

**POTENSI MAKANAN TRADISIONAL RENDANG RINUAK SEBAGAI  
DAYA TARIK WISATA DI MANINJAU KABUPATEN AGAM**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Sebagai Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**Utari Ramadhani  
NIM. 17135125/2017**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2023**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**POTENSI MAKANAN TRADISIONAL RENDANG RINUAK SEBAGAI  
DAYA TARIK WISATA DI MANINJAU KABUPATEN AGAM**

Nama : Utari Ramadhani  
NIM/BP : 17135125/2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

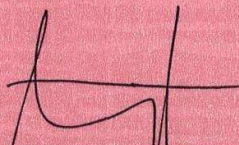
Disetujui Oleh:

Pembimbing



**Lise Asnur, M.Pd**  
NIP. 196608221990102001

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



**Trisna Putra, S.S., M.Sc**  
NIP. 19761223 199803 1001

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**POTENSI MAKANAN TRADISIONAL RENDANG RINUAK SEBAGAI  
DAYA TARIK WISATA DI MANINJAU KABUPATEN AGAM**

**Utari Ramadhani**

Artikel ini disusun berdasarkan hasil Skripsi Utari Ramadhani untuk persyaratan  
mendapatkan ijazah dan telah diperiksa & disetujui oleh  
Dosen pembimbing

**Padang, Februari 2023**

**Pembimbing**



**Lise Asnur, M.Pd**  
NIP. 196608221990102001

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program  
Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan  
Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Judul : Potensi Makanan Tradisional Rendang Rinduak Sebagai  
Daya Tarik Wisata Di Maninjau Kabupaten Agam  
Nama : Utari Ramadhani  
NIM/BP : 17135125/2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, M.Pd

1. 

2. Anggota : Hijriyantomi Suyuthie, S.Ip, M.M

2. 

3. Anggota : Nidia Wulansari, SE, M.M

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
 JURUSAN PARIWISATA  
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
 Telp. (0751) 7051186  
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

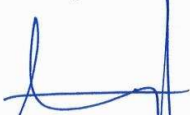
Nama : Utari Ramadhani  
 NIM/TM : 17135125 / 2017  
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
 Departement : Pariwisata  
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Potensi Makanan Tradisional Rendang Rinduak Sebagai Daya Tarik Wisata Di Maninjau Kabupaten Agam” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
 Ketua Departemen Pariwisata

  
Trisna Putra, SS, MSc  
 NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,

  
  
Utari Ramadhani  
 NIM. 17135125

## ABSTRAK

**Utari Ramadhani, 2023.** Potensi Makanan Tradisional Rendang Rinuak Sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam.

Penelitian ini dilakukan karena masih kurangnya pengetahuan masyarakat tentang Rendang Rinuak, masyarakat selama ini hanya berfokus pada olahan Rinuak seperti Pepes Rinuak, Pregedel Rinuak, dan Peyek Rinuak. Selain itu masyarakat Maninjau masih sedikit yang memahami tentang pentingnya kearifan lokal, khususnya pada makanan tradisional yang menjadi salah satu Daya Tarik Wisata di Maninjau.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengambilan sampel yang digunakan ialah teknik *nonprobability sampling* yaitu *snowball sampling*. Jumlah informan yang digunakan pada penelitian ini yaitu sebanyak 5 orang pengeolah Rendang Rinuak di Maninjau. Pengumpulan data berupa wawancara yang dilakukan pada setiap informan.

Hasil penelitian menyatakan bahwa Rendang Rinuak dapat menjadi daya tarik wisata di Maninjau. Rinuak hanya ditemukan di perairan Danau Maninjau, sehingga berbagai macam olahan Rinuak menjadi makanan khas maninjau. Rendang Rinuak merupakan masakan olahan yang berbahan dasar rinuak, sebelum di rendang, Rinuak dicampur dengan bahan tambahan dan dicetak dengan bentuk dadu. Dalam pembuatan Rendang Rinuak masih menggunakan bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan Rendang.

**Kata Kunci : Rendang Rinuak, Rinuak, Daya Tarik Wisata, Maninjau**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Potensi Makanan Tradisional Rendang Rinuak Sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam”** skripsi ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Skripsi ini, peneliti tidak terlepas dari dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS., M.Sc., selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Lise Asnur. M.Pd, selaku Dosen Penasehat Akademik dan Pembimbing Skripsi yang selalu menasehat dan memotivasi untuk segera menyelesaikan kuliah peneliti.
4. Sahabat dan Seluruh Rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2017 yang telah memberikan dorongan.
5. Kedua Orangtua serta Keluarga Besar tercinta atas do'a dan dukungan yang selalu diberikan.

Peneliti menyadari skripsi ini masih banyak yang harus diperbaiki, untuk itu peneliti mohon masukan dan kritikan yang membangun demi perbaikan skripsi

ini. Semoga semua bantuan yang telah diberikan kepada peneliti menjadi ladang amal untuk mencapai jannah. Akhir kata peneliti ucapkan salam.

Padang, Januari 2023

Peneliti



## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian.....	6
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	7
E. Manfaat penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
A. Aspek-Aspek Teoritis.....	9
B. Kerangka Konseptual.....	13
C. Pertanyaan Penelitian.....	14
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>15</b>
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
C. Informan Penelitian.....	16
D. Teknik dan Alat Pengumpulan data.....	17
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	19
F. Teknik Analisis Data.....	20
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Temuan Penelitian.....	23
B. Pembahasan.....	28
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>31</b>
A. Kesimpulan.....	31
B. Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>34</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	hal
1 Informan Penelitian .....	16
2 Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	19

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	hal
1 . Rendang Rinuak.....	4
2. Kerangka Konseptual.....	17

# BABI

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sumatera Barat dikenal dengan berbagai wisata alam, budaya dan kuliner. Minangkabau kaya akan makanan tradisional dan keunikan budaya serta adat istiadatnya. Keragaman jenis dan cita rasa makanan tradisional yang lezat membuat makanan khas Minangkabau di kenal dunia, dan salah satu makanan yang paling terkenal adalah Rendang. Berbicara tentang Rendang, Dirjen Pengembangan Destinasi Priwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Achyaruddin, menyatakan bahwa Rendang telah didaftarkan ke UNESCO pada tahun 2010. Selanjutnya pada tahun 2011 Rendang menduduki peringkat pertama sebagai makanan ter enak di dunia dalam *World's 50 Most Delicious International*. Selama delapan kali berturut-turut Rendang terus bertahan di peringkat pertama hingga tahun 2019.

Sumatera Barat terdiri atas 19 Kabupaten dan Kota serta memiliki berbagai macam jenis Rendang yang tersebar di masing masing daerahnya. Rendang tidak hanya berasal dari olahan daging sapi saja, namun juga terdapat jenis Rendang lainnya seperti Rendang Ayam, Rendang Paru, Rendang Telur, Rendang Lokan, Rendang Belalang dan Rendang Belut. Selain itu ada beberapa jenis Rendang lainnya yang belum banyak diketahui masyarakat Sumatera Barat seperti, Rendang Rinuak yang berasal dari Danau Maninjau, Kabupaten Agam.

Kabupaten Agam mempunyai potensi dibidang kepariwisataan yang cukup besar untuk dikembangkan kekayaan sumber daya alam dengan

pemandangan alam mempesona dengan beraneka ragam flora dan fauna, gunung yang tinggi, hutan yang lebat, udara yang segar, danau yang indah, merupakan potensi yang besar dalam pengembangan kepariwisataan, bukan hanya pada Daya Tarik Wisata alam tetapi terdapat pula wisata sejarah atau cagar budaya, seni budaya dan wisata minat khusus serta wisata kuliner yang beragam. Kabupaten Agam memiliki 16 Kecamatan dan 82 Nagari dan hanya satu Kecamatan yang memproduksi Rendang Rinuak yaitu Kecamatan Tanjung Raya tepatnya di Nagari Maninjau sedangkan Kecamatan lainnya tidak memproduksi Rendang Rinuak karena hanya di Danau Maninjau dapat ditemukan Rinuak, yang menjadi ciri khas daerah Maninjau tersebut.

Rendang pada saat sekarang ini sudah menjadi Daya Tarik Wisata khas dan sudah bisa ditemukan di pusat oleh-oleh yang ada di Sumatera Barat, serta rumah makan khas masakan Sumatera Barat yang tersebar di seluruh Indonesia dan luar negeri. Hal ini membuktikan bahwa makanan tradisional memiliki peluang untuk berkembang, untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terutama yang sedang dalam perjalanan untuk liburan.

Rendang Rinuak adalah rendang yang berbahan dasar ikan rinuak kecil-kecil sebagai protein pengganti daging rendang pada umumnya. Ikan Rinuak dari ikan endemik asli Danau Maninjau yang sedang diupayakan untuk dilestarikan, sehingga Rinuak menjadi ciri khas dari daerah Maninjau. Masyarakat biasanya mengambil rinuak ini dengan menggunakan alat jaring kecil-kecil di tepian danau. Berikut cara pengolahan Rendang rinuak :

1. Bahan dan bumbu untuk ikan

- Rinduak 1kg
- Tepung terigu 150gr
- Tepung kanji 100gr
- Telur ayam 200gr
- Bawang putih 50gr
- Daun jeruk 6lbr
- Garam secukupnya
- Merica bubuk 15gr
- Ketumbar bubuk 18gr

## 2. Bahan dan bumbu untuk Rendang

- Santan 4 kelapa tua
- Bawang merah 100gr
- Bawang putih 50gr
- Cabe merah giling
- Garam halus 5gr
- Ketumbar bubuk 5gr
- Lengkuas giling 50gr
- Jahe giling 50gr
- Pala 1bh
- Cengkeh 10bh
- Kapulaga 4bh
- Bunga lawing 2bh
- Daun kunyit 1lembar

- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk 2 lembar
- Sereh 1 batang

Berikut cara membua Rendang Rinuak:

#### 1. Ikan Rinuak

- a. Blender bawang putih, daun jeruk, telur, garam, merica, ketumbar hingga rata dan halus.
- b. Campurkan bumbu yang telah halus kedalam adonan rinuak dan tepung aduk rata.
- c. Tuangkan kedalam cetakan yang sudah dilapisi daun.
- d. Kukus hingga matang (40 menit)
- e. Dinginkan dan potong dadu

#### 2. Rendang

- a. Giling semua bumbu kecuali daun-daunan dan serai.
- b. Campurkan santan, bumbu yang telah dihaluskan dan daun-daunan.
- c. Masak hingga kecoklatan (kalio) dan terbit minyak, masukkan potongan ikan, dan masak dengan api kecil hingga berwarna kehitaman.
- d. Angkat dan hidangkan



Gambar 1. Rendang Rinuak

Menurut Achmad Andi Rif'an (2018), Daya tarik wisata adalah sesuatu yang dapat menarik seseorang menuju ke suatu destinasi dan merupakan alasan utama bagi seseorang yang melakukan kegiatan pariwisata. Menurut Pitana (2009) Daya tarik wisata adalah sesuatu yang harus ada, karena daya tarik merupakan unsur utama produk pariwisata, Daya tarik wisata merupakan objek wisata yang memiliki keindahan, keunikan dan juga memiliki keanekaragaman. Unsur-unsur tersebut dapat mendorong wisatawan atau pengunjung melakukan perjalanan wisata ke daerah tujuan wisata.

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti amati pada tanggal 27 Agustus, perkembangan Rendang Rinuak saat ini belum seiring dengan perkembangan Rendang Daging pada umumnya. Hal ini disebabkan masih kurangnya wawasan masyarakat Maninjau dalam memahami bahan yang bisa diolah menjadi Rendang, selama ini masyarakat hanya fokus pada pengelolaan Rinuak seperti palai/pepes rinuak, pregedel rinuak, dan peyek rinuak serta masih belum terdokumentasinya secara tertulis mengenai potensi Rendang Rinuak.

Permasalahan yang kedua peneliti temukan adalah masyarakat Maninjau masih sedikit yang memahami tentang pentingnya kearifan lokal, khususnya pada makanan tradisional yang menjadi salah satu Daya Tarik Wisata di Maninjau. Kearifan lokal adalah identitas atau kepribadian budaya sebuah bangsa yang menyebabkan bangsa tersebut mampu menyerap, bahkan mengolah kebudayaan yang berasal dari luar/ bangsa lain menjadi watak dan kemampuan sendiri Wibowo (2025:17). Hal ini terbukti dari masih sedikitnya pusat Daya Tarik Wisata khas makanan Tradisional yang menyediakan Rendang Rinuak di



Maninjau, Daya Tarik Wisata atau makanan khas olahan Rendang Rinuak yang dijual masih sulit ditemukan, sedangkan untuk makanan khas olahan rinuak lainnya bisa ditemukan dengan mudah.

Permasalahan tersebut jika terus dibiarkan maka akan membuat rinuak yang bisa dijadikan berbagai olahan termasuk rendang tidak akan berkembang, namun jika olahan rinuak dikembangkan dengan berbagai macam olahan seperti rendang akan menjadi penunjang tingkat kunjungan wisata yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Maka dari itu perlu dilihat bagaimana potensi yang dimiliki Rendang Rinuak sehingga dapat dijadikan sebagai Daya Tarik Wisata. Dengan hal tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, **“Potensi Makanan Tradisional Rendang Rinuak Sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka peneliti memfokuskan penelitian ini pada Potensi Makanan tradisional Rendang Rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian diatas, maka rumusan penelitian ini adalah, “Bagaimana Potensi Makanan Tradisional Rendang Rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam?”

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Potensi Makanan tradisional Rendang Rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Mendeskripsikan Potensi Makanan tradisional rendang rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam ditinjau dari keunikan.
- b. Mendeskripsikan Potensi Makanan tradisional rendang rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam ditinjau dari originalitas.
- c. Mendeskripsikan Makanan tradisional rendang rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam ditinjau dari otentisitas.
- d. Mendeskripsikan Makanan tradisional rendang rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam ditinjau dari keragaman.

## **C. Manfaat penelitian**

1. Bagi Masyarakat Maninjau Kabutpaten Agam
  - a. Memberikan informasi tambahan bagi masyarakat Maninjau tentang potensi makanan tradisional Rendang Rinuak sebagai daya tarik wisata di Maninjau Kabupaten Agam.
  - b. Memberikan pengetahuan tentang resep dan cara pengolahan Rendang Rinuak.
  
2. Bagi Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang

Menambah literatur dan bacaan ilmiah untuk mata kuliah Tata Boga tentang cara pengolahan Rendang Rinuak.

3. Bagi Peneliti lainnya

Sebagai bahan acuan untuk mengkaji lebih lanjut tentang permasalahan sejenis seperti mengetahui tentang cara pengolahan rendang rinuak serta potensi makanan tradisional rendang rinuak sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau kabupaten Agam.

4. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan terutama hal yang berkaitan dengan Potensi Makanan tradisional sebagai Daya Tarik Wisata di Maninjau Kabupaten Agam.
- b. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan mata kuliah Skripsi.