

## ABSTRAK

**Mila Maryetta. 2021.** “Analisis Perbedaan Kualitas *Randang* Daging Dengan Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-Ambu*) Dan Tidak Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-Ambu*)”. *skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini di latar belakang dengan adanya perbedaan *randang* di setiap daerah, mulai dari bahan yang akan digunakan, dan juga teknik pengolahan yang digunakan pada pembuatan *randang*. Berdasarkan beberapa literatur yang telah di publish terkait penelitian *randang*, adanya perbedaan bahan tambahan *randang* daging, dimana ada daerah yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*), dan ada juga yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dalam pengolahan *randang* daging, daerah yang menggunakan sangrai (*ambu-ambu*) sebagai bahan tambahan terdapat di Nagari Ujung Gading, Kecamatan Lembah Melintang, Kabupaten Pasaman Barat. Tujuan Penelitian ini untuk menganalisis perbedaan kualitas *randang* daging dengan menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*), meliputi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *randang* daging.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen dan dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data diperoleh dari 5 panelis ahli, dengan menggunakan format uji organoleptik, kemudian data di analisis dengan uji t.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai yang tertinggi terdapat pada *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dimana kualitas bentuk daging (2,8), warna daging (3,4), warna bumbu (3,4), aroma *randang* (3,07), tekstur daging (3,47), tekstur bumbu (2,8), rasa daging *randang* (3,47,) dan rasa bumbu *randang* (3,27). Berdasarkan uji hipotesis yang telah diperoleh menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk daging, warna daging, warna bumbu, aroma *randang*, tekstur daging, tekstur bumbu, dan rasa daging *randang* yang menandakan  $H_0$  diterima dan  $H_a$  di tolak tetapi terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa bumbu *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) yang menandakan  $H_a$  diterima dan  $H_0$  di tolak.

**Kata Kunci:** *randang*, *randang* daging, kelapa sangrai (*ambu-ambu*), kualitas.