BAB II. MASAKAN TRADISIONAL MINANGKABAU RENDANG

II.1 Landasan Teori

2.1.1 Budaya Minangkabau

Minangkabau adalah sebuah etnis dari sebuah daerah di Indonesia yang berbahasa dan menjunjung tinggi adat Minangkabau. Wilayah kebudayaan Minangkabau meliputi daerah seluruh Sumatera Barat, separuh daerah daratan Riau, bagian utara Bengkulu, bagian barat Jambi, pantai barat Sumatera Utara, barat daya Aceh, dan juga Negeri Sembilan di Malaysia. Bagi orang awam, masyarakat Minangkabau seringkali disamakan sebagai orang Padang, hal ini merujuk pada nama ibu kota provinsi Sumatera Barat yaitu kota Padang. Namun, masyarakat asli Minangkabau akan menyebut diri mereka sendiri dengan sebutan *urang awak*, yang bermaksud sama dengan orang Minangkabau itu sendiri.

Pada *tambo* (karya sastra yang berisi tentang budaya Minangkabau masa lalu) didapatkan informasi bahwa etnis Minangkabau telah menerapkan sistem pro-demokrasi sejak dulu pada masa pra-Hindu. Hali ini dibuktikan oleh adanya ketentuan adat untuk menentukan hal – hal yang penting dan permasalahan hukum. Adat Minangkabau memiliki prinsip yang tertuang dalam "*Adaik basandi syarak, syarak basandi Kitabullah"* atau Adat bersendikan hukum, hukum bersendikan Al-Qur'an. yang berarti adat berlandaskan ajaran Islam. Etnis Minangkabau dikenal sangat maju pada bidang perniagaan dan intelektual. Etnis ini merupakan pewaris terhormat dari Kerajaan Melayu dan Sriwijaya yang sangat menyukai berdagang dan juga memiliki sifat dinamis. Hampir separuh dari jumlah masyarakat Minangkabau berada dalam perantauan.

Dalam konsep adat budaya Alam Minangkabau, erdapat pembagian dua daerah yaitu wilayah inti *(darek)* dan rantau (daerah luar). Rantau secara tradisional adalah wilayah perluasan atau daerah taklukan. Namun seiring perkembangan zaman, konsep merantau dilihat oleh masyarakat MInangkabau sebagai sesuatu yang sangat

menjanjikan harapan untuk masa depan dan kehidupan yang lebih baik. Dan hal ini dikaitkan dengan konteks sosial ekonomi. Berdasarkan konsep tersebut, merantau adalah kesempatan untuk pengembangan diri dan mencapai kehidupan sosial ekonomi yang lebih baik. Oleh sebab itu, tujuan merantau sering dikaitkan dengan tiga hal: mencari harta (berdagang / menjadi saudagar), mencari ilmu (belajar), atau mencari pangkat (pekerjaan / jabatan) (A.A.Navis, 1984)

Asal kata Minangkabau berasal dari *minang* dan *kabau.* Dari *tambo* diceritakan kata ini berasal dari pertarungan antara dua kerbau. Konon dulu pada suatu masa sebuah kerajaan asing datang dari laut untuk melakukan penaklukan. Demi mencegah adanya pertempuran, masyarakat setempat mengusulkan untuk mengadu kerbau. Pasukan asing sangat setuju dengan kesepakatan tersebut lalu menyediakan sebuah kerbau yang sangat besar dan agresif, namun masyarakat setempat hanya menyediakan seekor anak kerbau kecil yang sangat kelaparan. Dalam pertempuran ini, anak kerbau yang kelaparan menyangka kerbau besar adalah induknya. Hingga berlarilah anak kerbau ke arah kerbau besar untuk mencari susu dan menanduk hingga mencabik-cabik perut kerbau besar tersebut. Dan pada akhirnya kemenangan atas kerbau kecil ini yang menginspirasi masyarakat setempat untuk memakai kata Minangkabau sebagai etnis mereka, yang berasal dari ucapan "*Manang kabau*" (artinya menang seekor kerbau).



Gambar II.1 Ilustrasi pertempuran kerbau

Sumber: http://versesofuniverse.blogspot.co.id/2013/06/asal-usul-minangkabau-dan-peranannya.html (8 April 2017)

Etnis Minangkabau sangat terkenal akan kekentalan budayanya, bahkan pada setiap aspek kehidupan sehari - hari pun. Berikut nilai budaya yang terkandung pada kehidupan masyarakat Minangkabau (Yulfian Azrial, 2011:56):

1. Agama

   Seluruh masyarakat Minangkabau beragama Islam dan jika terdapat masyarakatnya keluar dari agama Islam, maka secara langsung yang bersangkutan juga dianggap keluar dari masyarakat Minangkabau. Dalam istilahnya disebut "dibuang sepanjang adat".

2. Adat dan budaya

   Menurut tambo, sistem adat Minangkabau pertama kali dicetuskan oleh dua orang bersaudara yaitu Datuk Ketumanggungan dan Datuk Perpatih Nan Sebatang. Datuk Ketumanggungan mewariskan sistem adat Koto Piliang yang aristokratis yaitu kekuasaan di tangan penguasa, sedangkan Datuk Perpatih mewariskan sistem adat Bodi Caniago yang egaliter atau kekuasaan ditangan kaum. Dua sistem adat ini dikenal dengan kelarasan yang saling mengisi dan membentuk sistem masyarakat Minangkabau. Guna membangun dan menjaga keutuhan budaya serta adat istiadat, maka terdapat tiga pilar yang dimiliki oleh budaya Minangkabau yaitu: alim ulama, cerdik pandai, dan ninik mamak, yang dikenal dengan istilah *Tungku Tigo Sajarangan.* Ketiganya saling melengkapi dan bahu membahu dalam posisi yang sama tingginya.

3. Matrilineal

   Masyarakat Minangkabau merupakan masyarakat penganut hubungan matrilineal terbesar di dunia. Adat dan budaya mereka menempatkan pihak perempuan sebagai pewaris harta pusaka dan kekerabatan. Garis keturunan yang diturunkan kepada ibu dekenal dengan *Samande* (se-ibu), sedangkan sang ayah biasanya memiliki panggilan *Sumando* (ipar) dan diperlakukan sebagai tamu dalam keluarga.

Kaum perempuan di Minangkabau memiliki kedudukan yang sangat istimewa hingga dijuluki dengan panggilan *Bundo Kanduang.* Mereka memiliki peran dalam penentuan dalam keberhasilan pelaksanaan keputusan - keputusan yang dibuat oleh kaum laki – laki dalam posisi mereka sebagai *mamak* (paman atau saudara dari pihak ibu), dan *penghulu* (kepala suku). Pengaruh yang besar ini menjadikan perempuan Minangkabau disimbolkan sebagai *Limpapeh Rumah Nan Gadang* (pilar utama rumah).

4. Bahasa

   Bahasa Minangkabau adalah bagian dari bahasa Melayu. Walaupun pada dasarnya ada perbedaan pendapat mengenai hubungan bahasa Minangkabau dengan bahasa Melayu, namun beberapa pendapat menyatakan bahwa bahasa yang dituturkan masyarakat etnis Minangkabau adalah bagian dari dialek Melayu. Hal ini karena banyaknya kesamaan pada kosakata bentuk penuturan di dalamnya. Di Minangkabau sendiri penutur bahasa juga berbeda - beda berdasarkan daerahnya masing-masing.

5. Kesenian

   Masyarakat Minangkabau dikenal memiliki banyak atraksi dan kesenian. Seperti tari - tarian yang selalu ditampilkan dalam pesta adat maupun perkawinan. Di antara tari - tarian tersebut seperti : tari *pasambahan*, tari piring, tari randai.

6. Olahraga

   Beberapa pertandingan tradisional yang masih dilestarikan dan menjadi hiburan bagi masyarakat Minangkabau antara lain : lomba pacuan kuda, lomba *pacu jawi*, pacu itik, *sipak rago* atau sepak takraw.

7. Rumah adat

   Rumah adat Minangkabau disebut dengan Rumah Gadang.

8. Perkawinan

   Proses perkawinan adat Minangkabau dikenal dengan sebutan *baralek*, Acara ini memiliki beberapa tahapan yang biasa dilakukan yaitu :

   a. *Maminang* (meminang)
   b. *Manjapuik marapulai* (menjemput pengantin pria)
   c. *Basandiang* (bersanding di pelaminan).

9. Masakan khas

   Minangkabau dikenal dengan memiliki masakan khas yang biasa dipanggil dengan masakan Padang. Masakan ini telah terkenal hingga kancah Internasional. Salah satu masakan tradisional Minangkabau yang terkenal adalah rendang, yang telah mendapatkan pengakuan dari CNN Internasional sebagai hidangan terlezat di dunia. Masakan yang khas lainnya antara lain Asam Pedas, Soto Padang, Sate Padang, dan Dendeng Balado.

10. Sosial kemasyarakatan

- Persukuan

Suku merupakan kumpulan dari organisasi sosial. Pengertian awal kata suku dalam Bahasa Minangkabau adalah satu perempat, sehingga jika dikaitkan dengan pendirian suatu nagari di Minangkabau bisa dikatakan sempurna apabila telah terdiri dari komposisi empat suku yang mendiami kawasan tersebut. Setiap suku dalam tradisi Minangkabau akan diurutkan mulai dari garis keturunan yang sama dari pihak ibu, dan dipercayai berasal dari satu keturunan nenek moyang yang sama.

- *Nagari*

Nagari adalah merupakan daerah dengan kekuasaan tertinggi di Minangkabau. Bagaimanapun, kekuasaan sosial dan politik tidak akan dapat mencampuri adat di sebuah nagari. Tiap – tiap nagari memiliki tipikal dan model adat yang berbeda pula.

- Penghulu

  Penghulu atau *datuak* merupakan kepala kaum keluarga yang diangkat oleh anggota keluarganya guna mengatur semua permasalahan yang ada pada kaum. Biasanya penghulu adalah seorang laki - laki yang terpilih di antara anggota kaum laki - laki lainnya. Kriteria penghulu pada setiap kamu adalah pria yang pandai berbicara, bijaksana, dan memahami adat. Hal ini dikarenakan ia akan bertanggung jawab untuk mengurusi semua harta pusaka kaum, membimbing kemenakan, serta sebagai wakil kaum di suatu acara nagari.

2.1.2 Masakan Tradisional

Menurut Timbul Haryono (1997) menyatakan bahwa "Makanan merupakan salah satu karya budaya masyarakat". Itu artinya masakan tidak akan pernah terlepas dari budaya. Terlebih itu masakan tradisional yang merupakan salah satu artefak budaya yang harus dilestarikan.

Masakan tradisional adalah masakan yang memiliki citarasa khas dan diolah dengan cara serta kebiasaan yang turun temurun oleh masyarakat tertentu. Baik itu dalam cara memasak maupun bahan yang digunakan dalam meramu masakan tersebut. Tiap daerah memiliki masakan tradisional yang berbeda – beda. Hal ini dipengaruhi oleh beragamnya varisi bahan dasar yang ada di tiap daerah. Masakan tradisional mengandung banyak kelebihan diantaranya: berbahan alami, bergizi tinggi, sehat, aman, murah, mudah di dapatkan serta sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini memiliki potensi yang baik sebagai makan sehari – hari.

Masakan diciptakan untuk menghilangkan rasa lapar, namun ada saatnya dimana masakan dibuat hanya untuk selingan yang disantapa disaat santai yang biasa disebut dengan makanan ringan.

- Masakan berat adalah makanan pokok / primer yang ditambahkan laukpauk dalam menyantapnya. Contoh: Nasi dan Gulai Kepala Ikan, Nasi Timbel (Jawa Barat), dan sebagainya.

- Masakan ringan adalah makanan yang dibuat untuk menemani saat santai. Contoh: Timpan (penganan khas Aceh), Bagelen, Cakue (peganan khas Jawa Barat), dan sebagainya.

Namun menurut fungsinya, masakan digolongkan menjadi beberapa bagian yaitu: makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk peristiwa khusus, dan makanan untuk berbagai keperluan upacara atau yang biasa disebut dengan makanan tradisional (Moertjipto, dkk. 1993 :9).

Pada zaman modern seperti saat ini, banyak sekali masyarakat yang gemar mengkonsumsi masakan cepat saji sehingga mulai melupakan masakan tradisional. Hal ini diperkuat dengan pendapat beberapa pakar yaitu:

- Menurut Sulaeman (2008), menyatakan bahwa "Saat ini perkembangan masyarakat dengan konsep modernisasi yang akhirnya mendorong minat masyarakat untuk mengkonsumsi *western food* sehingga konsekuensinya adalah makin tergusurnya makanan tradisional. Dalam arus modernisasi, budaya terutama untuk masyarakat minoritas sering dipinggirkan dan dianggap remeh oleh beberapa pihak".
- Menurut Palupi (2008), menyatakan bahwa "makanan tradisional hanya menyentuh 20,1% dari masyarakat konsumen Indonesia. Mereka adalah yang tinggal di desa, tidak punya banyak keinginan, sederhana dengan tingkat sosial ekonomi rendah".

2.1.3 Masakan Tradisional Minangkabau

Masakan tradisional Minangkabau adalah masakan yang berkembang di provinsi Sumatera Barat dan sekitarnya. Masakan Minangkabau adalah masakan yang dikenal di seluruh Indonesia bahkan Internasional. Biasanya masyarakat menyebutnya dengan masakan Padang. Di daerah Minangkabau, terdapat banyak sekali resep dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya, antara lain: Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Batusangkar, Agam,

Dharmasraya dan sebagainya. Masakan Minangkabau dikenal denga masakan bersantan dan memiliki rasa pedas dari penggunaaan berbagai bumbu dan rempah - rempah.

