

**INVENTARISASI RESEP RANDANG DAGING SEBAGAI MAKANAN
ADAT DI KECAMATAN BASO KABUPATEN AGAM**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**SRI RAHMI
NIM 2016/16075147**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

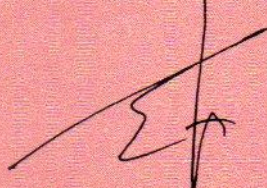
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Inventarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat di Kecamatan Baso Kabupaten Agam

Judul : Inventarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat di
Kecamatan Baso Kabupaten Agam
Nama : Sri Rahmi
NIM : 16075147
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

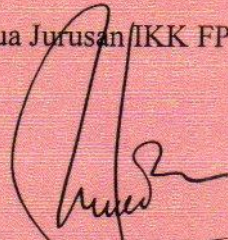
Padang, November 2021

Disetujui oleh Pembimbing



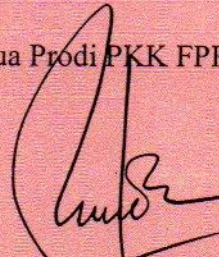
Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi PKK FPP UNP



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Sri Rahmi
NIM : 16075147
Judul : Inventarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan
Adat di Kecamatan Baso Kabupaten Agam
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr.Elida, M.Pd

1.

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2.

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Sri Rahmi
Nim	: 16075147
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

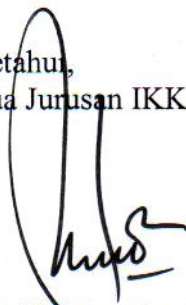
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

“Inventarisasi Resep *Randang Daging* Sebagai Makanan Adat di Kecamatan Baso Kabupaten Agam” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Sri Rahmi
NIM. 16075147

ABSTRAK

Sri Rahmi. 2016. “Inventarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Kecamatan Baso Kabupaten Agam” *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya inventarisasi resep *randang* daging di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi resep *randang* daging di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, peralatan dan proses pengolahannya.

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Baso, Kabupaten Agam. Sumber data penelitian adalah Bundo Kandung dan masyarakat yang ahli dalam membuat *randang*. Teknik pengambilan data dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data di lapangan yang meliputi reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah resep *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam dari 6 Nagari yaitu Nagari Koto Tinggi, Nagari Simaraso, Nagari Tabek Panjang, Nagari Koto Baru, Nagari Salo, dan Nagari Padang Tarok terdapat 12 resep yang berbeda di setiap daerahnya. Bahan dan bumbu yang digunakan yaitu daging sapi bagian paha dalam, santan dari kelapa tua dan setengah tua, cabe merah darek, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk. Alat yang digunakan yaitu baskom, saringan, kain perca, *sanduak*, *kuali basi* dan *piriang samba*. Proses pengolahannya yaitu santan dimasak dengan bumbu yang telah dihaluskan beserta dedaunan hingga terbit minyak, kemudian masukkan daging dan masak hingga berwarna coklat kehitaman.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Inventarisasi Resep *Randang Daging* Di Kecamatan Baso Kabupaten Agam sebagai Makanan Adat”**. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proses penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zufikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan mulai dari penyusunan proposal penelitian ini.
5. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah M.Si selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan.

6. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku penguji Skripsi.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga besar yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil.
9. Seluruh rekan-rekan S1 Tata Boga 2016 dan semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas dorongan dan semangatnya, baik selama perkuliahan maupun selama penulisan skripsi.

Skripsi ini penulis selesaikan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada guna tersusunnya skripsi ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tidak luput dari kekurangan, untuk itu sangat diharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Pustaka	8
1. Inventarisasi	8
2. Resep	9
3. Rendang / <i>Randang</i>	9
4. Makanan Adat	31
B. Kerangka Konseptual	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	34
C. Instrumen Penelitian	34
D. Informan Penelitian	34
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	35
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	37
G. Teknik Analisis Data	40
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian	44
B. Pembahasan	109

BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	115
B. Saran	116
DAFTAR PUSTAKA	117

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-Kisi Pedoman Atau Format Observasi	36
2. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Koto Tinggi menurut informan A.....	56
3. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Koto Tinggi menurut informan B.....	57
4. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Simarasok menurut informan A.....	67
5. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Simarasok menurut informan B.....	69
6. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Tabek Panjang menurut informan A.....	77
7. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Tabek Panjang menurut informan B.....	78
8. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Koto Baru menurut informan A.....	87
9. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Koto Baru menurut informan B.....	88
10. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Salo menurut informan A.....	97
11. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Salo menurut informan B.....	98
12. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Padang Tarok menurut informan A.....	107
13. Proses pengolahan <i>randang</i> daging di Nagari Padang Tarok menurut informan B.....	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Randang</i> Kering.....	14
2. <i>Randang</i> basah / Kalio	14
3. Daging	15
4. Santan	16
5. Cabe Merah halus.....	17
6. Bawang Merah halus.....	18
7. Bawang Putih halus.....	18
8. Lengkuas halus	19
9. Jahe halus.....	20
10. Daun Jeruk	21
11. Daun Salam	22
12. Serai/Sereh	22
13. Daun Kunyit	23
14. Timbangan	24
15. Talenan	24
16. Pisau	25
17. Ulekan / <i>Batu Lodo</i>	25
18. Kain Kasa/ Serbet/ Kain perca	26
19. Wadah mangkuk / Baskom	27
20. <i>Rubber Spatula</i> / <i>Sudu Lado</i>	27
21. Lab Kerja	28
22. Wajan / <i>Kuali</i>	28
23. Sutil / Sendok Penggorengan	29
24. Tungku.....	30
25. Corong/ <i>Saluang</i>	30
26. Komponen Analisis Data	43
27. Potongan daging 18 potong perkilo.....	47
28. Potongan daging 25 potong perkilo.....	47
29. Potongan daging 15 potong perkilo.....	48
30. Peralatan persiapan di Nagari Koto Tinggi.....	50
31. Peralatan pengolahan di Nagari Koto Tinggi.....	51
32. Peralatan penyajian di Nagari Koto Tinggi.....	51
33. Potongan daging 20 potong perkilo.....	58
34. Peralatan persiapan di Nagari Simarasok.....	61
35. Peralatan pengolahan di Nagari Simarasok.....	61

36. Peralatan penyajian di Nagari Simarasok.....	62
37. Potongan daging 30 potong perkilo.....	69
38. Peralatan persiapan di Nagari Tabek Panjang.....	71
39. Peralatan pengolahan di Nagari Tabek Panjang.....	72
40. Peralatan penyajian di Nagari Tabek Panjang.....	75
41. Peralatan persiapan di Nagari Koto Baru.....	81
42. Peralatan pengolahan di Nagari Koto Baru.....	82
43. Peralatan penyajian di Nagari Koto Baru.....	83
44. Peralatan persiapan di Nagari Salo.....	92
45. Peralatan pengolahan di Nagari Salo.....	92
46. Peralatan penyajian di Nagari Salo.....	93
47. Peralatan persiapan di Nagari Padang Tarok	101
48. Peralatan pengolahan di Nagari Padang Tarok.....	102
49. Peralatan penyajian di Nagari Padang Tarok.....	102

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pedoman Observasi Penelitian.....	119
2. Pedoman Wawancara Penelitian	121
3. Data Informan	128
4. Dokumentasi Wawancara	132
5. Surat Tugas Seminar.....	134
6. Surat Tugas Pembimbing	135
7. Surat Tugas Kompre.....	136
8. Surat Izin Penelitian.....	137
9. Resep <i>randang</i> daging di Kecamatan Baso Kab. Agam.....	138

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan suatu negara yang terdiri dari 34 provinsi dengan kebudayaan dan adat istiadat yang berbeda-beda. Setiap provinsi memiliki kebudayaan dan adat istiadat yang khas, salah satunya adalah provinsi Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan daerah yang terkenal dengan adat istiadatnya. Adat istiadat daerah Sumatera Barat yang kuat dipercaya sebagai pemersatu masyarakatnya (Jeniat *all*, 2016:2). Sumatera Barat terdiri dari 7 kota dan 12 kabupaten. Di setiap kota dan kabupaten yang terdapat di provinsi Sumatera Barat memiliki adat istiadat yang hampir sama, namun terkadang terdapat sedikit perbedaan. Salah satu kabupaten yang masih menjalankan adat istiadatnya adalah Kabupaten Agam.

Kabupaten Agam menjadi wilayah pemukiman awal masyarakat *Minangkabau*, kabupaten ini memiliki 16 kecamatan dan 82 nagari. Luas wilayah di Kabupaten Agam mencapai 1.804,30 km². Jumlah penduduk yang ada di Kabupaten Agam tercatat yaitu 524.906 jiwa dengan sebaran 291 jiwa/km². Kabupaten Agam merupakan daerah *darek* (darat) yang memiliki beberapa kecamatan, salah satunya ialah Kecamatan Baso.

Kecamatan Baso menjadi kecamatan yang menghubungkan dua kota yaitu sekitar 10 km dari Kota Bukittinggi dan 15 km dari Kota Payakumbuh. Nama Baso diambil dari salah satu nama jorong yang ada di Kecamatan Baso. Kecamatan Baso terletak di kaki Gunung Marapi dengan daerah yang

berbukit dan lereng yang sangat terjal (Wikipedia, 2020). Kecamatan Baso terdiri dari 6 kenagarian yaitu Koto Baru III Jorong, Koto Tinggi, Padang Tarok, Simarasok, Salo, Tabek Panjang. Dari 6 kenagarian yang ada di Kecamatan Baso terdapat kesaamaan adat istiadat yaitu pada makanan adat. Makanan adat yang sering dihidangkan pada acara adat di Kecamatan Basoa adalah *randang*.

Randang merupakan makanan khas daerah Sumatera Barat. *Randang* memiliki kelezatan yang sudah mendunia. *Randang* dinobatkan sebagai makanan terbaik nomor 1 di dunia dari 50 makanan di dunia versi CNN (S.metron, 2018:1). *Randang* tidak hanya soal makanan, *randang* memiliki kaitan dengan adat istiadat *Minangkabau*. *Randang* melambangkan kebesaran sebuah *nagari* (desa). Sehingga, dalam acara apa pun *randang* mesti ada. Tanpa *randang* jamuan makan bisa batal. *Randang* dianggap sebagai “*induk samba*”. Artinya, *randang* harus ada pada saat jamuan adat (S.metron, 2018:16).

Bagi masyarakat *Minangkabau* terdapat tiga jenis makanannya itu makanan adat, *samba* adat, dan makan beradat. *Randang* termasuk kedalam *samba* adat. *Samba* adat adalah hidangan berupa aneka lauk dan sayur yang wajib ada di setiap upacara adat. *Samba* adat inilah yang menjadi penentu berlangsungnya sebuah upacara adat seperti perkawinan, *batagak* penghulu, *maanta karumah mintuo*, *manjalang mintuo*, *manjamu datuak*, dan hari raya islam.

Asal muasal kata *randang* diambil dari kata *merandang*, yakni suatu proses memasak santan secara perlahan hingga kering. Perpaduan santan dan bumbu yang telah kering menghasilkan warna cokelat kehitaman. Menurut Suri (2016:16) menyatakan bahwa “*randang* adalah makanan yang diawetkan dengan sengaja maupun tidak. Bukan diawetkan menggunakan bahan kimia, tetapi melalui proses pemanasan beberapa kali”. Di Sumatera Barat, *randang* terbagi menjadi beberapa jenis salah satunya adalah *randang* daging. *Randang* daging merupakan jenis *randang* yang bahan utamanya adalah daging sapi dan kelapa. Bumbu yang biasa digunakan dalam membuat *randang* daging adalah bawen merah, bawang putih, cabe merah, lengkuas, jahe, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, dan serai. Penggunaan bumbu pada pembuatan *randang* daging serta resep yang digunakan berbeda-beda di setiap daerah. Untuk itu diperlukannya kegiatan inventarisasi dalam proses pembuatan rendang.

Inventarisasi merupakan serangkaian kegiatan pendataan, pencatatan, pelaporan hasil, dan dokumentasi yang bertujuan untuk mendapatkan suatu data yang akurat (A. Gima Sugiana, 2013:173). Inventarisasi *randang* daging merupakan suatu kegiatan mendata, mencatat, dan mendokumentasikan tentang bahan, bumbu, alat, dan cara pengolahan *randang* daging. Kegiatan menginventarisasikan ini diperlukan untuk pengembangan, pelestarian, dan menambah ilmu serta wawasan dalam membuat *randang* daging.

Berdasarkan hasil prapenelitian yang telah peneliti lakukan pada tanggal 16 agustus 2020 di Kecamatan Baso, menurut informan dari Nagari

Salo ”Bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* meliputi daging 1 kg, kelapa 3 butir, cabe giling 200 gr, bawang merah giling 200 gr, bawang putih giling 100 gr, jahe giling 100 gr, lengkuas giling 100 gr, daun salam 3 lembar, daun kunyit 3 lembar, serih 2 batang, dan daun jeruk 2 lembar”, menurut informan dari Nagari Tabek Panjang “Bahan dan bumbu yang digunakan berupa daging 1 kg, kelapa 4 butir, cabe merah giling 250 gr, bawang merah giling 250 gr, bawang putih giling 200 gr, jahe giling 100 gr, lengkuas giling 250 gr, daun salam 10 lembar, daun kunyit 5 lembar, serih 2 batang, daun jeruk 10 lembar”. Sedangkan menurut informan dari Nagari Padang Tarok “Bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* antara lain daging 1 kg, kelapa 3 butir, cabe merah giling 100 gr, bawang merah giling 100 gr, bawang putih 50 gr, jahe giling 25 gr, lengkuas giling 100 gr, daun salam 4 lembar, daun kunyit 2 lembar, serih 2 batang, daun jeruk 6 lembar dan kelapa gongseng ½ butir. Perbedaan pengolahan *randang* di setiap nagari juga terlihat dari teknik pengolahan yang digunakan, ada yang menumis bumbu terlebih dahulu dan ada yang mencampurkan bumbu secara langsung ke dalam santan .

Teknik pengolahan *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso dengan cara bumbu ditumis terlebih dahulu sedangkan di Nagari Salo dan Nagari Padang Tarok Kecamatan Baso cukup mencampur semua bumbu. Tidak hanya itu, belum ada buku yang menjelaskan bahan, bumbu, alat, dan proses pengolahan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

Berdasarkan permasalahan di atas dapat dilihat bahwa *randang* daging merupakan aset budaya yang penting dan perlu dilestarikan serta dipertahankan. Salah satu langkah awal dalam mempertahankan budaya bangsa adalah menginventarisasikan resep *randang* di Kecamatan Baso Kabupaten Agam sebagai makanan adat meliputi macam-macam bahan, bumbu, alat, dan proses pengolahannya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka penulis memutuskan untuk melakukan penelitian dengan judul **“Inventarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Kecamatan Baso Kabupaten Agam”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis kemukakan, maka fokus penelitian ini adalah menginventarisikan bahan-bahan pembuatan *randang* daging, bumbu, alat-alat yang digunakan, serta cara pengolahan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

C. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang dan focus penelitian, maka penulis merumuskan masalah yang ada yaitu:

1. Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam?
2. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam?

3. Apa saja alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam?
4. Bagaimanakah proses pengolahan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.
2. Mendeskripsikan bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.
3. Mengidentifikasi alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.
4. Menjelaskan proses pengolahan *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan tambahan pengalaman dan pengetahuan mengenai inventarisasi resep *randang* daging yang ada di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

2. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi masyarakat berupa pengetahuan dalam menginventarisasi *randang* daging sebagai makanan adat *Minangkabau* agar tetap terjaga.

3. Bagi pemerintah dan pihak lembaga yang terkait

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan, terutama dalam inventarisasi resep *randang* daging yang ada di Sumatera Barat.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Pustaka

1. Inventarisasi

Inventarisasi adalah pendataan atau pengumpulan data tentang kegiatan, hasil yang dicapai serta kebudayaan dan sebagainya. Chabib dkk (2010:180) berpendapat “Inventarisasi merupakan kegiatan/tindakan untuk melakukan perhitungan, pengurusan, penyelenggaraan peraturan, pencatatan data dan pelaporan barang milik daerah dan pelaporan dalam unit pemakaian”. Adapun Menurut Peraturan Pemerintah No. 27 Tahun 2014 “Inventarisasi adalah kegiatan untuk melakukan pendataan, pencatatan, dan pelaporan hasil pendataan Barang Milik Negara/daerah”. Pendapat ini didukung oleh pernyataan A. Gima Sugiama (2013:173):

Inventarisasi adalah serangkaian kegiatan untuk melakukan pendataan, pencatatan, pelaporan hasil pendataan asset, dan mendokumentasikannya baik asset berwujud maupun asset tidak berwujud pada suatu waktu tertentu. Inventarisasi dilakukan untuk mendapatkan data seluruh asset yang dimiliki, dikuasai, sebuah organisasi perusahaan atau instansi pemerintah.

Inventarisasi resep *Randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agamdapat disimpulkan yaitu serangkaian kegiatan untuk melakukan pengamatan, pendokumentasikan, pencatatan, dan pelaporan hasil yang meliputi bahan *Randang* daging, bumbu, peralatan serta proses pengolahannya.

2. Resep

Resep merupakan pedoman kerja dalam pengolahan makanan, jika tidak menggunakan resep maka hasilnya tidak konsisten. Menurut Siti dan Kokom (2018:2) “resep adalah seperangkat intruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan”. Resep merupakan seperangkat perintah yang menjelaskan cara membuat atau menyiapkan makanan (wikipedia:2020).

Pendapat lain juga mengatakan resep adalah alat bantu juru masak dalam membuat sebuah hidangan, sehingga resep merupakan kumpulan intruksi dan langkah kerja untuk membuat suatu masakan, memberikan petunjuk secara jelas dan terurut mengenai prosedur kerja seperti: mengolah, mencampur dan memasaknya. Resep yang baik adalah resep yang mudah untuk dibaca, difahami dan dipraktekkan oleh sipembaca dalam membuat masakan (Sa’diah dan Endang 2017:108).

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan resep adalah pedoman dalam pengolahan makanan, dimana resep menjelaskan cara mengolah, mencampur, memasak, serta bahan dan alat yang diperlukan dalam pengolahan.

3. Rendang / *Randang*

Randang merupakan masakan Sumatera barat yang memiliki warna hitam kecoklatan yang kaya akan rempah-rempah. *Randang* berasal dari kata “*merandang*” yang berarti memasak santan hingga kering secara perlahan, namun dalam bahasa Indonesia makanan ini disebut rendang

karena dalam Kamus Besar Indonesia ditulis rendang, menurut Winda Dwi Amalia (2019:15).

Randang merupakan makanan yang diawetkan dengan sengaja maupun tidak. Diawetkan yang dimaksud bukanlah menggunakan bahan kimia, tetapi melalui proses pemanasan beberapa kali Menurut Suri (2012:16). Sedangkan menurut Mak Katik dalam Hariadi (2012:19):

Randang ada karena adanya masyarakat memasak daging yang banyak dengan santan dan bumbu tertentu sehingga tidak habis dalam sehari, kemudian malam harinya dihangatkan, dan tidak habis juga. Agar tidak basi dan tidak terbuang, kembali keesokan harinya di hangatkan sampai pada akhirnya bumbu *randang* itu kering. Oleh karena itu, *randang* yang sebenarnya adalah kering. Keringnya suatu *randang* menjadikannya tahan dan awet. Jadi *randang*, adalah sebuah olahan masakan dengan cara *dirandang* yakni dimasak dengan api sangai (api sangat kecil yang diatur agar jangan sampai menghanguskan) sampai kering yang proses memasaknya dilakukan secara tradisonal, yakni dimasak diatas tungku dengan menggunakan kayu bakar. Pada awalnya dimasak dengan api besar, lalu dilanjutkan dengan menggunakan api sangai yang berasal dari pembakaran sabut kelapa.

a. Pengertian *randang*

Randang diambil dari kata *marandang* yaitu suatu proses pengolahan lauk dengan bahan dasar santan yang dimasak sehingga kandungan airnya berkurang, bahkan kering jika disebut *randang* itu artinya olahan masakan kering tanpa mengandung air. Kombinasi santan dan bumbu yang telah kering menghasilkan warna coklat kehitaman. Tetapi beberapa daerah di Sumatera Barat, masakan *randang* tidak selalu berwrna hitam kecoklatan Hariadi, dkk (2012:19).

Randang yaitu salah satu jenis olahan samba, main dish atau lauk (Suri, 2012:22). Bahan dasar dalam pembuatan *randang* tidak hanya daging sapi dan daging kerbau, bahan lainnya seperti daging kambing, daging ayam, daging bebek, daging ikan, udang, jeroan sapi seperti hati dan paru, kentang, singkong, jengkol dan dedaunan juga bisa dijadikan dalam masakan rendang (Sutomo, 2012:21). Sedangkan menurut Ester lidya dkk (2005:59) “rendang adalah salah satu olahan daging yang dapat dikonsumsi dalam waktu yang cukup lama”.

Proses memasak dari santan banyak mengandung air atau gulai, kemudian berkurang air menjadi kalio, sampai dengan memasak kering air itu yang disebut *randang*. Menurut Mak Katik proses pembuatan *randang* harus ditunggu sampai terdengar suara minyak mendidih. Bila masih mendesir, itu pertanda masih banyak kandungan air dalam masakan *randang* Hariadi (2012:19). Menurut Emas dalam Dian Novita (2020:21) “menyatakan bahwa *randang* salah satu makanan atau masakan yang berbahan utama daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu-bumbu dan rempah-rempah asli Minangkabau”.

Berdasarkan pengertian *randang*, dapat disimpulkan bahwa *randang* adalah masakan kering tanpa mengandung air yang berbahan utama daging dan menggunakan santan serta campuran dari berbagai bumbu dan rempah, dimasak dengan waktu yang lama dan memiliki warna coklat kehitaman.

b. Nilai filosofi *randang*

Randang tidak hanya sebuah makanan lezat No 1 di dunia, rendang juga memiliki filosofi yang terlihat dari elemen-elemen bahan dasar dan cara pemasakannya. *Randang* mempunyai filosofi yang berasal dari kebudayaan minangkabau yaitu Musyawarah. Bersumber dari museum *randang* west sumatra yang terletak di museum Adityawarman provinsi Sumatera Barat Filosofi *randang* ada empat yaitu:

1) Daging

Daging melambangkan Niniak Mamak dan Bundo Kanduang. Dimana mereka akan memberikan kemakmuran pada Anak Pisang dan Kemenakan.

2) Karambia (Kelapa)

Karambia atau kelapa melambangkan kaum intelektual atau yang dalam bahasa minang disebut Cadiak Pandai. Dimana mereka merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu.

3) Lado (Cabe)

Lado atau cabe sebagai lambang Alim Ulama yang tegas dan pedas dalam mengajarkan agama.

4) Bumbu

Pemasak atau bumbu melambangkan setiap individu, dimana masing-masing individu memiliki peran sendiri-sendiri

untuk memajukan hidup berkelompok dan unsur terpenting dalam hidup bermasyarakat di Minang.

Nilai filosofi yang tinggi dan erat dengan budaya tersebut menjadikan *randang* disajikan pada prosesi adat Minangkabau pada masa dahulu dalam empat kelompok:

- 1) Sebagai sajian dalam upacara adat seperti pernikahan
- 2) Sebagai panahan ulak untuk menjamu tamu
- 3) Sebagai sajian sehari-hari masyarakat minang
- 4) Sebagai oleh-oleh atau beal merantau.

c. **Jenis *randang***

Randang terbagi menjadi dua jenis, diantaranya *randang* kering dan *randang* basah. *Randang* kering merupakan *randang* yang telah berwarna coklat kehitaman, sedangkan *randang* basah merupakan *randang* yang masih berwarna kecokelatan sampai coklat. (Hariadi, 2012:19).

