Petruk Jurnal
Journal of Educations and Culture
Available Online At: *https://journal.pdmbengkulu.org/index.php/petruk*

Filosofi Randang dalam Kehidupan Masyarakat Kota Payakumbuh

The Philosophy of Randang in the Life of the People of Payakumbuh City

Hadiati, Ritman Hendra*
Bidang Kebudayaan, Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Komplek Ngalau Indah, Jalan Soekarno Hatta, Medan Nan Bapaneh, Pakan Sinayan, Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh, Sumatera Barat 26224
*Email Corresponding: ritman.mpi2021@gmail.com

Articles history:
Submitted on October 21, 2025
Revised on November 19, 2025
Accepted on December 17, 2025
Published on January 30, 2026

Abstrak

Sijodah merupakan warisan budaya yang berasal dari Ompang Tanah Sirah Kota Payakumbuh. Memiliki kekhasan Tradisi yang sudah diwariskan secara turun temurun dalam menjaga Agama, Adat dan Sosial. Metode yang digunakan dalam peneltian ini adalah kualititif. Dalam pengumpulan data melalui wawancara secara mendalam dan dokumentasi. Penyajian nya dillakukan secara Deskriptif Analitis terhadap temuan. Hasilnya, bahwa Penamaan Sijodah erat kaitannya dengan hubungan secara vertical kepada Sang Khalik (Allah SWT) dan secara Horizontal terhadap sesama Hamba Allah. Karena muatan-muatan di dalam sarat akan nilai-nilai Agama, Adat dan Sosial. Keterbatasan Ekonomi sebagian mesyarakat menjadi perhatian bagi kalangan masyarakat mampu, agar keutuhan dan keharmonisan hubungan dengan sesama, apalagi dengan Sang Khalik tidak terganggu, Maka, kesimpulan dari Sijodah sebagai media dalam memperteguh hubungan itu, supaya setiap masyarakat memperoleh kebahagian yang sama. Sijodah ini dengan menyembelih satu ekor sampai lima ekor kambing dengan tujuan memberikan keringan bagi orang tua yang belum mampu dalam mengAqiqahkan anak-anaknya. Pelaksanakan Tradisi Sijodah pada sepuluh terakhir Bulan Ramadhan, biasaya dilaksanakan pada satu hari tanggal ganjil.

Kata kunci: Sijodah, Perspektif, Agama, Adat dan Sosial

Abstract

The purpose of this study is to describe randang and all its philosophies. Randag is not just a dish cooked for three hours with various spices. It also contains so many philosophies. Among these philosophies are tenacity, perseverance, resilience, never giving up, and sincerity. Payakumbuh City is one of the centers of Rendang in Minangkabau, which already has a Randang village, Randang Industry, and School of Randang. The type used in this study is qualitative research, looking at the phenomenology that occurs in the field. Data collection methods through interviews and documentation collected from various sources, then described through data triangulation, 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 heritage that exists among the Minangkabau community, especially in Payakumbuh City.

Keywords: *Sijodah, Perspective, Religion, Customs and Social.*

PENDAHULUAN

Minangkabau memiliki makanan khas yang menjadi bagian dari warisan budaya sudah diwariskan secara turun bagi masyarakatnya (Nengsih & Rina Marlia, 2024). Randang salah satu makanan khas yang di dalamnya memiliki filosofi. Filosofi dikenal dengan Filsafat yang mempunyai arti dengan cinta, kebijaksanaan, hikmah, kearifan dan prinsip-prinsip dalam menggapai kebenaran (*Fajria & Fitrisia, 2024*). Minangkabau sebagai dasar acuan dalam menjalankan semua proses adat dan syara` disebut Adat basandi Syara`-Syara` Basandi Kitabullah (ABS-SBK). memiliki sederet pengetahuan terhadap umat manusia baik dari sisi filosofi dan keistimewaaan, salah satunya yang terdapat pada bangunan rumah gadang sebagai rumah adat Minangkabau, yang bebentuk persegi panjang, bergonjong, beratap runcing, memiliki lantai yang tidak sama, jumlah jendala dan posisi pintu juga memiliki arti penting atas semua arsitektur dan kontruksinya 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 kepemilikikan 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 mempertahan 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 industri randang dengan memanfa`atkan puluhan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) randang yang ada di Kota ini. Puluhan orang-orang itu membentuk sebuah koperasi dengan nama IKO SERO. Hal ini membuktikan, bahwa randang sebagai warisan budaya Minangkabau, khususnya Kota Payakumbuh berupaya dan berusaha mempertahankan filosofi dari randang itu.

LANDASAN TEORI

Apabila berbicara terkait randang, maka semua ucapan tertuju kepada masyarakat Sumatera Barat. Masyarakat Sumatera Barat adalah Orang-orang Minangkabau. akan tetapi apabila dikaji secara mendalam terkait orang Minangkabau, maka, orang Minangkabau lebih luas dari Provinsi Sumatera Barat. Wilayah Minangkabau yang terdapat dalam Tambo dengan menggunakan Bahasa Minangkabau yaitu "*Nan salilik Gunuang Marapi, saedaran Gunuang Pasaman, sajajaran Sago jo Singgalang, saputaran Talang jo Karinci. Dari Singkarak nan badangkang, hinggo buayo Putiah Daguak sampai ka Pintu Rayo Hilie hinggo Durian di takuak Rajo, Pataya jo Patani. Sailiran Batang Bangkaweh, si Pisak Pisau Hanyuik, Sialang Banlantak Basi, Aie Babaliak Mudiak sampai ka Ombak nan Badabua. Sailiran Batang Sikilang hinggo Lauik nan Sadidieh ka Ranah Aia Bangih ka Rao jo Mapek Tunggua Gunuang Mahalintang Hilie, Pasisie Banda Sapuluah, Taratak Aia Itam, sampai ka Tanjuang si Malidu, Pucuak Jambi Sambilan Lurah*" (Yulfian Azrial, 2019)

Randang sebagai makanan khas dari Minangkabau, bai tinggal di darek (kampong halaman) mapun di rantau dekat atau jauh, pada dasarnya mereka bisa dan mampu memasak randang. Dahulunya, para ibu dikenal dengan bundo kanduang memasak rendang secara tradisional, dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi memasak rendang sudah mulai berubah dengan menggunakan gas dan sejenisnya. Memasak rendang dengan kayu bakar jauh lebih wangi dari pada memasak dengan menggunakan peralatan modern. Karena filsafat rendang itu adanya ketika seseorang memasak dengan menggunakan kayu dan adanya tiga tungku yang membuktikan rekatnya hubungan agama, adat dan sosial.

Dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, sebagian masyarakat turut bergeser tatanan yang sejatinya memiliki peran penting dalam menjaga marwah generasi penerus Minangkabau. Rendang tidak berbicara soal lezat dan tahan lamanya untuk di simpan sebagai sambal untuk di makan. Rendang memiliki segudang filosofi yang mengingkat dan alarm akan pentingnya menjaga dan melindungi sebuah tatanan kehidupan apa pun itu bentuknya. Dengan mulai terkikisnya budaya marandang bagi generasi muda, maka Kota Payakumbuh membentuk IKO SERO sebagai wadah baru dalam menjaga dan melestarikan nilai-nilai randang bagi kehidupan masyarakat Minangkabau khususnya Kota Payakumbuh.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian yang berkaitan tentang filosofi randang bagi masyarakat Kota Payakumbuh. Randang tidak hanya produk kuliner, tapi memiliki filosofi yang mendalam bagi kelangsungan hidup masyarakat Minangkabau supaya kuat Agamanya, lestari adatnya dan terjaga sosialnya. Metode penelitian dalam kajian ini dalam bentuk kualitatif, berangkat dari observasi lapangan, dilanjutkan dengan wawancara dan dokumentasi, setelah itu di deskripsikan melalui trianggulasi untuk mendapatkan kevalidan data, terakhir dalam kajian ini akan diambil sebuah kesimpulan

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 kebanggan 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-variannnya. 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 mebutuhkan bekal yang mesti dibawa, bekal yang dibawa itu, tentunya juga meiliki 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)

Perbedaaan 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 paragrad 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 sejenisya (*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 dikemukan 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 kotribusi 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 kuali atau sejenisnya, bentuknya seperti globe yang dibelah dua, pertanda memiliki transparansi dan keterbukaan kepada siapa saja serta pengharapan hanya seluas-luasnya sang pemiliki 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 kuali, 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 Kepubakalaan Kanwil Depdikbud Provinsi Sumatera Barat pada tahun 1985 dan dilanjutkan penelitian dengan melibatikan 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)

Secara sederhana ada lima Filosofi Randang bagi masyarakat Kota Payakumbuh, sebagai berikut:

1. Filosofi 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. *Filosofi 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. *Filosofi Akhlak*

Di dalam randang sangat banyak muatan karakter dan akhlak, ada yang mengatakan, bahwa kalau melihat seperti orang Minagkabau, lihatlah ia apabila marandang. Nilai-nilai yang terdapat dalam randang, mulai dari berbicara, bertingkah laku dan social lainnya sudah digambarkan pada randang.

4. *Filosofi 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. *Filosofi 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

KESIMPULAN DAN SARAN

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

Filosofi yang terkandung dalam randang adalah filosofi religius, filosofi ilmu, filosofi akhlak, filosofi mu`amalah, dan filosofi bahasa. Minimal ada lima nilai yang ada dalam marandang, sehingga menjadikan masyarakat Minangkabau memiliki budaya dan karakter yang sangat tinggi. Kota Payakumbuh berani menjadikan randang sebagai Brand Kota, tiada lain hanya mempertahankan, melestarikan, dan melindungi randang bukan sekedar sebuah produk dan penikmat selera makan, tapi dalam dari itu, yaitu meregenerasi dengan membuat perubahan mulai dengan adanyanya kampung rendang, mengaktifkan UMKM bergerak di bidang rendang dan di buat sekolah randang serta factor pendukung lainnya, tentunya di sikronisasikan dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi hari ini.

Dengan adanya randang sebagai filosofi bagi masyarakatnya, maka akan tercipta suatu kehidupan yang harmonis antar sesama warganya, bahkan mampu memberikan efek postif bagi masyarkat secara umum. Semenjak dulu, masyarakat sudah melestarikan randang sebagi jati diri masyarakatnya. Randang tidak sekedar kuliner yang mudah di dapat di rumah makan, biasa di sebut dengan rumah makan padang di seluruh dunia. Randang mempunyai filosofi yang perlu dijadikan pegangan bagi masyarakat Minangkabau, filosofi agama, ditunjukkan adanya adanya pada setiap suku dan kaum memiliki langgar atau mushalla dalam mendidik anak dan kemanakannya paham persoalan agama, ketika agama sudah kokoh dalam dirinya, maka akan menjadikan mereka kuat dari berbagai cobaan dunia yang menghadang. Filososi agama ada filosofi ilmu yang mampu menambah kuatnya keyakinan beragama dan menerapkan ajaran agama secara baik dan benar. Setiap orang tua-tua dan dewasa selalu membimbing secara baik, bagaima akhlak dan komunikasi sosialnya. Mereka tidak hanya sebagai makhluk individu, tapi makhluk sosial. Randang mampu memberikan kontribusi perbaikan, kemashlahatan dan kesejahteraan bagi masyarakat Kota Payakumbuh

DAFTAR PUSTAKA

Fajarsari, D. D. (2017). Nilai Pendidikan dalam Kuliner Rendang. *Buletin Al-Turas*, *23*(2), 337–348. https://doi.org/10.15408/bat.v23i2.6315

Fajria, R., & Fitrisia, A. (2024). Tinjauan Literatur Falsafah Adat Minangkabau : Adat Basandi Syarak , Syarak Basandi Kitabullah. *Journal of Education Research*, *5*(1), 1811–1816.

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.

Nengsih, R., & Rina Marlia. (2024). Analisis Etnomatematika pada Makanan Tradisional Minangkabau. *Jurnal Insan Peduli Pendidikan JIPENDIK*, *2*(1), 41–48.

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*.

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
Yulfian Azrial. (2019). *Khazanah Asal Usul Minangkabau*.