

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Rendang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat. Biasanya rendang disajikan dalam rangka acara-acara adat seperti acara pernikahan, ‘makan bajamba’ dan acara-acara penting lainnya. Pada saat ini rendang sudah bisa dijumpai dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara, karena rasanya yang enak sehingga rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional, pada tahun 2011.

Rendang sudah ada sejak dahulu dan dikenal sebagai masakan yang memiliki cita rasa yang khas, dikarenakan dalam pembuatannya menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah-rempah serta proses pemasakan yang dilakukan secara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu. Adapun ciri khas rendang adalah memiliki aroma dan rasa yang gurih serta merupakan perpaduan rasa asin, agak manis dan pedas. Namun, rendang yang merupakan masakan tradisional masyarakat Minangkabau dengan bahan baku utama daging, santan dan rempah-rempah ini juga memiliki cara masak dan penggunaan rempah-rempah yang berbeda pada masing-masing daerahnya sehingga rendang memiliki aroma dan rasa yang khas di setiap daerah tersebut.

Proses pemasakan daging melalui beberapa proses terlebih dahulu sebelum pada akhirnya menjadi rendang, yaitu mulai dari gulai, kemudian kalio dan terakhir rendang. Pembuatan rendang membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mencapai warna coklat hingga coklat kehitaman. Dalam kondisi ini rendang bisa bertahan lama di suhu ruangan dikarenakan kandungan air yang ada pada rendang sudah rendah.

Masyarakat Sumatera Barat tidak hanya mengenal rendang yang berasal dari olahan daging sapi saja, namun juga terdapat jenis rendang lainnya seperti rendang ayam, rendang paru, rendang telur, rendang lokan dan rendang belut. Semua jenis rendang ini memiliki aroma dan cita rasa khas juga yang dihasilkan dari jenis bahan baku serta rempah-rempah yang digunakan.

Aroma dan rasa yang dihasilkan dari rendang sangat tergantung akan jenis daging, santan dan rempah yang digunakan. Daging yang digunakan tidaklah terlalu lunak, sehingga tidak hancur ketika dimasak dalam waktu yang lama. Santan yang digunakan adalah santan kelapa segar yang berasal dari kelapa tua sehingga menghasilkan santan yang kental dan menghasilkan minyak ketika sudah menjadi rendang. Pemilihan rempah-rempah yang masih segar sangat dibutuhkan dalam pembuatan rendang, karena aroma dan rasa rendang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh penggunaan rempah-rempah tersebut.

Di Indonesia penelitian rendang umumnya berkisar pada evaluasi nilai nutrisi pada rendang, sebagaimana dilaporkan oleh beberapa peneliti antara lain Murhadi (1994) mengenai ketahanan panas bakteri pada rendang daging sapi, penelitian Yenrina, Andhika, Ismed, Rasjmida, dan Triyani, (2015) mengenai pengaruh pemanasan berulang terhadap profil asam lemak dan penelitian Rini, Azima, Sayuti dan Novelina (2016) tentang evaluasi nilai nutrisi pada rendang Minangkabau. Sementara itu penelitian mengenai analisis karakteristik sensori rendang dari berbagai daerah di Sumatera Barat belum banyak ditemukan.

Analisis sensori merupakan suatu proses identifikasi, pengukuran ilmiah, analisis dan interpretasi atribut-atribut produk melalui lima pancaindra manusia; indra penglihatan, penciuman, pencicipan, peraba, dan pendengaran serta melibatkan pengukuran yang bersifat kuantitatif maupun kualitatif (Setyaningsih, Apriyantono dan Sari, 2010). Analisis sensori ini dilakukan pada rendang untuk mengidentifikasi atribut sensori seperti aroma dan rasa yang terdapat pada rendang dengan menggunakan pancaindra yang kemudian diterjemahkan dengan bentuk kalimat.

Penggalian atribut sensori rendang dapat diperoleh melalui Analisis Deskripsi Kuantitatif (*Quantitative Descriptive Analysis* atau QDA). Metode QDA didasarkan pada kemampuan panelis dalam mengekspresikan persepsi produk dengan kata-kata menggunakan cara yang terpercaya. Metode QDA ini memerlukan panelis terlatih. Analisis ini meliputi seleksi panelis, pelatihan, metode pengembangan bahasa atau kata-kata sebagai wujud ekspresi terhadap contoh pemberian skor pada contoh dan akhirnya pengolahan data-data (Setyaningsih, dkk. 2010).

Informasi yang diperoleh melalui QDA dianalisis menggunakan metode *Principal Component Analysis* (PCA) untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi sebaran respon. PCA merupakan teknik yang diketahui paling baik untuk analisis multivariat. Analisis multivariat adalah analisis statistika yang digunakan untuk menganalisis data yang terdiri dari banyak variabel dan diduga masing-masing variabel tersebut saling berhubungan satu sama lain.

PCA adalah suatu teknik yang digunakan untuk mengurangi dimensi dari sekumpulan data yang terdiri dari sebagian besar variabel yang saling berhubungan (Jolliffe, 2002). Penggunaan PCA memungkinkan untuk membedakan sampel makanan dan juga mengidentifikasi variabel yang paling penting dalam matriks multivariat data (Diaz dan Navaza, 2003).

Para peneliti telah menggunakan analisis deskriptif atau analisis atribut tertentu (karakterisasi sensorik) untuk mempelajari karakteristik sensori dari makanan khas berbagai daerah seperti karakteristik sensori ikan asap (Pratama, Sumaryanto, Santoso dan Zahirudin, 2012), karakteristik sensori dari *Doda burfi* atau *Indian Milk Cake* (Chawla, Patil dan Singh, 2011) namun penelitian tersebut belum dilakukan pada salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau yaitu rendang.

Untuk mengetahui karakteristik sensori rendang dari beberapa daerah di Sumatera Barat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Karakteristik Sensori Rendang Khas Beberapa Daerah di Sumatera Barat menggunakan *Principal Component Analysis* (PCA)”.

## **B. Tujuan Penelitian**

Untuk mengidentifikasi karakteristik sensori produk rendang dari beberapa daerah di Sumatera Barat.

## **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan adalah dapat memberikan informasi dasar mengenai ciri khas rendang dari masing-masing daerah di Sumatera Barat.