

MILIK PERPUSTAKAAN  
UNIV. NEGERI PADANG

LAPORAN PENELITIAN



PENYELENGGARAAN MAKANAN ADAT  
PADA ACARA PERKAWINAN

KOTA PADANG

OLEH

- Dra. Wirmelis Syarif
- Dra. Ira Meirina Chair
- Waryono, S.Pd

TERIMA TGL. :	10 Juni 2010
UMUR HARGA :	Hd
NO. :	F1
NO. :	260/Hd/2010-p, (1)
NO. :	392.5 Sya P-1

DIBIYAI OLEH DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN TINGGI  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
SESUAI DENGAN SURAT PERJANJIAN PELAKSANAAN HIBAH PENELITIAN

Nomor: 035/H35.2/PG/DIPA/2009

Tanggal 16 Juli 2009

FAKULTAS TEKNIK  
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

JANUARI, 2010

DIPA



**PENYELENGGARAAN MAKANAN ADAT PADA ACARA  
PERKAWINAN DI KOTA PADANG**

**USUL PENELITIAN**

**OLEH:**

**Ketua Peneliti : Dra. Wirnelis Syarif**  
**Anggota Peneliti : Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd**  
**Waryono, S.pd**

**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
JUNI, 2009**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN HASIL  
PENELITIAN DOSEN MUDA**

1. Judul Penelitian	Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Kota Padang
2. Bidang Ilmu Penelitian	Tata Boga
3. Ketua Penelitian	Dra. Wirnelis Syarif
a. Nama Lengkap	Perempuan
b. Jenis Kelamin	19590326 1985 03 2001
c. NIP	Penata/ III C
d. Pangkat/golongan	Lektor
e. Jabatan Fungsional	Teknik/ Kesejahteraan Keluarga
f. Fakultas/Jurusan	2 orang
4. Jumlah Tim Peneliti	Kelurahan Parak Gadang, Kodya Padang
5. Lokasi Penelitian	8 bulan
6. Waktu Penelitian	Rp. 5.000.000,00
7. Biaya	

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik



Drs. Ganefri. M, Pd

Nip. 1963 1217 1989 03 1003

Padang, 25 Januari 2010

Ketua Peneliti

Dra. Wirnelis Syarif

Nip. 1959 0326 1985 03 2001



(Prof. Dr. Ahmad Fanzan, M.Pd, Msc)

Nip. 1966 04 30 1990 01 1001

## LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN

### PENELITIAN

1. a. Judul Penelitian : Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Acara Perkawinan  
Di Kota Padang
- b. Bidang Ilmu : Tata Boga
2. Personalia
  - a. Ketua Penelitian  
Nama Lengkap : Dra. Wirmelis Syarif  
Pangkat/ Gol/ NIP : Lektor/ Peneta/IIIc/1959 0326 1985 03 2001  
Fakultas/ Jurusan : Teknik/ Kesejahteraan Keluarga
  - b. Anggota Penelitian  
Nama Lengkap : Waryono, S.Pd  
Pangkat/Gol/ Nip : Asisten Ahli/ Penata Muda/ III a/ 132319807  
Fakultas/ Jurusan : Teknik/ Kesejahteraan Keluarga
  - c. Anggota Penelitian : Dra. Ira Mairina Chair  
Pangkat/ Gol/ Nip : Lektor/ Penata/IIIc/ 131764222  
Fakultas / Jurusan : Teknik/ Kesejahteraan Keluarga
3. Usul Penelitian : Telah direvisi sesuai dengan saran previu

Pembahas I

(Dr. Indrati Kusuma Ningrum S, M.Pd)

Nip. 1952 04 191981 032002

Pembahas II

(Dr. Hadel)

Nip. 1964 113 1991 03 1001

Mengetahui

Ketua Lembaga Penelitian

Universitas Negeri Padang



(Prof. Dr. Abrihan Fauzan, M.Pd, Msc)

Nip. 1966 04 30 1990 01 1001

MILIK PERPUSTAKAAN  
UNIV. NEGERI PADANG

## RINGKASAN DAN SUMMARY

Wirnelis Syarif, Ira Meirina Chair, Waryono. PENYELENGGARAAN MAKANAN ADAT PADA ACARA PERKAWINAN KOTA PADANG (Jurusan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang, DIPA P2M No: 035/H 35. 2/ PG/ DIPA/ 2009 Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional).

Sumatra Barat merupakan salah satu propinsi di Indonesia yang mempunyai adat dan kebudayaan yang berbeda dengan propinsi lainnya. Salah satu dari perbedaan adat tersebut dimana masyarakat Sumatra Barat mengikuti garis keturunan ibu (Matrelinial) yang sangat berbeda dengan masyarakat propinsi lainnya yang mengikuti garis keturunan bapak (Patrilineal).

Sumatra Barat terdiri dari beberapa kodya dan kabupaten, setiap kodya dan kabupaten mempunyai ciri khas tersendiri terutama adat istiadat. Adat istiadat ini bisa dilihat mulai dari acara kelahiran, acara pernikahan, sampai acara kematian.

Penyelenggaraan makanan adat pada acara perkawinan di setiap daerah dan suku di Indonesia ini mempunyai keunikan dan ke khas masing – masing. Padang merupakan ibu kota dari propinsi Sumatra Barat yang mempunyai keunikan dalam penyelenggraan upacara adat perkawinan dimana bagi masyarakat Padang pihak wanita yang mendatangi pihak laki-laki.

Acara perkawinan di kota Padang, khususnya di kelurahan Parak Gadang kecamatan Padang Timur diawali dengan acara *Manapiak Bandua* (Mencari Menantu). Pada acara Manapiak Bandua yang dating adalah kaum ibu yang berjumlah satu atau dua orang. Maksud dari manapiak bandua adalah dalam rangka mencari menantu. Pada saat acara Manapiak Bandua kaum ibu (mandeh) tadi membawa satu sisir pisang, satu buah kue bolu, dan satu buah agar-agar dibawa dengan baki yang telah dihiasi dengan renda. Fungsi dan makna dari makanan ini adalah untuk mempererat silaturahmi antara dua keluarga.

Setelah acara Manapiak Bandua, langkah berikutnya adalah menentukan hari/manakok hari. Pada acara manakok hari orang yang harus ikut adalah etek (keluarga dari pihak ibu), bako (keluarga dari pihak ayah), niniak mamak, urang sumando, dan kedua orang tua.

Pada acara manakok hari ini yang harus dibawa adalah:

1. Siriah langkok dibawa dengan carano, yang berfungsi sebagai pembuka kato.
2. Aneka Kue
  - a. Kue polos (Kue Bolu)
  - b. Kue Babungo (Tart Hias)
  - c. Pisang
  - d. Agar-agar
3. Aneka Lauk Pauk

- a. Ikan gadang
- b. Asam Padeh (asam Pedas) bulat 1 kg
- c. Kalio/ singgang ayam 1 ekor
- d. Pergedel kentang besar

Fungsi dan makna dari ke empat macam kue dank e empat macam lauk pauk adalah untuk mempererat silaturahmi dari kedua belah pihak. Alat yang dipakai untuk membawa dan menghidang makanan di atas baki yang telah dialas dengan renda dan hidangan tersebut diletakkan diatas piring masing-masing. Makanan yang dibawa dalam acara menentukan hari ini diibaratkan dalam rangka merambah jalan.

#### 4. Hari Nikah

Hidangan yang harus ada pada acara pernikahan adalah

- a. Lauk pauk utama antara lain: randang, kalio ayam/ gulai ayam, sampadeh/ touco ikan, pergedel.
- b. Lauk pauk pembuka salero antara lain: gulai cubadak, goreng terung, goreng pario, goreng patai.
- c. Parabuangan/ makanan pencuci mulut yang harus ada adalah lapek bugih.

Fungsi dan makna dari semua hidangan ini adalah alat untuk mempererat silaturahmi antara keluarga.

Lauk pauk disajikan diatas piring samba (piring bubur), sedangkan parabuangan dihidangkan diatas piring kecil (tadah), kemudian disajikan di atas sprah makan. Hidangan disajikan diatas piring masing-masing kecuali nasi yang disajikan dengan menggunakan basi bertutup (mangkok nasi yang bertutup) yang diletakkan diatas baki yang telah di alas dengan rendo.

#### 5. Hari Baralek

Dihari baralek hidangan yang harus ada adalah gulai merah, gulai putih, perkedel dan randang sebagai lauk pauk utama (Samba Pokok). Untuk lauk pauk tambahan tergantung menurut selera dan keadaan ekonomi keluarga. Semua hidangan disajikan diatas piring samba dan dihidangkan di atas sprah makan. Seluruh hidangan memiliki fungsi dan makna untuk mempererat silaturahmi antara keluarga.

#### 6. Acara Manjalang/ Maanta Nasi

Makanan yang harus ada pada acara ini adalah:

- a. Kundua gulai
- b. Kue penganten
- c. Kue polos
- d. Agar-agar
- e. Singgang/ opor ayam
- f. Goreng ikan
- g. Asam padeh daging
- h. Pergedel
- i. Kundua ukir
- j. Lobak hias
- k. Rangkaian bunga
- l. Nasim putih

Selain acara wajib acara khusus pada acara adat perkawinan di Kelurahan Parak Gadang adalah acara *Babako dan Malam Bainai*, dimana acara ini di selenggarakan oleh keluarga yang mampu dan sanggup. Mampu yang dimaksud adalah mapu dalam hal keuangan sedangkan sanggup adalah mempunyai waktu dan tenaga untuk melaksanakannya. Hidangan yang harus ada pada acara khusus ini adalah gulai merah dan gulai putih sebagai lauk pauk, dan lapek bugih serta onde-onde sebgai kue kecil/ parabungan, dan sebgai mkinuman dihidangkan teh atau kopi. Lauk pauk disajikan diatas piring samba/ piring bubur dan kue-kue/ parabuangan disajikan diatas piring keci/tadah yang kemudian dihidangkan di atas sprah makan.

## PENGANTAR

Kegiatan penelitian mendukung pengembangan ilmu serta terapannya. Dalam hal ini, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang berusaha mendorong dosen untuk melakukan penelitian sebagai bagian integral dari kegiatan mengajarnya, baik yang secara langsung dibiayai oleh dana Universitas Negeri Padang maupun dana dari sumber lain yang relevan atau bekerja sama dengan instansi terkait.

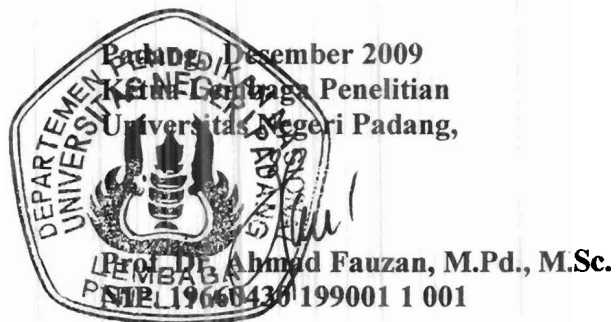
Sehubungan dengan itu, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang bekerjasama dengan Pimpinan Universitas, telah memfasilitasi peneliti untuk melaksanakan penelitian tentang *Penyelenggaraan Makanan Adat pada Acara Perkawinan di Kota Padang*, berdasarkan Surat Perjanjian Kontrak Nomor : 490/H35/KU/DIPA/2009 Tanggal 2 April 2009.

Kami menyambut gembira usaha yang dilakukan peneliti untuk menjawab berbagai permasalahan pembangunan, khususnya yang berkaitan dengan permasalahan penelitian tersebut di atas. Dengan selesainya penelitian ini, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang akan dapat memberikan informasi yang dapat dipakai sebagai bagian upaya penting dalam peningkatan mutu pendidikan pada umumnya. Di samping itu, hasil penelitian ini juga diharapkan memberikan masukan bagi instansi terkait dalam rangka penyusunan kebijakan pembangunan.

Hasil penelitian ini telah ditelaah oleh tim pembahas usul dan laporan penelitian, kemudian untuk tujuan diseminasi, hasil penelitian ini telah diseminarkan ditingkat Universitas. Mudah-mudahan penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu pada umumnya dan khususnya peningkatan mutu staf akademik Universitas Negeri Padang.

Pada kesempatan ini, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang membantu terlaksananya penelitian ini, terutama kepada pimpinan lembaga terkait yang menjadi objek penelitian, responden yang menjadi sampel penelitian, dan tim peruevi Lembaga Penelitian Universitas Negeri Padang. Secara khusus, kami menyampaikan terima kasih kepada Rektor Universitas Negeri Padang yang telah berkenan memberi bantuan pendanaan bagi penelitian ini. Kami yakin tanpa dedikasi dan kerjasama yang terjalin selama ini, penelitian ini tidak akan dapat diselesaikan sebagaimana yang diharapkan dan semoga kerjasama yang baik ini akan menjadi lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Terima kasih.





## **PRAKARTA**

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah yang Maha Kuasa, karena hanya dengan Rahamat-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Tema yang penulis pilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak Mei – Agustus 2009 ini adalah **Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Kota Padang**. Kegiatan ini merupakan bagian dari rangkaian tugas dosen/ sebagai peneliti. Shalawat dan salam semoga tetap tercurah kepada junjungan nabi Muhammad SAW.

Menyadari bahwa kesempatan dan keberhasilan yang diperoleh tidak terlepas dari dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ribuan terimakasih kepada pemerintah melalui Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Depertemen Pendidikan Nasional, Rektor UNP, Ketua Lembaga Penelitian UNP, Dekan FT UNP dan Bapak Lurah Parak Gadang yang dalam hal ini telah memfasilitasi kegiatan penelitian ini hingga dapat berjalan dengan lancar. Juga ucapan terimakasih kepada Ibu Erni Djohan sebagai pemuka masyarakat yang mendalami acara adat pada Kelurahan Parak Gadang, Ibu As dan semua pihak yang telah membantu kami dalam pelaksanaan penelitian ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Kami selaku peneliti sangat menyadari bahwa penelitian ini perlu untuk di tindak lanjuti guna mendapatkan hasil yang lebih baik. Kami berharap semoga penelitian ini bermamfaat bagi penelitian ini bermamfaat bagi peneliti maupun masyarakat.

**Padang, Januari 2010**

**Penulis**

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
RINGKASAN DAN SUMMARY.....	ii
PRAKARTA.....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	30
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	1
<b>BAB II TINJAUAN PUSATAKA</b>	
1. Pernikahan.....	5
2. Acara Babako .....	7
3. Tahap-tahap Acara Babako.....	8
4. Malam Bainai.....	11
5. Makanan Adat Acara Perkawinan.....	12
6. Makna Makanan Adat.....	13
7. Alat Menghidang.....	14
8. Teknik Menyajikan.....	15
<b>BAB III TUJUAN DAN MAMFAAT PENELITIAN</b>	
a. Tujuan Penelitian.....	16
b. Mamfaat Penelitian .....	17
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	

A. Disain dan Tempat Penelitian.....	18
B. Pemilikan Contoh.....	18
C. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	18

#### BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sejarah Singkat Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang.....	21
B. Rangkaian Upacara Adat Perkawinan Di Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang.....	22

#### BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	27
B.Saran .....	27

#### DAFTAR PUSTAKA

#### LAMPIRAN

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu propinsi yang ada di Indonesia yang mempunyai adat dan kebudayaan yang berbeda dengan propinsi lain. Masyarakat Sumatera Barat mengikuti garis keturunan ibu (matrilinial), hal ini berbeda sekali dengan masyarakat suku lain yang ada di Indonesia. Sistem matrilinial hanya terdapat di Sumatera Barat dan sekelompok kecil di daerah Sasak (Lombok). Keunikan dalam adat Sumatera Barat (Minangkabau) yaitu pada acara perkawinan.

Sumatera Barat terdiri dari beberapa daerah (Kabupaten dan Kota). Setiap daerah pun mempunyai adat istiadat tersendiri dan berbeda antara daerah satu dengan daerah yang lain. Sebagai contoh daerah pesisir dan gunung (*darek*) mempunyai keunikan sesuai dengan kondisi daerah masing-masing.

Padang sebagai ibu kota Provinsi Sumatera Barat yang terletak di daerah pesisir, memiliki adat istiadat dalam upacara perkawinan. Upacara perkawinan di kota Padang terdiri dari beberapa tahap antara lain: tahap peminangan (*manapiak bandua*). Dalam hal peminangan dilakukan oleh pihak wanita kepada pihak laki-laki. Kedatangan mereka tentunya dalam kunjungan tersebut tidak dilupakan membawa sesisir pisang, agar-agar satu loyang, dan

satu buah kue bolu. Setelah pertemuan pertama tersebut dilanjutkan dengan pertemuan kedua, dimana pada pertemuan ini bertujuan untuk menentukan hari, tanggal dan bulan baik pelaksanaan acara perkawinan (manokok hari).

Setelah ditentukan hari, tanggal dan bulan baik, kedua belah pihak keluarga mengundang sanak keluarga dan tetangga untuk datang pada acara pesta perkawinan yang lazim dikenal dengan *menyiriah*. Untuk *menyiriah* kaum wanita/ ibu-ibu dilakukan oleh kaum wanita dengan membawa *siriah langkok*, begitu pula *menyiriah* kaum bapak/ laki-laki dilakukan oleh bapak-bapak, namun yang dibawa adalah rokok.

Tahap berikutnya adalah acara pernikahan. Sebelum acara pernikahan berlangsung, dilakukan penjemputan *marapulai* oleh pihak wanita dengan membawa beberapa bawaan yang tidak boleh terlupakan. Malam sebelum acara pesta perkawinan di beberapa daerah diadakan malam *bainai* dan hidangan yang disajikan berupa kue-kue (makanan kecil). Puncak acara adalah pesta perkawinan, acara ini dapat dilaksanakan pada hari yang sama dengan hari pernikahan atau beberapa hari setelah hari pernikahan.

Pada saat menjemput *marapulai* pada acara perkawinan pun pihak wanita tidak boleh melupakan seperangkat bawaan yang harus dibawa. Setelah acara *basandiang* di rumah *anak daro*, sesuai dengan perjanjian (*paretongan*) *anak daro* pergi kerumah mertua (*manjalang mintuo*) dengan membawa bermacam-macam makanan (makanan hantaran).

Dalam mempersiapkan acara pesta perkawinan di Kota Padang sampai saat ini yang lebih banyak berperan adalah para orang-orang yang sudah lanjut usianya (sepuh) atau orang-orang tertentu saja. Buku sebagai pedoman untuk melaksanakan acara yang berhubungan dengan adat istiadat seperti acara perkawinan ini masih sedikit sekali/minim, sehingga kaum muda kurang berminat untuk ikut serta dan pendidikan serta penyuluhan tentang adat istiadat tidak dimasukkan kedalam kurikulum sekolah. Kondisi ini dikhawatirkan akan mengakibatkan terjadinya pergeseran nilai kebudayaan yang mana seharusnya dijaga dan dilestarikan

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul: Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Pesta Perkawinan Di Kota Padang.

## **B. Perumusan Masalah**

Adat perkawinan di Kodya Padang meliputi beberapa tahap yang dilalui/dilaksanakan baik dari keluarga marapulai laki-laki maupun keluarga *anak daro perempuan*. Dalam setiap tahap ada makanan yang harus disediakan oleh kedua belah pihak. Dalam adat perkawinan Kodya Padang biasanya yang lebih dominan menyediakan makanan adat pihak wanita karena pernikahan dilaksanakan dirumah pihak wanita. Makanan yang disediakan dan untuk setiap langkah/tahap mempunyai makna dan disajikan serasi dengan adat kebiasaan Kodya Padang.

Penelitian ini melihat langkah-langkah adat perkawinan yang ada pada Kelurahan Parak Gadang Kodya Padang yang meliputi acara pernikahan, *babako*, *malam bainai* dan *baralek*.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 1. Pernikahan

Menurut Mu'amal Hamidi (1974: 56) perkawinan (pernikahan) merupakan aqad antara seorang laki-laki dengan seorang wanita dengan tujuan mengadakan ikatan hidup ganda dan mencari keturunan. Sedangkan Yusman A Putra, dkk (1989: 28) mengemukakan arti perkawinan yang dikutipnya dari Undang-undang Nomor 1 Tahun 1974 tentang perkawinan sebagai berikut: perkawinan diartikan sebagai ikatan lahir batin antara seorang pria dan wanita sebagai suami istri dengan tujuan membentuk keluarga (rumah tangga) yang bahagia dan kekal berdasarkan Ketuhanan Yang Maha Esa.

Menurut Nur Anas Zaidan (1978: 40) upacara perkawinan adalah kegiatan-kegiatan yang dilazimkan dalam usaha mematangkan, melaksanakan dan menetapkan suatu perkawinan.

Pesta perkawinan mempunyai beberapa tahap, yaitu acara sebelum pesta perkawinan, acara pesta perkawinan dan sesudah pesta perkawinan. Pada tahap sebelum pesta perkawinan yang harus dilakukan terlebih dahulu adalah peminangan yang dilakukan oleh pihak wanita (pertemuan pertama). Pertemuan kedua dilakukan dalam rangka menentukan hari, tanggal dan bulan baik untuk acara aqad dan pesta. Setelah didapat kata sepakat, kedua belah pihak mengundang (*menyiriah*) kaum kerabat dan



tetangga untuk menghadiri acara pesta perkawinan. Pada saat *menyiriah* yang dibawa adalah seikat *siriah langkok*, kaum wanita bertugas *menyiriah* kaum ibu/wanita dan kaum pria/bapak menyiriah kaum bapak pula dengan membawa rokok.

Acara aqad nikah dilakukan sebelum acara pesta perkawinan atau bisa juga dilakukan pada hari yang sama dengan pesta perkawinan. Pada malam sebelum acara perkawinan diadakan acara malam *bainai*. Pada malam *bainai* biasanya dilakukan oleh pihak bako yang dihadiri oleh pihak keluarga kedua mempelai dan keluarga bako. Acara ini menunjukkan hubungan kekeluargaan antara bako dan anak pisang. Pada acara ini dihidangkan makanan kecil dan minuman hangat berupa teh.

Acara pesta perkawinan merupakan puncak acara dimana kedua mempelai bersanding berdua dan dihadiri oleh kaum kerabat dan rekan-rekan kedua mempelai. Setelah acara *basandiang* di rumah *anak daro*, sesuai dengan perjanjian (*paretongan*) *anak daro* pergi kerumah mertua (*manjalang mintuo*) dengan membawa bermacam-macam makanan (makanan hantaran).

Sesudah acara pesta perkawinan selesai, pekerjaan *anak daro* belum selesai, karena *anak daro* harus mendatangi kerabat pihak suami dengan membawa nasi lamak dan pelengkap dengan jumlah yang ditentukan oleh pihak suami.

## 2. Acara Babako

Dalam kehidupan berbudaya, upacara tradisional dengan upacara adatnya mencerminkan nilai-nilai budaya yang ada pada suatu daerah. Acara adat merupakan lambang dari kemasyarakatan yang memegang peranan penting dalam menciptakan kondisi untuk mempertebal rasa persatuan antar masyarakat dan merupakan dukungan dari kebudayaan daerah tersebut.

*Acara babako* di Sumatra Barat tidak hanya dilakukan oleh *keluarga bako* jika anak pisangnya melaksanakan pesta pernikahan, tetapi bako juga dilaksanakan pada saat acara turun mandi dan acara khitanan. Salah satu tradisi yang masih ada dalam masyarakat Parak Gadang yaitu *acara babako*. *Acara babako* dapat diartikan sebagai tanda kepedulian *keluarga bako* terhadap *anak pisang*, dengan cara berpartisipasi dalam acara-acara adat yang dilakukan oleh *keluarga anak pisang*, seperti saat pesta pernikahan.

Acara ini dilaksanakan oleh pihak *keluarga bako* terhadap *anak pisang* yang akan berumah tangga. *Anak pisang* yaitu anak dari saudara laki-laki (Muzzamil dkk, 2004). *Bako* merupakan saudara perempuan dari pihak ayah (Riza Mutia, 2000). *Acara babako* ini diadakan dengan tujuan untuk lebih mengakrabkan dan mempererat hubungan silaturahmi, antara pihak *induk bako* dengan *anak pisang*. Acara ini dilaksanakan sebagai bentuk tanggung jawab keluarga bapak kepada anaknya yang akan berumah tangga. Acara ini biasa dilakukan di rumah

*anak daro* atau *marapulai (anak pisang)* pada saat acara perhelatan pernikahan diselenggarakan (Riza mutia,2000).

*Acara babako* merupakan acara turun temurun yang diwariskan oleh para pendahulunya. Dalam acara ini terdapat serangkaian acara salah satunya yaitu acara minum kopi yang dilakukan di rumah tempat acara ini berlangsung. Dalam acara ini pihak bako yang datang dilayani dengan ramah oleh keluarga anak pisang tersebut, dengan menghadirkan beberapa jenis makanan yang telah disiapkan sebelumnya. Makanan untuk pihak keluarga bako agak berbeda dengan makanan yang dihidangkan untuk para tamu anak pisangnya. Adapun salah satu makanan yang dihidangkan pada acara tersebut yaitu makanan parabuangan (kue-kue kecil) dan makanan pokok dengan lauk pauknya.

Pada acara ini pihak bako biasanya membawa tanda mata untuk anak pisangnya berupa makanan, seperti makanan pokok beserta lauk pauknya dan barang seperti cincin emas, baju, gelang, atau sejumlah uang yang dikumpulkan hasil dari pemberian kerabat bakonya yang disatukan dalam satu amplop (Riza mutia,2000).

### **3. Tahap-tahap acara babako**

Pada acara babako terdapat serangkaian kegiatan yang dilakukan oleh pihak bako sebelum datang kerumah anak pisangnya. Adapun tahap-tahap acara itu adalah:

a. Barundiang

Merupakan langkah awal yang dilakukan keluarga bako. Pada tahap ini pihak bako membicarakan persiapan apa saja yang akan dibawa nanti pada saat acara tersebut. Semua keluarga bako saling bekerjasama untuk mempersiapkan barang/ bawaan yang akan dibawa. Disini pihak bako berunding dengan induak bako, membicarakan tahapan-tahapan yang akan dilakukan untuk acara dan apa saja yang akan dibawa pada saat acara nanti.

b. Maimbau urang

Pada tahap ini merupakan lanjutan dari barundiang. Setelah keluarga bako mencapai kata mufakat untuk melakukan acara babako, maka dilakukan kegiatan selanjutnya yaitu mengundang orang. Satu minggu sebelum acara babako dilaksanakan bako mengundang para kerabat dan masyarakat di sekitar rumahnya untuk dapat menghadiri acara babako yang diadakan di rumah anak pisangnyanya. Hal ini dilakukan pihak bako sebagai simbol bahak bako sebagai simbol bahwa anak pisangnyanya akan menaiki jenjangwa anak pisangnyanya akan menaiki jenjang pernikahan.

c. Persiapan

Pada tahap ini pihak keluarga bako mempersiapkan segala sesuatu yang akan diperlukan untuk acara babako seperti cendra mata berupa persiapan/ pakaian dan jamba yang berisi makanan yang akan dibawa pada acara nanti. Hal ini telah diperhitungkan oleh seluruh keluarga

bako. Adapun makanan yang akan dibawa seperti nasi kunyit, singgang ayam, gulai ikan laut, goreng ikan. Makanan tersebut dibuat dari hasil kerjasama antar keluarga bako.

d. Babako

Pada tahap ini, acara babakupun dilaksanakan oleh keluarga bako, dimana keluarga bako telah mempersiapkan segala sesuatu yang akan dibawa. Sekitar pukul 03.00 sore semua anggota keluarga bako dan masyarakat yang diundang bersiap-siap untuk pergi ke rumah anak pisang. Pada saat itu juga dibawa jamba yang berisi makanan, carano yang sudah berisi lengkap dan perhiasan yang berasal dari pemberian keluarga bako terdekat serta uang hasil pemberian para undangan yang disatukan dalam sebuah amplop.

Pada saat telah sampai dirumah anak pisang, rombongan keluarga bako disambut dengan pantun-pantun singkat oleh keluarga dari anak pisang atau keluarga mempelai. Rombongan keluarga bako tadi dipersilahkan untuk masuk rumah dan duduk ditempat yang sudah disiapkan oleh keluarga mempelai sebelumnya. Sebelum acara dimulai barang bawaan yang dibawa tadi diserahkan kepada keluarga mempelai. Setelah semua rombongan masuk tuan rumah mempersilahkan bako untuk menikmati hidangan yang telah disiapkan oleh tuan rumah. Acara yang pertama yaitu acara minum kopi adalah acara menikmati sajian makanan yang agak ringan seperti kue bolu dan agar-agar. Setelah acara minum kopi barulah dilanjutkan dengan menyantap makanan pokok.

Acara selanjutnya yaitu acara malimauan kedua mempelai. Kedua mempelai diajak keluar rumah oleh keluarga untuk dilimauan. setelah acara malimauan dilakukan, kedua mempelai diajak kembali kedalam rumah.

