

**STANDARISASI RESEP *RANDANG* LOKAN DI NAGARI SASAK
KECAMATAN SASAK RANAH PESISIR KABUPATEN PASAMAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**ANNISA RAHMA FITRI
NIM 16075104/2016**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**Standarisasi Resep *Randang* Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah
Pesisir Kabupaten Pasaman Barat**

Nama : Annisa Rahma Fitri
NIM : 16075104
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

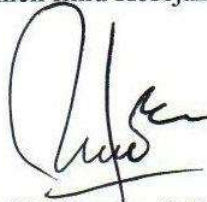
Padang, Agustus 2022

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 : Annisa Rahma Fitri
NIM : 17075104

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

Judul :

**Standarisasi Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah
Pesisir Kabupaten Pasaman Barat**

Padang, Agustus 2022

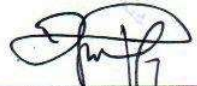
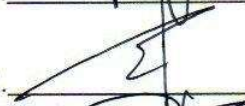

Tim Penguji

Tanda Tangan

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

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si

1. 
2. 
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 : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Annisa Rahma Fitri
NIM. : 16075104
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat.**

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



Annisa Rahma Fitri
NIM. 16075104

ABSTRAK

Annisa Rahma Fitri, 2022. “Standarisasi Resep Randang Lokan Di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat”.*Skripsi*.Padang; Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh perbedaan dalam penggunaan bumbu, takaran bahan dalam pengolahan dan teknik pengolahan randang lokan sehingga adanya perbedaan kualitas dari hasil randang. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep randang lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas randang lokan dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis metode penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan metode campuran (*Mixed Method*). Sumber data kualitatif didapat dari 10 orang masyarakat yang ahli dalam membuat randang lokan dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terllatih yaitu masyarakat yang tahu tentang randang lokan dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu : reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$), keabsahan data uji keabsahan data kuantitatif yaitu : perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep Randang Lokan terbaik di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan dan kualitas randang lokan. Dari resep randang lokan inilah yang dijadikan standarisasi randang lokan yang telah dikonversikan. Standarisasi resep randang lokan dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas daging yang baik mmeliputi: warna dadak randang lokan (coklat kehitaman), aroma lokan (harum bumbu), aroma dadak randang lokan (harum khas radang lokan), tekstur lokan (empuk), tekstur dadak randang lokan cukup kering, rasa lokan (tidak amis), rasa dadak randang lokan (gurih).

Kata Kunci : Standarisasi Resep Randang Lokan, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **”Standarisasi Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan 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 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Univesitas 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 sekaligus dosen pembimbing yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan Bapak Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si selaku dosen penguji.
5. Bapak dan ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

6. Sababat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.
7. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi, dukungan moril dan materil.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian.....	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Standarisasi Resep.....	7
B. Rendang Lokan	8
C. Kualitas Rendang Lokan	19
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian	21
C. Definisi Operasional.....	22
D. Jenis Sumber Data.....	22
E. Instrumen Penelitian.....	25
F. Teknik Pengumpulan Data	27
G. Teknik Analisis Data.....	30
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Umum penelitian kualitatif	37
B. Temuan khusus standarisasi resep randang lokan.....	38
C. Pembahasan	77
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	80
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Rendang Lokan	26
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	28
3. Contoh Format Uji Jenjang Pada Kualitas Rendang Lokan	30
4. Kualitas Resep Randang Lokan	59
5. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Randang Lokan	61
6. Kualitas Resep Randang Lokan	62
7. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Randang Lokan	63
8. Resep Randang Yang Sudah Dikonversikan.....	65
9. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Warna Dadak Randang.....	69
10. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Dadak Randang	70
11. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Lokan	71
12. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Dadak Randang	72
13. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Lokan.....	73
14. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Dadak Randang.....	74
15. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Lokan	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Rendang Lokan Dokumentasi Pribadi (2020)	10
2. Gambar Lokan Kopah Dokumentasi Pribadi (2020)	11
3. Gambar Komponen Analisis Data	32
4. Gambar Bahan Rendang Lokan	66
5. Gambar Alat yang Digunakan Dalam Pengolahan Randang Lokan.....	67
6. Gambar Cara Membuat Randang Lokan	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	84
2. Panduan Wawancara.....	85
3. Format Angket Uji Organoleptik	86
4. Dokumentasi Penelitian Kualitatif.....	91
5. Dokumentasi Penelitian	93
6. Dokumentasi enelotian Kuantitatif	97
7. Data 10 Orang Masyarakat di Nagari Sasak yang Melakukan Uji Organoleptik	98

