

**STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING BESERTA BAHAN
TAMBAHAN DI KOTA PADANG PANJANG**

SKRIPSI

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



**FEBY MELLISA PRATIWI
NIM 2016/16075117**

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

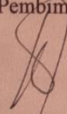
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP *RANDANG* DAGING BESERTA BAHAN
TAMBAHAN DI KOTA PADANG PANJANG

Nama : Feby Mellisa Pratiwi
NIM : 16075117
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

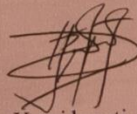
Padang, Februari 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dra. Wirnelis 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 : Feby Mellisa Pratiwi
NIM : 16075117

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

Judul :

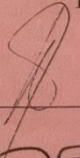
Standarisasi Resep *Randang* Daging Beserta Bahan Tambahan Di Kota Padang Panjang

Padang, Februari 2021

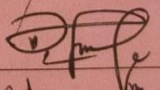
Tim Penguji

Tanda Tangan

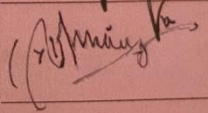
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Feby Mellisa Pratiwi
BP/NIM : 2016/16075117
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 Beserta Bahan Tambahan Di Kota Padang Panjang** 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



Feby Mellisa Pratiwi
NIM. 16075117

ABSTRAK

Feby Mellisa Pratiwi, 2021. “Standarisasi Resep *Randang* Daging Beserta Bahan Tambahan di Kota Padang Panjang”. *Skripsi*. Padang Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya literatur, belum adanya resep standar mengenai resep *randang* daging dengan bahan tambahan, dan belum adanya resep yang terdokumentasi berupa buku. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep dengan bahan tambahan dan kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan untuk memanfaatkan bahan lokal yang ada di Kota Padang Panjang sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Kota Padang Panjang pada bulan Oktober – November 2020. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari 16 informan yang ahli dalam membuat *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 10 orang panelis terlatih dan 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep *randang* daging dengan bahan tambahan meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan yang baik meliputi: bentuk daging cukup persegi rapi, bentuk ubi singkong dihasilkan cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, *dadak* berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, daging bertekstur cukup empuk, *dadak* bertekstur cukup kering berminyak, ubi singkong bertekstur cukup rapuh, rasa *randang* daging yang gurih dan rasa dari campuran ubi singkong cukup meresap bumbu.

Kata kunci : Standarisasi, *Randang* daging Padang Panjang, Bahan Tambahan

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 **”Standarisasi Resep *Randang Daging* Beserta Penambahan di Kota Padang Panjang”**. 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 proposal 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 Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku penasehat akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si dan Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd 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, fikiran, 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, 11 Febuari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep.....	8
1. Pengertian Standarisasi.....	8
2. Pengertian Resep	8
3. Standarisasi Resep	7
B. <i>Randang</i> Daging.....	10
1. Pengertian <i>Randang</i> Daging Beserta Bahan Tambahan.....	10
2. Bahan Pembuatan <i>Randang</i> Daging Beserta Bahan Tambahan.....	11
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan	17
C. Kualitas <i>Randang</i> Daging Beserta Bahan Tambahan	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Defenisi Operasional	26
D. Jenis dan Sumber Data	27
E. Instrumen Penelitian.....	29
F. Teknik Pengumpulan Data	32
G. Teknik Analisis Data.....	35
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	

A. Temuan Umum Penelitian Kualitatif	44
B. Temuan Khusus Randang Daging Dengan Bahan Tambahan	45
C. Pembahasan.....	87
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Kesimpulan.....	92
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	96
LAMPIRAN	96

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki ragam budaya serta adat istiadat yang berbeda pada setiap daerahnya. Adat istiadat tersebut dapat dilihat dari salah satunya pada makanan tradisional, yang umumnya akan menjadi ciri khas dari masing-masing daerah. Makanan tradisional merupakan makanan yang telah dibuat turun temurun dari nenek moyang dengan bumbu dan pengolahan yang khas, menjadikan makanan tradisional sebagai makanan yang mempunyai cita rasa tersendiri. Sejalan dengan pendapat (Marwanti, 2000: 112) “Makanan rakyat yang dikonsumsi di lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun temurun disebut makanan tradisional. Pada setiap daerah yang ada di Sumatra Barat contohnya di Kota Padang Panjang yang terkenal dengan kota wisata kuliner.

Kota Padang Panjang merupakan salah satu kota terkecil yang berada di wilayah Propinsi Sumatra Barat. Padang Panjang mempunyai luas 2.300 hektar dari luas Sumatra Barat. Kota Padang Panjang terdiri dari 2 Kecamatan dan 16 Kelurahan. Kecamatan Padang Panjang Barat dengan luas wilayah 975 hektar terbagi 8 kelurahan dan Kecamatan Padang Panjang timur dengan luas wilayah 1.325 hektar juga memiliki 8 kelurahan dimana setiap wilayah ini mempunyai ciri khas dalam salah satu makanan adatnya yaitu *randang* yang

sering disajikan pada setiap acara-acara adat, seperti pernikahan atau yang biasa disebut *baralek* dan *randang* daging juga dikonsumsi untuk sehari-hari.

Randang bagi orang Minangkabau lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan. *Randang* memiliki kelebihan dari makanan lainnya yaitu daya tahan yang lama, bahkan bisa sampai berbulan-bulan (Hariadi, dkk 2012:2). Pada tahun 2011 *randang* dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam *daftar World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International. Maka dengan demikian *randang* yang merupakan makanan tradisional khas daerah Sumatra Barat dapat dikenal hampir diseluruh dunia, *randang* memiliki rasa yang enak dan nikmat, oleh karena itu *rendang* hampir dapat diterima oleh semua kalangan masyarakat.

Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging yaitu kentang, kacang-kacangan dan ubi singkong, biasanya masyarakat pada umumnya dalam membuat *randang* tanpa bahan tambahan. Permasalahan tersebut akan diteliti di Kota Padang Panjang proses standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan berupa kentang, kacang-kacangan dan ubi singkong yang menjadi identitas dari masing masing kelurahan yang tersebar di 2 kecamatan yaitu kecamatan Padang Panjang Barat dan Padang Panjang Timur, sehingga dari setiap perwakilan kelurahan diambil 1 resep *randang* daging yang memakai bahan tambahan berupa kentang, ubi singkong dan kacang-kacangan yang ada di 16 kelurahan yang terdiri dari 2 kecamatan

yaitu Padang Panjang Barat dan Padang Panjang Timur. Berbagai jenis *randang* di setiap daerah dengan resep *randang* yang berbeda-beda dan teknik pengolahan yang unik di Kota Padang Panjang, dengan menambahkan bahan tambahan pangan lokal, sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Bahan tambahan pangan lokal di Kota Padang Panjang berupa kentang, singkong, dan kacang-kacangan. Pengolahan *randang* daging dengan bahan tambahan akan menghasilkan standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang berkualitas.

Kentang merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung jenis karbohidrat kompleks (Jufri,2011). Kentang yang digunakan dalam membuat *randang* dengan bahan tambahan adalah kentang yang berukuran kecil. Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Tingkat produksi, sifat fisik dan kimia singkong akan bervariasi menurut tingkat kesuburan yang ditinjau dari lokasi penanaman singkong (Anonim, 2014).. Singkong yang digunakan dalam pembuatan *randang* dengan bahan tambahan yaitu singkong yang di potong dadu kecil, dicuci bersih lalu di rebus sebentar dan digoreng hingga garing. Kacang-kacangan telah lama dikenal sebagai sumber protein yang saling melengkapi dengan biji-bijian, seperti beras dan gandum. Kacang-kacangan memberikan sekitar 135 kkal per 100 gram bagian yang dapat dimakan. Jika kita mengkonsumsi kacang-kacangan sebanyak 100 gram, maka jumlah itu

akan mencukupi sekitar 20% kebutuhan protein dan 20% kebutuhan serat per hari (Konswara, 2012).

Berdasarkan hasil observasi pada pra penelitian bulan september 2020 di Kelurahan Ngalau, Kecamatan Padang Panjang Timur dengan salah satu informan yang ahli dalam membuat *Randang* mengatakan bahwa untuk menghasilkan kualitas *Randang* yang gurih dan nikmat, daging yang digunakan berasal dari kota Padang Panjang karena merupakan daging yang terbaik di Sumatra Barat, faktor yang mempengaruhinya yaitu Padang Panjang kota yang subur. Oleh karena itu, rumput muda hijau segar tumbuh dengan subur yang terbebas dari sampah dan daun jagung untuk konsumsi sapi tersebut, serta perawatan sapi sangat di jaga kebersihannya.

Selain itu cara pengolahan *randang* yang peneliti dapatkan dari beberapa kelurahan yang tersebar dari kecamatan Padang Panjang Barat dan Kecamatan Padang Panjang Timur di Kota Padang Panjang, memiliki beberapa perbedaan dari segi bahan, alat, maupun cara pengolahannya. Contohnya di setiap kelurahan ada yang memakai cabe rawit karena Padang Panjang daerahnya dingin dan masyarakat lebih suka *randang* yang lebih pedas, ada yang memakai bawang putih kampung (*dasun*), jahe kampung dan tambahan kelapa parut yang digongseng.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan dalam proses pembuatan *randang*, penulis tertarik untuk menemukan resep standar dengan bahan tambahan dan mengkonversikan jumlah bahan dengan satuan gram, yang

bertujuan memperoleh resep yang standar serta menjaga kualitas rasa dari *randang* dengan bahan tambahan tersebut. Selain itu belum adanya literatur mengenai *randang* dengan bahan tambahan ini yang berdampak minimnya pengetahuan pada generasi muda. Tidak semua orang yang belum tahu cara membuat *randang* secara tradisional karena pada umumnya yang tahu tentang pengolahan *randang* yaitu orang tua saja, diharapkan generasi muda selanjutnya agar bisa melestarikan *randang* untuk menghasilkan kualitas yang di peroleh sama dan agar tidak punah.

Sesuai dengan permasalahan yang telah dipaparkan, *randang* dengan bahan tambahan belum memiliki resep yang standar untuk dijadikan sebagai panduan dalam pembuatan *randang* tersebut, oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian lanjutan mengenai *randang* dengan bahan tambahan, guna untuk memanfaatkan bahan lokal yang ada di Kota Padang Panjang. Dengan adanya penelitian yang peneliti lakukan diharapkan bisa menjadi sumber bacaan dan informasi tentang resep *randang* yang beragam yang ada di Kota Padang Panjang agar resep-resep tersebut bisa terdokumentasi berupa buku.

Berdasarkan latar belakang yang telah di paparkan, maka penulis tertarik menstandarkan resep *randang* sehingga penulis memberi judul penelitian "**Standarisasi Resep *Randang* Daging Beserta Penambahan di Kota Padang Panjang**"

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang diuraikan diatas, maka penulis menfokuskan penelitian ini pada Standarisasi Resep *Randang* Daging Beserta Penambahan di Kota Padang Panjang yang meliputi proses menstandarisasikan bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan randang daging beserta penambahan di Kota Padang Panjang

C. Rumusan masalah

Berdasarkan fokus penelitian diatas maka penulis merumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses menstandarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahannya?
2. Bagaimanakah kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa di Kota Padang Panjang?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk merumuskan standarisasi resep *randang* daging beserta penambahan di Kota Padang Panjang. Namun secara spesifik tujuan penelitian ini adalah :

- a. Menghasilkan standar resep *randang* daging dengan bahan tambahandan kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan untuk memanfaatkan bahan lokal sebagai identitas daerah yang ada di Kota Padang Panjang.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka hasil penelitian ini bermanfaat bagi berbagai pihak yaitu :

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 Kota Padang Panjang khususnya bagi generasi muda untuk mengetahui cara membuat dan resep standar *randang* daging dengan bahan tambahan di kota Padang Panjang agar makanan tradisional tetap terjaga kelestariannya, keberadaannya, serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.
- c. Mempermudah memperkenalkan resep *randang* dengan bahan tambahan keseluruhan dunia yang ada di Kota Padang Panjang.

2. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian, khususnya pada bidang yang penulis bahas.
- b. Penelitian ini bermanfaat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

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 *randang* sebagai kekayaan makanan 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. Standarisasi Resep *Randang* Daging Dengan Bahan Tambahan

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 Kecamatan Padang Panjang Barat dan Kecamatan Padang Panjang Timur peneliti mengambil resep *randang* daging Ibu Irdawati dari Kelurahan Balai-balai Kecamatan Padang Panjang Barat untuk dijadikan resep standar. Resep *randang* daging Ibu Irdawati memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah *randang*. *Randang* Ibu Irdawati lebih disukai oleh masyarakat Kota Padang Panjang karena mencerminkan rasa *randang* daging khas kota tersebut.

2. Kualitas *Randang* Daging Beserta Bahan Tambahan

a. Bentuk

Bentuk potongan daging *randang* setelah dimasak adalah cukup persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 7 x 7 x 3 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama. Bentuk potongan ubi singkong setelah digoreng adalah persegi rapi. Ubi sebelum di goreng dipotong dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm yang kemudian digoreng sehingga memiliki bentuk persegi rapi.

b. Warna

Warna *randang* daging yang dihasilkan adalah cukup berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama dan menggunakan bara api kecil atau disebut dengan teknik di sangai-sangai yang membuat *randang* berwarna cukup 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. Ubi singkong yang di goreng dengan menggunakan api sedang menjadikan tekstur ubi singkong cukup rapuh dan pada saat randang daging dingin lalu masukan ubi singkong yang telah dingin lalu di aduk rata.

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. Rasa ubi singkong yang telah diaduk dengan randang daging menghasilkan rasa yang meresap bumbu karena bumbu rendang dan minyak menyerap pada ubi singkong tersebut.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Pemilihan Bahan baku harus diperhatikan termasuk kebersihan dan kesegaran dari daging tersebut akan menghasilkan randang berkualitas.
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 saat akan mencampur bahan tambahan berupa ubi singkong, randang daging harus dalam keadaan dingin agar ubi tidak layu pada saat mencampurnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfes, Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*. <http://kampoengkeriting.blogspot.com> diakses 13 Juli 2019
- Anni Faridah, 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Bartono dan Rufino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : Andi
- Budi Sutomo. (2012). *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Depok: Kriya Pustaka
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Bugin, Burhan. 2001. *Metodologi Penelitian Kualitatif Aktualisasi Metodologis Ke Arah Ragam Varian Kontemporer*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Devy, N.F ., Yulianti F., dan Andrini, 2010. Kandungan Flavonoid dan Limonoid pada Berbagai Fase Pertumbuhan Tanaman Jeruk Kalamondin (*Citrus hystrix*, DC.) *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika*. Surabaya. 20(1) Hal 360-367.
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Haliza Winda., Endang Y.Purwani., dan Ridwan Tharir. 2010. **Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Mendukung Disersikasi Pangan**. Pengembangan Inovasi Pertanian. Volume 3 Nomor 3 Hal : 238-245
- Hariadi. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang* : Padang: BPSNT Padang Press
- Hariadi, dkk. 2012. *Randang Minangkabau Warisan Leluhur Yang Mendunia*. Padang:Padang Press
- Harsono, 2008. *Konsep Dasar Micro, Meso, dan Makro Pembiayaan Pendidikan*. Yogyakarta: Surajaya Press.