



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

RENDANG NAN ENAK ITU



S. Metron Marsdison

Bacaan untuk Anak
Tingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Rendang nan Enak itu

S. Metron Masdison

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**

RENDANG NAN ENAK ITU

Penulis : S. Metron Masdison
Penyunting : Setyo Untoro
Ilustrator : Orta Sartika

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.509 598
MAS
r

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Masdison, S. Metron
Rendang nan Enak Itu/S. Metron Masdison;
Penyunting: Setyo Untoro; Jakarta: Badan
Pengembangan dan Pembinaan Bahasa,
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017
vi; 51 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-225-5

1. MASAKAN-INDONESIA
2. ASAL-USUL

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner

Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018

Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar

Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

SEKAPUR SIRIH

Buku ini bercerita mengenai Rendang. Masakan terkenal di dunia. Rendang berasal dari Sumatra Barat atau suku Minangkabau.

Rendang tak hanya soal makan. Ada sejarahnya. Ada juga adat istiadatnya.

Nah, selamat membaca. *Nyaaam*.

Padang, November 2018

S. Metron Masdison

DAFTAR ISI

Sambutan.....	iii
Sekapur Sirih	v
Daftar Isi	vi
Hidangan Terlezat di Dunia	1
Peta Rendang di Dunia	3
Dongeng tentang Rendang	5
Asal Mula Rendang	8
Makna di Balik Bahan Masakan	15
Keunikan Rendang	28
Memasaknya Pelan-Pelan Saja	28
Jenis Rendang	33
Variasi Rendang	37
1. Rendang Daging Kambing	37
2. Rendang Ayam	38
3. Rendang Bebek (Randang Itiak)	38
4. Rendang Hati dan Paru Sapi	40
5. Rendang Telur (Randang Talua)	40
6. Rendang Kerang/Lokan	40
7. Rendang Maco	42
8. Rendang Suir	43
Rekor MURI.....	47
Sumber Bacaan dan Foto	49
Biodata Penulis	50
Biodata Penyunting	52
Biodata Ilustrator	53

HIDANGAN TERLEZAT DI DUNIA

Rendang? *Hmmm....* Membayangkan saja sudah menerbitkan selera. Daging hitam, empuk luar dalam. Dedaknya bertaburan. Aromanya, *wuihhh....* Sekarang, Rendang sudah terkenal.

Ada di mana-mana, terutama di rumah makan Padang. Masakan ini juga populer di kalangan negara-negara di Asia Tenggara, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina, dan Thailand.

CNN International, stasiun televisi dunia, menobatkannya sebagai masakan terlezat di dunia.



1. 렌장, 인도네시아

former from non-runner to runner-up.

1. Rendang, Indonesia

Reader Kamal F Chaniago showed great foresight when he wrote, "Rendang is the best." A clear winner with a loyal following, this beefy dish can now rightfully claim the title of "World's Most Delicious Food."

Beef is slowly simmered with coconut milk and a mixture of lemongrass, galangal, garlic, turmeric, ginger and chilies, then left to stew for a few hours to create this dish of tender, flavorful bovine goodness.



The Indonesian dish is often served at ceremonial occasions and to honored guests. It's not only delicious but also comes with a simple recipe. If you haven't already, go ahead and take reader Isabela Desita's advice: "Rendang should be the first! It's really nice, you should try!"

Also on CNNGo: [40 of Indonesia's best foods](#)

Sumber:
travel.cnn.com

Rendang diletakkan pada nomor satu dari 50 masakan di dunia. Hidangan terlezat di dunia. Penobatannya pada tahun 2011 yang lalu. Hebat, bukan? Tak salah, memang. *Burger King* juga sudah membuat *rendang burger* pada tahun 1987.

Rendang berasal dari Minangkabau, Sumatra Barat. Di sana, Rendang tak hanya soal makanan. Ada kaitan antara Rendang dengan adat istiadat. Rendang melambangkan kebesaran sebuah *nagari* (desa).

Jadi, dalam acara apa pun, Rendang mesti ada. Tanpa Rendang, jamuan makan bisa batal.

Ada juga kaitan makanan ini dengan kebiasaan orang Minang. Orang Minang suka merantau. Maksud merantau adalah pergi ke negeri lain, mencari penghidupan yang lebih baik.

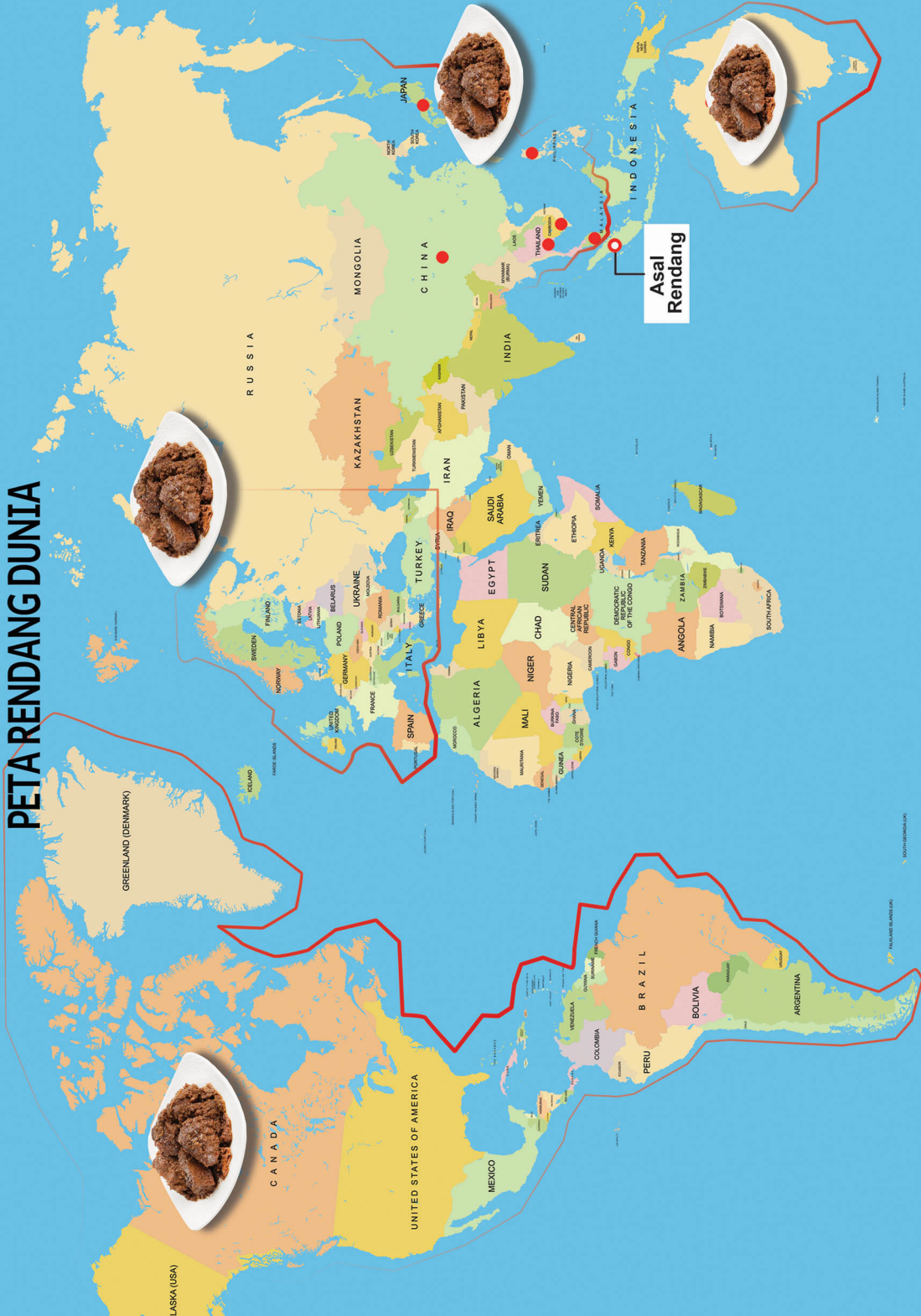
Dahulu jika seorang pemuda akan merantau maka ibunya membekalinya dengan rendang. Hal itu karena Rendang tahan lama. Rendang bisa tahan sebulan, bahkan ada juga yang bisa tahan sampai empat bulan.

Kalau merantau, orang Minang suka berdagang. Juga, membuka rumah makan. Salah satu sajiannya tentu saja Rendang.

Merantau menjadikan Rendang dikenal sampai di negeri-negeri lain, tidak hanya di Nusantara bahkan juga Eropa dan Amerika.

Burger King juga sudah membuat
Rendang Burger pada tahun
1987.

PETA RENDANG DUNIA



DONGENG TENTANG RENDANG

Dahulu kala, hiduplah seorang putri. Namanya Puti Ranti. Ia rendah hati. Masyarakat suka kepadanya. Ia jago masak, apalagi memasak gulai daging yang disebut kalio. Hmmm, sedapnya.

Ia putri Kerajaan Minangkabau. Raja Minangkabau sangat suka makan. Oleh karena itu, dibuatlah sayembara *menyamba* (memasak). Raja memerintahkan Ranti untuk ikut sayembara.

Waktu itu, hidup juga dua gadis kembar. Siti Khamariah dan Siti Aminah. Keduanya anak Mak Sumi, koki kerajaan. Keduanya juga ikut sayembara. Mereka tahu Puti Ranti jago memasak. Terbukti, ketiganya masuk tahap akhir.

Khamariah dan Aminah tidak suka dengan Ranti. Mereka ingin menggagalkan masakan Ranti. Pada saat lomba masak, keduanya mengecilkan api masakan Ranti. Akibatnya, Ranti jadi lama memasaknya.

Ranti mencari tambahan kayu agar apinya besar lagi. Saat itu, Khamariah dan Aminah berulah lagi. Mereka mengaduk-aduk gulai kalio milik Ranti. Akibatnya, gulai menghitam.

Ranti menangis. Ia merasa kalah. Namun, saat penjaga mencicipi, ternyata enak. Ranti terdiam. Kemudian, ia mengulangi cara memasak. Ia mengecilkan api dan mengaduknya pelan-pelan.

Ternyata kalio hitam itu memang enak. Ranti senang hatinya. Saat penilaian, ia menang. Khamariah dan Aminah hanya tertunduk malu.

Raja juga menikmati masakan itu. Ia memberi nama masakan itu *Randang*, singkatan dari Puti Nur Ranti dan calon menantunya, Danggala.

Sejak saat itu, Rendang tidak ditinggalkan. Masyarakat juga merasa terhormat. Pihak istana mau memberikan nama pada masakan mereka.



Raja Minangkabau menikmati rendang buatan Puti Ranti.

ASAL MULA RENDANG

Di Minangkabau namanya *Randang*. Pada umumnya orang Indonesia menyebutnya rendang. Asal katanya *marandang*. Artinya, memasak santan hingga kering secara perlahan.

Memang butuh waktu lama untuk memasak rendang, yaitu hingga kuahnya kering.

Kapan pertama rendang diciptakan? Nah, ini pertanyaan yang sulit. Tak banyak bukti tertulis ditemukan. Kalau dirunut dari adat, tentu bisa. Makanan ini ada di setiap upacara adat. Adat Minangkabau sudah berlangsung sejak berabad-abad lalu.

Apakah Rendang tercipta karena kebiasaan pergi merantau? Bisa juga. Jika dibuatkan kisah, mungkin kira-kira seperti berikut ini ceritanya.

Di sebuah *nagari*, hiduplah sebuah keluarga sederhana.

Keluarga itu terdiri dari ayah, ibu, dan dua anak, satu perempuan, satu laki-laki. Anak-anak itu bernama Buyung dan Upik. Keduanya sudah beranjak besar.

Malam itu, Ayah memanggil Buyung. Mak dan Upik sudah duduk di ruang tamu.

“Iya, Yah,” balas Buyung.

“Bak kata pepatah kita, Nak,” sambung Ayah, *“Karatau madang di ulu, babuah babungo balun. Marantau bujang daulu. Di rumah baguno balun.* (Artinya, seorang anak remaja disuruh belajar hidup di negeri orang. Agar pulang nanti bisa bermanfaat di kampung halaman.)“

Buyung mengangguk.

“Ke mana kau akan pergi, Nak?” tanya Ayah lagi.

“Ke Selat Malaka, Yah. Kabarnya di sana perdagangan bagus,” jawab Buyung.

“Baiklah. Malam ini juga, pergilah menghadap Mamakmu,” pinta Ayah.

Buyung langsung menuju rumah Mamaknya. Mamaknya memberinya ‘pagar diri’, agar selamat pulang pergi nanti.

“Setelah cukup ilmu, kembalilah, Yung,” ujar Mamaknya.



Buyung menerima rendang buatan ibu sebelum pergi merantau.

“Iya, Mak,” ujar Buyung.

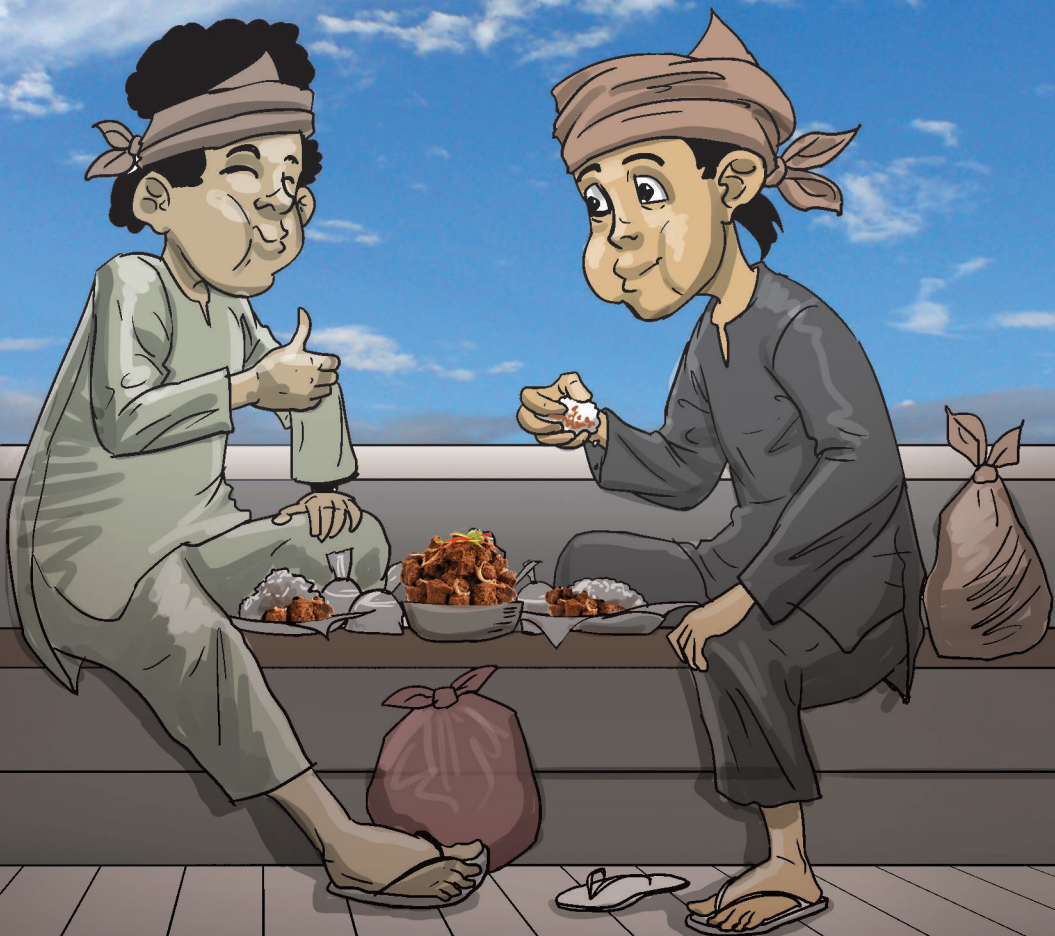
Esoknya, Buyung bersiap pergi. Ia diantar oleh Ayah, Mak, dan Upik. Mak menyerahkan rendang yang sudah dibungkus dengan daun pisang. Terasa hangat di tangan Buyung.

“Perjalananmu jauh, Nak. Jaga dirimu baik-baik,” pesan Mak.

Kemudian, berangkatlah Buyung pergi merantau. Buyung berangkat dengan kapal. Di kapal, ia makan rendang pemberian ibunya. Orang-orang di kapal juga ikut mencicipi. Mereka makan dengan nikmat. Bagaimana? Pas, bukan?

Menurut sebuah catatan tertulis abad ke-19, disebutkan bahwa Rendang muncul pada abad ke-16. Orang Minang suka bepergian ke Selat Malaka dan Singapura.

Perjalanan itu lewat jalur air. Masa perjalanan bisa sebulan atau lebih. Dahulu, tidak ada tempat untuk kapal singgah. Oleh karena itu, perantau menyiapkan makanan tahan lama. Ya, Rendang itulah.



Buyung dan temannya makan bersama di kapal.

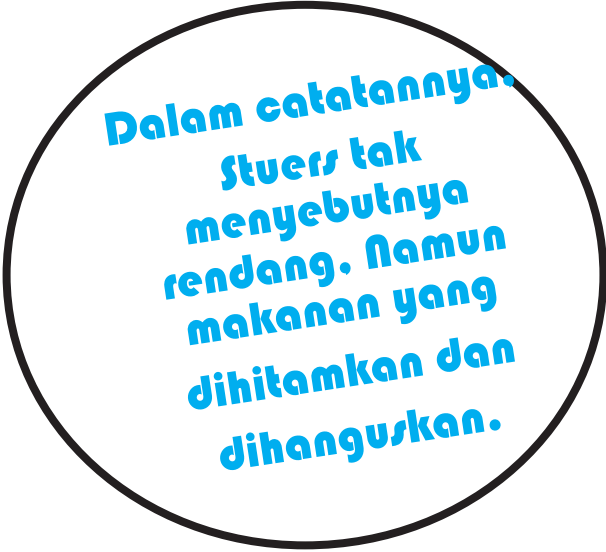
Di abad itu juga, banyak tempat baru di sana. Rendang juga sudah menjadi makanan keseharian.

Catatan lain ditulis oleh orang Belanda bernama Kolonel Stuers pada tahun 1827. Dalam catatannya, Stuers tak menyebutnya rendang, namun makanan yang dihitamkan dan dihanguskan. Cocok ya dengan ciri-ciri Rendang. Rendang memang dimasak hingga kering.

Bisa juga Rendang sudah ada sejak zaman Kerajaan Pagaruyung. Tepatnya pada masa Raja Adityawarman (1347–1375 Masehi).

Namun, daging yang digunakan adalah dari kerbau. Mungkin juga, ya.

Kalau dilihat dari bentuknya, kemungkinan rendang adalah perubahan dari kari, makanan khas India. Ada benarnya juga. Pedagang dari Gujarat, India sudah ada sejak abad ke-14. Mereka datang membawa rempah-rempah khas mereka. Oleh sebab itu, rendang dianggap merupakan proses lanjutan dari kari. Bedanya, rendang lebih kering.



**Dalam catatannya.
Stuers tak
menyebutnya
rendang. Namun
makanan yang
dihitamkan dan
dihanguskan.**

MAKNA DI BALIK BAHAN MASAKAN



Bagi orang Minang, Rendang bukan sekadar makanan. Rendang bukan hanya pengisi perut. Makanan ini dianggap sebagai “kepalanya makanan”. Artinya, dalam sebuah jamuan adat, harus ada rendang.

Ada tiga jenis makanan di Minangkabau, yaitu makanan adat, *samba adat*, dan makan beradat. *Nah*, rendang termasuk jenis *samba adat*.

Apakah *samba* (aneka lauk dan sayur) *adat* itu? *Samba* artinya ‘aneka lauk dan sayur’. *Samba adat* adalah makanan yang wajib hadir dalam setiap upacara adat. *Samba adat* inilah yang menjadi penentu berlangsungnya sebuah upacara adat.

Samba adat meliputi dua jenis, yaitu rendang daging kerbau dan gulai rebung.

1. Rendang Daging Kerbau

Daging kerbau tidak bisa digantikan dengan daging lain, misalnya daging sapi. Kerbau adalah syarat sah atau tidaknya gelar seorang penghulu.



Rendang Kerbau.

Sumber: Roby Satria (Dok. Pribadi)

2. Gulai Rebung

Gulai rebung untuk *samba adat* harus dicampur dengan daging kerbau. Gulai rebung juga tidak dapat digantikan dengan gulai lain, misalnya gulai nangka atau gulai kentang.

Rebung memiliki tekstur yang berlapis-lapis. Bagi masyarakat Minangkabau, lapisan-lapisan rebung itu menyimbolkan lapisan-lapisan masyarakat. Lapisan-

lapisan itu bisa berupa pekerjaan, pangkat, atau kedudukan seseorang dalam masyarakat.

Selain itu, rebung dipakai dalam ukiran pada *rumah gadang* yang disebut *pucuk rebung*.

Samba adat hanya boleh dihidangkan kepada penghulu dalam upacara adat. Hidangan kepada penghulu tersebut memiliki lambang dan arti yang penting.

Rendang melambangkan sebuah kematangan yang diperoleh karena kesabaran. Dengan demikian, seorang penghulu dalam mengambil keputusan tidak boleh gegabah atau tergesa-gesa.

Penghulu harus menimbang baik-buruknya sesuatu sebelum mengambil keputusan. Kemudian gulai rebung dilihat sebagai lapisan masyarakat yang harus dilindungi atau berada dalam kekuasaan penghulu.

Dalam menghidangkan *samba adat*, harus menggunakan wadah yang khusus, yaitu *talam bakaki*.

Silamak kuniang melambangkan *manti*. *Dia* adalah pendamping penghulu dalam menjalankan pemerintahan. Seorang *manti* adalah seorang yang arif dan bijaksana.

Silamak itam melambangkan *dubalang*. *Dubalang* atau hulubalang adalah orang yang bertugas dibidang keamanan.

Makanan pendamping yang terakhir adalah nasi putih yang melambangkan *malin*. *Malin* adalah pendamping penghulu di bidang keagamaan.

Nasi putih melambangkan kesucian atau kebaikan. Dengan demikian, *malin* membimbing kaum ke jalan yang benar atau kebaikan.

Makannya pun tak boleh sembarangan. Ada tata kramanya. Tak boleh berdiri. Apalagi berbicara saat makan.

Di salah satu nagari, Rendang malah untuk dilihat-lihat saja. Letaknya paling ujung di antara deretan makanan.

Namanya samba godang atau lauk besar. Betul-betul besar. Satu potong daging beratnya sampai satu kilogram.

Acaranya disebut batagak pangulu atau pelantikan kepala adat. Makanan dideretkan di atas kain putih panjang. *Nah*, yang berada paling ujung adalah rendang.

Saking besarnya, Rendang itu tak dimakan. Rendang itu sama sekali tak disentuh. Begitu terhormatnya masakan yang satu ini.

Sayang, acara itu sudah jarang dilaksanakan. Saat ini, sekali-sekali saja.

Tradisi lainnya adalah *makan bajamba* yang artinya ‘makan bersama’. *Makan bajamba* merupakan tradisi makan yang dilakukan bersama-sama.

Tradisi ini bertujuan untuk memupuk tali silaturahmi, sekaligus memunculkan rasa kebersamaan.

Biasanya acara makan bajamba ini diadakan di sebuah rumah dan dihadiri oleh puluhan atau ratusan orang.

Ketika makan, semua orang gembira. Mereka bekerja sama menghabiskan nasi di talam atau dulang. Nasinya sangat banyak.

Rendang juga ada pada saat hari besar umat Islam, terutama Idul Fitri dan Idul Adha.

Khusus untuk Hari Raya Kurban (Idul Adha), hampir setiap rumah membuat masakan ini. Apalagi didukung dengan berlimpahnya daging pada hari itu.

Ternyata, bahan-bahan membuat Rendang memiliki keunikan sendiri. Semuanya melambangkan masyarakat Minangkabau. Ada 4 bahan pokok untuk membuat rendang.

Bahan pertama adalah *dagiang* atau daging sapi. Bahan utama ini melambangkan *niniak mamak*, *datuak*, atau *pangulu*.

Ketiganya merupakan sebutan untuk pemimpin suku atau kaum. Mereka dianggap memberi kemakmuran bagi anak dan kemenakan. Selain itu, dianggap bisa menyatukan seluruh warga.

Bahan kedua adalah *karambia* atau kelapa yang melambangkan kaum *cadiak pandai* atau orang cerdas.

Bahan kedua adalah *karambia* atau kelapa. Melambangkan kaum Cadiak Pandai atau orang cerdas. Mereka merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu.

Selain itu, membantu kelompok pertama dalam memecahkan masalah. Ia pelindung. Juga pembuat hukum bagi suku di Minangkabau.

Daging
melambangkan
ninik mamak
atau tetua
adat.



*



Kelapa
melambangkan
cadiak pandai atau
orang cerdas.



Kenapa dilambangkan dengan kelapa? Kelapa, tanaman serba guna. Mulai dari buah hingga batangnya. Buahnya di minum. Batang untuk tonggak rumah. Batoknya jadi arang. Daunnya bisa buat ketupat.

Lidi untuk menyapu rumah? Juga dari kelapa.

Begitu juga *cadiak pandai*. Mereka juga berguna bagi masyarakatnya.

Mereka merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu. Selain itu, mereka membantu kelompok pertama dalam memecahkan masalah.

Ia pelindung dan juga pembuat hukum bagi suku di Minangkabau.

Begitu juga *cadiak pandai*. Mereka juga berguna bagi masyarakatnya.

Bahan ketiga adalah *lado* atau cabai. Ia lambang alim ulama yang dianggap tegas dan pedas dalam mengajarkan agama.

Pernah mencoba cabai, bukan? Pedas, ya. Begitu juga alim ulama.

Bahan terakhir adalah pemasak atau bumbu. Ini melambangkan setiap individu yang bersatu. Mereka antara lain *dubalang* (pengawal), *manti*, dan *bundo kanduang* (ibu-ibu),

Di Minangkabau, individu memiliki peran tersendiri. Tujuannya adalah memajukan budaya Minangkabau. Ini adalah unsur terpenting dalam hidup bermasyarakat.

“Kelapa adalah tanaman serba guna, mulai dari buah hingga batangnya.”

Cabai
melambangkan alim
ulama.



*



Pamasak atau bumbu
melambangkan
kesatuan masyarakat.



KEUNIKAN RENDANG

Rendang memiliki keunikan. Bumbu-bumbunya alami dan bersifat antiseptik. Artinya, mencegah kuman jahat dalam tubuh. Rendang juga bisa membunuh kuman patogen penyebab beberapa penyakit. Keunikan Rendang berasal dari campuran bumbu yang disebut *pamasak*.

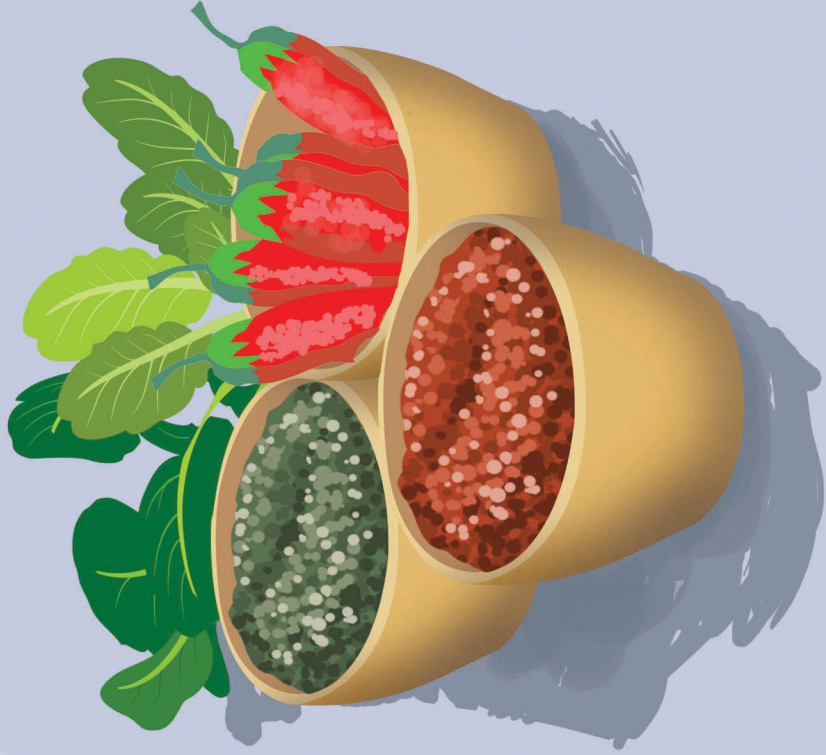
Bumbu ini dihaluskan dari berbagai bahan seperti cabai, serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, dan bawang merah.

Bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas diketahui berfungsi sebagai bahan pengawet alami. Tak heran rendang dapat disimpan berbulan-bulan.

MEMASAKNYA PELAN-PELAN SAJA

Mau coba memasak? Silakan, tetapi bersama ibu, ya. Oh ya, memasak rendang bukan hanya untuk perempuan. Laki-laki juga boleh.

Di rumah makan Padang atau pun upacara adat, kokinya kebanyakan laki-laki.



Pemasak



Bahan Pengawet Alami

Proses memasak rendang asli butuh waktu. Ada yang empat jam, ada juga yang sampai delapan jam. *Wah*, lama juga, ya. Jadi, butuh kesabaran.

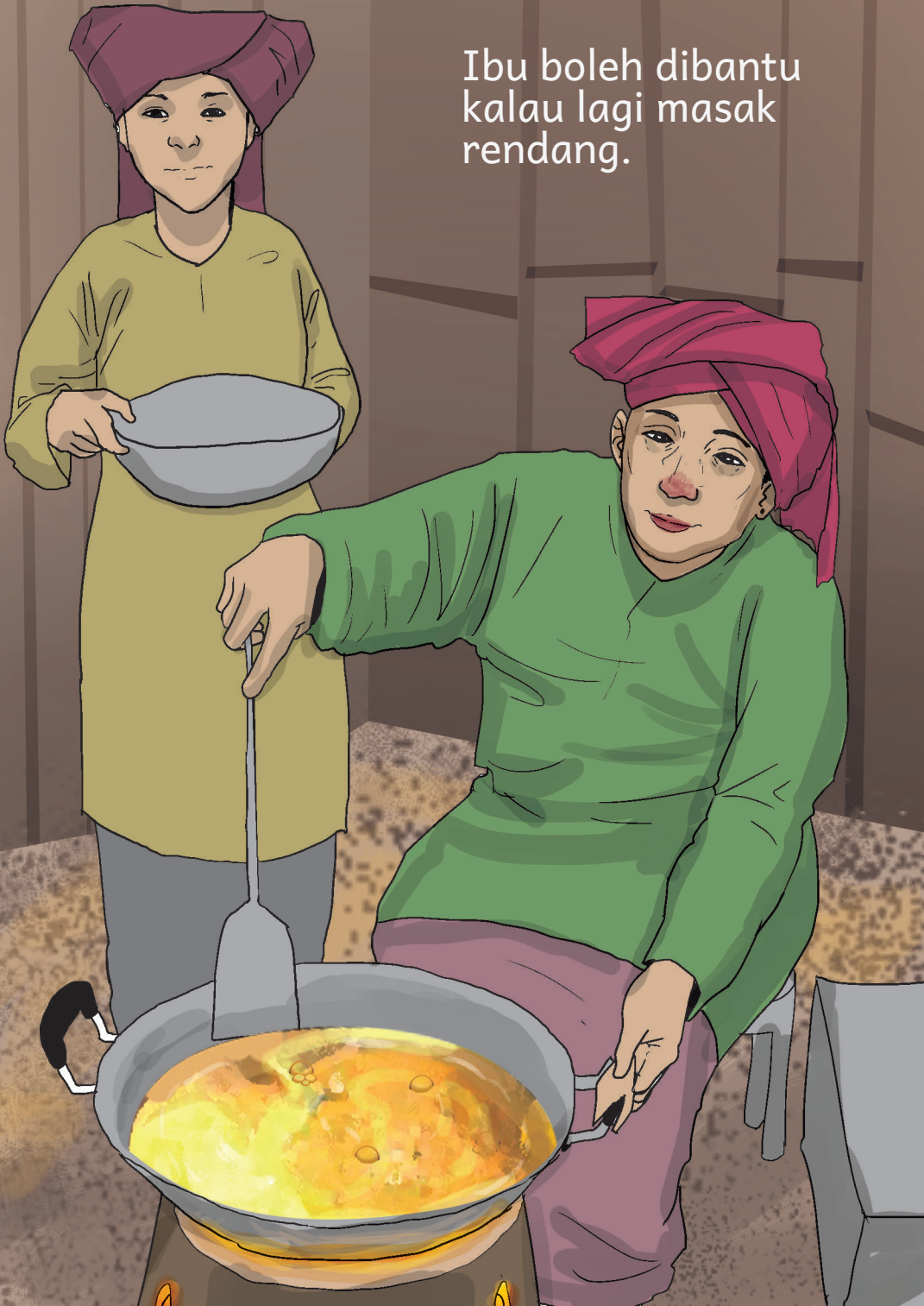
Panasnya harus pas. Diaduk pelan-pelan. Hingga santan dan bumbu terserap daging. Setelah mendidih, apinya dikecilkan. Terus diaduk hingga santan mengental dan menjadi kering.

Hati-hati dalam membolak-balik daging agar dagingnya tidak hancur dan tidak hangus. Lakukan sampai santan mengering dan bumbu pun terserap sempurna.

Cara masak rendang banyak. Tiap kampung bisa berbeda cara masaknya. Namun, biasanya rendang dimasak tanpa minyak. Soalnya, santan juga menghasilkan minyak.

Jadi, setelah wajan di atas api, santan dimasukkan. Perlahan saja memasukkannya agar santan tak menempel di bibir wajan. Dengan kata lain, santan tidak pecah karena Rendang bisa tak enak. Agar santan tak pecah, ada caranya. Santan diaduk dengan gerakan memutar ke atas, persis seperti ketika menimba air.

Ibu boleh dibantu
kalau lagi masak
rendang.





Saat bumbu sudah masuk.

Sumber: kebudayaan.kemdikbud.go.id

Soal santan kita juga harus teliti. Santannya harus murni. Artinya, santan yang dihasilkan dari perasan pertama. Jangan pakai santan yang sudah jadi dalam kaleng atau kotak. Akibatnya, bisa mengurangi kenikmatan rendang.

Lalu, *Pamasak* yang telah dihaluskan diratakan secara perlahan-lahan dengan cara diaduk-aduk.

Sekitar 30 menit kemudian masukkan potongan daging sapi. Pelan-pelan saja, ya.

Dagingnya yang segar dipotong melintang. Berlawanan dengan arah urat. Tujuannya, daging tak mudah hancur.

Setelah sampai waktunya, matikan. Rendang boleh dimakan panas-panas atau saat dingin dan dicampur dengan nasi putih. *Hem, sedap...*

JENIS RENDANG

Dalam memasak rendang, ada tiga tingkatan. Saat masih berkuah, namanya gulai. Lebih kental sedikit, namanya kalio. Baru setelah kering, namanya Rendang. Artinya, Rendang sejati adalah Rendang yang paling rendah cairannya.

Namun secara umum, ada dua macam Rendang, yaitu Rendang Kering dan Rendang Basah.

Rendang kering dimasak dalam waktu berjam-jam hingga santan mengering dan bumbu terserap sempurna. Rendang kering dihidangkan untuk perhelatan istimewa. Misalnya pada upacara adat, kenduri, atau menyambut tamu kehormatan.

Rendang kering berwarna lebih gelap agak coklat kehitaman. Jika dimasak dengan tepat, bisa bertahan tiga sampai empat minggu.

Jika disimpan dalam kulkas bisa bertahan sebulan. Bisa tahan enam bulan jika dibekukan. Soal rasa tiada duanya, termasuk dibandingkan dengan rendang buatan Malaysia.

Rendang basah disebut *Kalio*. Lebih singkat waktu bertahannya. Rendang basah berwarna coklat terang keemasan dan lebih pucat. Jenis ini terkenal pula di Malaysia.



Saat Jadi Kalio

Sumber: id.wikipedia.org

Di negeri tetangga itu, masaknya lebih singkat dan dikenal dengan Rendang Kelantan dan Rendang Negeri Sembilan. Memasaknya dengan menggunakan kelapa parut yang digoreng.

Di Belanda juga ada *Kalio*. Penyajiannya sebagai lauk-pauk saja. Rendang bisa sampai ke sana karena Belanda lama menjajah Indonesia.

Secara wilayah, di Minangkabau Rendang terbagi dua, yaitu rendang *darek* dan *pasisia*.

Darek artinya ‘darat’, maksudnya daerah seperti Bukittinggi dan Payakumbuh. Sementara itu, *pasisia* berarti ‘pesisir’, misalnya daerah seperti Padangpariaman atau Pasaman.

Yang membedakan hanyalah bumbunya. Rendang *darek* memiliki bumbu yang lebih sederhana. Begitu juga cara memasaknya.

Di pesisir, bumbunya kaya dengan rempah sehingga aromanya lebih terasa. Namun, karena dianggap sebagai makanan adat, rendang diyakini berasal dari darat.



Sudah jadi Rendang
Sumber: id.wikipedia.org



Beragam jenis Rendang
Sumber: id.wikipedia.org

VARIASI RENDANG

Sekarang ini, Rendang tak hanya jadi makanan rumah. Di Padang, hampir setiap toko oleh-oleh menghadirkan Rendang sebagai menu. Banyak turis membeli sebagai buah tangan. Kemasannya menarik. Harganya pun terjangkau.

Seiring dengan perkembangan zaman, Rendang tak hanya terbuat dari daging sapi. Namun, bisa juga dibuat dari bahan lain. Berikut ini contoh dan sedikit penjelasannya.

1. Rendang Daging Kambing

Daging kambing dikaitkan dengan masakan khas India. Namun, bisa dicoba memasaknya dengan bumbu Rendang. Tidak perlu khawatir dengan bau amis daging kambing.

Ada berbagai cara untuk menghilangkannya. Salah satunya dengan merebus daging kambing tanpa mencucinya terlebih dahulu. Lalu, buang air rebusan

tersebut. Daging kambing kemudian bisa diolah dengan bumbu rendang. Jenis rendang ini biasa dikonsumsi warga Kabupaten Agam, Sumatra Barat.

2. Rendang Ayam

Sesuai namanya, Rendang ini terbuat dari daging ayam. Rendang ayam dapat diolah dengan cara digiling, dipotong, atau disuwir.

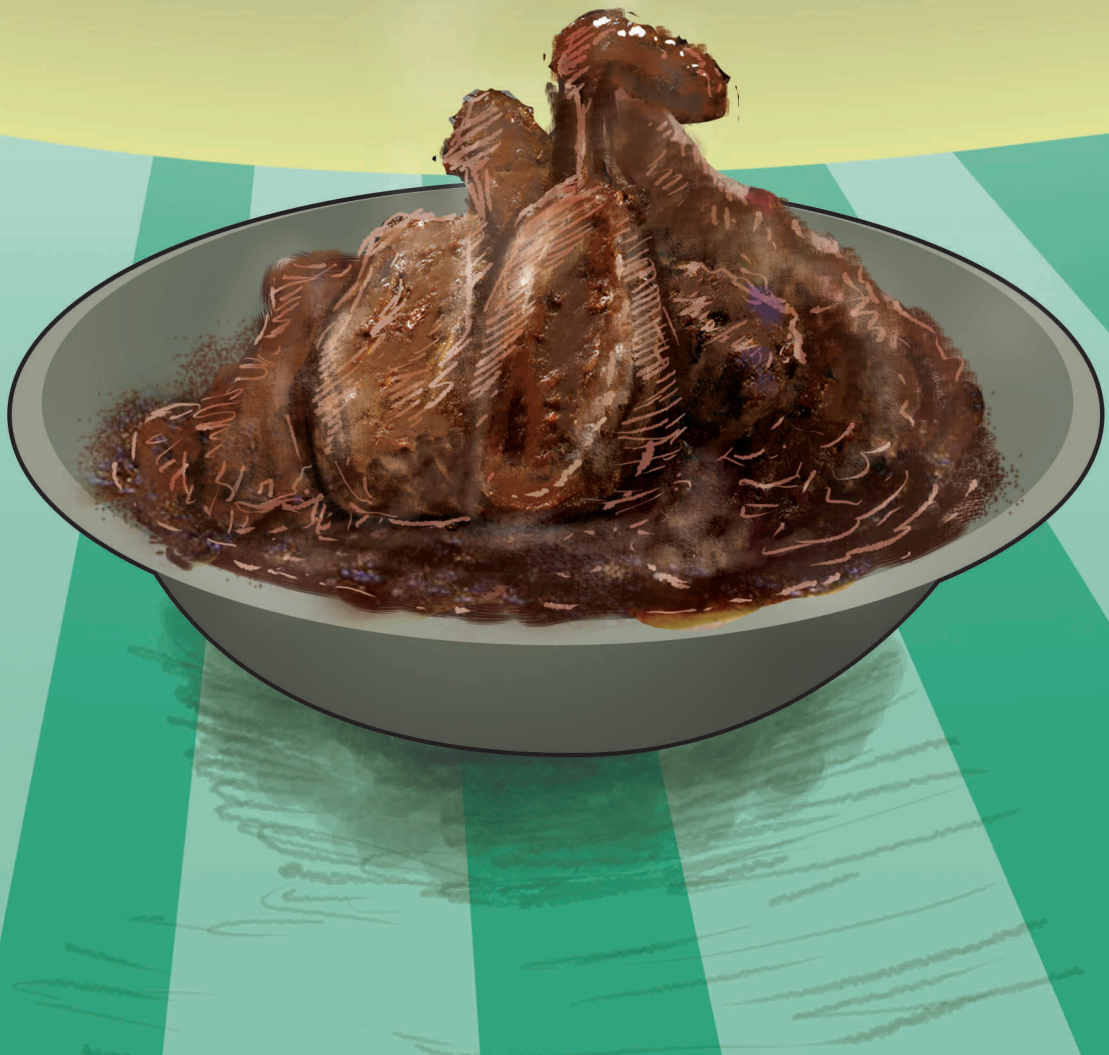
Rendang ayam bisa jadi pilihan karena harganya lebih murah dibandingkan dengan Rendang daging sapi. Selain itu, proses memasak rendang ayam juga lebih cepat.

Rendang yang satu ini merupakan khas daerah Kapau, Bukittinggi. Tak heran, Rendang jenis ini biasa disajikan di restoran nasi kapau.

3. Rendang Bebek (*Randang Itiak*)

Rendang bebek biasanya ditemukan di Payakumbuh. Selain itik, bebek juga biasa diolah menjadi rendang karena sulit mencari daging sapi di sana.

Rendang Itik atau Bebek



Ada baiknya itik atau pun bebek diolah terlebih dahulu dengan cara direbus atau dipanggang supaya empuk. Setelah itu, baru kita bisa mengolahnya dengan bumbu Rendang.

4. Rendang Hati dan Paru Sapi

Sama dengan proses pembuatan Rendang daging, kita hanya perlu merebus hati dan paru sapi terlebih dahulu. Setelah itu, hati dan paru sapi dipotong-potong kemudian dicampurkan dengan bumbu Rendang.

5. Rendang Talua (Rendang Telur)

Rendang telur dibuat dari telur dan tepung tapioka. Keduanya diolah menjadi keripik. Keripik kemudian dicampurkan ke dalam bumbu Rendang.

6. Rendang Kerang/Lokan

Hasil laut pun bisa diolah menjadi Rendang, misalnya Rendang kerang atau lokan. Rendang ini bisa ditemukan di daerah Kabupaten Pesisir Selatan, Padang Pariaman, dan Nagari Sasak, Pariaman.




Rendang Lokan

Untuk menghilangkan bau amisnya, kerang dicuci bersih. Kemudian dilumuri perasan air jeruk nipis. Selanjutnya, kerang tinggal dimasukkan ke dalam bumbu Rendang untuk diolah.

7. Rendang Maco

Selain kerang, ikan juga bisa diolah dengan bumbu rendang, misalnya menjadi Rendang *Maco*. Maco adalah sejenis ikan asin yang rasanya gurih dan nikmat.

Saat bumbu rendang sudah kental dan pekat, barulah maco dimasukkan. Sebelum kental dan pekat Maco jangan dimasukkan. Jika dicampurkan lebih awal Maco akan hancur sehingga akan sulit membedakannya dengan lengkuas atau cengkeh.



MACO ADALAH SEJENIS
IKAN ASIN
YANG RASANYA GURIH DAN
NIKMAT.

8. Rendang Suwir

Rendang suwir merupakan khas Payakumbuh. Rendang ini dibuat dari daging ayam atau sapi. Serat dagingnya disuwir atau diurai kecil-kecil. Rendang Suwir mirip dengan abon. Perbedaannya adalah serat dagingnya lebih besar. Bumbu rendang keringnya juga khas.



Rendang Suwir.

Sumber: tokopedia.com

REKOR MURI



Seorang turis mencoba membuat Rendang.

Sumber: rri.co.id

Sejak 2011, Rendang mulai difestivalkan atau dilombakan. Rendang pernah masuk rekor Museum Rekor Indonesia (MURI) pada tahun itu juga.

Kategorinya adalah peserta dan daging terbanyak. Sebanyak 5,2 ton daging dijadikan Rendang. Pesertanya 5.200 orang yang memasak masing-masing satu kilogram daging. *Wow!*

Pada 2016, giliran Pesisir Selatan yang mendapat Rekor MURI. Kali ini sebagai penghasil makanan dari lokan, termasuk rendang lokan.

Lomba membuat Rendang bisa diadakan tiap tahun, bisa antar nagari atau kelurahan. Terkadang hadiah bagi pemenang ada yang berupa mobil.

Yang ikut lomba tidak hanya orang Padang, tetapi ada juga orang asing. Mereka memang sengaja datang ke Sumatra Barat. Untuk apa? Untuk belajar dan merasakan nikmatnya Rendang.

Festival tak hanya dilakukan di Sumatra Barat. Di daerah lain, seperti Batam, juga dilakukan. Maklumlah, hampir di setiap daerah ada orang Minang.



Rekor MURI untuk Rendang Lokan di Kabupaten Pesisir Selatan, Sumbar
Sumber: pesisirselatankab.go.id

Tentu Orang Minang bangga akan hal itu. Makanan khas daerah diakui dunia. Makanan yang enak dan menyehatkan. Yang lebih penting lagi, Indonesia juga bangga.

Lebih dari itu, Rendang bagi orang Minang harta warisan tak terhingga. Jika hayat terus di kandung badan, pusaka ini akan terus dijaga. (*)

● ● ● **LOMBA MEMBUAT RENDANG
BISA DIADAKAN TIAP TAHUN, BISA
ANTAR-NAGARI ATAU KELURAHAN.**

SUMBER BACAAN DAN FOTO

1. Asnan, Gusti. 2007. *Dunia Maritim Pantai Barat Sumatera*. Yogyakarta: Ombak.
2. id.wikipedia.org
3. kebudayaan.kemdikbud.go.id
4. pesisirselatankab.go.id/
5. Rasyid, Harun Nur. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kebudayaan.
6. Roby Satria. Dokumen Pribadi
7. rri.co.id/
8. Suri, Reno Andam. 2012. *Rendang Traveler: Menyingkap Bertuahnya Rendang Minang*. Terrant Ink.
9. tokopedia.com
10. travel.cnn.com/

BIODATA PENULIS



Nama Lengkap : S. Metron Masdison
Ponsel : 082283388380
Pos-el : ontvzero@yahoo.com
Akun Facebook : S. Metron Masdison
Alamat : Kompleks Filano Jaya II EE-6 No. 9A
Kel. Pisang, Kec. Pauh, Kota Padang,
Sumatra Barat 25161
Bidang Keahlian : Sastra dan Seni Pertunjukan

Riwayat pekerjaan (10 tahun terakhir):

1. 2014–kini: Ketua di Lembaga Kebudayaan Ranah,
2. 2002–kini: Pendiri dan aktif di AJI Padang,
3. 2013–2015: Penyuluh Budaya di Kemdikbud RI.

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S-1: Sastra Indonesia, Universitas Andalas, Padang (1993–2000)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Lelaki dalam Pusaran Nasib* (Tuanku Imam Bonjol II) (2016),

2. *Antologi Puisi Tanda Mata* (2015),
3. *Kisah Anak Muda* (Dua Kumpulan Naskah Drama) (2013).

Informasi Lain:

1. Mendirikan Lembaga Kebudayaan RANAH pada 2007; menjadi sutradara dan direktur artistik di RANAH PAC; sudah melakukan pementasan di beberapa kota di Indonesia.
2. Tiga kali menang lomba penulisan skenario film yang diadakan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2005, 2006, dan 2011). Masuk dalam pilihan juri untuk naskah “Puti Lenggogeni dan Orang Bunian” dalam Lomba Cerita Rakyat yang diadakan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI 2015. Naskah “Malin Kundang Ingin Mencari Ayah” menjadi juara Harapan dalam Lomba PAUD yang diadakan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI 2016.
3. Pada 2014, terpilih menjadi satu dari 15 penulis Indonesia untuk mengikuti UWRF (*Ubud Writers dan Readers Festival*) di Bali.
4. Menulis tentang seni dan budaya di berbagai media hingga sekarang.

BIODATA PENYUNTING

Nama : Setyo Untoro
Pos-el : Zeroleri@gmail.com
Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

1. Staf pengajar Jurusan Sastra Inggris, Universitas Dr. Soetomo Surabaya (1995—2001)
2. Peneliti, penyunting, dan ahli bahasa di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2001—sekarang)

Riwayat Pendidikan

1. S-1 Fakultas Sastra Universitas Diponegoro, Semarang (1993)
2. S-2 Linguistik Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2003)

Informasi Lain

Lahir di Kendal, Jawa Tengah, 23 Februari 1968. Pernah mengikuti sejumlah pelatihan dan penataran kebahasaan dan kesastraan, seperti penataran penyuluhan, penataran penyuntingan, penataran semantik, dan penataran leksikografi. Selain itu, ia juga aktif mengikuti berbagai seminar dan konferensi, baik nasional maupun internasional.

BIODATA ILUSTRATOR

Nama Lengkap : Orta Sartika
Tanggal Lahir : 26 November 1987
Pos-el : ortaska@gmail.com
Bidang Keahlian : Ilustrasi dan Desain

Riwayat Pekerjaan (10 tahun terakhir):

2008–kini : Bekerja di *Padang Ekspres* sebagai ilustrator.

Informasi Lain:

Pernah mengerjakan ilustrasi dan sampul untuk buku seorang warga India pada 2012.



Buku ini bercerita mengenai Rendang. Masakan terkenal di dunia.

Rendang berasal dari Sumatra Barat. Atau Suku Minangkabau.

CNN Ineternasional menobatkan Rendang sebagai masakan terlezat.



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-937-225-5



9 786024 372255