

ABSTRAK

Inventarisasi Resep Rendang Daging Di Kecamatan Tigo Nagari Kabupaten Pasaman

Oleh: Fitrawati

Rendang merupakan masakan khas dari *minangkabau* yang terdiri dari dua jenis yaitu rendang basah dan rendang kering. Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya penelitian yang dilakukan di Kecamatan Tigo Nagari mengenai inventarisasi resep rendang. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasikan macam-macam resep rendang yang meliputi bahan dan bumbu, peralatan serta proses pengolahan rendang di Kecamatan Tigo Nagari.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian ini yaitu di Kecamatan Tigo Nagari, Kabupaten Pasaman yang dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2021. Sumber data penelitian diperoleh dari beberapa kelompok yaitu anggota PKK, orang yang ahli dalam memasak rendang dan masyarakat yang bergerak dibidang UMKM. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari tiga kenagarian yang ada di Kecamatan Tigo Nagari terdapat 14 macam resep rendang yang digunakan masyarakat sekitar. Bahan yang digunakan daging, kelapa, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pala, kemiri, ketumbar, kapulaga, jintan, merica, cengkeh, kunyit, kayu manis, daun salam, daun jeruk purut, daun kunyit, daun kulit manis dan serai. Peralatan yang digunakan mulai dari tahappersiapansampai proses pengolahan terdiridaribaskom, pisau, saringan, blender, piring, mesin pamarut kelapa dan talenan, tungku besi/ kompor, kuili besi dan sendok besi besar, *serving dish*, piring besar dna mangkok, rantang *stainlees steeldan Tupperware*. Proses pembuatan rendang di Kecamatan Tigo Nagari yaitu daging dibumbui dengan bumbu yang sudah halus lalu diungkap, santan dimasak terlebih dahulu/ *tabik minyak*.

Kata kunci: Rendang, Kecamatan Tigo Nagari Pasaman.