



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

Sosialisasi Rempah Bahan Bumbu Rendang yang Terstandarisasi untuk Pemenuhan Kebutuhan di Sentra Rendang Kota Padang

Novri Nelly^{1*}, Eka Candra Lina¹, Ardi¹, Indra Dwipa¹, Prima Fithri², Berri Brilliant Albar³, Muhammad Makky⁴, dan Astri Harnov Putri¹

¹ Fakultas Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25165. Indonesia

² Fakultas Teknik, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

³ Fakultas Ekonomi, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25165. Indonesia

⁴ Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25165. Indonesia

*Corresponding author. E-mail address: novrinelly@agr.unand.ac.id

Keywords:

rendang,
seasonings, spices,
standardization

ABSTRACT

Spices or seasonings are something that determines the taste of Rendang. Standardization of spices as seasoning ingredients is needed to get Rendang with standardized quality and taste. Rendang entrepreneurs who are members of UMKM (Small Entrepreneurs) need knowledge about spices and seasonings. The Cooperative in Padang City accommodates the rendang entrepreneur group. Community service activities have been carried out to increase the knowledge of Rendang entrepreneurs. The activity aims to socialize the importance of standardized spices and seasonings. Socialization has been carried out as a community service activity with the community development approach method. A presentation of the material by the speaker and a discussion was held with the participants. The speakers are food experts, plant cultivation, and rendang entrepreneurs whose businesses have developed. The socialization was held at the Truntum Padang Hotel. The results are that making a standardized rendang product requires quality spices and seasoning ingredients. The speaker's presentation informs Rendang entrepreneurs about quality ingredients for Rendang production. The essential ingredients of spices and suitable processing methods will produce quality seasoning products.

Kata Kunci:

bumbu, community
development,
rempah, rendang,
standarisasi, UMKM

ABSTRAK

Rempah atau bahan bumbu adalah suatu hal yang menentukan rasa suatu produk rendang. Standarisasi rempah sebagai bahan bumbu sangat diperlukan untuk mendapatkan rendang dengan kualitas dan rasa yang terstandar. Pelaku usaha rendang yang terhimpun dalam UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) membutuhkan pengetahuan tentang rempah bahan bumbu rendang. UMKM rendang diwadahi oleh Koperasi di Kota Padang. Untuk meningkatkan pengetahuan para pelaku usaha rendang dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk menyosialisasikan pentingnya rempah bahan bumbu yang terstandar. Sosialisasi telah dilakukan dengan metode pemaparan materi dan diskusi, serta pendekatan *community development*. Kegiatan dilakukan dengan mengundang narasumber, yaitu pakar pangan, budidaya tanaman, dan pengusaha rendang yang usahanya sudah berkembang. Hasil yang didapatkan bahwa untuk menjadikan produk rendang yang terstandar membutuhkan rempah dan bahan bumbu yang berkualitas. Pemaparan dari narasumber memberikan pengetahuan kepada pelaku usaha rendang tentang bahan yang berkualitas untuk produksi rendang. Bahan dasar rempah dan metode pengolahan yang benar akan menghasilkan produk bumbu yang berkualitas.

PENDAHULUAN

Rendang adalah makanan tradisional masyarakat Minangkabau, terutama di wilayah Sumatera Barat. Rendang sudah dikenal secara luas baik di dalam maupun di luar negeri. Selain terkenal di wilayah Indonesia, rendang juga merupakan makanan yang masuk ke dalam jajaran nominasi makanan lezat di dunia versi laman berita internasional CNNgo. Sebanyak 35.000 warga dunia mengikuti sebuah survei, menyatakan bahwa “Rendang, Indonesia” menduduki urutan nomor satu dari nominasi “*Most Delicious Food in the World*”.

Rendang yang berasal dari Sumatera Barat adalah jenis makanan yang hampir selalu ada disetiap perayaan upacara adat, misalnya; resepsi perkawinan atau baralek, upacara turun mandi atau akikah anak baru lahir, dan upacara doa setelah kematian. Pada setiap upacara yang dilakukan selalu ada hidangan makan nasi dengan rendang daging sapi sebagai menu utama. Masyarakat Sumatera Barat juga menghidangkan rendang dengan nasi pada waktu khusus, seperti hari hari besar agama. Rendang menjadi makanan wajib ada disetiap acara apapun ditengah masyarakat (Akbar dan Gusnita, 2020).

Banyaknya acara upacara adat yang mengharuskan tersedianya rendang, maka memasak rendang menjadi hal yang sering dilakukan. Restoran serta rumah makan yang selalu menyediakan rendang khususnya bahan baku daging. Di Sumatera Barat juga banyak bahan yang dijadikan sebagai bahan baku utama rendang, seperti; daging, daging ayam, ikan, telur, nangka, ubi kayu, dan lain-lain. Hal ini merupakan salah satu penyebab meningkatnya permintaan bahan bahan untuk memasak rendang. Dalam pemenuhan kebutuhan rendang, banyak pengusaha yang bergerak dalam bidang kuliner rendang. Usaha rendang ini dilaksanakan oleh pengusaha Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Pelaku usaha atau UMKM rendang ini tersebar dibanyak tempat dan daerah Sumatera Barat. UMKM adalah pelaku usaha yang tetap ada dan bertahan pada segala kondisi ekonomi (Suci, 2017).

Dibidang kuliner, UMKM yang memproduksi rendang juga selalu berkembang di Sumatera Barat, khususnya di Kota Padang. Sejumlah UMKM usaha dibidang rendang yang ada di kota Padang dihimpun oleh suatu koperasi dengan nama Koperasi Karya Taman Mandiri Syariah (KTMS). Melalui koperasi tersebut maka sarana untuk Sentra Rendang Kota Padang telah dibangun di tanah seluas 5112 m². Fasilitas ini akan menjadi pusat produksi, pemasaran, pelatihan, dan wisata kuliner rendang di Kota Padang.

Produksi rendang oleh Sentra Rendang Kota Padang menjadi sasaran konsumen di semua level. Diketahui rendang mempunyai banyak variasi rasa karena mempunyai variasi resep disetiap daerah. Oleh karena itu, dalam memasak rendang untuk tradisi memiliki resep yang tidak selalu sama antar daerah di Sumatera Barat. Perbedaan resep kadang-kadang juga mempengaruhi rasa (Gusnita dan Fitri, 2019). Rasa pada rendang berasal dari bumbu yang digunakan. Jumlah, komposisi, dan kualitas bahan bumbu sangat menentukan rasa. Bahan-bahan rempah seperti; jahe, lengkuas, kunyit, dan lain-lain merupakan bahan bumbu utama pada proses pembuatan rendang. Semua bahan bumbu tersebut harus terstandar sehingga mendapatkan produksi rendang dengan kualitas baik. Jika rendang ini akan diproduksi dan dikomersialkan dengan pangsa pasar yang luas, diperlukan standar produk yang jelas seperti yang dituliskan pada label produk.

Diharapkan semua anggotanya yang terdiri dari pelaku UMKM dan tergabung dalam wadah koperasi dapat memahami tentang rempah bahan bumbu rendang yang terstandarisasi. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan sosialisasi rempah bahan bumbu rendang yang terstandar. Pengusaha rendang adalah sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberi pemahaman kepada pelaku usaha atau UMKM rendang tentang pentingnya bahan bumbu rempah yang terstandarisasi.

METODE

Kegiatan sosialisasi rempah bahan bumbu terstandar dilaksanakan di Hotel Truntum Padang, pada 17 Oktober 2022. Pelaksanaan dilakukan selama 1 hari (*fullday*) dengan 3 orang narasumber. Peserta sebanyak 30 orang, yaitu terdiri dari pelaku usaha rendang yang berasal dari kota Padang. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyampaian materi oleh narasumber, dan setiap selesai pemaparan materi dilakukan tanya jawab dan diskusi dengan peserta. Pendekatan yang dilakukan adalah melalui pendekatan *community development* di mana menjadikan Sentra Rendang Kota Padang, yaitu kelompok pengusaha rendang sebagai subjek dan objek dengan pelibatan langsung dalam kegiatan ini. Selanjutnya, pendekatan edukatif dan partisipatif juga untuk meningkatkan pemahaman semua pihak.

Pada kegiatan ini dipaparkan materi oleh tiga orang narasumber, yaitu:

1. Filosofi rendang dalam kehidupan masyarakat Minang oleh Dian Nugraha, S.H.
2. Penanganan pasca panen rempah bahan bumbu rendang oleh Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.
3. Budi daya tanaman rempah organik oleh Ir. Yusrizal M. Zein, M.S.

Penyampaian materi oleh narasumber pertama adalah tentang filosofi rendang bagi masyarakat Sumatera Barat umumnya dan Minangkabau khususnya. Filosofi rendang tersebut juga memaparkan pentingnya rendang dalam kehidupan masyarakat. Narasumber kedua menyampaikan penanganan pasca panen rempah yang baik, benar dan terstandarisasi. Narasumber ke tiga menyampaikan pentingnya budidaya organik untuk penyediaan bahan-bahan bumbu yang berkualitas untuk mendapatkan bumbu yang terstandarisasi. Setelah pemaparan dari ketiga narasumber, dilakukan diskusi interaktif antara narasumber dan peserta yang hadir sehingga dapat memperdalam pengetahuan mengenai bahan-bahan bumbu rendang terstandarisasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan sosialisasi yang disampaikan oleh tiga narasumber kepada pelaku usaha rendang memberi pengetahuan kepada semua peserta. Hal-hal yang masih belum jelas ditanyakan dan didiskusikan oleh peserta dengan narasumber. Setiap pertanyaan akan dijawab dengan jelas oleh narasumber.

Narasumber pertama menjelaskan yang diawali tentang rendang dan filosofinya. Rendang minang itu harus memenuhi syarat, yaitu semua bahan yang digunakan harus berkualitas terbaik. Daging harus segar, kelapa harus matang dan diperas dengan sempurna. Cabai berasal dari daerah ketinggian dengan tingkat kepedasan tertentu dan wangi. Bawang serta rempah lainnya juga harus berkualitas. Demikian juga dengan daun-daun yang merupakan pelengkap bumbu harus segar. Semua ini disatukan dalam racikan yang akan menghasilkan sesuatu yang enak. Sama dengan kehidupan, terdiri dari berbagai unsur yang harus jika disatukan menghasilkan suatu kebaikan.

Bumbu rendang terdiri dari banyak unsur sebagai bumbu yang berasal dari bagian tanaman rempah. Bagian tanaman yang dapat dijadikan bumbu, yaitu terdiri dari; rimpang, batang, daun, bunga, atau buah. Pemaparan Prof. Novelina menyatakan bahwa "Rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa". Penggunaan rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas (Duke *et al.*, 2002). Selain terkait makanan, rempah-rempah sejak lama juga digunakan sebagai jamu, kosmetik, dan antimikroba.

Makanan dan minuman berbasis rempah-rempah saat ini mulai muncul dan menjadi hidangan dalam wisata kuliner, antara lain adalah bandrek hanjuang, bajigur hanjuang, sekoteng, dan lainnya (Khomsan, *et al.*, 2013).

Bahan-bahan rempah sebagai bahan bumbu rendang dapat ditanam pada lahan pertanian ataupun di dalam pot. Beberapa bumbu rempah yang digunakan untuk rendang dapat dilihat pada Gambar 1. Tanaman yang merupakan bahan bumbu rendang terdiri dari beberapa jenis, seperti; jahe, lengkuas, kunyit, bawang, dan lain-lain. Bahan-bahan ini membutuhkan cara penanganan yang tepat sehingga menghasilkan bumbu yang terstandar. Kontrol kualitas standar diperlukan mulai dari tahapan sortasi sampai pengemasan (Tabel 1).

Tabel 1. Kontrol Kualitas Terstandar Bahan Bumbu

No.	Tahapan	Tujuan	Parameter <i>Quality Control</i>
1	Sortasi	Kebenaran bahan	Makroskopis, mikroskopis.
2	Pencucian	Eliminasi bahan organik asing Eliminasi cemaran fisik, mikroba dan pestisida	Persentasi bahan organik asing. Angka cemaran mikroba dan residu pestisida
3	Perajangan	Aspek kepraktisan dan grading memudahkan proses berikutnya	Keseragaman bentuk dan ukuran
4	Pengeringan	Pencapaian tingkat kadar air <10%	Tingkat kekeringan bahan. Kestabilan kandungan kimia.
5	Pengemasan	Mencegah kontaminan Menjaga kestabilan tingkat kekeringan	Angka cemaran mikroba. Persentase kadar air/susut pengeringan.

Penanganan pasca panen suatu produksi pertanian akan menentukan kualitas produk tersebut. Standar cara penanganan yang benar akan menghasilkan bahan yang berkualitas, sehingga juga akan berpengaruh terhadap rasa rendang yang dihasilkan. Setiap bahan rempah yang akan dijadikan bumbu dasar rendang, mulai dari sortasi sampai pengemasan tujuannya adalah untuk mendapatkan kualitas bumbu yang baik. Pengemasan yang baik akan mencegah adanya kontaminan dan menjaga kestabilan tingkat kekeringan dari bumbu.

Pertanyaan peserta kepada narasumber tentang cara memilih rempah yang bagus dan berkualitas, dijawab dengan baik. Narasumber menjelaskan bahwa salah satu untuk mendapatkan bahan rempah asal tanaman yang baik adalah berdasarkan usia panen. Tanaman rempah dipanen pada saat tanaman memiliki kandungan senyawa aktif pada kadar optimal yang diperoleh pada umur, bagian tanaman dan waktu tertentu. Usia panen menentukan karena (Novelina, 2022):

- Tanaman yang mengandung minyak atsiri dipanen pada pagi hari karena molekul minyak atsiri masih stabil sebelum proses fotosintesis berlangsung.
- Daun salam yang masih muda memiliki kandungan senyawa aktif hipoglikemik lebih tinggi dibandingkan daun tua.
- Rimpang dipanen pada akhir masa vegetatif atau saat daun mulai menguning (musim kemarau).
- Akar dipanen pada tanaman yang sudah tua pada akhir masa vegetatif

Pemaparan narasumber yang ketiga mengenai pentingnya budidaya organik untuk penyediaan bahan bumbu yang berkualitas, dan untuk mendapatkan bumbu yang terstandarisasi. Asal tanaman rempah untuk bahan bumbu rendang sangat penting guna

menghindari cemaran. Bumbu bisa terstandarisasi dengan mendapatkan sertifikat organik dari Lembaga sertifikasi organik (LSO).



Gambar 1. Rempah Bahan Bumbu Rendang (Sumber: Novelina, 2022)

Setiap tanaman rempah mempunyai syarat untuk tumbuh dengan baik. Tanaman jahe membutuhkan syarat untuk tumbuh, yaitu: *Altitude* : 0 – 1.500 m dml, *Altitude* : tropik 10 LU – 10 LS, Hujan: 2.000 – 4.000 mm/tahun, Suhu: 25 – 35° C, Tanah: ringan, gembur, dan kandungan bahan organik cukup, Air: cukup, drainase baik. Jahe membutuhkan intensitas radiasi: cerah atau agak terlindung. Asal dan jumlah bibit juga harus diperhatikan, jika akan ditanam dari rimpang maka harus dihitung jumlah kebutuhannya. Bibit dari rimpang jahe dibutuhkan populasi tanam 40.000 rumpun/ha (Zein, 2022). Bibit jahe yang akan ditanam bisa dari rimpang atau yang sudah bertunas (Gambar 2).



Gambar 2. Rimpang dan Bibit Jahe yang Akan Ditanam (Sumber: Zein, 2022)

Pada pelaksanaan sosialisasi terlihat antusias peserta dalam mengikuti pada setiap pemaparan narasumber dan diskusi interaktif juga dilaksanakan sehingga memberikan pemahaman yang kuat kepada pihak-pihak yang terlibat (Gambar 3). Kendala yang dihadapi dari pelaksanaan kegiatan ini adalah waktu yang terbatas, diperlukan *workshop* untuk praktek, mensortir, dan mengolah sampai menyimpan dengan baik sehingga diketahui standarisasi bahan rempah tersebut. Hasil dari program pengabdian kepada masyarakat ini, telah memberi pengetahuan kepada pelaku usaha rendang sebanyak 30 orang peserta (Gambar 4). Dampak dari program ini adalah pengusaha rendang akan selalu mencari bahan-bahan bumbu yang berkualitas, sehingga rasa rendang yang dihasilkan menjadi lebih baik.



Gambar 3. Narasumber Sosialisasi Rempah dan Bahan Bumbu Terstandar



Gambar 4. Foto Bersama Peserta dan Narasumber

KESIMPULAN

Sosialisasi standarisasi rempah bahan bumbu rendang terhadap pelaku usaha atau UMKM rendang telah dilaksanakan. Didapatkan suatu kesimpulan bahwa untuk menjadikan produk rendang yang terstandar membutuhkan rempah dan bahan bumbu yang berkualitas. Pemaparan dari narasumber memberikan pengetahuan tentang bahan yang berkualitas untuk rendang. Sebagai makanan khas Sumatera Barat, rendang mengandung nilai-nilai budaya dan tradisi yang kuat serta mewakili kekayaan kuliner dan warisan bangsa Indonesia. Perlu dilakukan *workshop* untuk pengolahan yang benar sehingga dari bahan yang baik menghasilkan produk bumbu yang berkualitas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Ditjen Dikti melalui Kedai Reka yang sudah mendanai *Matching Fund* tahun 2022 atas nama Novri Nelly. Pengabdian kepada masyarakat ini adalah bagian dari kegiatan *Matching fund* tersebut. Ucapan terima kasih juga untuk LPPM Universitas Andalas.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas Rendang Daging dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117.
- Duke, James A. 2002. *Buku Pegangan Jamu*. CRC Press, 2002.
- Khomsan, A., Riyadi, H., & Marliyati, S. A. (2013). Ketahanan Pangan dan Gizi serta Mekanisme Bertahan pada Masyarakat Tradisional Suku Ciptagelar di Jawa Barat. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3), 186-193.
- Novelina, (2022). *Penanganan Pasca Panen Rempah Terstandarisasi: Sosialisasi Rempah Bahan Bumbu Rendang Terstandarisasi*. Bahan presentasi. Padang
- Nugraha, D. (2022). *Filosofi Randang dalam Kehidupan: Sosialisasi Rempah Bahan Bumbu Rendang Terstandarisasi*. Bahan presentasi. Padang, 17 Oktober 2022.
- Suci, YR. 2019. Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos* Vol. 6 No. 1 Januari 2017
- Zein, Y.M, 2022. *Budi Daya Rempah Terstandarisasi*. Bahan ajar Fakultas Pertanian.