

## KUALITAS MAKANAN TRADISIONAL DENDENG DAUN UBI DI KOTA BUKIT TINGGI

Dea Namira<sup>1\*</sup>, Lise Asnur<sup>1</sup>

Manajemen Perhotelan, Universitas Negeri Padang (Indonesia)

corresponding author: [Lise.asnur@fpp.unp.ac.id](mailto:Lise.asnur@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*A tourist destination has a list and experiences of visitors regarding intangible cultural heritage, such as experiences, local specialty products, cultural performances, etc. Cultural attractions can be in the form of folklore, the appeal of a building, unique cultural performances, religion, and the allure of traditional foods. Based on observations and interviews that the researcher has conducted using two different types of cassava leaf jerky, they obtained different qualities, which tend to make consumers uninterested in buying. The purpose of this research is to obtain the expected quality of traditional food, assessed based on color, taste, shape, texture, and aroma. The method used is qualitative-descriptive, and the results of this research indicate that homemade cassava leaf jerky without a brand is the most favored.*

**Keywords:** food quality, traditional food, cassava leaves

### PENDAHULUAN

Daya tarik wisata dapat berupa daya tarik alami, iklim, landscape, pantai, dan keberagaman destinasi lainnya. Daya tarik budaya dapat berupa cerita rakyat, daya tarik suatu bangunan, pertunjukan khas suatu seni budaya, agama, dan daya tarik makanan tradisional. Hidangan yang menyesuaikan tempat dan kebiasaan masyarakat ini juga disebut dengan makanan tradisional. Makanan tradisional tidak hanya dibuat untuk meredakan rasa lapar, tetapi juga merupakan bagian dari kekayaan budaya masyarakat dan kekayaan Indonesia (Achroni, 2017). Menurut Tyas (2017) makanan tradisional adalah produk makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat pada suatu tempat tertentu dan/atau dihidangkan dalam perayaan suatu budaya serta memiliki karakter tertentu sehingga berbeda dengan kuliner lainnya. Makanan merupakan sebagai identitas dari suatu daerah. Makanan tradisional menghasilkan citra tersendiri sehingga memiliki elemen sendiri untuk

menandai suatu daerah. (Lai, dkk., 2017). Salah satu contohnya adalah makanan tradisional Sumatera Barat yang identik dengan bahan dasar kelapa dan memiliki cita rasa yang pedas.

Dendeng daun ubi merupakan makanan modifikasi dari makanan tradisional dendeng. Dari setiap makanan dengan berbagai variasi merupakan salah satu kekayaan yang cukup besar yang terdapat di Kota Bukittinggi. Semakin berkembangnya makanan tradisional, maka diharapkan dapat meneruskan kesempatan yang ada untuk dapat bersaing di pasar kuliner dan pasar bebas. Hal ini dapat menjadi pendukung Kota Bukit tinggi menjadi daerah tujuan wisata kuliner. Dendeng daun ubi merupakan makanan khas dari Solok Selatan dan dijual ke berbagai daerah, termasuk Kota Bukittinggi sebagai kota wisata. Berdasarkan observasi dan wawancara yang penulis lakukan pada tanggal 27 April 2023 dengan 7 dari 10 narasumber menggunakan dua merek dendeng daun ubi yang berbeda mengungkapkan dendeng daun ubi ini memiliki tekstur keras, berwarna hijau tua gelap tetapi setelah digoreng

warnanya menyerupai dendeng daging sapi yaitu coklat tua, dengan rasa daun yang pekat, hampir tidak dapat ditemukan rasa bumbu rempah didalamnya, hanya terasa seperti makan daun ubi pada umumnya. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas makanan serta perkembangan dendeng daun ubi.

Artinya untuk membuat dan mengembangkan makanan tradisional dendeng daun ubi di Kota Bukittinggi, perlunya dilakukan analisis terlebih dahulu untuk kualitas makanan tradisional dendeng daun ubi agar masyarakat Kota Bukittinggi dapat mempertahankan makanan khas ini serta mengembangkannya sehingga dapat lebih banyak menarik konsumen agar tidak hilang seiring dengan perkembangan waktu. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Kualitas Makanan Tradisional Dendeng Daun Ubi di Kota Bukittinggi”. Penelitian ini difokuskan pada kualitas makanan tradisional dendeng daun ubi di Kota Bukittinggi mengingat dendeng daun ubi adalah hidangan khas yang terbuat dari daun ubi lalu dikeringkan dan diolah dengan bumbu-bumbu tradisional sebelum dijemur atau digoreng. Namun, meskipun dendeng daun ubi sudah ada sejak lama, masih belum banyak penelitian yang secara khusus mengkaji kualitasnya. Kualitas makanan tradisional ini meliputi aspek-aspek seperti rasa, warna, tekstur, aroma, dan potensi penggunaan bahan-bahan alami yang digunakan dalam proses pembuatannya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menjelajahi dan mengungkap lebih lanjut tentang kualitas makanan dendeng daun ubi.

Menurut Sela dan Abdul (2019) Food quality merupakan karakteristik dari suatu makanan yang dapat diterima oleh pembeli, termasuk pada faktor eksternal seperti tekstur, rasa, ukuran, warna, dan konsistensi. Jika kualitas makanan terpenuhi, maka akan ada kemungkinan kunjungan kembali oleh konsumen sehingga ini juga dapat membantu penjualan makanan yang berawal sebagai

makanan utama menjadi oleh-oleh untuk konsumen (Safitri, 2022). Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa kualitas makanan adalah kapasitas karakteristik yang menjadi patokan konsumen untuk membeli makanan dan mengulangi kembali pembelian makanan untuk souvenir. Jika makanan tradisional dijadikan sebagai souvenir, besar kemungkinan makanan tersebut akan dikenal oleh masyarakat luar sehingga dapat membantu pengenalan makanan tradisional dendeng daun ubi dan membantu masyarakat dalam hal perekonomian.

Indikator makanan menurut Khalim (2017) terdapat lima indikator, yaitu; warna, penampilan, temperatur, dan aroma. Menurut Azizah (2022) menyebutkan terdapat cita rasa, bau, dan rangsangan mulut untuk mengetahui kualitas makanan. Menurut Sidharta (2021) terdapat empat tolak ukur untuk menentukan kualitas makanan, yaitu; penggunaan menu, penyajian makanan, ukuran makanan, variasi makanan, dan kesehatan makanan. Hal serupa juga disampaikan oleh Baiquni et al (2022) bahwa terdapat delapan tipe untuk mengukur indikator kualitas makanan, diantaranya: warna, penampilan, porsi, bentuk, tekstur, aroma, dan rasa. Berdasarkan penjabaran yang telah dijelaskan, telah tergambar kualitas makanan tradisional yang sesuai. Peneliti menggunakan indikator kualitas makanan sebagai patokan analisis. Indikator yang akan digunakan adalah warna, bentuk, tekstur, aroma, rasa, dan penampilan.

Ciri-ciri makanan tradisional menurut Fitriyanto (2017) diantaranya; 1) mengandung banyak serat dan berbahan dasar beras, 2) Mempunyai rasa yang khas dan unik, 3). Mengandung nilai budaya. Dendeng merupakan makanan yang berbentuk lempengan dari irisan atau terbuat dari gilingan daging segar atau daging beku yang diberikan bumbu dan rempah lalu dikeringkan. Menurut Kemalawaty (2019) Dendeng adalah produk hasil pengolahan untuk pengawetan daging secara tradisional. Umumnya, dendeng dibuat dari daging sapi.

Lobo (2019) mengatakan eksperimen bahwa pasar menyukai dendeng dengan tekstur yang tidak terlalu keras, sehingga produsen perlu fokus pada kualitas tekstur dendeng. Dendeng ideal harus kenyal dan lembut, serta memiliki rasa yang disukai konsumen. Oleh karena itu, diperlukan bahan tambahan untuk memperbaiki sifat dendeng tersebut.

Daun ubi atau yang lebih dikenal daun singkong memiliki kadar protein yang tinggi. Menurut Laktisa (2019) kandungan protein dalam daun ubi sebesar 27,28%. Selain memiliki protein yang tinggi juga terdapat mineral, serat, beta karoten, dan klorofil. Daun singkong dapat diolah dengan berbagai cara, seperti direbus, gulai, lalapan, tumis, dan urap. Daun ubi memiliki serat yang banyak sehingga cocok dijadikan dendeng mengikuti tekstur dan ketebalannya. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa dendeng adalah bahan makanan yang berbentuk lempengan irisan yang diberikan bumbu lalu dikeringkan. Sebelum dikonsumsi dendeng akan dimasak terlebih dahulu dengan teknik menggoreng.

## METODE

Penelitian ini akan memanfaatkan pendekatan deskriptif dengan data yang bersifat kualitatif. Penelitian ini sudah dilaksanakan di SMKN 2 Bukittinggi, Provinsi Sumatera Barat pada bulan Juli 2023. Penentuan informan penelitian akan dilakukan dengan teknik non probability sampling yaitu teknik purposive sampling. Informan dalam penelitian ini adalah guru tata boga untuk dicicipi lalu akan diwawancara tanpa melihat umur, gender, dan lain-lain. Informan yang dipilih adalah guru tata boga di SMKN 2 Bukittinggi.

Teknik dalam pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi. Alat pengumpulan data mencakup menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, menganalisis data, menafsirkan data, dan

mengambil kesimpulan dari temuan. Dalam menjalankan penelitian ini, peneliti melakukan interaksi langsung di lapangan untuk wawancara, panduan observasi, dan pengambilan dokumentasi di SMK Negeri 2 Bukittinggi. Langkah-langkah penyusunan melibatkan pembentukan variabel, penyusunan indikator, deskripsi tujuan pencapaian, dan penguraian indikator menjadi pertanyaan. Untuk instrumen yang lebih terstruktur dan mudah dipahami oleh peneliti, disarankan membuat kisi-kisi seperti yang ditunjukkan dalam tabel pada halaman berikut:

Tabel 1. Kisi-kisi instrumen penelitian

Variabel	Indikator	Sub Indikator	
Kualitas Makanan	Warna	Hijau tua	
		Hijau kecoklatan	
		Hitam	
	Bentuk	Pipih	
		Tebal	
	Tekstur	Renyah	
		Keras	
		Garing	
	Aroma	Aroma telur	Kasar
			Aroma khas daun ubi
Rasa		Pahit	
	Rempah		
	Gurih		

Pemeriksaan keabsahan data dilakukan untuk memastikan validitas penelitian dan menguji data yang diperoleh. Ada beberapa cara untuk menguji kredibilitas penelitian, termasuk perpanjangan pengamatan, meningkatkan ketekunan, analisis kasus negatif, penggunaan bahan referensi, dan member check. Teknik analisis data mencakup reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan sesuai model interaktif Miles dan Huberman yang dijelaskan oleh Sugiyono (2020:132) diantaranya reduksi data, penyajian data, dan pengambilan keputusan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian ini, peneliti membandingkan dendeng daun ubi dengan merek yang diberi kode A dan dendeng daun ubi rumahan tanpa merek yang diberi kode B. Penelitian ini telah dilakukan dengan tiga narasumber guru tata boga di SMK Negeri 2 Bukittinggi dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya data yang telah terkumpul diolah dengan mereduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan sehingga menghasilkan penelitian seperti berikut.

#### 1. Warna

Menurut Charles (2014) menjelaskan warna makanan dapat memberikan asosiasi tertentu dan menciptakan respon emosional yang berbeda saat mengkonsumsi. Hal ini kemudian dapat mempengaruhi bagaimana menikmati dan menilai makanan tersebut. Hal ini sejalan dengan warna hijau tua pekat pada dendeng daun ubi yang hampir menyerupai dendeng dapat meningkatkan minat untuk mengkonsumsinya karena memiliki rasa yang tidak terduga. Warna hijau tua yang pekat didapat dari daun ubi yang telah dikering setelah melalui proses penggorengan dan tidak menggunakan kunyit untuk mencerahkan warna sehingga berhasil mendapatkan warna yang mirip seperti dendeng daging sapi. Seperti yang dijelaskan menurut Spence (2017) kejutan atau unsur tak terduga dalam makanan dapat meningkatkan perhatian dan ketertarikan konsumen terhadap hidangan tersebut. Misalnya, menggunakan kombinasi rasa yang tidak biasa, tekstur yang mengejutkan, atau presentasi yang unik dapat membuat makanan menjadi lebih menarik dan meningkatkan selera makan.

