

**STUDI TENTANG MAKANAN ADAT PADA ACARA PERTUNANGAN  
DI KANAGARIAN LUBUK PANDAN KABUPATEN  
PADANG PARIAMAN**

**SKRIPSI**

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



**OLEH**  
**Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa**  
**NIM 2019/19075133**

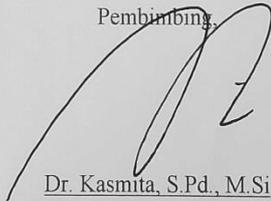
**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
FAKULTAS PERIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2024**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI**

**Judul** : Makanan Adat Pada Acara Pertunangan Di  
Kanagarian Lubuk Pandan Kabupaten  
Padang Pariaman  
Nama : Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa  
NIM : 19075133  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2024

Disetujui Oleh:  
Pembimbing,



Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si  
NIP. 197009242003122001

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa  
NIM : 19075133

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 Makanan Adat Pada Acara Pertunangan Di Kanagarian  
Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman**

Padang, Juni 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T

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 : Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa  
NIM : 19075133  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Makanan Adat Pada Acara Pertunangan Di Kanagarian Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman** 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, Juni 2024

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

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



Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa  
NIM. 19075133

## ABSTRAK

**Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa.2024.**”Studi Tentang Makanan Adat Pada Acara Pertunangan Di Kanagarian Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena adanya evolusi budaya pertunangan, sehingga generasi muda pada saat ini tidak mengetahui bagaimana budaya sebenarnya. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan rangkaian acara pertunangan termasuk makanan yang disajikan.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan melibatkan informan sebanyak 15 orang yang terdiri dari *Niniak Mamak*, *Bundo Kanduang* dan masyarakat yang mengetahui dengan jelas dan pasti tentang makanan adat pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 6 rangkaian acara pertunangan, bahan makanan yang dominan terdiri dari bahan hewani, nabati sayur dan buah. Bumbu yang dominan terdiri dari jahe, kunyit, cabe, ketumbar, kemiri, lengkuas, serai, buah pala, bawang merah dan bawang putih. Dan seluruh makanan yang dihidangkan memiliki filosofi yang mengandung adat istiadat setempat.

**Kata kunci:** Makanan Adat, Pertunangan, Padang Pariaman.

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamin, puji syukur diucapkan kehadirat Allah SWT yang telah senantiasa melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Studi Tentang Makanan Adat Pada Acara Pertunangan Di Kanagarian Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman”**. Sholawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Adapun Selama proses penulisan skripsi ini, penulis sadar bahwa masih banyak kekurangan yang terjadi sehingga tidak sedikit bantuan dan bimbingan yang didapatkan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ucapkan 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 Dr. Kasmita, S.Pd. M,Si selaku Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, dukungan, bimbingan, pemikiran, arahan, masukan serta dorongan dalam penulisan proposal penelitian ini, semoga Ibu selalu sehat dalam lindungan Allah Swt.

4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. selaku Dosen penguji 1 yang telah membantu penulis memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T Dosen calon penguji 2 yang telah membantu penulis memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen, Staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kepada orang tua, saudara dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik moral maupun materil sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
8. Kepada para sahabat, dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan motivasinya dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan masukan dari pembaca, agar bisa lebih baik lagi dan bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan dan bimbingan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Mei 2024

Aulia Rahmi Hidayatul Kharnisa

## DAFTAR ISI

|  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| <b>ABSTRAK.....</b>  | <b>ii</b>      |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>  | <b>iv</b>      |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>   | <b>v</b>       |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>   | <b>vii</b>     |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>  | <b>vii</b>     |
| <b>DAFTAR LAMPIRA.....</b>   | <b>ix</b>      |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>   |                |
| A. Latar Belakang .....  | 1              |
| B. Identifikasi Masalah .....  | 7              |
| C. Fokus Penelitian .....  | 7              |
| D. Rumusan Masalah .....   | 8              |
| E. Tujuan Penelitian .....   | 8              |
| F. Manfaat Penelitian .....  | 9              |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>   |                |
| A. Deskripsi Teori .....   | 11             |
| 1. Upacara Adat .....  | 11             |
| 2. Upacara Adat di Sumatera Barat .....                                | 12             |
| 3. Upacara Pertunangan.....  | 15             |
| 4. Makanan Adat .....  | 16             |
| 5. Jenis Makanan Adat .....  | 17             |
| 6. Faktor yang Mempengaruhi Karakteristik Makanan Adat .....           | 19             |
| 7. Teknik Pengolahan Makanan Adat .....                                | 20             |
| 8. Alat Pengolahan Makanan Adat .....                                  | 22             |
| 9. Bahan dan Bumbu yang Digunakan Dalam Mengolah<br>Makanan Adat ..... | 26             |
| 10. Makna Makanan Adat .....   | 30             |
| B. Kerangka Konseptual .....   | 31             |

### **BAB III METODE PENELITIAN**

|   |    |
|---|----|
| A. Jenis Penelitian.....                  | 32 |
| B. Lokasi dan Jadwal Penelitian .....     | 33 |
| C. Instrumen Penelitian .....             | 33 |
| D. Informan Penelitian .....              | 34 |
| E. Jenis dan Sumber Data.....             | 35 |
| F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data ..... | 37 |
| G. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data..... | 40 |
| H. Teknik Analisis Data.....              | 44 |

### **BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

|   |    |
|---|----|
| A. Temuan Penelitian .....  | 48 |
| 1. Letak Geografis.....   | 48 |
| 2. Penduduk.....  | 49 |
| 3. Makanan Adat .....   | 49 |
| B. Temuan Penelitian.....   | 50 |
| 1. Rangkaian Acara Pertunangan Di Nagari Lubuk Pandan ....        | 50 |
| 2. Jenis Makanan Yang Dihadangkan Pada<br>Acara Pertungan .....   | 50 |
| 3. Bahan Dan Bumbu Yang Digunakan Untuk<br>Mengolah Makanan ..... | 70 |
| 4. Alat Yang Digunakan Untuk Mengolah Makanan Adat.....           | 71 |
| 5. Teknik Pengolahan Makanan Adat .....                           | 76 |
| 6. Makna Makanan Yang Dihadangkan Pada<br>Acara Pertunangan ..... | 77 |

### **BAB V PENUTUP**

|                    |    |
|--------------------|----|
| A. Kesimpulan..... | 81 |
| B. Saran .....     | 82 |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>84</b> |
|----------------------------|-----------|

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| <b>LAMPIRAN.....</b> | <b>86</b> |
|----------------------|-----------|

## **DAFTAR TABEL**

| <b>Tabel</b>                         | <b>Halaman</b> |
|--------------------------------------|----------------|
| 1. Kisi-kisi Panduan Observasi ..... | 38             |
| 2. Kisi-kisi Panduan Wawancara.....  | 39             |
| 3. Bahan Pangan.....                 | 70             |
| 4. teknik Pengolahan Makanan .....   | 77             |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar  | Halaman                             |
|---|-------------------------------------|
| 1. Peta Nagari Lubuk Pandan, Kabupaten Padang Pariaman..... | 2                                   |
| 2. Diagram Survey Penelitian .....                          | 6                                   |
| 3. Buah tangan.....   | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 4. <i>Kampie siriah</i> .....                               | 53                                  |
| 5. Daun <i>Siriah</i> .....                                 | 53                                  |
| 6. Pinang.....  | 54                                  |
| 7. <i>Sadah</i> .....                                       | 54                                  |
| 8. Tembakau .....   | 55                                  |
| 9. <i>Gambia</i> .....                                      | 55                                  |
| 10. <i>Nasi Saian</i> .....                                 | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 11. Ikan yang dihias .....                                  | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 12. Kue Bolu Jadul.....                                     | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 13. Agar-agar.....  | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 14. <i>Carano</i> .....                                     | 56                                  |
| 15. Barundiang .....  | 57                                  |
| 16. <i>Manikah Mamak Jo Mamak</i> .....                     | 58                                  |
| 17. Gambar Nasi.....  | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 18. Gambar Rendang.....                                     | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 19. <i>Gambar Asam Padeh</i> .....                          | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 20. Talue Balapaokan .....                                  | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 21. <i>Gulai Cubadak</i> .....                              | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 22. <i>Sikunik</i> .....                                    | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 23. <i>Lapek Bugih</i> .....                                | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 24. Agar-agar Merah .....                                   | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 25. Tungku .....  | 71                                  |
| 26. Batu Giling.....  | 72                                  |
| 27. Dandang .....   | 72                                  |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 28.Pariuak.....                | 73 |
| 29.Kuali basi .....            | 73 |
| 30.Sendok Sudu.....            | 74 |
| 31. <i>Carano</i> .....        | 74 |
| 32. <i>Kampie Siriah</i> ..... | 75 |
| 33. <i>Lapiak Lambak</i> ..... | 75 |
| 34.Tirai .....                 | 76 |
| 35.Pengolahan makanan.....     | 76 |

## DAFTAR LAMPIRAN

| <b>Lampiran</b>                            | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1.Panduan Observasi Penelitian.....        | 86             |
| 2.Panduan Wawancara .....                  | 88             |
| 3.Hasil Wawancara.....                     | 90             |
| 4.Hasil Lapangan Dokumentasi .....         | 124            |
| 5.Daftar Informan.....                     | 127            |
| 6.Surat Tugas Pembimbing .....             | 130            |
| 7.Surat Tugas Seminar .....                | 131            |
| 8.Surat Melaksanakan Penelitian .....      | 132            |
| 9.Surat Izin Melaksanakan Penelitian ..... | 133            |
| 10.Surat Izin Penelitian Nagari .....      | 134            |

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia mempunyai kebudayaan dan adat istiadat yang berbeda disetiap daerah, salah satunya adalah Sumatera Barat yang memiliki keanekaragaman budaya serta adat istiadat yang menjadi aset budaya yang harus dijaga dan dilestarikan sampai kapanpun. Keanekaragaman sendiri yang menjadikan setiap daerah Sumatera Barat mempunyai ciri khas tersendiri berdasarkan suku, adat dan budaya.

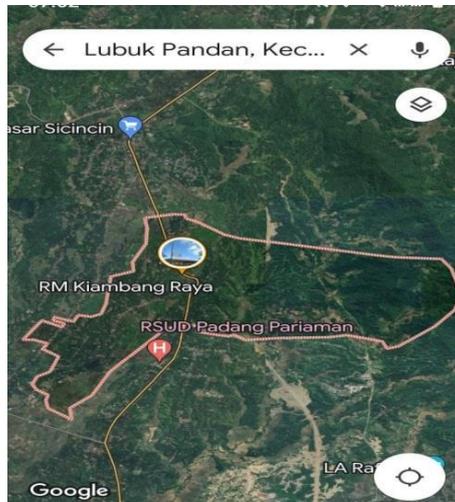
Budaya di daerah Sumatera Barat salah satunya budaya Minangkabau, yang dikenal dengan suku minang. Suku ini dikenal sebagai suku yang mewakili daerah Sumatera Barat. Dalam suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap atau pada suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat (Annisa Syintia & Desriyeni, 2018).

Budaya Minangkabau berbeda dengan kebanyakan budaya yang berkembang di Indonesia, dikarenakan menganut *system* matrilineal, baik dalam hal perkawinan, persukuan, warisan, dan sebagainya. Adat budaya Minangkabau, perkawinan merupakan salah satu peristiwa penting dalam siklus kehidupan, dan merupakan masa peralihan yang sangat berarti dalam membentuk kelompok kecil keluarga baru pelanjut keturunan (Elida, 2023).

Perkawinan adat Minangkabau disebut juga dengan *baralek*. *Baralek* memiliki beberapa tahapan, salah satunya proses *maminang* (pertunangan) yang memiliki rangkaian prosesi beraneka ragam, sehingga dapat dijadikan

ciri khas suatu daerah dengan daerah yang lainnya. Ciri khas itu berkaitan dengan rangkaian acara pertunangan, makanan adat, alat pengolahan dan bahan pembuatan, serta cara penyajian makanan. Salah satu daerah yang memiliki rangkaian acara pertunangan yang unik yaitu Nagari Lubuk Pandan, Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatera Barat.

Nagari Lubuk Pandan merupakan sebuah nagari yang berada di Kecamatan 2XII Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatera Barat.



Gambar 1. Peta Nagari Lubuk Pandan, Kabupaten Padang Pariaman  
sumber: google 2023

Berdasarkan (Pariaman, 2021): Nagari Lubuk Pandan berpenduduk 5251 jiwa, yang terdiri dari 2651 laki-laki dan 2690 perempuan dengan luas nagari  $\pm 6.84 \text{ km}^2$ . Yang terdiri dari 5 korong, meliputi Korong Kampung Panyalai, Kampung Guci, Kiambang, Balai Satu dan Padang Bukit. Mata pencarian penduduk Nagari Lubuk Pandan mayoritas adalah beternak berbagai jenis ikan tawar, bertani dan berkebun. Hasil pertanian dan perkebunan Nagari Lubuk Pandan antara lain jagung, padi, pisang, ubi jalar, kelapa dan lain-lain.

Salah satu ciri khas Nagari Lubuk Pandan yang masih dilestarikan adalah pada acara adat dan budaya yang dilakukan secara turun temurun, salah satunya yaitu pada acara adat pertunangan. Menurut (Arrahman, 2019) “Peminangan/pertunangan merupakan pendahuluan perkawinan yang disyariatkan sebelum ada ikatan suami istri dengan tujuan agar waktu memasuki perkawinan didasari keleraan yang didapatkan dari penelitian, pengetahuan, serta kesadaran masing-masing pihak”.

Di Nagari Lubuk Kabupaten Padang Pariaman memiliki tradisi yang berbeda pada acara adat pertunangannya, dikalangan masyarakat umum acara pertunangan bukanlah termasuk tradisi adat dan budaya, pertunangan hanya simbol komitmen dan keseriusan, melibatkan pemberian cincin pertunangan yang dilakukan oleh kedua calon penganten serta didepan orang tua dari calon penganten laki-laki dan wanita. Namun berbeda hal di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman acara pertunangan merupakan tradisi adat yang wajib dilakukan sebelum melanjutkan prosesi pertunangan.

Menurut (Hidayat, 2022)” Salah satu tradisi yang unik dalam proses pertunangan pada masyarakat Padang Pariaman adalah pernikahan *mamak* dengan *mamak*. Pernikahan antara *mamak* dengan *mamak* ialah ikatan antara dua orang *mamak* suku zahirnya dan pertunangan antara kemenakan mereka pada hakikatnya sebagai syarat pernikahan untuk hubungan antara dua keluarga, suku dan kampung. Pernikahan antara *mamak* dengan *mamak* ialah ikatan antara dua orang *mamak* suku zahirnya dan pertunangan antara kemenakan mereka pada hakikatnya sebagai syarat pernikahan untuk

hubungan antara dua keluarga, suku dan kampung. Rangkaian acara pertunangan diawali dengan *jalan malam*, *manta kampie siriah*, *mananti kampie siriah*, *barundiang* (mencari kesepakatan), dan dilanjutkan dengan pernikahan antara *mamak* dengan *mamak*.

Tradisi pertunangan *mamak* dengan *mamak* sudah dilakukan secara turun temurun dan merupakan suatu kewajiban pada acara tunangan secara adat". Jika tradisi ini tidak dilaksanakan maka berpengaruh terhadap kelanjutan dari proses pertunangan bahkan juga berefek kepada proses pernikahan. Karena di Kabupaten Padang Pariaman *mamak* sangat berperan besar dalam membimbing kemenakannya termasuk perihal mencari jodoh, pertunangan, dan proses pernikahan. Oleh karena itu di Nagari Lubuk Pandan masyarakat wajib melakukan pertunangan secara adat, namun berdasarkan wawancara awal dengan Dt. Mothia Aziz selaku *datuak* di Nagari Lubuk Pandan menyatakan bahwa, pada rangkaian acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan pada zaman sekarang adanya suatu rangkaian yang tidak dilaksanakan lagi, yaitu pada proses *maanta kampie siriah*, dahulu dilaksanakan tradisi *maanta kue* pada siang hari yang dilakukan oleh kerabat perempuan kerumah pihak laki-laki, namun sekarang tradisi *maanta kue* tidak lagi dilaksanakan di Nagari Lubuk Pandan, hal ini terjadi karena adanya sifat mubazir dari makanan yang dibawa dan adanya sifat foya-foya yang dapat menyusahkan pihak keluarga perempuan.

Acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman selain memiliki rangkaian acara pertunangan juga menghadirkan

beberapa jenis makanan adat yang disajikan dan memiliki makna setiap hidangan, sebagian makanan adat yang dihidangkan merupakan makanan tradisional.

(Kasmita, 2023) menyatakan bahwa :

“Makanan tradisional adalah makanan asli khas dari daerah tertentu di Indonesia yang sudah ada sejak zaman nenek moyang, yang diolah menggunakan bahan pangan alami yang didapat dari daerah sekitar dan diproses melalui proses pengolahan yang juga khas dari daerah tersebut, sehingga menghasilkan makanan tradisional yang khas dan tidak dapat ditemukan di daerah lain, dan biasanya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, dan kue-kue tradisional”.

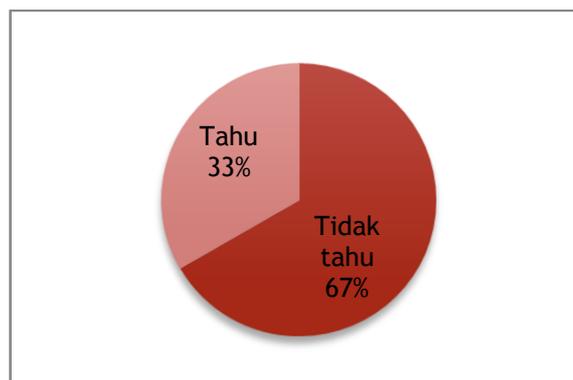
Makanan Adat serta makanan tradisional tersebut diolah dengan menggunakan bumbu yang khas, teknik pengolahannya, jenis peralatannya, dan tata cara menghidang yang khas. Seiring dengan perkembangan zaman budaya makanan itu terus berlanjut diturunkan kepada anak cucunya, sehingga diyakini sebagai sebuah tradisi adat oleh generasi penurusnya.

Berdasarkan hasil pengamatan dilapangan dan wawancara singkat dengan bundo kanduang di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman diketahui bahwa pada acara pertunangan hidangan yang disajikan yaitu makanan utama, makanan pelengkap, dan makanan selingan. Namun pada zaman sekarang ini ada perubahan pada hidangan makanannya, contoh dahulu pada sajian makanan selingan, yang dihidangkan adalah kue-kue tradisional yang menggunakan resep yang telah diwariskan nenek moyang dan pengolahannya secara tradisional, tapi sekarang ini masyarakat mengganti hidangan kue tradisional tersebut dengan kue- kue modern. Begitu juga hidangan makanan selingan, berupa agar- agar yang dulunya menggunakan

resep tradisional sekarang tidak lagi menggunakan resep tradisional melainkan mengganti dengan agar-agar dengan varian terbaru seperti puding. Dapat disimpulkan bahwa adanya perubahan hidangan yang disajikan pada acara pertunangan, Jika fenomena ini dibiarkan terus menerus maka kekhasan makanan adat pada acara pertunangan akan hilang begitu saja, padahal makanan adat yang disajikan menggunakan resep yang sudah diwariskan oleh nenek moyang secara turun temurun dengan bahan baku yang banyak tumbuh di sekitar daerah.

Apakah anda mengetahui jenis makanan adat yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan?

30 jawaban



Gambar 2. Diagram Survey Penelitian

Hasil observasi yang penulis lakukan terhadap 30 orang yang terdiri dari remaja dan dewasa, tentang pengetahuan jenis makanan adat yang dihidangkan pada acara pertunangan. Hasil survey menunjukkan bahwa hanya 33% dari generasi muda dan dewasa yang mengetahui jenis makanan adat yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman dan 67% tidak mengetahui jenis makanan adat yang

dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

Kebanyakan generasi muda dan dewasa kurang berpartisipasi dalam proses persiapan mengolah makanan untuk acara pertunangan, sehingga sebagian generasi penerus tidak tau apa saja jenis makanan adat yang dihidangkan. Selama ini yang banyak berpartisipasi dalam proses pertunangan yaitu ibu-ibu yang sudah berkeluarga, rata-rata usia antara 35 sd 60 tahun malah banyak *anduang –anduang* (wanita lansia).

Berdasarkan survey awal yang telah penulis lakukan bahwa hal ini mengkhawatirkan kelestarian makanan adat di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariman akan hilang dengan berjalannya waktu. Tidak banyak generasi muda yang mengetahui tentang jenis makanan adat yang dihidangkan pada acara pertunangan, dikarenakan kesulitan terhadap ketersediaan referensi tentang makanan adat dan acara adat .

Berdasarkan fenomena dan fakta yang peneliti dapatkan, maka peneliti merasa penting untuk diteliti lebih dalam dan didokumentasikan, agar dapat diketahui oleh masyarakat yang mencintai kuliner tradisonal dan budaya masyarakat, sehingga kelestarian makanan dalam upacara adat dapat terjaga. Berdasarkan survey awal dan pentingnya menjaga kelestarian makanan adat, maka peneliti tertarik untuk mengangkat topik penelitian yang berjudul **“Studi Tentang Makanan Adat Pada Acara Pertunangan di Kanagarian Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman”**.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka identifikasi penelitian ini yaitu:

1. Rendahnya pengetahuan Generasi muda tentang adat pada upacara adat dan budaya setempat.
2. Hanya orang-orang tertentu dengan usia lanjut yang mampu mengolah makanan tradisional dalam upacara adat.
3. Kelestarian makanan adat yg menjadi warisan budaya tidak terdokumentasi dengan baik.
4. Kesulitan terhadap ketersediaan referensi tentang makanan dan upacara adat di suatu daerah.

## **C. Fokus Penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang, maka fokus penelitian ini yaitu Tentang Makanan Adat Pada Acara Pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman yang meliputi: Rangkaian Acara Pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, jenis hidangan, jenis alat untuk mengolah serta makna makanan adat yang di hidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

## **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian maka penulis dapat merumuskan permasalahan yang ada yaitu:

1. Bagaimana rangkaian acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman?

2. Apa saja jenis makanan adat yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman?
3. Apa saja bahan dan bumbu yang digunakan dalam pengolahan makanan adat?
4. Apa saja alat untuk mengolah makanan adat pada acara pertunangan?
5. Apa teknik pengolahan makanan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman?
6. Apa makna yang terkandung dalam makanan adat yang dihidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mendeskripsikan rangkaian acara kegiatan pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.
2. Mendeskripsikan jenis makanan yang dihidangkan pada acara pertunangan di nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.
3. Mendeskripsikan bahan dan bumbu dalam pengolahan makanan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.
4. Mendeskripsikan alat untuk mengolah makanan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.
5. Mendeskripsikan teknik pengolahan makanan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

6. Mendeskripsikan makna yang terkandung dalam makanan yang di hidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Sesuai dengan tujuan penelitian, maka penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat, mahasiswa, dan penulis.

##### **1. Bagi Masyarakat**

- a. Dapat memberikan informasi pada masyarakat tentang pelaksanaan acara pertunangan dikanagarian Lubuk Pandan, jenis makanan, makna makan, bahan serta bumbu yang digunakan, dan alat yang digunakan untuk mengolah ketika acara pertunangan, yaitu dengan melestarikan dalam hal mendokumentasikan makanan adat masyarakat setempat.
- b. Masyarakat khususnya remaja dapat mengetahui tentang Rangkaian Acara Pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, jenis hidangan yang di hidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, jenis alat untuk mengolah makanan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, serta makna makanan adat yang di hidangkan pada acara pertunangan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.
- c. Bagi masyarakat Nagari Lubuk Pandan sebagai wadah untuk memperkenalkan makanan adat serta pelestarian asset budaya kuliner di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Pariaman.

## 2. Bagi Penulis

a. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai acara perrtunangan di daerah peneliti sendiri

b. Syarat untuk menyelesaikan pendidikan sastra satu (S1) program studi pendidikan kesejahteraan keluarga.

## 3. Bagi Mahasiswa

a. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang akan melakukan sejenis.