

ANALISIS PERBEDAAN HIDANGAN RENDANG KHAS NASI PADANG DAN RENDANG KHAS NASI KANDAR TERHADAP KADAR PROKSIMAT

Yusnia Asa Arlinda¹, Mazarina Devi², Laili Hidayati³

¹Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Malang;

^{2,3} Staf Pengajar Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang

E-mail: asaarlinda@yahoo.com

ABSTRACT

Indonesia dan Malaysia memiliki budaya yang serumpun yaitu Indo-Melayu. Sumatera memiliki rendang yang terdapat didalam nasi padang dan Malaysia memiliki rendang yang terdapat didalam nasi kandar. Kedua Rendang ini dimasak dengan menggunakan waktu yang berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan proksimat rendang khas nasi padang dan rendang nasi khas kandar. Pengujian yang dilakukan adalah analisis proksimat kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar abu serat kasar, kadar air. Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian eksperimen. Perlakuan dalam penelitian ini dilakukan sebanyak dua kali pengulangan. Data yang didapat dilanjutkan dengan uji-t untuk mengetahui perbedaan dari segi statistik. Hasil uji-t menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada protein, karbohidrat, dan kadar abu,. Sedangkan pada kadar lemak, serat kasar, dan kadar air menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan.

Keywords: Rendang, Proksimat, Nasi Padang, Nasi Kandar, Hidangan Indo-Melayu

PENDAHULUAN

Indonesia bagian barat dan Malaysia memiliki budaya yang serumpun yaitu Indo-Melayu. Hal ini yang membuat beberapa budaya dan kuliner di Pulau Sumatera dan negara Malaysia hampir sama. Indonesia adalah negara yang kaya akan keanekaragaman kuliner dan budayanya, salah satunya adalah kuliner dari Sumatera yaitu masakan Padang.

Masakan Padang adalah nama yang digunakan untuk menyebut segala jenis masakan yang berasal dari minangkabau provinsi Sumatera barat, Indonesia. Salah satu lauk pauk yang terkenal didalam nasi padang adalah rendang. Rendang mendapatkan pengakuan CNN Internasional sebagai hidangan terlezat di dunia. Rendang berasal dari kata “merandang” yang artinya memasak dengan memanaskan santan yang diberi bumbu dengan bahan tertentu dan diaduk tanpa henti (Murdijati, dkk., 2019). Makanan lezat seperti kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar serat, kadar abu dan juga kadar air. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan kadar proksimat yang terdapat pada rendang nasi Padang dan rendang nasi Kandar.

berbahan dasar daging ini juga sering kali disebut berasal dari Malaysia.

Orang Melayu mengadopsi rendang dari Minangkabau yang kemudian dikembangkan rasa dan bumbunya sesuai khas daerah mereka. Proses memasak rendang yang ada di Malaysia dan Indonesia berbeda. Rendang Malaysia dimasak lebih singkat sampai warnanya berubah menjadi coklat dan menggunakan kerisik (kelapa parut yang disangrai) untuk proses pengentalan bumbunya, sedangkan rendang khas Indonesia dimasak lebih lama sampai berwarna menghitam dan bumbunya telah kering.

Pengolahan bahan pangan dengan proses pemasakan umumnya mengakibatkan penurunan pada zat gizi yang terkandung didalam bahan pangan.

METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Perlakuan dalam penelitian ini

dilakukan sebanyak dua kali pengulangan. Uji yang dilakukan yaitu analisis kandungan proksimat (kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar abu, serat kasar, dan kadar air) pada rendang khas nasi Padang dan rendang khas nasi Kandar.

Prosedur Penelitian

Bahan yang digunakan pada rendang khas nasi Padang dan rendang khas nasi Kandar ditunjukkan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Tabel 1. Bahan Dasar Pembuatan Rendang Khas Nasi Padang

No	Bahan	Jumlah
1	Daging Sapi	500 gr
2	Santan	2000 ml
3	Cabe Merah	15 gr
4	Lengkuas	15 gr
5	Jahe	10 gr
6	Bawang Merah	100 gr
7	Bawang Putih	10 gr
8	Pala	¼ biji
9	Kapulaga	1 buah
10	Ketumbar	5 gr
11	Cengkeh	2 buah
12	Bunga Lawing	1 buah
13	Daun Salam	2 lembar
14	Daun Jeruk	3 lembar
15	Daun Kunyit	1 lembar
16	Serai	1 batang
17	Garam	1 sdt

Sumber : Gusnita dan Fitri (2019)

Tabel 2. Bahan Dasar Pembuatan Rendang Khas Nasi Kandar

No	Bahan	Jumlah
1	Daging Sapi	500 gr
2	Santan	2000 ml
3	Cabe Kering	15 gr
4	Adas	½ buah
5	Cengkeh	8 buah
6	Kapulaga	5 buah

7	Kemiri	4 buah
8	Jahe	20 gr
9	Lengkuas	20 gr
10	Serai	1 batang
11	Bawang Putih	10 gr
12	Bawang Merah	50 gr
13	Air asam	2 sdm
14	Garam	1 sdt
15	Gula aren	1 sdt
16	Daun jeruk	3 lembar
17	Kerisik	2 sdm
18	Kayu manis	3 batang

Sumber : Raji, dkk., (2017)

Pengumpulan Data

Pengumpulan data analisis proksimat meliputi kadar protein, kadar lemak, karbohidrat, kadar abu, serat kasar dan kadar air dilakukan di Laboratorium Analisis Kimia, Universitas Muhammadiyah Malang. Metode analisis proksimat dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Metode Analisis Proksimat

No	Jenis Analisis	Metode
1	Kadar Protein	<i>Kjedhal</i>
2	Kadar Lemak	<i>Soxhlet</i>
3	Karbohidrat	<i>By difference</i>
4	Kadar Abu	<i>Furnace</i>
5	Serat Kasar	<i>Crude fiber</i>
6	Kadar Air	<i>Oven</i>

Analisis Data

Data kandungan proksimat dianalisis secara statistik dengan menggunakan Uji T. Pengujian hipotesis dengan bantuan SPSS Independent Sample T Test untuk menguji signifikan beda rata-rata dua kelompok yaitu menentukan apakah ada perbedaan kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, serat kasar kadar air, pada rendang khas nasi Padang dan rendang khas nasi Kandar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Protein

Hasil analisis uji kadar protein pada rendang nasi Padang dan nasi kandar dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Analisis Kadar Protein Rendang Nasi Padang dan Rendang Nasi Kandar

Sample	Pengulangan	Protein (g/100g)	Rerata	Std. Deviasi
Rendang nasi Padang	1	26,636	25,36	0,18
	2	26,583		
Rendang nasi kandar	1	25,377	26,61	0,37
	2	25,351		

Berdasarkan pada Tabel 4, menunjukkan rerata kadar protein pada rendang nasi Padang sebesar 25,76% dan rerata kadar protein pada rendang nasi kandar sebesar 26,61%. Nilai signifikansi (2 -tailed) $0,003 < 0,05$ menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan. Tingginya nilai protein yang terdapat didalam nasi kandar disebabkan karena proses pemasakan yang lebih singkat jika dibandingkan dengan rendang nasi Padang. Rendang nasi Padang dimasak sekitar 4-5 jam sedangkan rendang nasi kandar dimasak lebih singkat yaitu 2-3 jam dengan menggunakan suhu yang sama yaitu 80-90°C (Atmoko dan Krestanto, 2017).

Kadar Lemak

Hasil analisis uji kadar lemak pada rendang nasi Padang dan nasi kandar dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Hasil Analisis Kadar Lemak Rendang Nasi Padang dan Rendang Nasi Kandar

Sample	Pengulangan	Lemak (g/100g)	Rerata	Std. Deviasi
Rendang nasi Padang	1	29,890	27,85	0,29
	2	29,786		
Rendang nasi kandar	1	27,825	29,83	0,73
	2	27,866		

Berdasarkan pada Tabel 4.3, menunjukkan rerata kadar lemak pada rendang nasi Padang sebesar 27,85% dan rerata kadar lemak pada rendang nasi kandar sebesar 29,83%. Nilai signifikansi (2 -tailed) $0,007 > 0,05$ menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan. Terjadinya penurunan kadar lemak setelah melalui proses perebusan disebabkan karena lemak memiliki sifat yang tidak tahan panas. Setelah proses pemasakan lemak akan mencair bahkan menguap (*volatile*) menjadi komponen lain seperti (*flavour*

Karbohidrat

Hasil analisis uji karbohidrat pada rendang nasi Padang dan nasi kandar dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Analisis Karbohidrat Rendang Nasi Padang dan Rendang Nasi Kandar

Sample	Pengulangan	Karbohidrat (g/100g)	Rerata	Std. Deviasi
Rendang (nasi Padang)	1	5,587	7,29	0,90
	2	5,900		
Rendang (nasi kandar)	1	7,358	5,74	2,21
	2	7,231		

Berdasarkan pada Tabel 6, menunjukkan rerata karbohidrat pada rendang nasi Padang sebesar 7,29% dan rerata karbohidrat pada rendang nasi kandar sebesar 5,74%. Nilai signifikansi (2 -tailed) $0,04 < 0,05$ menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan. Tingginya kandungan karbohidrat yang terdapat didalam nasi Padang dipengaruhi oleh kandungan kadar abu, kadar air, kadar protein dan kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan rendang nasi kandar, pada rendang nasi kandar kandungan kadar abu, kadar air, kadar protein, kadar lemak memiliki nilai yang lebih tinggi maka kandungan karbohidrat yang terdapat didalam rendang nasi kandar menjadi lebih rendah yaitu 5,74%. (Thata, 2018).

Kadar Abu

Hasil analisis uji kadar abu pada rendang nasi Padang dan nasi kandar dapat dilihat pada Tabel 7

Tabel 7 Hasil Analisis Kadar Abu Rendang Nasi Padang dan Rendang Nasi Kandar

Sample	Pengulangan	Kadar Abu (g/100 g)	Rerata	Std. Deviasi
Rendang (nasi Padang)	1	8,126	7,83	0,06
	2	8,113		
Rendang (nasi kandar)	1	7,838	8,11	0,09
	2	7,830		

Berdasarkan pada Tabel 7, menunjukkan rerata kadar abu pada rendang nasi Padang sebesar 7,83% dan rerata kadar abu pada rendang nasi kandar sebesar 8,11%. Nilai signifikansi (2 -tailed) $0,002 < 0,05$ menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan. Menurut Liur (2019) tingginya kadar abu suatu bahan pangan disebabkan karena kandungan mineral yang pada sumber bahan baku yang digunakan. Pembuatan rendang nasi kandar menggunakan bahan-bahan yang memiliki kandungan mineral yang tinggi seperti cabai kering, adas, air asam, gula aren, kerisik dan kayu manis, sedangkan rendang nasi Padang bahan baku yang digunakan lebih sedikit jumlahnya.

Serat Kasar

Hasil analisis uji serat kasar pada rendang nasi Padang dan nasi kandar dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8 Hasil Analisis Serat Kasar Rendang Nasi Padang dan Rendang Nasi Kandar

Sample	Pengulangan	Serat (g/100 g)	Rerata	Std. Deviasi
Rendang (nasi Padang)	1	4,432	4,89	0,03
	2	4,541		
Rendang (nasi kandar)	1	4,888	4,48	0,77
	2	4,893		

Berdasarkan pada Tabel 8, menunjukkan rerata serat kasar pada rendang nasi Padang sebesar 4,89% dan rerata serat kasar pada rendang nasi kandar sebesar 4,48%. Nilai signifikansi (2 -tailed) $0,009 > 0,05$ menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan. Serat kasar tertinggi terdapat pada rendang nasi Padang sedangkan rendang nasi kandar memiliki nilai yang lebih rendah. Hal ini dapat diartikan bahwa suhu, waktu dan bahan baku yang digunakan untuk membuat rendang nasi Padang dan rendang nasi kandar tidak berpengaruh terhadap kandungan kadar serat kasar. Hal tersebut dikarenakan serat kasar sukar untuk diuraikan walaupun dengan suhu pemasakan yang tinggi dalam waktu yang lama (Nilasaridkk 2017).

Kadar Air

Hasil analisis uji kadar air pada rendang nasi Padang dan nasi kandar dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Hasil Analisis Kadar Air Rendang Nasi Padang dan Rendang Nasi Kandar

Sample	Pengulangan	Air (g/100 g)	Rerata	Std. Deviasi
Rendang (nasi Padang)	1	29,761	31,66	0,83
	2	29,617		
Rendang (nasi kandar)	1	31,603	29,68	1,02
	2	31,721		

Berdasarkan pada Tabel 9 menunjukkan rerata kadar air pada rendang nasi Padang sebesar 31,66% dan rerata kadar air pada

rendang nasi kandar sebesar 29,68%. Nilai signifikansi (2 -tailed) $0,003 < 0,05$ menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan. Tingginya kadar air yang terdapat didalam rendang nasi Padang disebabkan karena kandungan serat kasar yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan rendang nasi kandar. Menurut Mulyani (2013) serat memiliki kemampuan mengikat air, air yang terikat kuat didalam serat sulit untuk diuapkan walaupun dengan proses pengeringan.

KESIMPULAN

Hasil analisis uji-t menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada protein, karbohidrat, dan kadar abu,. Sedangkan pada kadar lemak, serat kasar, dan kadar air menunjukkan tidak adanya perbedaan yang signifikan.

REFERENSI

- [1] Fitri, Yenti Yulia, and Wiwik Gusnita. "Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok." *Jurnal Kapita Selekta Geografi* 2.9 (2019): 18-36
- [2] Liur, Isye J., Marcus Veerman, and Arnolys Mahakena. "Kualitas Sensoris dan Kimia Daging Sapi yang Beredar di Beberapa Tempat Penjualan di Kota Ambon." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 8.2 (2019): 42-47.
- [3] Nilasari, Ovrida Wahyu. *Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh)*. Diss. Universitas Brawijaya, 2017.
- [4] Fitri, Yenti Yulia, and Wiwik Gusnita. "Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok." *Jurnal Kapita Selekta Geografi* 2.9 (2019): 18-36.
- [5] Tanzil, Dionisius Ardy. "Perlindungan Rendang sebagai Sebuah Indikasi Geografis dalam Ruang Lingkup Pengetahuan Tradisional dan Pemajuan Kebudayaan." *Simbur Cahaya* 27.2 (2021): 23-40
- [6] Yunita, Tri Atika. "Uji Organoleptik Olahan Rendang asli Padang dan rendang yang dijual pada Rumah Makan Padang di Kota Malang." *SKRIPSI Jurusan Tata Busana-Fakultas Teknik UM* (2010).
- [7] Nguju, Apliana Leki, Pieter Rih Kale, and Bastari Sabtu. "Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali." *Jurnal Nukleus Peternakan* 5.1 (2018): 17-23
- [8] Agustin, Arin Tria, Mohammad Abbas Zaini, and Dody Handito. "Pengaruh Metode dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares." *Pro Food* 6.1 (2020): 609-622
- [9] Wijayanti, Dian. *Uji Kadar Protein Dan Organoleptik Daging Sapi Rebus Yang Dilunakkan Dengan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014.
- [10] Maskur, Muhammad. "Pengaruh Waktu dan Suhu Sterilisasi terhadap Kandungan Proksimat Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Kaleng." *Jurnal Airaha* 7.01 (2018): 017-029.
- [11] Mukti, Kana Satria, Ninna Rohmawati, and Sulistiyani Sulistiyani. "Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, Dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, Dan Nasi Biasa." *Jurnal Agroteknologi* 12.01 (2018): 90-99.
- [12] Chandra, Roby. "Analisis Kandungan Mineral Besi, Kalium, Natrium, dan Seng pada Daun Ketumbar (Coriandrum sativum L.) Secara Spektrofotometri Serapan Atom." (2019).

- [13] Dareda, Christina Tang, Edi Suryanto, and Lidya I. Momuat. "Karakterisasi dan aktivitas antioksidan serat pangan dari daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt)." *Chemistry Progress* 13.1 (2020).