

## **RENDANG MINANGKABAU: KULINER KHAS INDONESIA YANG MENDUNIA**

**Pupung Purnamasari<sup>1</sup>, Maria Jessica Dhistie<sup>2</sup>, Anggraeni Rosmalia<sup>3</sup>, Marisa<sup>4</sup>, Royhan Hidayat<sup>5</sup>**

Universitas Pelita Bangsa

Email: [pupungpurnamasari@gmail.ac.id](mailto:pupungpurnamasari@gmail.ac.id)<sup>1</sup>, [mariadhistie@gmail.com](mailto:mariadhistie@gmail.com)<sup>2</sup>, [anggraenirosmalia38@gmail.com](mailto:anggraenirosmalia38@gmail.com)<sup>3</sup>, [icamarisa470@gmail.com](mailto:icamarisa470@gmail.com)<sup>4</sup>, [theroyhans@gmail.com](mailto:theroyhans@gmail.com)<sup>5</sup>

**Abstrak** – Rendang merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang telah mendunia. Masakan ini berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat dan memiliki cita rasa yang unik karena proses pembuatannya yang memakan waktu lama, sekitar 4 sampai 8 jam, serta menggunakan berbagai macam bumbu dan santan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sejarah, proses pembuatan, dan perkembangan rendang di tingkat nasional dan internasional. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan mengumpulkan data melalui studi literatur dari buku, jurnal, artikel, dan sumber tertulis lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rendang telah ada sejak abad ke-16 dan berkembang sebagai bekal makanan bagi masyarakat Minang yang melakukan perjalanan jauh melintasi Selat Malaka. Proses pembuatan rendang melibatkan bahan-bahan seperti daging sapi, santan, dan bumbu-bumbu tradisional yang kompleks. Keunikan cita rasa rendang telah menjadikannya salah satu masakan peringkat pertama dalam daftar Top 50 Hidangan Dunia versi CNN Travel pada tahun 2011 dan 2017. Penelitian ini berkontribusi dalam memahami sejarah dan proses pembuatan rendang sehingga mampu menembus pasar internasional.

**Kata Kunci:** Rendang, Kuliner Indonesia, Minangkabau.

*Abstract* – Rendang is one of Indonesia's worldwide specialties. It originates from Minangkabau, West Sumatra and has a unique flavor due to its long cooking process, which takes about 4 to 8 hours, and uses various spices and coconut milk. This study aims to examine the history, manufacturing process, and development of rendang at the national and international levels. The method used is qualitative research by collecting data through literature studies from books, journals, articles, and other written sources. The results showed that rendang has existed since the 16th century and developed as a food supply for Minang people who traveled long distances across the Malacca Strait. The process of making rendang involves ingredients such as beef, coconut milk, and complex traditional spices. The unique flavor of rendang has made it one of the first-ranked dishes on CNN Travel's list of Top 50 World Dishes in 2011 and 2017. This research contributes to understanding the history and process of making rendang so that it can penetrate the international market.

**Keywords:** Rendang, Indonesian Culinary, Minangkabau.

## **PENDAHULUAN**

Peradaban dunia terus berkembang pesat di era globalisasi saat ini, termasuk pendidikan, spiritualitas, sosial budaya, dan kuliner. Banyak jenis masakan baru dan inovatif telah muncul sebagai hasil dari perubahan zaman. Orang-orang yang kreatif dapat memasukkan masakan Indonesia ke pasar global dengan mengubah bahan baku, menbranding produk, dan menggunakan strategi periklanan yang efektif.

Salah satu masakan Indonesia, rendang, telah berhasil masuk ke pasar internasional karena kombinasi bumbu yang beragam dan menyegarkan yang membuatnya nikmat saat disantap. Di Minangkabau, Sumatera Barat, ada masakan unik yang disebut rendang. Masakan ini disebut "randang" oleh orang Minang, dan namanya berasal dari kata marandang, yang berarti memasak santan hingga mengering.

Rendang perlu dimasak lama sampai kuahnya mengering. Banyak bukti tertulis tidak ditemukan dalam dokumen sejarah. Namun, sesuai dengan tradisi, rendang termasuk dalam setiap upacara adat Minangkabau yang telah dilakukan selama berabad-abad. Catatan dari abad ke-19 menyatakan bahwa rendang pertama kali muncul pada abad ke-16. Saat itu, orang Minang suka mengunjungi Selat Malaka dan Singapura.

Perjalanan melalui laut memakan waktu hingga sebulan atau lebih. Karena kereta tidak bisa berhenti, para migran menyiapkan makanan tahan lama, terutama rendang. Sumber lain mengatakan rendang sudah ada sejak Kerajaan Pagaruyung, di bawah pemerintahan Raja Adityawarman, yang hidup dari tahun 1347 hingga 1375 M. Namun, daging kerbau yang digunakan saat itu.

Dari segi tampilan, rendang juga dianggap sebagai perubahan dari kari, masakan khas India. Ini terkait dengan kedatangan pedagang India dari Gujarat, yang telah ada sejak abad keempat belas. Pedagang-pedagang ini membawa rempah-rempah India yang khas. Karena itu, rendang dianggap sebagai bagian dari proses mengeringkan kari.

Pada tahun 1827, seorang Belanda bernama Kolonel Stuers menulis tentang rendang. Meskipun dia tidak menyebutkannya secara eksplisit, dia menggambarkannya sebagai makanan yang menghitam dan tidak bergizi. Tentu saja, karakteristik ini cocok untuk rendang yang telah dimasak hingga gelap dan kering. Rendang dibuat dalam waktu yang lama, sekitar empat sampai delapan jam, dan menggunakan berbagai bumbu, seperti santan, dimasak hingga warnanya berubah menjadi coklat, yang membuat rasanya berbeda.

Nyatanya rendang sudah tidak lagi menjadi masakan favorit orang Indonesia melainkan sudah menjadi hidangan favorit orang luar negeri, masakan rendang bahkan menjadi salah satu masakan peringkat pertama dalam daftar Top 50 Hidangan Dunia versi CNN Travel, khususnya di 2011 dan 2017 (Zulfikar, 2022).

## **KAJIAN PUSTAKA**

Masyarakat Sumatera Barat telah mengonsumsi rendang sebagai bagian dari makanan mereka untuk waktu yang sangat lama. Sayangnya, tanggal pasti pembuatan rendang masih belum diketahui karena kurangnya bukti yang terdokumentasi. Para peneliti menduga bahwa rendang berasal dari masyarakat Minang yang mengadakan pesta adat dan menyajikan rendang kepada para tamu yang datang. Sebuah makalah dari abad ke-19 yang menggambarkan rendang sebagai hidangan adat Minangkabau ditemukan.

Namun menurut Gusti Anan, sejarawan Universitas Andalas, rendang sudah ada sejak abad ke-16. Kesimpulan tersebut ia ambil berdasarkan dokumen-dokumen yang ditemukan pada awal abad ke-19 yang menjelaskan bahwa pada masa lalu, masyarakat Minang sering bermigrasi melintasi Selat Malaka menuju Singapura. Mereka melakukan perjalanan jauh dengan air dalam waktu sekitar satu bulan.

Karena tidak ada desa di sepanjang jalan dan jarak yang jauh, para perantau harus

menyiapkan stok makanan yang dapat disimpan. Rendang adalah makanan yang paling cocok untuk situasi ini. Gusti Anan juga menduga bahwa karena orang Minang menggunakan rendang sebagai makanan mereka selama perjalanan panjang mereka ke negara-negara tersebut, orang Minang mendirikan kampung-kampung baru di pesisir timur Sumatera pada abad ke-16. Masyarakat di luar Sumatera Barat mengenal rendang karena kebiasaan membawa makanan ini, yang membuatnya semakin dikenal karena rasa pedasnya yang unik. Sejarah rendang Minang juga diceritakan dalam sebuah laporan tahun 1827 oleh seorang penulis dan pecinta kuliner bernama Kolonel Stuers.

Dalam laporan tersebut ditemukan istilah "makanan yang dihitamkan" dan "makanan yang dibakar". Istilah tersebut kemudian digunakan untuk menyebut rendang. Menurut Gusti Anan, ini adalah salah satu metode pengawetan yang biasa digunakan oleh masyarakat Minang untuk memperpanjang masa penyimpanan makanan. "Marandang", yang dalam bahasa Minang berarti memasak santan hingga mengering secara perlahan dan lama hingga berwarna coklat tua seperti makanan yang dibakar, adalah asal mula rendang. Berbicara tentang sejarah rendang, tidak bisa dipisahkan dari suku Indian yang mulai menetap di wilayah Minang pada awal abad ke-14 untuk menandatangani kontrak dagang. Kedatangan pedagang India di Minang menimbulkan akulturasi budaya, termasuk masuknya bumbu dan rempah yang digunakan dalam masakan.

Jika kita berbicara tentang sejarah rendang, maka akan selalu dikaitkan dengan suku India yang tiba di daerah Minang pada awal abad ke-14 untuk menandatangani perjanjian perdagangan. Akulturasi budaya dimulai dengan kedatangan para pedagang India di Minang yang membawa rempah-rempah dan bumbu-bumbu yang digunakan untuk memasak.

Rendang diperkirakan berasal dari masakan khas India, kari. Hal ini ditandai dengan penggunaan santan, yang di Minang disebut karambia, untuk mengentalkan rendang. Hal ini mirip dengan cara orang India menggunakan santan untuk mengentalkan kari. Selain itu, pernyataan yang dibuat oleh pewaris Kerajaan Pagaruyung menunjukkan bahwa rendang, ketika diproses, mungkin lebih kering dan lebih tahan lama daripada kari dalam kuahnya. Rendang adalah masakan yang menggambarkan filosofi Minangkabau seperti ketekunan, kebijaksanaan, dan kesabaran.

Hal ini menggambarkan betapa memasak rendang adalah pekerjaan yang membutuhkan ketekunan, pengadukan terus menerus hingga santan mengering, dan pengelolaan api yang hati-hati. Selain itu, setiap komponen rendang memiliki makna tersendiri. Sebagai contoh, cabai merah melambangkan pendidikan yang tinggi, daging kerbau melambangkan kekayaan, rempah-rempah melambangkan kemajuan, dan santan melambangkan integritas.(Arsyad, 2023).

## **METODE PENELITIAN**

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, menurut Abdussamad, 2021 penelitian kualitatif merupakan suatu pendekatan dalam melakukan penelitian yang berorientasi pada fenomena atau gejala yang bersifat alami. Penelitian kualitatif sifatnya mendasar dan naturalistik atau bersifat kealamian, serta tidak bisa dilakukan di laboratorium melainkan di lapangan. Oleh sebab itu penelitian semacam ini sering disebut dengan naturalistic inquiry atau field study (Abdussamad & Sik, 2021).

Penulis mengumpulkan informasi mengenai sejarah rendang, cara pembuatan, dan perkembangannya dalam skala nasional maupun dunia dengan membaca buku, jurnal, makalah, dan studi tertulis lainnya. Mengetahui bagaimana rendang dibuat dan bagaimana perkembangannya dalam skala nasional dan dunia merupakan tujuan khusus dari prosedur penelitian ini. Diharapkan bahwa temuan analisis ini akan memberikan lebih banyak penjelasan tentang proses pembuatan rendang, sehingga memungkinkan rendang untuk mendapatkan daya tarik di pasar global. Dengan mengambil langkah-langkah ini, kami dapat

memastikan bahwa penelitian ini akan memiliki pengaruh besar terhadap cara kita memandang makanan rendang dan bagaimana masakan tradisional menggunakan rempah-rempah.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Temuan penelitian ini memberikan gambaran tentang proses pembuatan rendang. Beberapa bumbu tradisional, beberapa di antaranya sangat kompleks, diperlukan, bersama dengan satu kilogram daging sapi, satu liter santan kental, dan lima ratus mililiter santan cair. Tiga butir pekak, empat buah kapulaga, lima sampai enam butir cengkeh, dan kaldu sapi bubuk secukupnya kayu manis 5 cm, 2 lembar daun kunyit, 6 lembar daun jeruk, 1 ruas lengkuas, memarkan 2 batang serai, memarkan 4-5 butir bawang merah, mengiris 2-3 siung bawang putih, 1/2 butir kelapa parut, minyak goreng secukupnya. Dua belas siung bawang merah, satu siung bawang putih besar, satu ruas lengkuas, satu ruas jahe, satu batang serai (buang bagian putihnya), satu sendok makan ketumbar, dan satu sendok teh merica (boleh diganti lada bubuk), Satu sendok teh jintan, seperempat pala, cabai rawit, cabai merah keriting, dan garam secukupnya.

Membuat rendang membutuhkan banyak langkah yang teratur dan dapat memakan waktu berjam-jam. Pertama, sangrai setengah butir kelapa parut hingga berwarna kecokelatan. Kemudian, angkat dan tumbuk hingga mengeluarkan minyaknya. Setelah itu, menumis bawang merah, bawang putih, daun kunyit, daun jeruk, dan serai hingga harum, tambahkan pekak, kapulaga, cengkeh, dan kayu manis. Aduk semuanya dengan rata. Tambahkan kelapa sangrai, bumbu halus, dan lengkuas; tumis hingga harum. Selanjutnya, masukkan daging sapi yang sudah dipotong dan dibersihkan; lanjutkan menumis hingga daging menyerap semua bumbu. Terakhir, tambahkan santan kental, susu, dan santan cair; Setelah diaduk hingga mendidih dan tambahkan kaldu bubuk secukupnya, kecilkan api dan masak hingga minyak keluar. Saat rendang berwarna hitam dan kering, kira-kira dibutuhkan waktu delapan jam untuk menyajikannya (Dzulfaroh, 2022).

Proses memasak yang lama yang memungkinkan semua bumbu dan rempah-rempah meresap ke dalam daging dan akan meningkatkan cita rasa rendang. Memasak daging selama sekitar delapan jam akan membuat daging menjadi kering dan berwarna hitam. Memilih daging sapi premium akan berdampak signifikan pada rasa rendang, seperti halnya jenis daging yang digunakan akan mengubah tekstur hidangan saat dikonsumsi. Warna, tekstur, kandungan serat, dan konsistensi warna adalah empat kualitas yang dapat digunakan untuk mengidentifikasi daging sapi (Nabila et al., 2024).

Karena cita rasanya yang khas, rendang telah menjadi hidangan tradisional yang populer tidak hanya di Indonesia tetapi juga di seluruh dunia, muncul dalam daftar 50 Hidangan Terlezat di Dunia versi CNN Travel beberapa kali, terutama pada tahun 2011 dan 2017. Berkat masuknya rendang ke dalam daftar 50 hidangan tersebut, rendang semakin populer dan kini menjadi favorit di antara semua kalangan, termasuk orang asing.

## **KESIMPULAN**

Melalui metode serta kajian-kajian pustaka yang penulis lakukan, maka penelitian ini mampu menjawab rumusan atau tujuan penelitian yang telah dituangkan dalam metode penelitian, melalui penelitian ini diharapkan pembaca mampu memahami proses memasak rendang serta memahami sejarah serta perkembangan rendang di kancah internasional.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abdussamad, H. Z., & Sik, M. S. (2021). Metode penelitian kualitatif. CV. Syakir Media Press.
- Arsyad, Z. M. (2023). Jejak Jalur Rempah dalam Sepotong Rendang Daging. <https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/artikel/jejak-jalur-rempah-dalam-sepotong-rendang->

daging

- Dzulfaroh, A. & H. S. (2022). Resep dan Cara Praktis Membuat Rendang. <https://www.kompas.com/tren/read/2022/07/09/180400665/resep-dan-cara-praktis-membuat-rendang?page=all#page2>
- Nabila, A. P., Zahira, K. L., Deadonita, V., Dhiaulhaq, R., Tawakkal, D. I., Vladimir, B. P. M., Adhillah, A. R. N., & Risqullah, N. (2024). Mendeskripsikan Cita Rasa dan Aroma Bumbu dan Rempah Rendang yang Digunakan di Beberapa Restoran Padang di Sekitar UNNES. *Jurnal Potensial*, 3(1), 30–37.
- Zulfikar, F. (2022). Rendang Berasal dari Indonesia atau Malaysia? Ini Sejarahnya . <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6405318/rendang-berasal-dari-indonesia-atau-malaysia-ini-sejarahnya>