

RENDANG DALAM BOTOL

1. PENDAHULUAN

Rendang adalah makanan tradisional Sumatera Barat. Makanan ini dibuat dengan memasak daging di dalam campuran santan, cabe giling dan bumbu. Pemasakan dilakukan sampai sebagian besar air menguap sehingga campuran santan, cabe dan bumbu tersisa sebagai pasta hitam yang gurih dan berminyak.

Rendang dapat digolongkan sebagai makanan setengah basah dengan kadar air berkisar antara 20-30%. Masa simpan rendang hanya antara 3 sampai 6 hari.

Masa simpan rendang dapat diperpanjang jika rendang dikemas secara steril dan aseptis di dalam botol bermulut lebar. Pengemasan di dalam botol tidak sulit dilakukan dan biaya tidak terlalu mahal.

Rendang yang dikemas di dalam botol dapat disimpan lama, sampai 2 tahun. Dengan masa simpan yang lebih lama, jangkauan pasarnya bisa lebih luas dengan waktu pemasaran yang cukup lama.

Pengemasan rendang di dalam botol tidak sulit dilakukan, dan biayanya juga tidak terlalu mahal.

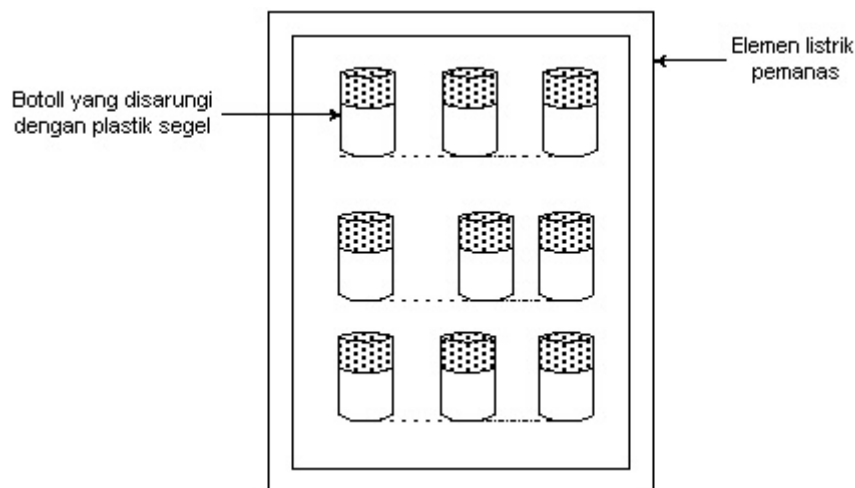
2. BAHAN

- 1) Daging (1 kg). Daging dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan.
- 2) Bumbu-bumbu:
 - a. Jahe (50 gram), lengkuas (30 gram), cabe (250 gram), kunyit (20 gram), ketumbar (20 gram), bawang putih (75 gram), bawang merah (75 gram). Bumbu-bumbu tersebut digiling halus.
 - b. Daun salam (3 lembar), daun kunyit (3 lembar), sereh dipukul-pukul sampai memar (2 batang), daun ruku-ruku dan daun jeruk purut (10 lembar).
- 3) Antioksidan Butil Hidroksi Toluene (0,3 gram), dan Butil Hidroksi Anisol (0,3 gram). Bahan ini digunakan untuk mencegah tengiknya rendang selama penyimpanan.
- 4) Kelapa (6 butir). Kelapa diparut, kemudian diperas santannya.

- a. Jika diperas dengan alat pemeras santan, parutan tidak perlu ditambah air (cara ini paling dianjurkan karena mempersingkat proses pemasakan).
- b. Jika diperas dengan tangan, air ditambahkan 1 kali berat parutan kelapa, misalnya 1 kg parutan kelapa ditambah dengan air 1 liter.

3. PERALATAN

- 1) Wajan. Alat ini digunakan untuk memasak rendang.
- 2) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk memotong-motong daging dan bumbu.
- 3) Parutan. Alat digunakan untuk memarut kelapa.
- 4) Botol bermulut lebar dengan penutup ulir. Alat ini digunakan sebagai wadah pengemas rendang.
- 5) *Retort*. Alat ini digunakan untuk mensterilkan rendang di dalam botol.
- 6) Plastik segel. Alat ini digunakan untuk menyegel plastik.
- 7) Kotak panas penyegel. Alat ini digunakan untuk memanasi plastik penyegel yang disarungkan pada botol sehingga plastik mengkerut dan menempel dengan kuat pada botol. aLat ini sangat sederhana dengan disain kasar.



4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pemasakan
 - a. Santan dicampur dengan bumbu-bumbu (kecuali daun salam, daun kunyit, daun jeruk, dan daun ruku-ruku), kemudian dipanaskan sampai mendidih sambil diaduk-aduk. Campuran ini disebut dengan kuah.
 - b. Setelah mendidih, potongan daging dimasukkan. Kuah tetap dididihkan dan diaduk.
 - c. Setelah kuah mulai kental, daun salam, daun kunyit, daun jeruk, daun ruku-ruku dan antioksidan dimasukkan ke dalam kuah. Api dikecilkan sekedar menjaga agar kuah tetap mendidih. Pengadukan tetap dilakukan sampai kuah menjadi pasta berminyak dan berwarna coklat sampai coklat kehitaman. Hasil yang diperoleh disebut dengan rendang daging.
- 2) Penyiapan Botol Pengemas
 - a. Botol dicuci dengan detergen. Jika menggunakan botol bekas, bagian dalam harus disikat dan digosok dengan abu dan detergen. Botol harus dibilas sampai bersih. Perlakukan tersebut juga diberikan terhadap tutup botol.
 - b. Botol dan tutup botol yang telah bersih direbus di dalam air mendidih selama 150 menit. Kemudian botol dan tutupnya diangkat dan ditiriskan dalam posisi terbalik, dan ditunggu sampai permukaan bagian dalam mengering.
- 3) Pengemasan. Rendang yang masih mendidih di dalam wajan dimasukkan ke dalam botol dengan menggunakan sendok bersih. Rendang diisikan sampai ketinggian 1 cm di bawah bibir botol. Setelah itu tutup botol dipasangkan dengan kuat. Pekerjaan ini harus dilakukan secara cepat, hati-hati dan bersih. Rendang di dalam botol ini disebut dengan rendang botol.
- 4) Sterilisasi. Rendang botol disterilkan di dalam *retort* pada suhu 121⁰C selama 1 jam. Setelah itu, rendang dikeluarkan, dan didinginkan dengan menaruhnya pada tempat terbuka.
- 5) Pemberian Label dan Segel
 - a. Setelah dingin, bagian luar botol ditempeli dengan label.
 - b. Setelah itu, pada botol disarungi dengan plastik penyegel, kemudian botol yang telah disarungi plastik segel ini dilewatkan pada kotak panas sehingga plastik segel mengkerut dan menempel dengan kuat pada tutup botol mengikuti bentuk penutup botol tersebut.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)