

INVENTARIASI RESEP RENDANG DAGING DENGAN BAHAN TAMBAHAN DI KOTA PADANG PANJANG

INVENTORY OF MEAT RAW RECIPES WITH ADDITIONAL MATERIALS IN THE CITY OF PADANG PANJANG

Muthia Khansa¹, Wirnelis Syarif²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

Rendang is a typical food from West Sumatra. Rendang has 2 criteria, namely wet rendang and dry rendang. This study aims to make an inventory of the beef rendang recipe with additional ingredients including ingredients, spices, tools and processing processes in the city of Padang Panjang. Based on the main background of beef from Padang Panjang, the use and processing process varies by each person, so that various kinds of beef rendang recipes are collected. This type of research is a qualitative descriptive study. Data collection techniques in the form of observation, interviews, and documentation. The data obtained were analyzed by data reduction steps, data presentation and drawing conclusions. Based on the results of the study, 16 recipes from each urban village in Padang Panjang were collected including different ingredients, spices, tools and processing processes.

Keyword : Inventory, Rendang, Padang Panjang

ABSTRAK

Rendang merupakan makanan khas dari Sumatera Barat, Rendang memiliki 2 macam kriteria yaitu rendang basah dan rendang kering. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasikan resep rendang daging dengan bahan tambahan meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan di Kota Padang Panjang. Berdasarkan latar belakang utama daging sapi dari Padang Panjang, penggunaan dan proses pengolahan yang berbeda-beda oleh setiap orang, sehingga terkumpul berbagai macam resep rendang daging. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang diperoleh dianalisis dengan langkah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian terkumpul 16 resep dari tiap kelurahan di Kota Padang Panjang meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan yang berbeda-beda.

Kata Kunci : Inventarisasi, Rendang, Padang Panjang

How to Cite: Mutia Khanza¹, Wirnelis Syarif². 2021. Inventarisasi Resep Rending Daging Dengan Bahan Tambahan di Kota Padang Panjang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 8-11, DOI: 10.24036/80sr93.00



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

Rendang merupakan makanan khas Sumatera Barat yang sudah sangat mendunia, bahkan rendang mengangkat nama Indonesia sebagai salah satu makanan lezat di *World's 50 Most Delicious Food* berdasarkan CNN Internasional pada tahun 2011-2019, selain sebagai salah satu makanan lezat rendang juga sebagai salah satu identitas Nasional khususnya Minangkabau. Rendang di Minangkabau memiliki berbagai variasi bahan daging atau bahan utama yang berbeda dari setiap daerahnya (Wirdanengsih, 2019)

Sebagai hidangan bercita rasa khas Minangkabau, rendang juga menjadi menu sehari-hari bagi masyarakat saat ini. Proses pengolahannya pun terbilang memakan waktu yang cukup lama, menggunakan aneka bumbu dan rempah-rempah lainnya. Penambahan bahan tambah seperti kerupuk ubi, kentang, kacang merah maupun kacang putih menjadi nilai tambah gizi maupun nilai tambah jual. Proses

pengelolaan yang cukup panjang membuat rendang memiliki umur simpan yang cukup lama, namun hal tersebut tergantung bagaimana seseorang mengolah rendang.

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah dilakukan, ditemukan beraneka ragam resep rendang daging dengan bahan tambahan meliputi bahan, bumbu, alat pengolahan dan proses pengolahan. Menemukan resep yang berbeda dari satu informan dengan informan lainnya, namun memiliki tujuan yang sama untuk mengolah rendang daging yang nikmat sesuai dengan standar pengolahan yang berbeda.

Setelah menemukan berbagai perbedaan dalam mengolah rendang, maka langkah selanjutnya adalah untuk mendata resep rendang daging dengan bahan tambahan. Dengan demikian tujuan dari penelitian ini untuk mendeskripsikan inventarisasi resep rendang daging dengan bahan tambahan di Kot Padang Panjang. Inventarisasi adalah serangkaian kegiatan dalam mendata, mencatat dan melaporkan hasil data berupa dokumentasi (Gima, 2013). Inventarisasi resep rendang daging dengan bahan tambahan meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan di Kota Padang Panjang.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini deskriptif kualitatif yang mana datanya nanti akan berbentuk deskriptif untuk memaparkan hasil inventarisasi resep rendang daging dengan bahan tambahan secara menyeluruh. Penelitian ini dilakukan di Kota Padang Panjang Pada bulan Oktober 2020 dan *instrument* penelitian ini adalah peneliti itu sendiri. Sumber data penelitian ini di dapat oleh berbagai macam golongan informan seperti Bundo Kandung, UMKM dan orang yang ahli dalam mengolah rendang. Teknik yang digunakan untuk mendapatkan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Untuk memeriksa keabsahan data kualitatif ini dengan uji kredibilitas data, *transferbility*, uji *dependability* dan uji *confirmability*. Tujuan dari penelitian ini untuk menginventarisasikan resep rendang daging dengan bahan tambahan meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan di Kota Padang Panjang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendang menjadi lauk utama berbahan dasar daging yang dapat dihidangkan di berbagai kesempatan. Di Minangkabau sendiri terdapat 2 jenis rendang yang ditemukan yaitu rendang basah dan rendang kering. Setelah melakukan penelitian di Kota Padang Panjang terdapat 2 kecamatan dan 16 kelurahan. Inventarisasi resep yang didapatkan sebanyak 16 resep dari tiap kelurahan oleh berbagai informan. Informan yang ditemui berasal dari bundo kanduang, UMKM dan orang yang ahli dalam membuat rendang di Kota Padang Panjang. Inventarisasi resep rendang daging dengan bahan tambahan meliputi resep, bahan dan bumbu, alat pengolahan dan proses pengolahan.

Resep merupakan suatu acuan membuat hidangan mulai dari bahan mentah hingga terselesaikan proses pembuatannya” (Putri, 2015). Terdapat 16 resep yang ditemukan dari setiap kelurahan di Kota Padang Panjang, oleh berbagai macam informan. Resep yang ditemukan umumnya berbeda-beda meliputi bahan, bumbu, alat maupun proses pengolahannya. Berikut peneliti tampilkan dua contoh resep dari 2 kecamatan yang berbeda :

Tabel 1. Resep Rendang Daging Dengan Bahan Tambahan di Kelurahan Balai-Balai, Padang Panjang Barat Kota Padang Panjang, menggunakan kompor.

No	Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
1.	Daging Sapi	1 kg	
2.	Kelapa Tua	3 buah	1. Siapkan alat dan bahan
3.	Kerupuk Ubi	½ kg	
4.	Bawang Merah Kampung	3 siung	2. Haluskan semua bumbu kecuali daun-daunan, sisihkan
5.	Bawang Putih	3 siung	
6.	Cabe Giling	2 ons	
7.	Jahe	2 sdm	3. Masak santan beserta bumbu dan daun-daunan pada wajan besar dan api besar, aduk sesekali hingga menjadi kalio
8.	Lengkuas	2 sdm	
9.	Serai	1 buah	
10.	Daun Jeruk	5 lembar	
11.	Daun Kunyit	5 lembar	4. Masukkan daging lalu kecilkan api, masak hingga daging empuk, warna kecokelatan dan muncul minyak
12.	Pala	1 buah	
13.	Kayu Manis	1 buah	
14.	Gula pasir	1 sdt	
15.	Garam	1 sdt	5. Setelah warna coklat kehitaman dan banyak minyak matikan kompor, aduk sesekali agar uap dalam rendang keluar

6. Jika sudah dingin, aduk rendang sekali dengan kerupuk ubi yang telah digoreng garing.

Tabel 2. Resep Rendang Daging Dengan Bahan Tambahan di Kelurahan Ngalau, Padang Panjang Timur Kota Padang Panjang, menggunakan Tungku.

No	Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
1.	Daging Sapi Has Dalam	1 kg	
2.	Santan Kelapa	2 kg (yang kental)	1. Siapkan alat dan bahan
3.	Kacang Merah	2 klg	2. Lumuri cabe giling pada daging hingga merata, Haluskan semua bumbu dan ikat sekali daun-daunan.
4.	Bawang Merah Kampung	6 siung	
5.	Bawang Putih	3 siung	
6.	Cabe giling	¼ kg	3. Rebus kacang merah hingga setengah matang lalu sisihkan
7.	Jahe	1 sdm	
8.	Lengkuas	1 sdm	
9.	Daun Jeruk	4 lembar	4. Masak santan dengan bumbu dan daun-daunan hingga mendidih, ketika sudah mendidih masukan daging yang telah dilumuri oleh cabe giling. Aduk sesekali hingga rendang mulai menjadi kalio
10.	Daun Salam	2 lembar	
11.	Daun Kunyit	4 lembar	
12.	Merica halus	2 juput	
13.	Garam	Sckpny	5. Masukan kacang merah yang telah direbus setengah matang tadi, aduk secara merata dengan rendang. masak hingga rendang mengeluarkan minyak dan berwarna cokelat kehitaman.
			6. Setelah daging empuk dan rendang berwarna cokelat kehitaman, matikan api tungku dan aduk sesekali agar rendang mengeluarkan uap hingga dingin.

Bahan utama merupakan bahan wajib yang menjadi dasar untuk membuat hidangan. Bahan dan bumbu utama dalam pengolahan rendang Minangkabau yaitu daging sapi, kelapa, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan cabe giling halus (Emas:2018). Bahan dibedakan menjadi dua bagian yaitu bahan utama dan bahan penunjang. Bahan utama yang ditemukan merupakan bahan wajib yang ada untuk mengolah rendang seperti daging sapi dan kelapa tua. Bahan penunjang berupa kentang, kerupuk ubi, kacang merah dan kacang putih.

Daging sapi has dalam merupakan bagian daging sapi yang memiliki tekstur terbaik untuk mengolah rendang karena daging yang padat dan tidak memiliki banyak lemak (Sutomo, 2012). Jika untuk acara atau kesempatan khusus sekilo daging dapat di potong menjadi 22-25, jika untuk dijual sekilo daging akan dibagi menjadi 25 potong dan untuk rumahan akan dibagi menjadi 30 potong. Penggunaan kelapa tua akan menghaikan santan yang banyak dan kadar lemak yang tinggi sehingga akan mempengaruhi hasil olahan rendang menjadi lebih nikmat dan gurih. Perbandingan penggunaan kentang dengan daging pada umumnya 1 kg daging menggunakan ½ kg kentang rendang, sedangkan kerupuk ubi ½ kg, kacang merah maupun kacang putih pada umumnya informan menggunakan 2 takar kaleng susu kental manis. Bumbu merupakan bahan pelengkap pada makanan yang menghasilkan aroma dan rasa makanan menjadi lebih nikmat. Bumbu yang ditemukan di Kota Padang Panjang umumnya terdiri dari 8-15 komponen yang ditemukan, seperti bawang putih, bawang merah, cabe giling, jahe, lengkuas, pala, merica, serai, daun kunyit, daun jeruk, dan daun salam.

Guna menunjang keberhasilan dalam proses pengelolaan rendang, peralatan masak dibagi menjadi beberapa bagian yaitu: alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian dan alat penyimpanan. Peralatan persiapan merupakan alat penunjang sebelum melakukan pengolahan (Trina,2014), peralatan persiapan

yang ditemukan berupa pisau, talenan, timbangan, blender, batu giling, baskom plastik. Alat pengolahan merupakan alat inti yang digunakan untuk memperlancar proses pengolahan hidangan dan seluruh kegiatan di dapur (Bagus, 2006), alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah rendang di Kota Padang Panjang umumnya sendok besi, tungku dan kompor. Peralatan penyajian merupakan alat yang digunakan atau wadah saji yang digunakan sebagai alas rendang, berbahan piring kaca, piring kaleng maupun dulang. Alat penyimpanan yang digunakan di Kota Padang Panjang umumnya berbahan stainless maupun wadah plastik yang kedap terhadap suhu seperti rantang dan *Tupperware*.

Pengolahan makanan adalah serangkaian kegiatan untuk mengubah bahan mentah menjadi hidangan siap santap untuk di konsumsi oleh manusia maupun industri pengolahan makanan (Winarno,1933). Pada penelitian yang telah di lakukan oleh berbagai sumber informan A, B dan C di Padang Panjang Barat dan Padang Panjang Timur umumnya mencampur bahan serta bumbu dimasak hingga menjadi gulai, lalu memasukan daging hingga daging empuk, berwarna coklat kehitaman dan rendang mengeluarkan minyak. Pencampuran bahan tambah protein nabati pun dilakukan pada tahap akhir dalam mengolah rendang, seperti penambahan kentang, kacang merah dan kacang putih akan ditambahkan pada saat rendang menjadi kalio, sedangkan untuk penambahan kerupuk ubi akan ditambahkan atau dicampurkan pada rendang yang sudah dingin atau tidak lagi terlihat uapnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, hasil kesimpulan dari inventarisasi resep rendang daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang terdapat 16 macam resep rendang daging berdasarkan tiap kelurahan yang bersumber dari berbagai informan. Informan yang di temui berasal dari kalangan Bundo kanduang, Orang yang ahli mengolah rendang dan UMKM di Kota Padang Panjang. 16 resep rendang daging dengan bahan tambahan berupa kentang, kerupuk ubi, kacang merah dan kacang putih. Bumbu yang digunakan terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe giling, jahe, lengkuas yang dihaluskan dan ditambah dengan rempah serta daun-daunan seperti daun kunyit, daun jeruk, daun salam dan serai. Penggunaan alat persiapan, penyajian dan penyimpanan pada umumnya menggunakan alat tradisional maupun *modern*. Terdapat perbedaan pada alat pengolahan berupa tungku dan kompor gas. Hasil rendang yang diolah menggunakan tungku memiliki aroma, rasa yang khas dan dagingnya lebih empuk dibandingkan dengan menggunakan kompor gas. Proses pengolahan pada umumnya memasak bumbu dan santan hingga mendidih menjadi gulai, lalu memasukan daging hingga empuk dan rendang berwarna hitam kecokelatan.

Setelah melakukan penelitian di Kota Padang Panjang, peneliti memberikan saran bagi pelaku pengolah rendang seperti masyarakat maupun peneliti selanjutnya agar tidak lupa untuk memastikan hygiene dan sanitasi ruang kerja dan alat di dapur, serta menghaluskan bumbu sendiri jauh lebih baik dibandingkan membeli bumbu halus di pasar, karena telah mengandung bahan tambahan pengawet dan kurang segar.

DAFTAR REFERENSI

- A.Gima dan Sugiama. 2013. *Manajemen Aset Pariwisata Pelayana Berkualitas Agar Wisatawan Puas Dan Loyal*. Bandung: Guardaya Intimarta
- Bagus Putu Sudiara. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jenderal
- Emas, C. A. P. 2018. "Ingredients Of Rendang dalam Penciptaan Karya Food Photography". *Art and Design Journal*. Vol. 1, No. 1, diakses 1 Juli 2020.
- Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Putri Sahari. 2005. *Identifikasi Peralatan, Persiapan, Pengolahan, Penyajian Makanan dan Pola Standart Resep Makanan Traditional & Internasional*. (online). mailto: (Https://datenpdf.com/download/identifikasi-peralatan-persiapan-pengolahan-penyajian-makanan_pdf diakses 3 oktober
- Trisna Indah Setiawati. 2014. *Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Wirdanengsih. 2019. *Antropologi Kuliner*. Jawa Timur: FAM Publishing.