

**INVENTARISASI RESEP *RANDANG* DI KABUPATEN SIJUNJUNG
SEBAGAI ASET YANG HARUS DILESTARIKAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Pendidikan Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**PRATIWI
NIM 18075176**

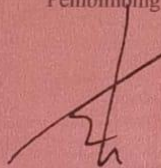
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI
INVENTARISASI RESEP *RANDANG* DI KABUPATEN SIJUNJUNG
SEBAGAI ASET YANG HARUS DILESTARIKAN

Nama : Pratiwi
NIM : 18075176
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

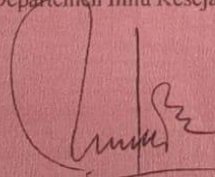
Padang, Mei 2023

Disetujui oleh:
Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2 003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Pratiwi
NIM : 18075176

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul :

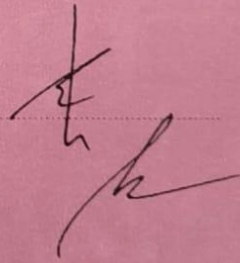
**INVENTARISASI RESEP *RANDANG* DI KABUPATEN SIJUNJUNG
SEBAGAI ASET YANG HARUS DILESTARIKAN**

Padang, Mei 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

2. Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2. 

3. Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (075 1)7051186 e-mail : ikkfpump@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : PRATIWI
Nim : 18075176
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul *'Inventarisasi Resep Randang di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset Yang Harus Dilestarikan.*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Pratiwi
NIM. 18075176

ABSTRAK

Pratiwi. 2018. “Inventarisasi Resep *Randang* di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset yang Harus Dilestarikan” Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh tingginya rasa keingintahuan peneliti untuk memperoleh ilmu yang akurat dan belum adanya pendataan tentang *randang* di Kabupaten Sijunjung yang meliputi: inventarisasi resep *randang* (bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahan). Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi resep *randang* yang ada di Kabupaten Sijunjung.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian dilaksanakan ditiga kecamatan di Kabupaten Sijunjung meliputi: Kecamatan Kupitan (daerah dataran), Kecamatan Sumpur Kudus (daerah berbukit) dan Kecamatan Lubuk Tarok (daerah dataran rendah) pada bulan Desember 2022 – Januari 2023. Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu *Bundo Kandung*, orang yang ahli membuat *randang* dan orang yang memproduksi *randang* untuk dikomersilkan. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada 9 macam *randang* dengan 2 jenis yaitu *randang* kering dan *randang* basah (*randang* kering dan *randang* basah) yaitu (1) *randang* daging, (2) *randang* ayam, (3) *randang pucuk ubi*, (4) *randang paku/pakis*, (5) *randang bilalang*, (6) *randang cubadak*, (7) *randang jariang*, (8) *randang baluik*, dan (9) *randang bungo jua*. Bahan *randang* yaitu (1) daging sapi, (2) ayam, (3) *pucuk ubi*, (4) *paku/pakis*, (5) daging *bilalang*, (6) *cubadak*, (7) *jariang*, (8) *baluik*, (9) *bungo jua* dan (10) santan. Bumbu *randang* yaitu (1) cabe merah, (2) cabe rawit, (3) bawang merah, (4) bawang putih, (5) jahe, (6) laos, (7) sereh, (8) daun kunyit, (9) daun jeruk, dan rempah yang digunakan adalah (1) ketumbar, (2) kapulaga, (3) pekak, (4) pala, (5) merica, (6) cengkeh dan (7) kayu manis. Peralatan dalam pengolahan *randang* yaitu (1) *sanduk basi*, (2) *tungku* dan (3) *kuali basi*. Proses pengolahannya yaitu santan dimasak dengan bumbu yang telah dihaluskan beserta dedaunan hingga terbit minyak, kemudian masukkan bahan utama dan masak hingga bewarna kecoklatan.

Kata kunci : Inventarisasi, Resep, *Randang*, Kabupaten Sijunjung

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Inventarisasi Resep *Randang* di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset yang Harus Dilestarikan”**.

Shalawat beserta salam peneliti ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah. Peneliti menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan dihadapi, namun mendapat bantuan 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. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik serta sebagai Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberi dukungan kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan sumbangan pikiran untuk perbaikan skripsi.
6. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
7. Teristimewa kepada Ayah, Ibu, adik dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, setia mendengarkan keluh kesah dan motivasi baik moral maupun materil sehingga skripsi ini dapat dilesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata peneliti berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak.

Padang, Maret 2023

Pratiwi

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Inventarisasi Resep.....	8
B. <i>Randang</i>	9
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	37
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
C. Instrumen Penelitian.....	38
D. Informan Penelitian.....	38
E. Sumber Data.....	39
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	39
G. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	41
H. Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian.....	52
1. Temuan Umum Penelitian.....	52
2. Temuan Khusus Penelitian.....	56
B. Pembahasan.....	82
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	91
B. Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA.....	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Daging Sapi.....	13
2. Daging Ayam.....	14
3. Telur.....	15
4. Ikan.....	15
5. Jengkol.....	16
6. Daun Singkong.....	17
7. Kelapa.....	18
8. Bawang Putih.....	19
9. Serai.....	20
10. Jahe.....	21
11. Lengkuas.....	22
12. Cabe.....	22
13. Ketumbar.....	23
14. Daun Jeruk.....	24
15. Pala.....	24
16. Pisau.....	25
17. Talenan.....	26
18. Timbangan.....	26
19. Waskom.....	27
20. <i>Ladiang</i>	28
21. <i>Kukuran</i>	29
22. <i>Batu Lado</i>	30
23. <i>Kuali Basi</i>	31
24. <i>Sanduak Basi</i>	32
25. Tungku.....	33
26. Sabut Kelapa.....	34
27. Sabut Kelapa.....	34
28. Peta Kabupaten Sijunjung.....	36
29. <i>Randang daging</i>	57
30. <i>Randang ayam</i>	59
31. <i>Randang pucuk ubi</i>	60
32. <i>Randang paku</i>	62
33. <i>Randang cubadak</i>	63
34. <i>Randang jariang</i>	65

35. <i>Randang daging</i>	67
36. <i>Randang baluik</i>	69
37. <i>Randang bilalang</i>	71
38. <i>Randang daging</i>	73
39. <i>Randang baluik</i>	75
40. <i>Randang jariang</i>	77
41. <i>Randang bungo jua</i>	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Inventarisasi Resep <i>Randang</i> di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset Yang Harus Dilestarikan.....	92
2. Panduan Observasi Penelitian.....	94
3. Panduan Wawancara Penelitian.....	95
4. Panduan Dokumentasi Penelitian.....	110
5. Data Informan.....	111
6. Dokumentasi.....	113
7. Surat Permohonan Penulisan Skripsi.....	117
8. Surat Rekomendasi.....	118
9. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi.....	119
10. Surat Tugas Seminar.....	120
11. Surat Izin Penelitian (Jurusan).....	121
12. Surat Izin Penelitian (Fakultas).....	122
13. Surat Rekomendasi Penelitian Kabupaten Sijunjung.....	123

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat dikenal dengan Minangkabau, merupakan daerah yang terkenal dengan masakan *randang*, Sumatera Barat terdiri dari 12 Kabupaten dan 7 Kota yang setiap daerah memiliki cita rasa *randang* yang berbeda. Masyarakat Sumatera Barat tidak hanya mengenal *randang* yang berasal dari olahan daging sapi saja, namun juga terdapat jenis *randang* lainnya seperti *randang* ayam, *randang* paru, *randang* telur, *randang* lokan, *randang* ikan dan *randang* belut. Semua jenis *randang* ini memiliki aroma dan cita rasa yang dihasilkan dari jenis bahan baku serta rempah-rempah yang digunakan. Menurut Wirدانengsih (2019:21):

Randang di Minangkabau memiliki berbagai variasi, tidak hanya ada rendang daging, namun ada rendang ayam, rendang belut, rendang udang, rendang lokan, rendang telur, rendang paku, rendang cubadak, dan rendang daun kayu. Masing-masing rendang memiliki khas daerah misalnya rendang belut dari Kabupaten Tanah Datar, rendang telur dan rendang daun kayu dari Kabupaten Lima Puluh Kota, rendang paku dari Kabupaten Pasaman, rendang lokan dari Kabupaten Pesisir Selatan. Namun pada umumnya mereka menjadikan daging sebagai rendang utama.

Bagi nenek moyang orang Sumatera Barat (Minangkabau) ketersediaan kelapa yang berlimpah, produksi daging kerbau dan sapi yang selalu tersedia, dan berbagai rempah-rempah yang tumbuh subur menginspirasi mereka untuk menciptakan makanan yang disebut *randang*.

Randang sebagai makanan tradisional diperkirakan telah ada sejak orang Minangkabau menggelar acara adat untuk kali pertama.

Randang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat. Biasanya *randang* disajikan dalam rangka upacara adat seperti acara *baralek* atau pernikahan, makan *bajamba* dan acara penting lainnya. Pada saat ini *randang* sudah bisa dijumpai dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara, karena rasanya yang enak sehingga *randang* dinobatkan sebagai makanan peringkat pertama dalam daftar *Word's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional pada tahun 2011.

Katrina dalam Wellyana (2017:112) mengatakan bahwa,

Randang merupakan masakan tradisional yang berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Pada umumnya rendang dibuat dari bahan utama daging sapi dan santan yang dimasak secara bersamaan dengan campuran bumbu dan rempah tertentu seperti cabe merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun salam, daun jeruk dan bumbu-bumbu lainnya.

Randang dikenal sebagai masakan yang memiliki cita rasa yang khas, dikarenakan dalam pembuatannya menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah serta proses memasaknya yang dilakukan dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu. Adapun ciri khas *randang* adalah memiliki warna, aroma dan rasa yang gurih serta merupakan perpaduan rasa asin, pedas dan sedikit manis. *Randang* merupakan masakan tradisional masyarakat Minangkabau dengan bahan utama yaitu daging, santan dan rempah-rempah,

dalam proses pengolahan terdapat perbedaan pada masing-masing kecamatan di Kabupaten Sijunjung, sehingga *randang* memiliki aroma dan rasa yang khas di setiap Kecamatan tersebut.

Kabupaten Sijunjung merupakan salah satu daerah yang ada di Minangkabau, Ibu kota kabupaten ini adalah Muaro Sijunjung. Kabupaten Sijunjung memiliki luas wilayah sekira 3.130,40 km² yang terbagi menjadi 8 kecamatan (Kecamatan IV Nagari, Kecamatan Kamang Baru, Kecamatan Koto VII, Kecamatan Kupitan, Kecamatan Lubuk Tarok, Kecamatan Sijunjung, Kecamatan Sumpur Kudus, Kecamatan Tanjung Gadang) yaitu dengan jumlah penduduk pada tahun 2021 sebanyak 240.079 jiwa. Kabupaten Sijunjung termasuk daerah yang kaya akan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat dan makanan tradisional. Begitu juga dengan setiap Kecamatan di Kabupaten Sijunjung memiliki ragam makanan tradisional dengan cita rasa berbeda salah satunya adalah *randang*. *Randang* merupakan salah satu makanan tradisional yang wajib dihidangkan pada saat acara adat istiadat di Kabupaten Sijunjung.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan pada Jumat 9 September 2022 dengan beberapa orang *Bundo Kanduang* dan orang yang ahli dalam membuat *randang* di beberapa Kecamatan di Kabupaten Sijunjung, ada berbagai macam *randang* yang disajikan sebagai makanan tradisional dan makanan sehari-hari oleh masyarakat setempat seperti *randang pucuk ubi*, *randang jariang*, *randang paku*, *randang baluik*, *randang ayam*, *randang dagiang* dan banyak lainnya, yang memiliki ciri khas berbeda salah satunya

adalah *randang bilalang*. Di Kabupaten Sijunjung *randang* sebagai makanan tradisional digunakan sebagai makanan utama dalam upacara adat seperti *baralek*, *batagak penghulu*, *maanta karumah mintuo*, *turun mandi*, *mangaji*, hari raya idul fitri, hari raya idul adha, dan sebagai hidangan sehari-hari.

Belum adanya buku yang menjelaskan tentang resep *randang*, bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahannya. Selain sebagai daftar buku bacaan yang bermanfaat bagi mahasiswa dan masyarakat, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi untuk daerah Minangkabau, Sumatera Barat dibidang pariwisata khususnya kuliner untuk mengangkat makanan tradisional daerah sebagai tujuan wisata.

Penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian tentang inventarisasi resep *randang*, yaitu inventarisasi resep *randang* di Kabupaten Padang Pariaman sebagai makanan tradisional (Dian Novita, 2020), inventarisasi resep *randang dagiang* di Batipuah Kabupaten Tanah Datar (Cindy Syafira, 2021). Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas dapat dilihat bahwa *randang* juga merupakan aset budaya yang penting dan perlu dilestarikan serta kita pertahankan. Salah satu langkah awal dalam mempertahankan budaya bangsa adalah mengetahui, mempelajari, dan berbagi, hal ini bisa dilakukan dengan menginventarisasi *randang* di Kabupaten Sijunjung. Inventarisasi adalah kegiatan pencatatan atau pengumpulan data tentang jenis kegiatan, hasil yang akan dicapai serta tentang kebudayaan dan

sebagainya. Inventarisasi *randang* merupakan suatu kegiatan pendataan tentang *randang* yang ada di Kabupaten Sijunjung sebagai aset yang harus dilestarikan.

Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 52 Tahun 2007 bahwa “Adat istiadat dan nilai sosial masyarakat merupakan salah satu modal sosial yang dapat dimanfaatkan dalam rangka pelaksanaan pembangunan sehingga perlu dilakukan upaya pelestarian dan pengembangan sesuai dengan karakteristik dari masyarakat adat”. Untuk itu perlunya inventarisasi *randang* di Kabupaten Sijunjung meliputi Kecamatan Kupitan, Kecamatan Sumpur Kudus dan Kecamatan Lubuk Tarok sebagai aset yang harus dilestarikan meliputi resep *randang*, bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahannya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Inventarisasi Resep *Randang* Di Kabupaten Sijunjung Sebagai Aset yang Harus Dilestarikan”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah, maka fokus dari penelitian ini adalah menginventarisasi resep *randang* di Kabupaten Sijunjung sebagai aset yang harus dilestarikan meliputi: resep *randang* (bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahan *randang*).

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah apa sajakah resep *randang* (bahan, bumbu, alat dan proses

pengolahan *randang*) yang ditemukan di Kabupaten Sijunjung sebagai aset yang harus dilestarikan?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah Menginventarisasi resep *randang* (bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan *randang*) di Kabupaten Sijunjung sebagai aset yang harus dilestarikan.

E. Manfaat Penelitian

1. Penulis

- a. Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang inventarisasi *randang* di Kabupaten Sijunjung sebagai aset yang harus dilestarikan.
- b. Tersosialisasikan keberadaan kuliner *randang* kepada berbagai pihak sehingga *randang* dikenal secara luas.
- c. Terwujudnya berbagai bentuk dokumentasi berkaitan dengan kuliner *randang* sebagai penegasan bahwa *randang* merupakan salah satu budaya yang layak dijadikan budaya dunia.

2. Masyarakat

- a. Sebagai literatur mengenai resep *randang* dari jenis *randang* (bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahan *randang*) sebagai sarana untuk mengenali potensi makanan tradisional di Kabupaten Sijunjung.

b. Sebagai salah satu usaha untuk melestarikan aset makanan tradisional di Kabupaten Sijunjung yang sudah ada.

3. Peneliti selanjutnya

Sebagai rujukan, sumber informasi dan bahan referensi peneliti selanjutnya agar bisa dikembangkan dalam materi-materi yang lainnya untuk meningkatkan kualitas pembelajaran di masa yang akan datang.