ABSTRAK

Standarisasi Resep *Randang* Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar

Oleh: Widya Janatul Putri

Tujuan penelitian ini adalah untuk menstandarisasikan resep randang belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar guna menghasilkan randang yang seragam dengan hasil yang terbaik serta dapat digunakan dan dilestarikan oleh generasi yang akan datang.

Jenis penelitian ini adalah metode campuran (*Mixed Method),* metode ini merupkan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif yaitu menggunakan angket uji organoleptik.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep randang belut meliputi bahan yang digunakan, alat, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas randang belut. Dari resep randang belut inilah yang dijadikan standarisasi resep rendang belut yang telah dikonversikan. Kualitas rendang belut yang ditemukan masih beragam. Hal ini disebabkan belum adanya resep standar rendang belut. Kualitas rendang belut yang baik meliputi, bentuk rendang belut berbentuk (panjang), warna randang (coklat kehitaman), aroma rendang belut (harum), tekstur rendang belut (lembut) tekstur dedak rendang belut (kering dan terasa berminyak), rasa randang belut (meresap) dan rasa dedak rendang (gurih).

Kata Kunci : **Standarisasi Reseprendang Belut**