

**INVENTARISASI MAKANAN ADAT DI NAGARI LUBUK ALUNG
KECAMATAN LUBUK ALUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S1)*



Oleh :

VICKY

NIM. 55732/2010

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

2016

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

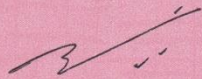
**INVENTARISASI MAKANAN ADAT DI NAGARI LUBUK ALUNG
KECAMATAN LUBUK ALUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

Nama : Vicky
BP/ NIM : 2010/55732
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, April 2016

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Hj. Baidar, M.Pd
NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

Mengetahui:

Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang**

Judul : **Inventarisasi Makanan Adat Di Nagari Lubuk Alung
Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman**
Nama : Vicky
BP/ NIM : 2010 / 55732
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, April 2016

Tim Penguji

Nama

TandaTangan

1. Dra. Hj. Baidar, M.Pd

(Ketua)

1. 

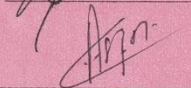
2. Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

(Sekretaris)

2. 

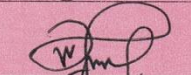
3. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

(Anggota)

3. 

4. Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

(Anggota)

4. 



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vicky
BP / NIM : 2010/55732
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul: **INVENTARISASI MAKANAN ADAT DI NAGARI LUBUK ALUNG KECAMATAN LUBUK ALUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

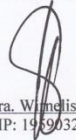
Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hokum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat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

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

Padang April 2016

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP


Dra. Wicandis Syarif, M.Pd
NIP: 19690326 198503 2001

Saya yang menyatakan


Vicky
NIM:55732

ABSTRAK

Vicky, 2016: Inventarisasi Makanan Adat Di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman

Penelitian ini dilatar belakangi oleh acara adat istiadat di Nagari Lubuk Alung yang sudah mulai hilang dan langka, serta pengetahuan masyarakat tentang makanan yang disajikan disetiap acara mempunyai pendapat yang berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis acara adat, menu yang disajikan, resep, dan cara penyajian makanan pada setiap acara adat di Nagari Lubuk Alung.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, lokasi penelitian di Nagari Lubuk Alung. Objek penelitian adalah jenis makanan yang disajikan pada setiap acara adat, jenis data adalah data primer dan sekunder, sumber data adalah *ninik mamak*, *bundo kanduang*, ibu PKK dan orang yang dituakan dan mengerti tentang makanan adat, teknik pengumpulan data yaitu dengan cara observasi, wawancara, rekaman dan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu reduksi data, data display, penarikan kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Jenis acara adat yang masih ada di Nagari Lubuk Alung adalah: (a) Acara adat perkawinan, (b) Acara *mancaliak anak*, (c) Acara kikahan (d) Acara sunat rasul (e) Acara *batagak rumah* (f) Acara batagak penghulu dan (g) Acara kematian. Adapun (2) Menu yang disajikan adalah berupa Makanan pokok nasi putih, lauk pauk yaitu rendang daging, kalio daging, gulai kambing, gulai ayam dan asam padeh ikan, sayuran yaitu gulai cubadak dan gulai tauco, dan *parabuang* yaitu lapek bugih dan nasi kunyik, minuman yaitu air putih, teh dan kopi. (3) Resep makanan acara adat pada umumnya nasi putih, lauk pauk, sayuran dan kue-kue. Bumbu yang digunakan seperti bawang merah, bawang putih, cabe rawit, kunyit, jahe, marica, daun salam, serai, laos. Teknik pengolahan dengan cara merebus, mengukus, menggulai, menumis dan menggoreng. (4) Cara menyajikan makanan adalah dengan cara *batatiang*, dimana *batatiang* adalah menghidangkan makanan yang disusun diatas satu tangan, biasanya makanan ini disusun untuk dua sampai tiga porsi dalam satu tangan.

Kesimpulan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa acara adat yang masih ada yaitu acara perkawinan, acara *mancaliak anak*, acara kikahan, acara sunat rasul, acara *batagak rumah*, acara *batagak penghulu* dan acara kematian. Adapun makanan yang disajikan yaitu lauk pauk, sayuran, *parabuang* dan minuman. Cara menyajikan makanan adalah dengan cara *batatiang*. Saran yang dapat penulis berikan adalah adat istiadat yang masih ada harus dijaga kelestariannya.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kehadirat ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-NYA yang memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan berjudul **“Inventarisasi Makanan Pada Acara Adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

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

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan pembimbing II Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan UNP
4. Ibu Dra. Hj Baidar, 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 Dr. Asmar Yulastri, M.Pd dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan sumbangan pikiran untuk perbaikan skripsi.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ayahanda H. Buyung Fahrizal dan Ibunda Hj. Ilnawati serta keluarga penulis yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, dorongan

moril, materi serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia ALLAH SWT.

8. Ibu/bapak tokoh masyarakat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman, yang telah membantu dan memberikan informasi dan bantuan sehingga, penelitian ini bisa dilaksanakan dengan baik dan bisa dimanfaatkan.
9. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2010 khususnya yang tersayang Riana, Nia Apuk, Ipin, Firdaus, Siti dan Nif Syahrini serta sahabat yang selalu mendukung Ceye, Ibray, Sasya, Bang Novyarddan semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu, atas dorongan dan semangatnya dalam membantu penulisan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat ridho dari ALLAH SWT, dihitung sebagai Ibadah dan memperoleh balasan yang setimpal. Penulis tidak menutup diri untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, 17 Februari 2016

Vicky

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5

BAB II STUDI KEPUSTAKAAN

A. Makanan Pada Acara Adat	6
1. Pengertian Makanan Adat	6
2. Fungsi Makanan Adat	12
3. Jenis-jenis Acara Adat.....	13
a. Acara Perkawinan	15
b. Acara Cukuran dan Kekah	15
c. Acara Turun Mandi.....	16
d. Acara Sunat Rasul.....	17

B. Alat yang digunakan untuk menghidang dan membawa makanan pada acara adat.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	20
B. Defenisi Operasional Penelitian.....	21
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	21
D. Instrumen Penelitian	21
E. Jenis dan Sumber Data.....	22
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	24
G. Keabsahan Data	29
H. Teknik Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Umum Penelitian	38
B. Temuan Khusus.....	40
C. Pembahasan	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	73
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

1. Rendang daging	8
2. Gulai ayam	8
3. Asma padeh ikan.....	9
4. Gulai tauco	9
5. Lapek bugih	10
6. Nasi lemak	10
7. Lamang	11
8. Kue bolu.....	11
9. Agar-agar sarikayo	12
10. Komponen Analisis Data	36
11. Acara <i>Maanta Tando</i>	43
12. Acara Babako	45
13. Acara Baralek.....	46
14. Talam	61
15. Sendok nasi	62
16. Sendok sambal	62
17. Piring gadang	63
18. Piring menengah	63
19. Mangkuk basuh tangan	64
20. Galeh kaco	64

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Rekomendasi	78
2. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	79
3. Surat Tugas Pembimbing.....	80
4. Surat Tugas Seminar	82
5. Surat Izin Penelitian.....	84
6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	85
7. Surat Rekomendasi Penelitian	86
8. Format dan Wawancara Penelitian	87
9. Hasil Lapangan Wawancara.....	95
10. Daftar Informan.....	126
11. Resep.....	131
12. Daftar Istilah	148
13. Dokumentasi Gambar	149
14. Saran Dosen Penguji.	153

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat dikenal dengan Minangkabau, 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. Setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai ciri khas dan keunikan dalam pelaksanaan ritual acara adat, seperti acara kelahiran, acara kekahan, acara perkawinan sampai acara kematian.

Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat yang termasuk daerah pesisir, yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat. Begitu juga setiap desa di daerah Kabupaten Padang Pariaman mempunyai adat yang berbeda dalam prosesi pelaksanaan acara kelahiran, acara kekahan, acara perkawinan sampai acara kematian. Perbedaan di Kabupaten Padang Pariaman tidak hanya pada prosesi acara adat saja, tetapi juga pada waktu prosesi dan makanan yang dihidangkan saat prosesi. Makanan pada acara adat tersebut berbeda, karena dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat yang menyatu didalam sistem budaya sebagai golongan etnik di daerahnya masing-masing.

Makanan yang dihidangkan pada setiap pelaksanaan acara adat merupakan simbol dan sarana penunjang yang menentukan berjalannya

suatu pelaksanaan acara. Makanan adat sebagai sarana pendukung dari acara adat yang merupakan suatu keunikan daerah yang mencerminkan ciri khas dari daerah tersebut. Makanan adat yang ada pada setiapacara 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.

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan kepada bundo kanduang, niniak mamak dan masyarakat di Nagari Lubuk Alung, saat sekarang sudah mulai hilang dan langka pengetahuan masyarakat tentang makanan yang disajikan disetiap acara adat dan mempunyai pendapat yang berbeda-beda terhadap menu yang disajikan. Selain itu kurangnya partisipasi ibu muda dalam setiap acara adat dan pengolahan makanan pada setiap acara adat. Hal ini sangat dikhawatirkan menu yang disajikan pada setiap acara adat akan punah. Literatur mengenai makanan adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman juga belum ada. Hal ini perlu untuk menambah pengetahuan bagi masyarakat khususnya remaja dan ibu muda di Nagari Lubuk Alung, serta melestarikan berbagai jenis makanan pada setiapacara adat yang masih dilaksanakan, supaya makanan adat akan selalu dihidangkan karena merupakan unsur budaya yang harus dijaga dan dilestarikan dari masa ke masa.

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 **“Inventarisasi Makanan Adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung 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. Jenis acara adat yang masih dilaksanakan
2. Menu yang dihidangkan pada acara adat
3. Resep makanan pada acara adat
4. Cara penyajian makanan pada acara adat

C. Rumusan Masalah

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

1. Semakin hilang dan langkanya jenis rangkaian acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman

2. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang menu atau makanan yang disajikan pada acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman
3. Tidak tersedianya resep makanan pada acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman
4. Tidak jelasnya cara penyajian makanan pada acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman

D. Tujuan Penelitian

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

1. Mengungkapkan jenis rangkaian acara adat yang masih dilaksanakan di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman
2. Menginventarisasikan menu yang akan disajikan pada setiap acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman
3. Mengungkapkan resep makanan pada setiap acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman
4. Mengungkapkan cara penyajian makanan pada setiap acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini dapat diharapkan dapat memberikan manfaat seperti:

1. Memberikan informasi terutama pada masyarakat di Nagari Lubuk Alung kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman, khususnya generasi muda dan generasi tua yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui inventaris makanan adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman.
2. Merupakan salah satu usaha untuk melestarikan kebudayaan daerah yang sudah ada.
3. Sebagai masukan bagi lembaga Universitas Negeri Padang khususnya Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga untuk mata kuliah yang berhubungan dengan mata kuliah Pengolahan Makanan Tradisional.
4. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas yaitu inventarisasi makanan yang disajikan pada pelaksanaan acara kelahiran, akikahan, perkawinan sampai acara kematian.
5. Memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan S1 guna mendapatkan gelar kesarjanaan di Universitas Negeri Padang.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

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

1. Acara adat yang ada di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman adalah Acara Perkawinan, Acara *mancaliak anak* dan Acara Kikahan, Acara Sunat Rasul, Acara Batagak Rumah, Acara Batagak Penghulu dan Acara Kematian.
2. Setelah di inventarisasi maka makanan yang disajikan pada acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, parabuang, minuman, dan makanan porsi yaitu seperti berikut ini :
 - a. Makanan pokok : Nasi putih
 - b. Lauk pauk : rendang daging, kalio daging, gulai kambing, asam padeh ikan, gulai ayam, gulai putih, ikan goreng balado dan goreng talua balado
 - c. Sayuran : gulai cubadak, gulai tauco dan acar timun
 - d. Parabuang : nasi kunyik, lapek bugih, kue bolu dan agar-agar
 - e. Minuman : air mineral, teh, kopi
 - f. Makanan porsi : mi goreng
3. Resep makanan pada acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman adalah berupa makanan

pokok nasi. Bahan-bahan yang digunakan pada umumnya adalah daging kerbau / kambing, ikan laut, telur, nangka, buncis, timun, wortel, nenas, tepung beras ketan, dan tepung terigu. Bumbu yang digunakan seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, sereh, cabe merah, cabe rawit, santan, aneka bumbu rempah, gula merah, gula pasir, dan garam. Teknik pengolahan makanannya dengan cara menggoreng, mengukus, merebus, menumis dan menggulai.

4. Cara menghidangkan makanan pada acara adat di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman adalah dengan *carabatatiang*, dimana *Batatiang* adalah menghidangkan makanan yang disusun diatas satu tangan, biasanya makanan ini disusun untuk tiga porsi dalam satu tangan. Alat yang digunakan berupa talam, bakul (keranjang nasi), sendok nasi, sendok sambal, piring gadang (piring besar), piring sedang, mangkuk basuh tangan (kobokan), dan galeh kaco.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan di atas maka usaha untuk meningkatkan pengetahuan inventarisasi makanan pada upacara adat khususnya di Nagari Lubuk Alung, maka penulis menyarankan sebagai berikut :

1. Setelah peneliti terjun langsung kelapangan banyak ilmu dan pelajaran yang di dapat, maka disarankan untuk menginventarisasi makanan pada acara adat di Nagari lainnya.
2. Sebaiknya ada buku panduan khusus yang membahas tentang makanan pada acara adat, sehingga para pembaca minimal mengetahui jenis acara adat, menu yang di sajikan, resep makanan, dan cara menghidang makanan pada acara adat.
3. Kepada masyarakat khususnya di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung 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 acara adat.
4. Bagi peneliti, menambah pengetahuan tentang makanan tradisional khususnya di nagari peneliti sendiri, yang pada awalnya tidak memahami mengenai makanan adat sekarang jadi lebih memahami.

5. Kepada peneliti selanjutnya agar penelitian kebudayaan dan makanan pada acara 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

- Arif Yosodipuro. (2010). *Saya Terima Nikahnya*. Jakarta. PT Gramedia
- Anas, Zaidan Nur dkk. (1984/1985). *Makanan Wujud, Variasi, Dan Fungsinya*. Padang: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan
- Armainsi. (2004). *Budaya Alam Minangkabau*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Baidar, dkk. (2009). *Makanan Indonesia*. Jurusan Kesejahteraan Keluarga: Universitas Negeri Padang
- Basrowi, & Suwandi. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2010). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Kasmita, dkk. (2013). *Sistem Pelayanan Makanan*. Jurusan Kesejahteraan Keluarga : Universitas Negeri Padang
- Latief dkk. (2002). *Etnis dan Adat Minangkabau*. Bandung: Angkasa
- Merisha Hasnur. (2009). *Tinjauan Tentang Penyelenggaraan Makanan Pada Malam Bainai di Kelurahan Alang Lawas Padang*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Padang.
- Mutia, Riza dkk (2010). *Baarak Dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau*. Padang: UPTD Museum Nagari
- Pudja, Arinton. (1989). *Dapur dan Alat-alat Tradisional Daerah Sumatra Barat*. Jakarta: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Rony, Aswil. (2001). *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suwondo, Bambang. (1977/1978). *Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Barat*. Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Zamris. (2004). *Budaya Alam Minangkabau*. Padang: Jasa Surya.