

## STANDARISASI RESEP RANDANG BELUT DI NAGARI TANJUNG ALAM BATUSANGKAR

*(Standardization Of Randang Eel Recipes In Nagari Tanjung Alam Batusangkar)*

Sarah Indah Naffira<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This study aims to standardize the eel randang recipe in Nagari Tanjung Alam Batusangkar which includes ingredients, spices, tools, processing methods and quality analysis in terms of shape, color, aroma, texture and taste. The background of the research was the differences in the use of basic spices, cooking techniques and the dosage in randang processing, resulting in inconsistent and varied quality. This type of research is a mixed method, which is a combination of qualitative and quantitative research. Qualitative data sources were obtained from people who were experts in making randang and quantitative data sources were obtained from 8 trained panelists who knew about randang. Based on the research results, the standard recipe for randang eel includes the main ingredients, spices, tools, processing techniques and quality. The organoleptic test of the standard eel randang recipe resulted in a fairly long shape quality, blackish brown color, quite fragrant aroma, oily dry enough textured bran, quite chewy and tender textured meat and pervasive flavor of spices and savory bran taste.*

**Keywords:** Standardization, Randang, Tanjung Alam Batusangkar

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasi resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian dilatar belakangi dari perbedaan dalam penggunaan bumbu dasar, teknik memasak dan takaran dalam pengolahan *randang* sehingga dihasilkan kualitas yang tidak konsisten dan beragam. Jenis penelitian ini adalah *mixed method* yaitu gabungan dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber data kualitatif didapat dari masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* dan sumber data kuantitatif didapat dari 8 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang*. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep standar *randang* belut meliputi bahan utama, bumbu, alat, teknik pengolahan dan kualitas. Uji organoleptic dari resep standar *randang* belut dihasilkan kualitas bentuk cukup panjang, berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, dedak bertekstur cukup kering berminyak, daging bertekstur cukup kenyal dan empuk dan rasa bumbu yang meresap serta rasa dedak yang gurih.

**Kata Kunci :** Standarisasi, *Randang*, Tanjung Alam Batusangkar

**How to Cite:** Sarah Indah Naffira, Wiwik Gusnita. 2021. Standarisasi Resep Randang Belut Di Nagari Tanjung Alam Batusangkar. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(2): pp. 182-191, DOI: 10.2403/80sr167.00



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. ©2019 by author

### PENDAHULUAN

Indonesia adalah suatu Negara yang memiliki banyak pulau, yang mana pulau tersebut juga memiliki banyak provinsi. Luasnya Indonesia menjadikan setiap daerahnya memiliki keberagaman suku dan budaya, salah satu nya yang terdapat di provinsi Sumatera Barat. Sumatera Barat sendiri dikenal dengan sebutan Minangkabau, yang merupakan salah satu daerah penghasil produk pangan yang memiliki nilai cita rasa yang khas. Sumatera Barat terkenal dengan masakannya yang kaya akan bumbu dan rempah, dengan memiliki masakan khas masakan ini telah terkenal hingga kancah Internasional. Marwanti ( 2000 :

12) mengatakan bahwa “Makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun menurun disebut makanan tradisional”. Salah satu makanan tradisional khas daerah Minangkabau yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah *Randang*. Biasanya *Randang* disajikan dalam rangka acara – acara adat seperti acara pernikahan, makan bajamba, dan acara penting lainnya. Pada tahun 2011 CNN menetapkan *randang* merupakan makanan lezat di dunia dan telah mendapat pengakuan Internasional. Proses pembuatan *randang* membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mencapai warna coklat hingga hitam kecoklatan. Dalam kondisi ini *randang* dapat beratahan lama di suhu ruangan, dikarenakan kandungan air yang terdapat dalam *randang* sudah rendah.

Umumnya masyarakat di luar Sumatera Barat hanya tahu *randang* daging atau disebut saja sebagai *Randang*. Padahal *Randang* sesungguhnya mempunyai aneka ragam jenis sesuai dengan bahan-bahan pembuatnya. Di Sumatera Barat sendiri memiliki banyak macam jenis *Randang*, seperti *randang* daging, *randang* lokan, *randang* belut serta *randang* telur. Adanya perbedaan ciri khas bahan utama *randang* pada setiap daerah itu tergantung dari masyarakatnya yaitu ada yang memanfaatkan hasil ternak dan juga hasil alamnya. *Randang* belut merupakan *randang* yang bahan utamanya adalah belut, dimana biasanya belut banyak ditemukan di persawahan. Olahan belut sendiri sudah banyak ditemukan diberbagai daerah, salah satunya *randang* belut yang dapat ditemukan di daerah Nagari Tanjung Alam Batusangkar. Di Nagari Tanjung Alam ini juga sudah terdapat *randang* belut bahkan juga sudah dijadikan sebagai salah satu makanan adat dalam acara upacara adat. Namun karna di daerah tersebut tidak memiliki resep yang standar, maka hasil *randang* belut yang dibuat oleh warga berbeda beda ditinjau dari aroma, rasa, tekstur dan warna.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan dalam proses pembuatan *randang* belut, penulis tertarik untuk menemukan resep standar dan mengkonversikan jumlah bahan dengan satuan gram, yang bertujuan memperoleh resep yang standar serta menjaga kualitas rasa dari *randang* belut tersebut. Selain itu belum adanya literatur mengenai *randang* belut ini yang berdampak minimnya pengetahuan pada generasi muda. Tidak semua orang tahu cara membuat *randang* belut secara tradisional karena pada umumnya yang tahu tentang pengolahan *randang* belut yaitu orang tua saja, diharapkan generasi muda selanjutnya agar bisa melestarikan *randang* belut untuk menghasilkan kualitas yang di peroleh sama dan agar tidak punah. Dilihat dari perbedaan resep *randang* belut disetiap jorong yang ada, penulis tertarik untuk menstandarkan resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar, agar masyarakat terutama kalangan anak muda bisa belajar mengolah *randang* belut dari resep yang distandarkan dan bisa diwariskan kepada anak cucu dimasa mendatang.

### BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif atau disebut dengan metode campuran (*MixedMethods*). Lokasi penelitian dilakukan di Nagari Tanjung Alam Batusangkar. Data penelitian kualitatif didapatkan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi tentang *randang* belut di Nagari Tanjung Alam meliputi pengertian, kegunaan, resep dan kualitas. Data penelitian kuantitatif didapat dari angket uji organoleptic terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *randang* daging di Nagari Tanjung Alam.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas melalui uji organoleptik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2020 – Januari 2021. Informan pada penelitian ini adalah orang yang ahli dalam membuat *randang* belut di Nagari Tanjung Alam. Peneliti langsung turun kelapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses menstandarisasikan resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari tahu data wilayah, struktur kepemimpinan dan data informan. Setelah melakukan observasi awal dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan, dari hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep dan kualitas dari *randang* belut di Nagari Tanjung Alam. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Berikut temuan khusus proses standarisasi resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam. Berdasarkan dari hasil wawancara penulis dengan 8 informan dapat disimpulkan bahwa *randang* belut merupakan makanan khas Minangkabau yang terbuat dari belut, santan, bumbu dan rempah khas, serta menggunakan beberapa jenis dedaunan sebagai bahan penunjang yang sering disajikan disetiap acara adat pernikahan, untuk konsumsi sehari-hari dan acara hari-hari besar lainnya. Bahan dasar pembuatan *randang* belut yang didapat

dari hasil wawancara terdiri dari bahan utama yaitu belut 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 3 resep pilihan dari setiap jorong di Nagari Tanjung Alam.

**Tabel 1. Resep *Randang* Belut Ibu Kartini Di Jorong Bulaan Nagari Tanjung Alam**

Bahan		Cara Membuat
Belut Basah	1 kg	Siapkan alat dan bahan. Bersihkan belut dari kotorannya, lalu cuci bersih belut tsb. Setelah bersih, panggang belut utuh diatas bara api hingga $\frac{1}{2}$ matang, angkat lalu potong – potong dengan uk $\pm$ 5-6 cm. Iris halus semua daun-daunan lalu cuci bersih dan sisihkan. Giling halus semua bumbu. Siapkan wajan besar, lalu masukan santan, kelapa sangrai dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukan daun – daunan yang sudah diiris halus tadi, lalu aduk – aduk hingga tercampur rata. Setelah santan berubah menjadi kalio dan daun – daun sudah layu, masukan belut yang sudah dipotong – potong tadi lalu aduk dan masak hingga matang dan warna randang menjadi coklat kehitaman, angkat dari perapian
Kelapa	4 butir	
Cabe Giling	$\frac{1}{4}$ kg	
Bawang putih	1 bh uk sgd	
Bawang merah	1 genggam	
Jahe	secukupnya	
Lengkuas	secukupnya	
Daun jeruk	secukupnya	
Daun kunyit	2 lembar	
Serai	2 btg	
Garam	secukupnya	
Kunyit	secukupnya	
Daun surian	secukupnya	
Daun sambuan	secukupnya	
Daun tapak leman	secukupnya	
Daun salam	secukupnya	
Daun asam kesambi	secukupnya	
Daun pisak	secukupnya	

**Tabel 2. Resep *Randang* Belut Ibu Maya Di Jorong Ampaleh Nagari Tanjung Alam**

Bahan		Cara Membuat
Belut Basah	1kg	Siapkan alat dan bahan. Bersihkan belut, setelah bersih, potong – potong belut dengan uk $\pm$ 5-6 cm lalu goreng dengan minyak panas hingga $\frac{1}{2}$ kering. Iris halus semua daun-daunan lalu cuci bersih dan sisihkan. Siapkan wajan besar, lalu masukan santan dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak, masukan daun – daunan yang sudah diiris halus tadi, lalu aduk – aduk hingga santan sedikit menyusut, baru masukan belut yang sudah digoreng, masak hingga matang, lalu angkat dari perapian
Kelapa	4 butir	
Cabe Giling	$\frac{1}{4}$ kg	
Bawang putih	1 bh uk sgd	
Bawang merah	1 $\frac{1}{2}$ ons	
Jahe	1 ruas jari	
Lengkuas	secukupnya	
Daun jeruk	secukupnya	
Daun kunyit	secukupnya	
Serai	1 btg	
Garam	secukupnya	
Kunyit	1 ruas jari	
Kemiri	secukupnya	
Daun surian	secukupnya	
Daun sambuang	secukupnya	
Daun tapak leman	secukupnya	
Daun salam	secukupnya	

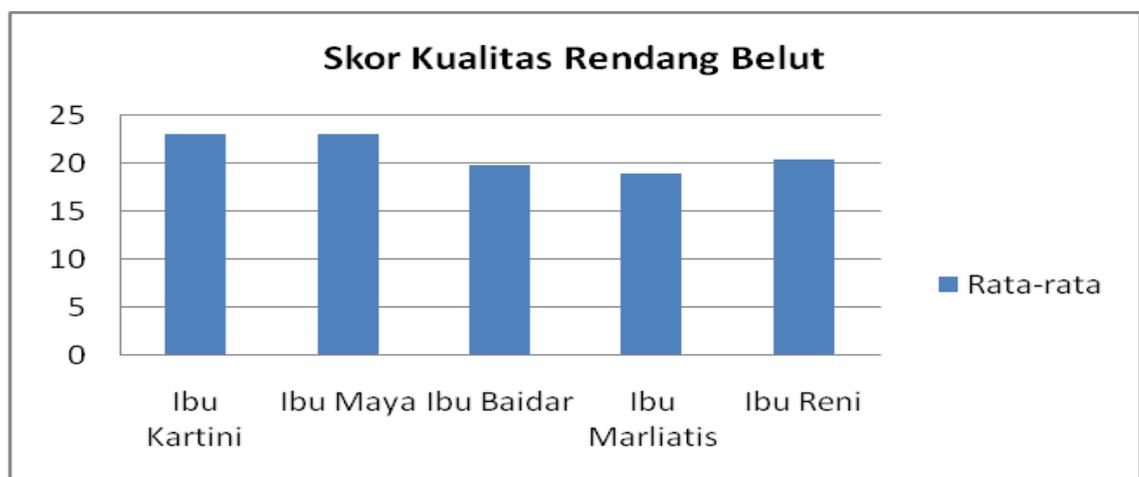
Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan 8 orang informan mengenai kualitas *randang* belut dapat disimpulkan bahwa kualitas randang belut berbentuk cukup panjang, berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, dedak bertekstur cukup kering berminyak, daging bertekstur cukup kenyal dan empuk dan rasa bumbu yang meresap serta rasa dedak yang gurih. Analisis kualitas resep standar *randang*

belut diperoleh dari hasil uji organoleptic. Standarisasi resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam merupakan deskripsi data kuantitatif.

**Tabel 3. Resep *Randang* Belut Ibu Reni di Jorong Sibauak Nagari Tanjung Alam**

Bahan	Cara Membuat	
Belut Basah Geprek	1kg	Siapkan alat dan bahan. Bersihkan belut yang sudah geprek, lalu cuci bersih belut tsb. Setelah bersih, potong – potong belut dengan uk $\pm$ 5-6 cm lalu goreng dengan minyak panas hingga kering. Iris halus semua daun-daunan lalu cuci bersih dan sisihkan. Siapkan wajan besar, lalu masukan santan dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak, masukan daun – daunan yang sudah diiris halus tadi, lalu aduk – aduk hingga santan sedikit menyusut, baru masukan belut yang sudah digoreng, masak hingga matang dan berwarna coklat kehitaman, lalu angkat dari perapian
Kelapa	5 butir	
Cabe Giling	3 ons	
Bawang putih	1 bh uk besar	
Bawang merah	1 ½ ons	
Jahe	secukupnya	
Lengkuas	1 ruas jari	
Daun jeruk	secukupnya	
Daun kunyit	secukupnya	
Serai	2 btg	
Garam	secukupnya	
Kunyit	1 ruas jari	
Daun Pisak	secukupnya	
Daun surian	secukupnya	
Daun sambuang	secukupnya	
Daun tapak leman	secukupnya	
Daun salam	secukupnya	

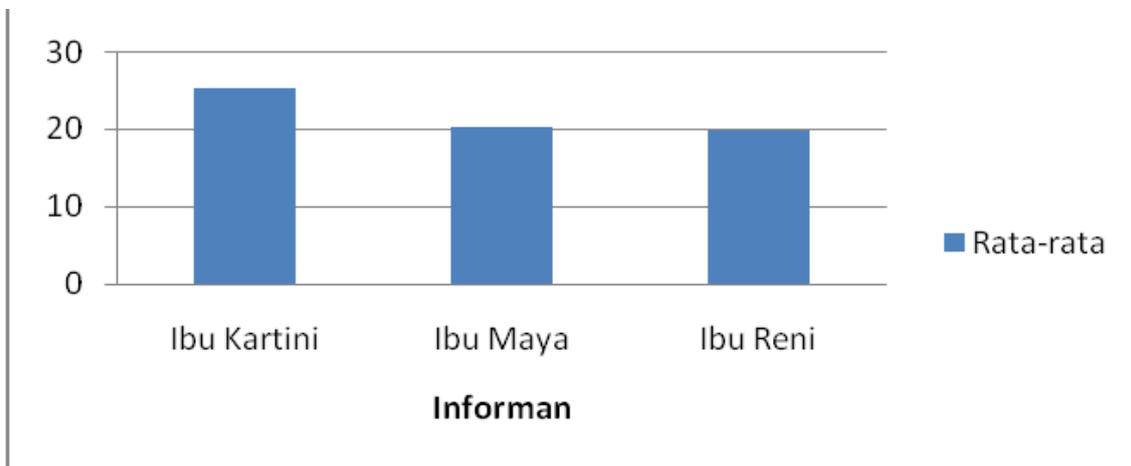
Standarisasi resep *randang* belut meliputi bahan utama, bumbu, serta bahan tambahan berupa dedaunan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas dari *randang* belut. Standarisasi resep *randang* belut diperoleh dengan melakukan uji organoleptic awal terhadap 5 resep *randang* belut terpilih dari setiap jorong kepada 10 orang masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* belut yang ada di Nagari Tanjung Alam. Masyarakat yang diambil merupakan perwakilan dari 3 jorong yaitu 5 orang dari Jorong Bulaan, 3 orang dari Jorong Ampaleh, dan 2 orang dari Jorong Sibauak. Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* belut terpilih dari setiap jorong akan diperoleh 3 resep *randang* belut yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang* belut yang terbaik dengan nilai rata-rata tertinggi. Resep *randang* belut dengan perolehan nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *randang* belut. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data skor penilaian dari 5 resep dapat dilihat sebagai berikut:



**Gambar 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 5 *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar**

Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* belut terpilih dari setiap jorong, akan diperoleh 3 resep *randang* belut yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang* belut yang terbaik dengan nilai rata-rata tertinggi. Resep *randang* belut dengan perolehan nilai rata-

rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *randang* belut. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk,warna,aroma,tekstur dan rasa. Data skor penilaian dari 3 resep dapat dilihat sebagai berikut:



**Gambar 2.**Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa perolehan skor yang tertinggi dari ketiga reseprandang belut yaitu resep milik Ibu Kartini dari Jorong Bulaan dengan nilai rata-rata 25,3.

**Tabel 4. Resep *Randang* Belut Ibu Kartini**

Bahan	Cara Membuat
Belut Basah	1 kg
Kelapa	4 butir
Cabe Giling	¼ kg
Bawang putih	1 bh uk sgd
Bawang merah	1 genggam
Jahe	secukupnya
Lengkuas	secukupnya
Daun jeruk	secukupnya
Daun kunyit	2 lembar
Serai	2 btg
Garam	secukupnya
Kunyit	secukupnya
Daun surian	secukupnya
Daun sambuan	secukupnya
Daun tapak leman	secukupnya
Daun salam	secukupnya
Daun asam kesambi	secukupnya
Daun pisak	secukupnya

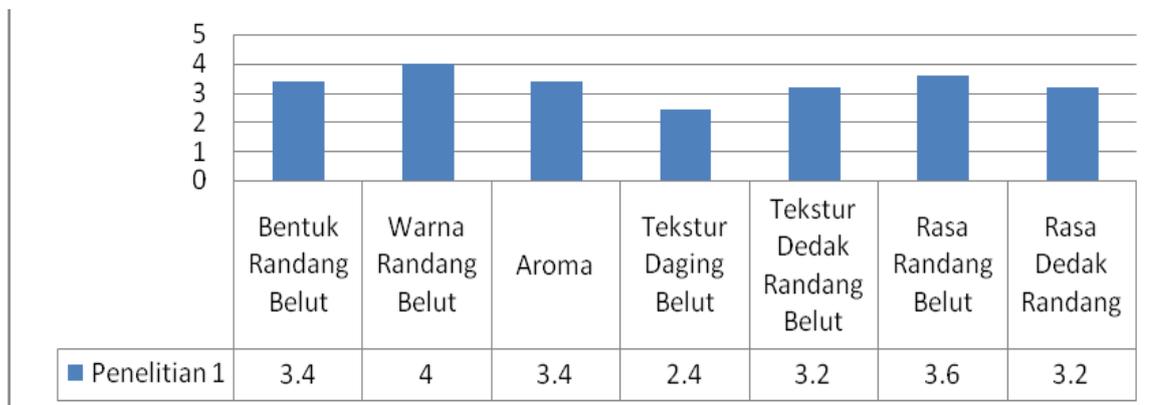
Siapkan alat dan bahan. Bersihkan belut dari kotorannya, lalu cuci bersih belut tsb. Setelah bersih, panggang belut utuh diatas bara api hingga ½ matang, angkat lalu potong – potong dengan uk ± 5-6 cm. Iris halus semua daun-daunan lalu cuci bersih dan sisihkan. Giling halus semua bumbu. Siapkan wajan besar, lalu masukan santan, kelapa sangrai dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukan daun – daunan yang sudah diiris halus tadi, lalu aduk – aduk hingga tercampur rata. Setelah santan berubah menjadi kalio dan daun – daun sudah layu, masukan belut yang sudah dipotong – potong tadi lalu aduk dan masak hingga matang dan warna randang menjadi coklat kehitaman, angkat dari perapian

