

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DENGAN TAMBAHAN  
KENTANG DI BATIPUH, KABUPATEN TANAH DATAR**

**SKRIPSI**

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



Oleh

**NISMAR AMINI**  
**2016/16075027**

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

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DENGAN TAMBAHAN  
KENTANG DI BATIPUH, KABUPATEN TANAH DATAR**

Nama : Nismar Amini  
NIM : 16075027  
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 : Nismar Amini  
NIM : 16075027

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

Judul :

**Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Batipuh,  
Kabupaten Tanah Datar**

Padang, Februari 2021

Tim Penguji

Ketua : Dra, Wirnelis Syarif, M.Pd

Anggota : Dra. Asmar Yulastri, M.P, Ph.D

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

Tanda Tangan

1. 

2. 

3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
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 : ikkfpunp@gmail.com

---

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nismar Amini  
BP/NIM : 2016/16075027  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar.**

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



Nismar Amini  
NIM. 16075027

## ABSTRAK

**Nismar Amini, 2021.** “Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan kentang di Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar.*Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perbedaan pada penggunaan bumbu dasar, teknik pengolahan dan takaran bahan dalam pengolahan rendang sehingga kualitas yang dihasilkan juga berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarkan resep Rendang Daging dengan Tambahan kentang di Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga menghasilkan standar resep dan kualitas rendang daging dengan tambahan kentang yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*) pada bulan Oktober 2020 di Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar. Sumber data kualitatif didapat dari masyarakat yang ahli dalam membuat rendang dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terlatih dan 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif menggunakan angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan rumus ( $Mx = \frac{\sum x}{N}$ ), uji keabsahan data adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah uji organoleptik. Hasil penelitian diperoleh 8 resep rendang daging dengan tambahan kentang dari 5 nagari di Kecamatan Batipuh. 8 Resep rendang daging dengan tambahan kentang yang dianalisis dan dipilih 1 resep sebagai perwakilan di lima nagari yang diuji coba kepada 10 panelis terlatih. Hasil dari uji organoleptik nilai tertinggi diperoleh Ibu Nita dari Nagari Pitalah dengan nilai rata-rata (32,4). Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi rendang daging dengan tambahan kentang yang telah dikonversikan. Standarisasi resep rendang daging dengan tambahan kentang dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas rendang daging dengan tambahan kentang yang baik meliputi: bentuk potongan daging rendang (*rapi*), warna daging (*coklat kehitaman*), warna dadak (*coklat kehitaman*), aroma (*harum*), tekstur daging (*empuk*), tekstur dadak (*kering*), rasa daging (*gurih*), dan rasa kentang (*meresap bumbu*).

**Kata Kunci:** Standarisasi resep rendang, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamin, puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang senantiasa menganugrahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian dengan judul "Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahkan Kentang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar".

Dalam pelaksanaan skripsi ini penulis telah banyak mendapatkan bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra Ernawati M.Pd.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
2. Ibu Dr. Yasnidawati M,Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif M.Pd selaku Dosen pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing Skripsi
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.P, Ph.D selaku Dosen Penguji
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M,Si selaku Dosen Penguji
6. Mama dan Papa tercinta dikampung halaman yang selalu mendoakan dan menyemangati
7. Abang sulung Doni Gustian dan abang kedua Abul haris fadhila yg turut mendoakan dan menyemangati.
8. Sahabat-sahabat tersayang Ade angraini, Puput nova dan Annisa Munawarah yang telah memberikan semangat dan bantuan kepada penulis

baik secara moril maupun materil sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan.

9. Seterusnya kepada teman-teman dan seluruh pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini dan juga memberi masukan dalam penyusunan skripsi.

Penulis mengucapkan maaf atas segala kekurangan atau ketidak sempurnaan dari skripsi yang penulis buat ini. Penulis sangat mengharapkan saran dan kritikan yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini dimasa mendatang.

Akhir kata, semoga Tuhan membalas segala jasa dari seluruh pihak yang telah membantu penulis yang diakhiri dengan pembuatan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca terutama bagi penulis sendiri.

Padang, Februari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Penelitian .....	4
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TORI</b>	
A. Standarisasi Resep .....	8
1. Pengertian Standarisasi .....	8
2. Pengertian Resep .....	8
B. Rendang .....	9
1. Pengertian Rendang .....	9
2. Bahan Rendang .....	10
3. Alat Pengolahan Rendang .....	13
4. Alat Penyimpanan Rendang .....	15
5. Alat Penyajian Rendang .....	16
6. Proses Pembuatan Rendang .....	18
7. Kualitas rendang daging .....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	22
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian .....	22
1. Kualitatif .....	22
2. Kuantitatif .....	23
C. Jenis dan Sumber Data .....	23
1. Jenis Data .....	23
a. Kualitatif .....	23
b. Data Kuantitatif .....	24
2. Sumber Data .....	24
a. Data Kualitatif .....	24
b. Data Kuantitatif .....	24
D. Instrumen Penelitian .....	25
E. Teknik Pengumpulan Data .....	27
1. Pengumpulan Data Kualitatif .....	27
a. Observasi .....	27
b. Wawancara .....	28
c. Dokumentasi .....	28
2. Teknik Pengumpulan data Kualitatif .....	29
F. Teknik Analisis Data .....	30

1. Teknik Analisis Data Kualitatif .....	32
2. Teknik Analisis data Kualitatif .....	32
G. Uji Keabsahan Data Kualitatif .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan umum penelitian kualitatif .....	36
1. Letak geografis kecamatan batipuh, kabupaten tanah datar .....	36
2. Penduduk di kecamatan batipuh, kabupaten tanah datar .....	37
B. Temuan Khusus Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kecamatan Batipuh .....	37
1. Proses Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kecamatan Batipuh .....	38
2. Analisis Kualitas Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kecamatan Batipuh .....	49
C. Pembahasan .....	70
1. Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang .....	70
2. Kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang .....	72
<b>BAB V KESIMPULAN</b>	
A. Kesimpulan .....	76
1. Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang .....	76
2. Kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang .....	76
B. Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>81</b>

## DAFTAR TABEL

### Halaman

1. Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Rendang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar .....	26
2. Tabel 2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	28
3. Tabel 3. Contoh Format Uji Jenjang pada Kualitas Rendang Daging	29
4. Tabel 4. Kualitas 5 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kecamatan batipuh.....	52
5. Tabel 5. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Terhadap 5 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang .....	53
6. Tabel 6. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Terhadap 3 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang .....	53
7. Tabel 7. Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas bentuk.....	61
8. Tabel 8. Rata-rata hasil uji organoleptik.....	63
9. Tabel 9. Rata-rata hasil uji organoleptik warna dadak.....	64
10. Tabel 10. Rata-rata hasil uji organoleptik aroma rendang.....	65
11. Tabel 11. Rata-rata hasil uji organoleptik aroma tekstur daging.....	66
12. Tabel 12. Rata-rata hasil uji organoleptik tekstur dadak .....	67
13. Tabel 13. Rata-rata hasil uji organoleptik rasa daging.....	68
14. Tabel 14. Rata-rata hasil uji organoleptik rasa kentang.....	69

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
1. Gambar 1. Bahan Rendang Daging dengan Tambahan Kentang.....	57
2. Gambar 2 Proses Pengolahan Rendang Daging dengan Tambahan Kentang.....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
1. Lampiran 1: Panduan Observasi.....	79
2. Lampiran 2: Panduan Wawancara.....	81
3. Lampiran 3 : Angket Uji Organoleptik.....	82
4. Lampiran 3: Dokumentasi Penelitian Kualitatif.....	87
5. Lampiran 4: Proses Uji Organoleptik dengan 10 orang panelis.....	90
6. Lampiran 5: Surat izin melakukan penelitian.....	91
7. Lampiran 6: surat izin penelitian.....	92
8. Lampiran 7: Data Panelis.....	93
9. Lampiran 8: dokumentasi penelitian.....	94
10. Lampiran 9: proses pembuatan rendang daging dengan tambahan Kentang.....	95



# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bangsa Indonesia memiliki begitu banyak jenis masakan tradisional yang terkenal dengan kelezatan rasa dari berbagai bumbu-bumbu rempah. Luasnya alam dan beragamnya sumber makanan berasal dari hewan serta tumbuhan, dari daratan maupun perairan, hal itu memungkinkan bagi nenek moyang bangsa Indonesia menciptakan olahan makanan yang spesifik dan kemudian di wariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi, salah satunya yaitu Rendang yang berasal dari Sumatera Barat (Minangkabau).

Bagi nenek moyang orang Sumatera Barat (Minangkabau) tersedianya kelapa yang berlimpah, produksi daging kerbau dan sapi yang selalu tersedia, dan berbagai jenis rempah yang tumbuh subur telah menginspirasi mereka untuk membuat makanan yang disebut Rendang. Rendang bagi orang Minangkabau lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan.

Kecamatan Batipuh merupakan satu dari 14 kecamatan di Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Ibu kota kecamatan: Kubu Karambia. Kecamatan Batipuh sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Agam, sebelah selatan dengan Kecamatan Batipuh Selatan, sebelah barat dengan Kota Padang Panjang dan Kecamatan X Koto, dan sebelah timur dengan Kecamatan Pariangan. Kecamatan Batipuh memiliki

luas 144,27 km<sup>2</sup>, dengan populasi 30.095 jiwa pada tahun 2017. Terdiri dari perempuan sebanyak 15.498 jiwa dan laki-laki 14.597 jiwa. Mereka berdiam di 49 jorong dalam 8 nagari.

Makanan rendang di batipuh, Kabupaten Tanah Datar selalu disajikan pada saat acara besar dan acara adat seperti acara pesta pernikahan, batagak penghulu, khatam qur'an, sunatan, batagak datuak dll. Pengolahan Rendang di Batipuh pada saat acara besar dan acara adat hanya dilakukan oleh beberapa ibu-ibu yang dipercaya telah ahli dalam pengolahan pembuatan Rendang. Diketahui bahan yang di gunakan dalam pembuatan rendang yaitu daging kerbau atau sapi, kelapa, cabe merah yang telah digiling halus, lada, jahe, bawang putih dan bawang merah yang telah digiling halus, cabe rawit yang telah digiling halus, lengkuas, kemiri, ketumbar, garam, daun kunyit, daun salam, kayu manis, pala, daun jeruk, kunyit, daun serai, serta kacang buncis atau bisa diganti juga dengan kentang yang kecil. Cara pembuatannya yaitu menuangkan santan ke dalam wajan yang berukuran besar, lalu masukkan bumbu-bumbu halus dan kasar, lalu masak hingga mendidih, setelah itu masukkan daging serta kacang buncis ataupun kentang yang berukuran kecil. Lalu masak hingga daging matang merata dengan menggunakan api kecil. Pada proses pengolahan Rendang di Batipuh masih menggunakan resep takaran perkiraan saja, belum menggunakan resep standar sehingga hasil yang didapatkan belum maksimal.

Salah seorang masyarakat di nagari bungo tanjuang, kecamatan batipuh menyatakan bahwa Kualitas Rendang di Batipuh masih berbeda-beda mulai

dari rasa, tekstur, aroma, serta rasa. Kualitas Rendang di Batipuh juga sering ditemukan memiliki bentuk yang berbeda-beda seperti tekstur daging yang terlalu keras, kuah yang masih basah dan belum kering menghitam. Berdasarkan dari permasalahan dalam pembuatan Rendang di Batipuh, penulis tertarik untuk mengkonversikannya ke dalam takaran yang pas, dengan tujuan untuk mendapatkan resep standar serta untuk mempertahankan kualitas rasa dari Rendang daging di Batipuh, karena Rendang merupakan salah satu makanan tradisional dari Sumatera Barat yang patut dijaga kelestariannya.

Rendang di batipuh biasanya juga dimasak dengan bahan tambahan salah satunya adalah kentang, dan kentang yang biasa digunakan adalah kentang yang berukuran kecil atau biasa disebut masyarakat minang *kentang darek*. Kentang di kabupaten tanah datar merupakan salah satu tanaman yang banyak di tanam oleh petani di sana karena tanah datar merupakan wilayah dataran tinggi yang mana merupakan wilayah strategis untuk bertani.

Penelitian mengenai standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar belum ada khususnya di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Adapun beberapa penelitian yang relevan mengenai Standarisasi Resep Rendang antara lain: Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh (Dilla

Filda,2017), Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Pariaman (Dian Novita,2019).

Adanya permasalahan diatas, maka dapat dilihat bahwa Rendang di Batipuh belum memiliki resep standar, penulis sangat tertarik untuk mengkonversikannya ke dalam ukuran gram, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendapatkan resep dengan ukuran yang pas serta untuk mempertahankan kualitas asli dari rendang tersebut dan penulis sangat tertarik untuk membuat resep standar makanan tradisional asli Sumatera Barat di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar sehingga penulis memberi judul **“STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DENGAN TAMBAHAN KENTANG DI BATIPUH, KABUPATEN TANAH DATAR”**

## **B. Fokus Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang yang telah penulis tetapkan, maka fokus penelitian yang akan penulis lakukan yaitu tentang standarisasi resep rendang daging di batipuh meliputi bahan yang digunakan, bagaimana proses pengolahan serta bagaimana hasilnya (warna, aroma, tekstur, dan rasa)

## **C. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan fokus penelitian yang telah penulis uraikan di atas, maka rumusan masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa saja bahan yang di gunakan dalam pembuatan rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar?

2. Bagaimana proses pembuatan rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar?
3. Bagaimana kualitas dari rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan resep standar dari rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar. Dan secara spesifik tujuan dari penelitian ini adalah untuk menstandarkan.

1. Menstandarkan ukuran bahan rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar.
2. Menstandarkan cara pembuatan rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar.
3. Menganalisis hasil dari pengolahan rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar.

#### **E. Manfaat penelitian**

1. Bagi masyarakat
  - a. Sebagai literatur bagi lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional dan masakan daerah seperti dinas kebudayaan dan pariwisata sebagai dokumentasi resep asli dari rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar.
  - b. Sebagai literatur bagi masyarakat di Batipuh, khususnya untuk generasi muda di daerah itu untuk mengetahui resep standar dari

rendang daging di batipuh, kabupaten tanah datar. Agar makanan tradisional ini tetap terjaga, serta keberadaaan dari rendang ini dapat mempertahankan kekayaan budaya bangsa.

2. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga

- a. Sebagai literatur bagi peneliti selanjutnya yang berhubungan dengan rendang
- b. Memberikan informasi tentang Standarisasi resep rendang dengan tambahan kentang yang ada di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar.

3. Bagi peneliti

- a. Untuk menambah ilmu pengetahuan serta pengalaman bagi penulis.
- b. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Negeri Padang



## **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 Rendang Daging dengan Tambahan Kentang**

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 Batipuh, Kabupaten Tanah Datar peneliti mengambil resep rendang daging dengan tambahan kentang Ibu Nita dari Nagari Pitalah untuk dijadikan resep standar. Resep rendang daging Ibu Nita memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah rendang. Rendang Ibu Nita lebih disukai oleh masyarakat Kecamatan Batipuh karena mencerminkan rasa Rendang daging dengan tambahan kentang khas kecamatan tersebut.

##### **2. Kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang**

###### **a. Bentuk**

Bentuk potongan daging Rendang setelah dimasak adalah persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan

ukuran 4 x 5 cm yang kemudian mengalami sedikit perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama.

b. Warna

Warna rendang 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 rendang berwarna coklat kehitaman.

c. Aroma

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

d. Tekstur

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

e. Rasa

Rasa gurih pada rendang dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas, serta rasa bumbu yang meresap

kedalam kentang. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep rendang daging dengan tambahan kentang di kecamatan batipuh, kabupaten tanah datar, 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 rendang harus diperhatikan kapan penggunaan api besar dan kapan penggunaan api kecil.

## DAFTAR PUSTAKA

- \_\_\_\_\_.(2019).fungsi santan dalam masakan pengental hingga memperkaya rasa. Jakarta:Fimela.com
- \_\_\_\_\_. 2019.Arti Kata Dulang. Lektur.Id
- Anak-anak Minang.(2016). Dalamak.Minangofficial.com
- Antara Sumbar.(2013).Tanahdatar Kembangkan Komoditas Tanaman Kentang. <https://sumbar.antarane.ws.com/berita/24264/tanahdatar-kembangkan-komoditas-tanaman-kentang>. Diakses pada 19/09/2020
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang.* (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.* (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Dini.(2013).Yang Lezat Untuk dijadikan Rendang.Kompas.com. <https://nasional.kompas.com/read/2013/01/13/15394489/Yang.Lezat.untuk.Dijadikan.Rendang>. Diakses pada 10/08/2020
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Filda, Dilla. 2019. “Standarisasi Resep Rendang Daging di Payakumbuh”. Vol.2 (8) : 31- 43.
- 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.
- Hariadi,Ernatip,Silvia Devi, Reza Lahardo, Yulisman, Yoka.Y, Agustianawarni, Kadril, Suriani, Nurman.(2012). *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Randang Minangkabau*.BPSNT Padang Press:Padang, Sumatra Barat
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.(2012).*Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Randang Minangkabau*.Taman Budaya Sumatera Barat