ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS *RANDANG* DAGING DENGAN MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI (*AMBU-AMBU*) DAN TIDAK MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI (*AMBU-AMBU*)

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Universitas Negeri Padang

MILA MARYETTA
NIM. 17075082

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS *RANDANG* DAGING DENGAN MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI (*AMBU-AMBU*) DAN TIDAK MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI (*AMBU-AMBU*)

Nama	: Mila Maryetta
NIM	: 17075082
Program Studi	: PendidikanKesejahteraanKeluarga
Jurusan	: IlmuKesejahteraanKeluarga
Fakultas	: PariwisatadanPerhotelan

Padang, November 2021

Disetujui oleh:
Pembimbing

Dr. Elida, M.Pd
NIP.196111111987032003

Mengetahui,
KetuaJurusanIlmuKesejahteraanKeluarga

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Mila Maryetta

NIM : 17075082

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Universitas Negeri Padang

Judul:

ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS *RANDANG* DAGING DENGAN MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI (*AMBU-AMBU*) DAN TIDAK MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI (*AMBU-AMBU*)

Padang, November 2021

Tim Penguji		Tanda Tangan
Ketua	: Dr. Elida, M.Pd	1.
Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	2.
Anggota	: Dikki Zulfikar, M.Pd	3.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@email.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Mila Maryetta
NIM	: 17075082
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Analisis Perbedaan Kualitas Randang Daging Dengan Menggunakan Kelapa Sangrai (Ambu-ambu) Dan Tidak Menggunakan Kelapa Sangrai (Ambu-ambu).**

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 Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd,M.Si.
NIP. 197611172003122002

Saya yang Menyatakan

Mila Maryetta
NIM. 17075082

ABSTRAK

Mila Maryetta. 2021. "Analisis Perbedaan Kualitas *Randang* Daging Dengan Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-Ambu*) Dan Tidak Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-Ambu*)". *skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini di latar belakangi dengan adanya perbedaan *randang* di setiap daerah, mulai dari bahan yang akan digunakan, dan juga teknik pengolahan yang digunakan pada pembuatan *randang*. Berdasarkan beberapa literatur yang telah di publish terkait penelitian *randang*, adanya perbedaan bahan tambahan *randang* daging, dimana ada daerah yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*), dan ada juga yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dalam pnegolahan *randang* daging, daerah yang menggunakan sangrai (*ambu-ambu*) sebagai bahan tambahan terdapat di Nagari Ujung Gading, Kecamatan Lembah Melintang, Kabupaten Pasaman Barat. Tujuan Penelitian ini untuk menganalisis perbedaan kualitas *randang* daging dengan menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*), meliputi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *randang* daging.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen dan dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data diperoleh dari 5 panelis ahli, dengan menggunakan format uji organoleptik, kemudian data di analisis dengan uji t.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai yang tertinggi terdapat pada *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dimana kualitas bentuk daging (2,8), warna daging (3,4), warna bumbu (3,4), aroma *randang* (3,07), tekstur daging (3,47), tekstur bumbu (2,8), rasa daging *randang* (3,47,) dan rasa bumbu *randang* (3,27). Berdasarkan uji hipotesis yang telah diperoleh menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk daging, warna daging, warna bumbu, aroma *randang*, tekstur daging, tekstur bumbu, dan rasa daging *randang* yang menandakan Ho diterima dan Ha di tolak tetapi terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa bumbu *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu)* yang menandakan Ha diterima dan Ho di tolak.

Kata Kunci: *randang*, *randang* daging, kelapa sangrai (*ambu-ambu*), kualitas.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **"Analisis Perbedaan Kualitas *Randang* Daging Dengan Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-ambu*) Dan Tidak Menggunakan Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-ambu*)".** Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan berakhlak mulia.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan yang bermamfaat dari berbagai pihak, baik moral dan materi. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
1. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si. selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, sekaligus dosen penguji yang telah memberikan kriktik dan saran bagi penulisan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulis sampai skripsi ini terselesaikan.

4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku dosen penguji yang telah memberikan kriktik dan saran bagi penulisan skripsi ini.
5. Teristimewa untuk anggota keluarga yang selalu mendo'akan dan mendukung, terutama untuk ayah dan umak, abangku Eko Putra Pratama, kembaranku Nila Maryetti dan juga adikku Ihsanul Hakim yang selalu memberikan dukungan motivasi dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
6. Teman-teman Angkatan Tata Boga 2017, semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih atas dorongan dan semangatnya kepada penulis untuk dapat menyelesaikan ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah di berikan kepada penulis. *Amin ya Rabbal 'alamin.* Penulis menyadari bahwa penulisan proposal penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan untuk itu penulis dengan senang hati menerima kritikkan dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini.

