

**MAKANAN ADAT MANJAPUIK MARAPULAI PADA UPACARA
PERKAWINAN DI KENAGARIAN TABEK KECAMATAN
PARIANGAN KABUPATEN TANAH DATAR**

SKRIPSI

*Diajukan kepada tim penguji skripsi jurusan kesejahteraan keluarga
sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh
gelar sarjana pendidikan*



Oleh :

JUNAINA
NIM : 08225

oee Ujan
[Signature]

22 - 2011

7

Ace dipabrik

[Signature]
29/7.2011

**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2011**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Makanan Adat *Manjapuik Marapulai* pada Upacara Perkawinan di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar

Nama : **JUNAINA**

NIM / TM : 08225 / 2008

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Teknik

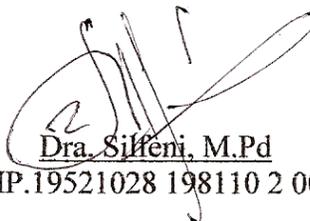
Disetujui :

Pembimbing I



Dra. Hj. Baidar, M.Pd
NIP.19510415 197710 2 001

Pembimbing II



Dra. Silfeni, M.Pd
NIP.19521028 198110 2 001

Mengetahui:

Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2 002

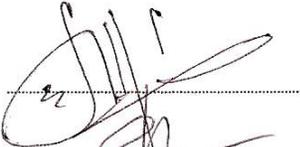
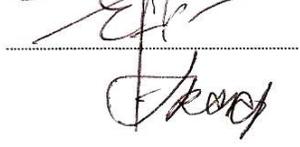
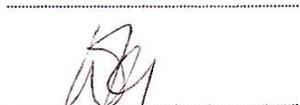
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Ujian Skripsi
Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

MAKANAN ADAT *MANJAPUIK MARAPULAI* PADA UPACARA
PERKAWINAN DI KENAGARIAN TABEK KECAMATAN PARIANGAN
KABUPATEN TANAH DATAR

Nama : JUNAINA
NIM : 08225
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2011

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	: Dra. Hj. Baidar, M.Pd	
2. Sekretaris	: Dra. Silfeni, M.Pd	
3. Anggota	: DR. Elida, M.Pd	
4. Anggota	: Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd	
5. Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	

ABSTRAK

JUNAINA, 2011 Makanan Adat *Manjapuik Marapulai* pada Upacara Perkawinan di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar.

Penelitian ini dilatar belakangi dari persoalan upacara tradisional ditinggalkan pelaksanaannya 1) disebabkan oleh pengaruh teknologi, 2) masuknya budaya luar yang mengkhawatirkan konsep ketradisional menjadi tergeser seperti pada upacara perkawinan *manjapuik marapulai* di Kenagarian Tabek, penyebabnya: perkawinan pemuda-pemudi nagari Tabek dengan orang luar nagari Tabek, masuknya unsur budaya luar, sudah kurangnya orang yang tahu tentang upacara perkawinan, kurangnya minat kaum muda dalam mengelola makanan adat, karena sekarang masih ada orang tua yang bisa diminta keterangan tentang jenis makanan adat sebagai bawaan, alat dan perlengkapan, makna makanan adat yang dibawa. Tujuan penelitian menginventaris dan mendokumentasikan jenis makanan adat, alat dan perlengkapan, prosesi membawa makanan adat, mendeskripsikan makna bawaan dan makna makanan adat pada upacara *manjapuik marapulai*.

Jenis penelitian ini kualitatif dengan objek penelitian makanan adat *manjapuik marapulai* pada upacara perkawinan di kenagarian Tabek. Informan dipilih secara *purposive sampling* dan bersifat *snowball sampling*, yakni; Pengurus KAN, *Ninik Mamak, Bundo Kanduang, Cadiak Pandai*, data yang digunakan data primer dan data sekunder. Teknik dan alat pengumpulan data: wawancara, observasi, dokumentasi dan analisis dengan cara reduksi data, penyajian data, pengambilan kesimpulan.

Dari analisis data, diperoleh kesimpulan 1) jenis makanan adat yang dibawa dari pihak *anak daro* ke pihak *marapulai* yaitu: nasi, *singgang ayam, gulai telur, gulai cancang, randang, goreng ikan, goreng belut, goreng bada, kalamai, wajik, kapa-kapa, pinjaram, dakak-dakak, kamba loyang, bare barandang*, 2) Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat *manjapuik marapulai* yaitu: piring adat besar, piring adat sedang, piring makan dalam, *cambuang bulat, cambuang biduak, pancin jinjiang*, dulang biasa, dulang tinggi, tirai dulang, *tujuang saji, daun lamak* alas meja segi empat, *kampiah siriah*, mempunyai makna merupakan anjuran pada penganten agar mempunyai peradapan yang baik dalam hidup bermasyarakat, 3) makna dari makanan adat yang dibawa sebagai bawaan *manjapuik marapulai* merupakan nasehat kepada penganten agar mempunyai prilaku yang baik dalam hidup berumah tangga.

Prosesi membawa makanan adat dinamakan *bararak* yang dipimpin oleh *bundo kanduang* maknanya *anak daro* pertama kali mengunjungi mertua bersama keluarga, *sumandan* dan tetangga, fungsi membawa makanan adat sebagai bawaan pelengkap dalam melaksanakan upacara adat, melambangkan upacara yang dilaksanakan, bukti upacara adat telah dilaksanakan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan skripsi yang berjudul **“Makanan Adat *Manjapuik Marapulai* pada Upacara Perkawinan di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar.”**

Penulisan skripsi ini untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam pelaksanaan penelitian ini, penulis banyak dapat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ibu Dra. Sofnitati, selaku Ketua dan Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd, selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan beserta dorongan moril kepada penulis selama menyelesaikan pembuatan skripsi ini.
4. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd, selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan beserta dorongan moril kepada penulis selama menyelesaikan pembuatan skripsi ini.

5. Ibu DR. Elida, M.Pd, selaku Penasehat Akademis yang telah memberi bimbingan dan dorongan moril sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak H. Hafzi Dt. Batuah Ketua KAN Kenagarian Tabek yang telah mengizinkan dan memotivasi untuk melaksanakan penelitian.
7. Bapak-bapak, Ibu-ibu dan Informan yang telah memberikan informasi dan membantu penulis dalam melaksanakan penelitian.
8. Bapak-bapak dan Ibu-ibu Dosen beserta Staf Tata Usaha serta Teknisi Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
9. Buat suami tercinta Taslim. HS yang telah memberikan dukungan, baik moril maupun materil dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Buat ketiga anak saya Ratna, Yuri dan Ihsan yang ikut memberikan dorongan dan motivasi untuk melanjutkan Pendidikan ke Universitas Negeri Padang.
11. Rekan-rekan mahasiswa seperjuangan yang telah membantu dalam pelaksanaan dan penulisan skripsi ini.
12. Kepala Sekolah beserta Majelis Guru dan Karyawan/ Karyawati SMP 18 Padang dan Dinas Pendidikan TK. II, BKD Kota Padang yang telah memberikan izin untuk melanjutkan pendidikan.

Akhirnya penulis do'akan semoga semua kebaikan yang penulis terima mendapat pahala yang setimpal dari Allah SWT dan hasil skripsi dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin ya Allah.

Padang, Agustus 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Perumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Pengertian Perkawinan.....	8
1. Upacara Perkawinan	8
2. Upacara Adat.....	9
3. Tahap-tahap Pelaksanaan Sebelum Upacara Perkawinan.....	10
B. Makanan Adat	15
1. Jenis Makanan Adat Sebagai Bawaan <i>Manjapuik Marapulai</i>	16
2. Sistim Dalam Pengolahan Makanan Adat	16
3. Makna Yang Terkandung Dalam Makanan Adat	17
C. Alat Yang Digunakan Untuk Menghidang dan Membawa Makanan Adat.....	18
1. Alat Yang Digunakan Untuk Menghidangkan Makanan Adat.....	18
2. Alat dan Perlengkapan yang Digunakan Untuk Membawa Makanan Adat.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	20

B. Objek Penelitian	20
C. Teknik dan Alat Pengumpul Data	21
1. Teknik Pengumpul Data.....	21
2. Alat Pengumpul Data	23
D. Jenis Data dan Sumber Data	23
1. Jenis Data	23
2. Sumber Data.....	24
E. Pemeriksaan Keabsahan Data	25
F. Analisis Data	26

BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum Penelitian.....	28
B. Temuan Khusus Penelitian.....	31
1. Jenis makanan adat <i>manjapuik marapulai</i> di kenagarian Tabek	31
2. Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat <i>manjapuik marapulai</i>	34
3. Prosesi membawa makanan adat sebagai bawaan <i>manjapuik marapulai</i>	37
C. Pembahasan	41
1. Jenis makanan adat <i>manjapuik marapulai</i> di kenagarian Tabek	41
2. Makna yang terkandung dalam makanan adat	43
3. Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat <i>manjapuik marapulai</i>	49
4. Prosesi membawa makanan adat.....	52
5. Fungsi makanan adat sebagai bawaan <i>manjapuik marapulai</i>	53
6. Struktur pengelolaan dan prosesi membawa makanan adat.....	54

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Peta Kenagarian Tabek Kec. Pariangan Kab. Tanah Datar	29
2. Balai Adat yang Bernama Balairung Sari Terletak di Kenagarian Tabek Peninggalan Kerajaan Minangkabau.....	30
3. Makanan adat yang dibawa <i>manjapauik marapulai</i> di kenagarian Tabek.	32
4. Jumlah kue-kue adat yang dibawa sebagai bawaan <i>manjapauik marapulai</i> di kenagarian Tabek	33
5. Alat tempat makanan adat untuk <i>manjapauik marapulai</i>	35
6. Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat <i>manjapauik marapulai</i>	36
7. Prosesi membawa makanan adat <i>Manjapauik Marapulai</i>	38
8. Penataan makanan adat yang dibawa <i>Manjapauik Marapulai</i>	39
9. Makanan adat yang dibawa keluarga <i>anak daro diganti</i> (diisi) oleh keluarga <i>marapulai</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pedoman Observasi/ Wawancara.....	61
2. Daftar Informan.....	64
3. Dokumentasi Observasi dan Wawancara.....	66
4. Glosari = Arti	67
5. Resep-resep Makanan Adat.....	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan suatu Provinsi yang terdiri dari 12 Kabupaten dan 7 Kota, salah satu yang termasuk kedalam wilayah Provinsi Sumatera Barat adalah Kabupaten Tanah Datar yang terdiri dari 11 Kecamatan yakni salah satu dari kecamatannya adalah Kecamatan Pariangan yang terdiri dari 6 nagari yakni: Pariangan, Tabek, Sawah Tengah, Simabur, Sungai Jambu dan Batu Basa.

Kebudayaan yang ada dalam wilayah atau budaya Minangkabau disebut sebagai adat istiadat. Menurut Urip (1994:32) “Minangkabau mempunyai daerah kebudayaan berpusat pada tiga luhak yakni luhak Tanah Datar, luhak Agam, luhak Lima Puluh Kota.” Setiap daerah dan setiap nagari mempunyai adat istiadat yang berbeda yang disebut adat salingka nagari yang diatur oleh UU nagari yang telah disepakati oleh musyawarah Kerapatan Adat Nagari (KAN). Adat dalam kehidupan bermasyarakat merupakan kehidupan yang tak bisa dipisahkan, dengan adanya kebudayaan, individu sebagai anggota masyarakat dapat berinteraksi dengan lingkungan masyarakat maupun dengan lingkungan alam. Pendapat Ibrahim mengenai kegunaan fungsi adat (1987:7) “Guna adat untuk menjaga kesempurnaan pergaulan hidup di sebuah nagari.” Dengan adanya pelaksanaan upacara adat, setiap individu yang terkait dapat berinteraksi dengan lingkungannya, setiap pelaksanaan upacara adat selalu dilengkapi dengan makanan adat sebagai pelengkap yang melibatkan anggota keluarga, tetangga,

kerabat yang merupakan wadah untuk menjalin hubungan silaturahmi dan keakraban dalam hidup bermasyarakat dalam mencapai suatu tujuan.

Dewasa ini upacara adat mulai ditinggalkan pelaksanaannya, pada setiap upacara tradisional sudah banyak yang berubah. Berasal pengamatan penulis perubahan tersebut disebabkan beberapa faktor diantaranya pengaruh teknologi dan masuknya pengaruh budaya luar.

Pertama, Perkawinan pemuda-pemudi nagari Tabek dengan orang luar nagari Tabek. Menurut Nur (2002:20) “Pada masa dahulu ada aturan tidak boleh kawin keluar (exogami nagari) dan apabila yang melanggarnya maka harus maiisi adat kenagarian.” Waktu dahulu awal untuk mencari jodoh ditentukan oleh mamak atau bundo kanduang dengan orang sanagari, zaman sekarang pemilihan jodoh ditentukan oleh orang yang akan berumah tangga dan kalau terjadi perkawinan dengan orang luar nagari Tabek maiisi adat kanagari tidak ada lagi aturan tersebut sekarang tidak dipakai karena akan menghambat proses pernikahan.

Kedua, Masuknya unsur budaya luar. Pesta perkawinan dilaksanakan secara sepihak disebabkan pernikahan dengan orang luar nagari Tabek. Menurut Nur (2002:44) “Makanan dan minuman pada waktu baralek dihidangkan oleh beberapa orang janang.” Janang yaitu orang yang ditugaskan untuk mengantarkan dan menghidangkan makanan, minuman pada tamu waktu upacara tradisional. Janang laki-laki untuk tamu laki-laki dan janang perempuan untuk tamu perempuan. Sekarang makan dan minum waktu baralek tamu dipersilahkan

mengambil makanan sendiri di tempat makanan yang telah dipersiapkan dan membawanya ketempat duduk yang telah disediakan untuk makan.

Ketiga, Sudah kurangnya orang yang tahu tentang upacara adat dan upacara perkawinan Menurut Safwan (1988:42) “Yang pandai tampek baguru, nan tahu tampek bakeh batanyo (yang pandai tempat berguru, yang tahu tempat bertanya).” Makna bila bertanya tentang sesuatu kita harus belajar dan bertanya kepada orang yang ahlinya dalam bidang tersebut. Untuk mencari orang yang ahli tentang upacara adat dan makanan adat peneliti bertanya pada pemuka masyarakat dan wali nagari siapa orang yang tepat untuk dijadikan informan sesuai dengan judul skripsi yang diambil.

Keempat, Kurangnya minat kaum muda dalam mengelola makanan adat, berdasarkan pengamatan penulis pelaksanaan upacara adat seperti upacara perkawinan (*baralek*) untuk membuat makanan adat seperti kue-kue adat (*lamak*) jauh sebelumnya telah dipersiapkan untuk pelaksanaan membuat kue-kue tersebut dengan memberitahu atau *mamanggia* keluarga, kerabat, tetangga. Proses pembuatan secara tradisional lama, sehingga lama-kelamaan pelaksanaan pembuatan makanan adat menjadi kurang dan hilang sehingga makna makanan adat menjadi terabaikan.

Berdasarkan observasi penulis ke nagari Tabek ditemui masih ada orang tua yang bisa diminta keterangan tentang upacara perkawinan *manjapuik marapulai* dan jenis makanan adat sebagai bawaan, untuk itu peneliti berkeinginan melakukan penelitian tentang proses penyediaan bahan, jenis makanan, proses pengolahan, penataan makanan adat sebagai bawaan, tujuan

membawa makanan adat sebagai bawaan, makna dari setiap makanan adat yang dibawa, prosesi membawa makanan adat sebagai bawaan. Minim dan dangkalnya pengetahuan masyarakat terutama pada generasi muda tentang upacara adat dan makanannya, dengan adanya permasalahan di atas peneliti berkeinginan mengangkat menjadi skripsi dengan judul “**Makanan Adat *Manjapuik Marapulai* pada Upacara Perkawinan di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar.**” Dan dapat pula dijadikan sebagai pedoman pada generasi muda dan yang akan datang dalam melaksanakan upacara perkawinan *manjapuik marapulai*, perkawinan dilaksanakan sama-sama dengan orang nagari Tabek.

B. Identifikasi Masalah

1. Masyarakat banyak yang kurang tahu jenis makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai*, perkawinan yang terjadi sama-sama orang nagari Tabek.
2. Tidak terlaksananya prosesi upacara perkawinan *manjapuik marapulai* karena perkawinan yang terjadi antara pemuda atau pemudi orang nagari Tabek dengan orang luar nagari Tabek dimana ditemui di latar belakang.
3. Kaum muda sudah banyak yang tidak mengetahui tentang peralatan dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai*.
4. Kaum muda sudah kurang mempelajari cara penataan makanan adat *manjapuik marapulai* perkawinan yang terjadi sesama orang nagari Tabek.

5. Partisipasi yang sedikit sekali dari kaum muda dalam mengelola makanan adat dalam upacara perkawinan (*manjapuik marapulai*).
6. Kaum tua kurang sekali memotivasi dan memberi dorongan pada kaum muda untuk mengelola makanan adat pada upacara perkawinan untuk *manjapuik marapulai*.
7. Banyak sekali kaum muda yang tidak mengetahui makna makanan adat yang disajikan sebagai bawaan *manjapuik marapulai*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah banyak sekali masalah yang diteliti namun peneliti membatasi masalah pada :

1. Jenis makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai* di kenagarian Tabek.
2. Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai*.
3. Makna makanan adat yang disajikan sebagai bawaan *manjapuik marapulai*.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apa saja jenis bawaan makanan adat *manjapuik marapulai* di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar.

2. Cara penataan makanan adat, alat dan perlengkapan yang digunakan untuk membawa makanan adat *manjapuik marapulai*.
3. Makna bawaan dan makna makanan adat yang dibawa pada saat *manjapuik marapulai* di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar.

E. Tujuan Penelitian

Secara umum penelitian bertujuan untuk menggali informasi tentang pelaksanaan upacara perkawinan *manjapuik marapulaik* di kenagarian Tabek.

1. Inventaris dan dokumentasi jenis makanan adat *manjapuik marapulai*.
2. Dokumentasi prosesi membawa makanan adat, alat dan perlengkapan yang digunakan untuk membawa makanan adat pada saat *manjapuik marapulai*.
3. Diskripsi makna bawaan dan makna makanan adat *manjapuik marapulai* di kenagarian Tabek.

F. Kegunaan Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan dapat berguna dan bermanfaat :

1. Sebagai literatur, pedoman dan melestarikan upacara perkawinan (*baralek*) *manjapuik marapulai*.
2. Menambah spesifik makanan daerah bagi program study tata boga di UNP.
3. Membuka wawasan masyarakat khususnya generasi muda terhadap makanan adat yang ada di nagari Tabek.
4. Menimbulkan kecintaan generasi muda terhadap budaya tradisional

5. Mempunyai makna tersendiri bagi penulis untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan keserjanaan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga, Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Pengertian Perkawinan

Pengertian perkawinan di Minangkabau menurut Sukmasari (1983:10) “Pembentukan suatu keluarga yang dilakukan dengan suatu ikatan pribadi antara seorang pria dengan wanita dengan restu dan persetujuan dari semua sanak famili.” Perkawinan merupakan peralihan dari masa remaja ke hidup berumah tangga, biasanya mereka dipimpin oleh orang tuanya, sekarang mereka mulai menjadi pemimpin untuk rumah tangganya yang baru dibina dan akan tumbuh diawali dengan pernikahan, dibimbing oleh keluarga dan mamak.

1. Upacara Perkawinan

Pelaksanaan upacara perkawinan di Minangkabau dinamakan *baralek*, yaitu memberitahukan kepada masyarakat bahwa kedua pasangan ini sudah resmi menjadi suami istri atau sudah menikah. Pengertian *baralek* tingkah laku resmi yang dilakukan sebagai peristiwa ditujukan pada kegiatan teknis sehari-hari, mempunyai kaitan dengan kepercayaan di luar kekuasaan manusia. Menurut Yunus (1993:39) “Setiap upacara perkawinan kedua mempelai ditampilkan secara istimewa dilengkapi tata rias wajah, tata rias sanggul serta tata rias busana yang lengkap dengan berbagai adat istiadat.” Menurut Zaidan (1985:14) “Upacara perkawinan adalah kegiatan-kegiatan yang dilazimkan dalam usaha memantapkan, melaksanakan dan memantapkan suatu perkawinan.” Kesimpulan

dari setiap pelaksanaan upacara perkawinan melibatkan orang banyak, keluarga, kerabat, tetangga, yang membentuk satu kesatuan dalam masyarakat yang terkait.

2. Upacara Adat

Suatu budaya yang telah turun-temurun atau sudah menjadi tradisi yang telah diatur sesuai dengan ketentuan adat dan agama yang dilaksanakan, gunanya untuk menyelamatkan keperluan hidup dalam masing-masing nagarinya. Menurut Safwan (1988:4) “*Adat dipakai baru, kain dipakai usang.*” Arti ungkapan ini adat bila dipakai atau dituruti oleh anggota masyarakat maka adat itu akan selalu baru, malahan bila sudah ditinggalkan oleh masyarakatnya akan menjadi usang, lama kelamaan akan hilang dan tidak tampak sama sekali. Maknanya agar memakai adat yang sudah diterima dari nenek moyang. Adat tersebut haruslah dilestarikan, agar masyarakat dapat melaksanakan adat yang semestinya. Adat harus dikembangkan sesuai pada nilai-nilai yang telah ada. Apabila tidak dipakai, maka adat dan berbagai macam ritualnya tidak akan dapat terlestarikan. Salah satu proses kegiatan yang berbentuk kegiatan adat adalah upacara perkawinan. Upacara perkawinan (*bararak*) *manjapuik marapulai* dalam tradisi masyarakat telah ditentukan oleh adat dan agama, sesuai dengan kebutuhan dan kesepakatan masyarakat secara bersama, hal ini terlihat keberadaannya pada masyarakat Minangkabau.

Menurut Rony (2001:11) “Upacara adat adalah kegiatan sosial yang melibatkan masyarakat dalam rangka mencapai tujuan keselamatan bersama, bentuk persatuan dan kesatuan.” Kegiatan seperti ini merupakan suatu kegiatan

upacara tradisional yang dapat menghubungkan sesama keluarga, tetangga, kerabat dan masyarakat dalam suatu wadah sosial untuk mencapai suatu tujuan.

Menurut Safwan (1988:36)

*“Nagari bapaga undang (nagari berpagar undang-undang)
Kampung bapaga buek (kampung berpagar perjanjian)”*

Kesimpulan upacara adat setiap nagari mempunyai undang-undang tersendiri, setiap kampung mempunyai aturan sendiri serta adat istiadat tersendiri. Setiap pelaksanaan upacara adat seperti upacara perkawinan manjapuk marapulai tujuan tetap sama, yang berbeda itu adalah cara pelaksanaannya. Jenis bawaannya pada setiap nagari sesuai dengan adat salangka nagari.

3. Tahap-tahap pelaksanaan sebelum upacara perkawinan

a. Marasok atau manjajaki

Menurut Sukmasari (1983:20) “Menjajaki hal-hal yang sangat prinsipil lebih dahulu antara lain mengenai latar belakang kehidupan keluarga masing-masing, budi pekerti, pendidikan dan tanggung jawab.” Menjajaki merupakan langkah awal dalam mencari jodoh.

b. Manapiak bandua (barundiang)

Menurut Sukmasari (1983:23) “Adanya jawaban yang pasti dari keluarga yang dituju. Bila pinangan diterima berarti kedua belah pihak sudah memberikan persetujuan prinsip untuk melangsungkan ikatan.” *Manapiak bandua* merupakan datangnya orang tua anak gadis bersama mamaknya atau sebaliknya, yaitu orang tua laki-laki bersama mamaknya. Kedatangan keluarga yaitu untuk menentukan jawaban dan persetujuan. Keluarga yang datang biasanya membawa buah tangan berupa pisang atau kue sebagai ungkapan

hubungan silaturahmi. Pada saat inilah disini baru dibicarakan keinginan kedua belah pihak keluarga untuk mencapai suatu kesepakatan.

c. *Batimbang tando* (bertunangan)

Menurut Rusli (1977:39) “*Batimbang tando* adalah pengukuhan perjanjian antara keluarga anak perempuan dengan keluarga anak laki-laki.” *Batimbang tando* datangnya keluarga dari calon mempelai wanita dengan rombongannya ke rumah calon mempelai pria. Rombongan tersebut, terdiri dari keluarga dekat, *ninik mamak*, *urang sumando*, begitu juga sebaliknya, dengan keluarga yang menanti di rumah. Keluarga dari pihak perempuan membawa makanan adat serta benda berharga untuk saling *batuka tando* (bertukar tanda) di kedua belah pihak, sesudah ada persetujuan lalu dikukuhkan dengan penukaran barang tertentu yang disebut *tando*. Dalam pepatah adat biasanya diucapkan sebagai berikut:

Menurut Safwan (1977:61)

“Manyankuikan ka auanyo (manyangkutkan pada aur)

Manyandakan ka tabiannyo (menyandakan pada tebing)

Batali buliah diirik (bertali boleh ditarik)

Batambang buliah diasak (bertambang boleh dipindah)

Nak kuek bapangabek (supaya kuat diikat)

Nak tagueh bapangajang ((supaya teguh diberi rangka)

Kok ketek banamo kaitan (kalau kecil disebut kaitan)

Kok gadang banamo ikatan (kalau besar disebut ikatan)”

Ungkapan tersebut berkaitan dengan perjanjian yang sudah resmi pada kedua belah pihak. Apabila sekiranya ada kabar baik dan kabar buruk dalam keluarga kedua belah pihak, maka sebaiknya sudah wajar untuk saling memberitahukan. Ikatan perjanjian dalam pertunangan biasanya mempunyai

makna lain, yaitu untuk menghubungkan dua keluarga sebagai langkah awal dan pendekatan sebelum adanya pernikahan.

Selesai *batuka tando* kedua belah pihak musyawarah kapan ditetapkan waktu, tanggal nikah dan *baralek*, ditetapkan atas kesepakatan kedua belah pihak dengan ungkapan.

Menurut Safwan. (1988:17)
“*Duduk surang basampik-sampik* (duduk seorang bersempit-sempit)
Duduk basamo balapang-lapang (duduk bersama berlapang-lapang)”

Ungkapan tersebut bermakna kata sepakat yang didapatkan melalui musyawarah, dalam musyawarah terdapat macam-macam pendapat, pendapat itu dihimpun menjadi satu sehingga menghasilkan suatu keputusan bersama yang akan dilaksanakan untuk kepentingan bersama. Suatu masalah apabila dihadapi sendiri akan sulit mencari jalan keluarnya, tetapi kalau dibawa musyawarah maka akan bertemu jalan keluarnya, karena masing-masing anggota yang bermusyawarah akan memikirkan jalan yang terbaik

d. *Manyiriah* atau *mamanggia*

Menurut Rusli (1977:71) “*Manyiriah* mengundang orang untuk datang pada upacara pernikahan”. *Mamanggia* atau mengundang orang untuk datang biasa dilakukan tiga hari sebelum upacara perkawinan dengan berjalan mengelilingi kampung memasuki rumah orang yang akan diundang. Orang yang *manyiriah* atau *mamanggia* mengenakan pakaian seperti ketentuan berikut:

- 1) Untuk tamu laki-laki yang mengundang laki-laki pula berpakaian rapi, bersih pakai peci, menyandang kain sarung dan membawa rokok.

- 2) Untuk tamu wanita yang mengundang wanita pula memakai baju kurung, pakai tutup kepala atau memakai salendang membawa *kapiah siriah* yang berisi *siriah lengkap*.

e. *Malam Bainai*

Menurut Sjafidin (2007:25) “Pacar digunakan untuk memberi warna merah tua pada kuku kaki dan tangan, pelipis dan pinggiran telapak kaki, agar memberikan kesan cantik bagi bujang dan gadis calon pengantin.” Warna merah yang diperoleh dari daun pacar secara alami dapat memberikan cahaya yang menambah kecantikan calon pengantin tahan lebih lama dan syah untuk dibawa shalat karena meresap pada pori-pori kulit dan kuku tidak menghambat proses masuknya air wudhuk. Inai atau pacar sejenis tumbuhan perdu mempunyai batang, daunnya kecil-kecil lonjong berwarna hijau. Untuk membuat inai daunnya yang tua ditumbuk dengan sada, isi biji pinang muda, gambia ditumbuk sampai halus, lalu ditempelkan pada kuku-kuku jari calon penganten wanita dan kedua tumitnya. Lalu dibalut dengan daun sirih dan diikat dengan tali pisang. Pemasangan inai dilakukan oleh keluarga dekat dan bako. Pelaksanaan malam bainai dilaksanakan pada malam hari sesudah shalat isya, yaitu sebelum besok paginya calon penganten melangsungkan akad nikah atau baralek, bainai yang mempunyai fungsi dan makna pada calon penganten.

Fungsi bainai : 1). Melindungi calon penganten dari hal-hal yang buruk (guna-guna), 2). Memberikan warna merah sehingga kelihatan lebih cantik penampilannya, 3). Membedakan sang penganten dengan orang lain.

Makna bainai : 1). Memberikan doa restu pada calon penganten yang akan membina rumah tangga, 2). Mengungkapkan kasih sayang keluarga pada calon mempelai yang akan meninggalkan masa remaja.

f. *Manjapuik* calon marapulai

Inti dari pelaksanaan upacara yang sangat penting dalam rangkaian acara pernikahan. Menurut Sukmasari (1983:27) “Menjemput calon pengantin pria ke rumah orang tuanya dibawa ke mesjid atau ke rumah pengantin wanita untuk melaksanakan ijab kabul atau nikah.” Di Minangkabau menurut ketentuan yang lazim waktu menjemput calon pengantin pria, keluarga pengantin wanita membawa siriah lengkap dengan cirano dan juadah secukupnya yang menjemput calon mempelai pria ke rumah orang tuanya adalah sumando dan sumandan dari calon mempelai wanita.

g. Nikah

Menurut Rusli (1977:72) “Nikah atau akad nikah adalah perjanjian antara seorang lelaki dengan seorang wanita untuk hidup bersama sesuai dengan ajaran agama Islam.” Upacara akad nikah merupakan bahagian paling penting dan sakral, akad nikah menurut ajaran Islam yaitu perjanjian yang dibuat secara tidak langsung dengan calon istri tapi diucapkan dihadapan wali/orang tua dari calon istri disaksikan oleh petugas kantor KUA, yang mencatatkan upacara tersebut dan mengabadikan dalam buku nikah bukti hukum secara tertulis, lalu dibacakan do’a selamat untuk mempelai diiringi oleh keluarga dan kerabat yang hadir, baru diserahkan mahar oleh penganten pria ke penganten wanita, yang mempunyai tujuan dalam kehidupan.

Tujuan nikah : 1). Untuk menghindari perbuatan maksiat, 2). Untuk mendapatkan keturunan. 3). Memberikan ketentuan hak dan kewajiban serta perlindungan kepada anak-anak sebagai hasil dari pernikahan, 4). Bertambah banyaknya kerabat dan keluarga, 5). Membentuk ikatan lahir dan bathin

h. *Baralek*

Menurut Sukmasari (1983:31) “Kabar baik bahimbauan kabar buruk berhamburan.” Bila ada kabar baik beritahulah kepada segenap keluarga tetangga, kerabat dan kalau ada berita duka segeralah untuk mendatangi orang yang sedang kena musibah untuk diberi bantuan. Upacara untuk memeriahkan pernikahan dinamakan *baralek*, boleh dilaksanakan boleh tidak tergantung pada keadaan dan kesepakatan kedua belah pihak. Pelaksanaan upacara ini merupakan pemberitahuan secara resmi kepada masyarakat, puncak acara *baralek* dinamakan *manampuah* atau *bararak*.

B. Makanan Adat *Manjapuik Marapulai* di Kenagarian Tabek

Makanan dan minuman dalam pandangan suku Minangkabau tidak sekedar memenuhi kebutuhan untuk hidup, namun mempunyai nilai-nilai lain dalam kehidupan baik secara individu atau kelompok. Menurut Prihastuti (2007:23) “Makanan adat adalah makanan yang telah resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa penting pelaksanaan upacara adat.” Pendapat Ibrahim (1987:17) “Makanan adat yang disajikan adalah makanan adat istiadat dirembukkan dahulu secara adat apakah makanan itu layak dijadikan makanan adat.” Makanan adat dibuat secara bersama-sama sebagai pelengkap

untuk melaksanakan suatu upacara tradisional yang dapat menjalin hubungan baik.

1. Jenis makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai* di kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar.

a. Nasi

b. *Samba* (lauk-pauk)

Menurut Nur (2002:45) “Lauk-pauk yang ditetapkan oleh ketentuan adat seperti randang, ikan goreng, sesuai dengan keadaan alam setempat.”

Makanan yang terbuat dari hewan yang ada dan mudah di dapat pada daerah setempat.

c. *Lamak* atau kue-kue adat

Menurut Nur (2002:45) “Kue-kue adat yang telah ditetapkan pada upacara adat.”

Kue kering : dakak-dakak segitiga, kamba loyang dan kue-kue basah seperti wajik, kalamai. Kue-kue yang berasal dari beras yang mudah memperoleh bahannya pada daerah setempat.

2. Sistem dalam pengolahan makanan adat di Minangkabau

Menurut Rony (2001:13) “Tingginya kesadaran masyarakat tentang budaya makan dan kokohnya rasa kebersamaan, sehingga setiap upacara adat dalam penyediaan dan pengolahan makanannya tetap dikerjakan bersama oleh keluarga, kerabat, tetangga.” Adanya kesadaran dan kebersamaan dalam mengerjakan membuat makanan adat sehingga tercipta saling menghargai sesama kita.

Makanan adat merupakan warisan budaya yang juga berfungsi sebagai aset wisata dalam upaya melestarikan makanan daerah. Menurut Hasanah (2009) “Makanan adat merupakan warisan budaya yang berfungsi sebagai pelengkap upacara adat sekaligus untuk menampilkan makanan khas daerah agar dapat dikenal masyarakat dan generasi muda.” Dengan adanya pelaksanaan upacara tradisional kita dapat melihat khas masakan dari daerah tersebut, yang mempunyai tujuan dan fungsi sebagai bawaan *manjapuik marapulai*.

Tujuannya :

- a. Mencerminkan pandainya keluarga dan kerabat dalam mengolah bahan makanan.
- b. Melambangkan kekayaan alam dan kerajinan serta pengetahuan bahan baku yang tersedia pada alam setempat menjadi makanan khas tradisional dan makanan adat.

Fungsi makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai*

- a. Fungsi umum dalam pelaksanaan upacara adat yang dilakukan
 - b. Melaksanakan ajaran-ajaran adat dalam upacara tradisional yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan bermasyarakat.
 - c. Fungsi khusus melestarikan masakan daerah, dan masakan adat
3. Makna yang terkandung dalam makanan adat

Pada pelaksanaan upacara adat setiap makanan yang dibawa dan yang disajikan mempunyai makna : Menurut Djurip (1945:66) “Nasi mempunyai makna kemakmuran dalam kehidupan.” Menurut Djurip (1945:66) “*Randang* khas masakan minang berasal dari darek yang warnanya agak kecoklatan.”

Lamak (kue-kue tradisional pada upacara adat)

Menurut Hasanah (2005) “Kue-kue tradisional merupakan warisan budaya yang juga berfungsi sebagai aset wisata dalam upaya kue-kue daerah.” Selain merupakan bawaan juga merupakan makanan yang dihidangkan pada upacara adat yang masing-masing mempunyai makna :

- a. Menurut Nur (2002:45) “*Wajik* mempunyai makna adat yang tidak *langkang dek paneh dan indak lapuk dek karano hujan.*”
- b. *Kamba loyang* (kembang goyang)

Menurut Makmur (1996:31) “Cetakan terbuat dari loyang dan berbentuk kembang (bunga), bentuk segitiga sama kaki, ada yang bulat, dan dipasang tungkai kawat ditengahnya, merupakan salah satu makanan disyaratkan dalam upacara adat yang terbuat dari tepung beras asal dari Padang.”

C. Alat yang digunakan untuk menghidang dan membawa makanan adat

Alat adalah barang atau sesuatu yang dipakai untuk mencapai suatu maksud atau syarat. Menurut Purwadamita (1976:29) ”Alat merupakan suatu wadah yang berfungsi sesuai dengan tujuan apa alat ini digunakan sehingga dapat dilihat maksud dan tujuannya.” Alat juga berguna untuk mengolah bahan makanan sebagai tempat menghidang, juga untuk memudahkan dalam menikmati makanan yang disajikan.

1. Alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat
 - a. Piring adat atau piring besar terbuat dari porselin tempat nasi.
 - b. Piring adat menengah (manangah)
 - c. *Cambuang biduak* dari porselin

- d. Piring ceper besar
 - e. Piring makan
2. Alat dan perlengkapan yang digunakan untuk membawa makanan adat

a. *Dulang berkaki*

Menurut Mulyadi (1993) “Dulang merupakan peralatan rumah tangga yang digunakan untuk meletakkan makanan yang terbuat dari kuningan, berbentuk bundar, berkaki lebar kebawah dan dihiasi bunga yang melingkar di kaki dulang.” Alat ini berguna tempat menyajikan makanan *manjapauik marapulai, batagak gala, manjapauik datuk.*

b. Dulang biasa atau disebut *talam*

Merupakan tempat menyajikan makanan, membawa makanan, terbuat dari kuningan, aluminium.

c. Cirano tempat siriah lengkap

d. Tudung saji untuk menutup makanan di atas dulang

e. Alas meja segi empat berguna untuk membungkus dulang yang telah ditata makanan dan ditutup dengan tudung saji.

f. *Dalamak* berasal dari *daun lamak* berguna untuk menutup tudung saji bentuk segi empat untuk keindahan, daun lamak kecil untuk menutup cirano.

g. Tirai dulang guna untuk menutup lingkaran dulang berkaki yang dipasang pada lingkaran dulang bagian atas bentuknya bertirai untuk keindahan.

h. *Kampiah siriah* untuk kesempurnaan bawaan

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara, dokumentasi maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis makanan adat yang dibawa sebagai bawaan *manjapuik marapulai* di kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar berupa:
 - a. Makanan pokok nasi putih 2 piring besar
 - b. Lauk pauk basah: *singgang* ayam, gulai *cancang*, gulai telur
Lauk pauk kering: *randang*, goreng ikan, goreng belut *balado*, goreng bada atau udang
 - c. Kue-kue adat basah: *kalamai*, *wajik*, *kapa-kapa*, *pinyaram*
Kue-kue adat kering: *dakak-dakak*, *kamba loyang*, *bareh barandang*
 - d. Pengolahan makanan adat: kue-kue adat dikoordinir oleh *sumandan*, makanan pokok, lauk-pauk dikoordinir oleh keluarga dan tetangga.
2. Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membawa makanan adat *manjapuik marapulai*.
 - a. Alat yang dipergunakan untuk menghidangkan makanan adat *manjapuik marapulai*
Piring adat besar untuk nasi
Piring adat sedang untuk *singgang* ayam, *pinyaram*
Cambuang bulat untuk gulai telur

Pancin jinjiang untuk gulai *cancang*

Piring makan dalam untuk lauk-pauk kering dan kue-kue adat.

- b. Perlengkapan yang dipergunakan untuk menata bawaan makanan adat *manjampui marapulai; dulang, tudung saji*, alas meja segi empat, *daun lamak (dalamak), kampilah siriah*.
3. Makna makanan adat yang disajikan sebagai bawaan
 - a. Nasi melambangkan kesejahteraan
 - b. Lauk-pauk: *singgang* ayam, gulai telur, gulai *cincang*, goreng ikan, goreng belut *balado*, goreng *bada*, *randang* melambangkan kesejahteraan.
 4. Kue-kue adat
 - a. *Kalamai* maknanya setiap pekerjaan yang dilakukan sesuai dengan aturan sosial, senang ditanggung bersama.
 - b. *Wajik* maknanya apabila terjadi riak-riak kecil dalam rumah tangga dapat diselesaikan dengan kekeluargaan.
 - c. *Kapa-kapa* maknanya untuk melaksanakan suatu pekerjaan pikir-pikir dulu tidak gegabah mengambil keputusan.
 - d. *Pinyaram* maknanya: punya prinsip dalam melakukan sesuatu pekerjaan
 - e. *Dakak-dakak* maknanya: terciptanya masyarakat yang baik dalam kampung adanya kerjasama *tungku tigo sajarangan*.
 - f. *Kamba loyang* maknanya hidup penuh dengan variasi suka dan duka disikapi dengan tenang dan sabar.

- g. *Bareh barandang* menjaga perbuatan dan perkataan sehingga hidup terasa tenang dan damai.
5. Makna prosesi membawa makanan adat
 - a. Memberitahukan pada masyarakat, *anak daro* yang diiringi telah resmi menjadi istri seseorang.
 - b. Tahu dimana rumah mertua dan keluarganya
 - c. Menjalin hubungan silaturahmi antara kedua belah pihak
 - d. Saling harga-menghargai menantu dengan mertua dan keluarga besar di kedua belah pihak.
 6. Fungsi makanan adat sebagai bawaan *manjapuik marapulai*
 - a. Pelengkap dalam melaksanakan upacara adat
 - b. Melambungkan upacara dilaksanakan
 - c. Bukti telah melaksanakan upacara adat *manjapuik marapulai*
 7. Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk membantu makanan adat *manjapuik marapulai* juga dapat menunjukkan identitas secara isyarat kedudukan seseorang dalam adat.

B. Saran

1. Sebelum hari pelaksanaan upacara *manjapuik marapulai* alat dan perlengkapan yang diperlukan sudah ada di tempat pelaksanaan.
2. Perlu adanya kesepakatan dari masyarakat yang disetujui oleh KAN kenagarian Tabek, setiap pelaksanaan upacara adat *manjapuik marapulai*

pakaian pengiring *anak daro* sesuai dengan ketentuan *adat salingka nagari* yang telah ditetapkan.

3. Untuk mempertahankan budaya dan melestarikannya tiga unsur pimpinan mencari solusi seperti: mengadakan lomba mengolah makanan adat, lomba berpakaian adat, lomba menata makanan adat dan cara membawa *dulang*.
4. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk melaksanakan upacara adat *manjapui marapulai* di kenagarian Tabek.
5. Lauk pauk diganti dengan *lado garam* sebaiknya diberi bungkus berbentuk kerucut atau limas dari daun pisang, sehingga *lado* dan garam dapat dimanfaatkan oleh keluarga *anak daro*.

DAFTAR PUSTAKA

- A.A. Navis. 1987. *Alam Takambang Jadi Guru*. Grafika: Bandung.
- Ardion, Rusli, dkk. 1988. *Aktualisasi Nilai Budaya Bangsa di Kalangan Generasi Muda Daerah Sumatera Barat*. Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Sumatera Barat.
- Djurip. 1995. *Wujud Arti dan Fungsi Puncak-puncak Kebudayaan Lama dan Asli bagi Masyarakat Pendukungnya*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hasan, Hasmadi. 2004. *Ragam Rumah Adat Minangkabau*. Jakarta: Yayasan Citra Pendidikan Indonesia.
- Ibrahim. 1987. *Curaian Adat Alam Minangkabau*. Bukittinggi. CV. Pustaka Indonesia.
- Irawan, Prasety. 1999. *Logika dan Prosedur Penelitian Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi*. Lembaga Administrasi Negara.
- Makmur, Erman. 1995. *Mengolah Makanan Tradisional Sumatera Barat*. Bagian Proyek Permuseuman Provinsi Sumatera Barat.
- Maryati, Sri. 1977. *Tata Laksana Makanan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Moleong, I.J. 1999. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta Depdikbud.
- Muhajir Moeng. 1996. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta. Rake Sarasin.
- Nur, M. 2002. *Tata Krama Suku Minangkabau di Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat*. Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Padang.
- Nurzainisa. 2007. *Tradisi Manampuah Dalam Upacara Perkawinan di Nagari Padang Magek Kabupaten Tanah Datar*. Direktorat Jendral Nilai Budaya, Seni dan Film Departemen Kebudayaan dan Pariwisata.
- Purna I Made. 2003. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional*. Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Denpasar.
- Rony, Aswil. 2001. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Musium Adityawarman. Sumatera Barat.