



PEMETAAN VARIASI RENDANG DI SUMATERA BARAT

Gusriani¹, Rery Novio²

Program Studi Geografi, FIS, Universitas Negeri Padang

Email: gusriani1708@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Sumatera Barat mengingat Sumatera Barat memiliki kuliner unik yang mendunia. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui varian-varian rendang yang ada di Sumatera Barat, 2) mengetahui persebaran varian rendang yang ada di Sumatera Barat melalui pemetaan dengan memanfaatkan Sistem Informasi Geografis (SIG). Teknik analisis model interaktif melalui komponen pengumpulan data, reduksi data, dan sajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. menggunakan data primer melalui wawancara dengan perempuan minang di Kabupaten dan Kota yang ada di Sumatera Barat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat empat belas variasi rendang yang tersebar di Sumatera Barat yaitu rendang daging sapi, rendang ayam, rendang telur, rendang rabu atau paru, rendang paku, rendang bada maco, rendang cubadak (nangka), rendang pucuk ubi (daun singkong), rendang pensi, rendang lokan, rendang bungo jua (bunga johar), rendang belut, rendang ikan, rendang babi.

Kata Kunci — Pemetaan, Rendang, Variasi

ABSTRACT

This research was conducted in West Sumatra considering that West Sumatra has a unique culinary worldwide. Therefore, the research objectives of this study were 1) to find out the rendang variants in West Sumatra, 2) to find out the distribution of rendang variants in West Sumatra through mapping, by utilizing the Geographic Information System (GIS). Interactive model analysis techniques through components of data collection, data reduction, and data presentation and drawing conclusions or verification. using primary data through interviews with Minang women in regencies and cities in West Sumatra. The conclusion of this study is that there are fourteen variations of rendang spread across West Sumatra, namely beef rendang, chicken rendang, egg rendang, Wednesday or lung rendang, rendang spikes, bada maco rendang, cubadak rendang (jackfruit), yam shoots rendang (cassava leaves), pensi rendang, lokan rendang, bungo jua rendang (johar flower), eel rendang, fish rendang, pork rendang.

Keywords — Mapping, Rendang, Variation

¹Mahasiswa Jurusan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

²Dosen Jurusan Geografi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan dengan jumlah 34 provinsi yang kaya dengan keberagaman budaya seperti kesenian, rumah adat, pakaian tradisional, hingga kuliner daerah. *culinary* dalam bahasa Inggris berarti segala sesuatu yang berkaitan dengan masak-memasak, sedangkan dalam bahasa Indonesia hal tersebut diistilahkan dengan kata kuliner. Kuliner merupakan salah satu bentuk budaya yang memiliki kaitan erat dengan masyarakat. Selain fungsi makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki kandungan filosofi dan nilai-nilai sejarah.

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing, makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, Dkk, 2013). Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Dimana setiap daerah memiliki berbagai makanan khas dan beragam ciri khas

serta keunikan yang berbeda dari daerah satu dengan daerah lainnya melalui bumbu khas yang digunakan yang kemudian menjadi identitas dari daerah tersebut.

Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi yang ada di Indonesia yang terletak di pesisir barat di bagian tengah pulau Sumatera yang memiliki berbagai macam kuliner yang tersebar di setiap daerahnya salah satunya adalah rendang. Rendang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat minangkabau Sumatera Barat. Biasanya rendang disajikan dalam rangka acara adat seperti acara pernikahan, ‘makan bajamba’ dan acara-acara penting lainnya. Pada saat ini rendang sudah bisa dijumpai dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara.

Semakin berkembangnya kebutuhan informasi pada era modern ini, mendukung semakin berkembangnya Sistem Informasi Geografi (SIG). Dengan memanfaatkan SIG memungkinkan dilakukannya integrasi data spasial dari sumber yang berbeda. SIG mampu menganalisis, dan memvisualisasikan gabungan dari beberapa data (Danoedoro, 1996). Inilah yang menjadi salah satu alasan semakin berkembangnya pemanfaatan SIG dalam berbagai bidang, termasuk dalam bidang kuliner rendang di Sumatera Barat. Dengan adanya SIG peta tidak lagi menjadi hasil akhir dalam suatu kegiatan karena SIG

dapat memudahkan analisis peta-peta yang dihasilkan. Bahkan peta yang dihasilkan dapat memberikan informasi terkait bidang kuliner rendang yang tersebar di Sumatera Barat.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Dimana penelitian ini akan memberikan gambaran tentang sebaran varian Rendang yang ada pada wilayah Sumatera Barat. deskriptif adalah metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat sifat, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual, akurat mengenai fakta-fakta dan hubungan antara fenomena yang diselidiki.

ini berlokasi di provinsi Sumatera Barat, penelitian dilakukan pada wilayah ini karena makanan khas atau ciri khas rendang itu berasal dari Sumatra Barat dengan khasnya masing masing di setiap Kabupaten atau Kota di Sumatra Barat. Sehingga akan di peroleh varian rendang di setiap Kabupaten atau Kota di Sumatra Barat.

Informan penelitian adalah orang-orang yang dapat memberikan informasi. Informan penelitian adalah sesuatu baik orang, benda ataupun lembaga (Organisasi) yang sifat keadaan diteliti (Sukandarumidi,

2002). Informan dalam penelitian ini adalah perempuan yang berusia lebih dari 50 tahun ke atas yang asli berdomosili di setiap daerah Kabupaten dan Kota yang ada di Sumatera Barat yang dianggap memahami tentang rendang.

Dalam penelitian teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti yaitu, Wawancara dilakukan secara terstruktur dan pertanyaan sudah dipersiapkan oleh peneliti terlebih dahulu sehingga walaupun narasumber berbeda akan diberi pertanyaan yang sama dan dengan pola yang sama.

Teknik digunakan teknik analisis model interaktif melalui komponen pengumpulan data, reduksi data, dan sajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Komponen-komponen tersebut saling berkaitan serta menentukan hasil akhir analisis. Sebagai penjelasan mekanisme analisis yang mencerminkan keterkaitan antar tahapan yang dikenal sebagai skema model interaktif (Miles dan Huberman, 1992).

Untuk data sebaran variasi rendang menggunakan data primer dengan cara mengambil sampel pada populasi yang ada dengan tujuan sampel mampu mewakili populasi yang ada di Sumatera Barat selain itu pengambilan data sampel digunakan agar mempermudah peneliti dalam melakukan penelitian. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah

melakukan wawancara dengan Bundo Kanduang di Kabupaten dan Kota yang ada di Sumatera Barat

Pengumpulan data dilakukan dengan mencari *literature* agar memudahkan peneliti dalam mengidentifikasi dimana saja daerah yang akan peneliti jadikan sampel. Untuk instrument wawancara sudah dipersiapkan terlebih dahulu oleh peneliti, kemudian data yang sudah didapat dikumpulkan dan di analisis serta di inputkan dengan memanfaatkan SIG sehingga di dapatlah peta persebaran varian rendang di Sumatera Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum Sumatera Barat dikenal dengan kuliner yang khas yaitu rendang, rendang banyak ditemui diberbagai daerah yang tersebar di seluruh Kabupaten atau Kota yang ada di Sumatera Barat. Rendang sangat dikenal, baik di dalam maupun diluar negeri sebagai masakan dari Padang sehingga sering kali penyebutan rendang adalah *Randang Padang* bukan rendang Minangkabau, sehingga didapatkan hasil yang ditampilkan pada tabel 1.

Keadaan geografis sumatera barat yang bervariasi sehingga berpengaruh pula terhadap variasi rendang yang ada, selain letak geografisnya keadaan atau lingkungan sosial masyarakat juga berpengaruh artinya dalam memasak rendang masyarakatpun menyesuaikan dengan cita rasa dari masing masing

Kabupaten atau Kota yang tersbar di Sumatera Barat.

a. Rendang daging sapi

Menurut Hermanianto Dkk., 1997 daging babi merupakan salah satu hewan ternak yang dikembangkanbiakkan untuk menghasilkan daging. Babi jenis ini biasanya di pasar dengan umur 5-12 bulan dengan diambil bagian dagingnya. Hal ini dihindari untuk penghipun lemak yang berlebihan. Penjualan daging babi tidak dibedakan berdasarkan jenis kealamin.

Merupakan rendang yang sangat populer di wilayah Sumatera Barat, karena rendang daging dapat dijumpai di setiap wilayah yang tersebar di Sumatera Barat Rendang daging ini tersebar luas di Kota Padang, Kota Pariaman, Kabupaten Padang pariaman, Kota solok, Kota Padang Panjang, Pasaman, Kota Sawahlunto. Namun ada beberapa daerah yang memiliki rendang khas seperti Kota Padang dalam ada tambahan gerdamunggu india yang menjadikan pembeda antara rendang daging lainnya .

b. Rendang lokan

Merupakan rendang khas dari Kabupaten Pesisir Selatan. Namun cukup populer di Kabupaten Padang Pariaman, Pasaman barat. Rendang lokan dapat dijumpai di daerah pesisir. karena lokan sendiri dapat ditemukan di muara sungai berlumpur atau vegetasi rawa yang berdekatan dengan laut, itu lah alasan kenapa

rendang lokan dapat dijumpai di wiayah pesisir.

Tabel 1. Variasi rendang di Sumatera Barat

No	Nama Daerah	Variasi Rendang
1.	Kota Padang	Daging Sapi
2.	Kota Solok	Daging Sapi
3.	Kota Sawahlunto	Daging Sapi Atau Kerbau
4.	Kota Bukittinggi	Rendang Ayam Rendang Paru Rendang Daging Sapi
5.	Kota Payakumbuh	Rendang Telur Rendang Ayam Rendang Rabu Rendang Runtiah
6.	Kota Pariaman	Rendang Daging
7.	Kota Padang Panjang	Rendang Daging
8.	Kabupaten Padang Pariaman	Rendang Daging
9.	Kabupaten 50 Kota	Rendang Bungo Jua Rendang Telur Rendang Ayam Rendang Ikan
10.	Kabupaten Agam	Rendang Pensi
11.	Kabupaten Solok	Rendang Bada Maco Rendang Cubadak
12.	Kabupaten Solok Selatan	Rendang Daging
13.	Kabupaten Pesisir Selatan	Rendang Lokan
14.	Kabupaten Tanah Datar	Rendang Belut
15.	Kabupaten Sijunjung	Rendang Pucuk Ubi Rendang Paku/Pakis
16.	Kabupaten Dharmasraya	Rendang Paku
17.	Kabupaten Pasaman Barat	Rendang Daging
18.	Kabupaten Pasaman	Rendang Paku
19.	Kabupaten Kep. Mentawai	Rendang Babi

Sumber : hasil penelitian

c. Rendang belut

Belut merupakan sekelompok ikan berbentuk mirip ular yang termasuk dalam suku *Synbranchidae*. Sebagai bahan pangan belut merupakan sumber protein, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Keunggulan utama protein ikan dibandingkan dengan

yang lainnya adalah kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahan untuk dicerna (Siswono, 2003). Belut merupakan masakan tradisional khas Minang yang terutama terdapat di Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Rendang belut dihidangkan bersamaan dengan masakan lain dalam

perhelatan adat Minang, seperti upacara pernikahan, turun mandi, khitanan, batagak panghulu, dan sebagainya. Uniknya rendang ini ditambahkan daun tapak liman dan pucuk surian. Karna daerahnya termasuk area perbukitan sehingga bahan baku mudah di jumpai.

d. Rendang paku

Paku atau pteridophyta berasal dari pteris artinya bulu burung dan phyta yang artinya tumbuhan artinya tumbuhan yang daunnya seperti bulu burung. Tumbuhan paku merupakan tumbuhan peralihan antara tumbuhan bertalus dan tumbuhan berkornus karena sifat yang dimiliki tumbuhan paku antara lumut dengan tumbuhan tingkat tinggi (lubis, 2009). Rendang paku biasanya dimasak sampai kering. Selain murah meriah, dan mudah pengolahannya, pakis juga mengandung anti oksidan yang tinggi. Pakis sangat mudah didapat, baik untuk kesehatan, dapat menantralisir racun, dan juga melindungi sel-sel tubuh dari efek berbahaya radikal bebas. Rendang ini dapat dijumpai Di Pesisir Selatan, Pasaman, dan Dharmasraya serta dapat menjadi bahan tamabahan untuk lokan dan pensi. Pakis atau Paku adalah jenis tumbuhan semak yang hidup di kaki bukit yang bersuhu lembap. Artinya makanan ini tidak berbahan baku hewani tetapi melainkan bahan yang banyak terletak di perbukitan dan di sepanjang sungai.

e. Rendang bada maco

Rendang ini merupakan rendang khas dari kabupaten solok tepatnya kecamatan kubung, kenagarian gaung. Rendang ini berasal dari bada dikarenakan jika disajikan bahan utama daging masyarakat enggan untuk memakannya, sehingga masyarakat berfikir kira-kira bahan utama apa yang digemari oleh masyarakatna, sehingga terciptalah rendang bada maco, rendang ini memiliki warna coklat dengan tekstur bada maco yg kering sehingga mudah untuk di patahkan. Dan pertanda rendang itu berhasil dibuat yakni apabila dipatahkan dia badaruak.

f. Rendang Telur

Telur merupakan bahan pangan yang sempurna. Hal ini karena telur memiliki kandungan gizi yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh dalam proses pertumbuhan (suardana dan swacita, 2009). Telur dapat dijadikan salah satu bahan utama dalam pembuatan rendang, dapat dijumpai di Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota, telur dijadikan bahan utama di karenakan Kota Payakumbuh dan Lima Puluh Kota merupakan daerah penghasil telur sehingga dimodifikasi menjadi rendang telur. Selain daerah penghasil telur Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan daerah penghasil variasi rendang terbanyak di Sumatera Barat. Itu semua mengingat kota dan kabupaten tersebut memiliki jumlah

usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang cukup banyak sehingga memicu kreativitas dan semangat masyarakatnya.

Kota payakumbuh sendiri bahkan menobatkan sebagai city of rendang, alasan Payakumbuh membranding kotanya sebagai “the city of rendang” karena Pemerintah Kota Payakumbuh ingin membuat rendang dikenal lebih luas dan mendunia.

g. Rendang cubadak (Nangka)

Cubadak (Nangka) merupakan tanaman hutan yang pohonnya mencapai tinggi 25 meter. Seluruh bagian tanaman bergetah, yang biasa disebut pulut. Kayunya keras apabila sudah tua berwarna kuning sampai kemerahan. Bunganya ada dua macam yakni bunga jantan dan bunga betina (Sunaryono, 2005). Rendang ini dijadikan sebagai makanan khas saat acara pesta pernikahan maupun acara adat lainnya di kecamatan Gunung Talang kenagarian Guguk Kabupaten Solok. *Cubadak* (Nangka) yang digunakan dalam pembuatan rendang ini adalah nangka yang masih kecil hingga menengah.

h. Rendang Ayam

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik karena kandungan asam amino esensialnya lengkap. Serat dagingnya juga pendek dan lunak sehingga mudah untuk dicerna. Banyak kalori yang dihasilkan oleh daging ayam dan kandungan kalori juga rendah dibanding kalori daging

sapi dan babi (Koswara, 2009). Rendang ayam juga merupakan salah satu rendang yang berasal dari Payakumbuh, namun rendang ini sudah banyak dijumpai di setiap Kabupaten Kota Sumatera Barat karena ayam mudah didapatkan.

i. Rabu / Paru

Rendang rabu merupakan rendang yang berasal dari Payakumbuh, rendang juga bisa dijumpai di Kota Bukittinggi. Proses pengolahan rendang ini membutuhkan waktu yang cukup lama, dan rabuahrus direbus terlebih dahulu sebelum dijadikan rendang.

j. Rendang Ikan

Ikan merupakan sumber protein, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Keunggulan utama protein kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahan untuk dicerna (Siswono, 2003). Rendang ikan dapat dijumpai di Kabupaten Limapuluh Kota, ikan yang dijadikan rendang adalah Ikan mas (ikan rayo) dan dapat dibuatkan rendang baik itu dalam keadaan basah maupun kering, rendang ini tidak seluruh Kabupaten Limapuluh Kota yang membuatnya namun hanya sebagian saja seperti di nagari Pangkalan Koto Baru, dan Nagari Mongo dan dijadikan makanan khas daerah tersebut.

Selanjutnya ada juga ikan laut yang dijadikan rendang yaitu di Koto Laweh Nagari Tanjung Alam Kecamatan Tanjung Baru, rendang ini juga disajikan dalam berbagai

rendang lokan, rendang bungo jua (bunga johar), rendang belut, rendang ikan,.Variasi-variasi tersebut tersebar luas di seluruh Sumatera Barat, namun setiap variasi rendang memiliki daerah asal-usulnya masing-masing dan tersebar di seluruh kota/kabupaten di Sumatera Barat. Berdasarkan hal tersebut diketahui bahwa variasi kuliner tidak didasarkan atas wilayah administratif, melainkan dipengaruhi oleh kondisi fisik dan kondisi sosial yang akibat dari pergerakan masyarakat. Setiap varian yang ditemukan dan tersebar di seluruh Sumatera Barat memiliki ciri khas masing-masing sesuai kabupaten/kota tempat asalnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Stowe and Johnston. 2008. *The Food Culture Roadtrip: Experiential Learning in Spain*. New Orleans: University of Calgary.
- Suratman, Darsiti. 2001. *Kehidupan Dunia Keraton Surakarta*. Yogyakarta: YUI Suriani, Ni Made. 2009. *Seni Kuliner Bali sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus di Warung Babi Guling Ibu Oka di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali*. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Budiarsa, I N, and I K Suarsana, 'Desa Nongan Terletak , Kabupaten Karangasem , Provinsi Bali Kabupaten Karangasem Tepatnya Kulinernya Terutama Pembuatan Jajan Tradisional Khas Nongan Secara Turun-Temurun . Terutama Yang Terkenal Adalah Jajan Pia Cap Mawar , Dimana Proses Pembuatannya Adal', 16.2 (2017), 39–46
- Nurmufida, Muthia, Gervasius H. Wangrimen, Risty Reinalta, and Kevin Leonardi, 'Rendang: The Treasure of Minangkabau', *Journal of Ethnic Foods*, 4.4 (2017), 232–35 <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>>
- Patel, Seema, and Hafiz A.R. Suleria, 'Ethnic and Paleolithic Diet: Where Do They Stand in Inflammation Alleviation? A Discussion', *Journal of Ethnic Foods*, 4.4 (2017), 236–41 <<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.004>>
- Rohaya, Siti, *Sebaran Spasial Lokasi Pedagang Kuliner Di Kecamatan Bogor Tengah Kota Bogor*, *Repository.Uinjkt.Ac.Id*, 2019 <[http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/45296/1/SITI ROHAYA-FITK.pdf](http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/45296/1/SITI%20ROHAYA-FITK.pdf)>
- Soares, Anna Paula, 'Rendang', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53.9 (2013), 1689–99

- Sutopo, H.B.. 1982. Pengumpulan Data dan Analisis Penelitian Kualitatif. Surakarta: Lembaga Penelitian UNS.
- Wayan yoga wirangga. 2014. Aplikasi sistem informasi geografis untuk pemetaan letak suatu rumah makan diwilayah Denpasar. Vol. 2. No. 2
- Budianto, Eko. Sistem Informasi Geografis dengan Arc View GIS. Yogyakarta : Penerbit Andi Offset. 2010.
- Asnan, Gusti (2003). Kamus Sejarah Minangkabau. Padang: Pusat Pengkajian Islam dan Minangkabau.
hlm. 235. ISBN 979-97407-0-3.
- Azima F. Rini, K. Sayuti, Novelina
The evaluation of nutritional value of Rendang Minangkabau
Agriculture and Agricultural Science Procedia, 9 (2016), pp. 335-341 View Record in ScopusGoogle Scholar
- Yoshino Malaysia cuisine: a case of neglected culinary globalization. *Globalization, food and social identities in the Asia Pacific region*, Sophia University Institute of Comparative Culture (2010) Google Scholar
- S.R. Andam Rendang traveler: Menyingkap Bertuahnya rendang Minang Terrant Ink, Jakarta (2012) Google Scholar
- P.G. Kittler, P.S. Kathryn Food and culture (5th ed.), Thomson Higher Education, USA (2008) Google Scholar
- B. Sutomo Rendang: Juara masakan terlezat sedunia versi CNN GO Kawan Pustaka, Jakarta (2012) Google Scholar
- F. Rahman Jejak Rasa nusantara: sejarah Makanan Indonesia Gramedia Pustaka Utama, Jakarta (2016) Google Scholar