



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN - DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN

BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA - PADANG

[WILAYAH KERJA SUMBAR - BENGKULU - SUMSEL]

Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya

Randang

MINANGKABAU

Warisan Leluhur yang Mendunia

Direktorat
budayaan

813



**INVENTARISASI PERLINDUNGAN
KARYA BUDAYA KULINER**

RANDANG

DI PROVINSI SUMATERA BARAT



Ketua : Hariadi

Anggota : Ernatip

Silvia Devi

Rismadona

Reza Lahardo

Yulisman

Yoka Y.

Agustinawarni

Kadril

Suriani

Nurman

Editor

DR. EVA KRISNA

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PADANG

2012

INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA
RANDANG MINANGKABAU

Hak Cipta terpelihara dan dilindungi Undang-undang No.19 Tahun 2002. Tidak dibenarkan menerbitkan ulang bagian atau keseluruhan isi buku ini dalam bentuk apapun juga sebelum mendapat izin tertulis dari tim penulis

PENULIS

Hariadi
Ernatip
Silvia Devi
Reza Lahardo
Yulisman
Yoka. Y
Agustinawarni
Kadri
Suriani
Nurman

EDITOR : DR. Eva Krisna

DESIGN COVER : Rolly Fardinan / Sapardiman

GAMBAR/ILLUSTRATOR : Dok. Tim Inventarisasi Randang

DESIGN ISI : Syamsuddin

ISBN : 978-602-8742-49-8

PERCETAKAN : Faura Abadi

Diterbitkan oleh :
BPSNT Padang Press

Jl. Belimbing Raya No.16 A, Kuranji Padang Sumatera Barat
Cetakan Pertama : Desember 2012

SAMBUTAN KETUA TIM PENGGERAK PKK KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

Pemilihan Kabupaten Lima Puluh Kota sebagai salah satu lokasi Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Randang kami anggap sangat tepat, karena Kabupaten Lima Puluh Kota memiliki berbagai macam *randang*. Hal ini dipicu oleh ketersediaan bahan baku untuk pembuatan bermacam *randang* berlimpah, terdiri dari protein hewani dan nabati. *Randang* sangat penting keberadaannya dalam berbagai upacara adat di Kabupaten Lima Puluh Kota khususnya dan Minangkabau umumnya. Dalam kehidupan sehari-hari *randang* dianggap sebagai makanan yang istimewa.

Keberadaan *randang* di Kabupaten Lima Puluh Kota saat ini juga telah merambah dunia industri rumah tangga. Pelbagai industri rumah tangga yang memproduksi *randang* bermunculan, hal ini tentu saja menjadikan *randang* selalu tersedia di pasaran dan semakin mudah untuk dibawa kepelbagai daerah di Indonesia dan juga ke pelbagai penjuru dunia yang menjadikan *randang* dikenal secara nasional maupun internasional. *Randang* juga memberikan dampak positif terhadap ekonomi rumah tangga masyarakat Kabupaten Lima Puluh Kota.

Kami, Tim Penggerak PKK Kabupaten Lima Puluh Kota menyambut gembira sehubungan dengan diterbitkannya buku Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *randang* oleh Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang dan Kami berterima kasih kepada Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang yang telah memilih Kabupaten Lima Puluh Kota sebagai lokasi Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang*. Kami berharap buku ini bermanfaat dalam rangka pelestarian budaya dan memperkaya perpustakaan mengenai budaya Minangkabau sekarang dan masa yang akan datang. Mudah-mudahan berbagai usaha yang dilakukan memberikan sumbangan dalam rangka memperkuat jatidri bangsa.

Ketua Tim Penggerak PKK
Kabupaten Lima Puluh Kota

Ny. Rismawati Alis Marajo



KATA SAMBUTAN

Suatu suku bangsa dikenal karena kekhasan budayanya. Budaya bisa dipahami sebagai ide dan praktik yang diwariskan turun-temurun dari generasi ke generasi dalam suatu suku bangsa. Kehidupan suatu kebudayaan dapat diketahui dari karya budaya yang dihasilkan. Unesco mengkategorikan karya budaya kepada dua kelompok besar, *tangible* (sesuatu yang berwujud benda) dan *intangible* (sesuatu yang tidak berwujud benda).

Globalisasi yang ditandai dengan berkembang pesatnya teknologi informasi, komunikasi, dan transportasi telah menjadikan batas antara suatu kebudayaan dengan kebudayaan lainnya tidak lagi jelas. Dalam kondisi seperti itu, suatu budaya terancam hilang bila tidak ada usaha sungguh-sungguh untuk melestarikannya. Kehilangan kebudayaan berarti kehilangan identitas dan jatidiri suatu bangsa.

Pemerintah Indonesia berusaha untuk melestarikan budaya dari berbagai suku bangsa yang hidup di bumi pertiwi ini melalui berbagai program, salah satu program pelestarian yang dilaksanakan tahun 2012 ini adalah Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *Randang* di Provinsi Sumatera Barat. Inventarisasi ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca mengenai salah satu makanan tradisional Minangkabau.

Saya menyambut gembira atas telah terwujudnya sebuah buku ini. Mudah-mudahan karya ini memberikan berkontribusi positif terhadap ilmu pengetahuan dan pembangunan jatidiri bangsa.

Padang, Desember 2012
Kepala BPNB Padang

Drs. Nurmatias
NIP 196912261997031001

KATA PENGANTAR



KATA PENGANTAR

Kalimat puji dan rasa syukur yang mendalam kami panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya. Tim Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang* dapat melaksanakan tahapan demi tahapan kegiatan bersangkutan. Sebagai salah satu hasil dari kegiatan tersebut adalah tersusunnya sebuah buku yang berjudul “Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *Randang* di Provinsi Sumatera Barat.” **Inventarisasi ini merupakan salah satu kegiatan di Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tahun anggaran 2012.**

Inventarisasi ini adalah upaya mencatat, menghimpun, dan mendeskripsikan berbagai macam *randang* yang ada di masyarakat Minangkabau di Provinsi Sumatera Barat. Kegiatan inventarisasi ini diharapkan akan memberikan suatu sumbangan terhadap pelestarian kekayaan budaya Minangkabau. Dengan terhimpunnya berbagai jenis *randang*, diharapkan akan memberikan kemudahan bagi generasi muda untuk mengetahui kekayaan budaya yang dimiliki oleh masyarakat Minangkabau.

Kegiatan Inventarisasi ini telah melalui tahap demi tahap sehingga menghasilkan sebuah buku yang tentu saja masih perlu disempurnakan. Sepanjang perjalanan kegiatan ini banyak pihak yang telah memberikan bantuan baik moril maupun materil. Tanpa mengurangi rasa terima kasih tim kepada berbagai pihak, secara khusus ucapan terimakasih disampaikan kepada Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang yang telah mempercayai tim untuk melaksanakan kegiatan ini dan Kepada Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah memberikan petunjuk dan pembinaan dalam proses pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Pemerintah Kabupaten Limapuluh Kota.

Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Ibu Rismawati beserta jajaran kepengurusan PKK Kabupaten Limapuluh Kota yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada tim. Kepada Ibu Riswan Sjachani beserta kepengurusan *Bundo Kanduang* Kabupaten Limapuluh Kota yang dengan terbuka bekerjasama dengan tim

untuk mensukseskan tahap demi tahap kegiatan. Kami berterima kasih kepada seluruh informan yang telah memberikan informasi yang sangat berharga, sehingga buku inventarisasi ini dapat terwujud.

Sebagai sebuah hasil dari kerja manusia, tentu saja buku inventarisasi ini perlu untuk dikritisi dan disempurnakan, oleh karena itu, Tim mengharapkan sumbang saran dari para pembaca semua, demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya, Tim Inventarisasi berharap laporan inventarisasi ini bermanfaat dalam pelestarian nilai-nilai budaya dan pembentukan karakter generasi muda.

Padang, Desember 2012
Ketua Tim Inventarisasi

Hariadi, S.S, M.A
NIP 198009182009021001

DAFTAR PETA

Peta 1 : Sebagian Wilayah Budaya Minangkabau (wikipedia.com).....9



DAFTAR GAMBAR

Peta 1: Sebagian Wilayah Budaya Minangkabau (wikipedia.com).....	9
Gambar 1: Daging Sapi.....	23
Gambar 2: Hati Sapi.....	23
Gambar 3: Paru-Paru (<i>Rabu</i>)	23
Gambar 4: Daging Ayam	24
Gambar 5: Telur Ayam	24
Gambar 6: Ikan segar.....	25
Gambar 7: Belut Segar.....	26
Gambar 8: Belut Kering.....	26
Gambar 9: <i>Udang Sayia</i> (Ebi Halus)	26
Gambar 10: Ikan Bili Asam	27
Gambar 11: Ikan Asin.....	27
Gambar 12: <i>Ikan Mosiak</i> (Ikan Kering).....	27
Gambar 13: Udang Basah	28
Gambar 14: <i>Pensi</i> (Kerang Kecil Danau)	28
Gambar 15: Kentang.....	29
Gambar 16: Singkong	29
Gambar 17: Nenas.....	29
Gambar 18: <i>Cubadak</i> (Nangka).....	30
Gambar 19: <i>Jariang</i> (Jengkol).....	30
Gambar 20: Daun Mali-Mali	31
Gambar 21: Daun <i>Lapuak-Lapuak</i>	31
Gambar 22: Daun <i>Palangeh</i>	31
Gambar 23: Daun <i>Paku</i> (Pakis)	32
Gambar 24: Kelapa sebelum dikupas	32
Gambar 25: Kelapa setelah dikupas.....	33
Gambar 26: Menggiling cabe (<i>lado</i>)	34
Gambar 27: Bumbu yang sudah dihaluskan	34
Gambar 28: Daun salam, daun kunyit, daun limau, dan serai	34

Gambar 31: Bawang Merah.....	35
Gambar 32: Bawang Putih.....	36
Gambar 33: Cabe rawit.....	36
Gambar 34: Cabe merah giling.....	36
Gambar 35: Lengkuas.....	37
Gambar 36: Jahe.....	37
Gambar 37: Jeruk Nipis.....	37
Gambar 38: Asam Kandis.....	38
Gambar 39: Pisau.....	38
Gambar 40: Pisau yang digunakan untuk mengiris bawang.....	39
Gambar 41: Pisau yang digunakan untuk memotong daging.....	39
Gambar 42: Pisau yang digunakan untuk memotong olahan telur.....	39
Gambar 43: Panci yang digunakan untuk merebus olahan telur.....	40
Gambar 44: Kualii sebagai wadah untuk menggongseng kelapa.....	40
Gambar 45: <i>Ladiang</i> atau <i>Gadubang</i> (Parang).....	42
Gambar 46: <i>Sulo</i> , <i>Lantak</i> , atau <i>Uriak</i>	42
Gambar 47: Mengupas kelapa dengan <i>ladiang</i>	42
Gambar 48: Mengupas kelapa dengan <i>sulo</i>	42
Gambar 49: Membelah kelapa.....	43
Gambar 50: <i>Pangua</i> atau <i>Kukuran</i>	43
Gambar 51: Memarut kelapa dengan <i>pangua</i> atau <i>kukuran</i>	44
Gambar 52: Memarut kelapa dengan <i>garejoh</i>	44
Gambar 53: Jaring.....	45
Gambar 54: Memeras kelapa dengan jaring dan dengan tangan.....	45
Gambar 55: <i>Kacik</i>	46
Gambar 56: Memeras kelapa dengan <i>kacik</i>	46
Gambar 57: Mesin pemeras kelapa modern.....	47
Gambar 58: <i>Batu giliang lado</i> (batu gilingan cabe).....	47
Gambar 59: <i>Batu giliang lado</i> yang digunakan untuk menumbuk daging.....	48

Gambar 60: Mesin penggiling bumbu	49
Gambar 61: Kualibesi (<i>Basi</i>)	50
Gambar 62: <i>Sanduak Basi</i> (sendok penggorengan dari besi)	50
Gambar 63: Tungku <i>basi</i> (besi)	51
Gambar 64: Tungku Tanah	51
Gambar 65: Tungku Batu.....	52
Gambar 66: Kayu Bakar	52
Gambar 67: Sabut Kelapa	53
Gambar 68: Mangkuk Biasa (Mangkuk Bundar).....	54
Gambar 69: Mangkuk <i>Biduak</i>	54
Gambar 70: Dulang berkaki.....	55
Gambar 71: <i>Dalamak</i>	55
Gambar 72: <i>Sapra</i> dan makanan yang ditata di atasnya	55
Gambar 73: Hidangan <i>baserak</i> menggunakan <i>sapra</i> dalam makan beradat.....	55
Gambar 74: Santan yang sudah diberi bumbu dimasak dalam <i>kuali basi</i>	56
Gambar 75: Santan <i>tabik minyak</i>	57
Gambar 76: Bahan <i>randang</i> dimasukkan ke dalam santan <i>tabik minyak</i>	57
Gambar 77: <i>Randang Gadang</i>	60
Gambar 78: <i>Randang Bingkah</i>	61
Gambar 79: <i>Kalio Dagiang Tumbuak</i>	62
Gambar 80: <i>Randang Tumbuak</i>	62
Gambar 81: Daging <i>runtiah</i> (suir-suir) sebelum dijadikan <i>randang</i>	63
Gambar 82: <i>Randang Runtiah</i>	63
Gambar 83: <i>RandangParu/Rabu</i>	64
Gambar 84; <i>RandangAti</i>	64
Gambar 85: <i>RandangIkanBiliAsam</i>	65
Gambar 86: <i>Randang Ikan Asin</i>	66
Gambar 87: <i>Randang Ikan Mosiak</i>	66
Gambar 88: <i>RandangUdangSayie</i>	67

Gambar 88: <i>Randang</i> UdangSayie.....	67
Gambar 89: <i>Randang</i> Baluik.....	68
Gambar 90: <i>Randang</i> IkanRayo.....	68
Gambar 91: <i>Randang</i> TelurGaring.....	69
Gambar 92: <i>Randang</i> Telur Basah.....	70
Gambar 93: <i>Randang</i> Telur Bulat.....	71
Gambar 94: <i>Randang</i> Ayam	72
Gambar 95: <i>Randang</i> Daun-Daunan.....	72
Gambar 96: <i>Randang</i> Udang	73
Gambar 97: <i>Randang</i> Lokan.....	74
Gambar 98: <i>Randang</i> Pensi	74
Gambar 99: <i>Randang</i> Itik/Bebek.....	75
Gambar 100: <i>Randang</i> Pakis	76
Gambar 101: <i>Randang</i> Jariang (Jengkol).....	76
Gambar 102: <i>Randang</i> Cubadak.....	77

DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR PETA	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1. 1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
1.5 Ruang Lingkup	4
1.6 Metodologi	4
1.6.1 Metode.....	4
1.6.2 Teknik Pengumpulan Data	4
1.6.3 Pengolahan Data.....	5
1.7 Sistematika Penulisan	5
BAB II <i>RANDANG</i> MINANGKABAU DI PROVINSI SUMATERA BARAT	7
2.1 Alam Minangkabau	7
2.2 <i>Luak LimopuluahKoto</i>	10
2.2.1 Letak dan Kondisi Alam	10
2.2.2 Penduduk	12
2.2.3 Keagamaan.....	15
2.2.4 Mata Pencarian.....	15
2.2.5 Kebudayaan.....	17
2.3 <i>Randang</i> Minangkabau.....	18
2.3.1 Pengertian.....	18
2.3.2 Sejarah Persebaran	20

BAB III DESKRIPSI <i>RANDANG</i>	22
3.1 Bahan-Bahan untuk Membuat <i>Randang</i>	22
3.1.1 Bahan Utama	22
1. Daging.....	22
2. Unggas.....	24
3. Telur	24
4. Ikan, Belut, <i>Lokan</i> , Pensi, dan Udang-Udangan	25
5. Kentang, Singkong, dan Nenas	28
6. <i>Cubadak</i> (Nangka) dan <i>Jariang</i> (Jengkol).....	30
7. Daun-Daunan	30
3.1.2 Bahan Penunjang.....	32
1. Kelapa	32
2. Bumbu.....	33
3.2 Peralatan Membuat <i>Randang</i>	38
3.2.1 Peralatan untuk Mengolah Bahan <i>Randang</i>	38
3.2.2 Peralatan Mengolah Kelapa	40
3.2.3 Peralatan Mengukur Kelapa	43
3.2.4 Peralatan Memeras Kelapa.....	45
3.2.5 Peralatan Mengolah Bumbu.....	47
3.2.6 Peralatan Memasak <i>Randang</i>	49
3.2.7 Peralatan Penyimpanan <i>Randang</i>	53
3.2.8 Peralatan Penyajian <i>Randang</i>	53
3.3 Proses Membuat <i>Randang</i>	56
3.3.1 Langkah-Langkah Membuat <i>Randang</i>	56
3.3.2 Pantangan dalam Memasak Rendang.....	58
3.3.3 Cara Penyajian.....	59
3.3.4 Pelaksana Teknis.....	60
3.4 Jenis-Jenis <i>Randang</i>	60

BAB IV KONSUMSI <i>RANDANG</i> MINANGKABAU	80
4.1 Penggunaan <i>Randang</i>	80
4.1.1 <i>Randang</i> sebagai Sajian dalam Upacara Adat.....	81
4.1.2 <i>Randang</i> sebagai <i>Panahan Ulak</i>	85
4.1.3 <i>Randang</i> sebagai Sajian Sehari-Hari.....	86
4.1.4 <i>Randang</i> sebagai Oleh-Oleh dan Bekal Merantau	87
4.2 Fungsi Sosial Budaya	88
4.3 Fungsi Ekonomi	90
4.4 Nilai Budaya.....	91
4.4.1 Nilai Adat	95
4.4.2 Nilai Kehalalan.....	96
4.4.3 Nilai Ketelitian.....	97
4.4.4 Nilai Kebersamaan	99
4.4.5 Nilai Penghargaan.....	99
4.4.6 Nilai Kesehatan.....	101
4.4.7 Nilai Kreativitas	103
4.4.8 Nilai Penghematan.	104
4.4.9 Nilai Pendidikan	105
4.4.10 Nilai Kesabaran	107
BAB V PENUTUP	109
5.1 Kesimpulan.....	109
5.2 Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA	111
DAFTAR INFORMAN	114
INDEKS NAMA.....	119
INDEKS MASALAH	120
BIODATA TIM PENELITI.....	122



BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan peradaban masa lalu sebuah bangsa tercermin dari warisan budaya yang ditinggalkan oleh generasi pendahulu mereka. Warisan budaya itu berupa benda dan takbenda. Berkaitan dengan warisan budaya takbenda, UNESCO pada tahun 2003 dalam *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* menjelaskan dalam pasal 2 ayat 1 dan 2 bahwa warisan budaya takbenda adalah segala praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan, serta alat-alat, benda (alamiah), artefak dan ruang-ruang budaya terkait dengan yang diakui oleh berbagai komunitas, kelompok, dan dalam hal tertentu perseorangan sebagai bagian warisan budaya mereka.

Globalisasi yang dipicu oleh kemajuan penemuan dalam bidang transportasi dan komunikasi membuat sekat-sekat antarbangsa dan antarbudaya sudah tidak jelas lagi. Kondisi tersebut akan membuat budaya yang dominan menggeser bahkan menutupi dan menggantikan budaya yang lemah. Untuk mempertahankan identitas suatu bangsa agar tidak hilang, maka perlu usaha yang sungguh-sungguh dan berkelanjutan untuk memperkuat identitas bangsa tersebut. Kebudayaan merupakan identitas suatu bangsa. Dalam rangka memperkuat identitas bangsa, pemerintah bersama-sama seluruh komponen masyarakat terus-menerus melakukan berbagai upaya dan tindakan untuk melindungi dan melestarikan budaya Indonesia, terutama dalam pengelolaan dan penyelamatan kekayaan budaya tersebut.

Salah satu kekayaan budaya yang dimiliki oleh bangsa Indonesia adalah kekayaan dalam hal makanan tradisional. Luasnya bentangan alam dan beragamnya sumber makanan dari tumbuhan ataupun hewan, baik yang bersumber dari daratan maupun lautan, memungkinkan nenek moyang Bangsa Indonesia menciptakan olahan makanan yang spesifik dan kemudian diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi.

Bagi nenek moyang orang Sumatera Barat (Minangkabau) ketersediaan kelapa yang berlimpah, produksi daging sapi dan kerbau yang selalu tersedia, dan berbagai jenis rempah yang tumbuh subur telah menginspirasi mereka untuk membuat makanan yang disebut *randang*. *Randang* sebagai makanan tradisional diperkirakan telah ada sejak orang Minangkabau menggelar acara adat untuk kali pertama. Cara memasak ini kemudian berkembang ke kawasan serantau budaya Melayu mulai Mandahiling, Riau, Jambi hingga ke Negeri Sembilan yang banyak dihuni oleh perantau asal Minangkabau.

Kebiasaan merantau orang Minangkabau memiliki peran besar yang membuat *randang* dikenal secara luas, baik di Pulau Sumatera dan Semenanjung Malaya (www.wikipedia.com).

Mengenai keberadaan *randang* disebutkan dalam kesusastraan Melayu Klasik *Hikayat Amir Hamzah* yang bisa menjadi bukti bahwa *randang* sudah dikenal sebagai makanan orang Melayu sejak 1550-an (pertengahan abad ke-16). Sebagaimana dituliskan “10:4.....*Buzurjumbuhur Hakim pun pergi pula ke kedai orang merendang daging kambing, lalu ia berkata: “beri apalah daging kambing 10:7kambing rendang ini barang segumpal.” Sahut orang merendang itu “Berilah harganya dahulu.”* (www.wikipedia.com).

Randang bagi orang Minangkabau lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan. Dalam acara *baralek* (kenduri), acara adat, ataupun hari raya, *randang* selalu harus ada di antara hidangan lainnya. Bahkan, di beberapa daerah *randang* dijadikan simbol berhemat dengan cara membuat *randang* dengan ukuran potongan daging besar, namun daging itu belum boleh dimakan selagi makanan yang lainnya masih ada. Di antara kelebihan *randang* dari makanan lainnya adalah daya tahannya yang lama, bahkan bisa berbulan-bulan. Oleh karena itulah, para saudagar dan jamaah haji dari Minangkabau pada masa lalu menjadikan *randang* sebagai salah satu bekal mereka dalam perjalanan yang menghabiskan waktu berbulan-bulan menuju daerah tujuan berdagang atau menuju tanah suci.

Randang yang merupakan makanan lokal Minangkabau kemudian dikenal di mana-mana, beberapa faktor yang menyebabkannya adalah kebiasaan merantau dan berdagang makanan yang dilakoni oleh orang Minangkabau. *Randang* yang dulunya adalah makanan untuk acara-acara tertentu saja, sekarang telah menjadi makanan yang dijual di rumah makan dan restoran orang Minangkabau. Makanan yang awalnya bersifat lokal menjadi nasional, bahkan mendunia. Pada tahun 2011 *randang* dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International (www.wikipedia.com)

Jenis *randang* yang dikenal di masyarakat Minangkabau hari ini cukup beragam, seperti *randang* daging dengan berbagai variasinya, *randang* belut, *randang* telur, *randang* paku (pakis), *randang cubadak*, *randang* udang dan lain-lain. Masing-masing *randang* biasa diidentikkan dengan suatu daerah, misalnya *randang* belut di Sumanik Kabupaten Tanah Datar, *randang* telur di Kabupaten Limapuluh Kota, *randang paku* di Rao Kabupaten Pasaman, *randang lokan* di Kabupaten Pesisir Selatan, dan *randang udang* di Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat.

Semua *randang* diolah menggunakan kelapa dan berbagai macam bumbu, seperti cabe, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, dan bumbu lainnya. Proses memasak *randang* memakan waktu cukup lama dengan perapian yang diatur

sedemikian rupa. Semakin kecil api yang digunakan untuk memasaknya, semakin baik hasil yang didapatkan. Sebagai bagian dari kekayaan budaya dan identitas bangsa, maka perlu usaha pelestarian dan penjagaan terhadap keberadaan *randang* sebagai makanan tradisional Minangkabau.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dirumuskan masalah inventarisasi perlindungan karya budaya kuliner *randang* sebagai berikut.

1. Apasajakah macam-macam *randang*, bahan, bumbu, peralatan, dan proses pengolahannya?
2. Bagaimanakah fungsi sosial, ekonomi, dan budaya berbagai jenis *randang* beserta nilai-nilai yang diembannya dalam adat dan budaya Minangkabau?

1.3 Tujuan

Kegiatan inventarisasi perlindungan karya budaya kuliner *Randang* di Sumatera Barat ini bertujuan sebagai berikut.

1. Mendata macam-macam *randang*, bahan, bumbu, peralatan, dan proses pengolahannya.
2. Mendeskripsikan fungsi sosial, ekonomi, dan budaya berbagai jenis *randang* beserta nilai-nilai yang diembannya dalam adat dan budaya Minangkabau.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *Randang* ini adalah sebagai berikut:

1. Tersebarnya informasi dan terbentuknya pemahaman tentang kuliner *randang* sebagai salah satu warisan budaya yang ada di Provinsi Sumatera Barat.
2. Tersosialisasikan keberadaan kuliner *randang* kepada berbagai pihak sehingga *randang* dikenal secara luas.
3. Terwujudnya berbagai bentuk dokumentasi berkaitan dengan kuliner *Randang* sebagai penegasan bahwa *Randang* merupakan salah satu budaya bangsa yang layak dijadikan budaya dunia.
4. Hasil dari kegiatan Inventarisasi yang berupa buku, *booklet*, dan dokumentasi dalam bentuk *Compact Disc* (CD) dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran dan pelestarian budaya yang akan meningkatkan wawasan masyarakat sehingga apresiasi terhadap Warisan Budaya Takbenda (WBTE) semakin meningkat, khususnya kuliner tradisional *Randang*, dengan demikian akan menumbuhkan kesadaran akan jati diri bangsa berkaitan dengan budaya yang ada.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup meliputi dua pengertian, yaitu ruang lingkup berkaitan dengan objek dan ruang lingkup berkaitan dengan aspek-aspek di luar objek (Ratna, 2010:296). Ruang lingkup berkaitan dengan objek dalam Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang* di Sumatera Barat adalah sebagai berikut.

1. Berbagai jenis *randang* yang ada di Sumatera Barat
2. Berbagai jenis bumbu yang digunakan untuk membuat *randang*.
3. Berbagai peralatan yang digunakan untuk membuat *randang*
4. Proses pembuatan berbagai macam *randang* oleh masyarakat.
5. Fungsi sosial, ekonomi, dan budaya *randang* dalam kehidupan masyarakat Minangkabau
6. Nilai-nilai yang terkandung dalam kuliner *randang*.

Adapun ruang lingkup yang berkaitan dengan aspek-aspek di luar objek inventarisasi ini adalah wilayah budaya *Luak Limopuluah* yang menjadi latar penelitian yang saat ini melingkupi wilayah administratif Kabupaten Limapuluh Kota dan Kota Payakumbuh.

1.6 Metodologi

1.6.1 Metode

Inventarisasi ini termasuk penelitian kualitatif. Secara etimologis kata *qualitative* berasal dari *quality* yang berarti nilai. Penelitian kualitatif pada umumnya menggunakan sampel. Sebagai sampel penelitian adalah *randang* di *Luak Limopuluah* yang dianggap mewakili populasi seluruh *randang* di wilayah kebudayaan Minangkabau. Hasil dari penggunaan metode kualitatif adalah data deskriptif dalam bentuk kata-kata, baik tertulis maupun lisan (Ratna, 2010:94). Penggunaan metode kualitatif ini dimaksudkan agar dalam pengumpulan dan penggalian nilai-nilai dari objek inventarisasi dapat terlaksana dengan baik.

1.6.2 Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data pada kegiatan inventarisasi ini adalah studi kepustakaan, observasi/pengamatan, wawancara, dan *Focus Group Discussion* (FGD).

Studi kepustakaan merupakan aktivitas mengumpulkan tulisan-tulisan yang berkaitan dengan topik bahasan yang tersebar di berbagai perpustakaan maupun koleksi pribadi. Bentuk-bentuk dokumen yang akan dikumpulkan adalah buku, majalah, artikel, koran, dan dokumen-dokumen lainnya.

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengamati,

meneliti, atau mengukur kejadian yang sedang berlangsung. Menurut Kusmayadi (2000:85) penggunaan metode observasi, data yang diperoleh adalah data yang faktual dan aktual karena data diperoleh pada saat peristiwa berlangsung.

Wawancara merupakan proses interaksi dan komunikasi antara peneliti dengan responden. Wawancara menurut Kusmayadi (2000:84), juga dapat diartikan sebagai model pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada responden dan jawaban-jawaban dicatat atau direkam dengan alat bantu perekaman.

Focus Group Discussion (FGD) adalah teknis pengumpulan data dengan cara menghadirkan narasumber dalam sebuah forum diskusi. Masing-masing narasumber diminta untuk mengungkapkan pengetahuan dan pandangannya mengenai topik yang dibahas. Pelaksanaan FGD kegiatan Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang* menghadirkan narasumber akademik dari berbagai perguruan tinggi di Sumatera Barat, tokoh-tokoh *Bundo Kandung* yang merupakan organisasi ibu-ibu sebagai bagian dari kelengkapan adat Minangkabau di Sumatera Barat, berbagai instansi dan aparat nagari di *Luak Limapuluh*. Rekaman diskusi *ditranskripsi*, dipilah, dianalisis, dan disajikan dalam bentuk laporan.

1.6.3 Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan tahap lanjutan setelah pengumpulan data. Bagian penting dari pengolahan data adalah analisis data. Analisis data adalah bagian penting dalam metode ilmiah karena dengan analisis, data yang terkumpul dapat diberi arti untuk memecahkan masalah inventarisasi. Data yang dikumpulkan pada penelitian kualitatif menurut Wiranta dan Hadikusumo (2007:5), dapat berupa narasi, deskripsi, video, dan transkripsi.

Langkah-langkah pengolahan data pada penelitian kualitatif menurut Wiranta dan Hadikusumo (2007:15—16) adalah mengorganisasikan data, memilah data menjadi satuan, mensintesis, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang perlu dipelajari, dan memutuskan apa yang dapat dan perlu diceritakan kepada orang lain. Data yang telah melalui proses pengolahan data disusun menjadi laporan inventarisasi dalam bentuk *deskriptif analisis*.

1.7 Sistematika Penulisan

Laporan inventarisasi perlindungan karya budaya *randang* Minangkabau di Sumatera Barat disusun dalam beberapa bab sebagai berikut. Bab I Pendahuluan, berisi: latar belakang, rumusan masalah, tujuan, manfaat, ruang lingkup, metode, dan sistematika penulisan laporan inventarisasi. Bab II *Randang* Minangkabau di Sumatera Barat, meliputi: alam Minangkabau, *Luak Limapuluh Koto*, letak dan kondisi alam, penduduk, agama, mata pencarian, potensi alam, keadaan sosial budaya, pengertian

randang serta sejarah dan persebaran *randang*. Bab III Deskripsi *Randang*, meliputi: bahan, peralatan, proses pembuatan, cara penyajian, dan pantangan dalam proses pengolahan. Bab IV Konsumsi *Randang* Minangkabau di Sumatera Barat, mencakup: penggunaan *randang* fungsi sosial budaya, fungsi ekonomi, serta nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Bab V Penutup, berisi simpulan dari laporan inventarisasi perlindungan karya budaya dan saran yang diajukan terkait beberapa hal yang perlu ditindaklanjuti.

BAB II **RANDANG MINANGKABAU** **DI PROVINSI SUMATERA BARAT**

2.1 Alam Minangkabau

Istilah Alam Minangkabau secara tradisional dipahami sebagai daerah-daerah yang berada di bawah pengaruh budaya Minangkabau (Kato, 2005:21). Dengan demikian, Alam Minangkabau merupakan wilayah budaya. Meskipun merupakan wilayah budaya, Minangkabau juga dapat ditandai secara geografis, seperti yang dibunyikan dalam Tambo.

Posisi Alam Minangkabau di Pulau Sumatera adalah di bagian tengah sebelah barat. Bila ditinjau dari batas wilayah administrasi pemerintahan provinsi, wilayah Alam Minangkabau berada di Provinsi Sumatera Barat, selain Kabupaten Kepulauan Mentawai, dan sebagian kecil Provinsi Riau, Jambi, dan Bengkulu. Batasan wilayah Alam Minangkabau yang lebih rinci dijelaskan dalam Tambo sebagai berikut.

*Dari sirangkak nan badangkuang
Hinggo buayo putih daguak
Sampai ka pintu rajo ilia
Durian ditakuak rajo
Sipisak pisau anyuik
Sialang balantak basi
Hinggo aia babaliak mudiak
Sampai ka ombak nan badabua
Sailiran batang sikilang
Hinggo lawik nan sadidiah
Rao jo mapattunggua
Sarato gunuang maha lintang
Pasisia banda sapuluah
Hinggo taratak aia hitam
Sampai ka tanjuang simalidu
Pucuk jambi sambilan lurah*

Terjemahan:

Dari Sirangkak Nan Badangkuang
hingga ke Buaya Putih Dagu,
sampai ke Pintu Rajo Hilir,
Durian Ditekuk Raja,
Sipisak Pisau Hanyut,

Sialang Berbatas Besi,
hingga Air Berbalik Mudik
sampai ke ombak Nan Berdebur
sehiliran Batang Sikilang
hingga Laut Nan Sedidih
Rao dengan Mapattunggul
serta Gunuang Mahalintang
Pesisir Bandar Sepuluh
hingga Teratak Air Hitam
sampai ke Tanjung Simalidu
Pucuk Jambi Sembilan Lurah

Beberapa batasan Alam Minangkabau yang dinyatakan dalam Tambo menunjukkan daerah-daerah geografis. Sikilang Aia Bangih adalah batas sebelah utara alam Minangkabau, sekarang berada di wilayah administrasi Kabupaten Pasaman Barat. Taratak Aia Hitam adalah batas sebelah selatan alam Minangkabau, sekarang berada di wilayah administrasi Provinsi Bengkulu. Durian Ditakuak Rajo sekarang berada dalam wilayah administrasi Kabupaten Bungo, Provinsi Jambi. Sialang Balantak Basi adalah batas wilayah Rantau Barangin, sekarang berada dalam wilayah administrasi Kabupaten Kampar, Provinsi Riau ().

Topografi Alam Minangkabau terdiri atas dataran tinggi di bagian timur yang merupakan jajaran Bukit Barisan yang membentang dari Aceh sampai ke Lampung. Perkampungan asal Orang Minangkabau terletak di antara lembah-lembah Gunung Merapi, Singgalang, Tandikek, dan Gunung Sago. Hal ini menurut Amir, (2006:11), berbeda halnya dengan orang Melayu pada umumnya yang bertempat tinggal di daerah pantai dan pinggiran sungai. Orang Minangkabau membangun pemukiman mereka di daerah dataran tinggi, di antara pegunungan yang menjulang tinggi. Di antara gunung-gunung yang ada, Gunung Marapi mempunyai makna penting bagi Orang Minangkabau, sebab berdasarkan legenda, gunung ini merupakan tempat asal nenek moyang mereka. Di dalam pantun dinyatakan sebagai berikut.

*Dari mano titiak palito
dari baliak telong nan batali
dari mano asa niniak kito
dari puncak gunuang marapi*

Terjemahan:

Darimana titik pelita
Dari balik telong yang bertali
Dari mana asal nenek kita
Dari puncak Gunung Merapi

sepanjang lembah-lembah sungai dan anak sungai yang berasal dari daerah pegunungan bukit Barisan dan bermuara di Selat Sumatera (Malaka), maupun Laut Cina Selatan.

Kini Orang Minangkabau tersebar di daerah *luak* dan *rantau*. Budaya Orang Minangkabau yang tinggal di daerah *rantau* mengacu kepada budaya yang berlaku di daerah *luak*. Kalaupun ada perbedaan budaya, namun tidak akan terlalu jauh dari budaya asalnya, perbedaan yang menunjukkan kekhasan dan berlaku sebatas lingkungan bersangkutan tersebut, lazim disebut sebagai *adat salingka nagari*.

Sebagaimana telah disebutkan sebelumnya bahwa *Luak Nan Tigo* yang terdiri atas *Luak Tanah Data*, *Luak Agam*, dan *Luak Limopuluah Koto* merupakan daerah asal budaya Minangkabau. Untuk melihat wujud kebudayaan Minangkabau secara utuh menjadi kemestian untuk menjadikan ketiga luak sebagai lokus dari kegiatan Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *Randang* di Sumatera Barat. Keterbatasan sumberdaya yang tersedia mengharuskan tim untuk realistis dan harus menentukan satu dari tiga luak yang ada sebagai lokus inventarisasi. Setelah melakukan pendataan awal inventarisasi, maka tim memilih *Luak Limopuluah Koto* sebagai lokus utama kegiatan inventarisasi ini. Alasan lain tim memilih *Luak Limopuluah Koto* adalah karena beragamnya macam *randang* yang ada dan pertumbuhan industri *randang* yang cukup banyak, terutama di Kelurahan Sungai Durian, Kecamatan Lamposi Tigo Nagari, Kota Payakumbuh. Walaupun lokus utamanya adalah Kabupaten Limapuluh Kota dan Kota Payakumbuh, tetapi hal itu tidak membatasi untuk memasukkan jenis-jenis *randang* yang ada di daerah lainnya di Minangkabau sebagai data penelitian.

2.2 Luak Limopuluah Koto

2.2.1 Letak dan Kondisi Alam

Wilayah *Luak Limopuluah Koto* merupakan wilayah budaya. Saat ini, wilayah itu terbagi ke dalam dua daerah administratif pemerintahan, yaitu Kabupaten Limapuluh Kota dan Kota Payakumbuh. Menyamakan *Luak Limopuluah* dengan gabungan Kabupaten Limapuluh Kota dan Kota Payakumbuh merupakan sesuatu yang tidak terlalu tepat, sebab wilayah *Luak Limopuluah Koto* melampaui batas-batas administratif kedua pemerintahan tersebut. Untuk menyederhanakan pengertian mengenai *Luak Limopuluah*, diadakan penggabungan data antara Kabupaten Limapuluh Kota dan Kota Payakumbuh.

Nama *Limopuluah Koto* menurut situs resmi Pemerintah Kabupaten Limapuluh Kota (www.kab.50kota.go.id) diambil dari peristiwa kedatangan 50 (Limapuluh) rombongan yang datang dari Pariangan Padangpanjang untuk mencari pemukiman baru di kaki Gunung Sago. Mereka berangkat dari Pariangan Padangpanjang menuju ke daerah di sekitar Gunung Sago melalui Sungai Jambu, Tabek Patah, Tanjuang Alam, Tungka, Bukit Junjuang Siriah, Bawah Burai, Aia Taganang, Padang Kubuang, Padang

si Janti-Janti, Lurah Pimpiang, Lurah Luak Kuntu, Lurah Basuduik, Lurah Sumua Sati, Lurah Jalan Binti, Ngalau, dan sebagainya. Dalam perjalanan, rombongan menemui sebuah padang ribu-ribu yang luas dan memutuskan bermalam di situ karena hari telah senja. Esok harinya, di waktu rombongan akan berpencar mencari tempat yang baik untuk daerah pemukiman dan pertanian, diketahui bahwa rombongan berkurang lima. Setelah saling bertanya kemana perginya yang kurang itu, semua anggota rombongan menjawab “*antahlah!*” (entahlah) karena memang tidak seorang pun yang mengetahui tujuan rombongan yang menghilang secara diam-diam itu. Untuk mengingat peristiwa itu, tempat itu dinamai *Padang Siantah* dan sampai sekarang pun masih dinamai demikian.

Selanjutnya, rombongan yang tinggal 45 kelompok itu melanjutkan perjalanan dan akhirnya sampailah pada suatu tempat dekat Batang Agam, yaitu di tempat yang memiliki titian dari akar kayu dan air payau yang ditumbuhi tanaman kumbuah. Tempat itu mereka namai Titi Aka dan Kumbuah Nan Bapayau yang akhirnya berganti sebutan menjadi Tiaka dan Payokumbuah. Di tempat itu mereka berhenti dan disambut oleh Niniak Nan Batigo, yaitu: Rajo Panawa, Barabih Nasi, dan Jino Katik. Mereka bertiga adalah rombongan yang telah lebih dahulu sampai di Payokumbuah. Niniak Nan Batigo menerima baik kedatangan rombongan yang baru datang itu dan dengan senang hati mempersilahkan memilih tempat yang layak untuk diolah jadi pemukiman, peladangan, dan pesawahan.

Untuk membuat kesepakatan mengenai pembagian wilayah di daerah yang baru itu, diadakan musyawarah yang diadakan di atas sebuah tanjung dekat suatu mata air yang disebut *aia tabik*. Mereka berhimpun (berkumpul) di suatu tanjung sehingga kelak tempat itu dinamai Tanjuang Limpun (masyarakat menyebutnya Tanjung Pun).

Setelah itu, rombongan dibagi atas kelompok-kelompok berdasarkan tujuan. Semua kelompok melanjutkan perjalanan sesuai tujuan masing-masing. Artinya, setiap kelompok berpisah dan tempat mereka saling bersilang tujuan itu dinamai *Labuah Basilang*. Beberapa waktu kemudian baru diketahui bahwa kelima rombongan yang tujuannya tidak diketahui itu telah berada di daerah Bangkinang, Kuok, Air Tiris, Salo dan Rumbio (sekarang berada dalam wilayah administratif Provinsi Riau).

Wilayah *Luak Limopuluah Koto* menurut Dt. Toeah (1934), *Luak Limapuluh Koto* terbagi atas 3 daerah yaitu: *Luak*, *Ronah*, dan *Lareh*.

Luak meliputi pemerintahan *Lareh Nan Bunta* dengan bagiannya meliputi Simalanggang Hilir sampai ke Taram. Dalam daerah Luak ini termasuk : Suayan, Sungai Balantiak, Sariak Laweh, Tambun Ijuak, Koto Tengah, Batuampa, Durian Gadang, Babai, Koto Tinggi, Air Tabik, Sungai Kamuyang, Situjuah, Limbukan, Padang Karambia, Sicincin, Aua Kuniang, Tiaka, Payobasuang, Mungo, Andaleh, Taram, Bukik Limbuku, Batu Balang, dan Koto Nan Gadang.

Ronah meliputi pemerintahan Lareh Batang Sinamar hingga Simalanggang Mudiak, ke hilirnya Ranah Tebing Tinggi, dan ke mudiknya Mungka. Wilayah Ranah meliputi Gantiang, Koto Laweh, Suliki, Sungai Rimbang, Tiaka, Balai Mansiro, Talago, Sungai Talang, Balai Kubang, Taeh, Simalanggang, Piobang, Sungai Beringin, Gurun, Lubuak Batingkok, Tarantang, Sarilamak, Harau, Solok Bio-Bio (Padang Laweh).

Lareh adalah Lareh Nan Panjang hingga Taram hilir ke mudiknya Pauh Tinggi dengan wilayahnya: Gadut Tebing Tinggi, Sitanang Muaro Lakin, Halaban, Ampalu, Surau, dan Labuah Gunuang.

Berbeda halnya dengan Dt. Toeah, Dt. Nagari Basa (1966) mengemukakan bahwa nama luak adalah *Luak Limopuluah*, tidak ada tambahan *Koto* atau *Kota* di ujung namanya. *Luak Limopuluah* terbagi atas 5 (lima) ulayat, yakni: *Hulu, Luak, Lareh, Ronah, dan Sandi*. Lima ulayat ini dilambangkan dengan *Gonjong Limo*. Masing-masing ulayat dipimpin oleh seorang *rajo* yang ditunjuk oleh Nan Dipituan Pagaruyung sebagai wakilnya dengan istilah *Kapak Radai Timbang Pacahan* yaitu: *rajo* di Sondi yaitu Dt Parmato Alam Nan Putih suku Sipisang Balai Gurun Nagari Koto Nan Godang, *rajo* di Luak, Dt Indo Nan Mamangun, suku Payobada di nagari Aia Tabik, *rajo* di Hulu, Dt Simarajo Sima (sungai) Gayua, suku Pitopang di nagari Situjuh Banda Dalam, *rajo* di Ronah, Dt Bandaro Hitam di Talago Gontiang, nagari Talago, dan *rajo* di Lareh, Dt Paduko *Marajo* di Sitanang Muaro Lakin (Hj. Misna. S.sos tanmggal 6 Desember 2012). Setelah adanya kesepakatan itu maka Rajo yang lima orang tersebut merupakan simpul-simpul tersusunnya adat istiadat termasuk *samba randang* sebagai *samba adat* di *Luak Limopuluah Koto*.

Berdasarkan musyawarah di Balai Tinggi Sitanang Muaro Lakin disepakati bahwa batas atau *barih balabeh Luak Limopuluah* mulai dari Sialang Balantak Basi sampai ke Si Saut Sungai Rimbang, hilirnya ke Sipisak Pisau Hanyut. Dari Durian di Takuak Rajo sampai ke Silukah Pinang Tungga. Dari Pinang Mancuang Hilir sampai ke Gunung Sailan Mudik.

2.2.2 Penduduk

Penduduk *Luak Limopuluah Koto* berdasarkan Tambo Alam Minangkabau berasal dari Nagari Pariangan, *Luak Tanah Data*. Kedatangan mereka ke *Luak Limopuluah Koto* secara bergelombang. Gelombang pertama terdiri atas tiga nenek, yang lazim disebut *Niniak Nan Batigo*, yaitu: Rajo Panawa, Barabih Nasi, dan Jino Katik. Mereka menetap di daerah Payakumbuh. Gelombang berikutnya terdiri atas Limapuluh rombongan yang kemudian menyebar ke berbagai daerah sebagai berikut.

Rombongan yang menuju arah Batu Hampar dipimpin oleh empat orang datuk.

- 1) Datuak Pangulu Basa ke Tambun Ijuak
- 2) Datuak Rajo Malano ke Batu Hampa

- 3) Datuak Munsaid ke *Koto* Tengah
- 4) Datuak Permato Dirajo ke Durian Gadang.

Rombongan yang menuju kearah Tiaka dipimpin oleh eman orang datuk.

- 1) Datuak Rajo Basa
- 2) Datuak Rajo Indo Anso
- 3) Datuak Sinaro nan Bagonjong
- 4) Datuak Tumangguang nan Pariawan
- 5) Datuak Gindo Malano nan Panjang
- 6) Datuak Malagiri nan Hitam

Rombongan yang menuju ke Aia Tabik dipimpin oleh enam orang datuk.

- 1) Datuak Marajo Indo nan Mamangun
- 2) Datuak Marajo Indo nan Rambayan
- 3) Datuak Gindo Malano
- 4) Datuak Rajo Makhudum
- 5) Datuak Damuanso
- 6) Datuak Bandaro Sati.

Rombongan yang menuju ke Anak Koto Aia Tabik dipimpin oleh lima orang datuk.

- 1) Datuak Paduko Alam ke Limbukan
- 2) Datuak Paduko Sinaro ke Aur Kuniang
- 3) Datuak Rajo Malano ke Sei Kamuyang
- 4) Datuak Rajo Malikan nan Panjang ke Mungo
- 5) Datuak Pangulu Basa ke Andaleh.

Rombongan yang menuju arah Halaban dipimpin oleh empat orang datuk.

- 1) Datuak Rajo Mudo ke Halaban
- 2) Datuak Paduko Alam ke Ampalu
- 3) Datuak Paduko Marajo ke Sitanang
- 4) Datuak Munsoik ke Tebing Tinggi

Rombongan yang menuju ke Situjuh dipimpin oleh empat datuk.

- 1) Datuak Marajo Simagayua nan Mangiang ke Situjuh Banda Dalam
- 2) Datuak Rajo Malano ke Situjuh Ladang Laweh
- 3) Datuak Munsoid ke Situjuh Gadang
- 4) Datuak Marajo Kayo ke Situjuh Batua.

Rombongan yang menuju ke Talago Gantiang dipimpin oleh tiga orang datuk.

- 1) Datuak Rajo Mangkuto nan Lujuah ke Balai Talang
- 2) Datuak Bandaro nan Hitam ke Talago
- 3) Datuak Patiah Baringek ke Kubang

Rombongan yang menuju ke Gunuang Bungsu dipimpin oleh enam orang datuk.

- 1) Datuak Bandaro nan Balapiah ke Simalanggang,
- 2) Datuak Mangun Dirajo ke Sungai Beringin,
- 3) Datuak Rajo Baguno ke Piobang,
- 4) Datuak Bagindo Soik ke Taeh,
- 5) Datuak Sabatang ke Gurun
- 6) Datuak Tunaro ke Lubuak Batingkok

Rombongan yang menuju ke Sarilamak dipimpin oleh empat orang datuk.

- 1) Datuak Sinaro nan Panjang ke Sarilamak,
- 2) Datuak Sinaro nan Garang ke Tarantang
- 3) Datuak Bandaro ke Harau
- 4) Datuak Tan Gadang ke Solok Padang Laweh.

Rombongan yang menuju ke Taram dan Batu Balang dipimpin oleh tiga orang datuk.

- 1) Datuak Tumanguang ke Taram
- 2) Datuak Panghulu Basa ke Bukik Limbuku,
- 3) Datuak Marajo Basa ke Batu Balang,

Adapun lima rombongan yang hilang tersebut dipimpin pula oleh lima orang datuk.

- 1) Datuak Permato Soid di Kuok
- 2) Datuak Bandaro Sati di Bangkinang
- 3) Datuak Tan Gadang di Salo
- 4) Datuak Baramban di Aia Tirih
- 5) Datuak Marajo Basa di Rumbio

Seiring berjalannya waktu, penduduk *Luak Limopuluah Koto* terus bertambah. Berdasarkan data statistik, pada tahun 2010, penduduk *Luak Limopuluah* yang berdomisili di Kabupaten Limapuluh Kota berjumlah 336.067 jiwa, dengan rincian 165.616 jiwa laki-laki dan 170.451 jiwa perempuan. (BPS Kabupaten Limapuluh Kota, 2010:55). Penduduk yang mendiami Kota Payakumbuh berjumlah 104.969 jiwa, terdiri atas 51.961 jiwa laki-laki dan 53.008 jiwa perempuan (BPS Kota Payakumbuh, 2008: 16—17)

2.2.3 Keagamaan

Penduduk *Luak Limopuluah Koto* umumnya memeluk Agama Islam, sama halnya dengan masyarakat Minangkabau pada umumnya. Setiap nagari mempunyai sekurang-kurangnya satu buah masjid dan beberapa musala. Masjid tertua di sebuah nagari biasanya dapat dikenali dengan kata “jamik” di awal nama masjid tersebut. Fungsi utama masjid jamik pada zaman dahulu adalah tempat melaksanakan shalat Jumat dan pusat pembelajaran dasar-dasar agama Islam.

Keberagamaan masyarakat *Luak Limopuluah* juga tercermin dari banyaknya pusat-pusat studi Islam (surau) yang berdiri sebelum ataupun setelah Indonesia merdeka, di antaranya adalah surau di Taram, surau di Halaban yang didirikan oleh Syekh Abdullah, Surau Syekh Sa'ad di Mungka, Darul Funun el Abasyi di Padang Japang yang didirikan oleh Syekh Abbas, Madrasah Tarbiyah Islamiyah di Padang Japang didirikan oleh Syekh Abdul Wahid, Madrasah Tarbiyah Islamiyah di Koto Panjang Lampasi didirikan oleh Syekh Mukhtar Angku Lakuang, surau di Batu Hampar yang didirikan oleh Syekh Abdurrahman, dan Ma'had Islami di Koto Nan Ampek Payakumbuh.

Para santri yang menuntut ilmu di berbagai pusat studi Islam tersebut bukan hanya berasal dari *Luak Limopuluah Koto* semata, tetapi juga datang dari berbagai daerah lainnya, seperti Riau, Bengkulu, Jambi, bahkan dari Malaysia. Selama menuntut ilmu, para santri umumnya tinggal di surau-surau yang berada di sekitar surau utama. Seiring perubahan zaman dan kurikulum pendidikan nasional, pusat-pusat studi Islam tradisional di *Luak Limopuluah Koto* dituntut untuk berbenah dan mengikuti pola-pola baru dalam bentuk madrasah. Surau-surau yang tidak mampu bertransformasi kepada bentuk baru itu akhirnya ditutup dan hanya tinggal bekas dan sejarah.

2.2.4 Mata Pencarian

Kondisi alam berpengaruh besar terhadap mata pencarian masyarakat yang menghuninya. Kondisi alam Kabupaten Limapuluh Kota terdiri atas dataran dan perbukitan dengan kondisi tanah yang subur. Mata pencarian masyarakat adalah di sektor pertanian, perkebunan, peternakan, perikanan, perdagangan, dan jasa. Jenis komoditas pertanian yang diusahakan adalah padi, jagung, cabe, berbagai jenis kacang-kacangan, terung, mentimun, serta berbagai jenis sayuran.

Usaha perkebunan yang diusahakan lebih banyak dalam skala kecil yang merupakan usaha rumah tangga. Jenis komoditas perkebunan yang diusahakan adalah kelapa, kopi, kakau, karet, gambir, dan jeruk manis. Kualitas kelapa yang dihasilkan di *Luak Limopuluah Koto* dikenal cukup bagus, baik bentuk maupun kandungan minyak yang dihasilkannya. Pada tahun 1970-an daerah ini terkenal dengan penghasil minyak kelapa yang berkualitas, terutama daerah Guguk dan sekitarnya. Kelapa yang berasal

dari *Luak Limopuluah Koto* juga baik untuk membuat *randang*.

Keadaan alam dan iklim *Luak Limopuluah Koto* juga baik untuk budidaya berbagai jenis peternakan, seperti kuda, kerbau, sapi, kambing, ayam, dan itik. Pada zaman pemerintahan Belanda, di daerah Padang Mangateh didirikan sebuah peternakan, sampai hari ini peternakan itu masih ada. Para petani biasanya juga memelihara hewan ternak yang berfungsi untuk membajak sawah, untuk mendapatkan pupuk, dan ada juga sebagai tabungan yang dipersiapkan untuk pendidikan anak.

Kuda dipelihara untuk kepentingan transportasi dan hiburan. Pemanfaatan kuda untuk hiburan dalam kegiatan pacu kuda yang sampai saat ini masih rutin dilaksanakan di Lapangan Kubu Gadang yang diadakan sekali setahun. Memelihara sapi, kerbau, kambing, ayam, dan itik sebelum tahun 70-an hanya sebagai usaha sampingan, pendukung ekonomi keluarga. Tahun 70-an pola peternakan yang pada awalnya hanya merupakan usaha pendukung, berkembang menjadi usaha utama, terutama peternakan ayam. Bahkan, hasil peternakan ayam pedaging maupun ayam petelur menjadikan *Luak Limopuluah* menjadi penghasil utama daging ayam dan telur di Sumatera Barat.

Gunung dan perbukitan di *Luak Limopuluah Koto* merupakan cadangan air yang berlimpah. Sungai Batang Sinamar, Sungai Batang Lampasi dan berbagai sungai kecil lainnya mendapatkan suplai air dari gunung dan perbukitan. Aliran sungai-sungai tersebut memungkinkan masyarakat untuk membudidayakan berbagai jenis ikan air tawar, seperti gurami, rayo, nila, dan lainnya. Budi daya perikanan masyarakat masih dalam skala kecil. Bibit ikan biasanya didatangkan dari Mungo. Pemanfaatannya pun masih untuk pemenuhan kebutuhan protein keluarga, walaupun ada yang dijual masih sebatas di pasar di wilayah *Luak Limopuluah Koto*.

Sektor perdagangan identik dengan pasar. Zaman pemerintahan Belanda terdapat beberapa pasar (*pokan*) di *Luak Limopuluah Kota*. *Pekan-pekan* tersebut sebagai berikut: *Pokan Akad* (Minggu) di Payakumbuh, *Pokan Sotu* (Sabtu) di Sarilamak, *Pokan Salasa* (Selasa) di Nagari Bukik Limbuku, *Pokan Komih* (Kamis) di Nagari Taram, *Pokan Salasa* (Selasa) di Kubang Balambak, *Pokan Salasa* (Selasa) di Bukik Sugak, *Pokan Rabaa* (Rabu) di Nagari Simalanggang, *Pokan Satu* (Sabtu) di Andaleh, dan *Pokan Rabaa* (Rabu) di Halaban. Kondisi *Pokan Akad* di Payakumbuh sampai pada tahun 1900 masih sangat sederhana, para pedagang berjualan di dangau-dangau beratapkan daun kelapa atau rumbia. Hasil bumi yang dijual adalah tembakau, kopi, gambir, cengkeh, dan rempah-rempah lainnya. Tahun 1909, Asisten Residen L.C. Westenenck mengambil prakarsa untuk membangun pasar Payakumbuh yang merencanakan akan membangun 6 buah los permanen berkerangka besi dan beratap seng. Letak los tersebut berhadap-hadapan, tiga sebelah kiri jalan arah ke Batang Agam dan tiga di sebelah kanannya. Dana pembangunan los tersebut dipinjam dari *Locale Fonda Resident Sumatera's Weskuts* sebesar F.36.000 (tiga puluh enam ribu gulden)

dalam jangka pinjaman 8 tahun. Bersamaan dengan pembangunan tersebut didirikan pula sebuah bangunan berlantai dua dan bergonjong lima yang di kemudian hari terkenal dengan sebutan *Gonjong Limo*. Peresmian dari 6 petak los serta *Gonjong Limo*¹ tersebut adalah pada tanggal 12 Desember 1912 dengan dimeriahkan oleh pasar malam selama 7 hari. Untuk pengelolaan pasar, dibentuk badan pasar (*Pasar Fonds*) yang berada di bawah asisten residen. Sejak tahun 1912 tersebut, perkembangan pasar sangat pesat karena banyak orang membangun toko di sekitar bangunan los petak 6 dan dekat *Gonjong Limo*. Para pedagang mulai berdatangan dari *Luak Agam* dan *Luak Tanah Datar*. Pada pertengahan abad ke-19 di sekitar Pasar Payakumbuh sudah banyak dibangun rumah-rumah kediaman dan kedai-kedai serta toko semi permanen.

Pokan sebagai pusat perdagangan masyarakat *Luak Limopuluah Koto* sampai saat ini masih eksis, walaupun perkembangannya tidak pesat. Jumlah pekan yang ada saat ini lebih banyak dari pekan-pekan pada zaman Belanda, namun tidak ada satu pekan pun yang menyamai kemajuan *Pokan Akad* Payakumbuh.

2.2.5 Kebudayaan

Kebudayaan masyarakat *Luak Limopuluah Koto* secara umum sama dengan masyarakat Minangkabau lainnya yang membedakannya hanyalah pelaksanaan adat istiadat yang disebut *adat salingka nagari*. Kebudayaan *Luak Limopuluah Koto* menyangkut hal-hal: upacara adat, seperti upacara pelantikan penghulu adat; upacara-upacara yang berkaitan dengan daur hidup; kesenian rakyat; cerita rakyat; permainan rakyat; dan makanan tradisional.

Salah satu upacara adat yang paling penting di tengah masyarakat Limpuluh Kota upacara pelantikan penghulu adat yang disebut *Batagak (Gala) Pangulu*. Upacara ini dilakukan sebagai peresmian seseorang menjadi penghulu atau pimpinan di dalam sukunya. Prosesi upacara *Batagak Pangulu* antara satu nagari dengan nagari lainnya tidak sama persis, tergantung paham kelarasan yang diikuti.

Prosesi *Batagak Pangulu* di Nagari Simalanggang melalui tiga tahapan, sebagai berikut: *Godang di Pakuburan*, maksudnya seseorang diumumkan sebagai penyandang gelar kepada khalayak ramai di pekuburan sebagai pengganti penyandang gelar sebelumnya yang saat itu akan segera dimakamkan; *Godang di Tongah Rumah*, maksudnya setelah seseorang dilewakan di pekuburan, beberapa bulan setelah itu dilaksanakan acara yang disebut *mamuntiang* di rumah gadang suku bersangkutan yang dihadiri oleh para penghulu di nagari; dan *Godang di Tongah Balai*, maksudnya peresmian seseorang menyandang gelar penghulu dilaksanakan di balai adat yang dihadiri oleh seluruh masyarakat nagari, dan saat pelaksanaannya disembelih seekor kerbau. Dengan

¹ Kelak, *Gonjong Limo* menjadi penamaan untuk berbagai organisasi kemasyarakatan *Luak Limopuluah Koto* di perantauan, seperti Ikatan *Keluarga Gonjong Limo* serta Ikatan Pemuda dan Pelajar *Gonjong Limo*.

selesainya seorang menjalani tiga tahapan di atas, resmilah ia menjadi seorang penghulu yang mempunyai hak dan kewajiban sama dengan penghulu lainnya.

Upacara yang berkaitan dengan daur hidup menurut Maryetti dkk. (2009: 32—38), misalnya upacara masa kehamilan, upacara kelahiran bayi, upacara khitan, upacara khatam Quran, upacara perkawinan, upacara kematian, upacara *kaua* padi dan *malapeh kaua* padi, upacara *tulak bala*, upacara *mintak hujan*, dan upacara *manyarang hari*.

Cerita rakyat di *Luak Limopuluah Koto* menurut Maryetti dkk. (2009:71—80), antara lain: *Puti Sari Banilai* yang merupakan legenda terbentuknya Lembah Harau, *Legenda Bukik Posuak* yang merupakan asal-usul terjadinya sebuah bukit, *Kaba Aggun Nan Tongga* yang merupakan sebuah cerita panjang yang dipertunjukkan dalam pertunjukan kesenian yang disebut *sijobang*.

Permainan rakyat di *Luak Limopuluah* antara lain: Main tali, main *dore*, main *simbang*, main *pela/polok*, *patok lele*, main kasti, main layang-layang, permainan pacu itik, pacu jawi, main *mancik-mancik*, main benteng, dan main galah (Maryetti dkk., 2009:85—103).

Kesenian rakyat di *Luak Limopuluah Kota* menurut Maryetti dkk. (2009:106—112), antara lain: *sijobang*, *randai*, *sirompak*, *saluang dendang*, *talempong pocik*, *dikia rabono*, dan kecapi.

Makanan tradisional *Luak Limopuluah Koto* antara lain: *Galamai*, *Boreh Rondang*, *Botiah*, *Pongek Situjuah*, dan berbagai jenis *randang* yang terbuat dari protein nabati dan hewani.

2.3 *Randang Minangkabau*

2.3.1 Pengertian

Rendang dalam bahasa Minangkabau disebut dengan *randang* adalah salah satu makanan tradisional khas Minangkabau yang sangat terkenal ke seantaro penjuru nusantara. *Randang* sangat dikenal, baik di dalam maupun di luar negeri sebagai masakan dari Padang sehingga seringkali penyebutan rendang adalah rendang padang, bukan rendang Minangkabau. Padahal, daerah penghasil *randang* itu sendiri adalah seluruh daerah yang ada di Sumatera Barat, tidak hanya di kota Padang. Penyebutan rendang sebagai *rendang padang* dilakukan oleh orang di luar Sumatera Barat (di rantau) karena orang lain lebih mengenal orang Minangkabau sebagai orang Padang sebab Padang adalah ibukota Provinsi Sumatera Barat.

Apabila disebut *randang*, secara otomatis dalam pikiran seseorang yang terbayang adalah sebuah olahan masakan berbahan dasar daging dan santan yang dipadu dengan bumbu rempah-rempah. *Randang* tersebut memiliki beberapa warna, yakni

merah kecoklatan, coklat, sampai coklat kehitaman.

Pengertian *randang* yang diambil dari kata *marandang*, yakni suatu proses pengolahan lauk berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan airnya berkurang, bahkan sampai kering sehingga apabila disebut *randang* itu artinya olahan masakan yang kering tanpa mengandung air. Campuran santan dan bumbu yang telah kering menghasilkan warna coklat kehitaman yang enak. Akan tetapi, di beberapa daerah di Sumatera Barat, olahan *randang* tidak selalu berwarna coklat kehitaman.

Randang terbagi menjadi dua jenis, yakni *randang* kering dan *randang* basah (). *Randang* kering adalah *randang* yang sudah berwarna coklat kehitaman, sedangkan *randang* basah adalah *randang* yang masih berwarna merah kecoklatan sampai coklat. Dilihat dari proses pengolahan, masakan berbahan santan ini terbentuk dari tiga tahapan, yakni: *gulai*, yaitu olahan masakan berbahan santan bercampur bumbu yang masih banyak kandungan airnya; *kalio*, yaitu olahan masakan berbahan santan bercampur bumbu yang kandungan airnya sudah sangat berkurang sehingga kuah yang dihasilkan lebih kental dari *gulai* dan sudah mengeluarkan minyak dari santan yang dimasak; dan *randang* yang merupakan *kalio* yang terus dimasak sampai kering.

Menurut Suri (2012:16), *randang* adalah makanan yang “diawetkan” dengan sengaja maupun tidak. Bukan diawetkan menggunakan bahan kimia, tetapi melalui proses pemanasan beberapa kali, sedangkan menurut Mak Katik (wawancara tanggal 7 Desember 2012) *randang* ada karena adanya masyarakat memasak daging yang banyak dengan santan dan bumbu tertentu sehingga tak habis dalam sehari, kemudian malam harinya dihangatkan, dan tidak habis juga. Agar tidak basi dan tidak terbuang, kembali keesokan harinya dihangatkan sampai pada akhirnya bumbu *randang* itu kering. Oleh karena itu, *randang* yang sebenarnya adalah kering air. 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 tradisional, yakni dimasak di atas tungku dengan menggunakan kayu bakar. Pada awalnya dimasak dengan api besar, lalu dilanjutkan dengan menggunakan *api sangai* yang berasal dari pembakaran sabut kelapa.

Proses memasak dari santan yang banyak mengandung air atau *gulai*, kemudian berkurang air menjadi *kalio*, dan dilanjutkan dengan memasak kering air itulah yang disebut *randang*, sedangkan menurut Mak Katik (wawancara tanggal 7 Desember 2012) proses pembuatan *randang* harus ditunggu sampai terdengar suara minyak mendidih atau istilahnya *banantian garinyiaknyo* (ditunggu mendidihnya). Bila masih *mandasia* (mendesir), itu pertanda masih banyak kandungan airnya.

² http://id.wikipedia.org/wiki/Islam_di_Sumatera_Barat#Masuknya_Islam

2.3.2 Sejarah Persebaran

Seorang budayawan Minangkabau, yakni Musra Dahrizal Katik Jo Mangkuto (Mak Katik) menyatakan bahwa *randang* ada di Sumatera Barat sudah ada sebelum agama Islam masuk ke Sumatera Barat. Jika demikian, maka *randang* dianggap sudah ada sebelum masuknya Islam ke Sumatera Barat. Artinya, *randang* sudah ada jauh sebelum abad ke-7 karena Islam masuk ke Sumatera Barat pada tahun 674 dengan bukti adanya masyarakat Arab di daerah pesisir Pulau Sumatera, akan tetapi bukti fisik keberadaan *randang* tersebut belum dapat ditemukan. Situs Wikipedia (<http://id.wikipedia.org/wiki/rendang>) menyatakan bahwa *randang* berawal pada tahun 1550, "*Randang* juga disebut dalam banyak kesusasteraan Melayu klasik seperti *Hikayat Amir Hamzah* yang membuktikan ia adalah masakan Melayu sejak 1550-an".

10:4—7 ... Buzurjumhur Hakim pun pergi pula ke kedai orang merendang daging kambing, lalu ia berkata: "Beri apalah daging kambing rendang ini barang segumpal." Sahut orang merendang itu, "Berilah harganya dahulu." Maka kata Khoja Buzurjumhur; ...

Gusti Asnan, profesor sejarah dari Universitas Andalas (<http://id.wikipedia.org/wiki/rendang>) juga mengaitkan masakan khas Minangkabau ini dengan kebiasaan merantau. *Randang* dianggap salah satu bekal makanan yang pas untuk dibawa sebagai perbekalan dalam mengadakan perjalanan jauh karena *randang* bersifat tahan lama dibandingkan jenis masakan lainnya yang berbahan santan. Merantau sudah dilakukan oleh masyarakat Minangkabau ketika berlayar ke Malaka dengan menggunakan kapal untuk berdagang pada awal abad ke-16.

Merantau sudah merupakan tradisi yang sangat melekat dengan budaya masyarakat Minangkabau, seperti pepatah Minangkabau berikut.

*Karatau madang di hulu
Babuah babungo balun
Ka rantau bujang dahulu
Di rumah baguno balun*

Terjemahan:

Karatau medang di hulu
Berbuah berbunga belum
Ke rantau bujang dahulu
Di rumah berguna belum

Pepatah-petitih tersebut mengandung anjuran agar setiap pemuda Minangkabau pergi merantau untuk mempersiapkan dirinya menyongsong masa depan. Bila sudah berhasil di rantau, kampung halaman menunggu baktinya untuk kemakmuran dan kejayaan masyarakat. Dengan merantau, segala kebiasaan yang sudah ada dikampung juga

terbawa ke daerah rantau sebagai tempat tinggal baru. Selain adat istiadat, tradisi memasak *randang* pun terbawa ke mana mereka bertempat tinggal. Setidaknya, dalam menyambut datangnya hari-hari besar atau pada perhelatan-perhelatan yang diadakan oleh orang Minangkabau dimanapun berada, mereka tidak bisa meninggalkan *randang*. Oleh sebab itu *randang* selalu hadir dari sekian banyak jenis makanan yang akan dihidangkan untuk tamu. Ini adalah salah satu penyebab tersebarnya masakan *randang*, baik terhadap sesama orang Minangkabau di perantauan ataupun terhadap masyarakat dari daerah lain yang berada dalam satu pemukiman.

Masih terkait dengan merantau, masyarakat Minangkabau merantau disebabkan berbagai alasan, salah satunya yang terkenal dengan jiwa dagangnya. Tidak sedikit yang membuka rumah makan yang sudah pasti menjadikan *randang* sebagai salah satu menu. Zein dalam Kato (2005:114) mengutarakan pandangan yang sama tentang keberadaan perantau Minangkabau yang banyak membuka usaha restoran, penjahit, pedagang kaki lima, dan juga pegawai. Jadi, keberadaan rumah makan atau restoran Minangkabau turut andil dalam penyebaran masakan *randang* ke masyarakat luas, baik di dalam negeri sendiri bahkan sampai ke luar negeri.

Dilihat dari tradisi masyarakat Minangkabau yang dalam penyelenggaraan upacara adat selalu menghadirkan *randang* sebagai *kapalo jamba* atau menu utama, Puti Raudhah Thaib sebagai Ketua *Bundo Kandung* Provinsi Sumatera Barat memperkirakan masakan *randang* muncul setelah Minangkabau memiliki tradisi upacara *Batagak Pangulu* yang mewajibkan menyembelih hewan kerbau, sapi, ataupun kambing. Daging hewan piaraan itu diolah salah satunya menjadi masakan *randang*. Menurutnya, olahan *randang* adalah salah satu olahan agar daging tersebut dapat bertahan lama.

Daerah persebaran *randang* tidak diketahui secara pasti. Secara umum, seluruh masyarakat Minangkabau yang ada di Sumatera Barat mengetahui proses mengolah *randang*. *Randang* yang pada dasarnya berbumbu sederhana, yakni santan, cabe merah, bawang merah, bawang putih, serta daun-daun *langkok* (daun jeruk, daun serai, daun kunyit, dan daun salam). Setelah bahan tersebut dimasak dan menghasilkan santan yang berubah dari bentuk *gulai dan kalio* atau *tabik minyak* (terbit minyak), maka beragam jenis bahan utama *randang* dapat dimasukkan. Pada perkembangannya, *randang* tidak hanya berbahan utama daging, namun dapat pula digantikan dengan ikan, belut, ayam, *lokan*, sayur atau pun bahan lain. Proses pengolahan bahan lain tersebut tidak berbeda dengan pengolahan daging.

Jika ditelusuri jenis *randang* mana yang pertama kali ada di Minangkabau maka tak ditemukan jawaban pasti. Seperti yang diungkapkan oleh Mak Katik (wawancara tanggal 7 Desember 2012) bahwa tidak bisa dicari rendang mana yang pertama kali ada, tetapi yang bisa dipastikan adalah rendang daging wajib ada pada dua macam perhelatan,

BAB III DESKRIPSI RANDANG

Rendang atau *randang* adalah istilah yang digunakan secara umum di Minangkabau untuk menyatakan salah satu makanan atau masakan sebagai lauk ketika makan nasi. *Randang* memiliki sebutan yang berbeda-beda dalam masing-masing subsuku bangsa di Minangkabau. Ada yang menyebutnya *rondang*, *andang*, dan *ondang*, tergantung dialek masing-masing daerah.

3.1 Bahan-Bahan untuk Membuat Randang

Randang termasuk ke dalam jenis masakan *samba*, yakni sebutan untuk hasil dari suatu pekerjaan memasak panganan sebagai lauk. *Samba* dapat saja berupa lauk hewani atau lauk nabati, seperti daging, ikan, umbi-umbian, dan sayur-sayuran. Bila *samba* pada umumnya cenderung diolah sebagai makanan untuk satu atau dua hari saja, maka *randang* adalah *samba* yang dipersiapkan sebagai lauk dalam waktu yang relatif lama. Dalam pengolahannya, antara *samba* biasa dengan *samba randang* tentu saja terdapat perbedaan. Untuk memperoleh *samba randang* yang enak dan tahan lama tentunya dikerjakan oleh orang-orang yang mempunyai kecakapan mengolah dan memilih bahan yang berkualitas serta memiliki ketelitian, kesabaran, dan rasa tanggung jawab yang tinggi dalam proses memasaknya.

Bahan-bahan utama dalam pembuatan *randang* terdiri atas: lauk berupa daging, unggas, ikan, dan telur; umbi-umbian, seperti kentang dan singkong; buah-buahan, seperti nenas, jengkol, dan nangka; serta daun-daunan, seperti daun *lapuak-lapuak*, *surian*, *mali-mali*, *palangeh*, dan pakis. Pada masa lalu, ada pula bahan utama berupa bunga, yakni *bungo jua* di Nagari Taeh Baruah dan Nagari Taeh Bukik.

3.1.1 Bahan Utama

1. Daging

Daging adalah bahan utama untuk membuat *randang*. Pada awalnya, orang Minangkabau membuat *randang* dari daging kerbau, disajikan untuk perhelatan adat. Artinya, *randang* adalah *samba* adat yang harus ada pada setiap pelaksanaan upacara adat, seperti *baralek* penghulu, *baralek* pernikahan, dan perhelatan lainnya. Daging yang dibuat *randang* itu adalah daging *as* (has) atau disebut juga daging padat tidak berlemak. Daging kerbau dari segi harga adalah daging termahal dan tidak semua masyarakat mampu membelinya, apalagi untuk keperluan *baralek*. Agar tetap

menyajikan *randang* pada saat pelaksanaan *baralek*, maka dijadikanlah daging sapi atau lembu (*jawi* atau *bantiang*) sebagai pengganti daging kerbau. Meskipun demikian, untuk *baralek* penghulu hingga saat ini masih tetap menggunakan daging kerbau untuk *samba randang* sebab *samba randang* daging kerbau termasuk kebesaran penghulu dan menyembelih kerbau merupakan suatu keharusan dalam *Batagak Pangulu*.

Selanjutnya, dari bahan daging yang semula hanya ada *randang gadang* dan *randang bingkah*, kemudian muncul bermacam-macam *randang* seperti yang dikenal adanya *randang tumbuak* dan *randang runtiah*. *Randang tumbuak* bentuknya bulat seperti bakso yang sebelumnya daging ditumbuk/dihaluskan, sedangkan *randang runtiah* bentuknya mirip abon yang pengolahannya dilakukan dengan merebus daging kemudian disuir-suir. Begitu juga halnya dengan paru (*rabu*) dan hati yang sering dibuat *randang* oleh masyarakat sesuai menurut selera. Meskipun demikian, *randang bingkah* tetap menjadi *samba* utama bagi masyarakat *Luak Limopuluah Koto* pada setiap pelaksanaan perhelatan.



Gambar 1: Daging Sapi

Gambar 2: Hati Sapi



Gambar 3: Paru (Rabu)



2. Unggas

Jenis unggas yang sering direndang oleh masyarakat di *Luak Limopuluah* adalah ayam dan itik. Masyarakat *Luak Limopuluah* banyak beternak ayam dan itik, di samping ternak lainnya. Oleh sebab itu, untuk keperluan sehari-hari atau untuk keperluan lainnya, mereka sering merendang ayam maupun itik. Ayam maupun itik yang dibuat *randang* itu biasanya ayam, itik yang sudah agak tua atau tidak lagi bertelur. Variasi dari *randang* ayam adalah *randang ayam runtiah*.



Gambar 4: Daging Ayam

3. Telur

Telur ayam buras adalah bahan utama untuk membuat *randang talua* (rendang telur). *Randang* telur banyak variasinya, yakni: *randang* telur bulat, *randang* telur basah, dan *randang* telur garing. Pada masa dahulu, telur yang dibuat *randang* adalah telur itik, tetapi sekarang masyarakat sudah banyak menggunakan telur ayam buras. Ketersediaan



Gambar 5: Telur Ayam

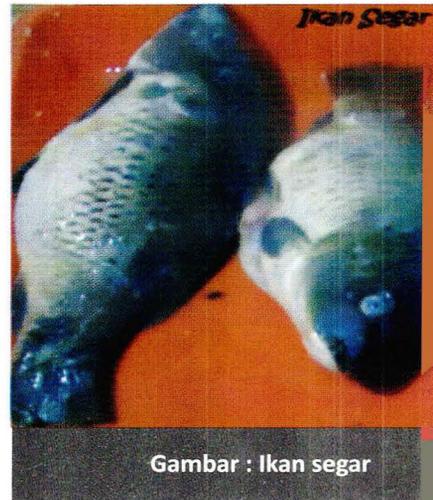
telur itik sangat terbatas sehingga sulit untuk mendapatkannya, apalagi untuk jumlah yang banyak. Dewasa ini *randang* telur garing setiap hari diproduksi oleh masyarakat sehingga kebutuhan akan telur banyak sekali. Daerah *Luak Limopuluah* yang terkenal sebagai daerah penghasil telur turut memberi inspirasi kepada masyarakat untuk mengolah telur menjadi beraneka macam *randang*. *Randang* telur basah ada yang dicampur dengan beras ketan hitam, tepung beras, dan

sedikit tepung kanji sehingga rasa dan tampilannya pun berbeda-beda pula. Adonan telur yang dicampur dengan beras ketan hitam tampilannya seperti hati sehingga disebut *randang* hati. Adonan telur yang diberi campuran tepung kanji rasanya agak kenyal

seperti limpa (*limpo*), sehingga disebut *randang limpo*. Semua itu tergantung kreativitas masing-masing orang untuk menampilkan kependaiannya. Jenis *randang* ini tidak semua masyarakat *Luak Limopuluah* yang membuatnya, hanya daerah tertentu saja, seperti daerah Mungka dan sekitarnya.

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

Ikan, belut, *lokan*, pensi, dan udang-udangan termasuk bahan utama untuk membuat *randang*, baik dalam keadaan basah maupun kering. Jenis ikan basah yang dibuat *randang* tidak terbatas, sesuai dengan selera, misalnya ikan mas (*rayo*) atau ikan lainnya. Ikan yang direndang biasanya ikan yang hidup di sungai atau kolam (*tabek*), sedangkan ikan kering yang biasa dibuat *randang* adalah ikan asin,³ ikan bili asam,⁴ ikan *salai/mosiak*,⁵ udang *sayia*⁶ dan udang basah. Begitu juga belut, baik yang masih basah maupun yang sudah kering, enak dijadikan *randang*. Belut banyak ditemukan di sawah dan di sungai-sungai kecil (*banda*), tetapi sekarang belut sudah ditenakkan orang. Menurut sebagian kecil masyarakat *Luak Limopuluah*, belut yang enak direndang adalah belut sawah dan menjadi pilihan bagi mereka, meskipun susah mendapatkannya. Padahal, belut yang ditenakkan lebih besar-besar dari belut sawah. Untuk jenis ikan basah, ikan kering, dan belut tidak semua masyarakat *Luak Limopuluah* yang membuatnya *randang*, hanya di beberapa daerah tertentu saja, seperti Nagari Pangkalan Koto Baru, Nagari Mungka, dan Nagari Mungo yang menjadikannya sebagai makanan khas daerah tersebut.



Gambar : Ikan segar

³ Ikan asin yang dimaksud adalah sejenis ikan sungai, seperti ikan *bauang* di Kecamatan Par Koto Baru yang telah mengalami proses pengeringan, yaitu dilumuri garam, direbus, dan d

⁴ Ikan *bili asam* adalah sejenis ikan teri berukuran kecil-kecil, tipis, rasanya tawar, dan lebih ditimbang. Ikan ini adalah ikan yang hidup di air tawar (ikan sungai) dan banyak terdapat di Riau dan sekitarnya.

⁵ Ikan *salai* atau ikan *mosiak* adalah ikan sungai yang telah mengalami pengasapan sehingga wa agak kehitaman. Yang terbuat dari ikan lais dikenal dengan sebutan ikan *salai*, sedangkan terbuat dari ikan *motan*, ikan *baung*, ikan *patin* dan lainnya dikenal dengan sebutan ikan *mosie salai* disebut juga dengan nama ikan dempet karena ikan ini khusus yang kecil-kecil saat disusun berdempet-dempet 3—5 ekor. Ikan *salai* jenis ini banyak ditemukan di daerah Pekan B; sekitarnya.

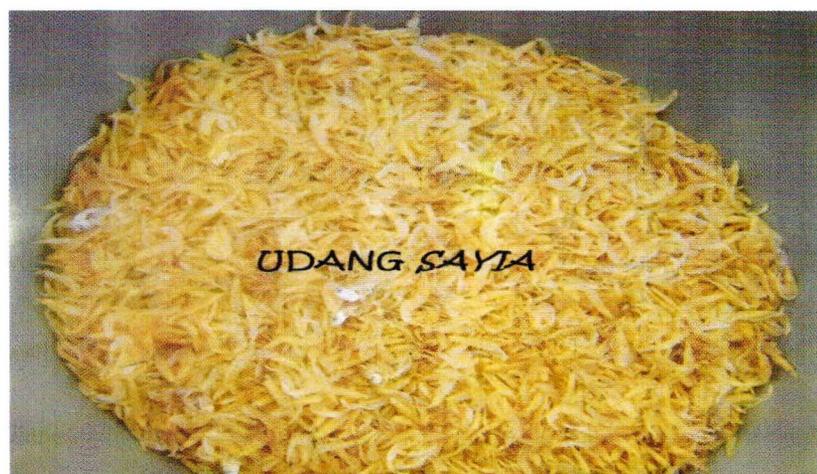
⁶ *Udang sayia* adalah ebi halus, yakni udang yang halus dan kalau direndang tidak begitu kelihata hampir sama dengan dedak rendang. Udang ini mudah mendapatkannya banyak dijual di pasar. Udang ini juga sering dijadikan oleh masyarakat untuk campuran makanan jenis bakwan, *rakik*



Gambar 7: Belut Segar



Gambar 8: Belut Kering



Gambar 9: Udang Sayia (Ebi Halus)



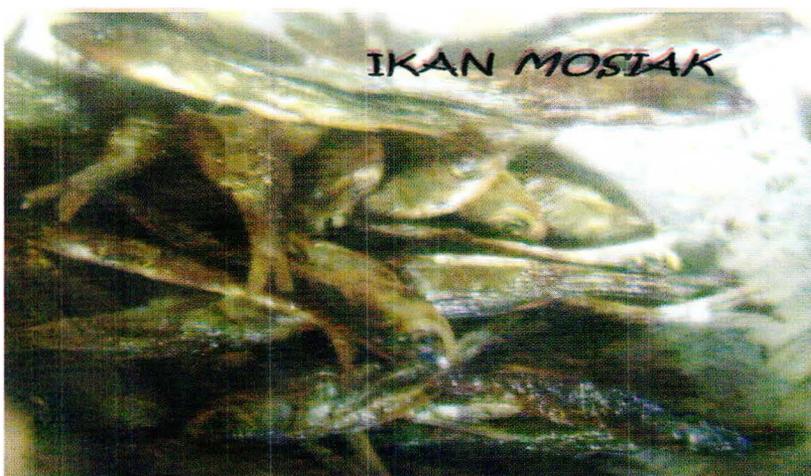
IKAN BILI ASAM

Gambar 10: Ikan Bili Asam



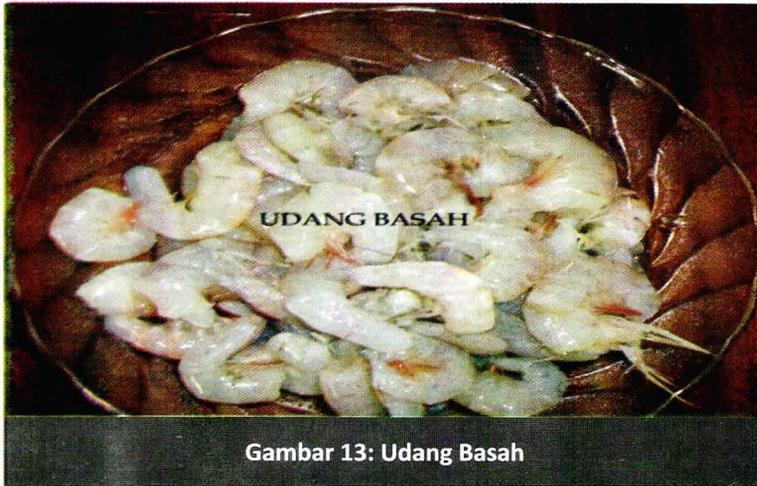
IKAN ASIN

Gambar 11 : Ikan Asin



IKAN MOSIAK

Gambar 12: Ikan Mosiak (Ikan Kering)



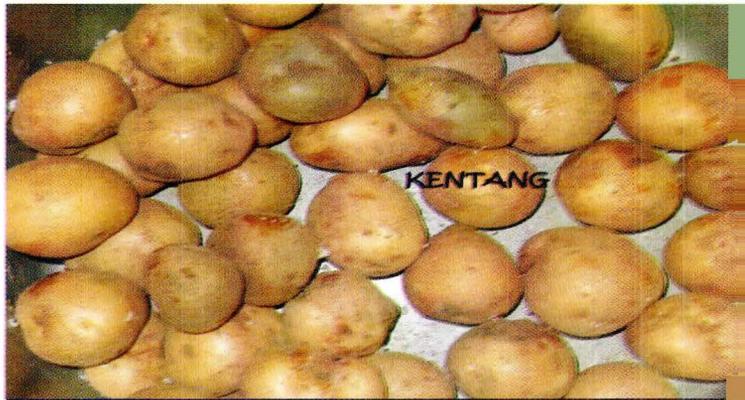
Gambar 13: Udang Basah



Gambar 14: Pensi (Kerang Kecil Danau)

5. Kentang, Singkong, dan Nenas

Kentang kecil-kecil, kacang merah/putih, singkong (ubi kayu), dan nenas juga merupakan bahan utama untuk *randang*, tetapi di *Luak Limopuluah* bahan tersebut hanya sebagai campuran *randang bingkah* atau *randang ayam*, sedangkan di Padang pada suatu perhelatan orang biasanya menyajikan *randang* kentang kecil-kecil atau *randang* kacang tanpa campuran.



Gambar 15: Kentang



Gambar 16: Singkong



Gambar 17: Nenas



Gambar 18 : *Cubadak* (Nangka)

6. *Cubadak* (Nangka) dan *Jariang* (Jengkol)

Nangka (*cubadak*) dan jengkol (*jariang*) juga termasuk bahan yang direndang oleh masyarakat Minangkabau. *Randang* jenis ini lebih menonjolkan keinginan perorangan. Karena bersifat individual, *randang* ini tidak begitu populer di masyarakat. Beda halnya dengan *randang* lain yang menjadi sajian dalam suatu perhelatan.



Gambar 19: *Jariang* (Jengkol)

7. Daun-Daunan

Daun *mali-mali*, daun *surian*, daun *lapuak-lapuak*, daun *palangeh*, dan daun kedondong termasuk bahan yang direndang oleh masyarakat yang dikenal dengan sebutan *randang* daun-daunan. Selain itu, daun-daunan tersebut juga dijadikan sebagai campuran *randang* belut (*baluik*). Selain *randang* daun-daunan, juga ada *randang bungo jua*. Rendang ini sangat terkenal di kalangan orang tua-tua di Nagari Taeh Baruah dan Nagari Taeh Bukik. Daun pakis juga termasuk bahan yang direndang, baik untuk

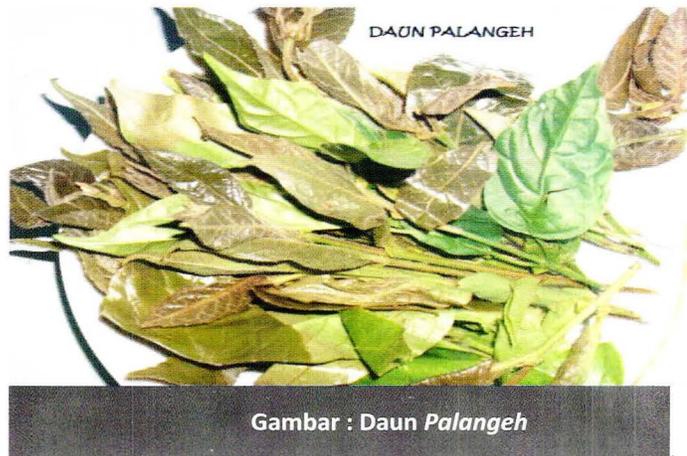
campuran maupun *randang* tunggal. *Randang* daun pakis dikenal di Kabupaten Pesisir Selatan, Pasaman, masyarakat *Luak Limopuluah* kurang mengenalinya.



Gambar 20: Daun Mali-Mali



Gambar 22: Daun *Lapuak-Lapuak*



Gambar : Daun *Palangeh*



Gambar 23: Daun *Paku* (Pakis)

3.1.2 Bahan Penunjang

1. Kelapa

Kelapa termasuk bahan penunjang yang sangat penting untuk membuat *randang*, tanpa adanya kelapa bukan *randang* namanya. Kelapa yang digunakan untuk membuat *randang* adalah kelapa yang sudah tua (masak). Pemilihan kelapa untuk *randang* sangat dipentingkan, sebab kesalahan memilih kelapa menyebabkan *randang* tidak berminyak.



Gambar 24: Kelapa sebelum dikupas

Randang yang baik dan enak adalah *randang* yang gurih dan digenangi minyak. Minyak yang menggenangi itu adalah minyak dari santan kelapa yang telah dimasak. Kelapa yang berminyak menurut masyarakat Minangkabau adalah kelapa yang sudah sempurna tua, ditandai oleh mudahnya membuka kulit atau sabut kelapa dan kulit kelapa tersebut mengkilat.



2. Bumbu

Bumbu juga termasuk bahan penunjang yang penting untuk membuat *randang*, tanpa bumbu *randang* tidak ada rasanya. Penggunaan bumbu tidak sama untuk masing-masing jenis *randang*, misalnya *randang* daging berbeda bumbunya dengan *randang* ikan atau *randang* telur. Namun, secara umum, bumbu yang lazim digunakan oleh masyarakat Minangkabau di *Luak Limopuluah* dalam hal membuat *randang* adalah sebagai berikut.

1. Cabe merah (*lado merah*)
2. Cabe rawit (*lado kutu/lado padi*)
3. Bawang merah
4. Bawang putih
5. Lengkuas
6. Jahe
7. Ketumbar muda (*katumba muda*)
8. Asam Kandis
9. Jeruk Nipis
10. Daun Kunyit
11. Daun Salam
12. Daun Limau
13. Daun *Pinjolang*
14. Serai
15. Garam



Gambar 26: Menggiling cabe (*lado*)

Semua bumbu tersebut di atas (kecuali daun-daunan, serai, jeruk nipis, asam kandis) digiling halus. Setiap orang mempunyai kebiasaan dalam hal membuat *randang*, ada yang menggunakan bumbu selengkapnya dan ada pula yang hanya menggunakan cabe, bawang merah, dan bawang putih saja.

Kebiasaan ini tentu berpengaruh pula pada rasa. *Randang* yang menggunakan bumbu z lengkap berbeda rasanya dengan *randang* yang hanya menggunakan bumbu seadanya. Diantara sekian banyak bumbu tersebut secara umum digunakan oleh masyarakat di setiap daerah. Namun ada satu bumbu yakni *daun pinjolang* adalah bumbu khas masyarakat Nagari Situjuh. *Daun Pinjolang* digunakan apabila mereka memasak daging baik gulai, kalio maupun *randang*. *Daun Pinjolang* menurut mereka dapat menghilangkan amis daging sehingga bau dan rasanya lebih enak.



Gambar 27: Bumbu yang sudah dihaluskan



Gambar 28: Daun salam, daun kunyit, daun limau, dan serai



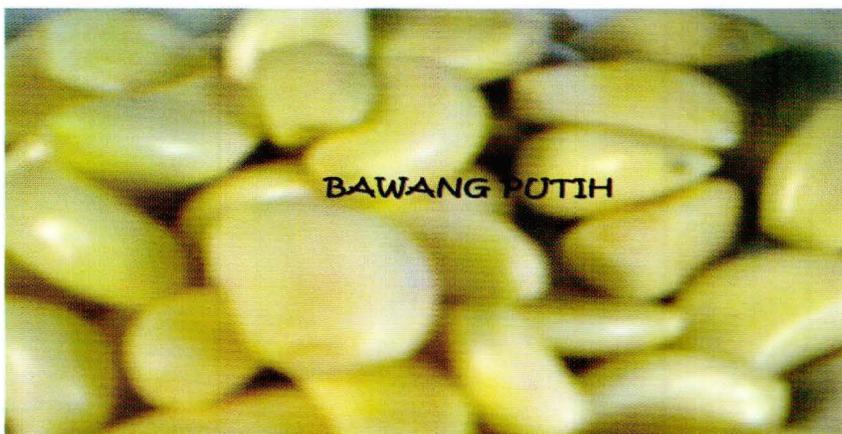
Gambar 29: Daun Pinjolang



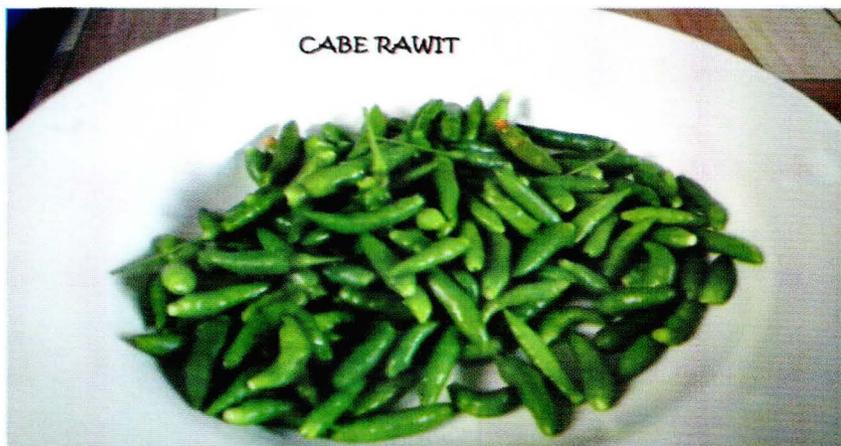
Gambar 30: Ketumbar Muda



Gambar 31: Bawang Merah



Gambar 32: Bawang Putih



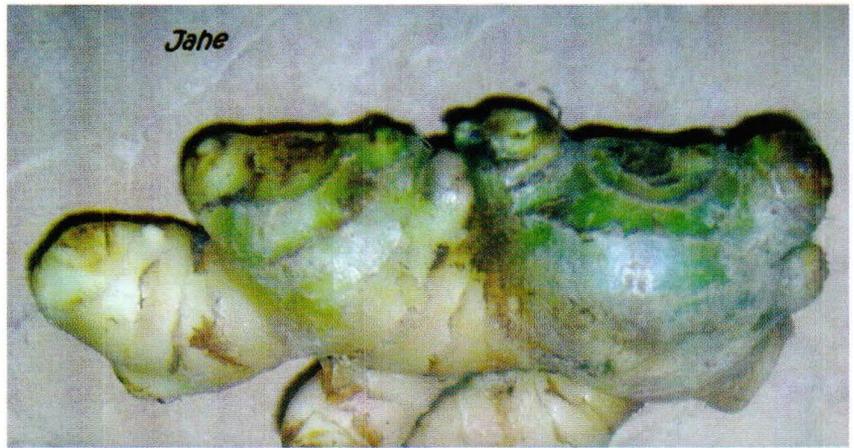
Gambar 33: Cabe rawit



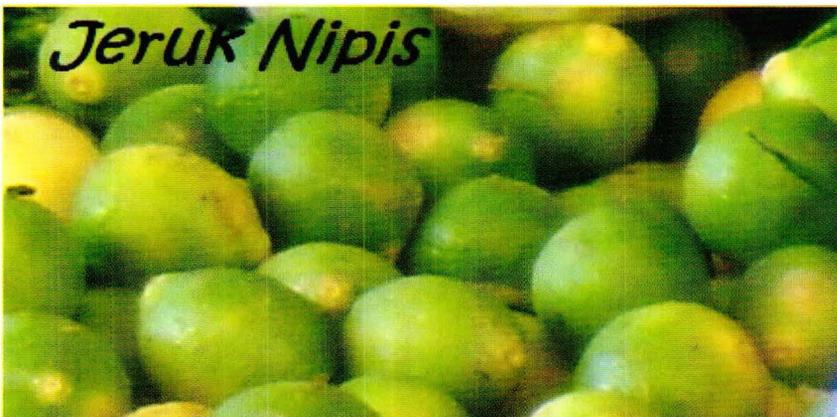
Gambar 34: Cabe merah giling



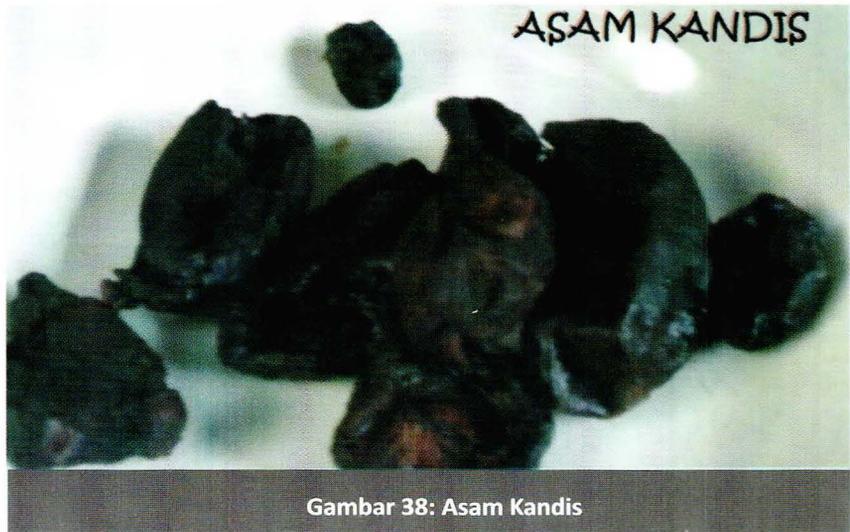
Gambar 35: Lengkuas



Gambar 36: Jahe



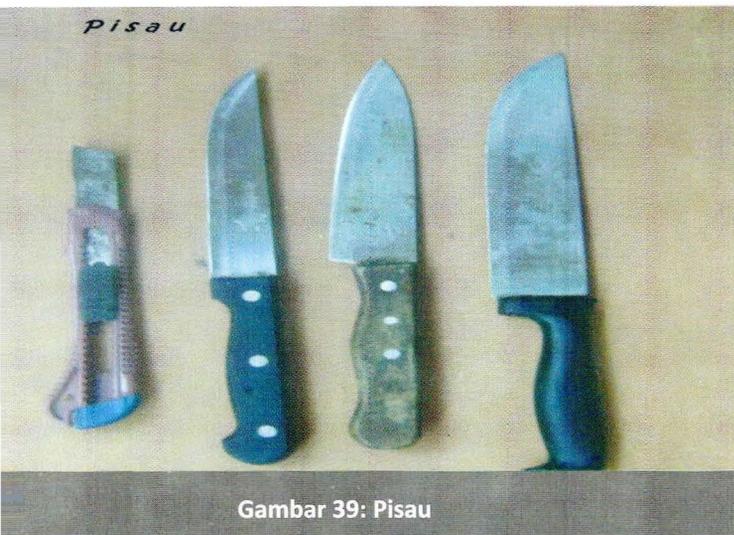
Gambar 37: Jeruk Nipis



Gambar 38: Asam Kandis

3.2 Peralatan Membuat Randang

3.2.1 Peralatan untuk Mengolah Bahan Randang

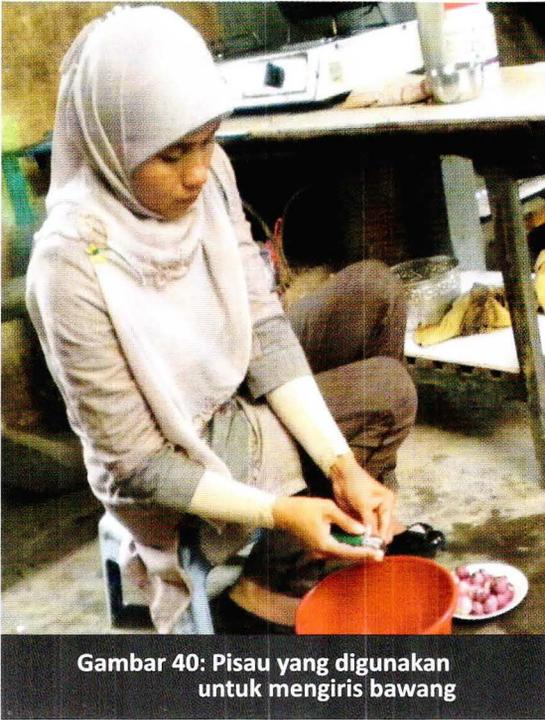


Gambar 39: Pisau

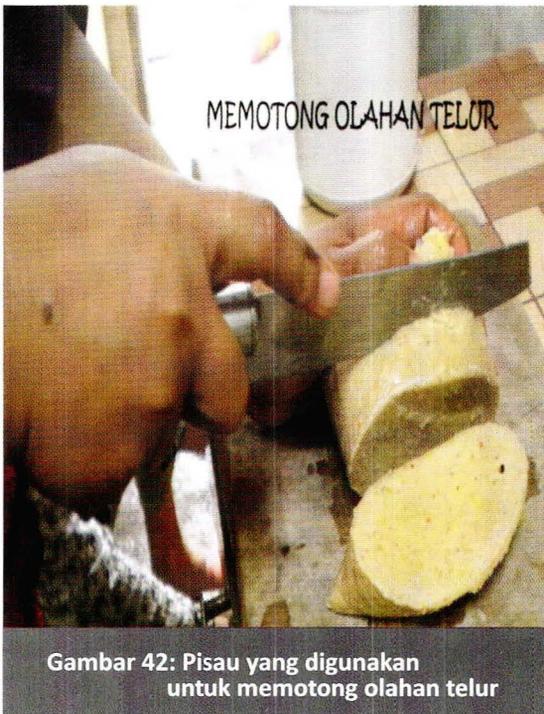
Randang yang terdiri atas berbagai macam varian, dalam pengolahannya membutuhkan beraneka macam peralatan pula. Secara umum peralatan yang digunakan untuk mengolah bahan utama adalah pisau, baskom, kayu atau bambu runcing, panci, *batu lado* (gilingan cabe), dan kualii.

Pisau adalah peralatan yang biasa digunakan untuk keperluan di dapur, seperti untuk memotong daging, sayur, mengupas dan mengiris bawang,

mengupas kentang, dan lain-lain. Pisau ada yang terbuat dari besi dan ada yang terbuat dari *stainless*, ukurannya kecil sehingga mudah dibawa-bawa. Selain itu pisau juga digunakan untuk memotong bahan utama, seperti daging, ikan, buah, sayur, dan adonan telur.



Gambar 40: Pisau yang digunakan untuk mengiris bawang



Gambar 42: Pisau yang digunakan untuk memotong olahan telur

Gambar 41: Pisau yang digunakan untuk memotong daging



Baskom digunakan sebagai tempat untuk mencuci daging, sekaligus tempat mewadahnya sebelum dimasak. Baskom yang digunakan ada yang terbuat dari plastik dan ada yang terbuat dari aluminium, ukuran baskom yang

digunakan tergantung kepada banyaknya daging yang akan dimasak.

Kayu atau bambu runcing berukuran kecil adalah peralatan yang digunakan untuk menusuk-nusuk daging. Hal ini dilakukan jika membuat *randang gadang* yakni dagingnya berukuran besar 1 kg daging menjadi 2 potong. Daging ditusuk agar santan beserta bumbu masuk ke dalamnya ketika dimasak. Hal itu juga dimaksudkan agar keseluruhan daging empuk sampai ke dalam.

Panci digunakan untuk tempat merebus daging, merebus adonan telur, dan lain-lain. Kualii digunakan untuk berbagai macam keperluan, seperti menggongseng kelapa sebagai bahan campuran daging *tumbuak*, merebus atau mengungkap daging dan yang lainnya yang akan direndang, dan untuk menggoreng belut yang akan direndang.



Gambar 43 : Panci yang digunakan untuk merebus olahan telur



Gambar 44: Kualii sebagai wadah untuk menggongseng kelapa

3.2.2 Peralatan Mengolah Kelapa

Kelapa adalah bahan utama untuk membuat *randang*. Oleh sebab itu, kelapa perlu diolah dengan baik agar menghasilkan santan yang berkualitas. Untuk mengolah kepala diperlukan bermacam-macam peralatan, yakni

peralatan untuk membuka kelapa, mengukur kelapa, dan memeras kelapa.

Parang atau *ladiang/gadubang* adalah semacam peralatan yang terbuat dari besi dan pada salah satu ujungnya diberi kayu sebagai pegangan yang disebut dengan *ulu*. *Ladiang* bentuknya pipih, panjang lebih kurang 40—60 cm, dan lebar lebih kurang 5—8 cm. Bentuk ujung *ladiang* bermacam-macam, ada yang bengkok, ada pula yang lancip. Ukuran dan bentuk ujung *ladiang* berbeda-beda pada setiap daerah atau sesuai dengan keinginan pemiliknya. Salah satu sisi *ladiang* agak tebal (tumpul) disebut juga dengan

punggung *ladiang*, sedangkan sisi satu lagi tipis (tajam) disebut juga dengan mata *ladiang*. Mata *ladiang* digunakan untuk berbagai keperluan seperti memotong atau menebang kayu, bambu, pisang, menebas semak, ilalang, dan sebagainya. Ujung *ladiang* yang bentuknya agak runcing salah satunya digunakan untuk mengupas kelapa, yakni membuang kulit kelapa sehingga terlihat tempurungnya. Mengupas kelapa boleh dilakukan oleh kaum perempuan maupun laki-laki yang sudah dewasa. Mengupas kelapa harus hati-hati sebab mata *ladiang* bisa melukai bila terkena anggota tubuh. Oleh sebab itu, anak-anak dilarang ikut menggunakan *ladiang*.

Cara mengupas kelapa yang pertama adalah dengan posisi duduk atau jongkok di tanah atau di lantai. Jika kelapa yang akan dikupas banyak jumlahnya, sebaiknya dengan posisi duduk, tetapi bila hanya satu atau dua buah kelapa bisa sambil berjongkok. Cara mengupas kedua adalah dengan tangan sebelah kanan memegang *ladiang* (yang dipegang adalah bagian ulunya) dan tangan sebelah kiri memegang kelapa. Kebiasaan setiap orang dalam melakukan suatu pekerjaan berbeda-beda. Ada orang yang terbiasa (*copek*)⁷ dengan tangan kanan dan ada yang tangan kiri (kidal), termasuk mengupas kelapa. Cara mengupas ketiga adalah dengan tangan kanan mengayunkan *ladiang* ke kelapa sehingga ujung parang menusuk sabut kelapa, lalu dicungkil keluar sehingga sabut terangkat, kemudian kulit kelapa ditarik dengan tangan agar semua sabut terlepas. Ketika ayunan parang mengenai bagian kepala kelapa, biasanya ujung *ladiang* langsung dicungkilkan kepada kulit kelapa, dan sabut kelapa langsung terangkat dari atas sampai ke bagian ekor. Bila sabutnya tidak terangkat, maka parang diayunkan lagi ke bagian yang tidak terangkat itu. Begitu seterusnya sampai semua kulit kelapa terangkat. Setelah semua kulit kelapa terbang, lalu kelapa dipotong dua, dan selanjutnya dikukur (*dipangua* atau *dikukua*).

Selain *ladiang* (golok), alat yang digunakan untuk mengupas kelapa adalah *kapak* (kampak) dan *sulo*.⁸



⁷*Copek* artinya kecenderungan seseorang bekerja lebih cekatan, lincah, dan cepat dengan menggunakan tangan kanan atau tangan kiri. Hal ini tergantung pada kebiasaan semenjak dari lahir sehingga terbiasa hingga dewasa.

⁸*Sulo* adalah sejenis peralatan yang terbuat dari besi atau kayu yang salah satu ujungnya runcing, berukuran panjang lebih kurang 50—70 cm. Alat ini digunakan dengan menancapkannya di tanah dengan posisi yang runcing ke atas agak dimiringkan sedikit. Alat ini digunakan dengan posisi berdiri setengah menunduk, menghentakkan kelapa ke mata *sulo*, lalu mengungkitnya sehingga kulit kelapa terangkat. Jika menggunakan alat ini sabut kelapa tidak terbang semuanya sehingga harus dibantu dengan *ladiang*, namun kerja *sulo* lebih cepat. Penamaan alat ini berbeda pada setiap daerah, ada yang menyebutnya *lantak* atau *uriak*.



Gambar 45: *Ladiang* atau *Gadubang* (Parang)



Gambar 46: *Sulo*, *Lantak*, atau *Uriak*



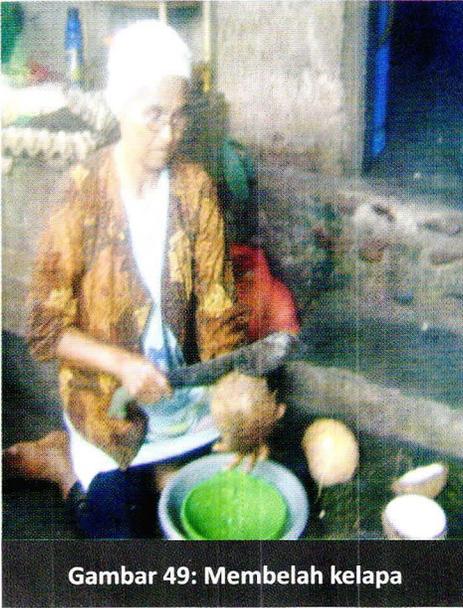
Gambar 47: Mengupas kelapa dengan *ladiang*



Gambar 48: Mengupas kelapa dengan *sulo*

3.2.3 Peralatan Mengukur Kelapa

Peralatan yang digunakan untuk mengukur atau memarut kelapa secara tradisional di Minangkabau adalah *pangua*⁹ atau *kukuran* dan *garejoh*. *Pangua* atau *kukuran* adalah alat pamarut kelapa yang sangat sederhana yang digunakan oleh ibu-ibu di dapur. Pada masa lalu, *pangua* atau *kukuran* sangat penting artinya bagi masyarakat, baik dalam keseharian maupun untuk acara *baralek*. Tidak mengherankan bila pada masa dahulu, ibu-ibu yang datang membantu memasak pada suatu perhelatan membawa *pangua/kukuran* dan pisau dari rumah masing-masing. Peralatan ini digunakan untuk bekerja bersama-sama agar pekerjaan cepat selesai.



Gambar 49: Membelah kelapa



Gambar 50: Pangua atau Kukuran

⁹ *Pangua* atau *kukuran* adalah sejenis alat yang terbuat dari kayu balok sebagai tempat duduk dan dipasangkan mata kukuran yang terbuat dari besi. Cara menggunakannya dengan menunggangi kayu balok sambil salah satu lutut menekan tangkai *kukuran* dan kedua tangan memegang kelapa sambil menggesek-gesekan kelapa pada mata kukuran tersebut. Begitu seterusnya sampai kelapa tertemuanya. Posisi lutut boleh bergantian kiri dan kanan, tergantung pada si pengukur kelapa itu. Meskipun demikian, ada juga orang yang mengukur kelapa yang lututnya tidak menekan tangkai *kukuran*, melainkan duduk biasa sambil tangan menggesekan kelapa pada mata *kukuran*.

Zaman terus berubah, masyarakat pun semakin memikirkan cara untuk mempermudah pekerjaan mereka sehari-hari. Setelah masyarakat menggunakan *pangua/kukuran*, mereka menemukan peralatan baru yang disebut *garejoh*. Peralatan ini masih peralatan tradisional yang digerakkan oleh tenaga manusia, tetapi sudah menggunakan alat bantu berupa tali dan mata *garejoh* yang sangat tajam bergerigi. Tali dihubungkan dari mata *garejoh* ke alat injak yang terletak di bagian bawah. Bila pada penggunaan *pangua/kukuran* orang mengukur kelapa dengan posisi duduk, menggunakan *garejoh* dilakukan dengan posisi berdiri. Cara kerja *garejoh* lebih cepat daripada *pangua/kukuran*, sebab gerakan kaki menginjak-injak alat untuk memutar mata *garejoh* lebih cepat. Posisi kedua tangan adalah memegang kelapa yang akan dikukur dan mendekatkannya ke mata *garejoh*.



Gambar 51: Memarut kelapa dengan pangua atau kukuran



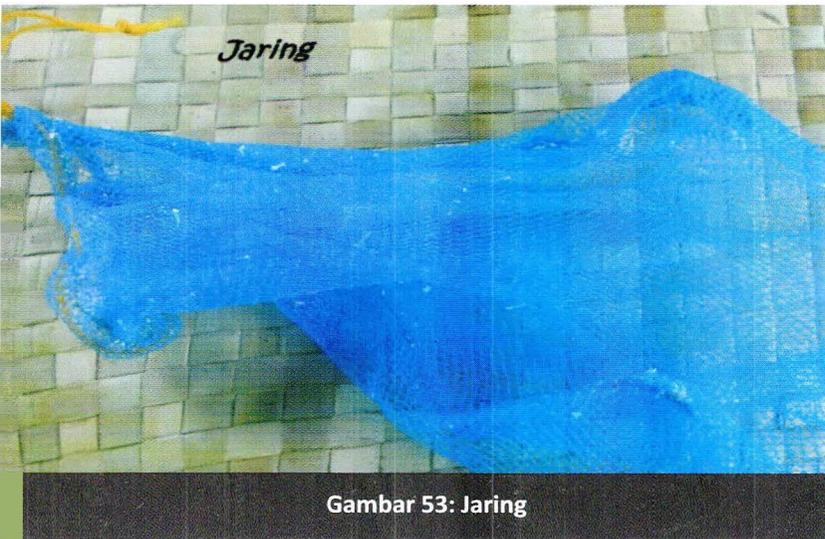
Gambar 52: Memarut kelapa dengan garejoh

Zaman terus berkembang, teknologi modern pun terus maju sehingga muncul alat pengukur kelapa yang digerakkan oleh mesin. Awalnya, mesin digerakkan menggunakan minyak bensin, tetapi setelah itu menggunakan listrik. Kini kebanyakan orang sudah menggunakan alat pengukur

kelapa yang menggunakan tenaga listrik, bahkan rumah tangga pun sekarang sudah banyak yang memiliki peralatan tersebut. Boleh dikatakan *pangua/kukuran* hampir tidak digunakan lagi, tetapi masih banyak ditemukan di rumah-rumah penduduk, tetapi *garejoh* sudah tidak ditemukan lagi. Cara kerja mesin pengukur jauh lebih cepat daripada alat-alat manual sebelumnya sehingga dalam waktu yang singkat bisa mengukur kelapa dalam jumlah yang banyak. Posisi si pengukur kelapa bisa duduk di kursi dan bisa pula berdiri, tergantung pada banyaknya kelapa yang akan dikukur.

3.2.4 Peralatan Memeras Kelapa

Serbet, perca, dan jaring adalah macam-macam peralatan yang digunakan untuk memeras kelapa. Alat ini digunakan apabila kelapa yang diperas itu jumlahnya banyak seperti untuk *baralek*, tetapi untuk keperluan sehari-hari cukup pakai tangan saja. Alat ini digunakan agar saripati santan keluar lebih banyak sehingga *randang* yang dimasak menjadi berminyak. Penggunaan serbet dan perca tidak seragam, ada yang menggunakan sapu tangan biasa dan ada pula yang membuatnya seperti *kaduik* (kantong



Gambar 53: Jaring

yang bagian atasnya diberi tali untuk mengucutkan sekaligus mengikat/mengunci agar isinya tidak tumpah). Jaring yang digunakan untuk memeras kelapa terbuat dari benang nilon. Jaring itu dijalin sangat rapat sehingga kelapa tidak keluar saat memeras kelapa.

Cara kerja alat-alat ini mudah sekali, yakni kelapa diremas-remas, baik dicampur dengan air maupun tanpa

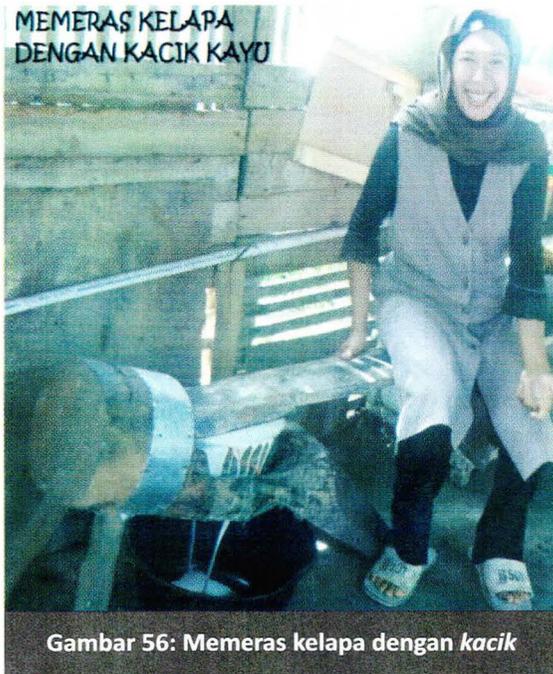
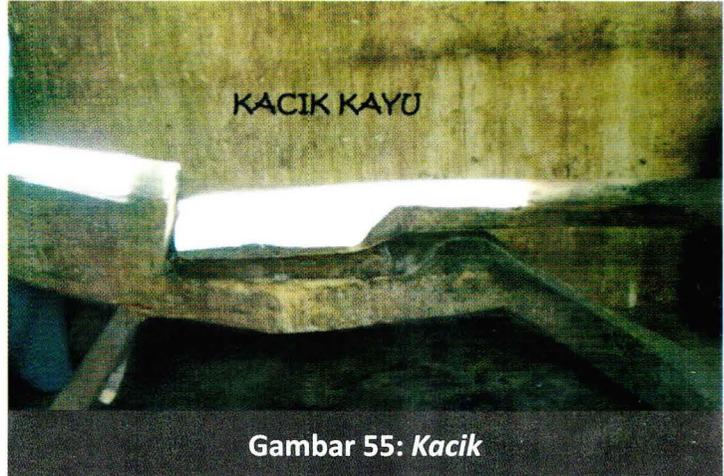
campuran air, lalu dibungkus dengan serbet, *kaduik*, atau jaring, kemudian diperas dengan kedua tangan. Dilakukan berulang-ulang sampai santan keluar sebanyak-banyaknya. Batasan memeras kelapa biasanya hanya sampai 3 kali, tetapi ada juga yang lebih, tergantung kepada masing-masing orang.

Serbet, *kaduik*, atau jaring juga digunakan untuk memeras kelapa yang menggunakan *kacik*, yakni alat yang terbuat dari kayu berukuran besar yang digunakan untuk



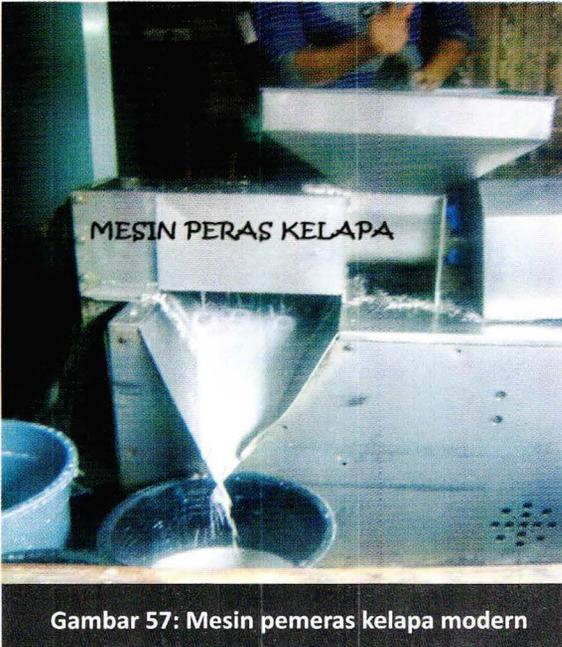
Gambar 54: Memeras kelapa dengan jaring dan dengan tangan

menghimpit kelapa yang sudah dikukur untuk diperas. Alat ini terdiri atas dua bagian, yakni kayu kecil dan kayu besar yang diberi kaki sehingga ketika memeras kelapa ada orang yang duduk di atasnya agar tekanan lebih berat dan saripati santan keluar lebih banyak. Cara menggunakan alat ini adalah dengan meremas-remas kelapa, lalu membungkusnya dengan serbet, *kaduik*, atau jaring, lalu meletakkannya di atas kayu *kacik* (*pangacik*), kemudian menghimpitnya dengan papan tebal. Papan tersebut ditekan-tekan dan bahkan diduduki agar saripati santan keluar dengan sempurna. Sementara itu, pada bagian bawah *kacik* disediakan sebuah baskom untuk menampung saripati santan yang keluar dari lubang *kacik*.



Kacik pada masa lalu sering dipakai oleh orang Minangkabau untuk memeras kelapa dalam jumlah yang banyak. Lagi pula, memeras kelapa menggunakan *kacik* menyebabkan santan lebih banyak keluar daripada dengan tangan, walaupun tanpa dicampur air. Pada masa kini *kacik* sudah jarang digunakan bahkan hampir tidak digunakan lagi, tetapi *kacik* masih dapat ditemukan di rumah-rumah penduduk, disimpan sebagai kenang-kenangan masa lalu. Kini kebanyakan orang sudah menggunakan peralatan modern mesin

pemeras kelapa yang digerakkan oleh tenaga listrik. Bahkan, santan yang sudah jadi pun sudah tersedia di pasar-pasar. Masyarakat pengguna hanya membelinya sesuai kebutuhan, mau berapa liter dan mau santan murni atau santan yang dicampur air.



Gambar 57: Mesin pemeras kelapa modern

Ketersediaan mesin kukur dan mesin pemeras kelapa modern semakin memudahkan masyarakat mengolah makanan. Kini orang lebih cenderung membeli santan siap daripada harus mengolahnya sendiri. Berbagai aktivitas menyita waktu ibu-ibu dan menuntutnya agar melakukan urusan dapur dengan praktis. Namun, bagi orang Minangkabau, khususnya di *Luak Limopuluah*, untuk keperluan membuat *randang* mereka tidak menggunakan santan siap di pasar, melainkan membawa kelapa sendiri untuk dikukur dan diperas. Dengan demikian, mereka tetap menggunakan kelapa tua pilihan sendiri, sedangkan santan yang dijual di pasar tidak terjamin kualitasnya.

3.2.5 Peralatan Mengolah Bumbu

Bumbu adalah bahan penunjang untuk membuat *randang*, bumbu yang digunakan cukup banyak dan semuanya harus dihaluskan, kecuali daun salam, daun kunyit, daun limau, serai. Untuk menghaluskan bumbu tersebut digunakan peralatan yang memadai agar hasilnya memuaskan. Untuk mengolah bumbu digunakan peralatan, seperti *batu lado*, *blender*, dan mesin gilingan.

Batu lado atau batu gilingan cabe adalah seperangkat peralatan yang terdiri atas dua bagian, yakni *anak batu lado* yang berbentuk bulat dan *induk batu lado* yang berbentuk pipih lebar. Ukuran *batu lado* itu bermacam-macam sesuai dengan kebutuhan pemakainya. Batu gilingan terbuat dari batu sungai dan batu gunung yang diproses menjadi batu gilingan. Batu gilingan umumnya dimiliki oleh masyarakat, meskipun saat ini sudah ada peralatan lain yang lebih cepat untuk menghaluskan bumbu, seperti *blender* dan mesin penggiling lainnya.



Gambar 58: Batu giliang lado (batu gilingan cabe)



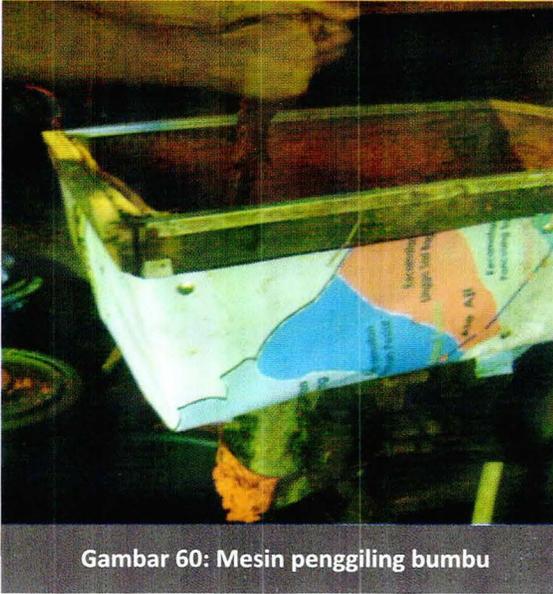
Gambar : Batu gilingan yang digunakan untuk menumbuk daging

Cara menggunakan batu gilingan, yakni bumbu yang akan digiling diletakkan di atas induk batu gilingan, lalu kedua tangan memegang anak batu gilingan dan menggolek-golekannya di atas bumbu yang akan digiling itu. Gesekkan terus-menerus antara anak dan induk batu gilingan, membuat bumbu menjadi halus. Menggiling bumbu bisa dilakukan dengan posisi berdiri, yakni batu gilingan diletakkan di atas meja atau tempat lainnya yang tinggi. Bisa pula dilakukan dengan posisi duduk, yakni batu gilingan diletakkan di lantai. Ini semua tergantung pada kebiasaan setiap orang. Menggiling bumbu dilakukan secara terpisah masing-masing bumbu. Ini bukan berarti tidak bisa dicampur sekaligus, melainkan karena ukuran batu giling yang terbatas sehingga tidak bisa menampung semua bumbu. Penggilingan secara terpisah juga dimaksudkan untuk memudahkan menakar ukuran masing-masing bumbu yang digunakan. Selain itu, batu gilingan

juga digunakan tempat menumbuk daging yang akan diolah menjadi *randang tumbuk*. Daging dengan jumlah sedikit bisa ditumbuk di batu gilingan, tetapi untuk jumlah yang banyak tentu harus menggunakan mesin penggiling daging.

Blender adalah semacam peralatan serbaguna yang menggunakan tenaga listrik. Kini *blender* sudah banyak digunakan oleh ibu-ibu untuk menggiling cabe dan bumbu lainnya. Cara kerja alat ini jauh lebih cepat dibandingkan batu gilingan. Lagi pula, peralatan ini ada yang mempunyai wadah yang lebih besar sehingga mampu menampung lebih banyak bumbu yang akan digiling.

Mesin penggiling (*mincer*) adalah peralatan yang digunakan untuk menggiling bermacam-macam bahan, seperti beras menjadi tepung, kopi menjadi bubuk kopi, serta cabe dan bumbu menjadi halus. Peralatan ini biasanya dipakai oleh tenaga penjual jasa, yakni orang yang menerima pesanan menggiling bermacam-macam bahan yang akan diolah menjadi makanan. Penggunaan mesin ini biasanya sendiri-sendiri, meskipun mesinnya sama. Artinya, mesin penggiling cabe biasanya tidak digunakan untuk menggiling beras atau kopi dan sebaliknya. Hal itu disebabkan oleh aroma dan rasa antara bahan makanan itu saling bertolak belakang, bahan yang satu akan merusak bahan yang lainnya bila disatukan wadah penggilingannya. Mesin ini berukuran besar sehingga bisa menampung lebih banyak bahan. Menggunakan mesin ini memudahkan pekerjaan dan mempercepat proses. Mesin ini sangat membantu masyarakat, terutama di saat hendak melaksanakan perhelatan karena pada saat itu kebutuhan bumbu-bumbu untuk memasak sangat banyak dan harus dilakukan dengan cepat.



Gambar 60: Mesin penggiling bumbu

Kehadiran mesin penggiling di tengah masyarakat sangat membantu, terutama dalam hal penyediaan bumbu-bumbu yang siap diolah sehingga proses memasak bisa dilakukan lebih cepat. Namun, ketersediaan peralatan tersebut juga membuat masyarakat manja dan generasi muda tidak terbiasa mengolah sendiri bumbu-bumbu untuk memasak. Bahkan, generasi muda sekarang ada yang tidak dapat membedakan antara jahe dan lengkuas sebab mereka sering membeli bumbu dalam bentuk halus siap olah. Begitu juga dengan takaran bumbu yang dipakai untuk memasak sebab di

pasar sudah tersedia berupa paket untuk jumlah tertentu setiap jenis masakan. Tampaknya, penggunaan bumbu lebih dipercayakan kepada penjual di pasar karena anggapan bahwa penjual lebih pintar menakar bumbu dan pembeli tidak repot lagi. Hal itu mengakibatkan peralatan tradisional seperti batu gilingan semakin terpinggirkan sehingga pada rumah tangga baru sekarang sering tidak ditemukan batu gilingan cabe di rumahnya. Kehadiran peralatan ini tidak dirasa sebagai kebutuhan karena di pasar semuanya tersedia, mudah mendapatkannya, dan tidak merepotkan.

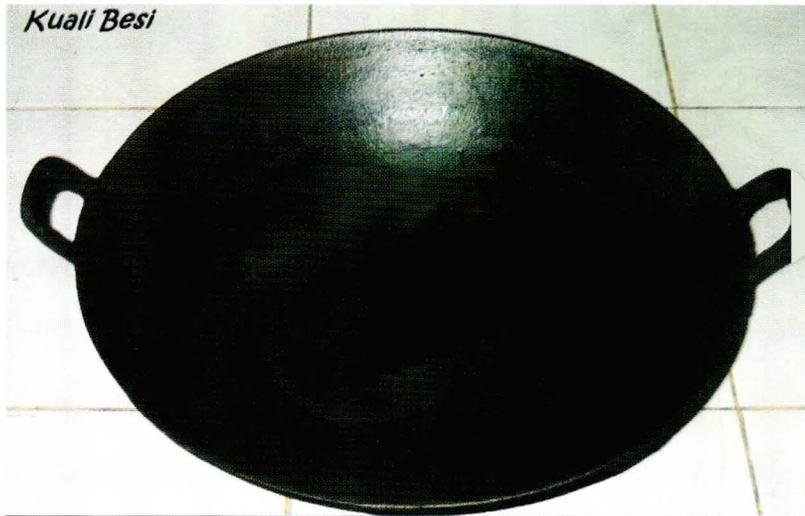
Tidak semua anggota masyarakat memanfaatkan kehadiran peralatan modern. Masih ada sebagian kecil masyarakat, terutama yang tua-tua lebih suka mengolah bumbu sendiri. Menurut mereka, bumbu yang digiling mesin rasanya kurang enak daripada yang digiling sendiri pakai batu gilingan. Masalah rasa menjadi pertimbangan bagi sebagian kecil masyarakat sehingga meskipun pengerjaannya relatif berat mereka tetap mengolahnya sendiri.

3.2.6 Peralatan Memasak *Randang*

Randang adalah jenis masakan yang membutuhkan waktu lama dalam proses memasaknya. Cara memasaknya masih dilakukan secara tradisional, meskipun saat ini sudah tersedia peralatan yang serba modern, cepat, dan praktis seperti kompor gas. Orang Minangkabau tidak terbiasa memasak *randang* dengan kompor gas, meskipun dalam jumlah yang sedikit. *Randang* yang dimasak dengan kompor berbeda rasanya dengan *randang* yang dimasak dengan tungku kayu bakar, *disangai-sangai* (dihangatkan) dengan api sabut. Peralatan yang digunakan untuk memasak *randang* adalah kualii besi, *sanduak* besi, tungku, kayu bakar, dan sabut.

*Kuali basi*¹⁰ atau kuali besi adalah kuali yang lazim digunakan untuk memasak *randang*. *Randang* apa saja yang dibuat, sebaiknya menggunakan kuali besi. Ini bukan berarti kuali aluminium tidak bisa dipakai untuk memasak *randang*, tetapi Kuali besi lebih tahan dibakar berlama-lama, warna dedak yang dihasilkannya lebih bagus, dan rasa *randang* pun jauh lebih enak. Saat ini sudah ada juga orang yang memasak

randang menggunakan kuali aluminium, seperti membuat *randang runtiah* dan *randang telur garing*. Alasan penggunaan kuali aluminium adalah untuk mempercepat proses merendang karena bahan kualitasnya tipis. Kelemahan kuali aluminium adalah harus diaduk sesering mungkin karena mudah hangus, apalagi ketika *randang* sudah hampir kering.



Gambar 61: Kuali Besi (*Basi*)



Gambar 62: *Sanduk Basi* (sendok penggorengan dari besi)

Sendok penggorengan yang digunakan untuk merendang adalah yang bertangkai panjang terbuat dari besi atau dalam bahasa Minangkabau disebut *sanduk basi*. *Sanduk basi* adalah pasangan dari *kuali basi* yang digunakan untuk mengaduk

¹⁰ *Kuali basi* adalah istilah yang dipakai oleh orang Minangkabau untuk menyebutkan sejenis kuali yang terbuat dari bahan campuran besi berwarna hitam dan berat, berbeda dengan kuali aluminium berwarna keputihan agak mengkilat dan ringan bila diangkat. Kuali besi tersedia dalam berbagai ukuran: kecil, sedang, dan besar yang digunakan sesuai dengan banyaknya *randang* yang akan dibuat. Kuali besi adalah pilihan terbaik untuk membuat *randang*.

(*mangacau*) santan. Ketika santan baru dimasak, masih bisa digunakan sendok gulai untuk *mangacau* santan dengan cara ditimba-timba. Setelah santan *tabik minyak*¹¹, penggunaan *sanduak basi* menjadi suatu keharusan. Banyak orang yang menggunakan *sanduak basi* saja dari awal hingga *randang* kering. Sendok penggorengan yang dipakai biasanya yang bertangkai panjang. Hal ini bertujuan agar orang yang memasak *randang* tidak terlalu dekat ke tungku atau tidak terlalu terkena panas api secara langsung, mengingat memasak *randang* membutuhkan waktu yang lama.

Tungku adalah alat tempat memasak *randang*. Memasak *randang* mempunyai cara tersendiri, yakni ada yang dikenal dengan istilah *disangai-sangai* (dihangatkan). *Disangai-sangai* maksudnya *randang* tersebut belum kering dan butuh waktu untuk mengeringkannya, namun hanya menggunakan api yang sangat kecil. Bila dikeringkan dengan api yang menyala, *randang* akan hangus dan rasanya tentu tidak enak lagi. Api sangat kecil yang dibutuhkan dalam proses *manyangai* berasal dari pembakaran sabut. Cara seperti ini hanya bisa dilakukan bila menggunakan tungku.

Ada tiga macam tungku yang masih dipakai oleh masyarakat hingga kini, yakni tunggu dari batu sungai, dari tanah, dan dari besi. Semua tungku berkaki tiga. Di antara ketiga kaki tungku terdapat rongga tempat memasukkan kayu bakar. Khusus tungku tanah, sudah dimodifikasi, yakni tampilannya seperti kompor, bisa dipindah-pindahkan seperti tungku besi dan tempat memasukkan kayu hanya satu lubang.



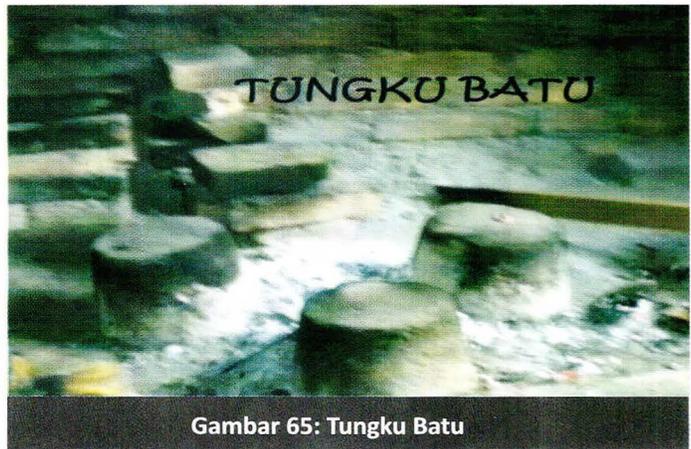
Gambar 63: Tungku basi (besi)



Gambar 64 : Tungku Tanah

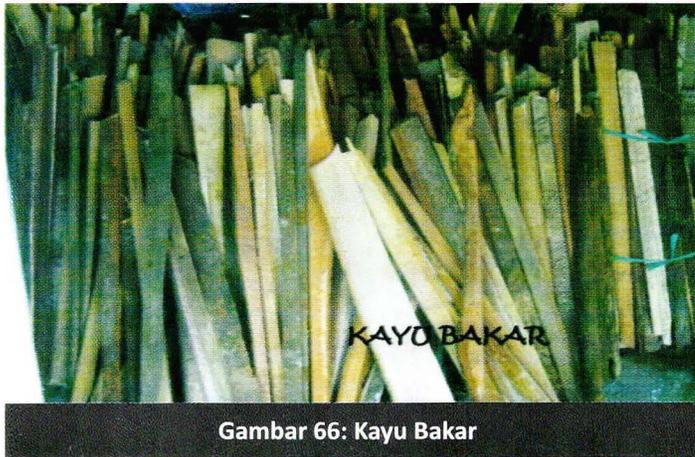
¹¹*Tabik minyak* adalah istilah yang digunakan untuk menyebut santan sudah kental dan mengeluarkan minyak yang menggenang di bagian atas santan. Ini adalah pertanda penggunaan kelapa yang banyak dan pemilihan kualitas kelapa yang baik.

Kayu bakar adalah bahan bakar yang digunakan jika masak menggunakan tungku. Kayu bakar yang digunakan tidak merupakan jenis kayu tertentu, melainkan semua kayu asalkan bisa dibakar. Biasanya, kayu yang dipakai adalah kayu yang sudah kering sehingga apinya menyala. Di *Luak Limopuluah*,



Gambar 65: Tungku Batu

penggunaan kayu untuk merendang biasanya berasal dari kayu pohon karet, kulit manis, dan jenis kayu lainnya yang ada di rimba. Jenis kayu tersebut tidak terlalu banyak asap dan apinya terus menyala sehingga proses memasak *randang* berlangsung lebih cepat.



Gambar 66: Kayu Bakar

Untuk keperluan memasak sehari-hari, masyarakat dapat menggunakan kayu bakar dari papan sisa, bambu lapuk, pelepah kelapa, ranting pepohonan, dan tempurung. Ketika memasak *randang*, kayu bakar digunakan dari awal santan dimasak hingga santan *tabik minyak*. Pada saat itu api harus tetap menyala dan selama itu pula santan terus ditimba-timba agar tidak

pacah santan.¹² Setelah santan *tabik minyak* api mulai dikurangi hingga hampir kering.

Sabut kelapa adalah bahan bakar yang sangat penting untuk memasak *randang*. Sabut mesti ada dan tidak bisa digantikan oleh bahan bakar lainnya. Sabut digunakan untuk mengeringkan samba *randang* yang dikenal dengan istilah *disangai-sangai*. Sabut digunakan ketika *randang* sudah mulai agak kering hingga benar-benar kering yang ditandai dengan dedak *randang* terasa kesat dipegang. Penggunaan sabut tergantung pada banyak sedikitnya *randang* yang dibuat. Jika *randang* yang dimasak itu banyak 5

¹²*Tabik santan* adalah istilah yang digunakan untuk menyebutkan santan yang bergumpal-gumpal dalam keadaan santan masih banyak dan belum *tabik minyak*. Bentuknya sangat mengganggu dan susah mengembalikannya seperti semula, meskipun sudah ditimba-timba.

kg daging misalnya, maka proses pengeringannya membutuhkan waktu lama, ini berarti pemakaian sabutnya pun banyak pula.

3.2.7 Peralatan Penyimpanan *Randang*

Randang yang telah dimasak perlu disimpan dengan baik dan menggunakan wadah yang aman dari segala gangguan. Peralatan yang digunakan sebagai



Gambar 67: Sabut Kelapa

tempat penyimpanan *randang* sebaiknya tidak menggunakan bahan yang terbuat dari plastik dan mesti wadah yang memiliki tutup. *Randang* yang akan disimpan sebaiknya dipastikan dulu keadaannya betul-betul telah dingin sebab menyimpan *randang* yang belum dingin bisa berjamur atau *apiak*.¹³ *Randang* adalah masakan yang tahan lama bahkan sampai berbulan-bulan. Jadi, tempat penyimpanan *randang* berpengaruh juga terhadap ketahanan *randang* tersebut. *Randang* yang tahan lama itu, selain dimasak dengan menggunakan kelapa yang banyak dan betul-betul kering, juga harus disimpan ditempat yang terpisah. Maksudnya adalah jangan sering diaduk-aduk (*dikacau-kacau*). Jadi bila *randang* itu banyak, harus dibagi untuk keseharian dan untuk yang disimpan. Tempat penyimpanan *randang* biasanya digunakan panci bertutup, baik untuk keperluan perhelatan maupun untuk sehari-hari.

3.2.8 Peralatan Penyajian *Randang*

Randang dibuat biasanya untuk berbagai keperluan, misalnya untuk konsumsi sehari-hari, untuk *baralek*, untuk bekal bepergian atau oleh-oleh, bahkan sekarang untuk dijual di berbagai tempat. *Randang* yang dibuat untuk keperluan sehari-hari tempat penyajiannya tergantung pada masing-masing orang, bisa di piring, di mangkuk, atau yang lainnya menurut kelaziman yang berlaku.

Randang yang dibuat untuk keperluan *baralek*, tempat penyajiannya disesuaikan dengan adat yang berlaku pada masing-masing daerah. Setiap daerah mempunyai adat istiadat yang berbeda termasuk dalam hal peralatan penyajian *randang*. Di daerah *Luak Limopuluah* terdapat dua macam *randang* adat, yakni *randang gadang* (*rendang* dengan potongan besar) dan *randang bingkah* (*rendang* dengan potongan kecil). *Randang*

¹³ *Apiak* (apek) adalah istilah yang dipakai untuk menyatakan makanan yang rasa dan baunya sudah tidak enak karena basi sehingga membahayakan kesehatan bila tetap dimakan. Hal ini terjadi bukan hanya karena lamanya makanan itu disimpan, melainkan juga karena disimpan atau dikemas dalam keadaan masih panas.

gadang tidak dimiliki oleh semua daerah, hanya ada di daerah tertentu saja, seperti Nagari Guguak, Nagari Koto Nan Ampek, Nagari Koto Nan Gadang, Nagari Situjuh, Nagari Mungo, Nagari Sungai Baringin, Nagari Payobasuang, dan Nagari VII Koto Talago. *Randang gadang* itu pada umumnya hanya berfungsi sebagai *anggun-anggun* dalam perhelatan¹⁴ adat, bukan menjadi jamuan, namun harus ada. Berbeda halnya dengan *Randang Bingkah* yang memang disajikan untuk dimakan pada saat berlangsungnya perhelatan.

Randang Gadang sebagai *anggun-anggun* disajikan dalam mangkuk atau wadah lainnya sesuai dengan adat yang berlaku, misalnya di Nagari Guguak dan Nagari Mungka menggunakan mangkuk yang disebut *Mangkuak Biduak*¹⁵ atau *Mangkuak Basi*¹⁶. Sebutan mangkuk itu berbeda untuk setiap nagari. Meskipun namanya beragam-ragam, namun bentuk mangkuk itu kebanyakan bundar seperti mangkuk biasa.



Gambar 68: Mangkuk Biasa (Mangkuk Bundar)



Gambar 69: Mangkuk Biduak

¹⁴ *Anggun-anggun* adalah istilah untuk hidangan yang tidak boleh dimakan pada saat berlangsungnya perhelatan. Ada pula yang menyebut *anggun-anggun* dengan *palagak* yang artinya untuk dipamerkan saja, bukan untuk dimakan.

¹⁵ *Mangkuak biduak* adalah istilah mangkuk yang bentuknya seperti biduk atau perahu terbuat dari porselin dilengkapi dengan tutup, ada yang bercorak dan ada pula yang polos

¹⁶ *Mangkuak basi* adalah istilah untuk mangkuk yang bentuknya bundar, terbuat dari porselin, dilengkapi dengan tutup, serta ada yang bercorak dan ada pula yang polos



Gambar 70: Dulang berkaki



Gambar 71: Dalamak

Randang bingkah biasanya disajikan menggunakan piring biasa dan dihidangkan di lantai dalam ragam hidangan yang disebut *baserak* (berserak). Hidangan *baserak* termasuk cara makan beradat. Biasanya makanan ditata di atas kain berwarna putih terbentang yang disebut *sapra*. Lain lagi halnya *randang* gadang untuk menjemput marapulai. Mangkuk berisi *randang* gadang diletakkan di atas dulang berkaki lalu ditutup dengan tudung saji kemudian ditutup lagi dengan *dalamak*¹⁷



Gambar 72: Sapra dan makanan yang ditata di atasnya



Gambar 73: Hidangan *baserak* menggunakan *sapra* dalam makan beradat

¹⁷ Adalah sebutan untuk kain yang dijadikan sebagai penutup tudung saji. Kain ini terbuat dari kain beludru berwarna hitam berukuran segiempat, berhiaskan sulaman benang emas dan taburan payet-payet yang mengkilau

3.2 Proses Membuat Randang

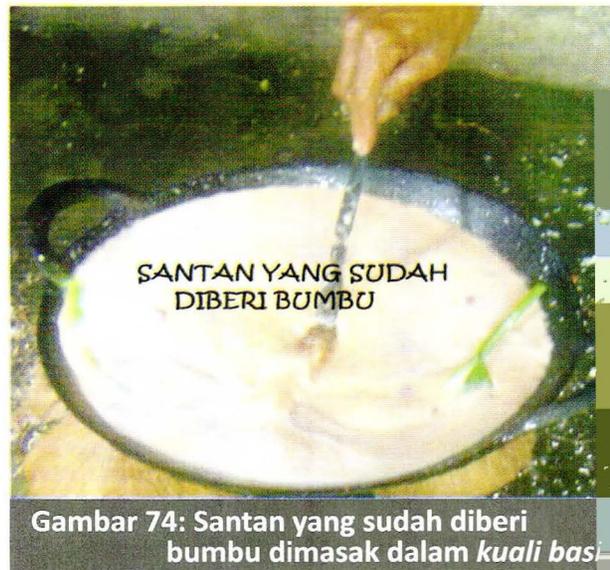
3.3.1 Langkah-Langkah Membuat Randang

Untuk membuat *randang runtiah*, dagingnya direbus terlebih dahulu, kemudian disuir-suir. Begitu juga *randang paru-paru/rabu*, terlebih dahulu direbus, lalu dipotong-potong, dan diberi air jeruk nipis. Olahan telur juga ada yang direbus dan ada juga yang dikukus atau *disinggang* (dipepes). Kalau direbus, adonan telur dimasukkan dalam plastik terlebih dahulu, lalu direbus. Kalau dikukus, langsung dimasukkan ke dalam loyang, lalu dikukus. Kalau *disinggang*, adonan diletakkan di atas daun pisang, lalu *disinggang* hingga kering. Setelah direbus, dikukus, atau *disinggang*, adonan dipotong-potong, siap untuk direndang.

Untuk membuat *randang tumbuak*, kelapa digongseng terlebih dahulu sebagai bahan campuran daging yang sudah ditumbuk. Kelapa gongseng digiling hingga halus berminyak, lalu dicampur dengan daging *tumbuak*, kemudian dibulat-bulatkan seperti bakso, siap untuk direndang. Lain lagi halnya untuk membuat *randang baluik* (rendang belut), belut digoreng terlebih dahulu. Setelah itu, belut direndang bersama-sama bumbu-bumbu.

Langkah-langkah yang harus dilakukan dalam proses pembuatan *randang* adalah sebagai berikut.

1. Semua bahan utama yang akan direndang sudah tersedia, baik yang melalui proses pengolahan maupun tidak, misalnya *randang tumbuak* telah menjadi adonan daging, *randang runtiah* telah disuir-suir. Bahan utama yang tidak melalui proses, semuanya sudah dicuci bersih, seperti daging, buah-buah, kacang, umbi-umbian, dan daun-daunan.
2. Masukkan santan kelapa ke dalam kuali besi, ditambah dengan bumbu yang telah dihaluskan, serta daun kunyit, daun salam, daun limau, dan serai yang sudah dimemarkan, lalu masak di atas tungku. Ada sebagian orang yang memasak santan itu tanpa bumbu, tetapi setelah agak kental baru dimasukkan semua bumbu sambil terus diaduk. Biarkan santan terus mendidih hingga *tabik minyak* (mengeluarkan minyak), sambil terus diaduk-aduk agar pati santan tidak bergumpal-gumpal. Khusus untuk *randang daging gadang*, daging



Gambar 74: Santan yang sudah diberi bumbu dimasak dalam kuali besi

dimasukkan sejak awal santan dimasak agar daging benar-benar empuk sampai ke dalam. Bila daging dimasukkan setelah santan *tabik minyak*, daging tidak empuk sampai ke dalam sebab ukurannya besar.

3. Setelah *tabik minyak*, masukkan bahan-bahan yang akan direndang, seperti daging, daging suir-suir, paru-paru, adonan telur, dan bahan lainnya sambil diaduk terus-menerus. Pada saat ini, api sudah mulai dikurangi dan apabila sudah mulai agak kering, tidak lagi menggunakan api yang menyala, melainkan menggunakan api sabut. Hal semacam ini dikenal dengan istilah *disangai-sangai*. Selama *disangai-sangai*, *randang* terus diaduk agar tidak lengket di kuahi dan masakanya rata. Semakin kering *randang* itu, semakin sering diaduk. *Randang* yang baik adalah *randang* yang betul-betul sudah kering yang ditandai oleh dedak *randang* yang terasa kesat dipegang.



Gambar 75: Santan *tabik minyak*



Gambar 76: Bahan *randang* dimasukkan ke dalam santan *tabik minyak*

4. *Randang* yang sudah matang tidak boleh langsung dipindahkan ke tempat penyimpanan (piring, mangkuk, dan sebagainya), melainkan tetap di kualii sampai betul-betul dingin. Setelah dingin, baru dimasukkan ke dalam wadah. Sambil mendinginkan, *randang* terus diaduk-aduk agar dedak *randang* tetap menguning. Hal ini mengingat kualii besi menahan panas agak lama, meskipun sudah tidak berada di atas api lagi. Bila tidak diaduk, *randang* bagian bawah semakin kering dan bisa menghitam karena panas kualii tersebut.

3.3.2 Pantangan dalam Memasak Rendang

Setelah melakukan pendataan tentang bermacam-macam *randang* yang ada di masyarakat, khususnya di daerah *Luak Limopuluah* dapat disimpulkan bahwa keberadaan *randang* adalah bagian terpenting dalam kehidupan sehari-hari. Secara umum, proses pengolahan *randang* masih dilakukan secara tradisional, baik penggunaan peralatan maupun cara pemilihan bahan dan cara pembuatannya. Selama proses pembuatan *randang* ada hal-hal yang perlu dihindari untuk mendapatkan *randang* yang baik dan enak. Pantangan tersebut meskipun tidak mutlak dilakukan secara umum, tetapi sebagian besar masyarakat masih mempercayainya sehingga mereka berusaha menghindari pantangan (tabu) itu.

Selama proses memasak *randang* ada hal-hal yang sangat dihindari, yakni mengambil *randang* sebelum benar-benar masak (kering). Maksudnya adalah ketika *randang* sudah matang dalam arti seperti *kalio* (masih ada kuah sedikit atau belum terlalu kering) tidak boleh langsung dicicipi. Kebiasaan yang sering terjadi adalah mengambil *randang* yang masih *kalio* tersebut sepiring, semangkok, dan sebagainya untuk dimakan. Bila hal ini terjadi, maka *randang* yang masih *kalio* itu nantinya tidak akan berminyak, meskipun kelapanya banyak. Bentuk *randang* itu tidak bagus, kering seperti gulai yang dipanas-panaskan.

Selain itu, selama proses memasak *randang* sendok untuk mengaduk (*sanduak basi*) tidak boleh diletakkan di dalam kualii. Maksudnya, setelah mengaduk santan, sendok diletakkan di luar kualii, begitu seterusnya. Hal itu dilakukan agar *randang* tersebut harum baunya.

Pantangan selanjutnya adalah tidak boleh membuang ampas kelapa sebelum *randang* betul-betul masak (kering). Hal ini dilakukan agar *randang* berminyak. Selain itu, ada juga yang menyebutkan bahwa ampas kelapa ditaburkan di sekeliling tungku agar *randang* berminyak seperti bunyi pepatah: “*Katapang dek tungku, santan dek kualii, minyak dek awak*”. Maksudnya, ketapang (ampas) adalah kepunyaan tungku, santan kepunyaan kualii, dan minyak adalah kepunyaan sang pembuat *randang*. Ampas untuk tungku maknanya adalah karena biasanya tungku tergeletak di atas tanah, maka sering becek karena proses memasak sering menggunakan air, ampas kelapa dapat

menyerap becek tersebut sehingga tempat di sekeliling tungku tetap kering.

Pantangan lain adalah agar orang yang sedang memasak rendang tidak dalam keadaan menstruasi. Sebaiknya, orang yang membuat *randang* itu adalah orang yang dalam keadaan suci. Keyakinan ini berkaitan dengan keutamaan menjaga kebersihan, mengingat pekerjaan ini adalah pengolahan masakan dan lamanya waktu yang dibutuhkan dalam prosesnya. Perempuan yang sedang menstruasi dianggap sedang tidak bersih dan dikhawatirkan pula akan berpengaruh terhadap aktivitas yang ia lakukan.

3.3.3 Cara Penyajian

Randang merupakan jenis lauk pauk yang mesti ada pada setiap acara perhelatan di masyarakat Minangkabau. *Randang* itu tidak saja terbatas pada *randang* daging melainkan *randang* apa saja tetapi tetap ada dalam sajian suatu perhelatan. *Randang* daging menempati urutan pertama untuk disajikan dalam suatu perhelatan. Pada saat ini *randang* daging tidak lagi dibuat pada waktu *baralek*, lebaran dan waktu lainnya, melainkan dalam keseharian pun *randang* hadir dalam sajian, di samping *randang* lainnya. Untuk sajian sehari-hari *randang* disajikan dalam piring biasa berukuran kecil. Isinya dalam satu piring itu tidak terlalu banyak tergantung pada jumlah anggota keluarga yang akan menyantap hidangan tersebut. Namun tidak pula dipungkiri bahwa ada juga orang yang menyajikan *randang* itu sekaligus dalam sebuah mangkuk besar.

Penyajian dalam keseharian di tiap rumah tangga berbeda tergantung pada keluarga yang bersangkutan. Tetapi di dalam acara adat *randang* disajikan dalam piring tertentu dan jumlahnya tiap-tiap piring tidak tetap (ada 5 potong, 7 potong 9 potong dan lainnya) tergantung pada masing-masing daerah. Kenapa dikatakan demikian karena *randang* daging termasuk makanan adat dalam perayaan perhelatan (*baralek*). Setiap daerah di Minangkabau mempunyai adat yang berbeda yang disebut dengan istilah adat *salingka nagari*. Orang yang menyantap hidangan ini biasanya mengambil sepotong saja dan jarang yang lebih. Ini bukan berarti bahwa tidak boleh mengambil lebih sepotong tetapi masih ada lauk pauk lainnya dan lebih penting lagi demi menjaga etika dalam makan, tidak terkesan rakus.

Lain lagi halnya terhadap *randang* gadang yang dalam suatu perhelatan merupakan hidangan anggun-anggun. *Randang* gadang sebagai anggun-anggun disajikan dalam mangkuk khusus terbuat dari bahan porselin dilengkapi dengan tutupnya ada yang berwarna dan ada yang polos, bentuknya ada yang bulat dan ada yang oval. Untuk menjemput marapulai (di Nagari Guguk) tempat penyajiannya di atas dulang berkaki ditutup tudung saji yang dilapisi *dalamak*.

3.3.4 Pelaksana Teknis

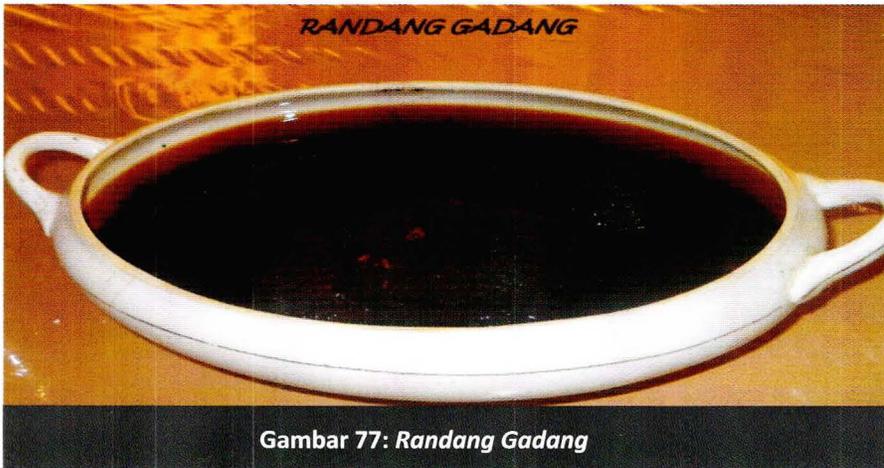
Proses pembuatan rendang cukup lama, namun tidak memerlukan tenaga banyak bisa dilakukan oleh beberapa orang saja. Untuk keperluan dalam rumah tangga bisa dikerjakan oleh satu atau dua orang saja yang penting satu orang untuk tetap ditungku sampai *randang* betul-betul masak (kering). Pada masa sekarang membuat *randang* tidak lagi membutuhkan tenaga banyak apalagi semua bahan sudah tersedia di pasar-pasar siap olah seperti bumbu sudah dihaluskan, santan kelapa dan lainnya. Berbeda dengan masa dahulu yang semuanya harus diolah sendiri. Rendang biasanya dibuat oleh kaum perempuan yang mempunyai kecakapan dalam mengolah bahan tersebut. Membuat *randang* untuk kenduri (*baralek*) di beberapa daerah dikerjakan oleh pihak laki-laki, tetapi ada juga yang keseluruhan pekerjaan dilakukan oleh kaum perempuan.

3.4 Jenis-Jenis Randang

Randang merupakan masakan khas orang Minangkabau sejak masa dahulu hingga saat ini. Masakan *randang* menempati urutan pertama oleh orang Minangkabau pada suatu perhelatan. Dari segi bentuk *randang* dapat dikelompokkan atas: (1) *randang* tunggal yakni *randang* tanpa campuran seperti *randang* gadang, *randang* tumbuak, *randang* runtiah, *randang* paru dan yang lainnya (2) *randang* plus yakni *randang* yang diberi campuran seperti *randang* bingkah yang dicampur kelapa iris, singkong, kentang atau kacang pagar dan lainnya. Sedangkan dari segi jenis *randang* dapat dikelompokkan atas: (1) *randang* spesipik atau *randang* adat yakni *randang* yang telah disepakati bersama untuk disajikan dalam suatu perhelatan pada suatu daerah/nagari, ini disebut juga dengan *adat salingka nagari*, (2) *randang* pasar atau *randang* umum yakni *randang* yang telah mempunyai nilai jual di pasar. Berdasarkan variannya, *randang* terbagi atas 26 jenis yakni sebagai berikut. Keduapuluh enam jenis *randang* serta bahan dan bumbunya adalah sebagai berikut.

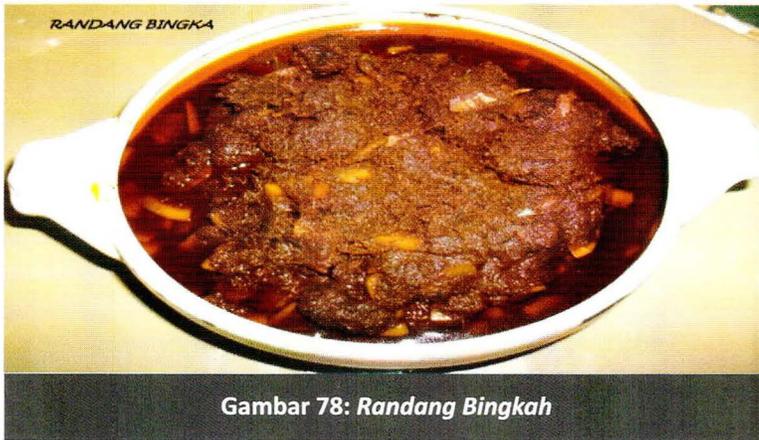
1. *Randang Dagiang Gadang*

Bahan :	Daging kerbau/sapi yang segar	1 kg
	Kelapa	6 butir
Bumbu :	Cabe halus	250 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Bawang Putih	2 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Garam	secukupnya
	Daun salam, serai, dan daun kunyit	secukupnya



2. *Randang Bingkah*

Bahan :	Daging sapi segar	1 kg
	Kelapa	6 butir
Bumbu:	Cabe merah	250 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Bawang Putih	2 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Garam	secukupnya
	Daun Jeruk Purut, serai, dan daun kunyit	



Gambar 78: Randang Bingkah

3. *Randang Tumbuak*

Bahan	: Daging kerbau/sapi yang segar	1 kg
Bumbu adonan daging	: Kelapa gongseng	½ butir
	Buah pala	1 butir
Bumbu <i>randang</i>	: Bunga cengkeh	secukupnya
	: Kelapa	6 butir
	Cabe halus	250 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Bawang Putih	2 buah bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Garam	secukupnya
		Daun salam, serai, daun kunyit, daun limau

Membuat *randang tumbuak* berbeda dengan *randang* lainnya, yakni daging dihaluskan terlebih dahulu untuk membuat adonan. Cara membuat adonan: (1) tumbuk daging hingga halus, bisa menggunakan *batu lado* (batu gilingan cabe) untuk jumlah yang sedikit dan mesin gilingan daging untuk jumlah yang banyak; (2) giling semua bumbu adonan hingga halus; (3) Campur daging tumbuk dengan bumbu yang telah dihaluskan lalu diaduk hingga rata; (4) adonan dibuat bulat-bulat seperti bakso, besarnya tergantung pada selera, tetapi kebanyakan orang membuat kira-kira sebesar telur puyuh. Lakukan terus hingga adonan habis; dan (4) adonan siap untuk dibuat *randang*.



Gambar 79: *Kalio Dagiang Tumbuak*



Gambar 80: *Kalio Tumbuak*

4. *Randang Runtiah*

Bahan	:	Daging segar, ayam	1 kg
		Kelapa	7 butir
Bumbu	:	Cabe halus	250 gram
		Bawang Merah	200 gram
		Bawang Putih	2 bulatan
		Lengkuas	secukupnya
		Jahe	secukupnya
		Garam	secukupnya
		Daun salam, serai, dan daun kunyit,	secukupnya

Cara membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni daging harus disuir-suir terlebih dahulu. Urutan penyiapan bahan *randang runtiah* adalah: (1) daging

yang masih dalam potongan besar (kira-kira ukuran ½ kg) direbus hingga empuk (bisa sampai 2 jam lamanya); (2) setelah daging empuk lalu diangkat dan didinginkan; (3) suir-suir daging menurut seratnya, tetapi jangan terlalu halus, kira-kira sebesar lidi korek api, lakukan terus hingga habis; dan (4) daging-suir-suir siap untuk dibuat *randang*.



Gambar: 81 Daging *runtiah* (suir-suir) sebelum dijadikan *randang*



Gambar: 82 *Randang Runtiah*

5. *Randang Rabu/Paru-Paru*

Bahan	: <i>Rabu</i> (paru-paru) kerbau atau sapi	1 kg
	Kelapa	6 butir
Bumbu	: Cabe halus	200 gram
	Bawang Merah	100 gram
	Bawang Putih	1 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Garam	secukupnya
	Daun salam, serai, dan daun kunyit	secukupnya

Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni diolah dengan

Randang Paru



Gambar: 83 *Randang Paru/Rabu*

cara: (1) paru/rabu direbus hingga empuk, sebelum direbus terlebih dahulu diikat agar tidak mengembang saat direbus; (2) setelah matang lalu diangkat dan dinginkan, kemudian diiris tipis-tipis, lalu diberi air jeruk nipis; dan (3) paru/rabu siap untuk dibuat *randang*.

6. *Randang Ati*

Bahan	: Hati daging kerbau/lembu	1 kg
	Kelapa	6 butir
Bumbu	: Cabe halus	250 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Bawang Putih	2 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Garam	secukupnya
	Daun salam, serai, dan daun kunyit	secukupnya

Randang Hati



Gambar: 84 *Randang Ati*

7. *Randang Ikan Bili Asam*

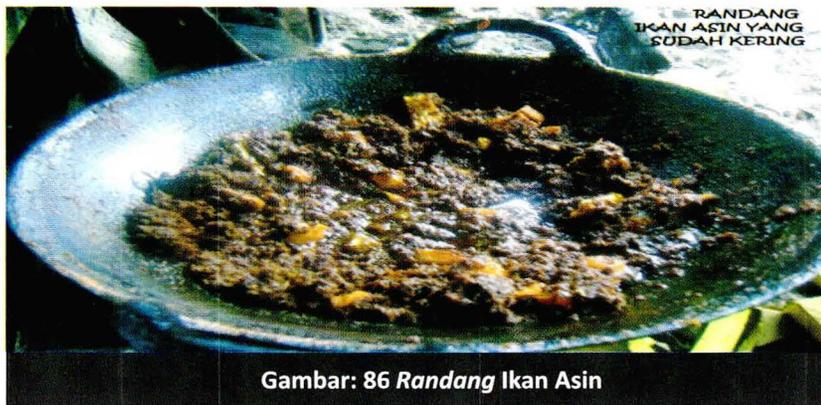
Bahan :	Ikan Bili Asam	250 gram
	Kelapa	6 butir
Bumbu:	Cabe halus	250 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Garam	2 lembar
	Daun kunyit	



Gambar: 85 *Randang Ikan Bili Asam*

8. *Randang Ikan Asin*

Bahan :	Ikan Asin	250 gram
	Kelapa	2 butir
Bumbu:	Cabe halus	200 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Asam <i>kadi</i> (asam gulai)	2 keping
	Garam	secukupnya
	Daun kunyit	2 lembar



Gambar: 86 *Randang Ikan Asin*

9. *Randang Ikan Salai*

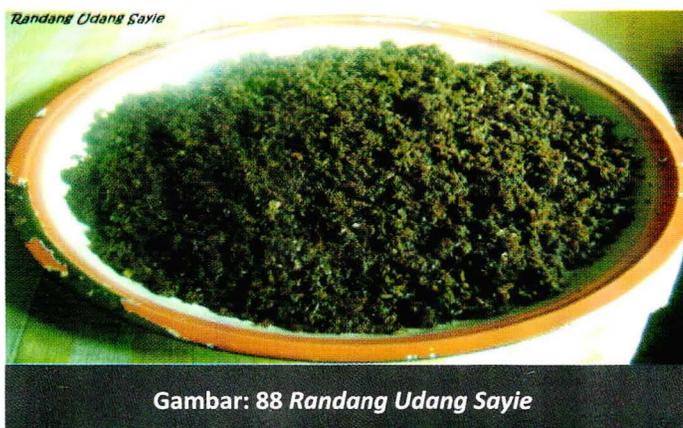
Bahan :	Ikan Salai	250 gram
	Kelapa	4 butir
Bumbu:	Cabe halus	200 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Garam	secukupnya
	Daun kunyit	2 lembar



Gambar : 87 *Randang Ikan Mosiak*

10. *Randang Udang Sayia*

Bahan :	Udang <i>sayia</i>	250 gram
	Kelapa	7 butir
Bumbu:	Cabe halus	250 gram
	Bawang Merah	200 gram
	Garam	secukupnya
	Daun kunyit	

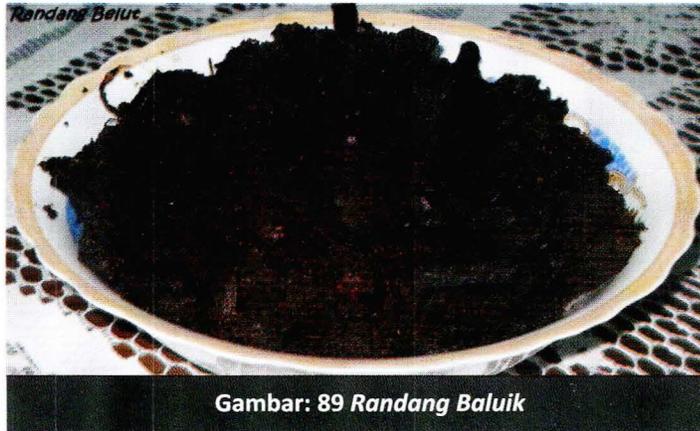


Gambar: 88 *Randang Udang Sayie*

11. *Randang Baluik*

Bahan :	Belut segar (yang enak rasanya belut sawah)	1 kg
	Kelapa	5 butir
	Daun Kedondong	
	Daun Asam Kesambi	Daun Surian
	Daun Palam-palam	Daun Anyang-anyang
	Daun Belimbing	Daun Mali-Mali
	Daun Lapuak-Lapuak	Daun Palangeh
Bumbu:	Jeruk Nipis	1 buah
	Cabe halus	250 gram
	Bawang Merah	100 gram
	Bawang Putih	1 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Ketumbar muda	secukupnya
	Daun salam, serai, dan daun kunyit	secukupnya
	Garam	secukupnya

Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya yakni, terlebih dahulu belut diolah dengan cara: (1) mencuci bersih hingga lendir di kulitnya hilang, lalu dipotong-potong; (2) diberi garam, air jeruk nipis, dan bawang putih yang telah dihaluskan, diamkan sebentar agar bumbu meresap; (3) goreng belut hingga garing; dan (4) belut siap untuk dibuat *randang*.



12. *Randang Ikan Rayo*

Bahan :	<i>Ikan rayo/ ikan mas segar</i>	1 kg
	Kelapa	5 butir
Bumbu:	Cabe merah	200 gram
	Bawang Merah	5 siung
	Bawang Putih	3 siung
	Asam kandis	2 keping
	Daun jeruk, serai, dan daun kunyit	secukupnya
	Garam	secukupnya
	Jahe	2 ampu jari
	Lengkuas	2 ampu jari
	Isi kunyit	1 ampu jari

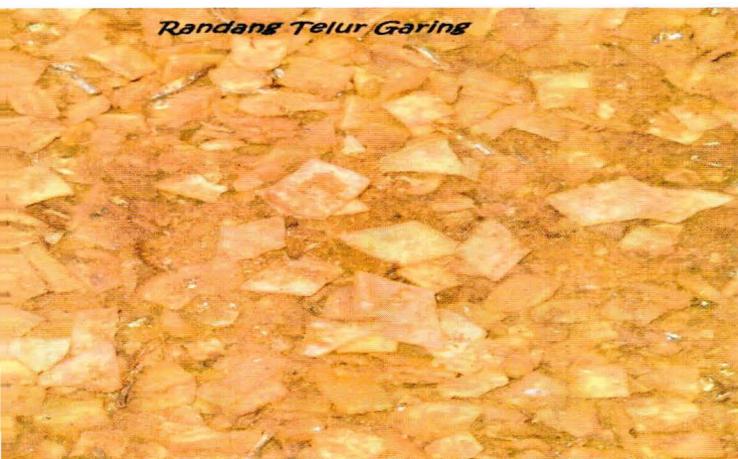
Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni terlebih dahulu ikan diolah dengan cara: (1) membuang insang, isi perut, dan sisiknya, kemudian dicuci bersih, setelah itu diberi perasan air jeruk nipis dan garam; (2) tusuk ikan dari mulut hingga ke ekor dengan menggunakan kayu kecil/bambu yang sudah diraut; dan (3) ikan siap untuk dibuat *randang*



13. *Randang* Telur Garing

Bahan :	Telur	30 butir
	Kelapa	15 butir
	Tepung terigu	10 gelas
Bumbu:	Cabe merah	1 kg
	Bawang merah	½ kg
	Jahe	½ kg
	Lengkuas	½ kg
	Garam	

Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni terlebih dahulu



Gambar: 91 *Randang* Telur Garing

dibuat adonan telur. Cara membuat adonan telur: (1) semua bumbu adonan telur digiling hingga halus; (2) aduk telur dan tepung, lalu tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, aduk terus hingga rata; (3) adonan telur didadar sampai habis, kemudian dipotong tipis-tipis; (4) goreng adonan telur hingga garing, lakukan terus hingga semua habis; dan (5) adonan siap untuk dijadikan *randang*.

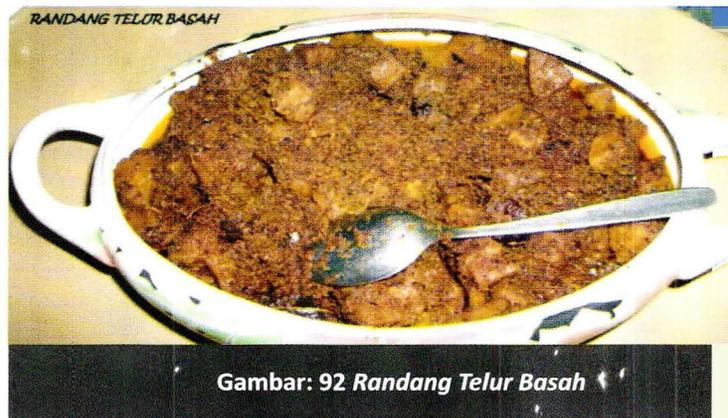
14. *Randang* Telur Basah

Bahan untuk adonan telur:	Telur	30 butir
	Kelapa giling	1½ buah
	Tepung terigau	400 gram
Bumbu untuk adonan telur:	Tepung beras	750 gram
	Cabe merah	100 gram
	Bawang merah	200 gram
	Bawang putih	50 gram
	Cabe rawit	250 gram
	Asam kandis	3 keping
	Jahe	secukupnya

Bumbu untuk *randang*:

Lengkuas	50 gram
Daun salam	1 lembar
Daun kunyit	secukupnya
Daun jeruk	1 lembar
Kemiri	secukupnya
Garam	secukupnya
Kelapa	20 buah
Cabe merah	300 gram
Cabe rawit	100 gram
Lengkuas	50 gram
Jahe	50 gram
Asam kandis	5 keping
Bawang merah	300 gram
Bawang putih	50 gram
Daun jeruk	3 lembar
Daun salam	3 lembar
Kemiri	secukup
Daun kunyit	secukupnya
Garam	secukupnya

Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni terlebih dahulu dibuat adonan telur. Cara membuat adonan telur: (1) semua bumbu adonan telur digiling hingga halus; (2) aduk telur dan tepung, lalu tambahkan bumbu yang telah dihaluskan, aduk terus hingga rata; (3) masukkan adonan telur ke dalam plastik, lalu direbus hingga matang. Adonan ini bisa juga dikukus, didadar, atau disinggang (dipepes). Setelah matang dan dingin, dipotong-potong, besarnya sesuai dengan keinginan masing-masing; dan (4) adonan siap untuk dibuat *randang*.



Gambar: 92 *Randang Telur Basah*

15. *Randang Telur Bulat*

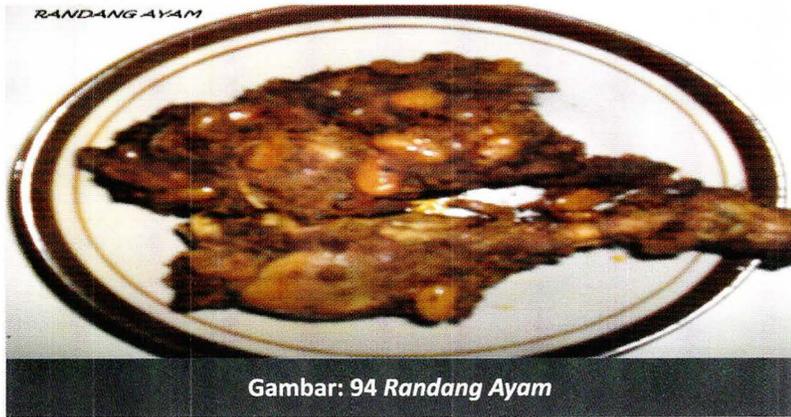
- Bahan : Telur
 Kelapa
- Bumbu: Cabe merah
 Bawang merah
 Bawang putih
 Jahe
 Lengkuas
 Daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk
 Garam

Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni terlebih dahulu telur direbus, lalu dibuang kulitnya, kemudian direndang.



16. *Randang Ayam*

- Bahan : Daging Ayam 1 kg
 Kelapa 5 butir
- Bumbu: Cabe merah 200 gram
 Bawang Merah 5 siung
 Bawang Putih 3 siung
 Lengkuas 2 ampu jari
 Jahe 2 ampu jari
 Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit
 Garam secukupnya



Gambar: 94 Randang Ayam

17. Randang Daun-Daunan

Bahan:	Daun Surian	Daun Jirak
	Daun Mali-Mali	Daun Rambai
	Daun Mangga	Daun Arbai
	(semua daun-daunan kira-kira sebanyak 1 kg)	
	Kelapa	4 butir
	Ikan haruan/ikan gabus/ikan lele	secukupnya
Bumbu:	Cabe merah	200 gram
	Bawang Merah	5 siung
	Bawang Putih	2 siung
	Asam kandis	2 keping
	Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit	
	Garam	secukupnya



Gambar: 95 Randang Daun-Daunan

18. *Randang Udang*

Bahan :	Udang berukuran sedang	1 kg
	Kelapa	4 butir
Bumbu:	Cabe merah	200 gram
	Bawang merah	100 gram
	Bawang putih	1 bulatan
	Jahe	secukupnya
	Lengkuas	secukupnya
	Asam kandis	secukupnya
	Asan jeruk nipis	1 buah
	Daun salam, daun kunyit, dan daun jeruk	
	Garam	secukupnya



Gambar: 96 *Randang Udang*

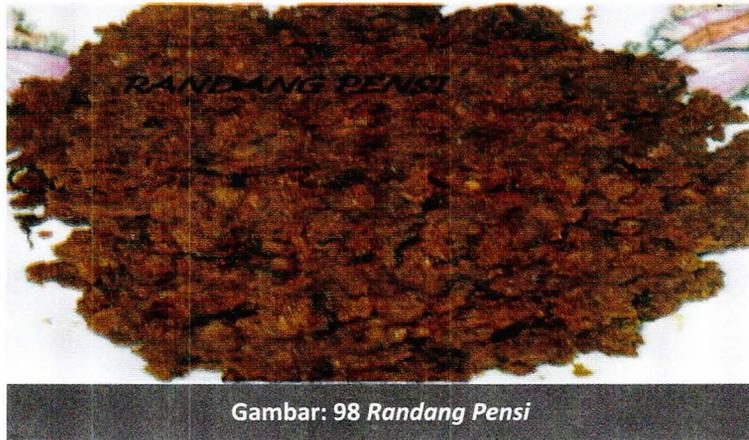
19. *Randang Lokan*

Bahan :	<i>Lokan</i> (kerang muara) segar	1 kg
	Kelapa	3 butir
	Kelapa gongseng	½ butir
Bumbu:	Cabe merah	1½ gram
	Bawang Merah	100 gram
	Bawang Putih	1 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit	
	Garam	



20. *Randang Pensi*

- Bahan : *Pensi* (kerang kecil danau) segar
Daun Paku/Pakis
Kelapa
Kelapa sangrai
- Bumbu: Cabe merah
Bawang Merah
Bawang Putih
Lengkuas
Jahe
Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit
Garam



21. *Randang Itiak*

Bahan :	Itik	1 kg
	Kelapa	5 butir
Bumbu:	Cabe merah	200 gram
	Bawang Merah	100 gram
	Bawang Putih	1 bulatan
	Lengkuas	secukupnya
	Jahe	secukupnya
	Cengkeh	secukupnya
	Kayu Manis	secukupnya
	Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit	
	Garam	secukupnya

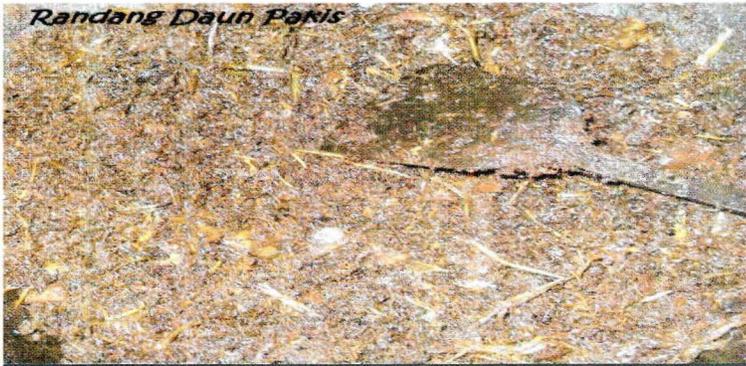


Gambar: 99 *Randang Itik/Bebek*

Membuat *randang* ini berbeda dengan *randang* lainnya, yakni terlebih dahulu daging itik dibersihkan (1) Itik yang sudah dipotong diremdan dalam air panas mendidih (2) cabut bulu itik hingga bersih lalu disinggang atas bara agar bulu yang halus terbuang. (3) buang bagian yang amis pada itik (buntutnya) lalu dipotong-potong (4) unkap/rebus itik bersama bumbu setelah itu baru di *randang*.

22. *Randang Daun Paku (Pakis)*

Bahan :	Daun paku/ pakis	
	Kelapa	
	Udang kupas	
Bumbu:	Cabe merah	
	Bawang Merah	Bawang Putih
	Lengkuas	Jahe
	Asam kandis	Daun ruku-ruku dan serai
	Garam	



Gambar: 100 *Randang Paku (Pakis)*

23. *Randang Jariang/Jengkol*

Bahan :	<i>Jariang</i> (jengkol) tua	20 buah
	Kelapa	2 butir
	Kelapa untuk disangrai	½ butir
Bumbu:	Cabe merah	200 gram
	Bawang Merah	100 gram
	Bawang Putih	2 bulatan
	Lengkuas, jahe, garam	secukupnya
	Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit	



Gambar: 101 *Randang Jariang (Jengkol)*

24. *Randang Cubadak Gadang*

- Bahan : *Cubadak* (nangka) tua
 Telur ayam dikocok
 Kelapa yang diambil santannya
- Bumbu: Cabe merah
 Bawang Merah
 Bawang Putih
 Lengkuas
 Jahe
 Garam
 Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit



Gambar: 102 *Randang Cobadak*

25. *Randang Bungo Jua*

- Bahan : Bunga Jua
 Kelapa yang diambil santannya dan kelapa untuk disangrai
- Bumbu: Cabe merah
 Bawang Merah
 Bawang Putih
 Lengkuas
 Jahe
 Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit
 Garam

26. *Randang Lobak Singgalang*

Bahan : Lobak singgalang
Telur Ayam
Kelapa yang diambil santannya dan kelapa untuk disangrai

Bumbu: Cabe merah
Bawang Merah
Bawang Putih
Lengkuas, jahe
Daun jeruk purut, serai, dan daun kunyit

Garam

BAB IV KONSUMSI RANDANG MINANGKABAU

4.1 Penggunaan Randang

Randang merupakan salah satu makanan hasil olahan masyarakat Minangkabau yang menjadi primadona, di samping makanan hasil olahan lainnya, seperti *pangek*, *gulai*, *kalio*, dan *sampade*. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya kemunculan hasil olahan atau varian *randang*. Dari bahan yang sama seperti daging, bisa menghasilkan sekurang-kurangnya empat macam *randang* dengan varian berbeda, yakni *randang gadang*, *randang bingkah*, *randang runtiah*, dan *randang tumbuak*. *Randang gadang* dan *randang bingkah* sebenarnya sama, perbedaannya pada ukuran potongan daging. Potongan daging pada 1 kg *randang gadang* adalah 2, 3, atau 4 potong, sedangkan potongan daging pada 1 kg *randang bingkah* ukurannya lebih kecil, yakni bisa sampai 40 potong. Tidak hanya bagian daging saja dari kerbau atau sapi yang diolah menjadi *randang*, tetapi juga organ tubuh seperti *rabu*/paru-paru dan hati yang mempunyai kekhasan rasa.

Selain itu, telur juga bisa diolah menjadi sekurang-kurangnya tiga macam *randang*, yakni *randang telur bulat*, *randang telur basah*, dan *randang telur garing*. Berbagai jenis ikan pun dapat diolah menjadi *randang*, seperti *randang bili*, *randang ikan asin*, *randang ikan rayo*, *randang udang*, *randang lokan*, *randang baluik*, dan lain-lain. Umbi-umbian pun dapat dijadikan rendang sehingga menghasilkan *randang ubi kayu* dan *randang kentang*. Daun-daunan dapat pula dihasilkan menjadi *randang*, yakni *randang paku*, *randang daun-daunan*, dan *randang lobak singgalang*.

Meskipun *randang* memiliki aneka ragam varian, namun yang dijadikan sajian pada upacara adat di Minangkabau pada umumnya hanyalah yang berbahan utama daging saja. *Randang* yang diolah dari bahan bukan daging disajikan sebagai lauk sehari-hari dalam keluarga. Namun, hal ini memiliki kekhususan, yaitu ada daerah tertentu yang menjadikan selain *randang* daging sebagai sajian dalam upacara adat seperti di Nagari Pangkalan Koto Baru. Di nagari itu, selain *randang* daging, *randang* ikan kering pun menjadi sajian dalam upacara adat, meskipun bukan sajian untuk kaum laki-laki (penghulu, niniak mamak, dan *sumando*). *Randang* ikan kering di Nagari Pangkalan Koto Baru khusus disajikan untuk tamu (*alek*) kaum perempuan. Sekurang-kurangnya ada 4 jenis *randang* ikan kering yang selalu ada pada setiap perhelatan, seperti *randang ikan bili asam*, *randang* ikan *mosiek/salai* (ikan yang dikeringkan

dengan pengasapan), *randang* udang *sayia* (*ebi halus*), dan *randang* ikan asin. Demikian pula di Kecamatan Mungka dan Kecamatan Guguak, *randang* telur basah menjadi sajian tambahan dalam acara perhelatan (*baralek*).

Berawal dari prosesi adat yang berlangsung di masyarakat Minangkabau pada masa dahulu, penyajian *randang* hingga saat ini dapat dikelompokkan atas empat macam sebagai berikut.

1. Sebagai sajian dalam upacara adat
2. Sebagai *panahan ulak*/cadangan untuk menjamu tamu
3. Sebagai sajian sehari-hari
4. Sebagai oleh-oleh dan bekal untuk bepergian atau merantau

4.1.1 *Randang* sebagai Sajian dalam Upacara Adat

Randang sebagai sajian dalam upacara adat maksudnya adalah *randang* sebagai sajian yang mesti ada dalam setiap pelaksanaan perhelatan, seperti upacara daur hidup mulai dari masa kelahiran hingga meninggal dunia dan upacara *Batagak Pangulu* bagi anak laki-laki. Ketika seorang perempuan sudah memasuki kehamilan 7 bulan, maka pihak keluarga besar mengadakan syukuran dan membuat *randang* sebagai sajian kepada kaum kerabat yang datang. Pada masa kelahiran, *randang* disediakan dalam upacara *pananti* (penyambut) anak lahir. Dalam hal kelahiran anak, orang Minangkabau mempunyai tradisi yang masih berlaku hingga saat ini, yakni *mamalami cucu* (*menunggu cucu di malam hari*). *Mamalami cucu* biasanya berlangsung selama lebih kurang satu minggu semenjak kelahirannya. *Mamalami cucu* dilakukan oleh nenek dari pihak ayah dari sang bayi. Ini artinya selama satu minggu sang nenek berada di rumah cucu yang baru dilahirkan. Kedatangan nenek *mamalami cucu* suatu penghormatan bagi keluarga besar pihak ibu. Oleh sebab itu, selama nenek berada di rumah cucu, nenek dijamu dengan sebaik-baiknya sesuai menurut adat yang berlaku dan *randang* disediakan sebagai lauk istimewa.

Minggu pertama kelahiran seorang anak biasanya kesibukan di rumah bersangkutan sangat terlihat. Tetangga dan sanak famili silih berganti datang berkunjung dan tuan rumah sibuk melayaninya sehingga hampir tidak ada waktu untuk memasak. Kondisi inilah yang disikapi oleh orang Minangkabau sehingga sebelum masa kelahiran, mereka menyiapkan segalanya termasuk membuat *randang* sebagai lauk-pauk penyerta nasi. Jika *randang* sudah ada, maka mereka hanya tinggal melengkapi sayur yang kadang sudah tersedia sebagai tanaman di sekitar pekarangan rumah.

Di dalam struktur masyarakat Minangkabau, penghulu menempati posisi yang teratas dalam arti sebagai pemimpin bagi setiap kaum. Setiap kaum mempunyai penghulu yang merupakan panutan bagi anggota kaum tersebut. Penghulu adalah

sebutan kepada seorang laki-laki yang telah *dilewakan* atau diumumkan oleh anggota kaumnya dan disaksikan oleh masyarakat. Prosesi adat *malewakan* penghulu disebut juga dengan *Batagak Pangulu* yang dilaksanakan sebagai upacara adat. Dalam hal ini, *randang* menjadi sajian utama yang tidak boleh ditinggalkan.

Pada perhelatan (*alek*) *Batagak Pangulu* dan pernikahan, *randang* harus ada sebagai penghormatan kepada penghulu, niniak mamak, dan tokoh-tokoh lainnya. *Randang* yang disajikan pada kedua *alek* tersebut berbeda pada setiap nagari di Minangkabau. Ada nagari yang menyajikan *randang* daging dalam ukuran potongan daging kecil-kecil (1 kg menjadi sampai 40 potong) dan ada nagari yang menyajikan *randang gadang* (1 kg menjadi 2—4 potong). *Randang gadang* umumnya dipakai oleh masyarakat di daerah *luak*, sedangkan daerah rantau Minangkabau kebanyakan menyajikan *randang* daging dalam ukuran biasa. Penyajian *randang gadang* pada acara *Batagak Pangulu* jumlahnya tergantung pada banyak suku atau *pajuraian*, misalnya pada satu nagari ada 9 suku, maka *randang gadang* disajikan sebanyak 9 piring, masing-masing piring berisi 2 potong (wawancara dengan Mak Katik tanggal 6 Desember 2012 di Padang).

Randang gadang disajikan di hadapan penghulu disertai *samba*/lauk pauk lainnya. Jenis dan jumlah *samba*/lauk pauk pelengkap itu sesuai dengan nagari masing-masing, misalnya di Nagari Koto Nan Gadang, Payakumbuh selain *randang gadang*, *samba* pelengkapanya terdiri atas 7 macam, yakni: *randang bingka*, gulai daging, *marunggai*, *jaruak* terung, goreng telur dadar, *goreng maco bakarambia*, dan *pangek* ikan. *Randang gadang* disajikan dengan meletakkannya di bagian tengah hidangan, dalam wadah/mangkuk berkaki, dan berbeda dengan piring *samba* lainnya (wawancara dengan Dt. Mangun tanggal 18 Desember 2012 di Payakumbuh).

Berkaitan dengan *randang gadang* yang menjadi penghormatan tertinggi bagi masyarakat di *Luak Nan Bungsu*, masing-masing nagari memiliki kekhasan dalam penyajian *randang gadang*.

- ☒- Di Nagari Guguk *randang gadang* pada *Batagak Pangulu* diletakkan dalam mangkuk, lalu diletakkan di atas dulang berkaki disertai beberapa lauk-pauk lainnya; pada acara menjemput marapulai, *randang gadang* diletakkan dalam cawan tertutup, lalu diletakkan di atas dulang berkaki, kemudian ditutup dengan tudung saji berlapis *dalamak*.
- ☒- Di nagari Koto Nan Gadang, *randang gadang* digunakan untuk *manjalang mintuo* (mengunjungi orang tua suami secara adat) yang dibawa beserta bermacam-macam makanan, seperti *kalamai*, *bareh randang*, *lapek*, *panyaram*, dan nasi. *Manjalang mintuo* biasanya dilakukan setelah upacara pernikahan berlangsung, lebaran Idul Fitri, dan lebaran Idul Adha. Semua makanan yang dibawa ditinggal di rumah mertua sebagai oleh-oleh atau

bawaan., Pada acara menanti kelahiran anak dan acara *baralek* kecil lainnya, *randang gadang* hanya sekedar untuk *palagak* (pajangan).

- Di nagari Koto Nan Ampek, *randang gadang* dihidangkan pada perhelatan-perhelatan: (1) tingkat kabung batang; (2) menanti kelahiran anak; (3) *palapeh* (*melepas*) nenek pulang setelah *mamalami* cucu; (4) mengantarkan *pabukoan* (*makanan untuk berbuka puasa*) untuk mertua, disini *randang gadang* tidak ditinggalkan di rumah mertua, melainkan dibawa pulang kembali; (5) hari raya; (6) khatam Quran.
- Di Nagari Sungai Baringin, *randang gadang* digunakan untuk akikah dan biasanya dibuat oleh *bako* (*kerabat ayah dari si anak*).
- Di Nagari Situjuh, *randang gadang* digunakan untuk berbagai keperluan, di antaranya: (1) *induak jamba* (sajian utama), diletakkan di dalam cawan campa berkaki dan hanya hanya berfungsi untuk *palagak* (pajangan); dan (2) sajian minggu pertama menantu baru.
- Di Nagari Mungo, *randang gadang* digunakan untuk: (1) *pamanggak* (kebanggan) bagi mamak ketika hendak mengantarkan kemenakan *baralek*, disini *randang gadang* hanya berfungsi sebagai pajangan; (2) sajian minggu pertama menantu baru, disini *randang gadang* hanya sebagai pajangan pula, tetapi setelah seminggu *randang gadang* tersebut boleh dimakan; dan (3) menjemput secara adat menantu (laki-laki) yang tidak pulang (karena merajuk), disini *randang gadang* dibawa pulang kembali bersama menantu tersebut, tetapi bila menantu tidak terbawa, maka talam berisi *randang gadang* ditinggal dulu di rumah besan selama 2 hari, menunggu tercapainya kesepakatan melalui jalan diplomasi antarkeluarga.
- Di Nagari Aia Tabik *randang gadang* hanya untuk sajian di hari raya dan itu pun tidak dimakan oleh tamu yang datang.
- Di Nagari Payobasung, *randang gadang* digunakan untuk: (1) perhelatan yang dihadiri oleh penghulu; (2) akikah, turun mandi, dan khatam Quran; dan (3) *Batagak Pangulu*.
- Di Nagari Tujuh Koto Talago, *randang gadang* digunakan untuk: (1) menjemput *marapulai* (mempelai laki-laki); (2) menjemput *sumando* (ipar laki-laki) pulang haji; dan (3) *panahan ulak* (penjamu tamu).

Selain *randang gadang* yang menjadi kehormatan dalam prosesi upacara adat daur hidup orang Minangkabau, masih ada *randang* lainnya yang menjadi sajian dalam *baralek*, seperti *randang bingkah*, *randang tumbuak*, *randang runtiah*, *randang* telur, *randang* ikan, dan lainnya. *Randang bingkah* secara umum diadakan pada setiap perhelatan, tetapi *randang bingkah* itu ada pula yang istimewa di nagari-nagari tertentu.

Keiistimewaan *randang bingkah* itu menjadikan *randang* tersebut diperlakukan sangat penting dan harus ada. Masing-masing nagari dalam pelaksanaan perhelatan menyajikan *randang bingkah* yang berbeda sesuai dengan kesepakatan bersama di nagari yang bersangkutan.

Di Nagari Mungka, *randang bingkah* termasuk *randang* utama dalam pelaksanaan perhelatan. *Randang bingkah* selain untuk sajian sehari-hari juga sebagai sajian untuk tamu, untuk menjemput menantu, dan untuk *mamanggia* (*mengundang atau memberi tahu*). *Mamanggia* disini adalah *mamanggia* mamak, besan, dan anak laki-laki untuk suatu perhelatan. *Randang bingkah* yang dibawa *mamanggia* adalah *randang bingkah* yang dicampur dengan irisan kelapa. *Mamanggie* didasarkan pada status sosial suatu keluarga. Jumlah potongan *randang bingkah* yang dibawa disesuaikan dengan status sosial, misalnya 3, 5, 7, 9, dan 11, pokoknya dalam bilangan ganjil. Dalam hal menjemput *marapulai*, makanan yang dibawa adalah: (1) *randang bingkah* biasa tanpa campuran kelapa iris berisi 7,9,11,13 potong; (2) *randang* ikan 2 ekor: satu ekor besar dan satu ekor kecil; (3) *kalio daging bingkah* 2 potong: satu potong besar dan satu potong kecil; (4) gulai *babek* (*perut sapi/kerbau*) 2 potong: satu potong besar dan satu potong kecil; dan (5) telur itik sebanyak 2 butir. *Samba* yang dibawa itu tidak semuanya tinggal di rumah *marapulai*, melainkan ada yang dibawa pulang, seperti *randang bingkah* kalau dibawa 11 potong maka yang tinggal 7 potong, begitu juga *randang* ikan, *kalio* daging *bingkah* dan gulai *babek* yang besar tinggal dan yang kecil dibawa pulang.

Di Nagari Koto Nan Ampek untuk acara *baralek* disediakan *randang* - atau *randang* tumbuk sebagai pengganti *randang bingkah*, sedangkan *randang runtiah* (*suwir-suwir*) hanya sebagai sajian sehari-hari. Di Nagari Koto Nan Gadang, *randang bingkah* yang disajikan di acara *baralek* tidak pakai campuran, semata-mata daging saja, sedangkan di Nagari Situjuh dan Mungo, *randang bingkah* dicampur dengan ubi dinamai *randang bacampua* (*rendang bercampur*). *Randang* ini harus ada sebagai penghormatan terhadap niniak mamak. Jika *randang bingkah* tidak ada, maka niniak mamak tidak akan bersenang hati. Untuk campuran *randang bingkah* di Mungo, adakalanya dicampur dengan ubi, kentang, atau kacang pagar.

Di Nagari Sungai Beringin, *randang bingkah* juga menjadi sajian *baralek*, setiap piring ada yang berisi 2 potong atau 1 potong, sesuai dengan tingkatan *alek* tersebut. Di Nagari Payobasung, *randang bingkah* untuk *baralek* tidak dicampur, tetapi untuk harian dicampur dengan kentang, ubi, atau kacang. Begitu juga di Nagari Guguak VII Koto, *randang bingkah* tidak pakai campuran, dalam keseharian dan untuk *baralek* harus selalu ada. Di Nagari Simalanggang sama dengan Mungka, kalau tidak ada *randang bingkah*, bukan *baralek namanya*. Artinya, penyediaan *randang* pada setiap perhelatan adalah suatu keharusan di nagari tersebut, namun bukan berarti semuanya mesti *randang*

daging, melainkan *randang* lain pun boleh disajikan. Hal ini mengingat kemampuan setiap orang berbeda-beda dan mereka bisa sama-sama menghidangkan *randang* sesuai kemampuan masing-masing.

4.1.2 *Randang* sebagai *Panahan Ulak*

Mengingat begitu pentingnya *randang* dalam prosesi adat di Minangkabau, setiap nagari mempunyai kekhasan *randang*, seperti di Mungka terkenal dengan *randang runtiah*, *randang* ikan, dan *randang* telur. *Randang* pun disediakan dalam berbagai fungsi, misalnya sebagai *panahan ulak*, maksudnya sebagai cadangan penutup malu terhadap orang yang datang (tamu) agar tidak dianggap sebagai orang kekurangan. Orang datang menurut adat Minangkabau adalah orang lain yang datang atau masuk ke suatu rumah dan di dalam rumah tersebut berdiam suatu kaum atau kelompok. Orang datang itu cakupannya luas, termasuk menantu baru dan tamu yang tak diduga. Dalam hal ini, tuan rumah akan merasa malu bila tamu tidak dijamu makan di rumahnya. Untuk itulah, mereka selalu mempunyai persediaan untuk keadaan itu. Hal semacam ini sering terjadi pada masa dahulu mengingat kondisi di waktu itu masih sangat terbatas. Lain halnya pada masa sekarang yang semuanya serba mudah.

Pada masa dahulu untuk mendapatkan keperluan harian saja, orang harus menunggu selama satu minggu, yakni hari pasar (pekan). Kesulitan itu menimbulkan kreativitas bagi masyarakat kreatif untuk mengatasinya sehingga kapan pun ada tamu, mereka tidak cemas, tamu bisa disajikan makanan yang sepantasnya. Begitu juga ketika beberapa hari selesai *baralek* atau setelah lebaran. Selesai *baralek* biasanya anggota keluarga yang punya hajatan sibuk mengemasi kembali peralatan yang sudah terpakai sehingga tidak sempat untuk memasak. Hal ini menjadi perhatian khusus pada saat perhelatan perkawinan bagi keluarga perempuan. Hari-hari pertama menantu di rumah, sajian makanannya adalah sajian istimewa sebagai penghormatan terhadap menantu, sekaligus sebagai kepala keluarga baru. Untuk memenuhi semua itu, maka *randang* menjadi sajian utama yang bergengsi dan istimewa. *Randang gadang* yang pada hari perhelatan tidak dicicipi oleh tamu melainkan hanya untuk *anggun-anggun (palagak)*, dapat dipotong-potong sesuai selera dan disajikan bila *randang bingkah* pun telah habis.

Lain lagi halnya *randang gadang* yang menjadi sajian di hari besar keagamaan, seperti Idul Fitri. *Randang gadang* juga merupakan sajian yang tidak untuk dimakan oleh tamu. Sanak saudara termasuk tamu lainnya yang datang hanya makan *randang bingkah* dan lauk pauk lainnya. Ini artinya, *randang gadang* baru dimakan setelah *randang bingkah* habis dan dimakan oleh tuan rumah sendiri. Beberapa hari setelah lebaran biasanya orang belum ada yang berjualan sehingga sulit untuk mendapatkan bahan kebutuhan. Jadi, untuk memenuhi semua itu *randang gadang* menjadi andalan di kala itu, apalagi bila sedang ada tamu.

Menyimak kebiasaan orang Minangkabau pada masa lalu, yakni selalu mempunyai persediaan *randang* untuk melayani tamu, dapat dijadikan pertanda bahwa orang Minangkabau sangat peduli kepada tamu. Persediaan *randang* merupakan simbol bahwa orang Minangkabau mempunyai kebiasaan memberi makan tamu di rumahnya sebagai penghormatan dan mempererat jalinan hubungan silaturahmi. Hal semacam ini juga mencerminkan sikap keterbukaan orang Minangkabau sehingga dalam keseharian mereka pun selalu berharap ada tamu yang datang ke rumahnya. Bagi orang Minangkabau tamu sangat dihormati yang diwujudkan dalam perilaku makan. Penyajian makanan terhadap tamu juga merupakan perwujudan penghormatan kepada orang lain. Perlakukan menjamu tamu dengan rendang hanya untuk tamu yang datang dengan tiba-tiba, seperti teman anak, kenalan, musafir, dan lainnya yang diperkirakan bahwa mereka lapar setelah menempuh perjalanan jauh. Biasanya tamu demikian berkunjung dalam jangka waktu pendek, sekitar 1—2 hari lamanya. Untuk tamu yang akan menetap, tentu menyesuaikan dengan kondisi.

4.1.3 *Randang* sebagai Sajian Sehari-Hari

Randang sebagai sajian sehari-hari maksudnya adalah *randang* menjadi sajian dalam keseharian. *Randang* yang disajikan dalam keseharian banyak macamnya, tergantung selera. *Randang* dalam sajian sehari-hari berbeda dengan *randang* untuk sajian perhelatan maupun untuk oleh-oleh dan *panahan ulak*. *Randang* sajian sehari-hari mulai dari yang bergensi (seperti terbuat dari bahan utama daging) sampai yang terendah sekali (seperti bahan utama dari daun-daunan, umbi-umbian, buah-buah, dan bunga). Keanekaragaman *randang* tersebut tampil sesuai dengan ketersediaan bahan baku di lingkungan masing-masing. Kepandaian membuat *randang* hampir dimiliki oleh sebagian besar masyarakat sehingga apa saja yang ada di sekitarnya dapat diolah menjadi *randang*. Keanekaragaman *randang* dalam keseharian lebih ditonjolkan untuk kepuasan selera, terutama bagi anak-anak. Pada masa dahulu, anak-anak begitu lahap makan, walaupun hanya dengan *dadak* (kuah kering) *randang* saja. Kalau pun ada dagingnya, oleh sang ibu *dipipia* atau *diruntiah* (*disuwir*) halus-halus dan diletakkan di sekeliling piring. Satu suap nasi dengan satu *pipia* daging, begitu seterusnya sehingga satu potong daging cukup untuk satu piring nasi. Demikian cara orang dahulu memberi makan anak-anaknya sesuai dengan usia. Bertambah usia anak, bertambah besar pula *pipia* dagingnya dan setelah dia memasuki usia sekolah barulah diperbolehkan langsung mengambil sepotong sepotong.

Dewasa ini anak-anak sangat susah makan, sang ibu harus jeli mengusahakan agar anak bisa terangsang selera makannya. Untuk mengatasi hal tersebut, para ibu-ibu yang kreatif melakukan berbagai percobaan dalam mengolah menu keluarga, seperti yang diungkap oleh Ibu Ida (wawancara tanggal 20 November 2012) bahwa ibunya dulu mencoba mengembangkan ide mengolah daging dalam versi lain dan membuatnya

randang dan akhirnya terkenal dengan sebutan *randang runtiah*, *randang* ini ternyata cocok dengan selera anak-anak.

Inovasi *randang* terus dilakukan untuk menghindari kebosanan memakan *randang*. Apalagi bagi generasi tua saat ini yang tidak sanggup lagi mengunyah lebih lama. Oleh sebab itu, timbul ide untuk menumbuk daging terlebih dahulu sebelum *direndang* maka terciptalah *randang* tumbuk. *Randang* tumbuk sangat cocok untuk segala usia sebab mudah mengunyahnya karena daging sudah hancur.

4.1.4 *Randang* sebagai Oleh-Oleh dan Bekal Merantau

Randang sebagai oleh-oleh, bekal bepergian atau merantau maksudnya adalah *randang* bisa dijadikan sebagai oleh-oleh untuk tamu atau bekal di jalan untuk saudara, anak, dan kaum kerabat lainnya yang sedang bepergian atau merantau. *Randang* yang proses pembuatannya begitu lama dan penggunaan kelapa yang begitu banyak membuatnya tahan lama bahkan sampai tahunan. *Randang* yang tahan lama itu adalah *randang* yang betul-betul sudah kering zat airnya apalagi tanpa bawang merah. *Randang* yang tahan lama itu, walaupun sudah beberapa hari lamanya tanpa dipanasi tidak akan basi, ini pertanda bahwa *randang* itu tidak disertai bawang merah. Terlalu banyak bawang merah menyebabkan *randang* cepat berjamur bila tidak sering dipanaskan. Sekurang-kurangnya *randang* berbawang merah harus dipanaskan satu kali seminggu dan jangan disimpan ditempat yang tertutup (wawancara dengan Mak Katik tanggal 6 Desember 2012 di Padang).

Awalnya, orang membuat *randang* hanya sebatas bahan dasar daging, tetapi lama-kelamaan masyarakat semakin kreatif sehingga apa saja yang ada di lingkungannya dibuat menjadi *randang*. Pada masa dahulu orang membuat *randang* di kala baralek, memasuki bulan Ramadhan, dan hari raya. Kemudian terus mengalami perubahan dan menjadi terbiasa dalam keseharian. Oleh sebab *randang* tahan lama, maka *randang* akhirnya menjadi oleh-oleh atau bekal bepergian atau merantau, misalnya orang pergi haji dari dahulu hingga sekarang selalu membawa *randang* sebagai *samba* cadangan di perjalanan dan di tempat yang baru. Bagi orang yang pergi merantau sebagai bekal awal dalam berusaha pencari penghidupan. Begitu juga bagi anak-anak yang bersekolah di luar daerah selalu dibekali *randang* oleh orang tuanya, sebagai *samba* di kala tidak sempat memasak, sekaligus sebagai penghematan.

Orang Minangkabau terkenal sebagai perantau, mereka pulang kampung di kala ada hajatan atau hari lebaran. Kesempatan itu menjadi kebanggaan bagi orang di kampung untuk memberikan buah tangan berupa *randang* yang akan dibawa kembali ke perantauan. Hal semacam itu hampir terjadi di setiap nagari, meskipun *randang* itu tidak semata-mata *randang* daging, misalnya di Nagari Pangkalan Kota Baru dengan kekhasannya *randang* ikan kering sehingga oleh-oleh *randang* ikan kering lebih

diminati daripada *randang* daging. *Randang* daging ada dimana-mana, sedangkan *randang* ikan kering mungkin hanya ada disana. Begitu juga misalnya Nagari Mungka dengan kekhasan *randang* telurnya, maka *randang* telur garing menjadi pilihan untuk oleh-oleh dari Mungka.

Kini *randang* semakin *menjadi tren* di tengah masyarakat sebagai oleh-oleh untuk teman, tetangga, dan kerabat bila mereka pulang dari ranah Minangkabau. Berbagai macam *randang* sudah tersedia dalam berbagai kemasan sebagai oleh-oleh. *Randang* yang lazim dijadikan sebagai oleh-oleh adalah *randang* garing, kandungan airnya sudah tidak ada lagi, misalnya *randang runtiah*, *randang rabu*, *randang* telur, dan *randang* ubi. Ini bukan berarti *randang* lainnya tidak bisa jadi oleh-oleh, namun *randang* garing sudah banyak dipasarkan secara resmi dan laris. Jenis *randang* ini sudah memiliki pasar dan hampir setiap hari diproduksi. Sentra pengolahan *randang* yang terbanyak berada di sepanjang jalan menuju daerah “*mudiak*” *Luak Limopuluah Kota* atau daerah yang terletak di bagian mudik dari pusat ibukota Payakumbuh arah ke Nagari Sungai Naniang. Di sentra produksi *randang* tersebut, *randang* lainnya, seperti *randang bingkah*, *randang baluik*, dan *randang* ikan kering diproduksi berdasarkan pesanan, bukan disediakan setiap hari. Selain *randang* daging, seperti *randang* ayam, *randang* ikan basah, *randang* telur basah, *randang cubadak*, *randang jariang*, *randang* udang dan lainnya tidak tahan lama, hanya 3—5 hari saja. Artinya, si penerima bekal atau oleh-oleh tersebut terpaksa menghabiskannya dalam waktu singkat. Selain itu, *randang* yang tidak tahan lama cocoknya hanya untuk dimakan bersama nasi, sedangkan *randang* garing juga bisa dijadikan cemilan sambil santai.

Lazimnya, masakan orang Minangkabau terkenal pedas termasuk *rendangnya*. Tetapi *randang* kini hampir tidak ada lagi yang pedas sehingga cocok untuk segala usia. Demikian pula dengan *randang* garing yang telah dipasarkan secara resmi, rasanya tidak terlalu pedas, menyesuaikan dengan selera orang banyak. *Randang* tersebut sudah dikemas sedemikian bagus sehingga pantas untuk dijadikan oleh-oleh. Kemasan itu tersedia dalam berbagai ukuran, mulai dari 2,5 ons, 5 ons, sampai 1 kg. Masing-masing *randang* mempunyai harga yang berbeda, yakni *randang* telur harga per kilo sekitar Rp35.000,00—40.000,00, sedangkan *randang runtiah* harga per kilo sekitar Rp150.000,00—160.000,00. Setiap sentra pengolahan *randang* mempunyai pasaran harga yang berbeda pula, tetapi perbedaan itu tidak terlalu menyolok.

4.2 Fungsi Sosial Budaya

Randang sebagai warisan budaya masa lalu, keberadaannya perlu terus dilestarikan. Di dalam hubungan kemasyarakatan, *randang* mempunyai fungsi yang sangat penting. Berbagai macam perhelatan yang berlangsung di tengah masyarakat mulai dari perhelatan tingkat yang paling rendah sampai ke tingkat yang tertinggi selalu

menyajikan *randang*. *Randang* yang disajikan itu tidak hanya terbatas pada *randang* daging, melainkan *randang* lain pun bisa disajikan, yang penting *baralek* harus ada *randang*. Meskipun demikian, bagi masyarakat menyajikan *randang* daging lebih bergengsi daripada *randang* lainnya. Oleh sebab itu, jarang ditemukan orang melaksanakan perhelatan yang tidak menyajikan *randang* daging. *Randang* daging saat ini sudah banyak variasinya, seperti adanya *randang tumbuak* dan *randang runtiah*. Kini kedua jenis *randang* tersebut sudah menjadi pilihan untuk disajikan pada saat berlangsungnya perhelatan.

Randang daging tidak saja sebagai sajian yang lezat bagi orang Minangkabau, tetapi di balik *randang* tersirat makna yang sangat dalam. *Randang* yang terdiri atas 4 bahan pokok, yakni daging, kelapa, cabe, dan bumbu memiliki berbagai lambang. Daging melambangkan niniak mamak dan *bundo kanduang* yang akan memberikan kemakmuran kepada anak kemenakan dan anak pisang. Kelapa merupakan lambang cerdas pandai, yakni kaum intelektual yang akan menjadi perekat pada kelompok dan individu. Cabe adalah lambang alim ulama yang pedas dan tegas untuk mengajarkan syarak dan agama. Bumbu adalah lambang setiap individu atau kelompok dalam kehidupan dan merupakan unsur yang penting dalam hidup kebersamaan dalam suatu masyarakat (wawancara dengan Ibu Ida, *Bundo Kanduang*, Mungka, tanggal 20 November 2012).

Randang sangat penting artinya bagi masyarakat Minangkabau sebagai salah satu kekayaan budaya mereka sejak masa dahulu hingga sekarang. *Randang* identik dengan orang Minangkabau. Mempertahankan kekayaan budaya *randang* di tengah maraknya menu siap saji merupakan suatu hal yang sangat penting. Ranah Minangkabau yang dihuni oleh berbagai suku dan etnis telah menimbulkan beraneka macam masakan dengan variasinya masing-masing. Kehadiran beraneka macam masakan tersebut sedikit banyaknya membawa pengaruh terhadap *randang*. Hal ini adalah tantangan yang berat bagi orang Minangkabau, namun sampai saat ini orang Minangkabau masih eksis dengan masakan *randang mereka*. Berbagai macam acara perhelatan masih tetap menyajikan *randang*, meskipun banyak pilihan sajian lain yang lebih praktis. Setiap perhelatan yang berlangsung terutama di daerah *Luak* Minangkabau, *randang* menempati sajian yang paling terhormat di samping sajian lainnya.

Pada masa dahulu hanya orang keturunan datuk atau raja yang menyajikan *randang* pada suatu perhelatan. Kalangan datuk dan raja pula yang pandai mengolah daging menjadi *randang*, namun seiring dengan perjalanan waktu, *randang* menjadi milik semua orang. *Randang* yang lezat dan gurih di kala itu hanya makanan orang yang berduit, tetapi sekarang semua lapisan masyarakat bebas menikmatinya. Penghidupan masyarakat sudah mulai membaik dan bahan kebutuhan sehari-hari sudah mudah didapati. Penyajian *randang* dalam suatu perhelatan dapat dianggap sebagai cerminan

status sosial yang empunya hajat. Semakin tinggi status sosial, semakin tinggi tingkat ekonomi, semakin banyak dan bergengsi pula *randang* yang disajikan. Walaupun *randang* termasuk lambang status sosial tertinggi bagi orang Minangkabau, tetapi tidak ada batasan untuk mengolah *randang*, yang penting mampu menyediakan bahan-bahannya.

Hal ini bisa dibuktikan dari bebasnya orang menyajikan *randang* dimana dan kapan saja. Ranah Minangkabau tidak saja didiami oleh etnis Minangkabau melainkan terdapat berbagai etnis. Etnis lain boleh menyajikan *randang* dalam berbagai kesempatan, asalkan mereka mampu mengolahnya dan mampu menyediakan bahannya. Jenis *randang* yang diolah juga tidak ada batasnya, asalkan mempunyai kepandaian untuk mengolahnya.

4.3 Fungsi Ekonomi

Randang mempunyai peranan penting dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Sampai saat ini *randang* masih menjadi sajian utama dalam pelaksanaan perhelatan yang berlangsung secara adat. Upacara adat adalah upacara dalam hubungan antara manusia dengan manusia dan berlangsung secara turun-temurun, berfungsi untuk mempererat tali persaudaraan dan keharmonisan hubungan dalam masyarakat.

Dahulunya *randang* tidak untuk dikomersialkan, tetapi untuk sajian para datuk, penghulu, niniak mamak, dan anggota masyarakat lainnya. Namun, seiring dengan perjalanan waktu dan mobilitas perantau Minangkabau di berbagai belahan dunia, membuat *randang* semakin terkenal. *Randang* sudah menjadi masakan khas orang Minangkabau sehingga orang yang datang berkunjung ke ranah Minangkabau selalu ingin mencicipi *randang*. Semakin banyak orang mencicipi *randang*, semakin terkenal pulalah ia. Apalagi sekarang *randang* sudah banyak dijual di berbagai tempat.

Randang yang sudah mempunyai nilai jual di pasar adalah jenis *randang runtiah*, *randang rabu*, dan *randang telur garing*. Ketiga jenis *randang* ini hampir ada setiap hari dan pemasarannya sudah melampaui batas wilayah asalnya. *Randang* yang telah dipasarkan itu rasanya tidak terlalu pedas sehingga cocok dengan selera kebanyakan orang. Meskipun rasanya sudah tidak begitu pedas tetapi masih serasi dengan selera orang Minangkabau.

Randang yang sudah terkenal itu umumnya berasal dari Kota Payakumbuh dan sekitarnya. Kota Payakumbuh dan sekitarnya terkenal dengan beraneka macam *randang* dan makanan ringan lainnya. Masyarakat Payakumbuh sangat kreatif mengolah sumber daya alam yang ada di sekitarnya. Dapat dikatakan bahwa Payakumbuh penghasil *randang* dan makanan ringan terbanyak di Sumatera Barat. Dewasa ini *randang* sudah menjadi milik orang banyak. Ini disebabkan oleh mudahnya orang mendapatkan *randang*. Kini sentra pembuatan *randang* sudah banyak dan memproduksi *randang*

setiap hari. Kota Payakumbuh kini dapat dijuluki dengan kota *randang* sebab di daerah tersebutlah datang *randang* yang banyak dijual di pusat-pusat oleh-oleh khas Minangkabau

Ketika sudah menjadi barang dagangan, *randang* membawa dampak positif bagi masyarakat. Usaha *randang* memberi lapangan pekerjaan bagi sebagian kecil masyarakat Payakumbuh dan sekitarnya, di samping pekerjaan lainnya. Usaha *randang* masih bersifat industri rumah tangga. Pembuatan *randang* dilakukan secara tradisional, baik dari peralatan maupun tata cara pembuatannya. Hanya saja dari segi pengemasan sudah mengikuti tren seperti yang dilakukan oleh sentra *randang Kokoci* di Jorong Koto Kociak, Nagari VII Koto, Kecamatan Guguk, Kabupaten Limapuluh Kota. *Randang* yang dijual disana semuanya sudah menggunakan kemasan yang mengikuti selera pasar sehingga tampil menarik. *Randang* produksi *Kokoci* tidak saja dipasarkan Kabupaten Limapuluh Kota, melainkan juga dipasarkan di tempat penjualan oleh-oleh khas Minangkabau.

Semenjak adanya industri rumah tangga *randang*, masyarakat umum tidak susah lagi mencari oleh-oleh sebab selama ini oleh-oleh berupa makanan ringan lebih diminati. Di samping itu, *randang* yang dijual cenderung lebih disukai oleh anak-anak, seperti *randang runtiah* dan *randang* telur garing. *Randang runtiah* bentuknya hampir sama dengan abon dan rasanya pun tidak terlalu berbeda. *Randang runtiah* baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak, baik dari kandungan gizi maupun rasanya. Di samping rasa, anak-anak menyukai *randang runtiah* dan *randang* telur garing karena tidak perlu terlalu lama mengunyah sebab dagingnya mudah lumat.

4.4 Nilai Budaya

Makanan adalah salah satu dari wujud kebudayaan berupa budaya takbenda, selain ide dan perilaku. Makanan dapat dihasilkan dari rangkaian proses ide atau pengetahuan yang didapat manusia dari interaksinya dengan alam dan lingkungan yang diperoleh melalui proses belajar. Hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh Koentjaraningrat (2000:190) bahwa pengertian kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan proses belajar.

Makanan menurut Arifin (1999:13) juga merupakan salah satu dari unsur-unsur kebudayaan, yakni dari peralatan dan perlengkapan hidup. Setiap unsur kebudayaan tersebut memiliki kekhasan tersendiri baik itu dari bahan, proses, peralatan dan bahkan sampai ke penyajian. Semua itu memiliki tata cara tersendiri dan ilmunya diwariskan secara turun-temurun.

Selain itu menurut Brown (dalam Koentjaraningrat, 2000:199), kebudayaan juga merupakan hasil dari suatu pola hubungan yang terintegrasi unsur-unsurnya sebagai

suatu proses yang diperoleh seseorang melalui hubungan dengan orang lain atau melalui benda-benda, seperti buku atau karya seni, pengetahuan, kemahiran, ide, kepercayaan, rasa, dan sendimen.

Dari tiga definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa manusia belajar dari hasil interaksinya dengan alam dan lingkungan yang pada akhirnya membentuk ide, prilaku, dan benda-benda materi. Yang demikian itu terjadi ketika manusia harus bisa memenuhi segala kebutuhan hidupnya yang salah satunya adalah makanan.

Dalam hal makanan, awalnya manusia berpikir apa yang harus dilakukan dengan segala ketersediaan sumber di lingkungan tempat tinggalnya. Bagaimana cara memanfaatkan hasil alam, apa yang akan dibuat, dan bagaimana cara membuatnya agar kebutuhan hidupnya terpenuhi. Begitulah awalnya proses berpikir manusia dimanapun ia berada. Seperti halnya di alam Minangkabau yang alamnya banyak menyediakan pohon kelapa dan ditambah lagi ketersediaan rempah-rempah. Awal ide yang lahir adalah agar kelapa-kelapa yang tua tidak terbuang mubazir, maka dicobalah membuat minyak kelapa (*minyak tanak*). Hal ini seperti yang diungkapkan oleh Mak Katik (wawancara tanggal 7 Desember 2012) berikut ini.

Bisa jadi awalnya masyarakat Minangkabau membuat *randang* dimulai dari mereka membuat *minyak tanak*. Mereka memasak santan, terus diaduk-aduk sampai santan mengering dan kandungan airnya habis dan yang tersisa hanyalah ampas dan minyak. Kemudian ampas dari sisa pembuatan minyak yang disebut *cirik minyak* dicicipi, ternyata menghasilkan rasa yang enak dan gurih. Kemudian berkembanglah ide dengan menambah rempah-rempah di ampas minyak tersebut dan rasa yang dihasilkan ternyata lebih nikmat. Dari sanalah tercetus membuat *randang*, mereka bisa saja memasukkan bahan utamanya, baik berasal dari daging ataupun bahan yang lainnya, bisa berupa ayam, ikan, belut, sampai pada sayur-sayuran dan buah-buah.

Selain dari ketidaksengajaan dalam rangka menghindari mubazir, ide membuat masakan *randang lahir dari* daya kreativitas (*ndak namuah tanang*) dari masyarakat, khususnya kaum perempuan Minangkabau yang selalu ingin mencoba membuat sesuatu (inovasi) dari ketersediaan sumber yang ada. Kebudayaan tidak bersifat statis, pengetahuan manusia pun terus berkembang sesuai dengan apa yang diterima dari lingkungannya. Sifat manusia yang selalu ingin mencoba hal-hal baru dan tak pernah puas dengan sebatas apa yang mereka terima. Demikianlah yang terjadi dengan pengetahuan membuat minyak dari kelapa dan terus dipraktikkan ke makanan sehingga menyebabkan munculnya *randang*.

Mulanya mereka membuat *gulai* dengan memanfaatkan kelapa yang diambil

santannya, kemudian dicampur dengan bumbu dan daging atau bahan utama lain. Ternyata setelah masak dan dimakan tidak habis. Agar tidak terbuang, maka makanan itu dihangatkan dan dimakan kembali. Ternyata juga tidak habis, maka dihangatkan kembali sampai kering dan akhirnya hasilnya lebih enak lagi, maka inilah yang dianggap cikal bakal yang namanya *randang* Minangkabau, yakni sebuah ketidaksengajaan dalam proses pengawetan makanan.

Randang tidak hanya berupa *randang* yang terbuat dari daging sapi atau kerbau yang dipotong kecil-kecil seperti yang sering dijumpai di rumah makan pada umumnya. Daerah Minangkabau terkenal dengan keanekaragaman *randang*. Dari *randang* daging saja dapat dijumpai beberapa macam *randang*, yakni *randang* daging yang ukuran biasa (1 kg dipotong menjadi 28—30 potong), *randang* daging yang ukurannya agak lebih kecil (dalam 1 kg dipotong sebanyak 40 potong) yang dikenal dengan sebutan *randang bingkah*, *randang godang* (yang ukurannya 1 kg dipotong menjadi 2), *randang tumbuak* yang dagingnya ditumbuk halus, dan *randang runtiah* yang dagingnya disuir-suir terlebih dahulu. Dari hewan sapi atau kerbau tidak hanya dagingnya yang dapat diolah menjadi *randang*, tetapi juga hati, limpa, dan paru-paru (*rabu*). Demikian pula dengan bahan dari yang lainnya, seperti belut, ayam, *lokan*, ikan, itik, telur, dan beberapa macam sayuran, seperti daun *paku* (pakis), daun mali-mali, dan daun surian.

Randang memang bukan sekedar hidangan biasa, ia merupakan salah satu hidangan adat yang wajib ada pada setiap penyelenggaraan *baralek* (pesta). Baik *baralek* menyambut hari-hari besar agama maupun acara adat lainnya. Acara tersebut, di antaranya: *maulid*, *khitanan*, *khatam Quran*, pernikahan, maupun *Batagak Pangulu*. Keberadaan *randang* pada acara-acara tersebut tidak bisa digantikan oleh hidangan lain, terlebih pada acara *alek marapulai* dan *Batagak Pangulu*, seperti yang dikatakan oleh Mak Katik (wawancara tanggal 7 Desember 2012) berikut ini.

“...Catatan pantiang dalam *randang gadang manuruik adaik sabatang panjang* adalah makanan nan wajib ado pado acara *Baralek Marapulai* dan *Batagak Pangulu*. Nan pantiang sakali adolah katiko *alek kawin pado tahap manjapuik marapulai*. Jumlahnyo sebanyak dua piriang 4 saik, lataknyo dakek marapulai. Tamu nan ka datang untuk maanta , marapulai adolah sabanyak duo jamba, berkisar 8—10 orang...”

“...Catatan yang penting dalam *randang gadang* menurut adat adalah makanan yang wajib ada pada acara pesta pernikahan dan pesta pengangkatan penghulu. Yang penting sekali adalah ketika pesta perkawinan, yakni pada tahap menjemput pengantin laki-laki. Jumlahnya sebanyak dua piring 4 potong, letaknya dekat pengantin laki-laki. Tamu yang akan datang untuk mengantar pengantin laki-laki sebanyak dua hidangan, berkisar antara 8—10 orang...”

Cara membuat *randang* juga dimaknai sebagai cerminan dari sifat ideal *Bundo Kandung*, baik di dalam kaum maupun di dalam nagari. Pramono (2011) dari hasil

wawancaranya dengan tokoh budayawan Mak Katik, memberi gambaran cara membuat *randang* sebagai gambaran *Bundo Kandung* tersebut sebagai berikut.

“...*sabalun tabik minyak, mangacaunyo ditimbo-timbo, supayo jan pacah santan, apinyo gadang supayo randang indak caia. Mukasuiknyo tantang api garang, kalau bondo kanduang mambuek paretoangan di dalam kaum atau di nagari, itu harus jo sumangek, niaik nan mambaro, niaik nan barapi-rapi, supayo urang nan mandanga tabik sumangek pulo. Kalau bundo kanduang indak basumangek, tantu urang nan mandanga maleo pulo, indak basumangek pulo. Mungkasuik ditimbo-timbo, bundo kanduang juo harus manimbo, mencari pandapek dari urang lain, sabalun ide inyo kamukokan. Inyo harus manimbo sagalo ilmu tentang persoalan, topik nan ka dikamukokan ka dalam rapek. Mungkasuik jan pacah santan, buruak, elok pandapek dari urang, harus disimpan dek bundo kanduang, supayo kok ado nan buruak, urang lain indak tau, tentang keburukan urang nan mambari kaba, mambari impormasi, ijan sampai pacah urang karano dek bundo kanduang...*”

“...sebelum (santan) menjadi minyak, mengacaunya ditimba-timba, supaya santannya tidak pecah, apinya merata supaya rendang tidak hancur. Maksud dari api merata, kalau *kaum ibu* membuat sebuah musyawarah di dalam kaum atau di nagari, harus dengan semangat, niat yang membara, niat yang berapi-api, supaya orang yang mendengar semangat pula. Kalau *kaum ibu* tidak bersemangat, orang yang mendengar tidak bersemangat pula. Maksud ditimba-timba, *kaum ibu* juga harus menimba, mencari pendapat dari orang lain, sebelum idenya dikemukakan. Ia harus menimba segala pengetahuan tentang sebuah persoalan, topik yang akan dikemukakan ke dalam rapat. Maksud jangan pecah santan, buruk atau baik pendapat dari orang, harus disimpan oleh *kaum ibu*, supaya jika ada yang buruk, orang lain tidak tahu, tentang keburukan orang yang memberi kabar, memberi informasi, jangan sampai orang bertengkar karena *kaum ibu* ...”

Diamati mulai dari pemilihan bahan-bahan, baik bahan utama maupun bumbu, proses pembuatan, peralatan yang digunakan, cara penyajian dan juga pantangan, *randang* ternyata mengandung berbagai nilai-nilai budaya. Secara konseptual, pengertian nilai budaya menurut Koentjaraningrat (2000:204) terdiri atas konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebahagian besar warga masyarakat mengenai hal-hal yang mereka anggap amat mulia. Sistem nilai yang ada dalam suatu masyarakat dijadikan orientasi dan rujukan dalam bertindak. Oleh karena itu, nilai budaya yang dimiliki seseorang mempengaruhinya dalam menentukan alternatif, cara-cara, alat-alat, dan tujuan-tujuan pembuatan suatu benda budaya. Hal itu berarti bahwa dalam setiap perilaku, sikap, dan semua yang dihasilkan oleh masyarakat terdapat nilai-nilai di dalamnya. Sumber nilai berasal dari hal-hal yang berhubungan dengan kebaikan, berupa ajaran agama, kebiasaan dalam masyarakat, dan ilmu pengetahuan. Nilai-nilai memiliki fungsi membatasi gerak manusia dalam melakukan sesuatu. Nilai-nilai tersebut menjadi sasaran atau target dalam tingkah laku atau sikap yang

menyangkut individu (Waridah dkk., 1997: 25).

Begitu pula tentang kebiasaan masyarakat dalam tradisi memasak *randang*. Terdapat serangkaian nilai di dalamnya dan sangat memiliki arti yang penting bagi masyarakat pendukungnya. Kemampuan membuat *randang* tidak hanya didapat secara langsung atau spontan, melainkan didapat oleh masyarakat melalui serangkaian proses belajar. Penciptaan *randang* juga merupakan tahap lanjutan dari proses berfikir manusia sebagai makhluk yang berbudaya. Manusia perlu makan untuk keberlangsungan hidupnya, oleh karena itu dengan hasil alam yang ada mereka mencoba memanfaatkannya, tentunya seiring dengan penciptaan peralatan terlebih dahulu untuk mengolah bahan makanan menjadi makanan yang bisa dimakan. Proses tersebut memerlukan waktu dalam penciptaannya, dari proses berfikir, mencoba, dan menghasilkan suatu bentuk makanan yang dapat disantap. Proses tahap demi tahap tersebut mengandung serangkaian nilai di dalamnya. Nilai-nilai tersebut sangat patut dikaji lebih dalam agar kita mengetahui bahwa *randang* tidak hanya kaya dengan rasa, tetapi kaya pula dengan nilai-nilai kearifan dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Nilai-nilai tersebut antara lain nilai adat, nilai kehalalan, nilai ketelitian, nilai kesabaran, nilai kebersamaan, nilai penghargaan, nilai kesehatan, nilai kreativitas, nilai penghematan, dan nilai pendidikan.

4.4.1 Nilai Adat

Keharusan menyajikan *samba randang* pada suatu perhelatan terutama *baralek* penghulu merupakan kesepakatan yang telah diikrarkan semenjak lama. *Randang* merupakan legitimasi adat Minangkabau yang harus ada sebagai penghormatan terhadap penghulu, ninik mamak serta harkat dan martabat orang yang mempunyai hajatan. Dalam suatu perhelatan penghulu dan ninik mamak serta yang lainnya duduk berharapan di di tengah rumah, dihadapan mereka hidangan makan tertata rapi, dari ujung ke ujung dilihat dengan cermat semua sajian itu. Bila hidangan *nan katangah* (yang di sajikan) tidak ada *randang* maka penghulu resah dia merasa dipermalukan/tidak dihargai. Kemudian timbul sindirian dalam mamang adat seperti:

Sajauh iko tabang bondo,
Indak lai ado nan bairiang,
Sabanyak iko hidangan Bundo,
Indak barandang gak sapiriang,
Sejauh ini terbang *bondo*,
Tidak ada yang beriiingan,
Sebanyak ini hidangan *Bundo*,
Tidak ada rendang agak sepiring

Pepatah adat seperti itu meski pun tidak terucap dihadapan orang banyak tetapi tersirat di lubuk hati. Penghulu tidak berlama-lama di atas rumah kira-kira hanya sebatang rokok setelah itu dia pamit kehadapan orang banyak untuk sesuatu keperluan seperti “*ambo kabarek an sabanta*” lalu dia turun dan tidak kembali lagi (Wawancara dengan Bapak Musra Dahrizal Katik jo Mangkuto tanggal 7 Desember 2012). Turunnya penghulu dari rumah suasana akan jadi berubah, adakalanya jamuan itu tidak jadi terlaksana.

Hal semacam ini sangat dijaga oleh masyarakat, sebab yang malu nantinya tidak hanya penghulu melainkan yang punya hajatan pun demikian. Penghulu merasa malu terhadap dirinya sendiri karena dia tidak dihormati lagi oleh kaumnya. Sedangkan yang punya hajatan malu terhadap jamuan lainnya sebab penghulu turun sebelum jamuan makan, ini tidak lazim dalam adat. Oleh sebab itu masyarakat Minangkabau umumnya dan *Luak Limopuluah Koto* khususnya sangat menjaga hal ini sehingga mereka dengan berbagai usaha *samba randang* tetap ada dalam suatu perhelatan walaupun hanya untuk hidangan penghulu saja (*sepiring randang*). Kondisi seperti ini menandakan bahwa *samba randang* penempati posisi pertama dalam hidangan makan beradat.

Berkaitan dengan itu keharusan menyajikan *samba randang* pada suatu perhelatan terkandung nilai adat yang menjadi panutan bagi masyarakat. Nilai adat itu perlu terus dipelihara dalam masyarakat apalagi dewasa ini banyak pengaruh dari luar yang mau tak mau harus kita terima. Menyikapi hal ini masyarakat harus waspada dan cermat terhadap sesuatu yang baru dan jangan sampai menghilangkan identitas diri termasuk *samba randang*. *Samba randang* tetap diupayakan kehadirannya dan bahkan tidak saja untuk acara adat melainkan untuk sajian acara resmi lainnya serta keperluan lain (seperti oleh-oleh dan bekal bepergian).

4.4.2 Nilai Kehalalan

Falsafah hidup orang Minangkabau berazaskan pada *Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah*. Maksudnya adalah aturan-aturan yang mereka pakai dalam kehidupan sehari-hari mengacu pada ajaran agama Islam. Mayoritas masyarakat Minangkabau menganut agama Islam, sehingga dalam kehidupan sehari-hari nuansa ke-Islaman itu terlalu tercermin. Apapun yang akan mereka lakukan selalu berpedoman pada ajaran Islam dan sesuai dengan adat yang berlaku termasuk dalam hal penyajian *samba randang*. *Samba randang* merupakan adat yang disajikan pada setiap pelaksanaan perhelatan. Meskipun *samba randang* adalah adat yang harus dipenuhi namun tidak lepas dari kehalalan *samba* tersebut. *Samba randang* dapat dipastikan adalah *samba* yang halal untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Sesuai dengan ajaran Islam bahwa ada jenis binatang tertentu yang haram di konsumsi seperti daging babi,

anjing dan lainnya, sedangkan yang di buat *samba randang* oleh orang Minangkabau adalah bahan dari daging kerbau, sapi, ayam, jenis kacang-kacangan, umbi-umbian, daun-daunan, ikan, telur dan jenis buah. Begitu juga dalam hal bumbu yang digunakan yakni bumbu yang halal menurut ajaran agama Islam. Selanjutnya orang Minangkabau yang panatik terhadap ajaran agama Islam tentu dalam kesehariannya jauh dari hal-hal yang kotor dan bernajis termasuk peralatan dapur dan lainnya. Dengan demikian dapat dipastikan bahwa peralatan yang digunakan untuk membuat *randang* adalah bebas dari najis. Pendek kata *samba randang* baik dari segi bahan, bumbu dan peralatan yang digunakan halal menurut ajaran agama Islam. Nilai kehalalan *samba randang* hendaknya terus diawasi, meskipun saat ini siapa saja boleh membuat *randang* seperti orang non muslim.

Nilai kehalalan pada makanan menjadi perhatian utama bagi masyarakat Minangkabau, baik dalam keseharian maupun untuk acara tertentu. Meskipun tidak melalui sebuah penelitian tentang bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat *randang*, tetapi dipercayai oleh masyarakat bahwa bahan dan bumbu yang mereka gunakan adalah halal dan baik untuk kesehatan walaupun sudah berhari-hari lamanya. Ini pulalah mungkin yang menyebabkan munculnya beraneka macam *randang* pada saat ini.

4.4.3 Nilai Ketelitian.

Nilai ketelitian sangat diperlukan dalam proses membuat *randang* mulai dari pemilihan bahan, bumbu dan peralatan yang digunakan. Bahan utama untuk *randang* lazimnya adalah daging, baik daging kerbau maupun daging sapi. Daging yang dibuat *randang* adalah daging yang padat disebut juga dengan istilah daging “as” yang masih segar. Untuk menentukan daging yang bagus untuk di *randang* para penjual daging umumnya tahu sehingga masyarakat yang membeli cukup hanya menyebutkan daging untuk *randang*, dengan sendirinya penjual daging tahu mana yang akan diberikannya. Dalam hal membeli daging juga harus teliti agar tidak mendapatkan daging yang sudah lama/berhari-hari. Biasanya penjual daging bila pada hari tersebut dagingnya tidak habis maka keesokan harinya pasti menjual daging itu lebih dahulu, setelah itu baru dikeluyarkan daging yang di potong pada hari tersebut. Disini pembeli harus teliti dan tahu membedakan mana daging yang sudah bermalam dan mana daging yang baru dipotong. Sebaiknya menggunakan daging yang baru di potong karena rasanya lebih gurih, *manih* (manis) dan enak dibandingkan daging yang sudah bermalam.

Begitu juga dalam hal pemilihan bumbu terutama cabe. Cabe yang digunakan adalah cabe yang segar, setelah digiling berwarna merah menyala tetapi cabe yang sudah berhari-hari bila digiling warnanya kurang merah (agak menghitam). Kurang teliti

memilih cabe juga mempengaruhi rasa. Bumbu lain seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas dan yang lainnya juga diupayakan yang masih baru meskipun dibeli yang sudah digiling. Sebaiknya bumbu yang digunakan adalah bumbu yang baru digiling, jangan yang sudah bermalam. Demikian juga kelapa harus kelapa yang sudah tua dan yang masak. Ada sebagian masyarakat yang mengatakan bahwa kelapa yang baik untuk *randang* adalah kelapa yang sudah masak dan ada juga yang mengatakan kelapa yang sudah tua. Kedua istilah berbeda yang sudah tua artinya yang masih *karawai/pirawan* warna kulitnya sudah mulai belang-belang (hijau bercampur coklat) tetapi kelapa yang sudah masak kulitnya berwarna coklat. Selain itu perbandingan bumbu, kelapa dan daging atau bahan *randang* lainnya harus sebanding menurut ukuran yang lazim dibuat.

Selanjutnya dalam proses memasak *randang* juga harus teliti menggunakan peralatan agar *randang* masak dengan sempurna dan hasilnya enak dan gurih. Peralatan utama yang menjadi perhatian adalah kualiti tempat memasak. Khusus untuk membuat *randang* masyarakat lebih mengutamakan memakai kualiti “besi” dari pada kualiti aluminium. Dalam proses memasak *randang* dan juga harus diperhatikan jenis daging yang digunakan. Bila yang di *randang* daging kerbau maka proses memasaknya semenjak awal daging sudah dimasak bersama santan. Tetapi bila yang di *randang* daging sapi maka proses memasaknya setelah santan *tabik mintak* baru dimasukan daging. Hal ini dilakukan mengingat daging kerbau seratnya kasar dan dagingnya keras sedangkan daging sapi seratnya halus dan dagingnya lunak.

Selain itu, jika ingin memasak *randang* dari bahan utama yang lain juga harus teliti, karena setiap bahan memiliki teknik tersendiri dalam memasaknya agar hasil yang diinginkan baik, misalnya daging itik. Membuat *randang Itiak* proses memasaknya cukup lama diawali dengan membersihkan itik. Pada itik terdapat bagian amis yang tidak boleh lupa untuk dibuang. Selain itu juga untuk menghilangkan bau amis tersebut daging itik harus direndam dengan ramuan tertentu. Oleh karena itu pada umumnya setiap memasak *randang* sifat ketelitian sangat diperlukan. Begitu juga dalam hal membuat *randang* daging *tumbuk*. Ketika bulatan daging telah dimasukan dalam santan yang *tabik minyak* mengaduknya harus hati-hati agar bulatan daging tidak pecah/hancur. Demikian juga *randang* ikan mas walaupun ikannya telah diberi air jeruk nipis dan penyangga (ditusuk pakai kayu dari kepala ke ekor) tetapi mengaduknya juga harus hati-hati agar daging ikan tidak hancur.

Randang yang sudah masak harus disimpan ditempat yang aman dari segala gangguan. Dalam hal penyimpanan *randang* juga perlu ketelitian terutama wadah yang digunakan. Sebaiknya menyimpan *randang* menggunakan wadah yang dilengkapi dengan alat penutup dan terbuat dari bahan selain plastik (seperti stenles, kaca, porselin

dan lainnya). Sebelum *randang* di salin ke dalam wadah pastikan dulu *randang* sudah betul-betul dingin dan wadah bersih dari air. Ini dimaksudkan supaya *randang* tetap gurih dan tidak cepat basi.

Nilai ketelitian perlu terus ditanamkan dalam diri masing-masing orang, sebab nilai ini sangat besar pengaruhnya dalam kehidupan sehari-hari. Dalam segala hal kita harus teliti apalagi saat ini berbagai pengaruh mudah masuk pada suatu tempat seperti lingkungan keluarga, masyarakat dan daerah yang lebih besar. Sesuatu yang baru mestinya diteliti lebih dahulu apakah sesuai dengan kondisi lingkungan kita atau tidak agar yang baru itu tidak meracuni yang telah ada.

4.4.4 Nilai Kebersamaan

Nilai kebersamaan dalam kehidupan sosial budaya masyarakat Minangkabau sangat lekat. Dalam setiap kegiatan baik kebahagiaan dan kesulitan tetap dilingkupi dengan jiwa kebersamaan, seperti pepatah Minangkabau yang berbunyi, “*kaba baiak baimbauan, kaba buruak baambauan*” yang artinya kabar baik akan diberitahu kepada semua kerabat dan kabar buruk akan didatangi bersama-sama oleh kaum kerabat untuk membantu meringankan beban yang ditanggung oleh keluarga yang ditimpa kabar buruk itu.

Salah satu nilai kebersamaan terlihat pada persiapan *baralek nikah, khatam Qur'an, khitanan, naiak haji*, dan pesta yang lain. Masyarakat Minangkabau biasanya akan bersama-sama menyiapkan hidangan untuk kebutuhan acara tersebut. Di *baralek nikah* biasanya para *pasumandan* (ipar dan besan) dan karib kerabat lainnya bersama-sama membantu memasak. Dari proses mengupas bawang, menggiling cabe, memarut kelapa, dan memeras santan, semua dilakukan bersama-sama. Apalagi jika ingin membuat *randang runtiah*, maka untuk menyuir-nyuirnya dibutuhkan waktu yang cukup lama. Pekerjaan itu akan selesai dengan cepat jika dilakukan secara bersama-sama. Bahkan ketika memasak *randang* di kuah dengan api tungku pun dilakukan bersama-sama secara bergantian karena sambil bersenda gurau, pekerjaan yang berat dan memakan waktu yang lama akan terasa ringan. Itulah alasan nilai kebersamaan sangat tercermin dalam proses membuat *randang*, terutama untuk kepentingan sebuah perhelatan (*baralek*).

4.4.5 Nilai Penghargaan

Nilai penghargaan adalah nilai yang tercermin ketika menyajikan *randang gadang* pada *baralek nikah* dan *baralek pangulu*, khususnya di masyarakat *Luak Limopuluah Koto*. Begitu tingginya penghargaan kepada *marapulai* dan *niniak mamak* sehingga *randang gadang* sangat wajib dihidangkan dan tidak dapat digantikan oleh sembarang *randang*.

Begitu tingginya penghargaan tersebut sehingga jika tak ada hidangan *randang gadang* pada saat tamu akan mulai makan, maka penghulu akan permisi turun dari rumah dan tak akan kembali lagi. Hal itu terjadi karena penghulu merasa dipermalukan oleh si tuan rumah. Oleh sebab wajibnya hidangan *randang gadang*, maka di masa-masa sulit pada waktu lampau konon ada beberapa kelompok masyarakat yang membuat *randang gadang* dari *kayu tareh jua* yang dibuat ukurannya sebesar ½ kg sebanyak 2 buah untuk diletakkan di tengah hidangan. Hal itu dilakukan sebagai pemertahanan penghargaan tuan rumah terhadap harga diri penghulu, seperti yang diungkapkan oleh Mak Katik (wawancara tanggal 7 Desember 2012).

“...Fungsi *randang* adalah untuk memuliakan penghulu, maka ketika masyarakat mengalami masa-masa sulit maka timbullah ide untuk membuat *randang* dari *kayu tareh jua* sebagai cara pemenuhan kewajiban adat. *Randang gadang* dari kayu setelah perhelatan penghulu akan disimpan dan dikeluarkan kembali manakala ada perhelatan lagi dan dibuat kembali bumbunya. Ini adalah salah satu cara penghormatan kepada penghulu. Seandainya penghulu datang ke rumah dan tidak nampak olehnya *samba randang gadang*. Setelah sekian lama ia duduk, maka setelah habis rokok sebatang dan orang akan mulai makan, maka dia akan berkata “*ambo kabarek an sabanta*”, dia turun dan tak kembali lagi. Ia merasa malu tak dihargai. Padahal, *samba randang* itu *sipangka* atau tuan rumah juga yang pada akhirnya akan memakan, bukan penghulu...”

Tidak saja pada kehadiran *randang gadang* yang wajib, tetapi juga pada cara penyajian yang khusus. Hal itu terlihat pada keperluan *manjapuik marapulai* (menjemput mempelai laki-laki), yakni *randang gadang* diletakkan dalam *manguak/cawan basi* (mangkuk besi) tertutup, sedangkan untuk keperluan upacara *Batagak Pangulu*, *randang gadang* diletakkan di atas *dulang bakaki* (dulang berkaki) dan didampingi oleh *singgang ayam* (ayam bakar) dan *asam padeh gadang* atau *asam pedas besar* (wawancara dengan Chadijah Ahmad tanggal 19 November 2012).

Selain pada *randang gadang*, penghargaan yang tinggi juga terlihat pada *randang bingkah* campur *karambia cukia* dan *randang bingkah*. Hal ini karena jenis *randang* ini merupakan *samba adat* pada masyarakat Kecamatan Mungka seperti yang diungkapkan oleh Mardawati Ida Tanjung (wawancara tanggal 19 November 2012):

“... pada saat *mamanggia baralek* yakni *mamanggia bako*, *mamanggia mamak* beserta istri dan anaknya digunakan *randang bingkah* campur *karambia cukie*, acara *manjapuik anta minantu* dan *manjalang mintuo* di bulan-bulan tertentu digunakan *randang bingkah*. Pada saat *randang bingkah* disajikan dalam mangkuk ditutup dan tidak memakai sendok ini tidak boleh dimakan melainkan hanya untuk dipajang, sedangkan jika mangkuknya sudah diletakkan di atas piring jamba dan tutupnya sudah dibuka serta disediakan sendok itu berarti sudah boleh dimakan...”

Selain untuk upacara-upacara adat tertentu, makanan *randang* yang merupakan jenis makanan yang memiliki posisi tertinggi dalam adat Minangkabau secara umum

merupakan makanan yang selalu hadir di setiap jenis perhelatan. Dengan menyiapkan *randang* dalam perhelatan, sama artinya dengan menghargai kehadiran tamu sehingga seluruh lapisan masyarakat tidak dibedakan, baik golongan mampu maupun tak mampu. Selain itu juga berusaha untuk menyajikan *randang* dari jenis apapun, baik dari daging kerbau, daging sapi, ikan, telur, dan dari bahan yang lain. Begitu tingginya nilai penghargaan terhadap *randang*, maka keberadaannya tak dapat digantikan oleh masakan lain pada setiap acara adat di ranah Minangkabau.

4.4.6 Nilai Kesehatan

Nilai kebersihan dan kesehatan pada makanan *randang* terdapat pada bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan, alat yang digunakan, penyajian, sampai pada penyimpanan. Dari pemilihan kualitas bahan utama dan bumbu yang harus segar, pengolahan bumbu, dan proses memasak yang harus *higienis* sangat berkaitan dengan kesehatan.

Nur Indrawaty Luputo (<http://padangekspres.co.id>) mengungkapkan bahwa kelapa adalah bahan utama dalam pengolahan makanan Minangkabau, terutama untuk *randang*. Kelapa telah menjadi bagian budaya masyarakat kepulauan di negara tropis, terutama Indonesia sejak dahulu kala. Di setiap perhelatan, kebutuhan akan kelapa sangat banyak. Kelapa digunakan untuk membuat *randang* dan juga untuk *samba* adat lainnya. Dari masakan sampai pada kue-kue adat juga dibutuhkan kelapa sebagai bahan dalam pembuatannya. Dikatakan bahwa kelapa adalah penyumbang 80 persen total lemak yang dimakan, selain sumber lemak yang didapat dari tumbuhan lain seperti minyak zaitun, kacang tanah, dan juga kedelai. Tak dapat dibayangkan apabila masyarakat Minangkabau mengadakan sebuah perhelatan tanpa adanya kehadiran kelapa sebagai salah satu bahan yang penting dalam pengolahan masakannya.

Menurut Mak Katik (wawancara tanggal 6 November 2012) satu cara yang wajib dilakukan dalam memeras santan kelapa adalah dengan menggunakan dua telapak tangan karena diyakini banyak zat-zat yang terkandung dalam dua telapak tangan yang juga turut menjaga kesehatan. Berbeda dengan zaman sekarang yang banyak menggunakan mesin sehingga besar pengaruhnya dengan *randang* yang dihasilkan. Sampai sekarang Mak Katik (narasumber) selalu mewajibkan hal ini kepada istrinya ketika memasak *randang*. Hal ini juga masih dipertahankan oleh beberapa kelompok masyarakat di beberapa tempat di Sumatera Barat. Selain itu, ada juga keyakinan bahwa ada perbedaan dari rasa *randang* yang dibuat oleh seorang perempuan yang datang bulan. Yang harus dipahami adalah memasak *randang* harus dalam keadaan suci dan berwudhuk.

Menurut Dini Rasjmida (wawancara tanggal 20 November 2012) dari *randang daging* sebanyak 100gr yang telah diteliti terdapat nilai gizi di dalamnya, seperti terlihat dalam tabel berikut.

No	Kadar Zat Gizi	Satuan	Daging <i>Randang</i> (%)	Dedak <i>Randang</i> (%)	Campuran (%)
1	Kalori	Kalori	343	512	446
2	Protein	Gram %	24,25	8,68	22,30
3	Lemak	Gram %	22,00	42,60	34,30
4	Hitra arang	Gram %	12,09	23,88	12,10
5	Air	Gram %	37,54	21,87	27,66
6	Abu	Gram %	4,12	2,97	3,64

Jadi, dibandingkan dengan makanan lain, makanan *randang* memiliki keunggulan, yakni merupakan sumber protein yang tinggi. Bumbu dan rempah-rempah yang digunakan merupakan bahan antioksidan dan rasa yang lezat sehingga bisa menjadi sumber gizi yang baik bagi kesehatan. Dalam mengonsumsi makanan *randang* ini harus diiringi dengan konsumsi sayur dan buah sebagai antioksidan.

Selain *randang daging* yang merupakan sumber protein yang tinggi dan baik untuk kesehatan, rendang jenis lain pun banyak bermanfaat, seperti *randang baluik*. Kita tahu belut merupakan salah satu jenis ikan yang mengandung protein yang tinggi, seperti kutipan berikut ini:

“...Nilai gizi belut memiliki nilai energi yang cukup tinggi, yaitu 303 kkal per 100 gram daging, dan jauh lebih tinggi dari telur, yakni (162 kkal/100 gram tanpa kulit) dan daging sapi (207 kkal per 100 gram). Nilai protein pada belut (18,4 g/100 g daging) setara dengan protein daging sapi (18,8 g/100g), tetapi lebih tinggi dari protein telur (12,8 g/100 g). Seperti jenis ikan lainnya, nilai cerna protein pada belut juga sangat tinggi, sehingga sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, dari bayi hingga usia lanjut. Meskipun mempunyai nilai gizi yang tinggi, kandungan lemak pada belut juga cukup tinggi, yaitu mencapai 27 g per 100 g. Lebih tinggi dibandingkan lemak pada telur (11,5 g/100 g) dan daging sapi (14,0g/100g)...”. (<http://www.smallcrab.com/jengkol/248-khasiat-daging-belut>).

Pengolahan *randang baluaik* yang terlebih dahulu dibakar, banyak mengurangi kandungan lemak dalam daging belut. Ternyata, masyarakat Minangkabau sudah menjawab kekhawatiran terhadap lemak yang tinggi. Oleh karena itu, pengolahan *randang baluik* selain menghasilkan rasa yang enak, juga menjadi jaminan gizi untuk kesehatan.

Sayur *paku* (pakis) juga dibuat sebagai salah satu olahan *randang* sehingga semakin menambah variasi dan keanekaragaman masakan *randang*. Sayur pakis banyak mengandung nilai gizi yang baik untuk kesehatan seperti kutipan berikut

“...Setiap 100 g daun pakis mengandung energi 39 kkal, protein 4.5 g, lemak 0.4 g, karbohidrat 6.9 g, serat 2 g, kalsium 136 mg, fosfor 159 mg, besi 2.3 mg, vitamin C 2.5 mg dan karoten 3292 ug. Kandungan kalsiumnya ternyata setara dengan kandungan susu sapi segar yang setiap 100 g-nya mengandung 143 mg, bahkan kandungan fosfor di dalam daun pakis jauh lebih tinggi dibandingkan susu sapi yang hanya mengandung 60 mg. Dan yang pasti daun pakis merupakan sayuran yang sangat kaya akan vitamin A (karoten)...”

(<http://budiboga.blogspot.com/2011/02/daun-pakis-sayuran-lezat-kaya-kalsium.html>).

Selain dari bahan-bahan pembuatan *randang* yang banyak mengandung gizi dan baik untuk kesehatan, terdapat pula satu bagian cara mengolah *randang* yang juga baik untuk kesehatan, seperti yang diungkapkan oleh Zulmainis (wawancara tanggal 20 November 2012) bahwa setiap gerakan tangan memutar dari kiri ke kanan dalam proses mengaduk santan dan bumbu-bumbu pada saat memasak *randang* sangat berdampak baik kepada pencernaan.

4.4.7 Nilai Kreativitas

Persebaran *randang* yang sudah melampaui batas wilayah asalnya sebagai pertanda bahwa *randang* itu disukai oleh orang banyak. Kehadiran *randang* di berbagai daerah mencerminkan kreativitas masyarakat pendukung *randang* itu dalam hal ini yakni masyarakat *Luak Limopuluah*. Dalam *samba randang* tercermin nilai kreativitas, dimana pada saat ini telah bermunculan aneka macam *randang* yang siap saji. Kini *randang* sudah banyak dijual dalam berbagai jenis dan rasa.

Masyarakat *Luak Limopuluah* khususnya para kaum perempuan mempunyai kelebihan luar biasa di bandingkan masyarakat lainnya di ranah Minangkabau. Kelebihan yang dimaksudkan disini adalah dalam hal *samba randang* dan variasinya. Secara umum orang hanya mengenal *randang* daging tetapi masyarakat *Luak Limopuluah* atas kreasinya mampu mengolah bermacam-macam bahan mulai dari

daging sampai jenis daun-daunan, buah menjadi *randang*.

Tampilnya aneka macam *reandang* pada saat ini tidak lepas dari kreativitas masyarakat terutama kaum perempuan Minangkabau. Kaum perempuan Minangkabau dalam keseharian dilingkungannya termasuk orang yang *lasak* (tidak mau diam) ada ada saja yang dikerjakannya termasuk memasak. Potensi alam yang melimpah dilingkungannya seperti ketersediaan kelapa, telur, daging, ayam dan lainnya membuat mereka terus berpikir untuk mengolah bahan tersebut sehingga menghasilkan sesuatu yang baru. Aneka macam *randang* yang ada saat ini bukanlah merupakan hasil proses yang langsung jadi melainkan melalui beberapa kali percobaan. Misalnya *randang talua kariang*, proses pembuatannya dilakukan dengan berbagai cara terutama menmgolah telur sehingga bisa di *randang* seperti yang ada saat ini. Sedangkan pengetahuan membuat *randang* sudah dimiliki oleh masyarakat sejak lama, sehingga mereka hanya mengganti bahan utamanya daging menjadi bahan utama lainnya seperti telur dan yang lainnya.

Nilai kreativitas perlu dimiliki oleh masyarakat terutama para generasi muda. Nilai kreativitas tidak semata-mata didapati melalui bangku pendidikan melainkan lebih banyak belajar dari lingkungan sendiri. Nilai kreativitas muncul dari diri sendiri setelah melihat lingkungan secara cermat. Hal ini seperti yang dilakukan oleh masyarakat di daerah Kecamatan Mungka dan sekitarnya. Disana adalah daerah sentra ayam petelur sehingga setiap harinya banyak menghasilkan telur. Telur yang berlimpah itu mendatangkan ide bagi masyarakat untuk membuatnya *randang* yang tahan lama yakni *randang talua kariang*. Kemudian ayam petelur itu ada masa produksinya dan apabila tidak lagi memproduksi maka ayam tersebut dijual/dipotong. Ayam yang sudah tua dagingnya keras sehingga pasarannya terbatas. Oleh masyarakat disana ayam petelur yang sudah tua itu diolah menjadi *randang runtiah*.

4.4.8 Nilai Penghematan.

Randang adalah sejenis masakan yang tahan lama sampai berminggu-minggu bahkan sampai berbulan-bulan. Hal ini disebabkan oleh masakan itu matang dengan sempurna (sudah kering atau kadar airnya tidak ada lagi), di samping penggunaan kelapa yang cukup banyak. Pada *samba randang* tercermin nilai berhemat yang senantiasa disosialisasikan oleh masyarakat Minangkabau. Orang Minangkabau dalam kesehariannya selalu menerapkan hidup hemat, tetapi tidak kikir. Maksudnya adalah dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari disesuaikan dengan kemampuan dan kebutuhan yang sepatasnya, tidak berlebihan dan tidak pula terlalu membatasi.

Berkaitan dengan hal itu *randang* termasuk salah satu cara berhemat yakni dengan cara membuat *randang* bisa menjadi *samba* untuk beberapa hari berikutnya, disini terlihat hemat biaya dan hemat tenaga. Meskipun demikian bukan berarti orang Minangkabau hari-hari hanya makan *samba randang* melainkan sebagai persediaan

sebelum mengolah bahan lainnya. Berhemat tidak saja dalam hal pemenuhan kebutuhan sehari-hari (makan minum) melainkan dalam segala hal harus berhemat. Sifat berhemat yang tertanam dalam diri sekaligus menjauhkan diri dari sifat mubazir. Dikatakan demikian karena perbuatan mubazir biasanya berawal dari sifat hemat. Orang yang hemat jarang melakukan hal yang mubazir termasuk dalam hal membuang makanan.

Sehubungan dengan itu, masyarakat *Luak Limopuluah Koto*, khususnya di Kecamatan Mungka yang merupakan sentra ayam petelur turut serta memanfaatkan telur yang retak untuk diolah menjadi *randang*. Disana setiap harinya dihasilkan telur ayam sekitar 3-5 juta telur perhari dan kemungkinan pecah 2-3%nya yakni sekitar 60.000 lebih butir pecah setiap hari. Oleh karena itu jika tidak dimanfaatkan maka akan mubazir, sehingga timbullah ide untuk memanfaatkan telur tersebut untuk diolah menjadi *randang talua kariang*. Awalnya memang demikian, tetapi kini *randang talua kariang* sudah memiliki pasar yang resmi, maka untuk memenuhi permintaan pasar sentra pembuatan *randang talua kariang* tidak menggunakan telur retak/pecah untuk produksinya sebab telur retak/pecah hasil produksinya lebih sedikit dibandingkan telur utuh (wawancara dengan Ibu Elida tanggal 24 Oktober 2012).

Ide penghematan lain dilakukan juga oleh masyarakat Mungka, yakni dengan memanfaatkan ayam petelur yang sudah tua jika dimasak dengan cara digoreng dagingnya terasa keras dan kurang nikmat rasanya. Agar tidak mubazir maka daging ayam itu diolah dalam bentuk lain, yakni menjadi *randang runtiah*. Pengolahannya tidak jauh berbeda dengan pengolahan *randang runtiah* yang terbuat dari daging sapi/kerbau (wawancara dengan Mardawati Ida Tanjung tanggal 20 November 2012).

4.4.9 Nilai Pendidikan

Nilai pendidikan dalam hal memasak *samba randang* adalah nilai yang didapat dari proses belajar memasak baik di lingkungan keluarga maupun di masyarakat. Pendidikan disini termasuk pendidikan nonformal dan berlangsung tanpa batas waktu dan ruang. Pendidikan ini berawal dari pengetahuan lokal yang diterima secara turun-temurun, seperti pemilihan kelapa untuk *randang*, perbandingan jumlah kelapa dengan bahan yang akan direndang, serta bumbu yang digunakan. Pengetahuan ini diterima dari para tetua dahulu dengan cara turut serta dengan mereka dalam proses memasak *randang*.

Kebiasaan yang dilakukan oleh orang dahulu dalam mentransfer pengetahuannya kepada generasi muda sangat praktis dan efisien. Maksudnya adalah mereka memberikan pengetahuan itu tidak secara resmi seperti sekolah, kursus, pelatihan dan sebagainya melainkan dengan cara mengikutsertakan. Anak perempuan yang sudah berusia 7 tahun ke atas (usia sekolah) sudah diajak ke dapur membantu memasak. Misalnya dalam hal memasak, sebelum memasak biasanya orang tua selalu menyuruh anak untuk membantu seperti mencuci sayur, daging, ikan dan sejenisnya,

mengupas .bawang dan yang lainnya atau menggiling bumbu dan sebagainya atau mengukur kelapa. Dengan cara demikian anak kenal dengan bahan-bahan yang diperlukan dan takarannya. Begitu juga selanjutnya dalam proses memasak *randang* anak di suruh mengaduk santan walaupun tidak sampai menjadi *randang*. Paling tidak dengan cara demikian mereka tahu bagaimana cara mengaduk santan dalam kuah yang panas dan kapan bahan *randang* itu baru dimasak bersama santan.

Setelah santan *tabik minyak* bagaimana cara mengaduknya apalagi bila membuat *randang* yang bahan utamanya mudah hancur seperti *randang tumbuk*, *randang* ikan dan lainnya. Begitu juga penggunaan api, dari awal menggunakan api yang menyala kemudian setelah *tabik minyak* api mulai dikurangi dan hampir kering menggunakan api sabut yang dikenal dengan istilah *disangai-sangai*. Semua ini mereka ketahui tanpa disengaja dan hal ini tidak akan pernah terlupakan oleh mereka sampai kapan pun.

Selain proses memasak anak juga diajak dalam hal membuat hidangan baik untuk keperluan sehari-hari dilingkungan keluarga maupun untuk perhelatan dan acara resmi lainnya. Khusus untuk perhelatan biasanya anak tidak turut serta membuat hidangan hanya melihat-lihat saja sebab dalam hal membuat hidangan ada ketentuan adat yang harus dituruti. Orang-orang yang membuat hidangan menurut adat adalah orang dewasa dan mempunyai hubungan tali darah dan hubungan tali adat dengan keluarga yang punya hajatan. Hal ini tergantung pada setiap daerah *adat salingka nagari*. Pada suasana ini meskipun anak hanya sekedar melihat-lihat tetapi mereka tahu peralatan apa yang digunakan untuk sajian itu, berapa banyak yang diisikan dalam setiap wadah/piring/mangkuk dan bagai mana cara menghidangkannya. Pengalaman ini juga tidak akan terlupakan olehnya. Ini semua terbukti dari wawancara dengan beberapa orang informan yang ketika masa kecilnya sering membantu orang tuanya memasak *randang*.

Oleh karena itu, pendidikan informal sangat diperlukan dalam upaya pentransferan ilmu pengetahuan dari orangtua-orangtua kepada generasi muda. Bisa dilakukan oleh sang ibu kepada anaknya, baik pada hari-hari biasa, dan juga hari-hari tertentu, seperti hari raya Idul Fitri, Idul Adha, Bulan Ramadhan, dan Maulud. Sudah pasti masyarakat Minangkabau di mana pun berada membuat masakan *randang*. Anak-anak perempuan bisa belajar untuk memasak *randang*, dimulai dari pemilihan bahan, proses memasak, dan bagaimana cara menyimpan agar awet. Satu hal yang tak kalah penting dalam masakan *randang* adalah proses pengawetan. Proses menghangatkan *randang* tidak bisa dilakukan dengan api yang besar, tetapi dengan api kecil yang dalam bahasa Minangkabau disebut *disangai* yang agar merata harus diaduk perlahan. Setelah dihangatkan, maka sebelum disimpan, didinginkan terlebih dahulu, agar dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Penyimpanan dilakukan dalam wadah yang kering dari air, kemudian ditutup.

Pengetahuan dalam pengawetan *randang* diperoleh dari pendidikan informal yang didapat dari orangtua. Hal itu saat ini perlu diperhatikan karena semakin tingginya pemanfaatan teknologi dan perubahan kebiasaan dalam menyiapkan bahan-bahan dan cara pengolahan *randang*. Banyak masyarakat membeli santan yang telah siap di pasar, cabe giling, dan bumbu-bumbu giling yang juga banyak dijual di pasaran. Jika itu yang dipakai, maka hasil *randang* yang dibuat kurang baik kualitasnya karena takaran kelapa, cabe, dan bumbu-bumbu tidak diketahui, demikian pula dengan kondisinya, apakah sudah busuk atau masih segar.

Selain itu, peralatan yang digunakan ketika memasak *randang* juga sangat menentukan. Jika menggunakan kuali alumunium dan di atas api kompor atau pun kompor gas, maka hasilnya akan jauh berbeda dibandingkan dengan memakai kuali *basi* dan *api tungku*. Kesemua bahan, alat, dan proses untuk membuat *randang* saling mempengaruhi. Dengan kuali *basi* dan *api tungku* akan menghasilkan *randang* yang berwarna hitam dan berminyak, sedangkan memakai kuali alumunium dan memasak dengan api kompor atau gas menyebabkan *randang* tidak akan berwarna hitam dan berminyak, melainkan berwarna coklat dan bumbunya kering tidak berminyak. Demikian rumitnya proses membuat *randang*, maka diperlukan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari para orangtua yang menyadari betapa pentingnya proses pewarisan ilmu pengetahuan ini dilakukan. Proses belajar tidak dilakukan secara singkat, melainkan butuh waktu yang lama agar menghasilkan sebuah masakan yang enak rasanya dan bisa bertahan lama. Hal demikian seperti yang diungkapkan oleh Mak Katik bahwa para ibu jika ingin mencoba setiap resep *randang*, maka hendaknya dipraktikkan setidaknya untuk $\frac{1}{4}$ atau $\frac{1}{2}$ kg daging. Hal ini bertujuan agar dapat dicapai rasa yang enak dan sesuai dengan selera yang diinginkan karena resep *randang* di setiap daerah berbeda. Inilah nilai pendidikan yang terkandung dalam proses pentransferan kuliner *randang* yang tidak bisa dilakukan secara spontan, tetapi melalui proses belajar secara terus-menerus.

4.3.10 Nilai Kesabaran

Nilai kesabaran sangat diperlukan apabila seseorang ingin memasak *randang*. Dimulai dari pemilihan bahan, penyediaan peralatan, proses pembuatan dan juga penyajian sampai penyimpanan. Kesabaran sangat dibutuhkan dalam proses pembuatan karena memakan waktu cukup lama, yakni 3—6 jam. Apalagi jika proses pengerjaan dilakukan secara tradisional, yakni mengukur kelapa, menyiapkan santan, menggiling bumbu dengan tangan, maka tidak sedikit waktu yang dibutuhkan, yakni sekitar 4—7 jam.

Sebenarnya tak ada takaran yang pas dalam proses memasak *randang* karena semua tergantung dari banyaknya *randang* dan tergantung pula pada jenis *randang* yang akan dibuat. Bahkan, ada juga yang mengatakan bahwa apabila 10 kelapa yang digunakan untuk memasak *randang*, maka waktu yang dihabiskan untuk *manyangai*

atau menghangatkan, dimulai ketika *tabik minyak* sampai *randang* kering, dibutuhkan 10 buah sabut kelapa sebagai kayu apinya.

Setelah bahan disiapkan dan tungku dihidupkan, barulah kuali diletakkan di atas tungku dan bumbu mulai dimasukkan. Terdapat beberapa cara dalam memasak bumbu, yakni ada yang langsung dimasukkan bercampur dengan santan, ada juga yang bumbunya ditumis terlebih dahulu. Setelah bumbu dimasukkan, barulah santan dimasak dan diaduk terus dengan menggunakan api besar. Pengadukan terus dilakukan dalam waktu yang lama sampai kandungan air dalam santan berkurang.

Sangat dibutuhkan kesabaran dari si pembuat *randang*, mulai dari proses menunggu santan mengeluarkan minyak atau dikenal dengan istilah *tabik minyak*, *memasukkan daging*, *hingga* menghasilkan *randang*. Tidak hanya sekedar pengadukan yang harus dilakukan terus-menerus agar tidak hangus dan matangnya merata dan api yang digunakan adalah api kecil menggunakan sabut, bila sudah matang, kuali panas yang berisi *randang* juga harus dipindahkan dari atas tungku. Lalu, masih harus bersabar untuk mengaduk karena kuali tersebut masih menyimpan panas yang cukup lama sehingga kalau tidak diaduk maka akan *randang* di bagian bawah akan hangus. Kalau tidak sabar sehingga memasak *randang* menggunakan api besar serta teknik mengaduk yang asal, maka daging bisa hancur dan pada akhirnya *randang* yang dihasilkan rasanya tidak akan enak.

Kesabaran sangat identik dengan perempuan. Oleh karena itu, keahlian dalam memasak *randang* sangat pas jika diidentikkan dengan sifat perempuan Minangkabau atau para *bundo kanduang*. Tidak salah kiranya kalau para orangtua selalu mengajarkan anak perempuannya untuk memasak, salah satunya memasak *randang* agar jiwa kesabaran dapat dibentuk sedari dini. Pekerjaan perempuan di lingkungan domestik mulai dari memasak, mencuci, membereskan rumah, sampai mendidik anak sangat membutuhkan kesabaran jiwa. Kalau tidak memiliki kesabaran, maka pekerjaan rutin tersebut akan sangat membosankan dan tidak akan selesai dikerjakan.



5.1 Kesimpulan

Randang Minangkabau di Sumatera Barat terdiri atas berbagai macam, sesuai bahan utamanya, seperti: *Randang Dagiang Gadang*, *Randang Bingkah*, *Randang Tumbuak*, *Randang Runtiah*, *Randang Rabu* (Paru), *Randang Ati* (Hati), *Randang Ikan Bilih Asam*, *Randang Ikan Asin*, *Randang Ikan Salai*, *Randang Udang Sayia*, *Randang Baluik* (Belut), *Randang Ikan Rayo*, *Randang Telur Garing*, *Randang Telur Basah*, *Randang Telur Bulat*, *Randang Ayam*, *Randang Daun-daun*, *Randang Udang*, *Randang Itiak* (Itiak), *Randang Lokan* (Kerang Muara), *Randang Pensi* (Kerang Kecil Danau), *Randang Daun Paku* (Pakis), *Randang Jariang* (Jengkol), *Randang Cubadak Gadang* (Nangka Besar), *Randang Bungo Jua* (di Nagari Taeh Baruah Dan Taeh Bukik), Dan *Randang Lobak Singgalang* (di Kecamatan Guguak dan Kecamatan Mungka). Bahan-bahan yang dijadikan *randang* terdiri atas protein hewani dan nabati. Banyaknya macam *randang* disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain: ketersediaan bahan yang bersumber dari alam, kreativitas, kebutuhan untuk mengawetkan makanan, dan cadangan makanan di rumah tangga.

Berbagai macam rempah yang digunakan sebagai bumbu pembuat *randang* mengandung zat-zat yang bisa menetralkan kandungan berbahaya dalam makanan, hal itu diketahui berdasarkan penelitian khasiat berbagai macam tumbuhan. Dengan demikian, memakan *randang* dalam jumlah yang wajar dan diimbangi dengan makan buah dan sayuran tidak akan membahayakan kesehatan.

Randang sebagai suatu produk budaya mengandung serangkaian nilai budaya di dalamnya. Nilai tersebut terlihat dari proses pemilihan bahan yang baik untuk membuat *randang* yang bisa menanamkan nilai ketelitian dalam melakukan aktivitas. Proses pembuatan *randang* mencerminkan nilai kesabaran dalam menjalani kehidupan karena memasak menggunakan api kecil membutuhkan waktu lama yang membutuhkan kesabaran. Proses mengaduk yang mendorong dan menarik (*tulak raiah*) mencerminkan sifat keseimbangan dalam menjalani kehidupan.

Secara garis besar, *randang* digunakan dalam berbagai kesempatan, yakni sebagai sajian dalam acara adat, sebagai *panahan ulak* (cadangan), sebagai sajian sehari-hari, sebagai oleh-oleh untuk keluarga yang hidup dirantau, dan sebagai bekal merantau atau bepergian ke tempat lain. *Randang* merupakan salah satu yang sangat diperhatikan

di acara *baralek* (perhelatan). *Baralek* yang tidak menghidangkan *randang* dianggap kurang lengkap dan kurang terhormat, walaupun makanan lainnya tersedia cukup banyak. *Randang* sebagai *panahan ulak* atau cadangan bila ada anggota keluarga atau tamu dari tempat jauh datang, akan disuguhi makan. Suguhan tidak lengkap kalau hanya makanan ringan saja. Oleh karena itu, *randang* diusahakan selalu ada di rumah sebagai lauk utama dalam jamuan makan.

Aspek ekonomi *randang* tercermin dari ketahanannya yang cukup lama. Satu kali membuat *randang* bisa bertahan dan dinikmati berhari-hari. Waktu yang biasanya banyak terpakai untuk menyiapkan makanan bisa dipergunakan untuk kegiatan produktif. Saat ini berbagai macam *randang* juga sudah diperdagangkan. Industri rumah tangga yang memproduksi dan memperdagangkan *randang* banyak tumbuh dan berkembang. Salah satu pusat industri *randang* di Kota Payakumbuh Nagari Sungai Durian, Kecamatan Lampasi Tigo Nagari.

Jenis *randang* Minangkabau yang mempunyai aspek budaya kuat adalah *Randang Gadang* dan *Randang Bingkah*. *Randang gadang* dimanfaatkan pada beberapa upacara adat, antara lain: acara pesta perkawinan, *baralek* penghulu, menyambut kelahiran anak, dan akikah anak. Uniknya, *Randang Gadang* tidak boleh dimakan selama acara masih berlangsung. Tujuan *randang gadang* dibuat adalah untuk penghargaan kepada *pangulu*. *Randang gadang* boleh dimakan setelah rangkaian acara selesai. *Randang bingkah* dimanfaatkan untuk mengundang keluarga terdekat, seperti mamak, menantu, dan besan.

5.2 Saran

Hasil Inventarisasi ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan baik oleh masyarakat pemerintah atau pengusaha. Adapun saran yang dapat disampaikan pada kesempatan ini adalah :

1. Perlu usaha yang serius untuk memperkenalkan *randang* kepada khalayak ramai sehingga *randang* tidak hanya dipahami sebagai makanan yang hanya terbuat dari daging saja.
2. *Randang* sebagai masakan tradisional Minangkabau semestinya dijadikan salah satu tema mata pelajaran muatan lokal pada sekolah tingkat SD, SMP, SLTA.
3. Disarankan kepada pengusaha rumah makan untuk memvariasikan jenis *randang* yang dijual.

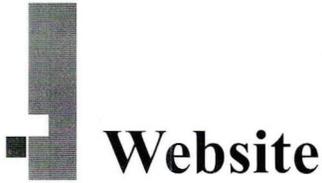


Daftar Pustaka

- Amir, Adriyetti. 2006. *Pemetaan Sastra Lisan Minangkabau*. Padang: Andalas University Press.
- Arifin, Zainal. 1999. *Jurnal Antropologi Tahun II Nomor 3 Juli—Desember 1999*. “Laboratorium Antropologi Mentawai”. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Andalas, Padang.
- BPS (Biro Pusat Statistik) Kabupaten Limapuluh Kota, 2010.
- BPS (Biro Pusat Statistik) Kota Payakumbuh, 2008.
- Dt. Nagari Basa, Bahar. 1966. *Tambo dan Silsilah Adat Alam Minangkabau*. Payakumbuh: CV Eleonora.
- Dt. Toeah, Hadji. 1934. *Tambo Alam Minangkabau*. Cetakan ke-XIII. Bukittinggi: Pustaka Indonesia.
- Kato, Tsuyoshi. 2005. *Adat Minangkabau dan Merantau dalam Perspektif Sejarah*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kamus Bahasa Minangkabau-Indonesia. 2009. Padang: Balai Bahasa Padang.
- KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia). Edisi Ketiga. 2008. Jakarta: Pusat Bahasa-Gramedia Pustaka Utama.
- Koentjaraningrat. 2000. ***Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: PT Rineka Cipta.**
- Kusmayadi dkk. 2000. *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mansoer, M.D. dkk. 1970 *Sejarah Minangkabau*. **Jakarta: Bhratara.**
- Maryetti dkk. 2009. *Budaya Masyarakat Minangkabau di Kabupaten Limapuluh Kota*. **Padang: BPSNT.**
- Pramono. 2011. “*Randang* dalam Kebudayaan Minangkabau.” Makalah belum

dipublikasikan.

- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 1990. *Pedoman Ejaan Bahasa Minangkabau*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa-Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Ratna, Nyoman Kutha. 2010. *Metodologi Penelitian Kajian Budaya dan Ilmu Sosial Humaniora pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Syarifuddin, Amir. 1984. ***Pelaksanaan Hukum Kewarisan Islam dalam Lingkungan Adat Minangkabau***. Jakarta: Gunung Agung.
- Suri, Reno Andam. 2012. *Rendang Traveler: Menyingkap Bertuahnya Rendang Minangkabau*. Jakarta: Terrant Ink.
- Waridah, Siti dkk. 1997. *Antropologi Kelas 3 SMU*. Jakarta: Bumi Akasara.
- Wiranta, S. dan Hadisuwarno, H. 2007. *Modul Diklat Fungsional Peneliti Tingkat Pertama*. Cibinong: LIPI.



www.wikipedia.com

www.kab.50kota.go.id

<http://id.wikipedia.org/wiki/Rendang> diunduh tanggal 1 Oktober 2012.

http://id.wikipedia.org/wiki/Islam_di_Sumatera_Barat#Masuknya_Islam diunduh tanggal 1 Oktober 2012.

<http://id.wikipedia.org/wiki/Rendang> diunduh tanggal 8 Desember 2012.

http://id.wikipedia.org/wiki/Merantau#Tradisi_dan_Budaya diunduh tanggal 2 November 2012.

<http://www.smallcrab.com/jengkol/248-khasiat-daging-belut> diunduh tanggal 6 November 2012.

<http://padangekspres.co.id/?news=nberita&id=2735> diunduh tanggal 6 November 2012.

<http://wirasaputra.wordpress.com/2011/10/13/nilai-budaya-sistem-nilai-dan-orientasi-nilai-budaya> diunduh tanggal 1 Desember 2012.

<http://budiboga.blogspot.com/2011/02/daun-pakis-sayuran-lezat-kaya-kalsium.html> diunduh tanggal 6 November 2012.

Daftar Informan

1.
Nama : Dr. Zainal Arifin, M.Hum.
Pekerjaan : Dosen Jurusan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik, Universitas Andalas Padang
Alamat : Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik, Universitas Andalas Padang
Kampus Limau Manih, Padang
Keterangan : Narasumber Akademik

2.
Nama : Dr. Elida, M.Pd.
Pekerjaan : Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang
Alamat : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang
Jalan Hamka, Air Tawar, Padang
Keterangan : Narasumber Akademik

3.
Nama : Dini Rasjmida, B.Sc, S.Pd.
Pekerjaan : Dosen Antropologi Universitas Andalas, Padang
Alamat : Dosen Ilmu Gizi, Poltekkes, Kemenkes, Padang
Alamat : Kampus Poltekkes, Kemenkes, Siteba, Padang
Keterangan : Narasumber Akademik

4.
Nama : Prof. Dr. Ir. Raudhah Thaib, M.Sc. (Puti Reno Raudhah Thaib)
Pekerjaan : Dosen Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Padang
Alamat : Fakultas Pertanian, Universitas Andalas
Kampus Limau Manih, Padang
Keterangan : Narasumber Budaya
Ketua *Bundo Kanduang* Provinsi Sumatera Barat

5.
Nama : M. Janis Dt. Marajo Indo Mangun

Umur : 61 tahun
Suku :
Pekerjaan : Kerapatan Adat Nagari Air Tabit
Alamat : Jalan Panglima Polim, Kelurahan Padang Tengah,
Payobada, Payakumbuh
Keterangan : Narasumber Budaya

6
Nama : Damardas Dt. Ongguang Mangun Nan Putiah
Umur : 60 tahun
Suku : Mandahiliang
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Kelurahan Napar, Nagari Koto Nan Gadang,
Payakumbuh Utara
Keterangan : Narasumber Budaya

7.
Nama : Rismawati
Umur : 62 tahun
Suku : Piliang
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Rumah Dinas Bupati Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya
Ketua PKK Kabupaten Limapuluh Kota

8.
Nama : Riswan Sjaukani
Umur : 62 tahun
Suku : Kampai
Pekerjaan : Pensiunan PNS
Alamat : Jalan Anyelir No. 170 Parik Rantang, Payakumbuh
Keterangan : Narasumber Budaya
Ketua *Bundo Kanduang* Kab. Limapuluh Kota

9.
Nama : Chadijah Ahmad
Umur : 84 tahun
Suku : Chaniago
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Jorong Guguak, Nagari Guguak VIII Koto,
Kec. Guguak, Kab. Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya- *Bundo Kanduang*

10.
Nama : Rahma Siti

Umur : 85 tahun
Suku : Piliang
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Kecamatan Mungka, Kabupaten Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya-*Bundo Kanduang*

11.
Nama : Zulmainis
Umur : 50 tahun
Suku : Caniago
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Kecamatan Mungka, Kabupaten Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya-*Bundo Kanduang*

12.
Nama : Mardawati Ida
Umur : 49 tahun
Suku : Tanjung
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Kecamatan Mungka, Kabupaten Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya-*Bundo Kanduang*

13.
Nama : Yenita Arli
Umur : 36 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Kecamatan Mungka, Kabupaten Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya-*Bundo Kanduang*

14.
Nama : Usmai
Umur : 48 tahun
Suku : Jambak
Pekerjaan : Pengusaha *Randang Si Mai*, Lampasi
Alamat : Kelurahan Sungai Durian, Kec. Payakumbuh,
Kabupaten Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya

15.
Nama : Elda
Umur : 55 tahun
Suku : Caniago
Pekerjaan : Pengusaha *Randang Kokoci*
Alamat : Jorong Koto Kociak, Nagari VII Koto Talago,

- Keterangan : Kecamatan Guguak, Kab. Limapuluh Kota
: Narasumber Budaya
16.
Nama : Hj. Jarneli
Umur : 74 tahun
Suku : Dalimo
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Kecamatan Guguak, Kabupaten Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya-*Bundo Kanduang*
17.
Nama : Misna
Umur : 60 tahun
Suku : Pitopang
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Kelurahan Napar, Nagari Koto Nan Gadang,
Payakumbuh Utara
Keterangan : Narasumber Budaya
Ketua *Bundo Kanduang* Kota Payakumbuh
18.
Nama : Musra Darizal (Mak Katik)
Umur : 62 tahun
Suku : Sikumbang
Pekerjaan : Budayawan
Alamat : Siteba, Padang
Keterangan : Narasumber Budaya
19.
Nama : Dra. Izzati
Umur : 56 tahun
Suku :
Pekerjaan : PNS
Alamat : Mega Permai A.2 No.10 Tj. Pauh Payakumbuh Barat
Keterangan : Narasumber Budaya- *Bundo Kanduang*
Kec. Pangkalan Koto Baru, Kab. Limapuluh Kota
20.
Nama : Yulmidesteti
Umur : 59 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumahtangga
Alamat : Kelurahan Balai Gurun No. 1 Payakumbuh Utara
Keterangan : Narasumber Budaya-Ketua *Bundo Kanduang*
Nagari Koto Nan Gadang, Payakumbuh
- 21.

Nama : Syafni B.
Umur : 54 tahun
Suku :
Pekerjaan :
Alamat : Nagari Bandar Dalam, Kecamatan Situjuah Limo
Nagari, Kab. Limapuluh Kota
Keterangan : Narasumber Budaya-Ketua *Bundo Kanduang*
PD Ambacang, Nagari Situjuah Banda Dalam, Kec.
Situjuah Limo Nagari, Kab. Limapuluh Kota

22.

Nama : Riwayati
Umur : 63 tahun
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Jalan Dahlia No. 6 Kelurahan Padang Tinggi, Nagari
Koto Nan Ampek, Kecamatan Payakumbuh Barat
Keterangan : Narasumber Budaya-Ketua Bundo Kanduang
Nagari Koto Nan Ampek, Payakumbuh



INDEKS NAMA

A

Amir, Adriyetti, 2, 9, 24, 131
Arifin, Zainal, 131

C

Chadiyah Ahmad, 119

D

Dini Rasjmida, 121
Dt. Mangun, 98
Dt. Nagari Basa, Bahar, 131
Dt. Toeah, Hadji, 13, 14, 131

E

Elda, 125

G

Gusti Asnan, 24

H

Hadikusumo, 6

K

Koentjaraningrat, 110, 113, 131
Kusmayadi dkk, 6, 131

L

L.C. Westenenck, 19

M

Mangkuto, 16, 23
Mansoer, M.D. dkk., 10, 131
Mardawati Ida, 119, 125
Maryetti dkk, 21, 131
Musra Dahrizal Katik, 23, 26, 97,
104, 110, 112, 118, 121, 123, 127,
139

P

Pramono, 112, 131

R

Ratna, Nyoman Kutha, 5, 131
Raudhah Thaib, 25

S

Suri, Reno Andam, 23, 132
Syarifuddin, Amir, 132

W

Waridah, Siti dkk, 132
Wiranta, S. dan Hadisuwarno, H, 6,
132

Z

Zein, 25
Zulmainis, 123



INDEKS MASALAH

A

akar kayu, 13

Alam Minangkabau, 8, 9, 14

B

baralek, 2, 28, 56, 58, 71, 96, 98, 99,
100, 101, 104, 106, 112, 118, 119,
129

baskom, 48, 50, 59

batagak pangulu, 28, 96, 97, 98, 99,
112, 119

batu lado, 48, 61, 79

bekal, 2, 24, 71, 96, 104, 105, 129

besan, 99, 118, 129

blender, 61, 62, 63

Boreh Randang, 21

Budaya, 10, 11

bumbu, 3, 4, 22, 23, 26, 42, 43, 50,
61, 62, 63, 64, 73, 74, 77, 79, 85,
86, 106, 111, 113, 115, 116, 120,
123, 126, 128

D

dedak, 31, 66, 69, 75, 123

dilewakan, 21, 97

dulang berkaki, 72, 98, 119

Durian Ditakuak Rajo, 9

G

Galamai, 21

Godang di Tengah Balai, 21

Godang di Tengah Rumah, 21

Gonjong Limo, 19

goreng maco bakarambia, 98

gulai, 22, 23, 26, 66, 76, 95, 98, 100,
111, 125

Gunung Singgalang, 10

J

jaring, 58, 59

jaruak, 98

K

kalio, 22, 23, 26, 76, 95, 100

kaua padi, 21

kayu, 23, 48, 51, 59, 65, 67, 68, 85,
95, 116, 118, 119

Kebudayaan, 1, 20, 111

Kecamatan Guguak, 96, 109, 128

Kecamatan Mungka, 96, 119, 124,
128

kuali, 48, 65, 66, 74, 75, 76, 116,
117, 118, 126

kuali besi, 66, 75

Kuliner Randang, 4, 11

L

lauk, 22, 27, 77, 95, 97, 98, 102, 129

M

112, 118, 121, 123, 127, 138

malapeh kaua padi, 21

mamak, 96, 97, 99, 106, 118, 119,
129

mamak, besan, 100

mamalami cucu, 96, 98

mamunting, 21

Mangkuto, 16, 23

manyarang hari, 21

marandang, 22

marunggai, 98

menantu, 99, 101, 129

merantau, 2, 10, 24, 25, 96, 104, 129

N

nilai kebersihan, 114
nilai kesabaran, 114, 128
nilai ketelitian, 114, 128
nilai kreativitas, 114
nilai pendidikan, 114, 125, 127
nilai penghargaan, 114, 120
nilai penghematan, 114
niniak mamak, 100, 108

P

panahan ulak, 96, 99, 101, 103, 129
panci, 48, 70
pangek, 95, 98
Parang, 51
perca, 58
pisau, 48, 56
pokan, 19

R

Randang Ati, 82
Randang Ayam, 88
Randang Baluik, 84
Randang Bingkah, 78
Randang Bungo Jua, 94
Randang Cubadak Gadang, 93
Randang Dagiang Gadang, 78
Randang Daun Paku (Pakis), 92
Randang Daun-Daunan, 89
Randang Ikan Asin, 82
Randang Ikan Bili Asam, 82
Randang Ikan Rayo, 85
Randang Ikan Salai, 83
Randang Itiak, 92
Randang Jariang/Jengkol, 93
Randang Lobak Singgalang, 94
Randang Lokan, 91
Randang Pensi, 91
Randang Rabu/Paru-Paru, 81
Randang Runtiah, 80

Randang Telur Basah, 86
Randang Telur Bulat, 88
Randang Telur Garing, 85
Randang Tumbuak, 79
Randang Udang, 84, 90
Randang Udang Sayia, 84
randang., 2, 5, 7, 18, 25, 26, 27, 30,
31, 51, 65, 66, 69, 71, 77, 80, 81,
82, 85, 86, 87, 95, 103, 104, 106,
107, 108, 111, 114, 115, 116, 117,
118, 120, 121, 122, 126

S

sabut, 23, 41, 52, 65, 67, 69, 75, 116,
117
sampade, 95
sangai, 23, 65, 66, 69, 75
sapra, 72
Serbet, 58, 59

T

tabik minyak, 26, 66, 69, 74, 112,
116, 117
tahan lama, 24, 27, 70, 104, 105
Taratak Aia Hitam, 9
tulak bala, 21
tungku, 23, 65, 66, 67, 68, 74, 76, 77,
116, 117, 118, 126
tungku besi, 67
tungku tanah, 67

U

ubi kayu, 37
Upacara adat, 108

W

Warisan budaya, 1

BIODATA TIM PENELITIAN



HARIADI, lahir di Simalanggang, 18 September 1980. Menamatkan pendidikan Madrasah Aliyah Tarbiyah Islamiyah Koto Panjang Lampasi tahun 2000 dan melanjutkan pendidikan S1 di IAIN Imam Bonjol Padang Fakultas Adab Jurusan Sastra Arab tamat tahun 2005 dan menamatkan pascasarjana di IAIN Imam Bonjol Padang tahun 2010. Sejak tahun 2009 bekerja di BPNB Padang sebagai Peneliti dengan jabatan Peneliti Pertama. e-mail: h.adi22@yahoo.co.id

ERNATIP, lahir di Limapuluh Kota, 21 Januari 1965. Menamatkan SMEA di Bangkinang-Riau lulus tahun 1984, melanjutkan pendidikan S1 di Universitas Lancang Kuning, Pekanbaru Jurusan Sastra Indonesia lulus tahun 1992. Diangkat sebagai PNS tahun 1998 di BKSNT Padang (dahulu) dan BPNB Padang (Sekarang) sebagai Peneliti dengan jabatan Peneliti Madya. e-mail : ernatip@gmail.com



SILVIA DEVI, lahir di Tanjung Karang, Lampung, 16 Juni 1981. Menamatkan SMU di Jakarta, yakni SMUN 65 Kebun Jeruk pada tahun 2000 dan melanjutkan pendidikan S1 di Jurusan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Andalas Padang lulus tahun 2004. Sejak tahun 2005 bekerja di BPSNT Padang (dahulu) dan BPNB Padang (sekarang), tahun 2012 sebagai Peneliti dengan Jabatan Peneliti Muda. e-mail: silvia160681@yahoo.co.id

REZA LAHARDO, lahir di Panyakalan, 9 Mei 1983. Menamatkan pendidikan di MAN Nurul Maulid Muaro Paneh tahun 2001. Melanjutkan pendidikan S1 di Jurusan Sastra Minangkabau Fakultas Sastra Universitas Andalas Padang tamat tahun 2006. Sejak tahun 2008 bekerja di BPNB Padang sebagai staf di Bagian Pusat Dokumentasi dan Publikasi. e-mail: reza_solok@yahoo.com



YOKAY., lahir di Padang, 9 April 1979. Menamatkan SMA tahun 1997 di SMAN 6 Padang. Sejak tahun 2004 bekerja di BPNB Padang sebagai staf di Bagian Administrasi. e-mail : yofira2012@gmail.com

YULISMAN, lahir di Lubuak Sikapiang, 28 Maret 1969. Menamatkan SMA tahun 1988 di SMA Lubuak Sikapiang, melanjutkan pendidikan di STIA tahun 1997 dan D4 di Teknik Sipil Politeknik Universitas Andalas Jurusan Irigasi dan Rawa tamat tahun 2009. Sejak tahun 2011 bekerja di BPSNT Padang.



AGUSTINAWARNI, lahir di Sitingkah Tapi, 15 Agustus 1968. Menamatkan SMAN Srientokan tahun 1987. Sejak tahun 1998 bekerja di BPNB Padang sebagai staf di Bagian Administrasi.
e-mail: agustina_warni@yahoo.com

KADRIL, lahir di Padang, 12 November 1973. Menamatkan SMA di SMA 5 Padang tahun 1992, melanjutkan pendidikan S1 jurusan Hukum di Universitas Taman Siswa tamat tahun 2011. Bekerja di BPNB Padang sebagai staf di Bagian Administrasi.



SURIANI, lahir di Padang 6 Juni 1981. Menamatkan pendidikan MAN 1 Padang tahun 2000, dan melanjutkan di Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam di IAIN Imam Bonjol Padang tamat tahun 2005. Sejak tahun 2005 bekerja di BPNB Padang sebagai honorer.
e-mail: anisuriani21@ymail.com

NURMAN, lahir di Padang, tanggal 11 Nopember 1973. Alamat di Jalan Raya Belimbing nomor 16A, Kuranji Padang. Honor di Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang dari tahun 2007.



INVENTARISASI PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA

Randang

MINANGKABAU
Warisan Leluhur yang Mendunia

Berbagai macam *Randang* Minangkabau yang telah ditampilkan di dalam *booklet* ini, bila ditinjau dari bahan baku pembuatannya terdiri dari protein hewani dan protein nabati. Bahan baku yang terdiri dari protein hewani adalah berbagai jenis daging, berbagai jenis ikan, dan berbagai jenis unggas. Sedangkan yang berbahan baku protein nabati dapat dikelompokkan kepada yang berbahan baku sayuran, buah-buahan dan umbi-umbian.

Bila ditinjau dari aspek penggunaan, *randang* dapat di kelompokkan sebagai berikut; (1) sebagai sajian dalam upacara adat, yang termasuk dalam kategori ini antara lain, *Randang Gadang*, *Randang Bingkah*, *Randang Ikan Rayo*; (2) sebagai penahan ulak (cadangan makanan) yang termasuk kategori ini antara lain, *Randang Gadang*, *Randang Bingkah*, *Randang Runtiah* dan *Randang Baluik*; (3) sebagai sajian sehari-hari yang termasuk kategori ini antara lain, *Randang Talua Basah*, *Randang Paku*, *Randang Cubadak* dan *Randang Kantang*; (4) sebagai bekal atau oleh-oleh, yang termasuk kategori ini antara lain, *Randang Talua Kariang*, *Randang Baluik*, dan *Randang Runtiah*. Pengelompokan di atas tidak bersifat kaku, karena satu macam *randang* bisa saja digunakan dalam berbagai kesempatan.

BPNB PADANG



Perp
Jen

ISBN



978-602-8742-49-8