

INVENTARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI LUBUK GADANG KECAMATAN SANGIR KABUPATEN SOLOK SELATAN

*(Inventory Of Meat Rendang Recipes In Nagari Lubuk Gadang, Sangir District,
South Solok Regency)*

Sri Marleni¹, Wirnelis Syarief^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This study aims to inventory the recipe for beef rendang, identify the ingredients used for making beef rendang, identify the equipment used and explain the process of making beef rendang in Lubuk Gadang village. The type of research used is descriptive research with a qualitative approach method. Data collection techniques by conducting observations, interviews and documentation in the field. After collecting data, the authors got specific research findings, these findings are in accordance with the research objectives, the first is about the ingredients for making beef rendang in the form of: meat, coconut milk, ground chilies, shallots, garlic, coriander, ginger, galangal, cumin, cloves, cinnamon, mardamunggu, candlenut, palm sugar, turmeric, leaf, turmeric leaves, lime leaves, bay leaves, lemongrass, kandis acid, salt, Mambu and lime. The second finding is in the form of tools used in processing, namely: iron cauldron, iron furnace, stone furnace, iron spoon, millstone. Next about the processing process that starts from the preparation of materials until ready to be served.

Keyword: *beef rendang, inventory*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi resep rendang daging, identifikasi bahan yang digunakan untuk pembuatan rendang daging, identifikasi peralatan yang digunakan dan menjelaskan tentang proses pembuatan rendang daging di nagari Lubuk Gadang. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi di lapangan. Setelah melakukan pengumpulan data, penulis mendapatkan temuan khusus penelitian, temuan tersebut sesuai dengan tujuan penelitian, yang pertama tentang bahan untuk pembuatan rendang daging berupa: daging, santan, cabe giling, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, lengkuas, jintan, cengkeh, kulit manis, mardamunggu, kemiri, gula jawa, kunyit, pekak, daun kunyit, daun jeruk, daun salam, serai, asam kandis, garam, mambu dan jeruk nipis. Temuan yang kedua berupa alat yang digunakan dalam pengolahan yaitu: kuali besi, tungku besi, tungku batu, sendok besi, batu giling. Selanjutnya tentang proses pengolahan yang dimulai dari persiapan bahan hingga siap disajikan.

Kata kunci: Rendang daging, inventarisasi

How to Cite: Sri Marleni¹, Wirnelis Syarief². 2021. Inventory of Meat Rendang Recipes in Nagari Lubuk Gadang, Sangir District, South Solok Regency. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(3): pp. 269-275, DOI: 10.24036/jptbt.v2i3.211



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

Rendang merupakan makanan Minangkabau yang berasal dari Sumatera Barat. Rendang merupakan salah satu kuliner Indonesia, dan rendang sudah terkenal hingga sampai mancanegara, dengan cita rasa

yang khas didapat dari rempah-rempah yang berasal dari Indonesia, sehingga rendang dikenal dengan salah satu makanan tradisional yang masih populer didunia. Pada tanggal 07 April 2011 *randang* dinobatkan sebagai makanan terenak no 1 didunia versi CNN sebuah saluran berita kabel AS dan saluran TV yang pertama menyiarkan liputan berita 24 jam (Wydia:2019). Menurut (Eka Ulfi Aulia, 2020) *Randang* di Sumatera Barat tidak hanya berasal dari olahan daging sapi saja, tetapi juga berasal dari olahan daging ayam, belut, telur, lokan dan ikan. Rendang salah satu makanan tradisional yang memiliki ciri khas dan cita rasa yang berbeda di setiap daerah yang ada di Sumatera Barat.

Kecamatan Sangir merupakan salah satu Kecamatan yang berada di Kabupaten Solok Selatan Provinsi Sumatera Barat. Dengan luas 632,99 kilometer persegi dengan memiliki jumlah penduduk 39.181 jiwa. Kecamatan Sangir terdapat empat nagari salah satunya nagari Lubuk Gadang (Nagari Induk) memiliki 19 kejurong. Nagari Lubuk Gadang memiliki beragam makanan tradisional rendangnya. Rendang yang ada di nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir terdapat rendang daging, karena daerah Lubuk Gadang merupakan salah satu daerah penghasil rendang yang terkenal disekitarnya. Rendang khas nagari Lubuk Gadang dimasak menggunakan bahan bakar dari kayu kulit manis yang memberikan khas wanginya pada rendang agar lebih meresap dan memiliki variasi rendang kering dengan warna coklat kehitaman dan rendang basah.

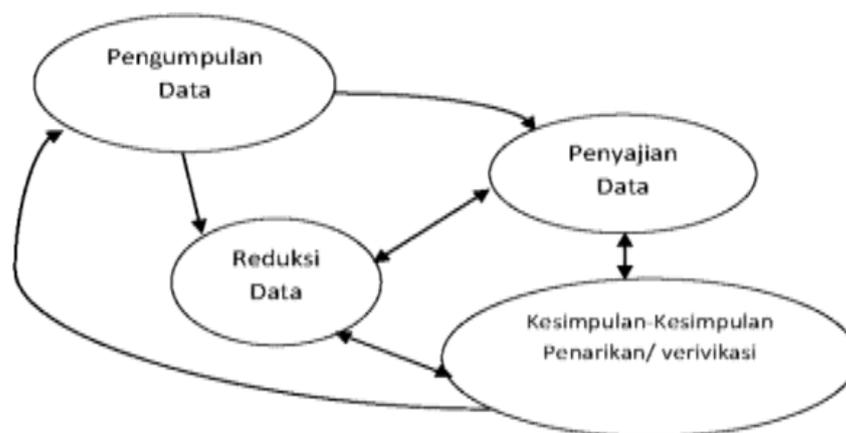
Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan di nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir, rendang daging disajikan diberbagai acara adat seperti pernikahan, baralek, akikahan, syukuran, turun mandi dan acara keagamaan lainnya. Resep ,bahan, alat pengolahan dan cara pengolahan masing-masing orang beragam. Permasalahan lain ditemukan rendang daging hanya banyak diketahui oleh kalangan orang tua, ditambah lagi dengan belum adanya buku literatur tertulis tentang masakan rendang daging tersebut. Permasalahan lain yang ditemukan untuk mendapatkan daging hanya ada pada hari senin dan rabu pada daerah ini serta harga daging cukup mahal dibandingkan pada daerah lainnya. Rendang daging hanya disajikan ketika ada acara adat dan pada beberapa rumah makan didalamnya

Berdasarkan permasalahan diatas maka perlu adanya suatu usaha pelestarian rendang daging sebagai salah satu warisan budaya yang diturunkan secara turun temurun. Sebagai usaha dalam menjaga kelestarian rendang daging dapat dilakukan melalui cara memperkenalkan, mempelajari dan berbagi kepada masyarakat terutama generasi muda. Hal ini dapat dilakukan dengan menginventarisasi rendang daging tersebut. Inventarisasi dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data serta mendokumentasikan tentang rendang daging yang ada dinagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir dari resep, bahan, alat pengolahan dan proses pengolahan rendang daging. Tujuan dari inventarisasi ini adalah langkah awal dalam pelestarian rendang daging sebagai makanan tradisional di nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir. Dengan adanya inventarisasi resep rendang daging ini bisa memperkenalkan kuliner khas nagari Lubuk Gadang serta budaya yang ada disana.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Menurut Sugiyono (2015) metode penelitian kualitatif sering disebut penelitian naturalistic karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting); disebut juga sebagai metode etnografi, karena pada awalnya metode ini lebih banyak digunakan untuk penelitian bidang antropologi budaya; disebut sebagai metode kualitatif, karena yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif. Lokasi penelitian dilakukan di nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan pada tanggal 23 Juni 2021 sampai 23 Juli 2021. Sumber data atau informan pada penelitian ini dilakukan dengan tiga sumber informan yang berasal dari Bundo kandung, orang yang ahli dalam membuat rendang daging dan orang yang memproduksi rendang daging.

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan dalam mengumpulkan data atau informasi yang bermanfaat untuk menjawab permasalahan penelitian. Instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri dibantu wawancara, observasi dan dokumentasi tentang masakan rendang meliputi: resep rendang daging, alat pengolahan dan proses pengolahan rendang daging yang ada di nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dengan melakukan observasi langsung kelapangan yaitu dinagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir, Kabupaten Solok Selatan, wawancara dengan masyarakat, serta pengambilan dokumentasi lapangan dimana peneliti akan turun kelapangan untuk mencari berupa informasi dengan sumber informan yang telah ditentukan. Teknik analisis data dalam penelitian ini ada tiga 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 Sugiyono (2020)

Teknik keabsahan data dalam penelitian ini mempunyai 4 tahap yaitu dengan melakukan uji kredibilitas (uji kepercayaan data), uji *transferability* (uji ketepatan data), uji *dependability* (hasil penelitian yang reliabel), dan uji *confirmability* (menguji hasil penelitian).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendang merupakan makanan tradisional yang terbuat dari olahan daging sapi dengan campuran berbagai macam rempah dan santan kelapa yang dimasak dengan waktu yang lama mulai dari 3-6 jam dan diaduk terus sampai kering, (Hilma Yunifa, 2020). Di nagari Lubuk Gadang jenis rendang terbagi 2 bagian yaitu rendang kering dan basah yang peneliti temukan. Penelitian ini dilakukan di Nagari Lubuk Gadang. Inventarisasi resep yang didapatkan sebanyak 28 resep dari 9 jorong dengan informan yang berbeda. Informan yang ditemui berasal dari Bundo kanduang, orang yang ahli membuat rendang dan orang yang memproduksi rendang di Nagari Lubuk Gadang. Inventarisasi resep rendang daging meliputi resep, bahan dan bumbu, alat pengolahan dan proses pengolahan rendang daging

Resep memberikan petunjuk mengenai bahan, takaran, proses pengolahan dan prosedur kerja suatu hidangan. Siti Hamidah (dalam Yunifa ,2020). Terdapat 28 resep yang ditemukan dari 9 kejurongan di Nagari Lubuk Gadang, oleh berbagai macam informan. Resep yang didapat umumnya berbeda-beda meliputi bahan, bumbu, alat maupun proses pengolahannya. Berikut peneliti tampilkan 3 contoh resep dari 9 kejurongan yang berbeda:

Tabel 1. Resep rendang daging di Jorong Durian Taruang

Bahan yang digunakan	Takaran	Proses Pengolahan
Daging	1 kg	1. Persiapkan semua bahan
Kelapa	3 buah	2. Bersihkan semua bahan dan bersihkan daging dengan air bersih
Cabe merah giling	2 ons	3. Haluskan semua bumbu kecuali dedaunan
Bawang merah	1 ons	4. Peras kelapa parut menjadi santan
Bawang putih	½ ons	5. Masukkan santan yang telah disaring ke dalam kuali di masak dengan kayu api pilihan, santan di aduk terus menerus supaya jangan pecah santan di masak sampai mengental
Lengkuas	1 ons	6. Setelah itu baru di masukan semua bumbu yang telah dihaluskan dimasak sampai keluar minyak santan nya.
Jahe	½ ons	7. Setelah itu masukan daging, dimasak dengan api agak besar sedikit sampai air daging tadi keluar dan daging sampai mengecut atau

Jintan	½ sdm	mengecil
Kemiri	5 buah	8. Setelah itu baru dengan api sedang dan agak kecil dimasak dan diaduk terus menerus sampai menghitam untuk dalam proses penghitaman ini kita harus sabar sebab proses nya sekitar kurang lebih 3 jam, baru mendapatkan rendang yang empuk, bumbunya kering dan gurih.
Pala	1 bh	
Mardamunggu	½ sdt	
Cengkeh	5 buah	
Kulit manis	½ sdt	
Gula jawa	Ujung ibu jari	
Ketumbar	2 sdm	
Serai	½ ons	
Daun jeruk	7 lbr (haluskan)	
Daun kunyit	1 lbr kecil	
Daun salam	5 lbr	

Tabel 2. Resep rendang daging di Jorong Padang Aro

Bahan yang digunakan	Takaran	Proses Pengolahan
Daging	1 kg	1. Persiapkan semua bahan
Kelapa	4 ½ buah	2. Bersihkan semua bahan dan bersihkan daging dengan air bersih
Cabe merah giling	¼ kg	3. Haluskan semua bumbu kecuali dedaunan
Bawang merah	¼ kg (½ iris)	4. Peras kelapa parut menjadi santan
Bawang putih	½ ons	5. Masak santan sampai tabik minyak lalu tambahkan bumbu yang telah dihaluskan dan irisan daun ke dalam tabik minyak
Lengkuas	4 ons	6. Aduk sampai santan tinggal sedikit lalu masukan daging dan asam kandis aduk hingga kering sampai berwarna kehitaman.
Jahe	2 ons	
Jintan	¼ sdm	
Kemiri	1 sdm	
Pala	Sck	
Mardamunggu	Sck	
Gula jawa	1 ons	
Ketumbar	2 bks	
Serai	2 btg	
Daun jeruk	4 lbr (iris)	

Daun kunyit	1 lbs (iris)
Daun salam	4 lbs (iris)
Kunyit	Sck
Pekak	Sck
Mambu	½
Garam	Sck
Ajinomoto	Sck
Royco	Sck
Asam kandis	2 buah

Tabel 3. Resep rendang daging di Jorong Bukik Malintang

Bahan yang digunakan	Takaran	Proses Pengolahan
Daging	1 kg	1. Persiapkan semua bahan
Kelapa	6 buah	2. Bersihkan semua bahan dan bersihkan daging dengan air bersih
Cabe merah giling	¼ kg	3. Haluskan semua bumbu kecuali dedaunan
Bawang merah	¼ kg (iris)	4. Peras kelapa parut menjadi santan
Bawang putih	1 bulat	5. Perasan pertama tanpa memakai air agar menghasilkan pati santan yang bagus
Lengkuas	½ kg	6. Masak santan sampai tabik minyak dengan api besar.
Jahe	½ ons	7. Lumuri daging + bumbu + daun lalu masukan ke dalam santan tabik minyak
Jintan	1 bks seribu	8. Masak dengan api sedang aduk sampai kering dan berwarna coklakehitaman
Kemiri	5 buah	
Pala	2 buah	
Ruku-ruku	Sck	
Merica	Sck	
Nikma rendang	Sck	
Jeruk nipis	2 buah	
Ketumbar	1 bks seribu	
Serai	1 batang	
Daun jeruk	7 lbs (haluskan)	
Daun kunyit	1 lbs kecil	
Daun salam	5 lbs	
Asam kandis	2 buah	
Kunyit	Sck	
Ajinomoto	Sck	
Royco	Sck	

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan rendang adalah daging dan kelapa, daging yang digunakan merupakan daging sapi segar, bagian paha dalam dan bagian has tanpa lemak ukuran tiga jari potongan segi empat sehingga dalam proses pengolahan rendang, daging tidak mudah hancur maupun tidak keras ketika dimasak kering. Kelapa yang digunakan kelapa tua dan sedang karena memiliki kadar santan lebih banyak dibandingkan dengan kelapa yang masih muda dan agar rendang mendapatkan bumbu (dadak) yang lebih banyak.

Bumbu adalah bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan. (Agnes Murdiati dan Amaliah, 2013). Bumbu yang digunakan dalam pembuatan rendang adalah cabe giling sendiri, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, cengkeh, kemiri, ketumbar, jintan, mardamunggu, pekak, kunyit, mambu, kulit manis, merica, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, garam, ajinomoto, royco, serai, jeruk nipis.

Guna menunjang keberhasilan dalam proses pengolahan rendang, peralatan masak dibagi menjadi beberapa bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Peralatan persiapan merupakan alat penunjang sebelum melakukan pengolahan. Trisna (dalam Yunifa, 2020), peralatan persiapan yang ditemukan berupa pisau, blender, batu giling, saringan santan, baskom plastik dan piring. Peralatan pengolahan adalah berupa benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan (Putri Sahari, 2017). Alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah rendang di nagari Lubuk Gadang umumnya sendok besi, kuili besi, tungku dan kompor. Peralatan penyajian merupakan alat yang digunakan untuk sebagai alas rendang berbahan piring kaca dan cambuang.

Proses pengolahan rendang daging yang peneliti temui dilapangan dengan informan *bundo kanduang*, masyarakat yang ahli dalam membuat rendang dan orang yang memproduksi rendang daging pada umumnya memiliki teknik memasak yang sama, yaitu dengan mencampurkan semua bumbu kedalam santan masak sebentar lalu masukan daging dan dedaunan masak hingga kering. Namun ada beberapa dari informan yang memiliki teknik memasak yang berbeda, seperti menumis semua bumbu halus masukan daging unkap sampai bumbu mersap lalu masukan santan masak hingga kering. Selain itu ada pula yang mencampurkan santan dan bumbu sekaligus masak sampai kental lalu masukan daging masak sampai kering hingga warna coklat kehitaman.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan mengenai inventarisasi resep rendang daging di Nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan yang meliputi bahan, alat dan cara membuat rendang daging. Adapun kesimpulan tersebut berupa :

1. Resep rendang daging yang ada di Nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir berupa: santan (yang digunakan adalah santan murni atau santan pekat), bawang merah, bawang putih, cabe giling, lengkuas, jahe, jintan, ketumbar, kemiri, cengkeh, pekak, kulit manis, mardamunggu gula jawa, mambu, kunyit, daun jeruk, daun kunyit, daun salam, ruku-ruku, jeruk nipis, garam, ajinomoto, royco dan serai, semua bahan yang digunakan masih segar.
2. Alat yang digunakan pada pengolahan rendang daging pada umumnya menggunakan kuili besi, kuili aluminium, kompor, sendok besi, sendok kayu, tungku besi, tungku batu, kukuran kelapa, baskom plastic, pisau dan piring.
3. Proses pembuatan rendang daging di Nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir bervariasi, yang ditemukan dilapangan ada 7 cara yaitu a) Masukan santan yang telah di saring ke dalam kuili di masak dengan kayu api pilihan, santan diaduk terus-menerus supaya santan tidak pecah di masak sampai mengental setelah itu baru dimasukan semua bumbu yang telah dihaluskan masak sampai keluar minyak santanya atau tabik minyak, setelah itu masukan daging dimasak dengan api agak besar sedikit sampai air daging tadi keluar dan daging sampai mengecil (mengecut) setelah itu masak dengan api kecil aduk terus-menerus sampai menghitam proses ini sekitar \pm 3 jam agar mendapatkan rendang yang empuk, bumbunya kering dan gurih b) unkap (mati ain) daging tambahkan jeruk nipis sampai kadar air berkurang setelah itu masak santan sampai mengeluarkan minyak, masukkan bumbu ke santan yang sudah berminyak tunggu sampai mendidih lalu masukan daging aduk sampai kering dan warna coklat kehitaman c) campurkan daging yang telah di bersihkan dengan bumbu lalu tumis setelah itu masukan ke dalam santan yang sudah mengeluarkan minyak (tabik minyak) masak sampai kering hingga warna coklat kehitaman d) campur semua bumbu, daging dalam kom plastik aduk sampai merata diamkan lalu masukan ke dalam santan tabik minyak lalu masak dengan api sedang, aduk terus sampai kering hingga warna coklat kehitaman e) masak santan sampai tabik minyak tambahkan bumbu yang telah dihaluskan aduk santan sampai sedikit lalu masukan daging aduk hingga kering sampai berwarna kehitaman f) bersihkan daging tambahkan asam kandis lalu tiriskan, masak santan sampai

tabik minyak lalu tumis bawang, bumbu, daun, daging masak sampai berubah warna dan kadar air berkurang lalu masukan tumisan daging ke dalam santan tabik minyak lalu aduk sampai kering hingga warna coklat kehitaman g) goreng bawang merah iris lalu masukan daging yang sudah dilumuri dengan bumbu, dedaunan masak sampai kadar air daging berkurang lalu campur ke dalam santan tabik minyak aduk sampai kering warna coklat kehitaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Dra.Wirmelis Syarief, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Eka Ulfi Aulia. 2020. "Inventarisasi Resep Rendang Daging Di Kota Solok". Skripsi Padang: fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP.
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah, 2018. Resep & Menu Yogyakarta: Deepublish
- Hilma Yunifa. 2020. "Inventarisasi Resep Rendang Lokan Di Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir Kabupaten Pasaman Barat". Skripsi Padang: fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP.
- Putri Sahari. 2017. *Identifikasi peralatan, persiapan, pengolahan, penyajian makanan dan pola Standart Resep Makanan Tradisional & Internasional*.
- Sugiyono, 2010 Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung CV Alfabeta
- Trisna Indah Setiawati. 2014. Analisis Kebutuhan Peralatan Pratikum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wydia. 2019. *Rendang Bundo*. Jakarta :PT Gramedia Pustaka Utama