

**PEMBUATAN RENDANG MENGGUNAKAN BUMBU RENDANG
INSTAN KERING**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**DHEA PUTRI
16079006/2016**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

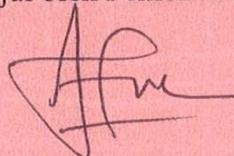
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Bumbu Rendang Instan Kering

Judul : Pembuatan Bumbu Rendang Instan Kering
Nama : Dhea Putri
NIM : 2016/ 16079003
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui oleh Pembimbing



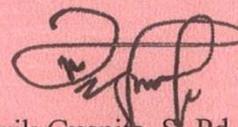
Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Winelis 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 : Dhea Putri
NIM : 16079003
Judul : Pembuatan Bumbu Rendang Instan Kering
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

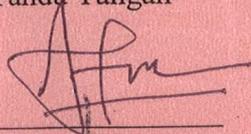
Dinyatakan lulus telah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2019

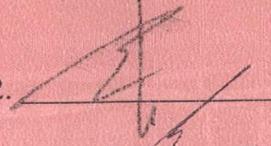
Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

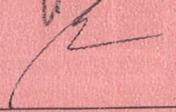
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si

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 : Dhea Putri
NIM : 2016 / 16079006
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Rendang Menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering”

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

Dhea Putri
NIM. 16079006



ABSTRAK

Dhea Putri. 2019. “Pembuatan Rendang Menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas rendang daging menggunakan bumbu rendang instan kering dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini dibuat agar praktis, mudah dalam proses pembuatan rendang. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pembuatan rendang menggunakan bumbu rendang instan kering. Penelitian ini dilakukan di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan pada bulan Agustus 2019. Panelisnya adalah mahasiswa D3 Tata Boga sebanyak 10 Orang. Hasil uji organoleptik yang dihasilkan dengan teknik yang digunakan persentase mendeskripsikan kualitas warna dari rendang menggunakan bumbu rendang instan adalah berwarna coklat kehitaman dengan presentase (100%), kualitas tekstur adalah bertekstur empuk dengan presentase (80%), kualitas aroma adalah beraroma harum rendang dengan presentase (90%), dan kualitas rasa adalah terasa pedas dengan presentase (90%). Harga jual rendang menggunakan bumbu rendang instan kering per 250 gr adalah Rp 65.500.

Kata kunci: Rendang, Bumbu, Instan Kering, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Pembuatan Rendang Menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering”**. Dalam proses penelitian ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirmelis 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 Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, MSi selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir dan sekaligus dosen Pembimbing Akademik.
5. Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

8. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran dari pembaca dalam penulisan Proyek Akhir ini supaya penulis dapat membuat laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Akhir kata daripenulis ucapkan semoga proyek akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulisan sendiri.

Padang, 2019

Dhea Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Rendang.....	5
1. Pengertian Rendang	5
2. Sejarah Rendang.....	7
B. Bumbu Instan	8
C. Resep Standar Rendang.....	8
D. Bahan-bahan Pembuatan Rendang menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering.....	10
E. Alat-alat yang digunakan Dalam Pembuatan Rendang menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering	14
F. Kualitas Bumbu Rendang Instan Kering.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu	19
B. Persiapan Bahan dan Alat	19
C. Proses Pembuatan Bumbu Rendang Instan Kering	
D.	22
E. Jenis Data dan Sumber Data	25
F. Tahap Penelitian.....	26
G. Uji Organoleptik.....	27
H. Analisis Data.....	28

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data.....	29
1. Kualitas Warna	30
2. Kualitas Aroma	31
3. Kualitas Tekstur	32
4. Kualitas Rasa	33
B. Pembahasan.....	35
1. Kualitas Warna	35
2. Kualitas Aroma	35
3. Kualitas Tekstur	36
4. Kualitas Rasa	37
C. Analisis Harga	37

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	42

DAFTAR PUSTAKA	43
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Rendang Daging	9
2. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Kehitaman dari Rendang	30
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Harum Rendang	31
4. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Tekstur Empuk Daging Rendang .	33
5. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Rasa Pedas dari Rendang	34
6. Anggaran Biaya Pembuatan Rendang Menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	44
2. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	49
3. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir.....	50

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya dengan beragam wisata. Sumatera adalah salah satu kepulauan di Indonesia yang memiliki sembilan provinsi salah satunya provinsi Sumatera Barat. Propinsi Sumatera Barat biasa dikenal dengan Minangkabau. Daerah Minangkabau sangat terkenal dengan wisata alam, budaya, dan memiliki kuliner. Kuliner Minangkabau sangat terkenal kaya bumbu dan memiliki banyak ragam. Salah satu makanan tradisional Minangkabau yang memiliki ciri khas tersendiri adalah rendang minang. (Eka, 2015).

Rendang merupakan kuliner warisan budaya Minangkabau. Para pakar dalam bidang kuliner tradisional meyakini bahwa rendang sudah dikenal sejak 1550 M. Pada masa itu masyarakat Nusantara masih sangat sederhana, mereka hidup berpindah – pindah tempat dan membutuhkan cara mengawetkan daging untuk persediaan makanan. Salah satu cara penyiasatan dalam memenuhi kebutuhan pangan yang mereka lakukan adalah dengan membuat rendang (Dwi Desi Fajasari, 2017:340). Rendang adalah masakan tradisional khas Minang. Rendang merupakan masakan favorit hampir setiap orang yang datang ke rumah makan Padang. Rendang terbuat dari daging sapi yang dimasak bersama kuah santan dan bumbu - bumbu khas Padang serta bahan makanan lainnya (Eka, 2015).

Bahan makanan dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang dapat dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan seseorang. Makanan yang dikonsumsi pada dasarnya tidak hanya untuk mengenyangkan, namun harus bergizi dan mampu menimbulkan selera, serta menarik. Untuk menghasilkan makanan yang dapat memberikan aroma, warna, rasa yang lebih sedap diperlukan berbagai macam bumbu. Menurut Angnes Murdiati dan Aminah (2013:54) “bumbu adalah bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan makanan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan”.

Bumbu dapat dibedakan menjadi dua yaitu bumbu yang dapat diolah sendiri, dan bumbu yang telah diracik kemudian dapat digunakan secara instan. Bumbu masak merupakan salah satu hal yang penting dalam memasak karena tanpa bumbu masakan akan terasa hambar. Bumbu instan menjadi salah satu alternatif memasak yang praktis dan hemat waktu. Bumbu instan adalah campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah yang diolah dan diproses dengan komposisi tertentu. Terdapat dua jenis bumbu instan, yaitu pasta atau basah dan kering atau bubuk. Bumbu basah adalah bumbu yang masih segar sedangkan bumbu kering adalah bumbu basah yang dikeringkan (Hambali, 2008).

Bumbu instan adalah campuran dari beragam rempah – rempah dengan komposisi tertentu dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak untuk makanan tertentu (Sianipar, 2008). Terdapat beberapa macam

bumbu instan dipasaran diantaranya bumbu 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 umur simpannya lebih panjang dibandingkan bumbu pasta. (Giga, 2017:2).

Pengeringan merupakan suatu metode yang dilakukan untuk menghilangkan sebagian air dari bahan dengan menggunakan energi panas (Winarno, dkk, 1980). Metode pengeringan cukup efektif untuk bahan pangan, karena selain berfungsi untuk memperpanjang umur simpan, proses pengeringan juga dapat memudahkan proses pengangkutan, karena volume bahan sudah berkurang selama proses pengeringan. Tujuan dari proses pengeringan yaitu untuk mengurangi kadar air pada bahan hingga mikroorganisme dan kegiatan enzim yang dapat menyebabkan pembusukan dapat terhenti. Sehingga produk dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, dan tidak semua masyarakat bisa mengolah rendang terutama remaja. Bumbu yang digunakan untuk membuat rendang juga sangat beragam dan banyak masyarakat tidak mengetahui bumbu yang digunakan dalam pengolahannya. Dengan adanya bumbu rendang instan akan memudahkan masyarakat dalam mengolah rendang. Berdasarkan hal diatas, maka penulis tertarik untuk meneliti tentang pembuatan rendang

menggunakan bumbu rendang instan. Oleh karena itu penelitian di beri judul. **“Pembuatan RendangDaging Menggunakan Bumbu Rendang Instan Kering”**

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat rendangdaging memgggunakan bumbu rendang instan kering.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pembuatanrendangdagingmenggunakan bumbu rendang instan kering yang di lihat dari segi :
 - a. Warna
 - b. Aroma
 - c. Tekstur
 - d. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Memudahkan dalam pembuatan rendangdaging dengan adanya bumbu rendang instan kering.
2. Memberikan informasi kepada mahasiswa tentang pembuatan rendang dagingmenggunakan bumbu rendang instan kering.
3. Memberikan ilmu pengetahuan di bidang Tata Boga dalam pembuatan rendangdaging menggunakan bumbu rendang instan kering.
4. Penelitian ini juga sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.