

INVENTARISASI RESEP RANDANG DAGING DI KOTA SOLOK

(Inventory Of Meat Randang Recipes In Solok City)

Eka Ulfi Aulia¹, Elida*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Randang is food originating from Minangkabau, which is made from beef using spices and coconut milk. Inventory is an activity of recording or collecting data on the type of activity, the results to be achieved as well as about culture and so on. A recipe is an indication in which there is an explanation starting from what we are going to make and what are the ingredients and the amount to the processing that can make it easier for someone to do it. Until now, there has been no written recipe such as books, magazines and others explaining the ingredients, seasonings, processing equipment, and processing of beef randang in Solok City. The first objective of this research is to record the number of beef randang recipes in Solok City including Lubuk Sikarah and Tanjung Harapan Districts, and the second objective is to describe the ingredients and spices used to process meat randang. This study used data reduction methods, data presentation, inclusion drawing / verification and conducting direct interviews with *bundo kandung*, people who are experts in making meat randang. The *kelurahan* has 39 different recipes for randang meat. The ingredients used are meat and coconut milk, the spices used consist of wet and dry spices and leaves. The equipment used to process meat randang is *sanduak*, stove and *cauldron*. Processing process There are 2 meat randang in Solok City, the first is that all the spices are cooked with coconut milk until the oil appears, then the meat is added. Both all the spices are sautéed and after stir-frying, add the coconut milk and then cook it until the oil rises and then the meat is added. The end result of the processing of randang is that the meat is black and oily.

Keyword: *Inventory, recipes, beef randang*

ABSTRAK

Randang merupakan makanan yang berasal dari Minangkabau, yang terbuat dari daging sapi dengan menggunakan rempah-rempah dan santan. Inventarisasi adalah kegiatan pencatatan atau pengumpulan data tentang jenis kegiatan, hasil yang akan dicapai serta tentang kebudayaan dan sebagainya. Resep adalah suatu petunjuk yang didalamnya terdapat penjelasan mulai dari apa yang akan kita buat serta apa saja bahan dan jumlah sampai ke proses pengolahan yang dapat mempermudah seseorang dalam mengerjakannya. Sampai sekarang ini, belum adanya resep yang tertulis seperti buku, majalah dan lainnya yang menjelaskan tentang bahan, bumbu, peralatan pengolahan, dan proses pengolahan *randang* daging di Kota Solok. Tujuan pertama dari penelitian ini adalah untuk mendata jumlah resep *randang* daging di Kota Solok meliputi Kecamatan Lubuk Sikarah dan Kecamatan Tanjung Harapan, dan tujuan yang kedua adalah untuk mendeskripsikan bahan dan bumbu yang digunakan untuk mengolah *randang* daging. Penelitian ini menggunakan metode reduksi data, penyajian data, *inclusion drawing/verivication* dan melakukan wawancara secara langsung bersama *bundo kandung*, orang yang ahli membuat *randang* daging dan orang yang ahli membuat *randang* daging untuk dikomersilkan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa di Kota Solok yang terdiri dari 13 *kelurahan* terdapat 39 resep *randang* daging yang berbeda. Bahan yang digunakan yaitu daging dan santan, bumbu yang digunakan terdiri dari bumbu basah dan bumbu kering serta daun-daunan. Peralatan yang digunakan untuk mengolah *randang* daging yaitu *sanduak basi*, *tungku* dan *kuali basi*. Proses pengolahan *randang* daging di Kota Solok ada 2 yang pertama yaitu semua bumbu di masak bersama santan sampai terbit minyak baru dimasukan daging. Kedua semua bumbu ditumis dan setelah ditumis masukkan santan baru dimasak sampai terbit minyak baru dimasukkan daging. Hasil akhir dari pengolahan *randang* daging bewarna kehitaman dan berminyak.

Kata kunci: Pencantuman kata kunci maksimum 5 kata

How to Cite: Eka Ulfi Aulia¹, Elida². 2021. Inventarisasi Resep Randang Daging Di Kota Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (2): pp. 168-172, DOI: 10.24036/jptbt.v2i2.143



PENDAHULUAN

Minangkabau adalah salah satu daerah yang kaya dengan rangkaian acara tradisi (Elida: 2014). Daerah Sumatera Barat terdiri dari 12 Kabupaten dan 7 Kota yang mana setiap daerahnya memiliki cita rasa makanan adat yang berbeda. Salah satu makanan adat di Sumatera Barat yang sangat terkenal yaitu randang. Menurut Darmayanti, et al (2017:122) menegaskan, “Randang merupakan makanan yang berasal dari Minangkabau, yang terbuat dari daging sapi dengan rempah-rempah dan santan”. Randang merupakan makanan yang terdiri dari bahan utama daging sapi, santan, cabe giling dan bumbu yang dimasak dengan lama hingga kering dan berwarna coklat kehitaman (YR Mulyani dan Elida 2020). Randang merupakan makanan adat Minangkabau yang setiap daerahnya memiliki ciri khas masing-masing mulai dari sumber olahan dan warna yang dihasilkan tergantung bahan dan rempah yang digunakan serta cara pengolahannya. Menurut Dian Novita (2020:22) “Randang di Minangkabau memiliki berbagai variasi, tidak hanya ada randang daging, namun ada randang belut, randang ayam, randang telur, randang paku, randang cubadak, randang daun kayu, randang lokan dan randang udang”. Menurut Failisnur & Silfiaa, (2012:20) menyatakan bahwa, “kualitas randang yang baik berasal dari cara memasaknya, waktu yang digunakan cukup lama pemilihan bahan dan rempah serta waktu yang tepat untuk memasukkan dagingnya”.

Menurut A. Gima Sugiana (2013:173) menyatakan, “Inventarisasi merupakan aset dalam serangkaian kegiatan untuk melakukan pendataan, pencatatan, pelaporan hasil pendataan aset, dan mendokumentasikannya baik aset berwujud maupun aset tidak berwujud pada suatu waktu tertentu. Sehingga dengan adanya inventarisasi resep randang kita dapat mengetahui perbedaan ciri khas masing-masing daerah di Sumatera Barat. Adapun jenis-jenis randang di kalangan masyarakat Minangkabau dikategorikan berdasarkan kandungan cairan santan kelapa, berupa basah dan berkuah hingga sangat kering (Mandradhitya 2016:215). Menurut Sari, Ramadhanti, dkk (5:1) (2019) “resep masakan dibutuhkan sebagai suatu sarana yang dapat menuntun pada saat mempersiapkan bahan-bahan masakan, cara pembuatan serta cara penyajian agar menghasilkan masakan dengan citra rasa yang lezat, nikmat dan menarik”.

Menurut tradisi Minangkabau, randang yang asli yaitu randang yang merupakan jenis kering. Pembuatan randang yang melalui proses slow cooking menjadikan randang tersebut kering (Mandradhitya, 2016:215). Sehingga yang menjadikan randang tersebut kering yaitu disebabkan oleh lamanya proses pengolahan randang tersebut sehingga dapat mengakibatkan santan kelapa tersebut berminyak dan menyatu dengan bumbu lainnya. Lamanya ketahanan randang kering ini tergantung suhu tempat penyimpanannya. Tidak hanya randang dengan jenis kering, di Minangkabau juga terdapat randang dengan jenis basah. Jenis randang ini merupakan yang umumnya ditemui di rumah khas Minang di seluruh nusantara. Sehingga yang membedakan dengan randang kering yaitu waktu pemasakannya yang cenderung lebih sebentar. Sehingga minyak yang muncul dari santan yang telah dimasak masih terlihat. Karakteristik randang basah ini berwarna coklat terang keemasan dan tidak pucat. Masa simpan randang basah ini yaitu kurang dari satu minggu pada suhu ruang.

Randang di Sumatera Barat memiliki cita rasa yang khas disetiap daerahnya tergantung pada bahan dan bumbu yang digunakan maupun proses dalam pengolahannya seperti di daerah Kota Solok. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Bundo Kandung Kota Solok, dia menjelaskan ciri khas randang yang ada di Kota Solok yaitu memiliki warna kehitaman dan berminyak. Di Kota Solok randang digunakan sebagai makanan utama dalam upacara adat seperti perkawinan, tunduak, hari raya idul fitri, hari raya idul adha, dan sebagai hidangan sehari-hari. Karena banyaknya resep randang di Kota Solok maka perlu saya untuk menginventarisasi resep randang daging agar masyarakat dapat mengolah randang dengan bahan dan bumbu sesuai dengan ciri khas rasa randang Kota Solok. Tetapi sampai sekarang, belum ada resep tertulis seperti buku yang menjelaskan tentang jumlah resep randang daging, bahan, bumbu, peralatan pengolahan, dan proses pengolahannya secara lengkap dan jelas. Karena randang merupakan aset budaya yang penting dan perlu dilestarikan dan dipertahankan, maka melakukan inventarisasi merupakan Langkah yang tepat untuk menyimpan kelestarian randang tersebut.

BAHAN DAN 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 daging di Kota Solok adalah: jumlah resep randang daging, bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahan. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan, merangkum serta mendeskripsikan berbagai fenomena realitas yang ada di masyarakat tentang inventarisasi resep randang daging di Kota Solok meliputi: jumlah resep randang daging, bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahannya yang menjadi objek penelitian dan berupaya menariknya sebagai suatu ciri, sifat, karakter, atau gambaran tentang kondisi dan

phenomena tertentu yang bersumber dari kajian pustaka, hasil observasi, wawancara dan pengamatan langsung kelapangan.

Lokasi penelitian yang dipilih adalah Kecamatan yang ada di Kota Solok meliputi: Kecamatan Tanjung Harapan dan Kecamatan Lubuk Sikarah yang terdiri dari 13 kelurahan didalamnya. Sedangkan instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri dengan menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi untuk memperoleh hasil yang jelas dan tepat. Menurut Meleong (2002) agar terhindar dari kesalahan atau kekeliruan data yang telah terkumpul, perlu dilakukan pengecekan keabsahan data. Pengecekan keabsahan data didasarkan pada kriteria derajat kepercayaan (credibility) dengan teknik triangulasi, ketekunan pengamatan, pengecekan teman sejawat. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan Langkah-langkah: (1) data reduction (reduksi data), (2) data display (penyajian data), dan (3) conclusion drawing/verivication.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan penelitian ini dibagi menjadi dua bagian yaitu (1) temuan umum penelitian yang menjelaskan bersifat menyeluruh, (2) temuan khusus penelitian merupakan uraian yang terkait dengan Inventarisasi Resep Randang Daging di Kota Solok meliputi dua kecamatan (1) Kecamatan Lubuk Sikarah dan (2) Kecamatan Tanjung Harapan yang terdiri dari 13 Kelurahan yaitu Kelurahan Tanah Garam, Kelurahan VI Suku, Kelurahan Sinapa Piliang, Kelurahan IX Korong, Kelurahan Kampai Tabu Karambie (KTK), kelurahan Simpang Rumbio, Kelurahan Koto Panjang, Kelurahan Pasar Pandan Airmati (PPA), Kelurahan Laing, Kelurahan Tanjung Paku, Kelurahan Nan Balimo, Kelurahan Kampung Jawa, Kelurahan Aro IV Korong. Temuan penelitian ini didapatkan dilapangan dari beberapa informan secara tertulis, wawancara dan dokumentasi, kelompok informan tersebut terdiri dari Bundo Kandang, orang yang ahli membuat randang dan orang yang ahli membuat randang untuk dikomersilkan di Kota Solok.

Hasil penelitian ini mencakup Inventarisasi Resep Randang Daging Di Kota Solok meliputi : jumlah resep randang daging, bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahan. Penelitian ini memperoleh data menggunakan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data yaitu panduan observasi, panduan wawancara dan kamera hp untuk mendokumentasikan macam-macam resep randang daging, bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahan.

Tabel 1. Resep *Randang Daging* Di Kecamatan Lubuk Sikarah

Jumlah	Bahan dan bumbu	Cara membuat
1 kg	Daging sapi	1. Potong daging menjadi 30 potongan lalu cuci bersih
5 bh	Kelapa tua	2. Kelapa diperut lalu diperas
2 ons	Cabe giling	3. Haluskan bawang putih, laos, jahe, pala
1 ons	Bawang merah	4. Iris bawang merah
½ ons	Bawang putih	5. Daun salam, daun jeruk, daun kunyit, dan serai diikat
1 ½ ons	Laos	6. Masukkan semua bumbu dan daun-daun ke dalam santan lalu masak sampai terbit minyak
½ ons	Jahe	7. Setelah terbit minyak masukkan daging dan masukkan irisan bawang merah
1 bh	Pala	8. Aduk terus dan masak sampai berwarna kehitaman dan berminyak
5 lembar	Daun salam	
7 lembar	Daun jeruk	
1 lembar	Daun kunyit	
1 batang	Serai	
Sck	Garam	

Peralatan yang digunakan di Kecamatan Lubuk Sikarah ini terdiri dari peralatan persiapan dan peralatan pengolahan. Peralatan persiapan yang digunakan yaitu talenan, kom plastik, pisau, piring plastik, sendok, kukuran kelapa, batu giling, alat pemeras kelapa dari mesin. Peralatan pengolahan yang digunakan yaitu *tungku*, *kuali basi*, *sanduk kayu*. Menurut Hariadi, dkk (2012:51), “Ada tiga macam *tungku* yang masih dipakai oleh masyarakat hingga kini, yakni *tungku* dari batu sungai, dari tanah dan dari besi”.

Tabel 2. Resep *Randang* Daging Di Kecamatan Tanjung Harapan

Jumlah	Bahan dan bumbu	Cara membuat
1 kg	Daging sapi	1. Potong daging menjadi 25 potongan lalu cuci bersih
4 bh	Kelapa tua	2. Kelapa diperut lalu diperas
¼ kg	Cabe giling	3. Haluskan bawang merah, bawang putih, laos, jahe, pala
¼ kg	Bawang merah	4. Tumis semua bumbu sampai beraroma harum lalu masukkan santan
1 ons	Bawang putih	5. Masak santan sambil diaduk terus sampai terbit minyak
2 ruas ibu jari	Laos	6. Setelah terbit minyak masukkan daging
2 ruas ibu jari	Jahe	7. Aduk terus dan masak sampai berwarna kehitaman dan berminyak
1 bh	Pala	
5 lembar	Daun salam	
5 lembar	Daun jeruk	
1 lembar	Daun kunyit	
1 batang	Serai	
Sck	Garam	

Peralatan persiapan yang digunakan pada kecamatan Tanjung Harapan yaitu pisau, talenan, *stainless still*, kukuran kelapa, saringan, piring, sendok, pemeras kelapa dari kayu. Peralatan pengolahan yang digunakan yaitu *sanduaq basi*, *kuali basi*, dan *tungku*. Menurut Hariadi, dkk (2012:50), “*Kuali basi* adalah istilah yang dipakai orang Minangkabau untuk menyebutkan sejenis kuali yang terbuat dari campuran besi bewarna hitam dan berat, berbeda dengan kuali aluminium bewarna keputihan agak mengkilat dan ringan bila diangkat”.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan dapat disimpulkan hasil penelitian ini mengenai inventarisasi resep *randang* daging di Kota Solok: resep *randang* daging di Kota Solok dari 2 Kecamatan yaitu Kecamatan Lubuk Sikarah dan Kecamatan Tanjung Harapan yang terdiri dari 13 Kelurahan diperoleh 39 resep yang berbeda di setiap Kelurahanannya. *Randang* daging ini biasanya pada setiap 1 kg nya dipotong menjadi mulai dari 20-30 potongan. Bahan dan bumbu dalam pengolahan *randang* daging di Kota Solok ada beberapa perbedaan pada jumlah bahan dan bumbu yang digunakan, tapi pada umumnya bahan utama yang digunakan yaitu daging has dalam dan daging bagian paha. Serta kelapa yang digunakan pada umumnya kelapa yang tua. bumbu yang digunakan yaitu terdiri dari cabe giling, laos, jahe, bawang merah, bawang putih, pala, ada juga yang menambahkan cabe rawit, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serai dan pala ada juga yang menambahkan kapulaga, kemiri, pekak, kulit manis serta bumbu penyedap lainnya. Peralatan mulai dari peralatan persiapan seperti piring, kom plastik, *stainless still*, kukuran kelapa, saringan, batu giling, pisau, dan talenan. Dan peralatan pengolahan *randang* daging pada umumnya menggunakan *kuali basi*, *tungku* serta *sanduaq basi*. teknik pengolahan *randang* daging di Kota Solok terdapat 2 teknik yang pertama semua bumbu dimasak bersama santan sampai terbit minyak baru dimasukkan daging, kedua semua bumbu ditumis sampai harum baru dimasukkan santan dan dimasak sampai terbit minyak baru dimasukkan daging. Ciri khas *randang* daging di Kota Solok yaitu berwarna kehitaman dan berminyak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada kedua orang tua saya yang selalu mendoakan dan memberi semangat setiap kegiatan saya kerjakan, kemudian ucapan terima kasih kepada dosen pembimbing saya ibu Dr. Elida, M.Pd yang sudah membimbing saya dalam penulisan jurnal ini, dan seterusnya kepada teman-teman saya yang telah membantu dan menemani saya dalam menyelesaikan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- . Gima dan Sugiama. 2013. *Metode Riset Bisnis dan Manajemen*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Dian Novita dan Elida, E. 2020. "Inventarisasi Resep Rendang Di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional". *Jurnal Of Public Policy Management And Adminitrasion (JUMPA)*. I (1): 232-243.
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatra Barat*. Padang: UNP
- Failisnur Dan Silfia. 2012. "Efek Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kandung NNutrisi Makro Rendang Belut". *Jurnal Litbang Industri*, V (20): 19-26.
- Hariadi, et al. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Rendang Di Proisis Sumatera Barat*. Padang: BPSNT Padang Press.
- Lexy Meleong. 2001. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosda Karya.
- Mandradhitya Kusuma Putra. 2016. "Metode Memasak Dengan Teknik Saos Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi". *Jurnal Pendekatan Organoleptik*, III (2).
- Mulyani, Y.R., & Elida (2020). Standardization Of Rendang Meat Recipe As Traditional In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 171-178.
- Nani Darmayanti, et al. 2017. "Relevansi Masakan Rendnag dengan Filososfi merantau Orang Minang kabau". *Jurnal Metahumaniora*, 7 (1): 110-127.
- Sari, Ramadhani, Turisna, Anggi Srimurdianti Sukanto. 2019. "Applikasi Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan Dengan Metode Simple Matchingcoefficient(SMC)", 5(1).