#### 2. Bentuk

Menurut Charles (2017) menjelaskan bentuk makanan dapat mempengaruhi persepsi dan selera makan. Penggunaan bentuk yang menarik dan kreatif dalam sajian makanan dapat meningkatkan pengalaman makan dan membuat hidangan menjadi lebih menggugah selera. Hal ini seperti bentuk dendeng yang

pipih lebih enak dipandang dan dinikmati, nantinya bentuk pipih dendeng daun ubi ini akan memiliki pengaruh pada rasa dan tekstur.

#### 3. Tekstur

Menurut Spence (2014) mengungkapkan tekstur makanan dapat memiliki dampak besar pada cara menikmati hidangan dan bagaimana dapat menilai rasa makanan. Hal itu seperti tekstur yang menarik seperti renyah dapat meningkatkan kesenangan dalam makan dan membuat hidangan terasa lebih nikmat. Tekstur pada makanan juga mempengaruhi cara menikmati dalam menyantap rasa makanan, serta kombinasi berbagai tekstur dalam suatu hidangan dapat meningkatkan kompleksitas dan kesenangan dalam makan. Hal ini sejalan dengan tekstur dendeng daun ubi kode B yang memiliki tekstur garing dan renyah yang dipengaruhi oleh bentuknya yang pipih dan digoreng dalam minyak yang banyak sehingga dapat menghasilkan dendeng daun ubi yang garing, tidak keras, dan renyah.

#### 4. Aroma

Aroma merupakan respons yang dihasilkan dari makanan yang dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap hidangan tersebut. Ketika mencium aroma makanan, informasi tentang rasa dan tekstur makanan juga diolah oleh otak, dan ini dapat mempengaruhi selera dan minat terhadap hidangan tersebut. Oleh karena itu, aroma adalah salah satu elemen penting dalam pengalaman makan dan dapat berperan dalam mempengaruhi bagaimana makanan dinikmati dan dinilai oleh konsumen. Hal ini juga mendukung dendeng daun ubi kode B yang baunya hampir menyerupai dendeng daging sapi. Hal ini karena pencampuran protein hewani seperti telur di dalamnya sehingga menghasilkan aroma daun ubi yang tidak terlalu pekat dan hampir menyerupai bau dendeng daging sapi.

#### 5. Rasa

Menurut Charles et al., (2017) rasa makanan memiliki peran yang sangat penting dalam kenikmatan makan. Rasa adalah salah satu elemen utama yang memberikan pengalaman

rasa dan kesenangan saat makan. Penggabungan rasa tertentu, seperti kombinasi manis dan gurih, atau asam dan manis, dapat menciptakan sensasi rasa yang lebih kompleks dan menyenangkan bagi konsumen. Dendeng daun ubi kode B memiliki rasa gurih dari bumbu

yang digunakan. Rasa bumbu dan penyedap rasa yang digunakan menyatu dengan daun ubi yang memiliki rasa manis. Dendeng daun ubi kode B juga terasa sangat nikmat jika disatukan dengan cabai merah yang digiling kasar dan digoreng lalu ditaburi pada dendeng daun ubi.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka didapatkan kesimpulan kualitas makanan tradisional dendeng daun ubi di Kota Bukittinggi sebagai berikut:

1. Warna dendeng daun ubi dengan kode B sebagai dendeng daun ubi rumahan lebih menarik dengan warna hijau pekat dan bisa dilakukan inovasi atau modifikasi warna dengan menggunakan bahan yang masih bisa digunakan dalam pembuatannya yang apabila ditambahkan tidak terlalu mempengaruhi rasa, seperti penggunaan cabai yang telah digiling kasar lalu digoreng untuk bagian akhir sebelum dikemas atau dihidangkan.
2. Bentuk dari dendeng daun ubi yang pipih lebih menarik karena dapat mempengaruhi selera, rasa, dan tekstur agar lebih nikmat.
3. Tekstur dari dendeng daun ubi yang kering dan garing membuat makanan ini menjadi lebih menarik dan juga tahan lama.
4. Aroma khas daun ubi pada dendeng ini tidak terlalu pekat guna menarik rasa penasaran tentang makanan, bentuk yang pipih dengan warna seperti dendeng daging sapi tetapi memiliki aroma daun ubi membuat makanan ini unik dan menarik.
5. Rasa bumbu yang digunakan pada dendeng gurih dan manis hanya saja kurang dilengkapi dengan sambal cabai agar lebih enak dan membangkitkan selera.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, M. N., Dinda, A. H., Yulinda, S., Chotimah, O., & Merliyana, S. J. (2022). Metode penelitian kualitatif studi pustaka. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 974-980, (Online), <https://ejurnal.unima.ac.id/index.php/kompetensi/article/view/6129/305>
- Agus Fitri Yanto. 2017. Persepsi Masyarakat Terhadap Dawet Ireng Sebagai Kuliner Khas Purworejo. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto, (Online). [http://jp.feb.unsoed.ac.id/index.php/sca-1/article/viewFile/1053/pdf\\_225](http://jp.feb.unsoed.ac.id/index.php/sca-1/article/viewFile/1053/pdf_225)
- Azizah, V. N. 2022. Pengaruh Kualitas Makanan, Cita Rasa, Pelayanan, Dan Promosi Terhadap Kepuasan Konsumen (Study Kasus pada Bubur Ayam Di Kemayoran). (Doctoral dissertation, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta), (Online) <http://repository.stei.ac.id/8591/>
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47, (Online), <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/23291/11686>
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. 2019. Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi

dan Makanan yang Populer di Masyarakat  
(Vol. 1). UGM PRES

[physics:+The+New+Science+of+Eating.  
+Viking.&ots=oZmjC5ks4x&sig=qnAT  
6OUmdt4LVfUMtHOUcdJGPaE#v=one  
page&q&f=false](https://www.viking.com/9780749999999/physics-the-new-science-of-eating-viking)

Laksita, M. D. 2019). Pengaruh Penambahan Daun Singkong (Manihot Utilissima) Terhadap Kadar Protein Dari Temp,e (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung), (Online)  
[http://repository.radenintan.ac.id/8886/1/  
HALAMAN%20DEPAN%20%2B%20  
DAPUS%20MAYOSI%20PDF.pdf](http://repository.radenintan.ac.id/8886/1/ HALAMAN%20DEPAN%20%2B%20 DAPUS%20MAYOSI%20PDF.pdf)

Menteri pariwisata republik Indonesia. 2016. Salinan Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2016 Tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan, (Online). Jakarta: BN. 2016 No. 1303, [jdih.kemenparekraf.go.id](http://jdih.kemenparekraf.go.id) (Permenpar No. 14 Tahun 2016 tentang Pedoman Destinasi Pariwisata Berkelanjutan [JDIH BPK RI], (Online), <https://jdih.kemenparekraf.go.id/katalog-40-Peraturan%20Menteri>

Rozalinda, R. 2019. Industri wisata halal di sumatera barat: potensi, peluang dan tantangan. Maqdis: Jurnal Kajian Ekonomi Islam, 4(1), (Online)  
[https://ejournal.uinib.ac.id/febi/index.php  
/maqdis/article/view/488/373](https://ejournal.uinib.ac.id/febi/index.php/maqdis/article/view/488/373)

Spence, C. 2015. Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation. Flavour, 4(1), 1-10, (Online)  
<https://doi.org/10.1016/j.bandc.2015.08.006>

Spence, C. 2017. Gastrophysics: The New Science of Eating. Viking. (Online), [https://books.google.co.uk/books?hl=en  
&lr=&id=D\\_E0DQAAQBAJ&oi=fnd&p  
g=PT5&dq=Spence,+C.+\(2017\).+Gastro](https://books.google.co.uk/books?hl=en&lr=&id=D_E0DQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=Spence,+C.+(2017).+Gastro)