

**STANDARIRASI RESEP MASAKAN KHAS TRADISIONAL *RANDANG*  
*BALUIK* DI NAGARI PARAMBAHAN KECAMATAN LIMA KAUM  
KABUPATEN TANAH DATAR**

**PROYEK AKHIR**

*Di ajukan untuk memenuhi syarat memperoleh gelar sarjana sains terapan  
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas  
Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*



**Diajukan Oleh:**

**FAUZAN HAKIKI**

**NIM: 18135251/2018**

**PRODI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

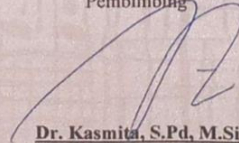
**STANDARISASI RESEP MASAKAN KHAS TRADISIONAL *RANDANG*  
*BALUIK* DI NAGARI PARAMBAHAN KECAMATAN LIMA KAUM  
KABUPATEN TANAH DATAR**

Nama : Fauzan Hakiki  
NIM/BP : 18135251/2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

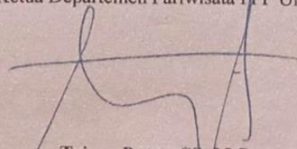
Disetujui Oleh:

Pembimbing



**Dr. Kasmira, S.Pd, M.Si**  
NIP. 197009242003122001

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



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

**HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR**

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

Judul : Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar  
Nama : Fauzan Hakiki  
NIM/BP : 18135251/2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

1.

2. Anggota : Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par, M.Par

2.

3. Anggota : Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc

3.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186  
Email : [pariwisata@fpp.unp.ac.id](mailto:pariwisata@fpp.unp.ac.id)  
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

---

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Fauzan Hakiki  
NIM/TM : 18135251 / 2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

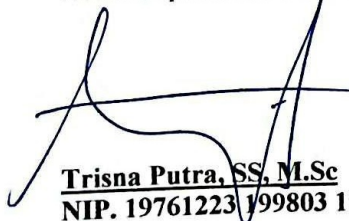
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya yang berjudul,

“Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar” 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,

  
METERAI  
TEMPEL  
BAKX475269181  
**Fauzan Hakiki**  
NIM. 18135297

## ABSTRAK

Fauzan Hakiki. 18135251

### **Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar**

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya standarisasi resep randang baluik di Nagari Parambahan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menstandarisasikan resep randang baluik di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar agar menghasilkan randang yang seragam dengan hasil yang terbaik juga bisa dimanfaatkan dan dilestarikan oleh generasi selanjutnya.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan wawancara langsung kepada narasumber di Nagari Parambahan yang ahli dalam pembuatan randang baluik. Teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Pelaksanaan karya melalui proses kegiatan dalam pembuatan randang baluik mulai dari mengumpulkan data, perencanaan desain, implementasi (uji coba), dan refleksi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep randang baluik meliputi bahan dan jumlah yang digunakan, alat, cara membuat, dan kualitas dari randang baluik. Dari resep randang baluik inilah yang dijadikan standarisasi resep randang baluik yang telah dikonversikan. Kualitas randang baluik yang baik meliputi: warna randang baluik (hijau tua cenderung hitam), rasa randang baluik (perpaduan rasa pedas, asin, dan asam yang pas menghasilkan cita rasa yang gurih), bentuk daging randang baluik (tidak hancur/berbentuk), tekstur daging randang baluik (lembut), tekstur dedak randang baluik (kering dan sedikit berminyak) dan aroma randang baluik (wangi).

**Keywords: Standarisasi, Resep, Masakan, Khas, Tradisional**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat Karunia dan Hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar”**.

Dalam proses penulisan Proyek Akhir ini, penulis banyak menerima masukan, kritik dan saran serta dukungan dari berabagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang mendalam kepada pihak yang terkait.

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Rian Surenda, S.EI, M.M selaku Dosen Penasehat Akademik.
4. Ibu Dr. kasmita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penulisan proyek akhir ini.
5. Ibu Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par, MM.Par selaku dosen penguji 1.
6. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant, M.Sc selaku dosen penguji 2.
7. Seluruh dosen dan staf administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang perlukan pada Departemen

Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

8. Narasumber di Nagari Parambahan yang telah membantu dalam memberi informasi dan mengizinkan untuk melakukan penelitian.
9. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa serta dukungan yang tiada hentinya selama penyusunan proyek akhir ini.
10. Rekan-rekan sebaya dan seperjuangan dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih atas dorongan dan semangatnya selama penulisan proyek akhir ini.

Tidak ada karya manusia yang sempurna demikian juga dengan proyek akhir ini, oleh karena itu saran dan masukan yang sifatnya membangun sangat diharapkan. Dan semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Padang, Agustus 2023

Peneliti

**Fauzan Hakiki**

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Identifikasi Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Batasan Masalah.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4 Perumusan Masalah .....</b>	<b>4</b>
<b>1.5 Tujuan Proyek Akhir .....</b>	<b>4</b>
<b>1.6 Manfaat Proyek Akhir .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Tinjauan Pustaka .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1.1. Standarisasi.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1.2. Resep .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1.3. Publikasi.....</b>	<b>8</b>
<b>2.1.4. Masakan khas tradisional .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1.5. <i>Randang</i> (Rendang).....</b>	<b>10</b>
<b>2.1.6. <i>Randang Baluik</i> (Rendang Belut) .....</b>	<b>11</b>
<b>BAB III.....</b>	<b>13</b>
<b>METODOLOGI IMPLEMENTASI .....</b>	<b>13</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Implementasi Karya .....</b>	<b>13</b>
<b>3.2 Perancangan Design Karya .....</b>	<b>13</b>
<b>3.3 Bahan dan Alat .....</b>	<b>15</b>



3.4	Langkah kerja.....	16
3.4.1	Observasi dan Wawancara.....	16
3.4.2	Dokumentasi.....	17
3.5	Rancangan Biaya.....	17
3.6	Pelaksanaan Karya.....	17
<b>BAB IV .....</b>		<b>18</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>18</b>
4.1	Hasil Karya .....	18
4.1.1	Menyusun Hasil Wawancara .....	18
4.1.2	Mengkorversikan Resep Ahli.....	21
4.1.3	Menyusun Resep (draf resep) .....	22
4.1.4	Implementasi (Uji Coba) .....	24
4.2	Pembahasan .....	33
4.2.1	Warna.....	33
4.2.2	Rasa .....	33
4.2.3	Bentuk .....	34
4.2.4	Tekstur .....	34
4.2.5	Aroma.....	35
<b>BAB V.....</b>		<b>37</b>
<b>PENUTUP.....</b>		<b>37</b>
5.1	Kesimpulan .....	37
5.2	Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>40</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>42</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Flowchart</i> Perancangan Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional <i>Randang Baluik</i> .....	15
Gambar 2. Peta Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum (2022) .....	18
Gambar 3. Mengaitkan belut dengan bambu .....	24
Gambar 4. <i>Menyangai</i> belut di atas bara api.....	25
Gambar 5. Memotong belut yang sudah <i>disangai</i> .....	26
Gambar 6. Menggiling bumbu halus.....	26
Gambar 7. Menumis bumbu halus .....	27
Gambar 8. Memasak santan .....	27
Gambar 9. Proses perubahan dari santan menjadi gulai .....	29
Gambar 10. Proses perubahan dari gulai menjadi <i>kalio</i> .....	30
Gambar 11. Mencampur daunan kedalam <i>kalio</i> .....	30
Gambar 12. Menggoreng belut .....	31
Gambar 13. Proses dari <i>kalio</i> menjadi rendang .....	32
Gambar 14. Poster Standar Resep <i>Randang Baluik</i> .....	36

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Daftar Informan Proyek Akhir .....	16
Tabel 2. Bahan <i>Randang Baluik</i> yang digunakan Ibu Fitri di Nagari Parambahan.....	19
Tabel 3. Resep <i>Randang Baluik</i> yang telah dikonversikan.....	21
Tabel 4. Resep <i>Randang Baluik</i> Nagari Parambahan .....	22

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar didunia dengan jumlah pulau 17.001 (BPS, 2022) yang tersebar di 38 provinsi. 38 provinsi tersebut memiliki keanekaragaman suku dan budaya yang unik, sehingga keanekaragaman tersebut menjadi ciri khas setiap daerah masing-masing. Kebudayaan daerah tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat yang ada di Indonesia. Setiap daerah memiliki ciri khas kebudayaan yang berbeda dalam berbagai jenis seperti rumah adat, upacara adat, pakaian adat, kesenian maupun makanan. Masakan Indonesia dengan keanekaragaman masakan daerah kaya akan rempah-rempah yang menjadi ciri khas masakan Indonesia. Salah satunya masakan khas tradisional Sumatera Barat yang ada pada setiap kabupatennya, salah satunya Kabupaten Tanah Datar.

Kabupaten Tanah Datar merupakan salah satu daerah tertua di Sumatera Barat yang di yakini sebagai asal mula nenek moyang atau disebut *luhak nan tuo*. Kabupaten Tanah Datar memiliki berbagai macam masakan tradisional seperti *pangek simawang*, sate didong, *pangek ikan sasau*, *dadiah*, *randang baluik* dan *lamang tapai*. *Randang baluik* merupakan makanan khas tradisional yang ada dibatusangkar salah satunya terdapat di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum.

*Randang baluik* merupakan salah satu jenis rendang berbahan dasar belut yang memiliki kekhasan tersendiri karena menggunakan banyak jenis dedaunan selain daun yang umumnya ditambahkan pada pembuatan rendang. Di Nagari Parambahan dapat ditemukan *randang baluik* yang dimasak dengan aneka dedaunan dari tanaman yang tumbuh di pekarangan rumah hingga hutan. *Randang baluik* biasanya dihidangkan pada acara adat minang seperti pernikahan, acara turun mandi, *batagak pangulu* dan lainnya, apabila makanan ini tidak ada dalam hidangan perhelatan tersebut, maka akan *disabuik urang* (menjadi gunjingan) bahwa *sambanyo indak cukuik* (lauknya tidak lengkap) (Trimedona, 2021).

Di dalam proses pengolahan *randang baluik* di Nagari Parambahan, masih menggunakan perkiraan takaran bahan dan resep yang berbeda di setiap jorong. Hal ini terjadi karena belum ada resep standar yang mengatur pembuatan *randang baluik* di daerah tersebut. Kekurangan resep standar ini menyebabkan variasi dalam cita rasa dan karakteristik *randang baluik* yang dihasilkan. Resep standar merupakan seperangkat petunjuk atau instruksi yang menjelaskan cara pembuatan tertentu dan penyiapan hidangan tertentu dan penyiapan hidangan yang tertentu pula. Jadi, resep standar merupakan suatu resep yang sudah bisa dikembangkan tentang cara pengolahannya, peralatan dan pola menghidangkannya (Evawati & Susilowati, 2016).

Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan narasumber di Nagari Parambahan, proses pengolahan makanan pada acara-acara adat

umumnya dilakukan oleh orang tua saja. Kurangnya keterlibatan generasi muda dalam proses pengolahan makanan tradisional, dikhawatirkan makanan tradisional tidak lagi dikenali dan kelestariannya terancam.

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan di atas, jika masalah tersebut tidak di atasi generasi muda mungkin akan kehilangan pengetahuan tentang cara membuat *randang baluik* dan ini bisa menyebabkan penurunan warisan budaya dalam masyarakat mengenai pengolahan *randang baluik* secara turun-temurun, akibatnya budaya yang ada di daerah tersebut beresiko hilang. Maka pentingnya pelaksanaan proyek akhir ini penulis angkat agar makanan khas tradisional tersebut tetap lestari akan keberadaanya dan menjadi pedoman dalam pembuatan *randang baluik*. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menyusun proyek akhir dengan judul “Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar”

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disebutkan di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Belum adanya resep standar dalam pembuatan masakan khas tradisional *randang baluik* di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar.
2. Masih banyaknya generasi penerus yang tidak mengetahui tentang bagaimana pembuatan *randang baluik*.

### **1.3 Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang ada, maka dalam Proyek Akhir ini dilakukan pembatasan masalah yang bertujuan untuk memfokuskan permasalahan yang akan di bahas untuk mendapatkan tingkat kedalaman Proyek Akhir serta maksimal. Mengingat luasnya permasalahan yang diidentifikasi di atas, maka peneliti dalam memahami permasalahan ini di batasi pada sampai Standarisasi Resep Masakan Khas Tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah yang sudah ada, maka masalah Proyek Akhir ini di rumuskan sebagai berikut, yaitu Bagaimana Standarisasi resep masakan khas tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar.

### **1.5 Tujuan Proyek Akhir**

Berdasarkan perumusan masalah di atas dapat diketahui tujuan proyek akhir ini adalah Standarisasi resep masakan khas tradisional *Randang Baluik* di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar.

### **1.6 Manfaat Proyek Akhir**

Adapun manfaat proyek akhir ini adalah :

1. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini bisa menjadi pedoman bagi masyarakat dalam pembuatan *randang baluik* sebagai masakan khas tradisional Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar. Menjadi sumber ekonomi dengan cara memproduksi *randang baluik* untuk dijual.

2. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Hasil penelitian yang penulis lakukan dapat menambah referensi penelitian pada program Studi D4 Manajemen Perhotelan tentang standar resep masakan khas tradisional *randang baluik* di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar.

3. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan. Selain itu agar peneliti mengetahui masalah nyata yang terdapat dalam industri pariwisata dan menjadi pertimbangan serta perbandingan terhadap teori yang di peroleh saat perkuliahan.