

**KUALITAS *RANDANG TALUA*
DENGAN MENGGUNAKAN JENIS TELUR YANG BERBEDA**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana
(S1) Universitas Negeri Padang*



**RHISKA SEPTYANI AFFRIADI
NIM 2016/16075081**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Kualitas *Randang Talua* Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda

Nama : Rhiska Septyani Affriadi
NIM : 16075081
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 197608012005012001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Rhiska Septyani Affriadi
NIM : 16075081

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

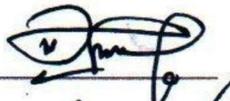
Kualitas Randang Talua Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda

Padang, Agustus 2022

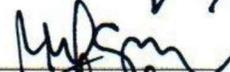
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2. 

Anggota : Cici Andriani, S.Pd, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rhiska Septyani Affriadi
NIM. : 16075081
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Kualitas Randang Talua Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan



Rhiska Septyani Affriadi
NIM. 16075081

ABSTRAK

Rhiska Septyani Affriadi. 2022 “ Kualitas Randang Talua Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Latar belakang penelitian ini adalah *Randangtalua* yaitu *Randang* berbahan dasar telur. *Randang* ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis *Randang* lainnya, yaitu berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. *Randangtalua* biasanya dibuat menggunakan telur ayam dan jarang ditemukan randang talua yang menggunakan telur itik. Fokus penelitian ini untuk mengetahui perbedaan kualitas randang talua dengan penggunaan telur ayam dan telur itik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer yang diambil ialah data yang menggambarkan kualitas dari randang talua dengan penggunaan telur ayam dan telur itik melalui uji organoleptik yang terdiri dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data diperoleh langsung dari panelis yang telah melaksanakan uji organoleptik. Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari 5 orang panelis ahli yakni dosen IKK yang terlibat dalam uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t, dengan taraf signifikan 5% ($\alpha = 0,05$). Uji t dapat dilakukan dengan membandingkan t hitung dengan t tabel. rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan mempelajari pengaruh dua perlakuan (X_1 dan X_2) dengan tiga kali pengulangan.

Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas bentuk *randang talua* berbentuk cukup jajar genjang terdapat pada variabel X_2 dengan nilai 3,47. hasil terbaik kualitas warna keripik *talua* coklat kekuningan terdapat pada variabel X_1 dengan nilai 3,33. Hasil terbaik kualitas dedak *randang talua* berwarna coklat kehitaman terdapat pada variabel X_2 dengan nilai 3,13. Hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada variabel X_2 dengan nilai 3,53. Hasil terbaik kualitas tekstur kering dedak randang talua terdapat pada 2 variabel yang sama dengan nilai 3,33. Hasil terbaik kualitas tekstur keripik talua terdapat pada variabel X_2 dengan nilai 3,47 dan hasil terbaik kualitas rasa randang talua terdapat pada variabel X_2 3,67.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap penggunaan telur ayam dan telur itik terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *randang talua* dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata kunci: *randang talua*, kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Kualitas Randang Talua Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D selaku Dekan FakultasPariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd., M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd.,M.Si selaku penasehat akademik serta dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si. dan Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Pd selaku dosen penguji.
5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang tua, keluarga dan sahabat yang tak hentinya mendukung, memberikan do'a, motivasi, dukungan moril, dan material.
7. Teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini. .

Penulis menyadari bahwa penulisan proposal penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan ke depannya. Akhirnya penulis berharap semoga proposal penelitian ini bermanfaat bagi kita semua. Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Amin.

Padang, Agustus 2022

Rhiska Septyani Affriadi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Kajian Teori.....	6
1. <i>Randang Talua</i>	6
2. Telur.....	9
3. Resep <i>Randang Talua</i>	13
4. Bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>Randang Talua</i>	15
5. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>Randang Talua</i>	21
B. Kualitas <i>Randang Talua</i>	23
C. Kerangka Konseptual	26
D. Hipotesis	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	28
B. Tempat dan Jadwal Penelitian	28
C. Objek Penelitian	28
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	29
E. Jenis dan Sumber Data	30
F. Teknik Pengumpulan Data	30
G. Instrumen Penelitian.....	31
H. Kontrol Validitas	31
I. Teknik Analisis Data	32
J. Rancangan Penelitian	32
K. Prosedur Penelitian	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	40
B. Pembahasan	47
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	54
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Randang talua</i>	7
Gambar 2. Struktur Telur	10
Gambar 3. Kerangka Konseptual	26
Gambar 4. Proses Pembuatan <i>Randang Talua</i> Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda	39
Gambar 5. Rata-rata Kualitas Bentuk <i>Randang Talua</i>	40
Gambar 6. Rata-rata Kualitas Warna Keripik <i>Talua</i>	41
Gambar 7. Rata-rata Kualitas Warna Dedak <i>Randang</i>	42
Gambar 8. Rata-rata Kualitas Aroma <i>Randang Talua</i>	43
Gambar 9. Rata-rata Kualitas Tekstur Dedak <i>Randang</i>	43
Gambar 10 Rata-rata Kualitas Tekstur Keripik <i>Talua</i>	44
Gambar 11 Rata-rata Kualitas Rasa <i>Randang Talua</i>	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Nilai Gizi Telur Ayam dan Telur Itik	13
Tabel 2. Resep <i>Randang Talua</i>	14
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	31
Tabel 4. Rancangan pengamatan penelitian untuk DAS/RAL.....	33
Tabel 5. Komposisi <i>Randang Talua</i>	38
Tabel 6. Hasil Ringkasan Statistik Uji T Terhadap Kualitas <i>Randang Talua</i> Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Angket Uji Organoleptik	59
Lampiran 2. Tabulasi Data Uji Kualitas <i>Randang Talua</i>	63
Lampiran 3. Analisis Uji Kualitas <i>Randang Talua</i>	67
Lampiran 4. Dokumentasi.....	71

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Randang merupakan makanan khas Sumatra Barat yang berbahan dasar daging sapi dengan campuran berbagai macam rempah dan santan kelapa. *Randang* biasanya disajikan pada hari khusus seperti hari raya Idul Fitri, hari raya Idul Adha, pernikahan dan acara-acara lainnya. Bahkan *randang* sudah biasa disajikan sebagai hidangan lauk sehari – hari bagi masyarakat.

Randang di Sumatra Barat di setiap wilayahnya mempunyai ciri khas *Randang* masing – masing yang berbeda. Pada umumnya *Randang* terbuat dari olahan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu dan rempah yang kaya. Bahan utama dalam pembuatan *Randang* selain daging sapi terdapat jenis *Randang* lainnya antara lain *Randang* ayam, *Randang* baluik, *Randang* lokan, *Randang* ikan, dan *Randangtalua*.

Randangtalua yaitu *Randang* berbahan dasar telur. *Randang* ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis *Randang* lainnya, yaitu berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. *Randangtalua* terbuat dari bahan telur, tepung kanji, bawang merah, bawang putih, cabai merah, garam dan bumbu halus. *Randang* terdiri dari cabai merah, lengkuas, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, pala, ketumbar, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serai, santan, garam dan minyak goreng.

Telur ayam ras adalah salah satu sumber pangan protein hewani yang populer dan sangat diminati oleh masyarakat. Hampir seluruh kalangan

masyarakat dapat mengonsumsi telur ayam ras untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Hal ini karena telur ayam ras relatif murah dan mudah diperoleh serta dapat memenuhi kebutuhan gizi yang diharapkan (Lestari, 2009). Telur ayam ras memiliki kandungan gizi 12,58 g protein, 0,77 g karbohidrat, 9,94 lemak, serta vitamin dan mineral.

Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur itik umumnya berukuran besar dan memiliki warna kerabang putih sampai hijau kebiruan. Rata-rata bobot telur itik adalah 60-75 gram (Resi, 2009). Telur itik memiliki kandungan gizi yang lebih unggul dibandingkan dengan telur unggas yang lainnya, kandungan gizi yang terdapat dalam telur itik antara lain 12,81 g protein, 13,77 g lemak, 1,45 g karbohidrat serta kaya akan mineral, vitamin B6, Asam pantotenat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12 (Purdiyanto, 2018)

Randangtalua pada umumnya menggunakan bahan utama telur ayam ras, sehingga jarang ditemukan dalam pembuatan *randang talua* dengan menggunakan telur itik karena harga telur itik lebih mahal dibandingkan dengan telur ayam ras. Padahal kandungan gizi telur itik lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam ras

Seusai dengan permasalahan diatas oleh karena itu penulis ingin melihat pengaruh perbedaan kualitas *Randangtalua* dengan menggunakan jenis telur berbeda yaitu telur itik dan telur ayam ras dari segi bentuk, warna,

aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Kualitas *Randang Talua* Dengan Menggunakan Jenis Telur Yang Berbeda**”

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Proses memasak *randang talua* dikenal rumit karena banyaknya bumbu dan memerlukan waktu yang lama.
2. Tidak semua masyarakat mampu membuat *randang talua* seenak *randang* khas daerah Minangkabau.
3. Penggunaan telur ayam dan telur itik dalam pembuatan *randang talua* memiliki beberapa kekurangan dan kelebihan.
4. Penelitian kualitas *randang talua* dengan menggunakan jenis telur yang berbeda belum ada di jurusan IKK.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas maka penulis merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana kualitas bentuk *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik?
2. Bagaimana kualitas warna *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik?
3. Bagaimana kualitas aroma *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik?
4. Bagaimana kualitas tekstur *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik?
5. Bagaimana kualitas rasa *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ditentukan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Menganalisis kualitas bentuk *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik.
2. Menganalisis kualitas warna *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik.
3. Menganalisis kualitas aroma *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik
4. Menganalisis kualitas tekstur *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik.
5. Menganalisis kualitas rasa *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diterapkan dapat bermanfaat bagi:

- a. Bagi Jurusan IKK
 - 1) Memberikan tambahan ilmu terutama bagi yang berkecimpung dalam bidang pengolahan makanan dan meningkatkan kreativitas mahasiswa/i IKK/Tata boga dalam pembuatan *randangtalua* Sebagai bahan literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.
- b. Bagi Masyarakat
 - 1) Menambah wawasan bagi masyarakat yang belum mengetahui tentang kualitas *randangtalua* ayam ras dan *randangtalua* itik

2) Memudahkan masyarakat di seluruh Indonesia agar dapat membuat *randangtaluaayam* ras dan *randangtaluitik* dengan kualitas yang bagus.

c. Bagi Penulis

1) Menambah wawasan mengenai kualitas *randang taluaayam* ras dan *randangtaluitik*.

2) Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar Sarjana.