

RELEVANSI MASAKAN RENDANG DENGAN FILOSOFI MERANTAU ORANG MINANGKABAU

Nani Darmayanti

Hana Hanifah

Robi Afrizan Saputra

Ghina Siti Ramadhanty

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran

ABSTRAK

Rendang merupakan salah satu makanan khas dari Minangkabau yang cukup terkenal di berbagai daerah di Indonesia bahkan dunia. Persebaran rendang di Indonesia tidak terlepas dari kebudayaan masyarakat Minangkabau, yaitu merantau. Tekstur rendang asli yang kering dan bisa bertahan hingga berbulan-bulan, membuat rendang menjadi bekal yang biasa dibawa oleh orang Minangkabau saat melakukan perjalanan berbulan-bulan menggunakan kapal laut sejak zaman dulu. Penelitian ini membahas tentang relevansi masakan rendang sebagai makanan khas yang berasal dari Minangkabau dengan filosofi merantau orang Minangkabau ke luar kampung halamannya, sehingga rendang tersebut bisa memiliki nilai yang dianggap lebih dan menjadi suatu budaya yang berharga di Minangkabau dan tanah rantainya. Metode penelitian yang digunakan adalah menggunakan pendekatan sejarah, yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Penelitian ini menunjukkan bahwa kebudayaan merantau orang Minangkabau yang telah dilakukan sejak zaman dulu dan membawa rendang sebagai bekal perjalanannya turut berjasa membuat rendang menjadi lebih dikenal, tidak saja hingga pelosok Indonesia tapi juga mancanegara.

Kata kunci: Rendang, Merantau, Minangkabau, Sejarah

ABSTRACT

Rendang is one of traditional dish from Minangkabau, which is very popular in many regions in Indonesian even the world. The distribution of rendang in Indonesian can't be separated with wandering, a tradition that belongs to people in Minangkabau. A dried and durable texture of the origin rendang, which is can be last for months, brings rendang to a common food stock for travelling that since a long ago usually brought by Minangnese when they took a boat trip for months, so that rendang has a high value and become a worth culture in Minangkabau and many overseas lands. This study aims to discuss about the relevancy between rendang as a typical dish from Minangkabau with the Minangnese's philosophy of wandering out of their hometown. Methods for this study are historical approach, specifically heuristics, critical approach, interpretation and historiography. The result of this study is that wandering, the tradition that has been done by Minangnese since a long ago and also with rendang that they bring as their food stock for travelling, brings rendang to a popular food which is known in many regions in Indonesia even in foreign countries.

Keywords: Rendang, Wandering, Minangkabau, History

1. PENDAHULUAN

Minangkabau merupakan salah satu suku terbesar di Indonesia yang memiliki banyak kebudayaan dan keunikan. Dua ciri khas kebudayaan yang dimiliki oleh Minangkabau adalah rendang dan merantau. Meskipun berbeda, namun kedua hal ini memiliki keterkaitan satu sama lain dalam hal perkembangan dan pengaruh yang diberikannya. Adanya kebiasaan merantau dalam suku adat Minangkabau memberi

pengaruh bagi eksistensi rendang di berbagai wilayah di Indonesia. Selain terkenal di wilayah Indonesia, rendang juga merupakan makanan yang masuk ke dalam jajaran nominasi makanan terlezat di dunia versi laman berita internasional CNNGo. Setelah 35.000 warga dunia mengikuti sebuah survei, tepat pada 7 September 2011 laman ini merilis sebuah berita dengan *headline* „*Your pick: World's 50 Best Food*”. Hasilnya, “Rendang, Indonesia” dapat dijumpai pada bagian terbawah halaman tersebut, menunjukkan bahwa makanan ini menduduki urutan nomor 1 dari nominasi “*most delicious food in the world*”.

