

## RENDANG SEBAGAI IKON KULINER LOKAL DI KOTA PAYAKUMBUH

Maryetti<sup>1\*</sup>, Marya Yenny<sup>2</sup>, Yudha Budi Abadi<sup>3</sup>, Tobaroni<sup>4</sup>, Iignes Valencia<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Politeknik Sahid

\*Koresponden: [maryetti@polteksahid.ac.id](mailto:maryetti@polteksahid.ac.id)

Diajukan	Direvisi	Diterima
05-06-2023	30-06-2023	30-06-2023

### ABSTRACT

**Purpose:** The purpose of this research aims to determine the status of the rendang culinary icon cultivated by the people of Payakumbuh City and to find out what the people of Payakumbuh City should do or try to popularize culinary status in Payakumbuh City and beyond.

**Research Methods:** This research is a qualitative-descriptive which uses observations and interviews as a method to collect data

The population in this study are employees and customers who are in stores that sell rendang, the results of the data that have been collected will be described descriptively.

**Keywords:** Rendang, Culinary, Payakumbuh City

### ABSTRAK

**Tujuan:** Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui status ikon kuliner rendang yang diusahakan oleh masyarakat Kota Payakumbuh serta mengetahui apa saja yang harus dilakukan atau diusahakan oleh masyarakat kota Payakumbuh untuk mempopulerkan status kuliner di kota Payakumbuh dan di luarnya.

**Metodologi:** Penelitian ini menggunakan metode kualitatif-deskriptif dengan melakukan observasi serta wawancara untuk pengambilan data.

Populasi dalam penelitian ini merupakan karyawan serta pelanggan yang berada di toko yang menjual rendang, hasil data yang telah terkumpulkan akan dijabarkan secara deskriptif.

**Kata Kunci:** Rendang, Kuliner, Kota Payakumbuh

### PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai banyak kekayaan alam dan salah satunya terdapat di Provinsi Sumatera Barat yang dimiliki oleh salah satu kota yaitu kota Payakumbuh. Marwanti dalam (Lisa Agustina, 2012) mengatakan bahwa "*Indonesia merupakan Negara yang terdiri dari kesatuan ribuan pulau yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman makanan tradisional karena setiap daerah memiliki potensi alam dan kebudayaan masing-masing*".

Payakumbuh merupakan sebuah kota kecil dengan keindahan yang luar biasa, letak kota ini ada di depan Gunung Sago, yang membuat kota ini unik ialah dikarenakan dengan kebudayaan serta kulinernya. Kampung rendang ini terletak di Jalan Tan Malaka, Lampasi, Kecamatan Lamposi Tigo Nagari (Latina).

Kota Payakumbuh sebelumnya dikenal sebagai "Kota Batiah" kini telah menjadi "City of Rendang" atau "Kota Rendang". Deklarasi tersebut pertama kalinya dilakukan pada tanggal 10 april 2018 yang lalu oleh Pemerintah Kota Payakumbuh bersama pelaku industri kecil menengah usaha masakan khas rendang dan tepatnya HUT Kota Payakumbuh pada tanggal 17 Desember 2019, Pemerintah kembali mendeklarasikan diri secara resmi dengan *Tagline "Ingat Randang, Ingat Payakumbuh."*

Konsep *Rebranding* atau penggantian nama Kota Payakumbuh menjadi Kota Randang dimulai dari pendiriannya School of Randang (Sekolah Randang), hal tersebut

juga searah dengan visi wisata kuliner yang ingin diraih oleh pemerintah kota payakumbuh, dimana para wisatawan tidak hanya mengetahui berbagai macam olahan rendang khas Payakumbuh namun juga terdapat wawasan edukasi dimana para wisatawan juga dapat melihat secara langsung bagaimana proses pembuatan rendang.

Rendang atau Randang merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat. Menurut *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, rendang adalah daging yang telah dimasak dengan digulai dengan santan sampai akhirnya kuahnya benar-benar kering sehingga yang tertinggal hanyalah potongan daging dengan bumbunya.

Soto, Rendang, Sate, Nasi Goreng, dan Gado-gado merupakan kelima hidangan yang dipilih oleh pemerintah Indonesia dalam lima ikon kuliner Indonesia yang mewakili kuliner-kuliner Indonesia yang lainnya. Kelima ikon kuliner tersebut terpilih oleh Kemenpar berdasarkan atas beberapa ketentuan yang telah ditentukan baik dari segi perolehan bahan baku, tingkat kesulitan pengelolaan makanan, hingga tingkat minat dari kuliner-kuliner tersebut

Rendang biasanya disajikan dalam rangka acara adat seperti acara pernikahan, 'makan bajamba' dan acara penting lainnya. Pada saat ini rendang sudah bisa dijumpai dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara, karena rasanya yang enak sehingga rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama. Wynda (2019 :33) mengatakan "Pada tanggal 7 april 2011 rendang dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN"

Pada tahun 2017, Rendang terpilih kembali sebagai makanan terenak di dunia versi CNN Travel. Pemerintah secara resmi menetapkan rendang sebagai salah satu hidangan nasional indonesia pada tanggal 9 april 2018 melalui keputusannya kementerian pariwisata, selain rendang hidangan nasional lainnya adalah Soto, Nasi Goreng, Sate dan Gado-Gado.

Syarat-syarat suatu makanan bisa menjadi ikon adalah:

1. Makanan tersebut harus memiliki asal usul. Seperti sejarah, riwayat penggunaan dan lainnya.
2. Penggunaan bahan bukan barang impor.
3. Bahan-bahan yang telah diolah menjadi kuliner harus dikuasai masyarakat setempat.
4. Pengolahan kuliner bisa menggunakan peralatan yang menjadi kenangan tersendiri bagi penduduk lokal.
5. Cita rasa makanan itu khas, disukai, digemari, bahkan dirindukan mana kala di tempat lain.

Rendang mempunyai 3 macam, dimulai dari yang terbasah, berkuah, sampai yang terkering yaitu Gulai, Kalio, dan Rendang. Akan tetapi rendang secara umum diketahui dengan dua macm yaitu rendang kering dan basah.

Rendang kering merupakan rendang sejati dalam tradisi memasak minang, rendang ini dimasak dengan waktu berjam-jam lamanya sampai santan mengering dan bumbunya terserap dengan sempurna. Rendang kering dihidangkan untuk acara istimewa seperti upacara norma budaya. Rendang kering pada umumnya berwarna lebih gelap dan lebih coklat kehitaman. Jikda dimasak dengan tepat, rendang kering dapat tahan disimpan dalam suhu ruanan selama tiga sampai empat hari pertama, bahkan dapat bertahan sampai lebih dari sebulan jika disimpan di kllkas, dan enam bulan jika di freezer.

Rendang basah atau Kalio merupakan rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat, santan belum begitu mengering dengan sempurna, dan dalam suhu ruangan hanya dapat bertahan dalam waktu kurang dari satu hari pertama. Rendang basah berwarna coklatterang eemasan dan lebih pucat.

Rendang memiliki filosofi tersendiri yakni musyawara dan mufakat, bahan-bahan yang telah digunakan mempunyai makna serta merupakan lambang keutuhan masyarakat minangkabau yang tidak semua orang mengetahui.

1. Daging Melambangkan Ninik Mamak.

Ninik Mamak merupakan lembaga adat yang terdiri atas beberapa pemimpin atau disebut sebagai penghulu dari berbagai klan dan kaum yang memimpin kelompoknya sehingga klan atau kaumnya bisa hidup dengan harmonis dengan norma yang sudah ada. Kepemimpinan penghulu diwariskan secara turun-temurun sebagai adat matrilineal minangkabau.

1. Kelapa Melambangkan Cadiak Pandai

Cadiak Pandai atau juga disebut Kaum Intelektual merupakan golongan masyarakat yang dianggap pandai dan memiliki pengetahuan yang luas, mereka ditugaskan untuk membantu pemimpin adat untuk memecahkan masalah. Status ini bisa didapatkan siapa saja asal mereka berpengetahuan luas.

2. Cabai Melambangkan Alim Ulama

Alim Ulama adalah orang yang secara tegas menegakkan syariat sesuai dengan ajaran agama. Seperti cadiak pandai, status ini tidak diwariskan secara turun-temurun melainkan didapatkan.

3. Bumbu Melambangkan keseluruhan masyarakat Minangkabau

Bumbu seperti menggambarkan warga serta kondisinya Minangkabau sangatlah banyak dan beraneka ragam. Masyarakat Minangkabau terdiri dari berbagai suku, seperti suku Chaniago, Koti, dan Piliang.

