

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI JORONG PADANG  
LOWEH NAGARI SULIKI KECAMATAN SULIKI  
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

**SKRIPSI**

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan (SI) Universitas Negeri Padang*



**OLEH:**

**MESSY KARTIKA**

**NIM. 17075081**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2022**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI JORONG PADANG  
LOWEH NAGARI SULIKI KECAMATAN SULIKI  
KABUPATEN LIMA PULUH Kota**

Nama : Messy Kartika  
NIM : 17075081  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

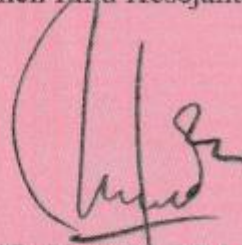
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh :  
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197608012005012001

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2 002

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Nama : Messy Kartika  
NIM : 17075081

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul :

**Standarisasi Resep Rendang Daging di Jorong Padang Loweh  
Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota**

Padang, Agustus 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

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

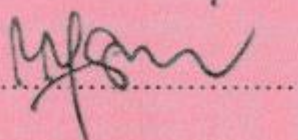
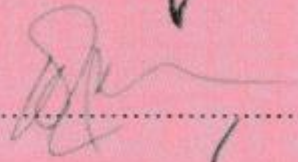
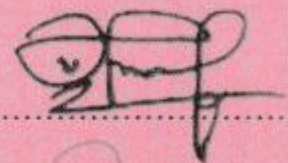
1. ....

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. ....

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. ....





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN  
RISET DAN TEKNOLOGI  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**  
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

---

### **SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Messy Kartika  
NIM : 17075081  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Rendang Daging Di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota.**

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 maupaun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggungjawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan

Messy Kartika  
NIM. 17075081

## ABSTRAK

**Messy Kartika, 2022.** “Standarisasi Resep *Rendang Daging* Di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Pariwisata Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang khas Jorong Padang Loweh ini berbeda dengan rendang pada umumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota. Jenis penelitian adalah metode campuran (*mixed method*). Penelitian ini dilakukan di Jorong Padang Loweh pada bulan Januari 2022. Sumber data ada dua yaitu : sumber data kualitatif yaitu diambil dari orang yang ahli dalam membuat rendang daging, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi, teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis data Miles dan Huberman yang meliputi tiga alur kegiatan yaitu reduction data (data reduksi), data display (penyajian data), dan verifikasi (menarik kesimpulan) dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \sum X$ ). Berdasarkan hasil penelitian di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten Lima Puluh Kota peneliti mengambil rendang daging dari resep Ibu Yusniati meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas Rendang Daging yang telah dikonversikan. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas daging (cukup rapi), warna daging (coklat) sedangkan warna dedak yaitu coklat kehitaman, aroma (harum khas rendang), tekstur daging (empuk) dan dedak (kering berminyak), hal ini dipengaruhi karna proses pemasakan yang lama dengan menggunakan api yang tidak besar, rasa daging dengan bumbu meresap dan rasa dedak (gurih).

**Kata Kunci : Standarisasi resep rendang daging, kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini yang berjudul **“Standarisasi Resep Rendang Daging Di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan di Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proposal ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam proses penyusunan skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai Allah SWT.

6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji.
7. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen, Staf Tata Usaha dan Teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kedua orang tua tersayang yang selalu memberikan do'a, dorongan, moril, material dan motivasi yang tidak terbilang kepada penulis serta kakak, abang, adik dan seluruh keluarga terdekat yang menemani dan menyemangati penulis dalam menjalani perkuliahan dan penyelesaian skripsi.
9. Sahabat dan teman seperjuangan yang selalu membantu, menyemangati dan menemani disaat suka maupun duka dalam proses perkuliahan dan menyelesaikan skripsi.

Penulis memohon maaf sedalam-dalamnya atas segala salah dan kekhilafan yang telah penulis buat dalam proses penulisan skripsi ini. Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu, orang tua, saudara, sahabat dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan keberkahan dari Allah SWT. Aamiin allahumma aamiin.

Padang, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATAPENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GRAFIK.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Penelitian .....	4
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Standarisasi Resep .....	7
1. Standarisasi .....	7
2. Resep .....	8
3. Standarisasi Resep .....	8
B. Rendang .....	9
1. Pengertian Rendang Daging .....	9
2. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Rendang .....	12
3. Alat yang Digunakan .....	17
C. Langkah-Langkah Pengolahan Rendang Daging.....	23
D. Kualitas Rendang yang Ingin Dicapai .....	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
A. Jenis Penelitian .....	30
B. Tempat dan Jadwal Penelitian .....	31
C. Definisi Operasional .....	31
D. Jenis dan Sumber Data .....	32
E. Instrument Penelitian.....	34
F. Teknik Pengumpulan Data .....	37
G. Teknik Analisis Data .....	40
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif.....	45

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
A. Hasil Penelitian.....	47
B. Pembahasan .....	83
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>86</b>
A. Kesimpulan .....	86
B. Saran.....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>90</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kisi-kisi Instrument Penelitian .....	37
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif .....	40
3. Pilihan Jawaban Uji Jenjang Pada Format Uji Kualitas .....	41
4. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik resep daging rendang .....	65
5. Deskripsi hasil uji Organoleptik 3 rendang daging .....	68
6. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Bentuk .....	74
7. Rata-rata Hasil Organoleptik Kualitas Warna Daging (bagian dalam) .....	75
8. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Warna Dadak Rendang .....	76
9. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Aroma Rendang Daging.....	77
10. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Daging.....	78
11. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Dadak .....	80
12. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Daging .....	81
13. Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kualitas Rasa Dadak.....	82

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Rendang Daging .....	9
2. Komponen Teknik Analisis Data .....	43
3. Kualitas rendang 5 resep .....	64
4. Kualitas rendang daging 3 resep .....	67
5. Bahan pembuatan rendang .....	70
6. Alat yang digunakan dalam pembuatan rendang .....	71
7. Gambar & pengolahan rendang daging .....	72

## DAFTAR GRAFIK

<b>Grafik</b>	<b>Halaman</b>
1. Grafik rata-rata Hasil Uji Organoleptik 5 resep rendang daging .....	65
2. Grafik rata-rata Hasil Uji Organoleptik 3 resep rendang daging.....	68
3. Grafik Hasil Uji Organoleptik resep rendang daging yang telah dikonversikan .....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lampiran 1 Panduan observasi.....	93
2. Lampiran 2 Panduan wawancara .....	94
3. Lampiran 3 Format uji organoleptik .....	95
4. Lampiran 4 Tabulasi Data .....	100
5. Lampiran 5 Dokumentasi uji organoleptic bersama ibu ibu di Jorong Padang Loweh.....	106
6. Lampiran 6 Dokumentasi wawancara bersama ibu ibu yang ahli membuat rendang di Jorong Padang Loweh.....	107
7. Lampiran 7 Bahan dan Alat yang digunakan dalam membuat rendang daging.....	108
8. Lampiran 8 Cara membuat rendang daging di Jorong Padang Loweh.....	109
9. Lampiran 9 Surat tugas pembimbing .....	110
10. Lampiran 10 Surat izin penelitian.....	111
11. Lampiran 11 Surat izin penelitian dari FAKultas Pariwisata Perhotelan....	112
12. Lampiran 12 Surat rekomendasi dari Wali Nagari Suliki .....	113
13. Lampiran 13 Surat Izin Pengajuan Panelis .....	114

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Rendang merupakan makanan khas tradisional Indonesia yang berasal dari provinsi Sumatera Barat, dalam bahasa Minangkabau rendang biasa disebut dengan kata *randang*. Rendang sangat terkenal hingga keseluruhan penjuru dunia dikarenakan rendang memiliki cita rasa yang khas. Hal ini didukung oleh survey yang dilakukan oleh Cable News Network atau CNN travel Internasional pada tahun 2011 dan 2017, yakni rendang terpilih sebagai makanan terlezat di dunia (CNN Internasional, 2017).

Rendang pada umumnya terbuat dari olahan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan tambahan bumbu dan rempah sehingga menghasilkan cita rasa yang khas. Rendang adalah makanan yang kaya akan rasa dikarenakan banyaknya penggunaan bumbu dan rempah dalam proses pengolahannya (Elida, 2012:24). Rendang dimasak dalam jangka waktu lama menggunakan beragam bumbu dan rempah dalam jumlah yang banyak (Fajri dkk, 2013:114). Di Sumatera Barat rendang sangat beragam dan khas tergantung masing-masing daerah. Salah satu daerah di Sumatera Barat yang memiliki masakan rendang daging yang khas yaitu Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota. Rendang daging di Jorong Padang Loweh ini dikenal dengan rendang yang tidak menggunakan banyak bumbu dan rempah seperti rendang pada umumnya, karena rendang ini hanya menggunakan daging sapi dan santan sebagai bahan utama ditambah cabe merah, daun kunyit, dan garam sebagai bahan tambahan pangan lainnya.

Berdasarkan hasil prapenelitian yang dilakukan pada bulan September 2021 di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki bersama ibu Malinis sebagai orang yang ahli dalam membuat rendang di daerah ini, menyatakan bahwa bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang khas Jorong Padang Loweh ini berbeda dengan rendang pada umumnya, yaitu hanya menggunakan 5 bahan saja yakni 2 bahan utama dan 3 bahan tambahan pangan lainnya tanpa menggunakan banyak bumbu dan rempah, bahan tersebut adalah daging sapi, santan, cabe merah, daun kunyit, dan garam. Tetapi ada beberapa ibu-ibu yang juga ahli dalam membuat rendang di daerah ini menambahkan cabe rawit pada bahan rendang untuk memberikan rasa lebih pedas dan mendapatkan warna yang lebih hitam pada rendang.

Teknik pengolahan rendang khas di daerah Jorong Padang Loweh ada 2 cara, yang pertama semua bahan dimasak secara bersamaan hingga kering dan bewarna coklat kehitaman, cara yang kedua yaitu santan dimasak terlebih dahulu sampai mengeluarkan minyak (terbit minyak) kemudian baru dimasukkan bahan-bahan lainnya, dan dimasak hingga kering dan bewarna hitam. Kualitas akhir dari rendang ini beragam antara satu dengan yang lainnya karena bahan dan proses pembuatan yang beragam. Dilihat dari segi bentuk daging ada yang rapi dan kurang rapi, dari segi tekstur daging ada yang empuk dan ada yang kurang empuk, dari segi rasa rendang ada yang pedas ada yang kurang pedas.

Berdasarkan wawancara pada bulan September 2021 dari ibu Yusniati seorang ibu rumah tangga yang ahli dalam membuat rendang di Jorong Padang Loweh bahwa orang yang ahli dalam membuat rendang di

daerah ini hanya orang tua sedangkan generasi muda masih banyak yang kurang mengetahui cara pembuatan rendang daging ini. Hal ini disebabkan belum adanya acuan resep yang jelas tentang rendang khas Jorong Padang Loweh. Resep yang dipakai masih menggunakan takaran tradisional dari mulut ke mulut masyarakat setempat. Dalam takaran pembuatan rendang masih mengandalkan filling atau perasaan dan genggam tangan. Maka dari itu penulis ingin mencoba menstandarisasikan resep rendang daging yang ada di Jorong Padang Loweh.

Standarisasi adalah suatu aturan atau penentuan resep dalam memproduksi sesuatu. Menentukan resep standar dengan mengkonversikan ukuran bahan yang digunakan kedalam bentuk gram, dengan tujuan mendapatkan resep standar dan mempertahankan kualitas asli rendang yang konsisten. Dengan adanya resep standar maka dapat membantu memudahkan pembuatan rendang yang sesuai dengan kualitas yang diperoleh dapat distandarkan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang sama. Rendang daging khas Jorong Padang Loweh ini adalah salah satu makanan tradisional yang harus dijaga kelestariannya. Menjadi mahasiswa tata boga disinilah peran penulis untuk melestarikan dan melindungi warisan tradisional rendang ini.

Sebelum mengangkat penelitian ini penulis telah melakukan wawancara bersama Ibu Malinis yang ahli dalam membuat rendang daging di Jorong Padang Loweh, selanjutnya penulis juga melakukan wawancara bersama Ibu Ide dan Ibu Yusniati untuk mencari tau lebih lanjut tentang rendang daging yang khas ini. Penulis mendapatkan informasi tentang

rendang daging khas Jorong Padang Loweh dengan bahan - bahan yang digunakan serta cara membuat yang berbeda dengan rendang pada umumnya. Dengan ini penulis tertarik melakukan pengamatan lebih lanjut dengan mencari resep-resep yang berbeda antara ibu- ibu yang ahli dalam membuat rendang daging di Jorong Padang Loweh serta mencoba mempraktekan cara membuat rendang daging ini bersama Ibu Malinis. Setelah dibuat dan dirasakan langsung rendang daging khas Jorong Padang Loweh ini penulis tertarik untuk menjadikan rendang ini sebagai penelitian dengan tujuan untuk memperkenalkan ke masyarakat luar tentang rendang daging ini.

Adanya permasalahan diatas, dapat dilihat bahwa rendang daging khas Jorong Padang Loweh belum memiliki resep standar, maka dari itu penting bagi penulis menangkat penelitian tentang **“Standarisasi Resep Rendang Daging Di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota.”**

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka fokus penenlitian ini ialah tentang standarisasi rendang daging di Jorong Padang Loweh meliputi: bahan yang digunakan, proses pembuatan, dan kualitas yang dihasilkan dari segi (rasa, aroma, tekstur, bentuk, warna).

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses menstandarisasikan resep rendang daging di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota.
2. Bagaimana kualitas rendang daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota.

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

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk merumuskan standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota. Namun inti dari tujuan penelitian ini adalah:

1. Melakukan standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota.
2. Mendeskripsikan Proses standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota.
3. Menganalisis kualitas rendang daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota.

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Penulis
  - a. Sebagai syarat bagi peneliti dalam membuat penelitian ilmiah dan untuk mendapatkan gelar sarjana pada Universitas Negeri Padang.

- b. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai rendang di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota.
  - c. Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota.
2. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi di Universitas Negeri Padang, khususnya pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan tentang standarisasi resep rendang daging khas Padang Loweh.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi pedoman bagi masyarakat dalam melestarikan resep rendang daging asli khas Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten 50 Kota. Sehingga rendang daging khas Jorong Padang Loweh lebih dikenal dan dapat mempertahankan kelestarian makanan tradisional daerah ini.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, uji organoleptik, dan pembahasan yang telah disajikan dapat disimpulkan bahwa :

#### 1. Standarisasi Rendang Daging Di Jorong Padang Loweh

Standarisasi resep rendang daging adalah panduan mengenai bahan – bahan yang digunakan serta jumlah pemakaian bahan dan cara membuat rendang daging untuk mendapatkan kualitas yang standar meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten Lima Puluh Kota peneliti mengambil rendang daging dari resep Ibu Yusniati untuk dijadikan resep standar. Resep dari Ibu Yusniati memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dibandingkan ibu- ibu lain yang juga ahli dalam membuat rendang di Jorong Padang Loweh.

#### 2. Kualitas Rendang Daging

##### a. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan. Fitri dan Gusnita (2019:32) berpendapat bahwa “potongan daging pada rendang dibentuk rapi dengan menggunakan pisau serta dengan bantuantangan”. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas daging yang cukup rapi.

#### b. Warna

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang diamati konsumen dalam memilih dan memilih makanan. Menurut Syarif (2021:46) menyatakan bahwa “bentuk merupakan tampilan luar dari makanan sehingga enak dipandang mata melalui cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan dengan rapi dan seragam”. Dalam kualitas warna rendang daging dipengaruhi oleh perbedaan waktu memasak rendang daging yang menjadikan rendang daging memiliki beberapa warna yaitu merah kecokelatan, coklat dan coklat kehitaman (Walia (2020:5). Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas warna daging (coklat) sedangkan kualitas warna dedak yaitu coklat kehitaman.

#### c. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan. Walia (2020:5) dalam penelitiannya menyatakan bahwa rendang daging yang dimasak dengan tungku kayu lebih harum dari pada dimasak dengan kompor gas. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas aroma harum khas rendang.

#### d. Tekstur

Tekstur makanan berkaitan dengan sentuhan yang merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian mutu produk pangan. Menurut Wynda (2019:82) “Tekstur daging rendang adalah empuk karena proses

pengolahan yang lama dan daging yang dipilih tidak berlemak”. Setelah dilakukan uji organoleptik maka dihasilkan kualitas tekstur daging yang empuk dan kualitas dedak kering berminyak, hal ini dipengaruhi karna proses pemasakan yang lama dengan menggunakan api yang tidak besar.

e. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam penilaian sebuah makanan. Cita rasa sebuah makanan dapat menentukan diterima atau tidaknya sebuah produk tersebut oleh konsumen. Kualitas dari rendang yang diharapkan adalah berasa gurih karena dihasilkan dari proses pemasakan dan gabungan bahan serta bumbu rendang yang digunakan (Wynda, 2019:33). Setelah dilakukan uji organoleptik pada rendang daging menghasilkan kualitas rasa daging dengan bumbu meresap dan rasa dedak yang gurih, hal ini dipengaruhi karena penggunaan bumbu pada pembuatan rendang daging.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang resep rendang daging di Jorong Padang Loweh di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten Lima Puluh Kota, maka peneliti akan mengemukakan beberapa saran yang dianggap penting agar bias bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan sangat berpengaruh dalam mengolah rendang daging, hal ini tergantung pada kualitas bahan yang digunakan, karena jika bahan yang dipilih berkualitas buruk maka akan berpengaruh besar terhadap kualitas yang dihasilkan pada rendang daging.
2. Penggunaan api harus sangat diperhatikan dalam mengolah rendang, jangan gunakan api besar berkelanjutan dan terus menerus, hal ini akan menyebabkan rendang akan cepat hangus dan tidak termasak sempurna. Jika rendang sudah mulai kering gunakan api kecil saja sampai rendang kering dan masak.
3. Diharapkan generasi muda dan masyarakat untuk menjaga pelestarian rendang daging khas Jorong Padang Loweh ini sehingga dibudidayakan sebagai makanan tradisional Minangkabau dan akan tetap terjaga secara turun temurun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Quality of Rendang with Different Cooking Methods. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117.
- Amaliah, N. (2018). Penentuan Kadar Capsaicin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (Klt) Pada Cabe Katokkon. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 4(1), 49-56.
- Anni Faridah, Yuliana, Rahmi Holinesti. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati*. Jakarta: Gifari Prastetema.
- Anonim. 2013. *Modul Pengujian Organoleptik* (<http://modul-pengujian-organoleptik.com>).
- Ari, Fadiah. 2011. *Mengolah Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Aritonang S. N. 2015. Perilaku Konsumen Rumah Tangga Dalam Memilih Daging Sapi di Kota Padang. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang. Padang.
- Bungin, Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Cable News Network. 2017. Your Pick: World's 50 Best Foods. (<http://edition.cnn.com/travel/aarticle/world-best-foods-readerschoice/index.html>, diakses 1 Maret 2021).
- Elida, 2012. *Festival Rendang Padang 2012 dan Lomba dan Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang*.
- Elida, 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. CV IRDH: Malang.
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Fajri, P. Y., Astawan, M., & Wresdiyati, T. 2013. Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat. *Nutrition and Food Research*, 36(2), 113-120.
- Filda, Dilla. 2019. "Standarisasi Resep Rendang Daging Di Payakumbuh". Vol.2 (8): 31 – 34.