

STUDI PEMBUATAN MAKANAN ISI JUADAH NAGARI BALAH AIE

SKRIPSI

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



Oleh:

**QURRATA A'YUNI
NIM. 20075159/2020**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Studi Pembuatan Makanan Isi *Juadah* Nagari Balah Aie**
Nama : Qurrata A'yuni
NIM : 20075159
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

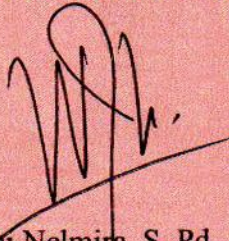
Padang, Februari 2025

Disetujui Oleh:
Pembimbing



Prof. Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang



Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790721/ 200312 2 002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Qurrata A'yuni
NIM : 20075159

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:

Studi Pembuatan Makanan Isi *Juadah* Nagari Balah Aie

Padang, Februari 2025

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dr. Elida, M.Pd

1.....

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2.....

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd. T

3.....



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
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 di bawah ini :

Nama : Qurrata A'yuni
NIM/TM : 20075159/2020
Program Studi : Departemen Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul : **Studi Pembuatan Makanan Isi Juadah Nagari Balah Aie**

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,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002



nyatakan,

Qurrata A'yuni

ABSTRAK

Qurrata A'yuni. 2025. “Studi Pembuatan Makanan Isi Juadah Nagari Balah Aie”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan *Juadah* di Nagari Balah Aie, nilai simbolis dalam budaya Minangkabau. Penelitian ini menggunakan pendekatan *kualitatif* dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap dua usaha tradisional pembuatan *Juadah*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan *Juadah* masih mempertahankan teknik tradisional, dengan waktu produksi sekitar 24 jam dan melibatkan tenaga kerja 4–8 orang. Kendala utama yang dihadapi adalah ketersediaan bahan baku serta fluktuasi harga yang memengaruhi produksi. Oleh karena itu, diperlukan upaya edukasi dan keterlibatan generasi muda dalam menjaga kelestarian tradisi pembuatan *Juadah* sebagai warisan budaya Minangkabau.

Kata kunci: *Juadah*, *manjalang mintuo*, tradisi Minangkabau, Nagari Balah Aie

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Studi Pembuatan Makanan Isi Juadah Nagari Balah Aie.**” Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan umat yakni Nabi 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 penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr.Ir.Krismadinata, S.T, M.T selaku Rektor Universitas Negeri Padang
2. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Ezi Anggraini, M. Pd selaku dosen penasehat akademik
5. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan serta motivasi dan memberikan dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini sampai selesai, semoga ibu sehat selalu dan dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibu Dosen Dra Lucy Fridayati, M. Kes penguji 1 yang telah membantu penulis

dalam memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi ini.

7. Ibu Dosen Juliana Siregar, S. Pd, M. Pd .T penguji 2 yang telah membantu penulis dalam memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi ini.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa di sebutkan satu persatu.
9. Keluarga tercinta mama dan papa, Dra Mawaniati Fatma dan Fajri Jaafar, S.Sos, MM dua orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis. terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua saya, yang selalu memberikan dukungan, doa, serta motivasi tanpa henti. Tanpa kasih sayang, pengorbanan, dan dorongan dari mereka, penelitian ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Terima kasih atas segala kesabaran, pengertian, serta cinta yang tiada henti dalam setiap langkah yang saya tempuh.
10. Terutama Saya juga mengucapkan terima kasih kepada diri saya sendiri atas kerja keras, ketekunan, dan semangat pantang menyerah dalam menyelesaikan skripsi ini. Proses ini telah menjadi perjalanan yang penuh tantangan, namun juga penuh pembelajaran dan pengalaman berharga yang memperkaya wawasan serta kedewasaan saya.
11. Kepada Zoria, Sukma, Putri, Yoya, dan teman-teman lainnya yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu, saya berterima kasih atas kerja sama, bantuan, dan kebersamaannya yang sangat berarti. Tanpa dukungan kalian, saya tidak akan bisa menyelesaikan skripsi ini dengan maksimal.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan masukan dari pembaca agar bisa lebih baik dan bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Februari 2025

