

Submitted 21 Mei 2022

Accepted 30 Juni 2022

RENDANG: FOOD AND WINE PAIRING

RENDANG: FOOD AND WINE PAIRING

I Putu Adhi Indra Permana

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

adhiindrapermana1@gmail.com

ABSTRAK

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, mulai dari makanan ringan sampai lauk-pauk. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan rasa khas. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah mendunia adalah rendang, dan sekarang Selain makanannya yang terkenal, Indonesia juga punya penghasil minuman *wine* atau anggur yaitu Hatten Wine. Keberadaan Hatten Wine sebagai wine lokal diharapkan mampu menjadi wine alternatif atau dapat mengimbangi wine impor yang menjadi konsumsi wisatawan di Indonesia, melalui program yang dimiliki oleh Hatten Wine yaitu: *food and wine pairing*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui *storytelling* rendang dan menganalisis jenis Hatten Wine yang paling cocok dipadukan dengan rendang. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara dengan 1 Informan. Hasil penelitian rendang berasal dari kata “merandang” yang berarti proses memasak santan hingga kering secara perlahan yang merupakan masakan Sumatra Barat yang berwarna hitam kecoklatan yang kaya akan rempah-rempah. Peneliti mengatakan rendang diduga telah ada sejak abad ke-16. Sejarah rendang juga tidak lepas dengan kedatangan orang-orang dari Arab dan India di kawasan pantai Barat Sumatera. Ahli waris tahta kerajaan Pagaruyung juga membuka adanya kemungkinan bahwa rendang merupakan kari yang diproses lebih lanjut, yang membuat rendang berbeda adalah rendang memiliki sifat yang lebih kering, sehingga bisa jauh lebih awet jika dibandingkan dengan kari. Jenis Hatten Wine yang cocok dipadukan dengan rendang yaitu jenis *wine Sweet Alexandria*, karena dapat menetralkan rasa pedas pada rendang yang pada dasarnya menggunakan bumbu yang memiliki rasa yang kuat. Selain *wine Sweet Alexandria*, ada pula Hatten Wine yang bisa diginakan yaitu *Aga Red* Akan tetapi untuk mendapatkan rasa *balance* pada makanan yang pedas maka cocoknya yaitu dengan *wine Sweet Alexandria*.

Kata kunci: *rendang, Hatten Wine, food and wine pairing.*

ABSTRACT

Traditional Indonesian food is very diverse, ranging from snacks to side dishes. Almost every region in Indonesia has traditional food with a distinctive taste. One of Indonesia's traditional foods that has gone global is rendang, and now besides its famous food, Indonesia also has a wine or wine producer, namely Hatten Wine. The existence of Hatten Wine as a local wine is expected to be an alternative wine or to compensate for imported wine that is consumed by tourists in Indonesia, through programs owned by Hatten Wine, namely: food and wine pairing. This study aims to determine the storytelling of rendang and analyze the type of Hatten Wine that is most suitable to be combined with rendang. This study used descriptive qualitative method. With data collection techniques through observation, documentation, and interviews with 1 informant. The results of the research on rendang come from the word "Mendang" which means the process of slowly cooking coconut milk to dry, which is a black-brown, black Sumatran dish that is rich in spices. Researchers say rendang is thought to have existed since the 16th century. The history of rendang is also inseparable from the arrival of people from Arabia and India on the West coast of Sumatra. The heirs to the throne of the Pagaruyung kingdom also open up the possibility that rendang is a curry that is further processed, what makes rendang different is that rendang has a drier nature, so it can be much more durable than curry. The type of Hatten Wine that is suitable to be combined with rendang is the Sweet Alexandria type of wine, because it can neutralize the spicy taste of rendang which basically uses spices that have a strong taste. In addition to Sweet Alexandria wine, there is also Hatten Wine that can be used, namely Aga Red. However, to get a sense of balance in spicy food, it is suitable with Sweet Alexandria wine.

Keywords: *rendang, Hatten Wine, food and wine pairing.*

PENDAHULUAN

Inovasi dalam dunia kuliner terus berkembang demi menciptakan kepuasan bagi para penikmatnya. Manusia cepat jenuh akan rasa yang sama, dengan berharap ditemukannya satu cita rasa baru yang dapat memberikan kesan yang berbeda dari segala yang pernah dirasakan sebelumnya. Namun, dari sekian banyak kebutuhan manusia, kebutuhan pangan, sandang, dan papan masih menjadi kebutuhan pokok yang mesti selalu menempati urutan atas dalam hal permintaan kebutuhan masyarakat menurut (Suryana, 2008).

Rendang merupakan makanan olahan daging berasal dari Sumatera Barat. Kata "Rendang" berarti sebuah teknik memasak dengan panas yang berlangsung lama, dan rendang merupakan salah satu masakan

tradisional asal Indonesia yang sudah mendunia. Selain terkenal di wilayah Indonesia, rendang juga merupakan makanan yang masuk ke dalam jajaran nominasi makanan terlezat di dunia versi laman berita internasional CNNGo. Namun saat ini masyarakat lebih menyukai makanan cepat saji seperti burger, pizza, dan fried chicken, dibandingkan dengan makanan tradisional seperti nasi goreng, rendang, soto. Indonesia juga punya penghasil minuman *wine* atau anggur yaitu Hatten Wine. Hatten Wines merupakan salah satu produsen anggur (*wine*) yang berpusat di Bali. Hatten Wines pertama kali didirikan pada tahun 1994 oleh Ida Bagus Rai Budarsa atau biasa dipanggil Bapak Gus Rai Hatten Wines merupakan *wine* pertama dan satu- satunya *wine* yang menawarkan cita rasa khas Bali. Saat ini produk Hatten Wines termasuk dalam 10 besar produsen dengan pencapaian tercepat di Asia. Hatten Wines telah memperoleh penghargaan dunia dalam *International Wine & Spirits Competitions 2003* untuk produk *sweet white wine* dengan mendapatkan medali perunggu (Handoyo, 2014). Keberadaan Hatten Wine sebagai *wine* lokal diharapkan mampu menjadi *wine* alternatif atau dapat mengimbangi *wine* impor yang menjadi konsumsi wisatawan di Indonesia.

RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimanakah *storytelling* rendang ?
2. Jenis Hatten Wine apakah yang cocok dipadukan dengan rasa rendang ?

TINJAUAN PUSTAKA

Hatten Wines merupakan *wine* pertama dan satu- satunya *wine* yang menawarkan cita rasa khas Bali. Saat ini produk Hatten Wines termasuk dalam 10 besar produsen dengan pencapaian tercepat di Asia. Hatten Wines merupakan salah satu produsen anggur (*wine*) yang berpusat di Bali. Hatten Wines pertama kali didirikan pada tahun 1994 oleh Ida Bagus Rai Budarsa atau biasa dipanggil Bapak Gus Rai. Pada tahun 2001, Hatten Wines mulai memperkenalkan *white wine*, *white sparkling*, *medium red wine*, dan *wine* yang diproses dengan metode *ineau des Charentes*. Rai Budiarsa telah menjadi pelopor pembuat *wine* di Asia dengan memproduksi Hatten Wines dan Two Islands yang diberi kehormatan menjadi salah satu juri dalam *Wine for Asia Awards in 2011*. Beberapa produk Hatten Wines antara lain Aga White Wine, Aga Red Wine, Alexandra Wine, Rose Wine, Tunjung Sparkling Wine, Jepun Sparkling Wine dan Pino de Bali. Aga White merupakan *wine* nikmat yang terbuat dari anggur Belgia yang dikembangkan di perkebunan Pantai Utara Bali. Fermentasi *wine* ini dilakukan pada suhu rendah di kilang

wine yang ada di Sanur. Aga Red merupakan *red wine medium* yang terbuat dari anggur lokal *Alphonse-Lavallée* yang disajikan dengan warna merah ceri yang baik disajikan saat dingin. Alexandria Wine terbuat dari anggur Belgia yang dibudidayakan sendiri di perkebunan Hatten Wines yang diproses untuk menciptakan rasa dan aroma *wine* kelas dunia. Selanjutnya dengan Hatten Wines Rosé yang pertama kali dibuat tahun 1994 yang dibuat menggunakan anggur local *Alphonse-Lavallée* asal Perancis. Wine ini menampilkan aroma buah tropis dan nuansa bunga yang menjadi favorit pecinta *wine*. Tunjung Brut Sparkling dibuat dari variasi anggur yang diperoleh dari Probolinggo Biru di Indonesia yang dibuat dengan metode tradisional "*champenoise*" yang menampilkan aroma kulit jeruk dan bunga yang menjadi pilihan menarik untuk bersantap

Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah mendunia adalah rendang. Bagi masyarakat Minang, rendang telah ada benar- sejak dahulu kala. Tidak banyak yang benar-benar mengetahui asal usul pertama kali rendang dibentuk namun dari para peneliti mengatakan rendang diduga telah ada sejak abad ke-16. Ternyata catatan mengenai rendang mulai ditulis secara masif pada awal abad ke-19. Seorang peneliti pernah mencoba menjelaskan beberapa literatur yang tertulis pada abad ke-19. Catatan harian Kolonel Stuers yang pada tahun 1827 menulis tentang kuliner dan sastra. Di dalam catatan tersebut sering kali muncul secara implisit deskripsi kuliner yang diduga mengarah pada rendang, dan tertulis istilah makanan yang dihitamkan dan dihanguskan. Jenis rendang ada bermacam-macam, dan jenisnya ini tergantung pada stok bahan dan kondisi lingkungan di daerah tertentu di Sumatera Barat. Beberapa jenis rendang di antaranya adalah rendang lokan (rendang kerang) dari Painan atau Pariaman, rendang belut dari Batusangkar, rendang itik (rendang bebek) dan rendang jariang (rendang jengkol) dari Bukittinggi, rendang pensi (rendang kerang) dari kawasan Danau Maninjau, dan rendang daun kayu, rendang telur, rendang ayam, rendang sapuluik hitam (rendang ketan hitam), rendang tumbuak (rendang daging sapi berbentuk bulat), dan rendang telanjang (nasi ketan putih) dari Payakumbuh.

Wine Pairing

Menurut Clarke & Bakker (2004:2) Wine adalah minuman yang sejarahnya bisa ditarik sampai sekitar tahun 6000 SM. Berasal dari daerah Mesopotamia, wine kemudian menyebar keberbagai belahan bagian dunia. *Wine* merupakan anggur yang memiliki kualitas dan karakteristik yang spesial. Keunikan dan cita rasa beragam yang dimiliki oleh *wine* membuat para penikmatnya memiliki selera masing-masing. Wine pairing itu pada dasarnya adalah suatu pengetahuan tentang wine apa yang cocok dengan makanan yang akan disantap. Karena itu untuk melakukan wine pairing,

kita harus mengetahui terlebih dahulu makanan apa yang akan disantap, Menurut tradisinya, anggur merah disajikan dengan hidangan dari daging merah, seperti daging sapi, daging kambing.

Jenis-jenis Wine

Sparkling Wine, Wine yang mengandung karbondioksida hasil fermentasi tahap kedua dari ragi dan gula, sehingga bila tutup botolnya dibuka akan muncul buih akibat keluarnya gas asam. Natural Still Wine / Light, Bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya adalah wine murni tanpa variasi atau penambahan zat lain.

Fortified Wine, Wine yang mengandung tingkat alkohol lebih tinggi dibandingkan wine biasa. Fortified wine berasal dari natural still wine yang telah dinaikkan kadar alkoholnya dengan cara menambah spirit atau brandy ke dalamnya.

Armatized Wine, merupakan fortified wine yang ditambahkan aroma rempah-rempah, tumbuh-tumbuhan, bunga-bunga, atau kupasan kulit buah melalui proses distilasi atau penyulingan.

Warna Wine

Red : Warna merah pada wine berasal dari kulit buah anggur berwarna hitam yang digunakan dalam pembuatannya White : untuk membuat warna White Wine dari buah anggur hitam, maka saat fermentasi kulit dari buah anggur tidak digunakan. Rose : Wine ini terbuat dari anggur hitam dimana saat pembuatannya lebih sedikit kontak terhadap kulitnya, Rose wine terasuk minuman musiman, dan paling banyak dijual saat musim panas.

Rasa Manis

Ada tingkatan rasa manis pada wine yang diistilahkan yaitu: Dry : Rasa manis yang paling rendah dalam wine disebut dengan Dry. Ini disebabkan karena ragi akan mengubah semua gula dalam wine menjadi alkohol dan gas carbon dioksida. Medium : Rasa manis yang sedang dalam wine disebut dengan Medium. Dalam hal ini pembuat wine akan mengangkat ragi dari jus anggur sebelum semua gula digunakan, Jadi pada tingkat Medium ini ada rasa manis tetapi tidak terlalu kuat Sweet : Untuk tingkat rasa yang paling manis dalam wine disebut dengan Sweet, Dalam hal ini jumlah gula di dalam wine membuatnya terasa lengket, Rasa

manis harus seimbang dengan rasa asam yang menyegarkan agar rasa wine tidak membuat mual.

Body Wine

Ada tingkat sensasi rasa keseluruhan dari wine ketika dirasakan di dalam mulut yaitu: Light Bodied : Wine dengan tingkat light in bodied biasanya menyegarkan dan ringan ketika diminum.

Medium Bodied : Dalam tingkat mediu bodied wine akan terasa lebih kuat, ini terjadi karena anggur yang digunakan atau karena wine berada di dalam tong kayu, sehingga menimbulkan taktur yang lebih kuat dalam wine. Full Bodied : Pada tingkat full bodied, rasa wine akan sangat kuat dan akan terasa lebih pekat dan berat. Ini biasanya disebabkan oleh kematangan dari anggur.

Bahan-bahan serta proses pembuatan Wine

Memanen (harvesting): Proses pembuatan wine pertama diawali dengan memanen. Pada proses ini dipilih anggur yang memiliki tingkat keasaman, manis dan rasa yang tepat. Tingkat keasaman dan manis anggur harus seimbang. Proses memanen pun tergantung dari cuaca. Penghancuran buah (crushing): proses ini adalah saat dimana anggur siap untuk dihancurkan. Kini, penghancuran buah anggur menggunakan mesin, Penghancuran dengan mesin meningkatkan kualitas dan ketahanan wine. Untuk menghasilkan white wine, maka dalam proses penghancuran anggur akan dipisahkan kulit, biji dan dagingnya agar menghasilkan warna bersih yang diinginkan. Fermentasi (fermentation): proses fermentasi dimulai selama 6-12 jam ketika ditambahkan ragi. Proses ini berlanjut sampai memberikan gula. Air hasil fermentasi akan berubah menjadi alkohol. Untuk menghasilkan wine dengan cita rasa yang manis, maka winemaker akan menghentikan proses ini sebelum gula berubah menjadi alkohol. Proses fermentasi bisa dilakukan dimana saja selama 10 hari hingga 1 bulan bahkan lebih.

Penjernihan (Clarification): Setelah proses fermentasi selesai, maka dimulai proses pemisahan ragi, tannins dan protein. Wine akan dipindahkan ke dalam bejana seperti oak barrel atau stainless steel tank sehingga Wine akan menjadi jernih dan bersih. □ Penuaan & Pengemasan: Proses membuat wine di tahap terakhir ini memiliki 2 pilihan yaitu langsung di kemas pada botol atau dituakan (aging). Proses penuaan wine akan menghasilkan wine dengan rasa yang halus.

Penelitian tentang food and wine pairing sebelumnya sudah pernah dilakukan oleh Ulan Pratiwi (2021) dengan mengambil judul “Gastronomi Bali: *Food and Wine Pairing*”. dengan mengambil judul Gastronomi Bali: *Food and Wine Pairing*. Metode yang Digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu: 1) Mengetahui potensi ayam betutu, babi guling, dan be genyol dalam food and wine pairing. 2) Mengetahui perkembangan Hatten wine dalam pengembangan food and wine pairing. 3) Menganalisis jenis Hatten wine apakah yang cocok dipadukan dengan rasa ayam betutu, babi guling, dan be genyol.

Perbedaannya penelitian ini dengan penelitian terdahulu terdapat pada makanan yang digunakan. Penelitian ini menggunakan rendang sedangkan penelitian terdahulu menggunakan tiga masakan bali yaitu ayam betutu, babi guling, dan be genyol. Persamaan yang ditemukan dengan adalah jenis Hatten Wine yang paling Cocok di pairing dengan makanan yang digunakan adalah Sweet Alexandria.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Sumber Data

1. Data kualitatif

Yaitu seluruh informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dinyatakan dalam bentuk keterangan. Data kualitatif, yaitu data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka” (Sugiyono, 2010). Dalam penelitian ini, data kualitatif dapat berupa paparan atau penjelasan dari jawaban wawancara tentang Rendang: *Food and Wine Pairing*.

1. Data Primer

Menurut Arikunto (2013) data primer adalah data yang dikumpulkan melalui pihak pertama, biasanya dapat melalui wawancara, jejak dan lain - lain. Data pendukung yang menunjang penelitian ini diperoleh secara langsung dari sumbernya yang diamati untuk pertama kalinya oleh peneliti, misalnya jawaban dari wawancara terhadap narasumber.

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2012) data sekunder adalah sumber data yang diperoleh dengan cara membaca, mempelajari dan memahami melalui media lain yang bersumber dari literatur, buku- buku, serta dokumen. Data pendukung yang bukan diusahakan sendiri pengumpulannya oleh peneliti melainkan sudah dikumpulkan oleh pihak lain, data ini diperoleh dari dokumen - dokumen yang berhubungan dengan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah mencari, mencatat, dan mengumpulkan semua secara objektif dan apa adanya sesuai dengan hasil observasi dan wawancara di lapangan yaitu pencatatan data dan berbagai bentuk data yang ada di lapangan.

Observasi

Menurut Arikunto (2010) Teknik observasi adalah cara untuk mendapatkan data dengan melakukan pengamatan langsung mengenai fakta atau data yang dikumpulkan sehingga dapat memperoleh hasil sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan dilapangan. Untuk melaksanakan observasi peneliti harus fokus terhadap masalah yang akan dicari dari jawaban tersebut. Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung pada Hatten Wine yang berada di Sanur Bali untuk mengetahui jenis Hatten wie yang paling cocok dipadukan dengan rendang.

Wawancara

Menurut Riyanto (2010) interview atau wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara penyelidik dengan subyek atau responden. Dalam penelitian ini wawancara yang akan dilakukan dalam penelitian ini yaitu melakukan Tanya jawab dengan *Expert* yang bersangkutan mengenai Rendang: *Food And Wine Pairing*.

Dokumentasi

Menurut Riyanto (2010) metode dokumentasi berarti cara mengumpulkan data dengan mencatat data-data yang sudah ada. Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan memperoleh teori dari buku - buku yang ada di perpustakaan dan foto - foto yang berhubungan dengan penelitian dan dengan membaca buku referensi yang berkaitan dengan masalah penelitian.

Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2010), yang dimaksud dengan teknik analisis data adalah proses mencari data, menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data kedalam kategori, menjabarkan ke dalam unit - unit, melakukan sintesis, menyusun kedalam pola memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif adalah menafsirkan data, menjelaskan pola atau kategori mencari hubungan berbagai variabel dengan memaparkan dalam bentuk keterangan / kata - kata secara sistematis. Dengan penelitian ini dalam analisis berdasarkan standar teori dibandingkan dengan kenyataan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, mulai dari makanan ringan sampai lauk-pauk. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan rasa khas. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah mendunia adalah rendang. Rendang merupakan makanan olahan daging berasal dari Sumatera Barat yang berwarna hitam kecoklatan dan kaya akan rempah-rempah. Rendang sendiri berasal dari kata "merandang" yaitu memasak santan hingga kering secara perlahan dan rendang merupakan salah satu masakan tradisional asal Indonesia yang sudah mendunia (Amalia, 2019). Proses pembuatannya, rendang dimasak dalam jangka waktu yang lama menggunakan beragam bumbu dalam jumlah banyak.

Bagi masyarakat Minang, rendang telah ada benar- sejak dahulu kala. Tidak banyak yang benar-benar mengetahui asal usul pertama kali rendang dibentuk namun dari para peneliti mengatakan rendang diduga telah ada sejak abad ke-16. Ternyata catatan mengenai rendang mulai ditulis secara masif pada awal abad ke-19. Seorang peneliti pernah mencoba menjelaskan beberapa literatur yang tertulis pada abad ke-19. Catatan harian Kolonel Stuers yang pada tahun 1827 menulis tentang kuliner dan sastra. Di dalam catatan tersebut sering kali muncul secara implisit deskripsi kuliner yang diduga mengarah pada rendang, dan tertulis istilah makanan yang dihitamkan dan dihanguskan. Menurut seorang peneliti adalah salah satu metode pengawetan yang biasa dilakukan oleh masyarakat Minang.

Rendang berasal dari kata "merandang," yaitu untuk memasak santan hingga kering secara perlahan, hal ini cocok dengan rendang yang memang butuh waktu lama untuk dimasak hingga kuahnya kering (Amalia, 2019).

Sejarah rendang juga tidak lepas dengan kedatangan orang-orang dari Arab dan India di kawasan pantai Barat Sumatera. Ada juga dugaan yang mengatakan bahwa masakan kari yang sudah menjadi makanan khas India dan diperkenalkan pada abad ke-15 di daerah Minang merupakan dasar dari rendang. Hal ini sangat mungkin mengingat adanya kontrak perdagangan dengan India pada masa itu. Ahli waris tahta kerajaan Pagaruyung juga membuka adanya kemungkinan bahwa rendang merupakan kari yang diproses lebih lanjut. Yang membuatnya berbeda adalah rendang memiliki sifat yang lebih kering, sehingga bisajauh lebih awet jika dibandingkan dengan kari. Dipercaya bahwa pada abad ke-14, sudah banyak orang-orang India yang tinggal di daerah Minang, dan bumbu serta rempah-rempah sudah diperkenalkan oleh orang-orang tersebut.

Jenis rendang ada bermacam-macam, dan jenisnya ini tergantung pada stok bahan dan kondisi lingkungan di daerah tertentu di Sumatera Barat. Beberapa jenis rendang di antaranya adalah rendang lokan (rendang kerang) dari Painan atau Pariaman, rendang belut dari Batusangkar, rendang itik (rendang bebek) dan rendang jariang (rendang jengkol) dari Bukittinggi, rendang pensi (rendang kerang) dari kawasan Danau Maninjau, dan rendang daun kayu, rendang telur, rendang ayam, rendang sapuluik hitam (rendang ketan hitam), rendang tumbuak (rendang daging sapi berbentuk bulat), dan rendang telanjang (nasi ketan putih) dari Payakumbuh. Namun semua itu memiliki teknik memasak yang sama. Melalui sebuah proses yang cukup panjang, yaitu sebuah proses perendangan santan kelapa yang diolah kering dan penambahan beberapa bumbu yang disesuaikan dengan lidah masyarakat setempat, maka terbentuklah sebuah makanan yang berwujud cokelat kehitaman. Terciptalah sebuah masakan yang kita kenal dengan sebutan rendang yang sampai sekarang masih bisa dirasakan kenikmatannya.

Makanan rendang khas Sumatra Barat sebagai masakan tradisional memiliki posisi yang terhormat dalam hidup bermasyarakat di Minangkabau. Dikarenakan bahan-bahan pembuatan rendang memiliki makna tersendiri. Adapun bahan-bahan yang memiliki arti tersebut yaitu daging atau daging sapi yang merupakan bahan utama dari pembuatan rendang. Daging melambangkan niniak mamak dan bundo kanduang, dimana mereka akan memberi kemakmuran pada anak pisang yang

memiliki dan anak kemenakan. Bahan kedua adalah karambia atau kelapa, yang melambangkan kaum intelektual atau yang dalam bahasa Minang disebut Cadiak Pandai, dimana mereka merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu. Yang ketiga adalah Lado atau sambal sebagai lambang alim ulama yang tegas dan pedas dalam mengajarkan agama. Bahan terakhir adalah pemasak atau bumbu, yang melambangkan setiap individu, dimana masing-masing individu memiliki peran sendiri-sendiri untuk memajukan hidup berkelompok dan unsur terpenting dalam hidup bermasyarakat di Minang.

Bahan-bahan dalam proses pembuatan rendang:

Bahan utama:

- 1 kg daging sapi
- $\frac{1}{4}$ kg cabai merah
- 4 butir kelapa

Bumbu basah:

- $\frac{1}{2}$ suing bawang putih
- 2 ons bawang merah
- 1 $\frac{1}{2}$ ons jahe
- 2 ons lengkuas

Bumbu kering:

- 6 buah kapulaga
- 2 buah pekak
- 1 buah pala
- 1 ons ketumbar
- $\frac{1}{4}$ sdt merica
- $\frac{1}{4}$ sdt jintan
- 5 buah cengkeh
- $\frac{1}{4}$ kayu manis bubuk
- 2 buah lada jawa
- $\frac{1}{4}$ sdt adam manis
- 4 sdt garam

Dedaunan:

- 6 lembar daun jeruk
- 3 batang daun serai
- 4 lembar daun salam (Amalia, 2019)

Proses membuat rendang:

1. Potong daging sapi berbentuk dadu kemudian giling cabai hingga halus.
2. Parut kelapa yang sudah di hilangkan kulitnya kemudian tambahkan air hangat 260 ml. peras kelapa tersebut hingga tersisa ampas kelapa saja dan jadilah santan.
3. Siapkan semua bahan basah kemudian kupas bahan dengan bersih lalu bahan menggunakan blender atau pun batu giling.
4. Siapkan semua bumbu kering kemudian sangria semua bumbu tersebut lalu tumbuk hingga halus.
5. Siapkan semua dedaunan kemudian haluskan menggunakan blender atau pun batu gilingan
6. Panaskan wajan menggunakan api kecil kemudian masukkan semua bahan yang sudah di persiapkan ke dalam wajan lalu aduk hingga rata.
7. Setelah tercium bau harum masukkan daging sapi yang sudah di potong dadu.
8. Aduk hingga kuah santan kering dan menghitam kira-kira 4 jam atau lebih untuk menjadi rendang.
9. Jika sudah selesai angkat dan sajikan di atas piring.

Proses marandang adalah mengolah kuah santan dengan cara karamelisasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering. Dalam marandang terdapat tiga tahapan yaitu melalui proses gulai, kalio hingga menghitam yang disebut dengan rendang. Cara menandakan sebuah masakan itu sudah menjadi gulai, kalio, atau rendang bisa dilihat dari warna dan bentuknya. Tekstur lebih encer dan bewarna kuning keemasan, butuh kurang lebih satu jam hingga masakan menjadi gulai. Ketika masakan sudah terlihat mengeluarkan minyak yang bewarna merah, masakan tersebut sudah bisa disebut kalio. Rendang merupakan tahapan akhir dari proses karamelisasi, masakan sudah terlihat coklat kehitaman dan berminyak baru bisa di sebut rendang yang biasanya memerlukan waktu memasak 4 sampai 8 jam.

Mengingat orang Minangkabau memiliki tradisi merantau, rendang menjadi makanan yang tersebar luas hingga ke berbagai daerah di

Nusantara bahkan negara tetangga di Semenanjung Malaya. Saat merantau, orang Minangkabau zaman dulu berusaha menciptakan bekal makanan yang awet. Rendang pun akhirnya ditemukan dan menjadi bekal perjalanan yang awet atau tahan lama. Dulu, saat dibawa sebagai bekal makanan rendang akan dibungkus dengan daun pisang (Fimela, 2018). Rendang tidak hanya ditemukan di Sumatera Barat, melainkan juga di Malaysia. Namun keduanya mempunyai sejumlah perbedaan cukup signifikan. Rendang asal usulnya dari tanah Minangkabau, Sumatera Barat. Sejarahnya, sejak lama orang Minang yang merantau dipercaya membawa rendang ke negara-negara tetangga. karena proses memasak rendang sangat lama sehingga rendang juga menjadi awet dan tahan lama untuk dibawa dalam perjalanan jauh.

Pada masa lampau, rendang menjadi makanan bekal untuk perantau dan orang yang naik haji. Rendang juga dibawa hingga ke Malaysia. Di Malaysia sendiri terjadi proses asimilasi kuliner sehingga menghasilkan rendang yang berbeda dengan di Sumatera Barat. Rendang Minang dimasak selama 8 jam hingga menyentuh proses memasak rendang sehingga berwarna hitam kecoklatan. Rendang Malaysia cenderung lebih basah karena tidak dimasak hingga benar-benar kering dan menghitam sampai ke proses rendang. Hasil seperti itu sering disebut sajian kalio oleh masyarakat Sumatera Barat.

Rendang Malaysia mengalami asimilasi dan membawa pengaruh cita rasa India di dalamnya dengan mencampurkan rempah seperti pada kari India. Serta bumbu tambahan lainnya seperti serai, kencur, parutan kelapa, dan gula merah. Terdapat rendang Malaysia versi lain yang juga menggunakan rempah khas pada masakan India seperti bunga lawang, lada, kayu manis, jintan, kapulaga, cengkeh, hingga adas. Proses masak rendang Malaysia tidak lama sehingga dibutuhkan bahan yang bisa mempercepat proses karamelisasi yaitu menggunakan gula merah. Sementara rendang Minang tidak memerlukan gula merah, karena proses masak yang lama menghasilkan rasa manis alami dari santan dan proses karamelisasi yang alami (Kompas, 2020)

Jenis Hatten Wine Yang Cocok di Pairing dengan Rendang

Berkaitan dengan teori motivasi yaitu proses dimana kebutuhan mendorong seseorang untuk melakukan serangkaian kegiatan yang mengarah ke tercapainya tujuan tertentu. Seiring perkembangan dunia, kini wine dinikmati bersama makanan, dan ini menjadi hal unik, kini banyak orang yang tertarik untuk mencobanya. Sebagian orang mengetahui red wine bisa dipadukan dengan red meat atau makanan

berbahan daging merah. Sementara white wine dipadukan dengan white meat atau daging putih. Seiring berkembangnya ragam kuliner, teori itu tak selamanya bisa diterapkan untuk mencari jenis wine yang tepat. Apalagi makanan di Indonesia terkenal dengan rasa khas rempah berbumbu hingga pedas.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap Ibu Widya selaku (Corporate Training & Development Manager Hatten Wine) mengenai tanggapan terhadap potensi masakan Indonesia dalam food and wine pairing, mengatakan pastinya mengikuti, artinya apabila orang yang berkunjung ke Indonesia dan minum wine, pastinya ingin mencoba masakan khas Indonesia, maka dari itu menjadi sangat besar peluangnya terutama ketika peminum wine yang sudah biasa minum wine dan makan datang ke Indonesia sudah tentu hal pertama kali yang akan dilakukan adalah minum wine dengan masakan Indonesia. Jadi potensinya sangat besar, tergantung dari market mana yang datang ke Indonesia. Dalam wawancara pula Ibu Widya memberikan penjelasan mengenai waktu saat melakukan food and wine pairing, dijelaskan bahwa food and wine pairing tidak ada batasannya apakah itu di breakfast, lunch atau dinner, bisa kapan saja. Breakfast juga sudah bisa menggunakan wine, terutama saat brunch dimana biasanya disajikan dengan menyajikan champagne, jadi tidak ada batasan breakfast, lunch atau dinner.

Salah satu upaya dalam pengembangan produk lokal yaitu melalui food and wine pairing. Dalam wawancara mengenai kenapa orang melakukan aktivitas food and wine pairing, Ibu Widya juga menjelaskan alasan kenapa orang tertarik untuk melakukan food and wine pairing yaitu menjadi kebutuhan bahwa orang mengkonsumsi wine bukan hanya untuk minum, tetapi juga untuk menjadi peneman makan, jadi kenapa orang ingin melakukan, karena salah satunya kompleksitas dari keduanya, kalau minum saja tidak terlalu nyaman untuk minum wine saja tanpa makanan. Selain itu alasan orang melakukan aktivitas food and wine pairing karena ingin mendapatkan pengalaman baru saat mengkonsumsi wine serta ingin menemukan kecocokan suatu makanan dengan minum wine.

Dalam seminar Food Pairing Event yang diadakan di IPBI pada tanggal 29 Juni 2021, Ibu Widya mengatakan dalam melaksanakan food and wine pairing, yang menjadi penentu cita rasa cocok ketika makanan dipadukan dengan wine, yaitu tergantung dari kompleksitas rasa pada makanan yang akan dipairing. dikatakan pula bahwa, dulu ada dikatakan white wine cocok dipadukan dengan daging putih sementara red wine cocok dipadukan dengan daging merah, padahal pernyataan itu tidak seratus persen benar seiring perkembangan dunia kuliner saat ini. Ibu

Widya menjelaskan yang menjadi kunci dari kecocokan rasa ketika melakukan aktivitas food and wine pairing yaitu dari kompleksitas rasanya tetapi apabila makanannya banyak bumbu seperti makanan Indonesia maka akan bergantung pada sausnya. Hasil wawancara dengan seorang ahli wine yaitu Ibu Kertawidyawati selaku (*Corporate Training & Development Manager* Hatten Wine) mengenai budaya dari food and wine pairing, Ibu Widya menjelaskan bahwa food and wine pairing tidak spesifik menunjukkan budaya dari mana, tetapi menjadi budaya ketika orang minum wine. Kegiatan wine pairing menurut Ibu Widya merupakan kegiatan rutin yang diselenggarakan oleh Hatten Wine Bali. Ini merupakan bagian dari program edukasi yang dimiliki oleh Hatten Wine Bali. Kegiatan yang bertujuan untuk mengedukasi masyarakat bahwa wine tidak hanya dapat dinikmati sebagai minuman saja, namun juga dapat dikombinasikan dengan makanan-makanan yang lain. Setiap wine punya keunikan sendiri, namun yang direkomendasikan dari produk Hatten Wines adalah sebagai berikut: Hatten Sparkling Tunjung (sparkling wine) sangat direkomendasikan karena keunikan rasa yang ada di dalam wine ini, sangat segar, aroma buah, cocok dipadukan dengan hampir semua makanan, ringan dan menyegarkan cocok untuk semua acara, Hatten Sweet Alexandria (semi sweet wine) cocok di pairing dengan hampir semua makanan Indonesia, Hatten Pino de Bali (sweet fortified wine), produk yang luar biasa kaya kompleksitas wine karena proses penuaan yang lama menciptakan komponen rasa yang luar biasa, sangat cocok untuk dipasangkan dengan dessert, blue cheese, bahkan digunakan sebagai bagian dari proses memasak. Hasil wawancara dengan Ibu Widya mengenai jenis Hatten Wine yang paling cocok di padukan dengan rendang, dijelaskan bahwa masakan Indonesia cenderung lebih kuat bumbunya ketimbang dari daging atau bahan utama yang digunakan, dan seperti yang di ketahui bahwa masakan Indonesia cenderung pedas biasanya wine yang yang paling bagus di pairing adalah dengan semi sweet white wine, kalau produknya Hatten yaitu Sweet Alexandria, ini akan menghasilkan rasa yang balance dengan rendang, flavor dari rendang bertambah saat di pairing dengan sweet alexandria, jadi selain cocok dipadukan dengan Hatten Wine sweet alexandria rendang juga bisa di pairing dengan red wine seperti aga red karena lemak dari makanan tersebut dapat berkurang ketika di mulut.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

1. Rendang berasal dari kata “ merandang” yang berarti memasak santan hingga kering secara perlahan. yang merupakan masakan Sumatra Barat yang berwarna hitang kecoklatan yang kaya akan

rempah-rempah dan bahan-bahan yang memiliki arti seperti daging yang melambangkan niniak mamak dan bundo kanduang yang memberi kemakmuran, karambia atau kelapa, yang melambangkan kebersamaan, Lado atau sambal sebagai lambang ulama yang tegas dalam mengajarkan agama, pemasak atau bumbu yang melambangkan hidup bermasyarakat di Minang.

2. Jenis Hatten Wine yang cocok dipadukan dengan rasa rendang yaitu, produk Hatten Wine Sweet Alexandria dengan tingkat semi sweet yang berwarna golden pucat. Sweet Alexandria memiliki rasa manis yang dapat menetralsir rasa pedas, sehingga cocok dinikmati bersama masakan indonesia yang memang menggunakan bumbu rempah yang banyak dan pada umumnya cenderung memiliki rasa pedas seperti rendang.

SARAN

1. Penelitian lebih lanjut Untuk penelitian lanjut mengenai "Rendang: Food and Wine Pairing" lainnya, diharapkan untuk mengembangkan penelitian ini karena dalam penelitian ini yang digunakan adalah food and wine pairing. Diharapkan untuk penulis yang akan membuat karya ilmiah bisa mengembangkan penelitian ini dengan mengganti wine pairing menggunakan whiskey pairing atau non-alcholic lainnya agar penelitian tentang food pairing bisa berkembang dikemudian hari.
2. Hatten Wine Saran yang dapat penulis sampaikan kepada pihak Hatten Wine, diantaranya dengan mengembangkan program-program yang sudah ada maupun menciptakan program atau gagasan yang baru melalui pengadaan training, demo maupun festival mengenai wine serta produk lokal ke dunia pariwisata baik dalam akademisi maupun terjun langsung ke dunia kerja yang bergelut dibidang pariwisata dengan tujuan agar insan pariwisata lebih mengenal wine dan diharapkan nantinya mampu mengenalkan wine kepada para wisatawan, selain itu agar produk lokal dapat terjaga dan berkembang melalui program-program dari Hatten Wine, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta budaya dan perkembangan pariwisata dapat berjalan seimbang.

DAFTAR PUSTAKA

Amalia. 2019. Randang Bundo. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Anoraga, P. 2014. Psikologi Kerja. Jakarta: Rineka Cipta.

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Handoyo, Y. 2007. *Rahasia Wine*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Riyanto, Y. 2010. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: Penerbit SIC.
- Sugiyono 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Method)*. Bandung: Alfabeta. Sugiyono. 2010. *Statistik Untuk Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Suryana. 2008. *Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat dan Proses Menuju Sukses, Edisi Tiga*. Jakarta: Salemba Empat.
- Chukwuma, E.M., & Obiefuna, O. 2014. *Effect of Motivation on Employee Productivity : A Study of Manufacturing Companies in Nnewi*. *Journal of Managerial Studies and Research*.
- Darmayanti dkk. 2017. Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. *Jurnal Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran, Bandung*
- Pratiwi Ulan, N.K., 2021. *Gastronomi Bali: Food and Wine Pairing*. Tugas Akhir DIII Konsentrasi Manajemen Tata Boga pada Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar.
- Rais, Syafruddin. 2017. Persepsi Wisatawan Asing Terhadap Produk Hatten Wines Sebagai Seni Kuliner Bali Untuk Daya Tarik Wisata. *Tesis*. Denpasar: Magister Pariwisata Universitas Udayana.
- Veronika. 2015. Rencana Bisnis www.jakartawine.co.id. Skripsi Minat Studi S2 Manajamen UGM. Yogyakarta. <http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=peneli>

tian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=89416&obyek_id=4.

Hatten Wine - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas
http://id..wikipedia.org/wiki/Hatten_Win es. Diakses tanggal 17 Juni 2019

Refdi dan Fajri. 2017. Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatra Barat.
https://www.researchgate.net/publication/318821473_Komposisi_Gizi_Dan_Pati_Tepung_Beras_Rendang_dari_Beberapa_Sentra_Produksi_di_Kota_Payakumbuh_Sumatra_Barat.