1) *Randang* kering

Bagi masyarakat Minangkabau, masakan yang bisa disebut *randang* adalah jenis *randang* yang benar –benar kering. *Randang* jenis ini dimasak dalam waktu berjam –jam lamanya hingga santan mengering dan bumbu terserap sempurna. *Randang* kering biasanya berwarna lebih gelap coklat kehitaman. Jika dimasak dengan tepat, *randang* kering dapat awet bertahan selama tiga sampai empat minggu dalam suhu ruangan, bahkan dapat bertahan

hingga lebih dari sebulan jika disimpan di kulkas, dan enam bulan jika dibekukan S. Metron Medison (2018:33). Dibawah adalah gambar dari *randang* kering.



Gambar 1. *Randang* kering
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2) *Randang* basah atau kalio

Randang basah atau biasanya masyarakat Minangkabau menyebut kalio adalah jenis *randang* yang dimasak dalam waktu singkat. Santan pada *randang* ini belum terlalu mengering sempurna dan menghitam. *Randang* basah ini bewarna coklat terang keemasan dan lebih pucat S. Metron Medison (2018:34). Dibawah adalah gambar dari *randang* basah atau kalio.



Gambar 2. *Randang* basah/kalio
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Dari beberapa pendapat mengenai jenis *randang* ditarik kesimpulan bahwa *randang* memiliki berbagai jenis yang berbeda dilihat dari segi bentuk *randang*, dari segi jenis *randang*, dan dari macam variannya.

d. Bahan – bahan untuk membuat *randang*

1) Bahan

a) Daging sapi / *dagiang*

Daging merupakan sumber bahan makanan hewani yang memiliki protein tinggi. Protein tinggi yang terdapat pada daging disebut dengan asam amino esensial. Asam amino sangat penting untuk tubuh. Selain asam amino kandungan lain dari daging yaitu karbohidrat, fosfor, vitamin, lemak, mineral dan kalsium (Wijayanti, 2014). Daging sapi yang cocok untuk pembuatan rendang yaitu daging sapi pada bagian rump atau tanjung yaitu bagian punggung, top side (penutup), dan cub roll (lemusir) dan bagian lain yang tidak mengandung lemak (Wynda 2019:54). Dibawah adalah gambar dari daging sapi segar lokal.



Gambar 3. Daging Sapi
Sumber: kompas.com 20 Juli 2021

b) Santan

Santan adalah sari pati kelapa yang biasanya digunakan dalam pembuatan *randang*. Santan yang tidak mengandung air banyak merupakan santan yang baik (Wynda, 2019:55). Santan merupakan cairan yang tidak tembus pandang memiliki warna putih susu dan rasa gurih yang berasal dari lemak jenuh. Santan yang di gunkan dalam pembuatan *randang* berasal dari perasan parutan daging kelapa yang sudah tua agar menghasilkan dedak dan minyak yang baik(Hariadi, 2012:32).

Santan terbagi dua yaitu santan kental dan sntan cair, santan kental adalah perasan pertama yang dihasilkan dari parutan daging kelapa sedangkan santan cair adalah perasan santan selanjutnya yang telah dicampur dengan tambahan air (Edward, 2014:8). Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa santan yang digunakan dalam pembuatan *randang* daging adalah santan kental yang berasal dari perasan parutan daging kelapa yang sudah tua. Dibawah adalah gambar santan kelapa kental.



Gambar 4. Santan
Sumber: Dokumentasi pribadi

e. Bumbu dalam membuat *randang*

1) Cabe merah / *Lado*

Penggunaan jenis cabe dalam pembuatan rendang tidak ada ketentuannya, yang diperlukan cabe berwarna merah segar dan bukan cabe rawit. Pemakaian cabe dapat disesuaikan dengan selera masing-masing (wynda, 2019:55). Dalam pengolahan *randang* daging cabe yang digunakan adalah cabe merah yang telah dihaluskan untuk memberikan warna dan citarasa pedas. Dibawah adalah gambar cabe merah yang telah di haluskan dan digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 5. Cabe merah halus
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2) Bawang merah

Bawang merah merupakan salah satu bumbu utama dalam masakan yang berasal dari Iran, Pakistan, dan pegunungan disebelah utaranya, tetapi kemudian menyebar ke berbagai penjuru dunia (Wikipedia 2020). Bawang merah yang bagus adalah bawang merah yang bulat, tidak keriput dan tidak lembek (Wynda, 2019:56). Dalam pengolahan *randang* daging bawang merah yang digunakan adalah bawang merah yang telah dihaluskan untuk

memberikan aroma dan rasa gurih dalam masakan *randang*.
Dibawah adalah gambar bawang merah halus yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 6. Bawang merah halus
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3) Bawang putih

Penggunaan bawang putih dalam memasak rendang tidak terlalu banyak apabila dibandingkan dengan bawang merah. Memilih bawang yang baik ialah bawang yang besar, tidak busuk, dan juga tidak keriput (Wynda, 2019:56). Dalam pengolahan *randang* daging bawang putih yang digunakan adalah bawang putih yang telah dihaluskan supaya aroma dan citarasa masakan lebih terasa. Dibawah adalah gambar bawang putih halus yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 7. Bawang Putih halus
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4) Lengkuas

Anni Faridah, dkk (2012:178) menyatakan “Lengkuas atau laos pada masakan berfungsi memberi aroma segar, harum, dan segar pada masakan”. Lengkuas atau laos jik sudah tua memiliki serat yang kasar dan rasa yang pedas sedangkan lengkuas muda lebih banyak mengandung air dan berwarna merah muad (Hayatinusuf dan Cherry 2015:15). Lengkuas dan jahe merupakan bumbu yang memiliki bentuk yang hampir sama. Perbedaan dari kedua bumbu ini terlihat dari segi warna yaitu lengkuas memiliki warna lebih kemerahan dibandingkan dengan jahe. Penggunaan lengkuas pada pembuatan rendang adalah menambah aroma harum. Dalam pengolahan *randang* daging lengkuas yang digunakan adalah lengkuas segar yang telah dihaluskan agar aroma *randang* lebih harum. Dibawah adalah gambar lengkuas halus yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 8. Lengkuas halus
Sumber: Dokumentasi Pribadi

5) Jahe

Jahe merupakan jenis bumbu dapur yang tergolong dalam umbi akar. Menurut Wynda (2019:57) menyatakan “Jahe memberikan aroma wangi yang khas dan cita rasa agak pedas”. Jahe bersifat menghangatkan tubuh, dapat menghilangkan bau anyir pada protein hewani (Hayatinufus dan Cherry 2015:15). Penggunaan jahe dalam memasak rendang tidak terlalu banyak. Jahe digiling halus dan bisa juga dibakar terlebih dahulu serta dimemarkan agar aroma jahe dapat tercium dengan kuat. Dalam pengolahan *randang* daging jahe yang digunakan adalah jahe segar yang telah dihaluskan agar aroma *randang* lebih harum. Dibawah adalah gambar jahe halus yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 9. Jahe
Sumber: Dokumentasi Pribadi

6) Daun jeruk

Daun jeruk merupakan tambahan penyedap alami yang memiliki aroma yang sangat enak dan menambah cita rasa yang kuat, meskipun bentuk daunnya tidak terlalu besar namun aroma yang dihasilkan sangat kuat dan menyegarkan, terutama jika helaian daun dilepas atau dikoyak dari tulangnya (Hayatinufus dan

Cherry 2015:19).. Pemilihan daun jeruk yang tua sangat dianjurkan dalam membuat rendang, hal ini dikarenakan daun jeruk yang tua memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan yang muda. Dibawah adalah gambar daun jeruk yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 10. Daun Jeruk
Sumber: Dokumentasi Pribadi

7) Daun Salam

Bahan penambah aroma harum dalam membuat suatu masakan adalah daun salam. Daun salam biasa digunakan dalam masakan berbahan daging, ikan, ayam, sayuran, dan nasi. Daun salam memiliki bentuk yang tidak jauh beda dengan daun-daun pada umumnya, namun yang membedakan adalah fungsinya sebagai pengharum masakan. Hal ini didukung oleh pernyataan Hayatinufus dan Cherry 2015:21 yaitu” Demikian lembutnya daun salam segar hampir tidak mengeluarkan bau yang berati. Namun dalam masakan, daun salam menghadirkan aroma lembut yang sedap dengan rasa sedikit manis”. Dibawah adalah gambar daun salam yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 11. Daun Salam
Sumber: Dokumentasi Pribadi

8) Serai/Sereh

Serai adalah bumbu yang berasal dari batang tanaman, pengolahannya dilakukan dengan cara dimemarkan atau dihaluskan. Pada serai yang dimemarkan agar tidak bercera-berai dalam masakan maka perlu disimpul agar mudah di angkat (Hayatinufus dan Cherry 2015:21). Serai berfungsi sebagai bahan penambah rasa dan aroma dalam suatu masakan. Dibawah adalah gambar serai yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 12. Serai/Sereh
Sumber: Dokumentasi Pribadi

9) Daun Kunyit

Daun kunyit merupakan daun yang digunakan untuk mengurangi bau amis pada olahan daging. Bumbu ini berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma, di sumatera biasanya digunakan

pada olahan bersantan seperti rendang, kalio, gulai serta kari (anni faridah, dkk,2013:182). Dibawah adalah gambar daun kunyit yang digunakan untuk membuat *randang*.



Gambar 13. Daun Kunyit
Sumber: Dokumentasi Pribadi

f. Peralatan Dalam Membuat Rendang

1) Alat Persiapan

a) Timbangan

Alat yang digunakan untuk mengukur berat suatu bahan makanan disebut dengan timbangan. Timbangan dapat digunakan untuk menimbang bahan makanan yang padat seperti tepung, daging bahan makanan cair diantaranya minyak, air dan susu (Elida 2019:63). Dibawah adalah gambar timbangan digital yang digunakan untuk menakar bahan dan bumbu dalam pengolahan *randang* daging.



Gambar 14. Timbangan
Sumber: Dokumentasi pribadi

Dari uraian di atas dapat disimpulkan penggunaan timbangan dalam pengolahan *randang* yaitu menimbang daging, cabe, bawang merah, bawang putih, lengkuas dan jahe.

b) Talenan

Alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan makanan disebut dengan talenan. Talenan digunakan sebagai tempat mengiris, memotong, mencincang, bahan dasar dari talenan biasanya berbahan dasar kayu tetapi juga ada yang berbahan dasar plastik atau viber (Rika 2013:37). Dibawah adalah gambar talenan.



Gambar 15. Talenan
Sumber: Shopee.com(08 oktober 2020)

c) Pisau

Pisau yaitu alat yang digunakan untuk memotong sebuah benda. Menurut elida (2019:73) "pisau adalah benda

yang wajib dipakai dalam proses pengolahan makanan”. Pisau dalam pembuatan *randang* berfungsi untuk mengiris, memotong semua bahan yang dibutuhkan. Dibawah adalah gambar pisau.



Gambar 16. Pisau

Sumber: Dokumentasi Pribadi

d) Ulekan/Batu Lado

Batu lado atau batu gilingan cabe yaitu seperangkat peralatan dengan dua bagian, diantaranya anak batu lado yang berbentuk bulat dan induak batu lado yang berbentuk pipih lebar (Hariadi, dkk, 2012:47)”. Batu lado merupakan alat persiapan tradisonal yang berfungsi sebagai alat penghalus bahan, bumbu dan rempah. Ulekan/ batu lado sudah terkenal sebagai alat penghalus bumbu masakan (Rika 2013:36). Dibawah adalah gambar ulekan/*batu lado*.



Gambar 17. Ulekan atau Batu Lado

Sumber: Cerita Tribay (08 oktober 2020)

Di dalam pengolahan *randang*, batu lado digunakan untuk menghaluskan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabe merah, lengkuas, dan jahe.

e) Kain Kasa/Serbet/Perca

Kain kasa adalah sebuah kain yang berukuran ± 30 cm x 20 cm (Wynda, 2019:69). Kain kasa digunakan untuk memeras kelapa dalam jumlah banyak, fungsi penggunaan kain kasa ini agar santan keluar lebih banyak agar *randang* yang dimasak menjadi berminyak. Menurut Hariadi, dkk (2012:45) menyatakan “Penggunaan serbet dan perca tidak seragam, ada yang menggunakan sapu tangan biasa 26amboo26 pula yang membuatnya seperti kaduik (kantong yang bagian atasnya diberi tali untuk mengucutkan sekaligus mengikat/mengunci agar isinya tidak tumpah)”. Dibawah adalah gambar kain kasa/Perca yang digunakan untuk memeras kelapa parut sehingga menghasilkan santan.



Gambar 18. Kain Kasa/ Perca
Sumber: Dokumentasi pribadi

f) Wadah, Mangkuk/ Baskom

Mangkuk merupakan peralatan dapur setengah lingkaran, terdiri dari berbagai ukuran dan bahan, seperti kaca,

porselen, stainless steel dan plastik, digunakan untuk mencampur bahan. Mangkuk digunakan sebagai tempat untuk meletakkan bumbu dan bahan yang akan diolah, hal ini berfungsi untuk memudahkan proses pengolahan. Baskom adalah alat yang digunakan untuk mencuci daging, serta tempat untuk meletakkan bahan yang akan diolah (Hariadi 2012:39). Dibawah adalah gambar baskom.



Gambar 19. Wadah, Mangkuk/ Baskom
Sumber: Dokumentasi pribadi

g) Rubber Spatula/Sudu Lado

Spatula atau sudu lado (dalam bahasa Minang) adalah alat yang digunakan untuk mencampur serta mengumpulkan dan membersihkan bumbu yang ada di batu giling/ulekkan (Elida 2019:135). Dibawah adalah gambar rubber spatula.



Gambar 20. Rubber spatula/ sudu lado
Sumber: Dokumentasi pribadi

h) Lap Kerja

Lap kerja yaitu alat yang digunakan untuk menjaga kebersihan meja kerja. Menurut Wynda (2019:68) menyatakan “Lap kerja (cotton cloth) adalah alat yang berfungsi menjaga peralatan dapur tetap bersih”. Dibawah adalah gambar lap kerja.



Gambar 21. Lap kerja
Sumber: Dokumentasi pribadi

2) Alat Pengolahan

a) Wajan/Kuali Basi

Wajan yaitu alat memasak terbuat dari baja, logam lain yang diletakkan di atas kompor atau tungku dan digunakan sebagai wadah makanan yang akan diolah (Wikipedia, 2003). Menurut Hariadi (2012:50) “Kuali basi atau kuali besi yang lazim untuk memasak *randang*. *Randang* apa saja yang dibuat, sebaiknya pakai kuali besi”. Dibawah adalah gambar wajan/*Kuali basi*.



Gambar 22. Wajan/kuali
Sumber: Dokumentasi pribadi

b) Sutil/Sendok Penggorengan

Alat yang digunakan sebagai pengaduk bumbu dan bahan dalam memasak rendang adalah sendok penggorengan/sutil. Menurut Hariadi, dkk (2012:50) menyatakan “Sendok penggorengan yang digunakan untuk merendang adalah bertangkai panjang terbuat dari besi atau dalam bahasa Minangkabau disebut sanduak basi. Sanduak basi adalah pasangan dari kuali basi yang digunakan untuk mengaduk (mangacau) santan”. Dibawah adalah gambar sendok penggorengan.



Gambar 23. Sutil/sendok penggorengan
Sumber: Dokumentasi pribadi

c) Tungku

Tungku adalah tempat memasak rendang. Tungku merupakan alat yang digunakan untuk memasak dengan bahan bakar kayu bakar (Rika 2013:31). Menurut Wynda (2019:31) menyatakan “Kayu yang digunakan untuk pembakaran adalah kayu tua atau ranting-ranting pohon yang sudah mengering”. Memasak rendang menggunakan tungku dan kayu akan menghasilkan aroma khas asap yang harum. Dibawah adalah gambar tungku.



Gambar 24. Tungku
Sumber: Dokumentasi pribadi

d) Corong/Saluang

Memasak *randang* dengan tungku harus bisa mengatur api agar menghasilkan maskan yang lezat. Menurut Wynda (2019:32) menyatakan “Cara untuk mengendalikan api bisa menggunakan alat tradisional dari bambu yang terdapat bolong ditengahnya. Alat ini bertujuan untuk meniup api agar bisa membesar. Alat ini disebut dengan corong. Beberapa masyarakat Minang menyebut corong ini dengan sebutan “saluang”. Dibawah adalah gambar corong/saluang.



Gambar 25. Corong / Saluang
Sumber: Dokumentasi Pribadi (Musium adityawarman)

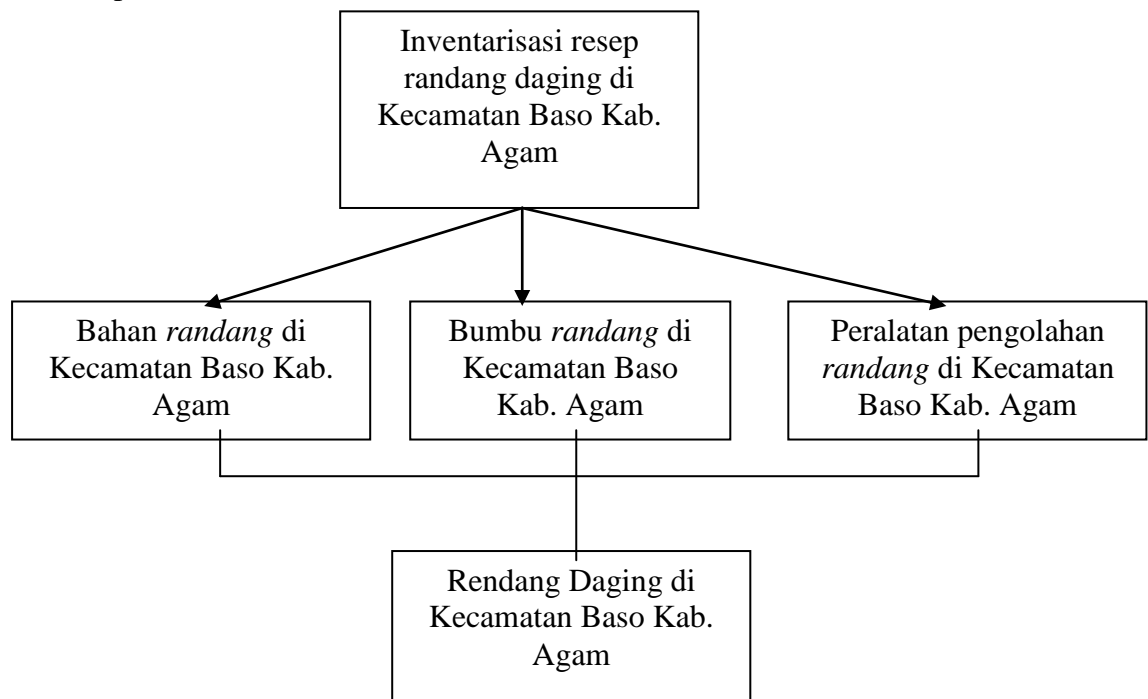
4. Makanan Adat

Hidangan yang disajikan secara tradisi dan adat dengan berbagai macam jenis makanan dan telah ada sejak zaman dahulu disebut dengan makanan adat. Pada setiap daerah di Minangkabau memiliki makanan yang berbeda-beda sesuai dengan adat dan kebiasaan daerah tersebut (Amri 2004:77). Menurut Julius, dkk (2002: 701) “Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan seperti penganan, lauk-pauk, dan kue-kue”. Menurut Koentjaningrat dalam Rony (2001: 11) “Makanan dipandang dari sudut bahan mentahnya yaitu sayuran, buah-buahan, bijian, susu, daging dan ikan serta telur” Menurut Subarna, dkk (2012:236) dalam Rini (2015:4) “Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah”.

Sedangkan Menurut Marwanti (2000: 112) “makanan adat mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda”. Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka makanan adat dapat diartikan sesuatu yang dapat dimakan sejak dahulu dan merupakan tradisi turun menurun dalam masyarakat.

B. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual adalah kerangka berfikir penulis tentang pelaksanaan penelitian yang peneliti lakukan. Diawali dengan temuan masalah yang peneliti temukan mengenai inventarisasi resep rendang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Dari temuan masalah tersebut, peneliti ingin mendeskripsikan bagaimana inventarisasi resep rendang daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Sehingga dari data yang diperoleh, dapat ditarik kesimpulan dalam penelitian. Berikut gambar dari kerangka konseptual dari penelitian ini:



Bagan 1
Kerangka Konseptual

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan hasil mengenai Inventarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Kecamatan Baso Kabupaten Agam:

1. Jumlah resep *randang* daging di Kecamatan Baso Kabupaten Agam dari 6 Nagari yaitu Nagari Koto Tinggi, Nagari Simaraso, Nagari Tabek Panjang, Nagari Koto Baru, Nagari Salo, dan Nagari Padang Tarok terdapat 12 resep yang berbeda di setiap daerahnya. *Randang* daging biasanya di sajikan pada upacara adat seperti perkawinan/*baralek*, *turun mandi*, *aqiqah*, *batagak panghulu*, *batagak kudo-kudo* hari raya idul fitri dan hari raya idul adha.
2. Bahan pembuatan *randang* daging terdiri dari daging sapi yang berasal dari bagian paha dalam dan santan yang berasal dari kelapa tua dan kelapa setengah tua, daging dipotong petak-petak dengan ukuran potongan yang dihasilkan dalam 1 kg daging yaitu 15, 18, 20, 25 dan 30 perkilo.
3. Bumbu yang digunakan meliputi cabe merah darek yang berasal dari daerah tersebut, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk.
4. Peralatan pengolahan *randang* daging terdiri dari baskom plastik, saringan, kain perca, *sanduang*, *kuali basi*, dan *piriang samba*.

5. Proses pengolahan *randang* daging terbagi 3 pertama persiapan bahan utama yaitu daging dan santan serta menghaluskan bumbu-bumbu. Setelah bahan utama disiapkan kemudian santan dimasak dengan bumbu yang telah dihaluskan tadi beserta dedaunan hingga terbit minyak, kemudian masukkan daging, dan masak hingga berwarna coklat kehitaman. Kedua, bumbu halus ditumis dan masukkan daging setelah harum masukkan santan masak sampai warna coklat kehitaman. Ketiga, panaskan santan dan dedaunan, daging dan bumbu halus di aduk dan diamkan. Setelah terbitminyak masukkan daging masak sampai warna coklat kehitaman.

B. Saran

Hasil inventarisasi resep *randang* daging ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan baik oleh masyarakat, pemerintah atau pengusaha. Adapun saran yang dapat disampaikan pada kesempatan ini adalah:

1. Perlunya dibukukan tentang inventarisai resep *randang* daging yang ada di Kecamatan Baso Kabupaten Agam.
2. Lebih baik dedaunan dihaluskan juga agar rasa yang dihasilkan lebih kuat dan aromanya lebih pekat.
3. Perlu adanya standarisasi resep *randang* daging di Kecamatan Baso Kab. Agam mengenai bahan, bumbu serta kandungan gizinya.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Gima dan Sugiaman. 2013. *Manajemen Aset Pariwisata Pelayanan Berkualitas agar Wisatawan Puas Dan Loyal*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Amri Nuri, Muzzamil dan Ermaleli.2004. *Keterampilan Tradisional Minangkabau*.Padang:Bumi Aksara
- Anni Faridah. Yuliana. Rahmi Holinesti. 2013. *Ilmu Bahan Makanan Bersumber Dari Nabati*. Jakarta: Gifari Prastetema.
- Basrowi dan Suwandi. 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Dian Novita. 2020. *Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Padang PariamanSebagai Makanan Tradisional. Skripsi*. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Elida, Dian Novita. 2020. *Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Padang PariamanSebagai Makanan Tradisional*. JUMPA.
- Elida.2019. *Peralatan pengolahan makanan*. .Malang:CV IRDH
- Ester Lidya, Julinar, dan Fatma.2005. *Pengaruh Proses Pengukusan Terhadap Daya Awet Rendang Daging Sapi yang Dikemas*. Jurnal Penelitian sains no 18. diakses pada 1 Agustus 2020.
- Hariadi. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner RANDANG Di Provinsi Sumatera Barat*. Padang: BPSNT Padang Press.
- Hayatinusufua A.L. dan Cherry Hadibroto.2015. *Dapur Indonesia 300 resep masakan populer nusantara*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Rika Siti Herawati. 2013. *Trampil dalam Praktik Tata Boga*.Jakarta Timur:CV Pustaka Al Ghifari