

BAB II

DATA DAN ANALISA

2.1 Sumber Data

Data dan informasi yang digunakan untuk mendukung proyek tugas akhir ini berasal dari berbagai sumber yaitu :

1. Wawancara/*Interview* dari narasumber yang terpercaya dan pihak-pihak terkait : Vindex Valentino Sangker (Direktur *Association Culinary of Professional*), Bondan W. (Pembawa Acara Wisata Kuliner), Chris Waas (Koki). Kepala Koki (*Chef*) Petrus Nugraha (ACP), Hifni H. Nizhamul (Penulis tentang sejarah masakan Minang)
2. Pengamatan langsung di lapangan
3. Literatur : buku dan artikel dari media elektronik yang berhubungan dengan Makanan Minang.

2.1.1 Hasil Wawancara Dengan Pihak ACP

Dari sedikit wawancara dengan pihak ACP (*Association Culinary of Professional*), Kepala Koki Petrus Nugraha menyatakan bahwa sedikit sekali ada buku tentang pembahasan masakan Minang yang cukup mengena di masyarakat Indonesia sekarang. dan dengan tambahan narasumber yang lebih berkompeten pada bidang masakan Minang)

2.1.2 Hasil Survei Terhadap Pecinta Makanan Indonesia/ Pengusaha makanan Indonesia

Menurut pecinta makanan Indonesia, masakan Indonesia sangat beragam jenis masakannya, bumbunya yang rumit, rasanya tak kalah lezat dengan masakan luar negeri. Survei juga menunjukkan masyarakat cukup menggemari masakan Minang dikarenakan mungkin rasanya yang cukup diterima dan cocok oleh mayoritas masyarakat Indonesia. Mereka sangat bangga dengan keberagaman masakan Indonesia, dan mereka merasa butuh pengetahuan yang lebih dalam tentang masakan Indonesia agar warisan budaya tidak terlupakan.

2.1.2 Hasil Survei dengan Narasumber (Hifni H. Nizhamul)

Menurut Ibu Hifni, kuliner itu menjadi jati diri dari bangsa, masyarakat di Indonesia kan mempunyai rasa bangga, rasa cinta, juga rasa memiliki bila mereka mengenal asal-usul kuliner bangsanya sendiri. Dengan mengerti dan mengenal kuliner bangsa sendiri, dengan itu pula bangsa Indonesia menguatkan jati dirinya.

2.2 Data Umum

2.2.1 Buku

2.2.1.1 Pengertian Buku

Buku adalah kumpulan kertas atau bahan lainnya yang dijilid menjadi satu pada salah satu ujungnya dan berisi tulisan atau gambar. Setiap sisi dari sebuah lembaran kertas pada buku disebut sebuah halaman. Ada berbagai sumber yang menguak sejarah tentang buku. Buku pertama disebutkan lahir di Mesir pada tahun 2400-an SM setelah orang Mesir menciptakan kertas papirus. Kertas papirus yang berisi tulisan ini digulung dan gulungan tersebut merupakan bentuk buku yang pertama. Ada pula yang mengatakan buku sudah ada sejak zaman Sang Budha di Kamboja karena pada saat itu Sang Budha menuliskan wahyunya di atas daun dan kemudian membacanya berulang-ulang. Berabad-abad kemudian di Cina, para cendekiawan menuliskan ilmu-ilmunya di atas lidi yang diikatkan menjadi satu. Hal tersebut mempengaruhi sistem penulisan di Cina di mana huruf-huruf Cina dituliskan secara vertikal yaitu dari atas ke bawah. Buku yang terbuat dari kertas baru ada setelah Cina berhasil menciptakan kertas pada tahun 200-an SM dari bahan dasar bambu di ditemukan oleh Tsai Lun. Kertas membawa banyak perubahan pada dunia. Pedagang muslim membawa teknologi penciptaan kertas dari Cina ke Eropa pada awal abad 11 Masehi. Disinilah industri kertas bertambah maju. Apalagi dengan diciptakannya mesin cetak oleh Gutenberg perkembangan dan penyebaran buku mengalami revolusi. Kertas yang ringan dan dapat bertahan lama dikumpulkan menjadi satu dan terciptalah buku.

2.2.1.2 Jenis-Jenis Buku

Jenis - jenis buku yang biasa dibaca adalah novel, majalah kamus, komik, ensiklopedia, kitab.

2.2.2 Infografis

Infografis adalah visual grafis yang menampilkan representasi dari informasi, data dan pengetahuan. Grafis Visual ini menyajikan informasi yang cepat jelas dan kompleks, seperti tanda, peta, jurnalisme, dan pendidikan dan pengetahuan. Dengan infografis informasi akan lebih mudah diproses.

2.2.3 Makanan

2.2.3.1 Pengertian Makanan

Makanan adalah sumber nutrisi untuk tubuh. Makanan biasanya tumbuhan atau binatang yang mempunyai nutrisi seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral. Semuanya diolah oleh tubuh untuk menjadi energi, menstimulai pertumbuhan tubuh dan menjaga kelangsungan hidup.

2.2.3.2 Manfaat Makanan

Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan. Tanpa makanan, makhluk hidup akan sulit dalam mengerjakan aktivitas sehari-harinya. Makanan dapat membantu kita dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan badan dan otak. Memakan makanan yang bergizi akan membantu pertumbuhan kita, baik otak maupun badan. Setiap makanan mempunyai kandungan gizi yang berbeda. Protein, karbohidrat, lemak, dan lain-lain adalah salah satu contoh gizi yang akan kita dapatkan dari makanan. Setiap jenis gizi yang kita dapatkan mempunyai fungsi yang berbeda. Karbohidrat merupakan sumber tenaga yang kita dapatkan sehari-hari. Salah satu contoh makanan yang mengandung karbohidrat adalah nasi. Protein digunakan oleh tubuh untuk membantu pertumbuhan kita, baik otak maupun tubuh kita. Lemak digunakan oleh tubuh kita sebagai cadangan makanan dan sebagai cadangan energi. Lemak akan digunakan saat tubuh kekurangan karbohidrat, dan lemak akan memecah menjadi glukosa yang sangat berguna bagi tubuh kita saat kita membutuhkan energi.

2.2.4 Masakan di Indonesia

Masakan Indonesia mencerminkan keanekaragaman masyarakat yang menghuni sekitar 6.000 pulau yang membentuk negara Indonesia. Mungkin sebenarnya tidak ada satu bentuk tunggal "masakan Indonesia", tetapi lebih kepada, keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing.

Sepanjang sejarahnya, Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya. Teknik memasak dan bahan makanan asli

Indonesia berkembang dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, China, dan akhirnya Eropa. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Pulau Maluku yang termahsyur sebagai "Kepulauan Rempah-rempah", juga menyumbangkan tanaman rempah asli Indonesia kepada seni kuliner dunia. Seni kuliner kawasan bagian timur Indonesia mirip dengan seni memasak Polinesia dan Melanesia.

Masakan Sumatera, sebagai contoh, seringkali menampilkan pengaruh Timur Tengah dan India, seperti penggunaan bumbu kari pada hidangan daging dan sayurannya, sementara masakan Jawa berkembang dari teknik memasak asli nusantara. Unsur budaya masakan China dapat dicermati pada beberapa masakan Indonesia. Masakan seperti bakmi, bakso, dan lumpia telah terserap dalam seni masakan Indonesia.

Beberapa jenis hidangan asli Indonesia juga kini dapat ditemukan di beberapa negara Asia. Masakan Indonesia populer seperti sate, rendang, dan sambal juga digemari di Malaysia dan Singapura. Bahan makanan berbasah dasar dari kedelai seperti variasi tahu dan tempe, juga sangat populer. Tempe dianggap sebagai penemuan asli Jawa, adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan fermentasi kedelai adalah oncom, mirip dengan tempe tapi menggunakan jenis jamur yang berbeda, oncom sangat populer di Jawa Barat.

Makanan Indonesia umumnya dimakan dengan menggunakan kombinasi alat makan sendok pada tangan kanan dan garpu pada tangan kiri, meskipun demikian banyak juga yang terbiasa makan langsung dengan tangan telanjang. Di restoran atau rumah tangga tertentu lazim menggunakan tangan untuk makan, seperti restoran seafood, restoran tradisional Sunda dan Padang, atau warung tenda Pecel Lele dan Ayam Goreng khas Jawa Timur. Tempat seperti ini biasanya juga menyajikan kobokan untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah makan dengan menggunakan tangan telanjang.

2.2.5 Bahan Dasar Masakan Indonesia

2.2.5.1 Nasi

Nasi adalah bahan makanan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat Indonesia modern, dan pertanian padi menempati posisi utama dalam kebudayaan Indonesia; membentuk bentang alam; dijual di pasar; merupakan bahan dasar banyak jenis makanan dari yang gurih hingga manis. Pada umumnya beras dimakan dalam bentuk nasi biasa yang bercitarasa tawar dengan sedikit sayur-mayur dan lauk-pauk teman nasi disisinya sebagai sumber protein dan sumber gizi lainnya. Beras juga dapat dijadikan ketupat (beras dikukus dalam anyaman daun kelapa), lontong (beras dikukus

dalam kemasan daun pisang), intip (kerupuk beras), jajanan, bihun, mi, arak beras, dan nasi goreng.

Padi termasuk dalam pola makan sehari-hari, akan tetapi seiring berkembangnya teknologi, maka dimungkinkan untuk memperjualbelikan padi dan beras dari tempat lain. Bukti temuan padi liar ditemukan di pulau Sulawesi berasal dari sekitar tahun 3000 SM. Meskipun demikian, bukti awal dari pertanian beras didapati dari prasasti abad kedelapan di Jawa yang menyebutkan raja menerapkan pajak dalam bentuk padi. Pembagian kerja antara laki-laki, perempuan, dan hewan ternak tetap lestari dalam pertanian padi di Indonesia, seperti ditemui dalam ukiran relief candi Prambanan, Jawa Tengah yang berasal dari abad kesembilan: Bajak sawah diikatkan pada kerbau; perempuan menanam benih dan menumbuk padi, serta laki-laki mengangkut padi hasil panen dengan pikulan di pundaknya. Pada abad keenambelas, bangsa Eropa yang mengunjungi kepulauan Indonesia memandang nasi sebagai makanan bergengsi yang disajikan oleh kaum aristokrat dan ningrat saat upacara dan perayaan pesta.

Pertanian padi memerlukan sinar matahari yang cukup. Penanaman padi di Indonesia terkait dengan perkembangan perkakas pertanian dari logam dan pemeliharaan ternak kerbau untuk membajak sawah dan kotorannya digunakan untuk pupuk. Aslinya bentang alam Indonesia diselimuti oleh hutan hujan tropis, namun secara perlahan mulai digantikan dengan sawah dan permukiman untuk mengembangkan pertanian padi yang telah berkembang selama 1500 tahun.

Bahan makanan pokok lainnya adalah jagung (di kawasan kering seperti Madura dan Nusa Tenggara), sagu (di kawasan Indonesia Timur), singkong (dikeringkan dan disebut 'tiwul' sebagai alternatif makanan pokok di kawasan gersang Jawa seperti Gunung Kidul dan Wonogiri), ketela serta umbi-umbian (khususnya pada musim paceklik).

2.2.5.2 Bumbu

Termahsyur di seluruh dunia sebagai "Pulau Rempah-rempah", kepulauan Maluku menyumbangkan tanaman rempah aslinya bagi seni kuliner dunia. Rempah atau bumbu seperti pala, cengkeh, laos adalah tanaman asli Indonesia; sementara lada hitam, kunyit, sereh, bawang merah, kayu manis, kemiri, ketumbar, dan asam jawa diperkenalkan dari India sebagaimana jahe, daun bawang, dan bawang putih yang diperkenalkan dari China. Tanaman bumbu dari benua Asia itu telah dikembangkan sejak zaman dahulu kala, dan telah menjadi bagian integral seni kuliner Indonesia.

Pada masa kuno, Kerajaan Sunda dan kemudian Kesultanan Banten terkenal di seluruh dunia sebagai penghasil utama lada hitam dengan kualitas terbaik.

Kemaharajaan bahari seperti Sriwijaya dan Majapahit juga berkembang dan makmur berkat perdagangan rempah-rempah antara pulau rempah Maluku di Nusantara dengan India dan China. Kemudian VOC juga meraih keuntungan besar dari perdagangan rempah dunia. Kegemaran orang Indonesia akan makanan pedas semakin diperkaya dengan diperkenalkannya cabai dari benua Amerika oleh pedagang Spanyol sejak abad ke-16. Sejak saat itu sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia.

Campuran rempah sebagai bumbu dasar masakan Indonesia, diantaranya kombinasi kayu manis, bunga lawang, biji ketumbar, jintan putih, lada hitam, kapulaga dan cabai merah, dengan komposisi rempah sesuai variasi regional.

2.2.5.3 Bumbu dari Kacang/ Saus Kacang

Salah satu ciri penting dari masakan Indonesia adalah penggunaan bumbu kacang yang luas dalam berbagai masakan khas Indonesia seperti sate, gado-gado, karedok, ketoprak, dan pecel. Bumbu kacang biasanya disiramkan ke atas bahan utama (daging atau sayur) untuk memberikan rasa, atau hanya sebagai saus celup "sambal kacang" (campuran cabai rawit dan kacang goreng yang digiling) untuk otak-otak atau ketan. Diperkenalkan dari Meksiko oleh pedagang Portugis dan Spanyol pada abad ke-16, kacang menempati posisi istimewa dalam seni kuliner Indonesia sebagai saus yang populer. Saus atau bumbu kacang Indonesia mewakili hal yang rumit dan membumi, daripada suatu bumbu yang kental dan manis. Kacang tumbuh subur di iklim tropis Asia Tenggara, dan kini dapat ditemui dalam bentuk digoreng, dibakar, diiris halus, ditumbuk, disiramkan di atas masakan atau menjadi saus celup. Bumbu kacang mencapai tingkat perkembangan yang canggih di Indonesia, dengan keseimbangan rasa yang halus yang diperoleh dari berbagai bahan sesuai resep masing-masing jenis bumbu kacang; kacang goreng, gula jawa, bawang putih, bawang merah, jahe, asam jawa, jeruk nipis, sereh, garam, cabai, lada, kecap manis, semuanya dihaluskan dan dicampur dengan tambahan air untuk mencapai tekstur yang tepat. Rahasia bumbu kacang yang baik adalah "tidak terlalu kental dan tidak terlalu encer". Bumbu kacang Indonesia tidak terlalu manis jika dibandingkan bumbu kacang Thailand (yang merupakan adaptasi campuran). Gado-gado yang dimakan dengan bumbu kacang tersedia hampir di seluruh Indonesia dan menampilkan keseimbangan yang halus dari cita rasa manis, pedas, dan asam.

2.2.5.4 Santan

Karena Indonesia terletak di kawasan beriklim tropis, maka sejak dahulu masyarakat Indonesia telah memanfaatkan berbagai kekayaan tanaman tropis seperti kelapa. Salah satu ciri khas masakan Indonesia adalah

banyak memakai santan, seperti rendang, soto, sayur lodeh, opor ayam, serta minuman ringan seperti cendol dan es doger. Santan tidak hanya milik masakan Indonesia, karena santan juga dikenal dalam seni memasak India, Samoa, Thailand, Malaysia, Filipina, hingga Brasil. Meskipun demikian santan sangat sering digunakan dalam masakan Indonesia, terutama pada masakan Minang, sementara pada masakan Minahasa santan jarang digunakan dalam masakan, kecuali beberapa kue seperti klappertart.

Ada dua jenis santan dalam masakan Indonesia, santan encer dan santan kental. Perbedaan ini berdasarkan kadar air yang dikandungnya. Santan encer biasanya digunakan untuk sayur berkuah seperti lodeh dan soto, sementara santan kental digunakan untuk rendang dan aneka kue dan penganan ringan. Santan dapat diperoleh dari parutan kelapa segar di pasar atau dalam kemasan karton di pasar swalayan.

Setelah sari kelapa diperoleh dan menjadi santan, ampas parutan kelapa dapat digunakan sebagai urap, dibumbui dan dicampur sayuran. Urap mirip gado-gado, perbedaannya adalah bumbu kacang diganti menjadi bumbu parutan kelapa. Ampas kelapa juga dapat disangrai dan dibumbui menjadi serundeng. Akan tetapi untuk mendapatkan hasil yang lebih gurih, sebaiknya jangan menggunakan ampas kelapa, tetapi kelapa segar yang masih mengandung sarinya. Serundeng parutan kelapa berbumbu ini dapat dicampur irisan daging atau ditaburkan begitu saja di atas soto atau ketan. Salah satu contoh penggunaan santan yang kaya adalah "Buras" dari Makassar, beras ketan dibungkus daun pisang dan dimasak dalam santan, kemudian ditaburkan kelapa parut berbumbu pedas mirip serundeng.

2.2.6 Masakan Padang

Sumatera Barat adalah sebuah provinsi yang terletak di pesisir barat pulau Sumatera, Indonesia dan merupakan provinsi terluas kesebelas di Indonesia dengan ibukota Padang. Provinsi ini identik dengan kampung halaman Minangkabau, dan pernah menjadi kawasan penghasil emas kemudian menjadi kawasan sentra produksi lada atau merica, serta memainkan peranan penting dalam perdagangan yang melibatkan para pedagang dari India, China, Arab, Portugis kemudian Inggris dan Belanda.

Masakan Padang adalah nama yang digunakan untuk menyebut segala jenis masakan yang berasal dari kawasan Minangkabau, provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Semua jenis masakan ini lebih populer dengan sebutan masakan Padang. Dan rumah makan Padang atau rumah makan urang awak adalah sebutan untuk usaha rumah makan yang khusus menyajikan masakan Padang.

Penentuan lokasi tempat usaha bagi rumah makan masakan padang merupakan langkah utama untuk menentukan dapat sukses atau tidak usaha ini. Pada umumnya manajemen rumah makan Padang dikelola oleh keluarga atau

kaum kerabat sekampung[. Pengelola rumah makan Padang banyak menganut falsafah Minang yang demokratis, seperti berat sama dipikul, ringan sama dijinjing, hal ini terlihat dari pembagian keuntungan yang dibagikan setiap seratus hari kerja, dengan sistem bagi hasil berdasarkan indeks prestasi. Cara seperti ini, akan mendorong karyawan untuk berprestasi, mereka akan berusaha melayani tamu sebaik-baiknya agar tamu mau datang kembali. Sistem bagi hasil seperti ini menjadikan karyawan merasa ikut memiliki perusahaan. Untuk memahami pengelolaan rumah makan, setiap karyawan harus melewati proses pengkaderan lengkap khas rumah makan. Biasanya karier mereka dimulai dari pencuci piring, kemudian meningkat sebagai penyiap makanan, pelayan tamu, kasir, hingga menjadi manajer.

Pelayan rumah makan Padang kebanyakannya pria. Pelayan rumah makan Padang mempunyai keunikan dalam menyajikan hidangan. Mereka akan membawa sejumlah piring hidangan secara sekaligus dengan bertingkat-tingkat/ bertumpuk-tumpuk dengan kedua belah atau sebelah tangan saja. Hal ini merupakan atraksi yang cukup menarik bagi para pengunjungnya.

2.2.6.1 Jenis-Jenis Masakan Padang

- **Rendang**

Rendang adalah masakan tradisional bersantan dengan daging lembu sebagai bahan utamanya dan disediakan dengan santan, lada, bawang, daun kunyit, daun limau purut dan kerisik. Rendang sesuai dihidangkan sebagai lauk.

- **Sate Padang**

Sate Padang adalah sebutan untuk tiga jenis varian sate di Sumatra Barat, yaitu Sate Padang, Sate Padang Panjang dan Sate Pariaman. Sate Padang memakai bahan daging dengan bumbu kuah kacang kental (mirip bubur) ditambah cabai yang banyak sehingga rasanya pedas. Sate Padang Panjang dibedakan dengan kuah sate nya yang berwarna kuning sedangkan sate Pariaman kuahnya berwarna merah. Rasa kedua jenis sate ini juga berbeda. Sedangkan sate Padang mempunyai bermacam rasa perpaduan kedua jenis varian sate diatas.

- **Soto Padang**

Soto Padang adalah hidangan berkuah kaldu sapi dengan bahan irisan daging sapi yang sudah digoreng kering, bihun (mie dari tepung beras), ditambah perkedel kentang dan dihidangkan panas-panas. Selain di Kota Padang, Sumatera Barat, hidangan Soto Padang juga mudah ditemukan di berbagai restoran Padang di penjuru dunia.

- **Sambal Balado**

Jenis sambal khas Padang yang mempunyai tekstur kasar, pedas, berminyak dan gurih.

- **Sambal Lado Tanak**

Samba lado tanak diolah dari bahan-bahan cabe yang sudah digiling, santan kelapa yang sudah dimasak, ikan teri, petai, ditambah rempah-rempah lainnya, kemudian semua bahan-bahan tersebut dimasak dalam kuah dengan api dari bahan bakar kayu.

- **Kalio**

Kalio adalah sebutan dari rendang setengah jadi, yang masih berwarna kecoklatan, sebenarnya rendang yang dijual kebanyakan warung padang di luar Sumatera Barat adalah kalio, Kalau kalio di keringkan dengan api kecil akan bewarna kehitaman dan itu baru disebut rendang Bumbu dasar kalio sama dengan rendang, yaitu santan, cabe merah giling halus, jahe, laos bawang merah bawang putih, daun jeruk, daun salam daun kunyit. Rendang dan kalio tidak menggunakan kunyit karena akan membuat teksturnya tidak bagus.

Isi kalio biasanya daging sapi, ayam, hati sapi atau jengkol (jering). Khusus untuk hati dan jering tidak dibuat kering menjadi rendang karena akan membuat bahan itu keras dan tidak enak.

- **Gulai**

Gulai adalah sejenis makanan yang dimasak dengan menggunakan bahan baku dari daging kambing, sapi, ayam atau jenis daging lain yang memiliki ciri khas berwarna kuning karena pengaruh dari filtrat kunyit. Makanan ini adalah bentuk lain dari kari. Makanan ini berminyak dan bercirikan menggunakan santan kelapa.

Macam-Macam Gulai di Padang:

1. Gulai Cancang
2. Gulai Tunjang
3. Gulai Babat
4. Gulai Usus
5. Gulai Limpo
6. Gulai Ati
7. Gulai Otak
8. Gulai Sumsum
9. Gulai Gajeboh

- 10. Gulai Itiak
- 11. Gulai Talua/ Telur Gulai
- 12. Gulai Kepala Ikan Kakap Merah

- **Dendeng**

Dendeng adalah daging yang dipotong tipis menjadi serpihan yang lemaknya dipangkas, dibumbui dengan saus asam, asin atau manis dengan dikeringkan dengan api kecil atau diasinkan dan dijemur. Hasilnya adalah daging yang asin dan semi-manis dan tidak perlu disimpan di lemari es. Dendeng adalah contoh makanan yang diawetkan.

Macam-macam dendeng di Padang:

- 1. Dendeng Batokok
- 2. Dendeng Balado

- **Palai**

Berbahan dasar kelapa digiling atau Cabe merah semua, lalu diisi ikan teri tawar atau ikan asin gembung. Dibungkus dengan daun pisang, daun ubi, atau daun talas lalu dikukus kemudian di sangrai.

- **Paru Goreng**

Paru Sapi yang digoreng kering.

- **Asam Padeh**

Asam padeh atau asam pedas ini biasa terbuat dari daging ataupun ikan, daging atau ikan di ungkep bersama bumbu-bumbu, lalu dimasak dengan air dan ditambahkan asam belimbing sehingga punya cita rasa pedas dan asam.

- **Ayam Bakar**

Ayam Bakar dari Padang ini berwarna kuning dan tidak memakai kecap, bumbunya kurang lebih mirip dengan gulai.

- **Ayam Goreng**

Ayam sebelum digoreng dimasak dengan air/ air kelapa, lalu setelah meresap, lalu digoreng.

- **Ayam Pop**

Ayam Pop ayam tanpa kulit yang direbus bersama bumbu lalu digoreng sebentar dalam minyak panas.

- **Udang Balado**

Udang yang dimasak dengan petai dan sambal, menu ini termasuk menu favorit yang ada di restoran Padang, kekhasan keharuman campuran Udang, Petai dan Sambal sangat menggugah selera.

- **Gulai Nangka**

Gulai nangka adalah sayuran yang umum di restoran Padang, terbuat dari nangka muda, lalu dimasak dengan santan seperti gulai Padang lainnya.

2.2.6.2 Jenis-Jenis Alat Masak Tradisional Padang

- Pariuak Tanah
- Pariuak Loyang
- Pariuak Basi
- Cerek
- Sanduak Gadang
- Sanduak Nasi
- Bakua
- Kukusan
- Kual
- Sanduak Basi
- Sanduak Tirih
- Balango
- Batu Lado
- Kukuran Karambia
- Sanduak Gulai
- Taku

2.2.7 Kerangka Buku

Sehubungan dengan projek Tugas Akhir yang dibuat penulis yaitu buku tentang '*Perjalanan Kuliner Minang*', maka kerangka buku yang akan dibuat adalah:

1. Pendahuluan/ Sejarah

Pendahuluan ini meliputi sejarah, latar belakang, asal-usul hingga rasa masakan Padang yang dikenal pada umumnya, cara masak primitif, tentang restoran Padang juga tentang akulturasi masakan Padang dengan bangsa asing.

2. Jumlah dan Jenis Masakan Padang

Pada bagian ini akan dijelaskan berapa banyak jenis masakan Padang dan kegunaannya di kehidupan masyarakat, seperti makanan untuk upacara, makanan pokok, minuman juga makanan ringan. Di bagian ini telah dilakukan riset di 6 daerah di Sumatera Barat yaitu;

1. Nagari/ Desa Pariaman Pasar, Kecamatan Pariaman di Kabupaten Padang Pariaman mewakili Pesisir Pantai bagian utara.
2. Nagari/ Desa Salido, Kecamatan IV Jurai, di Kabupaten Pesisir Selatan mewakili Daerah Pesisir bagian Selatan.
3. Kelurahan mandiangn Kecamatan Koto Selayan, Kodya Bukittinggi mewakili daerah bagian Sentral Sumatera Barat yang meliputi kabupaten Agam, Kodya Bukittinggi dan Kabupaten Pasaman bagian Timur.
4. Kelurahan Kota Nan Empat, Kecamatan Payakumbuh Barat, Kodya Payakumbuh mewakili daerah Sumatera Barat bagian utara sebelah timur yang meliputi Kodya Payakumbuh dan Kabupaten 50 Kota.
5. Nagari Desa Simabur, Kecamatan pariaman Kabupaten Tanah Datar mewakili Daerah Sumatera Barat bagian tengah sebelah timur yang meliputi Kodya Padang Panjang dan Kabupaten Tanah Datar.
6. Nagari/ Desa Kota Baru, kecamatan Kubung di Kabupaten Solok mewakili Daerah Sumatera Barat bagian Timur meliputi Kabupaten Sawahlunto Sijunjung Kodya Solok dan Kabupaten Solok.

3. Bumbu

Bumbu menjadi sangat penting karena pemakaian bumbu di Masakan Padang cukup banyak sehingga menghasilkan rasa yang begitu kuat, harum dan gurih, maka dari itu penulis merasa bumbu menjadi hal yang penting untuk diangkat.

4. Bahan Utama

Bahan Utama masakan Padang adalah, Sapi/ Kerbau, Ikan, Ayam, Udang dan beberapa bahan utama lainnya. Bahan utama diatas akan dijelaskan pemakaiannya juga cara pengolahannya di bagian ini.

5. Alat Masak Tradisional

Alat masak di Padang ada berbagai macam, penulis ingin mengangkat alat-alat masak tradisional yang dimiliki orang-orang padang.

6. Tentang Rendang

Rendang adalah masakan yang cukup fenomenal, bagi orang Padang, rendang menjadi masakan yang paling utama. Baru-baru ini Rendang diperkenalkan di Berlin oleh Bapak William Wongso, ini membuat penulis merasa penting untuk mengangkat rendang dalam suatu bab khusus.

7. Resep Masakan Populer dari Padang

Buku ini tidak lengkap bila tidak ada resep masakan Padang, resep-resep yang akan dimasukkan penulis adalah resep-resep utama/ populer dari masakan Padang.

8. Penutup

Kesimpulan/ Penutup dari buku yang dibuat oleh penulis.