

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Nasi Rendang

Rendang adalah makanan khas Minangkabau yang diambil dari Bahasa minang "*Randang*" yang memiliki arti yang merujuk kepada salah satu teknik memasak dan mengaduk suatu makanan dengan waktu yang lama (Kompas, 2022). Asal usul dari terciptanya makanan Rendang ini awalnya adalah karena adanya akulturasi budaya yang masuk ke bagian Sumatra Barat yang diidentifikasi berasal dari India (Kompas, 2022). Selain itu, masakan khas Minangkabau ini sangat berkaitan dengan budaya merantau karena awet dan tahan lama sebagai bekal (Kompas, 2022). Rendang, juga dijadikan sebagai hidangan wajib dalam suatu perayaan adat di tradisi Minangkabau, hal ini dikarenakan daging sapi dilambangkan sebagai "*niniak mamak*" yang berarti pemimpin suku adat, kelapa yang dilambangkan sebagai kaum intelektual, cabai yang dilambangkan sebagai "*alim ilama*" tegas mengajarkan syariat agama dan bumbu yang dilambangkan sebagai rakyat Minangkabau (Liputan,2022).

Masyarakat Minangkabau, membuat rendang dengan menggunakan kualiti besi yang juga menunjukkan bahwa rakyat minang sedari dulu adalah pandai besi. Mereka, menggunakan kualiti besi dalam memasak dan memasukan bahan-bahan yang digunakan dan menggunakan Teknik memasak "*merandang*" yang berarti memasak dan mengaduk makanan dalam waktu yang lama. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses memasak rendang diantaranya ada daging sapi, santan kental, santan cair, cabai, pekak, kapulaga, cengkeh, kaldu sapi, kayu manis, daun kunyit, daun jeruk, lengkuas, serai, bawang merah, bawang putih, dan parutan kelapa (Kompas, 2021).

Karakteristik dari Nasi Rendang ialah memiliki rasa yang pedas dan gurih yang diperoleh dari proses pemasakannya yang lama sehingga bumbu rempah nya sangat meresap kedalam daging sapi. Selain itu, tekstur dari

Rendang sendiri memiliki tekstur daging kering, yang berserat namun tidak keras dikarenakan proses pemasakan yang lama. Warna yang dihasilkan, juga memiliki warna gelap kehitaman yang dihasilkan dari campuran rempah dan santan yang diproses dengan waktu lama namun tidak memiliki rasa pahit karena gosong (Kumparan, 2023).

2.2 Molecular Gastronomy

Molecular Gastronomy adalah salah satu Teknik memasak yang mengfokuskan transformasi fisik dan kimia dalam suatu proses pemasakan (Brittanica). Pertama kali dicetuskan oleh fisikawan Nicholas Kurti dan Hervé This pada tahun 1992 melalui simposium di Erice, Italia. Mereka menciptakan suatu Teknik memasak yang dapat mengubah suatu bentuk makanan dan minuman agar bisa dipresentasikan secara lebih unik dan seakan mengelabui sensori dengan menggunakan campuran zat-zat kimia yang dapat merubah tampilan dari suatu makanan tersebut.

Berikut adalah beberapa teknik yang ada di dalam *Molecular Gastronomy* diantaranya yaitu (Kamal,2019).

a. *Gelification*

Gelification adalah salah satu metode teknik merubah fisik suatu makanan yang cair menjadi lebih padat seperti gel dengan menggunakan bahan tambahan agar atau gelatin(Beningsr, 2023).

b. *Emulsification*

Proses *emulsification*, adalah proses penyatuan dari 2 jenis cairan seperti menyatukan air dengan minyak (Nova.id, 2014).

c. *Thickening*

Proses pengentalan dari suatu makanan atau minuman dengan menambahkan *Thickening Agent* atau zat pengental untuk merubah tekstur kekentalannya. Contoh dari *Thickening Agent* seperti *slurry*, *roux* dan *xanthan gum* atau *xantana* (Nova.id, 2014).

d. *Spherification*

Salah satu metode dalam *Molecular Gastronomy* yang mengubah bentuk cair suatu makanan atau minuman menjadi bentuk bulat dengan menggunakan bahan tambahan natrium alginate, dibekukan lalu dimasukkan kedalam larutan kalsium klorida sehingga membuat lapisan membran tipis dibagian luar cairan tersebut (Nova.id, 2014).

2.3 Uji Organoleptik

Uji Organoleptik adalah salah satu cara pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat ukurnya (Gusnadi, Taufiq, Baharta, 2021). Uji Organoleptik dibagi menjadi 3 jenis yaitu (Kristianto,2012).

1. Uji Hedonik

Uji Hedonik adalah suatu penelitian organoleptik untuk mengetahui adanya perbedaan kualitas antar produk dengan memberi skor (Stone,Joel, 2004). Sedangkan orang yang menilai disebut dengan Panelis.

2. Uji Pembeda

Salah satu jenis dari Uji Organoleptik yang suatu produk dengan jenis yang sama namun satu diantaranya telah dimodifikasi (Setyaningsih, 2010).

3. Uji Deskriptif

Salah satu penilaian menggunakan sensori pada suatu makanan dengan tujuan memberikan suatu penilaian secara spesifik dan detail (Lawless dan Heymann, 2010).

Panelis sendiri adalah sebutan bagi orang-orang yang bertugas dalam memberikan penilaian dalam proses uji sensori, terhadap produk yang sedang diujikan (Khairunnisa dan Arbi). Adapun syarat – syarat yang perlu dipenuhi oleh panelis diantaranya seperti (Qamariah, Handayani dan Mahendra, 2022)

- a. Berkemampuan dalam membandingkan, mendeteksi, membedakan dan mengenal produk yang diujikan.
- b. Perhatian tentang dari segi apa saja produk tersebut diuji
- c. Memiliki kepekaan yang diperlukan dalam pengujian tersebut.

Syarat-syarat umum tersebut perlu dipenuhi oleh seorang panelis agar dalam proses pengujian produk dapat berjalan bagaimana semestinya dan penilaian yang diberikan adalah apa adanya tanpa adanya disebabkan oleh gangguan lainnya.

Dalam proses uji sensori, peneliti akan memberikan sampel produk kepada panelis untuk diujikan, sedangkan panelis akan bertugas dalam memberikan nilai serta tanggapan terhadap sampel yang diujikan tersebut. Sampel sendiri memiliki artian suatu contoh dari produk berukuran kecil yang akan diberikan konsumen secara cuma-cuma baik dengan tujuan konsumen sebatas mencoba atau dengan tujuan penelitian untuk diujikan kepada panelis (Kumpanan, 2024). Dalam membuat sebuah sampel produk, peneliti juga wajib mengikuti syarat-syarat yang diperlukan seperti (Arbi, 2014)

- a. Wajib dalam bentuk yang seragam
- b. Suhu pada saat penyajian seragam
- c. Ukuran sampel wajib seragam
- d. Diberikan kode sebagai pembeda antara sampel yang satu dengan yang lainnya