

**STANDARISASI RESEP RANDANG TALUA DI NAGARI MUNGKA KOTA
PAYAKUMBUH**

SKRIPSI

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



Oleh :

DELLA REGINA AGUSTIN

16075007/2016

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP *RANDANG TALUA* DI NAGARI MUNGKA, KOTA PAYAKUMBUH

Nama : Della Regina Agustin
NIM : 16075007
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dra. Witzelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Della Regina Agustin
NIM : 16075007

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 Talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh

Padang, Februari 2021

Tim Penguji

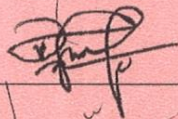
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

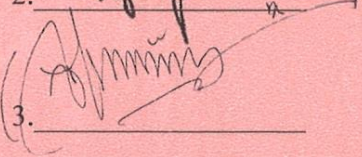
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

Tanda/Tangan

1. 

2. 

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 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Della Regina Agustin
BP/NIM : 2016/16075007
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Randang Talua di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh** 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



Della Regina Agustin
NIM. 16075007

ABSTRAK

Della Regina Agustin, 2021. “Standarisasi Resep Randang Talua di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh .*Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perbedaan dalam penggunaan bumbu dasar, teknik pengolahan dan takaran bahan dalam pengolahan *randang talua* sehingga kualitas yang dihasilkan berbeda pula. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga menghasilkan standar resep dan kualitas *randang talua* yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*) pada bulan September-Oktober 2020 di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh. Sumber data kualitatif didapat dari 10 orang masyarakat yang ahli dalam membuat *randang talua* dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terlatih masyarakat yang tahu tentang *randang talua* dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 10 resep *randang talua* dari kelima jorong yang ada di Nagari Mungka. Resep *randang* yang ditemukan dianalisis dan dipilih 1 resep *randang talua* sebagai perwakilan di kelima jorong yang diuji cobakan kepada 10 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang talua*. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Mulyati dari Jorong Mungka Tengah dengan nilai rata-rata 29,9. Selanjutnya diperoleh resep *randang talua* meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, teknik pengolahan dan kualitas *randang talua*. Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi resep *randang talua* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *randang talua* dilakukan uji organoleptic untuk mendapatkan kualitas *randang talua* yang baik meliputi: bentuk *randang talua* (cukup jajaran genjang), warna *randang talua* (coklat kehitaman), warna *dadak randang talua* (kuning kecoklatan), aroma (harum), tekstur *dadak randang talua* (cukup kering), tekstur *randang talua* (cukup garing dan cukup rapuh), dan rasa (gurih).

Kata Kunci: Standarisasi, *Randang Talua*, Mungka

KATA PENGANTAR

Puji beserta syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “Standarisasi *Randang Talua* di *Nagari Mungka* Kota Payakumbuh”. Proposal penelitian ini disusun sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penyusunan proposal penelitian ini penulis lakukan dengan mendapatkan banyak bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M. Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku penasehat akademik sekaligus sebagai dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan proposal penelitian ini.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku dosen penguji.

5. Bapak dan ibu dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
6. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa serta dorongan yang tak terhingga dalam penyelesaian proposal penelitian ini.
7. Sahabat-sahabat seperjuangan terutama boga 2016 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama ini pada proses penulisan proposal penelitian penulis.

Semoga semua bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan bermanfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	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 TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	7
1. Standarisasi Resep	7
a. Pengertian Standarisasi	7
b. Pengertian Resep.....	7
2. Manfaat Standar Resep	8
3. <i>Randang Talua</i>	9
a. Pengertian <i>Randang Talua</i>	9
b. Bahan <i>Randang Talua</i>	10
c. Alat yang digunakan dalam Proses Pengolahan <i>Randang Talua</i>	15
B. Kualitas <i>Randang Talua</i> yang ingin dicapai	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	24
C. Defenisi Operasional	24

