

**IDENTIFIKASI MAKANAN ADAT KURAI SEBAGAI ASET BUDAYA  
MASYARAKAT KURAI KOTA BUKITTINGGI**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata  
Sebagai Salah satu Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



Oleh  
**SHERLY EFENDI**  
17135182

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**


**IDENTIFIKASI MAKANAN ADAT KURAI SEBAGAI ASET BUDAYA  
MASYARAKAT KURAI KOTA BUKITTINGGI**

Nama : Sherly Efendi  
NIM/BP : 17135182/2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Jurusan : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 26 Agustus 2021

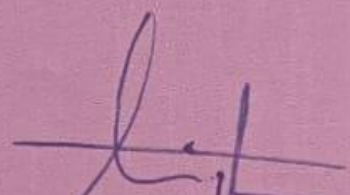
Disetujui Oleh:

Pembimbing



**Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si**  
**NIP. 197009242003122001**

Ketua Jurusan Pariwisata FPP UNP



**Trisna Putra, SS, M.Sc**  
**NIP. 19761223 199803 1001**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program  
Studi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan  
Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

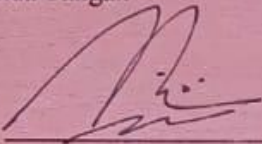
Judul : Identifikasi Makanan Adat Kurai Sebagai Aset Budaya  
Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi  
Nama : Sherly Efendi  
NIM/BP : 17135182/2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Jurusan : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 24 Agustus 2021  
Tim Penguji

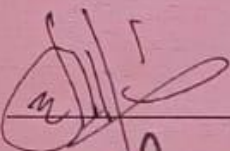
Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

1. 

2. Anggota : Dra. Silfeni, M.Pd

2. 

3. Anggota : Heru Pramudia, S.ST. Par., M.Sc

3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA**

Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang  
25171 Telp. (0751) 7051186 Email : [pariwisata@fpp.unp.ac.id](mailto:pariwisata@fpp.unp.ac.id)  
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

---

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Sherly Efendi  
NIM/TM : 17135182 / 2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Jurusan : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Identifikasi Makanan Adat Kurai Sebagai Aset Budaya Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan Pariwisata

**Trisna Putra, SS, M.Sc**  
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



**Sherly Efendi**  
NIM. 17135182

## ABSTRAK

**Sherly Efendi, Identifikasi Makanan Adat Kurai sebagai Aset Budaya Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi. 2021**  
Skripsi. D4 Manajemen Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini berlandaskan pada beberapa permasalahan terkait makanan tradisional masyarakat Kurai yang semakin tidak dikenal oleh generasi muda dan juga masyarakat luas. Selain itu dari sekian banyak makanan yang di pasarkan didaerah Bukittinggi, masyarakat serta wisatawan tidak mengetahui yang mana makanan asli khas Kurai. Pemerintah kota setempat juga tidak memiliki dokumen terkait makanan tersebut. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan dapat melestarikan aset budaya masyarakat Kurai serta meningkatkan kembali eksistensi makanan Kurai di mata masyarakat dan juga wisatawan kota Bukittinggi.

Jenis penelitian yang dilakukan digolongkan kepada metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penentuan informan menggunakan teknis *snowball sampling* dimulai dari penemuan informan kunci. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dan juga dokumentasi. Informan penelitian ini adalah bundo kanduang dan masyarakat Kurai kota Bukittinggi. Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis model interaktif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 2 jenis makanan tradisional Kurai yang di bedakan menjadi *samba adaik* dan juga *minum kopi*. *Samba adaik* terdiri atas *randang, anyang, pangekikan, karupuak rajok, samba taruang, sayua, dan ayam gulai naneh mudo*. Sedangkan *minum kopi* terdiri atas *kalamai, ajik, inti, pinyaram, pisang, dan katan sarikayo*. *Samba adaik* dan *parabungan* biasanya disajikan dalam makan *bajamba* pada setiap perayaan upacara adat di daerah Kurai kota Bukittinggi.

**Kata kunci :** *Samba adaik, Minum kopi, Makan bajamba*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian yang berjudul **“Identifikasi Makanan Adat Kurai sebagai Aset Budaya Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi”** sebagai syarat untuk melanjutkan penelitian skripsi guna memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Proposal ini, penulis tidak terlepas dari dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M,Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS,M.Sc selaku Ketua Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Heru Pramudia S.ST.Par, M.Sc, selaku Penasehat Akademik dan juga selaku penguji 2 dalam ujian komprehensif.
4. Ibu Dr. Kasmita S.Pd., M.Si selaku pembimbing dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Dra. Silfeni, M.Pd selaku penguji 1 dalam ujian komprehensif.
6. Seluruh rekan-rekan mahasiswa Manajemen Perhotelan yang telah memberikan dorongan dan doa kepada penulis.
7. Berbagai pihak yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan proposal penelitian ini.

8. Kedua orang tua ayah dan ibu, serta semua keluarga besar yang telah memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan proposal ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Akhir kata penulis berharap semoga proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi orang banyak

Padang, Maret 2021

Penulis

## Daftar Isi

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>Daftar Isi</b> .....	<b>iv</b>
<b>Daftar Gambar</b> .....	<b>vi</b>
<b>Daftar Tabel</b> .....	<b>vi</b>
<b>Daftar Lampiran</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Aspek- aspek Teoritis.....	9
1. Makanan Tradisional .....	9
2. Ciri-ciri Makanan Tradisional .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Klasifikasi Makanan Tradisional.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Makanan Tradisional Sumatera Barat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Aset Budaya .....	17
6. Identifikasi Makanan Tradisional Masyarakat Kurai .....	18
B. Kerangka Konseptual .....	21
C. Pertanyaan Penelitian .....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>28</b>
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
C. Variabel Penelitian .....	29
D. Definisi Operasional Variabel.....	29
E. Informan Penelitian.....	29
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	30
1. Jenis Data .....	30
2. Teknik Pengumpulan Data .....	31

G. Sumber Data.....	32
H. Instrumen Penelitian.....	32
I. Teknik Analisi Data .....	33
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>35</b>
A. Nagari Kurai.....	35
B. Makanan Tradisional.....	35
1. <i>Samba</i> .....	41
2. <i>Minum Kopi</i> .....	55
C. Upaya Pelestarian.....	62
D. Pembahasan.....	63
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>65</b>
A. Kesimpulan .....	65
B. Saran.....	28
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>67</b>
<b>Lampiran .....</b>	<b>68</b>

## Daftar Gambar

Gambar 1 Surat pernyataan dari Disparpora .....	5
Gambar 2 Kerangka Berfikir Penelitian.....	22
Gambar 3 Model Interaktif Analisis Data Miles – Huberman.....	34
Gambar 4 Makan <i>Bajamba</i> .....	39
Gambar 5 <i>Samba</i> .....	41
Gambar 6 <i>Randang</i> .....	43
Gambar 7 <i>Anyang</i> .....	45
Gambar 8 <i>Pangek ikan</i> .....	47
Gambar 9 <i>Karupuak rajok</i> .....	49
Gambar 10 <i>Sayua lobak</i> .....	51
Gambar 11 <i>Samba taruang</i> .....	52
Gambar 12 <i>Sayua lobak</i> .....	54
Gambar 13 <i>Inti</i> .....	55
Gambar 14 <i>Pinyaram</i> .....	56
Gambar 15 <i>Kalamai</i> .....	58
Gambar 16 <i>Ajik</i> .....	59
Gambar 17 Pisang .....	61
Gambar 18 <i>Katan sarikayo</i> .....	61
Gambar 19 <i>Kacimuih</i> .....	63
Gambar 20 <i>Tumbang</i> .....	63

## Daftar Tabel

Tabel 1 Informan Penelitian.....	30
----------------------------------	----

## **Daftar Lampiran**

Lampiran 1 Wawancara bersama Narasumber .....	<b>68</b>
Lampiran 2 Wawancara bersama Narasumber .....	<b>68</b>
Lampiran 3 Surat Rekomendasi Penelitian dari Kesbangpol.....	<b>69</b>
Lampiran 4 Surat dari Dispar Bukittinggi.....	<b>70</b>

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata di Indonesia saat ini terus berkembang serta menjadi salah satu sektor prioritas pembangunan nasional di Indonesia. Sektor pariwisata juga menjadi salah satu penghasil devisa negara terbesar di Indonesia. Pariwisata merupakan kegiatan atau aktivitas yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang secara berpindah-pindah dari satu tempat ke tempat lain berulang-ulang untuk sementara waktu dengan tujuan untuk menikmati keindahan alam dan bukan untuk mencari nafkah (Erika Revida, 2020:4). Saat ini berbagai jenis wisata dikelola dan dikembangkan guna untuk menarik wisatawan sebanyak-banyaknya. Adapun jenis-jenis wisata yang berkembang saat ini yaitu wisata bahari, wisata budaya, wisata alam, wisata kuliner, dan masih banyak lagi jenis wisata lainnya yang diminati oleh turis yang datang dari berbagai daerah.

Wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang populer dikalangan wisatawan, karena pada dasarnya makanan merupakan kebutuhan setiap orang. Wisata kuliner merupakan istilah yang paling populer digunakan untuk menggambarkan bentuk pariwisata yang secara signifikan menekankan hubungan antara *host and guest* melalui makanan sebagai budaya (Kemenpar RI, 2019:28). Wisata kuliner merupakan pengalaman berwisata dengan aktivitas yang terkait makanan. Biasanya makanan yang mengundang minat wisatawan terhadap wisata kuliner yaitu mencoba makanan khas tradisional

dari suatu daerah. Salah satu daerah di Indonesia yang banyak menarik wisatawan untuk berkunjung yaitu provinsi Sumatera Barat. Tidak hanya menawarkan keindahan alamnya tetapi daerah Sumatera Barat juga menyediakan berbagai makanan yang dapat dinikmati oleh wisatawan yang bisa juga dijadikan sebagai tujuan untuk berwisata kuliner.

Wisata kuliner di Sumatera Barat telah menjadi daya tarik tersendiri untuk para wisatawan untuk setiap kawasan di Sumatera Barat, masing-masing daerahnya memiliki makanan sebagai ciri khas daerah, yang biasa dijadikan sebagai buah tangan (oleh-oleh) misalnya: Padang terkenal dengan bengkung, Padang Panjang terkenal dengan pergedel jaguang, Bukittinggi dengan karupuk sanjai, Payakumbuh dengan galamai dan batiah. Selain itu ada sebuah nagari di Bukittinggi yang memiliki ciri khas makanan tersendiri yaitu Nagari Kurai.

Masyarakat Kurai adalah sebutan untuk masyarakat asli Bukittinggi, sebuah kota kecil yang dikelilingi Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Menurut Hadji Mohammad Hadjerat bergelar Datoek Saidi Maharadjo yang pernah menjadi Walinagari Kurai Limo *Jorong* selama tahun 1947-1950, Masyarakat Kurai berasal dari Pariangan: Padang Panjang, menurun ke Tanjung Alam (Batu Sangkar) (Hadjerad, 2006). Adapun nama Kurai Limo *Jorong* adalah sama dengan penamaan Kurai yang dikenal pada saat ini. Kurai Limo *Jorong*, dinamakan demikian karena pada awalnya masyarakat menghuni kelima *Jorong* yakni Tigo Baleh, Koto Selayan, Mandiingin, Guguk Panjang, dan Aur Birugo (Rahmawati, 2009). Setiap masyarakat yang

telah mendiami suatu tempat pastilah kemudian menghasilkan ciri khas yang melekat. Pun dengan Masyarakat Kurai yang mempunyai ke-khas-an nya sendiri.

Pada awal mula didirikannya, telah dimaksudkan untuk menjadi pasar. Pembangunan kota ditandai dengan berdirinya sebuah pasar pada tahun 1784. Adapun pasar ini dikelola oleh para Penghulu Nagari Kurai. Pasar di Bukittinggi inilah yang kemudian diperluas menjadi Fort de Kock. Dalam proses sejarahnya, pasar ini mempunyai peran penting sebagai salah satu penanggungjawab ramainya orang-orang berdatangan ke Bukittinggi, dan juga berperan dalam sepak terjang masyarakat Kurai di kampungnya sendiri. Sebagai salah satu kota kecil yang padat akan aktivitas sehari-harinya, Bukittinggi sekarang tidaklah hanya dihuni oleh Masyarakat Kurai saja. Banyak para pendatang yang kemudian bertempat tinggal di Bukittinggi, yang ternyata hal ini tidak berjalan mulus. Eksistensi Masyarakat Kurai sendiri mulai dipertanyakan, terutama dalam bidang makanan Khas nagari kurai itu sendiri.

Makanan asli suatu daerah perlu diidentifikasi dan didokumentasikan keasliannya. Pada saat ini masyarakat asli Bukittinggi adalah masyarakat Kurai keberadaannya di daerah Kurai kota Bukittinggi. Masyarakat yang tinggal di Kota Bukittinggi pada saat ini sebagian besar merupakan masyarakat pendatang. Terkait dengan hal tersebut makanan khas Kurai semakin tidak dikenal, terutama oleh generasi muda, sehingga sangat diperlukan data tentang makanan khas daerah Kurai tersebut. Masyarakat asli

Kurai semakin berkurang dan masyarakat tidak mengetahui makanan khas daerah tersebut, sehingga saat ada wisatawan menanyakan makanan khas Kurai, masyarakat tidak mampu menjawab apakah makanan yang ada di Kota Bukittinggi merupakan makanan khas Kurai.

