

INVENTARISASI RESEP RANDANG LOKAN DI NAGARI SASAK KECAMATAN SASAK RANAH PESISIR KABUPATEN PASAMAN BARAT

*(Inventory Of Randang Lokan Recipes In Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah
Pesisir District Pasaman Barat)*

Hilma Yunifa¹, Wiwik Gusnita^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author e-mail: hilmayunifa123@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to inventory the randanglokan recipe, identify the materials used for the production of randanglokan, identify the equipment used, explain the processing process, and describe the function of the randanglokan in the Sasak village. This type of research is a descriptive study with a qualitative approach method. Data collection techniques were carried out in the form of observation, interviews, and documentation in the field. After data collection, the authors obtained specific research findings, these findings were in accordance with the research objectives, the first was about the ingredients for making randanglokan in the form of: lokan, coconut milk, shallots, garlic, ginger, galangal, lemongrass, coriander, turmeric leaves, and leaves. greetings, tapak leman leaves, lime leaves, red chilies, cayenne pepper, turmeric, tamarind, lime, and salt. The second finding is in the form of tools used in processing, namely: iron cauldrons, milled stones, clay stoves, stone stoves, spoons, tenong. Furthermore, the processing process starts from material preparation until it is ready to be served. The latter is the function of the randanglokan, which is served at events such as wedding receptions, circumcision of the apostle, commemoration of Islamic holidays, welcoming the holy month of Ramadan, and meals for visits from officials

Keyword: *Randang lokan, inventory*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi resep *randang* lokan, identifikasi bahan yang digunakan untuk pembuatan *randang* lokan, identifikasi terhadap peralatan yang digunakan, menjelaskan proses pengolahan, serta mendeskripsikan fungsi dari *randang* lokan yang ada di nagari Sasak. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi di lapangan. Setelah dilakukan pengumpulan data, penulis mendapatkan temuan khusus penelitian, temuan tersebut sesuai dengan tujuan penelitian, yang pertama adalah tentang bahan untuk pembuatan *randang* lokan berupa: lokan, santan, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, ketumbar daun kunyit, daun salam, daun tapak leman, daun jeruk, cabe merah, cabe rawit, kunyit, asam kandis, jeruk nipis, dan garam. Temuan yang kedua berupa alat yang digunakan dalam pengolahan yaitu: kuali besi, batu giling, tungku tanah liat, tungku batu, sendok, tenong. Selanjutnya tentang proses pengolahan dimulai dari persiapan bahan sampai siap disajikan. Yang terakhir adalah fungsi dari *randang* lokan tersebut adalah disajikan pada acara-acara seperti resepsi pernikahan, sunat rasul, peringatan hari besar islam, penyambutan bulan suci ramadhan, serta hidangan terhadap kunjungan dari pejabat.

Kata Kunci: *Randang lokan, inventarisasi*

How to Cite: Wiwik Gusnita¹, Hilma Yunifa². 2020. Inventarisasi resep *randang* lokan di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 12-17, DOI: 10.24036/80sr101.00



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Randang merupakan makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. *Randang* sebagai salah satu warisan kuliner Indonesia, dan sudah terkenal sampai keberbagai mancanegara, dengan cita rasa dan rempah khas asal Indonesia sehingga *randang* dikenal sebagai salah satu makanan tradisional yang masih populer di dunia. Pada tanggal 7 April 2011 *randang* dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN sebuah saluran berita kabel AS dan saluran TV pertama yang menyiarkan liputan berita 24 jam (Wynda, 2019). Menurut (Hariadi *et.al*, 2012) "*randang* tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, namun sebagai tradisi orang minang. *Randang* yang dikenal masyarakat minang bukan hanya *randang* daging sapi saja, tetapi sudah banyak inovasi berbagai macam *randang* diantaranya *randang* daging ayam, *randang* lokan, *randang* telur, *randang* paku dan lain-lain. *Randang* sebagai makanan tradisional memiliki ciri khas dan cita rasa yang berbeda setiap daerah yang ada di Sumatera Barat.

Kecamatan Sasak Ranah Pesisir merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Pasaman Barat Provinsi Sumatera Barat. Dengan luas 123,71 kilometer persegi atau 3,18 persen dari luas Kabupaten Pasaman Barat dengan jumlah penduduk 14.900 jiwa. Kecamatan Sasak Ranah Pesisir terdapat satu nagari yaitu nagari Sasak dan 11 kejurongan. Nagari Sasak memiliki beragam makanan tradisional dan adat istiadatnya. Ciri khas di nagari Sasak ini terletak pada makanan tradisional *randangnya*. *Randang* yang ada di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir terdapat *randang* lokan, karena daerah setempat merupakan salah satu daerah penghasil lokan. *Randang* khas nagari Sasak memiliki variasi *randang* kering dengan warna coklat kehitaman dan *randang* basah.

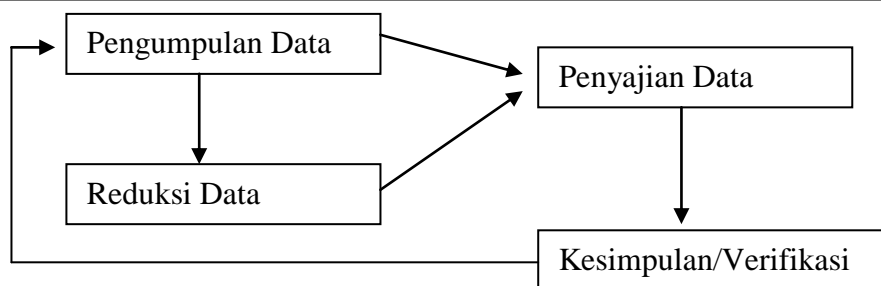
Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir, *randang* lokan disajikan dalam berbagai acara adat seperti acara sunat rasul, resepsi pernikahan, acara aqiqah dan acara keagamaan lainnya. Resep, bahan, alat pengolahan dan cara pengolahan setiap orang beragam. Permasalahan lain yang ditemukan *randang* lokan kebanyakan hanya di olah oleh kalangan orang tua, ditambah lagi dengan belum adanya literatur tertulis tentang masakan *randang* lokan tersebut. Permasalahan lain yang ditemukan yaitu belum dimanfaatkannya secara optimal oleh masyarakat setempat tentang warisan kuliner *randang* lokan tersebut. *Randang* hanya dijadikan sebagai sajian dalam upacara adat, sebagai hidangan pada hari raya dan sebagai sajian sehari-hari.

Berdasarkan permasalahan diatas maka perlu adanya suatu usaha pelestarian *randang* lokan sebagai salah satu warisan budaya yang diturunkan secara turun temurun. Perlu adanya langkah yang signifikan untuk mengembangkan dan menjaga kelestarian *randang* lokan dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan, mempelajari dan berbagi kepada masyarakat terutama generasi muda. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menginventarisasi *randang* lokan tersebut. Inventarisasi dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data serta mendokumentasikan tentang *randang* lokan yang ada di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir dari resep, bahan, alat pengolahan, cara pengolahan serta fungsi *randang* lokan. Tujuan dari inventarisasi ini adalah langkah awal dalam pelestarian *randang* lokan sebagai makanan tradisional di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir. Dengan adanya inventarisasi resep *randang* lokan ini bisa memperkenalkan kuliner khas nagari Sasak dan budaya yang ada di sana.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian pada karya tulis ini adalah penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Metode ini sering disebut juga dengan metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting) disebut sebagai metode kualitatif, karena yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif (Sugiyono, 2015). Lokasi penelitian dilakukan di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat pada tanggal 07 Oktober 2020 sampai 29 Oktober 2020. Sumber data atau informan pada penelitian ini dilakukan dengan tiga sumber informan yang berasal dari bundo kanduang, masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* lokan dan orang yang memproduksi *randang* lokan.

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan dalam pengumpulan data atau informasi yang bermanfaat untuk menjawab permasalahan penelitian. Instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri dibantu dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi tentang masakan *randang* lokan meliputi: resep *randang* lokan, alat pengolahan, proses pengolahan dan fungsi *randang* lokan yang ada di nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dengan melakukan observasi langsung kelapangan yaitu di Nagari Sasak, Kecamatan Sasak Ranah Pesisir, Kabupaten Pasaman Barat, wawancara dengan masyarakat, serta pengambilan dokumentasi lapangan dimana penulis akan turun kelapangan untuk mencari informasi dengan sumber informan yang telah ditentukan. Teknik analisis data dalam penelitian ini ada 3 tahap yaitu dengan melakukan reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan menarik kesimpulan (*verification*). Teknik analisis data dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini



Gambar 1 Komponen Analisis Data
 Sumber: Sugiyono (2010)

Teknik keabsahan data dalam penelitian ini ada 4 tahap yaitu dengan melakukan *credibility test* (uji kepercayaan data), *transferability test* (uji ketepatan data), *dependability test* (hasil penelitian yang reliabel), dan *konfirmability test* (menguji hasil penelitian).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Randang menjadi makanan tradisional orang Minangkabau yang bisa bertahan lama lebih kurang satu bulan. Di Nagari Sasak terdapat 2 jenis *randang* yang penulis temukan yaitu *randang* basah dan *randang* kering. Penelitian ini dilakukan di Nagari Sasak. Inventarisasi resep yang didapatkan sebanyak 12 resep dari 3 jorong dengan informan yang berbeda. Informan yang ditemui berasal dari bundo kanduang, orang yang memproduksi *randang* dan orang yang ahli dalam membuat *randang* di Nagari Sasak. Inventarisasi resep *randang* lokan meliputi resep, bahan dan bumbu, alat pengolahan, proses pengolahan dan fungsi *randang* lokan.

Resep

Resep memberikan petunjuk mengenai bahan, takaran, proses pengolahan dan prosedur kerja suatu hidangan (Siti Hamidah, 2018). Terdapat 12 resep yang ditemukan dari 3 kejurongan di Nagari Sasak, oleh berbagai macam informan. Resep yang ditemukan umumnya berbeda-beda meliputi bahan, bumbu, alat maupun proses pengolahannya. Berikut peneliti tampilkan 3 contoh resep dari 3 kejurongan yang berbeda :

Tabel 1. Resep randang lokan di Jorong Pondok

Bahan yang digunakan	Takaran	Proses Pengolahan
Lokan	100 buah	1) Persiapkan semua bahan 2) Bersihkan semua bahan dan rendam lokan bersama jeruk nipis setelah itu bilas lagi dengan air bersih 3) Haluskan jahe, lengkuas, ketumbar, cabe, bawang merah dan bawang putih 4) Peras kelapa parut menjadi santan 5) Masukkan semua bahan kecuali lokan kedalam kuah aduk rata dan masak hingga terbit minyak. 6) Setelah terbit minyak masukkan lokan dan asam kandis lalu masak hingga matang 7) Setelah hampir matang ganti kayu bakar dengan sabut kelapa disangai hingga kering dan berwarna coklat kehitaman 8) Setelah matang <i>randang</i> lokan siap disajikan
Kelapa yang sudah tua	2 buah	
Cabai merah keriting	¼ kg	
Cabai rawit	2 sdm	
Bawang merah	1 ½ ons	
Bawang putih	1 buah	
Jahe	½ ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	1 helai	
Daun jeruk purut	2 helai	
Serai	1 batang	
Daun salam	2 helai	
Ketumbar	1 bungkus	
Daun tapak leman	1 lembar	
Garam	Secukupnya	
Asam kandis	5 buah	
Jeruk nipis	2 buah	

Tabel 2. Resep randang lokan di Jorong Pasa Lamo

Bahan yang digunakan	Takaran	Proses Pengolahan
Lokan	100 buah	1) Persiapkan semua bahan 2) Bersihkan semua bahan dan bersihkan lokan dengan air bersih
Kelapa yang sudah tua	2 buah	
Cabai merah keriting	½ kg	

Bawang merah	2 ons	3) Haluskan jahe, lengkuas, ketumbar, buah pala, iris bawang merah dan bawang putih 4) Peras kelapa parut menjadi santan 5) Campurkan semua bumbu dengan lokan aduk rata hingga tercampur rata lalu ungkap sampai air dari lokan menyusut setelah itu masukkan santan dan masak hingga matang 6) Setelah matang <i>randang</i> lokan siap disajikan
Bawang putih	2 buah	
Jahe	1/8 ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	½ potong	
Daun jeruk purut	5 helai	
Serai	1 batang	
Daun salam	5 helai	
Ketumbar	1 bungkus	
Daun tapak leman	2 lembar	
Garam	Secukupnya	
Buah pala	2 buah	

Tabel 3. Resep randang lokan di Jorong Padang Halaban

Bahan yang digunakan	Takaran	Proses Pengolahan
Lokan	100 buah	1) Persiapkan semua bahan 2) Bersihkan semua bahan dan bersihkan lokan dengan air bersih 3) Haluskan jahe, lengkuas, ketumbar, buah pala, iris bawang merah dan bawang putih 4) Peras kelapa parut menjadi santan 5) Bumbu yang telah dihaluskan tumis hingga beraroma harum dengan sedikit minyak kemudian masukkan daun-daun dan ungkap, setelah itu baru masukkan lokan dan masak hingga kering dan berwarna coklat kehitaman 6) Setelah matang <i>randang</i> lokan siap disajikan
Kelapa yang sudah tua	2 butir kelapa	
Cabai merah keriting	¼ kg	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1 buah	
Jahe	½ ons	
Lengkuas	1 ons	
Daun kunyit	½ potong	
Daun jeruk purut	2 helai	
Serai	1 batang	
Daun salam	2 helai	
Ketumbar	1 bungkus	
Daun tapak leman	1 helai	
Garam	Secukupnya	
Buah pala	1 buah	
Jintan	1 sendok teh	
Jeruk nipis	2 buah	
Asam kandis	2 buah	

Bahan dan bumbu

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan *randang* adalah lokan dan kelapa, lokan yang digunakan merupakan lokan yang berukuran sedang dan yang masih segar, sehingga dalam proses pengolahan *randang*, lokan tidak mudah hancur maupun tidak keras ketika dimasak kering. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua karena memiliki kadar santan yang lebih banyak dibandingkan dengan kelapa yang masih muda dan agar *randang* mendapatkan bumbu yang lebih banyak.

Bumbu adalah bahan alami maupun bahan buatan yang dijadikan sebagai penyedap rasa dan menambah aroma pada masakan (Agnes Murdiati dan Amaliah, 2013). Bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* adalah cabai merah halus, cabai rawit halus, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, buah pala, jintan, daun salam, daun kunyit, serai, daun jeruk, daun tapak leman, jeruk nipis, asam kandis dan garam

Alat

Guna menunjang keberhasilan dalam proses pengelolaan rendang, peralatan masak dibagi menjadi beberapa bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Peralatan persiapan merupakan alat penunjang sebelum melakukan pengolahan (Trisna, 2014), peralatan persiapan yang ditemukan berupa pisau, blender, batu giling, baskom plastik piring. Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau pekasas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan (Putri Sahari, 2017). Alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah rendang di nagari Sasak umumnya sendok besi, kualo besi, tungku dan kompor. Peralatan penyajian merupakan alat yang digunakan atau wadah saji yang digunakan sebagai alas rendang, berbahan piring kaca, piring kaleng.

Proses pengolahan *randang* lokan

Proses pengolahan *randang* lokan yang peneliti temui dilapangan dengan tiga sumber informan *bundo kanduang*, masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* dan orang yang memproduksi *randang* lokan pada umumnya memiliki teknik memasak yang sama, yaitu dengan cara mencampurkan semua bumbu yang telah dihaluskan dan santan kemudian dimasak hingga mengeluarkan minyak, setelah mengeluarkan minyak masukkan lokan dan dimasak kering berwarna coklat kehitaman. Namun ada beberapa dari informan yang memiliki teknik memasak yang berbeda, seperti mencampurkan semua bahan dan bumbu kemudian diungkap, ada pula yang menggunakan dua cara teknik memasak yaitu dengan mengungkap lokan dengan bumbu-bumbu, di kuahi yang berbeda santan dipanaskan hingga terbit minyak setelah terbit minyak baru dimasukkan lokan yang telah diungkap. Selain itu ada pula yang menumis bumbu halus terlebih dahulu kemudian lokan diungkap bersama bumbu yang telah di tumis. Selanjutnya dengan mencampurkan semua bahan dan bumbu, dimasak hingga matang.

Fungsi *randang* lokan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan tiga sumber informan *bundo kanduang*, masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* dan orang yang memproduksi *randang* lokan. *Randang* lokan sebagai makanan tradisional khas nagari Sasak yang biasanya disajikan ketika acara adat perkawinan, sunat rasul, sebagai makanan ketika menyambut bulan puasa, hidangan pada hari raya, sebagai hidangan ketika ada kunjungan pejabat, dan sebagai makanan sehari-hari.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan mengenai inventarisasi resep *randang* lokan di Nagari Sasak, Kecamatan Sasak Ranah Pesisir sebagai makanan tradisional yang meliputi bahan, alat, cara membuat dan fungsi *randang* lokan. Adapun kesimpulan tersebut berupa:

1. Resep *randang* lokan yang ada di Nagari Sasak, Kecamatan Sasak Ranah Pesisir berupa: santan (yang digunakan adalah santan murni atau santan pekat), bawang merah, bawang putih, Jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, daun tapak leman, kunyit, jeruk nipis dan asam kandis, ketumbar, jintan, buah pala, cabe merah, cabe rawit dan garam semua bahan yang digunakan bahan yang masih segar.
2. Alat yang digunakan dalam pengolahan *randang* lokan pada umumnya menggunakan tungku, kuahi besi, kuahi aluminium, kompor gas, sendok, tenong, pisau, kom plastik, piring dan kukuran kelapa.
3. Proses pembuatan *randang* lokan di Nagari Sasak bervariasi, yang ditemukan dilapangan ada 5 cara yaitu a) Mencampurkan semua bahan kedalam kuahi kemudian diaduk hingga tercampur rata setelah itu diungkap (*dikacuik*) hingga airnya hilang setelah itu baru masukkan santan dan masak hingga matang atau sampai kering. b) Masukkan semua bahan kecuali lokan kedalam kuahi aduk rata dan masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan lokan dan masak hingga matang, setelah hampir matang kecilkan api atau disangai menggunakan sabut kelapa. c) Lokan diungkap dengan bumbu dan daun-daun didalam tenong, kemudian panaskan santan didalam kuahi besi hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan lokan yang telah diungkap dan asam kandis masak hingga matang, setelah hampir matang kecilkan api. d) Tumis semua bumbu hingga harum kemudian masukkan lokan dan daun-daun dan diungkap (*dikacuikkan*) setelah itu baru masukkan santan dan masak hingga matang, setelah hampir matang kecilkan api atau disangai hingga kering. e) Masukkan semua bahan dan bumbu kedalam kuahi masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan asam kandis dan masak hingga matang. Setelah hampir matang ganti kayu bakar dengan sabut kelapa disangai hingga kering dan berwarna coklat kehitaman.
4. Fungsi *randang* lokan yang ada di Nagari Sasak yang peneliti temukan dilapangan adalah sebagai makanan sehari-hari, hidangan menjelang berpuasa, hidangan hari raya idul fitri dan hari raya idul adha, hidangan sunat rasul, hidangan pesta perkawinan dan hidangan untuk menyambut pejabat yang datang di Nagari tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Bartono. 2007. Dasar-dasar Food Product: *Di Lengkapi dengan Resep-resep Istimewa*. Yogyakarta: Andi
Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish
Hariadi. Ernatip. Silvia Devi. dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang Minangkabau*. Padang:BPSNT Padang Press.

-
- Erfah Hikmatulloh. 2017. *Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung*. Vol. 6, No. 1, April 2017, diakses 10 November 2020.
- Putri Sahari. 2015. *Identifikasi Peralatan, Persiapan, Pengolahan, Penyajian Makanan, dan Pola Standart Resep Makanan Tradisional & Internasional*. (Online), (https://datenpdf.com/download/identifikasi-peralatan-persiapan-pengolahan-dan-penyajian-makanan_pdf), diakses 3 Oktober 2020
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- Trisna Indah Setiawati. 2014. *Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wynda. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama