



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
13





641.30813
HAR r

KATA PENGANTAR



Puji dan rasa syukur yang mendalam kami utarakan kehadiran Allah SWT, berkat rahmat dan hidayah-Nya tim Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang* dapat melaksanakan tahap - demi tahap kegiatan. Salah satu hasil dari kegiatan tersebut adalah *booklet* berbagai macam *randang* yang ada di Minangkabau. Inventarisasi ini merupakan salah satu kegiatan di Kantor Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tahun anggaran 2012.

Inventarisasi ini sebagai upaya mencatat, menghimpun dan menggali berbagai macam *randang* yang ada di masyarakat Minangkabau. Inventarisasi ini diharapkan akan memberikan suatu sumbangan terhadap pelestarian kekayaan budaya bangsa, khususnya suku bangsa Minangkabau. Dengan adanya *booklet* berbagai macam *randang* ini, diharapkan akan memberikan kemudahan bagi generasi muda untuk mengetahui kekayaan budaya yang dimiliki oleh suku bangsa Minangkabau.

Tim berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan baik moril maupun materil. Secara khusus tim mengucapkan terimakasih kepada Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang, kepada Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, kepada pemerintah Kabupaten Lima Puluh Kota, kepada ketua tim penggerak PKK Kabupaten Lima Puluh Kota, kepada ketua Bundo Kanduang Kabupaten Lima Puluh Kota, dan kepada seluruh informan yang telah memberikan informasi yang sangat berharga bagi terwujudnya *booklet* ini.

Sebagai sebuah hasil kerja manusia, tentu saja *booklet* ini mempunyai sisi kelemahan yang perlu disempurnakan, oleh karena itu, tim mengharapkan sumbang saran dari pembaca semua, demi kesempurnaan *booklet* ini. Akhirnya, tim invetarisasi berharap *booklet* ini bermanfaat dalam rangka pelestarian budaya dan pembentukan karakter bangsa.

Padang, Desember 2012
Ketua Tim,

ttd

Hariadi, S.S, M.A

NIP. 198009182009021001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN - DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA - PADANG
[WILAYAH KERJA SUMBAR - BENGKULU - SUMSEL]

KATA SAMBUTAN

Kepala BPNB - Padang

Bismillahirrohmanirrohim

Sebuah suku bangsa dikenal karena kekhasan budayanya. Kekayaan sebuah budaya dapat diketahui dari karya budaya yang dihasilkan. UNESCO mengelompokkan 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 budaya dengan budaya lainnya tidak lagi jelas. Dalam kondisi seperti itu, suatu budaya terancam hilang bila tidak ada usaha sungguh-sungguh untuk melestarikannya. Kehilangan budaya berarti kehilangan identitas dan jatidiri suatu bangsa.

Pemerintah Indonesia berusaha untuk melestarikan budaya 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 *Randang* di Minangkabau. Salah satu hasil Inventarisasi tersebut adalah *booklet* bermacam-macam *randang* Minangkabau.

Saya menyambut gembira atas terwujudnya *booklet* berbagai macam *randang* yang ada di Minangkabau tersebut. *Booklet* ini bisa berperan sebagai pintu masuk untuk mempelajari *randang Minangkabau* lebih jauh. Mudah-mudahan karya ini memberikan berkontribusi positif terhadap pelestarian budaya dan pembangunan jati diri bangsa.

Padang, Desember 2012
Kepala BPNB Padang,
ttd

Drs. Nurmatias

NIP. 19691226 199703 1 001





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* yang 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.

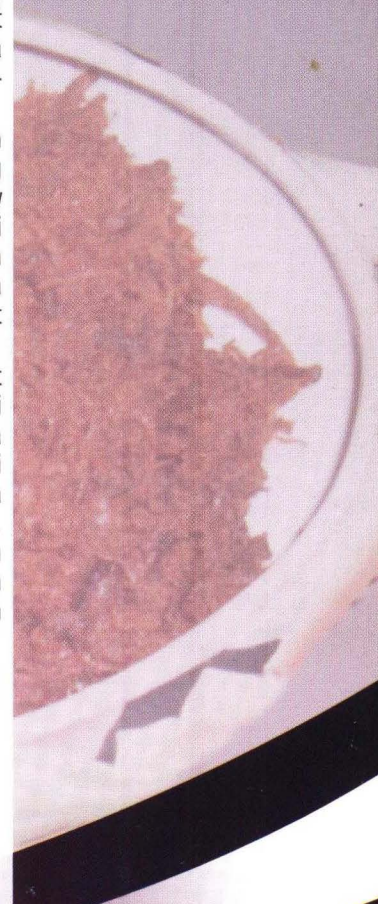
Keberadaan *randang* di Kabupaten Lima Puluh Kota saat ini juga telah merambah industri rumah tangga. Pelbagai industri rumah tangga yang memproduksi *randang* bermunculan, hal ini tentu saja menjadikan *randang* selalu tersedia di pasaran dan semakin mudah untuk dibawa kepelbagai daerah di Indonesia 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 *booklet* 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 salah satu lokasi Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang*. Kami berharap *booklet* 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 jatidiri bangsa.

Payakumbuh, Desember 2012
Ketua Tim Penggerak PKK
Kabupaten Lima Puluh Kota,

ttd

Ny. Rismawati Alis Marajo



DAFTAR ISI



Kata Pengantar			i
Sambutan Kepala BPNB Padang			ii
Sambutan Tim Penggerak PKK Kab. Lima Puluh Kota			iii
Berbagai macam bahan yang dijadikan <i>randang</i>			1
Berbagai macam bahan campuran <i>randang</i>			3
Berbagai macam bumbu yang digunakan untuk membuat <i>randang</i>			4
Berbagai macam peralatan memasak <i>randang</i> .			6
<i>Randang Gadang</i>	7	<i>Randang Ayam</i>	22
<i>Randang Bingkah</i>	8	<i>Randang Itiak</i>	23
<i>Randang Ikan Rayo</i>	9	<i>Randang Udang</i>	24
<i>Randang Tumbuak</i>	10	<i>Randang Lokan</i>	25
<i>Randang Rabu</i>	11	<i>Randang Pensi</i>	26
<i>Randang Ati</i>	12	<i>Randang Cubadak</i>	27
<i>Randang Bili Asam</i>	13	<i>Randang Paku</i>	28
<i>Randang Ikan Asin</i>	14	<i>Randang Ubi Kayu</i>	29
<i>Randang Ikan Masiak / Salai</i>	15	<i>Randang Jariang</i>	30
<i>Randang Udang Sayia</i>	16	<i>Randang Daun Kayu</i>	31
<i>Randang Baluik</i>	17	<i>Randang Incek kacang</i>	32
<i>Randang Talua Basah</i>	18	<i>Randang Kantang</i>	33
<i>Randang Talua Bulek</i>	19	Biodata Tim	35
<i>Randang Talua Kariang</i>	20	Penutup	
<i>Randang Runtiah</i>	21		

BIODATA

TIM INVENTARISASI *RANDANG*



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. 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. Jabatan Peneliti Madya. E-mail : ernatip@gmail.com



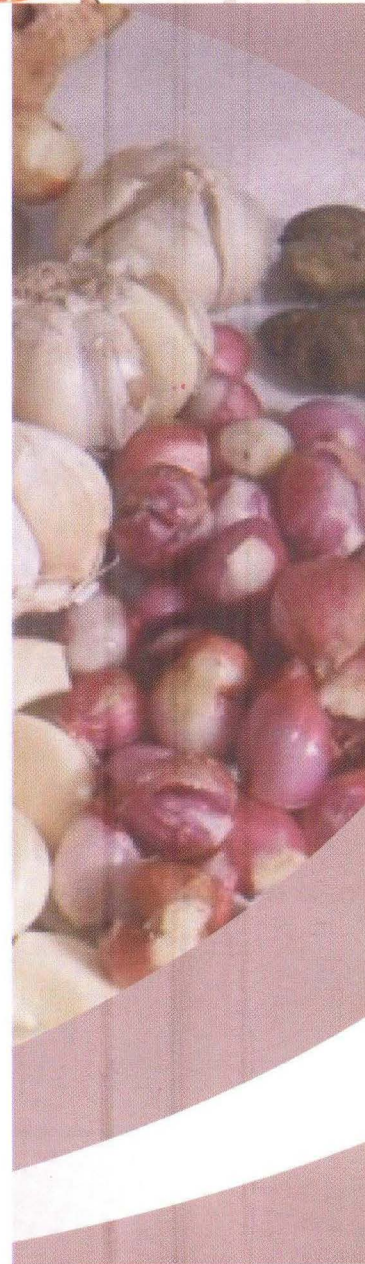
SILVIA DEVI, lahir di Tanjung Karang, Lampung 16 Juni 1981. Menamatkan SMU di Jakarta yakni SMUN 65 Kebun Jeruk pada tahun 2000 dan melanjutkan pendidikan S1 di Jurusan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Andalas Padang dan lulus tahun 2004. Sejak tahun 2005 bekerja di BPSNT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



REZALAHARDO, 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



YOKA. Y, 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



B I O D A T A

TIM INVENTARISASI *RANDANG*



YULISMAN, lahir di 28 Maret 1969. Menamatkan SMA tahun 1988 di SMA Lubuk Sikaping, 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



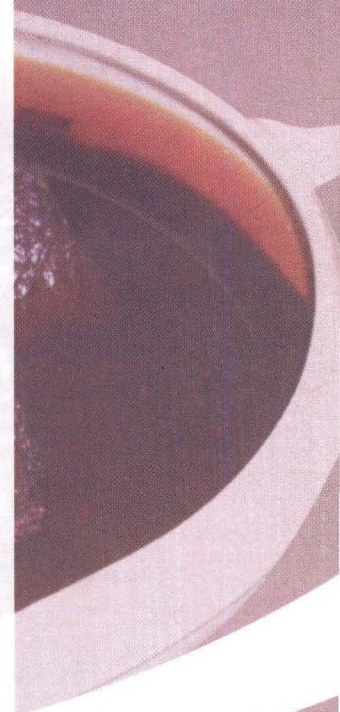
KADRIL, lahir di Padang 12 November 1973. Menamatkan SMA di SMA 5 Padang tahun 1992, melanjutkan pendidikan S1 jurusan Hukum di Universitas Taman Siswa tamat tahun 2011 Sejak tahun bekerja di BPNB Padang sebagai staf di Bagian Administrasi.



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. E-mail: anisuriani21@ymail.com



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





Bahan-bahan



Daging Sapi



Belut



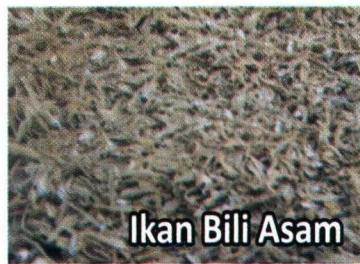
Hati



Ayam



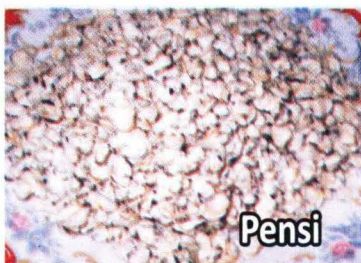
Telur



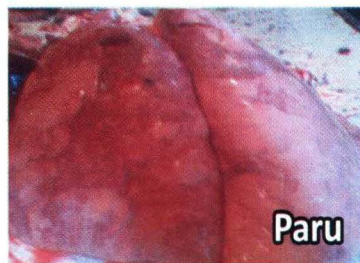
Ikan Bili Asam



Udang Basah



Pensi



Paru

Bahan-bahan



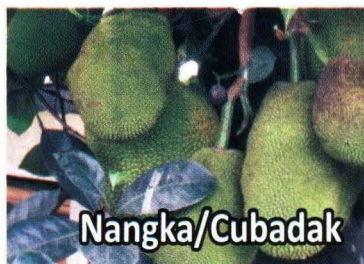
Udang Sayia



Ikan Asin



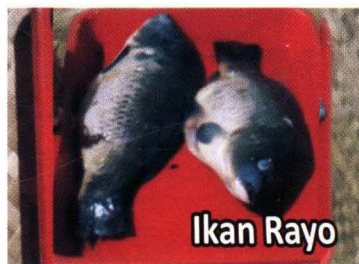
Ikan Mosiak/Salai



Nangka/Cubadak



Jariang/Jengkol



Ikan Rayo



Lokan



Itik



Belut Kering



Bahan Campuran Randang

Berbagai macam daun yang biasa dipakai untuk mencampur randang :



Daun Lapuak-lapuak



Daun Palangéh



Daun Surian



Daun Mali-mali

Berbagai macam bahan campuran yang biasa dipakai untuk mencampur randang :



Biji Kacang



Pakis/Paku



Kentang



Irisan Kelapa



Ubi Kayu



Nenas

Rempah – rempah

Berbagai macam rempah yang digunakan untuk membuat randang :





Rempah – rempah

Berbagai macam rempah yang digunakan untuk membuat randang :



Jeruk Nipis



Daun Salam



Ketumbar



Daun Pinjolang



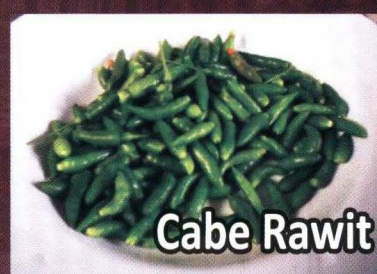
Asam Kandis



Kemiri



Garam



Cabe Rawit

Alat-alat

Berbagai macam peralatan memacam randang :



Kuali Besi



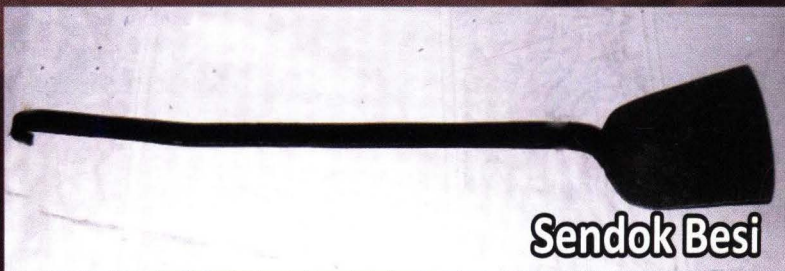
Batu Lado



Kacik



Pisau



Sendok Besi



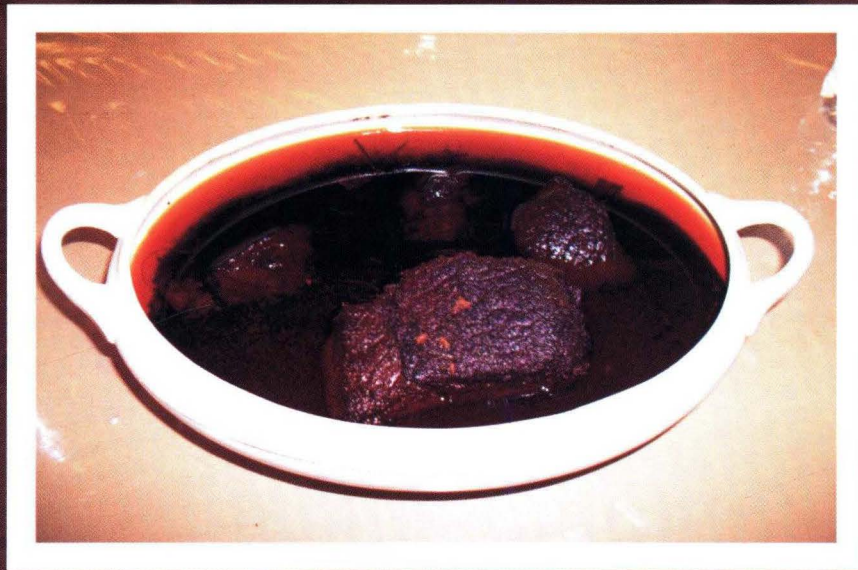
Pengukur Kelapa



Tungku Tanah



Randang Gadang (Besar)



Dinamakan *Randang Gadang* karena ukuran daging yang digunakan untuk membuat randang ini berukuran besar. Satu kilo daging biasanya dipotong menjadi dua atau tiga potong saja. *Randang gadang* biasanya dibuat pada acara *batagak pangulu*, *baralek*, menunggu kelahiran anak dan hari raya.

Randang Bingkah

Dinamakan **randang bingkah** karena *randang* ini berupa *bingkah* (potongan kecil-kecil).



Satu Kg daging biasanya dipotong menjadi empat puluh *bingkah*. Namun, tidak semua nagari di Minangkabau memakai istilah ini, pada sebagian nagari disebut *randang daging*. *Randang Bingkah* biasanya dicampur dengan irisan daging kelapa, kentang kecil-kecil, biji kacang buncis, maupun singkong. Khusus di Nagari Mungka *Randang bingkah* dicampur dengan irisan kelapa ini digunakan untuk *maanta nasi* (mengundang keluarga dekat untuk acara pesta perkawinan) dan *menjapuik Minantu* (menjemput menantu).



Randang Ikan Rayo



Dinamakan *Randang Ikan Rayo* karena bahan baku utamanya adalah ikan Rayo atau ikan Mas. Ikan Rayo yang biasa digunakan adalah yang beratnya setengah sampai satu Kg. Proses merendang ikan Rayo ini harus sangat hati-hati agar daging ikan tidak hancur. *Randang Ikan Rayo* termasuk *samba adat* di nagari Mungka. Selain itu, *Randang Ikan Rayo* juga dibuat sabagai makanan sehari-hari.

Randang Tumbuak



Dinamakan *Randang Tumbuak* karena daging yang akan dijadikan *randang ditumbuak* (dihancurkan dengan cara ditumbuk menggunakan peralatan seperti lesung, lumpang, atau penggilingan dari batu). Setelah daging hancur dicampur dengan kelapa gongseng, dan dibulatkan seperti bakso. *Randang Tumbuak* ini dibuat untuk sajian *baralek* di nagari Koto Nan Ampek Payakumbuh dan juga biasa dibuat untuk makanan sehari-hari.



Randang Rabu / Paru



Dinamakan *Randang Rabu* karena terbuat dari *rabu* (paru) Sapi atau Kerbau. Proses pengolahan *rabu* untuk dijadikan *randang* sedikit berbeda dari *randang daging*, karena sifat *rabu* yang mudah mengembang. *Randang Rabu* ini di beberapa nagari di Minangkabau dibuat untuk dihidangkan dalam acara *baralek*, makanan sehari-hari dan juga dibuat oleh industri rumah tangga untuk dipasarkan.

Randang Hati



Dinamakan *Randang Ati* karena terbuat dari *Ati* (Hati) Sapi atau Kerbau. Proses pengolahan Hati untuk dijadikan *randang* perlu trik tersendiri, karena sifat hati yang mudah mengeras. *Randang Ati* ini di beberapa nagari di Minangkabau dimasak untuk dihidangkan dalam acara *baralek*, makanan sehari-hari dan juga dibuat oleh industri rumah tangga untuk diperdagangkan.

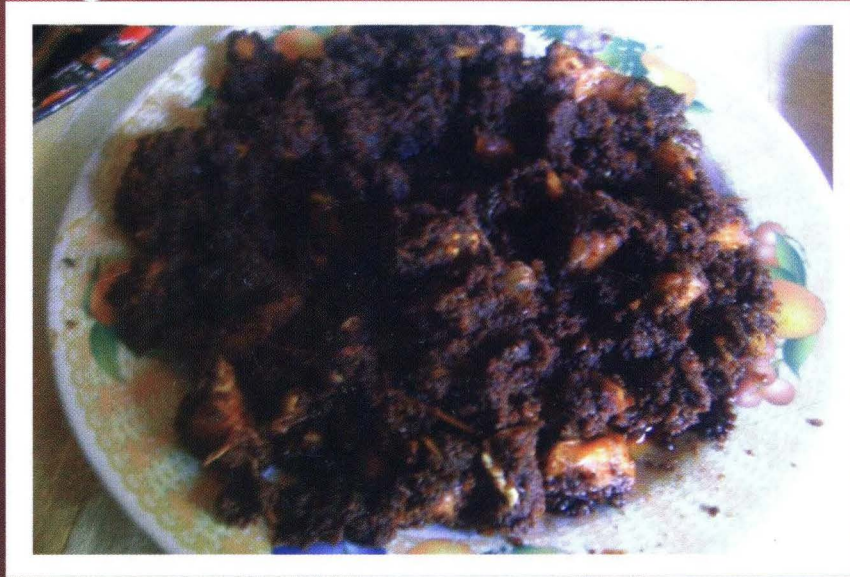


Randang Bili Asam



Dinamakan *Randang Bili Asam* karena terbuat dari ikan *Bili* (sejenis ikan berukuran kecil, tipis dan rasanya tawar). *Randang Bili Asam* adalah *randang* khas dari nagari Pangkalan. *Randang Bili Asam* adalah satu jenis makanan untuk acara *baralek* dan juga dibuat untuk makanan sehari-hari.

Randang Ikan Asin



Dinamakan *Randang Ikan Asin* karena terbuat dari ikan yang diasinkan (Ikan yang diasinkan dari jenis ikan air tawar melalui proses direbus dengan garam dan dijemur sampai kerin. Jenis ikan yang biasanya diasinkan adalah ikan *Buang*, ikan jenis ini mempunyai daging yang tebal. *Randang Ikan Asin* adalah *randang* khas dari nagari Pangkalan. *Randang Ikan Asin* adalah salah satu jenis *randang* untuk acara *baralek* dan juga biasa dibuat untuk makanan sehari-hari.



Randang Ikan Masiak / Salai



Dinamakan *Randang Ikan Salai* karena terbuat dari ikan *salai* (ikan sungai yang dikeringkan dengan proses pengasapan. Jenis ikannya adalah ikan lais, motan, dan bauang). *Randang Ikan Salai* adalah *randang* khas dari nagari Pangkalan. *Randang Ikan Salai* merupakan salah satu jenis *randang* untuk acara *baralek* dan juga biasa dibuat untuk makanan sehari-hari.

Randang Udang Sayie



Dinamakan *Randang udang Sayie* karena terbuat dari udang *sayie* (udang yang berukuran kecil yang dijemur sampai kering, warnanya putih kekuning-kuningan dan rasanya tawar). *Randang Udang Sayie* adalah *randang* khas dari nagari Pangkalan. *Randang Udang sayie* ini merupakan salah satu jenis *randang* untuk acara *baralek* dan juga biasa dibuat untuk makanan sehari-hari.



Randang Baluik



Dinamakan *Randang Baluik* karena bahan baku utamanya adalah belut. Terdapat beberapa cara *merandang* belut antara lain; Belut basah langsung *dirandang*; belut digoreng atau dibakar terlebih dahulu. *Randang Baluik* biasanya dicampur dengan berbagai jenis daun seperti daun Surian, daun Lapuak-Lapuak, daun Palangeh, dan daun Mali-Mali. *Randang Baluik* di beberapa nagari di Minangkabau merupakan sajian untuk acara *baralek*, disamping itu *randang baluik* juga biasa menjadi bekal bagi jamaah haji ke tanah suci, bekal bagi anak-anak yang sedang menuntut ilmu dan sebagai makanan sehari.

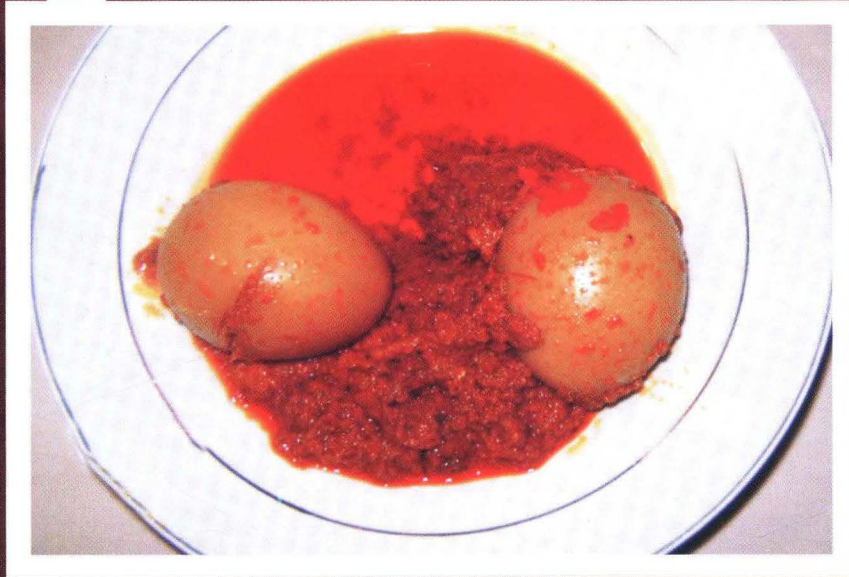
Randang Talua Basah



Dinamakan *Randang Talua Basah* karena *randang* ini tidak sampai kepada tahap garing. Proses pembuatannya, telur dikocok dan dicampur dengan tepung. Adonan dikukus, di potong-potong, kemudian direndang. *Randang Talua basah* ini biasanya menjadi salah satu makanan yang dihidangkan dalam acara *baralek* dan juga biasa dibuat sebagai makanan sehari-hari.



Randang Talua Bulek



Dinamakan *randang Talua Bulek* (rendang telur bulat) karena telur yang direndang adalah telur bulat. Proses pembuatannya, telur terlebih dahulu direbus dan dibuang kulitnya, kemudian direndang. *Randang Talua Bulek* ini adalah makanan yang biasa dibuat sebagai makan sehari-hari. Rumah makan dan restoran padang biasanya menyediakan menu ini.

Randang Talua Kariang



Dinamakan *Randang Talua kariang* karena *randang* jenis ini sampai kepada tahap kering seperti kerupuk. Proses pembuatannya, telur di kocok dan diaduk dengan tepung kemudian dikukus atau didadar, setelah dikukus atau didadar dipotong-potong, kemudian digoreng, selanjutnya baru direndang. *Randang talua kariang* ini banyak dibuat di industri rumah tangga sebagai oleh-oleh. Sentra industri *randang talua kariang* ini terdapat terutama di nagari Sungai Durian, Payakumbuh.



Randang Runtiah



Dinamakan *Randang Runtiah* karena daging yang akan dijadikan untuk membuat *randang* ini *diruntiah* (disuir-suir) setelah direbus terlebih dahulu. *Randang runtiah* ini merupakan salah satu kreasi dalam membuat *randang* bagi masyarakat Minangkabau. *Randang runtiah* biasanya dibuat sebagai makanan sehari-hari di keluarga. Saat ini, *randang runtiah* juga telah menjadi salah satu jenis *randang* yang dibuat oleh industri rumah tangga untuk dipasarkan.

Randang Ayam



Dinamakan *Randang ayam* karena bahan baku utamanya adalah daging ayam. Ayam yang bagus untuk *randang* adalah ayam kampung, sebab tekstur dagingnya lebih padat sehingga saat direndang dagingnya tidak hancur. Rendang ayam ini biasa dibuat untuk makanan sehari-hari. Rumah makan atau restoran Padang biasanya membuat rendang ayam sebagai salah satu menu makanannya.



Randang Itiak



Dinamakan *Randang Itiak* karena terbuat dari gaging *Itiak* (itik). Jenis itik yang biasa direndang adalah itik sawah. Proses pengolahannya harus sangat hati-hati agar amis daging itik bisa hilang. *Randang Itiak* biasanya dibuat untuk makanan sehari-hari.

Randang Udang



Dinamakan dengan *Randang Udang* karena bahan baku utamanya adalah udang. Udang yang digunakan adalah yang seukuran ibu jari atau kelingking orang dewasa. *Randang udang* ini di beberapa nagari di Minangkabau dijadikan sebagai salah satu menu acara *baralek*, selain itu sebagai bekal bagi anak-anak yang sedang menuntut ilmu dan juga sebagai makanan sehari-hari.



Randang Lokan



Dinamakan dengan *Randang Lokan* karena bahan baku utamanya adalah Lokan. Lokan adalah sejenis kerang yang banyak terdapat di muara sungai. *Randang Lokan* ini di beberapa nagari di Minangkabau dijadikan sebagai salah satu menu acara *baralek*, selain itu juga sebagai makanan sehari-hari.

Randang Pensi



Dinamakan *Randang pensi* karena bahan baku utama pembuatan randang ini adalah *pensi* (sejenis kerang yang biasa hidup di dasar sungai atau danau). *Pensi* yang sudah dikumpulkan direbus untuk memudahkan mengeluarkan dagingnya dari dalam cangkangnya. Daging pensi kemudian direndang. Randang pensi biasa dibuat untuk makanan sehari-hari di dalam keluarga.



Randang Cubadak

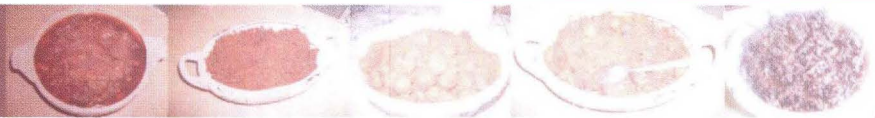


Dinamakan *randang cubadak* karena bahan utamanya adalah *cubadak*. Jenis *cubadak* yang digunakan adalah *cubadak* yang masih muda. Randang ini biasanya dicampur dengan ikan teri atau jenis ikan kering lainnya. Randang Cubadak ini biasanya dibuat untuk makanan sehari-hari dan sebagai bekal anak-anak yang sedang menuntut ilmu pengetahuan dan tinggal jauh dari orang tua.

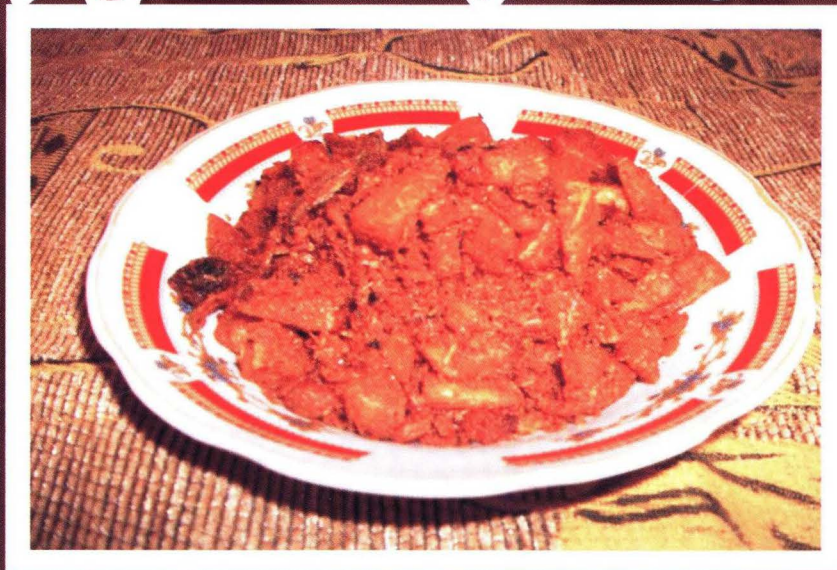
Randang Paku



Dinamakan *randang* Paku karena bahan utamanya adalah *Paku*. Jenis *paku* yang digunakan adalah yang sudah mengembang daunnya. Pemakaian daun *paku* yang belum mengembang akan berpengaruh kepada keawetan *randang*. *Randang* ini biasanya dicampur dengan udang halus yang telah dikeringkan. *Randang paku* ini di beberapa nagari di Minangkabau dijadikan sebagai salah satu hidangan acara *baralek*, disamping itu juga dibuat untuk makanan sehari-hari dan sebagai bekal anak-anak yang sedang menuntut ilmu pengetahuan dan tinggal jauh dari orang tua.



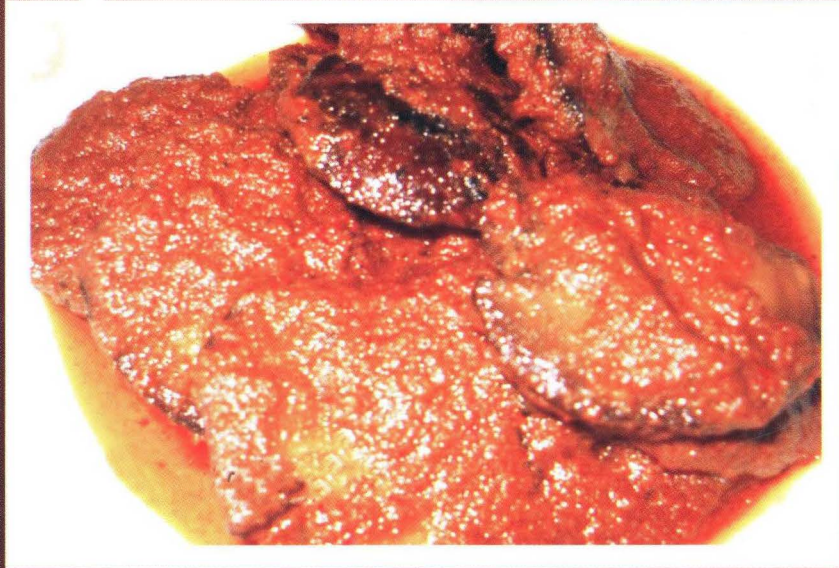
Randang Ubi Kayu



Dinamakan *randang ubi* karena bahan baku utamanya adalah ubi kayu. Ada dua cara pembuatan *randang ubi*; pertama, ubi dipotong-potong kemudian langsung direndang; kedua, ubi di goreng terlebih dahulu setelah itu direndang. *Randang Ubi* biasa dicampur ikan teri atau jenis ikan kering lainnya. *Randang ubi* biasa dibuat untuk makanan sehari-hari



Randang Jariang / Jengkol



Dinamakan *Randang Jariang* karena bahan baku pembuatannya adalah jariang (jengkol). *Jariang* yang digunakan haruslah yang sudah sempurna tuanya. *Jariang* direbus sampai lunak terlebih dahulu sebelum direndang. *Randang Jariang* biasa dibuat untuk makanan sehari-hari.



Randang Daun-daunan



Dinamakan *Randang Daun-Daunan* karena terdiri dari berbagai jenis daun-daunan yang dijadikan bahan baku *randang* ini. Bagian daun yang dijadikan *randang* adalah bagian pucuknya. Daun-daun yang biasa digunakan sebagai berikut; daun Surian; daun Jirak; daun Mali-Mali; daun Rambai; daun Mangga; daun Arbai, dan daun pokat. *Randang* daun-daunan ini bisa dibuat untuk makanan sehari-hari.

Randang Incek Kacang



Dinamakan *randang incek kacang* karena terbuat dari *incek kacang* (biji kacang). Jenis kacang yang biasa digunakan adalah *kacang paga* atau *kacang randang* (sejenis kacang buncis). *Randang incek kacang* di beberapa nagari di Minangkabau dijadikan sebagai *samba adat* dan juga dimasak untuk makanan sehari-hari.



Randang Kantang



Dinamakan *Randang Kantang* karena terbuat dari *kantang* (kentang). Jenis kentang yang digunakan adalah yang berukuran kecil. Orang Minangkabau biasa menyebutnya *Kantang Randang*. *Randang Kantang* biasanya dicampur dengan daging. *Randang kantang* biasanya dibuat untuk acara *baralek*, sebagai makanan sehari-hari.

“RANDANG MINANGKABAU”

Warisan Leluhur yang Mendunia





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN - DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA - PADANG
[WILAYAH KERJA SUMBAR - BENGKULU - SUMSEL]

KATA SAMBUTAN

Kepala BPNB - Padang

Bismillahirrohmanirrohim

Sebuah suku bangsa dikenal karena kekhasan budayanya. Kekayaan sebuah budaya dapat diketahui dari karya budaya yang dihasilkan. UNESCO mengelompokkan 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 budaya dengan budaya lainnya tidak lagi jelas. Dalam kondisi seperti itu, suatu budaya terancam hilang bila tidak ada usaha sungguh-sungguh untuk melestarikannya. Kehilangan budaya berarti hilangnya identitas dan jatidiri suatu bangsa.

Pemerintah Indonesia berusaha untuk melestarikan budaya 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 *Randang* di Minangkabau. Salah satu hasil Inventarisasi tersebut adalah *booklet* bermacam-macam *randang* Minangkabau.

Saya menyambut gembira atas terwujudnya *booklet* berbagai macam *randang* yang ada di Minangkabau tersebut. *Booklet* ini bisa berperan sebagai pintu masuk untuk mempelajari *randang Minangkabau* lebih jauh. Mudah-mudahan karya ini memberikan berkontribusi positif terhadap pelestarian budaya dan pembangunan jati diri bangsa.

Padang, Desember 2012
Kepala BPNB Padang,
ttd

Drs. Nurmatias

NIP. 19691226 199703 1 001



Perpustakaan
Jenderal

6