

**PEMBUATAN RENDANG DENGAN MENGGUNAKAN BUMBU
RENDANG DAGING INSTAN BASAH**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma Tiga (DIII)*



Oleh:

ADE WAHYUNI SYARA

NIM 2016/16079001

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2019

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging

Instan Basah

Judul : Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu
Rendang Daging Instan Basah

Nama : Ade Wahyuni Syara

NIM : 2016/ 16079001

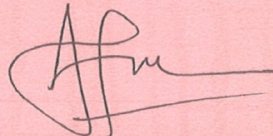
Program Studi : D3 Tata Boga

Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui oleh Pembimbing



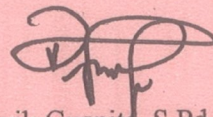
Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ade Wahyuni Syara
NIM : 16079001
Judul : Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

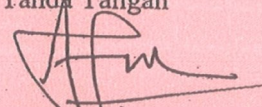
Dinyatakan lulus telah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019


Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

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

1. 

Anggota : Dr. Elida, M. Pd

2. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ade Wahyuni Syara
NIM : 2016/16079001
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan *Randang* Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah”

Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2019

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan

METERAI
TEMPEL
TGL 20
311A0AFF876569463
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Ade Wahyuni Syara
NIM. 16079001

ABSTRAK

Ade Wahyuni Syara, 2019. “Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas bumbu rendang instan basah dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini dibuat agar praktis, bisa dibawa kemana-mana, juga bisa dijadikan oleh-oleh khas Sumatera Barat dan bagi masyarakat yang belum terbiasa untuk mengolah rendang, sehingga membutuhkan sesuatu yang praktis seperti bumbu rendang instan ini. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pembuatan bumbu rendang instan basah. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus di workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa D3 Tata Boga. Hasil uji organoleptik yang dihasilkan dengan teknik yang digunakan persentase mendeskripsikan kualitas warna dari rendang daging adalah coklat kehitaman (100%), kualitas aroma adalah beraroma harum rendang (90%), kualitas tekstur adalah bertekstur empuk (70%), kualitas rasa adalah terasa pedas (80%). Harga jual bumbu rendang instan basah per 250 gram adalah Rp. 8.000,-

Kata Kunci: Bumbu Instan Basah, Bumbu Rendang, Rendang

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah”** ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Dra. Ernawati, M.Pd. Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
5. Ibu Dra. Elida, M.Pd selaku Dosen Penguji Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penguji Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.

7. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang Tua yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta do'a yang tidak pernah putus dihaturkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
9. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga 2016 dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas dorongan dan semangatnya, baik selama praktek maupun selama penulisan Proyek Akhir.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya Proyek Akhir ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tidak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	6
C. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Rendang	8
B. Bumbu dan Rempah	11
C. Resep Rendang Daging.....	14
D. Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah	16
E. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah	21
F. Kualitas Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah	24
BAB III. PROSEDUR PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat.....	27
B. Persiapan Alat dan Bahan	27
C. Proses Pengolahan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah	31
D. Tahap Penelitian	35
E. Uji Organoleptik.....	36
F. Analisis Data	37
BAB IV. TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	38
B. Pembahasan.....	46
C. Penentuan Harga Jual	50

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan55

B. Saran56

DAFTAR RUJUKAN58

LAMPIRAN59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Rendang Daging Dari Daerah Lubuk Basung	15
2. Penimbangan Bahan Bumbu Rendang Daging Instan Basah.....	32
3. Penimbangan Bahan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah.....	33
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Cokelat Kehitaman) Dari Rendang	39
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Rendang) Dari Rendang	41
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Empuk) Dari Rendang Daging	43
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Pedas) Dari Rendang Daging	44
8. Anggaran Biaya Pembuatan Bumbu Rendang Daging Instan Basah	51
9. Anggaran Biaya Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah	34
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Cokelat Kehitaman) Dari Rendang Daging.....	40
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Rendang) Dari Rendang Daging.....	42
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Empuk) Dari Rendang Daging	44
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Pedas) Dari Rendang Daging	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian.....	59
2. Dokumentasi Penelitian	62
3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	67
4. Surat Rekomendasi	68
5. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	69
6. Surat Tugas Pembimbing	70
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	71
8. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	72
9. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	73

BABI PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekayaan alam dan budaya yang dimiliki Indonesia, menjadikan Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner yang kaya akan cita rasa dan varian. Ribuan pulau yang dimiliki Indonesia menjadikan Negara ini menjadi Negara yang paling banyak memiliki perbedaan sumber daya. Selama berabad-abad rempah-rempah yang melimpah telah menarik para pelaut, pedagang, dan eksplorasi yang berasal dari berbagai budaya untuk meninggalkan jejaknya di bumi pertiwi ini (Mandradhitya, 2016).

Tidak hanya kaya akan rempah, letak Kepulauan Indonesia yang strategis sebagai jalur perdagangan pada masa lalu telah menciptakan akulturasi budaya yang tergambar di dalam kuliner nusantara. Dimana banyak budaya-budaya luar yang di satukan di dalam sebuah bentuk produk makanan. Budaya Arab, Cina dan Eropa merupakan tiga budaya yang banyak memberikan *influence* terhadap kuliner Indonesia yang dikonsumsi di kalangan masyarakat (Mandradhitya, 2016).

Tony, Tan (2011) dalam bukunya menuliskan bahwa "*Indonesian food is no single cuisine. It is built on layers of tradition, regionalism, religion and external influences to create a heady mix of cooking styles dial is slowly but surely making waves around the world*". Dalam menerjemahkan makanan Indonesia, Tan menilai bahwa makanan Indonesia tidak hanya sebuah produk makanan yang diracik dan disajikan begitu saja. Lebih jauh, makanan Indonesia merupakan sebuah gaya masakan yang menyatukan budaya, regionalisme,

agama dan budaya luar yang perlahan tapi pasti dikenal oleh dunia internasional (Mandradhitya, 2016:213).

Makanan Indonesia seringkali disebut dengan makanan *exotic*. Pengaruh pencampuran dalam masakan Indonesia menghasilkan rasa eksotis yang berbeda dari masakan Thailand atau masakan Asia pada umumnya (Cornel dan Anwar, 2004). Selanjutnya, Kittler dan Sucher (2008) mengatakan bahwa dari makanan dapat diidentifikasi identitas budaya seseorang. Preferensi bahan, metode memasak atau cara yang ditunjukkan oleh seseorang yang makan akan mewujudkan identitas budaya mereka. Kebiasaan makanan masing-masing kelompok budaya sering dikaitkan dengan keyakinan agama atau perilaku etnis (Mandradhitya, 2016:213).

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, mulai dari makanan ringan sampai lauk-pauk. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan rasa khas. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah mendunia adalah rendang. Rendang merupakan makanan olahan daging berasal dari Sumatera Barat. Kata “Rendang” berarti sebuah teknik memasak dengan panas yang berlangsung lama (Prima dan Made, 2013).

Hasil survey CNN (*Cable News Network*) pada tahun 2011 tentang *World's 50 Most Delicious Foods* (50 makanan terlezat di dunia) menempatkan rendang pada posisi nomor satu sebagai makanan terlezat di dunia. Rendang dibuat dari daging, santan dengan penambahan berbagai bumbu. Rendang umumnya dibuat dari daging sapi yang tinggi kolagen, sehingga harus dimasak pada suhu yang tidak terlalu tinggi (kurang dari 100⁰C) dengan waktu yang

cukup lama (Prima dan Made, 2013). Selain rendang dikenal juga olahan daging yang disebut kalio atau rendang basah. Kalio dikatakan sebagai rendang basah karena proses pembuatannya mirip dengan pembuatan rendang, tetapi hasilnya tidak sekering dan secoklat rendang karena proses pembuatannya lebih singkat (Prima dan Made, 2013).

Katrina (2000) mengatakan bahwa.

Rendang merupakan makanan tradisional yang berasal dari daerah Sumatera Barat (Minangkabau). Pada umumnya rendang dibuat dari bahan utama daging sapi dan santan yang dimasak bersamaan dengan campuran bumbu rempah-rempah tertentu seperti cabe merah, lengkuas, daun jeruk, daun salam, bawang merah, bawang putih, dan bumbu lainnya (Wellyalina, 2017).

Menurut Agnes dan Amaliah (2013:54) “Bumbu adalah bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan” (Erfah, 2017). Adapun pendapat lain menurut Kusmiati dkk (1997:12) “Bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa bumbu adalah bahan alami dan buatan yang berfungsi sebagai penyedap makanan digunakan dalam bentuk segar atau basah. Bumbu di kelompokkan menjadi 6 yang meliputi : bumbu berasal dari buah, bumbu berasal dari bunga, bumbu berasal dari daun, bumbu berasal dari umbi, bumbu berasal dari akar dan bumbu berasal dari batang. Secara garis besar bumbu dapat digolongkan menjadi 3 bumbu dasar, yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih, dan bumbu dasar

kuning (Erfah, 2017). Bumbu rendang dibuat dari berbagai macam bumbu dan rempah-rempah.

Menurut Made (2016:1) “Rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman yaitu bunga, buah, kulit, batang, umbi, daun dan rimpang”. Menurut Kusmiati dkk (1997:12) “Rempah adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak”. Menurut Retno (2001:7) “Rempah menurut asalnya digolongkan yaitu batang dengan batang daun dan daun, bunga, buah dan biji”. Menurut Wikipedia (2012) “Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang mempunyai aroma atau rasa kuat rempah biasanya dikeringkan untuk mengawetkannya dan harus ditempatkan dalam wadah yang kedap udara serta jauh dari cahaya”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan rempah adalah bahan aromatik yang berasal dari bagian tanaman seperti bunga, buah, kulit, batang dan biji yang digunakan untuk memasak. Menurut asalnya rempah dikelompokkan menjadi 4 yaitu : rempah berasal dari batang, rempah berasal dari bunga, rempah berasal dari biji-bijian dan rempah berasal dari buah (Erfah, 2017).

Rahayu (2000) mengatakan bahwa.

Rempah-rempah merupakan bahan tambahan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia dan banyak digunakan sebagai bumbu dalam makanan tradisional. Rempah-rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar maupun dalam bentuk kering. Sebagian besar rempah-rempah mempunyai daya guna ganda yaitu untuk meningkatkan aroma dan cita rasa produk yang dihasilkan serta digunakan untuk bahan dasar ramuan obat-obatan (Wellyalina, 2017).

Tujuan utama dan peranan pemakaian rempah-rempah pada pembuatan rendang selain untuk meningkatkan cita rasa sehingga mampu membangkitkan

selera makan juga menjadi bahan pengawet yaitu bersifat sebagai antimikroba (Astawan, 2004). Selanjutnya Rahayu (2000) menjelaskan bahwa beberapa jenis rempah-rempah diketahui mengandung senyawa aktif memiliki aktivitas antimikroba yang cukup kuat seperti bawang merah dan cabe merah (Wellyalina, 2017).

Prasetyo (2003) mengatakan bahwa.

Dewasa ini masyarakat menginginkan segala sesuatu yang serba cepat, mudah, dan praktis. Demikian pula dalam masalah makanan, masyarakat lebih menyukai yang dapat diolah dan disajikan dengan cepat dan mudah tetapi juga sesuai dengan selera mereka. Masakan Indonesia, seperti rawon, soto, rendang, dan lain-lain, umumnya rumit dan tidak dapat disajikan dengan cepat. Salah satu cara untuk menyajikannya dengan cepat dan mudah adalah dengan menggunakan bumbu siap pakai berbentuk pasta atau serbuk (Neneng, 2017).

Bumbu instan di pasaran ada beberapa macam, diantaranya bumbu berbentuk pasta dan bumbu berbentuk serbuk. Bumbu pasta masih mengandung kadar air yang tinggi sedangkan bumbu serbuk adalah bumbu yang kadar airnya rendah karena adanya proses pengeringan dalam pembuatannya, sehingga bumbu serbuk umur simpannya lebih panjang bila dibandingkan dengan bumbu yang berbentuk pasta. Salah satu bumbu instan bentuk pasta yang dapat dibuat adalah bumbu rendang.

Bumbu rendang instan dibuat agar praktis, bisa dibawa kemana-mana, juga bisa dijadikan oleh-oleh khas Sumatera Barat. Tidak semua masyarakat mampu membuat dan mengolah rendang, untuk itu bumbu rendang instan dibuat agar membantu masyarakat yang belum mengetahui cara membuat rendang dan juga bagi masyarakat yang belum terbiasa memasak sekalipun juga bisa

mengolah rendang. Apalagi rendang khas Sumatera Barat yang kaya akan bumbu, karena bumbu rendang instan basah dibuat sesuai resep yang telah ditentukan. Bumbu rendang instan sangat membantu para ibu dan remaja putri, serta masyarakat luas yang tidak punya banyak waktu untuk mengolah bumbu rendang itu sendiri. Bahkan masyarakat Minangkabau yang sedang berada diluar kota maupun diluar negeri juga bisa untuk mengolah rendang dengan bumbu rendang instan. Dengan adanya bumbu rendang instan ini memudahkan masyarakat dalam mengolah rendang tanpa mengurangi cita rasa khas dari rendang.

Berdasarkan uraian diatas penulis mencoba untuk membuat bumbu rendang instan agar proses pembuatan rendang tidak terlalu banyak menghabiskan waktu. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat membuat bumbu rendang daging instan basah
2. Mendeskripsikan kualitas rendang dengan menggunakan bumbu rendang daging instan basah dari segi:
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Rasa

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian diatas, adapun berbagai manfaat yang disampaikan, yaitu:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa tentang ilmu pengetahuan dalam membuat bumbu rendang daging instan basah, khususnya kepada mahasiswa jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Memudahkan dalam mengolah rendang daging karena adanya bumbu rendang daging instan basah.
3. Menambah keanekaragaman hasil olahan bumbu rendang daging instan basah.
4. Bumbu rendang daging instan basah dibuat agar praktis.
5. Bisa dijadikan oleh-oleh khas Sumatera Barat
6. Penelitian ini syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.