

**MAKANAN ADAT UPACARA MANDUO JALANG PADA RANGKAIAN  
UPACARA PERKAWINAN DI NAGARI BALAH AIE KECAMATAN VII  
KOTO SUNGAI SARIAK KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan  
Kesejahteraan Keluarga Sebagai Salah Satu Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



**Oleh :**

**RIANA DWI PUTRI  
NIM. 18739/2010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2015**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**MAKANAN ADAT UPACARA MANDUO JALANG PADA RANGKAIAN  
UPACARA PERKAWINAN DI NAGARI BALAH AIE KECAMATAN VII  
KOTO SUNGAI SARIAK KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**Nama** : Riana Dwi Putri  
**NIM/BP** : 18739/2010  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Jurusan** : Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Teknik

**Padang, Februari 2015**

**Disetujui Oleh**

**Pembimbing I**



**Dr. Elida, M.Pd**  
**Nip. 19611111 198903 2003**

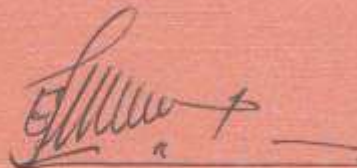
**Pembimbing II**



**Dra. Hj. Sofnitati**  
**Nip. 19540728 198303 2001**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan KK FT UNP**



**Dra. Ernawati, M.Pd**  
**Nip. 19610618 198903 2 002**

## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Didepan Tim Penguji Skripsi

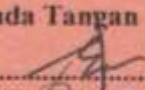


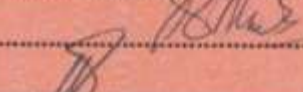
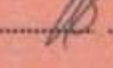
Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik

Universitas Negeri Padang

**Judul** : Makanan Adat Upacara Manduo Jalang Pada Rangkaian Upacara Perkawinan Di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman  
**Nama** : Riana Dwi Putri  
**NIM/BP** : 18739/2010  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Jurusan** : Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Teknik

Padang, Februari 2015

### Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
<b>Ketua</b> : Dr. Elida, M.Pd	1. 
<b>Sekretaris</b> : Dra. Hj. Sofnitati	2. 
<b>Anggota</b> : Dra. Hj. Baidar, M.Pd	3. 
<b>Anggota</b> : Dra. Hj. Ruaida, M.Pd	4. 
<b>Anggota</b> : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	5. 





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS TEKNIK  
**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644  
E-mail : info@ft.unp.ac.id



Certified Management System  
DIN EN ISO 9001:2008  
Cert.No. 01.100 086042

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Riana Dwi Putri

NIM/TM : 18739/2010

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

**Makanan Adat Upacara Manduo Jalang pada Rangkaian Upacara Perkawinan di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,  
Ketua Jurusan KK FT UNP

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

Saya yang menyatakan,



Riana Dwi Putri  
NIM.18739

## ABSTRAK

**Riana Dwi Putri, 2015 : Makanan Adat Upacara Manduo Jalang Pada Rangkaian Upacara Perkawinan Di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman**

Latar belakang penelitian ini adalah banyaknya masyarakat di Nagari Balah Aie yang kurang mengetahui jenis makanan adat, peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat, cara pengolahan makanan adat, dan hal yang berhubungan pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* serta belum adanya buku sumber sebagai pedoman dalam pelaksanaan upacara *Manduo Jalang*. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan rangkaian pelaksanaan upacara adat, mengidentifikasi jenis makanan adat, mendeskripsikan peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat dan mengungkapkan makna dari makanan adat yang dibawa pada upacara *Manduo Jalang*.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, lokasi penelitian di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman. Objek penelitian rangkaian pelaksanaan upacara adat, makanan adat yang dibawa, alat yang digunakan untuk membawa makanan adat, dan makna dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara *manduo jalang*. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan atau *verifikasi*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Rangkaian upacara *manduo jalang* memiliki dua tahapan yaitu pertama, persiapan sebelum upacara yang terdiri dari mengolah makanan adat, penyusunan makanan adat, pembungkusan makanan adat dan kedua, rangkaian pelaksanaan upacara *manduo jalang* yang terdiri dari jalan *basamo*, penyerahan *baban*, makan *basamo*, *panyiriah* dan pulang *ka* rumah. (2) Makanan adat dan paminum kopi pada upacara *manduo jalang* adalah nasi putih, nasi kunyik, randang daging, sumur ayam, asam padeh ikan, kancuko ikan, telur balado, juadah, kue bolu, kue hias, agar dan kue pengantin. (3) Alat untuk membawa makanan adat pada upacara *manduo jalang* adalah dulang, rantang, piring samba, piring ceper, tuduang samba, rendo, dalamak, kain pambungkuih dan cetakan agar. (4) Makanan adat pada upacara *manduo jalang* memiliki makna mengenai kehidupan berumah tangga dan kehidupan dengan kedua belah pihak keluarga *anak daro* dan *marapulai*.

## KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis ucapkan pada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Makanan Adat Upacara Manduo Jalang Pada Rangkaian Upacara Perkawinan Di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman”**.

Penulisan skripsi ini banyak mendapatkan bimbingan, nasehat, masukan dari berbagai pihak karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Syahril, ST. M.SCE, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, M.Si selaku sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
4. Ibu Dr. Elida M.Pd selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.
5. Ibu Dra. Sofnitati selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi dan selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing dalam penyelesaian aktivitas akademis
6. Dewan penguji yang telah meluangkan waktu untuk menguji dan membimbing penulis dalam penyempurnaan skripsi ini.

