



# RENDANG

*AIAT SITI NURANI*

**Jurusan Pendidikann Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia**

**2010**

Selamat datang  
be

# Pengertian :

Rendang adalah masakan tradisional bersantan dengan daging sebagai bahan utamanya. Masakan khas dari Sumatera Barat (Minangkabau) ini sangat digemari oleh masyarakat setempat, mengingat rasanya yang nikmat dan lezat.

Di samping memiliki rasa yang lezat, rendang menempati posisi terhormat dalam budaya masyarakat Minangkabau. Hal ini dapat dilihat dari filosofi masyarakat Minangkabau (Sumatera Barat) tentang rendang.



# Bahan :

1 ½ kilo daging sapi



2 biji asam kandis



Garam secukupnya



2 lembar daun jeruk purut



1 lembar daun kunyit



1 batang serai,  
memarkan



12 gelas santan dari 3  
butir kelapa



# Bumbu yang dihaluskan :

15 buah bawang merah



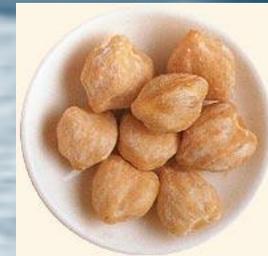
2 cm jahe



3 cm laos



1 ons cabe merah



5 buah kemiri



6 siung bawang putih

# Alat yang digunakan :

Pisau daging



Choping board



Spatula



Piring saji



Kompor gas



Frying pan/wajan



# Cara membuat :



Potong daging  
sesuai selera



Campurkan  
semua bumbu  
(haluskan)



Rebus santan dengan  
bumbu-bumbu yang  
dihaluskan plus daun-  
daun dan asam kandis



Rendang siap  
disajikan



Aduk daging  
sampai matang



Campurkan  
bumbu dan  
daging

## Kesimpulan :

Bumbu rendang mempunyai ciri khas. Di setiap masakan, warna bumbu rendang kadang berbeda-beda. Sejauh ini, warna coklat kehitaman masih menjadi ciri khas rendang, namun di beberapa tempat (rumah makan padang) juga ditemui bumbu rendang yang berwarna merah tua bahkan benar-benar hitam.

Pada umumnya, rasa rendang adalah pedas, namun jika sudah menjadi menu rumah makan Padang, kadar rasa pedas tergantung kebijakan pemilik rumah makan. Jika para wisatawan pernah berkunjung ke Padang atau merasakan masakan rendang yang dibuat oleh orang Padang 'asli', para wisatawan akan merasakan perbedaan dengan rendang yang dijual di rumah makan Padang. Selain bumbu rendang yang lebih meresap ke dalam daging, rasa pedasnya juga akan lebih terasa.

Penutup

Terimakasih

Semoga  
bermanfaat

