

RANDANG DI NAGARI SALIMPAUANG, KABUPATEN TANAH DATAR

RANDANG IN NAGARI SALIMPAUANG, KABUPATEN TANAH DATAR

Hidayatul Rahmi¹ dan Lucy Fridayati^{2*}

¹²Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research was motivated by the researchers' curiosity to obtain accurate knowledge about randang in Nagari Salimpauang, Tanah Datar Regency. In addition, the unique randang there is the talua randang, where the taluas are steamed first. The purpose of this study was to identify the ingredients, spices, tools, and processing techniques for randang in Nagari Salimpauang. This type of research is qualitative research with descriptive methods. Data sources were obtained from Bundo Kanduang and women who were experts in making randang. This research data collection technique through observation, interviews, and documentation. Field data analysis which includes data reduction, data presentation, conclusions, and data verification. The results of the study concluded that the ingredients and spices used included beef, chicken, taro, thick coconut milk, shallots, garlic, galangal, ginger, turmeric, red chilies, wheat flour, coriander, lime leaves, bay leaves, and turmeric leaves. The tools used are knife, basin, cutting board, blende, plate, millstone, skillet, sanduak, gas stove, stove, samba plate, and cambuang. Randang processing technique is done traditionally with a furnace and modernly with a gas stove.

Key words: *Randang, Salimpauang, Tanah Datar*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi rasa keingin tahuan peneliti memperoleh ilmu yang akurat tentang *randang* yang ada di Nagari Salimpauang, Kabupaten Tanah Datar. Selain itu *randang* yang unik disana yaitu *randang talua*, dimana *taluanya* dikukus terlebih dahulu. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi bahan, bumbu, alat, dan teknik pengolahan *randang* di Nagari Salimpauang. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Sumber Data diperoleh dari ibu-ibu yang ahli dalam membuat *randang*. Teknik pengambilan data penelitian ini melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilapangan yang meliputi reduksi data, penyajian data, kesimpulan, dan verifikasi data. Hasil penelitian menyimpulkan bahan dan bumbu yang digunakan meliputi daging sapi, ayam, *talua*, santan kental, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, cabe merah, tepung terigu, ketumbar, daun jeruk, daun salam, dan daun kunyit. Alat yang digunakan yaitu pisau, baskom, talenan, blende, piring, batu giling, *kuali*, *sanduak*, kompor gas, tungku, piring samba, dan cambuang. Teknik pengolahan *randang* dilakukan secara tradisional dengan tungku dan secara modern dengan kompor gas.

Kata kunci: *Randang, Salimpauang, Tanah Datar*

How to Cite: Hidayatul Rahmi¹, Lucy Fridayati². 2020. Randang di Nagari Salimpauang, Kabupaten Tanah Datar. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 1 (3): pp. 131-135, DOI: 10.24036/80sr40.00



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

Indonesia kaya akan sumber daya alam (SDA) yang melimpah dengan segala flora, fauna, potensi hidrografis dan deposit. Selain itu, Indonesia kayak akan budayanya yaitu makanan tradisional. Salah satu makanan tradisioanal yang terkenal di Indonesia sampai kemancanegara yaitu *randang* yang berasal dari Sumatera Barat. Amalia (2019:33) mengatakan bahwa “Pada tanggal 7 April 2011 *randang* dinobatkan sebagai makanan nomor 1 di dunia vesi CNN”. *Randang* terkenal dengan masakan tradisional yang pembuatannya menggunakan banyak bumbu dan rempah. *Randang* berasal dari kata “marandang” yang artinya memasak dengan memanaskan santan berbumbu dengan bahan tertentu dengan dipanaskan dan diaduk tanpa henti (Murdijati *et al*, 2019). Widiyastusi (2018) mengatakan *randang* merupakan makanan khas orang Padang yang sudah ada sejak abad ke-8. Masakan *randang* bagi masyarakat Minangkabau tidak hanya sekedar makanan saja tetapi merupakan bagian dari suatu kebudayaan (Hariadi *et al*, 2012). Salah satu penentu hasil akhir dari *randang* yaitu tergantung besar atau kecil apinya. Selain itu, dalam pembuatan *randang* dimulai dari pemilihan bahan, bumbu, cara memasak, waktu proses yang cukup lama, dan waktu yang tepat saat memasukkan daging membuat hasil *randang* tersebut menjadi lebih lezat.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan salah satu narasumber di Nagari Salimpauang, Ibu Zulmiati, S.Pd. pada tanggal 25 Juni 2020, diperoleh informasi bahwasanya dalam pembuatan *randang* memang memiliki perbedaan dari segi bahan, bumbu, dan proses pengolahan *randang*. *Randang* yang ada di Minangkabau memiliki berbagai variasi selain dari *randang* daging yaitu ada *randang* belut, ayam, telur, paku, *cubadak*, daun kayu, lokan, dan udang (Wiranengsih, 2019). Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber peneliti tertarik melakukan penelitian di daerah tersebut karena rasa keingin tahuan peneliti memperoleh tentang *randang* yang ada disana. Selain itu, di daerah tersebut juga belum pernah dilakukan penelitian mengenai *randang*. Saat melakukan pra penelitian yang unik di sana yaitu *randang* talua, dimana *randangnya* berbeda dari *randang* yang pernah kita ketahui, disana telurnya dikukus terlebih dahulu dan selain itu belum adanya buku tentang *randang* khusus daerah tersebut.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Ghazaruty (dalam Nilamsari, 2014) mengatakan dalam mengungkapkan permasalahan dalam kehidupan kerja pemerintah, swasta, kemasyarakatan dan lain sebagainya yang dapat dijadikan sebagai suatu kebijakan untuk kesejahteraan bersama merupakan pengertian penelitian kualitatif. Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan lima narasumber yang berbeda mengenai bahan, bumbu, alat, dan teknik pengolahan *randang* di Nagari Salimpauang, Kabupaten Tanah Datar. Setelah melakukan pengumpulan data kemudian data tersebut diuji dengan 4 uji yaitu uji validitas internal, validitas eksternal, reabilitas, dan objektivitas. Setelah data diuji kemudian dilakukan analisis data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi, wawancara dan dokumentasi yang sudah dilakukan terdapat tiga macam *randang* yang ada di Nagari Salimpauang, Kabupaten Tanah Datar yaitu *randang* daging, ayam, dan *talua*. *Randang* yang menjadi ciri khas Nagari Salimpauang adalah *randang talua*, dimana bahan dan prosesnya berbeda dengan *randang talua* yang kita ketahui. Suri (2012) *randang* telur khas Payakumbuh proses pembuatannya yaitu dengan membuat adonan telur dadar yang dicampur dengan tepung terigu dan tapioka yang di dadar tipis-tipis, lalu dipotong-potong kecil-kecil kira-kira 2x4 cm. Berdasarkan pendapat tersebut *randang talua* khas Nagari Salimpauang berbeda dengan *randang* telur yang ada di Payakumbuh, dimana *randang talua* nagari Salimpauang *taluanya* dikukus terlebih dahulu, setelah itu baru di potong kotak-kotak.

Katrina (2000) mengatakan bahan dan rempah-rempah yang pada umumnya digunakan pada umumnya terdiri dari bahan utama daging sapi dan santan yang dimasak secara bersamaan dengan berbagai campurn bumbu dan rempah tertentu seperti cabe merah, lengkuas, bawang merah, bawang putih, daun jeruk dan lainnya. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan wawancara dan dokumentasi, diketahui bahwa bahan dan bumbu *randang* di Nagari Salimpauang memiliki perbedaan yaitu dilihat dari bahan utamanya hanya menggunakan daging sapi dipotong menjadi 30 bagian dan ada potongan daging yang masih utuh yang beratnya kisaran ¼ kg. Daging ayam dipotong menjadi 10 bagian, talua yang digunakan yaitu talua ayam, santan yang digunakan adalah santan kental yang sudah ada jual di warung dan di pasar lalu ditambah sedikit air pada saat memasak. Menurut Amalia (2019) bahan utama pembuatan *randang* terdiri atas daging sapi, kelapa, dan cabe merah. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* biasanya meliputi bawang merah yang digiling halus, bawang putih digiling halus, lengkuas digiling halus, jahe digiling halus dan kunyit digiling halus, tepung terigu, dan cabe merah giling.

Tetapi karena seiring berjalannya waktu dan zaman orang disana menggunakan bumbu yang sudah jadi (lengkap) siap untuk digunakan. Sedangkan bumbu kering yang digunakan hanya ketumbar. Dedaunan yang digunakan dalam pembuatan *randang* di Nagari Salimpauang yaitu daun jeruk, daun salam, dan daun kunyit kemudian diikat menjadi satu gulungan. Dedaunan tersebut fungsinya untuk menambah aroma harum pada *randang*. Dedaunan yang digunakan diikat menjadi satu. Menurut Fajarsari (2017) dalam membuat *randang* terdapat 14 jenis rempah yang digunakan yaitu : bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, merica, buah pala, jahe, laos, kelapa, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, batang sereh dan garam.

Peralatan pengolahan *randang* di Nagari Salimpauang terdiri dari peralatan persiapan, peralatan pengolahan dan peralatan penyajian. Trisna (2014) mengatakan peralatan persiapan merupakan peralatan yang digunakan pada saat melakukan persiapan bahan makanan. Peralatan persiapan yang digunakan meliputi pisau, baskom, talenan, saringan, kom plastik, blender, piring kaleng, dan batu gilingan. Peralatan pengolahan makanan menurut (Bagus, 2006) adalah segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur untuk memperlancar seluruh kegiatan di dapur. Peralatan untuk pengolahan meliputi kualiti basi, sanduak basi, komopr gas, dan tungku. Peralatan penyajian menurut (Pudja, 1989) merupakan peralatan makanan di Minangkabau yang digunakan untuk menghidangkan makanan yang sudah dibuat. Peralatan yang digunakan meliputi piring samba dan cambuang.

Teknik pengolahan *randang* di Nagari Salimpauang, Kabupaten Tanah Datar dilakukan secara tradisional menggunakan tungku dan secara modern menggunakan kompor gas. Teknik pengolahan *randang* menggunakan cara tradisional digunakan pada saat pembuatan *randang* dengan porsi yang besar seperti acara-acara adat, sedangkan dengan teknik modern digunakan pada saat pembuatan *randang* dengan porsi yang sedikit hanya untuk dikonsumsi satu keluarga. Teknik pengolahan *randang* daging sedikit berbeda dengan pembuatan *randang* talua dan *randang* ayam. Pembuatan *randang* daging, dagingnya dimasukkan setelah bumbu dan santan mendidih. Sedangkan pembuatan *randang* ayam dan talua dimasukkan setelah bumbu dan santan menjadi kalio. Setelah bahan utama masuk seperti daging sapi, ayam, dan talua masak hingga kering sampai berwarna coklat kehitaman.

Berikut di bawah ini merupakan *resep randang* yang ada di Nagari Salimpauang, Kabupaten Tanah Datar :

Tabel 1. Resep *Randang* Daging di Nagari Salimpauang

| Bahan | Ukuran | Cara Membuat |
|----------------------|-----------|--|
| Daging Sapi | 1 kg | Daging sapi yang sudah dipotong dicuci dan ditiriskan. Haluaskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, ketumbar. |
| Santan Kelapa Kental | 1 kg | |
| Cabe Merah giling | 1 ½ ons | |
| Bumbu | Ukuran | Masukkan santan kelapa kental yang diberi sedikit air ke dalam <i>kuali</i> lalu tambahkan cabe merah, semua bumbu yang digiling halus, sereh yang sudah di geprek dan dedaunan. Setelah mendidih baru masukkan daging. Masak sambil di aduk-aduk sampai warna coklat kehitaman kurang lebih selama empat jam. |
| Bawang Merah | 1 ½ ons | |
| Bawang Putih | 1 ons | |
| Lengkuas | 1 ons | |
| Jahe | 1 ons | |
| Kunyit | ¼ ons | |
| Ketumbar | 2 sdm | |
| Daun Jeruk | 10 lembar | |
| Daun Salam | 2 lembar | |
| Daun Kunyit | 2 lembar | |
| Sereh | 2 batang | |
| Garam | sck | |

Tabel 2. Resep *Randang* Ayam di Nagari Salimpauang

| Bahan | Ukuran | Cara Membuat |
|----------------------|----------|--|
| Daging Ayam | 1 ekor | Daging ayam yang sudah dipotong dicuci bersih lalu ditiriskan. Haluaskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, ketumbar. |
| Santan Kelapa Kental | 1 kg | |
| Cabe Merah | 1 ons | |
| Bumbu | Ukuran | Masukkan santan kelapa kental yang diberi sedikit air ke dalam <i>kuali</i> lalu tambahkan cabe merah, semua bumbu yang digiling halus, sereh yang sudah di geprek dan dedaunan. |
| Bawang Merah | 15 butir | |
| Bawang Putih | 8 siung | |

| | | |
|-------------|---------------|---|
| Lengkuas | 1 ½ ruas jari | Masak sambil diaduk-aduk sampai menjadi kalio, baru masukkan daging ayam. Masak lagi sampai berwarna coklat kehitaman. |
| Jahe | 1 ruas jari | |
| Kunyit | ½ ruas jari | |
| Ketumbar | 1 ½ sdm | |
| Daun Jeruk | 7 lembar | |
| Daun Salam | 2 lembar | |
| Daun Kunyit | 2 lembar | |
| Sereh | 2 batang | |
| Garam | sck | |

Tabel 3. Resep *Randang Talua* di Nagari Salimpauang

| Bahan | Ukuran | Cara Membuat |
|-------------------------|-------------|---|
| Telur Ayam | 10 butir | Haluskan semua bumbu untuk telur. Setelah itu kocok telur dan campur dengan bumbu yang sudah dihaluskan tadi lalu tambahkan dengan tepung aduk rata. Masukkan kedalam loyang petak, kukus sampai matang. Setelah telur matang, potong kotak-kotak. |
| Santan Kelapa Kental | 1 kg | |
| Cabe Merah giling | 1 ons | |
| Tepung Terigu | 3 sdm | Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, dan ketumbar. Setelah itu, masukkan santan, bumbu yang dihaluskan dan semua dedaunan. Masak sambil diaduk-aduk sampai menjadi kalio. Setelah menjadi kalio baru masukkan telur yang sudah di kukus dan dipotong-potong, masak sampai kering berwarna coklat kehitaman. |
| Bumbu | Ukuran | |
| Bawang Merah | 1 ½ ons | |
| Bawang Putih | 1 ons | |
| Lengkuas | 1 ons | |
| Jahe | 1 ons | |
| Kunyit | | |
| Ketumbar | 2 sdm | |
| Daun Jeruk | 10 lembar | |
| Daun Salam | 2 lembar | |
| Daun Kunyit | 2 lembar | |
| Sereh | 2 batang | |
| Garam | sck | |
| Bumbu Untuk Telur | Banyak | Setelah menjadi kalio baru masukkan telur yang sudah di kukus dan dipotong-potong, masak sampai kering berwarna coklat kehitaman. |
| Bawang merah | 5 butir | |
| Bawang Putih | 3 butir | |
| Lengkuas | ½ ruas jari | |
| Jahe | 1 ruas jari | |
| Kunyit | ½ ruas jari | |
| Ketumbar | 1 sdm | |
| Daun Jeruk Purut Giling | 3 lembar | |
| Garam | Sck | |

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *randang* yang ada di Nagari Salimpauang ada tiga yaitu *randang* daging, ayam dan *talua*. Bahan pembuatan *randang* terdiri dari bahan utama yaitu daging, ayam, *talua*, dan santan. Bumbu, rempah dan dedaunan yang digunakan yaitu bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, ketumbar, garam, daun jeruk, daun salam, batang sereh, daun kunyit dan tepung terigu. Peralatan yang digunakan yaitu pisau, baskom, talenan, saringan, blender, piring kaleng, batu gilingan, kualibasi, sanduak basi, kompor gas, tungku, piriang samba, dan cambuak. Teknik pengolahan *randang* dilakukan secara tradisional dengan tungku dan dilakukan secara modern dengan kompor gas. Proses memasaknya sama yaitu sampai kering dan berwarna coklat kehitaman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
Bagus Putu Sudiara. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.

-
- Fajarsari, Dwi Desi. 2017. *Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang*. Buletin Al-Turas, Vol.XXIII No.2, Juli Tahun 2017 340. (Online).
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Rendang Minangkabau Warisan Leluhur yang Mendunia*. Padang: BPSNT Padang Press.
- Katrina, A. 2000. *Pengaruh Pemanasan Bumbu Rendang Terhadap Aktivitas Antimikroba Pad Staphylococcus Aureus dan Bacillus Cereus*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Murdijati, Gardjito. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nilamsari, Natalina. 2014. *Memahami Studi Dokumen Dalam Penelitian Kualitatif*. Jurnal Wacana, Vol. XIII No.2, Juni 2014: hal 177.
- Suri, Reno Andam. 2012. *Rendang Traveler*. Jakarta: Terrant ink.
- Trisna Indah Setiawati. 2014. *Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikkum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widiyastuti, Sri. 2018. *Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan)*. Skripsi. Jakarta : UIN.
- Wirdanengsih. 2019. *Antropologi Kuliner*. Jawa Timur: FAM Publishing.