7. Ibu/bapak staf pengajar dan teknisi di Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP.
8. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, dorongan moril, dan materi serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
9. Bapak Wali Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariah Kabupaten Padang Pariaman yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian.
10. Ibu/bapak tokoh masyarakat di Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariah Kabupaten Padang Pariaman yang telah membantu dan memberikan pendapatnya sehingga, penelitian ini bisa dilaksanakan dengan baik dan bisa dimanfaatkan.
11. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2010 dan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, atas dorongan dan semangatnya dalam membantu penulisan skripsi.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran dan nasehat serta ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Amin.

Padang, Maret 2015

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang .....	1
B. Fokus penelitian .....	5
C. Rumusan masalah .....	6
D. Tujuan penelitian .....	6
E. Manfaat penelitian .....	7
<b>BAB II STUDI KEPUSTAKAAN</b>	
A. Rangkaian Upacara Adat Perkawinan Minangkabau	
1. Pengertian Upacara Perkawinan .....	9
2. Rangkaian Upacara Perkawinan di Minangkabau .....	10
B. Makanan Adat yang Dibawa pada Upacara Manduo Jalang dalam Rangkaian Upacara Perkawinan	
1. Pengertian Makanan Adat .....	16
2. Fungsi Makanan Adat .....	17
3. Makanan Adat Upacara Manduo jalang .....	18
C. Alat yang Digunakan untuk Membawa Makanan Adat Upacara Manduo Jalang pada Rangkaian Upacara Perkawinan .....	19
D. Makna yang Terkandung dari Makanan Adat yang Dibawa pada Pelaksanaan Upacara Adat Manduo Jalang pada Rangkaian Upacara Perkawinan .....	21
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	23
B. Definisi Variabel Penelitian .....	24
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24



D. Instrumen Penelitian.....	24
E. Jenis Data dan Sumber Data	
1. Jenis Data .....	25
2. Sumber Data .....	26
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	
1. Teknik Pengumpulan Data.....	27
2. Alat Pengumpul Data.....	29
G. Keabsahan Data .....	32
H. Teknik Analisis Data .....	36
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
<b>A. Hasil Penelitian</b>	
1. Temuan Umum Penelitian .....	40
2. Temuan Khusus Penelitian .....	44
a. Rangkaian Pelaksanaan Upacara Adat Manduo Jalang di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman .....	45
b. Makanan Adat pada Upacara Manduo Jalang di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman .....	67
c. Alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada Upacara Manduo Jalang Di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman .....	81
d. Makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan Upacara adat Manduo Jalang Di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman.....	91
<b>B. Pembahasan .....</b>	<b>95</b>
<b>BAB V. PENUTUP</b>	
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>109</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>110</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>113</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>114</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Komponen Analisis Data .....	39
2. Peta Kecamatan VII Koto Sungai Sariak .....	42
3. Pengolahan Sumur Ayam .....	48
4. Pengolahan Asam Padeh Ikan .....	49
5. Proses Pengolahan Samba .....	49
6. Rantang untuk Rumah Ibu Marapulai .....	51
7. Rantang untuk rumah Mande Marapulai.....	52
8. Rantang untuk Rumah Bako Marapulai .....	53
9. Rantang untuk Rumah Istri Mamak Tertua Marapulai .....	54
10. Nasi untuk Rumah Ibu Marapulai .....	55
11. Nasi Kunyik untuk Rumah Ibu Marapulai .....	56
12. Dulang Kue Pengantin Rumah Ibu Marapulai .....	57
13. Dulang Paminum Kopi untuk Rumah Mande Marapulai .....	58
14. Dulang Paminum Kopi untuk Rumah Bako Marapulai .....	59
15. Dulang Paminum Kopi untuk Rumah Istri Mamak Tertua Marapulai .....	60
16. Semua Makanan yang akan Dibawa pada Upacara Manduo Jalang.....	60
17. Pembungkusan Baban dan Kain Pambungkuhi yang Bermotif .....	62
18. Makan Basamo.....	65
19. Panyirihan .....	66
20. Nasi Putih.....	68
21. Nasi Kunyik .....	69
22. Randang daging .....	70
23. Sumur Ayam .....	71
24. Asam Padeh Ikan .....	72
25. Kancuko Ikan .....	73
26. Telur Balado.....	74
27. Juadah .....	74
28. Kue Bolu .....	75

29. Kue Hias.....	76
30. Raga-raga .....	76
31. Nasi Putih yang Dihidangkan Saat Makan Basamo.....	78
32. Randang Daging yang Dihidangkan Saat Makan Basamo .....	79
33. Asam Padeh Ikan yang Dihidangkan Saat Makan Basamo .....	79
34. Ikan Goreng Balado yang Dihidangkan Saat Makan Basamo .....	80
35. Buah yang dihidangkan Saat Makan Basamo .....	80
36. Dulang.....	82
37. Rantang .....	83
38. Piring Samba .....	84
39. Piring Layah.....	84
40. Tuduang Samba .....	85
41. Rendo .....	86
42. Dalamak .....	86
43. Kain Pambungkuih Rantang dan Dulang.....	87
44. Cetakan Agar .....	87
45. Cambuang Nasi .....	88
46. Piring Samba .....	89
47. Sendok Makan .....	89
48. Timbala .....	90
49. Piring Makan.....	90
50. Gelas Minum.....	91

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi .....	114
2. Kartu konsultasi pembimbing 1 .....	115
3. Kartu Konsultasi Pembimbing 2 .....	117
4. Surat Tugas Seminar .....	119
5. Surat Izin Melakukan Penelitian .....	120
6. Surat Keterangan dari Wali Nagari .....	121
7. Pedoman Observasi dan Pedoman Wawancara .....	122
8. Catatan Lapangan Wawancara .....	134
9. Daftar Responden .....	164
10. Resep Masakan .....	169
11. Daftar Istilah .....	174
12. Dokumentasi .....	175

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sumatera Barat dikenal dengan Minangkabau, yang merupakan daerah yang terkenal dengan adat istiadat dan kebudayaan yang kuat sebagai pemersatu masyarakat. Sumatera Barat terdiri dari 12 Kabupaten dan 7 Kota yang mana setiap daerah memiliki adat istiadat yang berbeda. Sumatera Barat mempunyai adat yang berbeda pada setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat, seperti upacara kematian, keagamaan, dan yang paling sering adalah upacara adat perkawinan.

Upacara perkawinan merupakan suatu upacara adat yang sangat sakral, hal ini juga sesuai dengan pendapat Zamris (2004: 14) yang mengatakan “Bagi orang Minangkabau peristiwa merupakan suatu hal yang akan menghubungkan tali kekerabatan antara pihak keluarga laki-laki dan pihak keluarga perempuan”. Selanjutnya pendapat Riza Mutia (2010: 17) bahwa “Perkawinan bagian terpenting dalam kehidupan setiap manusia karena ia merupakan masa permulaan bagi seseorang melepaskan dirinya dari lingkungan keluarganya dan mulai membentuk keluarga kecil milik mereka sendiri”. Dalam upacara perkawinan terdapat berbagai prosesi yang dimulai dari marambah jalan, meminang, nikah, pesta, hingga manjalang.

Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat yang termasuk daerah rantau, yang kaya dengan

keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat. Setiap desa di daerah Kabupaten Padang Pariaman mempunyai adat yang berbeda dalam prosesi pelaksanaan upacara adat perkawinan. Pelaksanaan upacara adat perkawinan di Kabupaten Padang Pariaman ada berbagai prosesi yang harus dijalankan mulai dari manapiak bandua, maminang, batimbang tando, malam bainai, nikah, manjampui marapulai, baralek, manjalang mintuo dan manduo jalang. Acara terakhir yang harus dijalankan adalah manduo jalang.

*Manduo Jalang* merupakan suatu rangkaian terakhir dari upacara adat perkawinan yang dilakukan untuk mengantarkan hantaran dari rumah *anak daro* ke rumah *marapulai* yang dilaksanakan sehari setelah hari pesta atau *baralek*. Hantaran yang dibawa berupa hantaran makanan. Upacara *Manduo Jalang* pada pelaksanaan upacara perkawinan merupakan Upacara yang sangat penting, karena acara ini khusus dilaksanakan untuk memperkenalkan *anak daro* kepada seluruh keluarga dari *marapulai* yang bertujuan mempererat silaturahmi antara kedua belah pihak dari mempelai laki-laki dan mempelai perempuan. Pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* ini, pihak keluarga *anak daro* membawa beberapa jenis makanan adat beserta pelengkap ke rumah *marapulai*. Pada setiap pelaksanaan upacara adat, makanan adat merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang pelaksanaan upacara adat tersebut.

Makanan adat sebagai sarana pendukung dari upacara adat perkawinan dan merupakan suatu keunikan suatu daerah yang mencerminkan kekhasan dari daerah tersebut. Makanan adat berbeda antara



satu upacara dengan upacara lainnya. Makanan adat yang ada pada setiap upacara adat hingga saat ini tetap dijaga kelestariannya sebagai upaya melestarikan warisan leluhur. Makanan adat akan tetap ada dalam masyarakat yang berbudaya walaupun dalam batasan ruang dan waktu yang akan selalu mengalami perubahan dari waktu ke waktu. Namun makanan adat tersebut akan selalu dihidangkan karena merupakan unsur budaya yang harus dijaga dan dihayati dari masa ke masa.

Pada pelaksanaan upacara adat, makanan adat juga memegang peranan yang sangat penting dalam jalannya pelaksanaan upacara adat. Umumnya dalam pelaksanaan upacara adat perkawinan, makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat perkawinan biasa disebut sebagai makanan hantaran. Biasanya makanan hantaran yang dibawa ini berbeda jenis dan jumlahnya pada setiap daerah. Hal ini tergantung pada adat istiadat dan tradisi yang ada pada setiap nagarinya.

Sama halnya dengan ritual upacara dan makanan adat yang ada di lingkungan Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman. Nagari Balah Aie ini memiliki upacara dan makanan adat yang berbeda dengan nagari yang lain, hal ini timbul karena kekhasan dan keunikan adat yang ada di kanagarian ini. Makanan adat juga merupakan makanan spesifik daerah yang mencerminkan kekhasan dari suatu daerah, yang merupakan salah satu aset budaya yang perlu dilestarikan dan dipertahankan sebagai warisan leluhur. Ilmu yang diperoleh tersebut diharapkan dapat dijadikan sebagai sumber bacaan untuk generasi

berikutnya, karena tidak adanya literatur atau buku tertulis yang dijadikan sebagai pedoman.

Berdasarkan hasil orientasi yang penulis lakukan kepada orang tua-tua dan labai gadang di Nagari Balah Aie diketahui saat sekarang ini belum adanya peralihan tongkat estafet dari orang tua kepada ibu-ibu muda dan remaja serta belum diperkenalkannya kepada masyarakat mengenai rangkaian upacara adat *Manduo Jalang*, hal ini perlu untuk melestarikan budaya yang meliputi berbagai jenis makanan adat yang dibawa, alat-alat yang digunakan untuk membawa makanan adat, dan makna dari makanan adat yang dibawa pada upacara adat *Manduo Jalang*.

Selama ini yang berperan dalam pelaksanaan acara dan pengolahan makanan adat hanya orang tua saja. Para orang tua yang berusia lebih dari 50 tahun mengolah makanan dan mempersiapkan semua bahan, sedangkan para ibu-ibu muda dan remaja hanya terlibat pada saat penyajian makanan saja. Ibu-ibu muda dan remaja tidak mengetahui cara mengolah dan mempersiapkan makanan tersebut. Adanya hal tersebut dikhawatirkan setelah para orang tua telah tiada maka yang berperan dalam mengolah dan mempersiapkan makanan adalah ibu-ibu muda dan remaja yang tidak mengetahui cara pengolahan, peralatan yang digunakan untuk menghidang dan membawa makanan tersebut. Serta memperkenalkan kepada masyarakat mengenai pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang*, sehingga sebagai salah satu upaya untuk melestarikan nilai-nilai kebudayaan perlu dilakukan pelestarian. Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor

52 Tahun 2007 tentang pedoman pelestarian dan pengembangan adat istiadat dan nilai sosial budaya yang menyatakan bahwa “Rangkaian upacara adat yang ada di desa ini merupakan salah satu bagian dari adat istiadat yang harus dilestarikan dan dikembangkan. Agar adat istiadat tetap bisa diketahui oleh generasi seterusnya dan dapat dikembangkan agar semakin dikenal”.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Makanan Adat Upacara Manduo Jalang Pada Rangkaian Upacara Perkawinan di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, dan agar penelitian ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada :

1. Rangkaian pelaksanaan upacara Manduo Jalang di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.
2. Jenis makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat Manduo Jalang di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.
3. Alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada pelaksanaan upacara adat Manduo Jalang di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.

4. Makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.

### **C. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah rangkaian pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman ?
2. Apa saja jenis makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman ?
3. Apa saja alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman ?
4. Apa saja makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman ?

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan dan mendeskripsikan:

1. Rangkaian pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.

2. Makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.
3. Peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.
4. Makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini dapat diharapkan dapat memberikan manfaat seperti:

1. Memberikan informasi terutama pada masyarakat di Nagari Balah Aie kecamatan VII Koto Sungai SariaK Kabupaten Padang Pariaman, khususnya generasi muda yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui rangkaian upacara adat perkawinan dan makanan yang dibawa dan dihidangkan khususnya pada pelaksanaan upacara adat *Manduo Jalang* .
2. Sebagai masukan bagi lembaga UNP khususnya Jurusan Kesejahteraan Keluarga untuk mata kuliah yang berhubungan dengan mata kuliah Pengolahan Makanan Tradisional.
3. Merupakan salah satu usaha untuk melestarikan kebudayaan daerah yang sudah ada

4. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas yaitu mengetahui tentang makanan adat pada pelaksanaan upacara manduo jalang pada rangkaian upacara perkawinan.
5. Memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan S1 guna mendapatkan gelar kesarjanaan di Universitas Negeri Padang.



## **BAB II**

### **STUDI KEPUSTAKAAN**

#### **A. Rangkaian Upacara Adat Perkawinan Minangkabau**

##### **1. Pengertian Upacara Perkawinan**

Perkawinan mengandung makna yang luas. Makna yang luas tergambar dalam pembentukan kerabat baru atau terciptanya hubungan antara dua keluarga. Menurut Zulkarnaini (2002: 75) “Perkawinan adalah peristiwa pembentukan hubungan baru antara dua keluarga, dengan suatu perkawinan maka akan terbentuk kekerabatan yang baru“. Perkawinan merupakan jalinan anantara dua individu baru dan menyatukan dua keluarga yang berbeda.

Menurut Undang-Undang Perkawinan No.1 Tahun 1974 “Perkawinan adalah 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”. Hal ini juga ditegaskan Mutia (2010: 17) “Perkawinan adalah bagian terpenting dalam kehidupan manusia karena itu merupakan masa permulaan bagi seseorang melepaskan dirinya dari lingkungan keluarganya dan mulai membentuk keluarga kecil milik mereka sendiri”.

Berdasarkan pendapat di atas diambil kesimpulan bahwa perkawinan adalah satu fase kehidupan yang dijalani dimana terjadi pembentukan keluarga baru antara dua individu yang berbeda dan

dilakukan dengan suatu upaya yang mengandung unsur dan religius di dalamnya. Bagi orang Minangkabau terjadinya pernikahan atau perkawinan antara laki-laki dan seorang perempuan mengandung arti atau makna yang sangat penting dalam kehidupan, baik dipandang dari sudut agama Islam maupun secara adat Minangkabau, karena adat Minangkabau dikenal juga dengan *adat basandi syarak, syarak basandi kitabbullaah*.

## **2. Rangkaian Upacara Adat Perkawinan di Minangkabau**

Ranah Minangkabau ini banyak ragam tata cara yang dilakukan masyarakat untuk menyelenggarakan upacara perkawinan. Hal ini sangat sesuai dengan pepatah adat yaitu *lain padang lain belalang, lain lubuak lain ikannyo*. Sesuai juga dengan prinsip adat *salingka nagari*. Namun pada umumnya pelaksanaan tersebut hampir sama, perbedaan-perbedaan kecil yang terjadi hanya sebagai bunga-bunga adat yang diadatkan.

Menurut Zamris (2004: 15) “Proses perkawinan selalu dilaksanakan terlebih dahulu oleh pihak keluarga, terutama keluarga perempuan”. Menurut Armaini (2004: 55) “Dalam pelaksanaan perkawinan, tiap-tiap daerah mempunyai perbedaan dalam pelaksanaannya”. Rangkain yang biasa dilakukan dalam upacara perkawinan di Minangkabau sebagai berikut :

#### **a. Manapiak Bandua / Marambah Jalan**

Pelaksanaan menjumpai calon menantu dalam Budaya Minangkabau dilakukan oleh pihak perempuan. Hal ini terjadi disebabkan karena di Minangkabau garis keturunan berasal dari garis keturunan ibu (matrilineal) dan kaum laki-laki pulang ke rumah istrinya, dengan kata lain perempuan mengajak laki-laki pilihannya untuk tinggal bersama di rumahnya.

Menurut Zamris (2004: 55) “Upacara manapiak bandua yaitu menjumpai keluarga laki-laki oleh keluarga perempuan, dengan tujuan untuk memperkenalkan diri dan menyampaikan maksud kira-kira dua keluarga dapat disatukan melalui perkawinan kemenakannya”. Sedangkan menurut Riza Mutia “Marambah jalan yaitu suatu kegiatan yang dilakukan kedua pihak dalam melakukan penjabodohan anak atau kemenakannya, pelaksanaan acara marambah jalan ini dilakukan di rumah pihak laki-laki”.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat diambil kesimpulan manapiak bandua/marambah jalan merupakan rangkaian pertama dalam pelaksanaan meminang menantu yang dilakukan oleh kedua pihak untuk melakukan perjabodohan anak atau kemenakannya yang dilakukan di rumah pihak laki-laki.

#### **b. Maminang**

Jika kesepakatan dari pihak kaum kerabat laki-laki telah ada maka dilakukan proses meminang. Menurut Zamris (2004: 55)

“Meminang yaitu meminta secara resmi persetujuan perkawinan anak kemenakan kedua keluarga”. Sedangkan menurut Suwondo (1977/1978: 47) “Peminangan dilakukan oleh keluarga yang paling dekat, baik keluarga calon anak dara maupun keluarga calon mempelai”. Jadi dapat diambil kesimpulan meminang adalah acara yang dilakukan setelah manapiak bandua/marambah jalan, dan dilakukan permintaan persetujuan secara resmi oleh pihak keluarga terdekat dari kedua calon mempelai.

**c. Batimbang Tando**

Menurut Zamris (2004: 55) “Pada upacara batimbang tando pihak keluarga laki-laki dan perempuan berjanji akan mengawinkan anak kemenakan beliau dan pada saat ini dilakukan pertukaran tanda”. Hal ini sejalan dengan pendapat Bambang Suwondo (1977/1978: 53) “Sesudah ada persetujuan lalu dikukuhkan dengan pertukaran barang-barang tertentu yang disebut tando”. Barang-barang yang dijadikan tando biasanya yaitu cincin, gelang kain, keris dan lain-lain.

Pada saat batimbang tando ini, kedua belah pihak keluarganya akan menentukan hari baik dan bulan baik untuk melaksanakan pesta pernikahan. Syarat-syarat lainnya yang harus dipenuhi, serta bentuk pelaksanaan perhelatan yang akan dihadapi bersama juga dibahas saat batimbang tando.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat diambil kesimpulan bahwa batimbang tando merupakan suatu acara dimana kedua belah pihak melakukan pengukuhan ikatan dengan pertukaran tando berupa barang-barang seperti cincin, gelang, kain, keris dan lain-lain, dan pada acara ini akan ditentukan hari baik untuk melakukan acara baralek.

#### **d. Nikah**

Menurut Mutia (2000: 34) “Nikah adalah salah satu asas pokok yang utama dalam pergaulan yang sempurna, maka perkawinan itu suatu jalan yang amat mulia untuk mengatur kehidupan rumah tangga dan keturunan”. Sedangkan menurut Zamris (2004: 55) “Pernikahan biasanya dilakukan di rumah anak daro atau mesjid, pelaksanaan akad nikah tidak lagi dipimpin oleh mamak, tetapi oleh orang tua (ayah atau wali)”.

Berdasarkan pendapat di atas dapat diambil kesimpulan bahwa acara pernikahan terjadi peristiwa ijab kabul dipimpin oleh orang tua (ayah atau wali ) yang dilakukan di rumah anak daro atau mesjid dan diiringi pemberian mahar kepada mempelai perempuan, mahar ini dapat berupa emas atau seperangkat alat sholat dan Alquran.

#### **e. Manjampuik Marapulai**

Menurut Zamris (2004: 56) “Manjampuik marapulai dilakukan oleh keluarga wanita kerumah laki-laki dengan

membawa persyaratan yang sudah disepakati sebelumnya”. Sedangkan menurut Mutia (2010: 139-140) “Acara manjampui marapulai dilakukan setelah upacara akad nikah pada keesokan harinya, yang diutus pihak dari keluarga wanita ke rumah marapulai dan dijamu makan oleh pihak keluarga marapulai. Setelah dijamu makan penjemput marapulai menyampaikan maksud kedatangannya” berdasarkan pendapat diatas dapat diambil kesimpulan bahwa manjampui marapulai dilakukan pada siang hari pada saat baralek, dimana dikirim orang dari pihak anak daro ke rumah marapulai dengan membawa carano dan baju marapulai yang akan dikenakan pada saat pasumandan.

#### **f. Baralek**

Baralek merupakan acara yang paling besar dalam pelaksanaan upacara perkawinan, karena baralek atau alek ini dilaksanakan sebagai tanda syukur atau pemberitahuan kepada masyarakat sekitar bahwa salah satu anggota masyarakatnya telah menikah. Alek ini bisa dilakukan secara sederhana atau meriah.

#### **g. Manjalang Mintuo**

Setelah dilakukan acara baralek, maka acara selanjutnya adalah manjalang mintuo. Menurut Zamris (2004: 56) “Manjalang Mintuo merupakan upacara berkunjung kerumah marapulai, dalam perjalanan anak daro dan marapulai berjalan berdampingan yang diapit oleh pasumandan”. Acara ini dilaksanakan di rumah



marapulai (pengantin laki-laki). Para kerabat marapulai menanti anak daro yang datang manjalang. Tujuan manjalang adalah untuk memperkenalkan anak daro kepada keluarga laki-laki. Acara manjalang berbeda pada setiap daerah, ada yang menjalankan satu kali ada pula yang menjalankan sebanyak dua kali yang biasa disebut manjalang duo (manduo jalang).

#### **h. Manjalang Duo (Manduo Jalang)**

Manjalang duo adalah upacara terakhir dalam rangkaian upacara perkawinan.

Menurut Mutia, dkk (2010: 143)

Seminggu setelah hari perkawinan, anak daro berangkat menuju rumah orang tua marapulai. Anak daro memakai baju kurung bajeik dan suntiang randah serta salendang bajeik tersandang di bahu. Ia ditemani oleh tiga atau empat orang anak perempuan muda yang akan membawa kue-kue dan makanan lainnya. Di rumah orang tua marapulai, anak daro dan pengiringnya dijamu makan dan minum. Pada sore hari anak daro minta izin pulang dan marapulai ikut pula sekalian bersamanya pulang ke rumah anak daro.

Jadi dapat disimpulkan bahwa upacara manduo jalang merupakan upacara terakhir dalam rangkaian upacara perkawinan, setelah acara ini maka telah terbentuk suatu keluarga baru yang saling terikat satu dan lainnya.

## **B. Makanan Adat yang Dibawa pada Upacara Adat Manduo Jalang dalam Rangkaian Upacara Perkawinan**

### **1. Pengertian Makanan Adat**

Makanan merupakan bahan yang sangat dibutuhkan oleh setiap manusia untuk melangsungkan kehidupan. Menurut Julius, dkk (2002: 701) menuliskan “Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan seperti penganan, lauk-pauk dan kue-kue. Menurut Koentjaraningrat dalam Rony (2001: 11) “Makanan dipandang dari sudut bahan mentahnya yaitu sayuran, buah-buahan, biji-bijian, susu, daging, ikan serta telur”. Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka makanan dapat diartikan segala sesuatu yang dapat dimakan untuk memenuhi kebutuhan tubuh seperti nasi, lauk-pauk, sayuran, buah-buahan dan berbagai jenis penganan.

Adat adalah gagasan kebudayaan yang terdiri dari nilai-nilai kebudayaan, norma, kebiasaan, kelembagaan dan hukum adat. menurut Julius, dkk (2002: 7) menuliskan “Adat adalah aturan perbuatan dan sebagainya yang lazim diturut atau dilakukan sejak dahulu kala”. Menurut Latief (2002: 18) menyatakan bahwa “Adat adalah kebiasaan yang telah turun temurun dan yang berurat berakar pada kebudayaan tradisional, yang telah merupakan *Volksgeist* atau pandangan hidup yang menjelma sebagai kebiasaan hukum yang hidup dan nyata”.

Hal ini didukung juga dengan pendapat Idrus Hakimy dalam Latief (2002: 18) “Adat Minangkabau itu adalah suatu ajaran yang

dituang berbentuk petatah petitih atau dengan kata lain, norma-normanya dinyatakan dengan arti kiasan yang dalam, dengan suatu ajaran *alam takambang jadi guru* (belajar kepada alam)”. Jadi, dapat disimpulkan adat adalah segala aturan dan kebiasaan yang telah ada sejak zaman dahulu dan masih dilaksanakan sampai sekarang.

Makanan adat adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah, dimana diolah dan dihidangkan pada pelaksanaan upacara adat yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat, serta memiliki berbagai jenis makanan yang diolah dan dihidangkan. Hal ini sesuai dengan pendapat Rony (2001: 11) “Makanan adat merupakan sebuah acara makan bersama yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat yang dilakukan sejak ratusan tahun lalu”. Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka makanan adat dapat diartikan segala sesuatu yang dimakan yang telah ada sejak lama dan merupakan kebiasaan secara turun temurun pelaksanaannya dalam masyarakat. Secara singkat makanan adat dapat diartikan sebagai makanan yang disajikan dalam upacara adat.

## **2. Fungsi Makanan Adat**

Makanan adat mempunyai fungsi tertentu dalam upacara adat. Menurut Rony (2001: 12) menyatakan bahwa “Makanan disajikan dalam upacara adat hal ini bertujuan untuk melaksanakan ajaran-ajaran tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan bermasyarakat”. Hal ini juga didukung pendapat Zulkarnaini (2003:28)

“Makanan adat dapat berfungsi sebagai pelengkap dari upacara perkawinan untuk menampilkan makanan daerah yang ada agar dapat dikenal oleh generasi muda dan ibu-ibu muda”. Jadi dapat diartikan fungsi makanan adat adalah merupakan warisan budaya yang menjadi tradisi dalam masyarakat yang berfungsi untuk pelengkap dari upacara – upacara adat salah satunya perkawinan dan menampilkan makanan daerah yang ada agar dapat dikenal oleh generasi muda.

### **3. Makanan Adat Upacara Manduo Jalang**

Bagi masyarakat Minangkabau memberi makan pada tamu saat diadakan upacara adat merupakan suatu tradisi yang telah turun temurun. Tatanan adat di Minangkabau sangat rapi hal ini juga berdampak pada jenis makanan adat yang dihidangkan pada suatu upacara adat. Penyediaan makanan pada setiap upacara adat berbeda, sesuai dengan pendapat Rony (2001: 14) “Perbedaan pada upacara adat dan upacara keagamaan terdapat pada penganan yaitu makanan pelengkap yang khas menurut upacara yang dilakukan”.

Jenis makanan adat pada setiap upacara-upacara adat yang ada di Minangkabau berbeda jenis dan variasinya, dibandingkan dengan makanan yang disediakan untuk kebutuhan sehari-hari, untuk upacara adat tertentu disediakan makanan dengan jenis tertentu pula tergantung acara yang dilaksanakan. Jenis makanan yang disajikan pada upacara *Manduo Jalang* terdiri dari nasi putih, nasi kunyik, randang dagiang,

sumur ayam, asam padeh ikan, kancuko ikan, talua baldo, kue bolu, kue pengantin, raga-raga dan juadah.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat diambil kesimpulan makanan adat upacara *Manduo Jalang* adalah makanan yang dibawa pada saat upacara adat *Manduo Jalang*, oleh anak daro ke rumah marapulai dan juga keluarga terdekat marapulai yang bertujuan untuk memperkenalkan anak daro pada keluarga besar marapulai.

### **C. Alat yang Digunakan untuk Membawa Makanan Adat Upacara Manduo Jalang pada Rangkaian Upacara Perkawinan**

Pelaksanaan upacara adat perkawinan terdiri dari berbagai rangkaian upacara yang harus dilaksanakan, hal ini bertujuan agar pelaksanaan upacara tersebut terlihat lebih sakral dan khidmat. Begitu juga peralatan yang digunakan dalam pelaksanaan acara ini terdiri dari berbagai macam alat yang digunakan untuk mengolah, membawa dan menyajikan makanan adat tersebut. Menurut Julius, dkk (2002:27) “Alat merupakan benda yang dipakai untuk mengerjakan sesuatu”. Sedangkan Menurut Media (2000:29) “Alat adalah barang atau suatu benda yang dipakai untuk mempermudah pekerjaan”.

Jadi dapat disimpulkan pada pengolahan makanan adat, alat memegang peranan penting karena membantu proses pengolahan, membawa dan juga penyajiannya.

Membawa makanan adat harus menggunakan peralatan yang tepat. Alat atau tempat makanan tradisional merupakan alat yang digunakan

untuk membawa ataupun menyajikan makanan adat daerah. Menurut Pudja (1989: 72) “Di Minangkabau peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat terdiri dari:

1. Dulang

Dulang merupakan peralatan rumah tangga yang terbuat dari kuningan dan perunggu. Bentuknya bulat, pinggirannya 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 di atas piring atau alat lainnya.

2. Dalamak

Dalamak merupakan kain beludru yang berbentuk segi empat dengan ukuran 50x50 cm. Kain dalamak memiliki motif warna merah, kuning, hitam, serta kilapan benang emas dan cermin-cermin kecil yang membawa warna kebahagiaan yang sakral. Kain dalamak berfungsi menutupi carano yang telah di isi lengkap.

3. Baki/Talam

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

4. 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.

5. 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.

6. 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.

#### 7. Tudung Saji

Tudung saji terbuat dari daun nipah yang sudah dikeringkan dan di rajut, berdiameter 60 cm dan tinggi 20-30 cm. Tudung saji berfungsi sebagai penutup makanan.

### **D. Makna yang Terkandung dari Makanan Adat yang Dibawa pada Pelaksanaan Upacara Adat Manduo Jalang pada Rangkaian Upacara Perkawinan**

Penyajian makanan yang disajikan dalam upacara adat bertujuan untuk melaksanakan tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan bermasyarakat. Pada hakekatnya menyediakan makanan dan minuman pada suatu upacara sangat erat hubungan dengan sistem kemasyarakatan dan rasa syukur kepada maha pencipta. Hal ini sesuai dengan prinsip masyarakat minang yang mempercayai bahwa manusia tidak dapat hidup sendiri dan akan saling membutuhkan sebagai makhluk sosial. Makanan adat selain mempunyai arti dan makna juga mempunyai fungsi tertentu, makanan adat dapat berfungsi sebagai pelengkap pada upacara perkawinan juga untuk menampilkan makanan daerah yang ada agar dapat lebih dikenal masyarakat. Makanan adat yang disajikan merupakan upaya pelestarian makanan daerah.

Pada pelaksanaan upacara adat perkawinan, terdapat berbagai macam makanan adat yang dihidangkan ataupun yang dibawa, dimana selain memenuhi fungsi sebagai hidangan dalam pelaksanaan upacara adat tersebut, terdapat pula makna yang terkandung di dalamnya. Menurut Rony (2001: 40)

Semua makanan adat mengandung makna-makna tertentu sesuai dengan adat istiadat yang berlaku pada setiap daerah, seperti: (1) *nasi lemak* sebagai lambang dari *malin* yang biasa disebut *suluh nagari*, menurut adat sesuai dengan fungsi dan tugasnya di dalam kaum yaitu mendidik anak kamanakan dalam hal beragama dan beradat. (2) *nasi kunyik* sebagai lambang dari *dubalang*, yang fungsinya di dalam adat adalah benteng bagi masyarakat di dalam kaumnya. (3) *wajik* sebagai lambang dari *manti* di dalam suku, *manti* merupakan penyelamat, bagi seorang *manti* tidak ada kusut yang tidak selesai dan tidak ada keruh yang tidak jernih. (4) *galamai* lambang dari penghulu di dalam suku, penghulu adalah orang yang bijaksana dan berhati luas. (5) *Pinyaram* melambangkan *urang gadang dalam nagari*.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan, makna dari makanan adat yang disajikan atau dibawa pada pelaksanaan upacara adat perkawinan mempunyai makna yang ditujukan kepada kedua mempelai dan keluarganya dalam menjalani kehidupan seterusnya, biasanya makna yang terkandung dalam makanan adat tersebut berupa nasehat, harapan dan doa yang baik untuk kedua mempelai dan keluarganya.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

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

1. Rangkaian upacara *manduo jalang* ini memiliki dua tahapan yaitu persiapan sebelum upacara dan rangkaian pelaksanaan upacara adat *manduo jalang*. Persiapan sebelum upacara *manduo jalang* yaitu :  
a. Mengolah makanan adat, b. Penyusunan Makanan adat, dan  
c. Pembungkusan Makanan adat. Rangkaian pelaksanaan upacara *manduo jalang* yaitu : a. Jalan *basamo*, b. Penyerahan *baban*, c. Makan *Basamo*,  
d. *Panyiriah* (pemberian hadiah), e. Pulang *ka* Rumah.
2. Makanan adat dan kue pada upacara adat *manduo jalang* di Nagari Balah Aie terdiri dari 11 macam jenis makanan adat yaitu nasi putih, nasi kunyik, randang dagiang, summur ayam, asam padeh ikan, kancuko ikan, telur balado, juadah *sapanaiak* (kanji, simanah, kipang, jalabiao, kue sangko, ambuik-ambuik, pinyaram), kue bolu (kue hias), kue pengantin, dan agar. Makanan untuk rumah ibu marapulai terdiri dari satu dulang nasi putih, satu dulang nasi kunyit, samba satu rantang dengan lima tingkat, kue pengantin, dan agar. Untuk rumah *mande marapulai*, *bako marapulai*, dan rumah istri *mamak* tertua *marapulai* terdiri dari nasi dan samba satu rantang dimana satu anak rantang nasi dan empat anak

rantang samba, nasi kunyik satu piring, kue bolu dan kue bolu hias agar dan juadah.

3. Alat yang digunakan untuk membawa makanan pada pelaksanaan upacara adat *manduo jalang* sesuai dengan jenis makanan yaitu nasi ditata di dulang, nasi kunyik, kue dan agar juga ditata di dulang. Nasi dan samba dengan rantang. Samba disajikan di piring samba dan ditata di dulang. Kue bolu ditata di piring ceper. Nasi kunyik ditata di dulang yang telah dialasi daun pisang dan ditutup dengan tuduang samba dan diatasnya ditutupi dalamak. Kue dan agar-agar ditata di dulang yang telah dialasi dengan rendo. Setelah selesai makanan ditata, maka makanan tersebut dibawa kerumah marapulai dengan *dijujuang* di atas kepala dan *dijinjiang*.
4. Makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa saat upacara adat *manduo jalang* secara filosofis menggambarkan tentang keberadaan dari pemimpin adat diminangkabau yaitu nasi kunyik melambangkan adat dan kebesaran *niniak mamak*, nasi samba melambangkan penyatuan keluarga yang telah berbagi makanan, juadah memiliki makna mengenai keadaan suatu kehidupan rumah tangga yang harus dihadapi dan dijalani. Jumlah makanan ganjil melambangkan kehidupan yang berpedoman pada agama, dan juga adat istiadat yang berlaku dalam nagari.

## B. SARAN

1. Bagi generasi muda sebagai penerus bangsa untuk dapat mencintai sekaligus ikut turut berpartisipasi melestarikan adat budaya daerah yang dimiliki.
2. Sebaiknya diadakan penyuluhan tentang makanan adat oleh niniak mamak dan bundo kanduang di Nagari Balah Aie, kepada masyarakat yang tidak mengerti dan mengetahui adat di Nagari Balah Aie baik untuk ibu-ibu maupun generasi muda.
3. Kepada masyarakat khususnya di Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariaik Kabupaten Padang Pariaman untuk memberikan dorongan dan motivasi dalam mempertahankan budaya dan adat istiadat, agar tidak hilang seiring perkembangan zaman dan tetap terjaga kelestariannya guna menambah aset budaya karena telah terjadi sedikit perubahan dalam melaksanakan upacara manduo jalang. Misalnya terjadi perubahan dalam acara jalan basamo atau ba'arak apabila menggunakan alat transportasi tidak dilaksanakan lagi, seharusnya tetap bisa dilaksanakan dengan cara rombongan turun sekitar 500 meter sebelum tempat tujuan dan jalan basamo tetap bisa dilaksanakan. Penggunaan peralatan untuk membawa makanan adat juga terjadi perubahan yaitu menggunakan rantang dengan alasan kepraktisan seharusnya tetap menggunakan dulang karena merupakan acara adat maka harus tetap menggunakan dulang. Perubahan lain yaitu penggunaan air mineral dalam kemasan plastik seharusnya tetap menggunakan gelas kaca sehingga kelestarian dari budaya dan adat istiadat dapat dipertahankan.

4. Bagi peneliti, menambah pengetahuan tentang makanan tradisional khususnya di nagari peneliti sendiri, yang pada awalnya tidak memahami mengenai prosesi adat sekarang jadi lebih memahami.
5. Kepada peneliti selanjutnya agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah lain yang harus dilestarikan.
6. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan makanan tradisional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Zaidan Nur dkk. (1984/1985). *Makanan Wujud, Variasi, Dan Fungsinya*. Padang Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
- Armaini.2004.*Budaya Alam Minangkabau*. Jakarta: Pt Bumi Aksara
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2010). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Basrowi dkk. (2010). *Metedologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta
- Bambang Suwondo. (1977/1978).*Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Barat*. Padang
- Dhavida, Usria dkk (1996). *Pengolah Makanan Tradisional Sumatera Barat*.Padang: Permuseuman Propinsi Sumatera Barat
- <http://upi.edu.com.tgl05/04/2014>.
- Latief dkk. (2002). *Etnis dan Adat Minangkabau*. Bandung : Angkasa
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional (2002). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta. Balai Pustaka
- Pudja, Arinton. 1989. *Dapur dan Alat-alat Tradisional Daerah Sumatera Barat*. Jakarta: Pendidikan Dan Kebudayaan Departemen
- Sri Rahayu, Fuji. (2014). *Makanan Adat Maanta Boli Pada Pelaksanaan Upacara Perkawinan Di Nagari Kacang Kecamatan X Koto Singakarak Kabupaten Solok*. Skripsi. Unversitas Negeri Padang
- Mutia, Riza dkk (2010). *Baarak Dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau*. Padang: UPTD Museum NAgari
- Roni, Aswil.(2001) *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Zamris. (2004). *Budaya Alam Minangkabau*. Padang : Jasa Surya
- Zulkarnaini. (2003). *Budaya Alam Minangkabau* . Bukittinggi: Usaha Ikhlas