

ABSTRAK

Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam

Oleh: Agusrianti

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar Resep dan kualitas rending daging di Nagari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (MixedMethod). Penelitian ini dilakukan di Nagari Tiku Utara Kecamatan TanjungMutiara KabupatenAgam pada bulan Januari– Februari2021. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari 5 informan yang ahli dalam membuat rending daging dengan bahan tambahan di Nagari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam , sumberdata kuantitatif yaitu diperoleh dari10 orang panelister latih dan 5 orang Panelister batas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep rending daging meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas rendang daging sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas rending daging yang baik meliputi: bentuk daging cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, dadak berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum,daging bertekstur cukup empuk, dadakberteksturcukupkeringberminyak,rasa rendang daging yang gurih dan cukup meresap bumbu.

Katakunci: **Standarisasi Rendang Daging, Resep Rendang Daging**