

STANDARISASI RESEP RENDANG DAUN SINGKONG DI NAGARI SIJUNJUNG KABUPATEN SIJUNJUNG

Fitra Tul 'Aini¹; Lise Asnur²

Universitas Negeri Padang 2Universitas Negeri Padang
Jln. Air Tawar Bar., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25173
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Koresponding)

Abstract: Standardization of the Traditional Recipe for Cassava Leaf Rendang in Nagari Sijunjung, Sijunjung Regency. Thesis D4 Hospitality Management, Department of Tourism. Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. As of right now, Nagari Sijunjung Sijunjung Regency lacks an ordinary recipe. Variations are the cause of this in the amount of ingredients used, the processing method, and the color, texture, flavor, and scent of cassava leaf rendang in this region. The purpose of this study is to develop a universally recognized recipe for Nagari Sijunjung's cassava leaf rendang. This kind of study uses a hybrid methodology that blends quantitative and qualitative data. Five knowledgeable individuals with extensive experience in crafting Cassava Leaf Rendang provided the qualitative data source. Three panelists, who were restricted to UNP Culinary Management lecturers, got the quantitative data source. The methods of collection, reduction, data presentation, and conclusions in qualitative data analysis are as follows. Techniques for analyzing quantitative data employ the formula ($Mx = \sum X/N$). The study yielded a single standard formula that included the following parameters: color (very brown), texture (very soft cassava leaves), aroma (very fragrant with Rendang seasoning), and flavor (very tasty cassava leaves).

Keywords: *Standardization, Recipes, Traditional Specialties, Cassava Leaf Rendang*

Makanan tradisional merupakan hidangan yang sudah ada sejak lama dan telah diwariskan dari generasi ke generasi dalam suatu daerah. Makanan ini bukan hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia, tetapi juga menjadi bagian dari identitas dan budaya masyarakat setempat. Ciri-ciri makanan tradisional yaitu bahan-bahan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional biasanya berasal dari daerah setempat, sehingga mudah didapatkan dan murah harganya, makanan tradisional memiliki nilai budaya yang tinggi seringkali dikaitkan dengan tradisi, adat istiadat, makanan tradisional memiliki rasa yang berbeda dan unik, yang berbeda dari makanan modern pada umumnya. Contoh makanan tradisional khas sumatera barat yang terkenal memiliki rasa unik, diantaranya lamang tungkek, rendang belalang, rendang belut, rendang lokan dan rendang daun (Sempati & Lastariwati, 2017).

Rendang Daun Singkong merupakan salah satu jenis rendang berbahan dasar daun singkong yang memiliki kekhasan tersendiri

karena menggunakan banyak jenis dedaunan selain daun yang umumnya ditambahkan pada pembuatan rendang. Di Nagari sijunjung dapat ditemukan Rendang Daun Singkong yang dimasak dengan aneka dedaunan seperti daun salam dan daun jeruk. Rendang Daun Singkong biasanya dihidangkan pada acara adat seperti pernikahan, Khitanan, acara turun mandi, batagak pangulu dan lainnya. (Tuhenay, 2018).

METODE

Jenis penelitian yang akan digunakan yaitu metode campuran (*Mixed Methode*). Penelitian ini adalah suatu metode yang menggabungkan atau mengkombinasikan antara metode kuantitatif dengan metode kualitatif untuk digunakan secara bersama-sama dalam suatu penelitian. Dengan demikian, data yang diperoleh lebih komprehensif, valid, reliabel, dan obyektif. Jika metode kuantitatif dan kualitatif secara terpisah atau sendiri - sendiri tidak cukup akurat untuk memahami masalah penelitian,

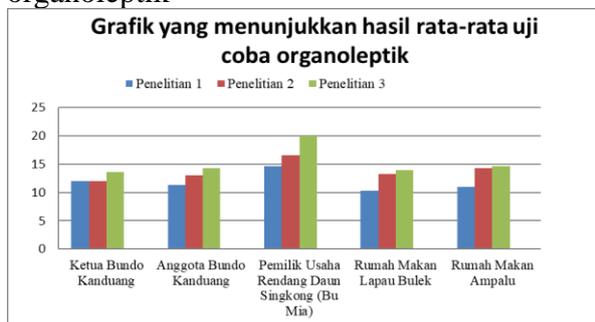
kombinasi keduanya akan sangat membantu; ini akan memungkinkan pemahaman yang lebih baik tentang masalah. dengan wawancara langsung kepada narasumber di Nagari Sijunjung, yang ahli dalam membuat rendang daun singkong dan melakukan uji organoleptik untuk mengevaluasi kualitasnya dari aspek bentuk, tekstur, warna, dan rasa. (Sugiyono, 2019).

HASIL

Uji organoleptik awal pada lima resep Rendang Daun Singkong untuk tiga panelis ahli dilakukan untuk menghasilkan Resep Rendang Daun Singkong terbaik dengan skor tertinggi. Resep dengan skor tertinggi akan digunakan sebagai resep standar, dengan takaran bahan yang telah diubah (Unimus, 2013).

Hasil uji organoleptik untuk lima resep rendang daun singkong ditunjukkan dalam grafik rata-rata berikut:

Gambar 5. Grafik rata-rata hasil uji coba organoleptik



Sumber: Data olahan pribadi (2024)

Resep Rendang Daun Singkong Pemilik Usaha Rendang Daun Singkong (Bu Mia) memiliki data tertinggi dengan nilai rata-rata 17,6, seperti yang ditunjukkan oleh tabel dan grafik di atas.

Resep Rendang Daun Singkong Pemilik Usaha Rendang Daun Singkong (Bu Mia). Bahan; (1) Daun singkong 2 Ikat, (2) Santan 4 Buah Kelapa, (3) Cabe Merah Giling ¼ kg (4) Bawang Merah Giling Halus 2 ons, (5) Bawang putih 10 siung, (6) Ikan kering atau Bada 1 ons, (7) Jahe ½ ruas ibu jari, (8) Garam secukupnya, (9) Daun jeruk 2 lembar, (10) Daun salam 2 lembar, (11) Serai 1 batang, (12) Daun kunyit 1 lembar, (13) Lengkuas ½ ruas ibu jari, (14) Kunyit ½ ruas

ibu jari, (15) Cabe rawit 2 ons.

Proses Pembuatan: (1) Rebus daun singkong hingga setengah matang, angkat dan tiriskan, (2) Masak santan selama 2 jam sampai mengeluarkan minyak, (3) Masukkan bumbu halus bersama serai, daun salam dan daun jeruk, (4) Setelah santan sedikit kering masukkan daun singkong tambahkan garam, (5) Angkat dan sajikan.

Uji organoleptik Standarisasi Resep Rendang Daun Singkong di Nagari Sijunjung Kabupaten Sijunjung memberikan deskripsi data kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan kualitas rendang daun singkong dari berbagai aspek, termasuk warna, aroma, tekstur, dan rasa, yang diukur tiga kali selama penelitian ini.

Hasil Analisis Data Adalah Sebagai Berikut:

Tabel Nilai uji organoleptik untuk kualitas warna rendang daun singkong yaitu:

Tabel 10. Rata – rata hasil uji organoleptik untuk kualitas warna

| Panelis | Warna Rendang Daun Singkong Yang Sudah Dikonversikan |
|-------------|--|
| 1 | 5 |
| 2 | 5 |
| 3 | 5 |
| Total | 15 |
| Rata – Rata | 5 |

Hasil uji organoleptik kualitas warna Rendang Daun Singkong dapat dilihat dari tabel di atas, yang menunjukkan bahwa tiga panelis dalam penelitian ini menyatakan bahwa warna Rendang Daun Singkong sangat cokelat, dengan rata-rata skor (5).

Hasil penelitian rata-rata untuk kualitas aroma rendang daun singkong adalah sebagai berikut:

Tabel 11. Rata-rata hasil uji organoleptik untuk kualitas Aroma

| Panelis | Warna Rendang Daun Singkong yang sudah dikonversikan |
|-------------|--|
| 1 | 5 |
| 2 | 5 |
| 3 | 5 |
| Total | 15 |
| Rata – rata | 5 |

Hasil uji organoleptik kualitas aroma rendang daun singkong dapat dilihat dari tabel di atas, di mana tiga panelis

memberikan skor lima, yang menunjukkan bahwa bumbu rendang sangat harum, dengan rata-rata skor (5).

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata untuk kualitas tekstur rendang daun singkong sebagai berikut:

Tabel 12. Rata-rata hasil uji organoleptik untuk kualitas tekstur

| Panelis | Tekstur Rendang Daun Singkong yang sudah dikonversikan |
|-------------|--|
| 1 | 5 |
| 2 | 5 |
| 3 | 5 |
| Total | 15 |
| Rata – rata | 5 |

Hasil uji organoleptik kualitas tekstur Rendang Daun Singkong dapat dilihat dari tabel di atas, di mana tiga panelis memberikan skor 5, menunjukkan bahwa tekstur Rendang Daun Singkong sangat lembut, dengan skor rata-rata (5).

