

RAGAM RENDANG

**Disusun oleh Diana Wahyuni
dengan Lisensi CC BY - SA 4.0**

RENDANG DAGING



Rendang daging sapi adalah masakan khas Indonesia yang dikenal di seluruh dunia. Diakui sebagai kuliner Indonesia oleh UNESCO sejak tahun 2013, rendang daging biasanya terbuat dari daging kerbau atau sapi yang dimasak dengan bumbu yang kaya dan santan untuk hasil akhir yang lezat dan beraroma sehingga tahan lama.

[Rendang](#) oleh [Sakurai Midori](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY - SA 3.0](#) dari Wikimedia Commons

RENDANG LOKAN



Rendang lokan atau rendang kerang merupakan salah satu varian rendang yang bahan utamanya adalah kerang. Hidangan ini populer di daerah pesisir Indonesia dengan akses ke laut atau di perairan yang kaya akan kerang.

[Randang Lokan](#) oleh [S Sartika](#) dilisensikan dengan [lisensi CC BY - SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons

RENDANG TELUR KERING



Rendang telur kering atau lebih dikenal dengan randang talua kariang berasal dari Payakumbuh, Sumatera Barat. Rendang telur kering merupakan hidangan berupa telur rebus yang dimasak dengan campuran bumbu rendang kering. Ini adalah variasi rendang yang populer di Sumatera Barat dan biasanya disajikan sebagai lauk atau makanan ringan.

[Randang Talua Kariang](#) oleh [Onyaso](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY - SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons

RENDANG JENKOL



Rendang jengkol dikenal juga dengan randang jariang merupakan masakan khas Sumatera Barat yang bahan utamanya adalah jengkol. Meski jengkol memiliki aroma yang kuat dan khas, rendang jengkol dianggap sebagai makanan yang lezat dan disukai banyak orang karena rasa dan teksturnya yang unik.

[Randang Jariang](#) oleh [S Sartika](#) dilisensikan dengan [lisensi CC BY - SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons

RENDANG HATI



Rendang hati merupakan masakan yang bahan utamanya adalah hati sapi. Ini adalah salah satu varian rendang paling populer di Indonesia, dengan rasa yang kaya dan tekstur yang lezat.

[Rendang Hati](#) oleh [Sakurai Midori](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY - SA 3.0](#) dari Wikimedia Commons

RENDANG MACO



Rendang maco merupakan makanan khas Sumatera Barat. Ini adalah variasi rendang yang menggunakan ikan teri sebagai bahan utama yang biasanya dicampur dengan tahu dan memberikan rasa asin dan tekstur yang renyah.

[Randang Maco](#) oleh [Onyaso](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY - SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons