



Rendang Daging

Rendang adalah masakan daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan terus menerus dengan santan kelapa. Proses memasaknya memakan waktu berjam-jam (biasanya sekitar empat jam) hingga kering dan berwarna coklat kehitaman. Dalam suhu ruangan, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu. Rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan santannya belum mengering disebut kalio, berwarna coklat terang keemasan.

Masakan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia dan negara-negara di Asia Tenggara, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina, dan Thailand. Meskipun rendang merupakan masakan tradisional Minangkabau secara umum, masing-masing daerah di Minangkabau memiliki teknik memasak dan penggunaan bumbu yang berbeda.

RESEP PRODUK

Rendang Daging Sapi

Bahan :

- 500 gram daging sapi, potong-potong
- 800 ml santan dari 1 butir kelapa
- 250 gram kentang atau 100 gram kacang merah
- ½ ruas lengkuas
- 1 batang serai
- 2 lembar daun kunyit
- 1 sdt teh garam

Bumbu halus:

- 8 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- ½ ruas kunyit
- 50 g cabai merah giling

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku rendang

1. Pastikan daging segar dengan melihat warnanya merah segar, tidak ada memar, ototnya berserat halus, elastis dan bau segar. Bagian daging yang dipilih adalah bagian daging has dalam.
2. Pastikan kelapa dalam keadaan tua dan segar untuk santan yang cukup baik. Jika membeli kelapa utuh, dilihat dari batok kelapa warna sudah coklat dan isi/jumlah air kelapa sedikit. Jika kelapa sudah dibelah,



3. Pastikan kesegaran kentang atau kacang merah serta bumbu yang digunakan.

PROSES PRODUKSI

Sebelum mulai produksi, pastikan pekerja, peralatan dan ruang pengolahan semua dalam kondisi bersih.

Cara membuat :

1. Cuci semua bahan dengan air bersih dan mengalir
2. Tumis bumbu halus, lengkuas, serai, dan daun kunyit sampai harum.
3. Masukkan daging, tambahkan santan, aduk-aduk sampai masak.
4. Masukkan kentang atau kacang merah, masak sampai santan mengering dan daging empuk. Angkat.

PENYAJIAN

Rendang biasanya disajikan dengan nasi ataupun di daerah tertentu dapat dengan lontong atau ketan. Penyajian dapat seperti yang terlihat pada gambar.

TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

1. Perhatikan kondisi kebersihan
 - a. sekitar restoran/kaki lima tersebut.
 - b. *chef*/juru masak restoran/kaki lima tersebut.
 - c. wadah dan peralatan yang digunakan.
2. Cium aroma rendang tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
3. Apabila membeli rendang dalam kemasan, maka perhatikanlah no registrasi BPOM RI MD (rendang basah) atau P-IRT (rendang kering) dan tanggal kedaluwarsanya. Selain itu perhatikan pula kebersihan dan keutuhan kemasan.
4. Belilah rendang pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat