

**JENIS DAN MAKNA MAKANAN PADA UPACARA
BATAGAK PANGHULU DI NAGARI KAMBANG TIMUR**

SKRIPSI

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



Oleh :

**DELA SUKMA MAISA
NIM 18075139**

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

2023

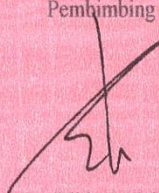
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**JENIS DAN MAKNA MAKANAN PADA UPACARA
BATAGAK PANGHULU DI NAGARI KAMBANG TIMUR**

Nama : Dela Sukma Maisa
NIM : 18075139
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Mei 2023

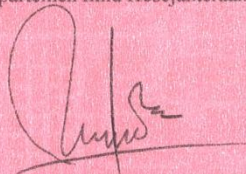
Disetujui oleh:
Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd

NIP. 19611111 198703 2 003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si

NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Dela Sukma Maisa
NIM : 18075139

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul :

JENIS DAN MAKNA MAKANAN PADA UPACARA BATAGAK PANGHULU DI NAGARI KAMBANG TIMUR

Padang, Mei 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1.

2. Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2.

3. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

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 : Dela Sukma Maisa
Nim : 18075139
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul : *Jenis dan Makna Makanan Pada Upacara Batagak penghulu di Nagari Kambang Timur*

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 hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, Februari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan



Dela Sukma Maisa
NIM. 18075139

ABSTRAK

Dela Sukma Maisa. 2018. “Jenis dan Makna Makanan pada *Batagak Panghulu* di Nagari Kambang Timur” Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya buku tentang upacara *batagak panghulu* sebagai pedoman. Dihawatirkan jika tidak ada literature yang akan dijadikan acuan maka acara ini akan hilang bertambahnya budaya yang masuk dan kurangnya pengalaman generasi muda dalam tradisi adat. Dilakukan dengan tujuan mendeskripsikan jenis makanan yang dibawa dan menghidangkan beserta peralatannya, mengungkap makna yang terkandung didalamnya.

Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian dilaksanakan di Nagari Kamabang Timur Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan pada bulan Desember 2022 - Januari 2023. Sumber data penelitian ini adalah panghulu, pemuka adat atau kerapatan adat (KAN), *bundo kanduang*, masyarakat. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah reduksi , penyajian dan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur jenis makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang*, *induak bako* dan masyarakat adalah nasi badulang isinya nasi putih, yang diwajibkan membawa 2 macam lauk pauk, seperti olahan dari ayam (goreng ayam, guali ayam, gulai ayam kuah putih). Ikan (goreng ikan balado, gulai ikan). Telur (goreng telur bulat *balado*, telur mata sapi pakai bawang goreng). Untuk pelengkap kerupuk *jariang*. *Sipangka* (tuan rumah) menghidangkan berbagai macam jenis makanan didua acara. Pertama acara minum *kopi nagari* ini dilaksanakan malam sebelum pelaksanaan upacara *batagak panghulu* disiang harinya jenis makanannya berupa *juadah* atau jajanan adalah *onde-onde*, *keripik pisang*, *kue kembang goyang*, *lapek bugih*, *nasi lemak jo sagun*. Kedua di pelaksanaan terdapat 2 jenis makanan yaitu yang wajib dihidangkan (nasi putih, gulai merah *dagiang balapa*, air putih) dan makanan tambahan (nasi putih, lauk pauk: gulai ayam, goreng ikan baldo, sayuran: gulai *cubadak*, gulai *rabuang*, *kalio jariang*). Alat untuk membawa makanan *dulang*, *tujuang saji*, *dalamak*, *selendang*, *cambuang pakai tutup*, *piriang samba*. Alat untuk menghidang *talam*, *piriang samba*, *cambuang nasi*, piring kecil. Makanan adat yang dibuat untuk upacara *batagak panghulu* memiliki makna yang berkaitan dengan hubungan kepemimpinan dan sosil masyarakat.

Kata kunci : Jenis, Makna Makanan, *Batagak Panghulu*

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul **“Jenis dan Makna Makanan pada Upacara Batagak Panghulu di Nagari Kambang Timur”**. Shalawat beserta salam saya ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan dihadapi, namun banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M. Pd, Ph. D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S. Pd, M. Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik serta sebagai Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi.
5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan Wiwik Gusnita, S. Pd, M.Si selaku tim penguji skripsi yang telah memberikan masukan berupa kritik dan saran

dalam penelitian penulis.

6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
7. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
8. Teristimewa kepada Ayah, Ibu, kakak dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, setia mendengarkan keluh kesah dan motivasi baik moral maupun materi sehingga skripsi penelitian ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	Halaman
Abstrak.....	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel.....	vi
Daftar Gambar	v
Daftar Lampiran	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Upacara <i>Batagak Panghulu</i>	7
B. Jenis Makanan Adat yang Dibawa dan Dihidangkan pada Upacara <i>Batagak Panghulu</i>	8
C. Alat yang Digunakan Untuk Membawa dan Menghidangkan Makanan Adat pada Prosesi <i>Batagak panghulu</i>	10
D. Makna Makanan Adat pada Prosesi Upacara <i>Batagak Panghulu</i> ...	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	13
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	14
C. Instrumen Penelitian	14
D. Informan Penelitian	14
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	15
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	19
G. Teknik Analisis Data	22
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian.....	26
1.Temuan Umum Penelitian.....	26
2.Temuan Khusus.....	48
B. Pembahasan.....	80
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	88
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA.....	91
Lampiran	93

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jenis Makanan yang Dibawa	50
2. Jenis Makanan yang Dihidangkan	63
3. Jenis dan Makna Makanan yang Dibawa.....	75
4. Jenis dan Makna Makanan yang Dihidangkan	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Komponen Analisis Data	25
2. Peta Nagari Kambang Timur	28
3. Para <i>panghulu</i> yang duduk <i>dibalerong</i> sedang melaksanakan acara <i>minum kopi nagari</i>	41
4. Para <i>panghulu</i> dipersilahkan menikmati <i>juadah</i> yang telah dihidangkan pada acara <i>minum kopi nagari</i>	41
5. Proses pengolahan <i>gulai jawi</i>	42
6. Kaum <i>bundo kanduang</i> sedang membersihkan <i>cubadak</i>	42
7. Tari galombang dalam upacara menyambut <i>panghulu</i>	44
8. <i>Panghulu</i> disambut dengan <i>carano siriah pinang</i>	44
9. Pembukaan upacara <i>batagak panghulu</i>	45
10. Seorang <i>bundo kanduang</i> membacakan al-qur'an diupacara <i>batagak panghulu</i>	45
11. Seorang <i>sumando</i> mengasih <i>siriah</i> kepada <i>panghulu</i> yang hadir pada upacara <i>batagak panghulu</i>	45
12. <i>Sipangka</i> bertaya ke tamu undangan supaya <i>panghulu</i> siap <i>lewakan galah</i>	45
13. Seorang <i>rajo</i> adat sedang measangkan baju kebesaran <i>panghulu</i> baru di upacara <i>batagak panghulu</i>	46
14. <i>Rajo</i> Adat menyampaikan sepekata-kata di acara <i>batagak panghulu</i>	46
15. Seorang imam katim memegang al-qur'an melantik seorang kandidat <i>panghulu</i> di upacara <i>batagak panghulu</i>	46
16. Seorang kandidat <i>panghulu</i> dan <i>jubalang</i> menyampaikan sepekata-kata di upacara <i>batagak panghulu</i>	46
17. Seorang <i>panghulu</i> membagikan <i>piti adat</i> keseluruhan para <i>panghulu</i> yang hadir di upacara <i>batagak panghulu</i>	47
18. <i>Makan Bajamba</i>	47
19. Seorang <i>panghulu</i> dari pihak <i>sipangka</i> akan membagikan <i>dagiang balapa</i>	47
20. Isi <i>Nasi Badulang</i>	51
21. Cara Membawa <i>Nasi Badulang</i>	52
22. Jumlah <i>Nasi Badulang</i>	52
23. Cara Menghidangkan <i>Nasi Badulang</i>	52
24. Makanan yang dihidangkan pada acara <i>minum kopi nagari</i> di upacara <i>batagak panghulu</i>	54
25. <i>Onde-onde</i>	54

26. <i>Keripik Pisang</i>	55
27. Kue Kembang Goyang.....	55
28. <i>Lapek Bugih</i>	56
29. <i>Nasi Lamak</i>	56
30. <i>Sagun</i>	57
31. Makanan yang Dihidangkan pada Upacara <i>Batagak Panghulu</i>	58
32. Nasi Putih.....	59
33. <i>Gulai Merah Dagiang Balapa</i>	59
34. Air Putih.....	60
35. <i>Gulai Ayam</i>	61
36. Goreng Ikan Balado	61
37. <i>Gulai Cubadak</i>	61
38. Goreng Rabuang	62
39. <i>Kalio Jariang</i>	62
40. <i>Dulang</i>	65
41. Tuduang Saji	65
42. <i>Dalamak</i>	66
43. Selendang.....	66
44. <i>Cambuang Pakai Tutup</i>	67
45. Piring Samba	67
46. <i>Talam (Baki)</i>	68
47. Piring <i>Samba</i>	69
48. Cambuang Nasi	69
49. Piring Kecil	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tabel Kisi-Kisi Penelitian.....	93
2. Panduan Observasi Penelitian.....	95
3. Panduan Wawancara Penelitian.....	97
4. Panduan Dokumentasi Penelitian.....	100
5. Daftar Informan.....	101
6. Daftar Istilah	104
7. Dokumentasi Informan	105
8. Dokumentasi Pas Upacara <i>Batagak Panghulu</i>	107
9. Surat Rekomendasi	109
10. Surat permohonan penulisan skripsi	110
11. Surat permohonan pembimbing skripsi	111
12. Surat tugas seminar	112
13. Surat daftar hadir dosen	113
14. Surat izin melakukan penelitian.....	114
15. Surat izin melakukan penelitian.....	115
16. Surat izin penelitian	116

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keindahan alam dan ragam suku bangsa, kebudayaan, dan adat istiadat. Sumatera Barat salah satu daerah yang sudah terkenal adat istiadat yang kuat sebagai persatuan masyarakat. Menurut Idrus Hakimy dalam Jannah (2015:2) "Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatiah Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan". Sumatera Barat juga merupakan sebuah wilayah otonomi yang mempunyai adat yang berbeda tiap nagari, atau suatu kelompok masyarakat akan mempunyai berbagai macam corak khas ritual atau upacara adat tersendiri yang berbeda dengan masyarakat lainnya yang tata cara pelaksanaannya berdasarkan kepada nilai-nilai dan aturan yang ada dalam masyarakat dimana kebudayaan itu ada.

Kabupaten Pesisir Selatan memiliki 15 Kecamatan. Salah satunya Kecamatan Lengayang merupakan salah satu daerah yang mempunyai keunikan dan ke khasan budaya. Kebudayaan sangat erat hubungannya dengan masyarakat, karena dalam kehidupan masyarakat memuat unsur-unsur kebudayaan. Kenyataan bahwa segala sesuatu yang terdapat dalam masyarakat ditentukan oleh kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri. Istilah untuk pendapat itu adalah *Culture-Determinis*. Kebudayaan

membawa arah peradaban manusia, apa-apa yang ada dalam peradaban manusia ditemukan oleh kebudayaan.

Nagari Kambang Timur, yaitu salah satu Nagari yang ada di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan yang kaya dengan keindahan alam yang masih asri, ragam budaya dan adat istiadat. Adat dan tradisi yang beraneka ragam, seperti adat *batagak panghulu*, *batagak rumah*, perkawinan, turun mandi, aqiqah, sunat rasul, kematian, *balimau* yang memiliki tata cara yang unik dan menarik. Selain itu, pelaksanaannya di masing-masing daerah juga berbeda-beda, seperti kata pepatah *lain lubuak, lain ikannyo, lain padang, lain pulo hilalangnyo*. Karena setiap daerah memiliki cara dan prosedur tersendiri yang sesuai dengan adat-istiadat yang dianut oleh masyarakat tersebut. Di Nagari Kambang Timur juga merupakan Kenagarian yang memiliki masyarakatnya dengan berbagai suku seperti suku Kampai, Panai, Malayu, Sikumbang, Jambak, Chaniago.

Salah satu acara adat yang dimiliki di Nagari Kambang Timur adalah upacara *batagak panghulu*. Menurut Lisna Sandora dalam Jannah (2021:18) “*Batagak panghulu* merupakan acara adat di Minangkabau dalam rangka mengangkat seorang panghulu. Upacara ini diselenggarakan secara besar-besaran dengan memotong kerbau atau sapi dan berlangsung selama satu minggu atau 7 hari”. Dalam melaksanakan upacara *batagak panghulu* memiliki beberapa rangkain yaitu *kesepakatan kaum*, *sidang sako pusako/sidang pengukuhan*, *duduak minum kopi nagari*, penyembelihan sapi, *palewahan galah*, *makan malapa*. Pada tiap rangkain upacara adat *batagak*

panghulu memiliki berbagai jenis makanan, yang mana tiap rangkain itu memiliki makanan yang berbeda jenis dan jumlah seperti *nasi badulang* beserta lauk pauknya, *onde-onde*, *karipik pisang*, *kue kembang goyang*, *nasi lemak*, *sagun*, *lapek bugih*, kopi dan teh.

Berdasarkan hasil pra penelitian awal yang penulis lakukan wawancara dengan *Datuak Jumedan* Bapak Iyin pada 9 Juli 2022 beliau mengatakan bahwa dalam *batagak panghulu* ada beberapa jenis makanan yang harus dipahami karena setiap prosesi memiliki jenis makanan yang berbeda dan mengandung makna berkaitan dengan nilai-nilai kehidupan dalam masyarakat Minangkabau namun pada perkembangan zaman pelaksanaan *batagak panghulu* pada saat ini, generasi muda hanya melihat dan melaksanakan acara tanpa memahami jenis dan makna makanan setiap proses yang dilakukan dalam acara.

Menurut *Datuak Manjo* dengan Bapak Mursal Miyet pada 10 Juli 2022 dalam upacara *batagak panghulu* kue adat dihidangkan pada saat duduk minum kopi nagari sebelum prosesi pengangkatan *panghulu*, jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *batagak panghulu* oleh *bundo kanduang* masih berbeda-beda setiap nagari, rangkaian dari jalannya upacara adat *batagak panghulu* dan alat apa yang digunakan untuk membawa dan menyajikan makanan tersebut belum ada kesepakatan dan belum ada buku sumber tertulis yang digunakan sebagai pedoman, terkadang terjadi kekeliruan dan perbedaan pendapat antara masyarakat pada waktu upacara *batagak panghulu*.

Hal ini dikhawatirkan jika tidak ada buku sumber tertulis sebagai pedoman tentang jenis makanan, alat yang digunakan untuk mengolah, makna yang terkandung dimakanan yang dibuat pada upacara *batagak panghulu*, maka upacara *batagak panghulu* ini akan hilang dengan bertambahnya budaya, adat yang masuk dan kurangnya pengalaman generasi muda dalam tradisi adat *batagak panghulu*. Pada pra penelitian awal penulis melihat upacara *batagak panghulu* di kecamatan yang sama tapi kenagariannya berbeda, ada perbedaan upacara *batagak panghulu* antara nagari tersebut.

Adanya permasalahan di atas, maka dapat dilihat bahwa makanan adat juga merupakan salah satu aset budaya yang penting dan ragam budaya yang dipertahankan dan perlu dilestarikan. Ilmu yang diperoleh tersebut dapat menjadi sumber buku bacaan untuk generasi berikutnya, sebab belum ada ketentuan tertulis yang dijadikan sebagai pedoman, sehingga dapat dipahami dan diaktualisasikan dalam kehidupan sehari-hari.

Penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian tentang jenis dan makna makanan pada upacara *batagak panghulu*, yaitu makanan adat pada upacara *manjalang mintuo* di kenagarian lubuk gadang kecamatan sangir kabupaten solok selatan (Usmaul Husna, 2020). Makanan adat pada acara *mananti marapulai* di kelurahan campago guguk bulek kecamatan mandiangan koto selayan kota bukittinggi (Annisa Miftahul Jannah, 2015).

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang **“Jenis dan Makna Makanan pada Upacara *Batagak Panghulu* di Nagari Kambang Timur”**.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang yang telah diuraikan di atas, supaya peneliti ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada jenis dibawa dan dihidangkan, jenis peralatan yang digunakan dan mengungkapkan makna yang terkandung dalam makanan adat pada saat upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur Kabupaten Pesisir Selatan.

C. Rumusan Masalah

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

1. Apa saja jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur?
2. Apa saja alat yang di gunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur?
3. Apa saja makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mendeskripsikan jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kamabang Timur.
2. Mendeskripsikan alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur.
3. Mengungkapkan makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis manfaat dari penelitian ini yaitu penulis lebih memahami secara mendalam mengenai jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan, alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan, makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur.
2. Dapat digunakan sebagai sumber informasi oleh masyarakat di Nagari Kambang Timur khususnya pada generasi muda untuk mengetahui jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan, alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan, makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara *batagak panghulu*.
3. Sebagai wadah untuk memperkenalkan jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan, alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan, makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara *batagak panghulu* di luar Nagari Kambang Timur.
4. Dapat digunakan sebagai referensi atau pengetahuan pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan seperti dinas kebudayaan dan pariwisata.

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

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

1. Jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur

Jenis makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang*, *induk bako* dan masyarakat adalah nasi *badulang* memiliki masakan berbeda-beda, isinya nasi putih, yang diwajibkan membawa 2 macam lauk pauk, seperti olahan dari ayam (goreng ayam, guali ayam, gulai ayam kuah putih). Ikan (goreng ikan balado, gulai ikan). Telur (goreng telur bulat balado, telur mata sapi pakai bawang goreng). Untuk pelengkap kerupuk *jariang* ada yang membawa dan juga tidak.

Jenis makanan yang dihidangkan oleh *sipangka* (tuan rumah) ada dua acara. Pertama acara *minum kopi nagari* ini dilaksanakan malam sebelum pelaksanaan upacara *batagak panghulu* disiang harinya jenis makanannya berupa *juadah* atau jajanan adalah *onde-onde*, *keripik pisang*, *kue kembang goyang*, *lapek bugih*, *nasi lemak jo sagun* makanan ini wajib dihidangkan. Kedua makanan yang dihidangkan pada pelaksanaan upacara *batagak panghulu* terdapat 2 jenis makanan yaitu yang wajib dihidangkan (nasi putih, gulai merah *dagiang balapa*, air putih) ini untuk para *panghulu* dan makanan tambahan (nasi putih lauk pauk: gulai ayam, goreng ikan balado, sayuran: *gulai cubadak*, *gulai rabuang*, *kalio jariang*) disajikan kepada tamu undangan.

2. Alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan pada upacara *batagak panghulu* di Nagari Kambang Timur

Alat membawa untuk makanan: *dulang*, tuduang saji, *dalamak*, selendang untuk mengikat *dulang*, *cambuang* pakai tutup, piring samba, kalau untuk alat menghidangkan makanan yang dibawa bundo kanduang langsung diangkat dengan *dulang* beserta isinya. Sedangkan alat untuk menghidang adalah: talam untuak *manatiang*, piring samba untuk meletakkan gulai, *cambuang* nasi, pring kecil untuk menhidangkan *juadah*.

3. Makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara *batagak panghulu*

Makanan adat yang dibawa dan dihidangkan mengandung pesan-pesan yang berkaitan dengan hubungan kepemimpinan dan social.

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 masyarakat Nagari Kambang Timur Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan mengadakan pembelajaran dan penyuluhan tentang makanan pada upacara *batagak panghulu* agar dapat menggali makanan yang dihidangkan dan makna dari makanan adat tersebut.
3. Sebaiknya masyarakat Nagari Kambang Timur memberikan dorongan dan motivasi dalam mempertahankan budaya daerah, agar tidak hilang seiring perkembangan zaman.

4. Bagi peneliti menambah pengetahuan tentang makanan tradisional dan Rangkaian upacara batagk panghulu 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

- Agusti Efi Marthala. 2014. *Panghulu dan Filosofi Pakaian Kebesaran: Konsep Kepemimpinan Taradisioanal Minangkabau*. Bandung: Humaniora.
- Anisa Rahmawati, Wirnelis Syarif. 2021. *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Adat Pada Rangkaian Upacara Perkawinan Di Nagari Canduang Koto Laweh*. Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi.
- Annisa Miftahul Jannah, Baidar, Elida. 2015. *Makanan Adat pada acara Mananti Marapulai di Kelurahan Campago Guguok Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi*.
- Buku Panduan Penelitian Tugas Akhir Atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. 2016. Depertemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Ediwar, dkk. 2016. *Musik Talempong Uwaik-Uwaik dalam Kehidupan Nagari Paninjauan*. Padang Panjang: Institut Seni Indonesia Padang Panjang.
- Elida, Rini. 2015. *Tinjauan Tentang Makanan yang Dibawa pada Acara Babako di Nagari Pakan Rabaa*. Skripsi Padang: Pariwisata dan Perhotelan UNP Padang.
- Hardani, dkk. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. (A. Husnu Abadi, A.Md. (ed.)).
- Jeni Silvi Yorian, Elida. 2016. *Makanan Adat pada Acara Manjapuiik Marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau*. Skripsi Padang: Pariwisata dan Perhotelan UNP Padang.
- Ikkal Syamsi. 2019. *Sejarah dan Pilihan Tempat Ciamik Menikmati Rendang*. TEMPO Publishing.
- Mulyani, F. (n.d.). *Mengenal Kue Indonesia*
- Moleong, Lexy. J. 2016. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Nindi, Z. 2021. *Makanan Adat pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan*. [Http://scholar.unand.ac.id/id/eprint/83268](http://scholar.unand.ac.id/id/eprint/83268).
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif*. ALFABETA, CV.