

**KAJIAN GASTRONOMI RENDANG PADANG DARI
PERSPEKTIF LOKAL KOTA SEMARANG**

***GASTRONOMIC STUDY OF RENDANG PADANG FROM A
LOCAL PERSPECTIVE OF THE CITY OF SEMARANG***



TUGAS AKHIR S1

**Disusun oleh:
Clara Ayu Widiasukmaningtyas
21.I2.0002**

**KONSENTRASI NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

**KAJIAN GASTRONOMI RENDANG PADANG DARI
PERSPEKTIF LOKAL KOTA SEMARANG**

***GASTRONOMIC STUDY OF RENDANG PADANG FROM A
LOCAL PERSPECTIVE OF THE CITY OF SEMARANG***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**OLEH :
Clara Ayu Widiasukmaningtyas
21.12.0002**

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

RINGKASAN

Rendang merupakan salah satu hidangan yang cukup digemari oleh banyak orang, namun menyimpan keunikan dalam teknik memasak mempertahankan cita rasa, tekstur, dan nuansa yang autentik pada hidangan rendang. Secara gastronomi, rendang mencerminkan perpaduan harmonis antara bahan alami, teknik memasak yang cukup rumit, dan tradisi yang diwariskan secara turun temurun. Proses memasak melibatkan rempah-rempah yang melimpah dan teknik yang rumit, mencerminkan kesabaran dan penghormatan terhadap makanan. Di kota Semarang, rendang mengalami adaptasi untuk memenuhi selera lokal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi gastronomi rendang, termasuk asal-usul, proses pembuatan, serta persepsi masyarakat lokal Semarang. Pada penelitian ini, terdapat empat rumah makan Padang yang berbeda yaitu rumah makan Padang Payakumbuh, rumah makan Padang Simpang Raya, rumah makan Padang Bukit Senja, dan rumah makan Padang Murah. Rumah makan Padang Payakumbuh dan rumah makan Padang Simpang Raya memiliki nuansa rumah makan yang lebih autentik dan menggunakan resep asli dari Padang. Rumah makan Padang Bukit Senja dan rumah makan Padang Murah memiliki nuansa yang lebih sederhana dan menggunakan resep sendiri, sehingga menyesuaikan lidah orang lokal. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik *in-depth interview* bersama empat narasumber yang berbeda (*manager* rumah makan Padang Payamkumbuh, *manager* rumah makan Padang Simpang Raya, pemilik rumah makan Padang murah, dan pemilik rumah makan Padang Bukit Senja). Berdasarkan hasil *in-depth interview* akan dilakukan sensori terhadap empat rendang yang berbeda dari tiap rumah makan Padang oleh 8 panelis mahasiswa/i yang telah diseleksi dengan menggunakan kuesioner untuk mendapatkan panelis mahasiswa/i asli Semarang yang menyukai hidangan rendang, kemudian *Focus Group Discussion* (FGD) dengan 8 panelis, dan *in-depth interview* kepada dua ahli. Hasil dari penelitian ini adalah bahwa rendang adalah hidangan tradisional dengan sejarah panjang yang kaya makna. Perbedaan antara rendang asli Padang dan yang disajikan di Semarang terletak pada bahan dan teknik memasak. Masyarakat Semarang lebih menyukai rendang dengan cita rasa seimbang antara pedas dan gurih, serta tekstur yang lebih lembut. Adaptasi ini menunjukkan bahwa rendang tetap menjadi bagian penting dari identitas kuliner Minangkabau di berbagai daerah.

SUMMARY

Rendang is one of the dishes that is quite popular with many people, but it has unique cooking techniques that maintain the authentic taste, texture, and nuances of rendang dishes. Gastronomically, rendang reflects a harmonious blend of natural ingredients, quite complicated cooking techniques, and traditions that have been passed down from generation to generation. The cooking process involves abundant spices and complicated techniques, reflecting patience and respect for food. In the city of Semarang, rendang has been adapted to meet local tastes. The purpose of this study was to explore rendang gastronomy, including its origins, manufacturing process, and the perceptions of the local people of Semarang. In this study, there were four different Padang restaurants, namely Padang Payakumbuah restaurant, Padang Simpang Raya restaurant, Padang Bukit Senja restaurant, and Padang Murah restaurant. Padang Payakumbuah restaurant and Padang Simpang Raya restaurant have a more authentic restaurant feel and use original recipes from Padang. Padang Bukit Senja restaurant and Padang Murah restaurant have a simpler feel and use their own recipes, thus adjusting to the local tongue. This study uses a qualitative descriptive method with an in-depth interview technique with four different informants (manager of Padang Payamkumbuah restaurant, manager of Padang Simpang Raya restaurant, owner of cheap Padang restaurant, and owner of Padang Bukit Senja restaurant). Based on the results of the in-depth interview, sensory testing will be carried out on four different rendang from each Padang restaurant by 8 student panelists who have been selected using a questionnaire to get student panelists from Semarang who like rendang dishes, then Focus Group Discussion (FGD) with 8 panelists, and in-depth interviews with two experts. The results of this study are that rendang is a traditional dish with a long history rich in meaning. The difference between authentic Padang rendang and that served in Semarang lies in the ingredients and cooking techniques. Semarang people prefer rendang with a balanced taste between spicy and savory, and a softer texture. This adaptation shows that rendang remains an important part of Minangkabau culinary identity in various regions.