

INVENTARIASI RESEP RENDANG DAGING DI KECAMATAN TIGO NAGARI

(INVENTORY OF MEAT RAW RECIPES AT KECAMATAN TIGO NAGARI)

Fitrawati¹, Wirnelis Syarif^{*2}

¹²Universitas Negeri Padang *

Corresponding author, e-mail: wirnwliissyarif@fpp.unp.ac.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 Tigo Nagari. Based on the main background of beef from Tigo Nagari, 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 Tigo Nagari were collected including different ingredients, spices, tools and processing processes.

Keyword : Inventory, Rendang, Tigo Nagari

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 yang ada di kecamatan tigo nagari. Berdasarkan latar belakang utama daging sapi dari kecamatan tigo nagari penggunaan dan proses pengolahan yang berbeda-beda oleh setiap orang, sehingga terkumpul berbagai macam resep rendang daging. Jenis penelitian yang digunakan adalah 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 18 resep dari 3 nagari di kecamatan tigo nagari meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan yang berbeda-beda.

Kata Kunci : Inventarisasi, Rendang, Tigo Nagari

How to Cite: Fitrawati¹, Wirnelis Syarif². 2021. Inventarisasi Resep Rendang Daging Di Kecamatan Tigo Nagari. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 90-93, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.267



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.

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. Waktu yang dibutuhkan untuk membuat rendang sekitar 3-4 jam bahkan lebih dari itu. Proses pengelolaan yang cukup panjang membuat rendang memiliki umur simpan yang cukup lama, namun hal tersebut tergantung bagaimana kualitas bahan yang digunakan dan teknik penyimpanan yang digunakan.

Berdasarkan prapenelitian yang 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. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendeskripsikan inventarisasi resep rendang daging di Kecamatan Tigo Nagari. Inventarisasi pencatatan barang-barang milik kantor atau perusahaan. Inventarisasi merupakan tindakan untuk melakukan perhitungan, pengueusan, penyelenggaraan peraturan, pencatatan data dan pelaporan (Rochmansjah,2010). Inventarisasi resep rendang daging meliputi bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan di Kecamatan Tigo Nagari.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini deskriptif kualitatif yang mana datanya nanti akan berbentuk deskriptif untuk memaparkan hasil inventarisasi resep rendang daging secara menyeluruh. Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Tigo Nagari Pada bulan juli- agustus 2021 dan *instrument* penelitian ini adalah peneliti itu sendiri. Sumber data penelitian ini di dapat oleh berbagai macam golongan informan seperti anggota PKK, 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, *transfertility*, 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 Kecamatan Tigo Nagari.

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 Kecamatan Tigo Nagari terdapat 3 Nagari yaitu Nagari Malampah, Ladang Panjang dan Nagari Binjai Inventarisasi resep yang didapatkan sebanyak 18 resep dari tiap 3 kenagarian oleh berbagai informan. Informan yang ditemui berasal dari anggota PKK, UMKM dan orang yang ahli dalam membuat rendang di Kecamatan. Adapun bahan yang digunakan untuk membuat rendang daging adalah

Tabel 1. Bahan yang digunakan membuat rendang

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging Sapi	1 kg
2.	Kelapa	5 buah/ 1,5 kg
3.	Cabe Merah	200 gr
4.	Cabe Rawit	100 gr
5.	Bawang Merah	¼ kg
6.	Bawang Putih	6 siung
7.	Jahe	2 ibu jari
8.	Lengkuas	3 ibu jari
9.	Kunyit	1 ruas jari
10.	Pala	½ buah
11.	Merica	1 sdt
12.	Ketumbar	1 sdt
13.	Kayu Manis	1 ruas jari
14.	Serai	1 batang
15.	Daun Salam	2 lembar
16.	Daun Kunyit	1 lembar
17.	Daun Jeruk Purut	2 lembar

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. 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 tambahan yang digunakan yaitu daun belimbing wuluh, kacang merah dan kentang kecil.

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 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 Kecamatan Tigo Nagari umumnya terdiri dari ±17 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 pengolahan rendang dibagi menjadi beberapa bagian yaitu: alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian dan alat penyimpanan. Peralatan persiapan merupakan alat yang digunakan untuk mempersiapkan keperluan sebelum mengolah rendang, peralatan persiapan yang ditemukan berupa pisau, talenan, timbangan, blender, batu giling, baskom plastik. Alat pengolahan merupakan alat yang digunakan selama pengolahan rendang, alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah rendang di Kecamatan Tigo Nagari umumnya sendok besi, kualiti 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 Kecamatan Tigo Nagari umumnya berbahan *stainless* maupun wadah plastik yang kedap terhadap suhu seperti rantang dan *Tupperware*.

Pengolahan rendang daging pada penelitian yang telah di lakukan oleh berbagai sumber informan A, B dan C terdapat beberapa teknik yaitu cara pertama daging diungkap terlebih dahulu, yang kedua santan dimasak terlebih dahulu sampai kental dan cara yang ketiga yaitu bumbu yang dihaluskan ditumis terlebih dahulu. 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. Lalu masak sampai rendang kring dengan api kecil.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa di Kecamatan Tigo Nagari terdapat 18 macam resep rendang daging berdasarkan tiap 3 kenagarian yang bersumber dari berbagai informan. Informan yang di temui berasal dari kalangan anggota PKK, Orang yang ahli mengolah rendang dan UMKM di Kecamatan Tigo Nagari. 18 resep rendang daging dengan bahan tambahan berupa kentang, 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 Kecamatan Tigo Nagari, peneliti memberikan saran bagi pelaku pengolah rendang seperti masyarakat maupun peneliti selanjutnya yaitu menghaluskan bumbu sendiri jauh lebih baik dibandingkan membeli bumbu halus di pasar, karena telah mengandung bahan tambahan pengawet dan kurang segar. Perlu adanya inovasi baru terhadap pengolahan rendang.

DAFTAR REFERENSI

Ali, Muhammad . 2000 . *Penelitian Pendidikan Prosedur dan Strategi* . Bandung: Angkasa

Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir skripsi Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (2016) Departemen Pendidikan Nasioanl Universitas Negeri Padang

-
- Chabib Sholeh dan Heru Rochamsjah. 2010. *Pengelolaan keuangan dan arsip daerah sebuah pendekatan struktural menuju tata kelola pemerintah yang baik*. Bandung: Fokus media
- Elida. 2012. *Festival Rendang Padang 2012 dan Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang*
- _____. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik
- Elida. 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Malang: CV IRDH.
- Faridah, Anni, Dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1, 2, 3*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Faridah, Anni, Dkk. 2008. *Teknologi Pangan*. Padang: Berkah Prima
- Hariadi, Dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Rendang Minang Kabau* . Sumbar: BPSNT Padang Press
- Harsana, dkk (2018). *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa*
- Masdison, S. Metron. 2018 *rendang nan enak*. Jakarta badan pengembangan dan pembinaan bahasa.
- Novita, D., & Elida, E. (2019). Inventarisasi Resep Rendang Di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional. *The International Journal of Public Policy Management and Administration*, 1(1), 232-243.
- Soemarsono. 1994. *Akuntansi suatau pengnatar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Sukandarrumi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Yogyakarta : Gadjah Mada
- Suri, Reno . 2012. *Menyingkap Bertuahnya Rendang Minang*. Sumbar : Terrant Tinta
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Rendang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama