

# IDENTIFIKASI PROSES PENGOLAHAN DAN KARAKTERISTIK MUTU RENDANG DI SUMATERA BARAT

Oleh : Wiwing Novia Eka Putri<sup>1</sup>  
Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MS<sup>2</sup> dan Wenny Surya Murtius, SPt. MP<sup>2</sup>

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah, proses pengolahan, komposisi bahan baku dan karakteristik mutu rendang yang dihasilkan dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Penelitian dilakukan di berbagai daerah Sumatera Barat dan Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang pada bulan September sampai Desember 2013. Penelitian ini dilakukan dengan 2 tahap yaitu tahap pertama berupa survei lapangan dengan cara menelusuri sejarah rendang, pengamatan proses pengolahan rendang di berbagai daerah, dan tahap kedua pengamatan mutu rendang di berbagai daerah terhadap; kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar abu, kadar karbohidrat dan kekerasan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Rendang telah ada sejak orang Minang menggelar acara adat pertamanya dan telah menjadi masakan tradisi yang dihidangkan dalam berbagai acara adat dan hidangan keseharian. komposisi bahan baku dan cara proses pengolahan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kekerasan. Analisis Proksimat rendang untuk kadar air terendah pada daerah Payakumbuh yaitu 26,65 %, kadar air tertinggi pada daerah Sijunjung yaitu 35,10 %. Kadar protein terendah pada daerah Tanah Datar yaitu 30,03%, kadar protein tertinggi pada daerah Payakumbuh yaitu 39,89%. Kadar lemak terendah pada daerah Tanah Datar yaitu 20,35%, kadar lemak tertinggi pada daerah Solok yaitu 29,52%. Kadar abu terendah pada daerah Sijunjung yaitu 2,16%, kadar abu tertinggi pada daerah Payakumbuh yaitu 3,37%. Kadar karbohidrat terendah pada daerah Payakumbuh yaitu 0,59%, kadar karbohidrat tertinggi pada daerah Agam yaitu 11,54%. Analisis fisik, tingkat kekerasan paling tinggi terdapat pada daerah Payakumbuh yaitu 5,37 kg/cm<sup>2</sup>, yang terendah pada daerah Sijunjung yaitu 1,20 kg/cm<sup>2</sup>.

**Kata kunci:** Sejarah rendang, rendang daging, proses pengolahan, dan mutu rendang