

**STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING
DI NAGARI CINGKARIANG KECAMATAN BANUHAMPU
KABUPATEN AGAM**

SKRIPSI

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



Oleh

**Muaz Ar Rozi
15075083/2015**

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

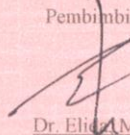
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP *RANDANG* DAGING DI NAGARI CINGKARIANG
KECAMATAN BANUHAMPU KABUPATEN AGAM

Nama : Muaz Ar Rozi
NIM : 15075089
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dr. Elida M. Pd

NIP. 196111111 98703 2003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Yasnidawati, M. Pd

NIP. 19610314 198603 2015

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Muaz Ar Rozi
NIM : 15075083

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

Standarisasi Resep *Randang* Daging di Nagari Cingkariang Kecamatan
Banuhampu Kabupaten Agam

Padang, Februari 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

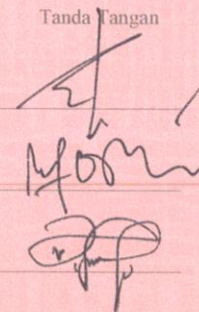
1.

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

2.

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

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muaz Ar Rozi
BP/NIM : 2015/15075083
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Randang Daging di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam**

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 hukum yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan



Muaz Ar Rozi
NIM. 15075083

ABSTRAK

Muaz Ar Rozi, 2021: “Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam”.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kombinasi antara kualitatif yang meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan serta penelitian kuantitatif yaitu menganalisis kualitas *randang* daging dari segi warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini dilatar belakangi oleh tidak adanya resep standar yang digunakan dalam pengolahan sehingga menimbulkan perbedaan resep dan hasil pengolahan di setiap suku yang mengolah *randang* di Nagari Cingkariang.

Sumber data kualitatif diperoleh dari beberapa orang panelis yang tahu dan ahli tentang *randang* yang kemudian diperoleh resep *randang* daging yang meliputi bahan utama, bumbu, alat dan teknik pengolahan. Sedangkan sumber data kuantitatif didapatkan dari 5 orang panelis yang sudah terlatih dan ahli membuat *randang*. Hasil penelitian standarisasi resep *randang* daging dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas dan hasil yang didapat adalah bentuk *randang* potongan persegi, warna *randang* coklat kehitaman, aroma bumbu dan rempah *randang*, tekstur daging *randang* yang empuk dan rasa *randang* yang gurih.

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”**Strandarisasi Resep Randang Daging di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam**”. 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 Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Lucy Farida, M.kes selaku penasehat akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji.

6. Bapak dan ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
7. Sababat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.
8. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi, dukungan moril dan materil.
9. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

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, 15 Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian.....	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep.....	7
1. Pengertian Standarisasi.....	7
2. Pengertian Resep	7
3. Standarisasi Resep	8
4. Syarat-Syarat Suatu Resep	9
B. Rendang Daging.....	9
1. Pengertian Rendang Daging	9
2. Bahan Rendang Daging	10
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan	14
C. Kualitas Rendang Daging	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	21
C. Defenisi Operasional	21
D. Jenis dan Sumber Data	21

E. Instrumen Penelitian.....	23
F. Teknik Pengumpula Data.....	25
G. Teknik Analisis Data.....	28
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	34
1. Temuan Umum Penelitian.....	34
2. Temuan Khusus Standarisasi Resep Randang Daging Di Nagari Cingkariang.....	36
B. Pembahasan.....	61
1. Proses Standarisasi Resep Randang Daging Di Nagari Cingkariang.....	61
2. Kualitas Randang Daging.....	66
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	68
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Rendang di Nagari Cingkariang	24
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif	26
3. Contoh Format Uji Jenjang pada Kualitas Rendang Daging	27
4. Resep <i>Randang</i> Daging Ibu Silviwanti Dari Suku Pisang Subelum Dan Sesudah Di Konversikan	51
5. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk <i>Randang</i> Daging	59
6. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna <i>Randang</i> Daging	60
7. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma <i>Randang</i> Daging	60
8. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur <i>Randang</i> Daging	61
9. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna <i>Randang</i> Daging	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Komponen analisis data	29
2. Kualitas Dari 3 Resep <i>Randang</i> Daging di Nagari Cingkariang	50
3. Grafik rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep <i>randang</i> daging	50
4. Bahan <i>Randang</i> Daging	52
5. Bumbu <i>Randang</i> Daging.....	54
6. Alat persiapan yang digunakan dalam pengolahan <i>randang</i> daging	55
7. Alat Pengolahan <i>Randang</i> Daging.....	55
8. Proses pengolahan <i>randang</i> daging	58
9. Grafik rata-rata perbandingan hasil uji organoleptik pada kualitas <i>randang</i> daging	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	74
2. Panduan Wawancara	75
3. Format Angket Uji Organoleptik	77
4. Dokumentasi wawancara	80
5. Dokumentasi Uji Organoleptik 3 Resep Randang Daging	82
6. Dokumentasi Penelitian	83
7. Catatan Hasil Wawancara	88
8. Data Mentah Uji Organoleptik 3 Resep Randang Daging Oleh 10 Orang Masyarakat	99
9. Data Mentah Uji Organoleptik Resep Randang Dagi Ibu Silviwati Yang Telah Di Konversikan Oleh Panelis Ahli.....	102

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang dikenal sebagai suku Minangkabau yang mempunyai tradisi adat yang berbeda-beda di setiap nagari atau daerahnya. Tiap daerah di Minangkabau memiliki cara tersendiri dalam pelaksanaan upacara adat termasuk dalam pembuatan makanan tradisional. Armaini (2004:10) mengemukakan bahwa “Adat adalah aturan yang berlaku dalam masyarakat secara turun-temurun, tingkah laku yang sudah menjadi kebiasaan dalam hidup masyarakat”. Pelaksanaan adat berkaitan dengan makanan, karena makanan yang dihidangkan merupakan simbol dan penunjang yang menentukan berjalannya suatu acara adat.

Sumatera Barat terkenal dengan masakannya yang kaya akan bumbu dan rempah, masakan ini telah terkenal hingga kancah Internasional, salah satunya yaitu rendang daging. Menurut Wynda (2019:33) “Pada tanggal 7 April 2011 rendang dinobatkan sebagai makanan terlezat nomor 1 di dunia versi CNN (sebuah saluran berita kabel AS dan saluran TV pertama yang menyiarkan liputan berita 24 jam)” *rendang* daging memiliki rasa yang gurih dan sedikit pedas banyak diminati dan kini rendang daging tidak hanya dijumpai di Sumatera Barat saja namun di seluruh Indonesia bahkan beberapa belahan dunia sudah dapat ditemukan. Makanan khas daerah merupakan aset bagi suatu daerah dan juga merupakan kekayaan bangsa di bidang kuliner.

Randang sudah menjadi salah satu bagian dari makanan tradisional masyarakat Minangkabau. Marwanti (2000:12) mengatakan bahwa “Makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-menurun disebut makanan tradisional”. Bahan umum dalam pembuatan *randang* adalah daging, santan, cabe giling, bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun jeruk, serai, daun kunyit, garam. Rendang daging sendiri berasal dari kata “*merandang*” yaitu memasak dengan memanaskan santan berbumbu dengan daging sebagai bahan utama dengan dipanaskan dan diaduk tanpa henti (Murdijati, dkk, 2019: 38). Dalam proses pengolahannya membutuhkan waktu yang cukup lama sampai *randang* menjadi kering dan berwarna coklat kehitaman.

Proses memasak santan dengan waktu yang lama *randang* menjadi awet dan tahan dalam beberapa minggu. Menurut Wynda (2019: 15) menyatakan “Rendang daging menjadi menu utama yang dibawa oleh orang-orang zaman dahulu jauh seperti pergi haji atau berpergian jauh yang memerlukan waktu berminggu-minggu, karena makanan ini bisa tahan lama dan rasanya yang juga lezat”. *Randang* memiliki nilai tersendiri di daerahnya sebagai *kapalo samba* yang berarti sebuah raja dari berbagai macam hidangan masakan yang ada, biasanya masakan *randang* merupakan hidangan wajib pada acara-acara adat dan biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat seperti upacara perkawinan (*baralek*), digunakan juga pada hari raya Idul Fitri dan Idul Adha.

