

**STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT
DI NAGARI SUNGAI TANANG KECAMATAN BANUHAMPU
KABUPATEN AGAM**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan Strata satu (S1)*



**DESLIA KHAIRANI
NIM.2016/16075009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2020**

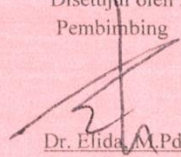
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP *RANDANG* DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT
DI NAGARI SUNGAI TANANG KECAMATAN BANUHAMPU KABUPATEN
AGAM

Nama : Deslia Khairani
NIM : 16075009
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

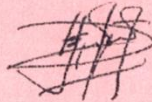
Padang, November 2020

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dr. Elida M. Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Deslia Khairani
NIM : 16075009

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

Judul :

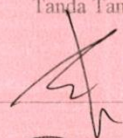
Standarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Sungai
Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam

Padang, November 2020

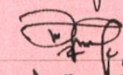
Tim Penguji

Tanda Tangan

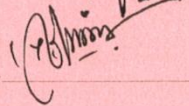
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

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 : Ruhul Fitri Rosel
BP/NIM : 2016/16075140
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Analisis Kualitas Dodol Tomat**

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, November 2020

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan

Ruhul Fitri Rosel
NIM. 16075140

ABSTRAK

Deslia Khairani, 2020. “Standarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Sungai Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam”

Penelitian dilatar belakangi karena belum adanya resep standar *randang* daging di Nagari Sungai Tanang yang disebabkan oleh perbedaan dalam penggunaan bumbu dasar, teknik memasak dan takaran dalam pengolahan *randang* . Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk , warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian adalah penelitian campuran kualitatif dan kuantitatif (*mixed method*) . Sumber data kualitatif didapat dari masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* dan sumber data kuantitatif didapat dari 9 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang*. Hasil penelitian diperoleh langsung dari panelis uji organoleptik terhadap kualitas resep standar *randang* daging meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan tiga alur kegiatan yaitu *reduction data* (data reduksi), *data display* (penyajian data) dan verifikasi (menarik kesimpulan)

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 11 resep *randang* daging dari ketiga jorong yang ada di Nagari Sungai Tanang. Resep *randang* yang ditemukan dianalisis dan dipilih 3 resep *randang* daging terpilih yang akan diuji organoleptik. Resep *randang* daging akan diuji organoleptik kepada 9 orang panelis terlatih. Hasil dari uji organoleptik dari 3 resep *randang* daging diperoleh nilai tertinggi dengan nilai rata-rata 19. Resep *randang* dengan perolehan nilai tertinggi akan dijadikan resep standar dengan ukuran yang telah dikonversikan. Uji organoleptik dari resep standar *randang* daging dihasilkan kualitas bentuk kurang persegi rapi, berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma harum, bertekstur cukup kering berminyak dan rasa yang gurih.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kemudahan pada penulis, sehingga penulisan skripsi ini dapat di selesaikan sesuai dengan baik yang disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan dengan judul ” **Standarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam**”

Skripsi ini merupakan salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan program S1 dan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Selama penulisan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, arahan dan dorongan dari berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (FPP-UNP).
2. Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan Ketua Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (FPP-UNP).
3. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik

4. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen pembimbing yang telah banyak membantu penulis terutama membimbing dan memberikan arahan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen penguji skripsi yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan arahan kritik dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Dosen penguji skripsi yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan arahan kritik dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Seluruh pimpinan jurusan dan seluruh dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Masyarakat Di Nagari Sungai Tanang yang telah membantu penulis mengumpulkan data penelitian dan menjadi nara sumber dalam penelitian
9. Teristimewa kepada kedua orang tuaku tercinta Ayah Mawardi dan Ibu Susi Yendri yang selalu memberikan motivasi, semangat dan do'a agar penulis dapat mencapai cita-cita yang diimpikan.
10. Teman-teman seperjuangan selama kuliah dan dalam penulisan skripsi Fika, Uli, Uul dan nadia yang selalu memberi dukungan semangat dan motivasi, sehingga kita dapat menyelesaikan penulisan skripsi dan wisuda diwaktu yang sama.

Segenap keluarga besar penulis, Kakak, Abang dan Adikku yang selalu menemani, menyemangati memberikan dukungan dan semangat baik moril maupun materil selama kuliah dan penyusunan skripsi ini. Tak lupa seluruh teman-teman seperjuang Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu

Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Angkatan 2016 yang telah memberikan semangat, hiburan, masukan serta motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga semua bantuan yang telah diberikan mendapat balasan bernilai ibadah disisi Allah SWT. Penulis menyadari banyak sekali hambatan dan kesulitan yang dialami oleh penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, namun apabila terdapat kekurangan penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kemajuan ilmu pengetahuan dan penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua, Amin.

Padang , Oktober 2020

Hormat Saya

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GRAFIK.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Makanan Adat.....	8
B. Standarisasi Resep	8
C. Randang Daging.....	10
D. Kualitas Randang Daging	22
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat Penelitian.....	27
C. Defenisi Operasional	27
D. Jenis dan Sumber Data	27
E. Instrument Penelitian.....	28
F. Teknik Pengumpulan Data	30
G. Teknik Analisis Data.....	33
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
A. Temuan Umum.....	43
1. Letak Geografis.....	44
2. Penduduk.....	45
3. Adat budaya dan makanan adat.....	45
B. Temuan Khusus Standarisasi Resep <i>Randang</i> Daging	46
1. Proses Standarisasi Resep <i>Randang</i> Daging	47
a. Pengertian <i>Randang</i> Daging	46
b. Kegunaan <i>Randang</i> Daging	47
c. Resep <i>Randang</i> Daging.....	48
d. Kualitas <i>Randang</i> Daging	60
2. Analisis Kualitas Resep Standar <i>Randang</i> daging	63
C. Pembahasan.....	75
1. Standar Resep <i>Randang</i> Daging.....	75
2. Kualitas <i>Randang</i> Daging	76
BAB V KESIMPULAN.....	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi instrumen penelitian	30
2. Pilihan jawaban uji jenjang	37
3. Resep <i>randang</i> daging Ibu Nurni	66

DAFTAR GRAFIK

Grafik	Halaman
1. Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep randang daging	64
2. Rata-rata hasil uji organoleptik pada kualitas <i>randang</i> daging.....	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	85
2. Panduan Wawancara.....	86
3. Format Uji Organoleptik	87
4. Dokumentasi Wawancara	88
5. Dokumentasi Penelitian.....	91
6. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	96
7. Uji Organoleptik	97
8. Catatan Hasil Wawancara.....	98
9. Data Mentah Uji Organoleptik	114
10. Surat Tugas Pembimbing.....	115
11. Surat Tugas Seminar.....	116
12. Surat Izin Penelitian.....	117
13. Surat Izin Penelitian.....	118
14. Surat Izin Penelitian Dari Kecamatan	119
15. Kartu Konsultasi	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Parutan kelapa.....	18
2. Batu Giling	19
3. Tungku.....	20
4. Komponen Analisis Data.....	36
5. <i>Randang</i> Ibu Afnida Di Jorong Sungai Tanang Gadang.....	65
6. <i>Randang</i> Ibu Nurni Di Jorong Sungai Tanang Ketek.....	65
7. <i>Randang</i> Ibu Farida Di Jorong Pandan Gadang	65
8. Bahan utama <i>randang</i> daging.....	67
9. Bumbu pembuatan <i>randang</i> daging	67
10. Alat persiapan pengolahan <i>randang</i> daging	68
11. Alat pengolahan <i>randang</i> daging	68
12. Cara membuat randang.....	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat adalah salah satu Provinsi di Indonesia yang terletak di Pulau Sumatera. Sumatera Barat merupakan daerah yang dihuni oleh mayoritas suku Minangkabau dan masih sangat kental dengan adat istiadat. Warisan budaya seperti makanan adat yang diwariskan secara turun temurun membuat masyarakat minangkabau tumbuh dengan berbagai makanan adat yang beraneka ragam di setiap daerah.

Makanan adat adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah di mana diolah dan dihidangkan pada setiap pelaksanaan upacara adat tertentu, yang dihidangkan menurut tradisi atau tata cara adat tersebut, serta memiliki berbagai macam jenis makanan yang diolah atau yang akan dihidangkan. Makanan adat merupakan sebuah acara makan bersama yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat yang dilakukan sejak ratusan tahun lalu (Rony, 2001:11). Sekian banyak makanan adat yang tersebar dari Sabang hingga Merauke Indonesia, salah satu makanan adat yang sangat terkenal adalah *Randang*. Pada tahun 2011 *Cable News Networks* (CNN) menetapkan *Randang* merupakan makanan terlezat di dunia dan telah mendapat pengakuan internasional.

Randang merupakan makanan adat yang disebut juga sebagai *Induak Jamba*, karena pada setiap acara adat pasti menyediakan *Randang* sebagai

makanan utamanya . *Randang* pada umumnya terbuat dari olahan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu dan rempah yang kaya serta dimasak dengan cara *disangai-sangai* (dimasak perlahan) dengan api kecil . Bahan utama dalam pembuatan *randang* selain daging sapi terdapat banyak jenis *randang* lainnya yaitu *randang* telur, *randang* ayam, *randang* paku, *randang* daun kayu, *randang* belut, *randang* lokan dan *randang* ikan. *Randang* daging memiliki ciri khas dan rasa yang berbeda pada setiap daerah di Sumatera Barat karena dipengaruhi oleh geografis masing-masing daerah. Salah satunya *randang* daging yang berasal dari Kabupaten Agam.

Kabupaten Agam Atau Luhak Agam merupakan salah satu wilayah pemukiman awal penduduk Minangkabau, Kabupaten ini memiliki 16 kecamatan dan 82 Nagari. Luas wilayahnya mencapai 1.804,30 km² dan penduduk 524.906 jiwa dengan sebaran 291 jiwa/km² dimana disetiap wilayah ini mempunyai ciri khas dalam pengolahan *randang*. *Randang* yang ada diberbagai wilayah di Kabupaten Agam diolah menggunakan resep yang diciptakan berdasarkan pengaruh geografis dan kekayaan alam setempat serta diwariskan secara turun temurun hingga sekarang. Salah satunya *randang* yang ada di Nagari Sungai Tanang di Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. Sungai Tanang berada di kaki Gunung Singgalang dan berjarak sekitar 8.6 km dari Kota Bukittinggi. Nagari Sungai Tanang terdiri dari tiga jorong , yaitu Jorong Sungai Tanang Ketek, Jorong Sungai Tanang Gadang dan

Pandan Gadang. Nagari Sungai Tanang merupakan daerah yang masih kental dengan adat istiadat, dalam penyelenggaraan upacara adat disetiap jorong selalu ada seseorang yang sangat pandai dalam mengolah *Randang*.

Hasil dari prapenelitian yang dilakukan, didapati cara pengolahan *randang* disetiap jorong yang ada di Nagari Sungai Tanang. Resep *randang* yang didapat memiliki beberapa perbedaan dari segi bahan, alat maupun cara pengolahannya. Contohnya saja *randang* yang ada di Jorong Sungai Tanang Gadang salah satu bahan dasarnya menggunakan kelapa *randang* dan tidak menggunakan rempah-rempah. *Randang* yang ada di Jorong Sungai Tanang Ketek tidak menggunakan kelapa *randang* maupun rempah-rempah dan *randang* yang ada di Jorong Pandang Gadang menggunakan rempah-rempah dan dimasak dengan cara ditumis terlebih dahulu. Beberapa resep yang ditemukan terlihat setiap jorong memiliki ciri khas masing masing pada penggunaan bumbu dasar dan teknik pengolahannya yang tentunya berpengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna *randang*. Penggunaan takaran perkiraan juga berpengaruh terhadap kualitas *randang* yang menyebabkan hasil yang berbeda-beda dalam setiap pembuatannya.

Dilihat dari perbedaan resep *randang* disetiap jorong yang ada di Nagari Sungai Tanang, penulis tertarik untuk menstandarkan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. Cara pengolahan *randang* juga masih menggunakan takaran dan cara tradisional yaitu dengan resep perkiraan yang diajarkan turun temurun

sehingga kualitas yang dihasilkan akan beragam pada setiap pengolahannya baik dari segi bentuk , rasa, warna , tekstur dan aroma serta pembuatan *randang* yang hanya bisa dimasak oleh orang tertentu dan tidak semua orang bisa memasak *Randang* membuat penulis tertarik untuk menemukan resep standar *Randang* yang ada di Jorong Sungai Tanang Ketek, Jorong Sungai Tanang Gadang dan Pandan Gadang Nagari Sungai Tanang agar masyarakat, terutama kalangan anak muda bisa belajar mengolah *Randang* dari resep yang distandarkan dan bisa diwariskan kepada anak cucu dimasa mendatang.

Penulis tertarik untuk menemukan resep standar dan mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram, dengan tujuan untuk menghasilkan resep standar yang menghasilkan kualitas *randang* yang konsisten. Penyebaran *randang* yang sudah mendunia membuat banyak orang diluar sana yang ingin belajar membuat *randang*, dengan adanya resep standar dapat membantu pembuatan *randang* yang sesuai dengan kualitas yang diharapkan. Dari resep standar ini diharapkan hasil dan kualitas yang diperoleh dapat disatandarkan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang sama.

Dilihat dari masalah yang telah dipaparkan di atas, dapat diketahui bahwa *randang* khas Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu kabupaten agam belum mempunyai resep standar yang bisa dijadikan patokan sesuai dengan takaran yang baku. Dari permasalahan yang telah dipaparkan penulis akan melakukan penelitian tentang standarisasi resep *randang* daging

di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. Dengan adanya penelitian yang peneliti lakukan diharapkan bisa menjadi sumber bacaan untuk generasi selanjutnya dan dapat mengolah *randang* daging sebagaimana mestinya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka penulis tertarik akan melakukan penelitian dengan judul “ **Standarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam**”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka penelitian ini berfokus pada standarisasi resep *randang* daging yang meliputi proses menstandarisasikan bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan *randang* daging sebagai makanan adat di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian, maka penulis merumuskan masalah yang ada sebagai berikut

1. Bagaimana proses menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahannya ?
2. Bagaimanakah kualitas *randang* daging dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa di Nagari Sungai Tanang?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah mengenai standarisasi *randang* daging di kabupaten agam, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Proses menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahannya
2. Menganalisis kualitas *randang* daging dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa di Nagari Sungai Tanang

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Masyarakat
 - a. Sebagai literature pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau makanan adat seperti dinas kebudayaan dan pariwisata sebagai dokumentasi resep asli *randang* daging yang telah distandarkan dari Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten agam
 - b. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat di Nagari Sungai Tanang khususnya bagi generasi muda untuk mnegetahui resep standar *randang* daging yang ada di daerah tersebut, agar makanan tradisional tetap terjaga kelestariannya
 - c. Mempermudah memperkenalkan resep standar *randang* daging di Nagari Sungai Tanang keseluruh dunia.

2. Bagi peneliti

- a. Penelitian ini bermanfaat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

3. Bagi Jurusan

- a. Sebagai sumber bacaan untuk mengetahui tentang *randang* daging sebagai makanan kekayaan khas minangkabau

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

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

1. Standar Resep *Randang Daging*

Standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci 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 Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam peneliti mengambil resep *randang daging* Ibu Nurni dari Jorong Sungai Tanang Ketek untuk dijadikan resep standar. Resep *randang daging* Ibu Nurni memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah *randang*. *Randang* Ibu Nurni lebih disukai oleh masyarakat Nagari Sungai Tanang karena mencerminkan rasa *randang daging* khas nagari tersebut.

2. Kualitas *Randang Daging*

a. Bentuk

Bentuk potongan daging *randang* setelah dimasak adalah kurang persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 6.5 x 6 x

2.5 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama

b. Warna

Warna *randang* daging yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama dan menggunakan api kecil atau disebut dengan teknik *mengunyai* yang membuat *randang* berwarna coklat kehitaman.

c. Aroma

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

d. Tekstur

Daging *randang* yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering dan berminyak.

e. Rasa

Rasa gurih pada *randang* daging 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* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang bias 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 rasa, aroma, tekstur dan rasa
3. Mengatur penggunaan api karena dalam pengolahan *randang* daging harus diperhatikan kapan penggunaan api besar dan kapan penggunaan api kecil.
4. Pada proses pengolahan *randang*, jangan memasukkan garam di awal, karena bias menyebabkan rasa *randang* menjadi terlalu asin. Sebaiknya masukkan garam ketika sudah hampir masak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Suherik. 2020. *Pengertian resep makan syarat-syarat penyusunan resep*. [http://www resep-masakan-penyusunan-resep-blogspot.com](http://www.resep-masakan-penyusunan-resep-blogspot.com). diakses juni 2020
- Alfes Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*. [http:// kampoengkeriting. Blogspot.com](http://kampoengkeriting.blogspot.com) diakses juni 2020
- Ari Fadiarti. 2011. *Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Burtono dan Rufino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : Andi
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Faridah, Anni. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Hariadi. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang* : Padang: BPSNT Padang Press
- Hasan Alwi, dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jkarta: Balai Pustaka
- Kontjaraningrat. 1980. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- M.Nazir, 1985. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta:Ghalia Indonesia
- Moleong,L.J.1999. *Metodologi Penelitian Kualitatif* . Jakarta:Depdikbud.
- Nasution,S. 1992. *Metode Research Penelitian Ilmiah*. Bandung:Jemmars.
- Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan