

LECTURE NOTES

Week ke - 10

Rendang

LEARNING OUTCOMES

LO1: Mahasiswa dapat mengidentifikasi peralatan tradisional dan bumbu yang dipakai.

LO2: Mahasiswa dapat mengaplikasikan memasak makanan tradisional Indonesia dan macam-macam hidangan khas Indonesia.

LO3: Mahasiswa dapat menunjukkan persiapan dan proses memasak hidangan Indonesia.

OUTLINE MATERI :

1. Macam Macam Rendang
2. Bumbu dan bahan yang dipakai dalam Rendang
3. Alat masak yang digunakan saat memasak Rendang

ISI MATERI

Berikut adalah bahan dan tahapan memasak rendang:

RENDANG DAGING

Bahan-bahan:

- 400 gram daging rendang, dipotong melawan serat tebal 3 cm
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 2 lembar daun kunyit, diiris
- 2 cm kayumanis
- 1 sendok makan garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 500 ml santan kental dari 2 butir kelapa
- 1.250 ml santan encer dari perasan santan kental

Bumbu halus:

- 12 buah cabai merah keriting
- 5 buah cabai merah besar
- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 cm jahe
- 4 butir kemiri, disangrai
- 1 sendok teh merica
- 3 sendok teh ketumbar

Cara membuat rendang daging:

1. Rebus santan encer, lengkuas, serai, daun kunyit, kayumanis, dan bumbu halus sambil diaduk sampai mendidih.
2. Tambahkan daging. Masak sambil diaduk sampai berubah warna.
3. Masukkan garam dan gula pasir. Aduk rata. Masak hingga empuk dan kuah kental.
4. Tuang santan kental. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai berminyak.

SIMPULAN

Makanan asli tradisional dari Sumatera Barat cukup rumit dalam pembuatannya. Akan tetapi dengan pemilihan bahan yang tepat serta kesabaran yang tinggi membuat rendang ini menjadi makanan dengan aroma dan rasa rempah rempah yang lezat. Proses pembuatan rendang yang memerlukan waktu yang lama membuat rendang bisa tahan lama tanpa bahan pengawet. Oleh karenanya jaman dahulu kala banyak masyarakat minang yang bepergian jauh selalu membawa rendang sebagai bekal.

DAFTAR PUSTAKA

- Rendang, Minang Legacy to the world, (2018) Reno Andam Suri. Afterhours books.
ISBN: 978-6026-990044
- Pusaka Nenek Moyang Yang Pantas Disayang, Kuliner Minangkabau, Gramedia Pustaka Utama (2019). Murdijati Gardjito, Lila Muliani, Chairunisa Hayatinufus.
ISBN: 978-602-06-3238-4