**Tabel 5. Resep *Randang* Belut yang telah dikonversikan**

Bahan	Cara Membuat
-------	--------------

Belut Basah	1 kg	Siapkan alat dan bahan. Bersihkan belut dari kotorannya, lalu cuci bersih belut tsb. Setelah bersih, panggang belut utuh diatas bara api hingga ½ matang, angkat lalu potong – potong dengan uk ± 5-6 cm. Iris halus semua daun-daunan lalu cuci bersih dan sisihkan. Giling halus semua bumbu. Siapkan wajan besar, lalu masukan santan, kelapa sangrai dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi, masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukan daun – daunan yang sudah diiris halus tadi, lalu aduk – aduk hingga tercampur rata. Setelah santan berubah menjadi kalio dan daun – daun sudah layu, masukan belut yang sudah dipotong – potong tadi lalu aduk dan masak hingga matang dan warna randang menjadi coklat kehitaman, angkat dari perapian
Santan Kental	1600 ml	
Santan Encer	2400 ml	
Cabe Giling	¼ kg	
Bawang putih	80 gr	
Bawang merah	150 gr	
Jahe	50 gr	
Lengkuas	50 gr	
Daun jeruk	2 gr ( ±5lmbr)	
Daun kunyit	5 gr (±2lmbr)	
Serai	30 gr (2 btg)	
Garam	10 gr	
Kunyit	5 gr	
Daun surian	50 gr	
Daun sambuan	50 gr	
Daun tapak leman	100 gr	
Daun salam	1 gr (±3lmbr)	
Daun asam kesambi	50 gr	
Daun pisak	30 gr	

Kualitas *randang* belut diteliti meliputi 2 kali perlakuan berdasarkan indikator-indikator yang meliputi beberapa aspek yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan dan cara membuat yang digunakan dalam pengolahan *randang* belut pada setiap penelitian adalah sama, sehingga menghasilkan kualitas *randang* yang sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:



**Gambar 3. Rata-rata kualitas *Randang Belut* di Nagari Tanjung Alam (Penelitian I)**

Bentuk *Randang Belut* (Panjang), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator bentuk menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan panjang, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup panjang, dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang panjang. Penilaian bentuk *randang daging* memperoleh rata-rata 3,4.

Warna *Randang* (Cokelat Kehitaman), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna *randang* dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator warna *randang* menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan cokelat kehitaman. Penilaian warna *randang belut* memperoleh rata-rata 4.

Aroma *Randang Belut* (harum dari daun – daun yang digunakan), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas aroma *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator bentuk menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan harum dan 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup harum. Penilaian warna *dedak randang daging* memperoleh rata-rata 3,4.

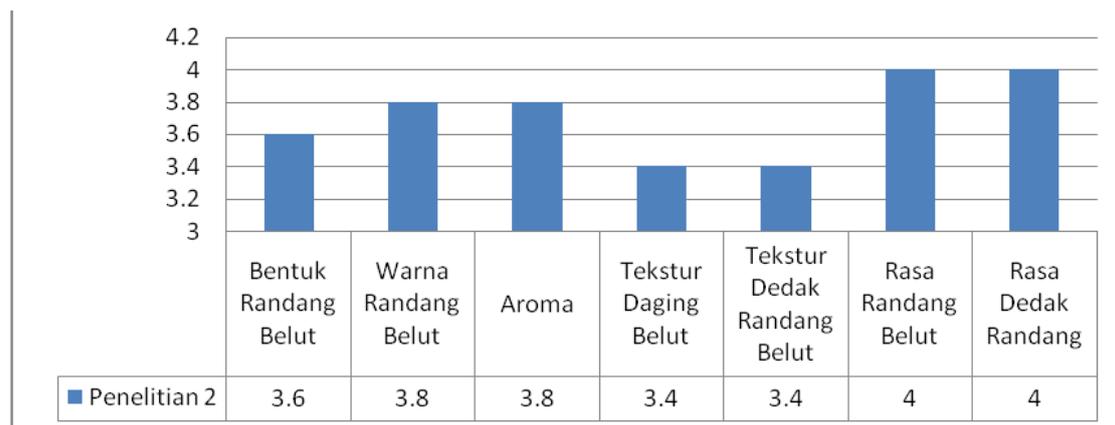
Tekstur *Daging Randang Belut* (lembut), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur *daging randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat

disimpulkan bahwa indicator tekstur daging randang belut menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan lembut, 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang lembut dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan tidak lembut. Penilaian tekstur daging *randang* memperoleh rata-rata 2,4.

Tekstur Dedak Randang Belut ( kering dan terasa berminyak ), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur dedak *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator tekstur dedak randang belut menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan kering dan terasa berminyak, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup kering dan cukup terasa berminyak dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan tidak kering dan tidak terasa berminyak. Penilaian tekstur dedak *randang* belut memperoleh rata-rata 3,2.

Rasa Bumbu Randang Belut (meresap), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa bumbu randang belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator rasa bumbu randang belut menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan meresap, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup meresap. Penilaian rasa bumbu randang belut memperoleh rata-rata 3,6.

Rasa Dedak Randang Belut (gurih), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas dedak *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator rasa dedak *randang* belut menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan gurih dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup gurih, dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan tidak gurih. Penilaian rasa dedak *randang* belut memperoleh rata-rata 3,2.



**Gambar 4. Rata-rata kualitas *Randang* Belut di Nagari Tanjung Alam (Penelitian II)**

Bentuk Randang Belut (Panjang), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator bentuk menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan panjang, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup panjang. Penilaian bentuk randang daging memperoleh rata-rata 3,6.

Warna Randang (Cokelat Kehitaman), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna randang dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator warna randang menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan cokelat kehitaman dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup coklat kehitaman. Penilaian warna randang belut memperoleh rata-rata 3,8.

Aroma Randang Belut (harum dari daun – daun yang digunakan), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas aroma *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator bentuk menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan harum dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup harum. Penilaian warna dedak randang daging memperoleh rata-rata 3,8.

Tekstur Daging Randang Belut ( lembut ), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur daging *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator tekstur daging randang belut menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan lembut, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup lembut dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang lembut. Penilaian tekstur daging *randang* memperoleh rata-rata 3,4.

Tekstur Dedak Randang Belut ( kering dan terasa berminyak ), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur dedak *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator tekstur dedak randang belut menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan kering dan terasa berminyak, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup kering dan cukup terasa berminyak dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang kering dan kurang terasa berminyak. Penilaian tekstur dedak *randang* belut memperoleh rata-rata 3,4.

Rasa Bumbu Randang Belut (meresap), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa bumbu randang belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator rasa bumbu randang belut menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan meresap. Penilaian rasa bumbu randang belut memperoleh rata-rata 4.

Rasa Dedak Randang Belut (gurih), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas dedak *randang* belut dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator rasa dedak *randang* belut menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan gurih. Penilaian rasa dedak *randang* belut memperoleh rata-rata 4.

## PEMBAHASAN

Resep merupakan suatu penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Tanjung Alam Batusangkar yaitu resep *randang* belut meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep *randang* belut yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 5 jorong di Nagari Tanjung Alam Batusangkar karena di setiap kelurahan resep yang diperoleh memiliki kemiripan dari segi bumbu dan cara pengolahannya.

Dari 5 resep rendang belut yang sudah diuji yaitu dari Ibu Kartini dari Jorong Bulaan, Ibu Marliatis dari Jorong Gantiang Ateh, Ibu Maya dari Jorong Ampaleh, Ibu Reni dari Jorong Sibauak, dan Ibu Agusnita dari Jorong Gantiang Bawah, sehingga diperoleh 3 resep randang belut dengan hasil skor tertinggi. Perwakilan dari Jorong Bulaan Ibu Kartini dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 25,3, dari Jorong Bulaan Ibu Maya dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 20,3 dan dari Joong Sibauak Ibu Reni dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 19,8. Hasil dari uji organoleptic diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Kartini dari Jorong Bulaan dengan nilai 25,3, sehingga membuktikan resep *randang* belut Ibu Kartini lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Nagari Tanjung Alam Batusangkar. Resep *randang* belut Ibu Kartini akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

Dari segi bentuk merupakan tampilan makanan yang menarik, dapat diciptakan melalui cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan dengan rapi dan seragam.(Soenardi, 2013:195). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bentuk *randang* belut setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk cukup panjang (5-6 cm). Bentuk *randang* belut yang cukup panjang (5-6 cm) dikarenakan pengaruh proses pemotongan dan proses pengolahan yang kurang merata sehingga bentuk *randang* belut berubah.

Kombinasi warna dari makanan sangat membantu dalam meningkatkan selera makan konsumen. Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kualitas warna dari *randang* yang diharapkan adalah berwarna coklat kehitaman karena proses karamelisasi dari lamanya proses pemasakan *randang* (Murdijati, 2019). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna belut dan warna dedak *randang* adalah coklat kehitaman. Warna coklat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan yang sangat lama, sehingga dedak dan *randang* belut berubah menjadi berwarna coklat kehitaman.

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan. Semua jenis *randang* memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan. Aroma dan rasa yang dihasilkan dari *randang* sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan (Mandrahitya:2016). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma *randang* belut beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu serta berbagai macam daun yang digunakan.

Tekstur adalah salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tekstur daging *randang* yang diharapkan adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging tidak berlemak serta pada bagian dedak *randang* kering berminyak (Wynda, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur randang belut cukup lembut dan tekstur dedak randang cukup kering dan cukup berminyak. Randang belut yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur belut menjadi cukup lembut. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering berminyak.

Rasa merupakan aspek terpenting, titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan di dalam makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Kualitas rasa dari *randang* yang diharapkan adalah berasa gurih karena dihasilkan dari proses pemasakan dari gabungan bahan dan bumbu randang yang digunakan (Wynda, 2019). Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *randang* belut adalah gurih. Rasa gurih pada randang belut dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptic dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat diambil kesimpulan bahwa :

- Standarisasi resep adalah suatu acuan atau patokan yang telah dievaluasi dan dijadikan sebagai panduan untuk pengolahan suatu masakan yang memuat berbagai keterangan bahan, peralatan dan cara kerja, guna menjamin kualitas suatu masakan dan memudahkan dalam mengontrol biaya. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Tanjung Alam Batusangkar peneliti mengambil resep *randang* belut Ibu Kartini dari Jorong Bulaan untuk dijadikan resep standar. Resep *randang* belut Ibu Kartini memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah *randang*. *Randang* Ibu Kartini lebih disukai oleh masyarakat Nagari Tanjung Alam karena mencerminkan rasa *randang* daging khas daerah tersebut.
- Kualitas Randang Belut dilihat dari segi bentuk potongan belut pada *randang* belut setelah dimasak adalah cukup panjang. Belut sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 6 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemanggangan dan proses masak yang lama. Dari segi warna *randang* belut yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama dan menggunakan bara api kecil atau disebut dengan teknik di sangai-sangai yang membuat randang berwarna coklat kehitaman. Dari segi aroma yang dihasilkan oleh *randang* belut adalah aroma harum santan dan bumbu-bumbu serta aroma harum dari daun – daun yang digunakan. Proses pemasakan campuran santan dan bumbu-bumbu dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum *randang* yang sangat khas. Dari segi tekstur randang belut sebelum dimasak dibakar terlebih dahulu kemudian rendang belut diolah dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur belut menjadi cukup lembut. Dari segi dedak randang belut, campuran santan dan bumbu serta daun – daun yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering dan berminyak. Dari segi rasa gurih pada *randang* belut dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini..

### DAFTAR REFERENSI

- Aan Komariah Djam'an Satori.2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung, Alfabeta
- Ari Fadiati,W.S.2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung, Remaja Rosdakarya
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.(2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Bungin, Burhan. 2011. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Predana Media.
- Dalimartha, Setiawan. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 3*. Jakarta, Puspa Swara.

- 
- Departemen Pendidikan Nasional. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*,(Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, 2011) Hal 1108
- Ekawatiningsih, Prihastuti.2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta. PTBB FT UNY
- Elida.2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik
- Elida.2014. *Makanan Daerah Sumatra Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Hasan Alwi,dkk.2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Kun Harismah,Chusniatun.2016. *Pemanfaatan Daun Salam (Eugenia Polyantha) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan*. Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Marwanti.2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicitam Karya Nusa
- Murdijati Gardjito.2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Poerwadarminta. W.J.S.2003. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Sarwono B. 2003. Budi Daya Belut dan Sidat. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian dan Pengembangan*. Bandung: Alfabeta
- Soerdarinah Soerjono.1979. *Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Pengawas Bidang Pendidikan Menengah Kejuruan
- Subagio,Adjab.2007.Manajemen Pengolahan Kue dan Roti.Yogyakarta:Graha Ilmu
- Sundoro,S.M.2003. Belut Buddidaya dan Pemanfaatannya.PT Agro Media.Jakarta
- Wijaya Kusuma,Hembing.2005.Atasi Kanker dengan Tanaman Obat.Jakarta: Puspa Swara.
- Wynda Dwi Amalia.2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama