

## INVENTARISASI RESEP *RANDANG* BERBAHAN DASAR *SEAFOOD* DI KECAMATAN RANAH PESISIR KABUPATEN PESISIR SELATAN

*(Inventory Of Seafood Based Randang Recipes In Kecamatan Ranah Pesisir  
Kabupaten Pesisir Selatan)*

Yessy Rahmadhani<sup>1</sup> dan Elida<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [Elidampd@gmail.com](mailto:Elidampd@gmail.com)

### ABSTRACT

*This research was motivated because there was no research on seafood-based randang in Ranah Pesisir District, Pesisir Selatan Regency. There is a need for research to record village assets and because there is no book explaining the kinds of randang recipes and the processing of randang in Ranah Pesisir sub-district. The purpose of this study was to make an inventory of the kinds of randang recipes that included ingredients and spices, equipment and processing processes in Ranah Pesisir District. This type of research is qualitative. Data collection techniques by means of observation, interviews and documentation. Data analysis used in the field is data reduction, data presentation, conclusion and verification. The results of this study indicate that there are 6 kinds of randang made from seafood, namely fish randang, shrimp randang, lokan randang, crab randang, dry teri randang, squid randang. The ingredients for making seafood-based randang consist of fish, shrimp, lokan, crab, dried anchovies, squid. Supporting materials consist of fern leaves, Tapak Leman leaves, green beans, cassava leaves, coconut milk. The ingredients for making randang made from seafood consist of ground chilies, shallots, garlic, ginger, galangal, lemongrass, turmeric leaves, lime leaves, bay leaves, tamarind, salt, sugar, and spices which are used to make seafood-based randang, including coriander. Randang processing equipment made from seafood, namely stale Sanduak, stale cauldron, and stove. Randang processing is done traditionally using a stove and firewood until it is dry and blackish in color.*

**Keyword:** *Inventory, Recipes, Seafood Based Randang, Ranah Pesisir*

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya penelitian tentang *randang* berbahan dasar *seafood* yang ada di Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan. Perlunya dilakukan penelitian untuk pencatatan aset nagari dan karena belum adanya buku yang menjelaskan tentang macam-macam resep *randang* serta proses pengolahan *randang* di Kecamatan Ranah Pesisir. Tujuan penelitian ini untuk menginventarisasi macam-macam resep *randang* yang meliputi bahan dan bumbu, peralatan dan proses pengolahannya di Kecamatan Ranah Pesisir. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dilapangan adalah reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Ada 6 macam *randang* berbahan dasar *seafood* yaitu *Randang ikan, Randang udang, Randang lokan, Randang Kepiting, Randang Teri Kering, Randang Cumi-cumi*. Bahan pembuatan *randang* berbahan dasar *seafood* terdiri dari Ikan, Udang, Lokan, Kepiting, Teri Kering, Cumi-cumi. Bahan penunjang terdiri dari Daun Pakis, Daun Tapak Leman, Kacang Buncis, Daun Singkong, Santan. Bumbu pembuatan *randang* berbahan dasar *seafood* terdiri dari cabe giling, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun jeruk, daun salam, asam kandis, garam, gula, dan rempah yang digunakan untuk membuat *randang* berbahan dasar *seafood* meliputi ketumbar. Peralatan pengolahan *randang* berbahan dasar *seafood* yaitu *Sanduak basi, Kualiti basi, dan Tungku*. Proses Pengolahan *randang* dilakukan secara tradisional menggunakan tungku dan kayu bakar hingga kering dan berwarna kehitaman.

**Kata Kunci:** Metode Pengolahan, Rendang, Kualitas

**How to Cite:** Yessy Rahmadhani <sup>1</sup>, Elida <sup>2</sup>. 2021. Inventarisasi Resep Randang Berbahan Dasar Seafood Di Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 59-65, DOI:10.24036/80sr142.00



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

Provinsi Sumatera Barat terletak di Pulau Sumatera, Indonesia. Di Sumatera Barat juga terdapat kabupaten yang memiliki bentuk kebudayaan dan kuliner khas masing-masing. Salah satu kabupaten yang populer karena kuliner dan pariwisatanya baru-baru ini adalah Pesisir Selatan. Kabupaten Pesisir Selatan terdiri dari 15 kecamatan yang membentang dari utara hingga selatan wilayah geografisnya. Salah satu kecamatan yang berada di pertengahan adalah Ranah Pesisir yang ibukotanya terletak di Balai Selasa. Letak Geografis yang berada dipesisir pantai sehingga Pesisir Selatan daerah penghasil berbagai macam olahan masakan *Seafood*. Salah satu olahannya yang terkenal adalah sebagai bahan utama dalam pembuatan *Randang* berbahan dasar *seafood*. *Randang* merupakan masakan adat khas Minangkabau yang berasal dari kata *marandang* yang berarti proses memasak untuk mengeringkan air atau menghabiskan air. *Randang* merupakan masakan tradisional masyarakat Minangkabau dengan bahan baku utama daging, santan dan rempah-rempah, memiliki cara masak dan penggunaan rempah-rempah dan bahan tambahan yang berbeda pada masing-masing kecamatan di Kabupaten Padang Pariaman, sehingga *randang* memiliki aroma dan rasa yang khas di setiap Kecamatan tersebut (Novita, 2020).

Selain menggunakan bahan utama daging, *randang* juga dapat berbahan dasar dari hasil laut seperti Kerang Hijau atau sering disebut sebagai Kerang *Lokan*, ikan, dan udang. Dalam proses pengolahan *randang* masyarakat masih menggunakan resep diciptakan sendiri dan diwariskan secara turun temurun hingga sekarang. Dalam pengolahannya *randang* masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan takaran resep menggunakan perkiraan yang diajarkan turun temurun sehingga kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi bentuk, rasa, warna, tekstur dan aroma.

Berdasarkan hasil wawancara awal yang penulis lakukan pada Minggu 25 Juli 2020 dengan Bundo Kandung yang ahli dalam membuat *randang* berbahan dasar *Seafood* di Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan, *randang* memiliki peranan penting dalam hidangan dalam berbagai acara di Kecamatan Ranah Pesisir. Arti dan filosofis *randang* sebagai makna dan simbol tatanan masyarakat di Minangkabau juga menjadi makna dan simbol adat di kecamatan ranah pesisir. Karena nilai ekonomis dan filosofisnya, perlu dilakukan inventarisasi resep *randang* berbahan dasar seafood di daerah Ranah Pesisir. Menurut Meiriska Eviyanti (2019) Inventarisasi merupakan kegiatan pendataan atas suatu kebudayaan Internasional di suatu wilayah untuk melakukan perhitungan, pengurusan penyelenggaraan peraturan, pencatatan data dan pelaporan kebudayaan tradisional suatu masyarakat dapat terinventarisasi. Inventarisasi memiliki tujuan untuk mencatat aset *nagari*. Hal tersebut juga menjadi salah satu alasan perlunya dilakukan penginventarisasian. Untuk menjaga agar resep *randang* berbahan dasar seafood tidak hilang dan tetap dilestarikan.

## METODE

Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif kualitatif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk deskriptif dan tujuan dari penelitian ini adalah menginventarisasi resep *randang* berbahan dasar *seafood* di Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan yang meliputi: macam-macam resep *randang*, bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahan. Menurut Anggito (2018:7) penelitian kualitatif adalah pengumpulan data pada suatu latar alamiah dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara *purposive* dan *snowball*, teknik pengumpulan dengan triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Kecamatan Ranah Pesisir menjadi tempat dilaksanakannya penelitian ini yaitu pada bulan Desember 2020 - Januari 2021.

Informan pada penelitian ini adalah orang yang ahli, orang yang memproduksi dan orang yang mengetahui informasi mengenai seluk beluk *randang* berbahan dasar *Seafood* di Kecamatan Ranah Pesisir. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara ialah proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian. Pada hakikatnya wawancara merupakan kegiatan untuk memperoleh informasi secara mendalam tentang sebuah isu atau tema yang diangkat dalam penelitian. Atau, merupakan proses pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang telah diperoleh lewat teknik yang lain sebelumnya (Rahardjo, 2011). Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan/Verifikasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan dan pembahasan yang berhubungan dengan Inventarisasi macam-macam Resep *Randang* berbahan dasar *seafood* di Kecamatan Ranah Pesisir sebagai berikut:

Nagari Nyiur Melambai Palangai memiliki 3 macam *randang* berbahan dasar *seafood* yang ditemukan berdasarkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yaitu *randang ikan*, *randang udang* dan *randang lokan*. Bumbu yang digunakan hampir sama hanya saja untuk *randang udang lokan* lebih bercita rasa lebih *randang lokan* menggunakan ketumbar sedangkan *randang ikan* dan *udang* tidak. Proses pengolahannya santan dimasak terlebih dahulu hingga terbit minyak dahulu baru masukkan bumbu halus, setelah letupan gelembung hilang barulah bahan utama ikan, udang, dan lokan dimasukan dan 10 menit sebelum diangkat dimasukan bahan penunjang daun pakis dimasak hingga matang. Menurut Budi Sutomo 2012 “Santan merupakan bahan yang ditambahkan kedalam pembuatan *randang* daging, santan yang dipakai untuk pembuatan *randang* berasal dari kelapa yang sudah tua sehingga menghasilkan santan yang berminyak ketika dimasak. Berikut resep macam-macam *randang* di Nagari Palangai :

**Tabel 1. Resep *Randang Ikan* Di Nagari Nyiur Melambai Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
ikan tuna	1 kg	cuci bersih ikan lalu potong ukuran 3cm x 3cm
Kelapa	3 bh	Haluskan semua bumbu kecuali daun-daun
Daun pakis(penunjang)	1 ikat	Kelapa diparut dijadikan santan. Menjadi 1 kg kental dan 1/4
Bumbu	Ukuran	santan encer.
Bawang merah	10 siung	Kemudian masukkan santan aduk terus sampai berminyak.
Bawang putih	5 siung	Dimasak dengan api tungku yang besar.
Serai	1 btg	Masukkan bumbu halus dan daun-daun
Lengkuas	3 rsj	Lalu diaduk hingga hilangnya letupan-letupan gelebung pada
Jahe	2 rsj	santan yang sudah terbit minyak tersebut
Daun kunyit	1/2 lembar	Kemudian masukkan potongan ikan dan masak dengan
Daun salam	2lembar	menggunakan api kecil, aduk pelan hingga kering 10 menit
Cabe rawit	Sck	sebelum diangkat masukan pakis masak hingga matang lalu
Cabe merah	2 ons	sajikan.

**Tabel 2. Resep *Randang Udang* Di Nagari Nyiur Melambain Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Udang	1 kg	Udang dibersihkan dan dicuci bersih
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh dan daun-daun
Daun pakis(penunjang)	1 ikat	Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan
Bumbu	Ukuran	1/4 kg santan encer.
Bawang merah	10 siung	Kemudian masukkan santan aduk terus sampai berminyak.
Bawang putih	5 siung	Dimasak dengan api tungku yang besar.
Serai	1 btg	Masukkan bumbu halus dan daun-daun
Lengkuas	3 rsj	Lalu diaduk hingga hilangnya letupan-letupan gelebung pada
Jahe	2 rsj	santan yang sudah terbit minyak tersebut
Daun kunyit	1/2 lembar	Kemudian masukkan potongan ikan dan masak dengan
Daun salam	2lembar	menggunakan api kecil, aduk pelan hingga kering 10 menit
Cabe rawit	Sck	sebelum diangkat masukan pakis masak hingga matang lalu
Cabe merah	4 ons	sajikan.

**Tabel 3. Resep *Randang Lokan* Di Nagari Nyiur Melambai Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Lokan	1 kg	Lokan dicuci bersih lalu rebus hingga air rebusannya kering
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh dan daun-daun
Daun pakis(penunjang)	1 ikat	Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4
Bumbu	Ukuran	kg santan encer.
Bawang merah	10 siung	Kemudian masukkan santan aduk terus sampai berminyak.
Bawang putih	5 siung	Dimasak dengan api tungku yang besar.
Serai	1 btg	Masukkan bumbu halus dan daun-daun
Lengkuas	3 rsj	Lalu diaduk hingga hilangnya letupan-letupan gelebung pada
Jahe	2 rsj	santan yang sudah terbit minyak tersebut
Daun kunyit	1/2 lembar	Kemudian masukkan lokan dan masak dengan menggunakan
Daun salam	2lembar	
Cabe rawit	Sck	

Cabe merah	4 ons	api kecil, aduk pelan hingga kering 10 menit sebelum diangkat masukan pakis masak hingga matang lalu sajikan.
Ketumbar	1 sdt	

Alat persiapan yang digunakan meliputi kom sebagai wadah bahan utama dan bumbu yang telah dikupas, saringan untuk menyaring kelapa menjadi santan, menghaluskan bumbu dengan blender, menggiling bumbu kering menggunakan batu giling, mengiris bumbu dengan talenan dan mengukur kelapa menggunakan kukuran kelapa. Pembuatan *randang* berbahan dasar *seafood* menggunakan alat pengolahan meliputi *sanduk basi*, *kuali basi*, dan *tungku*. *Randang* berbahan dasar *seafood* di Nagari Palangai diolah dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan tungku, kayu bakar dan sabut kelapa. Menurut Hariadi *et al* (2012) “Orang Minangkabau tidak terbiasa memasak *randang* dengan kompor gas, meskipun dalam jumlah yang sedikit. *Randang* yang dimasak dengan kompor berbeda rasanya dengan *randang* yang dimasak dengan tungku kayu bakar, *disangai-sangai* (dihangatkan) dengan api sabut kelapa”.

Nagari Palangai Pasia memiliki 4 macam *randang* berbahan dasar *seafood* yaitu *randang lokan*, *randang udang*, *randang ikan* dan *randang kepiting*. Bumbu yang digunakan hampir sama, hanya saja untuk *randang udang* dan *kepiting* menggunakan ketumbar. Bahan penunjang yang digunakan berupa daun pakis dan kacang buncis. Proses pengolahannya santan dimasak terlebih dahulu hingga terbit minyak dahulu baru masukan bumbu halus, setelah santan terbit minyak barulah bahan utama lokan, udang, ikan dan kepiting dimasukan saat santan sudah mengering dan berwarna kehitaman masukan bahan penunjang daun pakis dimasak hingga matang. *Randang* yang dihasilkan akan terasa gurih karena percampuran santan dengan bumbu dan bahan lainnya (Mariana & Gusnita, 2020). Resep macam-macam *randang* berbahan dasar *seafood* di Nagari Palangai Gadang dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 4. Resep Randang Lokan Di Nagari Pasia Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Lokan	1 kg	Lokan dibersihkan dan dicuci bersih lalu direbus hingga air rebusan mengering
Kelapa	3 bh	
Daun pakis(penunjang)	1 ikat	Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh dan daun-daun Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4 kg santan encer.
Bumbu	Ukuran	
Bawang merah	1/2 ons	Kemudian masukan santan aduk terus sampai terbit minyak lalu masukan bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga tercampur rata
Bawang putih	2 siung	
Serai	1 btg	Saat air santan mulai mengering masukan lokan
Lengkuas	1 ons	
Jahe	1/2 ons	Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak kehitaman masukan pakis diaduk baru masukan asam kandis masak hingga mengering masukan rendang kelapa lalu sajikan
Daun jeruk	2 lembar	
Daun salam	2 lembar	Sck
Asam kandis	Sck	
Cabe merah	1/4 kg	Sck
Garam	Sck	

**Tabel 5. Resep Randang Udang Di Nagari Pasia Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Lokan	1 kg	Udang dibersihkan dan dicuci bersih
Kelapa	3 bh	
Daun pakis(penunjang)	1 ikat	Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh dan daun-daun Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4 kg santan encer.
Bumbu	Ukuran	
Bawang merah	1/2 ons	Kemudian masukan santan aduk terus sampai terbit minyak lalu masukan bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga tercampur rata
Bawang putih	2 siung	
Serai	1 btg	Saat air santan mulai mengering masukan udang
Lengkuas	1 ons	
Jahe	1/2 ons	Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak kehitaman masukan pakis diaduk baru masukan asam kandis masak hingga mengering lalu sajikan
Daun jeruk	2 lembar	
Daun salam	2 lembar	sck
Asam kandis	sck	
Cabe merah	1/4 kg	Sck
Garam	Sck	
Ketumbar	1 sdm	

**Tabel 6. Resep *Randang* Ikan Di Nagari Pasia Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Ikan	1 kg	Ikan dibersihkan dan dicuci bersih
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh dan daun-daun
Kacang Buncis (penunjang)		Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4 kg santan encer.
Bumbu	Ukuran	Kemudian masukkan santan patinya tanpa airmasukkan
Bawang merah	1/2 ons	bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga terbit minyak
Bawang putih	2 siung	masukin kacang buncis lalu masukan santan kedua pati
Serai	1 btg	diberi air kelapa
Lengkuas	1 ons	Saat air santan mulai mengering masukan ikan
Jahe	1/2 ons	Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak
Daun jeruk	2 lembar	kehitaman masukan asam kandis masak hingga mengering lalu
Daun salam	2 lembar	sajikan
Asam kandis	sck	
Cabe merah	1/4 kg	
Garam	Sck	
Gula	Sck	

**Tabel 7. Resep *Randang* Kepiting Di Nagari Pasia Palangai**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Kepiting	1 kg	Kepiting dibersihkan dan dicuci bersih
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali sereh dan daun-daun
Bumbu	Ukuran	
Bawang merah	1/2 ons	Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4 kg santan encer.
Bawang putih	2 siung	
Serai	1 btg	
Lengkuas	1 ons	Kemudian masukkan santan aduk terus sampai terbit minyak
Jahe	1/2 ons	lalu masukan bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga
Daun jeruk	2 lembar	tercampur rata
Daun salam	2 lembar	
Asam kandis	sck	
Cabe merah	1/4 kg	Saat air santan mulai mengering masukan kepiting
Garam	Sck	
Ketumbar	1 sdm	Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak
		kehitaman lalu sajikan

Nagari Sungai Tunu Barat memiliki 3 macam *randang* berbahan dasar seafood yaitu *randang* ikan, *randang* teri kering dan *randang* cumi-cumi. Bumbu yang digunakan hampir sama, hanya saja untuk *randang* ikan dan teri kering tidak menggunakan bawang putih. Bahan penunjang yang digunakan berupa daun tapak leman dan daun singkong. Proses pengolahannya santan dimasak terlebih dahulu hingga terbit minyak dahulu baru masukan bumbu halus, setelah santan terbit minyak barulah bahan utama ikan, teri kering dan cumi-cumi dimasukan saat santan sudah mengering dan berwarna kehitaman masukan bahan penunjang yaitu daun tapak leman dan daun pakis dimasak hingga matang. 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* (YR Mulyani & Elida 2020). Resep macam-macam *randang* berbahan dasar *seafood* di Nagari Koto VIII Palangai Gadang dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 8. Resep *Randang* Ikan Di Nagari Sungai Tunu Barat**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Ikan Tongkol	1 kg	Ikan dibersihkan dan dicuci bersih
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali serai dan daun-daun
Daun Tapak Lemam (penunjang)		Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/2 kg santan encer.
Bumbu	Ukuran	

Bawang merah	15 siung	Kemudian masukkan santan hingga terbit minyak masukan bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga terbit minyak dan mulai mengering masukan ikan Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak kehitaman masukan daun tapak leman masak hingga mengering lalu sajikan.
Kunyit	sck	
Serai	1btg	
Lengkuas	3 rsj	
Jahe	2 rsj	
Daun kunyit	1/2 lembar	
Daun salam	2 lembar	
Cabe merah	2 ons	

