

ABSTRAK

Desi Ramadani. 2021. “ Kualitas Rendang Lokan yang Dihasilkan dari penggunaan Bumbu Basah dan Bumbu Kering. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh sudah terkenalnya rendang lokan sampai keberbagai mancanegara dengan berbagai citarasa dan berbagai rempah khas asal Indonesia. Rendang lokan merupakan lokan yang diolah dengan cara diangai atau memasak dengan api kecil, lokan yang digunakan merupakan lokan yang berukuran sedang dan yang masih segar, sehingga dalam proses pengolahan rendang lokan tidak mudah hancul ketika dimasak kering. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kualitas rendang lokan dengan bumbu basah dan bumbu kering serta daun pakis sebagai bahan penunjang, dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa redang lokan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan memperajari dua perlakuan (X1,X2) dengan 3 kali pengulangan. Jenis data yang digunakan data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan taraf signifikan 5% ($=0,05$). Hasil penelian penunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas rendang lokan menggunakan bumbu basah maupun bumbu kering. Dengan arti kata masyarakat diluar Sumatera Barat dapat menggunakan bumbu kering untuk mengolah rendang lokan dengan cita rasa khas masakan minang. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pada indikator kualitas warna,aroma,tekstur,dan rasa H_0 diterima dikrenakan t hitung $<$ t tabel.

Kata kunci: Bumbu Basah, Bumbu Kering, Rendang Lokan, Kualitas.