

**ANALISIS UMUR SIMPAN DAN UJI HEDONIK  
TERHADAP RANDANG DAGING DENGAN PENGGUNAAN  
CABAI YANG BERBEDA**

**SKRIPSI**

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



**CELSHEA TIARA WULANDARI  
NIM 2018/18075135**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS FARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

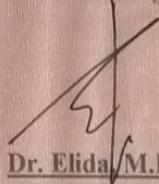
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Analisis Umur Simpan Dan Uji Hedonik Terhadap *Randang*  
Daging Dengan Penggunaan Cabai Yang Berbeda

Nama : Celshea Tiara Wulandari  
NIM : 18075135  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

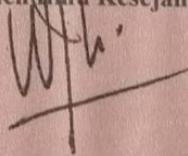
Padang, Januari 2024

Disetujui oleh:  
Pembimbing



Dr. Elida M.Pd  
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd. T  
NIP. 197907272002122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Celshea Tiara Wulandari  
NIM : 18075135

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

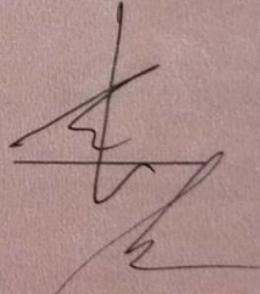
**Analisis Umur Simpan dan Uji Hedonik Terhadap *Randang* Daging dengan  
Penggunaan Cabai yang Berbeda**

Padang, Januari 2024

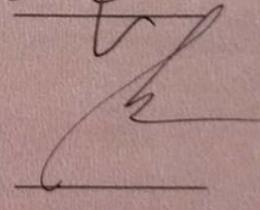
Tim Penguji

Tanda Tangan

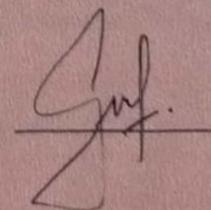
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si

3. 



### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Celshea Tiara Wulandari  
Nim : 18075135  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Analisis Umur Simpan Dan Uji Hedonik Terhadap Randang Daging Dengan Penggunaan Jenis Cabai 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 hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, September 2023

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T  
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan



Celshea Tiara Wulandari  
NIM. 18075135

## ABSTRAK

**Celshea Tiara Wulandari. 2023.** “Analisis Umur Simpan dan Uji Hedonik Pada *Randang* Daging dengan Penggunaan Jenis Cabai yang Berbeda”.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis umur simpan dan uji hedonik terhadap *randang* daging dengan penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah besar. Penelitian ini dilaksanakan karena belum ada yang meneliti tentang umur simpan dan uji hedonik *randang* daging menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar. Jenis penelitian ini menggunakan metode kualitatif untuk umur simpan dan metode kuantitatif untuk uji hedonik *randang* daging. Berdasarkan hasil penelitian untuk umur simpan *randang* daging menggunakan cabai merah keriting pada hari ke-4 sudah tidak layak konsumsi sedangkan untuk *randang* daging dengan cabai merah besar perubahannya terjadi pada hari ke-5 sudah tidak layak konsumsi. Untuk uji hedonik panelis ahli lebih menyukai *randang* daging menggunakan cabai merah besar sedangkan untuk panelis terlatih lebih menyukai *randang* daging yang menggunakan cabai merah keriting.

Kata kunci : *Randang* Daging, Umur Simpan, Uji Hedonik, Cabai Merah Keriting, Cabai Merah Besar

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul ***“Analisis Umur Simpan dan Uji Hedonik Pada Randang Daging dengan Penggunaan Jenis Cabai yang Berbeda”***. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal ini masih banyak rintangan yang akan dihadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M .Pd, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulvia Nofrita, S.Pd., M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan saran dan motivasi serta Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes. Selaku dosen penguji satu.
5. Ibu Sari Mustika, Spt., M.Si., selaku dosen penguji dua.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu

Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Ucapan terimakasih kepada keluarga tercinta, Mama Asnidawati, Papa Edi Warman, Kakak Yulia Rahmadha Putri, S.Pd, Alm Abang Ramadanul Hikwandi, dan seseorang yang tidak bisa aku sebutkan, Sebagai suport terbaik serta sahabat rekan sebaya, seperjuangan dan tidak dapat disebutkan satu persatu, sehingga skripsi ini terselesaikan.
8. Dan ucapan trimakasih untuk diri saya sendiri, sampai dititik yang tidak semua orang bisa menggapainya.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, September 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kajian Teori .....	6
1. <i>Randang</i> .....	7
2. Cabai Merah.....	32
3. Umur Simpan <i>Randang</i> .....	37
4. Uji hedonik <i>Randang</i> .....	38
B. Kerangka Konseptual .....	41
C. Hipotesis Penelitian.....	42
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	44
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	44
C. Defenisi Operasional, Variabel Penelitian, dan Objek Penelitian..	45
D. Jenis dan Sumber Data .....	47
E. Intrumen Penelitian dan Kisi – kisi Penelitian .....	48
F. Prosedur Penelitian .....	50
G. Teknik Pengumpulan Data .....	55
H. Teknik Analisi Data .....	56
I. Kontrol Validaritas .....	59
J. Prosedur Penelitian .....	60
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	61
1. Hasil Penelitian Umur Simpan.....	61
2. Hasil Penelitian Uji hedonik .....	64
3. Hipotesis .....	72
B. Pembahasan .....	74
1. Pembahasan Umur Simpan .....	75
2. Pembahasan Uji hedonik .....	78

<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	87
B. Saran .....	89
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>90</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Randang</i> Daging .....	8
2. Daging .....	15
3. Santan.....	16
4. Cabai .....	17
5. Bawang Merah. ....	18
6. Bawang Putih .....	19
7. Jahe .....	20
8. lengkuas .....	20
9. Serai .....	22
10. Daun kunyit .....	22
11. Daun Salam .....	23
12. Daun jeruk .....	24
13. Garam .....	24
14. Cabai merah besar .....	33
15. Cabai Merah Keriting .....	34
16. Cabai Rawit .....	35
17. Cabai Rawit Putih .....	35
18. Kerangka konseptual .....	42
19. Proses Pembuatan <i>Randang</i> .....	54
20. Komponen Analisi Data .....	58
21. Perbandingan rata – rata bentuk panelis terlati .....	65
22. Perbandingan Rata – rata Bentuk Panelis Ahli .....	65
23. Perbandingan Rata – rata Aroma Panelis Terlatih .....	66
24. Perbandingan Rata – rata Aroma Panelis Ahli.....	67
25. Perbandingan Rata –rata Rasa Panelis Terlatih .....	68
26. Perbandingan Rata – rata Rasa Panelis Ahli .....	68
27. Perbandingan Rata – rata Tekstur Panelis Terlatih .....	69
28. Perbandingan Rata – rata Tekstur Panelis Ahli .....	70
29. Perbandingan Rata – rata Warna Panelis Terlatih.....	71
30. Perbandingan Rata – rata Warna Panelis Ahli .....	72
31. Umur Simpan <i>Randang</i> Daging Hari Ke-1 .....	75
32. Umur Simpan <i>Randang</i> Daging Hari Ke-3 .....	75
33. Umur Simpan <i>Randang</i> Daging Hari Ke-6.....	75

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Beberapa Jenis Cabai .....	36
2. Kisi – kisi Instrumen Penelitian Umur Simpan .....	49
3. Kisi – kisi Instrumen Penelitian Uji hedonik .....	50
4. Resep <i>Randang</i> Daging yang Peneliti Gunakan .....	53
5. Hasil Penelitian pada Hari Ke-1 .....	63
6. Hasil Penelitian pada Hari Ke-3 .....	64
7. Hasil Penelitian pada Hari Ke-6 .....	66
8. Hasil Pengisian Angket Bentuk <i>Randang</i> daging menggunakan Cabai Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	67
9. Hasil Pengisian Angket Aroma <i>Randang</i> Daging menggunakan Cabai Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	69
10. Hasil Pengisian Angket Rasa <i>Randang</i> Daging menggunakan Cabai Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	71
11. Hasil Pengisian Angket Tekstur <i>Randang</i> Daging menggunakan Cabai Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	72
12. Hasil Pengisian Angket Tekstur <i>Randang</i> Daging menggunakan Cabai Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	74
13. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Terhadap Tingkatan Kesukaan <i>Randang</i> Daging (Panelis Terlatih) .....	76
14. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Terhadap Tingkatan Kesukaan <i>Randang</i> Daging (Panelis Ahli) .....	77

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Forat Obserfasi Umur Simpan .....	94
2. Angket Panelis Ahli Uji hedonik Randang Daging dengan Penggunaan Cabai Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	96
3. Angket Panelis Terlatih Uji hedonik Randang Daging dengan Penggunaan Cabsi Merah Keriting dan Cabai merah besar .....	99
4. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Bentu dari Panelis Terlatih .....	101
5. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Aroma dari Panelis Terlatih .....	102
6. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Rasa dari Panelis Terlatih .....	103
7. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Tekstur dari Panelis Terlatih .....	104
8. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Warna dari Panelis Terlatih .....	105
9. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Bentu dari Panelis Ahli .....	106
10. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Aroma dari Panelis Ahli .....	107
11. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Rasa dari Panelis Ahli .....	108
12. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Tekstur dari Panelis Ahli .....	109
13. Hasil Pengisian Angket Uji hedonik Warna dari Panelis Ahli .....	110
14. Dokumentasi Proses Pembuatan Randang Daging dengan Cabai Merah Keriting dan Cabai Merah Besar .....	111
15. Dokumentasi Pengisian Angket Uji hedonik <i>Randang</i> Daging .....	113
16. Hasil Uji t Uji Hedonik Bentuk Panelis Terlatih .....	115
17. Hasil Uji t Uji Hedonik Aroma Panelis Terlatih .....	116
18. Hasil Uji t Uji Hedonik Rasa Panelis Terlatih .....	117
19. Hasil Uji t Uji Hedonik Tekstur Panelis Terlatih .....	118
20. Hasil Uji t Uji Hedonik Warna Panelis Terlatih .....	119
21. Hasil Uji t Uji Hedonik Bentuk Panelis Ahli .....	120
17. Hasil Uji t Uji Hedonik Aroma Panelis Ahli .....	121
18. Hasil Uji t Uji Hedonik Rasa Panelis Ahli .....	122
19. Hasil Uji t Uji Hedonik Tekstur Panelis Ahli .....	123
20. Hasil Uji t Uji Hedonik Warna Panelis Ahli .....	124



## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

*Randang* merupakan sebutan rendang di Minangkabau. Pengertian *randang* berasal dari kata *marandang*, yaitu proses pengolahan lauk yang berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan air dari santan tersebut menjadi berkurang hingga kering, oleh sebab itu *randang* bisa diartikan sebagai masakan yang bersifat kering tanpa kandungan air (Hariadi, 2012:19). *Randang* juga merupakan suatu makanan adat yang selalu disediakan pada setiap acara adat dan dijadikan sebagai makanan utamanya. Salah satu jenis *randang* yaitu *randang daging*, menurut Murdijati, dkk (2019:42) “*Randang daging* adalah *Randang* yang pada umumnya menggunakan bahan dari daging sapi atau kerbau”.

*Randang* memiliki ciri khas disetiap daerah, mulai dari bahan yang digunakan dan juga teknik pengolahannya. Bahan – bahan untuk pembuatan *randang daging* diantaranya ada bahan utama dan bumbu – bumbu. Bumbu berfungsi sebagai penyedap yang memperbaiki aroma, cita rasa, tekstur dan membangkitkan selera makan (Astawan,2020:2). Bumbu dapat dibagi menjadi dua jenis diantaranya bumbu basah dan bumbu kering. Bumbu basah adalah bumbu segar yang dihaluskan, sedangkan bumbu kering adalah bumbu kering yang dihaluskan menjadi bubuk. Menurut Hariadi (2012:2) “Semua rendang diolah menggunakan santan kelapa dan berbagai macam bumbu seperti cabai merah, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, dan bumbu lainnya”. Salah satu bumbu utama dalam pembuatan *randang* adalah cabai. Cabai merupakan suatu

bahan yang penting dalam pembuatan *randang* daging, pemilihan cabai yang tepat akan menghasilkan *randang* daging dengan kualitas yang baik.

Cabai termasuk dalam Familia *Solonaceae* dimana tingkat kepedasan cabai bervariasi tergantung varietas dan iklim/cuaca tempat tumbuhnya (Amaliah, 2018:49). Sehingga cabai yang tumbuh di daratan tinggi dengan yang tumbuh di daratan rendah akan memiliki tingkat kepedasan yang berbeda. Kepedasan cabai ini berasal dari senyawa bernama *capsaicin* yang terkandung di dalamnya (Saadah, 2016:10). Semakin rendah suhu tempat tumbuhnya maka akan semakin tinggi tingkat *capsaicin* yang dikandung dalam cabai tersebut. Tingkat kepedasan pada cabai yang berbeda – beda ini dinyatakan dalam *Scoville Heat Unit* (SHU) (Othman *et al.*, 2011). Apabila diukur dalam satuan SHU terdiri dari beberapa tingkat, mulai dari tidak pedas, agak pedas, cukup pedas, pedas, dan sangat pedas. (Toontoom, 2014).

Selain memiliki rasa yang pedas cabai juga memiliki aroma yang tajam. Hal ini karena memiliki senyawa *capsaicinoid* dalam cabai menimbulkan rasa terbakar dan panas pada jaringan manapun yang di sentuhnya (Amalia, 2018:50). Disamping cabai mempengaruhi rasa dan aroma cabai juga akan mempengaruhi warna makanan yang dihasilkan. Hal ini didukung oleh pendapat Saadah (2016:9) “yang menyatakan bahwa beta karaton yang terdapat pada cabai merah bisa digunakan sebagai pewarna alami”. Dimana apabila cabai merah bisa digunakan sebagai pewarna alami. Dimana apabila cabai merah di panaskan dalam suhu 70 – 90 °C maka akan terjadi penurunan kecerahan warna karena pigmen pembentuk warna pada cabai mengalami degradasi ( Sari, 2021:5). Hal ini menandakan

apabila semakin tinggi suhu pemanasan pada cabai maka akan semakin menurunkan kecerahan warna cabai. Dalam pengolahan *randang* suhu yang digunakan 80 – 90 °C (Rini, *et al.*, 2016:335), dengan suhu ini tentu akan mempengaruhi warna *randang*, karna tingkat kecerahan cabai semakin menurun dan menyebabkan warna cabai coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil penelitian Dona Sri Murni ( 2021 :65) menyatakan bahwa umur simpan *randang* daging menggunakan rempah- rempah dilihat dari hari ke-1, ke-3 dan ke-6 adalah umur simpan hari ke-1 sampai ke-3 memiliki kualitas bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur yang bagus sedangkan pada hari ke-6 *randang* daging sudah di tumbuhi jamur sehingga tidak dapat dikonsumsi.

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu Cut Melani (2021:87) menyatakan bahwa terdapat perbedaan kualitas *randang* daging menggunakan cabai merah keriting lebih pedas dari cabai merah besar. Dari beberapa literatur yang telah peneliti baca mulai dari penelitian yang dilakukan Mentari (2020:156), menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil sensori *randang* dalam menggunakan bumbu segar dan bumbu kering. Berdasarkan penelitian Cut Melani (2021:87) menunjukkan bahwa dalam pengolahan *randang*, bahan dan metode dapat mempengaruhi kualitas *randang* yang dihasilkan. Selain itu hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan cabai merah dalam pengolahan makanan dapat mempengaruhi kualitas *randang*, karena belum adanya penelitian mengenai umur simpan dan uji hedonik dengan jenis cabe yang berbeda maka peneliti tertarik untuk meneliti dengan judul “*Analisis*

*Umur Simpan dan Uji hedonik terhadap Randang dengan Penggunaan Jenis Cabai yang Berbeda”.*

**B. Identifikasi masalah**

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

1. Belum adanya penelitian membahas tentang umur simpan *randang* daging dengan menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar.
2. Belum adanya penelitian membahas tentang uji hedonik *randang* daging dengan menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar.

**C. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi masalah penelitian ini pada analisis umur simpan dan uji hedonik terhadap *randang* daging dengan penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah besar.

**D. Rumusan Masalah**

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

1. Apakah terdapat perbedaan umur simpan pada *randang* daging dengan menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar?
2. Bagaimana perbedaan uji hedonik *randang* daging dengan menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah bulat?

### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan :

1. Menganalisis umur simpan *randang* daging dengan menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar.
2. Menganalisis uji hedonik *randang* daging dengan menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar.

### **F. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian di atas maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Manfaat teoritis

Manfaat penelitian secara teoritis adalah sebagai bahan bacaan tentang umur simpan dan uji hedonik terhadap *randang* daging menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar.

2. Manfaat Praktis

- a. Manfaat bagi peneliti

Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mengenai umur simpan dan uji hedonik *randang* daging menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar

- b. Manfaat bagi masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang umur simpan dan uji hedonik *randang* daging yang menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah besar

c. Manfaat bagi peneliti selanjutnya

Sebagai literatur bagi peneliti selanjutnya yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah seperti dinas perindustrian dan perdagangan.