

ABSTRAK

Nismar Amini, 2021. “Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan kentang di Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar.*Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perbedaan pada penggunaan bumbu dasar, teknik pengolahan dan takaran bahan dalam pengolahan rendang sehingga kualitas yang dihasilkan juga berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarkan resep Rendang Daging dengan Tambahan kentang di Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga menghasilkan standar resep dan kualitas rendang daging dengan tambahan kentang yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*) pada bulan Oktober 2020 di Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar. Sumber data kualitatif didapat dari masyarakat yang ahli dalam membuat rendang dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terlatih dan 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif menggunakan angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan rumus ($Mx = \frac{\sum x}{N}$), uji keabsahan data adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah uji organoleptik. Hasil penelitian diperoleh 8 resep rendang daging dengan tambahan kentang dari 5 nagari di Kecamatan Batipuh. 8 Resep rendang daging dengan tambahan kentang yang dianalisis dan dipilih 1 resep sebagai perwakilan di lima nagari yang diuji coba kepada 10 panelis terlatih. Hasil dari uji organoleptik nilai tertinggi diperoleh Ibu Nita dari Nagari Pitalah dengan nilai rata-rata (32,4). Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi rendang daging dengan tambahan kentang yang telah dikonversikan. Standarisasi resep rendang daging dengan tambahan kentang dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas rendang daging dengan tambahan kentang yang baik meliputi: bentuk potongan daging rendang (rapi), warna daging (coklat kehitaman), warna dadak (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur daging (empuk), tekstur dadak (kering), rasa daging (gurih), dan rasa kentang (meresap bumbu).

Kata Kunci: Standarisasi resep rendang, Kualitas