

## INVENTARISASI RESEP RENDANG DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT DI KECAMATAN BASO KABUPATEN AGAM

*(Inventory Of Rendang Meat Recipes As Traditional Food In Baso District, Agam Regency)*

Sri Rahmi<sup>1</sup>, Elida<sup>\*2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

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

### ABSTRACT

*The background of this research is that there is no inventory of beef rendang recipes in Baso District, Agam Regency. This study aims to take an inventory of meat rendang recipes in Baso District, Agam Regency which includes ingredients, spices, equipment and processing processes. The type of research used is qualitative. The location of this research was carried out in Baso District, Agam Regency. The source of research data is Bundo Kanduang and the community who are experts in making rendang. Data collection techniques by conducting observations, interviews, and documentation. Data analysis in the field which includes data reduction, data presentation, conclusion drawing and verification. The results showed that the number of recipes for beef rendang in Baso District, Agam Regency, from 6 Nagari namely Nagari Koto Tinggi, Nagari Simaraso, Nagari Tabek Panjang, Nagari Koto Baru, Nagari Salo, and Nagari Padang Tarok there were 12 different recipes in each region. The ingredients and seasonings used are beef inner thighs, coconut milk from old coconut and half old coconut, darek red chilies, shallots, garlic, ginger, galangal, lemongrass, turmeric leaves, bay leaves and lime leaves. The tools used are basin, filter, patchwork, sanduak, stale cauldron and piriang samba. The processing process is coconut milk cooked with spices that have been mashed along with the leaves until the oil rises, then add the meat and cook until it turns blackish brown.*

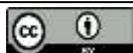
**Keyword:** Inventory, Recipe, Meat Rendang

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya inventarisasi resep randang daging di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi resep randang daging di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahannya. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam. Sumber data penelitian adalah Bundo Kanduang dan masyarakat yang ahli dalam membuat randang. Teknik pengambilan data dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data di lapangan yang meliputi reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah resep randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam dari 6 Nagari yaitu Nagari Koto Tinggi, Nagari Simaraso, Nagari Tabek Panjang, Nagari Koto Baru, Nagari Salo, dan Nagari Padang Tarok terdapat 12 resep yang berbeda di setiap daerahnya. Bahan dan bumbu yang digunakan yaitu daging sapi bagian paha dalam, santan dari kelapa tua dan setengan tua, cabe merah darek, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk. Alat yang digunakan yaitu baskom, saringan, kain perca, sanduak, kuali basi dan piriang samba. Proses pengolahannya yaitu santan dimasak dengan bumbu yang telah dihaluskan beserta dedaunan hingga terbit minyak, kemudian masukkan daging dan masak hingga berwarna coklat kehitaman.

**Kata kunci:** Inventarisasi, Resep, Randang Daging

**How to Cite:** Sri Rahmi<sup>1</sup>, Elida<sup>\*2</sup>. 2022. Inventarisasi Resep Randang Daging Sebagai Makanan Adat di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 384-388, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.376



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

Inventarisasi merupakan serangkaian kegiatan pendataan, pencatatan, pelaporan hasil, dan dokumentasi yang bertujuan untuk mendapatkan suatu data yang akurat (Sugiama, 2013). Inventarisasi randang daging merupakan suatu kegiatan mendata, mencatat, dan mendokumentasikan tentang bahan,

bumbu, alat, dan cara pengolahan randang daging. Kegiatan menginventarisasikan ini diperlukan untuk pengembangan, pelestarian, dan menambah ilmu serta wawasan dalam membuat randang daging.

Randang merupakan makanan khas daerah Sumatera Barat. Randang memiliki kelezatan yang sudah mendunia. Randang dinobatkan sebagai makanan lezat nomor 1 di dunia dari 50 makanan di duniaversi CNN (Metron, 2018). Randang tidak hanya soal makanan, randang memiliki kaitan dengan adat istiadat Minangkabau. Randang melambangkan kebesaran sebuah nagari (desa). Sehingga, dalam acara apa pun randang mesti ada. Tanpa randang jamuan makan bisa batal. Randang dianggap sebagai “kepalanya makanan”. Artinya, randang harus ada pada saat jamuan adat (Metron, 2018). Penggunaan bumbu pada pembuatan randang daging serta resep yang digunakan berbeda-beda di setiap daerah yang ada di Sumatra Barat.

Kecamatan Baso merupakan salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Agam, Sumatra Barat. Kecamatan Baso menjadi Kecamatan yang menghubungkan Kota Bukittinggi dan Kota Paykumbuh. Nama Baso diambil dari salah satu nama jorong yang ada di Kecamatan Baso. Kecamatan Baso terletak di kaki Gunung Merapi. Kecamatan Baso terdiri dari 6 kenagarian yaitu Koto Baru III Jorong, Koto Tinggi, Padang Tarok, Simarasok, Salo, dan Tabek Panjang. Dari 6 kenagarian yang ada di Kecamatan Baso, terdapat kesamaan adat istiadat yaitu pada makanan adat. Makanan adat yang sering dihidangkan pada acara adat di Kecamatan Baso adalah randang.

Berdasarkan hasil prapenelitian yang telah dilakukan pada 16 Agustus 2020 di Kecamatan Baso, terdapat perbedaan penggunaan bahan dan cara pengolahannya pada setiap nagari, hal ini dikarenakan belum adanya buku yang menjelaskan resep, bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

#### BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Sugiyono (2015) menyatakan bahwa “Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu data yang mengandung makna”. Lokasi penelitian yaitu Kecamatan Baso Kabupaten Agam yang meliputi Nagari Koto Baru, Nagari Koto Tinggi, Nagari Padang Tarok, Nagari Simarasok, Nagari Salo, dan Nagari Tabek Panjang yang dilakukan pada bulan Januari 2021. Instrumen Penelitian pada penelitian ini adalah peneliti yang dibantu dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan angket yang jelas dan akurat, hal ini sejalan menurut Sugiyono (2015) “Dalam penelitian kualitatif, yang menjadi instrument atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri”. Informan pada penelitian ini yaitu bundo kanduang yang ahli dalam membuat randang daging dan kelompok orang yang ahli dalam membuat randang daging di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam.

Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi dengan dua orang narasumber di tiap Nagari mengenai bumbu randang daging, bahan, alat dan teknik pengolahan di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Teknik keabsahan data dalam penelitian ini ada 4 tahap yaitu dengan melakukan uji kredibilitas, uji transferability, uji dependability, dan uji konfirmability.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Randang merupakan makanan khas daerah Sumatera Barat. Randang memiliki kelezatan yang sudah mendunia. Randang dinobatkan sebagai makanan lezat nomor 1 di dunia dari 50 makanan di dunia versi CNN (Metron, 2018). Di Sumatera Barat, randang terbagi menjadi beberapa jenis salah satunya adalah randang daging. Untuk itu diperlukannya kegiatan inventarisasi dalam proses pembuatan rendang. Inventarisasi merupakan serangkaian kegiatan pendataan, pencatatan, pelaporan hasil, dan dokumentasi yang bertujuan untuk mendapatkan suatu data yang akurat (Sugiyama, 2013). Inventarisasi randang daging merupakan suatu kegiatan mendata, mencatat, dan mendokumentasikan tentang bahan, bumbu, alat, dan cara pengolahan randang daging.

#### Resep

Resep merupakan pedoman kerja dalam pengolahan makanan, jika tidak menggunakan resep maka hasilnya tidak konsisten. Menurut Siti dan Kokom (2018) “resep adalah seperangkat intruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan”. Resep randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam pada tiap nagari memiliki perbedaan. Perbedaan ini dilihat dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dimana terdapat 12 resep yang berbeda dari 6 Nagari yang ada di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. 12 resep tersebut di dapat dari 2 orang informan pada setiap Nagari. Informan yang ditemuiberasal dari bundo kanduang dan orang yang ahli dalam membuat randang di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Berikut peneliti tampilkan 6 contoh resep dari 6 Nagari yang berbeda :

**Tabel 1.** Resep randang daging di Nagari Koto Tinggi

No	Bahan	Banyak	Proses Pengolahan
1.	Daging sapi	1 kg	Cuci bersih daging sapi lalu tiriskan
2.	Kelapa	3 butir	Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe dengan menggunakan blender
3.	Cabe merah giling	200 gr	Siapkan kelapa parut beri sedikit air dan peras dengan bantuan kain perca
4.	Bawang merah	100 gr	
5.	Bawang putih	8-10 siung	
6.	Lengkuas	150 gr	Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan santan serta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan serai dan daging yang telah ditiriskan masak dengan api sedang sampai 2 jam
7.	Jahe	2 ruas jari	
8.	Daun jeruk	5 lembar	
9.	Daun kunyit	2 lembar	
10.	Daun salam	4 lembar	Setelah berbentuk seperti kalio tambahkan kelapa gongseng yang telah dihaluskan lalu kecilkan apinya dan beri sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman selama ½ jam.
11.	Serei	3 batang	Jika ingin lebih kering ulang kembali pada keesokan harinya selama 1 jam
12.	Kelapa gongseng	½ butir	Randang daging siap dihidangkan.

**Tabel 2.** Resep randang daging di Nagari Simarasok

No	Bahan	Banyak	Proses Pengolahan
1.	Daging sapi	1 kg	Cuci bersih daging sapi lalu tiriskan
2.	Kelapa	4 butir	Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe dengan menggunakan blender
3.	Cabe merah giling	250 gr	Siapkan kelapa parut beri sedikit air dan peras dengan bantuan kain perca
4.	Bawang merah	250 gr	
5.	Bawang putih	2 bonggol	
6.	Lengkuas	100 gr	Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan santan serta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan serai masak dengan api
7.	Jahe	50 gr	
8.	Daun jeruk	6 lembar	Setelah terbit minyak masukan daging dan masak dengan api sedang, setelah berbentuk seperti kalio kecilkan apinya dan beri sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman selama 2 jam. besar sampai terbit minyak.
9.	Daun kunyit	2 lembar	Jika ingin lebih kering ulang kembali pada keesokan harinya selama 1 jam.
10.	Daun salam	6 lembar	Randang daging siap dihidangka
11.	Serei	3 batang	

**Tabel 3.** Resep randang daging di Nagari Tabek Panjang

No	Bahan	Banyak	Proses Pengolahan
1.	Daging sapi	1 kg	Cuci bersih daging sapi lalu tiriskan
2.	Kelapa	4 butir	Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe daun jeruk, daun salam, daun serei dengan batu lado.
3.	Minyak goreng	50 gr	Siapkan kelapa parut beri sedikit air dan peras dengan bantuan kain perca
4.	Cabe merah giling	250 gr	
5.	Bawang merah	150 gr	Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan santan serta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan serai masak dengan api
6.	Bawang putih	1 bonggol	
7.	Lengkuas	100 gr	Setelah terbit minyak masukan daging dan masak dengan api sedang, setelah berbentuk seperti kalio kecilkan apinya dan beri sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman selama 2 jam.
8.	Jahe	50 gr	Jika ingin lebih kering ulang kembali pada keesokan harinya selama 1 jam.
9.	Daun jeruk	4 lembar	Randang daging siap dihidangka
10.	Daun kunyit	1 lembar	
11.	Daun salam	4 lembar	
12.	Serei	2 batang	

**Tabel 4.** Resep randang daging di Nagari Koto Baru

No	Bahan	Banyak	Proses Pengolahan
1.	Daging sapi	1 kg	Cuci bersih daging sapi lalu tiriskan
2.	Kelapa	3 butir	Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe, dengan menggunakan batu lado.
3.	Cabe merah giling	200 gr	Siapkan kelapa parut beri sedikit air dan peras dengan bantuan kain perca
4.	Bawang merah	200 gr	Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan santan serta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan serai masak dengan api besar sampai terbit minyak.
5.	Bawang putih	3 bonggol	Setelah terbit minyak masukan daging dan masak dengan api sedang, setelah berbentuk seperti kalio kecilkan apinya dan beri sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman selama 3 jam.
6.	Lengkuas	250 gr	Jika ingin lebih kering ulang kembali pada keesokan harinya selama 1 jam.
7.	Jahe	200 gr	Randang daging siap dihidangkan
8.	Daun jeruk	10 lembar	
9.	Daun kunyit	2 lembar	
10.	Daun salam	3 lembar	
	Serei	3 batang	

**Tabel 5.** Resep randang daging di Nagari Koto Bar

No	Bahan	Banyak	Proses Pengolahan
1.	Daging sapi	1 kg	Cuci bersih daging sapi lalu tiriskan
2.	Kelapa	3 butir	Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe, dengan menggunakan batu lado.
3.	Cabe merah giling	250 gr	Siapkan kelapa parut beri sedikit air dan peras dengan bantuan kain perca
4.	Bawang merah	250 gr	Panaskan santan serta dedaunan. Bumbu yang telah dihaluskan di aduk dengan daging.
5.	Bawang putih	50 gr	Setelah terbit minyak masukan daging dan masak dengan api sedang, setelah berbentuk seperti kalio kecilkan apinya dan beri sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman selama 3 jam.
6.	Lengkuas	100 gr	Jika ingin lebih kering ulang kembali pada keesokan harinya selama 1 jam.
7.	Jahe	25 gr	Randang daging siap dihidangkan
8.	Daun jeruk	8 lembar	
9.	Daun kunyit	2 lembar	
10.	Daun salam	3 lembar	
11.	Serei	1 batang	

**Tabel 6.** Resep randang daging di Nagari Padang Tarok

No	Bahan	Banyak	Proses Pengolahan
1.	Daging sapi	1 kg	Cuci bersih daging sapi lalu tiriskan
2.	Kelapa	4 butir	Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe, dengan menggunakan batu lado.
3.	Cabe merah giling	100 gr	Siapkan kelapa parut beri sedikit air dan peras dengan bantuan kain perca
4.	Bawang merah	100 gr	Campurkan bumbu yang telah dihaluskan dengan santan serta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan serei masak dengan api besar sampai terbit minyak.
5.	Bawang putih	2 bonggol	Setelah terbit minyak masukan daging dan masak dengan api sedang, setelah berbentuk seperti kalio kecilkan apinya dan beri sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman selama 2 jam.
6.	Lengkuas	100 gr	Jika ingin lebih kering ulang kembali pada keesokan harinya selama 1 jam.
7.	Jahe	50 gr	Randang daging siap dihidangkan
8.	Daun jeruk	10 lembar	
9.	Daun kunyit	3 lembar	
10.	Daun salam	5 lembar	
11.	Serei	3 batang	

Bahan pembuatan randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam meliputi daging sapi bagian paha di potong dadu menjadi 25 potong, santan yang di peroleh dari 4 butir kelapa diantaranya adalah kelapa tua dan 2 butir dari kelapa setengah tua berukuran besar, ini sesuai dengan pendapat Amalia (2019) bahwa "Bahan utama pembuatan randang adalah daging sapi (untuk randang daging) dan kelapa yang diambil sari patinya". Bumbu pembuatan randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam meliputi cabe giling di jual dipasar, bawang merah, bawang putih, lengkuas yang segar, jahe segar, serai yang segar, daun kunyit, daun jeruk, daun salam yang segar dan kelapa gongseng, ini sesuai dengan pendapat Hadibroto (2015) bahwa "Bumbu adalah bahan-bahan yang sengaja ditambahkan pada masakan untuk memperoleh cita rasa masakan yang khas, sehingga menggugah selera makan bumbu terdiri atas aneka jenis rempah yang berasal dari rempah baik dari buah, daun, batang, bunga dan biji". Peralatan pengolahan randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam terdiri dari peralatan persiapan, peralatan pengolahan, dan peralatan penyajian. Peralatan persiapan terdiri dari piring, pisau, saringan, kom plastik, batu giling, dan blender.

Peralatan pengolahan terdiri dari sanduak basi, kualu basi, dan tungku, sedangkan peralatan penyajian terdiri dari piriang samba, ini sesuai dengan pendapat Rika(2013) bahwa “Peralatan dan perlengkapan untuk memasak di dapur banyak ragam dan jenisnya sesuai dengan keperluan dan kebutuhan dengan berbagai bahan masakan dan menu-menu yang akan dibuat”. Menurut elida (2019) “pisau adalah benda yang wajib dipakai dalam proses pengolahan makanan”.

Proses pengolahan randang daging sebagai makanan adat di Kecamatan Baso Kabupaten Agam meliputi Nagari Koto Tinggi, Nagari Simarasok, Nagari Tabek Panjang, Nagari Koto Baru, Nagari Salo, dan Nagari Padang Tarok dilakukan melalui beberapa tahapan meliputi: persiapan bahan utama, persiapan bumbu-bumbu dan proses memasak randang. Hal ini sesuai dengan pendapat Amalia (2019) bahwa “Proses pengolahan randang meliputi mempersiapkan bahan utama, mempersiapkan bumbu-bumbu dan dedaunan kemudian mulai memasak randang”. Menurut Mulyani & Elida (2020) “Proses memasak randang memakan waktu yang cukup lama sampai randang menjadi kehitaman dan kering”. Proses pengolahan randang daging terbagi menjadi tiga yaitu pertama bumbu dan dedaunan ditumis dahulu sampai harum, lalu masukkan daging, selanjutnya masukkan santan. Kedua, santan dicampur bersama bumbu halus dan dedaunan dimasak sampai terbit minyak, kemudian masukkan dagingnya. Ketiga, santan dan dedaunan dimasak sampai terbit minyak, daging dan bumbu halus diaduk setelah santan terbit minyak masukkan daging yang telah diberi bumbu. Sejalan dengan pendapat Ilma & Elida (2021) “Rendang diolah dengan api besar menggunakan teknik menggulai hingga terbit minyak kemudian ditambahkan bahan utama yaitu daging lalu dimasak hingga kehitaman”.

### KESIMPULAN

Jumlah resep randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam dari 6 Nagari yaitu Nagari Koto Tinggi, Nagari Simaraso, Nagari Tabek Panjang, Nagari Koto Baru, Nagari Salo, dan Nagari Padang Tarok terdapat 12 resep yang berbeda di setiap daerahnya. Randang daging biasanya di sajikan pada upacara adat seperti perkawinan/baralek, turun mandi, aqiqah, batagak panghulu, batagak kudo-kudo hari raya idul fitri dan hari raya idul adha. Bahan pembuatan randang daging terdiri dari daging sapi yang berasal dari bagian paha dalam dan santan yang berasal dari kelapa tua dan kelapa setengah tua. Bumbu yang digunakan meliputi cabe merah darek yang berasal dari daerah tersebut, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk. Peralatan pengolahan randang daging terdiri dari baskom plastik, saringan, kain perca, sanduak, kualu basi, dan piriang samba. Proses pengolahan randang terlebih dahulu melakukan persiapan bahan utama yaitu daging dan santan serta menghaluskan bumbu-bumbu. Setelah bahan utama disiapkan kemudian santan dimasak dengan bumbu yang telah dihaluskan tadi beserta dedaunan hingga terbit minyak, kemudian masukkan daging, dan masak hingga berwarna coklat kehitaman. Perlunya di bukukan tentang data resep randang daging yang ada di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Lebih baik dedaunan dihaluskan juga agar rasa yang dihasilkan lebih kuat dan aromanya lebih pekat. Tetap memperhatikan hygiene dan sanitasi ruang lingkup kerja dalam mengelola randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Memperhatikan keselamatan kerja dalam pengolahan randang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan dan artikel ini.

### DAFTAR REFERENSI

- A.Gima dan Sugiaman. 2013. *Manajemen Aset Pariwisata Pelayanan Berkualitas agar Wisatawan Puas Dan Loyal*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Elida. 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Malang: CV IRDH
- Hayatinusufua A.L. dan Cherry Hadibroto. 2015. *Dapur Indonesia 300 Resep Masakan Populer Nusantara*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Ilma.A & Elida. (2021). Inventarisasi Resep Randang Daging di Kota Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 1(3), 189.
- 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
- Rika Siti Herawati. 2013. *Trampil dalam Praktik Tata Boga*. Jakarta Timur: CV Pustaka Al Ghifari
- S.Metron Masdison. 2018. *Rendang Nan Enak Itu*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
- Sugiono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Tim Dosen FPP. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir/Skripsi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama