

INVENTARISASI RESEP RANDANG DI KABUPATEN SIJUNJUNG SEBAGAI ASET YANG HARUS DILESTARIKAN

(Inventory Of Randang Recipes In Sijunjung District As An Asset That Must Be Preserved)

Pratiwi¹, Elida*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research is backgrounded because there is no data collection on randang in Sijunjung Regency as an asset that must be preserved which includes: various randang and randang recipes (ingredients, seasonings, processing equipment and processing processes). This type of research is qualitative, the location of the study was carried out in three sub-districts in Sijunjung Regency including: Kupitan District (plain area), Sumpur Kudus District (hilly area) and Lubuk Tarok District (lowland area) in December - January 2023. The source of research data was obtained from informants, namely Bundo Kandung, a person who is an expert in making randang and a person who produces randang for commercialization. Data collection techniques through observation, interviews and documentation. The data analysis used is data reduction, data presentation and conclusions. The results of this study show that there are 9 kinds of randang, namely randang meat, randang ayam, randang pucuk ubi, randang paku / fern, randang bilalang, randang cubadak, randang jariang, randang baluik, and randang bungo jua. The ingredients are beef, chicken, yam tops, nails/ferns, bilalang meat, cubadak, jariang, baluik, bungo jua, potatoes and coconut milk. The spices are red pepper, cayenne pepper, onion, garlic, ginger, laos, lemongrass, turmeric leaves, orange leaves, and the spices used are coriander, cardamom, pekak, nutmeg, pepper, cloves and cinnamon. Equipment in the processing of randang are stale sanduak, furnaces and stale cauldrons. The randang processing process is carried out traditionally using firewood by means of diangai-sangai until dry blackish in color so that it can last a long time.

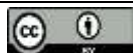
Keyword: Inventory, Recipe, Randang, Sijunjung Regency

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya pendataan mengenai randang di Kabupaten Sijunjung sebagai aset yang harus dilestarikan yang meliputi: macam-macam randang dan resep randang (bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahan). Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian dilaksanakan ditiga kecamatan di Kabupaten Sijunjung meliputi: Kecamatan Kupitan (daerah dataran), Kecamatan Sumpur Kudus (daerah berbukit) dan Kecamatan Lubuk Tarok (daerah dataran rendah) pada bulan Desember - Januari 2023. Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu Bundo kanduang, orang yang ahli membuat randang dan orang yang memproduksi randang untuk di komersilkan. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada 9 macam randang yaitu randang daging, randang ayam, randang pucuk ubi, randang paku/pakis, randang bilalang, randang cubadak, randang jariang, randang baluik, dan randang bungo jua. Bahan randang yaitu daging sapi, ayam, pucuk ubi, paku/pakis, belalang, cubadak, jariang, baluik, bungo jua, dan santan. Bumbu randang yaitu cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, laos, sereh, daun kunyit, daun jeruk, dan rempah yang digunakan adalah ketumbar, kapulaga, pekak, pala, merica, cengkeh dan kayu manis. Peralatan dalam pengolahan randang yaitu sanduak basi, tungku dan kuali basi. Proses pengolahan randang yaitu dilakukan secara tradisional menggunakan kayu bakar dan setelah santannya mulai kecoklatan, randang dimasak dengan cara disangai-sangai hingga kering berwarna kehitaman supaya bisa tahan lama.

Kata kunci: Inventarisasi, Resep, Randang, Kabupaten Sijunjung

How to Cite: Pratiwi¹, Elida*². 2023. Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset Yang Harus Dilestarikan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 183-187, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.549



PENDAHULUAN

Sumatera Barat dikenal dengan Minangkabau, merupakan daerah yang terkenal dengan masakan randang, Sumatera Barat terdiri dari 12 Kabupaten dan 7 Kota yang setiap daerah memiliki cita rasa randang yang berbeda. Masyarakat Sumatera Barat tidak hanya mengenal randang yang berasal dari olahan daging sapi saja, namun juga terdapat jenis randang lainnya seperti randang ayam, randang paru, randang telur, randang lokan, randang ikan dan randang belut. Semua jenis randang ini memiliki aroma dan cita rasa yang dihasilkan dari jenis bahan baku serta rempah-rempah yang digunakan.

Kabupaten Sijunjung termasuk daerah yang kaya akan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat dan makanan tradisional. Begitu juga dengan setiap Kecamatan di Kabupaten Sijunjung memiliki ragam makanan tradisional dengan cita rasa berbeda salah satunya adalah randang. Randang merupakan salah satu makanan tradisional yang wajib dihidangkan pada saat acara adat istiadat di Kabupaten Sijunjung.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan pada Jumat 9 September 2022 dengan beberapa orang Bundo Kandung dan orang yang ahli dalam membuat randang di beberapa Kecamatan di Kabupaten Sijunjung, ada berbagai macam randang yang disajikan sebagai makanan tradisional dan makanan sehari-hari oleh masyarakat setempat seperti randang pucuk ubi, randang jariang, randang paku, randang baluik, randang ayam, randang daging dan banyak lainnya, yang memiliki ciri khas berbeda salah satunya adalah randang bilalang. Di Kabupaten Sijunjung randang sebagai makanan tradisional digunakan sebagai makanan utama dalam upacara adat seperti baralek, batagak penghulu, maanta karumah mintuo, turun mandi, mangaji, hari raya idul fitri, hari raya idul adha, dan sebagai hidangan sehari-hari.

Menurut Meiriska Eviyanti (2019) Inventarisasi merupakan kegiatan pendataan atas suatu kebudayaan internasional di suatu wilayah untuk melakukan perhitungan, pengurusan penyelenggaraan peraturan, pencatatan data dan pelaporan kebudayaan tradisional suatu masyarakat dapat terinventarisasi. Inventarisasi memiliki tujuan untuk mencatat aset nagari. Hal tersebut juga menjadi salah satu alasan perlunya dilakukan penginventarisasian. Untuk menjaga resep randang yang ada di Kabupaten Sijunjung tidak hilang dan tetap dilestarikan.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk deskriptif dan tujuan penelitian ini adalah menginventarisasi resep randang di Kabupaten Sijunjung yang meliputi: macam-macam randang dan resep randang (bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahan). Menurut Sugiyono (2019) "Penelitian kualitatif adalah metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting)". Kecamatan Kupitan, Kecamatan Sumpur Kudus dan Kecamatan Lubuk Tarok menjadi tempat dilaksanakannya penelitian ini yaitu padabulan Desember 2022 – Januari 2023.

Informan penelitian ini adalah bundo kanduang, orang yang ahli dalam membuat randang dan orang memproduksi untuk di komersilkan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara adalah proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan/verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan dan pembahasan yang berhubungan dengan Inventarisasi macam-macam resep randang di tiga kecamatan yang ada di Kabupaten Sijunjung sebagai berikut: Kecamatan Kupitan memiliki 6 macam randang yang ditemukan berdasarkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yaitu randang daging, randang ayam, randang pucuk ubi, randang jariang, randang pakis dan randang cubadak. Kecamatan Sumpur Kudus memiliki 3 macam randang yang ditemukan berdasarkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yaitu randang daging, randang baluik dan randang bilalang. Kecamatan Lubuk Tarok memiliki 4 macam randang yang ditemukan berdasarkan hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yaitu randang daging, randang baluik, randang jariang dan randang bungo jua.

Tabel 1. Resep randang daging di Kecamatan Kupitan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging	1 kg	Daging dibagi menjadi 30 potong, cuci
Kelapa	3 bh	dan tiriskan
Cabe giling halus	¼ kg	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan
Bawang merah	2 ons	rempah rempah.
Bawang putih	2 ons	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan
Jahe	4 cm	tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan

Laos	7 cm	daun-daunan, geprek sereh dan kayu manis.
Sereh	2 btg	Masak dengan api tungku aduk terus hingga terbit minyak
Daun kunyit	2 lembar	Masukkan daging dan aduk sekali-sekali agar daging tidak hancur hingga bewarna kecoklatan
Daun salam	5 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	Sangai-sangai randang dengan api kecil ataupun dengan sabut kelapa sampai randang kering bewarna kehitaman.
Ketumbar	1 sdm	
Merica	1 sdt	
Cengkeh	3 bh	
Kapulaga	3 bh	
Pala	2 bh	
Pekak	2 bh	
Kayu manis	3 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 2. Resep randang ayam di Kecamatan Kupitan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Ayam	1 ekor	Daging ayam dibagi menjadi 16 potong, cuci dan tiriskan
Kelapa	3 bh	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe giling	¼ kg	
Bawang merah	2 ons	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan
Bawang putih	2 ons	daun-daunan, geprek sereh dan kayu manis.
Jahe	3 cm	Masak dengan api tungku aduk terus hingga terbit minyak
Laos	3 cm	Masukkan daging ayam dan kecilkan api tungku
Sereh	1 btg	Sangai-sangai randang dengan api kecil ataupun dengan sabut kelapa sampai randang kering bewarna kecoklatan.
Daun kunyit	2 helai	
Daun jeruk	5 helai	
Daun salam	3 helai	
Ketumbar	1 sdm	
Pala	2 bh	
Kayu manis	2 bh	
Cengkeh	2 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 3. Resep randang pucuk ubi di Kecamatan Kupitan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daun pucuk ubi	5 ikat	Potong pucuk ubi, bersihkan lalu direbus
Kelapa	3 bh	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe merah giling	1/8 kg	
Bawang merah	1 ons	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek sereh
Bawang putih	1 ons	Masak santan sampai terbit minyak dan santan menyusut
Jahe	3 cm	Masukkan pucuk ubi yang telah direbus
Laos	3 cm	Masak dengan tungku kayu api sampai bewarna kecoklatan dan benar-benar kering dengan api kecil.
Sereh	1 btg	
Daun Kunyit	1 bh	
Daun salam	2 bh	
Asam kandis	1 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 4. Resep randang paku/pakis di Kecamatan Kupitan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daun pakis	5 ikat	Potong daun pakis, bersihkan lalu direbus
Kelapa	3 bh	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe merah giling	1/8 kg	
Bawang merah	1 ons	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan
Bawang putih	1 ons	daun-daunan, geprek sereh
Jahe	3 cm	Masak santan sampai terbit minyak dan santan menyusut
Laos	3 cm	Masukkan daun pakis yang telah direbus
Sereh	1 btg	Masak dengan tungku kayu api sampai bewarna kecoklatan dan benar-benar kering dengan api kecil.
Daun Kunyit	1 bh	
Daun salam	2 bh	
Asam kandis	1 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 5. Resep randang jariang di Kecamatan Kupitan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Jengkol	1 kg	Belah dua jengkol, cuci lalu direbus
Kelapa	2 bh	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe merah giling	1/8 kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang
Bawang merah	1 ons	telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek sereh dan Masak santan sampai terbit minyak dan santan menyusut
Bawang putih	1 ons	Masukkan jengkol yang telah direbus
Jahe	3 cm	Masak dengan tungku kayu api sampai bewarna kecoklatan dengan menggunakan api kecil.
Laos	3 cm	
Sereh	1 btg	
Daun Kunyit	1 bh	
Daun salam	2 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 6. Resep randang cubadak di Kecamatan Kupitan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Cubadak	3 bh	Potong cubadak menjadi ukuran yang diinginkan, bersihkan lalu direbus
Kelapa	3 bh	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe giling halus	¼ kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek sereh dan kayu manis
Bawang merah	2 ons	Masak santan sampai terbit minyak dan santan menyusut
Bawang putih	2 ons	Masukkan cubadak yang telah direbus
Jahe	4 cm	Masak dengan tungku kayu api sampai bewarna kehitaman dan benar-benar kering dengan api kecil.
Laos	7 cm	
Sereh	2 btg	
Daun kunyit	2 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	
Ketumbar	1 sdm	
Merica	1 sdt	
Cengkeh	3 bh	
Kapulaga	3 bh	
Pala	2 bh	
Pekak	2 bh	
Kayu manis	3 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 7. Resep randang daging di Kecamatan Sumpur Kudus

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging	1 kg	Daging dibagi menjadi 25 potong, cuci dan tiriskan
Kelapa	3 bh	Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe merah giling	¼ kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek sereh dan kayu manis.
Cabe rawit	½ ons	Masak dengan api tungku aduk terus hingga terbit minyak
Bawang merah	2 ons	Masukkan daging dan beri asam kandis hingga bewarna kecoklatan
Bawang putih	2 ons	Sangat-sangat randang dengan menggunakan sabut kelapa hingga bewarna kehitaman.
Jahe	4 cm	
Laos	7 cm	
Sereh	2 btg	
Daun kunyit	2 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	
Ketumbar	1 sdm	
Merica	1 sdt	
Cengkeh	3 bh	
Kapulaga	3 bh	
Pala	2 bh	
Pekak	2 bh	
Kayu manis	3 bh	
Asam kandi	1 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 8. Resep randang baluik di Kecamatan Sumpur Kudus

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Belut	1 kg	Belut dibersihkan, diberi air perasan jeruk nipis, bawang putih dan garam lalu diamkan
Daun tapak leman	1 ons	Tusuk belut dengan lidi lalu bakar
Kelapa	4 bh	Potong-potong belut yang sudah dibakar
Cabe giling	¼ kg	Haluskan cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe rawit	½ kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek serih dan kayu manis.
Bawang merah	2 ons	Masak dengan api tungku aduk terus hingga terbit minyak
Bawang putih	3 ons	Masukkan belut dan daun tapak leman beserta asam kandis
Jahe	3 cm	Sangat-sangat randang dengan menggunakan sabuik kelapa hingga bewarna kehitaman dan benar-benar kering.
Laos	3 cm	
Sereh	2 btg	
Daun kunyit	3 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	
Ketumbar	1 sdm	
Cengkeh	3 bh	
Kapulaga	3 bh	
Pala	3 bh	
Kayu manis	3 bh	
Asam kandis	2 bh	
Jeruk nipis	3 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 9. Resep randang bilalang di Kecamatan Sumpur Kudus

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Belalang	1 kg	Bersihkan belalang dengan membuang kaki dan sayap belalang
Kelapa	3 bh	Haluskan cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit
Cabe merah	1/8 kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek serih
Bawang merah	½ ons	Masak santan dan bumbu halus tadi dengan kualiti basih dengan tungku kayu hingga mendidih
Bawang putih	1 ons	Setelah santan mengental baru masukkan belalang
Kunyit	2 cm	Agar mendapatkan randang bilalang yang kering
Lengkuas	3 cm	mempunyai waktu 2-3 jam untuk membuat randang menjadi kering dan bewarna kehitaman.
Sereh		
Daun Kunyit		
Daun salam		
Garam		

Tabel 10. Resep randang daging di Kecamatan Lubuk Tarok

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging	1 kg	Daging dibagi menjadi 25 potong, cuci dan tiriskan
Kelapa	3 bh	Haluskan cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe merah giling	¼ kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan cabe giling, bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek serih dan kayu manis.
Cabe rawit	½ ons	Masak dengan api tungku aduk terus hingga terbit minyak
Bawang merah	2 ons	Masukkan daging jika santan sudah mengental
Bawang putih	2 ons	Masak randang dengan kualiti basih dan tungku kayu selama 3-4 jam sampai benar-benar kering dan bewarna kehitaman.
Jahe	3 cm	
Laos	3 cm	
Sereh	2 btg	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	
Ketumbar	1 sdm	
Merica	1 sdt	
Cengkeh	3 bh	
Kapulaga	3 bh	
Pala	2 bh	
Pekak	2 bh	
Kayu manis	2 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 11. Resep randang baluik di Kecamatan Lubuk Tarok

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Belut	1 kg	Belut dibersihkan, diberi air perasan jeruk nipis, bawang putih dan garam lalu diamkan
Daun pucuk ubi	1 ikat	Potong-potong belut lalu goreng
Kelapa	4 bh	Haluskan cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe giling	¼ kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek sereh dan kayu manis.
Cabe rawit	½ ons	Masak dengan api tungku aduk terus hingga terbit minyak
Bawang merah	2 ons	Masukkan belut dan daun pucuk ubi beserta asam kandis
Bawang putih	3 ons	Sangat-sangat randang dengan menggunakan sabut kelapa hingga bewarna kehitaman dan benar-benar kering.
Jahe	3 cm	
Laos	3 cm	
Sereh	2 btg	
Daun kunyit	3 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun jeruk	5 lembar	
Ketumbar	1 sdm	
Cengkeh	3 bh	
Kapulaga	3 bh	
Pala	2 bh	
Kayu manis	3 bh	
Asam kandis	2 bh	
Jeruk nipis	3 bh	
Garam	Secukupnya	
Minyak goreng	¼ kg	

Tabel 12. Resep randang jariang di Kecamatan Lubuk Tarok

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Jengkol	1 kg	Belah dua jengkol, cuci lalu direbus
Kelapa	2 bh	Haluskan cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, laos dan rempah-rempah.
Cabe merah giling	1/8 kg	Kelapa parut dijadikan santan, panaskan santan dan tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, masukkan daun-daunan, geprek sereh dan Masak santan sampai terbit minyak dan santan menyusut
Cabe rawit	½ ons	Masukkan jengkol yang telah direbus
Bawang merah	1 ons	Masak dengan tungku kayu api sampai bewarna kecoklatan tapi tidak terlalu kering
Bawang putih	1 ons	
Jahe	3 cm	
Laos	3 cm	
Sereh	1 btg	
Daun salam	2 bh	
Garam	secukupnya	

Tabel 13. Resep randang bungo jua di Kecamatan Lubuk Tarok

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Bungo jua	1 kg	Rendam bungo jua dengan air panas selama 10 menit agar tidak terlalu pahit
Kelapa	2 bh	Haluskan bumbu dan masukkan santan
Cabe merah	1/8 kg	Aduk terus sampai santan terbit minyak
Bawang merah	½ ons	Setelah itu masukkan bungo jua yang telah ditiriskan dan aduk perlahan
Bawang putih	½ ons	Setelah santan mendidih, kecilkan api dan biarkan tanpa diaduk
Kunyit	3 cm	Jika santan telah berubah warna kehitaman aduk kembali sampai randang bungo jua mongering.
Sereh	1 btg	
Daun salam	2 lembar	
Daun jeruk	2 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Garam	secukupnya	

Peralatan pengolahan randang di Kabupaten Sijunjung terdiri dari peralatan persiapan, peralatan pengolahan dan peralatan penyajian. Peralatan persiapan terdiri dari piring, saringan, kom plastik maupun stainless stell, batu giling, talenan dan blender. Peralatan pengolahan terdiri dari sanduak basi, kualu basi dan tungku kayu. Sedangkan peralatan penyajian terdiri dari cambuang dan piriang samba. Proses pengolahan randang di Kabupaten Sijunjung dilakukan secara tradisional menggunakan tungku dan kayu bakar yang bertujuan untuk randang yang dihasilkan kering dan berwarna kehitaman serta tahan lama.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan dapat disimpulkan hasil mengenai Inventarisasi Resep Randang di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset Yang Harus Dilestarikan terdapat 9 macam resep randang. Bahan pembuatan randang terdiri dari bahan utama seperti daging, ayam, baluik, pucuk ubi, paku/pakis, jariang, cubadak, bungo jua dan bilalang. Bumbu pembuatan randang ini meliputi cabe merah giling halus, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, laos, serai, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk. Sedangkan rempah yang digunakan meliputi ketumbar, merica, pekak, kapulaga, pala, cengkeh dan kayu manis. Peralatan persiapan terdiri dari piring, saringan, kom plastik maupun stainless stell, batu giling, talenan dan blender. Peralatan pengolahan terdiri dari sanduak basi, kuali basi dan tungku kayu. Sedangkan peralatan penyajian terdiri dari cambuang dan piriang samba. Proses pengolahan randang di Kabupaten Sijunjung dilakukan secara tradisional menggunakan tungku dan kayu bakar serta menggunakan sabut kelapa untuk di sangai-sangai yang bertujuan untuk randang yang dihasilkan kering dan berwarna kehitaman serta tahan lama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada ibu Dr. Elida, M.Pd., selaku dosen pembimbing dan penasehat akademik yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Dian Novita. 2022. Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Emas, C. A. P. 2018. "Ingredients Of Rendang dalam Penciptaan Karya Food Photography". Art and Design Journal. Vol. 1, No.1, Diakses 11 September 2022.
- Hariadi. 2012. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang Di Provinsi Sumatera Barat. Padang: BPSNT Padang Press.
- Meiriska Eviyanti, Sofnitati. 2019. Inventarisasi Kue Tradisional Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. Jurnal Kapita Selektu Geografi volume 2 no 3. Diakses pada 22 September 2022
- Wellyana. 2017. Standarisasi Resep Randang Daging Di Kabupaten Solok Selatan. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Wirdanengsih, 2019. *Antropologi Kuliner*. Jawa Timur: FAM Publishing.
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum