

**PROSESI MAKANAN DAN MAKNA MAKANAN PADA UPACARA
ADAT *BALIMAU PAGA* DI NAGARI SUNGAI LIKU
KECAMATAN RANAH PESISIR**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Pendidikan Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**KHAILATUL NAHAR
NIM : 19075028**

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

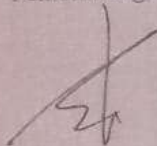
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Prosesi, Makanan dan Makas Pada Upacara Adat
Balimau Poga di Nagari Sungai Liku
Kecamatan Ranah Pesisir
Nama : Khailatui Nahar
NIM : 19075028
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2024

Disetujui Oleh:

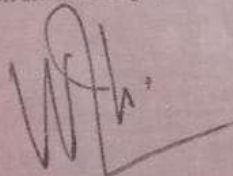
Pembimbing,



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Khailatul Nahar
NIM : 19075028

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

**Prosesi, Makanan dan Makna Makanan Pada Upacara Adat *Balimau Paga*
di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir**

Padang, Januari 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dr. Kasmira, S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Ezi Angraini, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Au Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail: ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Khailatul Nahar
Nim : 19075028
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Prosesi, Makanan dan Makna Makanan Pada Upacara Adat Balimau Paga di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir** adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002

Khailatul Nahar
NIM. 19075028

ABSTRAK

Khailatul Nahar. 2023. “Prosesi Makanan dan Makna Makanan Pada Upacara Adat *Balimau Paga* di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir” Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya buku sumber pada upacara adat *balimau paga*. Hal ini dikhawatirkan jika tidak ada buku sumber tertulis sebagai pedoman, maka upacara adat *balimau paga* ini akan hilang dengan bertambahnya budaya dan adat yang masuk serta kurangnya pengalaman generasi muda dalam tradisi adat *balimau paga*. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mendeskripsikan jenis makanan, peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menghidangkan serta mengungkap makna yang terkandung dalam makanan adat yang dihidangkan pada upacara adat *balimau paga* serta melestarikan dan mengenalkan kepada semua orang tentang tradisi adat *balimau paga*, baik itu dari proses pelaksanaan, jenis makanan dan makna makanan pada upacara adat *balimau paga*.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian dilaksanakan di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan pada Bulan Oktober 2023. Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu *datuak*, pemuka adat, *bundo kanduang*, dan masyarakat. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang* dan masyarakat adalah juadah atau kue adat yang dijujuang oleh *bundo kanduang* yang terdiri dari galamai, onde-onde, lapek bugih, pinyaram dan juadah tambahan seperti kue bolu dan agar-agar berserta air putih sebagai minuman. Jenis makanan yang dihidangkan oleh tuan rumah yaitu pada acara mendoa bersama yang dilaksanakan pada malam hari selesai sholat isya sebelum pelaksanaan upacara adat *balimau paga* disiang harinya. Jenis makanannya terdiri dari makanan pokok berserta lauk pauknya dan juadah atau kue adat sebagai hidangan penutup. Jenis makanan yang berupa makanan pokok dan lauk pauk terdiri dari nasi putih, gulai ayam, gulai cubadak, gulai mani ikan, ikan goreng balado serta juadah yang disajikan terdiri dari onde-onde, galamai, pinyaram, dan lapek bugih.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Prosesi, Makanan Dan Makna Makanan Pada Upacara Adat *Balimau Paga* Di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir**”. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun

skripsi ini sampai selesai, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.

6. Dosen penguji 1 Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
7. Dosen penguji 2 Ibu Ezi Angraini, M.Pd yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
8. Seluruh staff pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
10. Teristimewa kepada Abang, Kakak, Adik dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan semangat sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membaawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Pengertian <i>Balimau Paga</i>	8
B. Konsep Prosesi Pada Upacara Adat	10
1. Pengertian Prosesi	10
2. Pengertian Upacara Adat.....	11
3. Unsur-unsur Upacara Adat.....	13
4. Fungsi Upacara Adat	13
C. Jenis Makanan Yang Dibawa Dan Dihadangkan Pada Upacara Adat.....	14
1. Pengertian Makanan Adat	14
2. Jenis Makanan Pada Upacara Adat.....	16
D. Alat Yang Digunakan Untuk Membawa Dan Menghidangkan Makanan Pada Upacara Adat.....	17

E. Makna Makanan Adat Pada Prosesi Upacara <i>Balimau Paga</i>	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
C. Instrument Penelitian	23
D. Informan Penelitian.....	23
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	24
1. Teknik Pengumpulan Data.....	24
2. Alat Pengumpulan Data	27
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	29
1. Validitas Internal (<i>Credibility</i>).....	29
2. Validitas Eksternal	31
3. Reliabilitas	32
4. Objektivitas	32
G. Teknik Analisis Data.....	33
1. Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>).....	33
2. Penyajian Data (<i>Data Display</i>).....	34
3. Kesimpulan (<i>concluding drawing</i>).....	34
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Temuan Penelitian.....	36
1. Temuan Umum Penelitian.....	36
2. Temuan Khusus.....	45
B. Pembahasan	89
BAB V KESIMPULAN	98
A. Kesimpulan	98
B. Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA	102

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar

1. Komponen Analisis Data	35
2. Peta Nagari Sungai Liku	41
3. Proses Pengolahan Galamai	51
4. Proses Pengolahan Pinyaram	52
5. Proses Pengolahan Lamang.....	52
6. Bundo Kandung Mempersiapkan Bahan dan Bumbu masakan	52
7. Bundo Kandung dan Sumando Menantiang Makanan.....	53
8. Hidangan Untuk <i>Niniak Mamak</i> dan <i>Datuak</i>	53
9. Bundo Kandung Mempersiapkan Air Limau	55
10. Tari Pasambahan Dalam Penyambutan <i>Datuak</i>	57
11. Pembukaan Upacara <i>Balimau Paga</i>	57
12. Sepatah Kata dari <i>Rajo</i>	58
13. Pertunjukan Pencak Silat Daerah	58
14. Penutupan dan Berdoa Bersama.....	58
15. Silaturahmi Antar Kaum	58
16. Proses Pelimauan <i>Datuak</i>	59
17. <i>Datuak Kapalo Kaum</i> dan <i>Bundo Kandung</i>	59
18. Jenis Juadah Yang Dibawa Pada Upacara	62
19. Cara Membawa Juadah	62
20. Makanan yang Dihidangkan Pada Acara Mendoa.....	65
21. Nasi Putih.....	65
22. Gulai ayam	66
23. Gulai cubadak.....	66
24. Guali Mani Ikan	67
25. Goreng Ikan Balado	68
26. Onde-onde	68
27. Lapek Bugih.....	69
28. Pinyaram	69
29. Galamai	70
30. Onde-onde	71
31. Galamai	72
32. Pinyaram	72
33. Lapek Bugih.....	73
34. Agar-agar	74
35. Kue Bolu	74

36. Dulang	77
37. Tudung saji.....	77
38. Dalamak	78
39. Piring samba.....	78
40. Talam.....	79
41. Cambuang nasi	80
42. Piring samba.....	80
43. Piring Ketek	81

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel

1. Jenis Makanan Yang Dibawa.....	61
2. Jenis Makanan Yang Dihidangkan	75
3. Jenis dan Makna Makanan Yang Dibawa.....	83
4. Jenis dan Makna Makanan Yang Dihidangkan.....	84

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabel Kisi-Kisi Penelitian Jenis Makanan dan Makna Makanan pada Upacara <i>Balimau Paga</i> di Nagari Sungai Liku	104
2. Tabel Kisi-Kisi Penelitian	106
3. Panduan Observasi Penelitian	107
4. Panduan Wawancara Penelitian	108
5. Panduan Dokumentasi Penelitian.....	157
6. Daftar Istilah.....	158
7. Dokumentasi Informan.....	159
8. Dokumentasi Upacara <i>Balimau Paga</i>	160
9. Surat Izin Penelitian	161
10. Surat Tugas Seminar	162
11. Daftar Hadir Dosen	163
12. Surat Izin Melakukan Penelitian	163

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang sudah terkenal dengan adat istiadat yang kuat sebagai pemersatu masyarakat, Sumatera Barat biasa dikenal sebagai suku Minangkabau. Dalam suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat. Menurut Hakimy dalam Trimilanda (2018)“Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatieh Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungun”. Sedangkan menurut Mutia,dkk dalam Annisa Miftahul Jannah (2015) mengemukakan bahwa “Upacara adat pada dasarnya merupakan suatu aktivitas manusia yang berkaitan dengan melibatkan banyak orang yang didalamnya ada interaksi sosial menurut pola yang berdasarkan pada adat tertentu”.

Sumatera Barat memiliki Sembilan belas daerah kabupaten/kota terdiri dari dua belas kabupaten dan tujuh kota. Kesembilan belas kabupaten/kota tersebut adalah; Kabupaten Agam, Tanah Datar, Pesisir Selatan, Solok, Solok Selatan, Padang Pariaman, Dharmasraya, Sijunjung, Lima Puluh Kota, Pasaman Barat, Kepulauan Mentawai, Pasaman Timur. Sementara itu tujuh kota tersebut adalah; Kota Solok, Kota Bukittinggi, Kota Padang Panjang, Kota Payakumbuh, Kota Sawahlunto, Kota

Pariaman, Kota Padang. Secara administratif, Sumatera barat berbatas: sebelah Utara dengan Provinsi Sumatera Utara, sebelah Selatan dengan Provinsi Jambi dan Bengkulu, sebelah Timur dengan Provinsi Riau, dan sebelah Barat dengan Samudera Hindia.

Kabupaten Pesisir Selatan merupakan salah satu dari Sembilan belas kabupaten/kota di Provinsi Sumatera Barat, dengan luas wilayah 5.749,89 km². Wilayah Kabupaten Pesisir Selatan terletak dibagian selatan Provinsi Sumatera Barat, memanjang dari utara ke selatan dengan garis pantai 234 km. Kabupaten Pesisir Selatan, sebelah Utara berbatasan dengan Kota Padang, sebelah Timur dengan Kabupaten Solok dan Provinsi Jambi, sebelah Selatan dengan Provinsi Bengkulu dan sebelah Barat dengan Samudera Indonesia. Kabupaten Pesisir Selatan memiliki 15 Kecamatan. Salah satunya Kecamatan Ranah Pesisir merupakan salah satu daerah yang mempunyai keunikan dan kekhasan budaya. Keebudayaan sangat erat hubungannya dengan masyarakat, karena dalam kehidupan masyarakat memuat unsur-unsur kebudayaan, kenyataan bahwa segala sesuatu yang terdapat dalam masyarakat ditentukan oleh kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri. Istilah untuk pendapat itu adalah *Culture-Determinis*. Kebudayaan membawa arah peradaban manusia, apa-apa yang ada dalam peradaban manusia ditemukan oleh kebudayaan.

Nagari Sungai Liku, yaitu salah satu Nagari yang ada di Kecamatan Ranah Pesisir Selatan yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat. Adat dan tradisi yang beranekaragam,

seperti adat *balimau paga*, *batagak rumah*, perkawinan, turun mandi, aqiqah, sunat rasul, kematian, *batagak penghulu* yang memiliki tata cara yang unik dan menarik. Selain itu, pelaksanaannya dimasing-masing daerah juga berbeda-beda, seperti kata pepatah *lain lubuak, lain ikannyo, lain padang, lain pulo hilalangnyo*. Karena disetiap daerah memiliki cara dan prosedur tersendiri yang sesuai dengan adat istiadat yang dianut oleh masyarakat tersebut. Di Nagari Sungai Liku juga merupakan Kenagarian yang memiliki masyarakatnya dengan berbagai suku seperti suku Melayu, Sikumbang, Chaniago, Jambak, Panai.

Salah satu upacara adat yang dimiliki di Nagari Sungai Liku adalah upacara *Balimau Paga*. *Balimau Paga* merupakan tradisi adat yang dilakukan sebelum memasuki bulan ramadhan secara akbar. *Balimau Paga* dilakukan pada suatu aliran seperti sungai dimana semua warga mengikutinya dari petuah adat sampai *niniak mamak*, *bundo kanduang* dan semua yang ada didalam kecamatan tersebut. *Balimau Paga* dilakukan sebagai ungkapan rasa syukur dan kegembiraan memasuki bulan puasa sekaligus simbol penyucian diri.

Istilah *Balimau Paga* berasal dari bahasa minang yang bermakna mandi dengan menggunakan air yang dicampur dengan perasan jeruk. Orang Sungai Liku menyebutnya limau. Limau yang digunakan biasanya adalah jenis jeruk nipis. Masyarakat sekitar juga menggunakan *kasai* sebagai pelengkap dalam upacara *balimau paga*. *Kasai* adalah wangi-wangian yang terbuat dari beraneka ragam bunga yang biasanya

dipakaikan ke wajah dan tangan seperti lulur. *Kasai* bagi masyarakat Sungai Liku merupakan pengharum badan sekaligus untuk mendinginkan kepala, yang diyakini dapat menghindarkan dari pemikiran jahat dan buruk.

Pada setiap pelaksanaan upacara adat, makanan adat merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang pelaksanaan upacara adat tersebut. Makanan adat yang ada pada setiap upacara adat hingga saat ini tetap dijaga kelestariannya sebagai upaya melestarikan warisan leluhur dari nenek moyang. Makanan adat akan tetap ada dalam masyarakat yang berbudaya maupun dalam batasan waktu yang akan selalu mengalami perubahan dari waktu ke waktu, namun makanan adat tersebut akan selalu disajikan karena merupakan unsur budaya yang harus dijaga dan dihayati dari masa ke masa, pada pelaksanaan acara adat, makanan adat juga memegang peranan yang sangat penting dalam jalannya pelaksanaan acara adat.

Menurut *Datuak Bagindo Kayo* pada 2 Februari 2023 dalam upacara *balimau paga* kue adat dihidangkan pada saat duduk minum kopi nagari sebelum prosesi memandikan atau melimaukan para *penghulu*, jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *balimau paga* oleh *bundo kanduang* yang berbeda-beda setiap nagari, rangkaian dari jalannya upacara adat *balimau paga* dan alat apa yang digunakan untuk membawa dan menyajikan makanan tersebut belum ada kesepakatan dan belum ada buku sumber tertulis yang digunakan sebagai pedoman,

terkadang terjadi kekeliruan dan perbedaan pendapat antara masyarakat pada waktu upacara *balimau paga*.

Hal ini dikhawatirkan jika tidak ada sumber buku tertulis sebagai pedoman tentang prosesi, jenis makanan, alat yang digunakan untuk mengolah serta makna yang terkandung dimakanan yang dibuat pada upacara *balimau paga* ini akan hilang dengan bertambahnya budaya, adat yang masuk dan kurangnya pengalaman generasi muda dalam tradisi adat *balimau paga*. Pada pra penelitian awal penulis melihat upacara *balimau paga* di kecamatan yang sama tapi kenagariannya berbeda, ada perbedaan upacara *balimau paga* antara nagari tersebut. Selain itu penulis juga ingin melestarikan dan memperkenalkan kepada semua orang tentang tradisi adat *balimau paga*, baik itu dari proses pelaksanaan, jenis makanan dan makna makanan pada upacara adat *balimau paga* karena upacara adat *balimau paga* merupakan suatu tradisi yang hanya diselenggarakan di Kabupaten Pesisir Selatan.

Dengan adanya permasalahan di atas, maka dapat dilihat bahwa makanan adat juga merupakan salah satu asset budaya yang penting dan ragam budaya yang dipertahankan dan perlu dilestarikan. Ilmu yang diperoleh tersebut dapat dijadikan sebagai pedoman, sehingga dapat dipahami dan diaktualisasikan dalam kehidupan sehari-hari.

Penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian tentang prosesi dan makna makanan pada upacara *balimau paga*, yaitu Tradisi *Balimau Paga* di Kanagarian Koto Nan Duo IV Koto Hilie Kecamatan

Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan (Nengsi, 2021) *Tradition Of Balimau Paga To Welcome The Holy Mont Of Ramadhan In Kambang In Pesisir Selatan District* (Safira, 2014)

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang “**Prosesi, Makanan dan Makna Makanan Pada Upacara Adat *Balimau Paga* Di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir**”.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan diatas, supaya penelitian ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada prosesi, makanan dan makna makanan pada saat upacara adat *balimau paga* di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian diatas maka penulis merumuskan masalah yang ada yaitu :

1. Bagaimana prosesi yang dilaksanakan pada upacara *balimau paga* di Nagari Sungai liku?
2. Apa saja makanan yang dibawa dan makanan yang dihidangkan pada upacara *balimau paga* di Nagari Sungai Liku?
3. Apa makna yang terkandung dalam makanan adat pada prosesi upacara *balimau paga* di Nagari Sungai Liku?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mendeskripsikan prosesi yang dilaksanakan pada upacara *balimau paga* di Nagari Sungai liku.
2. Mendeskripsikan jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *balimau paga* di Nagari Sungai liku ?
3. Mengungkapkan makna yang terkandung dalam makanan adat pada prosesi upacara *balimau paga* di Nagari Sungai Liku.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini semoga dapat bermanfaat dan dijadikan sebagai pedoman untuk:

1. Bagi penulis
 - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas yaitu prosesi, makanan dan makna makanan pada upacara *balimau paga* di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir.
 - b. Sebagai salah satu persyaratan untuk meraih gelar sarjana, keserjanaan strata satu (S1) di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Bagi masyarakat
 - a. Sebagai *literatur* pada lembaga terkait dalam bidang makanan tradisional seperti dinas kepariwisataan.

- b. Sebagai informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang prosesi, makanan dan makna makanan pada upacara *balimau paga*.
3. Bagi penulis selanjutnya, dapat digunakan sebagai referensi atau sebagai rujukan didalam penelitian selanjutnya.