

**STANDARISASI RESEP RANDANG LOKAN DI KECAMATAN
LENGAYANG KABUPATEN PESISIR SELATAN**

SKRIPSI

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



DONA ANDESKA EFENDI

16075110/2016

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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Dona Andeska Efendi

NIM : 16075110

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 Lokan di Kecamatan Lengayang Kabupaten
Pesisir Selatan**

Padang, 7 Juni 2020

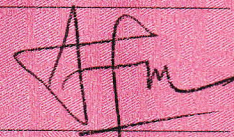
Tim Penguji

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

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

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISAI RESEP RANDANG LOKAN DI KECAMATAN LENGAYANG KABUPATEN PESISIR SELATAN

Nama : Dona Andeska Efendi
NIM : 16075110
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



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

Mengetahui,
a.n Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Sekretaris Jurusan



Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP. 19840910 201803 1001



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dona Andeska Efendi
BP/NIM : 2016/16075116
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Randang Lokan Di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan**

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, 7 Juni 2021

Diketahui,

a.n Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sekretaris Jurusan

Dikki Zulfikar, M. Pd
NIP. 19840910 201803 1001

Saya yang menyatakan



Dona Andeska Efendi
NIM. 16075110

ABSTRAK

Dona Andeska Efendi, 2021. “Standarisasi Resep *Randang Lokan (Geliona Erosa)* Di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh tidak adanya resep standar mengenai randang lokan .(*geliona erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan. Sehingga adanya perbedaan kualitas dari hasil rendang. Tujuan dari penelitian ini menghasilkan standarisasi resep *randang lokan (geliona erosa)* yang terbaik di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan untuk mengetahui bahan dan bumbu yang digunakan, pelatan, teknik pengolahan dan 4 analisis indikator kualitas yang diharapkan mencakup warna, aroma, tekstur dan rasa. Latar belakang dari penelitian terdapat adanya bumbu yang digunakan, teknik pengolahan.

Teknik pengolahan yang berbeda menghasilkan indikator kualitas yang berbeda. Jenis penelitian adalah *mixed method*. Sumber data penelitian kualitatif diperoleh dari 10 orang masyarakat ahli dalam mengolah *randang lokan (galiona erosa)* dan sumber data kuantitatif diperoleh dari masyarakat 10 panelis terlatih yang ahli membuat *randang lokan (galiona erosa)* dan 5 panelis terbatas dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif meliputi 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 yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep randang lokan.(*geliona erosa*) meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Dari resep randang lokan.(*geliona erosa*) akan dikonversikan menjadi resep ang standar. Hasil dari uji organoleptik didapatkan indikator kualitas warna *dadak randang lokan (geliona erosa)* (kecoklatan kehitaman), aroma lokan (*galiona erosa*) (harum bumbu), aroma (harum khas randang lokan), tekstur lokan (*galiona erosa*) (empuk), tekstur *dadak randang lokan (galiona erosa)* (cukup kering), tekstur *randang talua* (cukup garing dan cukup rapuh), rasa lokan (*galiona erosa*) (tidak amis), rasa dadak randang lokan (*galiona erosa*) (gurih).

Kata Kunci: Lengayang, *Randang Lokan (Galiona Erosa)*, Standarisasi

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Standarisasi Rendang Lokan Di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan”**. Adapun tujuan penulisan Skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra.Yasnidawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga.
3. Ibu Dra Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulis sampai proposal penelitian ini terselesaikan.
4. Ibu Prof. Dr. Anni Faridah, M.Si dan Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M,Si selaku penguji yang bersedia meluangkan waktunya untuk menguji.
5. Terimakasih kepada seluruh pimpinan jurusan dan dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang.

6. Teristimewa orang tua nana tersayang yang selalu memberikan dukungan moril dan mateil setra doa yang tulus hingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Semoga mama dan papa selalu diberikan kesehatan.
7. Terimakasih kepada kakak dan adik-adik tersayang yang selalu mendo'akan dan memotivasi nana agar nana segera menyelesaikan skripsi ini
8. Sahabat-Sahabat tersayang Pipit, Thia, Sry yang telah memberi dukungan, semangat dan bantuan kepada penulis.
9. Teman-teman Angkatan Tata Boga 2016, semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih atas dorongan dan semangatnya kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
10. menghilangkan jenuh saat mengerjakan skripsi. Terimakasih moonton.

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

Padang, Juni 2021

Dona Andeska Efendi
NIM.16075110

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep	8
B. Randang Lokan.....	9
C. Kualitas Randang Lokan	18
BAB III PENUTUP	
A. Metode Penelitian	22
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	23
C. Populasi dan Sampel.....	23
D. Defenisi Operasional	24
E. Jenis dan Sumber Data	24

F. Instrument Penelitian	27
G. Teknik Pengumpulan Data	30
H. Teknik Analisis Data	32
I. Uji Keabsahan Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	
A. Temuan Umum Penelitian.....	38
B. Temuan Khusus Penelitian.....	39
C. Pembahasan	68
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

Gambar	Halaman
1. Luas Dan Kerapatan Hutan Mogrove	10
2. Kisi-Kisi Instrument Penelitian Standarisasi Resep <i>Randang</i> Lokan Di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan	29
3. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	31
4. Contoh Format Uji Jenjang Pada Kualitas Warna Randang Lokan Di Kecamata Lengayang	32
5. Kualitas 5 Resep <i>Randang</i> Lokan (<i>Geliona Erosa</i>) Di Kecamatan Lengayang	52
6. Deskripsi Hasil Organoleptik 5 Resep <i>Randang</i> Lokan (<i>Geliona Erosa</i>) Di Kecamatan Lengayang	53
7. Kualitas 3 Resep <i>Randang</i> Lokan (<i>Geliona Erosa</i>) Di Kecamatan Lengayang	55
8. Deskripsi 3 Hasil Uji Organoleptik Resep <i>Rendang</i> Lokan (<i>Geliona Erosa</i>) Di Kecamatan Lengayang	56
9. Cara Pengolahan Rendang Lokan (<i>Geliona Erosa</i>) Di Kecamatan Lengayang	59
10. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas warna dadak <i>randang</i> lokan (<i>galiona erosa</i>)	60
11. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas aroma	61
12. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas aroma lokan	63

13. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas tekstur dadak randang lokan (galiona erosa).....	64
14. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas tekstur lokan	65
15. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas rasa <i>dadak randang lokan</i>	66
16. rata-rata hasil uji organoleptik kualitas rasa lokan.....	67

DAFTAR GAMBAR

Lampiran	Halaman
1. Teknik Analisa Data.....	34

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan dengan berbagai, kepercayaan, adat istiadat, dan makanan khas. Sejalan dengan pendapat Nur'aini (2018:33) yang menyatakan bahwa Indonesia terdiri dari daerah-daerah yang memiliki berbagai keanekaragaman. Keanekaragaman itu meliputi kebudayaan, tradisi, keyakinan, adat istiadat serta makanan khas. Sumatra Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia dengan tradisi serta kebudayaan yang harus dijaga kelestariaannya, karena merupakan identitas dari daerah itu sendiri.

Sumatera Barat sendiri memiliki banyak jenis makanan dan minuman yang khas dari tiap-tiap daerah. Sejalan dengan pendapat Nur'aini (2018:33). Indonesia memiliki berbagai jenis makanan, minuman dan camilan serta menggunakan bahan dasar yang berbeda pada tiap daerah. Makanan khas daerah merupakan asset wisata lokal yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Wisatawan yang berkunjung dapat menikmati keindahan alam dari suatu daerah sekaligus menyantap makanan khas hasil panganan lokal. Sebagai warisan bangsa dibidang kuliner (Cahyanto, 2012). Menurut Marwanti (2000:12), “Makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat setempat dan diwariskan secara turun – temurun disebut dengan makanan tradisional.

Kabupaten Pesisir Selatan merupakan salah satu daerah yang terdapat di Provinsi Sumatra Barat. Hasil alam dari daerah ini adalah kerang lokan (*geloina*

erosa) sebagai sumber bahan pangan. Seperti di kecamatan Lengayang mencari lokan termasuk salah satu mata pencarian bagi masyarakat pesisir. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan, produksi lokan di bagian selatan Sumatera Barat ini mencapai 1,5 ton setiap tahunnya. Salah satu hasil olahan lokan (*geloina erosa*) khas Pesisir Selatan adalah *randang* lokan (*geloinaerosa*) yang merupakan sumber protein hewani. Hal ini sependapat dengan (Masdison, 2018:40) *randang* lokan (*geloina erosa*) sering dijumpai di daerah Kabupaten Pesisir Selatan, Padang Pariaman, dan Nagari Sasak, Pariaman.

Randang adalah salah satu *icon* makanan Indonesia dari etnis Minangkabau, Sumatra Barat. CNN menyatakan *randang* merupakan makanan terlezat nomor 1 di dunia Tahun 2017 (Permata 2017). (Nurmufida, dkk 2017) menyatakan bahwa “*Randang* adalah makanan tradisional Minangkabau yang diawetkan, biasanya dimanfaatkan untuk persediaan makanan bagi seseorang melakukan perjalanan jauh”. Baskoro (2015) juga berpendapat bahwa “*Randang* adalah makanan khas Padang, Sumatra Barat. *Randang* aman untuk dibawa dalam perjalanan jauh karena memiliki masa simpan yang cukup lama”.

Randang yang ada di Sumatera Barat sebenarnya memiliki banyak jenis hanya saja tidak sepopuler *randang* daging. Variasi jenis *randang* di Sumatera Barat antara lain, *randang* daging, *randang* lokan (*geloina erosa*), *randang* ayam, *randang* itik, *randang* telur, *randang* paru, *randang* hati, *randang* runtiah.

Sejalan dengan pendapat Burhaman (2012:25) berikut ini. *Randang* biasanya dari daging sapi, tetapi bisa menggunakan jenis daging lain yang

dimasak dengan bumbu serta cara pembuatan *randang*. Variasi *randang* diantaranya, *randang daging* (daging sapi, daging kerbau, daging kambing) merupakan jenis rendang yang sering ditemukan, *randang ayam*, *randang itiak*, *randang hati* (yang digunakan hati sapi), *randang talua* khas Payakumbuh, *randang paru* khas Payakumbuh, *randang ikan tongkol*, *randang lokan* merupakan *randang* khas Pesisir Selatan.

Randang lokan (geloina erosa) merupakan salah satu *randang* khas Minangkabau yang berasal dari daerah Kabupaten Pesisir Selatan. Observasi awal yang penulis lakukan, penulis menemukan resep *randang lokan (geloina erosa)* yang beragam, serta tidak adanya resep yang standar dari rendang lokan (*geloina erosa*). Resep *randang lokan (geloina erosa)* yang diwariskan turun-temurun hanya disampaikan dari mulut-kemulut, dikhawatirkan adanya perbedaan informasi yang didapat oleh antar generasi. Hal ini disebabkan minimnya *literature* mengenai resep *randang lokan (geloina erosa)* sehingga tidak ada pedoman pasti dalam pembuatan *randang lokan*.

Cara pembuatan *randang lokan (geloina erosa)* ini sama saja dengan pembuatan *randang daging* pada umumnya. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *randang lokan (geloina erosa)* yaitu, lokan (*geloina erosa*), sayur pakis, santan kelapa, jahe, kunyit, cabe merah, daun salam, daun kunyit, sereh. Alat takar yang digunakan masyarakat untuk menakar bahan dari *randang lokan (geloina erosa)* ini tidak memenuhi standar. Alat takar yang digunakan berupa gelas, sendok, bahan yang ditakar hanya mengandalkan perkiraan saja. Informasi mengenai bahan dan alat yang digunakan penulis dapatkan saat

melakukan observasi.

Resep *randang* lokan (*geloina erosa*) yang beragam tentu saja membuat kualitas *randang* tidak sama baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Olehsebab itu perlu adanya standarisasi resep pada pembuatan *randang* lokan (*geloina erosa*). Agar *randang* lokan (*geloina erosa*) memiliki kualitas yang baik dan keseragaman dari bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Standarisasi adalah sebuah pedoman kerja bagi seseorang dalam membuat sesuatu agar sesuai dengan apa yang diharapkan. Alfes (2013) menyatakan bahwa “Standarisasi yaitu suatu ukuran tertentu yang telah ditetapkan untuk diikuti dalam menciptakan sesuatu, cara pembuatan, ukuran yang akan dibuat, serta jumlah barang yang dihasilkan”. Pengertian resep menurut Ahmad Suhaerik dalam (Nenda 2017: 2) petunjuk dan langkah kerja dalam memasak sesuatu yang disertai dengan bahan-bahan yang diperlukan, jumlah bahan yang digunakan, sesuai dengan ukuran dan takaran yang diperlukan.

Standarisasi resep merupakan petunjuk yang di dalamnya terdapat keterangan mengenai cara mengolah makanan dan resep yang sesuai standar. Menurut Fardiarti (2011:53) Standar resep adalah resep makanan yang di dalamnya terdapat jumlah penggunaan bahan pada pembuatan makanan disertaipenggunaan alat ukur standar, harga pokok bahan, teknik memasak, serta kualitasproduk yang diharapkan. Maka dapat disimpulkan standarisasi resep adalah sebuah patokan dalam saat mengolah makanan untuk menjamin keseragaman kualitas yang dihasilkan baik dari segitekstur, warna, aroma,

rasa. Standar resep yang dipilih pada penelitian ini adalah standar resep *randang* lokan (*geloina erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan.

Penelitian terkait standarisasi resep rendang lokan (*geloina erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan belum pernah dilakukan sebelumnya khususnya di Jurusan Kesejahteraan Keluarga UNP. Standarisasi Resep Randang Daging di Kota Payakumbuh (Dilla Filda, 2019), Standarisasi Resep Randang Daging di Kabupaten Solok (Yenti Yulia Fitri, 2019). Penelitian tersebut merupakan sampel dari penelitian yang relevan dari penelitian yang akan penulis lakukan.

Berdasarkan permasalahan yang ada pada latar belakang, membuat penulis menjadi tertarik mengikat permasalahan tersebut ke dalam bentuk proposal penelitian dengan judul **“Standarisasi Resep *Randang* Lokan (*Geloina Erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan ”**.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang peneliti uraikan maka peneliti memfokuskan penelitian ini pada **“Standarisasi Resep *Randang* Lokan (*Geloina Erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan”**.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas maka peneliti merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimanakah resep standar *randang* lokan di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan ?

2. Bagaimanakah kualitas *randang* lokan meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan ?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini adalah untuk menstandarkan Resep Rendang Lokan (*geloina erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan yang meliputi :

1. Mendeskripsikan resep standar dari *randang* lokan (*geloina erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan.
2. Menganalisis kualitas *randang* lokan (*geloina erosa*) dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

- a. Dapat menginformasikan tentang resep standar *randang* lokan (*geloinaerosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan.
- b. Memperoleh informasi tentang kualitas *randang* lokan (*geloina erosa*) dari segi (warna, aroma, tekstur, rasa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan.

2. Bagi Peneliti

- a. Memperoleh informasi tentang resep *randang* lokan (*geloina erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan.
- b. Sebagai syarat untuk menyelesaikan dan memperoleh gelar sarjana di Universitas Negeri Padang.

3. Bagi Universitas

Sebagai literature tentang pembuatan *randang* lokan (*geloina erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan yang sesuai dengan standarisasi resep agar mencapai kualitas (warna, aroma, tekstur, rasa) yang baik.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis dapatkan saat melakukan observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptik, dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Standarisasi Resep Randang Lokan (*Galiona Erosa*)

Standarisasi resep adalah sebuah penjelasan atau pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan yang menggunakan takaran baku atau telah dikonversikan. Meliputi bahan utama, bumbu yang digunakan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil dari penelitian kualitatif meliputi observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi yang telah penulis lakukan di Kecamatan Lengayang. Maka penulis memilih resep Ibu Eva dari Nagari Kambang Barat untuk dikonversikan karena resep Ibu Eva memperoleh skor rata-rata tertinggi dari resep ibu yang ahli dalam membuat *randang* lokan (*galiona erosa*) menandakan randang yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat sekitar.

1. Kualitas Randang Lokan (*Galiona Erosa*)

a. Warna

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna *dadak randang* adalah coklat kehitaman. Warna coklat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan *randang* yang sangat lama, sehingga *dadak* berubah menjadi berwarna coklat kehitaman.

b. Aroma

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma *dadak randang* lokan (*galiona erosa*) beraroma harum khas *randang* yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan. Sedangkan aroma lokan yaitu harum bumbu yang berasal dari bumbu yang digunakan pada saat mengolah *randang*.

c. Tekstur

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur *dadak randang* lokan cukup kering dan tekstur lokan cukup empuk. Tekstur empuk pada lokan dikarenakan lokan yang dipilih untuk *randang* adalah lokan segar. *Dadak randang* lokan yang dimasak dengan waktu yang lama menjadikan tekstur *dadak randang lokan* menjadi cukup kering. Selain itu proses pengukusan lokan sebelum dirandang membuatnya menjadi empuk dan kering sehingga tidak berpengaruh pada *dadak* saat direndang.

d. Rasa

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *dadak randang* lokan (*galiona erosa*) adalah gurih. Rasa gurih pada *randang* lokan (*galiona erosa*) dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas dan asin yang pas. Rasa pedas berasal dari cabai rawit sedangkan rasa lokan yang dihasilkan tidak amis. Rasa tidak amis ini dikarenakan proses pemilihan lokan yang masih segar dan proses mengungkep lokan menggunakan bumbu. Sehingga lokan menyerap rasa dari bumbu pada saat pengukusan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian terkait standarisasi *randang* lokan (*galiona erosa*) dikecamaytan lengayang. Maka penulis menyampaikan beberapa saran serta mafaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, diantaranya sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan yang berkualitas sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari suatu masakan baik dari segi warna, aroma tekstur dan rasa.
2. Selain itu gunakanlah bahan sesuai takaran yang tertera pada resep. Agar hasil akhir masakan sesuai dengan kualitas yang diharapkan.
3. Mengatur penggunaan api yang digunakan, karna pada saat marandang api berpengaruh pada hasil akhir. Harus diperhatikan kapan saatnya api besar digunakan dan kapan saatnya api kecil digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfes, Peni. 2013. Penertian Standarisasi. <http://kampoengkeriting.Blogspot.com>. diakses 13 juni 2019.
- Anonim. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Bartono. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Baskoro. 2015. Tips Agar Rendang Awet Dibawa Keluar Negeri. In. www.okezone.com.
- Burhaman, H. 2012. *Festival Rendang Padang 2012 & Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang*. Padang: UPT Taman Budaya.
- Burhan Bungin. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Cahyanto. 2012. -Penguatan Kearifan Lokal sebagai Solusi Permasalahan Ketahanan Pangan. <https://icssis.files.wordpress.com/2012/pdf>. Diakses 7 Januari 2017.
- Cahyono B. 2003. *Cabai Rawit*. Kanisius. Yogyakarta
- Dwi, Wynda. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Emzir. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Pres.
- Fardiarti, Ari. 2011. *Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Faridah, Anni, Yuliana, Rahmi Holinesti, Wirnelis Sarif & Lucy Fridayati. 2017. Analisa Kualitas Skala Keju. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 21.
- Faridah, Anni, Yuliana, dan Rahmi Holinesti. 2013. *Bahan Pangan Sumber dari Hayati*. Jakarta Selatan: Grifari Prasetama.
- Filda, Dilla. 2019. "Standarisasi Resep Rendang Daging di Payakumbuh". Vol.2 (8): 31-34
- Fitrah, Resti Diahnatul. 2018. "Perencanaan Informasi Mengenai Rendang Minang Kabau Melalui Media Buku". Skripsi. Bandung: UNIKOM
- Hariadi, dkk. 2012. *Iventarisai Perlindungan Karya Budaya Randang Minangkabau*. Diedit oleh Eva Krisna. Padang: BPSNT Padang Press.
- Harmono dan Andoko. 2005. *Budi Daya dan Peluang Bisnis Jahe*. Jakarta: Agromedia Pustaka.