

**TINJAUAN MAKANAN ADAT ACARA BATALAM AMPEK
PADA UPACARA PERKAWINAN DI NAGARI BATU BULEK
KECAMATAN LINTAU BUO UTARA
KABUPATEN TANAH DATAR**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Diploma Tiga (D3)
Pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

FEBRI YULINA

76427/06

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2011**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Judul : **Tinjauan Makanan Adat Acara Batalam Ampek**
Pada Upacara Perkawinan Di Nagari Batu Bulek
Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar

Nama : **Febri Yulina**

Nim/BP : **76427/2006**

Jurusan : **Kesejahteraan Keluarga**

Program Studi : **Tata Boga**

Fakultas : **Teknik**

Padang, Agustus 2011
Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing

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

HALAMAN PENGESAHAN LULUS UJIAN PROYEK AKHIR

*Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Didepan
Tim Penguji Proyek Akhir Jurusan Kesejahteraan Keluarga
D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*

Judul : Tinjauan Makanan Adat Acara Batalam Ampek
Pada Upacara Perkawinan Di Nagari Batu Bulek
Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar

Nama : Febri Yulina

Nim/BP : 76427/2006

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Program Studi : Tata Boga

Fakultas : Teknik

Tim Penguji

1. Dra. Silfeni, M.Pd	(Ketua)	1. (.....)
2. Dra. Hj. Reno Yelfi, M.Pd	(Anggota)	2. (.....)
3. Kasmita, S.Pd, M.Si	(Anggota)	3. (.....)

**Ketua Program Studi
D3 Tata Boga**

Pembimbing Tugas Akhir

**Dra. Ruaida, M.Pd
Nip. 19521122 198103 2 001**

**Dra. Silfeni, M.Pd
Nip. 19521028 198110 2 001**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan proyek akhir yang berjudul **Tinjauan Makanan Adat Acara Batalam Ampek di Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar.**

Proyek akhir ini ditulis dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga di Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam pelaksanaan penelitian proyek akhir ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak, dan akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan proyek akhir ini. Maka dari itu melalui kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Drs. H. Ganefri, P. Hd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd dan Ibu Dra. Sofnitati selaku Ketua dan Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan beserta dorongan moril kepada penulis dalam menyelesaikan penulisan proyek akhir ini.

4. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd selaku Penasehat Akademis yang telah memberikan bimbingan dan dorongan moril kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan proyek akhir ini.
5. Wali Nagari dan seluruh anggota informan di Nagari Batu Bulek yang telah ikut berpartisipasi sehingga penelitian dan penulisan proyek akhir ini bisa dilaksanakan dengan baik.
6. Bapak dan ibu dosen beserta staf tata usaha dan teknisi Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
7. Teristimewa untuk kedua orang tua dan keluarga besar tercinta yang selalu memberikan limpahan moril dan materil kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan proyek akhir ini dengan baik.
8. Rekan-rekan mahasiswa tata boga yang selalu memberikan dorongan kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan proyek akhir ini.

Akhirnya penulis do'akan semoga semua amal yang diberikan mendapat pahala yang setimpal dari Allah SWT dan penulis berharap semoga proyek akhir ini bisa bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2011

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Upacara Perkawinan	4
1. Pengertian Upacara Perkawinan	4
2. Tahap-tahap Upacara Perkawinan	5
B. Makanan Adat dan Fungsinya Pada Upacara Perkawinan	15
1. Pengertian Makanan Adat.....	15
2. Fungsi Makanan Adat Pada Upacara Perkawinan.....	17
C. Alat Untuk Menghidang Makanan Adat.....	17
D. Teknik Penyajian Makanan Adat.....	19
E. Cara Makan Pada Acara Perkawinan.....	20
F. Makna Makanan Adat.....	20
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Jenis dan Sumber Data.....	24
C. Objek Penelitian.....	27

D. Teknik Pengumpulan Data.....	27
1. Observasi.....	27
2. Wawancara.....	28
3. Dokumentasi	29
E. Alat Pengumpulan Data	29
F. Analisis Data	30
BAB IV PEMBAHASAN DAN TEMUAN	
A. Gambaran Umum Wilayah Penelitian	33
B. Deskripsi Data.....	34
1. Jenis Makanan Adat Acara Batalam Ampek	34
2. Alat Yang Digunakan Untuk Membawa Makana Adat.....	35
3. Cara Penataan Makanan Adat.....	36
4. Cara Pelaksanaan Acara Batalam Ampek	36
C. Pembahasan	36
D. Temuan	43
1. Tahap-tahap Rangkaian Acara Batalam Ampek di Nagari Batu Bulek	43
2. Jenis Makanan Adat Pada Acara Batalam Ampek di Nagari Batu Bulek.	50
3. Makna Makanan Adat Acara Batalam Ampek di Nagari Batu Bulek	57
4. Alat Hidang Makanan Adat Acara Batalam di Nagari Batu Bulek.....	61
5. Cara Penyajian Makanan Dalam Pelaksanaan Acara Batalam Ampek	64
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	66
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Acara Patang Raba'a	39
2. Ijab Kabul	41
3. Acara Ba'arak	47
4. Acara Makan Bersama	48
5. Acara Manjamba	49
6. Makanan Yang Dibawa pada Acara <i>Lapek Sagun</i> (berkunjung)	43
7. Nasi Lamak Kuning	51
8. Wajik	52
9. Nasi Lamak Putih	52
10. Pinyaram	53
11. Kalamai	54
12. Kue Bolu	54
13. Pisang Goreng	55
14. Kue Loyang	56
15. Kue Sapik	56
16. Makanan Adat Yang Sudah Dikemas	56
17. Dulang Polos	62
18. Dulang Bermotif	63
19. Piring kue	64
20. Gambar Jamba	65
21. Teknik Penyajian Jamba	65

22.	Cara Makan.....	65
23.	Teknik Penyajian Makanan	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	71
2. Panduan Wawancara	73
3. Resep Makanan Adat.....	75
4. Daftar Nama Informan	83
5. Daftar Istilah Bahasa Minang.....	87
6. Kartu Konsultasi dengan Dosen Pembimbing.....	88
7. Izin Melaksanakan Penelitian Dari Fakultas Teknik Negeri Padang	92
8. Surat Keterangan Penelitian Dari KAN Nagari Batu Bulek	93

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kabupaten Tanah Datar adalah salah satu daerah yang ada di Sumatra Barat, merupakan daerah yang mempunyai keunikan dan kekhasan dalam budaya. Zulkarnaini (2002:11) menjelaskan "Budaya atau kebudayaan adalah hasil ciptaan akal budi manusia yang digunakan bagi kesejahteraan kehidupannya, yang berupa kesenian, adat istiadat dan teknologi". Di Kabupaten Tanah Datar banyak tempat wisata yang bisa dikunjungi, diantaranya rumah adat Pagaruyung, Batu angkek-angkek, wisata alam seperti air terjun dan panorama serta tak terkecuali kuliner yang sangat terkenal ke seluruh Indonesia.

Selain menjadi salah satu daerah tujuan wisata, Kab. Tanah Datar khususnya Nagari Batu Bulek masih memegang erat tradisi *Batalam Ampek* yaitu serangkaian acara yang dilaksanakan oleh keluarga *bako* untuk anak pisangnya yang melaksanakan perkawinan. Tetapi pada zaman sekarang minat dan keingintahuan generasi muda terhadap adat dan budaya daerah sangat minim, sehingga yang berperan dalam pelaksanaan acara adat hanya orang tua-tua saja.

Dalam menyikapi realitas tersebut penulis merasa perlu untuk menggali serta melestarikan dan mengangkat permasalahan mengenai Makanan Adat Acara Batalam Ampek Di Nagari Batu Bulek dengan cara

melakukan penelitian tentang acara Batalam Ampek, dan fokus penelitian penulis adalah jenis-jenis makanan adat pada acara tersebut. Dengan harapan budaya daerah bisa dikembangkan menjadi budaya nasional berdasarkan peraturan pemerintah.

Untuk itu diharapkan Makanan Adat Acara Batalam Ampek tetap ada dalam masyarakat Nagari Batu Bulek sebagai salah satu unsur budaya yang harus tetap dilestarikan. Dengan adanya arahan dari orang tua-tua dan Bundo Kanduang, maka makanan adat ini tidak akan hilang dengan sendirinya.

Dengan adanya permasalahan tersebut, penulis tertarik untuk meneliti tentang ” **Makanan Adat Acara Batalam Ampek Pada Upacara Perkawinan di Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar**”.

B. Fokus Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Mendiskripsikan jenis makanan adat pada acara Batalam Ampek dalam upacara perkawinan di Nagari Batu Bulek.
2. Mendiskripsikan tentang cara penyajian makanan dan cara makan pada acara Batalam Ampek di Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar.

3. Mendiskripsikan makna makanan adat pada acara Batalam Ampek dalam upacara perkawinan di Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar.

C. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan atau wawasan dan pengalaman kepada peneliti tentang makanan adat acara Batalam Ampek pada pelaksanaan upacara perkawinan di Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar. Jenis Makanan adat yang dibawa *bako* (keluarga dari pihak ayah) ,makna makanan, alat yang digunakan untuk menata makanan adat, cara menata makanan adat serta cara pelaksanaan acara Batalam Ampek di nagari Batu Bulek.
2. Merupakan usaha melestarikan dan mempertahankan tradisi yang telah ada, serta memperkenalkan makanan spesifik daerah dengan cara menampilkan foto-foto serta resep dari masing-masing makanan adat acara Batalam Ampek, sehingga pembaca bisa memahami dan mempraktekkan langsung cara pembuatannya.
3. Sebagai bahan acuan bagi generasi muda pada saat sekarang ini, khususnya di Nagari Batu Bulek untuk dapat melestarikan upacara adat serta makanan yang disajikan pada acara Batalam Ampek di Nagari Batu Bulek, Kecamatan Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar.