

PENINGKATAN KUALITAS RENDANG LOKAN MENGGUNAKAN TEKNIK SIMMERING

Raudatul Azka¹, Lise Asnur²

raudatulazka@gmail.com¹

*Corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id²

Universitas Negeri Padang

ABSTRAK

Raudatul Azka, 2024. Peningkatan Kualitas Rendang Lokan Dengan Teknik Simmering. Skripsi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penelitian dilatar belakangi karena masih banyak nya kualitas rendang lokan yang berbeda. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas rendang lokan dengan Teknik simmering terhadap kualitas rasa, warna, aroma, tekstur. Peningkatan kualitas rendang lokan menggunakan Teknik simmering. Mengedukasikan masyarakat bagaimana pengolahan rendang lokan untuk menghasilkan yang terbaik. Jenis penelitian ini yaitu eksperimen murni, eksperimen murni adalah percobaan langsung tentang kualitas rendang lokan dengan Teknik simmering. Eksperimen ini disebut eskperimen faktor tunggal karna hanya menganalisis pengaruh dari satu factor, factor yang dimaksud adalah pengaruh teknik simmering terhadap kualitas rendang lokan. Tahap penelitian dilakukan dengan cara uji Organoleptik. Uji Organoleptik dilakukan oleh 3 panelis yang menilai kualitas rendang lokan, rasa, warna, aroma, tekstur. Penelitian dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 panelis. Hasil penelitian menggunakan metode eksperimen dengan melakukan percobaan langsung membuat rendang lokan dengan Teknik simmering meliputi bahan, alat, cara membuat, dan kualitas dari rendang lokan dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali pengulangan kepada panelis yang sama dan diperoleh hasil kualitas rendang lokan yang meliputi: rasa rendang lokan (Gurih), warna rendang lokan (Coklat kehitaman), aroma rendang lokan (Harum), tekstur rendang lokan (kenyal lembut).

Kata Kunci: Kualitas Rendang Lokan, Teknik Simmering.

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Selanjutnya menurut Muhilal (dalam Adiasih 2015) makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya dimasyarakat Indonesia. Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan disetiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budayayang ada didaerah tersebut. Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah seperti khas Sumatra Barat adalah rendang.

Kata “Rendang” berarti sebuah teknik memasak dengan panas yang berlangsung lama, dan rendang merupakan salah satu masakan tradisional asal Inonesia yang sudah mendunia. Bahan dan bumbu yang tersedia pada daerah pengolahan rendang menentukan cita rasa rendang. Menurut Filda dan Gusnita (2019) rendang ialah makanan kaya akan rasa dikarenakan banyaknya penggunaan bumbu dan rempah dalam proses pengelohannya. Rendang merupakan hidangan peringkat pertama daftar World’s 50 Most Delicious Foods (50 Hidangan Terlezat Dunia) digelar oleh CNN Internasional pada tanggal 7 April 2011 (Amalia, 2019). Rendang merupakan salah satu olahan daging berasal dari Sumatra Barat. Selain bahan dasar daging, rendang juga bisa menggunakan olahan dari kerang seperti

rendang lokan.

Rendang lokan merupakan rendang khas masyarakat Kabupaten Pasaman Barat dan Pesisir Selatan. Lokan (geloina erosa) sejenis karang yang bisa dijumpai di muara sungai berlumpur atau seperti hutan rawa yang berdekatan dengan laut. Lokan bisa dibidang kerang air tawar, cangkangnya berwarna gelap, membulat, dan sedikit cekung. Bentuknya berbeda dengan kerang laut yang berwarna kuning kecoklatan dan daging lokan lebih tebal dari kerang laut karena ukurannya lebih besar. Lokan memiliki rasa yang lebih gurih selain itu lokan memiliki kandungan vitamin yang tinggi, sehingga rendang lokan dianggap lebih sehat dari pada rendang lainnya. Teknik untuk pengolahan pembuatan rendang lokan menggunakan proses teknik *simmering* yaitu prosedur memasak yang membutuhkan waktu lama. Menurut Mulyatiningsih (2017) teknik *simmering* dibutuhkan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada membuat kaldu, bakso, memasak sayur dan lauk pauk. Sedangkan lauk pauk yang bisa dimasak dengan metode *simmering* salah satunya adalah rendang lokan.

Berdasarkan hasil pra observasi yang telah peneliti lakukan pada tanggal 15 Juli 2023 ke beberapa rumah makan rendang lokan di Kecamatan Sasak Ranah Pesisir. Hasil wawancara dengan 10 pengunjung rumah makan rendang lokan 8 diantaranya mengatakan bahwa aroma dari rendang lokan yang pengunjung konsumsi masih memiliki aroma amis. Setelah itu peneliti juga menanyakan mengenai tekstur 8 diantaranya mengatakan bahwa rendang lokan masih memiliki tekstur yang keras, dan 8 pengunjung juga mengatakan bahwa warna dari rendang lokan yang mereka konsumsi kurang coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil pra observasi yang peneliti lakukan kualitas aroma, rasa, tesktur dan warna yang berbeda dari rendang lokan sehingga tidak diketahuinya standar kualitas rendang lokan yang sebenarnya. Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Kualitas Rendang Lokan dengan Teknik *Simmering*”

METODOLOGI

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni yaitu melakukan percobaan langsung tentang kualitas rendang lokan dengan teknik *simmering*. Menurut Sugiyono (2017:14) teknik eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mengetahui pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendalikan. Eksperimen ini disebut eksperimen faktor tunggal, karena menganalisa pengaruh dari teknik *simmering* terhadap kualitas rendang lokan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Penelitian pembuatan rendang lokan dilakukan percobaan sebanyak 3 kali pengulangan dengan eksperimen yaitu melakukan percobaan langsung. Hasil temuan diperoleh dari uji organoleptik terhadap kualitas rendang lokan menggunakan indera pengecap, penglihatan, penciuman, peraba dan terhadap indikator rasa, warna, aroma, tekstur. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat dilihat kualitas pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* yang diperoleh dari hasil penilaian oleh 3 panelis. Adapun data yang diperoleh dari uji organoleptik dalam pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah sebagai berikut:

1. Kualitas rasa (gurih) pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*. Hasil penelitian terhadap kualitas rasa pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Data uji organoleptik kualitas rasa pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*

| kualitas | Indikator | Penelitian I | | Penelitian II | | Penelitian III | |
|----------|---------------|--------------|------------|---------------|------------|----------------|------------|
| | | P | % | P | % | P | % |
| Rasa | Gurih | 1 | 33,3 | 3 | 100 | 3 | 100 |
| | Cukup gurih | 2 | 66,6 | | | | |
| | Kurang gurih | | | | | | |
| | Tidak gurih | | | | | | |
| | Jumlah | 3 | 100 | 3 | 100 | 3 | 100 |

Sumber : Data olahan pribadi, (2024)

Berdasarkan table proyek akhir data uji organoleptik kualitas rasa pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada penelitian I menunjukkan sebanyak 2 panelis berpendapat cukup gurih. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 3 panelis berpendapat gurih. Pada penelitian III menunjukkan 3 orang panelis berpendapat gurih. Dari proyek akhir data uji organoleptik untuk kualitas rasa pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas rasa (gurih) terdapat pada penelitian II dan III, yaitu 100 % menyatakan gurih.

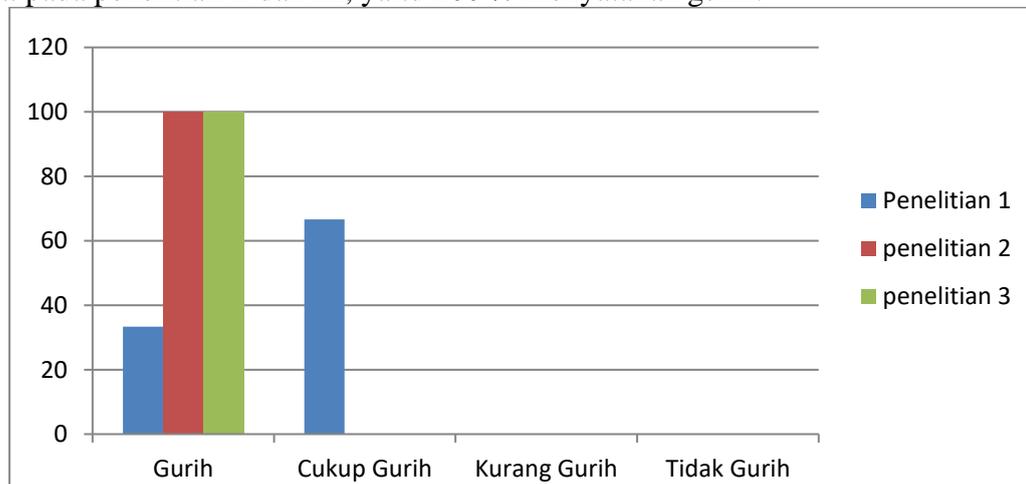


Diagram 1. Kualitas Rasa Rendang Lokan

2. Kualitas warna (coklat kehitaman) pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*. Hasil penelitian terhadap kualitas warna pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah sebagai berikut :

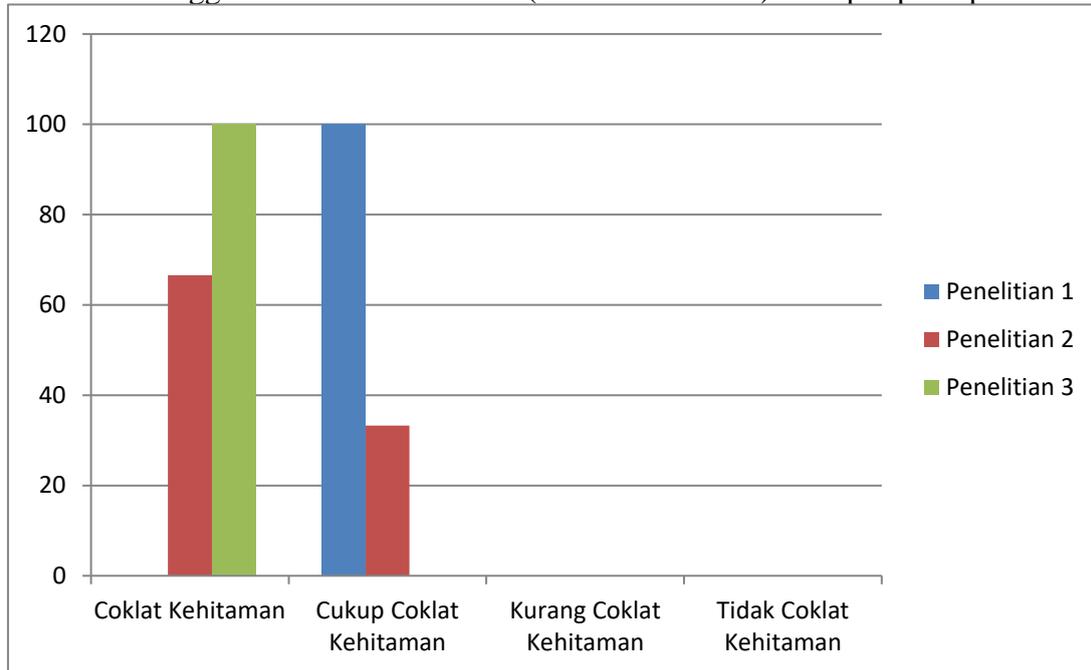
Tabel 2. data uji organoleptic kualitas warna pembuatan rendang lokan dengan Teknik *simmering*

| kualitas | Indikator | Penelitian I | | Penelitian II | | Penelitian III | |
|----------|-------------------------|--------------|------------|---------------|------------|----------------|------------|
| | | P | % | P | % | P | % |
| Warna | Coklat kehitaman | | | 2 | 66,6 | 3 | 100 |
| | Cukup Coklat kehitaman | 3 | 100 | 1 | 33,3 | | |
| | Kurang Coklat kehitaman | | | | | | |
| | Tidak Coklat kehitaman | | | | | | |
| | Jumlah | 3 | 100 | 3 | 100 | 3 | 100 |

Sumber : Data olahan pribadi, (2024)

Berdasarkan table proyek akhir data uji organoleptik kualitas warna pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada penelitian I menunjukkan sebanyak 3 panelis berpendapat cukup coklat kehitaman. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 2 panelis

berpendapat coklat kehitaman. Pada penelitian III menunjukkan 3 panelis berpendapat coklat kehitaman. Dari proyek akhir data uji organoleptik untuk kualitas warna pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas warna (coklat kehitaman) terdapat pada penelitian III,



yaitu 100%, menyatakan coklat kehitaman.

Diagram 2. Kualitas Warna Rendang Lokan

3. Kualitas aroma pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*. Hasil penelitian terhadap kualitas aroma pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah sebagai berikut :

Tabel 3. data uji organoleptic kualitas aroma pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*

| Kualitas | Indikator | Penelitian I | | Penelitian II | | Penelitian III | |
|----------|--------------|--------------|------|---------------|-----|----------------|-----|
| | | P | % | P | % | P | % |
| Aroma | Harum | 2 | 66,6 | 3 | 100 | 3 | 100 |
| | Cukup harum | 1 | 33,3 | | | | |
| | Kurang harum | | | | | | |
| | Tidak harum | | | | | | |
| | Jumlah | 3 | 100 | 3 | 100 | 3 | 100 |

Sumber : Data olahan pribadi, (2024)

Berdasarkan tabel proyek akhir data uji organoleptik kualitas aroma pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada penelitian I menunjukkan sebanyak 2 panelis berpendapat harum. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 3 panelis berpendapat harum. Pada penelitian III menunjukkan 3 panelis berpendapat harum. Dari proyek akhir data uji organoleptik untuk kualitas aroma pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas aroma (harum), terdapat pada penelitian II dan III, yaitu 100% menyatakan harum.

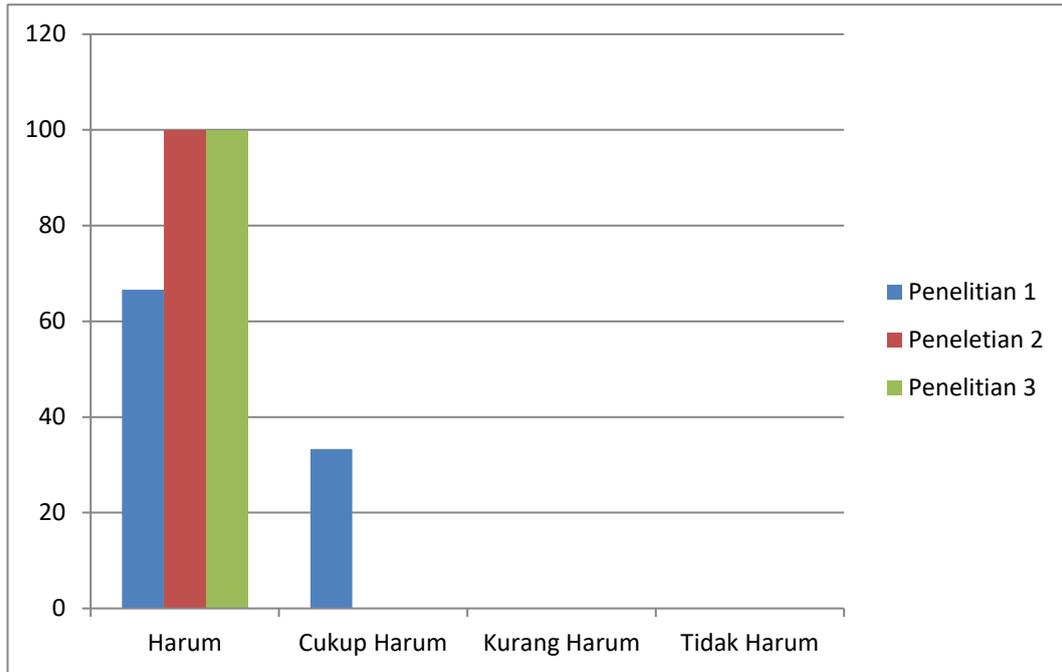


Diagram 3. Kualitas Aroma Rendang Lokan

4. Kualitas tekstur pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*. Hasil penelitian terhadap kualitas tekstur pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah sebagai berikut :

Tabel 4. data uji organoleptic kualitas tekstur pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*

| kualitas | Indikator | Penelitian I | | Penelitian II | | Penelitian III | |
|----------|-------------------------|--------------|-----|---------------|------|----------------|-----|
| | | P | % | P | % | P | % |
| Warna | Coklat kehitaman | | | 2 | 66,6 | 3 | 100 |
| | Cukup kehitaman Coklat | 3 | 100 | 1 | 33,3 | | |
| | Kurang kehitaman Coklat | | | | | | |
| | Tidak kehitaman Coklat | | | | | | |
| | Jumlah | 3 | 100 | 3 | 100 | 3 | 100 |

Sumber : Data olahan pribadi, (2024)

Berdasarkan table proyek akhir data uji organoleptik kualitas tekstur pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada penelitian I menunjukkan sebanyak 2 panelis berpendapat kenyal lembut. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 3 panelis berpendapat kenyal lembut. Pada penelitian III menunjukkan 3 panelis berpendapat kenyal lembut. Dari proyek akhir data uji organoleptik untuk kualitas tekstur pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas tekstur (kenyal lembut) terdapat pada penelitian II dan III, yaitu 100% menyatakan kenyal lembut.

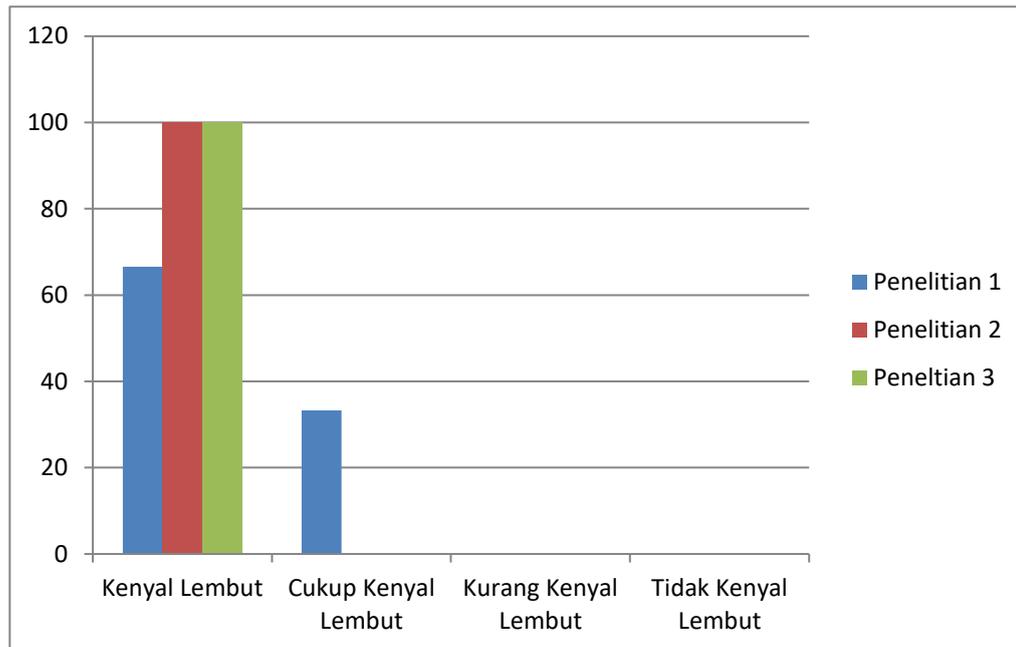


Diagram 4. Kualitas Tekstur Rendang Lokan

B. Pembahasan

Pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*. Setelah melakukan eksperimen sebanyak 3 kali pengulangan, maka dapat dilihat bahwa hasil pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* yang meliputi : rasa, warna, aroma dan tekstur berikut ini akan dibahas kualitas rendang lokan dengan teknik *simmering*.

1. Kualitas rasa (gurih) pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*.

Berdasarkan dari hasil pengulangan sebanyak 3 kali penelitian maka didapat hasil kualitas rasa gurih pada rendang lokan. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pengulangan ke-II dan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bahwa rasa dari rendang lokan adalah gurih, rasa ini didapatkan dari penggunaan teknik *simmering*.

2. Kualitas warna (coklat kehitaman) pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas warna pada rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah cukup coklat kehitaman. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pengulangan ke II 2 panelis (66,6%) berpendapat bahwa warna dari rendang lokan adalah coklat kehitaman, warna ini didapatkan dari penggunaan tambahan proses memasak rendang yang lama dan lambat menyebabkan kandungan dalam santan atau bahan lain yang digunakan dalam resep memberikan warna hitam kecokelatan pada rendang. Selain itu penggunaan bumbu-bumbu seperti ketumbar, cengkeh, dan kulit kayu manis yang digunakan dalam rendang juga dapat memberikan warna coklat kehitaman karena kandungan alami yang dimiliki oleh bumbu-bumbu tersebut sehingga warna rendang lokan menjadi coklat kehitaman sesuai dengan yang diharapkan.

3. Kualitas aroma (harum) pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas aroma pada rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah aroma harum. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pengulangan ke II dan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bahwa aroma dari rendang lokan adalah harum. Aroma didapatkan pada rendang dipengaruhi dari bahan-bahan dan teknik *simmering* yang digunakan. Maka menghasilkan aroma pada rendang lokan yang dihasilkan harum sesuai dengan yang diharapkan.

4. Kualitas tekstur (kenyal lembut) pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering*

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan penelitian maka didapat hasil kualitas tekstur pada rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah tekstur kenyal lembut. Hal ini sesuai dengan uji organoleptik pengulangan ke II dan III menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bahwa tekstur dari rendang lokan adalah kenyal lembut. tekstur ini didapatkan dari teknik memasak yang tepat, membantu dalam menciptakan tekstur yang khas pada rendang yang empuk tidak alot, berserat dan meresap dengan bumbu serta rempah-rempah yang digunakan sehingga tekstur pada rendang lokan yang dihasilkan harum sesuai dengan yang diharapkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan dilanjutkan dengan uji organoleptik dan analisis data dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut

1. Kualitas rasa pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* Hasil uji organoleptik dari eksperimen I,II dan III menunjukkan kualitas rasa rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah gurih pedas dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III.
2. Kualitas warna pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* Hasil uji organoleptik dari eksperimen I,II dan III menunjukkan kualitas warna rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah coklat kehitaman dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke III.
3. Kualitas aroma pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* Hasil uji organoleptik dari eksperimen I,II dan III menunjukkan kualitas aroma rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah harum dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke II dan III.
4. Kualitas tekstur pada pembuatan rendang lokan dengan teknik *simmering* Hasil uji organoleptik dari eksperimen I,II dan III menunjukkan kualitas tekstur rendang lokan dengan teknik *simmering* adalah kenyal lembut dengan persentase tertinggi yaitu pada penelitian ke II dan III.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Wynda Dwi. (2019). *Randang Bundo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Arifin, Zainal. 2014. *Penelitian Pendidikan: Metode dan Paradigma Baru*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Bungin, Burhan. 2011. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Predana Media Group
- Filda, D., dan Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. G. (2016). Analisis organoleptik beberapa menu breakfast menggunakan pangan lokal terhadap pemenuhan kebutuhan gizi siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizido*, 8(1), 82-86.
- Muhilal. (1995). *Makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan Non Gizi dalam Meningkatkan Kesehatan Individu dan Masyarakat*. Jakarta: Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Mulyatiningsih, E. (2017). Pengembangan dan pengujian kuiltiasnya instrumen penelitian.
- Seogiarto.(2018). Hall dan Mitchell, 2001, dalam sari, 2013) Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata . Dalam Wardiyanta, Metode Penelitian Pariwisata (hal. 36)*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama