

STANDARISASI RESEP *RANDANG TALUA* DI NAGARI MUNGKA, KOTA PAYAKUMBUH

(Standardisation Of Egg Randang Recipes In Nagari Mungka, Payakumbuh City)

Della Regina Agustin¹, Wirmelis Syarif^{2*}

¹² Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwique@yahoo.co.id

ABSTRACT

This research aims to produce a good standardization of randang talua recipe in Nagari Mungka, Payakumbuh City in terms of ingredients and spices used, tools, processing techniques and 5 analysis of expected quality indicators including shape, color, smell, texture and taste. The background of the research is that there is a different processing of ingredients, spices, and processing techniques which produce different quality indicators. The type of research is mixed method. Sources of qualitative data is obtained from the community 10 people who know in processing randang talua and sources of quantitative data is obtained from the community 10 trained panelists who know in making randang talua and 5 limited panelists who culinary art of Padang State University. Qualitative data collection techniques include observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques including the organoleptic test questionnaire format. Based on the results of the organoleptic test, quality indicators were obtained shape of egg randang (quite parallelogram), color of egg randang dadak (blackish brown), color of egg randang (brownish yellow), smell (fragrant randang), texture of egg randang dadak (quite dry), texture of egg randang (quite crisp and quite brittle), and (savory) taste.

Keyword: Mungka, Egg Randang, Standardization

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menghasilkan standarisasi resep *randang talua* yang baik di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh dalam segi bahan dan bumbu yang digunakan, alat, teknik pengolahan dan 5 analisis indikator kualitas yang diharapkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Latar belakang penelitian terdapat adanya pengolahan bahan, bumbu, teknik pengolahan yang berbeda menghasilkan indikator kualitas yang berbeda pula. Jenis penelitiannya yaitu *mixed method*. Sumber data kualitatif diperoleh dari masyarakat 10 orang yang ahli dalam mengolah *randang talua* dan sumber data kuantitatif diperoleh dari masyarakat 10 panelis terlatih yang ahli membuat *randang talua* dan 5 panelis terbatas dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif meliputi format angket uji organoleptik. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik didapatkan indikator kualitas bentuk *randang talua* (cukup jajaran genjang), warna *randang talua* (coklat kehitaman), warna *dadak randang talua* (kuning kecoklatan), aroma (harum), tekstur *dadak randang talua* (cukup kering), tekstur *randang talua* (cukup garing dan cukup rapuh), dan rasa (gurih).

Kata Kunci: Mungka, *Randang Talua*, Standarisasi

How to Cite: Della Regina Agustin¹, Wirmelis Syarif². 2020. Standardization Of Egg Randang Recipes In Nagari Mungka, Payakumbuh City. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 40-50, DOI: 10.2403/80sr119.00



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. ©2021 by author

PENDAHULUAN

Sumatera Barat adalah salah satu daerah provinsi di Sumatera yang daya tarik wisatanya tidak diragukan lagi keragamannya mulai dari alam, budaya, sejarah maupun kuliner. Salah satu wisata yang memiliki daya tarik tinggi yaitu wisata kuliner. Pada umumnya, kota yang berpotensi besar dalam wisata

kuliner adalah kota Payakumbuh. Kota Payakumbuh dengan julukan “Kampung Rendang” ini memiliki keberagaman budaya, alam dan sentra kuliner yang unik di setiap nagarinya sehingga kota ini layak dikunjungi.

Salah satu nagari yang terletak di Kota Payakumbuh yaitu Nagari Mungka. Nagari Mungka memiliki luas wilayah sekitar 2500 Ha. Nagari Mungka memiliki 5 Jorong yaitu Koto Tuo, Padang Koto Tuo, Padang Harapan, Mungka Tengah dan Koto Baru. Pada umumnya, mata pencaharian masyarakat Nagari Mungka sebagai petani dan peternak unggas. Nagari Mungka terkenal dengan jumlah produksi telur ayam negeri yang melimpah dan biasanya telur tersebut sering diolah menjadi beberapa olahan makanan, seperti *randang talua*. Maka dari itu, *randang talua* merupakan makanan khas dari Nagari Mungka. *Randang* adalah makanan ciri khas daerah Sumatera Barat (Minangkabau) yang mudah dijumpai dimanapun hingga ke seluruh penjuru, karena cita rasa yang enak dan khas sehingga diberi penghargaan sebagai hidangan peringkat pertama pada daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) oleh CNN Internasional, pada tanggal 7 April tahun 2011 (Fajri *et al.*, 2013). *Randang talua* yaitu rendang berbahan dasar telur. *Randang* ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis *randang* lainnya, yaitu berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. *Randang* ini sering diproduksi dan dijadikan buah tangan/oleh-oleh pada saat bertamasya ke kota Payakumbuh (Fitrah, 2018).

Proses memasak *randang talua* memakan waktu yang cukup lama sampai masakan menjadi menghitam dan benar-benar kering karena besar dan kecilnya api yang digunakan merupakan salah satu penentu hasil akhir dari sebuah *randang talua*. Dilihat dari resep *randang* yang ada di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh ini masih menggunakan perkiraan takaran bahan dan resep yang berbeda-beda di setiap jorong. Karena belum adanya resep standar dalam pembuatan *randang*, masyarakat hanya memperkirakan seberapa banyak bahan yang digunakan dalam pembuatan *randang*. Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk mengkonversikan resep *randang* dalam ukuran gram, yang dimaksudkan untuk menghasilkan kualitas *randang* yang baik mulai dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Tujuannya adalah agar masyarakat dan generasi muda selanjutnya mampu membuat *randang* yang telah distandarkan sesuai dengan yang biasa digunakan sebagai makanan khas dan oleh-oleh Payakumbuh maupun sebagai sumber bacaan untuk generasi muda agar makanan khas ini tidak luntur, dan mempertahankan kelestarian makanan tradisional sehingga tidak tergantikan oleh makanan modern lainnya.

Dilihat dari masalah yang ada, maka di ketahui bahwa *randang talua* di Nagari Mungka Kota Payakumbuh hanya berdasarkan perkiraan dan belum mempunyai resep standar yang bisa dijadikan patokan atau pedoman sesuai dengan takaran yang baku.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu metode campuran (*Mixed Methods*) atau sering disebut dengan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Lokasi penelitian dilakukan di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literatur dan sumber mengenai resep *randang talua* di Nagari Mungka, meliputi: jumlah bahan yang digunakan, teknik dan indikator kualitas *randang talua* yang dihasilkan. Sedangkan metode penelitian kuantitatif digunakan untuk mencari standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka dan uji organoleptik terhadap kualitas *randang talua* dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

Tujuan utama dari penelitian ini untuk menghasilkan resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh yang meliputi bahan dan bumbu yang digunakan, alat, teknik pengolahan dan analisis indikator kualitas melalui uji organoleptik mulai dari warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September – Oktober 2020. Informan yang didapatkan yaitu orang yang ahli dalam membuat *randang talua* di Nagari Mungka. Peneliti mengumpulkan data penelitian melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan langsung terjun ke titik daerah. Teknik analisis data yang digunakan saat penelitian berlangsung meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

HASIL

Secara kualitatif, standarisasi resep *randang talua* diolah dengan proses observasi, wawancara dan dokumentasi. Dimulai dari observasi dengan mencari data tentang wilayah dan data informan. Setelah itu dilakukan proses wawancara dengan informan sehingga diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep dan kualitas dari *randang talua* di Nagari Mungka. Saat observasi dan wawancara yang dilakukan, diwajibkan adanya dokumentasi berupa foto dan video sebagai bukti nyata. Berikut ini adalah temuan khusus standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka.

Berdasarkan hasil wawancara dari 10 informan dirangkumlah bahwa *randang talua* adalah makanan khas masyarakat Payakumbuh dari telur, tepung kanji, santan, bumbu dan rempah yang dimana *randang* ini berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk dan tahan lama, biasanya dijadikan oleh-oleh untuk perantau dan pada acara adat seperti adat pernikahan, hajatan, syukuran dan untuk tamu penting atau istimewa. Bahan utama pembuatan *randang talua* yaitu telur ayam, tepungkanji dan santan serta bumbu dasar yang terdiri dari cabe merah,

bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun salam, daun kunyit, daun jeruk dan batang serai. Berikut 5 resep pilihan dari setiap jorong di Nagari Mungka :

Tabel 1. Ibu Mulyati di Jr.Mungka Tengah

Bahan		Cara Membuat
Bahan keripik talua :		Siapkan semua bahan.
Telur ayam	10 btr	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas.
Cabe merah	1 ons	
Bawang merah	½ ons	Untuk membuat keripik talua, masukkan telur, tepung kanji, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam mangkuk lalu aduk rata hingga mengental.
Bawang Putih	1/2 ons	
Tepung kanji	300 gr	
Garam	Secukupnya	Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil.
Bahan randang :		
Kelapa tua	5 btr	Setelah matang, dadar di potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Cabe merah	1/4 kg	
Bawang merah	1 ons	Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak.
Bawang putih	1 ons	
Jahe	1 ons	Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman.
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	2 lbr	
Daun jeruk	4 lbr	
Batang serai	1 btg	
Garam	Secukupnya	
Minyak goreng	Secukupnya	

Tabel 2. Ibu Emna despita di Jr.Padang Harapan

Bahan		Cara Membuat
Bahan keripik talua :		Siapkan semua bahan
Telur ayam	10 btr	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas
Cabe merah	3 sdm	
Bawang merah	2 sdm	Untuk membuat keripik talua, masukkan telur, tepung kanji, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam baskom lalu aduk rata hingga mengental.
Bawang putih	2 sdm	
Tepung kanji	1 kg	
Kunyit	Secukupnya	Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil.
Garam	Secukupnya	
Bahan randang :		
Kelapa tua	8 btr	Setelah matang, dadar di potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Cabe merah	½ kg	
Bawang putih	1 ons	Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak. Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman.
Jahe	½ ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	2 lbr	
Daun salam	3 lbr	
Daun jeruk	5 lbr	
Garam	Secukupnya	
Minyak goring	secukupnya	

Tabel 3. Ibu Nelwati di Jr.Koto Baru

Bahan		Cara Membuat
Bahan keripik talua :		Siapkan semua bahan
Telur ayam	12 btr	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas.
Cabe merah	1 ons	
Bawang putih	1 sdm	Untuk membuat keripik talua, masukkan telur, tepung kanji, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam baskom lalu aduk rata hingga mengental. Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil. Setelah matang, dadar di
Tepung kanji	1 kg	
Garam	Secukupnya	

		potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Bahan randang :		Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali
Kelapa tua	8 btr	besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak. Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman
Cabe merah	3 ons	
Bawang merah	2 ons	
Bawang putih	1 ons	
Jahe	1 ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	3 lbr	
Daun jeruk	5 lbr	
Batang serai	1 btg	
Garam	Secukupnya	
Minyak goreng	Secukupnya	

Tabel 4. Ibu Lisa di Jr. Mungka Tengah

Bahan		Cara Membuat
Bahan keripik talua :		Siapkan semua bahan
Telur ayam	10 btr	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas di geprek.
Cabe merah	1/2 ons	
Bawang merah	5 siung	Untuk membuat keripik talua, masukkan telur, santan, tepung kanji, tepung terigu, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam mangkuk lalu aduk rata hingga mengental. Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil. Setelah matang, dadar di potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Bawang Putih	2 siung	
Tepung kanji	250 gr	Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak.
Tepung Terigu	500 gr	Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman.
Santan	1 gls kaki lima	
Garam	1/2 sdt	
Bahan randang :		
Kelapa tua	5 btr	
Cabe merah	1/4 kg	
Bawang merah	3 siung	
Bawang putih	6 siung	
Jahe	1/2 ruas	
Lengkuas	1/2 ruas	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	1 lbr	
Daun jeruk	2 lbr	
Batang serai	1 btg	
Garam	secukupnya	
Minyak goreng	secukupnya	

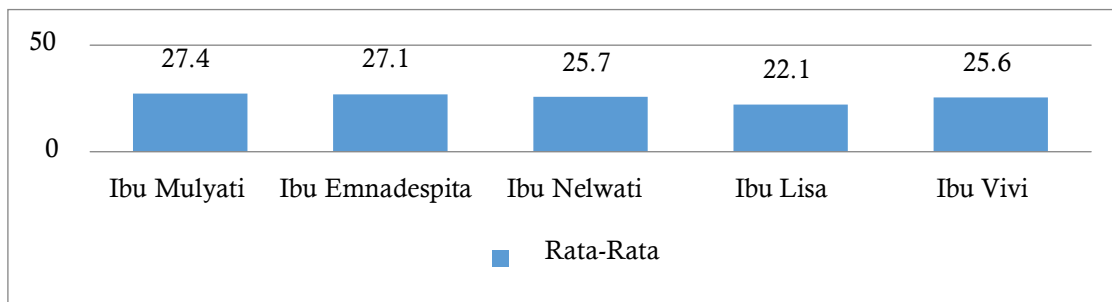
Tabel 5. Ibu Vivi di Jr. Padang Harapan

Bahan		Cara Membuat
Bahan keripik talua :		Siapkan semua bahan. Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas
Telur ayam	30 btr	Untuk membuat keripik talua, masukkan telur, tepung kanji, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam baskom lalu aduk rata hingga mengental. Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil. Setelah matang, dadar di potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Cabe merah	3 sdm	
Bawang Putih	1 ons	
Tepung kanji	1 kg	
Jahe	1 ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun jeruk	3 lbr	
Garam	Secukupnya	
Bahan randang :		
Kelapa tua	15 btr	Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak.
minyak	1kg	

Cabe merah	1/2 kg	Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman
Bawang merah	1/4 kg	
Bawang putih	1 ons	
Jahe	1 ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	3 lbr	
Daun salam	5 lbr	
Daun jeruk	3 lbr	
Batang serai	5 bh	
Garam	Secukupnya	
Minyak goreng	Secukupnya	

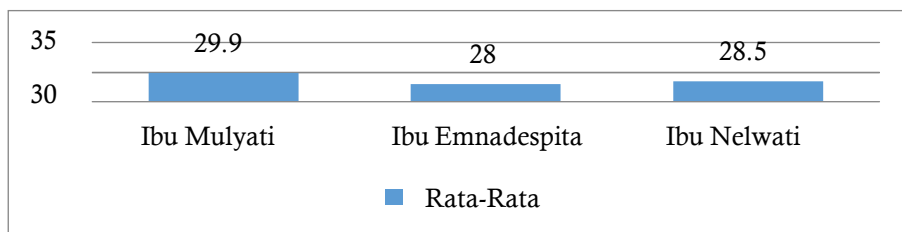
Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada kualitas *randang talua* dirangkumlah bahwa kualitas bentuk *randang talua* cukup jangang, warna *dadak* coklat kehitaman, warna *randang talua* kuning kecoklatan, aroma harum *randang*, tekstur *dadak* cukup kering, tekstur *randang talua* cukup garing dan cukup rapuh, serta rasa gurih. Kualitas resep standar *randang talua* diperoleh dari hasil uji organoleptik. Standarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh adalah data kuantitatif.

Hasil standarisasi resep *randang talua* meliputi ukuran bahan dan rempah yang sudah dikonversikan, alat, cara pengolahan dan kualitas dari *randang talua*. Uji organoleptik awal terhadap 5 resep *randang talua* terpilih dari setiap jorong kepada 10 informan di Nagari Mungka. Perwakilan masyarakatnya yaitu 2 orang yang ahli membuat *randang talua* dari Jorong Koto Tuo, 1 orang yang ahli membuat *randang talua* dari Jorong Padang Koto Tuo, 1 orang yang ahli membuat *randang talua* dari Jorong Padang Harapan, 4 orang yang ahli membuat *randang talua* dari Mungka Tengah dan 1 orang yang ahli membuat *randang talua* dari Jorong Koto Baru. Setelah itu, dari 5 resep akan diperoleh 3 resep terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang talua* yang terbaik dengan *mean* tertinggi sehingga dijadikan resep standar dengan ukuran bahan yang telah dikonversikan. Hasil uji diperoleh dari skor per resep *randang talua*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut :



Grafik 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh

Setelah itu, dari 5 resep diperoleh 3 resep *randang talua* terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang talua* yang terbaik dengan *mean* tertinggi yang dijadikan resep standar dengan ukuran bahan yang telah dikonversikan. Hasil uji diperoleh skor per resep *randang talua*. Total skor diperoleh dari 3 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut :



Grafik 2. Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa resep terpilih yaitu resep *randang talua* Ibu Mulyati karena memiliki kualitas *randang talua* yang dihasilkan yaitu bentuk *randang talua* jajaran genjang, warna *dadak* coklat kehitaman, warna *randang talua* kuning kecoklatan, aroma harum *randang*, tekstur *dadak* kering, tekstur *randang talua* garing dan rapuh, serta rasa gurih.

Tabel 6. Resep *Randang Talua* Ibu Mulyati

Bahan		Cara Membuat
Bahan keripik talua :		Siapkan semua bahan
Telur ayam	10 btr	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas
Cabe merah	1 ons	
Bawang merah	1/2 ons	Untuk membuat keripik <i>talua</i> , masukkan telur, tepung kanji, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam mangkuk lalu aduk rata hingga mengental. Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil. Setelah matang, dadar di potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Bawang Putih	1/2 ons	
Tepung kanji	300 gr	
Garam	secukupnya	Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak.
Bahan randang :		Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman.
Kelapa tua	5 btr	
Cabe merah	1/4 kg	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1 ons	
Jahe	1 ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	2 lbr	
Daun jeruk	4 lbr	
Batang serai	1 btg	
Garam	secukupnya	
Minyak goreng		

Tabel 7. Resep *Randang Talua* yang telah dikonversikan

Bahan		Cara Membuat
Bahan Keripik Talua :		Siapkan semua bahan
Telur Ayam	10 butir	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas
Cabe Merah	100 gr	
Bawang Merah	50 gr	Untuk membuat keripik <i>talua</i> , masukkan telur, tepung kanji, cabe merah, bawang merah, bawang putih yang sudah digiling ke dalam mangkuk lalu aduk rata hingga mengental.
Bawang Putih	50 gr	
Tepung Kanji	300 gr	Lalu, adonan tadi di tuangkan ke teflon/kuali kecil berbentuk dadar tipis-tipis yang sudah diberi minyak goreng sedikit dengan api kecil. Setelah matang, dadar di potong berbentuk jajaran genjang, selanjutnya digoreng dengan minyak banyak hingga mengembang.
Garam halus	Secukupnya	Masukkan santan, bumbu dan rempah ke dalam kuali besi lalu diaduk, masak hingga santan terbit minyak.
Bahan Randang :		Saat santan terbit minyak, masukkan keripik talua ke dalamnya lalu diaduk hingga kering dan randang berwarna coklat kehitaman.
Santan Kental	2500 ml	
Santan Encer (Santan Diperoleh dari 5 kelapa tua)	2800 ml	
Cabe merah	250 gr	
Bawang putih	100 gr	
Bawang merah	100 gr	
Lengkuas	100 gr	
Jahe	100 gr	
Daun salam	2 gr (\pm 4 lbr)	
Daun jeruk	2 gr (\pm 5 lbr)	
Daun kunyit	5 gr (\pm 1 lbr)	
Batang serai	20 gr (\pm 1 btg)	
Garam Halus	10 gr	
Minyak Goreng	1000 ml	

Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, data tersebut ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis dengan uji T (*t test*). Analisis uji T dilakukan guna melihat perbedaan kualitas rendang yang signifikan. Apabila data yang diperoleh t hitung $<$ t tabel tidak terdapat pengaruh perlakuan kepada kualitas rendang, jika t hitung $>$ t tabel membuktikan terdapat pengaruh perlakuan terhadap kualitas rendang. Langkah pembuatan rendang disajikan pada gambar berikut :

PEMBAHASAN

Resep adalah pedoman yang menjelaskan tentang tata cara pengolahan makanan. Berdasarkan Secara kualitatif, standarisasi resep rendang talua diolah dengan proses observasi, wawancara dan dokumentasi. Resep yang digunakan sebagai perwakilan dari 3 jorong di Nagari Mungka karena resep yang telah didapat memiliki kesamaan dari bahan dan teknik pengolahan di setiap jorong.

Dari 5 resep *randang talua* yang sudah diuji oleh ibu-ibu yang ahli membuat *randang talua* yaitu dari Ibu Mulyati dari Jorong Mungka Tengah, Ibu Emnadespita dari Jorong Padang Harapan, Ibu Nelwati dari Jorong Koto Baru, Ibu Lisa dari Jorong Mungka Tengah dan Ibu Vivi dari Jorong Koto Baru, sehingga diperoleh 3 resep *randang talua* dengan hasil skor tertinggi. Perwakilan dari Jorong Mungka Tengah Ibu Mulyati yaitu total *mean* 29,9, dari Jorong Padang Harapan Ibu Emnadespita dengan yaitu total *mean* 28 dan dari Jorong Koto Baru Ibu Nelwati yaitu total *mean* 28,5. Hasil *mean* tertinggi oleh Ibu Mulyati dari Jorong Mungka Tengah yaitu 29,9, sehingga Ibu Mulyati dengan resep *randang talua* tersebut sebagai resep standar yang sudah dikonversikan.

Dari segi bentuk merupakan tampilan luar dari makanan sehingga enak dipandang mata melalui cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan dengan rapi dan seragam. (Soenardi, 2013:195). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, bentuk *randang talua* bentuk cukup jajaran genjang. Bentuk *randang talua* cukup jajaran genjang dikarenakan pengaruh proses pemotongan dan penggorengannya yang kurang merata sehingga bentuknya mengembang, penyusutan dan terlipat membuat bentuknya cukup jajaran genjang.

Dari segi warna makanan dengan kombinasi dan komposisi yang baik sangat mudah untuk mendapatkan nafsu makan yang baik pula. Karena pemasakan *randang* yang lama menyebabkan warna *randang* pun coklat kehitaman sesuai dengan kualitas yang ingin didapatkan (Murdjiati, dkk, 2019:39). Berdasarkan uji, didapatkan warna *dadak randang* adalah coklat kehitaman. Warna coklat kehitaman didapatkan pada lamanya waktu pemasakan *randang*. Untuk warna keripik *talua* adalah coklat kekuningan. Warna coklat kekuningan dihasilkan dari bahan yaitu cabe merah giling, proses penggorengan dan campuran dari *dadak randang* sendiri sehingga keripik talua berubah menjadi kuning kecoklatan.

Dari segi aroma merupakan reaksi penciuman yang dipengaruhi oleh enak atau tidaknya suatu masakan yang diolah. Aroma dapat diperoleh dari penggunaan pemakaian bahan utama, santan dan rempah (Farzelli, 2020:15). Berdasarkan uji, aroma *randang talua* beraroma harum *randang* didapat oleh penggunaan bahan santan dan bumbu yang telah dimasak.

Dari segi tekstur merupakan proses pencicipan maupun sentuhan yang dipengaruhi oleh sifat struktur bahan makanan tertentu seperti kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus (Soenardi, 2013 : 195). Berdasarkan uji, tekstur *dadak randang talua* cukup kering dan tekstur *randang talua* cukup garing dan rapuh. Pemasakan *Dadak randang talua* yang lama dan mengering mengubah tekstur *dadak randang talua* menjadi cukup kering. Dari bahan, proses penggorengan, dan proses pengadukkan dengan *dadak* tersebut membuat *randang talua* menjadi cukup garing dan rapuh.

Dari segi rasa adalah proses pendektesian indra perasa untuk menikmati rasa suatu makanan yaitu manis, asam, asin, pahit. Kualitas rasa gurih didapatkan pada penggunaan bahan dan bumbu yang telah diolah (Wynda, 2019:33). Berdasarkan uji, rasa *randang talua* adalah gurih. Rasa gurih pada *randang talua* didapat dari penggunaan bahan dan bumbu dengan campuran padu rasa pedas, manis dan asin yang menggugah selera.

KESIMPULAN DAN SARAN

Resep standar adalah acuan yang menjelaskan tentang ukuran pemakaian bahan dan bumbu serta teknik pengolahan masakn dengan kualitas yang diharapkan yang terperinci dan telah dikonversikan. Secara kualitatif, standarisasi resep *randang talua* diolah dengan proses observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Mungka didapatkan 5 resep *randang talua* yang telah diuji coba meliputi: jumlah bahan yang digunakan, teknik pengolahan, dan kualitas yang diharapkan. Resep standar *randang talua* yang dipakai yaitu resep Ibu Mulyati yang mendapatkan hasil mean yang tertinggi dari yang lainnya. *Randang talua* Ibu Mulyati dicerminkan sebagai bentuk ciri khas dan rasa enak mudah disukai masyarakat setempat. Jadi resep tersebut telah penulis konversikan dengan kualitas: Bentuk *randang talua* adalah cukup jajaran genjang karena proses pemotongan dan penggorengan cukup merata, warna *dadak randang talua* yang didapat adalah cokelat kehitaman yang diperoleh dari bahan yang digunakan dan lamanya pemasakan proses memasak yang lama serta pengaturan dalam menggunakan api kapan harus besar dan kapan harus

kecil, warna randang talua adalah coklat kekuningan yang dihasilkan dari cabe merah giling, proses penggorengan dan campuran dari dadak randang, aroma dari randang talua adalah beraroma harum randang yang berasal dari santan, bumbu dan rempah rempah, tekstur dadak randang talua cukup kering disebabkan oleh lamanya pemasakan/menggoreng serta tekstur randang talua cukup garing dan rapuh yang dihasilkan dari bahan, proses penggorengan, dan proses pengadukkan dengan dadak tersebut, dan rasa randang talua adalah terasa gurih karena pencampuran santan dengan bumbu dan bahan-bahan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kepada Allah yang telah memberikan limpahan rahmat dan rezeki kepada penulis. Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Buku Festival Rendang Padang 2012 & Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang. 2012. Padang: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Barat.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. 2016. Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Fajri, Prima Yaumul, dkk.2013. "Evaluasi Nilai Biologis Protein Rendang dan Kalio Khas Sumatera Barat (Biological Value Evaluation Of Protein In Rendang And Kalio-Traditional Cuisine Of West Sumatera)". Penelitian Gizi dan Makan, Vol.36(2) : 113-120.
- Farzelli Putri, Zona. 2020. "Sejarah Rendang Daun Palangai dalam Tradisi Suluk di Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota". Skripsi. UIN IB Padang.
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Rendang di Provinsi Sumatera Barat*. Padang : BPSNT Padang Press.
- Murdjiati, dkk .*Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang- KULINER MINANGKABAU*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, Tuti .2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Wynda, Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta. : PT Gramedia Pustaka Utama.