

**STUDI TENTANG PEMBUATAN GULAI BUKEK
PADA ACARA PERNIKAHAN (*BARALEK*)
DI KECAMATAN MATUR KABUPATEN AGAM**

SKRIPSI

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



**ANNISA AFANTIA
NIM. 19075129**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek Pada Acara Pernikahan (Baralek) di Kecamatan Matur Kabupaten Agam**
Nama : Annisa Afantia
NIM : 19075129
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 196205181986022001

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Annisa Afantia
NIM : 19075129

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 Gulai Bukek Pada Acara Pernikahan (*Baralek*) di
Kecamatan Matur Kabupaten Agam**

Padang, Juni 2024

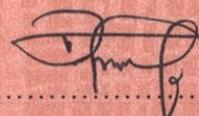
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1. 
.....

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 
.....

Anggota : Cici Andriani, M. Pd

3. 
.....



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Annisa Afantia
Nim : 19075129
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek Pada Acara Pernikahan (Baralek) Di Kecamatan Matur Kabupaten Agam** 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.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Padang, Juni 2024
Saya yang menyatakan



Annisa Afantia
NIM. 19075129

ABSTRAK

Annisa Afantia, 2024. Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek pada Acara Pernikahan (*Baralek*) di Kecamatan Matur Kabupaten Agam. Skripsi.
Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena Gulai Bukek merupakan makanan khas Kabupaten Agam yang menjadi hidangan wajib pada setiap acara pernikahan (*baralek*). Bahan, peralatan, proses pembuatan, serta kegunaannya sudah menjadi tradisi turun-temurun sejak dahulu kala. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari lebih lanjut tentang persiapan bahan, persiapan alat, proses pembuatan, serta kegunaannya pada acara pernikahan di Kecamatan Matur, Kabupaten Agam.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan penjarangan informan menggunakan teknik bola salju (*snowball sampling*). Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dibantu dengan instrumen pendukung berupa pedoman observasi dan pedoman wawancara. Teknik pemeriksaan keabsahan data penelitian ini adalah perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pengecekan sejawat dan auditing. Langkah-langkah menganalisis data adalah pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan verifikasi data.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Gulai Bukek dijadikan sebagai makanan wajib yang disajikan pada setiap acara pernikahan (*baralek*) dan memiliki rasa serta tekstur unik, yaitu kental seperti kuah sate dengan cita rasa khas gulai. Bahan - bahan pembuatan Gulai Bukek terdiri dari *daging cincang* (tetelan), tepung beras, kelapa rendang (*ambu-ambu*),angka, rebung, serai, serta bumbu dan rempah yaitu cabe merah, air, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, kemiri, garam, pemasak kambing, kas-kas, daun salam, daun jeruk, serai, daun kunyit, dan minyak. Peralatan yang digunakan dalam pembuatannya meliputi peralatan persiapan, peralatan pengolahan dan peralatan penyajiannya, adapun alat – alatnya bisa dilihat pada halaman 58. Proses pembuatannya meliputi tiga tahapan yaitu proses persiapan bahan, proses pengolahan, proses penyajian, adapun tahapan pembuatannya bisa dilihat pada halaman 73. Kegunaannya sebagai hidangan wajib tamu undangan, sebagai *samba/kapalo adaik* (makanan adat), sebagai pengisi *kampia* untuk orang yang sudah membantu dalam proses memasak dirumah yang punya acara, serta sebagai suguhan kepada *ninik mamak*.

Kata Kunci : pembuatan, gulai bukek, acara pernikahan (*baralek*)

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek pada Acara Pernikahan (*Baralek*) di Kecamatan Matur Kabupaten Agam”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan kita yakni Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan.

Penulis menyadari kekurangan serta keterbatasan yang ada, sehingga dalam menyelesaikan skripsi ini memperoleh bantuan dari berbagai pihak, baik secara moril maupun materi. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. 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 Pembimbing sekaligus Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si dan Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Penguji I dan Penguji II yang telah memberikan kritik dan saran dalam penulisan skripsi.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
6. Teristimewa kepada ayah, bunda, sepupu dan keluarga besar tercinta yang selalu memberikan dukungan moril, materil dan semangat serta tidak pernah bosan mendengarkan keluh kesah penulis selama menyusun skripsi ini
7. Kepada teman, sahabat dan orang terdekat penulis yang selalu menjadi penyemangat dalam menyelesaikan skripsi tanpa bisa disebutkan satu persatu
8. *Last but not least, i wanna thank me, i wanna thank me for believing in me, i wanna thank me for doing all this hard work, i wanna thank me for having no days off, i wanna thank me for never quitting.*

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

Padang, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Studi.....	7
1. Pengertian Studi	7
2. Cara Melakukan Studi	8
B. Gulai	8
1. Pengertian Gulai	8
2. Bahan – bahan dalam Pembuatan Gulai.....	10
3. Peralatan dalam Pembuatan Gulai.....	18
4. Cara pembuatan Gulai	21
C. Acara Pernikahan Adat (Baralek).....	23
1. Peran Makanan dalam Upacara Adat	23
D. Pelestarian Kuliner	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi Penelitian	26
C. Informan Penelitian	27

D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	28
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	31
F. Teknik Analisis Data	34
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian	38
1. Temuan Umum.....	39
2. Temuan Khusus	46
B. Pembahasan	71
1. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek	71
2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek....	72
3. Proses Pembuatan Gulai Bukek	73
4. Kegunaan Gulai Bukek pada Acara Pernikahan (<i>baralek</i>).	73
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Cara Pembuatan <i>Gulai Bukek</i> di Nagari Matua Hilia Kecamatan Matur Kabupaten Agam	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gulai Bukek	7
2. Analisis Data Menurut Sugiyono (2019)	37
3. Nangka dan Rebung	54
4. Keranjang Anyam (<i>Katidiang</i>).....	58
5. Kancah	59
6. Tungku Api	59
7. Sanduak Batuang	59
8. Sanduak Tungkek Panjang.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi	80
2. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	81
3. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	82
4. Surat Tugas Seminar	83
5. Surat Tugas Pembimbing	84
6. Surat Izin Penelitian	85
7. Surat Balasan Izin Penelitian	86
8. Panduan Observasi Penelitian	87
9. Hasil Wawancara	91
10. Dokumentasi Wawancara dengan Informan	125

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Gulai Bukek merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Agam. Makanan ini dibuat dengan menggunakan bahan, peralatan, dan cara pengolahan yang masih dipertahankan secara turun – temurun sejak dahulu, serta memanfaatkan hasil alam daerah tersebut. Selain itu, Gulai Bukek merupakan hidangan wajib pada acara perhelatan atau pernikahan. Dalam pembuatan Gulai Bukek, bahan utamanya meliputi daging tetelan, cabe, tepung beras, kelapa parut yang disangrai, dan sejumlah bumbu dapur lainnya. Sebagai campuran, biasanya ditambahkan nangka atau rebung yang merupakan hasil perkebunan lokal.

Kuah Gulai Bukek kental seperti kuah sate memiliki warna coklat dengan cita rasa gulai. Dalam pembuatan Gulai Bukek menggunakan alat – alat tradisonal yang dibuat sendiri oleh warga setempat dan juga masih menggunakan tungku api serta wajan yang besar. Perbedaan Gulai Bukek dengan gulai daging ialah tidak menggunakan santan. Tradisi pembuatan Gulai Bukek secara gotong royong yang unik ini masih tetap dipertahankan oleh warga setempat karena merupakan salah satu warisan kebudayaan.

Berdasarkan penelitian Hayyu Mardhatillah (2016) Gotong royong dilanjutkan dengan cara *mambantai bantiang* yang merupakan hal wajib dalam acara *batagak pangulu* di Nagari Sikumbang Bukik, setelah itu dilanjutkan dengan cara memotong dan membagi daging tersebut menjadi

beberapa bagian, sebagian digunakan untuk rendang, *gulai bukek* dan *sampadeh dagiang*.

Dikutip dari artikel Bangun Piaman (2023), Gulai Bukek dalam konteks pernikahan adat memiliki simbolisme dan makna yang kaya dalam budaya Minangkabau di Sumatera Barat, Indonesia. Ini adalah hidangan yang penting dalam pernikahan adat Minangkabau, dan memiliki beberapa makna penting seperti simbol keharmonisan, tanda kerormatan dan juga tradisi keluarga

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis pada tanggal 08 September 2023 dengan 2 orang warga Kecamatan Matur yaitu Bapak Irwan Efendi Penghulu Sutan selaku Penghulu adat dan juga Tek As sebagai *Kapalo Dapua* (kepala dapur) disebutkan bahwa asal mula Gulai Bukek ada sebagai menu wajib pada acara *Baralek* karena tidak memakan biaya yang banyak serta menggunakan bahan *parancah* atau bahan tambahan seperti nangka dan juga rebung dimana hal ini membuat hasil Gulai Bukek menjadi banyak dan bisa dinikmati seluruh orang yang datang.

Menurut Bapak Irwan Efendi Penghulu Sutan, selaku Penghulu Adat, Gulai Bukek dimasak oleh laki-laki, yaitu *urang sumando*, *niniak mamak*, atau orang yang sudah berpengalaman dalam mengolah makanan tersebut dengan jumlah 2 orang. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan Gulai Bukek berbeda dari peralatan untuk masakan lainnya. Peralatan tersebut meliputi *kancah* atau wajan besar sebagai tempat memasak, *sanduak batuang* (sendok bambu) untuk mengolah masakan, *sanduak tungkek panjang* untuk mengangkat Gulai Bukek setelah matang, serta *karanjang anyam* sebagai

wadah untuk mempersiapkan bahan-bahan. Semua alat ini dibuat oleh warga setempat beberapa hari sebelum acara diadakan.

Menurut Tek As melalui wawancara tanggal 08 September 2023 bahan utama dalam pembuatan Gulai Bukek ialah daging cancang, tepung beras yang diolah sendiri, *ambu – ambu* yaitu kelapa parut yang disangrai dan dihaluskan, cabe, rebung, nangka, air serta bumbu gulai dan rempah, dalam proses memasak terdapat bumbu yang dihaluskan dan juga diiris, pada hari sebelumnya bahan-bahan tersebut sudah disiapkan oleh para ibu – ibu yang dikoordinasikan dengan beliau sebagai *kapalo dapua*, untuk proses memasak Gulai Bukek dilakukan pagi hari setelah sholat subuh oleh laki – laki dengan proses memasak selama 1 jam, hasil dari Gulai Bukek ini seperti kuah sate kental dan juga kecoklatan, disebutkan juga tradisi ini akan terus dilakukan sebagai warisan turun - menurun warga setempat agar semua anak cucu mereka bisa mengetahui tentang Gulai Bukek, beliau juga mengatakan terdapat perbedaan cara pembuatan pada setiap Kecamatan yang ada di Kabupaten Agam.

Menurut Tek As teknik pada pembuatan gulai bukek berbeda dengan pembuatan gulai pada umumnya karena pada pembuatan gulai bukek tidak menggunakan santan melainkan menggunakan air, pada pembuatan gulai bukek bumbu yang digunakan adalah bumbu yang diiris lalu ditumis serta menggunakan cabe merah giling, setelah bumbu masak dan tidak berbau langu baru ditambahkan air dan dimasak hingga daging empuk dengan teknik menggulai, lalu ditambahkan dengan *ambu – ambu* serta bahan tambahan

berupa rebung ataupun nangka, setelah itu ditambahkan dengan bangan pengental yaitu larutan tepung beras, yang membuat gulai bukek ini khas ialah penambahan bumbu masak kambing proses pengolahan gulai bukek ini memakan waktu kurang lebih satu jam.

Dapat disimpulkan Gulai Bukek merupakan makanan khas yang berbeda dengan makanan yang berada didaerah lainnya, selain cita rasa yang unik cara pengolahan dari Gulai Bukek ini masih secara tradisional sehingga menghasilkan sebuah tradisi pada setiap acara perkawinan yang akan tetap dilakukan dan bisa dilestarikan. Menurut Titik Sulistyani (2022) Pelestarian kuliner merujuk pada upaya melestarikan resep, teknik memasak, bahan-bahan tradisional, dan budaya makanan suatu daerah atau budaya. Ini penting untuk menjaga warisan kuliner dan mencegah hilangnya pengetahuan dan tradisi kuliner yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Dikarenakan masyarakat dari daerah luar Kabupaten Agam juga belum banyak yang mengetahui tentang makanan unik ini, kemudian belum terdapat berupa literatur tentang Gulai Bukek, serta diiringi dengan rasa ingin tahun penulis untuk mempelajari serta memperoleh ilmu lebih dalam maka dari itu makanan ini sangat menarik untuk diteliti dan perlunya kajian yang lebih spesifik agar keberadaan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur tetap terjaga keberadaannya dan tidak punah.

Berdasarkan permasalahan di atas maka penulis memilih untuk melakukan penelitian tentang Gulai Bukek ke dalam suatu penelitian yang berjudul **“Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek pada Acara Pernikahan (*Baralek*) Di Kecamatan Matur Kabupaten Agam”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis memfokuskan penelitian ini pada persiapan alat dan bahan, proses pengolahan, serta kegunaan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian diatas, maka penulis merumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana persiapan alat yang diperlukan pada pembuatan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam?
2. Bagaimana persiapan bahan yang dilakukan pada pembuatan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam?
3. Bagaimana proses pembuatan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam?
4. Apa saja kegunaan dari Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan persiapan alat yang diperlukan pada pembuatan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam.
2. Mendeskripsikan persiapan bahan yang dilakukan pada pembuatan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam.

3. Mengidentifikasi proses pembuatan Gulai Bukek di Kecamatan Matur Kabupaten Agam
4. Mendeskripsikan kegunaan Gulai Bukek pada acara pernikahan di Kecamatan Matur Kabupaten Agam

E. Manfaat Penelitian

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

1. Bagi penulis manfaat penelitian ini yaitu untuk menambah wawasan baru dan ilmu pengetahuan mengenai pembuatan Gulai Bukek pada acara *Baralek* di Kecamatan Matur, Kabupaten Agam meliputi bahan, alat, proses pembuatan serta kegunaannya.
2. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman dan tambahan literatur bagi departemen ilmu kesejahteraan keluarga dan mahasiswa tentang pembuatan Gulai Bukek pada acara *Baralek* di Kecamatan Matur, Kabupaten Agam
3. Menjalin silaturahmi serta menambah kepercayaan diri untuk berkomunikasi dengan masyarakat daerah tersebut dengan melakukan wawancara, observasi langsung.
4. Sebagai referensi dan sumber bacaan mengenai pembuatan Gulai Bukek kepada masyarakat sekitar khususnya bagi remaja yang ada di Kecamatan Matur