

ABSTRAK

Standarisasi Resep Randang Lokan (Geliona Erosa) Di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan.

Oleh: Dona Andeska Efendi

Penelitian ini dilatar belakangi oleh tidak adanya resep standar mengenai randang lokan (geliona erosa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan. Sehingga adanya perbedaan kualitas dari hasil rendang. Tujuan dari penelitian ini menghasilkan standarisasi resep randang lokan (geliona erosa) yang terbaik di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan untuk mengetahui bahan dan bumbu yang digunakan, pelatan, teknik pengolahan dan 4 analisis indikator kualitas yang diharapkan mencakup warna, aroma, tekstur dan rasa. Latar belakang dari penelitian terdapat adanya bumbu yang digunakan, teknik pengolahan.

Teknik pengolahan yang berbeda menghasilkan indikator kualitas yang berbeda. Jenis penelitian adalah mixed method. Sumber data penelitian kualitatif diperoleh dari 10 orang masyarakat ahli dalam mengolah randang lokan (galiona erosa) dan sumber data kuantitatif diperoleh dari masyarakat 10 panelis terlatih yang ahli membuat randang lokan (galiona erosa) dan 5 panelis terbatas dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif meliputi format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep randang lokan (geliona erosa) meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Dari resep randang lokan (geliona erosa) akan dikonversikan menjadi resep ang standar. Hasil dari uji organoleptik didapatkan indikator kualitas warna dadak randang lokan (geliona erosa) (kecoklatan kehitaman), aroma lokan (galiona erosa) (harum bumbu), aroma (harum khas randang lokan), tekstur lokan (galiona erosa) (empuk), tekstur dadak randang lokan (galiona erosa) (cukup kering), tekstur randang talua (cukup garing dan cukup rapuh), rasa lokan (galiona erosa) (tidak amis), rasa dadak randang lokan (galiona erosa) (gurih).

Kata Kunci: Randang Lokan, Makan Daerah