

## ABSTRAK

### **Identifikasi Makanan Adat Kurai sebagai Aset Budaya Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi**

Oleh: Sherly Efendi

Penelitian ini berlandaskan pada beberapa permasalahan terkait makanan tradisional masyarakat Kurai yang semakin tidak dikenal oleh generasi muda dan juga masyarakat luas. Selain itu dari sekian banyak makanan yang di pasarkan didaerah Bukittinggi, masyarakat serta wisatawan tidak mengetahui yang mana makanan asli khas Kurai. Pemerintah kota setempat juga tidak memiliki dokumen terkait makanan tersebut. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan dapat melestarikan aset budaya masyarakat Kurai serta meningkatkan kembali eksistensi makanan Kurai di mata masyarakat dan juga wisatawan kota Bukittinggi.

Jenis penelitian yang dilakukan digolongkan kepada metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penentuan informan menggunakan teknis *snowball sampling* dimulai dari penemuan informan kunci. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dan juga dokumentasi. Informan penelitian ini adalah bundo kanduang dan masyarakat Kurai kota Bukittinggi. Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis model interaktif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 2 jenis makanan tradisional Kurai yang di bedakan menjadi *samba adaik* dan juga *minum kopi*. *Samba adaik* terdiri atas *randang, anyang, pangekikan, karupuak rajok, samba taruang, sayua, dan ayam gulai naneh mudo*. Sedangkan *minum kopi* terdiri atas *kalamai, ajik, inti, pinyaram, pisang, dan katan sarikayo*. *Samba adaik* dan *parabungan* biasanya disajikan dalam makan *bajamba* pada setiap perayaan upacara adat di daerah Kurai kota Bukittinggi.

**Kata kunci : MAKANAN ADAT KURAI, MAKAN BAJAMBA**