

Warisan Kuliner Randang Baluik sebagai Potensi Ekonomi di Nagari Pagaruyung Kabupaten Tanah Datar

Najmi^{1*}, Hendra Naldi², Rini Afriani³, Ray Silva⁴, Annisa Annida Nasution⁵,
Erza Abianza⁶

^{1,2,3,4,5,6} Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

*najmi86@fis.unp.ac.id

ABSTRACT

Nagari Pagaruyung which is located in Tanah Datar Regency is famous for producing rendang, especially "Randang Baluik" (Rendang Eel). On average, Nagari Pagaruyung women can cook this special food. Randang Baluik itself is made from eels and typical leaves that are used as a complement to its manufacture. The difference is that with other rendang such as meat rendang, eel rendang contains more typical leaves of eel rendang than the eel itself. The leaves for making rendang are very easy to find, especially in the Pagaruyung area. The process of making eel rendang is not much different from meat rendang, only the ingredients are different. The taste is also different. In addition, cooking randang baluik has become a hereditary tradition for the people of Pagaruyung and Tanah Datar in general. However, the community has not widely understood that randang baluik is an inherent cultural identity and as an economic source for the community. This is the researcher's finding and will find a solution for the community so that this cultural identity belongs to the community and is not lost to the times. The specific purpose of this research is to provide solutions to the government and the community about the importance of the cultural identity of randang baluik and as a source of additional income for the community. In addition, offering a solution, namely making Pagaruyung a country that produces randang baluik and later becomes a tourism potential, especially culinary tourism. This research will use a descriptive method of analysis using a historical approach. In addition, it also uses the literature method, namely by looking at sources such as previous studies that also discuss rendang and will also use the interview method with several sources.

Keyword : Heritage, Culinary, Randang Baluik, Pagaruyung

ABSTRAK

Nagari Pagaruyung yang terletak di Kabupaten Tanah Datar terkenal dengan penghasil rendang khususnya "Randang Baluik" (Rendang Belut). Rata-rata ibu-ibu Nagari Pagaruyung bisa memasak makanan khas ini. Randang Baluik sendiri terbuat dari belut dan daun-daunan khas yang dijadikan sebagai pelengkap pembuatannya. Bedanya dengan rendang lain seperti rendang daging, rendang belut lebih banyak berisi daun-daunan khas rendang belut ketimbang belutnya itu sendiri. Daun-daun untuk bahan pembuatan rendang ini sangat mudah ditemukan terutama di wilayah Pagaruyung. Proses pembuatan rendang belut tidak jauh berbeda dengan rendang daging hanya bahannya saja yang berbeda. Soal rasa juga berbeda. Selain itu memasak randang baluik sudah menjadi tradisi turun-temurun bagi masyarakat Pagaruyung dan Tanah Datar pada umumnya. Namun, masyarakat belum memahami secara luas bahwa randang baluik adalah identitas budaya yang sudah melekat serta sebagai sumber ekonomi masyarakat. Hal ini yang menjadi temuan peneliti dan akan mencari solusi bagi masyarakat agar identitas budaya ini menjadi milik masyarakat dan

tidak hilang ditelan zaman. Adapun tujuan khusus penelitian ini yaitu memberikan solusi terhadap pemerintah dan masyarakat tentang pentingnya identitas budaya randang baluik serta sebagai sumber pendapatan tambahan masyarakat. Selain itu, menawarkan solusi yaitu menjadikan Pagaruyung sebagai nagari penghasil randang baluik serta nanti menjadi potensi wisata khususnya wisata kuliner. Penelitian ini nantinya menggunakan metode deskriptif analisis dengan memakai pendekatan sejarah. Selain itu juga menggunakan metode kepustakaan yaitu dengan melihat sumber-sumber seperti penelitian-penelitian sebelumnya yang juga membahas tentang rendang serta juga akan memakai metode wawancara dengan beberapa nara sumber.

Kata Kunci : *Warisan, Kuliner, Randang Baluik, Pagaruyung*

PENDAHULUAN

Data statistik terakhir di Nagari Pagaruyung yaitu pada tahun 2020, menunjukkan dari 8172 orang jumlah penduduk nagari, terdapat 4094 laki-laki dan 4078 perempuan. Dari jumlah tersebut terdapat 906 laki-laki yang belum bekerja tetap dan 899 perempuan yang juga belum bekerja tetap. Persoalan tersebut bisa disebabkan oleh lapangan pekerjaan yang terbatas dan pendidikan yang rendah. Rata-rata pekerjaan yang diharapkan oleh masyarakat hanya bertani dan berkebun. Masyarakat yang bertani dan berkebun sebanyak 693 orang di mana 325 orang laki-laki dan 368 orang perempuan (BPS, Data Statistik Nagari Pagaruyung tahun 2020). Dapat diartikan, perempuan yang berprofesi petani lebih banyak dibandingkan laki-laki di Nagari Pagaruyung. Adanya ketimpangan bisa disebabkan oleh beberapa faktor, laki-laki sebagai pengurus rumah tangga sekaligus kepala keluarga tidak hanya mengandalkan ekonomi dari bertani saja namun juga harus di luar pertanian. Seperti berdagang, jadi buruh dan tukang ojek.

Pertanian yang diharapkan juga berasal dari sawah yang hanya panen dua kali setahun dan tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Otomatis laki-laki tidak mengandalkan lagi dunia pertanian. Ditambah lagi perkebunan yang diharapkan bukan kebun yang luas seperti sawit dan karet karena cuaca serta iklim di nagari ini tidak cocok ditanami oleh kebun yang luas seperti itu. Selain itu tanah yang berada di nagari ini tidak datar karena berbukit-bukit dan tidak terlalu luas. Hanya cocok ditanami tanaman tertentu saja. Selain bertani masyarakat juga bekerja sebagai pedagang, pegawai negeri sipil, karyawan swasta, pegawai BUMN, buruh tani, buruh lepas dan lain-lain.

Di bidang home industri (terutama) industri kreatif belum ada satupun di nagari ini. Padahal dari aspek potensi nagari ini sangat memiliki aset yang luar biasa. Salah satunya yaitu penghasil makanan khas Minangkabau yaitu Randang Baluik. Randang atau rendang ini banyak ditemukan di Tanah Datar namun yang memiliki ciri khas hanya Nagari Pagaruyung. Di nagari ini juga sangat tersedia bahan baku pembuatan rendang belut yaitu daun-daunan yang memiliki ciri khas tersendiri seperti daun sikantuik, daun asam kasambi, patai-patai, daun tapak leman dll. Aroma khas rendang belut juga sangat menggugah selera. Di Nagari Pagaruyung memiliki potensi dalam mengembangkan usaha rendang belut sebagai home industri sekaligus bagian dari industri kreatif.

Dikatakan industri kreatif karena produk lokal ini nantinya bisa dijadikan khas oleh-oleh di lokasi wisata tertentu apalagi di nagari ini terdapat lokasi wisata yang sudah terkenal dari dulunya yaitu Istana Basa Pagaruyung. Industri kreatif dapat diartikan sebagai kumpulan aktivitas ekonomi yang terkait dengan penciptaan atau penggunaan pengetahuan dan informasi. Industri kreatif juga dikenal dengan nama lain Industri Budaya (terutama di Eropa atau disebut juga Ekonomi Kreatif). Selain itu industri kreatif juga dapat diartikan kelompok industri yang terdiri dari berbagai jenis industri yang masing-masing memiliki keterkaitan dalam proses pengeksploitasian ide atau kekayaan intelektual menjadi nilai ekonomi tinggi yang dapat menciptakan kesejahteraan dan lapangan pekerjaan (Arvino Prameswara, Academia.edu).

Kementerian Perdagangan Indonesia menyatakan bahwa Industri kreatif adalah industri yang berasal dari pemanfaatan kreativitas, keterampilan serta bakat individu untuk menciptakan kesejahteraan serta lapangan pekerjaan dengan menghasilkan dan mengeksploitasi daya kreasi dan daya cipta individu tersebut. Industri kreatif dipandang semakin penting dalam mendukung kesejahteraan dalam perekonomian, berbagai pihak berpendapat bahwa "kreativitas manusia adalah sumber daya ekonomi utama dan bahwa "industri abad kedua puluh satu akan tergantung pada produksi pengetahuan melalui kreativitas dan inovasi. Industri kreatif dipandang semakin penting dalam mendukung kesejahteraan dalam perekonomian, berbagai pihak berpendapat bahwa "kreativitas manusia adalah sumber daya ekonomi utama dan bahwa "industri abad kedua puluh satu akan tergantung pada produksi pengetahuan melalui kreativitas dan inovasi (Meiti Awaliya, 2017). Sektor kuliner sendiri termasuk ke dalam sektor industri kreatif.

Industri kreatif kuliner sudah memiliki pasar tersendiri baik di Indonesia ataupun di internasional. Sektor kuliner ini meliputi dari pembuatan kuliner khas daerah/lokal, dan juga pemasaran produk khas daerah di Indonesia. Sektor kuliner di Indonesia sudah memiliki pasar yang luas dan juga sudah bisa bersaing dengan pasar ritel modern. Sektor kuliner menjadi industri kreatif yang cukup menjanjikan saat ini, karena memiliki nilai ekonomis namun tetap memiliki keuntungan.

Seperti yang dituliskan oleh Imam Nur Hakim dalam tulisannya, mengatakan bahwa kuliner tradisional seharusnya memiliki keterlibatan dalam situasi dan aktivitas sosial yang memiliki pengaruh terhadap kebudayaan tradisional. Terlebih lagi, kuliner tradisional secara simultan juga mampu memajukan kebudayaan melalui pendekatan pariwisata kreatif. Sebagai contoh, kuliner dapat menjadi elemen unik dari brand image dalam menciptakan kekhasan suatu destinasi. Bahkan, kuliner lokal menjadi sepertiga dari porsi pengeluaran wisatawan dunia. Di Indonesia sendiri, kuliner mampu memberikan nilai autentisitas, lokalitas, dan pengalaman menyenangkan pada daerah yang dikunjungi. Nilai tersebut muncul karena kuliner Indonesia sangat dipengaruhi oleh faktor alam, sejarah dan budaya (Imam Nur Hakim, et al, 2021, dikutip juga dari Wijaya, 2019).

Sri Utami (2018) mengatakan bahwa setiap kelompok masyarakat memiliki kuliner sesuai dengan selera masing-masing dan sesuai dengan kondisi alamnya. Secara spontan pikiran kita akan mengarah pada suatu makanan spesifik bila menyebut selera makan

tertentu. Hal ini tentu sangat realistis dengan temuan penulis nantinya bahwa alam memberikan rasa dan warna terhadap produk kuliner yang tercipta dari zaman nenek moyang khususnya di Minangkabau yang dikenal dengan falsafat adatnya “Alam Takambang Jadi Guru”.

Menurut Xiaomin (2017) kriteria atau karakteristik makanan tradisional adalah adanya penggunaan bahan endogen yang digunakan dalam masakan yaitu adanya bahan baku lokal yang unik dan khas setempat. karena bahan dan bumbu masakan unik, maka citarasa dan aroma yang dihasilkannya menjadi unik pula. Esensi lokal dan tradisional adalah praktek kuliner berdasarkan metode, dan ketrampilan tertentu agar dapat bertahan (survive) dan terlindung dari gempuran industri maju atau perkembangan teknologi. Wisata kuliner makanan tradisional berfungsi meningkatkan pendapatan masyarakat dan menyerap tenaga kerja sehingga diperlukan pelestarian dengan cara memelihara, memanfaatkan, dan mengembangkannya (Minta Harsana, et al, 2020).

Kuliner merupakan komoditas yang menarik untuk dikembangkan dan sangat erat kaitannya dengan upaya peningkatan kualitas pariwisata, juga budaya. Kuliner, terutama yang memiliki unsur budaya dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan. Dalam konteks ekonomi kreatif, kuliner mencakup unsur kreativitas, estetika, tradisi dan kearifan lokal (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif 2014).

Salah satu kuliner tersebut yaitu rendang. Rendang selama satu dekade terakhir memang mendunia. Setidaknya telah dua kali masuk kategori salah satu makanan terenak dunia versi CNN Travel dan CNN Go's (Harian Kompas, Minggu Hal.10, 5 Juli 2020). Rendang daging yang sudah terkenal menjadi kuliner khas daerah tentu tidak diragukan lagi. Sama halnya dengan rendang daging, rendang belut memiliki pasarnya tersendiri dan tentunya bisa mengikuti jejak rendang daging yang sudah mendunia dan menarik wisatawan untuk mencicipinya dan datang langsung ke daerah pembuatannya dan ini tentu perlu proses. Potensi yang luar biasa ini belum disadari oleh masyarakat. Belum menjadikan rendang belut sebagai panganan yang memiliki daya jual ekonomi. Padahal dalam memasarkan produk ini nantinya sudah tersedia tempat wisata yang cukup populer yaitu Istana Basa Pagaruyung. Lokasi wisata ini bisa menjadi tempat untuk memasarkan produk lokal yang memiliki ciri khas yang sangat spesifik yaitu rendang belut dan hanya ada di Nagari Pagaruyung.

Rendang belut sendiri biasanya hanya dibuat pada waktu tertentu atau pada acara tertentu seperti perhelatan atau pesta pernikahan, hari besar atau Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha, turun mandi, khitanan, batagak pangulu dan lain sebagainya. Rendang ini hanya dimakan pada waktu atau momen itu saja walaupun ada beberapa masyarakat memasak kuliner ini pada hari biasa untuk makanan sehari-hari namun tidak sering. Padahal rendang belut ini juga sama dengan rendang daging yang bisa disimpan dalam waktu yang sangat lama. Apalagi jika dimasukkan di dalam lemari pendingin dan sering dipanaskan dan rasanya pun tidak berubah. Dua potensi yang seharusnya disadari masyarakat terutama perempuan di Nagari Pagaruyung yaitu menjadikan rendang belut sebagai usaha home industri dan memasarkannya di lokasi wisata. Selain itu media teknologi yang sudah serba

canggih bisa memasarkan produk di sosial media. Jika hal ini bisa terlaksana tentu berimbas pada kebutuhan ekonomi masyarakat terutama perempuan yang selama ini bergantung pada dunia pertanian sudah merambah ke dunia usaha (UMKM). Kendala yang dihadapi mungkin soal modal yang masih belum cukup karena makanan rendang belut ini juga membutuhkan belut sebagai bahan utamanya. Harga belut yang lumayan mahal yang akan menjadi hambatan nantinya.

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan metode kerja kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif analisis sejarah. Selain itu juga menggunakan teori dan konsep-konsep dalam bidang ekonomi dan kepariwisataan untuk memecahkan masalah yang berhubungan dengan warisan budaya kuliner rendang baluik di Nagari Pagaruyung. Metode Sejarah mulai dari heuristik yaitu pengumpulan data. Data yang digunakan yaitu wawancara dan studi literatur yang berkaitan dengan rendang. Keterbatasan dokumen membuat penulis lebih menggunakan data sekunder. Kemudian kritik sumber yang bertujuan untuk memastikan sumber layak digunakan atau tidak di dalam penelitian ini. Setelah data dikritik, dilakukan interpretasi atau penafsiran sumber agar data yang dihasilkan lebih bermakna. Selain itu proses interpretasi ini melalui tahap pengujian dan analisis sumber secara kritis. Setelah itu baru dilakukan tahap penulisan. (Louis Gottschalk, 1986)

PEMBAHASAN

Asal Usul Rendang Belut (*Randang Baluik*)

Dari observasi dan wawancara yang sudah dilakukan dengan masyarakat di Nagari Pagaruyung, belum diketahui kapan tradisi membuat rendang belut ini dimulai. Dari tradisi lisan yang ditemukan, rendang belut di Pagaruyung dulunya merupakan makanan favorit raja-raja. Setiap acara perhelatan adat makanan khas ini selalu disajikan mulai dari Batagak Penghulu, acara Pernikahan, Turun Mandi, Sunat Rasul, dan lain-lain. Selain itu juga disajikan pada hari raya yaitu Idul Fitri dan Idul Adha.

Berdasarkan beberapa riset sebelumnya, asal kata rendang dari tulisan Fadly Rahman (2017) mengatakan bahwa rendang adalah produk olahan sedangkan “merendang” istilah untuk teknik pengolahan daging. Dua kata ini telah lama menjadi bagian dari kosakata Melayu. Dalam versi Melayu, disebutkan kata-kata "rendang" dan "merendang" (pemanggangan) yang dikutip sebagai berikut: "... Khoja Buzurjumhur Hakim pun pergi pula ke kedai orang merendang daging kambing, lalu ia berkata 'beri apalah daging kambing rendang ini barang segumpal'"(Khoja Buzurjumhur Hakim pergi ke kios di mana orang-orang memanggang daging kambing, lalu dia berkata "Beri aku sebagian rendang daging kambing ini)" (Fadly Rahman, 2017).

Selain itu, menurut Fadly Rahman (2017), asal usul rendang juga sering diasumsikan memiliki hubungan dengan pengaruh India pada masakan Melayu yang terlihat dari penggunaan rempah-rempah yang meresap ke dalam dengan santan dalam pengolahan rendang. Hubungan India dengan Sumatera sendiri telah terjalin sejak abad keenam.

Keduanya terikat oleh kegiatan politik dan perdagangan rempah-rempah yang menimbulkan pertukaran budaya, termasuk dalam aspek kuliner. Sumatera sendiri adalah *entrepot* rempah-rempah khas Nusantara, seperti cengkeh (*Eugenia aromatica*) dan pala (*Myristica fragrans*), yang dicari oleh pedagang asing sejak zaman kuno (Fadly Rahman, 2017).

Tradisi merendang ini belum dipastikan kapan munculnya di Sumatera khususnya Minangkabau. Berbagai informasi lain juga menjelaskan bahwa tradisi merendang sudah ada sejak pedagang dari India masuk ke pedalaman Sumatera untuk berjualan rempah. Orang-orang Sumatera sudah dikenalkan dengan berbagai macam rempah untuk membuat kari yang bagi orang Melayu disebut gulai. Rempah juga dipercaya menghilangkan bau amis dari daging yang akan dijadikan rendang. Dibandingkan dengan gulai, rendang lebih tahan lama. Namun jika gulai dimasak lebih lama maka akan menjadi rendang dan bisa tahan hampir satu bulan. Rendang yang tahan lama dibutuhkan bagi para pemuda/masyarakat untuk berdagang ke tempat yang jauh atau juga bisa dimakan dalam perjalanan ketika merantau.

Budaya merantau bisa diasumsikan bahwa kebiasaan merendang berkembang karena adanya budaya ini. Selain itu, merantau membutuhkan perjalanan yang cukup lama bisa berhari-hari hingga sebulan lamanya. Tergantung jauhnya wilayah yang ditempuh oleh Masyarakat. Apalagi pemuda di Minangkabau memang dianjurkan untuk merantau sesuai dengan filosofi orang Minangkabau yaitu: “*Ka rantau madang di hulu, babuah babungo balun, ka rantau bujang dahulu di rumah paguno balun*” (jika di kampung belum bisa berbuat banyak untuk orang banyak, sebaiknya merantau dahulu). Tradisi merantau orang Minangkabau diperkirakan berkembang sejak abad ke-7 masehi. Pada abad 14 masehi secara besar-besaran orang Minangkabau merantau ke Negeri Sembilan melintasi Semenanjung Melayu (Fakta Menarik Tradisi Merantau dari Suku Minangkabau yang Jarang Diketahui).

Gambar 1. Rendang Belut Khas Batusangkar (Tanah Datar)



Rendang Belut Khas Tanah Datar

KOMPAS/RONY ARIYANTO NUGROHO

Sumber: Rony Ariyanto Nugroho, 2021, Rendang Belut, Menu Istimewa Raja bagi Para Tamu Agungnya - Kompas.id

Rendang sudah melekat dalam tradisi orang Minangkabau. Selain cara memasak rendang yang unik, rendang sudah menjadi makanan khas dan menjadi tradisi yang turun-temurun. Sri Utami (2018) dalam tulisannya mengatakan, apa yang kita makan menunjukkan banyak hal tentang siapa diri kita, serta tentang budaya dari keberadaan kita. Makanan adalah medium dari masyarakat untuk menyatakan tentang dirinya. Ungkapan ” *we are what we eat* ” dan ” *we are what we don't eat* ” menunjukkan suatu identitas dalam budaya dari satu komunitas, bahkan secara lebih luas dapat menunjukkan identitas suatu bangsa. Lebih tajam lagi, ungkapan dari Jean Anthelme Brillat-Savarin, ” *Tell me what you eat, I'll tell you who you are.* ” Jean Anthelme Brillat-Savarin (1 April 1755-2 February 1826) seorang pengacara Perancis dan politisi, namun memperoleh ketenaran sebagai *epicure* dan *gastronomer* (Sri Utami, 2018).

Muthia Nurmufida (2017) dalam tulisannya mengatakan, penyebaran rendang di Sumatera Barat berasal dari tiga daerah, bernama Luhak nan Tigo, yang secara kasar berarti "tiga gunung" yaitu: Luhak Agam, Luhak Limo Puluah Kota, dan Luhak Tanah Datar. Setelah itu, rendang menyebar di sepanjang pantai tempat para pendatang tinggal. Ada berbagai macam rendang, dan varietasnya tergantung pada stok bahan dan lingkungan kondisi di daerah tertentu di Sumatera Barat. Beberapa contoh varietas tersebut adalah rendang lokan (rendang kerang) dari Painan dan Pariaman; rendang belut (rendang belut) dari Tanah Datar (Batusangkar); rendang Itik (Rendang Bebek) dan Rendang Jariang (Jengkol Rendang) dari Agam (Bukittinggi); rendang pensi (rendang kerang) dari Maninjau area danau; dan rendang daun kayu, rendang telur (rendang telur), rendang ayam (rendang ayam), rendang sapuluik Itam (rendang ketan hitam), rendang tumbuak (rendang daging sapi berbentuk bulat), dan bareh rendang (rendang beras ketan putih) dari Lima Puluah Kota. Masyarakat Minangkabau di Batusangkar dan Lintau menambahkan ketumbar hijau, yang memberikan rasa khusus. Secara khusus, masyarakat Minangkabau di Batusangkar menambah daun belimbing untuk memberikan rasa asam pada Rendang Belut. Kesamaan di antara mereka adalah teknik memasak (Muthia Nurmufida, et, al 2017). Dapat dikatakan bahwa setiap daerah di Minangkabau memiliki ciri khas rendang-masing, jika menyebut rendang belut maka daerah Tanah Datar akan langsung disebut sebagai penghasil rendang belut.

Rendang belut di Tanah Datar tersebar di beberapa wilayah yaitu Lima Kaum, Sungayang, Sumaniak, Kubang Landai dan Pagaruyung. Kelima wilayah ini memiliki rasa yang berbeda walaupun bahan-bahan yang digunakan secara umum memang sama yaitu rempah-rempah dan belut namun, yang menjadi pembeda nantinya adalah bahan tambahannya. Di Sumaniak misalnya lebih dominan belut di bahan rendangnya, namun di Pagaruyung dan Kubang Landai lebih dominan daun-daun yang menjadi ciri khas dari rendang belut tersebut. Khusus di Pagaruyung memiliki hampir 20 jenis bahan yang berasal dari dedaunan yang menjadi penguat rasa sehingga rasa amis dari belut juga tidak terasa. Belut yang akan dijadikan bahan utama malah menjadi bahan pelengkap sehingga rendang belut sebagai ciri khas di Pagaruyung yaitu cita rasa dari dedaunan tersebut bukan belutnya. Biasanya belut yang dimasukkan ke dalam rendang dibakar terlebih dahulu dan kemudian

dibersihkan dan digoreng agar lebih keras dan tidak hancur ketika dimasukkan ke dalam rendang.

Rendang Belut sebagai Potensi Ekonomi

Gambar 2. Ilustrasi Rendang Belut Khas Nagari Pagaruyung



Sumber: <https://www.kompilasi tutorial.com/2020/07>

Dari wawancara yang sudah dilakukan pengabdian menemukan bahwa ibu-ibu di Nagari Pagaruyung rata-rata bisa membuat rendang belut. Seperti wawancara yang sudah dilakukan dengan Ibu Fatma (63 tahun) yang bekerja sebagai Ibu rumah tangga dan pensiunan mengatakan bahwa rendang belut sudah ada sejak nenek moyang terdahulu. Tidak tahu pasti kapan rendang belut ini ada, namun sudah turun temurun. Herannya rendang ini hanya ada di Tanah Datar dan terutama di Nagari Pagaruyung. Bisa jadi rendang daging yang juga sudah terkenal membuat masyarakat mencoba dengan rendang yang lain yaitu belut. Namun khas dari rendang belut yaitu dicampur dengan daun-daunan yang bisa dimakan oleh ulat dalam arti jika daun tersebut bisa dimakan ulat maka bisa digunakan sebagai bahan baku rendang belut. Belut bukan menjadi bahan pokoknya malahan daun-daun tersebut yang menjadi ciri khasnya.

Artikel ilmiah yang berkaitan dengan rendang belut, baru penulis temukan satu buah artikel yaitu artikel yang dipublish di jurnal pengabdian. Artikel ini ditulis oleh Fitra Fauziah yang berjudul Pembentukan UMKM Produsen Rendang Belut Khas Nagari Sungayang Dalam Rangka Pelestarian Makanan Tradisional Minangkabau. Artikel ini menuliskan tentang tahap-tahap pemberdayaan UMKM rendang belut di Nagari Sungayang (Fitra Fauziah, et al, 2022). Namun di artikel ini belum memberikan informasi tentang rendang belut sebagai warisan budaya dan asal-usulnya. Namun di Tanah Datar didapatkan informasi bahwa budaya rendang belut ini terdapat di beberapa nagari yaitu: Nagari Sungayang, Nagari Lima Kaum, Nagari Kubang Landai, Nagari Sumanik dan tentunya Nagari Pagaruyung.

Data yang diperoleh hanya melalui survei dan wawancara di lapangan. Rendang belut masih jarang yang meneliti dan menjadi kendala dalam menemukan sumber rujukannya. Namun dari hasil survei bahwa rendang belut khas Tanah Datar ini yang paling

khas rasa dan aroma serta bahan-bahannya salah satunya berada di Nagari Pagaruyung.

Selain itu wawancara dengan Wali Nagari Pagaruyung, bahwa rendang belut di Nagari Pagaruyung bisa dikatakan yang terbaik dan belum ada di nagari lain yang menandinginya. Walaupun ada, rasa dan bentuknya tidak sama. Yang paling khas dan tradisional atau yang paling lama bisa dikatakan hanya di Nagari Pagaruyung. Namun hal ini belum disadari oleh ibu-ibu di nagari ini. Selain itu wawancara dengan ibu Upik (50 tahun) salah satu perangkat nagari, mengatakan bahwa rendang belut hanya ada di event-event tertentu saja dan susah didapatkan pada hari biasa. Namun dua tahun belakangan ini sudah ada satu rumah makan di Nagari Pagaruyung yang menyajikan rendang belut dan menjadi satu-satunya rumah makan yang menyediakan rendang belut di Kabupaten Tanah Datar. Hal ini juga berkaitan dengan bahan-bahan untuk membuat rendang belut yang banyak ditemukan di Pagaruyung. Adapun bahan-bahan pembuatan rendang belut tersebut yaitu terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Nama-nama Bahan Pembuatan Rendang Belut

No.	Nama Bahan
1.	Asam Kasambi
2.	Asam Riang
3.	Asam Daun Batang
4.	Daun Palange
5.	Daun Pucuk Mali-mali
6.	Daun Akar Kantuik-kantuik/Kentut
7.	Daun Akar Si Anyir
8.	Daun Tapak Leman Lebar
9.	Daun Tapak Leman Barigi
10.	Daun Puding Baluik (Belut)
11.	Daun Pucuk Jengkol
12.	PEtai-petai Cina
13.	Daun Lamin
14.	Daun Pucuk Ubi Kayu
15.	Daun Pakis
16.	Daun Pucuk Bayu
17.	Daun Pucuk Buah Kedondong
18.	Daun Surian
19.	Belut

Bahan-bahan tersebut sangat mudah ditemui di wilayah Nagari Pagaruyung. Hal ini karena secara geografis di nagari ini terdapat perbukitan dan hutan yang masih terjaga sehingga bahan-bahan untuk keperluan merendang masih banyak ditemui. Penulis juga melakukan penelusuran terhadap beberapa warga yang sudah menjadikan rendang belut sebagai tambahan usaha. Salah satunya Bu Ani (74 Tahun). Walaupun sudah tua, beliau

masih sanggup memasak rendang belut yang dijual hingga ke Kota Pekanbaru. Rendang belut ini biasanya pesanan pelanggan yang sudah lama kenal dengan Bu Ani karena beliau pernah tinggal di kota tersebut. Walaupun tidak tiap hari namun tiap minggunya Bu Ani selalu menerima pesanan rendang belut untuk langganannya tersebut. Bahan-bahan untuk rendang ini bisa ditemukan di dekat rumah beliau yang kebetulan memang tinggal di Nagari Pagaruyung.

Selain ibu Ani, juga ada Ibu Nuraini (72 tahun) yang juga masih memasak rendang belut tiap minggunya untuk langganannya di luar Sumatera Barat. Langganannya berasal dari wilayah atau tempat anaknya merantau yaitu juga di wilayah Riau, Pekanbaru. Selain itu juga permintaan dari rumah makan yang berada di kota tersebut. Dalam arti permintaan ke luar Sumbar juga bisa menjadi potensi distribusi dari rendang belut Pagaruyung khususnya daerah Riau. Di daerah Riau yang juga menjadi tempat merantaunya orang Minangkabau, tentu susah menemukan rendang belut dan bahan-bahan rendang juga tidak tersedia di wilayah ini. Harga jual dari rendang ini juga lumayan mahal dan cocok untuk tambahan pendapatan bagi ibu rumah tangga seperti Ibu Ani.

Ibu Hera (40 Tahun) juga menerima pesanan rendang belut untuk acara-acara pernikahan. Selain itu, juga menerima pesanan kenalannya di Kota Batam dan Pekanbaru. Bahan-bahan rendang belut sebenarnya tersebar di wilayah Pagaruyung, namun kadang kala harus mencarinya hingga ke dalam hutan. Ibu Hera mengatakan, membuat rendang belut sangat mudah hampir sama dengan rendang daging. Kuncinya adalah harus memasak dengan tunggu yang memakai kayu. Apalagi kayu dari pohon kulit manis yang meninggalkan aroma yang khas. Memasak rendang belut ini memang agak lama, karena daun-daun yang menjadi bahan tambahan sekaligus utama, harus ditunggu hingga kering. Santan yang digunakan juga harus dari kelapa yang bagus. Rendang belut juga seperti rendang daging pada umumnya. Ada rendang belut yang basah dan ada rendang belut kering. Rendang belut basah ini santannya tidak perlu ditunggu hingga kering atau masih kelihatan lembek. Namun daun-daun pada rendang belut basah ini biasanya lebih empuk dan enak serta rasanya juga manis dan gurih. Rendang belut basah harus dimasak hingga kering kembali agar tahan lama.

Selain Ibu Ani, Ibu Nuraini, dan Ibu Hera, Ibu Fatma juga pandai memasak rendang belut namun beliau jarang memasak rendang ini dan tidak digunakan untuk tambahan pendapatan. Beliau rutin memasak rendang belut jika ada perayaan tertentu saja seperti Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha serta perayaan adat saja. Ibu Fatma mengatakan, tradisi membuat rendang belut ini harus diwariskan dan jangan sampai hilang karena memasak rendang belut ini juga harus mempunyai skill dan kepekaan terhadap rasa. Selain itu harus memiliki kemampuan mengenali daun-daun yang bisa dimanfaatkan untuk campuran membuat rendang belut. Di Nagari Pagaruyung, khususnya ibu-ibu, rata-rata masih memiliki kemampuan memasak rendang belut namun kaum muda harus lebih peka lagi dengan warisan kuliner khas Pagaruyung ini. Jika Masyarakat dan pemerintah lebih peka lagi, maka Pagaruyung bisa dijadikan “Kampung Rendang” khusus rendang belut. Hal ini karena keunika rendang belut khas Pagaruyung yang tidak sama dengan wilayah lainnya.

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa (Minta Harsana, 2020). Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisinonal memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Sims, 2009 ; Minta Harsana, 2020). Seperti halnya rendang belut yang sudah menjadi makanan tradisional dan salah satu warisan kuliner kuliner yang berasal dari bahan-bahan lokal.

KESIMPULAN

Dari hasil temuan yang penulis lakukan, terdapat beberapa hal yang menarik, yaitu Rendang Belut adalah warisan budaya leluhur yang sudah melekat pada wilayah Tanah Datar khususnya Pagaruyung. Namun tidak tahu pasti kapan budaya merendang khususnya rendang belut ini hadir di tengah masyarakat. Perempuan di Pagaruyung umumnya bisa memasak warisan kuliner ini, walaupun masih terbatas pada Perempuan yang umurnya relatif sudah tua. Namun tidak menutup kemungkinan perempuan-perempuan muda bisa memasak kuliner khas nagari ini. Rendang belut biasa ditemukan pada hari spesial seperti hari raya dan acara adat seperti pernikahan dan turun mandi. Warisan kuliner rendang belut ini harus diturunkan agar tidak hilang di Tengah Masyarakat.

Rendang Belut memiliki potensi ekonomi yang luar biasa. Harga rendang belut juga lumayan menguntungkan. Di Pagaruyung ibu-ibu biasanya, mendapat pesanan untuk acara-acara adat seperti pernikahan, batagak penghulu dan turun mandi. Selain itu juga menerima pesanan dari luar Pagaruyung hingga luar Sumatera Barat. Namun potensi ini belum semua yang menyadarinya. Hal ini akan menjadi industri kreatif terutama bidang usaha kuliner dan menjadi usaha rumahan (UMKM) yang bisa dijadikan pendapatan bagi Masyarakat. Hal ini perlu perhatian dari pemerintah seperti pelatihan UMKM. Jika hal ini dilakukan berkelanjutan, Nagari Pagaruyung tentu menjadi pusat industri kreatif khususnya penghasil kuliner rendang belut.

DAFTAR PUSTAKA

BPS, Data Statistik Nagari Pagaruyung tahun 2020

Fadly Rahman, 2020, Tracing the origins of rendang and its development, *Journal of Ethnic Foods*, Vol. 7: 28, <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1>,

Fitra Fauziah, et al, 2022, Pembentukan UMKM Produsen Rendang Belut Khas Nagari Sungayang Dalam Rangka Pelestarian Makanan Tradisional Minangkabau, *I-Com: Indonesian Community Journal (Jurnal Pengabdian Masyarakat)* Vol. 2

Imam Nur Hakim, 2021, Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta, *Mozaik Humaniora*, Vol 21 (2): 193-208, DOI 10.20473/mozaik.v21i2.29444

Louis Gottschalk, (terj.), 1986, *Mengerti Sejarah*. Jakarta: UI Press

Muthia Nurmufida, et al, 2017, Rendang: The treasure of Minangkabau, *Journal of Ethnic Foods*, Vol. 4: 232-235. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>,

Minta Harsana, et al, 2020, Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta, *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, vol. 15 no. 1, 2020

Sri Utami, 2018, Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya,, *Journal of Strategic Communication* Vol. 8, No. 2, Hal. 36-44

Media Online

Arvino Prameswara, Industri Kreatif dalam Dunia Kuliner, (91) *INDUSTRI KREATIF DALAM DUNIA KULINER | STISI Telkom - Academia.edu*

Cantika, Fadiya Adillah, 2023, *Fakta Menarik Tradisi Merantau dari Suku Minangkabau yang Jarang Diketahui*

Harian Kompas, Minggu Hal.10, 5 Juli 2020

Meiti Awaliya, 2017, Inovasi Kuliner dan Ekonomi Kreatif Indonesia Halaman 1 - *Kompasiana.com*

Informan

Wawancara dengan Ibu Ani (74 Tahun), usaha rumahan rendang belut, 7 September 2024

Wawancara dengan Ibu Nuraini (72 Tahun), usaha rumahan rendang belut, 1 Oktober 2024

Wawancara dengan Ibu Hera (40 Tahun), usaha rumahan rendang belut, 10 Oktober 2024

Wawancara dengan Ibu Fatma (63 Tahun), 11 Oktober 2024

Wawancara dengan Wali Nagari Pagaruyung (40 Tahun), 1 Agustus 2024

Wawancara dengan Ibu Upik (50 Tahun), perangkat Nagari Pagaruyung, 2 Agustus 2024