- e. Tahap selanjutnya yaitu pihak bako memberikan tanda mata yang dibawa dan uang yang telah dikumpulkan dalam satu amplop, hasil pemberian para undangan yang datang pada acara babako tersebut kepada orang tua anak pisang. Saat para undangan akan pulang, pihak bako membagikan nasi kunyit kepada setiap orang yang diundang untuk datang pada acara babako. Hal ini dilakukan bako sebagai tanda terimakasih kepada undangan karena telah bersedia untuk menghadiri acara tersebut. Setelah acara selesai keluarga bakopun pulang kerumahnya masing-masing

#### **4. Malam bainai**

Menurut Yulfian Azrial (1994:16) "Bainai adalah memerahkan kuku pengantin dengan daun inai yang telah dilumatkan (digiling halus)". Menurut Kamus umum bahasa Indonesia inai merupakan "sejenis tumbuhan yang tidak terlalu besar dengan daunnya yang kecil-kecil dengan nama lain *Lawsonia Alba*". Daun inilah yang digiling halus dan dibungkus pada kuku-kuku jari tangan anak daro dan dibiarkan dilaksanakan dirumah anak daro, yang diadakan sehari atau beberapa hari sebelum hari pernikahan (Yulfian Ariza, 1994).

Prosesi malam bainai ini dilaksanakan pada malam hari agar posisi bainai tersebut tidak terganggu. Dengan demikian malam bainai dapat diartikan adalah satu proses memerahkan kuku pengantin dengan daun inai yang telah dilumatkan yang diadakan sehari atau beberapa hari sebelum hari pernikahan yang dilakukan pada malam hari agar pemasangan inai tidak terganggu.

Prosesi bainai ini hanya dihadiri oleh kaum perempuan saja. Dalam acara ini hanya dihidangkan minuman dan makanan kecil. Ketika acara akan dimulai anak daro dibawa dari kamarnya keruangan yang telah dipasang pelaminan.

Menurut A.A Navis (1985:202) "tujuan menginai agar merah itu ialah untuk memberikan pertanda kepada kedua pasangan itu bahwa mereka yang merah kukunya adalah pengantin baru sehingga kalau mereka berjalan berdua atau pergi mandi bersama kepancuran, semua sudah tau kalau keduanya adalah pengantin baru dan tak aka nada orang yang megusiknya".

Jadi dapat disimpulkan tujuan dari bainai adalah memberi pertanda kepada semua orang kalau pengantin tersebut adalah pengantin baru.

## **5. Makanan Adat Pada Acara Perkawinan**

Makanan tidak hanya untuk kebutuhan pokok sehari-hari tetapi juga merupakan pelengkap dari upacara sesuai dengan adat istiadat yang berlaku. Menurut WJS Poerwadarminta (1972: 622) makanan berarti

segala sesuatu yang dikunyah atau diminum, baik berupa makanan kecil maupun makanan yang mengenyangkan.

Makanan adat pada acara perkawinan berarti segala sesuatu yang dikunyah dan diminum baik berupa makanan kecil maupun makanan yang mengenyangkan dan dilakukan menurut adat atau agama (Perkawinan). Makanan adat merupakan makanan yang telah lama dilestarikan oleh masyarakat dan harus pada acara pesta perkawinan.

## **6. Makna Makanan Adat**

Penyajian makanan yang disajikan dalam acara adat bertujuan untuk melaksanakan tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan bermasyarakat. Orang minangkabau percaya bahwa hidup didunia ini tidak bisa sendiri, hal ini sesuai dengan kodrat manusia sebagai makhluk sosial yang hidup selalu membutuhkan orang lain atau hidup berhubungan satu dengan yang lainnya.

Fungsi makanan adat adalah kesadaran yang tinggi dari masyarakat tentang budaya makan dan koohnya rasa kebersamaan sehingga setiap ada upacara adat dalam penyediaan dan pengolahan makanannya tetap dikerjakan bersma oleh kerabat dan tetangga (Aswil Rony dkk,2001). Disamping dari fungsi makanan diatas, makanan adat dalam suatu acara juga berfungsi sebagai pelengkap dari suatu acara, meningkatkan hubungan silaturahmi antar keluarga dan menunjukkan rasa kebersamaan (Nur Anas Zaidan dkk,1985). Jadi makna dan fungsi makanan adat adalah



untuk menunjukkan rasa kebersamaan dan rasa kekeluargaan diantara satu suku/kampung tertentu dan juga sebagai pelengkap acara tersebut.

## 7. Alat Menghidang

Pada setiap pengolahan makanan alat memegang peranan penting, selain digunakan sebagai wadah dari hidangan yang dibuat alat berguna untuk mempermudah dalam menikmati hidangan yang disajikan (Sukardi,1982).

Pada acara pesta perkawinan alat yang digunakan dalam penyajian hidangan cukup sederhana yang biasa dipergunakan dalam setiap acara-acara adat. Alat yang digunakan terdiri dari:

### a. Dulang Berkaki

Dulang adalah peralatan rumah tangga yang digunakan untuk meletakkan makanan yang terbuat dari kuningan, berbentuk bundar, kaki lebar kebawah dan dihiasi bunga sulur-suluran melingkari kaki (Syafriil Mulyadi dkk, 1993). Alat ini digunakan sebagai tempat meletakkan makanan.

### b. Piring Samba

*Piring samba* yang digunakan adalah piring yang terbuat dari porcelain atau keramik yang digunakan sebagai wadah untuk meletakkan lauk pauk yang sudah diporsikan.

### c. Kobokan

Kobokan dipakai untuk tempat mencuci tangan setelah makan. Kobokan ini terbuat dari kaca.

d. Piring Besar

Piring besar adalah piring yang terbuat dari kaca atau porcelain yang dipakai untuk tempat wadah makanan yang akan ditata di atas dulang.

e. Dulang (talam)

Dulang atau talam yang terbuat dari alumunium, atau stain steel. Menurut I.G.N. Arinton Pudja (1989) menyatakan talam atau dulang berbentuk bundar datar, pinggirnya pakai bibir dengan garis tengah 55 cm dan berguna untuk menghidangkan makanan.

## 8. Teknik Menyajikan Makanan

Penyajian makanan yang dilakukan semenarik mungkin akan membuat suatu acara menjadi berkesan dan merupakan kenikmatan tersendiri bagi penikmatnya. Tata hidang yang baik dalam menyajikan makanan dari suatu jamuan makan akan menimbulkan suatu kenyamanan bagi para tamu.

Penyajian makanan pada acara perkawinan dilakukan oleh keluarga tuan rumah. Makanan yang telah diporsikan didalam piring disusun diatas *sprah* dan ditata secara melingkar. Makanan disusun menurut tingkat kekerabatan, makin dekat hubungan tuan rumah dengan tamu maka makanan yang disajikan akan banyak variasi.

## **BAB III**

### **TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN**

#### **A. Tujuan Penelitian**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk menggali informasi tentang pelaksanaan rangkaian upacara adat perkawinan dikelurahan parak gadang dikecamatan Padang Timur Kodya padang. Sedangkan tujuan khususnya adalah :

1. Menginventaris dan mendokumentasikan pelaksanaan upacara adat perkawinan dikelurahan parak gadang kecamatan padang timur kodya padang.
2. Mendeskripsikan jenis makanan adat pada acara perkawinan dikelurahan parak gadang kecamatan padang timur kodya padang.
3. Mendeskripsikan makna makanan adat pada acara perkawinan dikelurahan parak gadang dikecamatan padang timur kodya padang.
4. Mendeskripsikan alat yang digunakan untuk menghidang makanan pada pesta perkawinan dikelurahan parak gadang dikecamatan padang timur kodya padang.
5. Mendeskripsikan teknik menyajikan makanan pada acara perkawinan dikelurahan parak gadang dikecamatan padang timur kodya padang.

## B. Mamfaat Penelitian

Diharapkan dari hasil penelitian ini bermanfaat tidak hanya pada perguruan tinggi, juga bagi masyarakat Kota Padang khususnya kelurahan Parak Gadang yang ingin mempelajari dan mendalami tentang penyelenggaraan makanan adat pada acara perkawinan di kota Padang .

MILIK PERPUSTAKAAN  
UNIV. NEGERI PADANG

## **BAB IV**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain dan tempat penelitian**

Penelitian ini merupakan cross sectional study yang akan menggali informasi mengenai pelaksanaan upacara adat perkawinan di Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang.

Penelitian ini dilakukan di kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang.

#### **B. Pemilihan Contoh**

Sebagai responden dalam penelitian ini adalah masyarakat kelurahan parak gadang kecamatan padang timur kodya padang yang berkedudukan sebagai tokoh masyarakat yang memahami dan mendalami tata cara pelaksanaan upacara adat perkawinan di Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang. Pengambilan contoh dilakukan dengan sistim snow ball, dimana dilakukan dengan menelusuri orang-orang yang dianggap lebih memahami tentang pelaksanaan upacara tersebut.

#### **C. Jenis dan cara pengumpulan data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder dimana:

1. Untuk mendapat data primer dalam penelitian langsung datang ke Kelurahan Parak Gadang dengan mengamati dan mewawancarai acara

sumber secara bergulir dari cara sumber yang paling sedikit mengetahui informasi hingga cara sumber yang sangat memahami pelaksanaan upacara perkawinan tersebut.

2. Data tentang rangkaian upacara perkawinan perlengkapannya peserta upacara dan filosofi dari rangkaian upacara tersebut hingga makanan yang disajikan di pesta dengan melakukan observasi dan wawancara acara sumber yang memakai pelaksanaan upacara tersebut
3. Data sekunder merupakan data yang diambil secara tidak langsung dari sumbernya berupa karakteristik masyarakat setempat yang diperoleh dari instansi pemerintah terkait berupa dokumen-dokumen dan bahan kepustakaan yang relevan dengan penelitian yang dirumuskan.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik wawancara setelah mengumpulkan data, wawancara ini benar-benar menjadi tumpuan utama bagi peneliti untuk mengumpulkan data.

Wawancara yang dulu penelitian ini dengan menggunakan pedoman wawancara dan pedoman observasi yang bertujuan sebagai pedoman pada interviior untuk mengamati dan bertanya kepada responden supaya interviior tidak menyimpang dari rencana penelitian yang telah dirumuskan.

Untuk mengumpulkan data dan penelitian ini juga dilakukan dokumentasi, data yang diperoleh dari dokumentasi adalah data foto dari tahap perkawinan makanan yang dihidangkan teknik penyajian beserta alat yang untuk menghidangkan makanan pada adat perkawinan di Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang.

#### **D. Pengolahan Data dan analisa data**

Pengolahan data dalam penelitian ini dengan mengelompokkan urutan atau rangkaian upacara perkawinan, mengungkapkan proses perkawinan proses kegiatan, hingga makanan yang dihidangkan pada upacara perkawinan tersebut.

Teknik analisa data yang dilakukan adalah analisa deskriptif dengan memberikan fakta yang ada mengenai objek penelitian lalu analisa data dipaparkan tentang informasi apa yang diperoleh selama penelitian.

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Sejarah Singkat Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur**

##### **Kodya Padang**

Kelurahan Parak Gadang terletak di Kecamatan Padang Timur. Parak Gadang terbagi menjadi 2 yaitu Parak Gadang Timur dan Parak Gadang Barat. Parak Gadang terdiri dari 2 kata yaitu 'Parak' dan 'Gadang'. Parak adalah tempat berladang yang tak begitu jauh dari rumah. Jadi daerah ini dahulu adalah tempat berladang yang tanahnya subur tempat menanam segala kebutuhan.

Kemudian Parak Gadang ini dijadikan nama sebuah kampung yang dikepalai oleh seorang Kepala Kampung. Daerahnya luas meliputi daerah Gantiang, Parak Gadang, Air Cama, Aur Duri dan Kampung Durian.

Parak Gadang merupakan daerah asli Padang Timur bersama Kampung Sawahan. Menjadi bagian Kota Padang sejak 1906, tetapi tahun 1981 nama Kampung Parak Gadang ditiadakan dan dijadikan beberapa kelurahan. Salah satunya Kelurahan Parak Gadang Timur dan Parak Gadang Barat.

Penduduk Parak Gadang Timur umumnya adalah penduduk asli. Mereka adalah Suku Minangkabau. Pada tahun 1995 jumlah penduduk disini ± 2586 orang yang terdiri dari 1251 orang laki-laki dan 1355 orang perempuan. Tentunya pada tahun sekarang jumlahnya telah bertambah.



Penduduk kelurahan ini hidup dengan suatu cara yang disebut adat. Mereka sangat patuh menjalankan adatnya yaitu adat Minangkabau. Mereka menjalankannya secara turun-temurun seperti yang mereka nyatakan :

*Birik-birik turun ka sawah*

*Tibo disamak makan padi*

*Dari ninik turun kamamak*

*Tibo dimamak turun ka kami*

Adat mereka bersandi syarak, syarak bersandi kitabullah. Mereka hidup seiya-sekata, bantu-membantu sesuai dengan adat :

*Kaluak paku kacang balimbing*

*Tampurung langgang-lenggokkan*

*Bao lalu ka Saruaso*

*Anak dipangku, kamanakan dibimbing*

*Urang kampung patenggangkan*

*Jago adat jan binaso*

## **B. Rangkaian Upacara adat perkawinan dikelurahan parak gadang**

### **Kecamatan Padang Timur Kodya Padang**

#### **1. Rangkaian adat sebelum pesta perkawinan**

Mencari minantu dilakukan secara diam-diam. Tahap pertama adalah penjejakan atau marambah jalan/manapik bandua. Biasanya dilakukan oleh bako calon mempelai. Mereka saling bertanya secara sembunyi-sembunyi didalam dikatakan rasok aia ka pamatang, raso minyak ka kualii. Makanan yang dibawa pisang sasikek, agar-agar satu

cetakan, dan kue bolu yang berfungsi sebagai alat untuk menjamin silaturahmi antara kedua keluarga (malenggang jo buah tangan, bajalan jo buah batih). Alat yang digunakan untuk membawa hidangan tadi adalah baki yang diatas dengan renda (rendo) dan diatasnya diletakkan piring yang berisi makanan atau hidangan tadi. Ibaraik cangkua jo sabik, yang berarti marambah jalan atau mencari hari. Jika persesuaian antara calon dan keluarganya dan mamak segera diberi tahu.

Batimbang tando dilakukan setelah kesepakatan ada. Pihak laki-laki atau pihak perempuan yang mempertukarkan tanda menurut adat. Tanda (tando) itu biasanya juga berbeda ditiap Nagari di Minang Kabau. Ada tando yang berupa cincin, ada yang berupa keris, dan ada yang berupa kain balapak atau kain panjang.

Acara batimbang tando ini dihadiri oleh mamak dan karib kerabat yang terdekat. Batimbang tando merupakan tanda ikatan resmi antara calon mempelai laki-laki dan calon mempelai perempuan. Ikatan itu telah diketahui oleh keluarga kedua belah pihak. Secara adat kedua calon telah diikat dalam ikatan pertunangan. Ketika ikatan itu telah berlangsung kedua calon mempelai mulai membenahi diri dan mempersiapkan diri untuk membentuk rumah tangga.

Saat bertimbang tando, hari pernikahan dan hari kenduri (baralek) disepakati. Yang harus dibawa yaitu carano dan siriah langkok yang berfungsi sebagai pambuka kato. Sedangkan kue yang wajib ada 4 macam yang terdiri dari agar-agar, kue polos, kue babungo (tart hias), dan pisang

sasikek. Dan lauk pauknya terdiri dari ikan gadang, asam padeh bulek ± 1 kg, kalio ayam saikua, dan pergedel gadang. Fungsi dan makna dari keseluruhan makanan ini adalah untuk mempererat hubungan silaturrahi kedua keluarga.

a. Rangkaian adat saat pesta perkawinan

Acara pernikahan biasanya dilaksanakan dirumah pihak wanita (anak daro) dan ada juga dilakukan dimesjid yang berada didekat rumah keluarga anak daro, calon suami dan keluarga laki-laki datang ketempat acara pernikahan dan ditunggu oleh keluarga anak daro dan Angku kali atau petugas yang ditetapkan oleh departemen agama, setelah akad nikah dilaksanakan khudbah nikah yakni berupa ajaran menurut Islam yang disampaikan oleh angku kali atau petugas yang ditunjuk oleh departemen agama.

: Makanan yang harus ada yaitu randang, kalio ayam/gulai ayam, sampadeh ikan/toco ikan dan pergedel yang berfungsi dan bermakna sebagai alat yang dapat mempererat tali silaturrahi antar keluarga. Sedangkan hidangan tambahan yang berfungsi sebagai pambuka salero yaitu gulai cubadak, goreng taruang, goreng pario, goreng jariang dan goreng patai. Dan kue yang wajib dihidangkan adalah lapek bugih (kue adat).

Sebelum acara baralek diadakan, ada acara babako dan malam bainai yang bukan merupakan acara wajib pada pesta perkawinan di Kelurahan Parak Gadang ini (sunat). Acara babako dan bainai diadakan

bagi keluarga yang mampu dan sanggup melaksanakannya. Hidangan yang disajikan adalah kue-kue adat antara lain lapek bugih dan onde-onde, serta kue-kue tambahan lainnya yang dihidangkan pada piring-piring kecil; untuk keluarga yang menyajikan nasi, lauk-pauk yang harus ada adalah gulai merah dan gulai putih.

Rangkaian acara berikutnya adalah baralek yang merupakan peresmian pernikahan antara mempelai laki laki dengan mempelai wanita. Pada acara peresmian ini marapulai ( mempelai laki laki ) dijemput oleh keluarga anak daro kerumah orang tuanya; sesampai di rumah anak daro keduanya duduk bersanding di pelaminan, inilah acara puncak pada pesta perkawinan dimana kaum kerabat kenalan dan orang-orang datang untuk memberikan do'a dan ucapan selamat pada kedua mempelai.

Hidangan yang harus ada (samba adaik) pada acara baralek adalah gulai merah, gulai putih, pergedel, dan randang yang berfungsi untuk memepererat silaturrahi antara kedua keluarga. Sedangkan hidangan tambahan lainnya tergantung kepada kondisi keluarga tersebut.

b. Rangkaian adat setelah perkawinan

Pada hari berikutnya mempelai perempuan datang menjalang mertua, biasanya dalam manjalang anak daro didampingi oleh serombongan keluarga yang membawa beberapa hidangan yang disebut dengan makanan hantaran yang berjumlah antara 9 sampai 13 macam hidangan yaitu goreng ikan, sampadeh daging, singgang ayam, puding.

kue pengantin bertingkat, tar hias, cake, labu ukir, pargedel, kol hias, gulai usus, rangkaian buah dan agar-agar.

Alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan hidangan ini yaitu baki yang dialas dengan renda (rendo) dan hidangan yang telah diletakkan diatas piring yang bertujuan supaya ambak nampak dek urang/rancak.

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan melalui observasi langsung dan wawancara dengan nara sumber, maka dapat disimpulkan bahwa: rangkaian upacara adat perkawinan di Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur Kodya Padang merupakan tata upacara adat yang harus dilalui oleh kedua keluarga besar. Rangkaian tata cara adat tersebut terdiri dari:

1. Rangkaian adat pra pernikahan mencari menantu (manapiak bandua), bertimbang tando, menentukan hari (manakok hari).
2. Rangkaian adat perkawinan menjemput marapulai, khotbah nikah, baralek (peresmian acara pernikahan)
3. Rangkaian adat setelah perkawinan yaitu manjalang mintuo

#### **B. Saran**

1. Serangkaian tata upacara adat di Kelurahan Parak Gadang di Kecamatan Padang Timur Kodya Padang harus dilestarikan dengan cara menuliskan rangkaian upacara tersebut dan mensosialisasikannya kemasyarakat termasuk anak muda sebagai generasi penerus.
2. Upacara adat tersebut hendaknya dipopulerkan dengan menjadikannya sebagai aset budaya yang dapat dinikmati oleh masyarakat diluar Kelurahan Parak Gadang, maupun wisatawan lokal dan mancanegara.

3. Perlu kajian lanjutan tentang makanan adat dikelurahan parak gadang kecamatan padang timur kodya padang yang disajikan pada rangkaian upacara perkawinan meliputi standar resep dan kandungan gizi dalam sajian tersebut.

MILIK PERPUSTAKAAN  
UNIV. NEGERI PADANG



DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
**LEMBAGA PENELITIAN**

Jln. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp./Fax. (0751) 443450  
email : info@lemlit.unp.ac.id atau ipunp@yahoo.com

Nomor : 204/H35.2/PG/2009  
Lamp. : -  
Hal : *Izin Penelitian*

12 Mei 2009

**Yth. : Kepala Kesbang Linmas dan Politik  
Kota Padang  
Padang**

Dengan hormat,

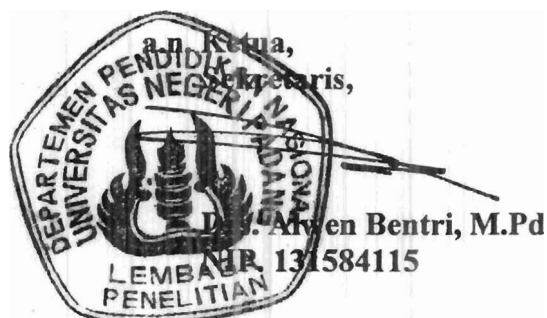
Sehubungan Permohonan Peneliti Universitas Negeri Padang tanggal 12 Mei 2009, perihal seperti pokok surat, dengan ini kami mohon kiranya Saudara memberi izin kepada :

1. Nama/Jabatan : Dra. Wirnelis Syarif, Ketua  
NIP. : 131 474 859  
Pangkat/Gol. : Penata, III/c
2. Nama/Jabatan : a. Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd., Anggota  
b. Waryono, S.Pd, Anggota

Untuk mengumpulkan data penelitian :

**Judul : Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Kota Padang**  
**Lokasi : Kelurahan Parak Gadang**  
**Waktu : 12 Mei s/d 31 Agustus 2009**

Atas bantuan dan kerjasama Saudara, kami sampai terima kasih.



**Tembusan :**

- Dekan FT Universitas Negeri Padang  
Padang





PEMERINTAH KOTA PADANG  
KANTOR KESATUAN BANGSA POLITIK DAN  
PERLINDUNGAN MASYARAKAT

Jalan : Prof. H.M Yamin SH No.70 Telp. 0751 39439 Padang. kode pos 25111

**REKOMENDASI**

Nomor : 070. /1 - 13 / Kesbang.Pol/ 2009

Kepala Kantor Kesbangpol dan linmas setelah membaca dan mempelajari :

- c. Surat dari Sekretaris Lembaga Penelitian UNP  
Nomor : 204/H35.2/PG/2009 Tanggal 12 Mei 2009;
- d. Surat Pernyataan Penanggung Jawab Penelitian Ybs tanggal 1 Juni 2009.

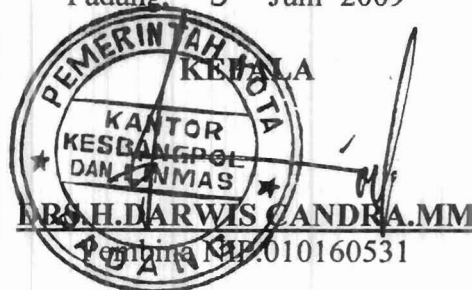
Dengan ini memberikan persetujuan dan tidak keberatan diadakan Penelitian/Survei/ Pemetaan/ PKL di Kota Padang yang diadakan oleh :

Nama : **Dra.WIRNELIS SYARIF**  
Tempat/ Tanggal Lahir : Bukittinggi, 26 Maret 1959  
Pekerjaan : Dosen UNP  
Alamat di Padang : Durian Katus Kurao Pagang  
Maksud Penelitian : Tridharma Perguruan Tinggi  
Waktu/ Lama Penelitian : 21 Mei s/d 31 Agustus 2009  
Judul Penelitian/ Survei/PKL : **Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Acara Perkawinan di Kota Padang**  
Lokasi/ Tempat Penelitian/Survei/PKL : Kelurahan Parak Gadang Kecamatan Padang Timur  
Anggota Rombongan : Dra.Ira Meirina Chair,M.Pd, Waryono,S.Pd

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak dibenarkan menyimpang dari kerangka dan maksud penelitian.
2. Sambil menunjukkan Surat keterangan Rekomendasi ini supaya melaporkan kepada Kepala Dinas/ Badan/Instansi/Kantor/Bagian/ Camat dan Penguasa dimana Sdr. Melakukan Penelitian/ Survei/PKL serta melaporkan diri sebelum meninggalkan daerah penelitian.
3. Mematuhi segala peraturan yang ada dan adat istiadat serta kebiasaan masyarakat setempat.
4. Selesai penelitian harus melaporkan hasilnya kepada Walikota Padang Cq. Kepala Kantor Kesbangpol dan Linmas.
5. Bila terjadi penyimpangan atas ketentuan di atas, maka Surat Keterangan/ Rekomendasi ini akan ditinjau kembali.

Padang, 5 Juni 2009



Diteruskan kepada Yth.:

1. Camat Padang Timur
2. Lurah Parak Gadang
3. Sekretaris Lembaga Penelitian UNP
- 4. Yang bersangkutan
5. Peninggal

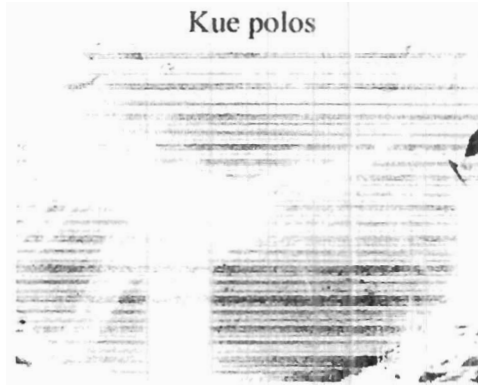
## DAFTAR PUSTAKA

- FT UNP. 2000. *PEDOMAN Pembuatan Karya Ilmiah Skripsi/Tugas Akhir dan Proyek Akhir*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang, Padang.
- Muzzamil, dkk. 2004. *Budaya Alam Minangkabau*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Poerwadarminta, WJS. 1972. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Rony, Aswil, dkk. 2001. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Depdiknas Dirjen Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat, Padang.
- Subagyo, Joko. 1997. *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Sukardi, R. 1982. *Tata Hidangan dan Etika Jamuan Makan*. Akademi Perhotelan dan Kepariwisataaan Trisakti, Jakarta.
- Syafril Mulyadi, dkk. 1993. *Beberapa Jenis Wadah Koleksi Museum Negeri Provinsi Sumatera Barat "Adityawarman"*. Bagian Proyek Permusiuman Sumatera Barat, Padang.
- Usman, Abdul Kadir. 2002. *Kamus Umum Bahasa Minangkabau Indonesia*. Anggrek Media, Padang.
- Winarno, F.G, dkk. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional*. Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi Depdikbud, Jakarta.
- Zaidan, Nur Anas, dkk. 1985. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajian Makanan Daerah Sumatra Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventaris dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

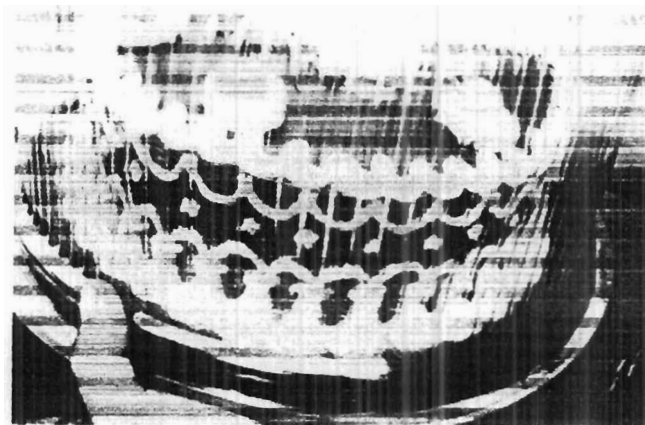
## LAMPIRAN

### Lampiran I Hantaran 1. Aneka kue

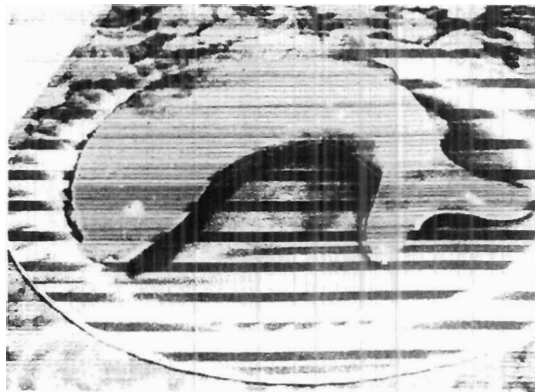
Kue polos



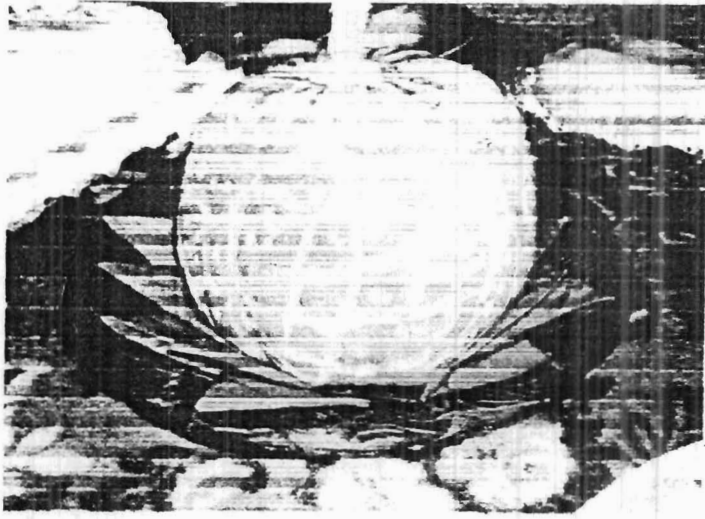
Kue barendo/tart hias



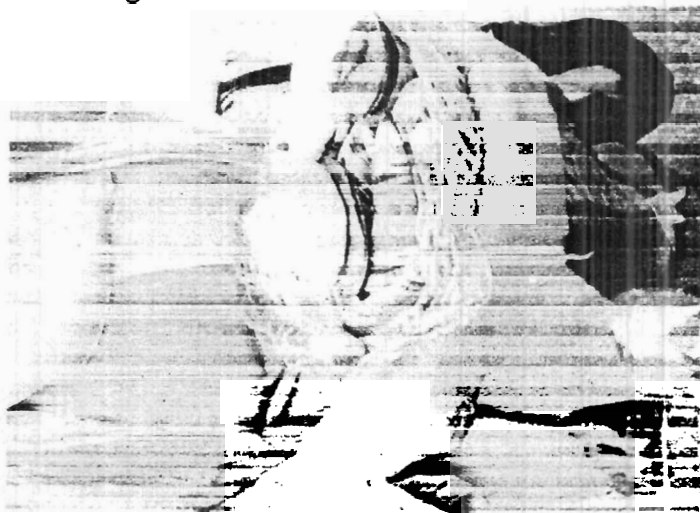
Agar-agar



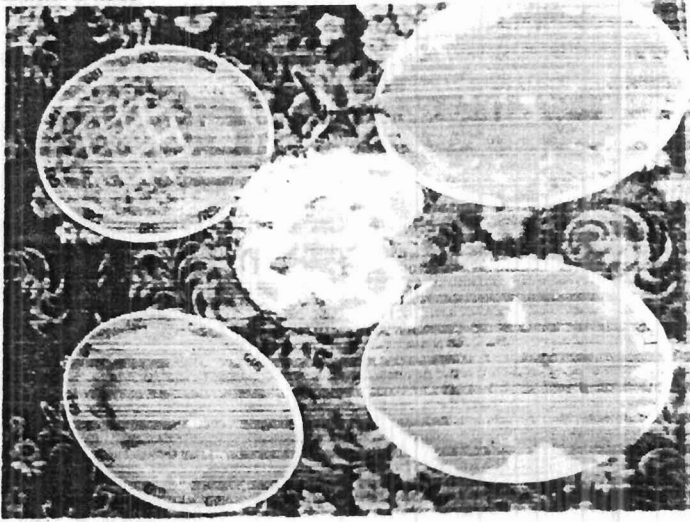
2. Labu ukir



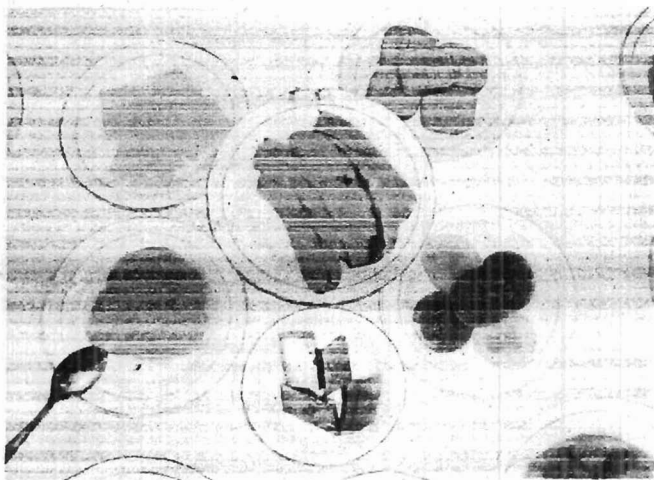
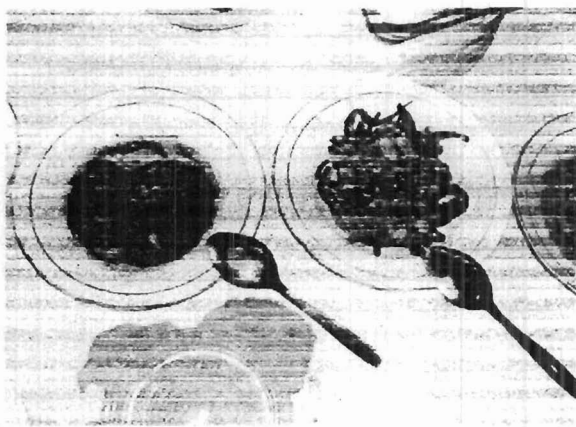
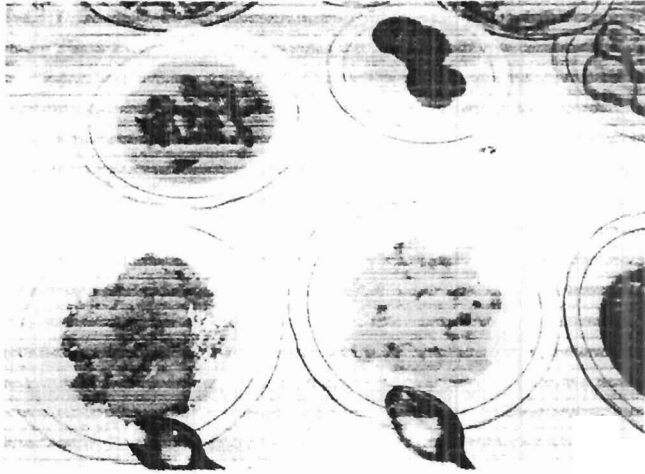
3. Sirih Langkok



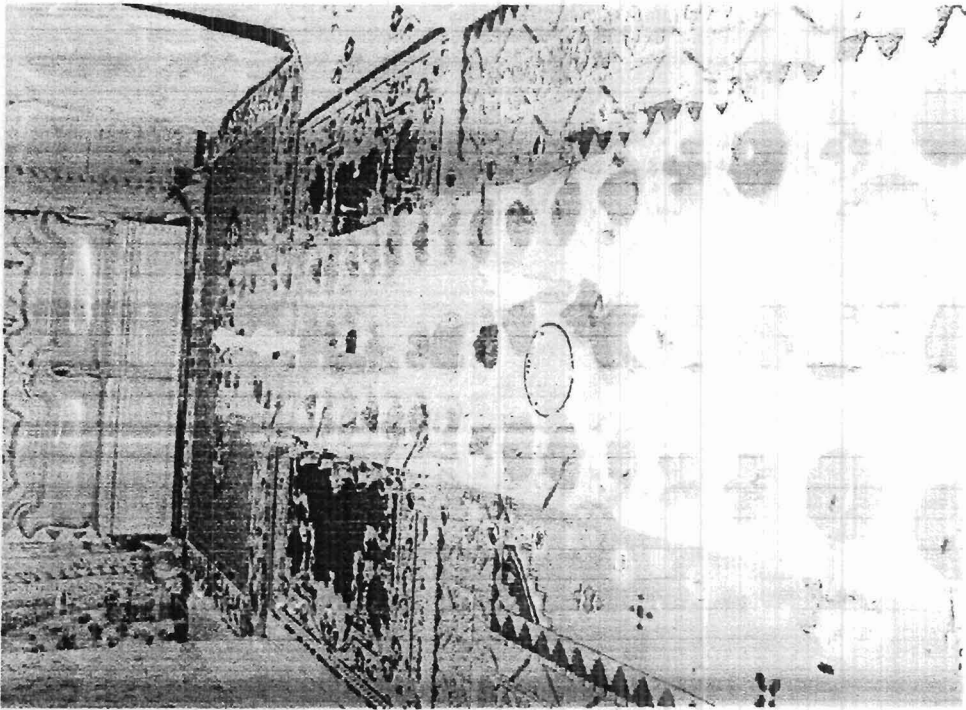
4. Lauk Pauk



## Lampiran II. Hidangan

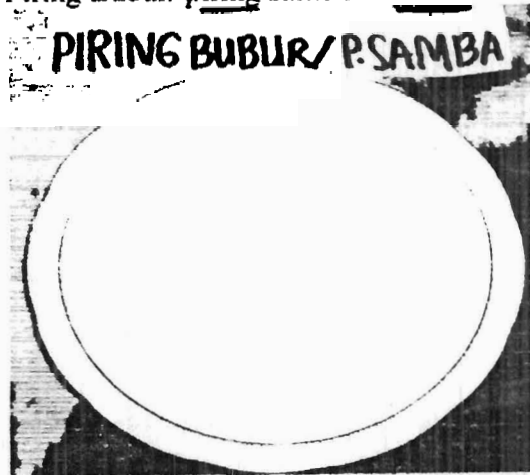


Lampiran III. Cara Menghidang

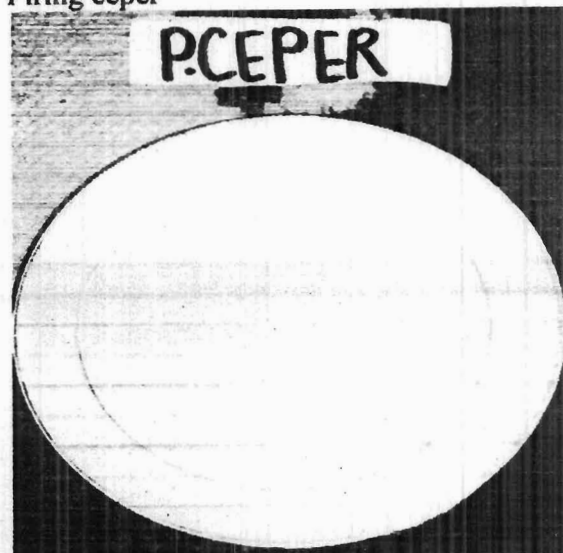


Lampiran IV. Alat Hidang

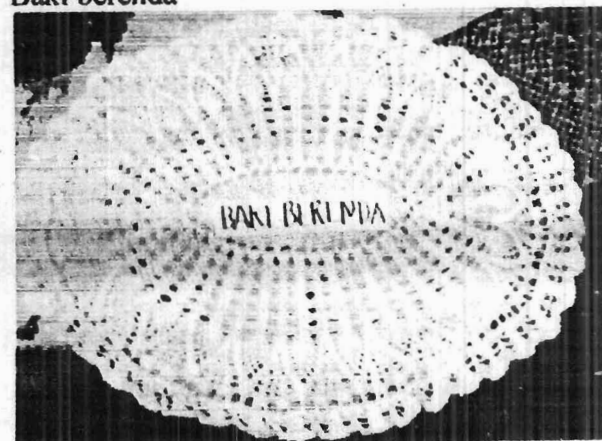
1. Piring Bubur/ piring samba



2. Piring ceper



3. Baki berenda





## CURRICULUM VITAE

Nama Lengkap : Dra. Wirnelis Syarif  
NIP : 131474859  
Tempat/ Tgl. Lahir : Bukittinggi/ 26 Maret 1959  
Pangkat/ Golongan : Penata/ III c  
Jabatan fungsional : Lektor  
Fakultas/ Program Studi : Fakultas Teknik/ Tata Boga  
Pendidikan : S1. Tata Boga IKIP Padang  
Bidang Keahlian : Tata Boga

### **Seminar dan Pelatihan yang diikuti lima tahun terakhir:**

1. Pelatihan Kewirausahaan Keluarga Ekonomi Lemah di Kab. Solok, 2005

### **Karya Tulis:**

1. Manfaat Makan Buah di pagi hari, 2000.
2. Kiat Sukses dalam Berwirausaha di Bidang Boga, 2004.
3. Pengaruh Penambahan CMC pada Pembuatan Selai Kedondong, 2002.
4. Peningkatan Kualitas Sumberdaya Manusia melalui keterampilan Boga (Pembuatan Manisan Pala), Prodising seminar Nasional Akselerasi Peningkatan kualitas SDM melalui PKK, Bandung, 2007.
5. Keterampilan Menghias Kue Pada Ibu-ibu Rumah Tangga dan Remaja Puteri Putus Sekolah untuk meningkatkan Ekonomi Keluarga, Prodising seminar Nasional Akselerasi Peningkatan kualitas SDM melalui PKK, Bandung, 2007.
6. Peranan Jurusan Kesejahteraan Keluarga dalam Menyiapkan Tenaga Terdidik dan Terampil untuk Berwirausaha, Prosiding Seminar Internasional Forum Komunikasi FT/FPTK-JPTK Universitas Se-Indonesia, Padang. 2008.

### **Pengabdian kepada Masyarakat:**

1. Peningkatan Keterampilan dalam Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK dan Remaja Puteri di Kelurahan Kurao Pagang Nanggalo Padang.(2007)

2. Peningkatan Keterampilan dalam Membuat Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK di Kelurahan Ikur Koto Koto Panjang Lubuk Minturun Padang.(2008)
3. Peningkatan Keterampilan Berwirausaha Melalui Pelatihan Pembuatan Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK di Kurao Pagang Nanggalo Padang.(2008)
4. Pelatihan Pengolahan Ikan Pada Kelompok Lansano Indah Teratak Kecamatan Sutera Kabupaten Pesisir Selatan. DKUP2 (2008).

## CURRICULUM VITAE

Nama : Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd  
NIP : 131764222  
Tempat / Tgl. Lahir : Jakarta, 30 Mei 1962  
Alamat : Jl. Silungkang No. 17 Padang 25129 Sumbar  
Pangkat/ Golongan : Penata/ III c  
Jabatan fungsional : Lektor  
Fakultas/ P. Studi : Fakultas Teknik/ Tata Boga  
Bidang Keahlian : Tata Boga/Graha  
Pendidikan : 1. S1, tamat 1986 (IKIP Jakarta Jurusan Tata Graha)  
2. S2, tamat 1999 (IKIP Jakarta Jurusan T. Pendidikan)

### **Pengalaman Administrasi :**

1. Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan KK FT UNP
2. Kepala labor Tata Graha

### **Karya tulis:**

1. Pengaruh Penambahan CMC pada Pembuatan Selai Kedondong (2002).
2. Etiket Makan Pada jamuan Internasional (2000).

### **Pengabdian kepada Masyarakat:**

1. Peningkatan Keterampilan dalam Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK dan Remaja Puteri di Kelurahan Kurao Pagang Nanggalo Padang.(2007)
2. Peningkatan Keterampilan dalam Membuat Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penatyaan Bagi Ibu-ibu PKK di Kelurahan Ikur Koto Koto Panjang Lubuk Minturun Padang.(2008)
3. Peningkatan Keterampilan Berwirausaha Melalui Pelatihan Pembuatan Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK di Kurao Pagang Nanggalo Padang.(2008)

## CURRICULUM VITAE

Nama Lengkap : Waryono, S.Pd  
NIP : 132319807  
Jenis kelamin : Laki-laki  
Tempat/ Tanggal Lahir : Palembang, 30 Maret 1981  
Alamat rumah : Jl. Aur Duril No.17 Parak Gadang Timur Padang  
Agama : Islam  
Status kepegawaian : PNS  
Unit kerja : Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP  
Pangkat/ Golongan : Penata Muda/ III a  
Jabatan : Asisten Ahli  
Alamat kantor : Jln. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar  
Padang Sumatera Barat  
Pendidikan terakhir : Sarjana (S1) Pendd. Tata Boga UNP Tamat 2005.  
Mata kuliah yang diampu : 1. Penataan Pelayanan Makanan 3 SKS  
2. Table Manner/ Tata Hidang 3 SKS  
3. Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan 3 SKS  
4. Menghias Kue 3 SKS  
5. Kewirausahaan 2 SKS

### **Pelatihan:**

1. Pelatihan Pembuatan Media Promosi UNP.(2008)
2. Pelatihan ICT.(2008)
3. Pelatihan Pemanfaatan Internet dalam registrasi On-line dan e-learning UNP.(2008)

### **Seminar / Simposium:**

1. Seminar Nasional Pendidikan Teknologi dan Kejuruan FT UNP.(2006)
2. Seminar dan Lokakarya Pembuatan Pedoman Pengujian Organoleptik Jurusan KK FT UNP.(2006)
3. Seminar dan Lokakarya Usulan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) UNP tahun 2008.(2007)
4. Seminar Nasional ILUNI UNP Alam Takambang Jadi Guru.(2007)
5. Seminar Nasional Akselerasi Peningkatan Kualitas SDM melalui Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dalam rangka Purnabakti Prof. Dr. Hj. Melly Sri Sulastri Rifa'i, M.Pd.(2007)
6. Seminar dan Lokakarya Pengembangan Model Pembelajaran Berbasis TIK FT UNP.(2008)
7. Seminar Internasional Optimasi Pendidikan Kejuruan dalam Pengembangan SDM Nasional.(2008)
8. Seminar dan Lokakarya Penyusunan Renstra Jurusan Teknik Sipil FT UNP.(200

**Karya Ilmiah:**

1. Pengaruh Penambahan Tempe Terhadap Kualitas Kulit Pie (Skripsi).(2005)
2. Produk Pangan Hasil Fermentasi (Makalah).(2007)
3. Pengembangan Sumber Daya Manusia dengan Penyajian Hidangan Sehat (Prosiding).(2007)
4. Peran PKK dalam Menyiapkan Tenaga Terdidik dan Terampil melalui Peningkatan Keterampilan (Prosiding).(2008)

**Penelitian:**

1. Peranan Penasehat Akademik (PA) di Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.(2007)

**Pengabdian kepada Masyarakat:**

1. Peningkatan Keterampilan dalam Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK dan Remaja Puteri di Kelurahan Kurao Pagang Nanggalo Padang.(2007)
2. Pembuatan Aneka Makanan Berbahan Baku Ikan untuk Peningkatan Gizi dan Ekonomi Keluarga di Kelurahan Air Tawar Barat Padang.(2007)
3. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Berbagai Jenis Makanan Ringan Bagi Pemuda Putus Sekolah di Nagari Kapalo Koto Kabupaten Padang Pariaman.(2007)
4. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Boga Bagi Ibu-ibu Anggota PKK Balai Baru Kecamatan Kuranji Kota Padang.(2007)
5. Peningkatan Keterampilan dalam Membuat Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK di Kelurahan Ikur Koto Koto Panjang Lubuk Minturun Padang.(2008)
6. Peningkatan Keterampilan Berwirausaha Melalui Pelatihan Pembuatan Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan Bagi Ibu-ibu PKK di Kurao Pagang Nanggalo Padang.(2008)
7. Pelatihan Pengolahan Ikan Pada Kelompok Lansano Indah Teratak Kecamatan Sutura Kabupaten Pesisir Selatan.(2008)

**Pengalaman Kerja:**

1. Staf Pengajar Jurusan KK FT UNP sejak April 2006 sampai dengan sekarang.
2. *Chef* pada Berkah Restoran dan Catering Diniyyah Puteri Padang Panjang.(2005)

Padang, Januari 2009  
Yang Menyatakan,

Waryono, S.Pd  
NIP. 132319807