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Randang merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari provinsi Sumatera Barat yang memiliki cita rasa pedas dan gurih dari perpaduan bumbu dan rempah-rempah. *Randang* sering ditemukan pada setiap acara adat karena *randang* disebut juga sebagai Induak Jamba yaitu makanan utama pada suatu acara adat. *Randang* tidak hanya diminati oleh masyarakat Sumatera Barat tetapi *randang* juga merupakan makanan yang populer di dunia. Menurut Wynda (2019:33) “Pada tanggal 7 april 2011 *randang* dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN (sebuah saluran berita kabel AS dan Saluran TV pertama yang menyiarkan liputan berita 24 jam)”.

Randang berasal dari kata *marandang*, yaitu suatu proses memasak lauk yang berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan airnya berkurang bahkan sampai kering (Hariadi dkk, 2012:19). Proses memasak *randang* dengan menyangrai santan dan bumbu yang digunakan dengan waktu yang cukup lama membuat olahan *randang* menjadi tahan lama. Hal ini didukung oleh pendapat Suri (2012:16), “Rendang merupakan makanan yang diawetkan. Bukan diawetkan menggunakan bahan kimia, tetapi melalui proses pemanasan beberapa kali yang menjadikan rendang tahan lama”.

Berdasarkan *randang* yang saya temui biasanya *randang* terbuat dari daging sapi tetapi kini *randang* memiliki berbagai variasi tergantung dari bahan utama yang digunakan dalam pengolahan *randang* seperti *randang*

daging, *randang* lokan, *randang* ayam, *randang* baluik, *randang* pensi, *randang* talua, *randang* langitang dan *randang* paku. Dari semua jenis *randang* ini memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari jenis bahan baku serta rempah-rempah yang digunakan, begitu juga dengan *randang* lokan.

Randang lokan merupakan salah satu makanan khas daerah Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Kecamatan Sasak Ranah Pesisir merupakan daerah penghasil lokan karena daerah tersebut memiliki keindahan alam berupa pantai yang bersatu dengan sungai yang disebut juga dengan muara yang menjadi habitat kerang lokan. Proses pengolahan *randang* lokan sangat sederhana dan bahan-bahannya mudah ditemukan dipasaran. *Randang* lokan merupakan makanan tradisional yang berbahan utama lokan dan santan yang diolah dengan berbagai macam bumbu *Randang* lokan memiliki perbedaan dari *randang* yang lain yaitu tidak menggunakan rempah namun cita rasa perpaduan bumbu dengan daging lokan yang legit dan empuk menjadikan *randang* lokan menjadi menu andalan di Kecamatan Sasak Ranah Pesisir.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Nagari Sasak pada bulan Maret 2020 dengan ibu Laini selaku bundo kanduang mengatakan “*Randang* lokan merupakan makanan khas Pasaman Barat yang biasa disajikan sebagai makanan sehari-hari, buah tangan dan lauk saat acara adat seperti perhelatan. Yang mengolah makanan seperti *randang* pada acara adat hanya dilakukan oleh ibu-ibu atau orang tua saja”.

Hasil dari observasi awal yang dilakukan diketahui bahwa ada 11 Jorong yang ada di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir, 11 Jorong tersebut ada 3 Jorong yang banyak memproduksi *randang* lokan yaitu Jorong Padang Halaban, Jorong Pasa Lamo dan Jorong Pondok. Dari 3 Jorong tersebut diketahui bahwa memiliki bebapa perbedaan dari segi bahan, alat dan cara pengolahannya. Contohnya *randang* lokan yang ada di Nagari Padang Halaban menggunakan daun tapak leman dan cara pengolahannya yaitu lokan yang sudah ditiriskan langsung dimasukkan kedalam santan yang sudah terbit minyak tanpa harus direbus terlebih dahulu. *Randang* yang ada di Jorong Pasa Lamo tidak memakai daun tapak leman tetapi lokan yang digunakan dalam mengolah *randang* yaitu lokan yang sudah direbus dengan sedikit bumbu dan daun-daun. *Randang* yang ada di Jorong Pondok tidak menggunakan daun tapak leman dan cara pengolahannya santan dimasak hingga terbit minyak kemudian masukkan bumbu dan lokan segar. Beberapa resep yang didapatkan terlihat bahwa setiap Jorong memiliki ciri khas masing-masing pada penggunaan bumbu dan cara pengolahannya yang tentunya akan mempengaruhi rasa, aroma tekstur dan warna *randang*.

Takaran bahan yang digunakan masyarakat setempat hanya menggunakan perkiraan saja sehingga mengakibatkan kualitas yang hasilnya berbeda-beda pada setiap kali pembuatannya. Resep yang disampaikan masyarakat turun temurun secara lisan dengan takaraan perkiraan akan mengakibatkan terjadinya perbedaan informasi resep yang diterima dari generasi ke generasi akan berbeda pula. Hal ini disebabkan karena tidak

adanya standarisasi resep *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Ranah Pesisir sehingga tidak ada panduan untuk membuat *randang* lokan. Oleh sebab itu dengan adanya ukuran yang standar dalam bentuk satuan gram dari bahan yang digunakan, maka hasil yang diperoleh baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur yang diperoleh lebih berkualitas.

Peneliti menemukan terdapat beberapa alumni Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang meneliti tentang *randang* seperti Standarisasi Resep Randang Lokan (Geliona Erosa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan, Standarisasi Resep *Randang* Daging di Kota Payakumbuh, Standarisasi Resep *Randang* Daging di Kabupaten Solok, namun sejauh ini belum ditemukan ada yang meneliti *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat.

Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut tentang pembuatan *randang* lokan dengan mendapatkan resep yang standar dan untuk mendapatkan *randang* lokan yang berkualitas. Oleh sebab itu penulis akan melakukan penelitian dengan judul skripsi “*Standarisai Resep Randang Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat*”.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas maka penulis memfokuskan penelitian ini pada Standarisasi Resep *Randang* Lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat Provinsi Sumatera Barat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus penelitian yang telah diungkapkan maka penulis merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana resep *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat?
2. Bagaimana cara membuat *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat?
3. Bagaimana kualitas *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat meliputi (warna, aroma, tekstur, dan rasa)?

D. Tujuan Penelitian

Rumusan masalah diatas tujuan dari penelitian ini untuk menemukan standarisasi resep *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Namun secara spesifik tujuan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
2. Mendeskripsikan proses menstandarisasi *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.

3. Mendeskripsikan kualitas *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat dari segi (warna, aroma, tekstur dan rasa)

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian yang berjudul standarisasi resep *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat adalah:

1. Manfaat bagi mahasiswa lain
 - a. Sebagai panduan dan literatur bagi mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Prodi Tata Boga yang akan melakukan penelitian selanjutnya.
2. Manfaat bagi masyarakat
 - a. Sebagai informasi bagi masyarakat di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat terutama generasi muda untuk mengetahui resep standar *randang* lokan.
 - b. Memperoleh informasi tentang kualitas *randang* lokan yang ada di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat.
3. Bagi Peneliti
 - a. Untuk menambah ilmu pengetahuan, wawasan, dan pengalaman bagi penulis mengenai *randang* lokan di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat.
 - b. Sebagai syarat bagi penulis dalam menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Standarisasi Resep

1. Pengertian Standarisasi

Standarisasi merupakan penentuan ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Standarisasi adalah penyesuaian bentuk (ukuran, kualitas, dan sebagainya) dengan pedoman (standar) yang ditetapkan. Menurut Tilaar (2012:47) “Standarisasi merupakan segala sesuatu dapat diukur maka akan tercapai efisiensi dan diketahui kualitas suatu benda ataupun suatu *service*”. Sedangkan menurut W.J.S Poerwadarminta (2003: 145) “Standarisasi adalah penyesuaian bentuk, ukuran dan kualitas dengan pedoman yang standar yang telah ditetapkan”.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa standarisasi merupakan ukuran, acuan atau pedoman yang telah ditetapkan dan harus diikuti dalam memproduksi sesuatu. Dengan penerapan standarisasi maka akan membantu seseorang dalam memproduksi suatu masakan agar bermutu lebih baik. Masakan yang diproduksi berdasarkan standarisasi akan memiliki kualitas standar yang sama pada setiap kali produksi.

2. Pengertian Resep

Resep merupakan suatu panduan yang meliputi takaran dan intruksi yang dilakukan untuk mengolah makanan. Menurut Marwanti (2000: 35) pengertian resep adalah ”seperangkat petunjuk atau intruksi