Kenagarian Cingkariang merupakan salah satu nagari yang berada Di Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat dengan

luas Wilayah 5,07 kilometer persegi atau 17,81% dari luas wilayah Kecamatan Banuhampu. Nagari Cingkariang di bagi menjadi 6 jorong yang terdiri dari jorong Andaleh, Cingkariang, Sungai Buluah, Sungai Landia, Tanah Biring Baringin. Anonim (2020)

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di Kenagarian Cingkariang pada tanggal 7 agustus 2020 bahwa dalam pengolahan *randang* daging biasanya hanya dilakukan oleh orang tua saja. Dengan demikian generasi muda tidak ikut serta dalam mengolahnya, sehingga dikhawatirkan generasi muda saat ini tidak tahu bagaimana cara pembuatan rendang yang merupakan makanan yang harus ada pada acara-acara adat. Belum adanya resep standar dalam pengolahan *randang* daging pada acara adat di Kenagarian Cingkariang. Selama ini dalam menakar dalam mengolah *randang* daging hanya menggunakan perkiraan. Juga terdapat perbedaan resep *randang* daging di tiap-tiap sukunya. Resep *randang* di Suku Pisang menambahkan bumbu ketumbar, adas manis, jintan, merica, cengkeh, buah pala, sedangkan pada Suku Melayu memakai Kelapa parut yang di sangrai untuk di masukan kedalam adonan *randang* daging. Belum adanya resep standar *randang* daging di Kenagarian Cingkariang maka perlu adanya standarisasi resep *randang* daging di Kenagarian Cingkariang. Standarisasi menurut W.J.S Poerwadarminta (2003: 1145) “Standarisasi adalah penyesuaian bentuk ukuran dan kualitas dengan pedoman yang standar yang telah ditetapkan”.

Berdasarkan literatur sudah ada yang melakukan penelitian standarisasi resep *randang* daging di Payakumbuh, Solok dan Lubuk Alung, namun belum

ada yang menstandarisasi resep *randang* di Kenagarian Cingkariang, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian menstandarkan resep *randang* daging dengan judul “**Standarisasi Resep *Randang* Daging di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam**”.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang diuraikan di atas maka penulis menfokuskan penelitian ini pada Standarisasi Resep *Randang* Daging di Kenagarian Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam, meliputi, bahan, bumbu, alat pengolahan dan teknik pengolahan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian diatas maka penulis merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses menstandarisasi *randang* daging di Kenagarian Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam meliputi: bahan, bumbu, alat pengolahan, dan teknik pengolahan?
2. Bagaimana kualitas *randang* setelah distandarisasi meliputi bahan, bumbu, alat pengolaha, dan teknik pengolahan di Kenagarian Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tujuan penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan proses menstandarisasi *randang* daging di Kenagarian Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam meliputi: bahan, bumbu, alat pengolahan, dan teknik pengolahan.

2. Menganalisis kualitas *randang* daging setelah distandarisasi dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa Dikenagarian Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai literatur pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah seperti dinas perindustrian dan perdagangan.
- b. Sebagai informasi pada masyarakat di Kenagarian Cingkariang khususnya bagi generasi muda untuk mengetahui cara membuat dan resep standar *randang* di Kenagarian Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam agar makanan tradisional tetap terjaga kelestariannya, keberadaannya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.

2. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
- b. Untuk syarat penulis dalam membuat penulisan ilmiah serta untuk memenuhi gelar sarjana pada Universitas Negeri Padang (UNP).

3. Bagi Jurusan IKK

- a. Sebagai informasi pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Khususnya Jurusan Tata Boga yang terkait tentang mata kuliah spesifik daerah.

- b. Sebagai sumber bacaan untuk mengetahui tentang rendang sebagai kekayaan makanan khas minangkabau.