Qurrata A'yuni

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. <i>Juadah</i>	7
1. Pengertian <i>Juadah</i>	7
2. Jenis Makanan Isi <i>Juadah</i>	8
3. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Jenis Makanan Isi <i>Juadah</i>	10
4. Alat yang Digunakan Dalam Pengolahan <i>Juadah</i>	14
5. Cara Membuat Makanan Isi <i>Juadah</i>	15
B. Kerangka Konseptual	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Instrumen Penelitian	20

D. Informan Penelitian.....	20
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	21
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	26
G. Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Temuan Penelitian	33
1. Temuan Umum Penelitian	33
2. Temuan Khusus	38
B. Pembahasan	118
1. Pengenalan Tentang <i>Juadah</i>	118
2. Proses Pembuatan Makanan Isi <i>Juadah</i>	122
3. Waktu dan Tenaga yang Dibutuhkan dalam Proses Pembuatan Makanan Isi <i>Juadah</i>	125
4. Kendala dan Solusi yang Dihadapi dalam Pembuatan Makanan Isi <i>Juadah</i>	126
BAB V KESIMPULAN	127
A. Kesimpulan.....	127
B. Saran	129
DAFTAR PUSTAKA	130

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual	18
2. Komponen Analisis Data Miles And Huberman	31
3. Peta Nagari Balah Aie Kecamatan VII Koto Sungai Sariaik	35
4. Bentuk <i>Juadah</i> Secara Keseluruhan.....	40
5. Bentuk Makanan Isi <i>Juadah</i>	40
6. <i>Simanih</i> (Wajik)	43
7. <i>Kue sangko</i>	44
8. <i>Kanji</i>	44
9. <i>Jalabio</i>	45
10. <i>Kipang Ampiang</i>	45
11. <i>Ambuik-Ambuik</i>	46
12. <i>Pinyaram</i>	46
13. Beras Ketan Pengolahan Bahan <i>Simanih</i> /Wajik	50
14. Gula Merah Pengolahan Bahan <i>Simanih</i> /Wajik.....	50
15. Santan Pengolaha Bahan <i>Simanih</i> /Wajik.....	51
16. Garam Pengolahan Bahan <i>Simanih</i> /Wajik	52
17. Daun Pandan Bahan Pengolahan <i>Simanih</i> / Wajik	52
18. Beras Ketan Bahan Pengolahan <i>Kue sangko</i>	53
19. Gula Merah Bahan Pengolahan <i>Kue sangko</i>	54
20. Tepung Beras Bahan Pembuatan <i>Kanji</i>	55
21. Tepung Ketan Bahan Pembuatan <i>Kanji</i>	55
22. Gula Merah Bahan Pembuatan <i>Kanji</i>	56
23. Santan Bahan Pembuatan <i>Kanji</i>	56
24. Daun Pandan Bahan Pembuatan <i>Kanji</i>	57
25. Tepung Beras Bahan Pembuatan <i>Jalabio</i>	58
26. Tepung Ketan Bahan Pembuatan <i>Kanji</i>	58
27. Santan Bahan Pembuatan <i>Jalabio</i>	59

28. Garam Bahan Pembuatan <i>Jalabio</i>	59
29. Minyak Goreng Bahan Pembuatan <i>Jalabio</i>	60
30. Beras ketan Bahan Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	61
31. Gula Merah Bahan Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	62
32. Minyak Goreng Bahan Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	62
33. Tepung Beras Bahan Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	63
34. Gula Pasir Bahan Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	64
35. Air Bahan Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	64
36. Vanili Bahan Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	65
37. Minyak Goreng Bahan Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	66
38. Tepung Beras Bahan Pembuatan <i>Pinyaram</i>	66
39. Gula Merah Bahan Pembuatan <i>Pinyaram</i>	67
40. Air Bahan Pembuatan <i>Pinyaram</i>	68
41. Vanili Bahan Pembuatan <i>Pinyaram</i>	68
42. Minyak Goreng Bahan Pembuatan <i>Pinyaram</i>	69
43. <i>Tungku</i> Alat Pembuatan <i>Simanih</i>	72
44. Kukusan Alat Pembuatan <i>Simanih</i>	73
45. <i>Kuali</i> Besar Alat Pembuatan <i>Simanih</i>	73
46. <i>Sudu</i> Kayu Alat Pembuatan <i>Simanih</i>	74
47. Cetakan Segitiga Kayu Alat Pembuatan <i>Simanih</i>	75
48. <i>Kuali</i> Besar Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	76
49. <i>Sudu Basi</i> Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	76
50. Penggiling Tepung Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	77
51. Meja Gilingan Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	77
52. Batu Giling Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	78
53. Cetakan Kayu Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	78
54. Daun Pisang Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	79
55. <i>Tungku</i> Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	79
56. Kukusan Alat Pembuatan <i>Kue sangko</i>	80

57. <i>Tungku</i> Alat Pembuatan <i>Kanji</i>	81
58. Penggiling Tepung Alat Pembuatan <i>Kanji</i>	81
59. Kukuran Kelaapa Alat Pembuatan <i>Kanji</i>	82
60. <i>Kuali</i> Besar Alat Pembuatan <i>Kanji</i>	82
61. <i>Sudu</i> Kayu Alat Pembuatan <i>Kanji</i>	83
62. Cetakan Kayu Panjang Alat Pembuatan <i>Kanji</i>	83
63. Baskom Alat Pembuatan <i>Jalabio</i>	84
64. <i>Kuali</i> Sedang Alat Pembuatan <i>Jalabio</i>	84
65. Cetakan Seng Segitiga Alat Pembuatan <i>Jalabio</i>	85
66. <i>Sudu Basi</i> Alat Pembuatan <i>Jalabio</i>	85
67. Saringan Minyak Alat <i>Jalabio</i>	86
68. Penggorengsn Besar Alat Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	86
69. <i>Sudu Basi</i> Alat Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	87
70. <i>Kuali</i> Besar Alat Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	87
71. Penggorengan Besar Alat Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	88
72. Penggorengan Alat Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	88
73. Baskom Alat Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	89
74. <i>Sudu Basi</i> Alat Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	89
75. Cetakan Batok Kelapa Yang Dilubangi Alat Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	90
76. <i>Tampah</i> Penyaring Minyak Alat Pembuatan <i>Ambuik-Ambuik</i>	90
77. Baskom Alat Pembuatan <i>Pinyaram</i>	91
78. <i>Sudu Basi</i> Alat Pembuatan <i>Pinyaram</i>	92
79. Centong Air Panas Alat Pembuatan <i>Pinyaram</i>	92
80. Penyaring Minyak Alat Pembuatan <i>Pinyaram</i>	92
81. Beras Ketan Di Rendam Untuk Pembuatan <i>Simanih</i>	96
82. Santan Dan Gula Merah Pembuatan <i>Simanih</i>	96
83. Pengkusan Ketan Untuk <i>Simanih</i>	97
84. Pengadukan <i>Simanih</i>	97
85. <i>Simanih</i> Dicitak Dalam Cetakan Segitiga	98

86. <i>Simanih</i>	98
87. Beras Ketan Di Rendang Untuk <i>Kue sangko</i>	99
88. Gula Merah Di Parut	99
89. Tepung Beras Ketan Dan Gula Merah	99
90. Adonan <i>Kue sangko</i> Di Kukus	100
91. <i>Kue sangko</i> Yang Telah Jadi.....	100
92. Pencampuran Bahan <i>Kanji</i>	101
93. Pengadukan Adonan <i>Kanji</i>	101
94. <i>Kanji</i> Di Cetak Dan Ditaburi Kacang	101
95. <i>Kanji</i> Yang Dipotong Sesuai Ukuran.....	102
96. Pencampuran Adonan <i>Jalabio</i>	102
97. Penggorengan <i>Jalabio</i>	103
98. <i>Jalabio</i> Sudah Jadi	103
99. Beras Ketan Dijemur Untuk Pembuatan <i>Kipang Ampiang</i>	103
100. Beras Ketan Digoreng.....	104
101. Memasak Gula Merah.....	104
102. Pencampuran Adonan <i>Kipang Ampiang</i>	104
103. <i>Kipang Ampiang</i> Di Cetak	105
104. <i>Kipang Ampiang</i> Yang Sudah Dipotong.....	105
105. Pencampuran Bahan Untuk Adonan <i>Ambuik-Ambuik</i>	106
106. Adonan <i>Ambuik-Ambuik</i> Dimasukan Ke Cetakan	106
107. Adonan <i>Ambuik-Ambuik</i> Digoreng	107
108. <i>Ambuik-Ambuik</i> Matang Ditiriskan.....	107
109. <i>Ambuik-Ambuik</i> Sudah Jadi.....	107
110. Gula Merah Dicairkan.....	108
111. Pencampuran Bahan Untuk Adonan <i>Pinyaram</i>	109
112. <i>Pinyaram</i> Sedang Digoreng	109
113. <i>Pinyaram</i> Disiram Tengahnya Dengan Minyak	109
114. Tiriskan <i>Pinyaram</i>	110

115. <i>Pinyaram</i> Sudah Jadi.....	110
--------------------------------------	-----

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Panduan Observasi	23
2. Panduan Wawancara	25
3. Jenis-Jenis Makanan Isi <i>Juadah</i> Di Nagari Balah Aie	116

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Panduan Observasi	132
2. Panduan Wawancara	133
3. Dokumentasi	151
4. Surat Tugas Seminar	153
5. Daftar Hadir Dosen Seminar	154
6. Surat Izin Melakukan Penelitian	155
7. Surat Izin Penelitian	156

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat dikenal sebagai daerah dengan adat istiadat yang kuat, yang menjadi fondasi kehidupan masyarakatnya. Mayoritas penduduk Sumatera Barat merupakan suku Minangkabau yang memiliki tradisi dan budaya unik. Salah satu daerah di Sumatera Barat yang kental dengan adat istiadat adalah Kabupaten Padang Pariaman. Daerah ini memiliki keunikan tersendiri dalam pelaksanaan berbagai tradisi, termasuk dalam upacara adat perkawinan.

Upacara perkawinan merupakan suatu upacara adat yang sangat sakral, hal ini juga sesuai dengan pendapat Sukmasari dalam Nifrika (2016:2) yang mengatakan “Perkawinan menurut pengertian di Minangkabau adalah pembentukan suatu keluarga yang dilakukan dengan suatu ikatan pribadi antara seorang pria dan perempuan dengan restu dan persetujuan dari sanak famili”. Selanjutnya pendapat Elida (2023:78) bahwa “Perkawinan adalah 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 pelaksanaan upacara adat perkawinan ada berbagai prosesi yang harus dijalankan mulai *dari mantaan asok, mantaan tando, kampuang-kampuangan, malam bainai, nikah, manjapuik marapulai, baralek, manjalang mintuo, dan manduo jalang*.

Salah satu acara yang sangat penting di laksanakan pada perkawinan di Kabupaten Padang Pariaman itu adalah *manjalang mintuo*. Berdasarkan pra

penelitian yang penulis lakukan pada *bundo kanduang* pada tanggal 13 oktober 2024 dengan ibu Rini, *manjalang mintuo* adalah prosesi adat yang bertujuan memperkenalkan pengantin perempuan (*anak daro*) kepada seluruh keluarga dari pengantin laki-laki (*marapulai*), sehingga dapat mempererat silaturahmi antara kedua belah pihak dari pengantin laki-laki (*marapulai*) dan pengantin perempuan (*anak daro*).

Pada pelaksanaan acara *manjalang mintuo* ini pihak keluarga pengantin perempuan (*anak daro*) membawa beberapa jenis makanan hantaran seperti lauk-pauk, makanan-makanan dan yang paling penting adalah *juadah* . Makanan hantaran ini dibawa dengan wadah tradisional yang dihias dengan rapi, kemudian diiringi oleh keluarga mempelai perempuan. Sesampainya di tempat tujuan, makanan tersebut diserahkan dengan penuh penghormatan sebagai simbol silaturahmi dan penghargaan antar keluarga.

Juadah merupakan makanan hantaran pada saat acara *manjalang mintuo*. Menurut Mutia dalam Nifrika et.al (2016:3) “*Juadah* adalah serangkaian makanan yang diatur terdiri dari 6-7 susun, yang disusun di atas *dulang*”. Pada umumnya *juadah* memiliki 7 jenis yaitu *wajik*, *jalabio*, *aluo*, *kanji*, *kipang ampiang*, dan *ambuik-ambuik*. Pada acara *manjalang mintuo*, *juadah* sangat penting artinya, karena dalam setiap upacara perkawinan yang dilangsungkan, pihak keluarga pengantin perempuan (*anak daro*) harus menyediakan *juadah* .

Membawa *juadah* adalah suatu tradisi yang sudah ada semenjak nenek moyang karena makanan ini di pandang sangat penting, tanpa *juadah*

pernikahan dianggap tidak lengkap. Keluarga yang mengadakan pernikahan tanpa menyertakan *juadah* dianggap tidak menghargai adat. *Juadah* ini tidak di salin semuanya tetapi sebagian dibawa pulang oleh pengantin perempuan. Pada sore hari *juadah* yang dibawa pengantin perempuan tadi dibagi-bagikan, sesampai di rumah pengantin laki-laki dilihat dan dibuka oleh seluruh anggota keluarga, dan dibagikan ke *ipa*, *bisan* dan *sanak* family. Fungsinya adalah ikatan antara anak laki-laki dan perempuan dari kedua belah pihak yang keluarga dan telah terjadi silaturahmi diantara dua keluarga/suku yang berbeda. Alat yang digunakan untuk menyusun *juadah* adalah *dulang* atau *rumah-rumah jamba*.

Juadah biasanya dibuat oleh *urang salapan*. *Urang salapan* adalah orang yang bertanggung jawab atas kelancaran dan keamanan acara *baralek* (pernikahan). Menurut Wita Harmaini dkk (2019) “*Urang Salapan* adalah kelompok orang dituakan di Pariaman, terdiri dari empat laki-laki dan empat perempuan. Mereka ditunjuk khusus untuk mengatur acara *baralek* (pernikahan). Empat laki-laki bertugas menjemput *marapulai* dan memasang *tabia*, sementara empat perempuan mengelola ketersediaan makanan dan minuman selama acara. Peran ini penting untuk mencegah keracunan makanan, yang menjadi tanggung jawab tuan rumah jika tidak ada pengawasan rasa, tetapi juga nilai-nilai adat yang luhur.

Seiring berjalannya waktu, tradisi pembuatan *juadah* mulai mengalami pergeseran. Jika sebelumnya *juadah* dibuat secara gotong-royong oleh *urang salapan* atau pihak keluarga, kini banyak orang lebih memilih untuk

membeli *juadah* yang sudah jadi daripada membuatnya sendiri. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, seperti keterbatasan waktu, biaya, serta menurunnya pengetahuan tentang proses pembuatan *juadah* di kalangan generasi muda. Salah satu tempat yang sering menjadi rujukan untuk membeli *juadah* adalah di Kawasan Nagari Balah Aie, Kecamatan VII Koto Sungai Sariak Kabupaten Padang Pariaman, di mana tersedia berbagai jenis *juadah* tradisional untuk keperluan acara adat.

Nagari Balah Aie dipilih sebagai lokasi penelitian karena tempat ini dikenal sebagai pusat pembuatan dan penjualan *juadah* tradisional di Padang Pariaman. Meskipun tradisi *manjalang mintuo* dijalankan di semua nagari, Nagari Balah Aie memiliki keunikan karena banyaknya pengrajin *juadah* yang tetap mempertahankan metode pembuatan tradisional. Selain itu, variasi resep, teknik, dan jenis makanan isi *juadah* di daerah ini menjadikannya lokasi yang ideal untuk mendokumentasikan proses pembuatan *juadah*. Fenomena pergeseran dari membuat *juadah* secara tradisional ke membeli yang sudah jadi juga banyak ditemukan di sini. Dengan akses yang mudah dan narasumber yang berpengalaman, penelitian di tempat ini akan lebih efektif. Fenomena ini menimbulkan pertanyaan: Seberapa sulit sebenarnya proses pembuatan *juadah*.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ Studi Pembuatan Makanan Isi *Juadah* Nagari Balah Aie.”

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, supaya penelitian ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini

pada proses pembuatan *juadah* yang meliputi, jenis-jenis makanan isi *juadah*, bahan yang digunakan, alat-alat yang digunakan membuat makanan isi *juadah*, dan langkah-langkah membuat makanan isi *juadah*, waktu dan tenaga serta dalam proses pembuatan makanan isi *juadah*.

C. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tentang *juadah*, mencakup pengertian *juadah*, bentuk *juadah*, dan jenis-jenis makanan isi *juadah*?
2. Bagaimana proses pembuatan makanan isi *juadah*, meliputi persiapan bahan, persiapan alat yang digunakan, serta Langkah-langkah membuat makanan isi *juadah*?
3. Berapa waktu dan tenaga yang dibutuhkan dalam proses pembuatan makanan isi *juadah*?
4. Apa saja kendala yang dialami apa saja kendala yang dialami oleh pemilik usaha *juadah* dalam proses pembuatan makanan isi *juadah* secara tradisional?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mendeskripsikan tentang *juadah*, meliputi pengertian, bentuk, dan jenis-jenis makanan isi *juadah*.
2. Menjelaskan tahapan pembuatan makanan isi *juadah*, mencakup bahan, alat yang digunakan, proses pembuatan makanan isi *juadah*.

3. Menganalisis waktu dan tenaga yang dibutuhkan dalam proses pembuatan makanan isi *juadah*.
4. Mengidentifikasi kendala-kendala yang dialami apa saja kendala yang dialami oleh pemilik usaha *juadah* dalam proses pembuatan makanan isi *juadah* secara tradisional?

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini semoga dapat bermanfaat dan dijadikan sebagai pedoman untuk:

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah wawasan tentang tradisi pembuatan *juadah* dalam adat Minangkabau.
 - b. Sebagai referensi akademik dalam penelitian budaya dan kuliner tradisional.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Memberikan pemahaman tentang pentingnya pelestarian tradisi pembuatan *juadah*.
 - b. Meningkatkan kesadaran generasi muda akan nilai-nilai adat yang terkandung dalam *juadah*.
3. Bagi Peneliti Lain
 - a. Sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut mengenai makanan tradisional dalam konteks adat Minangkabau.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

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

1. Pengenalan tentang *Juadah*

- a. *Juadah* berasal dari kata dalam budaya Melayu yang berarti "hantaran" dan telah berkembang dalam tradisi Minangkabau.
- b. *Juadah* memiliki bentuk penyusunan khas dalam *dulang* besar dengan penutup kain inamak, mencerminkan nilai estetika dan makna simbolis yang dalam.
- c. Terdapat tujuh jenis makanan dalam *juadah*, yaitu *Simanih* (wajik), *Kue sangko*, *Kanji*, *Jalabio*, *Kipang ampiang* (kipang beras), *Ambuik-Ambuik*, dan *Pinyaram* (makanan cucur), masing-masing memiliki cita rasa, bentuk, dan teknik pengolahan yang khas

2. Proses pembuatan makanan isi *Juadah*

- a. Proses pembuatan makanan isi *juadah* melibatkan bahan-bahan tradisional seperti beras ketan, tepung beras, gula merah, santan, dan vanili.
- b. Peralatan yang digunakan masih bersifat tradisional, seperti *kuali* besi, sodokan kayu, cetakan kayu, dan langsung.
- c. Setiap jenis makanan isi *juadah* memiliki ukuran khas, dengan mayoritas berbentuk segitiga, kecuali *Ambuik-Ambuik* dan *Pinyaram*

yang berbentuk bulat.

3. Waktu dan tenaga dalam pembuatan makanan isi *juadah*
 - a. Pembuatan makanan isi *juadah* membutuhkan waktu sekitar 24 jam, termasuk 16 jam untuk persiapan bahan dan alat, serta 8 jam untuk proses memasak.
 - b. Jumlah tenaga kerja bervariasi tergantung skala produksi, dengan rata-rata 4 orang dalam produksi normal dan hingga 7-8 orang saat permintaan meningkat.
4. Kendala dalam Pembuatan *Juadah*
 - a. Kesulitan bahan baku, terutama gula merah, yang ketersediaannya tidak selalu stabil.
 - b. Proses produksi yang lama dan memerlukan tenaga kerja yang terampil, yang sulit ditemukan.
 - c. Ketergantungan pada cuaca, karena penggunaan kayu bakar bisa terhambat saat musim hujan.
 - d. Ketahanan produk yang terbatas, sehingga perlu strategi pemasaran yang baik agar tidak mengalami kerugian. Persaingan dengan produk makanan modern, yang lebih menarik bagi generasi muda.
5. Solusi yang Diterapkan oleh Pemilik Usaha *Juadah*
 - a. Menggunakan kompor gas sebagai alternatif kayu bakar saat hujan.
 - b. Mencari pemasok tetap untuk bahan baku agar tidak terpengaruh fluktuasi harga.

- c. Meningkatkan inovasi pemasaran, seperti penggunaan media sosial untuk menarik lebih banyak pelanggan.
- d. Mempertahankan teknik pembuatan tradisional, tetapi juga mencoba inovasi dalam pengemasan agar lebih menarik bagi pasar modern.

B. Saran

1. Perlu dilakukan upaya lebih lanjut untuk mempertahankan tradisi *juadah* sebagai bagian dari warisan budaya Minangkabau.
2. Produksi *juadah* dapat dikembangkan dengan inovasi dalam pemasaran dan kemasan agar lebih menarik bagi generasi muda.
3. Diperlukan optimalisasi dalam manajemen waktu dan tenaga kerja untuk meningkatkan produktivitas tanpa mengurangi *kualitas juadah*
4. Bagi peneliti bisa menambah pengetahuan tentang makanan tradisional di daerah peneliti sendiri.
5. Kepada penelitian selanjutnya agar peneliti kebudayaan makanan pada upacara adat lainnya dilakukan, karena masih banyak tradisi, dan makanan adat daerah lainnya yang harus dilestarikan dan juga membantu pemuda dan pemudi agar tidak lupa dengan warisan budaya daerahnya masing-masing.
6. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan sebagai literatur untuk mata kuliah yang berkaitan dengan pengolahan makanan tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Siti. 2017. "Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau." *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta'limat, Budaya, Agama, Dan Humaniora* 21 (2): 29–47. <https://doi.org/10.15548/tabuah.v21i2.65>.
- Alfisahrin, Hasni. 2022. "Tradisi *Manjalang mintuo* Pada Suku Kampai (Suku Kampar)." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 6 (2): 15265–70.
- Anjelya, Fitri, and Wirnelis Syarif. 2022. "Food Severed At *Manjalang mintuo* Ceremony At Nagari Lubuk Alai." *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 3 (1): 81. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.266>.
- Dwi Putri, Riana. 2022. "Traditional Food Serves in Wedding Ceremony As Cultural Heritage in Nagari Balahaie Kabupaten Padang Pariaman."
- Elida. 2023. *UPACARA TRADISI DAN KULINER MINANGKABAU*. PT. Rajagrafindo Persada.
- Fegie, I. O. (2020). *Juadah Dalam Sistem Perkawinan Di Padang Pariaman (Studi Kasus: Nagari Toboh Gadang Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Harmaini, Wita, Khairil Anwar, and Pramono Pramono. 2018. "Tradisi Badantam Dalam Alek Perkawinan (Kajian Fungsionalisme Struktural)." *Jurnal Elektronik WACANA ETNIK* 7 (2): 108–18. <https://doi.org/10.25077/we.v7.i2.82>.
- Haug, W. (2019). Nutritional Aspects of Rice. *Journal of Food Science*
- Helmaiza, Helmaiza, and Ahmad Rivauzi. 2022. "Nilai-Nilai Pendidikan Yang Terkandung Dalam Tradisi Malamang Pada Masyarakat Kabupaten Padang Pariaman." *Fondatia* 6 (3): 604–20. <https://doi.org/10.36088/fondatia.v6i3.2032>.
- Kurniawan, Mhd Andry, Elisabeth Merba, Ria Sibagariang, and Ledy Pretty Nainggolan. 2024. "Penguatan Produk Umkm Kareh – Kareh Melalui Strategi Branding Di Desa Sungai Majo Pusako" 2 (1): 1–8.
- Laini, Alif, Nurhayati, and Ayu Citra Dewi. 2024. "JOTE Volume 5 Nomor 3 Tahun 2024 Halaman 150-155 JOURNAL ON TEACHER EDUCATION Research & Learning in Faculty of Education." *Journal Tecaheer Education* 5 (3): 150–55.

- Rinjani, Masmur (2020) "*HANTARAN JUADAH DALAM UPACARA PERKAWINAN DI DESA PALAK ANEH KURAI TAJI PARIAMAN SELATAN*". Diploma Thesis, Universitas Andalas
- Safri, and Novesar Jamarun. 2023. "Juadah Dalam Resepsi Pernikahan Masyarakat Ulakan Dalam Fotografi Dokumenter."
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Wardana, Ata Aditya, and R. Haryo Bimo Setiarto. 2024. "Unveiling the Cultural Significance and Development of 'Wajik', a Traditional Javanese Food." *Journal of Ethnic Foods* 11 (1). <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00237-3>.
- Wulandari Wangi Ni Kadek, Fridari Diah Ayu I Gusti. 2024. "Jurnal Inovasi Pendidikan." *Jurnall Inovasi Pendidikan* 6 (1): 52–61. <https://journalpedia.com/1/index.php/jip/article/view/1285>.
- Yulita Nining Yus, Rosi; Mei. 2021. "Bimbingan Konseling Dan Inovasi Produk Kipang Pulut Bonjol." *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)* 5 (2): 784–92. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/4230/pdf>.