

INVENTARISASI RESEP *RANDANG* DAGING DI KOTA PARIAMAN

INVENTORY OF MEAT RANDANG RECIPES IN THE CITY OF PARIAMAN

Ilma Ariyeniwinsah¹, Elida²

Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: author@email.xx

ABSTRACT

The purpose of this study was to make an inventory of various kinds of meat *randang* recipes which include ingredients, spices, equipment and processing processes in Kota Pariaman. This research is motivated by the absence of data explaining the variety of meat *randang* recipes in Pariaman City and as a first step in maintaining the nation's culture in promoting traditional regional food as a tourist destination. This type of research is qualitative. Data collection techniques by means of observation, interviews, and documentation. Data analysis used in the field is reduction, presentation, drawing conclusions and verification. The results of this study were 12 recipes of beef *randang* in Kota Pariaman. Generally, the main ingredients used are beef and coconut milk from old coconut seasoned with wet spices, namely shallots, garlic, ground chilies, ginger, galangal, lemongrass, and dry spices, namely coriander, cloves, and nutmeg. And the leaves are lime leaves, turmeric leaves, and bay leaves. The tools used are plastic com, filter, cutting board, grinding stone and blender, stale frying pan, sanduak and stove, samba plate, cambuang and frying pan. Processing of spices is different from stove fuel and firewood.

Keyword: *Inventory, Recipes, Meat Randang*

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menginventarisasi jenis-jenis resep *daging* yang meliputi bumbu, bahan, peralatan pengolahan dan proses pengolahannya di Kota Pariaman. Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya data yang menjelaskan tentang macam-macam resep *randang* daging di Kota Pariaman dan sebagai langkah awal mempertahankan budaya bangsa dalam mengangkat makanan adat daerah sebagai tujuan wisata. Jenis penelitian menggunakan penelitian kualitatif. Sedangkan teknik pengumpulan datanya menggunakan cara dokumentasi, observasi, dan wawancara. Analisis data dilapangan menggunakan display, reduksi, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian ini adalah macam-macam resep *randang* daging sebanyak 12 resep di Kota Pariaman. Umumnya menggunakan bahan utama yang terdiri dari daging sapi yang bagian khas dalam dan santan dari kelapa tua dengan menggunakan bumbu basah yaitu bawang merah, bawang putih, cabe giling, jahe, lengkuas, batang sereh, dan bumbu kering yaitu ketumbar, cengkeh, buah pala. Dan dedaunannya yaitu daun jeruk, daun kunyit, dan daun salam. Alat yang digunakan adalah kom plastik, saringan, talenan, *batu giling*, dan blender, *kuali basi*, *sanduak*, dan *tungku*, piring *samba*, *cambuang* dan *dulang*. Proses pengolahan bumbu yang berbeda dengan bahan bakar tungku dan kayu bakar.

Kata kunci: Inventarisasi, Resep, *Randang* Daging

How to Cite: Ilma Ariyeniwinsah¹, Elida². 2020. Inventarisasi Resep *Randang* Daging di Kota Pariaman. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 1(3): pp. 186-191, DOI: 10.24036/80sr109.00



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

Sumatera Barat identik dengan suku Minangkabau, yang mana daerah yang terkenal dengan makanan khasnya yaitu makanan *randang*. Mandradhitya (2016) mengatakan bahwa “*randang* terkenal dengan makanan nomor satu sebagai daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional pada tahun 2011”. *Randang* terkenal dengan masakan khas Minangkabau yang kaya akan rasa gurih berasal dari banyaknya bumbu dan rempah yang digunakan.

Pada hasil wawancara yang sudah peneliti lakukan dengan salah satu narasumber di Kota Pariaman, Ibu Aisyah pada tanggal 3 September 2020, diperoleh informasi bahwasanya pembuatan *randang* daging memang memiliki perbedaan dari segi bahan, bumbu, dan proses pengolahan *randang*. *Randang* di Minangkabau sangat bervariasi selain ada *randang* daging ada juga *randang* belut, *randang* lokan, *randang* telur, *randang* paku, *randang* udang, dan *randang* cubadak (Wirdanengsih 2019). Makanan khas Minangkabau seperti *randang* daging perlunya dilestarikan serta dipertahankan karena makanan *randang* salah satu aset budaya Minangkabau. Tingginya rasa keingintahuan peneliti untuk memperoleh ilmu yang akurat tentang *randang* daging di Kota Pariaman. Buku yang menjelaskan tentang *randang* daging di Kota Pariaman mengenai macam-macam resep *randang* daging yang meliputi bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahannya belum ada. Hal ini perlunya pelestarian *randang* daging di Kota Pariaman sebagai salah satu langkah awal dalam mempertahankan budaya bangsa.

METODE

Penelitian yang dilakukan menggunakan penelitian deskriptif kualitatif. Maleong (2007) mengatakan penelitian kualitatif itu merupakan memahami kejadian yang menceritakan tentang yang dialami oleh pelaku penelitian seperti sikap, mendeskripsikan dalam bentuk perkataan dan bahasa, Teknik dalam pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan tiga narasumber per tiap kecamatan mengenai jenis-jenis resep *randang* daging, bumbu, bahan, alat-alat dan teknik pengolahan di Kota Pariaman. Observasi adalah teknik pengumpulan data untuk memperoleh data penelitian menggunakan pengamatan dan pengindraan (Sugiono, 2015). Setelah dilakukan pengumpulan data langkah selanjutnya dilakukan empat uji keabsahan data yaitu credibility, transferability, dependability, dan confirmability. Setelah melakukan uji keabsahan data kemudian dilakukan analisis data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan dan pembahasan yang berhubungan dengan Inventarisasi macam-macam Resep *Randang* di Kota Pariaman sebagai berikut:

Kota Pariaman memiliki *randang* daging yang ditemukan berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. *Randang* daging di Kota Pariaman memiliki perbedaan resep di setiap Kecamatannya. Pembuatan *randang* daging menggunakan bahan utama yaitu daging sapi khas dalam yang dipotong menjadi 25 bagian dan kelapa yang digunakan adalah kelapa tua ukuran sedang yang akan dijadikan santan. Bahan dalam proses pengolahan *randang* daging yaitu cabe merah giling yang dijual dipasar, bawang putih, bawang merah, jahe, batang sereh, daun jeruk daun kunyit dan daun salam, bumbu kering yang digunakan pada pembuatan *randang* daging yaitu cengkeh, ketumbar, buah pala dan kapulaga. *Randang* yang sudah masak akan menghasilkan rasa gurih karena percampuran santan dengan bumbu dan bahan lainnya (Mariana & Gusnita, 2020). berikut macam-macam resep *randang* daging di Kota Pariaman:

Tabel 1. Resep *Randang* Daging di Kecamatan Pariaman Selatan

Bahan	jumlah	Cara Membuat
Daging Sapi	1 kg	1.Daging dipotong searah serat lalu dipotong menjadi 15 potong. Dicuci lalu tiriskan.
Santan Kelapa Kental	1 kg	
Bumbu	Jumlah	2.Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh, daun jeruk, daun kunyit. 3.Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan. 4.Masukkan santan,sereh,daun jeruk, daun kunyit, kemudian masukkan 1/2 bumbu halus tdi. Sampai terbit minyak. 5.1/2 bumbunya lagi diaduk bersamaan dengan cabe giling ke daging. 6.Setelah terbit minyak masukkan daging. Masak dengan menggunakan api kecil dan aduk hingga kering kehitaman.
Bawang Merah	8 Siung	
Bawang Putih	½ Bulat	
Jahe	1 RuaJari	
Ketumbar	1 sdt	
Buah pala	1 buah	
Mardamungu	3 buah	
Lengkuas	¼ kg	
Sereh	1 batang	
Cabe giling	¼ kg	
Daun jeruk	4 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	

Tabel 2. Resep *Randang* Daging di Kecamatan Pariaman Tengah

Bahan	jumlah	Teknik Pengolahan
Daging Sapi	1 kg	1. Daging dicuci bersih, lalu dipotong menjadi 25 potong.
Santan Kelapa Kental	1 kg	
Bumbu	Ukuran	2. Semua bumbu di giling halus, lalu bagi menjadi dua. 3. Setengah bumbu dicampurkan kedalam daging aduk. 4. Santan ditambahkan dengan setengah bumbu, sereh, daun kunyit,daun jeruk, masak sampai terbit minyak. 5. Setelah terbit minyak masukkan daging yang sudah dilumuri bumbu. 6. Aduk hingga masak dan sampai kering berwarna kehitaman. 7. Masak dengan api kecil.
Bawang Putih	1/2 ons	
Bawang Merah	1/2 bulat	
lengkuas	1/2 ons	
lengkuas	3 sdm	
Daun jeruk	1 lmbr	
Batang sereh	1 btg	
Daun kunyit	31 lmbr	
Cabe rawit	1/2 ons	
Cabe giling	1/4 kg	
raico	1 bks	
Buah pala	1 bh	
Bumbu randang	1 bks	

Tabel 3. Resep *Randang* Daging di Kecamatan Pariaman Timur

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Daging Sapi	1 kg	1. Cuci bersih daging, lalu potong menjadi 30 potongan.
Santan Kelapa Kental	1 kg	
Bumbu	Ukuran	2. Kemudian kelapa diparut menjadi santan 1 kg yang kental. 3. Giling semua bumbu kecuali daun kunyit, daun salam, daun jeruk, sereh.
Bawang Merah	10 siung	
Bawang Putih	1 ons	
Cabe giling	1/4 kg	
jahe	1/2 ons	
lengkuas	1 ons	

Buah pala	2 bh	4. Tumis bumbu halus beserta dedaunan sampai harus. 5. Setelah itu masukkan daging lalu aduk. 6. Kemudian masukkan santan. Aduk hingga kering dan berwarna kehitaman. 7. Masak dengan api besar.
Cengkeh	5 btg	
Daun salam	2 lmbr	
Cabe rawit	1/2 ons	
sereh	2 btg	
Lado munggu	2 bh	
pekak	3 bh	

Tabel 4. Resep *Randang* Daging di kecamatan Pariaman Utara

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Daging Sapi	1 kg	1. Cuci bersih daging, lalu potong menjadi 36 potong. Sisihkan.
Santan Kelapa Kental	1 kg	
Bumbu	Ukuran	2. Kelapa diparut menjadi santan kental sebanyak 1 kg. 3. Bumbu diling halus kecuali, sereh, daun kunyit, daun jeruk, asam jawa. 4. Bumbu halus dibagi dua. Setengahnya lagi dicampurkan ke dalam daging. 4. Masak santan beserta setengah bumbu sisa tadi. Setelah terbit minyak. Masukkan daging. 5. Aduk hingga masak dan kering berwarna kehitaman. 6. Masak dengan api besar.
Bawang Merah	1 1/2 ons	
Bawang Putih	1 ons	
Cabe giling	1/4 kg	
Ketumbar	1 bks	
merica	1/2 bks	
Cabe rawit	1 ons	
Bumbu kaliang	1 bks	
laos	1/4 kg	
Cdaun jeruk	4 lmbr	
Daun kunyit	1 lmbr	
sereh	3 btg	
Asam jawa	1 bks	

Dalam menyiapkan bahan dalam pengolahan *randang* daging alat yang digunakan meliputi kom sebagai wadah utama dan bumbu yang telah dikupas menggunakan pisau. Menurut Elida (2012) pisau merupakan alat pemotong yang mudah dijumpai dan digunakan dalam kehidupan keseharian. saringan untuk menyaring kelapa menjadi santan, blender untuk menghaluskan bumbu, menggiling bumbu kering menggunakan batu giling, mengiris bumbu dengan talenan dan mengukur kelapa menggunakan kukuran kelapa. Peralatan penyajian menurut (Pudja, 1989) merupakan peralatan makanan di Minangkabau yang digunakan untuk menghadirkan makanan yang sudah dibuat. Alat hidang yang digunakan untuk menghadirkan *randang* daging di Kota Pariaman adalah *piring samba*, *cambuang*, dan *dulang*.

Randang di Kota Pariaman diolah dengan cara menggunakan tungku, kayu bakar dan sabut kelapa dan pengolahan bumbu yang berbeda. Pengolahan dengan api besar menggunakan teknik menggulai sampai terbit minyak (Novita & Elida, 2019), kemudian masukkan bahan utama yaitu daging lalu masak hingga berwarna kehitaman dengan api kecil menggunakan sabut kelapa. Secara keseluruhan proses pengolahan membutuhkan waktu berjam-jam (Hariadi *et al*, 2012). Proses pengolahan memasak *randang* memakan waktu yang cukup lama sampai *randang* menjadi kehitaman dan benar-benar kering karena besar dan kecilnya api yang digunakan merupakan salah satu penentu hasil akhir dari sebuah *randang* daging (YR Mulyani & Elida 2020).

KESIMPULAN

Hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan tentang mengenai Inventarisasi Resep *Randang* Daging di Kota Pariaman yaitu *randang* daging. *Randang* salah satu makanan adat yang selalu disajikan pada acara adat seperti perkawinan /*baralek*, *manjalang manduo*, *batagak panghulu*, *maanta karumah mintuo*, hari raya seperti hari raya idul adha dan idul fitri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *randang* daging biasanya dihidangkan dalam acara adat. Bahan pembuatannya meliputi bahan utama berupa daging sapi khas dalam dan nsantan. Adapun bumbu *randang* daging meliputi cabe merah giling bawang merah, bawang putih, serih, laos, lengkuas, daun salam, daun jeruk dan daun kunyit, ketumbar, buah pala, cengkeh dan kulit manis. Peralatan pengolahannya terdiri dari kom plastik, *tungku*, *sanduaak*, dan *kuali*. *Randang* dolah dengan cara diaduk terus menerus dengan *tungku* dan bahan bakar kayu menggunakan teknik menggulai. *Randang* dimasak selama 3-4 jam sampai kering berwarna kehitaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada ibuk Dr, Elida, M.Pd sebagai dosen pembimbing yang sudah memberikan ilmu dan masukkan dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

Elida, 2012. Peralatan Pengolahan Makanan. Padang:UNP.

Mandradhitya Kusuma Putra. 2016. "Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi: Pendekatan Organoleptik". Vol. 3, No. 2, diakses 10 September 2019.

Mariana, I. & Gusnita. W. 2020. *Standarisasi Resep Randang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang pariaman. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2(1),38-46.

Meleong, L. J. (2007). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Mulyani, Y. R., & Elida, E. (2020). Standarization Of Randang Meat Recipe As Traditional Food In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 171-178.

Novita, D., & Elida, E. (2019). Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional. *The International Journal of Public Policy Management and Administration*, 1(1), 232-243.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian & Pengembangan, Research And Development*. Bandung: Rineka Cipta.

Wirdanengsih. 2019. *Antropologi Kuliner*. Jawa Timur: FAM Publishing.