Perkembangan kuliner di Indonesia cukup tua, dan bisa dibagi dalam beberapa fase yang telah dipengaruhi oleh budaya yang telah berkembang di saat itu. Fase perkembangan dibedakan menjadi 3 fase yaitu:

Fase pertama atau bisa juga sebagai *original food* merupakan zaman kerajaan besar di nusantara sebelum kedatangan penjajah. Jenis kuliner yang populer diwarnai dengan makanan yang dikukus serta bahan utamanya ialah beras dan umbi-umbian yang dibungkus daun pisang.

Fase kedua atau *multicultural food* merupakan hidangan yang sudah dipengaruhi oleh seni memasak para penjajah utamanya belanda, arab, dan china. Di sebagian pusat Kota besar mempunyai banyak jenis hidangan akulturasi yang sudah mencampur hidangan lokal dengan belanda seperti sosis solo, pergedel, dan rissole. Sementara di bagian lainnya dengan campuran budaya lokal dan china menghasilkan hidangan peranakan dan masih populer hingga zaman saat ini seperti siomay, bakwa, dan mi. Pengaruh arab banyak terasa di perkampungan muslim seperti briyani dan atau gulai merupakan contohnya, proses tersebut menggali penyesuaian hingga berbeda dari negara asalnya.

Fase ketiga adalah kuliner kontemporer yang telah banyak dipengaruhi oleh industri makanan yang mengarah kepada instan (*fast food*). Fase ini telah dikuasai oleh industri besar yang menyediakan makanan berupa gaya hidup yang instan sama seperti restoran besar multinational yang mempengaruhi hidangan dan makanan. Di fase ini kuliner tradisional kurang diminati dikarenakan oleh propaganda barat yang mencoba menyerupakan seni masak, cara penyediaan, dan cara makan.

Ketiga fase tersebut telah mewarnakan perkembangan kuliner di Indonesia yang sampai sekarang pun masih banyak peminatnya, umurnya sudah puluhan bahkan ratusan tahun ada yang masih asli dan adapun masakan tradisional dan lokal yang sudah berkembang baik dari penampilan, memasak, komposisi, cara hidang serta sampai cara memakannya seiring waktu berlalu.

Berikut bahan dan bumbu untuk membuat rendang.

1. Daging sapi

Rump atau tunjang merupakan bagian daging sapi yang cocok untuk diolah menjadi rendang, dikarenakan kadar lemaknya yang tidak banyak

2. Santan

Santan yang rasanya gurih, sedap, dan sedikit berminyak mempunyai manfaat untuk membentuk dedak rendang (remah-remah)

3. Cabai Merah

Menggunakan dua jenis cabai yaitu cabai keriting dan cabai merah besar. Untuk menambah rasa dan aroma pada rendang ditambah juga daun kunyit dan daun jeruk purut, kunyit, serai, daun salam, lengkuas, kayu manis, ketumbar, jintan, asam kadis dan gelugur, kemiri, pala, dan jahe.

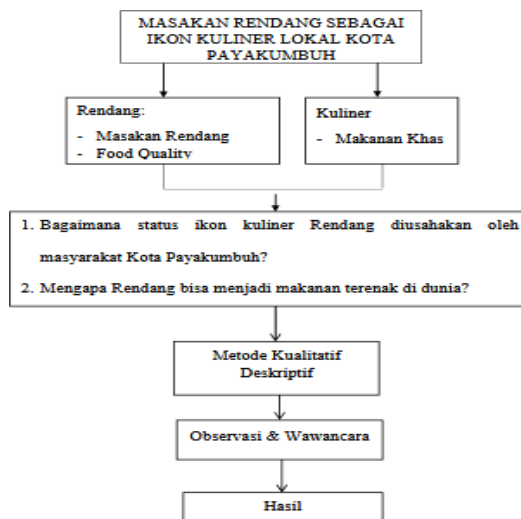
Ada pun berbagai macam jenis rendang sebagai contoh yang bahan utamanya merupakan: Telur, hati Sapi, nangka, kentang, paru, kambing, ayam kampung atau ayam negeri, dan masih ada banyak lagi jenis rendang lainnya.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi setiap hari untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan serta pembuatan sel dalam tubuh menjaga supaya tubuh sehat dan berfungsi sebagai mestinya. Makanan Khas bisa ditemukan di berbagai daerah suatu negara dikarenakan makanan ini sudah berkembang di setiap daerah yang memiliki ciri-ciri yang menyerupai kehidupan masyarakat. Adapun tujuan dari penelitian ini, antara lain:

1. Memperoleh pengetahuan atau penemuan baru.
2. Untuk membuktikan atau menguji kebenaran dari pengetahuan yang sudah ada.
3. Mengembangkan pengetahuan yang sudah ada

**METODE**

Menurut Sugiyono (2017), “yang dimaksud dengan metodologi penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.”



**Gambar 1: Bagan kerangka pemikiran**

(Sumber: Data Olahan Penulis, 2022)

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan metode kualitatif deskriptif, menurut Sugiyono (2015) metode penelitian kualitatif adalah “Metode Penelitian yang berlandaskan pada filsafat post positivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dengan triangulasi, analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi”.

Penelitian dibagi menjadi dua macam yaitu metode kuantitatif dan metode kualitatif yang telah sering digunakan untuk penciri, penanda, dan perbedaan antara sosiologi dan antropologi di masyarakat, perbedaan antara kedua pendekatan tersebut terletak pada tujuan atau target penelitiannya. Penelitian kuantitatif arah serta fokus penelitiannya untuk membangun teori dari data dan fakta yang ada, sedangkan penelitian kualitatif lebih fokus terhadap mencapai tujuan melalui uji teori

Sugiyono (2016:298) menyatakan bahwa *“unit analisis adalah satuan yang diteliti yang bisa berupa individu, kelompok, benda atau suatu latar peristiwa sosial seperti misalnya aktivitas individu atau sekelompok sebagai subjek penelitian.”*

Berdasarkan teori tersebut, penulis memilih dua tempat makan sebagai lokasi penelitian, unit analisis dalam penelitian ini merupakan pelanggan yang memakan rendang.

Prosedur penarikan sampling pada penelitian ini merupakan *purposive sampling*. metode purposive sampling dalam suatu penelitian memiliki tujuan pada target tertentu. Tujuannya adalah untuk menentukan suatu sampel dalam penelitian berdasarkan kriteria yang ditentukan oleh peneliti. Sampel yang diambil oleh seorang peneliti dengan kriteria atau ciri yang telah ditentukan sebelumnya dan berikut merupakan pemikiran para ahli:

1. Menurut Sugiyono (2017:81) *“Teknik sampling adalah merupakan teknik pengambilan sampel. Untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian, terdapat berbagai teknik sampling yang digunakan.”*
2. Menurut Fraenkel (2012:100) *“purposive sampling merupakan teknik pengambilan sampel yang didasari oleh pengetahuan akan karakteristik populasi dan tujuan dari penelitian.”* Berikut merupakan tabel variable:

**Tabel 1. Variabel Penelitian**

No	Variabel	Definisi	Indikator
1.	Rendang	Rendang adalah sebuah makanan yang disukai oleh banyak orang sehingga menjadikan rendang sebagai makanan terenak di dunia. Rendang sendiri memiliki banyak versi, tetapi resep otentik rendang itu sendiri berasal dari Kota Payakumbuh. Resep tersebut pun masih diwariskan secara turun temurun.	1. Masakan Rendang 2. Food Quality
2.	Kuliner	Kuliner mampu menggambarkan keseluruhan suatu budaya di daerah tersebut, serta peluang untuk mendorong perkembangan kawasan. Pada masa ini terdapat istilah wisata kuliner, yang berarti konsumen akan mengunjungi suatu daerah hanya untuk mencicipi makanan khas daerah tersebut.	Makanan Khas

Kriteria yang ditentukan merupakan orang yang telah memakan rendang, pernah ke kampung rendang, dan yang telah memasak rendang.



metode purposive sampling dalam suatu penelitian memiliki tujuan pada target tertentu. Tujuannya adalah untuk menentukan suatu sampel dalam penelitian berdasarkan kriteria yang ditentukan oleh peneliti. Sampel yang diambil oleh seorang peneliti dengan kriteria atau ciri yang telah ditentukan sebelumnya

Prosedur pengumpulan data adalah salah satu langkah yang esensial dalam sebuah penelitian, dikarenakan tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan data yang diinginkan, maka dengan itu ada dua teknik pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah:

a. Data Primer

Observasi non-partisipan yaitu observer tidak ikut ambil bagian kehidupan observe. Wawancara merupakan metode pengambilan data dengan menukar informasi dan ide melalui tanya jawab antara penyelidik dengan subjek atau responden dalam suatu topic tertentu

b. Data Sekunder

Reduksi data yaitu merangkum, memilih hal-hal yang pokok memfokuskan pada hal-hal yang penting yang sesuai dengan topik penelitian, mencari tema dan polanya, pada akhirnya memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya.

Penyajian data dilakukan untuk mempermudah melihat gambaran di lapangan secara tertulis, penyajian data juga dapat dilakukan dalam berbagai bentuk.

Penarikan Kesimpulan dalam penelitian merupakan temuan yang sebelumnya belum ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih belum jelas atau belum dijadikan data sekunder merupakan studi literatur/pustaka

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembahasan dari penelitian ini merupakan hasil dari dua hal utama yang berada dirumusan masalah.

### A. Usaha Masyarakat Kota Payakumbuh untuk Meningkatkan Status Ikon Kuliner Rendang

#### 1. Rendang dan Sekolah Randang

Makanan tradisional merupakan wujud dari keanekaragaman budaya bercirikan khas kedaerahan dan mencerminkan potensi alam dari masing-masing daerah. Di Kota Payakumbuh tersendiri, mempunyai sekolah randang atau "School of Randang"

Sekolah Randang dibuat untuk melanjutkan dan melestarikan kearifan lokal, serta merupakan ajang memperkenalkan sentra industri Randang Payakumbuh kepada seluruh siswa/siswi Kota Payakumbuh. Maka dengan sekolah ini siswa/siswi bisa mengenal serta membuat rendang secara langsung. Tidak hanya itu saja, sekolah randang ini juga merupakan wisata gastronomi yang ada di Kota Payakumbuh. Histori tentang rendang dan Tradisinya:

- a. Rendang merupakan makanan tradisional yang berasal dari daerah Minangkabau. Rendang mempunyai nilai tersendiri di wilayahnya sebagai kapalo samba yang berarti sebuah raja dari aneka macam sajian kuliner yang terdapat, umumnya kuliner rendang hanya akan terdapat pada program-program akbar istiadat.
- b. Rendang di Kota Payakumbuh umumnya tersaji pada aneka macam upacara tata cara mirip upacara perkawinan (*baralek*), *manjalang mintuo*, *maantaan nasi kunyik 7 bulan minantu*, dipergunakan juga pada hari raya idul fitri serta idul adha. karakteristik khas asal rendang Payakumbuh ialah warna coklat kehitaman serta bumbu yg kering dengan rasa yang sangat enak, untuk mencapai warna yang coklat kehitaman dan bumbu rendang yang kering tersebut, rendang dimasak relatif lama.

- c. Rendang mempunyai tiga karakteristik dalam segi budaya yaitu kesejahteraan, kekayaan, dan kreatifitas masyarakat, dan ada tiga karakteristik yang menggambarkan manusia dalam proses pembuatannya kesabaran, ketekunan, dan kebijaksanaan.

Bahan utama rendang merupakan daging sapi namun daging sapi bukanlah satu-satunya daging yang bisa dijadikan menjadi rendang. Daging bebek, daging ayam, daging kambing, rajungan, belut, kerang, udang, telur, dan sayuran seperti nangka muda dan jengkol pun bisa menjadi rendang.

## 2. Tourism

Wisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang yang mengunjungi suatu tempat dengan tujuan reaksi, pengembangan pribadi atau mempelajari keunikan daya Tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.

Wisata kuliner merupakan salah satu sector potensial dalam pengembangan pariwisata, untuk menarik perhatian para wisatawan yang sedang mengadakan perjalanan dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan khas tempat yang ditujui. Kata wisata kuliner berasal dari Bahasa asing yaitu *Culinary Travel* (inggris) yang artinya perjalanan wisata yang berkaitan dengan makanan atau masakan.

Kota Payakumbuh merupakan salah satu tempat wisata di Indonesia yang sudah terkenal sebagai pusatnya kuliner, selain dikenal dengan rendangnya, Payakumbuh juga memiliki tempat wisata yang pengunjung bisa datangkan seperti Lembah Harau, Gua Ngalau Seribu, Bukti Batu Manda, dan lain sebagainya.

## 3. Kuliner

Kuliner (*Culinaire*) disebut juga sebagai *The Art of Cuisine* dan merupakan salah satu pariwisata yang tengah berkembang di seluruh dunia, dan menjadi salah satu unsur penunjang yang penting bagi keberhasilan pariwisata dalam suatu destinasi. Kuliner lokal mampu menggambarkan keseluruhan suatubudaya di daerah tersebut, serta peluang untuk mendorong perkembangan kawasan. Kuliner di international sudah maju, pendidikan kulinernya merupakan penghasilan "*culinarian*" yang telah banyak memberikan kontribusi perkembangan industri kuliner beberapa destinasi seperti nice di paris dan mexico city, istanbul di turki dan hanoi di vietnam. Para wisatawan tertarik berkunjung karena daya tarik atau atraksi utama dalam kegiatan kuliner, berdasarkan laporan *United Nations WorldTourism Organization* atau UNWTO (2017) pariwisata gastronomi terutama yang berkaitan dengan kuliner, menunjukkan bahwa peningkatan jumlah pendapatan pariwisata gastronomi utamanya kuliner lebih dari 30%, dan angka ini akan cenderung tumbuh.

Penyediaan fasilitas kuliner serta minuman tentu tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan wisatawan sebagai bagian asal produk wisata. Dengan menggunakan alasan bahwa hasrat buat memberi kepuasan bagi wisatawan, membuat para pengusaha yang beranjak dalam penyediaan kuliner dan minuman melakukan aneka macam usaha buat menyediakan aneka macam hidangan yang sesuai menggunakan "*taste*" wisatawan yang datang dari aneka macam negara.

Kampung Rendang yang terletak pada Jalan Tan Malaka Lampasi, Kota Payakumbuh. Pengunjung dapat melihat berbagai toko UMKM yang menjual redang dengan berbagai varian, beberapa contoh rendang variannya adalah ubi, pare, ikan nila, suir daging ayam, ikan lele, belut, lokan singkong dan masih ada banyak varin lainnya.

Sampai saat ini, kampung rendang telah menghasilkan 30 varian rendang, jumlah tersebut dapat bertambah seiring adanya percobaan menu-menu baru yang dikreasikanoleh UMKM di Kampung Rendang dalam memproduksi rendang.

Wisatawan bisa melihat langsung proses pembuatan rendang dan mencoba langsung proses pembuatan rendang dan mencoba bagaimana proses pembuatan rendang, sehingga wisatawan tidak hanya berkunjung dan sekedar membawa rendang yang sudah siap jadi, tetapi juga dapat membawa ilmu tentang cara memasak rendang.

Rendang Yolanda merupakan salah satu Industri Kecil dan Menengah atau juga disebut dengan IKM, Industri ini awalnya didirikan pada tahun 1998 dan pendirinya bernama Ernawati, beliau dianggap sebagai penemu ide olahan rendang telur karena beliau yang menemukan rendang telur dan dipasarkan sebelum dikembangkan oleh IKM lainnya.

Rendang telur buatan Ernawati merupakan rendang telur yang kering dan hasilnya berbentuk kerupuk yang diselimuti dengan bumbu rendang yang kering berbeda dengan rendang telur biasanya yaitu telur yang dimasukkan ke bumbu rendang yang masih basah.

Usaha rendang Yolanda merupakan salah satu IKM/UMKM binaan dari pemerintah Kota Payakumbuh dan semua pembinaan yang didapatkan dari Dinas Koperasi, UMKM perindustrian dan Perdagangan kepada usaha rendang Yolanda. Selain IKM Rendang Yolanda ada beberapa IKM lainnya yaitu Rendang Riri, Rendang Erika, Rendang Indah, Rendang Yen, dan Rendang Nan Keke.

## **B. Langkah-langkah untuk Mempopulerkan Status Ikon Kuliner Rendang Di Kota Payakumbuh**

### **1. Promosi**

Promosi merupakan suatu cara perusahaan membuat guna kesadaran, membagikan informasi, serta memengaruhi pembeli baik secara langsung atau tidak langsung terhadap barang atau jasa yang dihasilkan dengan harapan konsumen tertarik dan berkenan membeli produk yang ditawarkan. Promosi yang telah dilakukan oleh usaha Rendang Yolanda adalah Post Foto produk rendang yang akan dijual.

Promosi juga bisa dilakukan dengan membuat content di berbagai social media selain Instagram seperti youtube, tiktok, shopee, tokopedia dan lain sebagainya, untuk membuat konsumen tertarik terhadap rendang. Kolaborasi dan webtoon juga merupakan promosi berbasis iklan, kolaborasi dengan youtubers kuliner, Food Bloggers, influencer di Instagram atau tiktok bisa mendapat perhatian konsumen secara luas, webtoon pun bisa membuat pembaca tertarik dengan rendang.

Indonesia mempunyai banyak makanan tradisional, namun dengan berkembangnya jaman dan kuliner-kuliner impor dari Korea Selatan, Jepang, Thailand, dan lainnya yang viral di sosial media mengancam eksistensi kuliner Indonesia dikarenakan dengan masyarakat yang ingin mencoba makanan yang baru.

### **2. Inovasi**

Inovasi merupakan sebuah gagasan yang baru dan dapat diterapkan untuk memperbarui, memperbaiki, dan memelopori suatu produk, proses dan jasa. Inovasi juga merupakan sebuah ide, gagasan, praktik, serta objek yang dilandasi dan diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seoran atau pun kelompok tertentu untuk dipakai atau diambil. Salah satu cara untuk melestarikan makanan tradisional adalah dengan menginovasikan makanannya. Rendang bisa di inovasikan menjadi lebih modern supaya bisa menjadi daya Tarik.

Inovasikan sesuatu bukan berarti mengganti cita rasa kuliner lokal secara keseluruhan. Rendang bisa berubah penampilan supaya lebih modern dan tetap mengaja rasa khas rendang.

### **3. Kualitas**

Kualitas adalah dimana produk harus memenuhi spesifikasi-spesifikasinya, dan merupakan seberapa mampu pelanggan merasakan kepuasan, tidak hanya itu produk



bisa juga berarti memiliki fungsi bagaimana produsen dapat mempertahankan pandangan penilaian pelanggan tentang produknya.

Faktor utama suatu kualitas barang merupakan kepuasan konsumen terhadap produk yang mereka beli dan mempunyai ekspektasi terhadap produk yang dibeli agar mereka merasa puas. Hal-hal ini ditentukan dengan kegunaan dan fungsinya, termasuk daya tahan, ketidaktergantungan pada produk lain atau pun komponen lainnya, eksklusifitas kenyamanan, wujud luar membuat suatu kualitas yang baik dan bisa dipercaya oleh konsumen, dikarenakan konsumen bersedia untuk membayar sejumlah uang untuk membeli produk yang berkualitas.

Kualitas rendang pun harus dipertahankan dimulai dari daging, rempah-rempah dan cara pembuatannya. Kualitas daging rendang yang bagus setelah dimasak yaitu warnanya yang coklat kehitaman, aroma rendang yang harum, dan daging yang tidak keras.

Kualitas makanan bukan hanya terdapat di barang ataupun jasa saja, tetapi termasuk juga dalam produk makanan, pelanggan yang datang mencari dan membeli makanan, barang dan jasa tentu ingin membeli yang berkualitas.

Rendang terbagi menjadi dua macam yaitu rendang untuk dikonsumsi sehari-hari dan rendang untuk upacara khusus. Rendang untuk ritual tentu berbeda dengan rendang harian, daging rendang untuk di makan biasanya dipotong dan bisa daging apa saja, sedangkan kalau daging rendang upacara khusus dibiarkan utuh dan harus menggunakan daging sapi. Rendang upacara khusus biasanya tidak di konsumsi dan dipajang sebagai symbol status social, semakin besar daging rendang, maka makin tinggi status sosialnya.

Untuk dapat menghasilkan makanan yang sehat dan lezat harus diperhatikan:

- a. Pemilihan bahan-bahan yang berkualitas.
- b. Pemilihan bahan yang akan diolah dengan tujuannya (bahan, porsi, dan rasa)
- c. Persiapan serta pengelolaan dengan sistem atau metode yang tepat.
- d. Rasa dari bumbu yang sudah disesuaikan dengan selera yang tepat serta aroma.
- e. Seni penyajian yang menggugah selera sebagai penyajian sebuah hidangan.
- f. Campuran komposisi bumbu dan bahan yang sesuai dan tepat

Sedangkan Kualitas Makanan menurut (Pantelidis et al, 2018: 27) menyatakan terdapat tujuh dimensi kualitas produk makanan:

- a. Porsi (*Portion*)  
Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *Standard Portion Size*.
- b. Rasa (*Taste*)  
Titik perasa di lidah ada manis, asam, asin, dan pahit.
- c. Tekstur (*Texture*)  
Tekstur pada makanan biasanya halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab.
- d. Aroma  
Reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan.
- e. Warna  
Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat, karena kombinasi warna mempengaruhi selera makan konsumen.
- f. Temperatur  
Temperatur pada makanan yang disajikan harus sesuai. Karena temperatur dapat mempengaruhi rasa makanan.

g. Penyajian.

Dalam penyajian makanan, kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan akan mempengaruhi penampilan dari makanan itu sendiri.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian dan hasil wawancara, observasi, dokumentasi dan studi pustaka yang telah dilakukan pada penelitian ini, maka peneliti dapat mengambil beberapa kesimpulan yang diperoleh sebagai berikut:

1. Masyarakat Kota Payakumbuh mengusahakan status ikon kuliner dengan adanya IKM (Industry Kecil Menengah) yang memproduksi berbagai macam rendang dan bisa di ekspor ke luar kota, mereka juga ada sekolah rendang dimana semua siswa/siswi di kota itu bisa belajar cara membuat rendang sehingga resep dan cara pembuatan akan ada sampai turun temurun, Kota Payakumbuh juga terkenal dengan kampung rendang dimana wisatawan bisa belajar mengenai rendang.
2. Cara mempopulerkan rendang adalah dengan mempromosikan rendang di berbagai social media seperti Instagram, tiktok, youtube dan lain sebagainya, masyarakat juga bisa menginovasikan rendang menjadi lebih modern dan tetap menjaga kualitas.

## SARAN

Ada beberapa saran yang disampaikan sebagai berikut:

1. Selain sekolah rendang dan kampung rendang sebagai tempat wisata, masyarakat Payakumbuh juga bisa mengembangkan tempat wisata yang sudah ada di sana.
2. Promosi lebih bisa berupa melakukan atau mengikuti event bazaar makanan tradisional untuk mengenal rendang dan mengembangkan serta melestarikan makanan khas Payakumbuh dan bisa membuat konten tentang makanan khas Payakumbuh sehingga bisa menarik perhatian orang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ritchie, J.R. B And Crouch. G.I. (2005). *The Competitive Destination A Sustainable Tourism Perspective*.
- Ardy, Novit, and Yuliharsi. 2020. "Strategi Pengembangan atraksi pengolahan rendang (Marandang) sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kampung Kota Payakumbuh" dari <http://ojs.itbhas.ac.id/>.
- Alamsyah, Yuyun. 2013. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. N.p.: Elex Media Komputindo.
- Araujo, Elizabeth Barreto. 2016. "Pengembangan Kuliner Lokal sebagai daya tarik wisata di Dili, Timor Leste" dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jumpa/article/download/23041/15157>
- Gusnita, Wiwik, and Filda Dilla, 2019, "Standarisasi Resep rendang daging di Kota Payakumbuh" dari <https://ksgeo.ppj.unp.ac.id/index.php/ksgeo/>
- Hermawan, iwan. 2019. *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method)*. N.p.: Hidayatul Quran.
- Hans, Gary, Justinus Andjarwirawan, and Silvia Rostianingsih. n.d. *Pembuatan Marketplace Penjualan Makanan Khas Indonesia*. <https://publication.petra.ac.id/index.php/teknik-informatika/article/download/5170/4760>

- Karunia, Widya, and Ernita Arif. 2020. "Strategi IMC pemerintah Kota Payakumbuh dalam proses Rebranding untuk membentuk Brand Image Payakumbuh City of Randang.", <https://core.ac.uk/>.
- Mawardi, Dodi. 2021. *Rendang Masakan Terenak di Dunia*. N.p.: Epigraf Komunikata Prima.
- Purwanza, sena w., aditya Wardhana, and Ainul Mufidah. 2022. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Kombinasi*. N.p.: Media Sains Indonesia.
- Prihantini, Lilies. 2019. *Kuliner Sebagai Ikon Promosi Destinasi Wisata Indonesia*
- Primasari, Astri, and Tirto Siswojo. "Promosi Kuliner Lokal Sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia Untuk Backpacker Asing." *Visual Communication Design*, vol. 1, no. 1, 2012
- Suteja, Wayan, and Wahyuningsih sri. 2019. "Strategi Pengembangan potensi kuliner lokal dalam menunjang kegiatan pariwisata di kawasan ekonomi khusus mandalika kabupaten lombok tengah" dari [https://web.archive.org/web/20191121072011id\\_/http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/](https://web.archive.org/web/20191121072011id_/http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/).
- Soenardi, Tuti, and Tim. 2013. *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat*, N.p.: Gramedia Pustaka Utama.
- Semiawan, Conny R. n.d. *Metode Penelitian Kualitatif*. N.p.: Grasindo.
- Sugiyono. 2018. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan kombinasi (mixed methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sutomo, Budi. 2012. *Rendang: Juara masakan terlezat sedunia*. N.p.: Kawan Pustaka.
- Wardhono, W. 2005. "Pengukuran Variabel" dari <https://journal.unpar.ac.id/index.php/BinaEkonomi/article/view/640/624>