

INVENTARISASI RESEP *RANDANG* DI NAGARI TEPI SELO

INVENTORY OF RANDANG RECIPES IN NAGARI TEPI SELO

Riva Septia Ningsih¹ dan Lucy Fridayati^{2*}

¹Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research was motivated by the high curiosity of researchers to obtain accurate knowledge about randang in Nagari Tepi Selo. There is no book that explains the various recipes of randang and the processing of randang in this Nagari. This study aims to make an inventory of the kinds of randang recipes that include ingredients and spices, equipment and processing processes in this Nagari. 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 the various recipes of randang in Nagari Tepi Selo, namely beef randang, chicken, eggs and jackfruit. Generally, the main ingredient used is beef using wet and dry seasonings. The tools used are cloth sieve, comm, millstone cutting board and blender, stale cauldron, stale sanduak and stove, samba plate. The process of making randang in Jorong Kota, Kaja and Tengah Padang uses a furnace with different spices processing

Keyword: Inventory, Randang, Tepi Selo, Tanah Datar

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh tingginya rasa keingintahuan peneliti untuk memperoleh ilmu yang akurat tentang *randang* di Nagari Tepi Selo. Belum adanya buku yang menjelaskan tentang macam-macam reseprandang serta proses pengolahan *randang* di Nagari ini. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisai macam-macam resep *randang* yang meliputi bahan dan bumbu, peralatan dan proses pengolahannya di Nagari ini. Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dilapangan adalah reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian ini adalah macam-macam resep *randang* di Nagari Tepi Selo yaitu *randang* daging sapi, ayam, telur dan nangka. Umumnya bahan utama yang digunakan adalah daging sapi dengan memakai bumbu basah dan bumbu kering. Alat yang digunakan adalah saringan kain, kom, batu giling talenan dan blender, *kuali basi*, *sanduak basi dan tungku*, piring *samba*. Proses pembuatan *randang* di Jorong Kota, Kajai dan Tengah Padang menggunakan tungku dengan pengolahan bumbu yang berbeda.

Kata kunci: Inventarisasi, *Randang*, Tepi Selo, Tanah Datar

How to Cite: Riva Septia Ningsih¹, Lucy Fridayati². 2020. Title manuscript. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 1 (3): pp. 125-130, DOI:10.24036/80SR42.00



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

Provinsi Sumatera Barat biasa dikenal dengan sebutan daerah Minangkabau. Daerah Minangkabau sangat terkenal dengan wisata alam, budaya dan kuliner. Kulinerinya terkenal kaya bumbu dan beragam. Salah satu kuliner Minangkabau yang memiliki ciri khas tersendiri adalah *randang* minang. *Randang* merupakan masakan Sumatera Barat yang berwarna hitam kecokelatan dan kaya akan rempah-rempah (Amalia, 2019:15). Bahan utama dan rempah-rempah yang digunakan dalam pengolahan ini menghasilkan *randang* yang beraroma dan cita rasa khas (Rosalina *et al*, 2015). Bahan utama yang digunakan berasal dari hasil panen masing-masing daerah yang ada di Sumatera Barat. Salah satu Kabupaten di Sumatera Barat

yang memiliki keanekaragaman bumbu dan rempah pada makanan tradisionalnya adalah Kabupaten Tanah Datar.

Kabupaten Tanah Datar memiliki kekayaan alam yang beragam disetiap nagarinya. Kabupaten ini terdiri dari 14 Kecamatan, 75 Nagari dan 395 Jorong. Salah satu nagari yang terdapat di Kabupaten Tanah Datar ini yaitu Nagari Tepi Selo. Nagari Tepi Selo adalah sebuah nagari yang terletak di Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar. *Randang* di Nagari ini dihidangkan sebagai makanan utama pada acara adat dan makanan sehari-hari.

Makanan khas seperti *randang* perlu dilestarikan serta dipertahankan karena merupakan salah satu aset budaya. Tingginya rasa keingintahuan peneliti untuk memperoleh ilmu yang akurat tentang *randang* di Nagari Tepi Selo. Buku yang menjelaskan tentang *randang* di Nagari Tepi Selo mengenai macam-macam *randang*, bahan, bumbu dan pengolahannya belum ada. Untuk itu perlunya pelestarian *randang* daging di Nagari Tepi Selo, Kabupaten Tanah Datar sebagai salah satu langkah awal dalam mempertahankan budaya bangsa.

METODE

Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk kata-kata (Moleong, 2009). Tujuan dari penelitian ini adalah menginventarisasi macam-macam resep *randang* di Nagari Tepi Selo meliputi: bahan dan bumbu, peralatan dan proses pengolahannya. Nagari Tepi Selo Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar meliputi: Jorong Kota, Jorong Kajai dan Jorong Tengah Padang menjadi tempat dilaksanakannya penelitian ini yaitu pada bulan Juni - Agustus 2020.

Informan pada penelitian ini adalah orang yang ahli dalam membuat *randang* di Nagari Tepi Selo. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi adalah metode pengumpulan data untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan penginderaan (Sugiyono, 2015). Peneliti mengajukan beberapa pertanyaan kepada kelompok informan pada saat turun langsung kelapangan. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan/ *verivication*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan dan pembahasan yang berhubungan dengan Inventarisasi macam-macam Resep *Randang* di Nagari Tepi Selo sebagai berikut:

Jorong Kota memiliki empat macam *randang* yang ditemukan berdasarkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yaitu *randang* daging, *randang* ayam, *randang* nangka dan *randang* talua. Amalia (2019) menyatakan bahwa “Sumatera Barat memiliki lebih dari 12 variasi *randang* yang terdiri dari beragam jenis bahan baku, mulai dari daging, dedaunan hingga buah”. Sesuai dengan pendapat Amalia bahwasannya *randang* di Jorong Kota tidak hanya berasal dari daging saja melainkan juga ada yang berasal dari buah. *Randang* telur, *randang* ayam, dan *randang* nangka hanya diolah sesekali sebagai makanan sehari-hari. Pembuatan *randang* daging menggunakan bahan utama daging sapi yang dipotong menjadi 18 bagian dan santan kelapa yang diperoleh dari kelapa tua berukuran sedang. *Randang* ayam menggunakan bahan utama daging ayam buras yang potong menjadi 16 bagian dan kelapa tua berukuran sedang yang dijadikan santan. *Randang* telur menggunakan bahan utama telur ayam ras yang sudah direbus dan dikupas kulitnya, kelapa tua berukuran sedang yang dijadikan santan. Sedangkan bahan utama *randang* nangka meliputi nangka yang sudah dikupas kulitnya lalu dipotong sebesar 5 cm kemudian dicuci bersih dan kelapa tua berukuran sedang yang dijadikan santan.

Bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging, *randang* ayam, *randang* telur dan *randang* nangka meliputi cabe giling yang dijual di *balai* (pasar), bawang merah, bawang putih, jahe, laos, daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan batang sereh, bumbu kering yang digunakan pada pembuatan *randang* meliputi ketumbar ragang yang terdapat di *balai*. *Randang* yang dihasilkan akan terasa gurih karena percampuran santan dengan bumbu dan bahan lainnya (Mariana & Gusnita, 2020). Berikut resep macam-macam *randang* di Jorong Kota:

Tabel 1. Resep *Randang* daging di Jorong Kota

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Daging	1 kg	Daging dipotong persegi searah serat sebanyak 18 potong, kemudian cuci dan tiriskan.
Kelapa	4 bh	
Bumbu	Ukuran	Lumuri daging dengan setengah cabe giling lalu sisihkan. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos, ketumbar, sereh dan dedaunan.
Cabe giling	¼ kg	
Bawang merah	2 ons	

Bawang putih	1 ons	Kelapa diparut kemudian dijadikan santan. Panaskan santan dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan sisa cabe giling Masak dengan api tungku yang besar, aduk hingga terbit minyak. Masukkan daging dan aduk terus hingga berwarna kecoklatan. Campurkan sabut kelapa dengan kayu, dan masak randang hingga berwarna kehitaman.
Lengkuas	80 gr	
Jahe	40 gr	
Ketumbar ragang	2 sdm	
Daun jeruk	7 lembar	
Daun salam	7 lembar	
Daun kunyit	2 lembar	
Sereh	2 batang	

Tabel 2. Resep Randang ayam di Jorong Kota

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Ayam	1 ekor	Daging dipotong menjadi 16 bagian, kemudian cuci dan tiriskan.
Kelapa	3 bh	
Bumbu	Ukuran	Lumuri ayam dengan setengah cabe giling lalu sisihkan.
Cabe giling	¼ kg	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos, ketumbar, sereh dan dedaunan. Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan. Panaskan santan dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan sisa cabe giling Masak dengan api tungku yang besar, aduk hingga terbit minyak. Tambahkan potongan ayam dan aduk terus hingga berwarna kecoklatan. Campurkan sabut kelapa dengan kayu, dan masak randang hingga kering dan kehitaman.
Bawang merah	2 ons	
Bawang putih	1 ons	
Lengkuas	80 gr	
Jahe	40 gr	
Ketumbar ragang	2 sdm	
Daun jeruk	7 lembar	
Daun salam	7 lembar	
Daun kunyit	2 lembar	
Sereh	2 batang	

Tabel 3. Resep Randang talua di Jorong Kota

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Telur	15 butir	Rebus telur setelah matang kupas kulitnya dan sisihkan. Semua bumbu dihaluskan.
Kelapa	3 bh	
Bumbu	Ukuran	Parut kelapa kemudian peras hingga menjadi santan.
Cabe giling	¼ kg	Masak bumbu dengan santan dan sisa cabe giling. Masak menggunakan api yang besar, aduk hingga terbit minyak. Masukkan telur yang sudah direbus dan aduk terus hingga berwarna kecoklatan. Campurkan sabut kelapa dengan kayu, dan masak randang hingga berwarna kehitaman.
Bawang merah	2 ons	
Bawang putih	1 ons	
Lengkuas	80 gr	
Jahe	40 gr	
Ketumbar ragang	2 sdm	
Daun jeruk	7 lembar	
Daun salam	7 lembar	
Daun kunyit	2 lembar	
Sereh	2 batang	

Untuk menyiapkan bahan dalam pengolahan *randang* alat yang digunakan meliputi kom sebagai wadah bahan utam dan bumbu yang telah dikupas, saringan untuk menyaring kelapa menjadi santan, menghaluskan bumbu dengan blender, menggiling bumbu kering menggunakan batu giling, mengiris bumbu dengan talenan dan mengukur kelapa menggunakan kukuran kelapa. Pembuatan *randang* menggunakan alat pengolahan meliputi *sanduak basi*, *kuali basi*, dan *tungku*. Alat hidang yang digunakan untuk menghidang *randang* di Jorong Kota adalah *piring samba*.

Randang di Jorong Kota diolah dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan tungku, kayu bakar dan sabut kelapa. Pengolahan dengan api besar menggunakan teknik menggulai sampai terbit minyak (Novita & Elida, 2019), kemudian masukkan bahan utama yang diinginkan lalu masak hingga kecoklatan dengan api kecil menggunakan sabut kelapa.

Jorong Kajai memiliki 2 macam *randang* yaitu *randang* daging dan *randang talua*. Pengolahan *randang* daging menggunakan daging sapi sebagai bahan utamanya yang dibagi menjadi 18 bagian, santan yang diperoleh dari kelapa tua. Sedangkan dalam pembuatan *randang talua* bahan utama yang digunakan adalah telur ayam ras yang sudah direbus dan dikupas kulitnya, kelapa tua berukuran sedang yang dijadikan santan.

Berdasarkan hasil wawancara informan menjelaskan bahwa bumbu yang digunakan dalam mengolah *randang* di Jorong ini adalah bawang merah, cabe giling, bawang putih, laos, kunyit, jahe daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan batang sereh yang masih segar, serta tambahan bumbu kering yang digunakan yaitu ketumbar. Alat persiapan dalam mengolah *randang* meliputi kom, saringan, blender, batu giling, talenan dan kukuran kelapa. Peralatan pengolahan dalam pembuatan *randang* meliputi *kuali basi sanduak basi dan tungku*. Alat yang digunakan untuk menyajikan *randang* di Jorong Kajai adalah *piring samba*.

Randang di Jorong Kajai masih diolah secara tradisional yaitu tungku. Proses pengolahannya menggunakan api besar 90-93°C (Rini *et al*, 2020) dengan teknik menggulai hingga terbit minyak, kemudian tambahkan bahan utama yang akan diolah lalu masak sampai kehitaman dan kering menggunakan api kecil dengan sabut kelapa. Secara keseluruhan proses pengolahannya membutuhkan waktu berjam-jam (Hariadi *et al*, 2012). Resep macam-macam *randang* di Jorong Kajai dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Resep *Randang* daging di Jorong Kajai

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Daging	1 kg	Daging dipotong persegi searah serat sebanyak 18 potong, kemudian cuci dan tiriskan.
Kelapa	4 bh	
Bumbu	Ukuran	Lumuri daging dengan setengah cabe giling lalu sisihkan (singgang). Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan ketumbar. Kelapa diparut kemudian dijadikan santan. Panaskan santan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, sisa cabe giling daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan sereh yang sudah digeprek. Masak dengan api tungku yang besar, aduk hingga terbit minyak. Masukkan daging dan aduk terus hingga berwarna kecoklatan. Campurkan sabut kelapa dengan kayu, dan masak <i>randang</i> hingga kehitaman.
Cabe giling	2 ons	
Bawang merah	1 ½ ons	
Bawang putih	½ ons	
Lengkuas	1 ons	
Jahe	50 gr	
Kunyit	1 cm	
Ketumbar	1 sdm	
Daun jeruk	5 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun kunyit	2 lembar	
Sereh	1 batang	

Tabel 5. Resep *Randang* talua di Jorong Kajai

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Telur	15 butir	Rebus telur setelah matang kupas kulitnya dan sisihkan. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan ketumbar.
Kelapa	3 bh	
Bumbu	Ukuran	Kelapa diparut kemudian peras hingga menjadi santan. Haluskan bumbu kemudian masak dengan santan dan sisa cabe giling, daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan sereh yang sudah digeprek. Masak dengan api tungku yang besar, aduk hingga terbit minyak. Masukkan telur yang sudah dikupas dan aduk terus hingga berwarna kecoklatan. Campurkan sabut kelapa dengan kayu, dan masak <i>randang</i> hingga berwarna kehitaman.
Cabe giling	2 ons	
Bawang merah	1 ½ ons	
Bawang putih	½ ons	
Lengkuas	1 ons	
Jahe	50 gr	
Kunyit	1 cm	
Ketumbar	1 sdm	
Daun jeruk	5 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun kunyit	2 lembar	
Sereh	1 batang	

Jorong Tengah Padang memiliki satu macam *randang* yaitu *randang* daging yang biasanya dihidangkan baik untuk acara adat maupun makanan sehari-hari. Daging sapi yang dibagi menjadi 18 potong digunakan sebagai bahan utama *randang* daging dan kelapa tua yang dijadikan santan. Sedangkan cabe giling, bawang merah, bawang putih, laos, jahe yang masih segar, daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan batang sereh yang masih segar, serta bumbu kering yang digunakan meliputi ketumbar dan pala. Bahan yang digunakan untuk mengolah *randang* daging ini sesuai dengan teori Filda & Gusnita, (2019) bahwa “Daging, santan, cabe, bawang putih, lengkuas, bawang merah, jahe, daun kunyit, sereh daun jeruk, dan daun salam adalah bahan untuk mengolah *randang*”. Alat persiapan sebelum mengolah *randang* meliputi kom sebagai wadah saringan, blender, batu giling, talenan dan kukuran kelapa. Peralatan pengolahan dalam pembuatan *randang* meliputi *kuali basi, sanduak basi dan tungku*. Wajan besar (*kanchah*)

yang terbuat dari logam tebal juga dapat digunakan untuk memasak *randang* (Nurufida *et al*, 2017). Alat penyajian yang digunakan adalah *piring samba*. Pengolahannya menggunakan tungku, kayu bakar dan sabut kelapa. Menggunakan teknik menggulai dengan api besar secara tradisional, kemudian dimasak hingga kering dan berwarna kehitaman. Resep macam-macam *randang* di Jorong Tengah Padang dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6. Resep *Randang* daging di Jorong Tengah Padang

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Daging	1 kg	Daging dipotong persegi searah serat sebanyak 18 potong, kemudian cuci dan tiriskan.
Kelapa	3 bh	
Bumbu	Ukuran	Lumuri daging dengan setengah cabe giling lalu sisihkan (singgang).
Cabe giling	2 ½ ons	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan ketumbar.
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1 ons	Kelapa diparut kemudian dijadikan santan.
Lengkuas	5 cm	
Jahe	50 gr	Panaskan santan dengan bumbu yang sudah dihaluskan, sisa cabe giling daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan sereh yang sudah digeprek.
Pala	½ bh	
Ketumbar	1 sdm	Masak dengan api tungku yang besar, aduk hingga terbit minyak.
Daun jeruk	5 lembar	
Daun salam	5 lembar	Masukkan daging dan aduk terus hingga berwarna kecoklatan.
Daun kunyit	2 lembar	
Sereh	1 batang	Campurkan sabut kelapa dengan kayu, dan masak <i>randang</i> hingga berwarna kehitaman.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan hasil mengenai Pelestarian Makanan Khas Masyarakat Minangkabau Melalui Inventarisasi Resep *Randang* di Nagari tepi Selo. *Randang* di Nagari tepi Selo ada 4 macam yaitu: *randang* daging, *randang* ayam, *randang* telur dan *randang* nangka. *Randang* di Nagari Tepi Selo sebagai salah satu makanan tradisional disajikan sebagai makanan sehari-hari dan dalam acara adat seperti perkawinan/ *baralek*, *akikah turun mandi*, *maulis nabi*, *basunaik rasul*, *turun mandi*, *maantaa karumah mintuo*, hari raya idul fitri dan hari raya idul adha.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *randang* yang biasa disajikan pada acara adat serta sebagai hidangan sehari-hari adalah *randang* daging. Bahan pembuatannya meliputi bahan utama berupa daging sapi, ayam, telur, nangka dan santan. Adapun bumbu *randang* meliputi bawang merah, cabe giling, bawang putih, jahe, laos, kunyit, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, sereh, ketumbar dan pala. Peralatan pengolahannya terdiri dari kom *stainless steel*, *tungku*, *sanduk basi* dan *kuali basi*. *Randang* diolah dengan cara diunyai dengan tungku dan bahan bakar kayu serta sabut kelapa menggunakan teknik menggulai. *Randang* dimasak selama 2-3 jam sampai kering.

UCAPAN TERIMA KASIH

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

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, W. D. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Filda, D. & Gusnita, W. 2019. *Standarisasi Resep Randang Daging di Kota Payakumbuh*. *Jurnal Kapita Selektografi*, 2(9), 18-36
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan karya Budaya Randang Minangkabau Warisan Leluhur yang Mendunia*. Padang: BPSNT Padang Press.
- Mariana, I. & Gusnita, W. 2020. *Standarisasi Resep Randang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 2(1), 38-46
- Moleong, L. J. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Novita, D. & Elida. 2019. *Inventarisasi Resep Randang di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional*. *The International Journal of Public Policy Management and Administration*. 1(1), 232-243

- Nurmufida, M, dkk. 2017. *Rendang: The Treasure of Minangkabau. Journal of Ethnic Food*. Indonesia: Nutrition and Food Technology Department, Faculty of Life Science, Surya Universitas Indonesia.
- Rini, dkk. 2020. *GCMS Identification of Volatile Compounds in Indonesia's Specific Traditional "Kalio" and Dried Rendang*. Indonesia: Department of Agricultural Product Technology, Faculty of Agricultural University, Andalas University.
- Rosalina, Eka, dkk. 2015. *Jurnal Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global*. Politeknik Negeri Padang.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian & Pengembangan, Research And Development*. Bandung: Rineka Cipta.
- Suharsimi A. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.