Padang, Oktober 2021

Mila Maryetta

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK i
KATA PENGANTAR ii
DAFTAR ISI iv
DAFTAR TABEL vi
DAFTAR GAMBAR vii
DAFTAR LAMPIRAN viii
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Identifikasi Masalah 4
C. Pembatasan Masalah 4
D. Rumusan Masalah 4
E. Tujuan Penelitian 5
F. Mamfaat Penelitian 6
BAB II KAJIAN TEORITIS 8
A. Kajian Teori 8
1. *Randang* 8
2. Kualitas *Randang* 24
3. Kelapa 31
B. Kerangka Konseptual 36
C. Hipotesis Penelitian 36
BAB III METODE PENELITIAN 37
A. Jenis Penelitian 37
B. Objek Penelitian 37
C. Lokasi dan Jadwal Penelitian 38
D. Defenisi Operasional danVariabel Penelitian 38
E. Jenis Data dan Sumber Data 40
F. Teknik Pengumpulan Data 41
G. Instrumen Penelitian dan Kisi-kisi Penelitian 41
H. Rancangan Penelitian 42
I. Kontrol Validasi 44
J. Prosedur Penelitian 44
K. Teknik Analisis Data 51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 53
A. Hasil Penelitian 53
B. Pembahasan 69

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 77
A. Kesimpulan.....77
B. Saran.....83
DATAR PUSTAKA 84
LAMPIRAN.....89

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Kandungan gizi Santan Per 100 gr 15
2. Kisi-kisi Instrument Penelitian 42
3. Daftar Rancangan Penelitian 42
4. Standar Resep *Randang* Daging 47
5. Perbedaan Bentuk *Randang* Daging 61
6. Perbedaan Warna Daging *Randang* 62
7. Perbedaan Warna Bumbu *Randang* 63
8. Perbedaan Aroma Randang Daging 64
9. Perbedaan Tekstur Daging *Randang* 65
10. Perbedaan Tekstur Bumbu *Randang* 66
11. Perbedaan Rasa Daging *Randang* 67
12. Perbedaan Rasa Bumbu *Randang* 68

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. *Randang* Daging 9
2. Daging.....14
3. Santan.....15
4. Cabe 16
5. Bawang Merah 17
6. Bawang Merah 18
7. Jahe 19
8. Lengkuas 20
9. Serai 20
10. Daun Kunyit.....21
11. Daun Salam.....22
12. Daun Jeruk 23
13. Garam.....24
14. Kelapa Sangrai (*ambu-ambu*)..... 25
15. Diagram Alir Kelapa Sangrai (*ambu-ambu)*..... *25*
16. Kerangka Konseptual.....25
17. Diagram Alir 49
18. Diagram Alir 40
19. Uraian Rata-rata Kualitas Bentuk *Randang* Daging.....53
20. Uraian Rata-rata Kualitas Warna Daging *Randang*.....54
21. Uraian Rata-rata Kualitas Warna Bumbu *Randang*.....55
22. Uraian Rata-rata Kualitas Aroma *Randang* Daging 56
23. Uraian Rata-rata Kualitas Tekstur Daging *Randang* 57
24. Uraian Rata-rata kualitas tekstur bumbu *Randang* 58
25. Uraian Rata-rata Kualitas Rasa Daging *Randang*.....59
26. Uraian Rata-rata Kualitas Rasa Bumbu *Randang*.....60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

1. Instrumen Penelitian 85
2. Tabulasi Data 90
3. Hasil Pengolahan Data 94
4. Dokumentasi Penelitian 100
5. Surat Tugas Pembimbing 109
6. Surat Tugas Seminar 110
7. Surat Tugas Panelis 111
8. Surat Izin Penelitian 112
9. Kartu Konsultasi 114

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan provinsi yang berada di Negara Indonesia yaitu terletak di pulau Sumatera. Sumatera Barat merupakan daerah yang dihuni oleh mayoritas masyarakat yang bersuku Minangkabau dimana adat istiadatnya masih sangat kental dengan budaya dan tradisi yang telah di tinggalkan oleh nenek moyang mereka jauh bertahun-tahun lalu. Selain kaya akan budaya dan adat istiadatnya, Sumatera Barat juga kaya akan masakan tradisionalnya, dimana masakan tersebut menjadi ciri khas dari daerah Minangkabau, makanan khas dari minangkabau terdiri dari makanan yang ringan dan juga makanan yang dijadikan sebagai lauk pauk. Makanan khas dari daerah Sumatera Barat yang paling terkenal sampai kemanca negara adalah *randang*. Pada tanggal 7 April 2011 *randang* dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN Internasional (Wydia 2019:33).

Randang dalam bahasa Minangkabau disebut sebagai *randang.* 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 di sediakan pada setiap acara adat dan di jadikan 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 yang berbeda-beda di setiap daerahnya, mulai dari bahan yang akan digunakan, dan juga teknik pengolahan yang akan digunakan dalam pembuatan *randang* tersebut. Berdasarkan beberapa literatur yang telah di publish terkait penelitian *randang*, peneliti melihat adanya perbedaan bahan yang di gunakan dalam mengolah *randang* daging, dimana di beberapa daerah ada yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) sebagai bahan tambahan dan ada juga yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) sebagai bahan tambahan. Menurut Nilawati dkk, (2007) Pembuatan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dimulai dengan memarut daging kelapa tua (dikukur), kemudian disangrai sampai berwarna cokelat, setelah itu digiling halus sampai mengeluarkan rminyak. contoh daerah yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) adalah daerah Nagari Ujung Gading, Kecamatan Lembah Melintang, Kabupaten Pasaman Barat.

Berdasarkan wawancara yang telah peneliti lakukan di daerah Nagari Ujung Gading dan beberapa literatur yang telah peneliti baca, mulai dari inventarisasi *randang*, jenis-jenis *randang,* penggunaan bumbu dan rempah pada *randang,* metode pengolahan *randang,* dan sebagainya. Seperti penelitian oleh Ramadhanti (2020:123), menyatakan bahwa penggunaan daging segar dan daging beku tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas *randang* daging. Berikutnya penelitian yang dilaksanakan oleh Afdhal (2020:115), menyatakan bahwa penggunaan metode pengolahan yang berbeda

terhadap *randang* dapat berpengaruh signifikan pada bagian kualitas warna *randang* daging. Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Mentari (2020:156), menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil sensori *randang* dalam penggunaan bumbu segar dan bumbu kering. Peneliti melihat adanya beberapa perbedaan dari kualitas *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*), dimana *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) lebih berwarna cokelat kehitaman daripada *randang* daging yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*), harum dari *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) juga berbeda, dimana *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) mempunyai bau yang lebih harum daripada *randang* daging yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*). Dari dua jenis *randang* tersebebut diduga ada beberapa perbedaan yang signifikan antara *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*).

Berdasarkan permasalahan di atas dan beberapa literatur yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya, penelitian tentang kelapa sangrai (*ambu-ambu*) pada *randang* daging belum ada, oleh karena itu peneliti melakukan penelitian dengan judul **"Analisis Perbedaan Kualitas *Randang* Daging Dengan Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-ambu*) Dan Tidak Menggunakan Menggunakan Kelapa Sangrai (*Ambu-ambu*)".**

B. Identifikasi Masalah

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

1. Adanya perbedaan pengugunaan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) sebagai bahan tambahan dan ada juga yang tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) sebagai bahan tambahan pada *randang* daging.
2. Adanya perbedaan penggunaan bahan tambahan dalam pengolahan *randang* daging.
3. Penelitian mengenai analisis perbedaan kualitas *randang* daging dengan menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) belum ada.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi masalah penelitian ini pada Analisis pembuatan *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) terhadap kualitas *randang* daging, dinilai dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

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

1. Apakah terdapat perbedaan kualitas bentuk *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?
2. Apakah terdapat perbedaan kualitas warna *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu)?
3. Apakah terdapat perbedaan kualitas aroma *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?
4. Apakah terdapat perbedaan kualitas tekstur *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?
5. Apakah terdapat perbedaan kualitas rasa *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?

E. Tujuan Penelitian

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

1. Menganalisis perbedaan kualitas bentuk *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?

2. Menganalisis perbedaan kualitas warna *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?
3. Menganalisis perbedaan kualitas aroma *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu)?
4. Menganalisis perbedaan kualitas tekstur *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?
5. Menganalisis perbedaan kualitas rasa *randang* daging dengan menggunakan kelapa Sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*)?

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas maka hasil penelitian ini diharapkan dapat membetikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Manfaat teoritis

   Mamfaat penelitian secara teoritis adalah sebagai bahan bacaan tentang perbedaan kualitas *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai(*ambu-ambu*)

2. Mamfaat praktis

   a. Manfaat bagi penulis

      1) Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mengenai rendang kualitas *randang* daging yang menggunakan kelapa

sangrai (ambu-ambu) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*).

2) Sebagai Syarat bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

b. Manfaat bagi masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang perbedaan kualitas *randang* daging yang menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (*ambu-ambu*).

c. Manfaat bagi peneliti selanjutnya

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