D. Jenis dan Sumber Data	26
E. Instrumen Penelitian.....	29
F. Informan Penelitian	31
G. Teknik Pengumpulan Data	31
H. Teknik Analisis Data.....	35
I. Uji Keabsahan Data Kualitatif	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Umum Penelitian.....	41
1. Letak Geografis	41
2. Penduduk	42
3. Data Informan.....	72
B. Temuan Khusus Penelitian.....	44
1. Temuan Khusus Penelitian Kualitatif.....	45
2. Temuan Khusus Penelitian Kuantitatif.....	63
3. Data Informan.....	72
C. Pembahasan.....	
1. Standarisasi Resep <i>Randang Talua</i>	86
2. Kualitas <i>Rendang Talua</i>	87
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	91
B. Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	97

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep <i>Randang Talua</i> di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh.....	30
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif	33
3. Contoh Format Uji Jenjang pada Kualitas <i>Randang Talua</i>	34
4. Tabel 10 Nama-Nama Informan Yang Ahli Membuat <i>Randang Talua</i> Di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh.....	43
5. Kualitas 5 Resep <i>Randang Talua</i> Terpilih.....	65
6. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Randang Talua</i>	66
7. Kualitas 3 Resep <i>Randang Talua</i> Yang Terpilih	68
8. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep <i>Randang Talua</i>	69
9. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Keripik <i>Talua</i> (Jajaran Genjang)	76
10. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kualitas Warna Keripik <i>Talua</i> (Coklat Kekuningan)	77
11. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna <i>Dadak Randang Talua</i> (Coklat Kehitaman)	79
12. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (<i>Randang</i>)	80
13. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kualitas Tekstur <i>Dadak Randang Talua</i> (Kering)	81
14. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Kualitas Tekstur Keripik <i>Talua</i> (Garing)	82
15. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Keripik <i>Talua</i> (Rapuh)	84
16. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa <i>Randang Talua</i> (Gurih).....	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bahan <i>Randang Talua</i>	72
2. Alat Persiapan dan Pengolahan.....	73
3. Proses Pengolahan <i>Randang Talua</i>	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi.....	97
2. Panduan Wawancara.....	98
3. Format Angket Uji Organoleptik.....	99
4. Dokumentasi Penelitian Kualitatif.....	104
5. Dokumentasi Penelitian	106
6. Dokumentasi Penelitian Kuantitatif.....	110
7. Data 10 Orang Masyarakat Kota Payakumbuh yang Melakukan Uji Organoleptik	111

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki beragam kekayaan, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam hingga aneka makanan tradisional khas yang berbeda-beda di setiap wilayahnya, salah satu wilayahnya adalah Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Sumatera yang memiliki daya tarik terhadap wisata yang beragam baik itu alam, budaya, sejarah maupun kuliner. Salah satu daya tarik wisata yang menonjol di Sumatera Barat adalah wisata kuliner. Pada umumnya, kota yang berpotensi besar dalam wisata kuliner adalah kota Payakumbuh.

Payakumbuh merupakan salah satu daerah yang terletak di dataran tinggi bagian dari Bukit Barisan. Kota Payakumbuh dengan julukan “Kampung Rendang” ini memiliki keberagaman budaya, alam dan sentra kuliner yang unik di setiap nagarinya sehingga kota ini layak dikunjungi. Salah satu nagari yang terletak di Kota Payukumbuh yaitu Nagari Mungka. Nagari Mungka memiliki luas wilayah sekitar 2500 Ha. Nagari Mungka memiliki 5 Jorong yaitu Koto Tuo, Padang Koto Tuo, Padang Harapan, Mungka Tengah dan Koto Baru. Pada umumnya, mata pencaharian masyarakat Nagari Mungka sebagai petani dan peternak unggas. Nagari Mungka terkenal dengan jumlah produksi telur ayam negeri yang melimpah dan biasanya telur tersebut sering diolah menjadi beberapa olahan makanan,

seperti *randang talua*. Maka dari itu, *randang talua* merupakan makanan khas dari Nagari Mungka.

