

ABSTRAK

Inventarisasi Resep *Randang* Daging Di Kota Solok

Oleh: Eka Ulfi Aulia

Penelitian ini dilatar belakangi karena banyaknya resep *randang* daging di Kota Solok menurut masing-masing kelurahannya dan sampai sekarang belum adanya resep *randang* daging yang tertulis seperti buku, majalah atau lainnya yang menjelaskan tentang bahan, bumbu, peralatan pengolahan, serta proses pengolahannya, dan belum adanya penelitian mengenai inventarisasi resep *randang* daging di Kota Solok. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi resep *randang* daging di Kota Solok yang meliputi Kecamatan Lubuk Sikarah dan Kecamatan Tanjung Harapan seperti bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahannya. Jenis penelitian adalah deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Lubuk Sikarah dan Kecamatan Tanjung Harapan pada bulan November – Desember 2020. Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu *Bundo Kandung*, orang yang ahli dalam membuat *randang*, serta orang yang ahli dalam membuat untuk dikomersilkan. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data di lapangan yang meliputi reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat 39 resep *randang* daging yang ada di Kota Solok dari 13 Kelurahan. Bahan yang digunakan yaitu cabe giling, bawang merah, bawang putih, laos, jahe, pala, kemiri, ketumbar, pekak, apulaga, cengkeh, serai, daun kunyit, daun salam, daun jeruk. Peralatan pengolahan yang digunakan yaitu *sanduak basi*, *tungku*, *kuali basi*. Proses pengolahannya ada dua yang pertama semua bumbu dimasak bersamaan dengan santan sampai terbit minyak dan setelah terbit minyak daging dimasukkan. Kedua, semua bumbu ditumis sampai harum lalu santan dimasukkan dan masak sampai terbit minyak terakhir daging dimasukkan.

Kata kunci: Resep, Randang, Masakan Tradisional.