

## Randang as a Value System in Payakumbuh City

Hadiati<sup>1</sup>, Ritman Hendra<sup>2\*</sup>

<sup>1, 2</sup>State Islamic University

**Corresponding Author:** Ritman Hendra [ritman.mpi2021@gmail.com](mailto:ritman.mpi2021@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

Keywords: Randang,  
System, Value,  
Payakumbuh

*Received : 5 February*

*Revised : 23 March*

*Accepted: 25 April*

©2025 Hadiati, Hendra: This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International.



### ABSTRACT

The purpose of this study is to find the meaning of randang which is used by the Minangkabau people from the past to the present as a value system, considering that Payakumbuh City, part of the Minang realm, has a new Brand, namely The City Of Randang. As an initial understanding, regardless of the jealousy of other regions related to this brand The type used in this study is qualitative research by looking at the phenomenology that occurs in the field. The method of data collection through interviews and documentation collected from various sources, then described through data triangulation, in order to obtain valid data and documents. That the philosophy contained in the words randang and rendang is able to maintain the integrity and preserve the cultural values that exist in the Minangkabau community, especially the city of Payakumbuh which is part of the Minangkabau region

---

## Randang Sebagai Sistem Nilai Di Kota Payakumbuh

Hadiati<sup>1</sup>, Ritman Hendra<sup>2\*</sup>

<sup>1, 2</sup>Universitas Islam Negeri

**Corresponding Author:** Ritman Hendra [ritman.mpi2021@gmail.com](mailto:ritman.mpi2021@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

Kata Kunci: Randang,  
Sistem, Nilai, Payakumbuh

*Received : 5 February*

*Revised : 23 March*

*Accepted: 25 April*

©2025 Hadiati, Hendra: This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International.



### ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menemukan makna randang yang dijadikan oleh masyarakat Minangkabau tempo dulu sampai sekarang sebagai sistem nilai, dengan mengingat Kota Payakumbuh bagian dari ranah Minang memiliki Brand baru yaitu The City Of Randang. Sebagai pemahaman awal, terlepas dari kecemburuan dari daerah lain berkaitan brand ini Jenis yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan melihat kepada fenomenologi yang terjadi di lapangan. Metode pengumpulan data melalui wawancara dan dokumentasi yang dihimpun dari berbagai sumber, selanjutnya di deskripsikan melalui triangulasi data, agar mendapatkan data dan dokumen secara valid. Bahwa filosofi yang terdapat dalam kata randang dan rendang mampu menjaga keutuhan dan melestarikan nilai-nilai budaya yang ada di masyarakat Minangkabau khususnya Kota Payakumbuh yang merupakan bagian dari wilayah Minangkabau

---

## INTRODUCTION

Minangkabau memiliki sederet pengetahuan terhadap umat manusia baik dari sisi filosofi dan keistimewaan, salah satunya yang terdapat pada bangunan rumah gadang sebagai rumah adat Minangkabau, yang berbentuk persegi panjang, bergonjong, beratap runcing, memiliki lantai yang tidak sama, jumlah jendela dan posisi pintu juga memiliki arti penting atas semua arsitektur dan konstruksinya kaya akan nilai-nilai dan budaya serta representasi dari masyarakat Minangkabau. Rumah gadang berfungsi sebagai tempat tinggal, tempat musyawarah dan tempat kreatif lainnya, diantaranya dijadikan pada bagian pendapuran sebagai marandang. Pewarisan rumah gadang dan kepemilikan sesuai garis ibu atau disebut dengan pengertian lain dengan Matrilineal. Franzia et al., (2015).

Hadirnya brand Kota Payakumbuh sebagai the city of randang, menambah kekhasan sebuah daerah, walaupun penyebaran rendang di Minangkabau berawal dari tiga daerah besar dengan sebutan Luak nan Tigo yaitu Luak Tanah Datar, Luak Agam, dan Luak Limopuluah. Jumlah dan jenis rendang yang dijadikan makanan khas atau sangat istimewa, dalam istilah lain disebut dengan "samba" begitu banyak dan beragam, mulai dari yang tumbuh baik di darat maupun yang ada di air, semua itu bagi masyarakat Minangkabau dijadikan rendang, rendang sebuah masakan yang termasuk tahan lama, di sisi lain masyarakat Minang suka merantau, sehingga membutuhkan bekal dalam perjalanannya, maka rendang salah satu jawabannya, agar tujuan dan maksud dari perjalanan dapat diraih, dalam memasak randang menggunakan teknik memasak yang sama dari tiga wilayah sebaran itu. Nurmufida et al.,(2017).

Randang tidak hanya sebagai pengisi perut, tapi merupakan "kepalanya makanan" bagi masyarakat Minangkabau, sehingga dalam setiap perhelatan, maka randang wajib hadir dalam kegiatan itu. Ada dua jenis makanan yang wajib ada pada setiap upacara atau jamuan adat yaitu, makanan adat dan samba adat, pada prosesi itu perlu dilakukan dengan mengedepankan adat atau tata cara makan bagi yang ikut dalam jamuan wajib memiliki adat dengan istilah makan beradat. S. Metron Masdison (2018).

Dalam mempertahankan dan melestarikan nilai-nilai yang terhimpun dalam randang, maka Kota Payakumbuh berani mengambil brand dengan nama Randang, bahwa Payakumbuh sudah memiliki fasilitas dan perguruan tinggi yang bergerak di bidang rendang, tapi masih bekerja sama dengan Universitas Negeri Padang dengan nama "school of randang" (sekolah randang). Pada sisi lain, juga memiliki kampung randang, di dalamnya ada industry randang dengan memanfaatkan puluhan UMKM randang yang ada di Kota ini dengan terbentuknya sebuah koperasi yaitu IKO SERO sebagai pembinanya adalah Erwin Yunaz, ia juga sebagai Wakil Walikota Payakumbuh.

## **LITERATURE RIVIEW**

Dalam pembahasan terkait rendang, ada beberapa Jurnal yang menyinggung dan membahas tentang Rendang, sebagai berikut:

1. Robby Usman dan Susan dengan Judul: Audio Visual Randang Paku Ikan Rangkito Sebagai Usaha Promosi, penulis ini focus pada mempromosikan randang paku dalam sebuah usaha kuliner Minangkabau (Usman & Susan, 2022).
2. Muhafizatul Aliah dan Elida Analisis Perbedaan Kualitas Randang Daging Dengan Penggunaan Daging Sapi Lokal Dan Daging Sapi Impor. Penulis focus kepada studi komperatif antara sapi local dan impor dalam memasak randang (Aliah & Elida, 2022).

Dalam penelitian ini adalah memberikan perspektif secara umum terhadap randang yang dimasak memiliki filosofi dan nilai-nilai bagi masyarakat Minangkabau secara khusus dan bagi masyarakat secara umum.

## **METHODOLOGY**

Dalam penelitian yang berkaitan tentang kajian randang sebagai sistem nilai bagi masyarakat Minangkabau, khususnya Kota Payakumbuh yang sudah mulai melakukan gerakan perubahan bagi Kota ini, dengan mengubah brand Kota, dari Kota Batiah menuju Kota Randang, tentunya pemerintah Kota memiliki berbagai alasan, kenapa mengubah dan apa motif dan alasan mengubahnya. Semua itu tak terlepas dari mempertahankan, melestarikan dan melindungi sebuah produk asli daerah Minangkabau yaitu Randang. Di sisi yang lain nilai-nilai yang terkandung di dalamnya sangatlah banyak, randang juga mampu disebut representasi dari ruhnya orang-orang Minangkabau. Metode penelitian dalam kajian ini dalam bentuk kualitatif, berangkat dari observasi lapangan, dilanjutkan dengan wawancara dan dokumentasi, setelah itu di deskripsikan melalui triangulasi untuk mendapatkan kevalidan data, terakhir dalam kajian ini akan diambil sebuah kesimpulan.

## **RESULT AND DISCUSSION**

Minangkabau dewasa ini lebih dikenal dengan sebutan Provinsi Sumatera Barat, berbicara berkaitan Minangkabau teritorialnya lebih luas dari Sumatera Barat. Kendatipun begitu Minangkabau memiliki kekayaan lokal yang menjadi sebuah kebanggaan bagi masyarakat Minangkabau diantaranya adalah rendang dan banyak lagi warisan dan nilai budaya yang dimilikinya. Apabila seseorang mengenal dan mengingat rendang, yang terpikirkan adalah sebuah makanan yang mampu memberikan kekenyangan bagi perut dan juga memiliki cita rasa yang lezat dengan kata lain adalah sebuah produk dan varian-variannya. Menurut survei dari CNN Internasional pada Tahun 2011, rendang mencapai penilaian nomor satu tingkat dunia dari begitu banyak deretan makanan lezat yang ada di dunia. Walia & Gusnita (2020).

Bagi masyarakat Minangkabau tempo dulu yang suka berpergian, baik dalam beribadah atau berdakwah, mendalami ilmu dan ekspansi wilayah, tentunya membutuhkan bekal yang mesti dibawa, bekal yang dibawa itu, tentunya juga memiliki katahanan atau keawetan, karena kendaraan pada masa itu belum ada, karena ada yang berpergian dengan berjalan kaki. Budaya berpergian telah menjadi rantai penghubung dalam menempelkan rendang sebagai hal yang penting identitas bagi kehidupan masyarakat Minangkabau. Maka rendang salah satu jawaban dalam meningkatkan daya tahan tubuh. Masyarakat Minang berkeyakinan, bahwa randang ini dimasak dengan membutuhkan waktu yang lama sampai delapan jam, dalam tiga fase prosesnya. Sebagaimana dipahami randang dengan rendang itu berbeda, randang adalah proses, sedangkan rendang adalah produk. Rahman, (2020).

Perbedaan dari segi bahasa dari randang merupakan bahasa aslinya, kebiasaan masyarakat menyebut rendang, dua kata itu mempunyai makna tersendiri, seperti dua mata uang yang saling memeberikan arti dan makna, sebagaimana sudah disinggung sedikit pada paragraf sebelumnya. Ada tiga fase dalam marandang (memasak randang), sebagaimana dijelaskan berikut:

1. Fase pertama: randang disebut fase gulai yaitu ketika santan sudah dimasukan di dalam wadah yang terbuat dari besi atau sejenisnya (kuali) dengan dilengkapi berbagai bumbu-bumbu (langkok-langkok), seperti: kunyit, serai, lingkuas, bawang, daun salam, dll dan masih bertekstur cair.
2. Fase kedua: randang disebut fase kalio yaitu ketika santan yang dicampur degan "langkok-langkok" dan sudah mengental.
3. Fase ketiga: randang disebut rendang yaitu ketika kuah sudah kental sudah kering dan bewarna kocoklatan terang tidak hangus dan baunya enak, dalam proses itu di kasih api kecil perantara sabut kelapa (ejaan Luak limopuluah dikenal dengan istilah sabuik). Karena pada waktu itu alat atau bahan pembakar yang bagus pada waktu itu sampai sekarang, ketika sudah menuju rendang adalah sabuik, kalau di coba dengan bahan yang lain biasanya ada yang kurang dan model lama.

Dalam tiga fase yang telah diuraikan di atas, maka rendang melambangkan sebuah kematangan yang di dapatkan karena berkat sabar. Rendang sebagai produk dari proses marandang sebagaimana dikemukakan pada bagian pendahuluan, randang bagi masyarakat Minangkabau bagia dari marwah (kebesaran) yang wajib ada dalam setiap jamuan, apalagi dalam jamuan adat. Karena jati diri orang Minangkabau dapat dilihat dari marandang, di dalamnya ada sistem nilai yang sudah melekat pada seluruh masyarakat Minangkabau. S. Metron Masdison, (2018).

Berikut ini ada beberapa sistem nilai bagi masyarakat Minangkabau dalam marandang, yaitu:

1. Kuat karena bersama, adanya tiga tungku (sandi) yang menompang wadah yang memiliki keragaman jenis kelengkapan yang terdapat di dalamnya dengan maksud yang sama. Tiga tungku itu sama tinggi dan sama kuat untuk tujuan bersama. Ketika ketiga itu bersatu padu dalam semua peluang dan tantangan, maka akan memiliki kekuatan dalam menggapai tujuan maksud.

2. Bersilang menjadi kokoh, adanya kayu yang saling bersilangan di dalam tungku, bersilang dengan maksud saling memberikan kontribusi positif dalam ketercapaian tujuan. Masyarakat Minangkabau tidak terlepas dari filosofi Adat Basandi Syara`-Syara` Basandi Kitabullah (ABS-SBK), itu merupakan sistem nilai yang perlu dilestarikan dan dipertahankan, bersilangnya kayu menandakan, adanya kekuatan yang mampu mengokohkan antara satu dengan lainnya, bukan sebaliknya.
3. Wadah terbuka ke langit, alat yang dipakai dalam merandang adalah kualii atau sejenisnya, bentuknya seperti globe yang dibelah dua, pertanda memiliki transparansi dan keterbukaan kepada siapa saja serta pengharapan hanya seluas-luasnya sang pemilik langit dan bumi. Wadah yang melengkung ke bumi memberikan arti makhuk yang menghadirkan kemashlahatan bagi semua, ini bagian dari hablum min nas.
4. Sendok yang satu, dalam marandang menggunakan sendok (pengaduk randang) hanya satu, ketika semua kelengkapan sudah tertuang dalam wadah disebut kualii, setelah melewati fase gulai, kalio, sampailah fase randang, mengaduknya membutuhkan ketekunan dan kesabaran yang luar biasa, nilai yang ada dalam hal ini adalah hablum minallah. Karena hasil dari senua proses di serahkan kepada sang pemilik alam semesta yaitu Allah SWT.
5. User berbagi kerja, dalam marandang adakalanya digantikan dengan user yang lain, proses pengerjaan (mengacau/mengaduknya) membutuhkan waktu lama empat jam, bahkan sampai delapan jam, di sanalah para user berbagi peran dengan yang lain, ini menunjukkan akan adanya kerja sama dalam mencapai tujuan yang satu.

Randang sebagai cara atau teknik pengawetan makanan bagi mayarakat Minangkabau sudah lama ada seiring dengan perkembangan manusia, menurut hasil penelitian Bidang Permuseuman Sejarah dan Kepublikanaan Kanwil Depdikbud Provinsi Sumatera Barat pada tahun 1985 dan dilanjutkan penelitian dengan melibatkan tim-tim yang kerkompeten yaitu orang arkeolog, geology da biolog pada tahun 1997, bahwa ditemukan di bawah parit Maek rangka tubuh manusia yang berupa tulang belulang, perkiraannya manusia itu hidup sejak 300 tahun sebelum masehi. pergerakan manusia sudah ada pada masa itu. Hikmat Israr (2019).

Perjalanan manusia dan kehidupannya serta makanan yang dibawanya sebagai bagian bekal penting dalam melaksanakan misi ilmu dan dakwah serta ekspansi wilayah singgahannya. Dan ada juga yang mengatakan bahwa rendang ini diyakini sudah ada di Minangkabau pada tahun 1550 M. Fajarsari, (2017)

Ada lima Sistem Nilai yang terdapat dalam merandang, sebagai berikut: Fajarsari (2017).

1. Nilai Religius; Nilai religius dari rendang adalah melatih kesabaran dan menanamkan nilai-nilai ketakwaan pada pribadi masyarakat Minangkabau. Kesabaran dalam marandang (prosesmenyiapkan bahan/longkok-longkok sampai bahan itu sudah ada dalam wadah yang siap untuk di aduk). Dari menghidupkan api yang bahannya dari kayu bakar dibutuhkan strategi agar api itu bisa menyala dalam tungku. Di sisi

yang lain dibutuhkan kehati-hatian bagi pengaduk agar tidak tersambar oleh api dan memperhatikan alat-alat yang digunakan supaya randang mendapatkan hasil yang baik.

2. Nilai Ilmu; Dalam marandang memiliki begitu banyak ilmu pengetahuan yang terdapat di dalamnya, mulai dari bahan, komposisi, pengolahan dan takaran lainnya, yang semuanya membutuhkan ilmu. Bagi masyarakat Minangkabau pada masa lampau, ilmu yang mereka peroleh sesuai dengan falsafah: "alam takambang, jadi guru" (alam terkembang dijadikan guru atau ilmu). Berangkat dari pengalaman secara terus menerus, dan ilmu itu berkaitan marandang tetap diwarisi kepada generasi berikutnya.
3. Nilai Akhlak; Di dalam randang sangat banyak muatan karakter dan akhlak, ada yang mengatakan, bahwa kalau melihat seperti orang Minangkabau, lihatlah ia apabila marandang. Nilai-nilai yang terdapat dalam randang, mulai dari berbicara, bertingkah laku dan social lainnya sudah digambarkan pada randang.
4. Nilai Mu`amalah; Sifat utama bagi masyarakat Minangkabau, bahwa marandang memasaknya dengan jumlah yang banyak, karena berbagi sesama pada orang lain itu karakter dari marandang itu, mengedepankan jiwa sosial, berbagi dengan sesama, thabi`at masyarakat Minangkabau, bahwa mu`amalah bagian dari ruhnya peradaban.
5. Nilai Linguistik/ alat komunikasi; Dalam marandang terdapat nilai bahasa atau juga bisa dijadikan alat komunikasi, karena begitu banyak rempah-rempah yang digunakan di dalamnya. Dari rempah-rempah itu dapat dijadikan sebagai memperkokoh antar masyarakat yang ada dalam daerah Mianangkabau maupun yang berada di luar Minangkabau.

Seiring kemajuan Ilmu pengetahuan, teknologi dan informasi dewasa ini, telah membawa masyarakat Minangkabau khususnya Masyarakat Kota Payakumbuh melalui pemerintahan untuk ikut aktif mempertahankan, melestarikan dan melindungi rendang sebagai warisan budaya leluhur nenek moyang orang Minangkabau melalui brand "The City Of Randang", tidak hanya sebatas brand Kota dalam melindunginya juga di didirikan sekolah dengan nama "school of randang" dan "kampung rendang". Rendang bukan saja sekedar konsumtif yang bernilai ekonomi saja dilakukan oleh pemerintah Kota Payakumbuh, tapi sebuah sistem nilai yang terkandung di dalamnya mulai dari input, proses dan hasil. Berangkat dari sinilah pemerintah Kota Payakumbuh memiliki keberanian dalam mempertahankan, melestarikan dan melindungi warisan budaya tentang Randang ini.

## CONCLUSIONS AND RECOMMENDATIONS

Randang bagi Masyarakat Minangkabau sarat akan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, mulai dari bahan-bahan yang di ambil, cara-cara pengolahan dan komposisi kelengkapan yang dibutuhkan, sang diperlukan ketelitian dan kehati-hatian. Randang sudah mulai di kenal bagi Masyarakat Minangkabau pada Tahun 1550 M. Kebiasaan Masyarakat Minangkabau suka merantau dengan melakukan perjalanan dengan berjalan kaki pada waktu lama,

tentunya membutuhkan makanan sebagai bekal dalam perjalanan, makanan yang tahan lama yaitu rendang.

Sistem nilai yang terkandung dalam rendang adalah nilai agama, nilai ilmu, nilai akhlak, nilai mu`amalah, dan nilai bahasa. Minimal ada lima nilai yang ada dalam marandang, sehingga menjadikan masyarakat Minangkabau memiliki budaya dan karakter yang sangat tinggi.

Kota Payakumbuh berani menjadikan rendang sebagai Brand Kota, tiada lain hanya mempertahankan, melestarikan, dan melindungi rendang bukan sekedar sebuah produk dan penikmat selera makan, tapi dalam dari itu, yaitu meregenerasi dengan membuat perubahan mulai dengan adanya kampung rendang, mengaktifkan UMKM bergerak di bidang rendang dan di buat sekolah rendang serta factor pendukung lainnya, tentunya di sikronisasikan dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi hari ini.

Dengan adanya rendang sebagai sistem nilai yang sudah adak sejak dulu, peneliti merekomendasikan bisa dijadikan bahan untuk kekuatan bagi pemerintah Kota Payakumbuh, bahwa brand yang dimaksud adalah rendang yaitu sebuah proses yang dilakukan user dengan beragam nilai dan maknanya, pada gilirannya akan berefek kepada kemashlahatan dan kesejahteraan bagi masyarakat.

## REFERENCES

- Aliah, M., & Elida, E. (2022). Analysis Of The Difference In The Quality Of Beef Rendang With The Use Of Local Beef And Imported Beef. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 105. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.232>
- Fajarsari, D. D. (2017). Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang. *Buletin Al-Turas*, 23(2), 337-348. <https://doi.org/10.15408/bat.v23i2.6315>
- Franzia, E., Piliang, Y. A., & Saidi, A. I. (2015). Rumah Gadang as a Symbolic Representation of Minangkabau Ethnic Identity. *International Journal of Social Science and Humanity*, 5(1), 44-49. <https://doi.org/10.7763/ijssh.2015.v5.419>
- Hikmat Israr. (2019). Nan Taserak Seputar Tambo dan Perjuangan Rakyat Lima Puluh Kota.pdf. *Budaya Media*.
- Nurmufida, M., Wangrimen, G. H., Reinalta, R., & Leonardi, K. (2017). Rendang: The treasure of Minangkabau. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 232-235. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.10.005>
- Rahman, F. (2020). Tracing the origins of rendang and its development. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1-11. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00065-1>
- S. Metron Masdison. (2018). Rendang Nan Enak Itu.
- Usman, R., & Susan. (2022). Audio Visual Rendang Paku Ikan Rangkito Sebagai Usaha Promosi. *Jurnal Sains Informatika Terapan*, 1(3), 131-137. <https://doi.org/10.62357/jsit.v1i3.105>
- Walia, B., & Gusnita, W. (2020). *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 136-141. <https://doi.org/10.24036/80sr69.00>