

**KUALITAS RENDANG LOKAN YANG DIHASILKAN DARI
PENGUNAAN BUMBU BASAH DAN BUMBU KERING**

SKRIPSI

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



OLEH:

DESI RAMADANI

17075109

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

KUALITAS RENDANG LOKAN YANG DIHASILKAN DARI PENGGUNAAN BUMBU BASAH DAN BUMBU KERING

Nama : Desi Ramadani
NIM : 17075109
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

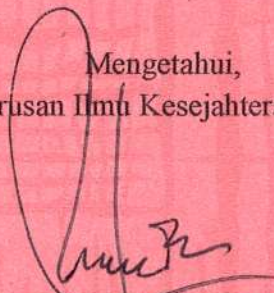
Padang, November 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 198010092008012014

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 197611172003122002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Desi Ramadani

NIM : 17075109

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

Judul :

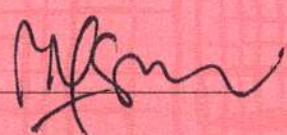
**Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkan Dari Penggunaan Bumbu Basah Dan
Bumbu Kering**

Padang, November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

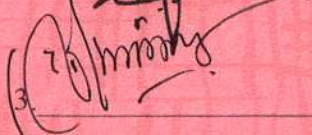
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Desi Ramadani
NIM : 17075109
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkan Dari Penggunaan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering**

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 yang berlaku.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang Menyatakan



Desi Ramadani
NIM. 17075109

ABSTRAK

Desi Ramadani. 2021. “ Kualitas Rendang Lokan yang Dihasilkan dari penggunaan Bumbu Basah dan Bumbu Kering. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh sudah terkenalnya rendang lokan sampai keberbagai mancanegara dengan berbagai citarasa dan berbagai rempah khas asal Indonesia. Rendang lokan merupakan lokan yang diolah dengan cara diangai atau memasak dengan api kecil, lokan yang digunakan merupakan lokan yang berukuran sedang dan yang masih segar, sehingga dalam proses pengolahan rendang lokan tidak mudah hancut ketika dimasak kering. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kualitas rendang lokan dengan bumbu basah dan bumbu kering serta daun pakis sebagai bahan penunjang, dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa rendang lokan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan memperajari dua perlakuan (X1,X2) dengan 3 kali pengulangan. Jenis data yang digunakan data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan taraf signifikan 5% ($=0,05$). Hasil penelien penunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas rendang lokan menggunakan bumbu basah maupun bumbu kering. Dengan arti kata masyarakat diluar Sumatera Barat dapat menggunakan bumbu kering untuk mengolah rendang lokan dengan cita rasa khas masakan minang. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pada indikator kualitas warna,aroma,tekstur,dan rasa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata kunci: Bumbu Basah, Bumbu Kering, Rendang Lokan, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkan Dari Penggunaan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering”**. Dalam proses penyusunan skripsi, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tidak terhingga 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 Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Bapak dikki Zulfikar, M.Pd, selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran serta arahan yang sangat berarti dalam pengusunan skripsi ini.

6. Seluruh Staf Pengajar Dan Teknisi Pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
7. Keluarga yang selalu mendo'akan dan memberi dukungan yang sangat berarti bagi penulis.
8. Rekan-rekan angkatan 2017 dan semua pihak yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu. Terimakasih atas dorongan dan semangatnya.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	I
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A...Latar Belakang.....	1
B... Identifikasi Masalah.....	5
C... Pembatasan Masalah.....	5
D... Rumusan Masalah.....	6
E... Tujuan Penelitian.....	6
F... Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORITIS.....	8
A... Rendang lokan	8
1.. Pengertian rendang lokan.....	8
2.. Teknik pembuatan rendang lokan.....	11
3.. Resep rendang lokan.....	11
4.. Bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang lokan.....	13
5.. Bumbu basah.....	22
6.. Bumbu kering.....	22
7.. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan rendang lokan.....	24
B... Kualitas rendang lokan.....	29
C... Kerangka konseptual.....	32
D... Hipotesis	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
A... Jenis Penelitian.....	34
B... Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	34
C... Objek Penelitian.....	34
D... Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	34
E... Jenis dan Sumber Data.....	36
F... Prosedur Penelitian.....	37
G... Rancangan pengamatan.....	46
H... Kontrol validitas.....	47
I... Teknik pengumpulan data dan instrument penelitian.....	47
J... Teknik Analisis Data.....	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	50
A. Hasil Penelitian.....	50
1. Deskripsi Data.....	50
a.. Kualitas warna rendang lokan	50

b..Kualitas aroma rendang lokan	51
c..Kualitas tekstur rendang lokan	52
d..Kualitas rasa rendang lokan.....	54
2. Uji hipotesis	55
B. Pembahasan	57
1. Kualitas warna rendang lokan.....	57
2. Kualitas aroma rendang lokan	58
3. Kualitas tekstur rendang lokan	59
4. Kualitas rasa rendang lokan.....	61
BAB V PENUTUP.....	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Rendang Lokan.....	12
2. Kandungan Gizi Pada Lokan	14
3. Komposisi Rendang Lokan.....	42
4. Rancangan Pengamatan.....	46
5. Kisi-kisi Instrument Penelitian	48
6. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Terhadap Kualitas Rendang Lokan	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rendang lokan	9
2. Lokan	13
3. Kerangka Konseptual.....	32
4. Diagram alir proses pembuatan bumbu kering.....	41
5. Diagram alir proses pembuatan rendang lokan bumbu basah.....	44
6. Diagram alir proses pembuatan rendang lokan bumbu kering.....	45
7. Nilai rata-rata kualitas warna	51
8. Nilai rata-rata kualitas aroma.....	52
9. Nilai rata-rata kualitas tekstur daging.....	53
10. Nilai rata-rata kualitas tekstur bumbu.....	54
11. Nilai rata-rata kualitas rasa.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian	69
2. Tabulasi Data.....	73
3. Hasil Pengolahan Data.....	78
4. Dokumentasi Penelitian	83
5. Surat Permohonan pembimbing skripsi.....	89
6. Surat Tugas Seminar.....	90
7. Surat Panelis.....	91
8. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	92

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Rendang merupakan makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. Rendang sebagai salah satu warisan kuliner Indonesia, dan sudah terkenal sampai keberbagai mancanegara, dengan cita rasa dan rempah khas asal Indonesia sehingga rendang dikenal sebagai salah satu makanan tradisional yang masih populer di dunia. “Pada tanggal 7 April 2011 rendang dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 didunia versi CNN sebuah saluran berita kabel AS dan saluran TV pertama yang menyiarkan liputan berita 24 jam (Wynda, 2019). Menurut Hilma Yunifa (2020) “Rendang tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, namun sebagai tradisi orang Minang”. Rendang yang dikenal masyarakat Minang bukan hanya rendang daging, tetapi sudah banyak inovasi berbagai macam rendang diantaranya rendang lokan.

Menurut kamus besar bahasa indonesia (KBBI), arti kata lokan adalah kerang besar yang dapat dimakan, hidup dilumpur ditepi laut. Lokan banyak didapatkan di daerah Pesisir Selatan Sumatera Barat., setiap harinya para penyelam lokan di Pesisir Selatan mendapatkan puluhan hingga ratusan Lokan. Rendang lokan sudah banyak dikonsumsi masyarakat di berbagai daerah, bahan utama yang digunakan dalam pengolahan rendang lokan adalah lokan. Lokan mempunyai kandungan gizi yang tinggi dengan komposisi protein sebesar 7,06% - 16,87%, lemak sebesar 0,40 - 2,47%, karbohidrat sebesar 2,36 - 4,95%. di lihat dari tabel komposisi pangan indonesia (2018) adapun

kandungan gizi per 100 gram daging kerang lokan adalah 11,0 protein, 1,7 lemak, 5,1 karbohidrat dan 20 kalsium. Rendang lokan diolah dengan cara diangai atau memasak dengan api kecil. Lokan yang digunakan merupakan lokan yang berukuran sedang dan yang masih segar, sehingga dalam proses pengolahan rendang, lokan tidak mudah hancur maupun tidak keras ketika dimasak kering. Rendang lokan berbahan utama lokan dimasak dengan menggunakan santan kelapa serta aneka bumbu dan rempah. Kelapa yang digunakan dalam pembuatan rendang lokan adalah kelapa tua karena memiliki kadar santan yang lebih banyak dibandingkan dengan kelapa yang masih muda dan agar rendang mendapatkan bumbu yang lebih banyak.

Bumbu merupakan bahan penyedap makanan. Menurut Astawan (2020) “bumbu berfungsi sebagai penyedap yang memperbaiki aroma, citarasa, tekstur dan pembangkit selera makanan”. Didukung oleh Hilma Yunifa (2020) “Bumbu adalah bahan alami maupun bahan buatan yang dijadikan sebagai penyedap rasa dan menambah aroma pada masakan. Bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan rendang adalah cabai merah halus, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, daun salam, serai, daun jeruk, asam kandi dan garam.

Menurut Berhias Mentari (2020) “Berdasarkan kadar airnya terdapat 2 jenis bumbu yaitu bumbu segar (bumbu dan rempah segar yang dihaluskan) dan bumbu kering (bumbu dan rempah segar yang dikeringkan kemudian dihaluskan menjadi tepung)”. Menurut Ade Wahyuni (2019) “Bumbu basah adalah bumbu yang masih segar tanpa pengeringan”. Bumbu basah merupakan

bumbu segar yang telah dicuci bersih kemudian dihaluskan tanpa melalui proses pengeringan. Sedangkan menurut Berhias Mentari (2020) “Bumbu kering memiliki keunggulan praktis dan tahan lama karena kandungan airnya yang rendah”. Bumbu kering seperti bumbu dan rempah yang telah melalui proses pengeringan akan bertahan lebih lama dari pada yang biasa”. Sedangkan bumbu basah lebih baik digunakan langsung ketika mengolah masakan karena bumbu cepat busuk.

Bumbu kering merupakan bentuk olahan dari bumbu dan rempah segar. Tujuan dari pembuatan bumbu kering adalah agar dapat mengawetkan bumbu agar bumbu menjadi lebih tahan lama, pemakaian bumbu kering juga dapat mempermudah masyarakat dalam mengolah masakan yang dikenal rumit pengolahannya karena pemakaian bumbu kering lebih praktis untuk digunakan (Berhias Mentari, 2020). “Pengolahan makanan dengan bumbu kering lebih sederhana dari pada proses memasak dengan bumbu basah. Hal ini dikarenakan dapat mengurangi persiapan bahan baku. Selain itu, bumbu kering mudah tercampur dengan makanan karena bumbu kering berbentuk serbuk” (Berhias Mentari, 2020). Hasil penelitian Kusumawardhani dkk (2016:41) menyatakan:

Pembuatan rendang dengan menggunakan bumbu kering dapat menghemat proses memasak yaitu 30 menit. Ini karena bentuk bumbu kering berbentuk serbuk dapat lebih mudah tercampur dalam santan, sedangkan bumbu basah dihaluskan, dimasak dan ditunggu sampai semua tercampur menjadi satu. Ini lebih efektif hingga 23,53% bila menggunakan bumbu kering sebagai bumbu rendang.

Penelitian tersebut mengungkapkan bahwa penggunaan bumbu basah kurang efektif dalam pembuatan rendang lokan, dikarenakan banyaknya

persiapan yang dilakukan sebelum memasak rendang tersebut dan dalam proses memasak memerlukan waktu yang lebih lama.

Pembuatan bumbu kering untuk rendang lokan bertujuan agar masyarakat dapat memasak rendang lokan lebih mudah, praktis dan sesuai dengan citarasa rendang lokan khas Sumatera Barat. Hal ini disebabkan bumbu kering sudah tersedia dalam satu kemasan yang mencakup semua bumbu dan rempah yang diperlukan dalam pembuatan rendang. Penyimpanan bumbu kering juga lebih praktis, tidak memerlukan ruang penyimpanan yang besar serta bumbu kering lebih tahan lama dan dapat dibawa kemanapun, (Kusumawardhani dkk., 2016), menjelaskan bahwa penyimpanan yang baik akan membuat bumbu kering bertahan selama berbulan-bulan.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat diketahui bahwa pembuatan rendang lokan dapat dilakukan dengan penggunaan bumbu kering dan bumbu basah. Sebelumnya proyek akhir telah dilakukan oleh mahasiswa S1 Tata Boga mengenai rendang daging, dengan judul perbedaan kualitas rendang daging dengan penggunaan bumbu kering dan bumbu basah, hal ini juga melatar belakangi penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai rendang Lokan dengan judul “ **Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkan Dari Penggunaan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Proses memasak rendang lokan memerlukan waktu yang lama.
2. Tidak semua masyarakat di luar Sumatera Barat mampu membuat rendang lokan seenak rendang lokan khas daerah Minangkabau.
3. Rendang lokan merupakan salah satu makanan tradisional yang digemari masyarakat.
4. Belum populernya dikalangan masyarakat memasak rendang lokan menggunakan bumbu kering.
5. Tidak semua bumbu dan rempah yang digunakan didalam rendang lokan mudah didapatkan pada kawasan luar Asia sehingga masyarakat yang berada dikawasan luar Asia kesulitan untuk membuat rendang lokan.
6. Penelitian kualitas rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering belum ada di jurusan IKK.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka penulis membatasi penelitian ini pada kualitas rendang lokan dengan penggunaan bumbu basah dan penggunaan bumbu kering, dinilai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa .

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap warna rendang lokan yang dihasilkan?
2. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap aroma rendang lokan yang dihasilkan?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap tekstur rendang lokan yang dihasilkan?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap rasa rendang lokan yang dihasilkan?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ditentukan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap warna rendang lokan yang dihasilkan .
2. Pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap aroma rendang lokan yang dihasilkan.
3. Pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap tekstur rendang lokan yang dihasilkan.
4. Pengaruh penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap rasa rendang lokan yang dihasilkan.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Bagi Jurusan IKK
 - a. Memberikan tambahan ilmu terutama bagi mahasiswa/i IKK Tata Boga dalam penggunaan bumbu basah dan bumbu kering dalam pengolahan rendang lokan.
 - b. Sebagai bahan literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.
2. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan bagi masyarakat yang belum mengetahui tentang penggunaan bumbu basah dan bumbu kering dalam pembuatan rendang lokan.
3. Bagi Penulis
 - a. Menambah wawasan mengenai kualitas rendang lokan dengan penggunaan bumbu basah dan bumbu kering.
 - b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar sarjana.