

**VARIAN RENDANG BERDASARKAN POTENSI
GEOGRAFIS DI SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

*Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Geografi
Pada Fakultas Ilmu Sosial Universtas Negeri Padang*



Oleh:

**GUSRIANI
17136012/2017**

**PROGRAM STUDI GEOGRAFI
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGRI PADANG
2021**

**VARIAN RENDANG BERDASARKAN POTENSI
GEOGRAFIS DI SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

*Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Geografi
Pada Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**GUSRIANI
17136012/2017**

**PROGRAM STUDI GEOGRAFI
FAKULTAS ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Varian Rendang Berdasarkan Potensi Geografis
di Sumatera Barat
Nama : Gusriani
NIM / TM : 17136016/2017
Program Studi : Geografi
Jurusan : Geografi
Fakultas : Ilmu Sosial

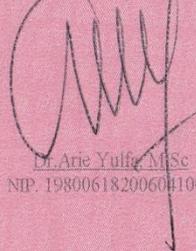
Padang, September 2021

Disetujui Oleh :
Pembimbing



Rery Novio, S.Pd, M.Pd
NIP. 198611032014042002

Mengetahui
Ketua Jurusan Geografi



Dr. Arie Yulfa, M.Sc
NIP. 198006182006041003

HALAMAN PENGESAHAN LULUS UJIAN SKRIPSI

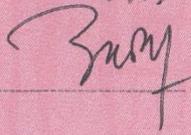
Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Jurusan Geografi Fakultas Ilmu Sosial
Universitas Negeri Padang
Pada hari Jum'at, Tanggal 20 Agustus 2021 Pukul 08.15

**VARIAN RENDANG BERDASARKAN POTENSI GEOGRAFIS
DI SUMATERA BARAT**

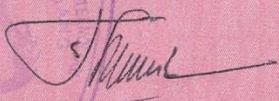
Nama : GUSRIANI
TM/NIM : 2017 / 17136016
Program Studi : Geografi
Jurusan : Geografi
Fakultas : Fakultas Ilmu Sosial

Padang, September 2021

Tim Penguji :

	Nama	Tanda Tangan
Ketua Tim Penguji :	Dra. Endah Purwaningsih, M.Sc	
Anggota Penguji :	Drs. Helfia Edial., M.T	

Mengesahkan:
Dekan FIS UNP



Dr. Siti Fatimah, M.Pd, M.Hum.
NIM/S.G.NIP. 19620603 198603 2 001





**UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS ILMU SOSIAL
JURUSAN GEOGRAFI**

Jalan. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Padang – 25131 Telp 0751-7875159

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Gusriani
NIM/BP : 17136016/2017
Program Studi : Geografi
Jurusan : Geografi
Fakultas : Fakultas Ilmu Sosial

Dengan ini menyatakan, bahwa skripsi saya dengan judul :

“VARIAN RENDANG BERDASARKAN POTENSI GEOGRAFIS DI SUMATERA BARAT” adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat dari karya orang lain maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan syarat hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di instansi Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat dan negara.

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

Diketahui Oleh:
Ketu Jurusan Geografi

Dr. Arie Yulfa, ST, M.Sc.
NIP. 19800618 200604 1 003

Padang, September 2021
Saya yang Menyatakan



Gusriani
NIM. 17136016/2017

ABSTRAK

Gusriani, 2021. Varian Rendang Berdasarkan Potensi Geografis Di Sumatera Barat

Penelitian ini dilakukan di Sumatera Barat karena daerah ini dikenal dengan kuliner tradisional yang khas. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui pengaruh faktor geografis terhadap varian rendang yang di Sumatera Barat, 2) mengetahui persebaran varian rendang yang ada di Sumatera Barat melalui pemetaan dengan memanfaatkan Sistem Informasi Geografis (SIG).

Metode penelitian ini kualitatif deskriptif dimana penelitian ini akan memberikan gambaran tentang sebaran varian rendang yang ada pada wilayah Provinsi Sumatera Barat. Teknik analisis model interaktif melalui komponen pengumpulan data, reduksi data, dan sajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. menggunakan data primer melalui wawancara dengan masyarakat Minangkabau.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah varian rendang dapat dipengaruhi oleh kondisi geografis wilayah yaitu: wilayah bagian pesisir masyarakat memanfaatkan *lokan* (kerang). Dataran tinggi dan rendah masyarakat memanfaatkan bahan utama yang berasal dari alam sesuai dengan daerah masing-masing seperti rendang *paku* (pakis), rendang *cubadak* (nangka), rendang *bungo jua* (bunga johar), rendang *pucuk ubi* (daun singkong), rendang *pensi* (kerang kecil), rendang belut, rendang ikan. Untuk faktor sosial Budaya bahan utama yang digunakan masyarakat yaitu babi yang terdapat di Kepulauan Mentawai karena masyarakat disana didominasi oleh masyarakat non muslim yang memperbolehkan mereka untuk mengkonsumsi daging babi, rendang *bada maco* (ikan kering), rendang ayam, rendang telur, rendang daging sapi, rendang rabu (paru sapi). Pemetaan dapat menggambarkan persebaran variasi rendang yang ada di Sumatera Barat. Persebaran varian rendang terbanyak berada di Payakumbuh dan Kabupaten Limapuluh Kota.

Kata Kunci: Kondisi geografis; pemetaan; rendang; variasi

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyusun dan menyelesaikan penelitian ini.

1. Dalam penyusunan skripsi ini, saya mengalami sedikit hambatan dan kesulitan. Namun berkat dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, saya akhirnya dapat menyelesaikan penelitian ini. Kepada orang tua saya, Aliamran dan Lismawati. Terimakasih yang sebesar-besarnya telah membuat saya dapat berada pada titik ini. Terimakasih telah selalu memberikan motivasi hingga saya bisa menyelesaikan perkuliahan dan memperoleh gelar sarjana sains. Saya bangga dan beruntung menjadi anak kalian. Sekali lagi terimakasih.
2. Atas dorongan, bimbingan dan bantuan pembimbing saya Ibu Rery Novio.S.Pd., M.Pd saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya. Selama proses penulisan beliau memberikan banyak masukan dan arahan sehingga saya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Semoga Ibu sekeluarga senantiasa dalam lindungan ALLAH SWT.
3. Berikutnya terimakasih saya kepada pembimbing akademik saya sekaligus sebagai penguji pada ujian skripsi ini, Bapak Drs.Helfia Edial, M.T. Bagi saya beliau adalah sosok yang sangat inspiratif dalam hidup. Yang banyak memberikan masukan dan arahan untuk saya dalam pembuatan skripsi. Semoga bapak selalu diberikan ramhat kesehatan dan dalam perlindungan ALLAH SWT

4. Tim Penguji : Ibu Dra. Endah Purwaningsih, M.Sc dan Bapak Drs. Helfia Edial, M.T yang telah memberikan bimbingan dan bantuan demi terlaksananya skripsi ini dengan baik.
5. Terkhusus kepada sahabat saya Attika Khusnul Khotimah S.Si yang memberikan semangat dan ikut membantu saya dalam membuat skripsi ini. Semoga kita selalu diberikan rahmat kesehatan dan diberikan perlindungan dunia dan akhirat oleh ALLAH SWT serta diberikan kemudahan disegala urusan kita kedepannya Amin.
6. Kepada Suci Adetia S.S yang ikut membantu dalam penulisan skripsi ini dan membantu kami dalam urusan masak memasak selama pembuatan skripsi.

Saya menyadari penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Baik dalam segi penyusunan maupun dalam segi penulisan. Oleh karena itu, saya harap agar bapak dan teman-teman dapat memberikan kritik dan saran positif yang bersifat membangun, demi perbaikan masa yang akan datang. Saya juga berharap, penelitian ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin

Padang, September 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	0
A. Latar Belakang.....	0
B. Identifikasi Masalah.....	2
C. Fokus Penelitian.....	3
D. Tujuan.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
A. Konsep Geografi.....	4
B. Sejarah rendang.....	6
C. Pengertian Rendang.....	8
D. Jenis Rendang.....	11
E. Bahan Utama Membuat Rendang.....	13
F. Sistem Informasi Geografis (SIG).....	15
G. Penelitian Relevan.....	17
H. Kerangka Konseptual.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Jenis Penelitian.....	19
B. Lokasi Penelitian.....	19
C. Informan Penelitian.....	19
E. Teknik analisis data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Kondisi Umum Lokasi penelitian.....	23
B. Hasil Penelitian.....	25
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	86
A. Kesimpulan.....	86
B. Saran.....	87

DAFTAR PUSTAKA.....89

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Teknik Analisi Data.....	21
Tabel 2. Temuan Penelitian.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Konseptual.....	18
Gambar 2 Diagram Alir	22
Gambar 3 Peta Varian Rendang Provinsi Sumatera Barat.....	26
Gambar 4 Peta Varian Rendang Kota Padang.....	28
Gambar 5 Rendang Kota Solok.....	29
Gambar 6 Peta Varian Rendang Kota Solok.....	30
Gambar 7 Bada Maco (Ikan Kering)	32
Gambar 8 <i>Cubadak</i> (Nangka).....	33
Gambar 9 Peta Varian Rendang Kab. Solok	34
Gambar 10 Proses Pembuatan Rendang Kota Pariaman dan Kabupaten Padang Pariaman.....	35
Gambar 11 Peta Varian Rendang Kab. Padang Pariaman dan Kota Pariaman	36
Gambar 12 Daun <i>tapak liman</i> (daun mangkokan).....	37
Gambar 13 Daun surian	37
Gambar 14 Daun <i>palangeh</i>	38
Gambar 15 Rendang Belut Kabupaten Tanah Datar	38
Gambar 16 Peta Varian Rendang Kab. Tanah Datar	39
Gambar 17 Rendang Daging Solok Selatan.....	40
Gambar 18 Peta Varian Rendang Kab. Solok Selatan.....	41
Gambar 19 Lokan (kerang)	42
Gambar 20 Peta Varian Rendang Kab. Pesisir Selatan.....	44
Gambar 21 Peta Varian Rendang Kab. Pasaman dan Pasaman Barat	46
Gambar 22 Peta Varian Rendang Kota Padang Panjang	48
Gambar 23 Peta Varian Rendang Kep. Mentawai.....	50
Gambar 24 Daun <i>pucuk ubi</i> (daun singkong).....	51
Gambar 25 Peta Varian Rendang Kab. Sijunjung	52
Gambar 26 <i>Pensi</i> (kerang kecil)	54
Gambar 27 Peta Varian Rendang Kab. Agam.....	55
Gambar 28 <i>Bungo Jua</i> (bunga johar).....	57
Gambar 29 Rendang <i>Itik</i> (Bebek).....	58

Gambar 30 Peta Varian Rendang Kab. 50 Kota dan Kota Payakumbuh	59
Gambar 31 Peta Varian Rendang Kota Bukittinggi	61
Gambar 32 Peta Varian Rendang Kota Sawahlunto	63
Gambar 33 Rendang <i>Paku</i> (pakis) Dharmasraya	65
Gambar 34 Peta Varian Rendang Kab. Dharmasraya.....	66
Gambar 35 Rendang <i>Paku</i> (pakis).....	75
Gambar 36 Rendang <i>Cubadak</i> (Nangka)	76
Gambar 37 Rendang <i>Pucuk Ubi</i> (Daun Singkong).....	77
Gambar 38 Rendang <i>bungo jua</i> (bunga johar)	78
Gambar 39 Rendang Pensi (Kerang Kecil)	79
Gambar 40 Rendang Belut	80
Gambar 41 Rendang <i>Bada Maco</i> (Ikan Kering).....	81
Gambar 42 Rendang Telur	83
Gambar 43 Rendang Ayam	83
Gambar 44 Rendang Itik (Bebek).....	84
Gambar 45 Rendang Paru	84
Gambar 46 Rendang Ikan.....	85

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan jumlah 34 provinsi yang kaya dengan keberagaman budaya seperti kesenian, rumah adat, pakaian tradisional, hingga kuliner daerah. *Culinary* dalam bahasa Inggris berarti segala sesuatu yang berkaitan dengan masak-memasak, sedangkan dalam bahasa Indonesia hal tersebut diistilahkan dengan kata kuliner. Kuliner merupakan salah satu bentuk budaya yang memiliki kaitan erat dengan masyarakat. Selain fungsi makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki kandungan filosofi dan nilai-nilai sejarah.

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing, makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, Dkk, 2013). Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Di mana setiap daerah memiliki berbagai makanan khas dan beragam ciri khas serta keunikan yang berbeda dari daerah satu dengan daerah lainnya melalui bumbu khas yang digunakan yang kemudian menjadi identitas dari daerah tersebut.

Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi yang ada di Indonesia yang terletak di pesisir barat di bagian tengah pulau Sumatera yang memiliki berbagai macam kuliner yang tersebar di setiap daerahnya salah satunya adalah rendang. Rendang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau Sumatera Barat. Biasanya rendang disajikan dalam rangka acara adat seperti acara pernikahan, makan *bajamba* dan acara-acara penting lainnya. Pada saat ini, rendang sudah bisa dijumpai di mana-mana bahkan sampai ke Mancanegara. Hal inilah yang membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini karena setiap daerah kabupaten maupun kota yang ada di Sumatera Barat itu memiliki ciri khas rendang masing-masing baik dari segi proses pengolahan, alat yang digunakan, dan bumbu yang digunakan sehingga dapat menghasilkan cita rasa yang unik. Dalam segi geografis masing masing kabupaten dan kota di Sumatera Barat menghasilkan beraneka ragam variasi rendang yang tersedia di Sumatera Barat.

Semakin berkembangnya kebutuhan informasi pada era modern ini, mendukung semakin berkembangnya Sistem Informasi Geografi (SIG). Dengan memanfaatkan SIG memungkinkan dilakukannya integrasi data spasial dari sumber yang berbeda. SIG mampu menganalisis, dan memvisualisasikan gabungan dari beberapa data (Danoedoro, 1996). Inilah yang menjadi salah satu alasan semakin berkembangnya pemanfaatan SIG dalam berbagai bidang, termasuk dalam bidang kuliner rendang di Sumatera Barat. Dengan adanya SIG peta tidak lagi menjadi hasil akhir dalam suatu kegiatan karena SIG dapat memudahkan analisis peta-peta yang dihasilkan. Bahkan peta yang dihasilkan dapat

memberikan informasi terkait bidang kuliner rendang yang tersebar di Sumatera Barat.

Sistem Informasi Geografis (SIG) sangat berperan penting dalam pengolahan data. Sistem Informasi Geografis (SIG) merupakan suatu sistem khusus untuk mengolah data spasial yang berefensi keruangan. Penerapan SIG mempunyai kemampuan yang sangat luas, baik dalam proses pemetaan dan analisis sehingga teknologi tersebut sering dipakai dalam proses penataan tata ruang yang dapat dengan mudah untuk mengatasi masalah di atas dengan data yang akurat. Dari latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Varian Rendang Berdasarkan Potensi Geografis Di Sumatera Barat”**

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang sudah dijelaskan, maka pengidentifikasian objek masalah yaitu:

1. Apa saja varian rendang yang tersebar di Sumatera Barat.
2. Bagaimana Sebaran varian Rendang di Sumatera Barat.
3. Bagaimana identifikasi rendang dan varian rendang apa saja yang tersebar di Sumatera Barat.
4. Di mana kabupaten atau kota yang dapat dijumpai variasi rendang yang sama.
5. Jenis Rendang apa saja yang banyak diminati masyarakat Sumatera Barat.
6. Bagaimana pemetaan varian rendang yang ada di Sumatera Barat.
7. Bagaimana faktor geografis suatu wilayah berpengaruh terhadap variasi rendang di Sumatera Barat.

C. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan, maka fokus penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana faktor geografis suatu wilayah berpengaruh terhadap varian rendang di Sumatera Barat?
2. Bagaimana pemetaan dilakukan dalam pembuatan peta sebaran variasi rendang di Sumatera Barat?

D. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dipaparkan, berikut adalah tujuan penelitian tersebut:

1. Mengetahui pengaruh faktor geografis terhadap varian rendang di Sumatera Barat.
2. Mengetahui persebaran varian rendang melalui pemetaan dengan memanfaatkan Sistem Informasi Geografis (SIG).

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar SI dari program studi geografi Universitas Negeri Padang.
2. Bagi peneliti selanjutnya agar dapat menjadi acuan dalam melakukan penelitian yang memiliki hubungan serupa.
3. Agar dapat menjadi sumber informasi mengenai variasi serta persebaran rendang yang ada di Sumatera Barat.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Konsep Geografi

Menurut Suharyono dan Mnch (dalam Gunawan, 2004) dalam ilmu geografi dikenal adanya sepuluh konsep geografi yang meliputi:

a. Konsep lokasi

Lokasi sangat berkaitan dengan keadaan sekitarnya yang dapat memberi arti sangat menguntungkan ataupun merugikan. Lokasi dapat dibagi menjadi dua yaitu, lokasi absolut, dan lokasi relatif. Konsep lokasi juga berhubungan langsung dengan penentuan koordinat suatu lokasi.

b. Konsep Jarak

Jarak ini mempunyai arti penting bagi kehidupan sosial dan ekonomi. Jarak berkaitan erat dengan arti lokasi dan upaya pemenuhan atau keperluan pokok kehidupan, pengangkutan barang dan penumpang. Jarak dapat dinyatakan sebagai jarak tempuh baik yang dikaitkan dengan waktu perjalanan yang diperlukan ataupun satuan biaya angkutan.

c. Konsep Keterjangkauan

Keterjangkauan juga berkaitan dengan kondisi medan atau ada tidaknya sarana angkutan atau komunikasi yang dapat dipakai. Tempat-tempat yang memiliki keterjangkauan tinggi akan mudah mencapai kemajuan dan mengembangkan perekonomiannya.

d. Konsep Pola

Konsep pola berkaitan dengan susunan bentuk atau persebaran fenomena dalam ruang muka bumi, baik fenomena alami (misalnya jenis tanah, curah

hujan, persebaran vegetasi, dll) ataupun fenomena sosial budaya (misalnya pemukiman, persebaran penduduk, pendapatan mata pencaharian, dan persebaran kuliner).

e. Konsep Nilai Kegunaan

Nilai kegunaan fenomena atau sumber-sumber di muka bumi bersifat relatif artinya tidak sama bagi semua orang atau golongan penduduk tertentu.

f. Konsep Interaksi

Interaksi merupakan peristiwa saling mempengaruhi daya-daya objek, tempat satu dengan yang lainnya. Setiap tempat mengembangkan potensi sumber dan kebutuhan yang tidak selalu sama dengan apa yang ada di tempat lain. Oleh karena itu, selalu terjadi interaksi antara tempat yang satu dengan tempat yang lainnya.

g. Konsep Diferensiasi Area

Setiap tempat suatu wilayah terwujud sebagai hasil integrasi berbagai unsur atau fenomena lingkungan baik yang bersifat alam maupun kehidupan. Integrasi fenomena menjadikan suatu tempat mempunyai corak individualitas tersendiri sebagai suatu region yang berbeda dari tempat yang lain.

h. Konsep Keterkaitan Keruangan

Konsep keterkaitan keruangan atau asosiasi keruangan menunjukkan derajat keterkaitan persebaran suatu fenomena dengan fenomena yang lain di suatu tempat atau ruang, baik yang menyangkut fenomena alam maupun kehidupan sosial.

B. Sejarah rendang

Asal usul rendang ditelusuri berasal dari Sumatera, khususnya Minangkabau. Menurut Sutomo (2012) rendang ditemukan di Sumatera Barat pada abad ke-8. Bagi masyarakat Minang, rendang sudah ada sejak dahulu dan telah menjadi masakan tradisi yang dihidangkan dalam berbagai acara adat dan hidangan keseharian. Sebagai masakan tradisi, rendang diduga telah lahir sejak orang Minang menggelar acara adat pertamanya. Dikutip dari buku *Randang Bundo* (2019) karya Wynda Dwi Amalia ada 4 filosofi rendang yaitu:

1. Daging

Menggambarkan Ninik Mamak. Ninik Mamak adalah orangtua atau orang yang dituakan dalam masyarakat adat Sumatera Barat.

2. Santan

Santan itu memiliki makna mewakili cendekiawan, kalangan-kalangan pemikir.

3. Lada atau cabe

Lada atau cabe melambangkan yang mewakili kalangan agamawan atau ulama yang tegas dan fokus dalam mengajarkan syariat-syariat agama di Sumatera Barat.

4. Bumbu-Bumbu.

Bumbu-bumbu yang digunakan ada banyak sebagai perwakilan dari masyarakat.

Kemudian seni memasak ini berkembang ke kawasan serantau berbudaya Melayu lainnya; mulai dari Mandailing, Riau, Jambi, hingga ke negeri seberang di Negeri Sembilan yang banyak dihuni perantau asal

Minangkabau. Karena itulah rendang dikenal luas baik di Sumatera dan Semenanjung Malaya.

Menurut Sejarawan Universitas Andalas, Prof. Dr. Gusti Asnan, rendang telah menjadi masakan yang tersebar luas sejak orang Minang mulai merantau dan berlayar ke Malaka untuk berdagang pada awal abad ke-16. Karena perjalanan melewati sungai dan memakan waktu lama, rendang mungkin menjadi pilihan tepat saat itu sebagai bekal. Hal ini karena rendang kering sangat awet, tahan disimpan hingga berbulan lamanya, sehingga tepat dijadikan bekal kala merantau atau dalam perjalanan niaga.

Rendang juga disebut dalam kesusastraan melayu klasik seperti Hikayat Amir Hamzah yang membuktikan bahwa rendang sudah dikenal dalam seni masakan Melayu sejak 1550-an (pertengahan abad ke-16). Kelahiran rendang tak luput dari pengaruh beberapa negara, misalnya bumbu-bumbu dari India yang diperoleh melalui para pedagang Gujarat, India. Karena diaduk terus-menerus, rendang identik dengan warna hitam dan tidak memiliki kuah. Dikutip dari artikel Rendang, *The Treasure of Minangkabau* karya Muthia Nurmufid dan kawan-kawan yang terhimpun dalam *Journal of Ethnic Foods* (Desember 2017).

Rendang kian masyhur dan tersebar luas jauh melampaui wilayah aslinya berkat budaya merantau Minangkabau. Orang Minang yang pergi merantau selain bekerja sebagai pegawai atau berniaga, banyak di antara mereka berwirausaha membuka Rumah Makan Padang di seantero Nusantara, bahkan meluas ke negara tetangga hingga Eropa dan Amerika. Rumah makan inilah yang memperkenalkan rendang serta hidangan Minangkabau lainnya secara meluas. Ketenaran rendang

telah membuatnya rendang dinobatkan sebagai hidangan yang menduduki peringkat pertama daftar World's 50 Most Delicious Foods (50 Hidangan Terlezat Dunia) versi CNN International tahun 2011.

Selain pada acara adat, rendang juga menjadi pilihan menu saat mengolah daging kurban yang melimpah saat hari raya Idul Adha. Rendang juga menjadi makanan yang disajikan khusus untuk hari raya Idul Fitri. Rendang juga telah menjadi salah satu pilihan barang bantuan yang dikirimkan oleh Pemerintah Provinsi Sumatera Barat sebagai bantuan pangan bagi korban bencana di daerah lain. Hal ini pertama kali dilakukan pada tahun 2016 saat terjadi gempa bumi di Pidie Jaya, Aceh

C. Pengertian Rendang

Menurut Fajri Et Al (2012), rendang dalam bahasa Minangkabau disebut dengan *Randang* adalah salah satu makanan tradisional khas Minangkabau yang sangat terkenal ke seluruh penjuru Nusantara. Rendang sudah ada sejak dahulu dan dikenal sebagai masakan yang memiliki cita rasa yang khas, dikarenakan dalam pembuatannya menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah-rempah serta proses pemasakan yang dilakukan secara tradisional yaitu menggunakan kayu. Adapun ciri khas rendang adalah memiliki aroma dan rasa yang gurih serta merupakan perpaduan rasa asin, manis, dan pedas. Namun, rendang yang merupakan masakan tradisional masyarakat minangkabau dengan bahan baku utama daging, santan, dan rempah-rempah ini juga memiliki cara masak dan penggunaan rempah rempah yang berbeda pada masing-masing daerahnya, sehingga rendang memiliki aroma dan rasa yang khas disetiap daerah tersebut.

Proses pemasakan daging melalui beberapa proses terlebih dahulu sebelum pada akhirnya menjadi rendang, yaitu mulai dari gulai, kemudian kalio, dan terakhir rendang. Pembuatan rendang membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mencapai warna yang cokelat hingga cokelat kehitaman. Dalam kondisi ini rendang bisa bertahan lama pada suhu ruangan dikarenakan kandungan air yang ada pada rendang sudah rendah. Masyarakat Minangkabau tidak hanya mengenal jenis yang berasal dari olahan daging sapi saja namun banyak varian rendang lainnya seperti rendang ayam, rendang paru, rendang belut, rendang *lokan* dan rendang telur. Semua jenis rendang ini memiliki aroma dan cita rasa yang khas juga dihasilkan dari jenis bahan baku serta rempah-rempah yang digunakan.

Aroma dan cita rasa yang dihasilkan dari rendang sangat bergantung akan jenis daging, santan, dan rempah yang digunakan. Daging yang digunakan tidaklah terlalu lunak, sehingga tidak hancur ketika dimasak dalam waktu yang lama. Santan yang digunakan adalah santan kelapa segar yang berasal dari kelapa yang sudah tua sehingga menghasilkan santan yang kental dan menghasilkan minyak ketika dimasak. Pemilihan rempah-rempah yang masih segar sangat dibutuhkan dalam pembuatan rendang, karena aroma, dan rasa rendang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh penggunaan rempah-rempah tersebut.

Pada tahun 2011, karena rasanya yang enak membuat rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN Internasional.

Berikut fungsi rendang dalam adat Minangkabau:

1. Fungsi Budaya

Makanan adalah salah satu wujud kebudayaan berupa budaya takbenda, selain ide dan perilaku manusia. Makanan dapat dihasilkan dari rangkaian proses ide atau pengetahuan yang didapat manusia dari interaksi dengan alam dan lingkungan yang diperoleh melalui proses belajar. Menurut Koentjaraningrat (2002), budaya adalah keseluruhan sistem dan gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik sendiri dengan proses belajar. Menurut Arifin (1999) yaitu setiap unsur kebudayaan tersebut memiliki ciri khas tersendiri baik itu dari segi bahan, proses, peralatan, bahkan sampai ke cara penyajian. Semua itu memiliki tata cara tersendiri dan ilmunya diwariskan secara turun temurun. Awalnya manusia berpikir apa yang harus dilakukan dengan segala ketersediaan sumber di lingkungan tempat tinggalnya agar bisa memenuhi segala kebutuhan hidupnya. Seperti halnya di alam Minangkabau alamnya banyak menyediakan pohon kelapa dan ditambah lagi ketersediaan rempah-rempah. Maka di sini timbul ide untuk mengolah kelapa yang sudah tua untuk dijadikan minyak tanak demikianlah yang terjadi dengan pengetahuan membuat minyak dan dipraktikkan ke makanan sehingga menyebabkan munculnya rendang.

2. Fungsi Ekonomi

Rendang memiliki peran penting di dalam kehidupan masyarakat minangkabau sampai saat ini rendang masih menjadi sajian utama dalam setiap pelaksanaan upacara adat. Upacara adat merupakan upacara dalam

hubungan antara manusia dengan manusia dan berlangsung secara turun temurun. yang berfungsi untuk mempererat tali persaudaraan dan keharmonisan dalam hubungan bermasyarakat. Rendang sudah menjadi makanan khas minangkabau karena disetiap kabupaten atau kota yang tersebar di Sumatera Barat rendang memiliki ciri khas masing-masing. Sehingga setiap orang yang berkunjung ke ranah minang selalu ingin mencicipi rendang sehingga rendang bisa tersebar begitu cepat, apalagi saat sekarang ini rendang juga sudah di memiliki nilai jual dan sudah tersedia di pasar maupun di pusat oleh-oleh. Ketika sudah menjadi barang yang dagangan rendang memiliki dampak yang positif bagi masyarakat Sumatera Barat dan juga dapat membuka lapangan pekerjaan yang baru sehingga dapat menimalisir angka pengangguran khususnya di Sumatera Barat.

D. Jenis Rendang

1. Rendang Kering

Rendang kering adalah rendang sejati dalam tradisi memasak Minang. Rendang ini dimasak dalam waktu berjam-jam lamanya hingga santan mengering dan bumbu terserap sempurna. Rendang kering dihidangkan untuk perhelatan istimewa, seperti upacara adat, kenduri, atau menyambut tamu kehormatan. Rendang kering biasanya berwarna lebih gelap agak cokelat kehitaman. Jika dimasak dengan tepat, rendang kering dapat tahan disimpan dalam suhu ruangan selama tiga sampai empat minggu, bahkan dapat bertahan hingga lebih dari sebulan jika disimpan di kulkas, dan enam

bulan jika dibekukan. Beberapa kalangan berpendapat bahwa cita rasa rendang asli Minang adalah yang paling lezat dan tiada duanya, jauh berbeda dengan rendang di sejumlah kawasan Melayu lainnya.

2. Rendang Basah atau Kalio

Rendang basah, atau lebih tepatnya disebut kalio, adalah rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat, santan belum begitu mengering sempurna, dan dalam suhu ruangan hanya dapat bertahan dalam waktu kurang dari satu minggu. Rendang basah berwarna coklat terang keemasan dan lebih pucat.

Rendang juga dikenal di Negara tetangga, seperti Malaysia dan Singapura. Rendang yang ditemukan di Malaysia lebih mirip kalio, berwarna lebih pucat dan basah dengan cita rasa yang tidak begitu kuat. Rendang Malaysia yang disebut rendang kelantan dan rendang negeri sembilan memiliki perbedaan dengan rendang Indonesia. Proses memasak rendang di Malaysia, lebih singkat dan melakukan pengentalan bumbu dengan dicampur kerisik (kelapa parut yang disangrai), bukan dengan proses pemasakan dengan api kecil dalam waktu yang lama. Karena keterkaitan sejarah melalui kolonisasi, rendang juga dapat ditemukan di Belanda, juga dalam bentuk kalio, tetapi umumnya disajikan sebagai salah satu bagian dari lauk-pauk.

E. Bahan Utama Membuat Rendang

1. Daging

Menurut Gregory (1961) menyatakan bahwa faktor lingkungan yang mempengaruhi produksi ternak sapi meliputi kondisi fisik, suhu udara dan ketinggian tempat. Untuk suhu optimal 13-18°C, pada ketinggian yaitu: dataran rendah 0-15 Mdpl, daerah berbukit 85-200 Mdpl, dan daerah dataran tinggi >500 Mdpl. Daging adalah bahan utama untuk membuat rendang, pada awalnya, orang Minangkabau membuat rendang dari daging kerbau, disajikan untuk perhelatan adat. Artinya rendang adalah *samba* adat yang harus ada pada setiap pelaksanaan upacara adat, seperti *baralek panghulu*, *baralek* pernikahan, dan perhelatan lainnya. Daging yang dibuat rendang itu adalah daging *as* (has) atau disebut juga daging padat yang tidak berlemak. Daging kerbau dari segi harga adalah daging termahal dan tidak semua masyarakat mampu membelinya, apalagi untuk keperluan *baralek*. Agar tetap menyajikan rendang pada saat pelaksanaan *baralek*, maka dijadikanlah daging sapi atau lembu sebagai pengganti daging kerbau. Meskipun demikian, untuk *baralek* penghulu hingga saat ini masih tetap menggunakan daging kerbau untuk *samba* randang sebab *samba* randang daging kerbau termasuk kebesaran penghulu dan menyembelih kerbau merupakan suatu keharusan dalam *batagak panghulu*.

2. Unggas

Jenis unggas yang sering direndang oleh masyarakat adalah ayam dan itik, di samping ternak lainnya. Ayam yang dipelihara pada suhu udara dalam kandang 17°C penampilannya lebih baik daripada suhu 25°C dan

29°C (Hawlider dan Rose, 1992). Suhu udara optimum bagi pertumbuhan ayam pedaging adalah 21°C (Soeharsono, 1976). Oleh sebab itu, untuk keperluan sehari-hari atau untuk keperluan lainnya, mereka sering merendang ayam maupun itik. Ayam maupun itik yang dibuat rendang itu biasanya ayam, yang sudah agak tua atau tidak bertelur lagi.

3. Telur

Telur merupakan bahan pangan yang sempurna. Karena telur memiliki kandungan gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh dalam proses pertumbuhan (Suardana dan Swacita, 2009). Telur merupakan bahan makanan yang cukup populer karena nilai gizinya yang tinggi serta harganya yang relatif murah bila dibandingkan dengan harga daging atau sumber protein hewani lainnya, sehingga memungkinkan telur untuk dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat (Agustin, 2008).

Telur Ayam Buras adalah bahan utama untuk membuat *rendang talua*. Rendang telur banyak variannya yakni: rendang telur bulat, rendang telur basah, dan rendang telur garing (Deptan, 2010). Pada zaman dahulu telur yang dibuat rendang adalah telur itik, tetapi sekarang masyarakat sudah banyak menggunakan telur ayam buras. Ketersediaan telur itik sangat terbatas hingga sulit untuk mendapatkannya untuk jumlah yang banyak. Daerah Limopuluah yang terkenal sebagai daerah penghasil telur turut memberi inspirasi bagi masyarakat untuk mengolah telur menjadi beraneka macam rendang.

4. Ikan, Belut, Lokan, Pensi, dan Udang-Udangan

Ikan, belut, lokan, pensi, dan udang-udangan termasuk bahan utama untuk membuat rendang baik dalam keadaan basah ataupun kering. Jenis ikan basah yang digunakan adalah tidak terbatas sesuai selera, misalnya ikan mas (*rayo*) atau ikan lainnya. Sedangkan ikan kering yang digunakan untuk membuat rendang adalah ikan asin, ikan bili asam, ikan *salai* atau *mosiak* dan udang *sayia*. Begitu juga belut, baik yang basah maupun yang kering. Menurut sebagian kecil masyarakat belut yang enak untuk direndang adalah belut sawah.

F. Sistem Informasi Geografis (SIG)

Sistem informasi geografis (SIG) atau *geographic Information System* (GIS) adalah suatu sistem yang dirancang untuk bekerja dengan data yang bereferensi spasial atau berkoordinasi geografi atau dengan kata lain suatu SIG adalah suatu sistem basis data dengan kemampuan khusus untuk menangani data yang bereferensi keruangan (spasial) bersamaan dengan seperangkat operasi kerja (Barus dan Wiradisastra, 2000).

Penggunaan data geografis ini dapat digunakan dalam mengatasi masalah di segala bidang. Contohnya di bidang pemasaran dan pelayanan jasa SIG dapat digunakan untuk mengetahui lokasi persebaran rendang yang ada di wilayah Sumatera Barat.

Menurut Esri tahun 1990 dalam prahastha tahun 2001 SIG adalah kumpulan yang terorganisir dari perangkat keras komputer, perangkat lunak, data geografis dan personil yang dirancang secara efisien untuk memperoleh, menyimpan,

meng-*update*, memanipulasi, menganalisis, dan menampilkan semua bentuk informasi yang bereferensi geografi. Menurut (Aronoff, 1997) dalam *Prahastha* tahun 2001 SIG adalah sistem yang membasiskan computer yang digunakan untuk menyimpan dan memanipulasi informasi geografi. SIG dirancang untuk mengumpulkan, menyimpan, dan menganalisis objek dan fenomena di mana lokasi geografi merupakan karakteristik yang penting atau kritis untuk dianalisis, dengan demikian, SIG merupakan sistem komputer yang memiliki empat kemampuan berikut dalam menangani data yang bereferensi geografi:

- a. Masukan
- b. Manajemen Data (menyimpan dan pemanggilan data)
- c. Analisis dan manipulasi data

Secara umum SIG diartikan sebagai sistem informasi berbasis komputer dalam menyimpan, mengolah, menganalisis, dan menampilkan data. Sistem Informasi Geografi (SIG) apabila dipisah merupakan gabungan dari tiga kata yaitu:

- a. Sistem adalah suatu kesatuan komponen atau variabel yang terorganisir secara terpadu, saling berinteraksi, saling bergantung satu sama lain untuk mendapatkan suatu hasil.
- b. Informasi adalah data yang berformat dengan baik agar mudah dianalisis atau diproses.
- c. Heografis merupakan keterkaitan data dengan lokasi yang diketahui dan dapat dihitung berdasarkan koordinat geografis.

Berdasarkan pengertian di atas dapat dikatakan bahwa SIG dirancang untuk membentuk suatu data yang terorganisasi dari berbagai data keruangan data atribut yang memiliki “Geo Code” dalam suatu basis data agar dapat dengan mudah dimanfaatkan serta dianalisis, Hal ini dikemukakan oleh tIm pelatihan SIG (BP2SIG Unnes 2006).

G. Penelitian Relevan

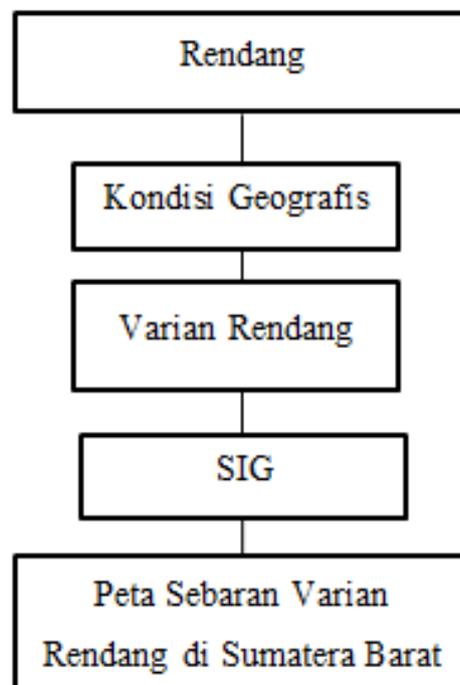
1. penelitian yang dilakukan oleh Wayan Yoga Wirangga Dkk yang berjudul “*Apilkasi Sistem Informasi Geografis untuk pemetaan letak suatu rumah makan di wilayah Denpasar*”. Hasil dari penelitian ini untuk mengatasi beberapa keterbatasan dari peta manual dalam melakukan pencarian rumah makan dengan menggunakan peta yang bersifat dinamis, memiliki kemampuan *update* data yang cepat dan mudah.

Persamaan penelitian ini dengan yang saya teliti adalah sama memanfaatkan aplikasi sistem informasi geografis untuk mempermudah penelitian. Perbedaannya yaitu penelitian sebelumnya membahas tentang letak rumah makan di Denpasar, sedangkan penelitian yang saya lakukan itu tentang persebaran rendang di Sumatera Barat .

2. penelitian relevan yang telah dilakukan oleh Amad Saeroji dan Deria Adi Wijaya yang berjudul “*Pemetaan Wisata Kuliner Khas Surakarta* “ hasil dari penelitian ini adalah Kota Surakarta memiliki kuliner yang khas di setiap kecamatannya, sehingga akan menimbulkan daya tarik bagi wisatawan baik lokal, nasional, bahkan internasional dan sangat mendukung untuk dijadikan destinasi wisata kuliner.

Persamaan penelitian ini dengan yang saya teliti adalah sama-sama melihat persebaran kuliner khas daerah. perbedaan terletak pada penelitian terdahulu lebih berfokus pada wisata kuliner, sedangkan saya hanya melihat persebaran varian rendang saja.

H. Kerangka Konseptual



Gambar 1 Kerangka Konseptual

Gambar 1. menunjukkan kerangka pemikiran penelitian. Dalam memetakan varian rendang tentunya di perlukan identifikasi varian apa saja yang ada di Sumatera Barat, setelah diketahui varian rendang dengan teknik yang di lakukan peneliti selanjutnya informasi yang didapatkan peneliti diinputkan dan dimasukkan ke dalam SIG sehingga dapat dipetakan sebaran varian rendang di Sumatera Barat.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah penghasil kuliner khas yaitu rendang. Kreatifitas dan keadaan lingkungan masyarakat, sehingga tercipta variasi rendang di setiap kabupaten atau kota di Sumatera Barat. Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Sumatera Barat merupakan daerah penghasil rendang terbaik dan tercipta variasi-variasi baru yang dipengaruhi oleh faktor alam dan kondisi fisik wilayah kabupaten atau kota yang dapat memanjakan lidah bagi pecinta rendang, variasi dari rendang tersebut yaitu: wilayah bagian pesisir masyarakat memanfaatkan *lokan* (kerang) sebagai bahan utama karena *lokan* (kerang) senang hidup pada wilayah yang berlumpur dan daerah pasang surut yang banyak ditumbuhi pohon mangrove dan dalam sedimen rawa mangrove. Dataran tinggi dan rendah masyarakat banyak yang memanfaatkan yang berasal dari alam sesuai dengan topografi daerah masing-masing seperti rendang *paku* (pakis), rendang *cubadak* (nangka), rendang *bungo jua* (bunga johar), rendang *pucuk ubi* (daun singkong), rendang *pensi* (kerang kecil), rendang belut, rendang ikan. Untuk faktor sosial Budaya bahan utama yang dimanfaatkan masyarakat yaitu babi yang terdapat di Kepulauan Mentawai karena masyarakat disana didominasi oleh masyarakat non muslim yang memperbolehkan mereka untuk mengkonsumsi daging babi, rendang *bada maco* (ikan kering), rendang ayam,

rendang telur, rendang daging sapi, rendang rabu (paru sapi). Varian tersebut tersebar luas di seluruh Sumatera Barat, namun setiap variasi rendang memiliki daerah asal-usulnya masing-masing dan tersebar di seluruh kota/kabupaten di Sumatera Barat.

2. Pemetaan dapat menggambarkan persebaran variasi rendang yang ada di Sumatera Barat. Persebaran varian rendang terbanyak berada di Payakumbuh dan Kabupaten Limapuluh Kota sedangkan daerah yang tidak terdapat variasi rendang yaitu Kota Padang, Kota Solok, Kota Padang Panjang, Kota Pariaman, dan Kabupaten Solok Selatan. Berdasarkan hal tersebut diketahui bahwa variasi kuliner tidak didasarkan atas wilayah administratif, melainkan dipengaruhi oleh kondisi fisik dan kondisi sosial budaya dan akibat dari pergerakan masyarakat. Setiap varian yang ditemukan dan tersebar di seluruh Sumatera Barat memiliki ciri khas masing-masing sesuai kabupaten atau kota tempat asalnya.

B. Saran

1. Dapat mempromosikan variasi-variasi baru dari rendang baik itu melalui media sosial, koran, majalah, dan internet agar variasi baru dari rendang lebih dikenal oleh masyarakat luas.
2. Untuk pemetaan membutuhkan penelitian lebih lanjut agar hasil yang didapatkan lebih baik lagi.

3. Pemerintah mendukung penuh UMKM di tiap kabupaten dan kota agar tercipta kreativitas masyarakat sehingga menciptakan varian-varian lain yang dapat meningkatkan daya tarik wisatawan dan pendapatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Stowe and Johnston. 2008. *The Food Culture Roadtrip: Experiential Learning in Spain*. New Orlean: University of Calgary.

Suratman, Darsiti. 2001. *Kehidupan Dunia Keraton Surakarta*. Yogyakarta: YUI
Suriani, Ni Made. 2009. "Seni Kuliner Bali sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus di Warung Babi Guling Ibu Oka di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata". (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.

Sutopo, H.B.. 1982. *Pengumpulan Data dan Analisis Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Lembaga Penelitian UNS.

Wayan yoga wirangga. 2014. *Aplikasi sistem informasi geografis untuk pemetaan letak suatu rumah makan diwilayah Denpasar*. Vol. 2. No. 2

Budianto, Eko. *Sistem Informasi Geografis dengan Arc View GIS*. Yogyakarta : Penerbit Andi Offset. 2010.

Asnan, Gusti (2003). Kamus Sejarah Minangkabau. Padang: Pusat Pengkajian Islam dan Minangkabau. hlm. 235. ISBN 979-97407-0-3.

Azima F. Rini, K. Sayuti, Novelina
The evaluation of nutritional value of Rendang Minangkabau
Agriculture and Agricultural Science Procedia, 9 (2016), pp. 335-341
View Record in ScopusGoogle Scholar

Yoshino

Malaysia cuisine: a case of neglected culinary globalization. *Globalization, food and social identities in the Asia Pacific region*, Sophia University Institute of Comparative Culture (2010) Google Scholar

S.R. Andam

Rendang traveler: Menyingkap Bertuahnya rendang Minang Terrant Ink, Jakarta (2012) Google Scholar

P.G. Kittler, P.S. Kathryn

Food and culture (5th ed.), Thomson Higher Education, USA (2008 Google Scholar

B. Sutomo

Rendang: Juara masakan terlezat sedunia versi CNN GO Kawan
Pustaka, Jakarta (2012) Google Scholar

F. Rahman

Jejak Rasa nusantara: sejarah Makanan Indonesia Gramedia Pustaka
Utama, Jakarta (2016) Google Scholar

Budiarsa, I N, and I K Suarsana, 'Desa Nongan Terletak, Kabupaten Karangasem,
Provinsi Bali Kabupaten Karangasem Tepatnya Kulinernya Terutama
Pembuatan Jajan Tradisional Khas Nongan Secara Turun-Temurun. Terutama
Yang Terkenal Adalah Jajan Pia Cap Mawar , Dimana Proses Pembuatannya
Adal', 16.2 (2017), 39–46

Nurmufida, Muthia, Gervasius H. Wangrimen, Risty Reinalta, and Kevin Leonardi,
'Rendang: The Treasure of Minangkabau', Journal of Ethnic Foods, 4.4 (2017),
232–35 <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>>

Patel, Seema, and Hafiz A.R. Suleria, 'Ethnic and Paleolithic Diet: Where Do They
Stand in Inflammation Alleviation? A Discussion', Journal of Ethnic Foods, 4.4
(2017), 236–41 <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.004>>

Rohaya, Siti, Sebaran Spasial Lokasi Pedagang Kuliner Di Kecamatan Bogor Tengah
Kota Bogor, Repository.Uinjkt.Ac.Id, 2019
<[http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/45296/1/SITI
ROHAYA-FITK.pdf](http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/45296/1/SITI%20ROHAYA-FITK.pdf)>

Soares, Anna Paula, 'Rendang', Journal of Chemical Information and Modeling, 53.9
(2013), 1689–99