

**TINJAUAN MAKANAN ADAT ACARA *BABAKO* DALAM PERKAWINAN
DI NAGARI JAWI-JAWI GUGUK KABUPATEN SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
(S1) Universitas Negeri Padang*



**SISI DWIANA SEPTI
NIM 17075220/2017**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

TINJAUAN MAKANAN ADAT ACARA *BABA KO* DALAM PERKAWINAN DI NAGARI JAWI-JAWI GUGUK KABUPATEN SOLOK

Nama : Sisi Dwiana Septi
NIM : 17075220
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

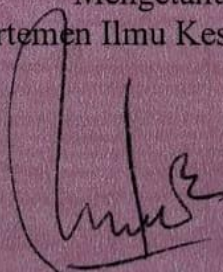
Padang, Juni 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2 003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Sisi Dwiana Septi
NIM : 17075220

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

Judul :

**Tinjauan Makanan Adat Acara *Babako* Dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-
Jawi Guguk Kabupaten Solok**

Padang, Juni 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Dr. Elida M.Pd

2. 

Anggota : Dra. Wirnelis, Syarif, M. Pd

3. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sisi Dwiana Septi
NIM. : 17075220
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Tinjauan Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hokum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang Menyatakan



Sisi Dwiana Septi
NIM. 17075220

ABSTRAK

Sisi Dwiana Septi, 2022“Tinjauan Makanan Adat Acara *Babako* dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok”

Latar belakang Penelitian ini adalah kurangnya pengetahuan generasi muda mengetahui tentang adat istiadat salah satunya makanan adat *babako*. penelitian ini bertujuan mendeskripsikan rangkaian acara adat *babako*, jenis makanan adat, alat yang digunakan untuk membuat makanan adat dan makna makanan adat yang dihidangkan acara adat *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, objek penelitian adalah makanan adat dalam perkawinan Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok. Informan penelitian adalah *Bundo Kandung*, *Niniak Mamak*, dan Masyarakat di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok yang mengetahui acara *babako* dalam perkawinan. Instrumen penelitian ialah peneliti sendiri dan teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan/ *verifikasi*.

Hasil penelitian ini menggambarkan :1) Rangkaian acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok yang dilaksanakan pada hari resepsi seperti :*manjapuik mempelai (anak daro/marapulai)*, *maagiah mempelai makan*, *manuka baju mempelai*, *bararak*, *panyarahan baban*, *makan basamo*, *pulang karumah*. 2) Jenis makanan adat yaitu : *silamak*, *agar-agar*, *nasi*, *randang cubadak*, *kalio kantang daging*, *gulai cubadak*, *asam padeh*, ayam goreng, dan kerupuk. 3) Peralatan yang digunakan terdiri dari alat persiapan yang terdiri dari : pisau dapur, batu giling, kain kasa, lap kerja dan sendok makan. Alat pengolahan terdiri dari : tungku, saluang, kuali basi/wajan, sutil, periuk atau dandang. Dan alat menghidang terdiri dari : piring makan, piring kecil, piring menengah, cambuang, mangkok. 4) Makna makanan adat yang dihidangkan pada acara *babako* adalah sebagai berikut : *silamak* (memperat hubungan), *agar-agar*(menjaga sikap lemah lembut dan sopan), *nasi* (kesucian), *randang cubadak* (kesabaran dan kebersamaan), *kalio kantang daging* (saling melengkapi), *gulai cubadak* (kesederhanaan), *asam padeh* (kompak dalam menjalankan rumah tangga), ayam goreng (sehat waafiat dalam menjalankan kehidupan), kerupuk (pedoman adat dan agama).

Kata Kunci : Makanan adat, Acara *Babako*, Nagari Jawi-Jawi Guguk

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia serta hidayah-Nya yang telah memberikan kesehatan dan kesempatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Tinjauan Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok**”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, serta arahan dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfa Novrita, S.Pd,M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah meluangkan waktu dalam melaksanakan ujian serta revisi skripsi yang dibuat.
6. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah meluangkan waktu dalam melaksanakan ujian serta revisi skripsi yang dibuat.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Kepada Kedua Orang Tua tercinta Bapak Jamarto dan Ibu Fitri Talisna yang selalu mendoakan, memberikan semangat, kasih sayang, dan segala pengorbanan selama ini dengan sabar dan tidak pernah putus asa yang selalu mengiringi setiap langkah kehidupan penulis dengan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
9. Kepada Uda Yori Fadly S.Pd dan Uni Yulia Ningsih S.Pd yang selalu memberi support dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Kepada Dendi Rizky Mulyadi yang telah membantu dari awal, memberi dorongan dan semangat, terimakasih telah menjadi teman yang selalu mau berbagi cerita dengan penulis serta sebagai pendengar yang baik. Terimakasih atas doa dan semangatnya yang diberikan kepada penulis, semoga secepatnya juga meraih gelar S.Pd.
11. Kepada keluarga besar “Sarkasi Family” dan “Kampung Doek Family” terimakasih atas Do’a dan supportnya yang tiada henti.

12. Terimakasih kepada “Palanta Squad”, Jarot S.E, Uncu S.Pd, Minus S.Pd, Lundet A.Md, Jerry Toke, Idos, Roki, Mas Bondang, Aziz Ukok, yang telah memberikan dukungan dan nasehatnya.
13. Terimakasih kepada “Jeruk Peras Squad” Dion si calon S.Or, Alfian Calon S.Or, Sri Nughoru Susanti S.Pd, Asnita S.Pd yang telah memberikan arahan untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
14. Untuk Teman-Teman KKN Nagari Jawi-Jawi Guguk , Aulia Fiqri S.E, Annisa Nurulmatil S.Pd, Amelia Putri S.Pd, Firilla Rahma Sari S.Pd, Robby Yasin S.ST, Resta Dwi Putri S.Hum, Junaidi S.Pd, Rizky Yulisef S.Pd, Roki Febrian, Ranover, dan Wanda Sri Wahyuni.
15. Terimakasih kepada Wali Nagari bapak Laswir ML. Putiah beserta Staff, rekan-rekan, ibu, bapak, uda, uni serta masyarakat Nagari Jawi-jawi Guguk yang telah berpartisipasi dalam penelitian hingga selesai.

Semoga segala bantuan, dorongan, arahan, nasehat, serta ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Acara Babako dalam Perkawinan	8
1. Pengertian <i>Babako</i> dalam Perkawinan.....	8
2. Rangkaian Acara Babako dalam Perkawinan.....	9
B. Makanan Adat.....	12
1. Pengertian Makanan Adat	12
2. Jenis Makanan Adat	13
3. Fungsi Makanan Adat	17
4. Persiapan dan Pembuatan Makanan Adat	17
C. Alat yang digunakan untuk Membuat Makanan Adat	18
1. Alat Persiapan.....	18
2. Alat Pengolahan.....	19
3. Alat Menghidang	20
4. Makna Makanan Adat	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	25
C. Instrumen Penelitian.....	25

D.	Jenis dan Sumber Data	27
1.	Jenis Data	27
2.	Sumber Data	28
E.	Teknik dan Alat Pengumpulan Data	29
1.	Teknik Pengumpulan Data	29
2.	Alat Pengumpulan Data	31
F.	Keabsahan Data.....	31
1.	Validitas Internal internal (<i>kredibilitas</i>).....	32
2.	Validitas Eksternal (<i>transferability</i>).....	33
3.	Reliabilitas (<i>dependability</i>).....	34
4.	Objektivitas (<i>komfirmability</i>).....	34
G.	Teknik Analisis Data.....	35
1.	Reduksi Data (<i>Data Reduction</i>).....	35
2.	Penyajian Data (<i>Data Display</i>)	36
3.	Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi.....	38
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		40
A.	Temuan Umum Penelitian	41
B.	Temuan Khusus Penelitian	44
1.	Pelaksanaan Acara Adat Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	46
2.	Jenis Makanan Adat yang dihidangkan pada Acara <i>Babako</i> dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	69
3.	Alat yang digunakan untuk Membuat Makanan Adat Acara <i>Babako</i> dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	84
4.	Makna yang Terkandung dari Makanan Adat yang dihidangkan pada acara adat <i>babako</i> di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	91
C.	Pembahasan	93
1.	Pelaksanaan Acara Adat <i>Babako</i> dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	93
2.	Jenis Makanan Adat yang dihidangkan pada Acara Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	98
3.	Alat yang digunakan untuk Membuat Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok	100

4. Makna Yang Terkandung dari Makanan Adat yang dihidangkan pada acara adat <i>Babako</i> Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.....	99
BAB V PENUTUP	102
A. Kesimpulan	102
B. Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA.....	105
LAMPIRAN	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Komponen dalam Analisis Data	39
2. Pengolahan Nasi	49
3. Pengolahan Randang	50
4. Pengolahan Kalio Kentang Daging	50
5. Pengolahan Gulai Cubadak	51
6. Pengolahan Ayam Goreng.....	51
7. Pengolahan Silamak	51
8. Pengolahan Kerupuk	52
9. Penataan Silamak	53
10. Penataan Agar-agar	53
11. Penataan Nasi.....	54
12. Penataan Randang Cubadak	54
13. Penataan <i>Kalio Kantang</i>	55
14. Penataan Gulai Cubadak	55
15. Penataan Asam Padeh	56
16. Penataan Ayam Goreng.....	56
17. Penataan Kerupuk	57
18. Penyusunan Makanan adat	58
19. Keluarga <i>Bako Bararak</i>	67
20. <i>Panyarahan Baban</i>	67
21. <i>Makan Basamo</i>	68
22. Silamak	72
23. Agar-agar	73
24. Nasi	74
25. Randang Cubadak	76
26. Kalio Kantang Daging.....	77
27. Asam Padeh	79
28. Gulai Cubadak	80
29. Ayam Goreng.....	81
30. Kerupuk	82
31. Pisau Dapur.....	84
32. Batu Giling	85
33. Kain Kasa	85

34. Lap Kerja	86
35. Sendok makan.....	86
36. Tungku	87
37. Saluang	87
38. Kualiti Basi/Wajan	88
39. Sendok Basi	88
40. Periuk/ Dandang.....	89
41. Piring Makan	89
42. Piring Kecil.....	90
43. Piring Menengah.....	90
44. Cambuang.....	90
45. Mangkok.....	91

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi Penelitian	108
2. Hasil Dokumentasi Observasi	111
3. Paduan Wawancara	119
4. Hasil Wawancara	126
5. Hasil Lapangan Dokumentasi.....	177
6. Daftar Informan	179
7. Daftar Istilah	183
8. Surat Rekomendasi	184
9. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	185
10. Surat Tugas Seminar	186
11. Izin Melakukan Penelitian	187
12. Surat Izin Melakukan Penelitian	188
13. Surat Izin Penelitian Nagari.....	189

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bangsa Indonesia merupakan Negara yang memiliki banyak suku bangsa, kebudayaan, dan keanekaragaman yang dimiliki hal ini merupakan aset budaya yang harus dijaga kelestariannya. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki aset budaya ialah Sumatera Barat yang merupakan daerah yang dihuni oleh suku Minangkabau yang dikenal dengan adat istiadat yang sangat kuat sebagai persatuan masyarakat. Menurut Mutia, dkk (2010:2) “Adat adalah aturan yang berlaku dalam masyarakat secara turun-temurun dan tingkah laku yang sudah menjadi kebiasaan dalam hidup masyarakat”. Suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap kelompok atau nagari yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat.

Kabupaten Solok merupakan daerah yang ada di Sumatera Barat yang dikenal sebagai produksi berasnya yang banyak, kekayaan dan keindahan alam, ragam budaya serta adat istiadat. Salah satu daerah yang ada di Kabupaten Solok yaitu Nagari Jawi-Jawi yang mana mempunyai acara adat seperti pengangkatan penghulu, acara adat kematian, acara adat turun mandi, acara adat aqiqah, khatam quran, dan acara adat perkawinan. Menurut Mutia dkk (2010:17) “Perkawinan bagian terpenting dalam kehidupan setiap manusia karena ia merupakan keluarganya dan mulai membentuk keluarga kecil milik sendiri”. *Petitih Minangkabau mengatakan lain padang lain belalang, lain lubuak lain ikannyo.*

Setiap Nagari di daerah mempunyai adat yang berbeda dalam prosesi pelaksanaan acara adat perkawinan, di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok ada berbagai prosesi yang harus dijalankan mulai dari *mancaliak minantu*, *batimbang tando*, *maanta siriah*, *malam bainai*, *manikah*, *baralek*, *babako*.

Menurut Izati dalam Erlinda (2015: 4) menyatakan bahwa “*Babako* adalah suatu upacara tradisional di Minangkabau yaitu suatu kunjungan yang dilakukan bako terhadap *anak pisang* (panggilan dari keluarga/kerabat bapak kepada si anak), membawa bermacam-macam bawaan sesuai dengan upacara adat yang dilakukan”. Dalam pelaksanaan acara adat *babako* ini pihak keluarga *bako* akan mempersiapkan berbagai bawaan seperti kue pengantin beserta pelengkapnyanya kerumah *anak pisang*. Acara *babako* yang dilaksanakan yaitu acara yang diselenggarakan oleh keluarga *bako* (keluarga dari pihak ayah), untuk *anak pisang* yang akan melaksanakan pernikahan. Acara ini tetap dipertahankan oleh masyarakat untuk mempererat dan menjaga hubungan silaturahmi antara *bako* (keluarga dari pihak ayah) dengan keluarga *anak pisang*.

Menurut wawancara awal yang penulis lakukan dengan Ibu Supernemi selaku *bundo kanduang* menyatakan bahwa :

Jauh hari Sebelum acara resepsi pernikahan dilakukan, rombongan keluarga *bako* akan merundingkan untuk mempersiapkan barang bawaan yang akan dibawa untuk pihak mempelai/ anak pisangnya dan sehari sebelum pelaksanaan resepsi pihak *bako* juga akan membantu memasak makanan adat secara bersama-sama ke rumah anak pisangnya secara bersama-sama.

Pada saat pelaksanaan upacara adat, makanan adat salah satu simbol dan sarana penunjang dalam acara adat. Salah satu unsur dalam acara *babako* adalah makanan tradisional yang disebut dengan makanan adat. Menurut Subarna dkk dalam Rini (2015: 4) “Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah”. Begitu juga di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok juga memiliki makanan adat yang disajikan pada acara *babako* dan mengandung nilai-nilai tradisi. Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok pada acara adat *babako* dalam perkawinan, masyarakat mengolah makanan secara bersama-sama seperti ibu-ibu dan orang tua saja.

Sikap generasi muda umumnya hanya mengandalkan orang tua dalam membuat hidangan untuk upacara adat. Hal ini membawa dampak terhadap kepedulian generasi sekarang yang mana tradisi adat yang merupakan peninggalan dari leluhur. Sehingga tanpa di sadari banyak masyarakat yang tidak lagi memahami bagaimana proses persiapan pembuatan hidangan, membuat makanan, mengetahui jenis-jenis hidangan, alat-alat yang digunakan untuk pengolahan makanan serta makna apa yang terkandung dari hidangan untuk disajikan dalam acara *babako*.

Melalui wawancara awal yang dilakukan dengan ibu Yetriati selaku anggota PKK Menyatakan :

Sekarang ini belum ada dari ibu-ibu muda, remaja yang memahami tentang jenis makanan adat, alat membuat makanan adat serta makna makanan adat pada acara *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk. Karena

selama ini mengetahui tentang makanan adat pada acara *babako* hanya orang tua saja, sedangkan ibu-ibu muda dan remaja tidak mengetahuinya. Makna dalam makanan adat itu memiliki simbol tersendiri dan arti tersendiri dari masing-masing makanan yang dihidangkan.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan pada orang-orang tua, *niniak mamak*, *bundo kanduang* di Nagari Jawi-Jawi Kabupaten Solok, menyatakan bahwa masih banyak generasi muda sekarang yang belum mengetahui acara *babako* dalam perkawinan, dan belum mengetahui nama dari setiap jenis makanan adat, alat yang digunakan untuk membuat makanan adat, serta makna yang tersirat dari makanan adat yang dihidangkan pada acara *babako*.

Kesulitan penulis dalam memperoleh sumber data dari buku-buku bacaan yang mana sedikitnya buku dan sumber bacaan yang membahas tentang makanan adat pada acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok, serta belum adanya literatur atau buku panduan yang akan dijadikan pedoman dalam pelaksanaan acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.

Menyikapi realita tersebut maka perlu untuk melestarikan serta mengangkat masalah mengenai persiapan makanan acara *babako* dalam perkawinan, jenis alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat acara *babako* dalam perkawinan, serta makna yang terkandung dalam makanan adat yang disajikan acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk. Untuk itu perlu literatur (buku) yang dapat dijadikan pedoman dalam mempelajari jenis makanan, makna alat yang digunakan dalam pengolahan

makanan adat acara *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk. Maka diharapkan hidangan makanan adat perkawinan untuk *babako* dalam masyarakat sebagai salah satu unsur budaya yang dilestarikan dan seiring dengan perkembangan zaman waktu dan zaman semakin maju sehingga tidak terjadi perubahan budaya di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Tinjauan Makanan Adat Acara *Babako* dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok”**.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah, maka fokus penelitian ini Tinjauan Makanan Adat Acara *Babako* dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok yang meliputi : Rangkaian acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok, jenis makanan adat yang dihidangkan acara *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok, alat yang digunakan untuk membuat makanan adat acara *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok, serta makna makanan adat yang dihidangkan acara *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian di atas maka penulis merumuskan masalah yang ada yaitu :

1. Bagaimana rangkaian acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok ?

2. Apa saja jenis makanan adat yang dihidangkan acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok ?
3. Apa saja alat yang digunakan untuk membuat makanan adat acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok ?
4. Apa saja makna makanan adat yang dihidangkan pada acara *babako* dalam Berdasakan dari rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan antara lain sebagai berikut :

D. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan rangkaian acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.
2. Mendeskripsikan jenis makanan adat yang dihidangkan dalam acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.
3. Mendeskripsikan alat yang digunakan untuk membuat makanan adat acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.
4. Mendeskripsikan makna makanan adat yang dihidangkan acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi mahasiswa dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian sejenis.
2. Manfaat bagi masyarakat dapat memberi informasi pada masyarakat untuk mengetahui tinjauan makanan adat *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.
3. Manfaat Pribadi
 - a. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai makanan adat acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.
 - b. Sebagai syarat bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan Strata Satu (S1) Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Acara Babako dalam Perkawinan

1. Pengertian *Babako* dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Salah satu adat yang dimiliki di Minangkabau adalah *babako* dalam perkawinan. *Babako* merupakan acara turun temurun dari generasi sebelumnya. Menurut (Izati dalam Erlinda, 2015:4) menyatakan bahwa “*Babako* adalah suatu upacara tradisional di Minangkabau yaitu suatu kunjungan yang dilakukan *bako* terhadap anak pisang membawa bermacam-macam pembawaan sesuai dengan upacara adat yang dilakukan”.

Di Nagari Jawi-Jawi Guguk *babako* merupakan suatu acara yang dilakukan dari pihak *induk bako* atau dari keluarga ayah pengantin perempuan dengan membawa berbagai bawaan. Acara ini dilaksanakan di hari pesta perkawinan berlangsung atau *baralek*. Acara ini dilakukan pada sore hari pukul 16.00 serta nantinya dengan *arak-arakan* dengan iringan musik tradisional. Setelah semua rombongan pihak *bako* sampai di rumah mempelai, tuan rumah mempersilahkan *bako* untuk menikmati hidangan yang telah disiapkan oleh tuan rumah yang mana acara minum kopi dan menikmati sajian makanan seperti agar-agar dan silamak. Setelah acara minum air putih barulah dilanjutkan dengan menyantap makanan pokok.

2. Rangkaian Acara Babako dalam Perkawinan Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Rangkaian acara babako dalam perkawinan adalah sebagai berikut :

a. *Barundiang*

Merupakan langkah awal yang dilakukan keluarga *bako*. Pada tahap ini pihak *bako* membicarakan persiapan apa saja yang akan dibawa nanti pada acara tersebut. Semua keluarga *bako* saling bekerja sama untuk mempersiapkan barang atau bawaan yang akan dibawa. Disini pihak *bako* berunding dengan *induk bako*, membicarakan tahapan-tahapan yang akan dilakukan untuk acara dan apa saja akan dibawa pada acara nantinya (Wirnelis, dkk 2010: 9).

Di Nagari Jawi-Jawi Guguk pihak *bako* biasanya mempersiapkan berbagai bawaan. Jika *anak pisangnya* laki-laki maka bako mempersiapkan Uncang panuah berisi, tembakau, pinang, sadah lalu uncang dibalut dengan salendang tanah liek, setelah itu 1 baki pisang buai masak yang masih hijau berjumlah 3 sikek gadang-gadang, selanjutnya sirieh, pinang, tembakau, sadah dibawa menggunakan baki, perlengkapan mandi yang berisi handuk, sabun, pepsoden, gundar gigi, badak rapulai, setelah itu cambuang perak ado 6 yang inti utama cambuang inti berisi 3 beras, dan 3 sipuluik, baru bingkisan-bingkisan dari bako, baru cambuang-cambuang pengikut yang berisi beras. Jika *anak pisangnya* perempuan maka bako tetap membawa uncang panuah, 1 kue pengantin,

2 kue bulat, pakaian baju baralek dari bako, bingkisan, tas, make up, cambuang 6 wajib isinya tetap 3 beras, 3 sipuluik, kain taba, bacaver, bingkisan seperti kado, barulah cambuang diluar cambuang 6 tadi.

b. *Maimbau urang*

Pada tahap ini merupakan lanjutan dari barundiang, setelah keluarga bako sudah mufakat untuk acara *babako*, maka dilakukan kegiatan selanjutnya, yaitu mengundang orang. Satu minggu sebelum acara *babako* dilaksanakan mengundang para kerabat dan masyarakat sekitar untuk dapat menghadiri acara *babako* di rumah anak pisangnya yang melangsungkan perkawinan (Wirnelis, dkk 2010: 9). Di Jawi-Jawi Guguk pihak *bako* nantinya yang akan memeriahkan acara perkawinan *anak pisangnya*.

c. *Persiapan*

Pada tahap ini pihak keluarga mempersiapkan segala yang akan diperlukan untuk acara *babako* seperti mempersiapkan pakaian adat dari pihak bako dan makanan nantinya untuk mempelai makan di rumah *bako* (Wirnelis, dkk 2010: 9). Di Jawi-Jawi Guguk nantinya pihak kerabat ayah, beberapa masyarakat terdekat yang diimbau nantinya berkumpul di rumah *bako* mempelai dengan membawa kado atau amplop beserta *cambuang* berisi beras.

d. *Babako*

Acara ini akan diadakan beberapa hari sebelum acara akad nikah berlangsung. *Bako* berarti pihak keluarga dari ayah calon mempelai perempuan dan pihak keluarga ini ingin menunjukkan kasih sayangnya dengan ikut memikul biaya sesuai kemampuannya. Acara ini dimulai dengan calon perempuan dijemput dan dibawa ke rumah keluarga ayahnya (Wirnelis, dkk 2010: 10). Pada tahap ini *babako* dilaksanakan oleh keluarga *bako* dimana keluarga *bako* telah mempersiapkan segala sesuatu yang akan dibawa. Sekitar jam 16.00 WIB semua anggota keluarga pihak *bako* dan masyarakat yang diundang bersiap-siap untuk pergi ke rumah anak pisang.

Pada saat setelah sampai di rumah mempelai atau disebut dengan *anak pisang*, rombongan *bako* disambut pidato singkat oleh keluarga mempelai. Rombongan keluarga *bako* tadi dipersilahkan untuk masuk ke rumah dan duduk di tempat yang sudah disediakan. Sebelum acara dimulai barang bawaan diserahkan kepada keluarga mempelai (Wirnelis, dkk 2010: 10). Di Nagari Jawi-Jawi Guguk biasanya untuk pihak keluarga *bako* disediakan hidangan namun sebelumnya disajikan terlebih dahulu makanan ringan seperti air kopi, *silamak*, dan agar-agar selanjutnya makanan pokok seperti nasi, *randang cubadak*, *kalio kantang*, ayam goreng, *asam padeh*, *gulai cubadak*, kerupuk.

B. Makanan Adat

1. Pengertian Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Menurut Dwi Rini (2018:121) "Adat adalah hal yang tidak dapat berubah, meskipun sebagian lainnya dapat mengalami perubahan karena beradaptasi dengan perkembangan zaman". Sedangkan menurut Jeliuss (dalam Jenni 2016:10) "Adat adalah kumpulan norma yang baik bagi masyarakat". Jadi dapat disimpulkan bahwa adat adalah peninggalan leluhur yang masih dijalankan sampai sekarang meski ada perubahan zaman, tetapi nilai dan aturan yang terkandung di dalamnya masih tetap jadi panutan masyarakat sampai saat ini.

Makanan adat merupakan hidangan yang disajikan pada saat acara disuatu daerah tertentu. 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 yang lalu". Sesuai dengan pendapat Subarna, dkk (2012:236) "Makanan adat adalah makanan resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah". Makanan adat yang diwariskan secara turun temurun membuat masyarakat Minangkabau tumbuh dengan berbagai makanan adat yang beraneka ragam di setiap daerahnya.

Bahan dan nama makanan adat tradisional yang dihidangkan melambangkan kekayaan alam, kerajinan serta pengetahuan dalam

pengolahan bahan baku yang disediakan oleh alam yang dijadikan sebagai bahan makanan khas. Makanan adat dihidangkan pada suatu acara tidak hanya dibuat atau disediakan oleh pihak penyelenggara saja, namun dibantu oleh pihak kelompok lain dengan sistem kekerabatan.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa makanan adat adalah makanan yang diolah dan disajikan pada acara adat tertentu yang menjadi sebuah kegiatan yang turun menurun sampai saat ini pada acara adat dengan berbagai jenis makanan sesuai dengan adat yang berlangsung.

2. Jenis Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

1. Air Kopi

Kopi adalah tanaman yang berbentuk pohon termasuk dalam *Family rubicea* dan *Genus coffea*. Tanaman kopi terdiri dari daging buah dan biji. Konsumsi kopi secara keseluruhan berasal dari spesies arabika (70%) dan kopi robusta (26%) kopi arabika berasal dari Afrika, yaitu berasal dari daerah pegunungan di Stopia, kopi arabika baru dikenal oleh masyarakat diluar daerah asalnya, yaitu Yaman setelah Arab dengan perkembangan pengetahuan dan teknologi buah kopi dimanfaatkan menjadi minuman kopi seperti saat ini (Pudji Raharjo 2017:5). Di Nagari Jawi-Jawi Guguk pada acara *babako* yang mengadakan acara minum kopi sebelum makanan pokok.

2. *Silamak*

Lamak dalam bahasa minang berarti enak. *Silamak* merupakan makanan khas yang paling sering dijumpai saat acara perkawinan dalam adat Minangkabau. *Silamak* ini berasal dari beras ketan yang dicampur dengan air santan serta dikukus hingga matang nantinya di cetak (Kurnia Harlina Dewi, 2020: 59). Di Nagari Jawi-Jawi Guguk *silamak* biasanya dihidangkan saat acara perkawinan yang mana pihak *bako* akan dihidangkan dengan *silamak* dan air putih sebelum makan pokok.

3. Raga-Raga/ Agar

Raga-raga/Agar berasal dari bahasa melayu yang awalnya digunakan untuk ekstrak kering maupun rumput laut penghasil agar (Abdullah Rasyid 2004 :1). Agar-agar merupakan makanan yang diperoleh dari hasil pengolahan rumput laut atau ganggang laut merah, agar-agar biasanya divariasikan dengan berbagai jenis bentuk dan olahan

4. Nasi

Nasi merupakan jenis makanan yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, nasi dapat dibuat secara tradisional maupun *modern*. Secara tradisional nasi putih dapat dibuat dengan cara tradisional dengan merebus beras dengan air secukupnya hingga matang, sedangkan secara *modern* nasi dibuat dengan cara menggunakan alat petanak sekaligus pemanas nasi atau bisa disebut dengan *rice cooker* (Muli Novianti dkk, 2017:108).

5. *Randang*

Randang adalah masakan di Indonesia yang berasal dari Minangkabau. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak suhu rendah dalam waktu menggunakan aneka rempah-rempah dan santan, bumbu halus yang digunakan yaitu cabai, bawang putih, bawang merah, kunyit dan serai (Muhammad Ichsan Ahzani, 2021: 10). Sedangkan Menurut (Wynda :2019) ”*Randang* merupakan makanan adat yang berasal dari Sumatera Barat yang mana *randang* memiliki banyak variasi” seperti *randang dagiang*, *randang pensi*, *randang lokan*, *randang baluik*, *randang itiak*, *randang jariang*, *randang runtiah*, *randang tumbuak*, *randang talua* dan *randang cubadak*. Di Nagari Jawi-Jawi Guguk *randang cubadak* merupakan *randang* yang dihidangkan di setiap acara-acara adat.

6. *Kalio*

Kalio merupakan masakan dari kentang dicampur dengan daging dan penambahan santan, cabe giling, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, lengkuas, jahe, garam, penambahan daun kunyit, jeruk purut dan serai (Jeni Silvi Yorian 2016: 13). *Kalio* merupakan masakan yang berwarna coklat yang rasanya tidak pedas. Di Nagari Jawi-Jawi Guguk *kalio* kentang daging merupakan yang dihidangkan di setiap acara-acara adat.

7. Ayam goreng

Daging ayam merupakan salah satu hasil ternak yang dikonsumsi oleh masyarakat. Makanan dari daging ayam banyak dikonsumsi masyarakat

global (Zahra, dkk. 2013: 254). Ayam goreng yang ada diminangkabau pada acara-acara adat seperti ayam goreng balado.

8. *Asam Padeh*

Asam padeh atau *sampadeh* ialah salah satu masakan khas tradisional Minangkabau dan kemudian menyebar dikawasan Melayu dan Sumatera yang memiliki citra tasa asam dan pedas (Addina A, 2019: 1). *Sampadeh* biasanya menggunakan ikan ataupun daging dengan dibumbui dengan asam kandis, cabai, serta rempah-rempah lainnya. *Asam padeh* yang dihidangkan di Nagari Jawi-Jawi Guguk untuk acara *babako* biasanya *asam padeh* daging.

9. *Gulai Cubadak*

Gulai cubadak terbuat dari nangka muda yang dimasak menggunakan santan. *Gulai cubadak* merupakan jenis masakan suku khas orang Minangkabau. Masakan ini sering dijumpai setiap acara adat termasuk *babako*. *Gulai cubadak* dapat dijadikan sebagai teman makan bagi orang Minang sebagai sayuran (Hanum Nur Rasyid, 2010:89-90).

10. Kerupuk

Kerupuk salah satu makanan ringan yang sangat digemari masyarakat. seiring dijadikan pelengkap berbagai sajian makanan (Muji Rahayu, dkk 2016). Kerupuk merupakan makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa, udang, atau ikan.

3. Fungsi Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Fungsi makanan adat adalah kesadaran yang tinggi dari masyarakat tentang budaya makan dan rasa kebersamaan sehingga setiap ada upacara adat dalam penyediaan dan pengolahan makanannya tetap dikerjakan bersama oleh kerabat dan tetangga (Wirnelis, dkk 2010: 13). Selain itu makanan adat dalam suatu acara juga berfungsi sebagai pelengkap dari suatu acara, meningkatkan hubungan silaturahmi antar keluarga dan menunjukkan rasa kebersamaan. Jadi dapat diartikan sebagai fungsi pelengkap suatu upacara adat sekaligus untuk menampilkan makanan adat agar dikenal oleh generasi muda.

4. Persiapan dan Pembuatan Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Persiapan merupakan suatu kegiatan yang akan dilakukan sebelum membuat makanan, persiapan dilakukan agar mengolah makanan dapat terlaksana dengan baik (Dara Mulya Septiani, 2018:1). Persiapan adalah perlengkapan atau persediaan untuk sesuatu pembuatan dan pengolahan makanan acara adat dari segi bahan maupun alat. Pada umumnya di Nagari Jawi-Jawi Guguk sebelum memulai acara adat mempersiapkan semua kebutuhan untuk pembuatan makanan dan ibu-ibu dari keluarga mempelai yang akan mengerjakan bersama-sama.

C. Alat yang digunakan untuk Membuat Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

1. Alat Persiapan Membuat Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan

a. Pisau

Pisau adalah alat potong sederhana yang sering dijumpai dan digunakan dalam kehidupan sehari-hari untuk memotong bahan-bahan yang diperlukan dalam pengolahan makanan (Elida, 2019: 73). Di Nagari Jawi-Jawi biasanya ibu-ibu yang membantu memasak pada acara-acara adat biasanya membawa pisau dapur masing-masing.

b. Batu Giling

Batu giling terbuat dari batu yang terdiri dari dua komponen yaitu ibu dan anak, ibu adalah bagian dasar batu giling yang digunakan untuk meletakkan bahan-bahan untuk digiling, sementara anak adalah batu yang digunakan untuk menggiling bahan gilingan diatas ibu (Elida, 2019: 88). Batu giling berfungsi untuk menghaluskan cabe, bawang putih, bawang merah dan lainnya.

c. Kain Kasa

Kain kasa adalah kain yang memiliki dasar jarang. Kain kasa ini digunakan dalam pengolahan makanan seperti memeras kelapa agar santan lebih cepat keluar dan bersih (Fitri Y.Y,2019:19).

d. Lap kerja

Lap kerja adalah kain yang berbentuk persegi dan berbahan dasar kantung, yang berfungsi untuk menjaga peralatan dapur agar tetap bersih (Wynda, 2019: 68).

e. Sendok Makan

Sendok adalah alat makan yang memiliki cekungan berbentuk oval atau bulat lonjong di satu ujung dan ganging diujung lainnya, sendok berfungsi mengambil bahan makanan seperti cabe giling, bumbu-bumbu halus dan lainnya (Elida, 2019: 60).

2. Alat Pengolahan Membuat Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan

a. Tungku

Tungku yang masih digunakan masyarakat hingga kini, yakni tungku dari batu sungai, dari tanah dan dari besi. Semua tungku berkaki tiga dan di antara kaki tungku terdapat tempat memasukan kayu bakar, tungku berfungsi memanaskan makanan dan memasak makanan (Hariadi, dkk 2012: 51).

b. *Saluang*

Saluang adalah alat tradisional yang terbuat dari bambu yang terdapat bolong ditengahnya, alat ini digunakan dalam pengolahan makanan adat berfungsi meniup api agar bisa membesar (Wynda, 2019).

c. *Kuali Basi* / Wajan

Kuali basi adalah kuali yang bisa digunakan untuk memasak makanan pada acara-acara adat. Karena ukurannya yang besar memuat kapasitas banyak dan kuali besi tahan panas (Hariadi, dkk 2012: 51). Fungsi kuali yaitu untuk

memasak dalam jumlah banyak seperti rendang, kalio daging bahkan memasak nasi untuk porsi banyak.

d. *Sutil*

Sutil sering disebut spatula merupakan bagian yang sangat penting dari proses memasak. Sendok pengaduk makanan yang panjang ini memiliki bentuk beragam, spatula juga terbuat dari jenis kayu, *Stainless steel*, hingga silikon. *Sutil* berfungsi dalam pengolahan makanan adat pada acara-acara berfungsi untuk mengaduk bumbu, santan, dan lainnya.

e. Periuk/ Dandang

Periuk/ Dandang tradisional adalah dandang yang masih menggunakan kuningan seperti wadah air, dan ayaman bambu berbentuk kerucut sebagai wadah makanan (Elida, 2019: 153). Dandang berfungsi untuk memasak nasi.

3. Alat Menghidang Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan

Pada setiap pengolahan makanan adat dan memegang peranan penting selain digunakan sebagai wadah dari hidangan yang dibuat alat berguna untuk mempermudah dalam menikmati hidangan yang disajikan.

a. Piring

Piring adalah suatu produk industri kimia yang merupakan padatan amorf, sehingga bisa dibentuk permukaan yang tahan dan licin dengan berbagai macam ukuran yang berfungsi meletakkan lauk pauk yang sudah diporsikan (Elida, 2019: 23).

b. Mangkuk

Mangkuk atau mangkok adalah alat yang berbentuk setengah lingkaran, terbuat dari porselen, batu, plastic logam atau gelas, bentuknya yang setengah lingkaran digunakan untuk meletakkan makanan yang berkuah seperti gulai, dan sayuran (Elida, 2019:106).

c. Teko

Teko biasanya terbuat dari stainless atau plastik yang mana teko berfungsi untuk meletakkan air minum yang disediakan.

d. Gelas

Gelas merupakan alat saji minuman tidak panas yang terbuat dari kaca. Gelas yang bertangkai seperti *red wine glass*, *white wine glass*, *water goblet*, dan lain sebagainya lebih rentan pecah dibandingkan dengan gelas tidak bertangkai seperti gelas kaki lima (Hurry Mega Insani, 2016:9). Gelas dapat dipakai untuk minum air putih setelah makan, gelas ini terbuat dari bahan kaca, dengan adanya perubahan zaman, gelas dapat dilihat dengan cara penempilan atau bentuk dari gelas tersebut bervariasi. Gelas berfungsi untuk meletakkan air minum.

e. Kobokan

Budaya mencuci tangan dengan air kobokan merupakan salah satu budaya minang yang masih dijalankan di zaman modern ini. Air kobokan biasanya disediakan di rumah makan maupun pada saat acara makan bersama. Air kobokan biasanya di sediakan dengan jeruk nipis untuk

membersihkan tangan sebelum makan dan menghilangkan bau amis sesudah makan (Galuh Mawarni M,2021:761). Kobokan dapat dipakai untuk tempat mencuci tangan kobokan ini terbuat dari kaca.

4. Makna Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Penyajian makanan yang disajikan dalam acara adat bertujuan untuk melaksanakan tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan bermasyarakat. Orang Minangkabau percaya bahwa hidup di dunia ini tidak bisa sendiri karena sesuai dengan kodrat manusia sebagai makhluk sosial yang hidup selalu membutuhkan orang lain atau berhubungan satu dengan lainnya.

Fungsi makanan adat adalah kesadaran yang tinggi dari masyarakat tentang budaya makan dan rasa kebersamaan sehingga setiap upacara adat dalam penyediaan dan pengolahan makanannya tetap dikerjakan secara bersama-sama oleh kerabat dan tetangga (Aswil Rony dkk, 2001). Disamping fungsi makanan di atas, makanan adat dalam suatu acara juga berfungsi sebagai pelengkap suatu acara, meningkatkan hubungan silaturahmi agar keluarga dan menunjukkan rasa kebersamaan (Nur Anas Zaidan dkk, 1985). Jadi makna makanan adat menunjukkan rasa kebersamaan dan rasa kekeluargaan diantara suatu suku atau kampung tertentu dan juga sebagai pelengkap acara tersebut.

Makna dari makanan adat pada acara *babako* mempunyai makna yang menunjukkan rasa kesabaran dan kebersamaan serta doa, harapan yang baik untuk kedua mempelai dan keluarga dalam menjalani kehidupan seterusnya.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rangkaian acara adat *babako* dalam perkawinan

Rangkaian acara *babako* di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok yang terdiri dari :

Manjapuik Mempelai (anak daro/marapulai), Maagiah Mempelai Makan, Manuka Baju Mempelai, Bakumpua, Bararak, Panyarahan Baban, Makan Beradat/Makan Basamo, Pulang Karumah.

2. Jenis makanan adat acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok sebagai berikut :

Makanan pembuka yang dihidangkan adalah air putih/air kopi, *silamak*, dan agar-agar, untuk makanan pokok terdiri dari nasi, randang cubadak, kalio kantung daging, gulai cubadak, asam padeh, ayam goreng, kerupuk.

3. Alat membuat makanan adat acara *babako* dalam perkawinani Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok adalah sebagai berikut :

Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan untuk acara *babako* yaitu : cambuang/mangkok, piring makan, piring samba, teko, gelas, dan sendok.

4. Makna makanan adat acara *babako* dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Makna tersendiri dari makanan adat adalah sebagai berikut : *Silamak* bermakna mempererat hubungan antara kedua mempelai, agar-agar bermakna sikap lemah lembut dan sopan, nasi bermakna kesucian ,randang cubadak bermakna kesabaran dan kebersamaan, kalio kantung daging bermakna saling melengkapi, gulai cubadak bermakna kesederhanaan, asam padeh bermakna saling kompak dalam menjalankan rumah tangga, ayam goreng bermakna mendoakan agar mempelai sehat, kerupuk memiliki pedoman adat dan beragama. Untuk itu makna dan pesan moral yang ditunjukkan kepada kedua mempelai dan keluarga dalam menjalani kehidupan seterusnya yang berupa doa, harapan yang baik serta menjalin silaturahmi antar keluarga.

B. Saran

1. Bagi generasi muda sebagai penerus bangsa dapat mencintai sekaligus ikut turun berpartisipasi melestarikan adat budaya dan daerah yang dimiliki.
2. Kepada masyarakat khususnya Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok mengadakan penyuluhan tentang makanan adat acara *babako* dalam perkawinan agar dapat menggali makna dari makanan adat tersebut.
3. Sebaiknya masyarakat Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok untuk memberikan dorongan dan motivasi dalam mempertahankan budaya daerah, agar tidak

hilang seiring perkembangan zaman dan tetap menjaga kelestariannya menambah aset budaya.

4. Bagi peneliti menambah pengetahuan tentang makanan tradisional di daerah peneliti sendiri.
5. Kepada penelitian selanjutnya agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah lainnya yang harus dilestarikan dan juga membantu pada pemuda dan pemudi agar tidak lupa tentang warisan budaya daerahnya masing-masing.
6. Kepada jurusan semoga penelitian bisa dijadikan literature untuk mata kuliah yang berkaitan dengan pengolahan makanan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Addina, A. (2019). Pengaruh penambahan asam kandis dan perbandingan gum arab dengan gelatin terhadap mutu bumbu asam padeh instan.
- Amalia, Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Arikunto, S. (2013). Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik.
- Dara Mulya Septiani, dkk. (2018). penerapan pengetahuan “mendeskripsikan salad” pada praktek salad Indonesia siswa SMK Negeri 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(1).
- Elida. (2019). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Malang. CV IRDH
- Ensiklopedi Makanan Tradisional (Sumatera). (2004). Indonesia: Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Erlina, R., Baidar, B., & Elida, E. (2015). Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Fitri, Y. Y., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(9), 18-36.
- Galuh Mawarni, dkk. (2021). Budaya Menggunakan Air Kobokan Pada Rumah Makan Padang Terkait Penyebaran Covid-19. *Jurnal Kewarganegaraan*, 5(2), 761-767.
- Hafazah, Siti; Syarif, Wirnelis; Gusnita, Wiwik. Makanan Adat pada Acara Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. *Journal of Home Economics and Tourism*, 2015, 10.3.
- Hariadi, dkk. 2012. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Randang Minangkabau Warisan Leluhur yang Mendunia. Padang: BPSNT Padang Press
- Hurry Mega Insani, dkk. (2016). Analisis pengetahuan peralatan boga mahasiswa prodi pendidikan tata boga dalam ujian seni tata hidang. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 5(1).