Sama seperti masakan tradisional dari daerah lainnya, masakan tradisional Minangkabau memiliki kelompoknya masing - masing, yaitu:

- Masakan utama, adalah hidangan utama yang dihidangkan dengan nasi seperti: rendang, *dendeng balado*, *gulai tunjang* dan sebagainya.
- Masakan selingan, adalah hidangan yang dihidangkan tanpa nasi melainkan dengan ketan atau ketupat seperti: sate padang, *dadiah, katan* durian dan sebagainya.
- Kue tradisional atau cemilan tradisional Minangkabau seperti: *galamai, wajik, kipang kacang* dan sebagainya.
- Minuman tradisional Minangkabau adalah minuman yang biasanya di temui di daerah Minangkabau seperti: *es tebak, es campua, teh talua* dan sebagainya.

II.2 Objek Penelitian

Objek penelitian untuk proyek tugas akhir ini adalah masakan tradisional rendang, sehingga akan dibahas mengenai profil rendang, sejarah rendang, jenis rendang, variasi rendang hingga aspek – aspek budaya yang mendukung akan keberadaan masakan tradisional ini.

2.2.1 Profil Rendang

Rendang adalah masakan tradisional Indonesia yang berasal dari etnis Minangkabau, Sumatra Barat. Rendang sendiri terdiri dari olahan daging sapi dengan campuran berbagai macam rempah dan santan kelapa. Proses memasaknya memakan waktu yang cukup lama yaitu sekitar empat jam hingga menjadi benar – benar kering dan menghitam. Rendang dapat dijumpai di seluruh rumah makan Padang yang ada di luar Minangkabau bahkan yang ada di seluruh dunia sekalipun.

Di daerah asalnya Minangkabau, rendang biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa seperti upacara *batagak panghulu*, upacara perkawinan *(baralek)*, upacara sunat rasul dan upacara turun mandi. Bukan hal asing lagi di Minangkabau jika rendang memiliki banyak variasi seperti: rendang ayam, rendang itik, rendang jengkol dan masih banyak lagi. Bahkan di setiap komponen bahan - bahan pembuat rendang memiliki filosofinya tersendiri bagi masyarakat Minangkabau.



Gambar II.2 Rendang masakan tradisional Minangkabau

Sumber: Dokumen pribadi

2.2.2 Sejarah Rendang

Bagi masyarakat Minangkabau, rendang telah menjadi bagian warisan kuliner yang telah ada semenjak zaman nenek moyang mereka. Namun, bila diteliti secara mendalam tidak ditemukan bukti tertulis yang nyata mengenai kapan pertama kali rendang muncul di kehidupan masyarakat Minangkabau. Akan tetapi, seorang sejarawan dari Universitas Andalas Padang yaitu Gusti Anan mengemukan beberapa dugaan tentang asal mula rendang dalam beberapa versi, yaitu:

1. Versi Abad ke-14 dan 15

   Sejarah rendang tidak lepas dari kedatangan orang–orang India ke kawasan pantai barat Sumatera. Hal ini diperkuat pada abad ke-14, sudah banyak orang–orang India yang tinggal di daerah Minangkabau dan mereka memperkenalkan

bumbu serta rempah–rempah ke masyarakat setempat. Hingga pada abad ke-15 India memperkenalkan masakan kari lalu diolah menjadi masakan rendang oleh masyarakat setempat pada saat itu. Ahli waris dari kerajaan Pagaruyuang juga memperkuat fakta ini bahwa "rendang merupakan kari yang diproses lebih lanjut. Yang membuatnya berbeda adalah rendang memiliki sifat yang lebih kering, sehingga rendang bisa lebih awet lama dibandingkan dengan masakan kari".

2. Versi abad ke-16

   Menurut Gusti Anan, bila disimpulkan dari catatan literature abad ke-19 tertulis bahwa: "masyarakat Minang darat sering sekali berpergian menuju selat Malaka hingga Singapura. Perjalanan tersebut mereka lalui melalui jalur air dan bisa memakan waktu sekitar satu bulan. Mengingat tidak adanya perkampungan disekitar perjalanan, para perantau ini menyiapkan bekal makanan yang tahan hingga waktu lama dan makanan itu adalah rendang". Gusti Anan menambahkan, bila pembukaan kampung baru di pantai timur Sumatera hingga Singapura, Malaka dan Malaysia yang dilakukan oleh masyarakat Minang pada abad ke-16 juga sudah mengikutsertakan rendang sebagai makanan mereka karena perjalanan tersebut butuh waktu berbulan – bulan.

3. Versi Abad ke-19

   Ditemukan dalam catatan harian kuliner dan sastra Kolonel Stuers pada abad ke-19. Pada catatan tersebut sering mucul tentang kuliner yang dihitamkan atau dihanguskan dan masakan ini diduga adalah rendang. Menurut Gusti Anan, menghitamkan dan menghanguskan adalah salah satu metode pengawetan makanan yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau. Rendang sendiri berasal dari kata *"marandang"* yaitu untuk memasak santan hingga kering secara perlahan hal ini cocok dengan rendang yang memang butuh waktu lama untuk dimasak hingga kuahnya kering.

2.2.3 Filosofi Rendang Bagi Masyarakat Minangkabau

Proses memasak rendang mebutuhkan waktu yang cukup lama serta ketelatenan. Oleh sebab itu, proses ini mengajarkan nilai kesabaran bagi pembuatnya. Menurut musyawarah dan mufakat para leluhur terdahulu, rendang adalah masakan tradisional yang memiliki posisi terhormat dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Sebab terkandung empat makna yang kuat pada setiap bahan – bahan pembuatannya, yaitu :

1. Daging (bahan utama rendang)

   Melambangkan *Niniak Mamak* dan *Bundo Kanduang*

   Pada budaya Minangkabau, *Niniak Mamak* adalah saudara laki–laki dari Ibu dan *Bundo Kanduang* adalah wanita tertua di suatu suku. Keduanya sama–sama memilki peran penting untuk memberi kemakmuran atas kehidupan *kemenakan* dan anak–anaknya.
2. Kelapa atau *karambia*

   Melambangkan kaum intelektual atau yang dalam bahasa Minangkabau disebut *Cadiak Pandai. Cadiak Pandai* sendiri adalah orang yang dianggap berpengetahuan luas di suatu kaum. Untuk itu fungsinya mengajari dan merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu.
3. Cabai atau *lado*

   Melambangkan lambang alim ulama yang tegas dan pedas dalam mengajarkan agama pada kelompok kaum.
4. Bumbu atau rempah – rempah

   BUmbu atau rempah bagi masakan rendang melambangkan setiap individu di Minangkabau. Yang dimana masing - masing individu memiliki perannya sendiri - sendiri untuk memajukan hidup berkelompok.

2.2.4 Jenis–Jenis Rendang

Seorang ahli memasak rendang dan pemilik usaha Rendang Nikmat di Payakumbuh Taufik (2016) menyatakan “bila diamati dari awal proses memasak, terdapat tiga tingkat tahapan kuah rendang mulai dari yang terbasah, berkuah hingga yang

terkering (gulai, *kalio*, rendang kering)". Namun secara umum dikalangan masyarakat terdapat 2 jenis rendang, yaitu:

1. Rendang Kering

   Bagi masyarakat Minangkabau, masakan yang bisa disebut rendang adalah jenis rendang yang benar – benar kering. Rendang jenis ini dimasak dalam waktu berjam – jam lamanya hingga santan mengering dan bumbu terserap sempurna. Rendang kering biasanya berwarna lebih gelap coklat kehitaman. Jika dimasak dengan tepat, rendang 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.

2. Rendang Basah atau *Kalio*

   Rendang basah atau biasanya masyarakat Minangkabau menyebut *kalio* adalah jenis rendang yang dimasak dalam waktu singkat. Santan pada rendang ini belum terlalu mengering sempurna dan menghitam. Rendang basah ini bewarna coklat terang keemasan dan lebih pucat. Dalam suhu ruangan rendang ini hanya dapat bertahan dalam waktu kurang dari satu minggu.



Gambar II.3 Rendang basah *(kalio)*

Sumber : http://selerasa.com/resep (6 Januari 2017)

2.2.5 Variasi Rendang

Di tempat asalnya Minangkabau, masyarakat setempat sudah tidak awam akan banyaknya variasi - variasi rendang. Namun, di luar Minangkabau banyaknya variasi rendang mungkin akan menjadi hal yang baru dan belum pernah ditemui sebelumnya. Variasi – variasi tersebut adalah :

1. Rendang Sapi

   Rendang daging sapi adalah rendang yang paling terkenal diantara rendang lainnya, terutama bagi masyarakat di luar Minangkabau.

2. Rendang Ayam

   Rendang Ayam biasanya ditemukan di daerah – daerah daratan di Sumatera Barat. Umumnya bila masyarakat kalangan menengah kebawah mengadakan pesta atau jamuan adat, rendang ayam adalah salah satu hidangan yang disajikan. Alasannya, karena harga daging ayam yang lebih murah serta waktu yang dibutuhkan untuk memasak rendang ayam lebih cepat. Rendang ayam ini bisa disajikan dengan cara menghancurkan daging ayam, baik itu digiling, diurai, atau dipotong dengan ukuran yang sesuai dengan selera.



Gambar II.4 Rendang ayam

Sumber : http://selerasa.com/resep-dan-cara-membuat-ren dang-ayam-pedas (6 Januari 2017)

3. Rendang Itik *(Randang Itiak)*

   Rendang Itik biasanya tersaji dalam acara pesta adat. Pada catatan Badan Pelestarian Budaya Padang (BPNB), rendang itik banyak ditemukan dikawasan Payakumbuh dan sekitarnya. Perbedaan rendang itik dibandingkan dengan rendang lainnya yaitu daging itik harus direbus atau dipanggang terlebih daluhu sebelum diolah menjadi rendang agar daging bisa kenyal dan empuk.



Gambar II.5 Rendang itik

Sumber : Sumber pribadi (6 Januari 2017)

4. Rendang *Maco* (Ikan Asin)

   Rendang *maco* ini awalnya diciptakan oleh ibu-ibu rumah tangga di Kabupaten 50 Kota. Karena bagi masyarakat menengah ke bawah, rendang dengan bahan daging merupakan hidangan yang mewah. Sehingga agar tetap dapat menikmati masakan rendang namun dengan harga yang terjangkau mereka mengganti daging menjadi *maco* (ikan asin). Cara memasak rendang *maco* hampir sama cara memasaknya dengan rendang daging, namun bedanya *maco* dimasukkan dalam racikan bumbu rendang saat santan telah pekat.

5. Rendang Telur

   Rendang telur adalag rendang yang berbahan dasar telur. Rendang ini memiliki keunikan dibandingkan dengan jenis rendang lainnya. Yaitu rendang berbentuk pipih yang serupa dengan kerupuk. Rendang ini banyak dibuat dan menjadi oleh - oleh wajib jika berkunjung ke kota Payakumbuh, dan Kabupaten 50 Kota.

Terdapat dua cara memasak rendang telur. Pertama, dengan merebusnya dan mencampur telur rebus yang telah diiris tipis - tipis itu ke dalam bumbu rendang. Yang kedua, dengan cara merebus telur dengan bumbu rendang secara bersamaan, lalu setelah itu memisahkannya saat telur yang matang saat bumbu rendang dimasak hingga kering. Setelah itu, telur dicampurkan kembali ke dalam bumbu rendang yang telah kering.



Gambar II.6 Rendang telur

Sumber : http://resepden.blogspot.com/2015/10/resep-dan-cara-membuat-rendang-telor.html (6 Januari 2017)

6. Rendang Hati

   Jenis rendang hati hampir sama dengan rendang daging sapi. Namun perbedaanya terletak dari bahan utama rendangnya, yakni hati sapi yang telah direbus.

7. Rendang Paru

   Jenis rendang ini hampir sama dengan rendang daging sapi. Namun perbedaanya terletak dari bahan utama rendangnya, yakni paru sapi yang telah digoreng.



Gambar II.7 Rendang paru

Sumber : Dokumen pribadi (6 Januari 2017)

8. Rendang Jengkol

Rendang dengan bahan dasar jengkol berasal dari berbagai daerah di Sumatra Barat seperti Payakumbuh, Pasaman, dan Lubuk Basung. Yang membedakan dari semua itu adalah rasa manis pedas yang terkandung pada bumbunya.

Jengkol yang dipilih untuk membuat rendang jengkol adalah jengkol yang sudah tua karena lebih empuk dan mudah diolah. Biasanya rendang jengkol tidak dimasak kering seperti rendang lainnya. Rendang jengkol ini, biasanya dimasak dengan cara *kalio* atau rendang basah. Di daerah Sumatra Barat sendiri, menurut catatan BPNB kalio jariang ini sangat diminati. Dengan kuah kental, bumbu rempah yang terasa, jengkol yang gurih dan sedikit sensasi pedas.



Gambar II.8 Rendang jengkol

Sumber : Dokumen pribadi (6 Januari 2017)

9. Rendang Pakis

   Rendang pakis ini awalnya berkembang di Nagari Surantih Kecamatan Sutera, Kabupaten Pesisir Selatan. Di daerah ini, sebuah pesta atau acara adat bisa dikatakan kurang maksimal apabila tidak menyajikan rendang pakis sebagai sajian para tamu. Bahkan si tuan rumah tempat acara adat dilangsungkan, dianggap tidak beradat apabila tidak menyajikan rendang pakis di acara tersebut.

   Selain murah meriah, dan mudah pengolahannya, pakis juga mengandung anti oksidan yang tinggi. Di Sumatera Barat, pakis sangat mudah didapatkan. Pakis dinilai sangat baik untuk kesehatan karena dapat menantralisir racun dan juga dapat melindungi sel - sel tubuh dari efek berbahaya radikal bebas.



Gambar II.9 Rendang pakis

Sumber : http://li568-86.members.linode.com/top/detail/18025 (6 Januari 2017)

10. Rendang Suir

    Rendang Suir berasal dari Payakumbuah, Sumatra Barat. Proses memasaknya adalah dengan cara mensuwir - suwir daging sapi terlebih dahulu. Biasanya rendang ini dijadikan cemilan namun juga bisa dijadikan lauk bagi masyarakat Minangkabau.



Gambar II.10 Rendang suwir

Sumber : http://resepden.blogspot.com/2015/12/resep-dan-cara-membuat-rendang-daging.html (6 Januari 2017)

2.2.6 Fasilitas Memasak Rendang

Di daerah asalnya sendiri, sebagian besar masyarakat masih menggunakan fasilitas atau alat – alat tradisional saat memasak rendang. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan cita rasa rendang yang khas. Alat - alat tersebut terditi dari alat sebagai fasilitas utama dan sebagai fasilitas pendukung.

1. Fasilitas Utama
    - Tungku (kayu bakar)

      Tungku adalah kompor tradisional yang digunakan oleh masyarakat Minangkabau untuk memasak rendang. Biasanya tungku dibuat di belakang rumah dengan kumpulan kayu dan beberapa batu tumpukan batu, tumpukan tanah atau bambu. Penggunaan tungku dalam memasak rendang akan menciptakan rasa yang pas pada rendang



Gambar II.11 Tungku (kayu bakar)

Sumber : darirantau.blogspot.com (23 Desember 2016)

- Wajan atau kuali

  Berbentuk setengah lingkaran dengan bagian bawah melengkung dan terdapat telingga di kedua bagian pinggirnya serta berbahan dasar besi, alumunium. Biasanya saat memasak rendang ukuran kuali yang dipilih menyesuaikan jumlah rendang yang akan dimasak.

2. Fasilitas Pendukung

- Sendok gulai (*sanduak gulai*)

  Berguna untuk mengaduk bumbu, santan dan daging pada wajan saat memasak rendang.

- Parutan Kelapa (*kukuran karambia*)

  Berguna untuk memarut kelapa untuk menghasilkan santan yang akan menjadi salah satu bahan utama rendang. Parutan tradisional ini berbentuk leher angsa dengan mata kukuran dibagian kepala. Garis tengah mata kukuran berukuran 5cm, panjang leher sekitar 24cm, lebar 14cm dan tinggi sekitar 8cm. Biasanya alat ini berbahan dasar besi dan kayu.



Gambar II.12 Parutan Kelapa (*kukuran karambia*)
Sumber : ilhamikhairina.wordpress.com (23 Desember 2016)

- *Batu Lado*

  Berguna untuk menggiling ladaserta rempah – rempah yang dibutuhkan saat memasak rendang. Berbahan dasar batu kali dan berbentuk oval atan melonjong dengan ukuran bervariasi.



Gambar II.13 *Batu Lado*

Sumber : ilhamikhairina.wordpress.com (23 Desember 2016)

- Pisau

  Pisau berfungsi untuk memotong bahan bahan yang akan diolah menjadi rendang. Berbentuk pipih panjang bertangkai, matanya berujung lancip atau lengkung dengan ukuran yang bervariasi. Biasanya pisau yang berasal dari Minang berbahan dasar besi, kayu, tanduk atau tulang binatang.

II.3 Analisis

2.3.1 Kuesioner

Survei dilakukan dengan harapan mengetahui bagaimanakah pengetahuan masyarakat mengenai masakan tradisional rendang. Cara yang diaplikasikan saat melakukan survei adalah dengan cara membagikan kuesioner secara online kepada responden yang ditujukan dan kuesioner ini lebih fokus kepada masyarakat umum yang berdomisili di Bandung. Jumlah responden yang berpatisipasi mengisi kuesioner yaitu sebanyak 105 orang.

Pertanyaan yang diajukan pada kuesioner tersebut antara lain :

- Apakah anda penyuka masakan tradisional Rendang?
- Jika iya, apa alasan anda menyukai Rendang?
- Menurut anda, berasal dari manakah Rendang?

- Apakah anda pernah mencicipi rendang yang langsung di import dari daerah asalnya?
- Apakah anda mengetahui "jika ditempat asalnya, rendang memiliki banyak informasi yang menarik"?
- Apakah anda mengetahui varian - varian rendang selain rendang daging?

Dari pertanyaan–pertanyaan tersebut didapatkan hasil :

- Saat ditanya apakah menyukai masakan rendang, didapatkan hasil 62.9% responden menyukai masakan rendang sisanya mengaku tidak terlalu menyukai masakan tradisional rendang.
- Saat ditanya apa alasan responden menyukai masakan tradisional rendang, 50% responden menjawab karena rasanya yang enak dan khas, 34.7% menjawab karena mudah ditemui dimana saja dan 15.3% menjawab dengan alasan karena harganya yang cukup terjangkau.
- Saat ditanya asal masakan rendang, hanya 40% responden yang menjawab bahwa rendang berasal dari Minangkabau dan sisanya menjawab rendang berasal dari Padang.
- Sedangkan dari hasil presentase apakah responden pernah mencicipi rendang yang langsung berasal dari daerah asalnya, 64.8% menyatakan belum pernah mencicipi rendang yang langsung berasal dari daerah asalnya.
- Saat responden ditanya apakah mereka mengetahui jika di daerah asalnya banyak informasi dibalik rendang, 70.5% responden menjawab tidak mengetahui hal tersebut.
- Dan saat ditanya apakah responden mengetahui variasi rendang selai rendang daging sapi, hanya 36.2% responden yang menjawab mengetahui variasi rendang yang lain.

Dengan adanya survey ini, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa banyak masyarakat yang masih kurang mengetahui tentang masakan tradisional rendang. Hal ini mungkin disebabkan oleh terbatasnya media informasi mengenai masakan tradisional

rendang. Padahal rendang sendiri termasuk fenomena artefak budaya bangsa Indonesia yang harus dilestarikan.

2.3.2 5W+1H

Analisa juga menggunakan teori 5W+1H agar data yang didapat lebih jelas.

- What : Apa itu rendang?
  Rendang adalah salah satu masakan tradisional dari etnis Minangkabau yang telah dikenal oleh masyarakat Indonesia maupun dunia.
- When : Kapan biasanya rendang disajikan?
  Di Minangkabau, rendang biasanya disajikan saat disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Sedangkan di luar Minangkabau, rendang bisa ditemui di rumah makan padang.
- Where : Dimana saja rendang bisa ditemui?
  Selain di Minangkabau rendang juga ditemui di seluruh dunia.
- Who : Siapa yang biasanya mengkonsumsi rendang?
  Selain di konsumsi langsung oleh masyarakat Minangkabau, rendang juga di konsumsi oleh penikmat masakan tradisional yang ada di dunia.
- Why : Mengapa masyarakat sangat menyukai rendang?
  Masyarakat menyukai rendang karena memiliki cita rasa yang khas dan lezat, namun umumnya mereka hanya sebatas menikmati saja dan tidak mengetahui informasi - informasi dibalik rendang.
- How : Bagaimana caranya memperkenalkan rendang secara lebih mendalam?
  Untuk memperkenalkan rendang secara lebih *detail* kepada masyarakat di luar Minangkabau maka dibutuhkan media informasi tentang rendang.

II.4 Resume

Berdasarkan analisa dari penelitian yang diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa masakan tradisional rendang adalah salah satu artefak budaya yang sangat dibanggakan oleh bangsa Indonesia terutama oleh etnis Minangkabau. Akan tetapi terdapat permasalahan yaitu kurangnya media informasi yang tersedia tentang masakan tradisional rendang ini. Sebagai salah satu fenomena artefak budaya bangsa Indonesia, sudah saatnya kuliner ini dilestarikan dan hal ini butuh pendokumentasian yang baik dan media yang menarik agar rendang lebih dikenal oleh masyarakat banyak.

II.5 Solusi Perancangan

Melihat permasalahan yang telah diuraikan sebelumnya, maka dibutuhkan adanya sebuah media informasi yang berisi tentang masakan tradisional rendang. Tujuannya agar informasi – informasi yang ada pada masakan tradisional rendang ini dapat tersampaikan dan diterima dengan baik oleh khalayak sasaran. Penyampaian informasi ini akan memanfaatkan media buku. Buku dipilih karena pada dasarnya buku merupakan sebuah media komunikasi massa yang memiliki fungsi penting sebagai salah satu sumber informasi yang mudah dijangkau oleh siapapun.

Dalam perancangan ini, buku dirancang untuk memberikan informasi dan gambaran masakan tradisional rendang secara mendalam kepada masyarakat. Melalui buku ini masyarakat akan mendapatkan informasi mengenai sejarah rendang, filosofi rendang, jenis rendang, variasi rendang hingga komponen – komponen budaya Minangkabau yang mendukung akan keberadaan masakan ini. Diharapkan informasi yang ada pada masakan rendang dapat tersampaikan dengan baik kepada masyarakat sehingga pengetahuan masyarakat tentang masakan tradisional rendng menjadi lebih bertambah.