**Tabel 9. Resep *Randang* Teri Kering Di Nagari Sungai Tunu Barat**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Teri Kering	1 kg	Ikan teri kering dicuci bersih
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali serai dan daun-daun
Daun Singkong(penunjang)		Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4 kg santan encer.
Bumbu	Ukuran	
Bawang merah	15 siung	Kemudian masukkan santan hingga terbit minyak masukan bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga terbit minyak dan mulai mengering masukan ikan teri kering
Kunyit	sck	
serai	1btg	
Lengkuas	3 rsj	Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak kehitaman masukan daun singkong masak hingga mengering lalu sajikan.
Jahe	2 rsj	
Daun kunyit	1/2 lembar	
Daun salam	2 lembar	
Cabe merah	2 ons	
Garam	sck	

**Tabel 10. Resep *Randang* cumi-cumi Di Nagari Sungai Tunu Barat**

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Cumi-cumi	1 kg	Cumi dicuci bersih
Kelapa	3 bh	Semua bumbu dihaluskan kecuali serai dan daun-daun
Bumbu	Ukuran	Kelapa diparut dijadikan santan. Hasilnya 1 kg santan dan 1/4 kg santan encer.
Bawang merah	15 siung	Kemudian masukkan santan hingga terbit minyak masukan bumbu halus dan daun-daun lalu diaduk hingga terbit minyak dan mulai mengering masukan cumi
Kunyit	Sck	
serai	1btg	
Lengkuas	3 rsj	Setelah santan sudah kering, terbit minyak dan berwarna agak kehitaman lalu sajikan.
Jahe	2 rsj	
Daun kunyit	1/2 lembar	
Daun salam	2 lembar	
Cabe merah	2 ons	
Garam	Sck	
Bawang Putih	2 siung	

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan dapat disimpulkan hasil mengenai Inventarisasi Resep *Randang* Berbahan Dasar *Seafood* Di Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan sebagai berikut Pada *randang* berbahan dasar seafood di Kecamatan Ranah Pesisir terdapat 31 resep yang berbeda pada bagian bahan utama dan pendamping di setiap nagarinya. *Randang* berbahan dasar *Seafood* biasanya di sajikan untuk menu makanan sehari-hari dan berbagai acarayang ada di kecamatan Ranah Pesisir. Bahan pembuatan *randang* berbahan dasar *seafood* terdiri dari bahan utama yaitu lokan, ikan, udang, kepiting dan cumi. Bahan pedampingnya terdiri dari pakis. Adapun bumbu yang digunakan meliputi cabe giling, bawang merah, bawang putih, jahe, laos, sereh, daun kunyit, daun salam, daun jeruk asam kandis, dan ketumbar. Peralatan pengolahan *randang* berbahan dasar *seafood* terdiri dari pisau, waskom, saringan, timbangan dan talenan. Peralatan memasak *randang* berbahan dasar seafood terdiri dari wajan besi, sendok besi, tungku dan kayu bakar. Proses pengolahan *randang* berbahan dasar seafood terlebih dahulu melakukan persiapan bahan utama yaitu lokan, ikan, udang, kepiting dan cumi-cumi lalu menghaluskan bumbu-bumbu. Setelah bahan utama disiapkan

---

kemudian santan dimasak dengan bumbu yang telah dihaluskan beserta dedaunan hingga terbit minyak, kemudian masukkan bahan utama, dan masak hingga berwarna kehitaman.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis kepada ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing dan penasehat akademik yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

#### DAFTAR REFERENSI

- 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.
- Elida 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP
- Hariadi.2012. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *RANDANG* Di Provinsi Sumatera Barat. Padang: BPSNT Padang Press.
- M Rahardjo.2011. Metode Pengumpulan Data Penelitian Kualitatif.UIN-MALANG.
- 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
- Meiriska Eviyanti, Sofnitati. 2019. Inventarisasi Kue Tradisional Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Kapita Selektu Geografi* volume 2 no 3. diakses pada 1 september 2020.
- Mulyani, Y.R., & Elida. (2020). *Standarization Of Randang Meat Recipe As Traditional In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 171-178.