

ABSTRAK

Standarisasi Resep *Randang* Daging sebagai Makanan Adat di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam

Oleh: Nibras

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya literatur, belum adanya resep standar mengenai resep *randang* daging dengan bahan tambahan, dan belum adanya resep yang terdokumentasi berupa buku. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep daging yang ada di nagari gaduik kecamatan tilatang kamang kabupaten agam sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Kota Padang Panjang pada bulan Mei – Juni 2021. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari 5 informan yang ahli dalam membuat *randang* daging di Nagari Gaduik, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 9 orang panelis. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep *randang* daging di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas *randang* daging di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam meliputi: bentuk daging cukup persegi rapi, bentuk persegi dihasilkan cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, *dadak* berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, daging bertekstur cukup empuk, *dadak* bertekstur cukup kering berminyak, rasa *randang* daging yang gurih.

Kata kunci : *Randang* Daging Nagari Gaduik.