Randang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau dan dapat dijumpai dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara, karena rasanya yang enak sehingga *randang* dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional, pada tanggal 7 April tahun 2011 (Prima Yaumil Fajri,dkk, 2013:114). Jenis *randang* yang dikenal di masyarakat Minangkabau adalah *randang dagiang*, *randang baluik*, *randang paku*, *randang cubadak*, *randang udang*, *randang talua*, dan lain-lain, *Randang talua* yaitu rendang berbahan dasar telur. *Randang* ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis *randang* lainnya, yaitu berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. *Randang* ini banyak dibuat dan menjadi oleh-oleh wajib jika berkunjung ke kota Payakumbuh, dan Kabupaten 50 Kota (Riah Diahnatul Fitrah, 2018 : 19).

Berdasarkan wawancara pada tanggal 19 Juli 2020 dari Bu Mimit adalah seorang ibu rumah tangga berumur 35 tahun yang ahli memasak *randang talua* di Nagari Mungka bahwa dalam proses pengolahan *randang talua* terdapat perbedaan dalam penggunaan bahan, bumbu dasar, teknik pengolahan dan masyarakat pun masih menggunakan perkiraan takaran bahan untuk mengolah *randang talua* sehingga kualitas yang dihasilkan berbeda pula dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa , perbedaan ini pun memicu belum adanya literatur atau referensi mengenai resep standar dalam pembuatan *randang talua*.

Begitu pula, dalam proses pengolahannya hanya dilakukan oleh orang tua saja sehingga generasi muda tidak ikut serta dalam mengolahnya. Hal ini ditakutkan generasi muda saat ini tidak tahu bagaimana cara pembuatan *randang talua* yang merupakan makanan khas di Nagari Mungka.

Bertolak dari permasalahan pembuatan *randang talua* tersebut, penulis tertarik untuk mengkonversikan resep *randang talua* ke dalam ukuran satuan bahan (gram), dengan tujuan mendapatkan resep yang standar dan untuk mempertahankan kualitas asli masakan dari *randang talua*.

Penelitian mengenai standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh belum pernah dilakukan khususnya di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang, adapun beberapa penelitian relevan berupa jurnal mengenai standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh antara lain: Standarisasi Resep Rendang Daging di Kabupaten Solok (Yenti Yulia Fitri, 2019), Standarisasi Rendang Daging di Kota Payakumbuh (Dilla Filda, 2019), dan Re-Desain Kemasan Produk Rendang Telur Kokoci di Nagari VII Koto Talago, Kecamatan Guguak, Kabupaten 50 Kota (Riehan Dermawan, 2018)

Adanya permasalahan di atas, maka dapat dilihat bahwa masakan tradisional *randang talua* belum ada resep standar maka dari itu penulis akan melakukan penelitian lanjutan tentang **Standarisasi Resep Rendang Talua di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh.**

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang yang telah ditetapkan tersebut, maka fokus penelitian ini tentang standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh meliputi bahan yang digunakan, proses pengolahan, serta kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa).

C. Rumusan Masalah

Sesuai dengan fokus penelitian yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana resep standar *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh?
2. Bagaimana proses pengolahan resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh?
3. Bagaimana kualitas resep *randang talua* dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa) di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui resep standar *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh meliputi ukuran bahan dan alat yang digunakan.
2. Menstandarkan proses pembuatan resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh.
3. Menganalisis kualitas resep *randang talua* dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa) di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai literatur pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah seperti dinas kebudayaan dan pariwisata sebagai dokumentasi resep asli *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh.
- b. Sebagai informasi pada masyarakat di Nagari Mungka khususnya bagi generasi muda yang ada di daerah tersebut, untuk mengetahui cara membuat resep standar *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh, sehingga makanan tradisional tetap terjaga kelestariannya, keberadaannya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.
- c. Agar masyarakat Nagari Mungka lebih mengenal masakan daerah atau masakan tradisional dengan cara mengadakan lomba atau bazar untuk tingkat provinsi.
- d. Merupakan salah satu usaha melestarikan makanan tradisional daerah yang sudah ada.

2. Bagi Peneliti

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

3. Peneliti selanjutnya, sebagai literatur bagi peneliti selanjutnya yang berhubungan dengan mata kuliah spesifik daerah.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptik dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Standarisasi Resep *Randang Talua*

Standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara keseluruhan mengenai bahan utama, bumbu yang sudah menggunakan takaran baku atau ukuran yang sudah dikonversikan, alat yang digunakan, teknik pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh. peneliti mengambil resep *randang* belut Ibu Mulyati dari Jorong Mungka Tengah untuk dijadikan resep standar. Resep *randang talua* Ibu Mulyati memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga ahli mengolah *randang*. *Randang* Ibu Mulyati lebih disukai oleh masyarakat Nagari Mungka karena rasa *randang* belut yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat tersebut.

2. Kualitas *Randang Talua*

a. Bentuk

Bentuk potongan keripik *talua* pada *randang talua* setelah dimasak adalah cukup jajaran genjang. Bentuk keripik *talua* cukup jajaran genjang dikarenakan pengaruh proses pemotongan dan

penggorengan keripik *talua* yang kurang merata sehingga bentuk keripik *talua* berubah menjadi lebih mengembang atau terjadi proses penyusutan dan terlipat keripik *talua* membuat bentuknya cukup jajaran genjang.

b. Warna

Warna *dadak randang* yang dihasilkan adalah coklat kehitaman. Warna coklat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan *randang* yang sangat lama, sehingga *dadak* berubah menjadi berwarna coklat kehitaman. Untuk warna *keripik talua* adalah coklat kekuningan. Warna coklat kekuningan dihasilkan dari bahan yaitu cabe merah giling, proses penggorengan dan campuran dari *dadak randang* sendiri sehingga *keripik talua* berubah menjadi kuning kecoklatan

c. Aroma

Aroma yang dihasilkan oleh *randang talua* adalah aroma harum *randang* yang dihasilkan oleh santan dan bumbu-bumbu. Proses pemasakan campuran santan dan bumbu-bumbu dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum *randang* yang sangat khas

d. Tekstur

Tekstur *dadak randang talua* yang dihasilkan adalah cukup kering dan tekstur keripik *talua* yang dihasilkan cukup garing dan rapuh. *Dadak randang* talua yang dimasak dengan waktu yang lama dan juga mengering menjadikan tekstur *dadak randang talua*

menjadi cukup kering. Dari bahan, proses penggorengan, dan proses pengaduk dengan *dadak* tersebut membuat keripik *randang talua* menjadi cukup garing dan rapuh.

e. Rasa

Rasa *randang talua* adalah gurih. Rasa gurih pada *randang talua* dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan baku yang tepat akan menghasilkan kualitas rasa yang sama dengan resep yang diberikan
2. Menimbang bahan dan bumbu sesuai takaran, karena perubahan pada takaran bahan dan bumbu akan berpengaruh besar dalam kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa
3. Mengatur penggunaan api karena dalam pengolahan *randang talua* harus diperhatikan kapan penggunaan api besar dan kapan penggunaan api kecil.

DAFTAR PUSTAKA

- Ammellia, Tri Suci. 2015. "Pembuatan Abon dari Ikan Nila". *Tugas Akhir*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Besra, Eri. 2012. "Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang". *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, Vol 12 (1) : 74-101
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Cahyadi, Wisnu. 2007. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Cahyono, M. Adi. 2015. "Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap sifat Fisika Kmia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 (3) : 1095-1106.
- Dermawan, Riehan. 2018. "Re-Desain Kemasan Produk Rendang Telur Kokoci di Negeri VII Koto Talago, Kecamatan Guguk, Kab.50 Kota". Vol.7 (2) : 1-12
- Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2008 .*Restoran Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Elida, 2013. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Ilmu Kesejahteraan Keluarga : Universitas Negeri Padang.
- Elida, 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. CV IRDH : Malang.
- Emzir. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Fajarsari, Dwi Desi. 2017. "Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang". *Mimbar Sejarah, Sastra, Budaya, dan Agama*, Vol.XXIII (2) : 337-347.
- Fajri, Prima Yaumil, dkk.2013."Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat (Biological Value Evalution Of Protein In Rendang And Kalio-Traditional Cuisine Of West Sumatera". *Penelitian Gizi dan Makan*, Vol.36(2) : 113-120.
- Faridah, Anni, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Depdiknas.
- Faridati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga*. Bandung: Remaja Rosda Karya.