

STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING DI SUMATERA BARAT MENUJU MAKANAN KOMERSIL DAN MENDUNIA

Elida¹, Wirnelis Syarif², Yolanda Intan Sari³

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Email: elidampd@gmail.com

Submitted: 2021-06-19

Published: 2021-07-09

DOI: <https://doi.org/10.24036/jpk/vol13-iss01/906>

Accepted: 2021-07-09

URL: <http://jpk.ppj.unp.ac.id/index.php/jpk/article/view/906>

Abstract

This research aims to standardize the recipe for beef rendang in Agam Regency as a traditional food towards a commercial and global food. Agam Regency consists of 16 sub-districts and 82 Nagari, where the Nagari used as research sites are Nagari Sungai Tanang, Nagari Gadut, Nagari Baso, and Nagari Duo Koto. This research uses a mix method (mixed method). The Sources of research data obtained from informants namely Bundo Kandang, or people who are experts in processing rendang using snowball sampling technique. Research data in the form of observations and interviews with informants, as well as observations at the research site. The results of the research show that the variety of recipes for inflammation of the meat in Agam Regency, it can be seen from the obtaining of 34 recipes for rendang from 4 Nagari which are used as research sites have differences both in terms of spices and techniques in processing so that the quality produced from each ribs varies. Of the 34 recipes obtained, then standardization was carried out on the recipes that had the highest quality values that had been assessed by the panelists.

Keyword: Inventory, Kabupaten Agam, Recipes, Rendang, Quality

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasi resep rendang daging di Kabupaten Agam sebagai makanan adat menuju makanan komersil dan mendunia. Kabupaten Agam terdiri 16 Kecamatan dan 82 Nagari, dimana Nagari yang dijadikan sebagai tempat penelitian yaitu Nagari Sungai Tanang, Nagari Gadut, Nagari Baso, dan Nagari Duo Koto. Penelitian ini menggunakan mix metode (metode campuran). Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu Bundo Kandang, atau orang yang ahli dalam mengolah rendang dengan menggunakan teknik snowball sampling. Data penelitian berupa hasil observasi dan wawancara kepada informan, serta pengamatan pada lokasi penelitian. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa bervariasinya resep radang daging yang ada di Kabupaten Agam, terlihat dari di dapatkannya 34 resep rendang dari 4 Nagari yang di jadikan tempat penelitian memiliki perbedaan baik itu dari segi bumbu maupun teknik dalam pengolahannya sehingga kualitas yang dihasilkan dari setiap rendang bervariasi. Dari 34 resep yang didapatkan kemudian di lakukan standarisasi terhadap resep yang mempunyai nilai kualitas tertinggi yang telah dinilai oleh panelis.

Kata Kunci: Inventarisasi, Kabupaten Agam, Resep, Rendang, Kualitas

Pendahuluan



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

Sumatera Barat merupakan Provinsi di Indonesia yang memiliki keindahan alam dan beragam suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, serta makanan tradisional. Kekayaan dan kelestarian alam yang dimiliki Sumatera Barat dikenal banyak oleh masyarakat baik itu lokal maupun mancanegara. Budaya, adat istiadat serta makanan khas yang dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan jati diri daerah dan aset budaya yang wajib dijaga kelestariannya oleh masyarakat Sumatera Barat. Kabupaten Agam merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat.

Kabupaten Agam atau Luhak Agam merupakan salah satu wilayah pemukiman awal penduduk Minangkabau, kabupaten ini memiliki 16 kecamatan dan 82 nagari. Luas wilayahnya mencapai 1.804,30 km² dan penduduk 524.906 jiwa dengan sebaran 291 jiwa/km², dimana setiap wilayah ini mempunyai ciri khas dalam salah satu makanan adatnya yaitu randang. Randang yang sering dikenal orang Indonesia bahkan luar negeri adalah Randang daging. Orang minang percaya bahwa randang memiliki tiga filosofi yaitu: kesabaran, kebijaksanaan, dan ketekunan (Nurmufida, dkk 2017:234). Menurut Murdijati, dkk (2019:42), Randang daging adalah Randang yang umumnya berbahan daging sapi atau kerbau. Randang yang ada di daerah Sumatera Barat memiliki aroma dan rasa khas yang berbeda di setiap wilayahnya. Adanya perbedaan tersebut disebabkan teknik pengolahan maupun penggunaan bumbu/rempah yang sedikit berbeda di berbagai wilayah Sumatera Barat.

Randang bagi orang Minangkabau lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan. Dalam acara baralek (kenduri), acara adat, ataupun hari raya, randang selalu harus ada di antara hidangan lainnya. Diantara kelebihan randang dari makanan lainnya adalah daya tahannya yang lama, bahkan bisa berbulan-bulan. Randang yang merupakan makanan lokal Minangkabau kemudian terkenal dimana-mana. Makanan yang awalnya bersifat lokal menjadi nasional, bahkan mendunia. Menurut Wynda (2019:33) Pada tanggal 7 April 2011 randang dinobatkan sebagai makanan nomor 1 terenak dunia versi CNN (sebuah saluran berita kabel AS dan saluran TV pertama yang menyiarkan liputan berita 24 jam).

Marendang atau dalam bahasa Minang disebut marandang, dapat diartikan sebagai memasak dengan memanaskan santan, bumbu, dan daging dengan bahan tertentu dengan dipanaskan dan diaduk tanpa henti (Murdijati, dkk, 2019:38). Azima, F. (2016), Proses pemasakan ini bertujuan untuk menambah atau memperpanjang umur simpan randang. Randang daging memiliki keunikan yaitu bisa tahan lama diudara terbuka dalam beberapa minggu tanpa menggunakan pengawet buatan.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di berbagai kecamatan yang ada di kabupaten agam Resep yang ditemukan untuk membuat randang daging sangat beragam dan banyak, setiap orang memiliki resep masing-masing dalam pengolahan randang dengan menggunakan resep yang diciptakan dan diwariskan secara turun temurun hingga sekarang. Cara pengolahan masih menggunakan takaran yang hanya diperkira-kirakan dan belum ada yang tertulis dengan ukuran yang standar, sehingga kualitas randang yang dihasilkan berbeda-beda, hal ini terjadi karena tidak adanya takaran yang pas dan sama dalam membuat randang daging karena mereka menggunakan penakaran yang belum standar, seperti membuat santan dengan perhitungan kelapa, penggunaan bumbu yang berdasarkan insting, dan mencicipi rasa terlebih dahulu, apabila rasa yang diperoleh belum sesuai maka pengolah akan menambahkan bahan kembali sehingga rasa maksimal diperoleh.

Berdasarkan permasalahan diatas dapat dilihat bahwa randang merupakan asset budaya yang penting dan perlu dilestarikan serta dipertahankan. Salah satu langkah awal dalam mempertahankan budaya bangsa adalah mengetahui, mempelajari dan berbagi, hal ini bisa dilakukan dengan menginventarisasi resep randang yang ada di Kabupaten Agam.



Inventarisasi adalah kegiatan pencatatan atau pengumpulan data tentang jenis kegiatan, hasil yang akan dicapai serta tentang kebudayaan dan sebagainya. Inventarisasi randang merupakan suatu kegiatan pendataan tentang randang yang ada di Kabupaten Agam sebagai makanan tradisional. Peraturan Menteri dalam Negeri Nomor 52 tahun 2007 bahwa "Adat istiadat dan nilai social masyarakat merupakan salah satu modal social yang dapat dimanfaatkan dalam rangka pelaksanaan pembangunan sehingga perlu dilakukan upaya pelestarian dan pengembangan sesuai dengan karakteristik dari masyarakat adat". Untuk itu perlunya inventarisasi randang di Kabupaten Agam sebagai makanan tradisional.

Metode

Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif kualitatif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk deskriptif. Tujuan dari penelitian ini adalah menginventarisasi resep randang di Kabupaten Agam sebagai makanan tradisional. Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Agam meliputi: Kenagarian Sungai Tanang, Kenagarian Baso, Kenagarian Gadut, Kenagarian Duo Koto pada bulan Agustus-September 2020. Instrumen pada penelitian ini adalah peneliti sendiri dan dibantu dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi, yang mana peneliti langsung turun kelapangan dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada kelompok informan yang telah ditetapkan. Teknik analisis data dalam penelitian ini meliputi data reduction (reduksi data), data display (display data) dan conclusion drawing/verivication.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Resep Randang Daging

Bahan yang digunakan untuk membuat randang daging

Berdasarkan hasil wawancara dengan 34 orang informan dapat disimpulkan bahwa bahan yang digunakan dalam pembuatan randang daging adalah daging, santan, cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pala, kapulaga, ketumbar, cengkeh, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, sereh garam.

Jumlah bahan yang digunakan untuk membuat randang daging

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi disimpulkan bahwa jumlah bahan yang digunakan dalam pengolahan randang daging berdasarkan tempat yaitu:

Sungai Tanang:

Daging 1 kg, santan kental 1300 ml, santan encer 1800 ml, cabe merah kampung 100 gr, bawang putih kampung 100 gr, bawang merah 50 gr, lengkuas 70 gr, jahe 50 gr, daun salam 4 gr, daun jeruk 2 gr, daun kunyit 25 gr, batang sereh 55 gr, garam kasar 50 gr.

Baso:

Daging 1 kg, santan kental 1300 ml, santan encer 2000 ml, cabe merah kampung 130 gr, bawang putih 130 gr, bawang merah 110 gr, lengkuas 120 gr, jahe 100 gr, daun salam 4 gr, daun jeruk 1 gr, daun kunyit 20 gr, batang sereh 37 gr, garam kasar 50 gr.

Duo Koto: Daging 1 kg, santan kental 590 ml, santan encer 1830 ml, cabe merah kampung 281 gr, bawang putih 196 gr, bawang merah 281 gr, lengkuas 250 gr, jahe 112 gr, daun salam 8 gr, daun jeruk 6 gr, pala 6 gr, daun kunyit 11 gr, batang sereh 62 gr, garam kasar 41 gr, kulit manis 2 gr, bumbu randang 17 gr.

Gadut:

Daging 1 kg, santan kental 1500 ml, santan encer 600 ml, air kelapa 500 ml, cabe merah kampung 218gr, bawang putih 122 gr, bawang merah 247gr, lengkuas 50 gr, jahe

20gr, daun salam 4 gr, daun jeruk 2 gr, daun kunyit 12 gr, batang sereh 12 gr, garam kasar 50 gr, karambia randang 33 gr, bumbu randang 13 gr.

Cara membuat randang daging

Dari hasil wawancara yang dilakukan dengan 34 informan yang berasal dari Kabupaten Sungai tanang, Baso, Gadut dan Duo Koto dapat disimpulkan bahwa cara pengolahan randang yaitu:

- 1) Persiapkan alat dan bahan
- 2) Potong dan cuci bersih daging
- 3) Parut kelapa, peras dan ambil santannya
- 4) Haluskan bumbu yang diperlukan
- 5) Tuangkan santan ke dalam wajan, tambahkan bumbu yang telah dihaluskan
- 6) Aduk sampai mendidih, setelah mendidih masukan daging yang telah dipotong
- 7) Aduk terus sampai randang berwarna coklat kehitaman dan kering
- 8) Setelah kering angkat dan hidangkan

Kualitas randang daging

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan 34 informan yang dipilih dari Kabupaten Agam kualitas yang dihasilkan oleh randang daging yaitu: 1) berbentuk persegi, 2) warna randang daging yaitu coklat kehitaman, 3) aroma randang daging yaitu harum yang dihasilkan dari bumbu-bumbu yang digunakan, 4) tekstur randang daging yaitu lembut, 5) rasa randang yaitu gurih.

Proses menstandarkan resep randang daging

Proses menstandarkan resep randang daging di Kabupaten Agam Kenagarian Sungai Tanang, Baso, Gadut, dan Duo Koto meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, alat, cara membuat dan kualitas randang daging. Standarisasi resep ini diperoleh dari uji organoleptik kepada 10 orang masyarakat di setiap Kenagarian yang telah dipilih.

Standarisasi resep randang daging Kabupaten Agam Kenagarian Sungai Tanang

Untuk mendapatkan standarisasi resep randang daging terbaik di Kenagarian Sungai Tanang peneliti memilih 3 orang di setiap Kenagarian yang pandai membuat randang daging sesuai dengan resep dan kepandaian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses dengan mengisi 3 resep randang daging dengan 10 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep rendang daging. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada grafik 1.

Grafik 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Randang Daging di Kenagarian Sungai Tanang



Berdasarkan grafik diatas dapat diketahui bahwa kualitas randang tertinggi yaitu pada grafik ke tiga dengan rata-rata 19 yang diolah oleh ibu Nurni, maka karena memiliki



kualitas terbaik resep dari ibu nurni yang dipilih dan dijadikan sebagai resep standar untuk Kenagarian Sungai Tanang:

Resep

Bahan Utama:

Daging Sapi 1 kg
Santan Kental 1300 ml
Santan Encer 1800 ml

Bumbu:

Cabe merah kampung 270 gr
Bawang putih kampung 100 gr
Bawang merah 50 gr
Lengkuas 70 gr
Jahe 50 gr
Daun salam 4 gr
Daun jeruk 2 gr
Daun kunyit 25 gr
Batang sereh 55 gr
Garam Kasar 50 gr

Cara Membuat:

1. Siapkan semua bahan
2. Giling halus bawang merah, bawang putih, cabe merah, jahe dan lengkuas
3. Iris daun jeruk, daun kunyit, batang serai biarkan daun salam tetap utuh
4. Parut kelapa dan dijadikan santan
5. Di dalam wajan besi masak santan dan semua bumbu sampai mendidih
6. Kemudian masukkan daging,
7. Masak dengan api kecil selama 3 jam sampai daging empuk, terbit minyak dan berwarna coklat kehitaman
8. Lalu *randang* siap disajikan

Standarisasi resep *randang daging Kabupaten Agam Baso*

Untuk mendapatkan standarisasi resep *randang daging* terbaik di Kenagarian Baso peneliti memilih 3 orang di setiap Kenagarian yang pandai membuat *randang daging* sesuai dengan resep dan kepandaian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses dengan menguji 3 resep *randang daging* dengan 10 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep *randang daging*. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada grafik 2.

Grafik 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Randang Daging* di Kenagarian Gadut



Berdasarkan grafik diatas dapat diketahui bahwa kualitas *randang daging* tertinggi yaitu pada grafik ke tiga dengan rata-rata 16,8 yang diolah oleh ibu Azwita, maka karena

memiliki kualitas terbaik resep dari ibu Azwita yang dipilih dan dijadikan sebagai resep standar untuk Kenagarian Baso:

Resep

Bahan Utama:

Daging Sapi 1 kg
Santan Kental 1300 ml
Santan Encer 2000 ml

Bumbu :

Cabe merah 130 gr
Bawang putih 130 gr
Bawang merah 110 gr
Lengkuas 120 gr
Jahe 100 gr
Kunyit 20 gr
Daun Salam 4 gr
Daun Jeruk 1 gr
Daun Kunyit 15 gr
Batang Sereh 37 gr
Garam Kasar 50 gr

Cara Membuat :

1. Siapkan dan bersihkan semua bahan
2. Potong daging hingga menjadi 25 bagian
3. Giling bawang putih, bawang merah, cabe merah kampung, lengkuas, jahe, dan kunyit hingga halus
4. Parut kelapa kemudian diperas hingga menjadi santan
5. Masukkan santan ke dalam wajan besi kemudian tambahkan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan dan juga daun-daun. Kemudian aduk-aduk hingga bumbu merata
6. Masak santan dan bumbu hingga mendidih. Kemudian masukkan daging yang sudah dipotong-potong, aduk terus hingga mengental
7. Masak dengan api kecil selama \pm 4 jam sampai daging empuk dan terbit minyak, kering dan berwarna coklat kehitaman
8. Setelah kering sajikan

Standarisasi resep rendang daging Kabupaten Agam Kenagarian Gadut

Untuk mendapatkan standarisasi resep rendang daging terbaik di Kenagarian Gadut peneliti memilih 3 orang di setiap Kenagarian yang pandai membuat rendang daging sesuai dengan resep dan kepandaian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses dengan menguji 3 resep rendang daging dengan 10 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep rendang daging. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada grafik 3.



Grafik 3. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Randang Daging di Kenagarian Gadut



Berdasarkan grafik diatas dapat diketahui bahwa kualitas randang daging tertinggi yaitu pada grafik ke dua dengan rata-rata 16,6 yang diolah oleh ibu Fasnirem, maka karena memiliki kualitas terbaik resep dari ibu Fasnirem yang dipilih dan dijadikan sebagai resep standar untuk Kenagarian Gadut:

Resep

Bahan utama:

Daging sapi	1 kg
Santan kental	1.500 ml
Santan encer	600 ml
Air kelapa	500 ml

Bumbu:

Daun kunyit	12 gr
Daun salam	4 gr
Daun jeruk	2 gr
Serai	12 gr
Bawang putih	122 gr
Lengkuas	50 gr
Jahe	20 gr
Bawang merah	247 gr
Cabe merah	218 gr
Garam	50 gr
Asam jawa	9 gr
Karambia <i>randang</i>	33 gr
Bumbu <i>randang</i>	13 gr

Cara membuat:

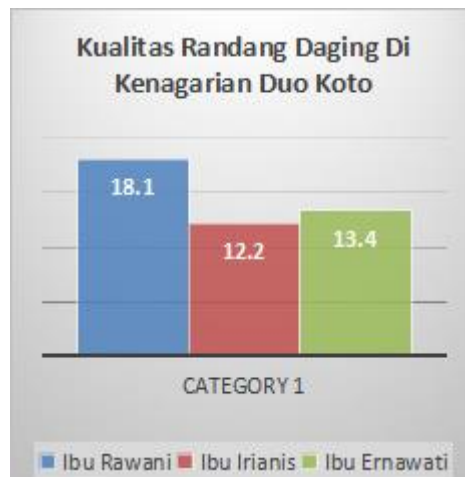
1. Siapkan semua bahan
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, cabe merah.
3. Masukkan santan, semua bumbu halus dan daun-daun masak sampai mendidih.
4. Masukkan daging sapi masak dengan api kecil hingga airnya menyusut tambahkan bumbu *randang* aduk rata.
5. Setelah *randang* hampir matang tambahkan asam jawa dan masak kembali selama \pm 4 jam hingga coklat kehitaman.

Standarisasi resep randang daging Kabupaten Agam Kenagarian Duo Koto

e-ISSN: [2549-9823](#) p-ISSN: [2085-4285](#)

Untuk mendapatkan standarisasi resep randang daging terbaik di Kenagarian Koto Baru peneliti memilih 3 orang di setiap Kenagarian yang pandai membuat randang daging sesuai dengan resep dan kepandaian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses dengan menguji 3 resep randang daging dengan 10 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep randang daging. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada grafik 4.

Grafik 4. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Randang Daging di Kenagarian Duo Koto



Berdasarkan grafik diatas dapat diketahui bahwa kualitas randang daging tertinggi yaitu pada grafik pertama dengan rata-rata 18,1 yang diolah oleh ibu Rawani, maka karena memiliki kualitas terbaik resep dari ibu Rawani yang dipilih dan dijadikan sebagai resep standar untuk Kenagarian Duo Koto:

Resep

Bahan Utama:

- Daging sapi 1 kg
- Santan kental 590 ml
- Santan encer 1830 ml

Bumbu:

- Daun kunyit 11 gr
- Daun salam 8 gr
- Daun jeruk 6 gr
- Serai 62 gr
- Bawang putih 196 gr
- Cabe rawit 50 gr
- Lengkuas 250 gr
- Jahe 112 gr
- Bawang merah giling 281 gr
- Bawang merah iris 281 gr
- Cabe merah 250 gr
- Kapulaga 1 gr
- Pala 6 gr
- Garam 41 gr
- Asam jawa 9 gr



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

Bumbu *randang* 17 gr

Cara Membuat:

1. Siapkan alat dan bahan
2. Siapkan semua bahan yang perlu dihaluskan & yang perlu iris
3. Panaskan minyak untuk menumis
4. Tumis bawang merah, setelah layu masukan bawang merah dan bawang putih halus aduk lagi sebentar kemudian tambahkan laos yang telah halus aduk sebentar kemudian tambahkan semua daun-daun yang telah disiapkan
5. Setelah semua daun-daun layu, tambahkan cabe giling dan buah pala yang telah di memarkan
6. Setelah semua tercampur rata masukan santan kental dan di lanjutkan dengan santan cair
7. Tunggu sampai mendidih, dan tambahkan daging
8. Aduk sesekali *randang* sampai kering
9. Setelah kering sajikan *randang*

Pembahasan

Resep standar randang daging

Standar adalah sebuah aturan, biasanya digunakan untuk bimbingan tetapi dapat pula bersifat wajib (paling sedikit dalam praktik), memberi batasan spesifikasi dan penggunaan sebuah objek atau karakteristik sebuah proses atau karakteristik sebuah metode (Sulistyo, 2013). Resep adalah keterangan yang menjadikan panduan dalam pengolahan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi wawancara, observasi dan dokumentasi di Kabupaten Agam yaitu resep *randang daging* meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Standar resep adalah patokan suatu makanan yang menjadi penjamin keseragaman makanan sehingga kualitas makanan yang diperoleh baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Kualitas randang daging

a. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan dari sebuah makanan. Bentuk sering disebut nilai dari suatu makanan, penampilan sangat diperlukan dalam sebuah makanan, karena merupakan kriteria penampilan (Shadily, 1976:96). Sejalan dengan itu Onong Nugraha (1984:54) Sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu. Bentuk makanan dapat diperoleh dari alat berupa cetakan maupun kreatifitas dari pembuatnya.

b. Warna

Warna merupakan hal yang mendukung penampilan suatu makanan. Warna makanan terbagi menjadi dua yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cair (Wisnu Cahyadi, 2007:61). Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa warna memegang peranan penting dan dihasilkan dari pewarna alami atau buatan yang berasal dari bahan makanan yang menimbulkan warna. Warna dari *randang daging coklat kehitaman* ini dihasilkan dari bahan bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatannya dan juga proses memasaknya yang lama.

c. Aroma

Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkat kemauan konsumen terhadap suatu produk. Menurut Hasan Alwi (2002:66) "Yang dimaksud dengan aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman". Sejalan dengan itu menurut Herliani (2013:17) "Makanan yang beraroma harum di tentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas". Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa aroma adalah bau

yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap masakan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakannya.

d. Tekstur

Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Tuti (2013:195) “Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan yang dirasakan didalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus”. Tekstur yang diharapkan untuk randang daging bertekstur lembut.

e. Rasa

Rasa merupakan aspek yang dominan terhadap suatu makanan karena seseorang dalam menilai suatu makanan menjadikan rasa sebagai unsur yang penting dalam masakan. Perasa makanan dapat dibagi menjadi dua macam yaitu perasa alami yang berasal dari berbagai bahan alami, seperti daun, umbi, buah dan rasa yang diharapkan untuk randang daging adalah gurih

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa hasil randang yang ada di Kabupaten Agam Kenagarian Sungai Tanang, Baso, Gadut dan Duo Koto memiliki perbedaan baik itu dari segi bahan yang digunakan, teknik pengolahan serta kualitas yang dihasilkan dilihat dari aspek (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa).

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah memberikan dana untuk penelitian inventarisasi dan standarisasi resep randang daging sebagai makanan tradisional dan adat di Kabupaten Agam menuju makanan komersil dan mendunia. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Rektor UNP, Kepala Pusat Penelitian UNP (LP2M), Dekan FPP, Camat Kabupaten Agam beserta jajaran serta masyarakat yang ikut terlibat dalam penelitian ini, yang telah memberikan dukungan dan kesempatan untuk melakukan penelitian ini.

Rujukan

Jurnal

Azima, F. (2016). Chemical Characteristic And Fatty Acid Profile In Randang Of Minangkabau. *International Journal On Advanced Science, Engineering And Information Technology*, 6(4), 465-468.

Sulistyo.2013.Standarisasi.[online].[https://sulistyobasuki.wordpress.com/?s=standarisasi & submit=Diakses tanggal 13 Juli 2013](https://sulistyobasuki.wordpress.com/?s=standarisasi&submit=Diakses%20tanggal%2013%20Juli%202013).

Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: The Treasure Of Minangkabau. *Journal Of Ethnic Foods*, 4(4), 232-235.

Murdijati, Dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama

Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.