

ABSTRAK

Inventarisasi Resep *Randang* Daging sebagai Makanan Adat di Kota Pariaman

Oleh: Ilma Ariyeniwinsah

Penelitian ini di latar belakang karena belum adanya pendataan tentang *randang* daging yang ada di Kota Pariaman sebagai makanan adat. Tujuan penelitian ini adalah menginventarisasikan resep *randang* daging sebagai makanan adat di Kota Pariaman yang meliputi: macam-macam resep *randang* daging, bahan, bumbu, peralatan pengolahan, dan proses pengolahannya.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan metode deskriptif. Sumber Data diperoleh dari Bundo Kandung dan ibu-ibu yang ahli dalam membuat *randang*. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data di lapangan yang meliputi reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian menyimpulkan bahwa 1) Terdapat 12 resep *randang* daging yang berbeda di setiap suku yang berada di 4 Kecamatan yang ada di kota Pariaman yaitu Kecamatan Pariaman Selatan, Kecamatan Pariaman Tengah, Kecamatan Pariaman Timur, dan Kecamatan Pariaman Utara. 2) Bahan utamanya adalah daging sapi lokal yang berasal dari bagian has dalam, bentuk potongan persegi 4 rapi 3) Santan kental dan encer yang berasal dari 3 buah kelapa tua yang berasal dari Kota Pariaman. 4) Bumbu yang digunakan yaitu bumbu basah: bawang merah, bawang putih, cabe merah darek giling, jahe, lengkuas, sereh, menggunakan dedaunan yaitu daun kunyit, daun jeruk, dan daun salam. bumbu keringnya: cengkeh, merica ,buah pala mardumungu dan kayu manis. 5) Peralatan pengolahan yang digunakan yaitu tungku dengan bahan bakar kayu, kualii besi, dan *sanduk*. 6) Proses pengolahan *randang* daging terbagi menjadi dua yaitu pertama bumbunya ditumis dahulu, lalu masukkan dagingnya, kemudian masukkan santan. dan kedua santan yang dimasak bersama bumbu halus dan dedaunan sampai terbit minyak, kemudian masukkan dagingnya.

Kata kunci: Resep *Randang*, *Randang* Daging.