

**INVENTARISASI DAN STANDARISASI
RANDANG LINGGO SARI BAGANTI SEBAGAI POTENSI
LOKAL DI PESISIR SELATAN**

TESIS



**Ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan mendapatkan
gelar Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan**

**Oleh:
ASNIMIARTI
NIM. 1100076**

**PROGRAM PASCASARJANA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2014**

ABSTRACT

Asniamiarti, 2013. Inventory and Sandarized Randang Linggo Sari Baganti A Local Culinary Tradisional Food in Pesisir selatan

Modernity provide various influences on the development and acceptance of traditional foods by the public, this situation resulted in the diminishing role of traditional foods that lead to the extinction process, and in because not inventarized randang existing types and the lack of a standard recipe (recipe raw) randang Linggo Sari Baganti, so young people in general and students in particular SMKN6 Padang could not process randang the corrects and standard recipes. So, we need an introduction trending randang types that exist in Linggo Sari Baganti once standardized recipe so it can be very prominent in the processing randang make the guidelines as a traditional food.

The purpose of research is attempt preserve the receipe of randang that have been there from generation to generation in Minang, this research an inventory of 9 species of randang are usually made in linggo sari baganti area. Because have not inventoring there are species of randang and yet the existence of standard recipes randang Linggo Sari Baganti.

This research is a survey research with a research location in town in the Linggo Sari Baganti, a total of 48 heads of families taken with snow ball sampling Premier data about various kinds of randang. Is a technique of collecting information. the instrument used is kuisioener and interview the data for the inventory in the analysis with deskriptis. to standardize on analysis with deskriptis organoleptic

Research results from data inventory carried out standardization of randang Linggo Sari Baganti. unidentified 9 type recipe randang. such as: randang beef, lokan, squid, fish, chicken, Jack fruit, ferns and the ninth type of djenkolic randang five of the most commonly cultivated species has been carried out standardization of recipes that include: beef randang, prawn, squid, clams and fish.

ABSTRAK

Asniamiarti, 2013. Inventarisasi dan Standarisasi Randang Linggo Sari Baganti Sebagai Potensi Lokal di Kabupaten Pesisir Selatan

Modernitas memberikan berbagai pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional oleh masyarakat. Keadaan ini mengakibatkan berkurangnya peran makanan tradisional yang mengarah pada proses kepunahan. Dikarenakan belum terinventarisnya jenis randang, dan belum adanya resep standar (resep baku) randang Linggo Sari Baganti. Sehingga generasi muda umumnya dan siswa SMK N 6 Padang khususnya tidak bisa mengolah randang dengan standar resep yang benar.

Tujuan penelitian ini adalah menginventaris dan menstandarkan resep dari segi bahan, bumbu dan proses pengolahannya. Untuk itulah perlu diperkenalkan berbagai jenis randang yang ada di Linggo Sari Baganti. Sekaligus menstandarkan resep yang paling sering diolah oleh masyarakat sehingga dapat dijadikan pedoman dalam pengolahan randang sebagai makanan tradisional.

Penelitian ini adalah penelitian survei dengan lokasi penelitian di Kecamatan Linggo Sari Baganti. Responden sebanyak 48 Kepala keluarga (KK) diambil secara snow ball sampling. Data dikumpulkan melalui wawancara dan kuesioner dengan menggunakan instrumen. Data untuk inventarisasi di analisis dengan deskriptis. Untuk standarisasi di analisis dengan deskriptis dan uji organoleptik.

Hasil penelitian dari data inventarisasi dilakukan standarisasi terhadap randang Linggo Sari Baganti. Teridentifikasi 9 jenis resep randang yaitu, randang daging, lokan, udang, cumi dan ikan, ayam, nangka, pakis, dan jengkol. Dari Sembilan jenis randang tersebut, lima jenis yang paling sering diolah, telah dilakukan standarisasi resep yang meliputi, randang daging, lokan, udang, cumi, ikan.

PERSETUJUAN AKHIR TESIS

Nama : Asniamiarti
NIM/TM : 1100076
Program Studi : Magister (S2) PTK

MENYETUJUI

Pembimbing I

Prof. Dr. H. Nizwardi Jalinus, M.Ed
NIP. 19520822 197710 1 001

Pembimbing II

Dr. Elida, M.Pd
NIP.19611111 198703 2 003

PENGESAHAN

Dekan FT UNP,

Prof. H. Ganefri, M.Pd., Ph.D
NIP.19631217 198903 1 003


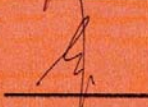

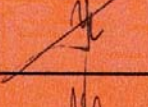
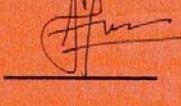
Ketua Pascasarjana FT UNP,

Prof. Dr. H. Nizwardi Jalinus, M. Ed
NIP. 19520822 197710 1 001

**PERSETUJUAN KOMISI
UJIAN AKHIR MAGISTER
PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN**

Dipertahankan di Depan Penguji Tesis

Program Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Program Paskasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Tanggal : 20 Desember 2013

No.	Nama	Tanda Tangan
1.	<u>Prof. Dr. H. Nizwardi Jalinus, M.Ed</u> (Ketua/Pembimbing IPenguji)	
2.	<u>Dr. Elida, M.Pd</u> (Sekretaris/Pembimbing/Penguji)	
3.	<u>Dr. Fahmi Rizal, M.Pd, MT</u> (Penguji)	
4.	<u>Dr. Yuliana, M.Si</u> (Penguji)	
5.	<u>Dr. Anni Farida, M.Si</u> (Penguji)	

Program Studi Magister (S2) PTK
Ketua,



Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., MT
NIP. 19591204 198503 1 004

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya Tulis saya, tesis dengan judul "Inventarisasi dan Standarisasi Randang Linggo Sari Baganti Sebagai Potensi Lokal di Pesisir Selatan " adalah asli dan belum pernah dipublikasikan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Negeri Padang maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, penilaian dan rumusan saya sendiri, tanpa bantuan tidak syah dari pihak lain, kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau di publikasikan oleh orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan di cantumkan pada daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik, berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karna karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padang, 28 Desember 2013

Saya yang menyatakan



Asniamiarti

NIM: 1100076



Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan tesis yang berjudul **“Inventarisai dan Standarisasi Randang Linggo Sari Baganti Sebagai Potensi Lokal Di Pesisir Selatan ”**. Tesis ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi penulis pada Program Studi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Kosentrasi Pendidikn Kesejahteraan Keluarga pada Program Magister Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam penyusunan tesis ini penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Nizwardi Jalinus, M.Ed dan Dr. Elida, M,Pd, selaku pembibing I dan pembibing II yang telah membantu penulis dalam memberikan arahan dan bimbingan sehingga tesis ini dapat di selesaikan.
2. Dr. Fahmi Rizal, M.Pd, MT, Dr. Yuliana, M.Si dan Dr.Ir. Anni Farida, M,Si. selaku dosen kontributor.
3. Prof. Drs. Ganefri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Bpk. Ir. Nuzirwan. MT selaku camat di Kecamatan Linggo Sari Baganti Kabupaten Pesisir Selatan
5. Ibu Rosnidar selaku Ketua PKK kecamatan Linggo Sari Baganti. Ibu Haida, ibu Itmawati, ibu Yetty yang telah membantu dalam memberikan informasi dan pengolahan Randang Linggo Sari Baganti
6. Bapak Ariswan, S.Ag, M. Pd selaku Kepala Sekolah, tempat dilaksanakan Uji Organoleptik dan standarisasi resep randang Linggo Sari Baganti.
7. Anak-anak tercinta, Kyky, Bertha, Harry, Deby yang selalu sabar yang telah memberikan dukungan dan pengorbananya.

8. Seluruh siswa Kls XII Jasa Boga I SMK N 6 Padang yang ikut berpraktek dalam uji coba Resep.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satupersatu yang memiliki kontribusi dalam menyelesaikan tesis ini.

Peneliti menyadari bahwa tesis yang disusun ini masih banyak mempunyai kekurangan , karena itu saran dan kritikan yang membangun dari semua pihak atau pembaca yang budiman untuk kesempurnaan tesis yang akan datang.

Akhirnya, hanya Allah sebagai pembalas segala kebaikan dan kepadaNya penulis mengaturkan doa tulus dan ikhlas semoga apa yang telah didedikasikan untuk tesis ini memperoleh balasan dan berkah yang berlipat ganda. Amin.

Padang, Desember 2013
Peneliti

Asnimiarti

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACK	i
ABSTRAK	ii
PERSETUJUAN AKHIR TESIS	iii
PERSETUJUAN KOMISI	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Fokus Penelitian	5
G. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSATAKA	
A. LandasanTeori	6
1.Randang	6
2. Standarisasi Randang	11
3. Inventarisasi	14
4. kurikulum muatan lokal	14
5. Jenis Randang Linggo Sari Baganti	16
B. Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	20
C. Kerangka Konseptual	20
D. Pertanyaan Penelitian	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis dan Metode Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Objek Penelitian	24
D. Jenis Dan Sumber Data	25
E. Definisi Operasional	26
F. Teknik Pengumpulan Data dan instrumen	26
G. Prosedur Penelitian.....	29

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian Inventarisasi	31
B. Hasil Penelitian Standarisasi	38
C. Pembahasan.....	96

BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN PENELITIAN

A. Kesimpulan	111
B. Implikasi	112
C. Saran dan Rekomendasi	112

DAFTAR RUJUKAN	114
-----------------------------	------------

LAMPIRAN	115
-----------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tabel Format penilaian.....	30
2. Jenis Randang Linggo Sari Baganti.....	31
3. Data Resep Randang Daging.....	32
4. Data Resep Randang Lokan	33
5. Data Resep Randang Udang	34
6. Data Resep Randang Cumi.	35
7. Data Resep Randang Ikan	37
8. Resep Randang daging yang akan di uji organoloptik	48
9. Resep Randang Daging yang distandarkan.....	50
10. Resep Randang Lokan yang akan di uji organoloptik.....	60
11. Resep Randang Lokan yang distandarkan.....	61
12. Resep Randang Udang yang akan diuji organoloptik	71
13. Resep Randang Udang yang distandarkan.....	72
14. Resep Randang Cumi yang akan di Uji Organoloptik	83
15. Resep Randang Cumi yang distandarkan.....	83
16. Resep Randang ikan yang akan diuji Organoloptik	94
17. Resep Randang Ikan yang distandarkan.....	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Randang Kering	9
2. Randang Basah	9
3. Peta Kecamatan Linggo Sari Baganti.....	17
4. Skema Kerangka Konseptual	21
5. Kualitas Warna Randang Daging Coklat Kehitaman	39
6. Kualitas Tekstur Dadak Randang Daging Berserat	40
7. Kualitas Tekstur Dadak Randang Daging Berminyak	41
8. Kualitas Tekstur Dadak Randang Daging Lembab	42
9. Kualitas Tekstur Daging Empuk	43
10. Kualitas Aroma Bumbu Randang Daging.....	44
11. Kualitas Aroma ekstrak Daging Randang Daging	45
12. Kualitas Rasa Bumbu Randang Daging	46
13. Kualitas Rasa Daging /Bahan Pokok	47
14. Kualitas Bentuk Daging Utuh	48
15. Kualitas Warna Randang Lokan Coklat kehitaman	51
16. Kualitas Tekstur Dadak Randang Lokan berserat	52
17. Kualitas Tekstur Dadak Randang Lokan Berminyak	53
18. Kualitas Tekstur Dadak Randang Lokan Lembab	54
19. Kualitas Tekstur Lokan Empuk	55
20. Kualitas Aroma Bumbu Randang Lokan	56
21. Kualitas Aroma Ekstrak Lokan Randang Lokan	57
22. Kualitas Rasa Bumbu Randang Lokan	58
23. Kualitas Rasa Lokan (gurih)	59
24. Kualitas Bentuk Lokan Utuh	60
25. Kualitas Warna Randang Udang Coklat Kehitaman	62
26. Kualitas Tekstur Dadak Randang Udang Berserat	63
27. Kualitas Tekstur Dadak Randang Udang Berminyak	64
28. Kualitas Tekstur Dadak Randang Udang Lembab	65
29. Kualitas Tekstur Udang Empuk	66

30. Kualitas Aroma Bumbu Randang Udang	67
31. Kualitas Aroma Ekstrak Udang Randang Udang	68
32. Kualitas Rasa Bumbu Randang Udang	69
33. Kualitas Rasa Udang /Bahan Pokok	70
34. Kualitas Bentuk Udang Utuh	71
35. Kualitas Warna Randang Cumi Coklat Kehitaman	73
36. Kualitas Tekstur Dadak Randang Cumi Berserat	74
37. Kualitas Tekstur Dadak Randang Cumi Berminyak	75
38. Kualitas Tekstur Dadak Randang Cumi Lembab	76
39. Kualitas tekstur Cumi Empuk	77
40. Kualitas Aroma Bumbu Randang Cumi	78
41. Kualitas Aroma Ekstrak Cumi Randang Cumi	79
42. Kualitas Rasa Bumbu Randang Cumi	80
43. Kualitas Rasa Cumi /Bahan Pokok	81
44. Kualitas Bentuk Cumi Utuh	82
45. Kualitas Warna Randang Ikan Coklat kehitaman	85
46. Kualitas Tekstur Dadak Randang Ikan Berserat	86
47. Kualitas Tekstur Dadak Randang Ikan Berminyak	87
48. Kualitas Tekstur Dadak Randang Ikan Lembab	88
49. Kualitas Tekstur Ikan Empuk	89
50. Kualitas Aroma Bumbu Randang Ikan	90
51. Kualitas Aroma Ekstrak Ikan Randang Ikan	91
52. Kualitas Rasa Bumbu Randang Ikan	92
53. Kualitas Rasa Ikan /Bahan Pokok	93
54. Kualitas Bentuk Ikan Utuh	94

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Permohonan Izin Penelitian	137
2. Instrumen Penelitian Uji Organoleptik pada Randang	138
3. Foto Bahan yang Digunakan.....	157
4. Foto Bumbu yang Digunakan	161
5. Foto Rempah yang Digunakan	162
6. Foto Alt yg digunakana.....	163
7. Foto proses tahapan sampai jadi randang	164
8. Foto Randang yang akan di uji Organoleptik resep ,I, II, III	166
9. Foto saat Uji Orgoloptik	167
10. Foto Hasil Uji Organoleptik	168
10. Lembaran Validasi.....	169
11. Potensi Kelautan.....	174
12. Produksi daging.....	175
13. Potensi produksi dan nilai Ikan laut segar	176
14. Jumlah pemotongan ternak per kecamatan	177

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan sudah menjadi kebutuhan untuk menentukan arah bagi masa depan manusia, bahkan masa depan suatu bangsa. Pendidikan memiliki peran utama dalam pengembangan personal dan sosial serta mempengaruhi perubahan individu dan sosial. Tanpa melalui proses pendidikan yang baik akan sulit bagi seseorang untuk menyesuaikan diri dengan perkembangan dan kemajuan zaman. Karena itu pendidikan mampu menjawab tantangan kehidupan di zaman modern ini mutlak diperlukan. Penyelenggaraan pendidikan yang berkualitas merupakan hal yang harus diwujudkan dengan berbagai upaya secara konsisten dan berkelanjutan.

Pendidikan kejuruan dirancang untuk membekali peserta didik supaya memiliki keahlian, yaitu menguasai kemampuan standar yang disebut kompetensi, konsep kompetensi difokuskan pada apa yang diharapkan dari seorang pekerja ditempat kerja dan bukan ditempat belajar (Bahctiar Hasan: 2006:150). Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) no 20 tahun 2003, pasal 15, menyatakan bahwa pendidikan kejuruaan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja di bidang tertentu.

Sekolah Menengah Kejuruaan (SMK) merupakan sub sistem pendidikan formal yang dipersiapkan sebagai tenaga kerja terampil tingkat menengah. Secara rinci tujuan khusus Sekolah Menengah Kejuruaan (SMK) adalah;

- (1) menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja sendiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi program keahlian yang dipilihnya.
- (2) menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi dilingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminati.
- (3) membekali peserta didik

dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi. (4) membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih (Kurikulum SMK, 2006).

SMK Negeri 6 Padang adalah salah satu jenis pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang termasuk kelompok Pariwisata dan memfokuskan diri dalam menghasilkan lulusan dalam bidang pariwisata. SMK N 6 Padang terdiri dari 6 Program keahlian salah satunya adalah Program keahlian Jasa Boga yang bertujuan memenuhi tenaga kerja dalam usaha Jasa Boga. Untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan maka disusunlah kurikulum yang terdiri dari 3 kelompok mata pelajaran yaitu Normatif, Adaktif dan Produktif. Produktif terdiri atas 9 standar kompetensi. Pengolahan Makanan Khusus adalah salah satu kompetensi yang mempelajari tentang pengolahan makanan Indonesia yang dihidangkan saat acara khusus termasuk acara adat, dan pernikahan yang di berikan pada kelas XII. Yang mempelajari dan membahas serta mengolah masakan Sumatra Barat salah satunya adalah pengolahan randang.

Randang merupakan masakan yang kaya mengandung bumbu rempah. Selain bahan dasar daging, randang menggunakan santan kelapa (*karambia*), dan campuran dari berbagai bumbu khas yang dihaluskan di antaranya cabai (*lado*), serai, lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah dan aneka bumbu lainnya seperti rempah yang biasanya disebut sebagai *pemasak* (Reno Andam Suri dan Raudah Thaib 2008). Bumbu rempah-rempah, yang digunakan untuk randang beberapa di antaranya diketahui memiliki aktifitas antimikroba, sehingga tidak mengherankan jika randang Minang dapat bertahan lama (Winiati Pudji Rahayu: 2998). Namun dalam masyarakat, bahan pokok randang tidak hanya berasal dari daging sapi, tetapi dapat diganti dengan bahan lain tergantung kepada potensi daerah masing-masing di Sumatera Barat, (Reno Andam Suri 2008). Makanan tradisi masyarakat tradisional Minangkabau (baik di darek maupun di rantau). Dibedakan berdasarkan kepada aktivitas budaya mereka. Makanan tradisi yang

dikonsumsi untuk sehari-hari dan makanan tradisi yang dikonsumsi dalam berbagai upacara baik upacara adat maupun upacara agama. Bahan atau material nya berdasarkan kepada sesuatu yang dekat dengan lingkungannya.

Randang memiliki filosofi tersendiri bagi masyarakat Minang Sumatera Barat, yaitu musyawarah dan mufakat, yang berangkat dari empat bahan pokok yang melambangkan keutuhan masyarakat Minang, yaitu: (1) *Dagiang* (daging sapi), merupakan lambang dari "Niniak Mamak" (para pemimpin Suku adat), (2) *Karambia* (kelapa), merupakan lambang "Cadiak Pandai" (kaum Intelektual), (3) *Lado* (cabai), merupakan lambang "Alim Ulama" yang pedas, tegas untuk mengajarkan syariat agama, dan (4) *Pemasak* (bumbu), merupakan lambang dari keseluruhan masyarakat Minangkabau. Setiap daerah di Sumatra Barat memiliki masakan randang dengan ciri khas dari bahan, bumbu, dan tehnik pengolahannya, sesuai dengan potensi alam, geografis, dan budaya. (Reno Andam Suri dan Raudah Thaib : 2008)

(Muslimin, dkk 2008).Pesisir Selatan adalah salah satu kabupaten yang ada di propinsi Sumatra Barat. Berbagai jenis randang dapat disajikan sebagai makanan yang lezat, daerah ini merupakan pesisir pantai sehingga banyak menghasilkan jenis bahan makanan dari laut, Oleh karna itu masyarakat Pesisir Selatan khususnya kecamatan Lingo Sari Baganti selain memiliki randang daging terdapat berbagai jenis randang seperti randang lokan, yang cukup terkenal bahkan merupakan oleh-oleh khas Pesisir Selatan. Kemudian juga diolah randang udang, cumi-cumi, ikan.

Pesisir Selatan memiliki keunikan dalam hal mengolah randang. Randang dengan ciri khas banyak menambahkan bumbu rempah lainnya sehingga rasa randangnya lebih pedas dan aroma rempahnya terasa (Reno Andam Suri : 2008)Randang Linggo Sari Baganti merupakan makanan daerah yang belum terinventarisasi. jenis-jenis randang yang ada. Ini sudah mulai punah ditandai banyak yang tidak bisa membuat randang, orang lebih suka yang praktis, yang murah kurang tertarik dengan randang. Kemudian belum adanya resep standar, pada randang Linggo Sari Baganti maka akan berakibat hasil pada kualitas warna, rasa, tekstur, aroma yang berbeda beda saat proses pembuatannya. Begitu juga pada saat pemberian materi randang. Pada proses belajar mengajar di SMK Pariwisata ,jurusan Tata Boga akan terdapat perbedaan resep antara guru yang satu dengan yang lain sesuai dengan pengalaman guru yang juga berbeda-beda.

Berdasarkan fenomena diatas supaya resep randang dari daerah Linggo Sari Baganti tidak punah dan memiliki resep standar (resep baku) maka perlu di lakukan penelitian dengan judul ” Inventarisasi dan Standarisasi Resep Randang Linggo Sari Baganti Sebagai Potensi Lokal di Pesisir Selatan”.

B. Identifikasi masalah

Sebagaimana yang telah diuraikan dalam latar belakang di atas , maka masalah yang ditemui adalah:

1. Belum terinventarisasinya berbagai jenis randang Linggo Sari Baganti Kabupaten Pesisir Selatan.
2. Belum adanya standar resep dan proses pembuatan randang Linggo Sari Baganti yang bisa di pedomani oleh siswa SMK Negeri 6 Padang sebagai potensi lokal Kabupaten Pesisir Selatan.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka peneliti membatasi masalah Inventarisasi dan standarisasi resep randang Linggo Sari Baganti Sebagai Potensi Lokal di kabupaten Pesisir Selatan.

D. Perumusan Masalah

Sebagaimana yang telah diuraikan dalam latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Apasajakah variasi randang, yang dibuat oleh masyarakat Linggo Sari Baganti.
2. Apakah resep sudah distandarisasi meliputi Bahan, bumbu, dan proses pengolahannya.

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai untuk mengungkapkan :

1. Mendata macam-macam randang meliputi bahan, bumbu dan proses pengolahannya.
2. Menstandar resep randang, Linggo Sari Baganti yang meliputi; bahan, bumbu, dan proses pengolahan.

F. Fokus penelitian

1. Data Inventaris jenis randang di linggo Sari Baganti.
2. Pedoman standarisasi meliputi kualitas bahan, bumbu, bentuk, warna, tekstur, dan rasa, resep randang di Linggo sari Baganti.

G. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian dan pengembangan ini adalah: sebagai berikut :

1. Secara Teoritis
Mendapatkan inventarisasi dan standarisasi resep randang dari daerah, kecamatan Linggo Sari Baganti kabupaten Pesisir Selatan.
2. Secara Praktis.
 - a) Bagi guru di SMKN 6 Padang Sebagai pedoman dalam pengolahan masakan daerah di SMK Negeri 6 Padang khususnya Jasa Boga .
 - b) Untuk para pengusaha dalam memproduksi randang baik dari bahan dan bumbu yang digunakan, teknik pengolahan dan sebagai sumbangan ilmu pengetahuan terhadap perkembangan teknologi ketata bogaan dalam kehidupan masyarakat terutama dalam bidang kuliner.
 - c) Bagi masyarakat perlu adanya inovasi dalam pembuatan randang, sehingga randang tidak hanya digunakan sebagai lauk pauk ketika makan nasi, tetapi menjadi isi untuk makanan siap saji seperti hamburger dan pizza serta berbagai makanan mie dan pasta.
 - d) Sebagai pengalaman bagi penulis dalam melakukan penelitian dan sebagai syarat dalam menyelesaikan pendidikan master di FT UNP

BAB V

KESIMPULAN IMPLIKASI DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis yang diperoleh melalui penelitian ini, penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan untuk penelitian selanjutnya. Berdasarkan hasil penelitian ini telah tergambar bagaimana penerimaan panelis terhadap berbagai jenis resep randang mendapat tanggapan baik..

A. Kesimpulan

Dari hasil analisis data dan pembahasan yang di uraikan pada bab IV maka penelitian inventarisasi dan standarisasi resep randang Linggo Sari Baganti dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Inventarisasi

Berdasarkan analisis data kualitatif ternyata resep randang yang ada di Linggo Sari baganti bukan hanya terdiri dari 5 macam yang di kenal namun terdapat 9 jenis resep randang yaitu randang daging, lokan, udang, cumi, ikan, ayam, nangka, jengkol dan daun pakis. Dengan bahan, bumbu dan cara pengolahan yang berbeda. Pada saat ini hanya lima 5 jenis randang yang paling sering di olah masyarakat setempat.

2. Standarisasi

Pengujian secara organoleptik terhadap kualitas berbagai jenis resep randang yang dihasilkan terhadap bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa baik.sebagai berikut .:

- a. Resep randang randang daging pertama mendapat respon yang sangat positif karena bentuk utuh bagus, warna hitam kecoklatan, tekstur dadak berserat, rasa gurih, sesuai dengan selera masyarakat Lingo Sari Baganti

- b. Resep randang lokan yang kedua mendapat tempat yang baik karena. Bentuk utuh, warna hitam kecoklatan, rasa gurih,pedas, tekstur empuk, dadaknya berserat sesuai standar yang di kehendaki.
- c. Resep randang udang yang pertama dirasakan sangat sesuai dengan selera orang banyak karena bentuk utuh, warna hitam kecoklatan, tekstur empuk dadak randang berserat sesuai standar, rasa gurih,dan rasa bahan utama.
- d. Resep randang cumi yang pertama mendapat tempat yang baik, dengan selera orang banyak karena bentuk utuh, tekstur cumi empuk, rasa gurih dan bahan utama, warna hitam kecoklatan.
- e. Resep randang ikan yang ke dua mendapat respon yang sangat positif dari panelis, karena bentuk bagus utuh,rata, tekstur empuk, dadak randang berserat sesuai dengan standar yang di harapkan, warna hitam kecoklatan, rasa gurih,pedas dan rasa bahan utama.
- f. Di kecamatan (Air Haji) ini berbagai jenis randang di sajikan. Randang dengan ciri khas banyak menambahkan bumbu rempah lainnya sehingga rasa randangnya lebih pedas dan aroma rempahnya terasa. Untuk bahan tambahan sering digunakan daun pakis sebagai penyedap rasa.

B. Implikasi

Berdasarkan kesimpulan penelitian maka implikasi penelitian dapat dikemukakan beberapa saran kepada unsur-unsur terkait yaitu: Penelitian tentang masakan spesifik daerah ini sangat bermanfaat bagi pelestarian budaya, diharapkan untuk kedepannya tidak hanya di gunakan di SMKN 6 Padang saja tetapi untuk semua jurusan Jasa Boga sampai keperguruan tinggi.

- a. Masyarakat

Resep yang telah disatandakan dan dijadikan buku sehingga generasi berikutnya dapat mengetahui dan turut menjaga kekayaan budaya nenek moyangnya, sehingga bisa di angkat menjadi nilai ekonomis. .

b. Siswa dan Guru

program studi .tata boga sangat besar manfaatnya, disamping menambah wawasan juga dapat menambah koleksi aneka resep tradisional yang telah di tandarkan dalam berbentuk buku untuk di jadikan bahan ajar .

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan implikasi penelitian maka dapat dikemukakan beberapa saran kepada unsur – unsur terkait yaitu:

a. Bagi Siswa

Diharapkan nantinya masakan ini dapat dilestarikan siswa SMK N 6 Padang dan pelopor dalam mencintai masakan tradisional .

b. Bagi Guru.

Dapat menambah reverensi resep yang bermaam faat dan berguna dalam mempertahankan budaya minang dalam hal kuliner .Sehingga dapat di implementasikan dalam Silabus SMK 6 tercantumkan secara rinci sehingga dapat dipelajari oleh siswa secara berkesembungan.

c. Bagi Masyarakat Linggo Sari Baganti dapat dijadikan inventaris budaya yang terdokumentasi hingga dapat di jadikan usaha ekonomi.

Bisa di baca dan pedoman bagi gererasi berikutnya. , bahkan dapat jadi pedoman bagi masyarakat diluar kecamatan Linggo Sari Baganti

d. Bagi Pemda

sebaiknya resep ini terdokumentasi selain jadi buku tetapi disimpan dalam bentuk vidio . Tentunya nya ini memerlukan peranan dan bantuan pihak pemda setempat.

- e. Kepada mahasiswa yang berminat untuk melakukan penelitian eksperimen, dapat melanjutkan penelitian ini pada kandungan gizi yang terdapat pada masakan randang.

DAFTAR RUJUKAN

- Adrias,S dan Suradi,S, 1996, *Pengetahuan Bahan Makanan 2* :Jakarta : Obor
- Astuti, Indri. (2008). *A-Z Resep Masakan Padang*. Jakarta Mocomedia.
- Bagus Putu Sudiara. 1996,*Tata Boga*; Jakarta; DebDikBud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan menengah Direktorat Pendidikan Menengah kejuruan Non Teknik
- Bima.ipb.ac.id/~anita/pangek_ikan.htm. diakses pada tanggal 23 Januari 2013
- Djamaris, Edwar (1991). *Tambo Minangkabau*. Jakarta: Balai Pustaka. hlm. 220-221. ISBN978-979-1477-09-3
- Eti Widayati Novary.1999, *Penanganan dan pengolahan sayuran segar* ; Jakarta: Penebar Surabaya
- Elida 2012.Makalah Rendang sebagai makanan tradisional dan budaya minang kabau
- Febrianti/Dian Yuliasut. Macam-macam-Rendang-Ala-Sumatera-Barat
<http://www.tempo.co/read/news/2012/08/26/201425538/>
- Marwanti (2000:35) Marwanti. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adi cita
- Sugiono .2012, *Metode Penelitian Pendidikan.Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.Bandung: Alfabeta.
- Moehyi, Sjahmien. (1990). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharatara.