



Rendang Padang

Rendang Daging Padang merupakan makanan khas Sumatera Barat yang terkenal di seluruh dunia. Masakan ini dapat diawetkan (dalam kondisi kering) menjadi bingkisan atau oleh-oleh.

BAHAN DASAR RESEP RENDANG PADANG

BAHAN UTAMA	JUMLAH
Daging sapi segar dan tanpa lemak lebih baik	1 kg
Santan kelapa tua dari ± 3 buah kelapa	10 gelas
BUMBU-BUMBU	
Daun kunyit, dibuat simpul	2 lembar
Daun jeruk purut, dibuang tulang daunnya	2 lembar
Asam kandis	2 buah
Sereh, dimemarkan	1 batang
Garam dapur	secukupnya
Cabai merah digiling/ dihaluskan	100 g
Bawang merah, dihaluskan	13 siung
Bawang putih, dihaluskan	8 siung
Laos, dimemarkan	1½ cm

CARA MEMBUAT

1. Daging sapi tanpa lemak dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dipotong-potong sesuai selera/kebutuhan, disisihkan.
2. Rebuslah santan dalam wajan menggunakan api sedang, kemudian dimasukkan bumbu yang telah dihaluskan, daun jeruk, daun kunyit dan asam kandis.



3. Aduk-aduk terus rebusan santan dan bumbu tersebut (jagar santan tidak pecah) hingga mengental.
4. Setelah rebusan mengeluarkan minyak, masukkan daging sapi yang telah dipotong-potong.
5. Tahap terakhir dan yang merupakan bagian inti yaitu diaduk terus, jangan sampai berhenti hingga bumbu rendang agak mengering dan berwarna kecoklatan serta daging empuk.
6. Angkat dan siap disajikan.

KEAMANAN PANGAN UNTUK RENDANG PADANG

Rendang Padang adalah makanan dengan bumbu yang sangat tajam, agak kering, yang dibuat dengan cara memasak daging, yang dicampur dengan bumbu-bumbu dan santan. Pemasakan dilakukan cukup lama sehingga air yang terdapat pada santan menguap dan meninggalkan daging masak yang agak kering. Pemasakan yang berlangsung pada rendang,

mampu membunuh bakteri (patogen) yang ada pada daging maupun bahan dasar lainnya menyebabkan makanan cukup awet. Tapi apakah betul bahwa rendang tetap aman bila dibiarkan berjam-jam di meja makan?

IDENTIFIKASI BAHAYA YANG MUNGKIN MUNCUL

Potensi bahaya yang mungkin muncul pada Rendang Padang adalah bahaya mikrobiologi yang berasal dari daging. Namun proses pemasakan yang relatif lama dapat membunuh bakteri yang terdapat pada bahan dasar, sehingga bahaya mikrobiologi dari bahan dasar telah dapat diatasi. Potensi bahaya berikutnya adalah bahaya mikrobiologi yang berasal dari kontaminasi silang pasca pengolahan. Rendang merupakan makanan dengan protein tinggi yang sangat digemari oleh bakteri. Cemaran bisa berasal dari mana saja, baik dari tempat penyajian/penyimpanan yang tidak bersih, lingkungan, tangan karyawan dan lainnya. Walaupun Rendang merupakan produk yang agak kering, tapi beberapa bakteri (patogen) mampu bertahan pada kondisi ini. Contohnya, patogen *Staphylococcus aureus* mampu tumbuh walaupun sangat lambat dan menghasilkan toksin, menyebabkan rendang tidak aman untuk dikonsumsi.

CARA PENCEGAHAN AGAR BAHAYA TIDAK MUNCUL

- **PEMILIHAN BAHAN DASAR**
Beberapa cara yang dapat dilak-

kukan agar Rendang tetap aman dikonsumsi, adalah dengan pemilihan bahan dasar yang baik, terutama daging, harus dipilih yang masih segar, ditandai dengan bau, warna, dan tekstur yang normal. Pemilihan bahan dasar lainnya, seperti kelapa (santan), bumbu-bumbu juga harus yang berkualitas baik.

• **PENANGANAN DAN PERSIAPAN**

Penanganan daging saat sampai dapur (sebelah dari pasar) juga harus benar, apabila terjadi penundaan proses masak, daging harus disimpan dingin. Daging merupakan sumber cemaran bakteri, termasuk patogen *Salmonella*, sehingga harus ditangani dengan tepat dan cepat.

• **PENGOLAHAN**

Daging dimasak dengan santan dan bumbu-bumbu dalam waktu yang cukup lama, sehingga air pada santan hampir menguap semua, tinggallah daging Rendang dengan warna yang khas. Tahapan ini disebut sebagai tahapan yang paling penting untuk membunuh bakteri yang ada.

• **PENYAJIAN**

Agar Rendang tetap aman dikonsumsi, kontaminasi silang harus dihindari. Peralatan, kemasan, dan lingkungan harus bersih. Hindari tangan karyawan menyentuh ma-

kanan, penyajian menggunakan alat (sendok, garpu, penjepit, dan lainnya). Jangan menyimpan Rendang berjam-jam di meja makan.

• **PEMANASAN ULANG**

Rendang yang akan disimpan dalam waktu yang lama dapat dibekukan (didinginkan), dengan kemasan-kemasan yang kecil, sehingga pada saat akan dikonsumsi, rendang dipanaskan terlebih dahulu.

• **RENDANG DALAM KEMASAN PLASTIK YANG AWET**

Saat ini telah dihasilkan pula rendang yang dikemas dalam plastik dan telah melewati proses sterilisasi yang diproduksi oleh industri rumah tangga. Dengan suhu tinggi, waktu tertentu dan bertekanan, dipastikan semua bakteri termasuk endospora yang ada pada masakan mati seluruhnya, dan karena masakan tetap terke- mas di dalam kemasan, maka masakan ini terbebas dari cemaran pasca sterilisasi. Dengan cara demikian, Rendang steril dapat disimpan pada suhu ruang dan dikatakan awet dan aman selama tidak terjadi kebocoran. Masa kedaluwarsa dari Rendang steril ini sangat ditentukan oleh proses pengolahannya (kemasan, suhu, waktu dan tekanan selama proses sterilisasi).---

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

- Cegahlah kontaminasi silang dengan menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan, memisahkan bahan mentah dari masakan yang matang, dan memastikan kebersihan karyawan.
- Dengan cara sterilisasi, Rendang akan dapat disimpan pada suhu ruang dan dikatakan awet dan aman dalam kemasan plastik selama tidak terjadi kebocoran.