

ABSTRAK

Standarisasi Resep Randang Daging sebagai Makanan Adat di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung

Oleh: Cut Mutia Sahara Putri

Penelitian dilatarbelakangi karena belum adanya resep standar randang daging di Nagari Tanjung Gadang yang dikarenakan terdapat perbedaan baik dari segi bahan, bumbu, alat yang digunakan serta proses pengolahannya. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep randang daging di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep Randang daging di Kabupaten Agam yang meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas Randang daging, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep Randang daging di Kabupaten Sijunjung dan uji organoleptik terhadap kualitas Randang daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan antara lain: a. Reduction data (data reduksi), b. Data display (penyajian data), dan c. Verifikasi (manarik kesimpulan).

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dapat disimpulkan bahwa kualitas randang daging berbentuk persegi, berwarna coklat kehitaman, aroma harum kelapa dan bumbu serta rasa gurih. Standarisasi resep randang daging meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas dari randang daging. Setelah dilakukan uji organoleptic terhadap 5 resep randang daging terpilih dari setiap jorong, akan diperoleh nilai rata-rata tertinggi. Resep randang daging dengan perolehan nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan. Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa perolehan skor yang tertinggi dari ketiga resep randang daging yaitu resep milik Ibu Erminawati dari Jorong Guguak Naneh dengan nilai rata-rata 36,4.

Kata Kunci: Randang Daging, Makanan Adat