

**KUALITAS MAKANAN TRADISIONAL RENDANG BELALANG  
SEBAGAI *SOUVENIR* DI KABUPATEN SIJUNJUNG**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Departemen Pariwisata, Fakultas  
Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Sebagai Salah  
Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**OLEH**

**JENIA  
18135181/2018**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi  
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen Pariwisata  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Judul : Kualitas Makanan Tradisional Rendang Belalang Sebagai  
Souvenir Di Kabupaten Sijunjung  
Nama : Jenia  
NIM/ISIP : 18135181/2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 21 November 2022

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Wuryono, S.Pd., MM.Par

1.

2. Anggota : Trisma Putra, SS, M.Sc

2.

3. Anggota : Lise Anur, S.Pd, M.Pd

3.

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

KUALITAS MAKANAN TRADISIONAL RENDANG BELALANG  
SEBAGAI *SOUVENIR* DI KABUPATEN SIJUNJUNG

Nama : Jerni  
NIM/BP : 181351812018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 21 November 2022

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Warvono, S.Pd., MM.Par  
NIP. 198103302006041003

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



Trisna Putra, SS, M.Sc  
NIP. 19761223 199803 1001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : pariwisata@fpp.unp.ac.id

---

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Jenia  
NIM/TM : 18135181/ 2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Kualitas Makanan Tradisional Rendang Belalang Sebagai *Souvenir* Di Kabupaten Sijunjung” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Departemen Pariwisata

  
**Trisna Putra, SS, M.Sc**  
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,

  
  
**Jenia**  
NIM. 18135181

## ABSTRAK

Jenia, 2022. **Kualitas Makanan Tradisional Rendang Belalang Sebagai Souvenir Di Kabupaten Sijunjung**  
Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan masih minimnya *souvenir* khas Kabupaten Sijunjung, belum memiliki warna yang bervariasi. Standar porsi dalam penyajiannya belum ditentukan, selain itu bentuk dari Rendang Belalang kurang memperlihatkan Rendang Belalang Hal ini membuat peneliti tertarik melakukan penelitian untuk menganalisis kualitas makanan tradisional Rendang Belalang sebagai *souvenir* di Kabupaten Sijunjung.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Informan penelitian ini adalah 5 (lima) orang ahli atau orang yang paham dengan makanan tradisional Rendang Belalang yang ditentukan menggunakan teknik *non probability sampling* dengan jenis *purposive sampling*. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi dan dengan uji organoleptik. Teknik analisis data terdiri atas reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa makanan tradisional Rendang Belalang merupakan makanan yang dibuat dengan bahan pangan lokal dengan peralatan yang sederhana dan memiliki kualitas makanan sangat baik sebagai *souvenir* karena memiliki warna merah kecokelatan yang bisa dilakukan inovasi atau modifikasi warna dengan menggunakan bahan seperti penggunaan irisan cabe yang telah digoreng kering untuk bagian akhir penyajian. Bisa disajikan dengan porsi 125-150 gr/penyajian atau kemasan agar lebih praktis dan mudah dibawa kemana-mana. Bentuk seragam dan bisa dikemas dalam kemasan kalengan atau kemasan berbahan dasar plastik dengan desain yang lebih menarik. Tekstur kering, membuat makanan ini awet dan tahan lama. Aroma harum khas Rendang Belalang. Tingkat kematangan memiliki dua tingkatan, setengah matang dan matang sempurna. Rasa yang gurih, serta bisa divariasikan berdasarkan level pedasnya, mulai dari level manis hingga pedas.

**Kata Kunci : Kualitas Makanan, Makanan Tradisional, Rendang Belalang, , Souvenir**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi peneliti dalam membuat skripsi yang berjudul “**Kualitas Makanan Tradisional Rendang Belalang Sebagai *Souvenir* Di Kabupaten Sijunjung**”. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (SST) pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Peneliti mendapat banyak bantuan dari berbagai pihak pada proses penyusunan skripsi ini. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, S.S., M.Sc., selaku Ketua Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, sekaligus sebagai Dosen Penguji 1 (Satu) peneliti.
3. Bapak Waryono, S.Pd., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi, yang telah membantu membimbing peneliti selama masa perkuliahan sekaligus membimbing peneliti dalam penelitian skripsi.

4. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd, selaku Dosen Penguji 2 (dua), yang telah meluangkan waktu untuk menguji peneliti.
5. Seluruh dosen, tenaga administrasi dan teknisi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang yang telah membantu peneliti selama masa perkuliahan dan memenuhi persyaratan untuk sampai ke tahap skripsi.
6. Teristimewa untuk orang tua tercinta, yang telah memberikan doa dan dukungan yang besar, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan kesehatan dan kesejahteraan.
7. Seluruh pihak yang telah ikut serta memberikan dukungan dan bantuan dalam proses pembuatan skripsi yang tidak disebutkan diatas.

Penyusunan skripsi ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih terdapat kekurangan dan kekeliruan, oleh karena itu saran dan kritikan yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat diharapkan. Semoga semua bantuan yang telah diberikan kepada peneliti diberkahi dan diberikan balasan yang berlimpat ganda dari Allah SWT.

Padang, 21 November 2022

Peneliti

## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>ABSTRAK .....</b>                                 | <b>i</b>    |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                           | <b>ii</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                               | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                            | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                            | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                         | <b>viii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                        | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang .....                              | 1           |
| B. Fokus Penelitian .....                            | 6           |
| C. Rumusan Masalah .....                             | 6           |
| D. Tujuan Penelitian.....                            | 6           |
| E. Manfaat Penelitian.....                           | 6           |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>                   | <b>10</b>   |
| A. Kajian Teori .....                                | 10          |
| 1. Kualitas Makanan.....                             | 10          |
| 2. Makanan Tradisional.....                          | 16          |
| 3. Rendang .....                                     | 19          |
| 4. <i>Souvenir</i> .....                             | 21          |
| B. Kerangka Konseptual .....                         | 23          |
| C. Pertanyaan Penelitian .....                       | 25          |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>           | <b>26</b>   |
| A. Jenis Penelitian.....                             | 26          |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....                  | 27          |
| C. Informan Penelitian .....                         | 27          |
| D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....             | 28          |
| 1. Teknik Pengumpulan Data .....                     | 29          |
| 2. Alat Pengumpulan Data.....                        | 31          |
| E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....            | 32          |
| F. Teknik Analisis Data.....                         | 33          |
| 1. Reduksi Data .....                                | 33          |
| 2. Penyajian Data .....                              | 34          |
| 3. Pengambilan Kesimpulan.....                       | 34          |
| <b>BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>35</b>   |



|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| A. Temuan Penelitian.....            | 35        |
| B. Pembahasan.....                   | 60        |
| <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b> | <b>66</b> |
| A. Simpulan .....                    | 66        |
| B. Saran .....                       | 67        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>          | <b>69</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                 | <b>72</b> |

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>                      | <b>Hal</b> |
|-----------------------------------|------------|
| 1. Data Informan Penelitian ..... | 28         |
| 2. Pekerjaan Penduduk .....       | 42         |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar   | Hal |
|--|-----|
| 1. Rendang Belalang .....  | 5   |
| 2. Kerangka Konseptual Kualitas Makanan Tradisional Rendang Belalang Sebagai Souvenir di Kabupaeten Sijunjung..... | 25  |
| 3. Belalang Sawah.....   | 45  |
| 4. Santan .....  | 45  |
| 5. Cabe Merah.....   | 45  |
| 6. Bawang Merah.....   | 45  |
| 7. Bawang Putih.....   | 45  |
| 8. Kunyit .....  | 45  |
| 9. Jahe .....  | 45  |
| 10. Lengkuas.....  | 45  |
| 11. Daun Salam.....  | 45  |
| 12. Sereh .....  | 45  |
| 13. Daun Salam.....  | 45  |
| 14. Pengkombinasian Rendang Belalang dengan Daun Asam Kasambi .....  | 47  |
| 15. Bekas Kaleng Susu.....   | 48  |
| 16. Pisau.....   | 48  |
| 17. Talenan .....  | 48  |
| 18. Wadah/Siu.....   | 48  |
| 19. Ulekkkan.....  | 48  |
| 20. Sendok Karet.....  | 48  |
| 21. Saringan .....   | 48  |
| 23. Spatula Alluminium .....   | 48  |
| 24. Tungku.....  | 48  |
| 25. Mangkok .....  | 48  |
| 26. Rendang Belalang berwarna Merah Kecokelatan.....   | 52  |
| 27. Penyajian Rendang Belalang menggunakan Mangkok.....  | 53  |
| 28. Bentuk Rendang Belalang yang Seragam.....  | 55  |
| 29. Bentuk Rendang Belalang yang Seragam.....  | 59  |
| 30. Rendang Belalang yang sudah Matang Sempurna.....   | 59  |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| Lampiran 1. Surat Izin Penelitian.....                    | 72 |
| Lampiran 2. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara.....              | 73 |
| Lampiran 3. Uji Organoleptik .....                        | 76 |
| Lampiran 4. Foto Dokumentasi.....                         | 81 |
| Lampiran 5. Foto Proses Pengolahan Rendang Belalang ..... | 82 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Menurut Isdarmanto (2017:14) mengemukakan bahwa terdapat tiga syarat untuk daerah yang akan menjadi tujuan wisata yaitu: Adanya *something to see*, adanya *something to do*, adanya *something to buy*. Menurut Putra (2019) menyatakan bahwa *something to buy* merupakan sesuatu yang berkaitan dengan produk-produk yang dapat dibeli oleh wisatawan selama berkunjung di suatu destinasi wisata. Produk yang bisa dibeli tersebut pada umumnya identik dengan produk oleh-oleh atau buah tangan seperti cendramata ataupun *souvenir*.

Menurut Karsiningsih, dkk. (2019) *Souvenir* merupakan salah satu pengingat bagi wisatawan ketika melakukan suatu perjalanan, sebagian besar wisatawan membeli oleh-oleh dari daerah tujuan destinasi untuk menyimpan pengalaman tak terlupakan dan juga untuk menyelesaikan perjalanannya. Oleh karena itu, *souvenir* dianggap sebagai elemen penting bagi industri pariwisata karena memiliki dampak yang baik tidak hanya pada industri tetapi juga bagi perekonomian daerah tujuan. Salah satu jalan potensial dalam meningkatkan pendapatan dari belanja wisatawan adalah pengembangan makanan lokal sebagai produk *souvenir* (Ho, dkk. 2020).

Makanan lokal yang ditawarkan dituntut untuk menampilkan karakteristik dan menunjukkan kualitas yang dimilikinya, hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Ma dan Xu (2016)

yang menemukan bahwa wisatawan akan menjadikan makanan lokal sebagai souvenir dengan karakteristik makanan lokal yang masih orisinal, berkualitas, kemasan, dan adanya persepsi nilai etnik daerah yang melekat pada makanan lokal tersebut. Ini artinya makanan yang bisa dijadikan sebagai souvenir adalah makanan yang memiliki kualitas yang dapat memenuhi keinginan konsumen.

Menurut Heide & Olsen (2018) menyatakan bahwa *food quality* didefinisikan sebagai kualitas dari sebuah makanan, yang paling penting bagi konsumen dalam menentukan makanan apa yang akan di beli. Menurut Potter dan Hotchkiss(2012), *Food quality* atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa.

Sejalan dengan itu Margaretha dan Edwin (2012:11) berpendapat bahwa secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut; Yang pertama adalah warna, dimana warna dapat membantu dalam selera makan konsumen. Yang kedua porsi, dimana dalam setiap penyajian makanan telah ditentukan porsi standarnya. Yang ketiga bentuk, bentuk makanan akan memainkan peran dalam daya tarik mata. Yang ke empat temperatur,temperatur juga dapat mempengaruhi rasa. Yang ke lima tekstur, tekstur makanan ada banyak, halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Yang ke enam aroma, aroma akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan. Yang ke tujuh tingkat kematangan dimana

tingkat kematangan akan mempengaruhi tekstur. Yang ke delapan rasa, rasa dapat dirasakan indra perasa dan rasa yang dikenal lidah ada manis, asam, asin, pahit.

Sumatera Barat yang juga dikenal dengan Minangkabau kaya akan makanan tradisional dengan cita rasa makanan lezat sehingga membuat makanan khas Minangkabau di kenal dunia, dan salah satu makanan yang paling terkenal adalah Rendang. Berbicara tentang Rendang, Dirjen Pengembangan Destinasi Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Achyarudin, menyatakan bahwa Rendang telah didaftarkan ke UNESCO pada tahun 2010. Selanjutnya pada tahun 2011 Rendang menduduki peringkat pertama sebagai makanan ter enak di dunia dalam *World's 50 Most Delicious International*. Selama delapan kali berturut-turut Rendang terus bertahan di peringkat pertama hingga tahun 2019.

Rendang pada saat sekarang ini sudah menjadi oleh-oleh khas dan sudah bisa ditemukan di pusat oleh-oleh yang ada di Sumatera Barat, serta rumah makan khas masakan Sumatera Barat yang tersebar di seluruh Indonesia dan luar negeri. Hal ini membuktikan bahwa makanan tradisional memiliki peluang untuk berkembang, untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terutama yang sedang dalam perjalanan untuk liburan.

Dalam penelitian terdahulu yang berjudul “Karakteristik Sensori Rendang Khas Daerah di Sumatera Barat menggunakan *Principal Component Analysis (PCA)*”, menyatakan bahwa masyarakat Sumatera

Barat tidak hanya mengenal Rendang yang berasal dari olahan daging sapi saja, namun juga terdapat jenis Rendang lainnya seperti Rendang Ayam, Rendang Paru, Rendang Telur, Rendang Lokan dan Rendang Belut. Selain itu ada beberapa jenis Rendang lainnya yang belum banyak diketahui masyarakat Sumatera Barat seperti, Rendang Belalang yang berasal dari Nagari Sisawah, Kecamatan Sumpur Kudus, Kabupaten Sijunjung.

Rendang Belalang adalah makanan khas yang berasal dari kecamatan Sumpur Kudus, Kabupaten Sijunjung. Rendang ini berbahan dasar Belalang sebagai protein pengganti daging Rendang pada umumnya. Masyarakat Sisawah biasanya ramai-ramai menangkap belalang setelah panen padi selesai. Namun tidak semua belalang bisa dijadikan bahan konsumsi, salah satunya belalang kunyit yang ketika dimakan rasanya pahit. Sebelum diolah menjadi Rendang, belalang yang telah ditangkap disangrai atau direbus terlebih dahulu untuk menghilangkan baunya.

Bagian tungkai dan sayap belalang dibuang, karena bagian tersebut tidak bisa dimakan. Setelah belalang dibersihkan, belalang siap untuk dimasukkan ke wajan yang berisikan bumbu cabai, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit dan garam yang dihaluskan dan telah dicampurkan kedalam santan yang telah dimasak hingga mendidih dan sedikit mengental. Aduk terus hingga santan mengering dan berwarna kecoklatan. Dan biasanya pembuatannya memakan waktu hingga dua jam menggunakan api kecil dan diaduk terus menerus agar kering dan matang sempurna.





**Gambar 1. Rendang Belalang**

*Sumber : <https://www.saribundo.biz/rasakan-gurahnya-rendang-belalang.html>*

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan, perkembangan Rendang Belalang ini belum seiring dengan perkembangan Rendang Daging pada umumnya. Karena makanan tradisional Rendang Belalang ini belum memiliki warna yang bervariasi. Dalam penyajiannya Rendang Belalang masih belum ada standar porsi dalam penyajiannya, selain itu bentuk dari Rendang Belalang kurang memperlihatkan kalau itu Rendang Belalang karena Belalang yang digunakan sudah sedikit hancur dan menyatu dengan dedak Rendangnya. Dan selain itu Rendang Belalang ini belum ada yang dijadikan sebagai oleh-oleh atau souvenir khas Kabupaten Sijunjung. Dan jika dilihat dari rumah makan atau pusat oleh-oleh yang ada di Kabupaten Sijunjung pun masih belum ada yang menyediakan Rendang Belalang, bahkan yang bisa ditemui di pusat oleh-oleh yang ada di Kabupaten Sijunjung kebanyakan makanan yang berasal dari daerah lain seperti berbagai jenis keripik sanjai yang berasal dari Bukittinggi.

Artinya untuk membuat dan mengembangkan makanan tradisional Rendang Belalang sebagai souvenir di Kabupaten Sijunjung, perlu kita

analisis terlebih dahulu kualitas makanan tradisional Rendang Belalang tersebut agar masyarakat Kabupaten Sijunjung bisa terus mempertahankan makanan khas yang ada di daerahnya dan makanan tersebut tidak hilang seiring berjalannya waktu. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, “**Kualitas Makanan Tradisional Rendang Belalang Sebagai *Souvenir* Di Kabupaten Sijunjung** “

#### **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang permasalahan peneliti memfokuskan penelitian ini pada kualitas makanan tradisional Rendang Belalang sebagai *souvenir* di Kabupaten Sijunjung.

#### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka rumusan penelitian ini adalah, “Bagaimana kualitas makanan tradisional Rendang Belalang sebagai *souvenir* di Kabupaten Sijunjung ?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, maka dapat diketahui tujuan Skripsi ini adalah untuk menganalisis kualitas makanan tradisional Rendang Belalang sebagai *Souvenir* di Kabupaten Sijunjung.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Masyarakat Kabupaten Sijunjung

Sebagai bahan masukan dan tambahan informasi tentang potensi yang dimiliki makanan tradisional Rendang Belalang di Kabupaten Sijunjung.

## 2. Bagi Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang

Dapat dijadikan sebagai referensi dan sebagai bahan pembelajaran, serta memperkaya penelitian pada Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Departemen Pariwisata khususnya Program Studi D4 Manajemen Perhotelan.

## 3. Bagi Penelitian

Mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan demi perkembangan pariwisata di daerah Kabupaten Sijunjung khususnya pada perkembangan makanan tradisional.

## 4. Bagi Peneliti

Mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan demi perkembangan pariwisata di daerah Kabupaten Sijunjung khususnya pada perkembangan makanan tradisional.