Hasil penelitian untuk kualitas rasa rendang daun singkong adalah sebagai berikut:

Tabel 13. Rata-rata hasil uji organoleptik untuk kualitas rasa

| Panelis | Rasa Rendang Daun Singkong yang sudah dikonversikan |
|-------------|---|
| 1 | 5 |
| 2 | 5 |
| 3 | 5 |
| Total | 15 |
| Rata - rata | 5 |

Hasil uji organoleptik kualitas rasa Rendang Daun Singkong dapat dilihat dari tabel di atas, yang menunjukkan bahwa tiga panelis dalam penelitian ini menyatakan bahwa Rendang Daun Singkong sangat terasa, dengan rata-rata skor (5).

PEMBAHASAN

Resep Rendang Daun Singkong, Bahan: (a) Daun singkong 2 Ikat, (b) Cabe Merah Giling Halus ¼ kg (c) Santan 4 Buah Kelapa (d) Ikan kering atau Bada 1 ons (e) Jahe ½ ruas ibu jari (f) Garam secukupnya (g) Bawang putih 3 siung (h) Daun jeruk 2 lembar, (i) Daun salam 2 lembar (j) Serai 1 batang (k) Daun kunyit 1 lembar (l) Bawang merah giling 10 siung (m) Lengkuas ½ ruas ibu jari (n) Kunyit ½ ruas ibu jari (o) Cabe Rawit 2 ons.

Proses Pembuatan: (a) Rebus daun singkong hingga setengah matang, angkat dan tiriskan. (b) Masak santan selama 2 jam sampai mengeluarkan minyak, (c) Masukkan bumbu halus bersama serai, daun salam dan daun jeruk (d) Setelah santan sedikit kering masukkan daun singkong tambahkan garam, (e) Angkat dan sajikan.

Resep Rendang Daun Singkong yang sudah distandarisasikan, Bahan: (a) Santan Kental 1800 gram, (b) Daun singkong 800 gram, (c) Cabe Merah Giling Halus 250 gram, (d) Santan encer 100 gram, (e) Bawang putih 100 gram (f) Bawang merah giling 150 gram (g) Ikan kering atau Bada 100 gram, (h) Jahe 5 gram (i) Garam 30 gram (j) Daun jeruk 2 lembar (k) Daun salam 2 lembar, (l) Serai 1 batang (m) Daun kunyit 1 lembar (n) Lengkuas 80 gram (o) Kunyit 5 gram (p) Cabe rawit 2 gram

Proses Pembuatan: (a) Rebus daun singkong hingga setengah matang, angkat dan tiriskan. (b) Masak santan selama 2 jam sampai mengeluarkan minyak (c) Masukkan bumbu halus bersama serai, daun salam dan daun jeruk (d) Setelah santan sedikit kering masukkan daun singkong tambahkan garam, (e) Angkat dan sajikan.

Kualitas Rendang Daun Singkong; (a) Warna.

Rendang berwarna coklat kehitaman karena proses pemasakannya yang lama. (Murdijati, 2019) Pada penelitian ini yang diharapkan dari warna rendang daun singkong adalah sangat cokelat.

Berdasarkan dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga, maka didapatkanlah kualitas warna rendang daun singkong sangat cokelat). Uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian III diperoleh kualitas warna yang sangat cokelat. Pada penelitian pertama masih kurang cokelat, pada penelitian kedua cukup cokelat, panelis menyarankan untuk memasak sekitar 2 jam untuk mendapatkan hasil yang sangat cokelat

(b) Aroma

Cita rasa rendang berasal dari bumbu dan rempah yang digunakan. (Erwin, 2013). Berdasarkan dari hasil penelitian pertama,

kedua, dan ketiga, maka didapatkanlah kualitas aroma rendang daun singkong sangat harum bumbu rendang). Uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian III diperoleh kualitas aroma yang sangat harum bumbu rendang. Dalam penelitian pertama, bumbu rendang kurang harum, tetapi dalam penelitian kedua, cukup harum. Para panelis menyarankan agar bumbu giling halus seperti lengkuas, bawang merah, dan bawang putih ditambahkan untuk membuat rendang sangat harum.

(c) Tekstur

Tekstur makanan adalah penciptaan yang dirasakan di mulut yang kering atau garing, yang harus kenyal, lembut, kasar, liat, dan halus (D. A. Efendi & Syarif, 2021). Berdasarkan dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga, maka didapatkanlah kualitas tekstur rendang daun singkong sangat lembut). Uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian III diperoleh kualitas tekstur yang sangat t lembut. Pada penelitian pertama masih kurang lembut, pada penelitian kedua cukup lembut, panelis menyarankan untuk memasukkan daun singkong ketika rendang sudah mulai coklat dimasak dengan api sedang, supaya daun singkong sangat lembut

(d) Rasa

Umami, yang berasal dari bahasa Jepang, berarti lezat, mencakup rasa asin, manis, asam, dan pahit (Rahman, 2015). Berdasarkan dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga, maka didapatkanlah kualitas rasa rendang daun singkong sangat terasa daun singkong). Uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian III diperoleh kualitas rasa yang sangat terasa daun singkong. Pada penelitian pertama masih kurang terasa daun singkong, pada penelitian kedua cukup terasa daun singkong, panelis menyarankan untuk memilih daun singkong yang muda karena memiliki rasa yang lebih enak dan tidak pahit supaya daun singkong sangat terasa.

SIMPULAN

Salah satu hasil dari observasi, wawancara, dokumentasi, uji organoleptik,

dan diskusi adalah: Standar untuk Resep Rendang Daun Singkong di Nagari Sijunjung Kabupaten Sijunjung

Sebagai hasil dari penelitian kualitatif yang dilakukan di Nagari Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, yang melibatkan observasi, wawancara, dan dokumentasi, peneliti memilih lima resep ahli untuk membuat rendang daun singkong.

Dari lima resep rendang daun singkong yang telah dicoba, salah satunya adalah Ketua Bundo Kanduang Nagari Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, Anggota Bundo Kanduang Nagari Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, Pemilik Usaha Rendang Daun Singkong (Bu Mia) Nagari Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, Rumah Makan Lapau Bulek Nagari Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, Resep Rumah Makan Ampalu Raya Nagari Sijunjung, Kabupaten Sijunjung, sehingga diperoleh 1 resep Rendang Daun Singkong terpilih. Resep Rendang Daun Singkong yang memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi yaitu Pemilik Usaha Rendang Daun Singkong (Bu Mia) yang dikonversikan menjadi ukuran standar dan diuji organoleptik untuk menetapkan resep Rendang Daun Singkong Nagari Sijunjung Kabupaten Sijunjung.

Rendang berwarna coklat kehitaman karena proses pemasakannya yang lama. (Murdijati, 2019) Pada penelitian ini Jika bumbu meresap merata ke dalam daun singkong, rendang daun singkong harus berwarna kecokelatan yang tidak terlalu pucat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik menunjukkan bahwa rendang daun singkong memiliki warna yang sangat cokelat dan bahwa memasaknya selama dua jam menghasilkan warna yang sangat cokelat.

Aroma rendang berasal dari bumbu rempah yang digunakan (Erwin, 2013). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa rendang daun singkong yang sangat harum dibuat selama sekitar dua jam dengan campuran santan dan bumbu giling halus seperti bawang merah, bawang putih,

lengkuas, jahe, dan kunyit.

Tekstur makanan yang terasa di mulut yang kering atau garing harus kenyal, lembut, kasar, liat, dan halus (D. A. Efendi & Syarif, 2021). Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur Rendang Daun Singkong yang sangat lembut. Daun singkong yang dimasukkan ketika santan sudah mulai coklat dimasak dengan api sedang, supaya daun singkong sangat lembut

Ada rasa asin, manis, asam, dan pahit. Umami adalah kata Jepang untuk lezat (Rahman, 2015). Berdasarkan hasil penelitian rasa yang diharapkan dari rendang daun singkong adalah terasa rendang daun singkong pedas, bumbu rendang meresap dan terasa seimbang.

DAFTAR RUJUKAN

- Efendi, D. A., & Syarif, W. (2021). Standarisasi Resep Rendang Lokan (Geliona Erosa) Di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan. Universitas Negeri Padang.
- Erwin, L. T. (2013). Aroma Rasa Kuliner Indonesia: Aneka Olahan Rendang. Gramedia Pustaka Utama.
- Murdijati, G. Kuliner Minangkabau diterbitkan oleh PT Gramedia Pustaka Utama di Jakarta.
- Rahman, E. (2015). Pengembangan Kualitas Produk Rendang Sintesis Texturized Vegetable Protein (TVP) Dengan Bahan Baku Dasar Jantung Pisang, Jamur Tiram Dan Daun Singkong Sebagai Bahan Penganti Daging. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sempati, G. P. H., & Lastariwati, B. (2017). Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern. *Journal of Culinary Education and Technology*, 6(4).
- Sugiyono, S. (2019). *Quantitative Approach Management Research Methods, Qualitative, Combination (Mixed Method), Action Research, and Evaluation Research*. Setiyawan. Bandung: Alfabeta Publisher.

- Tuhenay, W. (2018). Pengaruh lama perebusan terhadap kandungan zat besi daun singkong varietas mangi (Manihot esculenta Crantz). *J. Mitra Pendidikan (JMP Online)*, 2(2), 191–204.