

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Rendang adalah makanan khas yang berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Dalam tradisi Minangkabau, rendang adalah hidangan yang wajib disajikan dalam setiap acara istimewa, seperti: Upacara adat Minangkabau, kenduri, atau menyambut tamu kehormatan. Selain itu, kebiasaan orang Minangkabau yang suka merantau, sehingga rendang ikut menyebar keseluruh Indonesia, bahkan hingga ke Dunia. Penyebaran tersebut dapat dilihat dengan banyaknya rumah makan Padang yang tersebar hingga ke penjuru dunia. Ini karena rendang yang berasal dari Sumatera Barat rasanya yang gurih, agak pedas, sehingga cocok dengan selera masyarakat pada umumnya. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International (Kompas, 2011).

Masing-masing daerah di Sumatera Barat menghasilkan rendang dengan bentuk dan citarasa yang berbeda. Secara umum rendang berbahan baku yang sama yaitu: daging, santan kelapa, cabe, dan bumbu- bumbu lainnya. Bumbu-bumbu yang di gunakan antara lain: jahe, bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serai dll. Perbedaan jenis dan jumlah bahan yang digunakan menyebabkan citarasa yang berbeda terhadap rendang yang dihasilkan. Rendang dibuat dengan memasak daging di dalam campuran santan, cabe, dan bumbu atau rempah - rempah tertentu. Pemasakan dilakukan sampai sebagian besar air menguap sambil diaduk, dibolak-balik agar santan mengental dan bumbu meresap sempurna, tanpa menghanguskan atau menghancurkan daging. Setelah santan mengental api dikecilkan dan terus diaduk hingga menjadi kering.

Berdasarkan letak geografis yang ada di Sumatera Barat, rendang dibagi menjadi dua yaitu: rendang yang terletak di dataran tinggi "*Darek*", daerah darek adalah daerah-daerah tua tempat asal Kerajaan Minangkabau, seperti Kabupaten Tanahdatar, Kabupaten Agam, Limapuluh Kota, Payakumbuh, Padangpanjang, dan Bukittinggi Sedangkan rendang yang terletak di dataran rendah "*Pesisir*",

daerah Pesisir seperti Kota Pariaman, Kabupaten Padangpariaman, Kota Padang, Kabupaten Pesisir Selatan, dan Pasaman.

Rendang dari darek berbumbu lebih sederhana, dan teknik memasaknya juga sederhana. Rasa rendang juga terasa sedikit pedas, tanpa banyak aroma rempah. Warna rendang darek lebih gelap, bahkan ada yang hitam. Sedangkan rendang pesisir banyak menambahkan rempah- rempah sehingga lebih pedas dan aroma rempahnya lebih terasa. Dari perbedaan bahan yang digunakan berpengaruh terhadap cita rasa dan daya tahan serta daya penerima konsumen terhadap rendang yang dihasilkan.

Banyaknya jenis rendang yang dihasilkan dan di setiap daerah berbeda-beda, maka untuk mengetahui lebih jelas perbedaannya mulai dari bahan baku sampai menjadi rendang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Mutu Rendang di Sumatera Barat”**

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah, proses pengolahan dan komposisi bahan baku terhadap karakteristik mutu rendang yang dihasilkan dari berbagai daerah di Sumatera Barat.

## **1.3 Manfaat**

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi secara menyeluruh bagi semua kalangan.