

INVENTARISASI RESEP *RANDANG* DAGING DI BATIPUH KABUPATEN TANAH DATAR

INVENTORY OF MEAT RANDANG RECIPES IN BATIPUH KABUPATEN TANAH DATAR

Cindy Oki Syafira¹, Wirnelis Syarif*²

Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwique@yahoo.co.id

ABSTRACT

The purpose of this study was to make an inventory of the various types of beef randang recipes which include ingredients, spices, equipment and processing processes in Batipuh Tanah Datar Regency. This research is motivated by the absence of data explaining the various kinds of meat randang recipes in Batipuh, Tanah Datar Regency and as a first step in maintaining the national culture in promoting local traditional 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, display, conclusion and verification. The results of this study were 9 recipes of beef randang in Batipuh Tanah Datar, to be precise in Nagari Baripuh Ateh, Nagari Gunung Rajo, and Nagari Tanjung Barulak. Generally, the main ingredients used are beef and coconut milk from old coconut using wet spices, namely onions, garlic, ground chilies, ginger, galangal, lemongrass stalks, 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, millstone and blender, stale skillet, sanduak and stove, samba plate, cambuang and pan. The processing of different spices with stove fuel and firewood.

Keyword: *Inventory, Recipes, Meat Randang*

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menginventarisasi resep *randang* daging yang meliputi proses pengolahan, bahan, bumbu, dan peralatan di Batipuh Kabupaten Tanah Datar. Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya data yang menjelaskan tentang macam-macam resep *randang* daging di Batipuh Kabupaten Tanah Datar dan sebagai langkah awal mempertahankan budaya bangsa dalam mengangkat makanan adat daerah sebagai tujuan wisata. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi wawancara, dan dokumentasi Analisis data dilapangan disajikan dalam bentuk display, kesimpulan reduksi, dan verifikasi. Hasil penelitian ini adalah macam-macam resep *randang* daging sebanyak 9 resep di Batipuh Kabupaten Tanah Datar, tepatnya di Nagari Baripuh Ateh, Nagari Gunung Rajo, dan Nagari Tanjung Barulak. Bahan utama yang digunakan umumnya adalah daging sapi has bagian dalam dan santan dari kelapa tua dengan menggunakan bumbu basah yaitu bawang merah dan putih, cabe giling, lengkuas, jahe, batang sereh, dan bumbu kering yaitu ketumbar, cengkeh, buah pala. Dan dedaunannya yaitu daun kunyit, daun jeruk, 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: Cindy Oki Syafira¹, Wirnelis Syarif². 2021. Inventarisasi Resep *Randang* Daging di Batipuh Kabupaten Tanah Datar. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (2): pp. 129-131, DOI: 10.24036/80sr166.0010.



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 khas dari Sumatera Barat yang sudah sangat mendunia, bahkan *randang* mengangkat nama Indonesia sebagai salah satu makanan lezat di *World's 50 Most Delicious Food* berdasarkan CNN Internasional pada tahun 2011-2019, selain sebagai salah satu makanan lezat *randang* juga sebagai salah satu identitas Nasional khususnya Minangkabau. *Randang* di Minangkabau memiliki berbagai variasi bahan daging atau bahan utama yang berbeda dari setiap daerahnya (Wirdanengsih, 2019:21)

Kegiatan Pada tanggal 15 September 2020 yang dilakukan peneliti dengan salah satu narasumber di Nagari Batipuh Ateh, Ibu Siti Aisyah, 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 Batipuh Kabupaten Tanah Datar.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Sugiyono (2012) mengatakan penelitian kualitatif itu memahami kejadian yang dialami subjek seperti perilaku, cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, dalam konteks khusus yang alamiah dan dengan menggunakan berbagai metode alamiah. Penelitian ini dilakukan di Batipuh Kabupaten Tanah Datar Pada bulan Oktober 2020. Sumber data penelitian ini di dapat oleh berbagai macam golongan informan seperti bundo kanduang, PKK dan ibu-ibu yang ahli dalam mengolah rendang. Teknik yang digunakan untuk mendapatkan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi dengan 3 narasumber per tiap kecamatan yang terdiri dari resep *randang* daging, bumbu, bahan, peralatan pengolahan dan proses pengolahan di Batipuh Kabupaten Tanah Datar. Untuk memeriksa keabsahan data kualitatif ini dengan uji kredibilitas data, *transferability*, uji *dependability* dan uji *confirmability*. Tujuan dari penelitian ini untuk menginventarisasikan resep rendang daging dengan bahan tambahan meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan di Batipuh Kabupaten Tanah Datar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendang menjadi lauk utama berbahan dasar daging yang dapat dihidangkan di berbagai kesempatan. Di Minangkabau sendiri terdapat 2 jenis rendang yang ditemukan yaitu rendang basah dan rendang kering. Setelah melakukan penelitian di Kecamatan Batipuh yang terdiri dari tiga nagari dari delapan nagari yaitu : Nagari Batipuh Ateh, Nagari Gunuang Rajo dan Nagari Tanjung Barulak. Inventarisasi resep yang didapatkan sebanyak 9 resep dari berbagai informan. Informan yang ditemui berasal dari bundo kanduang, ibu PKK dan ibu yang ahli dalam membuat *randang* di Batipuh Kabupaten Tanah Datar.

Tabel 1. Resep *Randang* Daging di di Nagari Batipuh Ateh

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Daging has dalam	1 kg	<ol style="list-style-type: none"> Daging dipotong menjadi 25 bagian kemudian dicuci bersih dan disisihkan. Lalu kelapa diparut dan diremas menjadi santan kelapa sebanyak 1 ½ kg kemudian sisihkan. Giling semua bumbu kecuali daun - daunan, kemudian bumbu ditumis dalam <i>kuali basi</i> dan masukkan daging yang telah dicuci bersih, masak hingga bumbu meresap sambil diaduk - aduk, Setelah itu masukkan santan sembari diaduk – aduk hingga cukup kering dan mengeluarkan minyak lalu koreksi rasa.
Kelapa	3 butir	
Bumbu	Ukuran	
B.putih kampung	3 siung	
B.merah	1 ons	
Cabe merah	¼ kg	
	½ ons	
Jahe	1 ons	
	7 butir	
Laos	½ sdt	
	2 lbr	
Merica	1 lbr	
	2 lbr	
Pala	2 btg	
Daun salam	sck	
Daun kunyit	sck	

Daun jeruk	Sck
Serai	Sck
Garam	Sck
Gula pasir	Sck

Tabel 2. Resep Randang Daging di Nagari Gunung Rajo

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Daging has dalam	1 kg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging dipotong menjadi 30 bagian setelah itu dicuci, kemudian tiriskan. 2. Giling menggunakan <i>batu lado</i> bawang putih, bawang merah, kemiri, dan cabe merah. 3. Jahe dan laos digeprek. 4. Kemudian masak santan, bumbu halus, dan daun – daunan dalam <i>wajan basi</i> sambil diaduk, masak hingga mendidih. 5. Lalu masukkan daging yang telah dicuci bersih, sembari diaduk – aduk. 6. Masak hingga berubah warna, kering, dan terbit minyak.
Santan Kelapa	1 ½ kg	
Bumbu	Ukuran	
Bawang putih dasun	1 siung	
Bawang merah	1 ons	
Laos	1 ruas jari	
Jahe	1 ruas jari	
Kemiri	2 butir	
Cabe merah bulat	2 ons	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	2 lbr	
Daun jeruk	3 lbr	
Serai	1 btg	
Garam	sck	
Gula pasir	sck	

Tabel 3. Resep *Randang* Daging di Nagari Tanjung Barulak

Bahan	Ukuran	Cara Membuat
Daging Sapi	1 kg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging dipotong menjadi 20 potong kemudian dicuci. 2. Siapkan <i>wajan basi</i> dan masukkan santa, bumbu halus, daun jeruk, daun kunyit, dan daging sapi. 3. Masak dengan menggunakan api kecil hingga kering dan bewarna coklat kehitaman. 4. <i>Randang</i> siap disajikan.
Santan kelapa	2 kg (1kg kental, 1 kg encer)	
Bumbu	Ukuran	
Cabe giling	2 ons	
<i>Dasun</i> (b.putih kpg)	4 siung	
Bawang putih	1 siung	
Bawang merah	1 ons	
Jahe giling	1 sdm	
Laos giling	1 sdm	
Kemiri halus	4 bh	
Cabe rawit halus	50 gr	
Merica halus	sck	
Daun jeruk	4 lbr	
Daun kunyit	2 lbr	
Garam	Sck	

Dalam menyiapkan bahan dalam pengolahan *randang* daging alat yang digunakan meliputi peralatan persiapan yang digunakan berupa pisau/kater, piring berbahan kaleng maupun kaca, kom berbahan plastik maupun stainless, talenan berbahan kayu dan plastik, blender untuk menghaluskan bumbu maupun batu

giling untuk menghaluskan bumbu secara tradisional. alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah *randang* daging berupa tungku kayu sehingga rasa serta aroma yang dihasilkan menggunakan tungku sedikit berbeda dengan yang menggunakan kompor, banyak pula yang menggunakan kompor karena lebih efisien secara waktu dan ruang kerja, *kuali basi* merupakan wadah untuk memasak *randang*, sendok besi merupakan sepasang alat yang digunakan untuk mengaduk pada *kuali basi*. Menurut Pudja (1989:72) “peralatan makanan di minangkabau yang berfungsi sebagai alat hiding makan terdiri dari: *dulang, talam, piriang samba, piriang ceper, cambuang, mangkuak basuah*”.

Randang di Batipuh Kabupaten Tanah Datar 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 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 menunjukkan bahwa Kecamatan Batipuh tepatnya di Nagari Batipuh Ateh, Nagari Gunuang Rajo, dan Nagari Tanjung Barulak terdapat 9 resep *randang* daging. *Randang* di Kecamatan Batipuh disajikan sebagai makanan sehari – hari dan dalam upacara adat. Dalam pembuatan *randang* daging bahan utamanya terdiri dari daging has dalam sapi dan kelapa tua. Bumbu yang digunakan adalah jahe, laos, cabe giling, cabe rawit, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, serai, pala, ketumbar, kemiri, merica, garda munggu, bawang merah, bawang putih, *dasun*, dan kayu manis. Peralatan pengolahan *randang* daging terdiri dari (1) peralatan persiapan berupa kom plastik atau *stainless steel*, blender, saringan, batu giling, talenan, (2) peralatan pengolahan berupa *kuali basi*, tungku kayu api, dan *sanduang basi*, (3) peralatan penyajian berupa *piriang samba, cambuang, dulang*, piring kaca atau *stainless steel* oval. Proses pengolahan *randang* terlebih dahulu melakukan persiapan bahan utama dan menghaluskan bumbu. Setelah bahan utama disiapkan kemudian masak santan dengan bumbu yang telah disiapkan hingga mendidih, masukkan daging dan masak sampai kering dan berwarna coklat kehitaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis sampaikan kepada dosen pembimbing yakni ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Dwi Desi Fajarsari. 2017. Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang. *Buletin Al-Turas: Mimbar Sejarah, Sastra, Budaya, dan Agama*. Vol. XXIII No. 2, diakses 10 September 2019.
- Elida, 2012. Peralatan Pengolahan Makanan. Padang:UNP.
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Rendang Minangkabau Warisan Leluhur yang Mendunia*. Padang: BPSNT Padang Press.
- 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 Rendang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2(1),38-46.
- Mulyani, Y. R., & Elida, E. (2020). Standarization Of Rendang Meat Recipe As Traditional Food In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 171-178.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian & Pengembangan, Research And Development*. Bandung: Rineka Cipta.
- Wirdanengsih. 2019. *Antropologi Kuliner*. Jawa Timur: FAM Publishing.