

ABSTRAK

Standarisasi Resep *Randang* Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar

Oleh: Sarah Indah Naffira

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 merupakan 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 randang belut yang telah dikonversikan. Kualitas randang belut yang ditemukan masih beragam. Hal ini disebabkan belum adanya resep standar randang belut. Kualitas randang belut yang baik meliputi, bentuk randang belut berbentuk (panjang), warna randang (coklat kehitaman), aroma randang belut (harum), tekstur randang belut (lembut) tekstur dedak randang belut (kering dan terasa berminyak), rasa randang belut (meresap) dan rasa dedak randang (gurih).

Kata Kunci :Standarisasi Reseprendangbelut, Kualitas Randang Belut