

**STUDI TENTANG PEMBUATAN *GALAMAI* DI NAGARI SALAYO
KECAMATAN KUBUNG KABUPATEN SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (SI) Pendidikan di Universitas Negeri Padang*



ANGGITA RIZKY YULIANDRI

NIM 2019/ 19075127

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

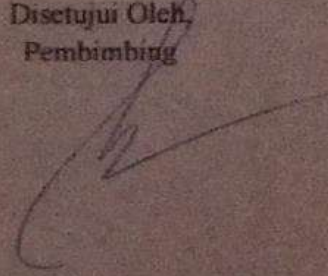
2024

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Studi Tentang Pembuatan *Galamai* di Nagari Salayo
Kecamatan Kubung Kabupaten Solok
Nama : ANGGITA RIZKY YULIANDRI
NIM : 19075127
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

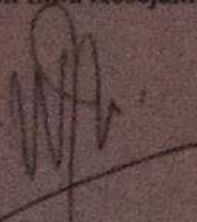
Padang, Mei 2024

Disetujui Oleh,
Pembimbing



Dra. Lucy Fridayati, M. Kes
NIP. 19620518 198602 2001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : ANGGITA RIZKY YULIANDRI
NIM : 19075127

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:

**STUDI TENTANG PEMBUATAN GALAMAI DI NAGARI SALAYO
KECAMATAN KUBUNG KABUPATEN SOLOK**

Padang, Mei 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

1.

Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd

2.

Anggota : Ezi Anggraini, 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 Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : ANGGITA RIZKY YULIANDRI
Nim : 19075127
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Studi Tentang Pembuatan Galamai di Nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok**

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, Mei 2024

Saya yang menyatakan

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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



Anggita Rizky Yuliandri
NIM. 19075127

ABSTRAK

Anggita Rizky Yuliandri. 2024. “Studi Tentang Pembuatan *Galamai* di Nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok”

Galamai merupakan makanan yang berada disebagian daerah Sumatera Barat. Salah satunya berada di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok. *Galamai* ini mempunyai perbedaan dengan *Galamai* yang ada di daerah lainnya, perbedaannya terletak pada bahan pembutaan yang digunakan. Peneliti juga belum menemukan sumber bacaan mengenai pembuatan *Galamai* di nagari Salayo. Tujuan dari penelitian ini dapat mengidentifikasi bahan, peralatan, dan mempelajari pembuatan *Galamai*, serta mendeskripsikan fungsi *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Jumlah informan yang diambil sebanyak 9 orang informan. Tiga orang *bundo kanduang* nagari Salayo, empat orang masyarakat sekitar dan dua orang ibu-ibu yang ahli dalam membuat *Galamai* pada acara pernikahan dan mengetahui tentang fungsi *Galamai* sebagai makanan adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

Hasil dari penelitian ini terdapat 3 bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo yaitu, tepung beras, gula tebu dan santan. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* ada tiga jenis, yaitu peralatan persiapan, peralatan pembuatan dan peralatan penyajian. Pembuatan *Galamai* di nagari Salayo melalui tiga tahap yaitu, proses persiapan, proses pembuatan dan proses penyajian. Fungsi dari *Galamai* di dalam acara adat sebagai salah satu hidangan *manta panjapuikan* (melamar), *paisi cawan*, *bararak* (pawai pernikahan).

Kata Kunci : *Galamai*, proses pembuatan *Galamai*, fungsi *Galamai* dalam acara adat

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Studi Tentang Pembuatan *Galamai* di Nagari Salayo Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok**”. Shalawat beserta salam peneliti ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Peneliti menyadari bahwasanya dalam penulisan skripsi ini masih banyak tantangan dan rintangan yang akan dihadapi, namun peneliti mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd. Ph. D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd T selaku kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberikan dukungan kepada peneliti dalam menyusun skripsi ini, Semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT
4. Ibu Wirnelis Syarif, M. Pd selaku Dosen penguji satu yang telah memberikan masukan dan saran kepada peneliti. Semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Ezi Anggraini, M. Pd selaku Dosen penguji dua yang telah memberikan masukan dan saran kepada peneliti. Semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
7. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan –rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
8. Yang teristimewa dan tercinta kepada ayah, mama, yang selalu memberikan doa, bantuan material, dorongan dan motivasi kepada peneliti.
9. Ucapan terimakasih kepada diri sendiri karena sudah bisa bertahan dan berjuang sampai dititik penyusunan skripsi.

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

Padang, Juni 2024

Peneliti

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian.....	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Studi.....	7
B. Pengertian <i>Galamai</i>	8
C. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Galamai</i>	9
D. Peralatan Pembuatan <i>Galamai</i>	14
E. Pembuatan <i>Galamai</i>	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Lokasi Penelitian.....	23
C. Informan Penelitian.....	24
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	24
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	28
F. Teknik Analisis Data.....	32
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Temuan Penelitian.....	35
1. Temuan Umum Penelitian.....	35
a. Gambaran Wilayah Penelitian.....	35
b. Mata Pencarian.....	37
c. Sejarah <i>Galamai</i>	37
2. Temuan Khusus.....	38
a. Bahan pembuatan <i>Galamai</i> di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.....	39
b. Peralatan Pembuatan <i>Galamai</i> di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.....	43
c. Cara Pembuatan <i>Galamai</i> di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.....	52
d. fungsi <i>Galamai</i> dalam acara adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan Hasil Penelitian.....	58
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Galamai</i>	9
2. Kerangka Berpikir.....	22
3. Komponen analisis data	34
4. Peta Nagari Salayo.....	35
5. Tepung Beras	41
6. Gula Tebu.....	42
7. Santan.....	43
8. Mesin pembuat tepung.....	48
9. Baskom Besar	48
10. Parutan Kelapa.....	49
11. <i>Sukek/gantang</i>	49
12. Ayakan	50
13. <i>Tungku Besi</i>	50
14. Kualiti Besar	51
15. <i>Talam</i>	52
16. merendam dan menghaluskan beras	54
17. Pengayakan Tepung	55
18. Santan yang sudah diperas	55
19. Pencampuran tepung beras dengan santan	55
20. Pembuatan adonan <i>Galamai</i>	55
21. Pembuatan karamel gula tebu.....	56
22. Pencampuran	56
23. Pengadukan <i>Galamai</i>	56
24. Hidangan <i>Galamai</i> yang sudah matang	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi	64
2. Surat Permohonn Penulisan Skripsi.....	65
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	66
4. Surat Tugas Seminar	67
5. Surat Tugas Pembimbing	68
6. Surat Izin Penelitian	69
7. Surat Balasan Izin Penelitian.....	70
8. Panduan Observasi Penelitian	71
9. Hasil Dokumentasi Observasi Penelitian	73
10. Lembaran Wawancara Penelitian	78
11. Hasil Wawancara	80
12. Dokumentasi Wawancara Dengan Informan.....	99

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Solok merupakan salah satu kabupaten yang letaknya strategis, tepatnya dilintas jalan Raya Sumatera dan berbatasan dengan Kota Padang, ibu kota Provinsi Sumatera Barat. Kabupaten Solok dengan luas wilayah 3.738 Km², memiliki beberapa kecamatan salah satunya yaitu Kecamatan Kubung (buku profil daerah Kabupaten Solok:2019).

Kecamatan Kubung merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Solok, terdiri dari empat jorong yaitu Jorong Batu Palano, Jorong Lurah Nan Tigo, Jorong Sawah Sudut, Jorong Galanggang Tengah. Salayo merupakan sebuah nagari yang berada di kecamatan kubung letaknya di jorong Galanggang Tengah. Nagari Salayo mempunyai beberapa serangkaian acara adat yang menghadirkan makanan tradisional, salah satunya di dalam acara perkawinan (*Baralek*). Didalam acara perkawinan (*baralek*) nagari Salayo menghadirkan beberapa hidangan pada saat acara tersebut. Salah satunya adalah *Galamai*.

Galamai merupakan salah satu makanan adat yang wajib ada di dalam acara pernikahan di nagari Salayo, berbahan tepung beras, gula tebu, dan santan. *Galamai* di nagari Salayo berbeda dengan *Galamai* yang berada di daerah lainnya seperti nagari Payakumbuh. Hal ini sejalan dengan pendapat (Rini Handayani, 2018) yang mengatakan *Galamai* adalah salah satu hidangan ringan yang berbahan dasar tepung ketan, saka dan santan. Produk ini selalu ada pada saat *baralek* (pesta perkawinan) secara adat Minangkabau

di daerah lain. Dari pendapat di atas maka terdapat perbedaan *Galamai* di nagari Salayo dengan *Galamai* yang berada di daerah lainnya salah satunya yaitu nagari Payakumbuh. Perbedaannya dapat dilihat dari bahan, alat, dan proses pembuatan serta lama waktu dan tingkat ketahanan dari *Galamai*.

Galamai di nagari Salayo dibuat dengan tepung beras sebagai bahan utama. Tepung beras diolah sendiri dengan cara beras di rendam semalaman, kemudian ditiriskan menggunakan saringan dan di haluskan hingga menghasilkan tekstur tepung dengan mesin penggiling beras dan diayak, kemudian ditambahkan dengan santan dan gula tebu yang sudah di cairkan dan mengental (karamel).

Berdasarkan wawancara awal yang peneliti lakukan pada tanggal 9 September 2023 kepada salah satu bundo kanduang yang ada di nagari Salayo yaitu ibu Warnita (Ita Kamisah) yang menyatakan:

“*Galamai* merupakan salah satu makanan adat yang wajib ada di dalam acara pernikahan di nagari Salayo, karena merupakan makanan turun temurun dari nenek moyang terdahulu, yang berbahan tepung beras, gula tebu, dan santan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* menggunakan resep takaran dan tidak ditimbang. Selain itu tepung beras yang digunakan menggunakan beras yang dihaluskan, dan takaran air pada pembuatan *Galamai* tergantung dari jenis beras yang digunakan, dan *Galamai* hanya dibuat oleh orang tertua dan bundo kanduang yang ada di nagari Salayo.

Galamai di nagari Salayo tidak selalu diproduksi dan dihidangkan pada semua acara adat yang ada di nagari Salayo, akan tetapi *Galamai* wajib dihidangkan sebagai kue didalam acara adat seperti *baralek*, *maminang/ maituang hari* (menghitung hari pernikahan) di nagari Salayo.

Berdasarkan wawancara awal yang peneliti lakukan dengan ibu Yusmalinda (masyarakat sekitar) pada tanggal 1 November 2023, sebagai salah satu narasumber yang sering mengolah *Galamai* di jorong Sawah Sudut nagari Salayo menyatakan:

“Terdapat perbedaan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai*, di nagari Salayo yaitu menggunakan tepung beras, gula tebu, dan santan, santan yang digunakan diambil dari kelapa yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo juga berbeda dengan daerah lainnya. Cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo dengan mencampurkan tepung beras dan santan, dimasak hingga bertekstur bubur, sejalan dengan pembuatan bubur, saka dimasak hingga karamel, lalu adonan tepung beras dicampur dengan gula yang sudah di karamel dan diaduk hingga membentuk tekstur padat. Selain itu waktu pembuatan *Galamai* di nagari Salayo membutuhkan waktu hanya 3 jam.”

Berdasarkan hasil wawancara awal yang peneliti lakukan sebelumnya dengan anggota bundo kanduang dan masyarakat yang ada di nagari Salayo yaitu ibu Warnita, Yusmalinda bahwa terdapat perbedaan pada jenis bahan, peralatan, cara pembuatan dan fungsi *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo dengan daerah lainnya sehingga peneliti tertarik untuk mempelajari dan meneliti lebih dalam tentang pembuatan *Galamai* di nagari Salayo. Hal lainnya dikarenakan belum adanya sumber bacaan tentang pembuatan *Galamai* di nagari Salayo.

Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mempelajari cara pembuatan *Galamai* yang meliputi , bahan, peralatan, cara membuat, dan fungsi *Galamai* sebagai makanan adat di nagari Salayo. Studi ini dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data, serta mengumpulkan data dengan dokumentasi data yang sudah di dapat dilokasi penelitian. Hasil dari studi ini dapat menjadi sumber bacaan dan pengetahuan

bagi generasi yang akan datang. Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Studi Tentang Pembuatan *Galamai* di Nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok**”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka peneliti memfokuskan penelitian ini pada Studi Tentang Pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok yang meliputi bahan, peralatan, cara membuat, dan fungsi *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian di atas, maka dapat dirumuskan masalah yang ada yaitu:

1. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok?
2. Apa peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok?
3. Bagaimana cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok?
4. Apa saja fungsi *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang akan diteliti, maka tujuan dari penelitian ini untuk melestarikan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

1. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.
2. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.
3. Mempelajari pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.
4. Mendeskripsikan fungsi *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Bagi peneliti manfaat dari penelitian ini sebagai tambahan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang pembuatan *Galamai* yang mencakup bahan, peralatan, cara pembuatan, dan fungsi *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok.
2. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi pedoman dan literatur bagi departemen ilmu kesejahteraan keluarga dan mahasiswa tentang pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

3. Sebagai referensi dan sumber bacaan cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo kepada masyarakat sekitar khususnya bagi remaja yang ada di nagari Salayo.