

**RANGKAIAN ADAT MAANTA MARAPULAI DI JORONG PAUH,
KECAMATAN MATUR, KABUPATEN AGAM**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan Program S1
Pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**ROFIKA ILHAM
17075137/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

ABSTRAK

ROFIKA ILHAM, 2022: “Rangkaian Adat Maanta Marapulai Serta Makanan Yang Disajikan Di Jorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam”

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan rangkaian, jenis perlengkapan makanan yang dihidangkan pada saat acara *Maanta Marapulai* di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian ini dilakukan di jorong Pauh pada bulan Maret, sumber data di peroleh dari sekretaris wali nagari, ninik mamak, bundo kanduang, pemuka adat *Cadiak pandai* dan *Bijo Pari* serta masyarakat yang mengetahui tentang acara *Maanta Marapulai* di jorong Pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam. Data penelitian ini diperoleh melalui observasi, wawancara dan dokumentasi.

Data yang diperoleh dari lapangan akan dianalisis dengan cara reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Setelah pengumpulan data, penulis mendapatkan hasil penelitian : 1) rangkaian acaranya dilakukan dengan cara Baarak pada siang hari, 2) jenis makanan adat yaitu : *Samba Bajamba* (rendang, *Kalio ayam*, kerupuk ubi dan ikan asin) dan *Minum Kawa Bajamba* (*lamang*, wajik, galamai, klepon, pinyaram) 3) peralatan yang digunakan *Katidiang Gadang*, *Katidiang Bujang*, *Katidiang ketek*, *Carano* 4) perlengkapan yang Digunakan Padi, Pecah Belah, Pisang, Sirih, Jagung, Garam, Cabe, Ikan Asin metah, Minyak Goreng, Selimut, Baju *Marapulai* 5) makna yang terkandung dalam acara *Maanta Marapulai* adalah menghantarkan *Marapulai* kerumah *Anak Daro* dengan cara yang baik dan diberi bekal untuk mengawali kehidupan berumah tangga 6) makanan yang dihidangkan memiliki makna, *Samba Bajamba* yang bermakna *Tali Tigo Sapilin* (*Sipokok, Bako, Sumando*), *Minum Kawa Bajamba* yang bermakna adanya kata munfakat dan menghormati Ninik Mamak.

Kata kunci : Acara Maanta Marapulai, Perlengkapan, Makanan Adat, Matur

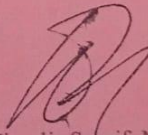
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**RANGKAIAN ADAT *MAANTA MARAPULAI* DI JORONG PAUH KECAMATAN
MATUR KABUPATEN AGAM**

Nama : Rofika Ilham
NIM : 17075137
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

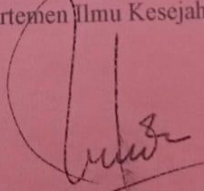
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Rofika Ilham
NIM : 17075137

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

**Rangkaian Adat *Maanta Marapulai* Di Jorong Pauh Kecamatan Matur
Kabupaten Agam**

Padang, Agustus 2022

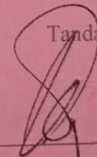
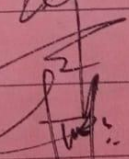
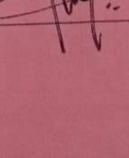
Tim Penguji

Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

Anggota : Dr. Elida M.Pd

Anggota : Cici Andriani M.Pd

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 

Scanned by TapScanner



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 : Rofika Ilham
NIM. : 17075137
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Rangkaian Adat Maanta Marapulai Di Jorong Pauh 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 hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan



Rofika Ilham
NIM. 17075137



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

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : /UN35.8.2.1/AK/2022

Sehubungan dengan pelaksanaan Skripsi mahasiswa di bawah ini:

Nama : Rofika ilham
NIM/TM : 17075237/ 2017
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Judul : Rangkaian Adat *Maanta Marapulai* Serta Makanan Yang Disajikan
Di Jorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam

Terdaftar pada KRS semester Januari-Juni 2021

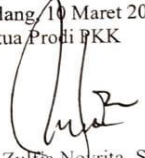
Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Jurusan, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut di atas sebagai berikut :

Pembimbing

Nama : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP : 19590326 198503 2001
Pangkat/Gol : Pembina / IVa
Jabatan : Lektor Kepala

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 10 Maret 2022
Ketua Prodi PKK


Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 200312 2002

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Rangkaian Adat *Maanta Marapulai* Jorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari banyak pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada
6. Ibu Dra. Elida, M.Pd dan ibu Cici Andriani, M.Pd dosen penguji yang berperan dalam member masukkan yang berarti untuk penulisan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua yang selalu memberikan doa, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis mohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kekhilafan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk lebih menyempurnakan penulisan proposal penelitian ini.

Padang, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Rangkaian Acara <i>Maanta Marapulai</i> dalam Upacara Perkawinan..	7
B. Makanan Adat	9
1. Defenisi	9
2. Jenis Makanan Adat	10
C. Alat yang Digunakan untuk Membawa Makanan Adat	12
1. Alat Untuk Menghidang Makanan.....	12
2. Alat yang Digunakan untuk <i>Maanta Marapulai</i>	13
D. Makna yang Terkandung dalam Makanan adat yang Dihidangkan pada Saat Upacara <i>Maanta Marapulai</i>	14
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Tempat dan Waktu Penelitian	15
C. Instrumen Penelitian.....	16
D. Jenis Data dan Sumber Data	16
E. Teknik Pengumpulan Data dan Alat Pengumpulan Data.....	17
F. Teknik Pemeriksaan Keabsuhan Data.....	19
G. Teknik Analisis Data	22

BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum.....	27
B. Temuan Khusus.....	27
1. Rangkaian Pelaksanaan Acara <i>Maanta Marapulai</i> di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam.....	29
2. Alat yang Digunakan Untuk Membawa Peralatan pada Acara <i>Maanta Marapulai</i> di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam.....	46
3. Alat yang Digunakan untuk Menyajikan Makanan pada Acara <i>Maanta Marapulai</i> di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam.....	50
4. Makanan yang Disajikan pada Saat Acara <i>Maanta Marapulai</i> di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam.....	61
5. Makna yang Terkandung pada Acara <i>Maanta Marapulai</i> Serta Peralatan yang Dibawa	61
6. Makna yang Terkandung dalam Hidangan yang Disajikan Saat Acara <i>Maanta Marapulai</i>	63
C. Pembahasan.....	65

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	74

DAFTAR PUSTAKA.....	75
----------------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Komponen Analisis Data	25
2. Pengolahan Galamai	32
3. Pengolahan Wajik	32
4. Pengolahan Lamang.....	33
5. Pengolahan <i>Pinyaram</i>	33
6. Pengolahan Onde-Onde (Klepon).....	33
7. Pengolahan Wajik	33
8. Pengolahan <i>Karupuak Ubi</i> dan <i>Maco Luruihi</i>	34
9. Pengolahan <i>Kalio Ayam</i>	34
10. Pengolahan Rendang.....	34
11. <i>Samba Bajamba</i> Laki-laki.....	35
12. <i>SambaBajamba</i> Perempuan	36
13. Minum <i>Kawa Bajamba</i> Laki-laki	37
14. <i>Minum Kawa Bajamba</i> Perempuan.....	37
15. Kue Bolu	38
16. Pergedel Kentan	38
17. Agar-Agar	38
18. Gulai Rebung	38
19. Mie Goreng	39
20. Ikan Balado	39
21. Ayam Balado	39
22. Acar.....	39
23. Menata <i>Katidiang Gadang</i>	40
24. Menyusun Bungkusan Daun yang Berisi Cabe, Garam.....	41
25. Menyusun Katidiang Ketek	41
26. Menata Pakaian dan Perlengkapan <i>Marapulai</i> Beserta Selimut.....	41
27. Menata <i>Katidiang Ketek</i>	42
28. <i>Katidiang Gadang</i>	42

29. <i>Katidiang Gadang 2</i>	42
30. <i>KatidiangBujang</i>	42
31. <i>KatidiangKetek</i>	42
32. <i>Persiapan Katidiang yang Akan Dibawa</i>	43
33. <i>Baarak</i>	44
34. <i>Baarak</i>	45
35. <i>Baarak</i>	45
36. <i>Katidiang Gadang</i>	46
37. <i>Katidiang Bujang</i>	46
38. <i>Katidiang Ketek</i>	46
39. <i>Carano</i>	48
40. <i>Mangkok Nasi</i>	49
41. <i>Piring Kaca</i>	49
42. <i>Nasi</i>	51
43. <i>Samba Bajamba</i>	52
44. <i>SambaBajamba Perempuan</i>	52
45. <i>MinumKawaBajamba</i>	54
46. <i>MinumKawa Bajamba</i>	54
47. <i>Nasi</i>	56
48. <i>Samba Bajamba</i>	56
49. <i>Samba Bajamba</i>	56
50. <i>Minum Kawa Bajamba</i>	57
51. <i>Minum Kawa Bajamba</i>	57
52. <i>Nasi</i>	58
53. <i>Samba Bajamba</i>	59
54. <i>Samba Bajamba</i>	59
55. <i>Minum Kawa Bajamba</i>	60
56. <i>Minum Kawa Bajamba</i>	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan wawancara.....	
2. Hasil Wawancara.....	
3. Biodata Informan.....	
4. Hasil Observasi.....	
5. Dokumentasi.....	

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat adalah provinsi yang memiliki berbagai macam adat istiadat yang masih kental sampai saat ini, di mulai dari tradisi upacara turun mandi, Batagak Pangulu, *Tabuik*, sampai *baralek*. Menurut Hakimy dalam Jannah (2015:2) “Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatieh Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan”. Aturan hidup itulah yang sampai saat ini masih dilaksanakan oleh masyarakat Minangkabau.

Kabupaten Agam merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sumatra Barat. Kabupaten Agam memiliki 16 kecamatan, yang di setiap kecamatan memiliki adat dan tradisi yang berbeda, salah satunya adalah kecamatan Matur. Kecamatan Matur juga memiliki berbagai macam nagari dan jorong, salah satunya jorong Pauh, yang terletak di nagari Pantar Pauh. Jorong Pauh ini memiliki adat istiadat yang masih dijalankan oleh masyarakat sekitar seperti : upacara perkawinan, upacara batagak pangulu, upacara akekah anak. Semua acara adat ini dilakukan oleh masyarakat secara turun temurun. Masyarakat melakukan setiap acara bertujuan untuk membangun rasa sosialisasi antar individu yang ada di Jorong Pauh, mulai dari anak – anak hingga lansia. Menurut Mutia,dkk dalam Annisa (2015)mengemukakan bahwa “Upacara adat pada dasarnya merupakan suatu aktifitas manusia yang berkaitan dengan melibatkan banyak orang yang

didalamnya ada iteraksi sosial menurut pola yang berdasarkan pada adat tetentu”.

Berdasarkan pra-observasi dengan masyarakat jorong Pauh diketahui bahwa salah satu rangkaian acara adat yang ada dan dilakukan pada acara perkawinan yaitu *Maanta Marapulai*. Acara *Maanta Marapulai* ini merupakan acara adat yang sangat penting dalam rangkaian acara adat. Menurut ibu Tini salah seorang *Bijo Pari* di jorong Pauh “*Maanta Marapulai* yaitu pihak dari pengantin laki-laki beramai – ramai pergi kerumah pengantin perempuan bertujuan untuk menghantarkan pengantin laki-laki menjadi bagian dari keluarga perempuan. Proses ini dilakukan setelah rangkaian acara adat sebelumnya yaitu *Manjalang mintuo*”

Menurut Fiony Sukma dan Amir M.S(2009):

Pada saat “*baralek*” ; keluarga wanita mengirim utusan kepada rumah pria untuk menjemputnya dan dibawa ke tempat pesta yang diadakan. Pengantin pria berpakaian adat Minang, berbaju beludru berlengan lebar, memakai “*saluak*” (destar), bercelana setengah tiang dan mengenakan keris di pinggangnya, dan diapit oleh dua orang wanita sebagai sumandan sampai ketempat upacara (*Baralek*). Sesampainya rombongan pengantin pria di tempat tersebut maka di sambut dengan tari gelombang dan di perlakukan seperti raja sehari.

Setelah proses manjapuik marapulai, maka marapulai pergi kerumah pengantin perempuan di iringi dengan orang-orang yang *Manjapuik Marapulai* tadi. Selanjutnya rangkaian adat yang akan di laksanakan yaitu *Manjalang mintuo*. *Manjalang Mintuo* yaitu proses rangkaian acara *baralek* dimana pengantin perempuan beserta sanak family datang kerumah pesta pengantin pria dengan membawa berbagai macam makanan. Menurut Mutia, (2003:37) menyatakan “*Manjalang* adalah suatu kegiatan adat dalam rangka memperkenalkan menantu kepada sanak keluarga dan masyarakat

lingkungan”setelah proses *manjalang mintuo* berlangsung maka proses rangkaian adat selanjutnya yaitu *Maanta Marapulai*. Menurut Tini:

“*Maanta Marapulai* ini dilakukan oleh banyak pihak yaitu, keluarga besar, keluarga satu kaum adat (satu suku). Proses *Maanta Marapulai* ini dilakukan terutama oleh perempuan, dengan membawa berbagai macam perlengkapan. Perlengkapan yang di bawa oleh pihak laki-laki adalah *Katidiang gadang*, *Katidiang Bujang*, *Katidiang ketek*, Selimut beserta baju dan perlengkapan laki – laki, Ke rumah perempuan dengan cara di bawa diatas kepala. Pihak perempuan akan menyambut kedatangan pihak laki-laki ini dengan cara menghidangkan berbagai macam makanan, makanan yang dihidangkan antara lain : Nasi, *Samba Bajamba*, *Minum Kawa Bajamba*, Pergedel Kentang, Gulai Rabuang / Gulai Cubadak. Makanan sangat penting dalam proses perkawinan, apalagi makanan adat yang memiliki arti jika dihidangkan”

Berdasarkan hasil wawancara awal yang penulis lakukan pada *Bundo Kandung* dengan ibu Tini dan masyarakat pada bulan Agustus 2021 dalam rangkaian upacara *Maanta marapulai* ini masih banyak ibu muda atau anak remaja yang tidak tau susunan alat yang akan dibawa, dan juga hidangan yang perlu dihidangkan saat rombongan *maanta marapulai* ini sampai di rumah pihak laki – laki, hal ini sangat sedikit yang mengetahui yaitu ibu-ibu lansia yang berusia 60 tahun keatas, ini sangat perlu di perhatikan bagi generasi penerus, supaya rangkaian adat ini tidak terlupakan dengan perubahan waktu.

Dalam setiap berlangsungnya rangkaian acara adat maka tidak akan terlepas dari makanan, makanan adalah sarana pendukung dari terlaksananya acara, mulai dari makanan pokok seperti nasi dan lauk pauk, serta cemilan seperti Lamang, Kalamai, Ajik, dll.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik dengan melakukan penelitian berjudul ”**Rangkaian adat *Maanta Marapulai* serta**

Makanan yang disajikan di Jorong Pauh, kecamatan Matur, Kabupaten Agam”.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan agar penelitian lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada Rangkaian acara adat *Maanta Marapulai*, Perlengkapan yang dibawa saat acara *Maanta Marapulai* serta makanan yang dihidangkan saat acara *maanta marapulai* di rumah pengantin wanita meliputi rangkaian acara pelaksanaan, jenis, alat yang digunakan dan makna yang terkandung di dalamnya.

C. Rumusan Masalah

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

1. Apa saja rangkaian acara adat *Maanta marapulai* jorong Pauh, kecamatan Matur, Kabupaten Agam?
2. Apa saja jenis perlengkapan serta alat yang digunakan untuk membawa perlengkapan pada acara *Maanta Marapulai* di jorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam?
3. Apa saja makanan yang dihidangkan saat menyambut rombongan *Maanta marapulai* di jorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam?
4. Apa makna yang terkandung pada perlengkapan yang di bawa oleh rombongan *Maanta marapulai* di jorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam?

5. Apa makna yang terkandung pada makanan yang dihidangkan saat menyambut rombongan *Maanta Marapulai* diorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan antara lain:

1. Mendeskripsikan rangkaian acara adat *Maanta marapulai* jorong Pauh, kecamatan Matur, Kabupaten Agam?
2. Mendeskripsikan jenis dan alat yang digunakan untuk membawa perlengkapan pada acara *Maanta Marapulai* diorong Pauh, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam?
3. Mendeskripsikan makanan yang dihidangkan saat menyambut rombongan *Maanta Marapulai* di jorong pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam?
4. Menggali makna yang terkandung pada perlengkapan yang di bawa oleh rombongan *Maanta Marapulai* di jorong Pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam?
5. Menggali makna yang terkandung pada makanan adat yang dihidangkan untuk menyambut rombongan *Maanta Marapulai* di jorong Pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam?

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat seperti:

1. Bagi penulis. Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan. Selain itu juga untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang adat tradisi *Maanta Marapulai* di jorong Pauh kecamatan Matur.
2. Bagi masyarakat jorong Pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam, agar mempertahankan tradisi pelaksanaan upacara *Maanta marapulai*.
3. Bagi masyarakat umum, supaya tetap melestarikan kebudayaan daerah yang sudah ada. Dan juga untuk menambah ilmu wawasan bagi generasi penerus tentang adat *Baralek* di jorong Pauh
4. Bagi peneliti lainnya, dapat dijadikan acuan referensi tentang penelitian makanan adat pada upacara *Maanta marapulai* di Pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam,

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Rangkaian Acara *Maanta Marapulai* dalam Upacara Perkawinan

Salah satu adat yang ada di Minangkabau adalah adat perkawinan. Menurut Julis dalam Izatul (2015:7) "Kawin menurut adat adalah pertemuan antara dua keluarga besar atau perkawinan suku adat yang berbeda akibat pernikahan dua anak kemenakan mereka". Bila ditinjau dari Undang – Undang No. 16 Tahun 2019 tentang perkawinan pada pasal satu dijelaskan mengenai pengertian perkawinan, "*perkawinan ialah ikatan lahir batin antara seorang pria dan seorang wanita sebagai suami istri dengan tujuan membentuk keluarga (rumah tangga) yang bahagia dan kekal berdasarkan ketuhanan yang maha esa,*" dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa perkawinan merupakan menyatukan dua insan manusia yaitu laki-laki dan perempuan, serta menyatukan dua keluarga bahkan dua adat dan suku yang berbeda.

Di dalam sebuah perkawinan tidak terlepas dari adat dan budaya yang selalu hidup berdampingan di tengah masyarakat Indonesia, masyarakat yang sangat menjunjung tinggi nilai-nilai yang telah di wariskan oleh para leluhurnya, terutama adat dan budaya di Minangkabau. Setiap upacara adat akan selalu ada rangkaian-rangkaian adat yang harus dilalui termasuk pada upacara perkawinan.

Salah satu rangkaian adat pada upacara perkawinan di Minangkabau adalah *Maanta Marapulai*. Menurut Ketua Kerapatan Nagari (KAN) Harau

(2018) “prosesi *Maanta Marapulai* merupakan salah satu dari beberapa prosesi dalam rangkaian pernikahan dan pesta di Minangkabau.” Sedangkan menurut Engku Intan Ledi selaku *Cadiak Pandai* di Pauh kecamatan Matur yang diwawancara pra penelitian “*Maanta Marapulai* yaitu pihak dari pengantin laki-laki beramai-ramai pergi kerumah pengantin perempuan dengan membawa berbagai macam perlengkapan bertujuan untuk menghantarkan pengantin laki-laki menjadi bagian dari keluarga perempuan” berdasarkan pendapat yang telah dijelaskan dapat disimpulkan bahwa *Maanta Marapulai* adalah suatu acara penting dalam proses perkawinan dimana pengantin laki – laki di antarkan kerumah pengantin perempuan.

Proses *Maanta Marapulai* dilakukan dengan *Baarak* Marapulai dan Anak Daro bersama-sama dengan keluarga besar dari pihak pengantin laki-laki. Menurut Pendapat Tini selaku *Bijo Pari* (orang yang paham adat) di pauh kecamatan matur:

Maanta Marapulai dilakukan oleh berbagai pihak dari keluarga laki – laki yaitu 1 orang *Anak mudo* laki - lakidari *Bako*, 1 *Anak Mudo* dari *Sipokok*, *Marapulai*, 3 orang dewasa laki – laki (*urang siak*, *sumando*, *pangka tuo*), *bako*, *anak mudo* perempuan, *anak daro*, 2 orang perempuan *sumando*, 3 orang *sipokok*, sanak family dan masyarakat umum. Rangkaian ini dilaksanakan dengan cara *Baarak* hingga sampai kerumah pengantin perempuan yang dimana setiap berarak selalu membawa peralatan seperti *Katidiang*, selimut, dan lain-lain.

Setelah rombongan *Maanta Marapulai* tiba dirumah pihak *Anak Daro* langsung di sambut oleh sumandan anak daro. Kemudian rombongan *Maanta Marapulai* dipersilakan duduk ditempat yang telah disediakan. Dan pihak *Anak Daro* menghidangkan makanan adat seperti Lauknya yaitu *Samba Bajamba* yang terdiri dari (rendang daging, kalio ayam, kerupuk ubi dan *maco*, telur dadar), serta *Gulai Cubadak*, *Gulai Rebung*, Pergedel Kentang, *Dendeng Ragi*, Mie Kuning, Ayam Goreng, dan lain-lain. Sedangkan jenis cemilan yaitu *Galamai*, *Ajik*, *Lamang*, *Onde – Onde* (Klepon), Pinyaram, serta Agar – Agar. dan di persilakan tamu untuk makan.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa acara *Maanta Marapulai* merupakan rangkaian acara yang sangat penting dalam upacara perkawinan. Acara *Maanta Marapulai* ini dilakukan pada saat hari *baralek* yang dilakukan pada siang hari. Rombongan dari pihak laki-laki pergi kerumah pengantin perempuan dengan membawa berbagai macam perlengkapan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga pengantin di awal-awal pernikahan.

B. Makanan Adat

1. Defenisi

Makanan adat merupakan hidangan yang disajikan pada saat terjadinya proses rangkaian adat. Menurut Rony (2001:11) “Makanan adat merupakan sarana pendukung dari sebuah acara makan bersama yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat yang dilakukan dari ratusan tahun lalu.” Dari kutipan diatas dapat disimpulkan makanan adat sangat penting dalam berbagai macam acara adat, karena setiap proses yang dilaksanakan wajib menghidangkan sebuah makanan sesuai dengan tradisi yang ada.

Seperti yang telah diterapkan selama ini, makanan yang dihidangkan dalam setiap acara adat bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok saja namun berperan juga sebagai pelengkap dalam sebuah acara yang memiliki makna dan nilai tertentu. Menurut Rony (2001:11):

Makanan dan minuman dalam pandangan suku Minangkabau, tidak hanya memenuhi kebutuhan hidup namun juga mempunyai nilai – nilai lain dalam kehidupan secara individu atau kelompok, orang

Minangkabau membedakan antara makanan sehari – hari dengan makanan yang dibutuhkan pada upacara tradisi.

Bagi masyarakat Minangkabau, memberikan hidangan kepada tamu merupakan tradisi yang sudah dilakukan secara turun temurun, ini menunjukkan betapa kuat sistem kekerabatan di Minangkabau dan cara melayani tamu dengan sangat baik, sehingga tamu merasa tidak diabaikan keberadaanya. Di dalam acara *Baralek* (tradisional) makanan yang dihidangkan memiliki makna dan arti tertentu, dan juga melambangkan kekayaan alam dan kerajinan serta pengetahuan mengolah bahan baku yang disediakan oleh alam menjadi makanan khas. Makanan adat tradisional yang dihidangkan bukan hanya dibuat oleh keluarga inti yang hajatan, namun juga dibawa oleh kelompok lain yang terkait dalam sistem kekerabatan.

2. Jenis Makanan Adat

Jenis makanan yang disajikan terdiri dari berbagai macam bahan olahan. Menurut Syamsu dalam yelniza (2016:7) menjelaskan bahwa:

Jenis makanan adalah macam-macam olahan makanan yang biasa disajikan untuk dimakan contohnya: a) nasi uduk, nasi goreng, nasi kuning dan sebagainya. b) sayur dengan berbagai jenisnya seperti : sayur kangkung, sayur bayam, pare, kacang panjang dan jenis sayur lainnya. c) lauk pauk dengan berbagai jenis seperti : daging, ikan, ayam tempe, tahu dan lain-lain. d) buah dengan berbagai macam seperti : buah mangga, jeruk, apel, nenas, pisang dan lain-lain. Dan berbagai jenis makanan lainnya.

Makanan adat merupakan hidangan yang disajikan pada acara adat. Makanan adat memiliki banyak jenis, dan memiliki ciri khas dari masing-masing daerah. Menurut Titi (2011:1) “makanan khas Indonesia

memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok laukpauk, sayur, sambal, kue”.

Berdasarkan pendapat diatas makanan adat tidak terlepas dari makanan sehari-hari yaitu ada makanan pokok seperti nasi, lauk pauk seperti daging, ikan, unggas dan sayur mayor seperti buncis, kol, nangka, dan lain-lainnya. Namun makanan adat memiliki perbedaan jenis dengan makanan sehari-hari, hal ini terlihat pada jenis makanan adat yang dihidangkan pada suatu acara adat. Sesuai dengan pendapat Rony (2010:12), “perbedaan pada upacara adat dan upacara keagamaan terdapat pada penanganan yaitu makanan pelengkap yang khas menurut upacara yang dilakukan”

Makanan yang dihidangkan pada setiap acara adat diminangkabau sangat ditata rapi dan menarik. Penyediaan makanan memiliki perberbedaan disetiap rangkaian adat yang dilaksanakan. Jenis makanan adat tersebut juga mempunyai perbedaan dengan makanan sehari-hari.

Makanan adat yang disediakan untuk menyambut rombongan *Maanta Marapulai* menurut ibu Tini (bundo kanduang) di jorong pauh: “makanan yang dihidangkan untuk menyambut rombongan *maanta marapulai* yaitu *samba bajamba* terdiri dari lauk-pauk seperti 1) rendang daging, 2) kalio ayam 3) karupuk ubi, 4) telur dadar. dan juga dihidangkan kue tradisional yaitu *Minum kawa bajamba* seperti 1) galamai, 2) wajik, 3) klepon, 4) lamang, 5) pinyaram”

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan makanan yang dihidangkan untuk rombongan *maanta marapulai* memiliki jenis yang berbeda namun dihidangkan dalam *Bajamba* yaitu dalam satu piring dengan berbagai macam jenis lauk-pauk dan bermacam jenis kue tradisional.

C. Alat yang Digunakan untuk Membawa Makanan Adat

1. Alat Untuk Menghidang Makanan

Dalam pelaksanaan upacara *Maanta Marapulai* dan menyambut kedatangan rombongan *Maanta marapulai* tentunya dihidangkan berbagai macam jenis makanan yang menggunakan alat yang sesuai dengan jenis makanan tersebut.

Menurut Cici (2014:16) “alat merupakan wadah yang digunakan sehingga dapat dilihat maksud dan tujuan penggunaan alat tersebut”. sedangkan Menurut Pudja dalam Cici (2014:14) “Di Minangkabau alat yang digunakan untuk membawa makanan adat terdiri dari:

a. *Carano*

Carano merupakan alat yang terbuat dari perunggu besi plat, aluminium dan kuningan. *Carano* merupakan wadah yang diisi dengan kelengkapan sirih, pinang, gambir, dan kapur sirih. *Carano* memiliki makna yang khusus dalam upacara adat, yaitu keindahan *Carano*, bentuk, motif-motif ukirannya, serta kelengkapan *carano*, disanjung dengan kata-kata perumpamaan yang disampaikan oleh orang-orang tertentu.

b. *Dulang*

Dulang merupakan peralatan rumah tangga yang terbuat dari kuningan dan perunggu. Bentuknya bulat, pinggiran tepinya terdapat ukiran karawang ataupun polos, dindingnya rendah dan tegak sedangkan dasar bawahnya datar. *Dulang* digunakan untuk membawa sekaligus untuk menghidangkan makanan yang telah diletakkan diatas piring atau alat lainnya.

c. *Dalamak*

Dalamak merupakan kain beludru yang berbentuk segi empat dengan ukuran 50 x 50 cm. kain Dalamak memiliki motif warna merah, kuning, hitam, serta kilapan benang emas dan cermin-cermin kecil yang membawa warna kebahagiaan yang sacral. Kain Dalamak berfungsi menutupi carano yang telah diisi lengkap.

d. *Baki / Talam*

Baki merupakan alat perlengkapan rumah tangga yang terbuat dari kuningan, aluminium, kaleng, atau stainless steel. Berbentuk bulat besar dan datar dengan bagian sisi agak tinggi, berfungsi sebagai alat membawa hidangan makanan yang sudah dalam piring.

e. *Piring Samba*

Piring samba terbuat dari porselen dan keramik. Berbentuk bulat dan di tengahnya sedikit cembung. Piring samba biasanya digunakan untuk meletakkan hidangan masakan (lauk pauk) seperti gulai merah dan gulai putih, rendang, pangek ikan, pergedel, acar timun, gulai toco, goreng ikan, goreng ayam dan sebagainya.

f. *Piring ceper*

Piring ceper terbuat dari porselen, keramik dan kaca dengan bentuk bulat, datar dan besar, piring ceper ini berfungsi sebagai wadah makanan dan kue, seperti kue bolu, wajik, pinyaram, galamai dll.

g. *Cambuang*

Cambuang merupakan alat yang terbuat dari porselen dengan tinggi 15 cm yang terdiri dari dua bagian yaitu bagian badan dan tutupnya. *Cambuang* berfungsi sebagai wadah untuk meletakkan nasi dalam jumlah yang banyak.

h. *Tudung saji*

Tudung saji dibuat dari daun nipah yang sudah dikeringkan dan dirajut, berdiameter 60 cm dan tinggi 20-30 cm. tudung saji berfungsi untuk menutup makanan.

2. Alat yang Digunakan untuk *Maanta Marapulai*

Proses *Maanta Marapulai* dilakukan dengan cara *Bararak* dengan membawa berbagai jenis perlengkapan dan juga alat yang digunakan, berdasarkan pra-observasi di jorong pauh menurut ibu murni (bundo kanduang) menyatakan bahwa “alat yang digunakan untuk membawa perlengkapan yaitu: *Katidiang gadang*, *katidang bujang*, caranodan *katidiang ketek*. Sedangkan jenis perlengkapan yang dibawa yaitu piring, gelas, teko, selimut, pakaian pengantin laki-laki, serta buah dan sayuran

makanan seperti jagung, kelapa, pisang, daun sirih, dilengkapi juga dengan sedikit bahan masakan seperti ikan asin, bawang, cabe, minyak goreng, dan garam”

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan alat yang digunakan serta jenis perlengkapan yang dibawa saat *Maanta marapulai* ini sangat beragam, mulai dari alat sampai bahan makanan, ini bertujuan untuk memudahkan pengantin dalam segi alat dan bahan untuk mengawali berumah tangga.

D. Makna yang Terkandung dalam Makanan adat yang Dihidangkan pada Saat Upacara *Maanta Marapulai*

Makanan adat pada upacara *Maanta marapulai* memiliki makna tertentu sesuai dengan adat yang berlaku di daerah tersebut. Makanan adat selain memiliki arti juga memiliki fungsi tertentu. Makanan adat dapat berfungsi sebagai pelengkap acara, dapat berfungsi untuk pelestarian budaya dan memiliki makna persatuan antar suku dan saudara.

Menurut Rony (2001;4) “pada upacara adat dapat kita lihat jenis dan variasi makanan adatnya, dimana selain memenuhi fungsi sebagai hidangan di dalamnya.”

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. Rangkaian acara *Maanta Marapulai* ini memiliki 2 tahap, yaitu tahap persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara *Maanta Marapulai*. Persiapan sebelum acara terdiri dari (1) mengolah makanan dirumah *Anak Daro* (2) persiapan perlengkapan *Maanta Marapulai* dirumah *Marapulai*. Rangkaian pelaksanaan acara *Maanta Marapulai* terdiri dari (1) *Baarak karumah Anak Daro*, (2) penyerahan barang bawaan
2. Makanan yang disajikan pada saat acara *Maanta Marapulai* adalah *Samba Bajamba* yang terdiri dari Rendang, *Kalio Ayam*, kerupuk ubi. Selanjutnya *Minum Kawa Bajamba* terdiri dari Lemang, Wajik, Galamai, *Onde-onde*, Panyaram.
3. Alat yang digunakan untuk membawa peralatan pada acara *Maanta Marapulai* diorong Pauh Kecamatan Matur adalah *Katidiang Gadang*, *Katidiang Bujang*, *Katidiang Ketek*, *Carano*, *Talam*.
4. Alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan pada acara *Maanta Marapulai* diorong Pauh Kecamatan Matur adalah piring kaca dan mangkuk nasi.
5. Makna yang terkandung pada acara *Maanta Marapulai* adalah untuk menghantarkan *Marapulai* kerumah *Anak Daro* dengan cara baik dan

terhormat. Sedangkan makna yang terkandung pada peralatan yang dibawa saat *Maanta Marapulai* yaitu untuk memberi bekal makanan pokok dan pecah belah kepada pengantin yang baru memulai hidup berumah tangga.

6. Makna yang terkandung pada makanan adat yang disajikan saat acara *Maanta Marapulai* yaitu *Samba Bajamba* bermakna *Tali Tigo Sapilin* yaitu *Sipokok, Bako, dan Sumando*. Sedangkan makna dari *Minum Kawa Bajamba* Yaitu adanya kata munfakat dan menghormati Ninik Mamak.

B. Saran

1. Bagi generasi muda untuk dapat mencintai serta berpartisipasi melestarikan adat budaya daerah yang dimiliki.
2. Kepada masyarakat khususnya jorong Pauh Kecamatan Matur kabupaten Agam untuk memberikan dorongan dan motivasi dalam mempertahankan budaya daerah, agar tidak hilang seiring berkembangnya zaman dan tetap terjaga kelestariannya. Serta bagi generasi muda jorong Pauh dapat menjadikan pedoman dalam mengikuti acara *Maanta Marapulai* di jorong Pauh.
3. Bagi peneliti menambah pengetahuan tentang makanan tradisional khususnya di daerah peneliti sendiri, yang pada awalnya peneliti tidak tau dan sekarang menjadi tau.
4. Kepada peneliti selanjutnya agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah lainnya yang harus dilestarikan dan juga membantu

para pemuda dan pemudi agar tidak lupa tentang warisan budaya daerahnya masing-masing.

5. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literature untuk mata kuliah yang berkaitan dengan pengolahan makanan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Antaranews Sumbar. 2018. Adat Tradisi Maanta Marapulai Di Festival Pasa Harau(Online) [Https://Sumbar.Antaranews.Com](https://Sumbar.Antaranews.Com)
- Buku Panduan Penelitian Tugas Akhir Atau Skripsi Universitas Negri Padang.(2021). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negri Padang.
- Cici Andriani. 2014. Makanan Adat Pada Upacara Manjalang Rumah Mintuo Dikanagarian Batipuah Baruah Kecamatan Batipuah Kabupaten Tanah Datar.[Skripsi]. Fakultas Pariwisata Perhotelan. Universitas Negri Padang. Padang
- Dianka Wahyuningtias. 2010. Uji Organoleptik Hasil Mejadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant.Jakarta Barat.
- Eti, S.2010. Kajian Aktifitas Aktioksi Dan Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubsitusi Dengan Ubi Jalar Sebagai Bahan Makanan Pokok.[Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Fiony Sukma dan Amir M.S. 2009. Traditional Wedding Of MinangkabauJakarta: Citra Harta
- Izatul Iffa Firdaus. 2015. Makanan Adat Pada Acara *Bararak* Dalam Upacara Perkawinan Di Kanagarian Sulit Air Kecamatan X Koto Diatas Kabupaten Solok.[Skripsi]. Fakultas Pariwisata Perhotelan. Universitas Negri Padang. Padang
- Jangkung Handoyo Mulyo, Sugiyarto, Arif Wahyu Widada. 2015. Ketahanan Dan Kemandirian Pangan Rumah Tangga Tani Daerah Marginal Di Kabupaten Bojonegoro.
- Marwanti, 2000, Pengetahuan Masakan Indonesia.Yogyakarta : Aditya Karya Nusa
- Rony Aswil. 2001. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman.
- Soenardi, Tututi Dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Sugiyono, 2015, Metode Penelitian Dan Pengembangan Research And Development. Bandung : ALFABETA