Minangkabau identik dengan wilayah Sumatera Barat, sebuah provinsi yang terletak di bagian barat pulau Sumatera. Dalam kenyataannya, Minangkabau ini bukan hanya mencakup wilayah Sumatera Barat saja, namun lebih luas dari wilayah tersebut. Batas-batas wilayah Minangkabau terdiri dari (1) sebelah utara dibatasi oleh Rao Mapat Tunggul, (2) sebelah timur dibatasi oleh Tanjung Simalidu, (3) sebelah tenggara dibatasi oleh Muko-Muko, (4) sebelah barat laut dibatasi oleh Gunung Mahalintang. Ada pun batasan lautan terdiri dari (1) sebelah barat dan barat daya dibatasi oleh Samudera Hindia. (2) sebelah utara, timur, dan timur laut dibatasi oleh Selat Malaka.

Dalam naskah Tambo Minangkabau (1991), yang merupakan sebuah karya historiografi tradisional suku Minangkabau, pada awalnya wilayah Minangkabau ini berasal dari tiga Luhak, yaitu Luhak Tanah Datar, Luhak Agam, dan Luhak Lima Puluh Koto. Sebelum ada tiga Luhak tersebut, anak raja di Minangkabau tinggal di puncak gunung Merapi, hingga saat air laut menyusut mereka melihat tiga negeri di kaki gunung Merapi, yaitu tiga Luhak tadi. Kebenaran keterangan dalam naskah Tambo Minangkabau tersebut belum bisa dipastikan, karena seperti sebuah historiografi tradisional pada umumnya, Tambo Minangkabau juga mengandung banyak unsur mitos dan sastra yang perlu dianalisis kembali unsur sejarahnya, termasuk asal mula tiga Luhak tersebut.

Terlepas dari tiga Luhak yang dijelaskan di atas, Minangkabau juga berasal dari sebuah kerajaan yang besar dan memiliki pengaruh yang cukup luas bagi wilayah Minangkabau. Kerajaan tersebut adalah kerajaan Minangkabau yang pusat kerajaannya berada di Pagaruyung. Kerajaan Minangkabau mengalami puncak kejayaannya pada abad ke-14 dan ke-15, yang meliputi beberapa wilayah di Sumatera. Kerajaan Minangkabau ini jatuh dengan terlibatnya orang Belanda dan menjadikan daerah pedalaman Minangkabau menjadi bagian dari Pax Nederlandica oleh pemerintah Hindia Belanda. Kemudian daerah Minangkabau dibagi menjadi Residentie Padangsche Bovenlanden dan Benenlanden.

Pada zaman VOC, Hoofdcomptoir van Sumatra's westkust merupakan sebutan untuk wilayah pesisir barat Sumatera. Hingga abad ke - 18, Provinsi Sumatera Barat semakin terkena pengaruh politik dan ekonomi akhirnya kawasan ini mencakup daerah pantai barat Sumatera. Kemudian mengikuti perkembangan administratif pemerintah Belanda, kawasan ini masuk dalam pemerintahan Sumatra's Westkust dan diekspansi lagi menggabungkan Singkil dan Tapanuli.

Selanjutnya masa pendudukan Jepang di kawasan ini, Residen Sumatra's Westkust berganti nama dengan bahasa Jepang yaitu Sumatoro Nishi Kaigan Shu kemudian digabung ke wilayah Rhio Shu. Sampai awal kemerdekaan negara Republik Indonesia 1945, daerah Sumatera Barat digabungkan dengan Provinsi Sumatera Barat yang berdomisili di Bukittinggi. Tahun 1949 Provinsi Sumatera mengalami perpecahan menjadi 3 kawasan, yakni Provinsi Sumatera Utara, Sumatera Selatan dan Sumatera Tengah yang mencakup Sumatera Barat, Jambi, dan Riau.

II. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan penelitian ini adalah metode deskriptif analitis yang menekankan pada gambaran tentang masakan rendang yang

didapat dari berbagai sumber pustaka. Persoalan dalam penelitian ini; mengenai relevansi antara masakan rendang dengan filosofi merantau orang Minangkabau juga dibahas dengan menggunakan pendekatan sejarah yang memfokuskan pada unsur heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Merantau Budaya Minangkabau

Dari segi kata, merantau berasal dari kata yang tergabung dari prefiks me-(N) dan kata kerja dasar rantau, rantau yang berarti garis pantai, daerah aliran sungai, dan luar negeri atau negara lain. Kata kerja merantau ini merupakan pergi ke luar daerah sendiri, ke daerah atau negara lain meninggalkan kampung halaman untuk mencari kekayaan dan ilmu pengetahuan.

Pada awalnya, saat Minangkabau masih terbagi ke dalam luhak yang tiga, pergi ke pantai timur atau barat pun sudah disebut sebagai merantau. Seiring dengan berjalannya waktu, ketika wilayah Minangkabau sudah mencakup wilayah yang cukup luas, saat seseorang pergi dari kampung halaman menuju luar kota tetap disebut sebagai merantau. Dewasa ini, saat secara politik dan budaya Sumatera Barat termasuk ke dalam satu wilayah dan tidak terbagi-bagi ke dalam beberapa kelompok, maka merantau diartikan dengan saat seseorang Minangkabau ke luar Sumatera Barat.

Kato (2005: 13) menjelaskan tiga jenis cara merantau atau mobilitas geografis dalam sejarah Minangkabau, di antaranya: (1) Merantau untuk Pemekaran Nagari, Merantau untuk Pemekaran Nagari ini merupakan merantau yang dimaksudkan untuk membuat perkampungan baru. Biasanya hal ini didorong karena kurangnya lahan yang bisa digunakan oleh orang Minangkabau di daerah aslinya. (2) Merantau keliling, Merantau keliling biasanya dilakukan oleh laki-laki yang sudah menikah atau pun yang belum menikah. Jika seorang laki-laki yang berasal dari Minangkabau telah menikah maka biasanya ia pergi merantau dengan meninggalkan anak dan istrinya, namun komunikasi dengan keluarga di Minangkabau tetap terjaga. Merantau jenis ini tidak permanen karena tujuannya hanyalah untuk mencari pekerjaan di luar. (3) Merantau Cino Merantau cino adalah merantau yang dilakukan oleh keluarga inti, baik itu keluarga yang sudah terbentuk, atau bahkan keluarga yang akan dibentuk. Jika keluarga inti sudah dibentuk, maka ia akan merantau bersama seluruh keluarganya, jika keluarga inti belum terbentuk maka biasanya seorang laki-laki akan menikah terlebih dahulu, baru ia pergi merantau. Merantau ini bisa dikatakan semi permanen karena biasanya ia akan pergi dalam waktu yang cukup lama dan tinggal di tempat yang cukup jauh.

3.2 Perkembangan Merantau orang Minangkabau

Kebudayaan matrilineal di Minangkabau menjadi salah satu faktor besar yang mendorong adanya kebiasaan merantau orang Minangkabau, terutama laki-laki. Kebudayaan matrilineal yang menjadikan seorang perempuan atau ibu sebagai garis keturunan sekaligus yang mendapatkan hak warisan menjadikan laki-laki dari Minangkabau merantau untuk mencari pengakuan diri dan kebebasan kepribadiannya.

Orang Minangkabau mulai merantau diperkirakan sejak abad ke-15. Malaka yang telah menjadi sebuah pusat perdagangan besar ketika itu mendorong orang Minangkabau untuk merantau dengan mengangkut barang dagangannya. Barang dagangan yang menjadi komoditas utama dari Minangkabau adalah lada dan emas. Tercatat bahwa Minangkabau memiliki kekayaan emas yang cukup banyak sehingga banyak diminati oleh orang-orang yang singgah di Malaka. Kekayaan emas yang

dimiliki oleh orang Minangkabau telah tercatat dalam catatan perjalanan Tome Pire dalam *Suma Oriental*-nya. Ia menulis bahwa bagian yang terpenting dari pulau Sumatera ini adalah dua tambang emas di pedalaman. Satu berada di dekat Sijunjung (dalam catatannya ia menulis “Cuencynggujs”) dan satu lagi di Muara Palangki (dalam catatannya ia menulis “Marapalagu”).

Sebelum abad ke-20, faktor kuat masyarakat Minangkabau untuk merantau adalah ekonomi. Pemerintah Hindia Belanda yang memaksa masyarakat Minangkabau untuk menanam kopi sebagai komoditas utama yang diinginkan oleh pasar dunia, membuat kesulitan dalam masyarakat. Lahan pertanian banyak yang terbengkalai sehingga mendorong mereka untuk melarikan diri. Maka pada saat itu terjadilah migrasi secara besar-besaran yang berasal dari daerah paling menderita seperti Lubuk Sikaping, Bonjol, Talu, Maninjau, Suliki, Bangkinang, Alahan Panjang, dan Kerinci.

Masuk ke abad 20, tanam paksa yang dulu diterapkan di masyarakat mulai dihapuskan. Hal ini memberikan pengaruh kejayaan ekonomi kembali di Sumatera Barat. Ada dua hal jenis perantauan yang terjadi ketika itu, yaitu banyak perantau yang dipanggil kembali untuk pulang, karena kurangnya tenaga kerja untuk kembali melanjutkan penanaman padi, dan banyak pekerja dari luar yang mulai masuk ke Sumatera Barat.

Menginjak tahun 1930-an, faktor utama pendorong masyarakat untuk merantau bukan saja karena ekonomi, tetapi juga karena gagasan-gagasan baru dalam hal pendidikan di Hindia Belanda mulai digemakan. Banyak pelajar-pelajar yang diusahakan untuk diberangkatkan ke luar wilayah Minangkabau, bahkan ke luar wilayah Hindia Belanda untuk mendapatkan pendidikan. Dunia pendidikan yang akhirnya masuk ke dalam diri masyarakat Minangkabau ini melahirkan banyak karya kesusastraan yang dibuat oleh kaum cendekiawan Minangkabau. Karya-karya tersebut banyak yang menyangkut kedudukan laki-laki di Minangkabau. Mereka ingin memberikan pengubahan dalam mengatur pernikahan. Hal itu menyangkut penekanan peranan ayah dalam keluarga, sebagai sebenarnya pelindung keluarga dan hak waris laki-laki (*fara'idh*) sesuai ajaran Islam.

Memasuki masa perang dunia, praktik merantau mulai terhenti karena justru banyak pengungsi militer masuk ke wilayah Sumatera Barat. Namun hal ini tidak bertahan lama, saat penyerahan kedaulatan Republik Indonesia resmi diberikan pada 1949, terjadi lagi migrasi secara besar-besaran masyarakat Minangkabau. Berbagai macam kebutuhan dalam kursi kementerian, departemen, biro, dan perkantoran memberi pengaruh pada migrasi secara besar-besaran ke Ibukota Jakarta. Maka bisa disimpulkan bahwa sejak Indonesia merdeka dan jalan-jalan menuju ke luar terbuka, faktor orang Minangkabau untuk merantau adalah untuk hidup di kota-kota besar dengan segala fasilitas dan kelebihan yang tidak bisa didapatkan di tanah kelahirannya.

3.3 Rendang Dalam Jejak Sejarah

a) Rendang dalam Kesusastraan Melayu Klasik dan Catatan Sejarah Kolonialisme

Rendang merupakan makanan yang berasal dari Minangkabau, terbuat dari daging sapi dengan rempah-rempah dan santan. Sebagian besar makanan Minangkabau memang terbuat dari santan yang banyak termasuk rendang. Rendang sudah disebutkan dalam sebuah kesusastraan melayu klasik, tepatnya dalam Hikayat Amir Hamzah seperti dikutip Andaya (2008) yang menyebutkan bahwa rendang merupakan makanan yang sudah dikenal sejak tahun 1550-an. Berikut kutipan yang menjelaskan tentang rendang:

10:4 :Buzurjumhur Hakim pun pergi pula ke kedai orang merendang daging kambing, lalu ia berkata: “Beri apalah daging kambing”

10:7 : kambing rendang ini barang segumpal. Sahut orang merendang itu “Berilah harganya dahulu.” Maka kata Khoja Buzurjumhur.

