

ABSTRAK

Inventarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan

Oleh: Sri Marleni

Rendang merupakan makanan adat Minangkabau, sebagai salah satu makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN pada tanggal 07 april 2011. Rendang memiliki 2 macam kriteria yaitu rendang basah dan rendang kering. Sebagai masakan yang memiliki cita rasa nikmat dan khas dari rempah serta bumbu-bumbu yang berasal dari Sumatera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan resep rendang daging di nagari Lubuk Gadang yang meliputi resep rendang daging, bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan rendang daging di nagari Lubuk Gadang. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di nagari Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan pada bulan juni-juli 2021. Sumber data penelitian ini diperoleh dari tiga informan yaitu bundo kanduang, orang yang ahli dalam membuat rendang daging dan orang yang memproduksi rendang daging. Teknik pengumpulan data yang dilakukan berupa observasi, wawancara dan dokumentasi lapangan.

Data yang diperoleh dari lapangan akan dianalisis dengan cara reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Setelah pengumpulan data, penulis mendapatkan hasil penelitian, sesuai dengan tujuan penelitian, yang pertama adalah tentang resep rendang daging di nagari Lubuk Gadang diperoleh dari Sembilan jorong yaitu jorong durian taruang, jorong padang aro, jorong timbulun, jorong sungai padi, jorong bukik malintang, jorong rimbo tengah, jorong taratak, jorong koto tinggi dan jorong lubuk gadang, Kedua bahan untuk pembuatan rendang daging berupa: daging, santan, cabe giling, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan, mardamunggu, kulit manis, pekak, gula jawa, cengkeh, kemiri, kunyit, pala, merica, mambu, asam kandis, serai, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, ruku-ruku, jeruk nipis, ajinomoto, garam, royco. Ketiga alat yang digunakan dalam pengolahan yaitu: kualu besi, tungku batu, tungku besi, sendok besi. Selanjutnya tentang proses pengolahan rendang daging di jorong durian taruang terdapat 3 teknik pengolahan, di jorong padang aro terdapat 2 teknik pengolahan dan di jorong lubuk gadang terdapat 2 teknik pengolahan.

Kata kunci: Inventarisasi, resep, rendang daging