

Seratusan Anak Diajarkan Memasak Rendang, Kenalkan Masakan Tradisional

Afrizal - [PUNGGASAN.GO.WEB.ID](https://punggasan.go.web.id)

Aug 18, 2022 - 00:55



PADANG - Masakan rendang khas Sumatera Barat sudah tersohor ke mana-mana. Bahkan rendang telah menjadi masakan paling nikmat di dunia.

Tak ingin tradisi memasak rendang punah ditelan zaman, Pemerintah Kota Padang mengenalkannya kepada generasi milenial. Seratusan anak diedukasi cara memasak rendang. Mereka diajarkan "marandang" (memasak rendang) di Sentra Rendang milik Pemko Padang di Lubuk Buaya, Rabu (17/8/2022).



"Asyik bikin rendang, selama ini tau nya makan saja," celetuk seorang murid SD peserta saat mendengarkan cara memasak rendang.

Seratusan murid kelas VI dari SDN 11 mendengarkan langsung tutorial memasak rendang. Pengurus Kopwan Ikaboga Padang, Harti Ningsih menyampaikan satu persatu bahan yang disiapkan untuk memasak rendang. Kemudian mengajarkan bagaimana cara mengaduk rendang agar empuk.

"Tentunya kita mendukung usaha yang dilakukan Pemko Padang. Mengenalkan rendang kepada generasi muda,' ujar Harti Ningsih yang juga pengelola "Subana Bana Randang" itu.

Selain diajarkan cara memasak rendang, anak-anak juga diajak untuk melihat langsung seluruh isi ruangan Sentra Rendang. Mereka melihat bagaimana proses membuat rendang, dan alat yang digunakan. Setelah itu, seratusan siswa SD juga mengikuti lomba HUT RI di lokasi tersebut dan ditutup dengan makan rendang bersama.

Kepala Disnakerin Kota Padang Dian Fakhri mengatakan, pihaknya memang sengaja mengajak siswa SD untuk belajar memasak rendang di Sentra Rendang. Sebab dirinya selama ini melihat, cukup banyak kawula muda yang tidak pintar memasak, apalagi memasak rendang.

"Anak-anak kita kenalkan dengan rendang, karena masakan khas itu memang harus terus lestari," ungkap Dian Fakhri.

Selain mengedukasi, Dian Fakhri menyebut bahwa dirinya memang sangat berkeinginan Sentra Rendang ramai dikunjungi dan digunakan sebagai tempat memproduksi rendang. Karena menurutnya, fungsi Sentra Rendang cukup

banyak. Diantaranya sebagai rumah produksi rendang, tempat promosi rendang, tempat belajar memasak rendang, serta sebagai objek kunjungan atau tempat wisata pembuatan rendang.

"Kalau hanya IKM saja yang memasak rendang di sini tentu terasa sepi," ungkap Dian Fakhri didampingi Kasubag Umum Syahriyanti Satria serta sejumlah Kepala Bidang.

Ke depan pihaknya berencana akan mengundang sekolah-sekolah agar seluruh siswa dapat belajar memasak rendang. Agar hal itu terwujud, menurut Dian butuh keseriusan dan sinergitas sejumlah pihak, seperti dengan Dinas Pendidikan, dan lainnya. (**)