Hikayat ini menunjukkan bahwa pada masa itu, masakan rendang telah mulai dijadikan komoditas dagang utama oleh penduduk Melayu. Bahan utama pembuatan rendang pun bukan berasal dari daging sapi. Dari fakta ini, dapat disimpulkan 2 kemungkinan yang terjadi:

- Daging kambing muncul sebagai bahan utama pembuatan rendang sebelum daging sapi
- Daging kambing muncul sebagai bahan utama pembuatan rendang di samping daging sapi.

Menurut Asnan (2007), rendang telah menjadi masakan yang tersebar luas sejak orang Minang memutuskan untuk melakukan ekspansi berdagang dengan cara merantau dan berlayar ke Malaka. “Karena perjalanan melewati sungai dan memakan waktu lama, rendang mungkin menjadi pilihan tepat saat itu sebagai bekal.” Hal ini karena rendang kering sangat awet, tahan disimpan hingga berbulan lamanya, sehingga tepat dijadikan bekal kala merantau atau dalam perjalanan niaga.

Lebih lanjut, dalam karya Asnan itu juga diungkapkan mengenai rendang yang muncul secara implisit dari catatan Jenderal Hubert Joseph Jean Lambert de Stuers, panglima militer dan residen Padang pada masa pemerintahan kolonial Belanda, tentang kuliner dan sastra Sumatera Barat pada 1827. Stuers seperti dikutip Asnan (2007) menjelaskan bahwa ada satu teknik membuat masakan yang menggunakan susu kelapa yang dihanguskan. Kalimat ini mengarah ke masakan rendang yang secara eksplisit baru disebutkan dalam catatan Belanda pada abad ke-20.

b) Rendang dalam Catatan Pers Indonesia

Persebaran orang-orang Minangkabau ke luar pulau Sumatera meningkatkan popularisme rendang ke setiap pelosok nusantara. Selain berkat kegiatan merantau, kepopuleran rendang didukung pula oleh sebuah surat kabar asal Sumatera Barat bernama Soenting Melajoe yang didirikan pada 1912 oleh seorang tokoh kaum muda Datoe Soetan Mahardja. Pembaca surat kabar ini meliputi perantau Minang di luar Minangkabau yang tersebar di berbagai wilayah di Indonesia seperti Bandung, Medan, Bengkulu, Gorontalo, Pulau Pisang (Lampung Barat), Tanjung Karang (Lampung) dan wilayah lainnya. Sebenarnya, surat kabar ini memuat informasi-informasi seputar wanita, sesuai dengan semboyannya yang berbunyi „Soerat Chabar Perempoean di Alam Minangkabau“. Oleh karena itu, salah satu topik yang dimuat dalam surat kabar ini adalah menu-menu resepsi dan juga resep-resep memasak yang terutama jarang didapat dalam buku-buku masak Jawa.

Akhirnya, resep-resep masakan Minangkabau seperti rendang berhasil dipopulerkan melalui berita-berita yang dimuat pada Soenting Melajoe di awal dasawarsa kedua abad ke-20. Pada masa ini, dilaporkan oleh D.S Maharadja bahwa terdapat banyak surat-surat dari orang-orang Eropa di Palembang, Batavia, hingga Kupang yang dikirim ke kantor redaksi Soenting Melajoe. Dalam surat itu, beberapa diantaranya bersedia mengirim uang tunai demi meminta kiriman „rendang Alam Minangkabau“. Orang-orang Eropa yang telah mencicipi rendang meyakini bahwa daging awetan seperti rendang dapat mengeraskan pembuluh darah sehingga tak heran jika mereka memohon-mohon kepada perempuan Minangkabau via redaktur Soenting Melajoe agar dibuatkan dan dikirimkan rendang meski jarak jauh memisahkan mereka.

c) Perjalanan Rendang Menuju Asia Timur

Tidak hanya menjadi masakan primadona yang diminati bangsa Eropa, rendang pun dijadikan sebagai lauk pilihan yang paling disukai untuk dijadikan bekal makanan

perjalanan jauh oleh masyarakat Sumatera Barat. Perjalanan jauh mereka mencapai ke mancanegara, salah satunya negara Arab Saudi. Dengan latar belakang masyarakat yang begitu religius, yakni pengaruh agama Islam yang begitu menjalar dalam sendi-sendi penduduk Minangkabau, maka tak heran tanah suci Mekkah dijadikan negara tujuan utama untuk mereka singgahi, sekaligus untuk menunaikan ibadah haji.

Seorang Minang berdarah Sunda, Sri, memiliki kenangan masa kecil tentang rendang semasa ia tinggal di Padang Panjang. Sekitar tahun 1940-an, beliau pernah menyaksikan neneknya memasak 5-10 kg daging kerbau dalam sebuah wajan besar, sambil berkisah bahwa rendang adalah bekal penting bagi orang-orang Islam yang akan menunaikan haji. Rendang dianggap memiliki nutrisi tinggi dan tahan lama tanpa harus disimpan di lemari pendingin, dan tidak harus selalu sering dipanaskan atau digoreng ulang. Hal ini juga membuat rendang disukai untuk disimpan lama dan dapat disajikan sewaktu-waktu untuk pesta keluarga dan selamatan. Catatan sejarah ini membuahakan kesimpulan bahwa daging kerbau masih dijadikan bahan utama pembuatan rendang pada pertengahan abad ke-20.

d) Pengaruh India dalam Resep Rendang

Menurut penelitian sejarawan, Gusti Asnan, kelahiran rendang tak luput dari pengaruh bumbu-bumbu dari India yang diperoleh melalui para pedagang Gujarat, India yang mulai singgah ke Sumatera pada abad ke-13 hingga 14.

Sebuah catatan sejarah yang ditulis oleh seorang pengelana Portugis, Tom Pires, turut menguatkan bukti bahwa masakan rendang pada masa ini tak lepas dari pengaruh India. Menurutnya, pada awal abad ke-16 sudah ada kapal Gujarat yang berlabuh di pantai Sumatera Barat. Mereka mendarat kemudian berdagang di Pulau Tikus (sekarang Kabupaten Agam) dan pelabuhan Pariaman. Gusti Anan berpendapat bahwa jika awal abad ke-16 saja bangsa India sudah tercatat berdagang di Sumatera, maka otomatis jauh sebelum itu, mereka pun telah ada.

Salah satu pengaruh India yang melebur dalam masakan rendang adalah pemakaian santan. Menurut seorang pakar kuliner nusantara, Wilian Wongso, pemakaian santan ini berasal dari India Selatan. „India Utara tidak memakai santan sebagai bahan pengental, mereka memakai yoghurt. India Selatan memakai santan. Hal ini berarti, pengaruh santan yang masuk ke dalam masakan rendang adalah dari India Selatan“

3. 4 Relevansi Masakan Rendang dan Merantau Orang Minangkabau

Salah satu kebudayaan Minangkabau yang mendapatkan pengaruh dari kebiasaan merantau ini adalah tersebarnya rendang ke beberapa daerah di Indonesia. Kebudayaan merantau orang Minangkabau memiliki kaitan dengan eksistensi masakan rendang di beberapa wilayah di Indonesia, bahkan mancanegara.

Beberapa bukti sebagai hasil relevansi kebudayaan merantau dengan eksistensi rendang adalah sebagai berikut:

1. Banyaknya rumah makan Padang di berbagai wilayah Indonesia, baik itu didirikan oleh orang Minangkabau asli, atau justru didirikan oleh orang yang bukan berasal dari Minangkabau.

Dalam sebuah artikel di majalah *Historia* dengan tema *Kuliner Nusantara: Rasa dan Cerita* tahun 2017 menceritakan bahwa adanya rumah makan Padang di berbagai wilayah Indonesia tidak terlepas dari kultur orang Minangkabau yang merantau. Ada filosofi yang melekat dalam budaya Minangkabau bahwa orang Minang haruslah pandai dalam mengaji, bersilat, dan memasak. Maka jika orang Minangkabau pergi merantau ke daerah manapun, ia akan bisa bertahan. Setidaknya dengan membuka sebuah rumah makan yang menyajikan makanan khas daerahnya.

Eksistensi rumah makan Padang ini bahkan sudah ada sejak zaman dulu. Dalam sebuah harian Pemandangan edisi tanggal 28 Mei 1937, dimuat iklan yang menyebutkan: "BERITA PENTING! Kalau toean2, njonja2 dan soedara2 djalan2 di Cheribon, djika hendak makan minoem jang enak, sedap rasanja, bikinan bersih mendjadjkan pokok kesehatan, silahkan lah datang ke: PADANGSCH-RESTAURANT 'Gontjang-Lidah' ...". Dalam iklan tersebut bisa disimpulkan bahwa restoran Padang telah tersebar sejak zaman dulu, salah satunya restoran Padang yang ada di Cirebon tersebut.

Hingga saat ini, rumah makan Padang bisa banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Bahkan dalam satu daerah saja, bisa ditemukan beragam rumah makan, baik itu yang kecil, atau yang mewah sekalipun. Beberapa restoran atau rumah makan Padang yang memiliki cabang di mana-mana seperti Simpang Raya, Sederhana, Sari Ratu, Bintaro, dan sebagainya.

2. Rendang menjadi *cover* berbagai buku masak, majalah, atau karya lain yang memiliki kaitan dengan makanan khas Indonesia.

Buku masak atau majalah bisa ditemukan dengan mudah di toko-toko buku atau perpustakaan. Jika diamati, sebagian besar dari majalah atau buku masak yang berisi resep makanan khas Indonesia menjadikan rendang –baik rendang asli, atau kalio (salah satu proses memasak menuju rendang) pada halaman utama bukunya. Selain itu, dalam buku-buku resep masakan Indonesia, maka pasti akan ditemui resep masakan rendang. Sangat jarang sekali buku masakan Indonesia tidak menyertakan rendang dalam salah satu resep masakannya.

3. Eksistensi rendang asli di tanah rantau

Proses memasak rendang, harus melewati berbagai proses panjang, di antara proses tersebut yaitu (1) gulai, ini merupakan proses pertama, di mana daging yang dimasak masih memiliki kuah yang cukup banyak. (2) kalio. Setelah gulai tadi dipanaskan dalam waktu yang lama, maka ia akan berubah menjadi kalio, tidak berkuah namun masih basah. (3) rendang. Proses yang terakhir yaitu rendang. Setelah kalio dimasak lagi dalam waktu yang lama maka ia akan berubah menjadi rendang, tidak terlalu basah atau bahkan menjadi kering. Rempah dan santan yang menjadi bahan pengiring daging akan semakin menyusut dan menyerap ke dalam daging, masakan menjadi berwarna hitam, dan setelah rendang tersebut semakin kering, ia bisa bertahan lama bahkan berbulan-bulan. Karena mampu bertahan lama inilah, rendang dirasa cocok menjadi bekal makanan yang dibawa warga Minangkabau selama perjalanan untuk merantau.



Gambar 1.
Cover Buku Resep Rendang

Sumber:
Dokumentasi
Pribadi



Gambar 2.
Rendang dalam Buku Resep Masakan



Gambar 3. Kalio daging
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 4. Rendang
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Proses memasak dan pengolahan bahan-bahan rendang di Sumatera Barat dengan daerah lain sebagai tanah rantau orang Minangkabau memiliki perbedaan. Melihat proses memasak rendang yang telah dijelaskan di atas, sebagian besar rendang yang dikenal di daerah lain selain daerah asal rendang ini adalah kalio, sehingga daging yang dikenal sebagai rendang tersebut masih memiliki bumbu yang cukup basah dan banyak.

IV. SIMPULAN

Rendang menjadi salah satu makanan yang sangat terkenal di Indonesia. Makanan yang disebut sebagai khas Minangkabau ini sangat mudah dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Eksistensi rendang yang kini berada di berbagai wilayah Indonesia tidak terlepas dari kebudayaan merantau orang Minangkabau. Orang Minangkabau yang memiliki kebiasaan merantau sejak dulu bahkan hingga sekarang, meskipun memiliki faktor pendorong yang berbeda telah memberi pengaruh pada tersebarnya rendang ke berbagai daerah di Indonesia.

Tekstur rendang asli yang kering dan bisa bertahan hingga berbulan-bulan ini membuat rendang menjadi bekal makanan saat seorang Minangkabau akan merantau di zaman dulu, mengingat transportasi yang ada di zaman dulu belum secanggih sekarang. Di zaman ini, rumah makan Padang bisa dengan mudah ditemui di mana-mana, bahkan hingga ke pelosok daerah di Indonesia. Sebagian besar dari rumah makan tersebut juga didirikan oleh orang Minangkabau asli yang merantau, ini membuktikan kultur Minangkabau dalam kebiasaan merantau dalam gerak sejarah memiliki kaitan yang erat dengan nilai-nilai masakan rendang sebagai makanan khas Minangkabau yang pada akhirnya menjadikan rendang sebagai makanan khas Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Andaya, L.Y. 2008. *Leaves of the Same Tree: Trade and Atcnicity in the Straits of Melaka*. Hawaii: University of Hawaii Press
- Asnan, Gusti. 2007. *Dunia Maritim Pantai Barat Sumatra*. Yogyakarta: Penerbit Ombak
- Banowati, Eva. *Geografi Indonesia*. 2012. Yogyakarta: Penerbit Ombak
- Darwis, Yuliandre. 2013. *Sejarah Perkembangan Pers Minangkabau (1859-1945)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Djamaris, Edwar. 1991. *Tambo Minangkabau*. Jakarta: Balai Pustaka

- Fritz G. Kumendong, G. Bani. 2009. *Ensiklopedia Geografi Indonesia: Mengenal 33 Provinsi di Indonesia*. Jakarta: PT Lentera Abadi
- Iqbal, Muhammad. 2013. *Keliling Sumatera Luar Dalam*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia (Hal 81)
- Kato, Tsuyoshi. 2005. *Adat Minangkabau dan Merantau*. Jakarta: Balai Pustaka
- Kong, Lily. "Sumatera". Dalam *Indonesian Heritage*. Jilid 2. Jakarta: Grolier International, 2002, h. 26-27. (Ensiklopedia)
- N. Ganie, Suryatini, 2010. *Mahakarya Kuliner 5000 Resep Makanan dan Minuman di Indonesia*. Jakarta: Gramedia
- Naim, Mochtar. 1973. *Merantau: Pola Migrasi Suku Minangkabau*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Nugraheni, Mutiara. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Oktorino, Nino. ---. *Ensiklopedia Sejarah dan Budaya: Kepulauan Nusantara Awal*. Jakarta: PT Lentera Abadi
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Reid, Anthony. 2011. *Menuju Sejarah Sumatra: Antara Indonesia dan Dunia*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
- Ricklefs, M. C. 2008. *Sejarah Indonesia Modern 1200-2008*. Jakarta: Serambi
- Tim Buku Tempo. (2015). *Antropologi Kuliner Nusantara*. Jakarta: Gramedia. ISBN 9789799108913
- Tim Dapur Demedia. 2010. *Kitab Masakan Nusantara*. Jakarta: Demedia Pustaka
- Tjandrasasmita, Uka. 2009. *Indonesia dalam Arus Sejarah. Jilid 3*. Jakarta: Ictiar Baru van Hoeve
- Wallace, Alferd Russel. *Menjelajah Nusantara*. 2000. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Internet

- Anggun, Teguh Gunung. 2016. "Asal Usul Sumatera Barat – Sejarah Minangkabau". <http://www.sumbarprov.go.id/details/news/9280> diakses 11 Mei 2017
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. <https://sumbar.bps.go.id/> diakses 11 Mei 2017
- Kalio Daging Padang. <http://www.resepseharihari.com/wp-content/uploads/2015/10/kalio-daging-padang.jpg> diakses 11 Mei 2017
- Wilayah Minangkabau. 2010. <https://moelam.wordpress.com/2010/04/04/wilayah-minangkabau/> diakses 11 Mei 2017
- Your Pick: World's 50 best foods. <http://travel.cnn.com/explorations/eat/readers-choice-worlds-50-most-delicious-foods-012321/> diakses 11 Mei 2017