Penulisan ini juga dilatar belakangi dengan adanya permintaan dari dinas pariwisata kota Bukittinggi, karena fenomena yang dialami saat sekarang yaitu dinas pariwisata tidak memiliki data pasti tentang makanan tradisional dari daerah Kurai tersebut. Pemerintah Kota Bukittinggi (Dinas Pariwisata Kota Bukittinggi) melalui Musrebang Kepariwisata yang diadakan pada awal tahun 2021 menginginkan untuk dilakukan penelitian dan kajian tentang apa saja makanan khas Kurai serta keaslian dari makanan khas tersebut. Hal ini dilakukan untuk tujuan pelestarian kuliner Minang khususnya makanan khas Kurai.



**Gambar 1 Surat Pernyataan Dari Disparpora**  
**Sumber: Disparpora Kota Bukittinggi**

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi bermakna untuk masyarakat tentang jenis-jenis makanan khas dan keaslian dari makanan khas Kurai. Makanan tradisional harus dilestarikan dan distandarkan, berdasarkan hasil pemantauan yang penulis lakukan di Kota Bukittinggi khususnya daerah Kurai, banyak masyarakat yang tidak mengenal makanan itu makanan khas daerah mana, sehingga perlu dilakukan pengelompokan dari makanan tersebut. Solusi yang sudah ada dan keterbatasannya saat ini yaitu belum ada data pasti tentang makanan khas kurai tersebut. Sehingga solusi yang ditawarkan yaitu dilakukannya identifikasi dan memastikan keaslian makanan khas daerah Kurai. Hal ini juga bertujuan untuk menjaga salah satu aset budaya masyarakat Kurai berupa makanan tradisionalnya agar tetap terjaga, sehingga masyarakat luar tidak dapat mengklaim bahwa makanan tersebut berasal dari daerah lain dan juga hal tersebut dapat mengangkat citra makanan khas daerah Kurai di mata masyarakat daerah lainnya.

Tidak hanya untuk menjaga aset budaya masyarakat Kurai saja, dengan diketahui apa saja makanan asli Kurai, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat mengembangkan eksistensi makanan masyarakat Kurai, sehingga Kurai dapat dijadikan sebagai pusat Kuliner di Kota Bukittinggi.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka penulis mengambil judul untuk penulisan ini tentang “Identifikasi Makanan Adat Kurai sebagai Aset Budaya Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Generasi muda semakin tidak mengenal makanan asli khas Kurai.
2. Masyarakat kota Bukittinggi belum mampu menjelaskan kepada wisatawan tentang makanan khas Kurai tersebut.
3. Belum ada dokumen tentang makanan asli khas Kurai.
4. Belum diketahui yang mana makanan khas daerah Kurai dari sekian banyak makanan yang ada di kota Bukittinggi.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas penulis membatasi masalah yang akan diteliti. Hal ini dilakukan untuk menghindari meluasnya topik yang akan diteliti. Sehingga penulis membatasi mengenai makanan khas masyarakat Kurai yang akan diteliti adalah makanan tradisional Kurai yang biasa digunakan dalam acara adat masyarakat Kurai.

## **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang ada, maka dapat penulis rumuskan masalah yang akan penulis bahas dalam penelitian ini yaitu: Apa saja makanan tradisional khas masyarakat Kurai kota Bukittinggi?

## **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan mendokumentasikan apa saja makanan khas masyarakat Kurai kota Bukittinggi sebagai aset budaya masyarakat setempat.

## **F. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian diatas maka manfaat yang ingin peneliti capai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Pemerintah Kota Bukittinggi

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan dokumen/ data yang otentik tentang aset budaya masyarakat Kurai kota Bukittinggi.

2. Bagi Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi

Diharapkan penelitian ini dapat melestarikan makanan khas daerah Kurai dengan cara memberikan pengetahuan kepada generasi muda terkait makanan khas Kurai sebagai warisan budaya untuk generasi selanjutnya bagi masyarakat Kurai kota Bukittinggi.

3. Bagi Wisatawan

Hasil penelian ini diharapkan dapat mengenalkan makanan asli Kurai kepada masyarakat luas maupun para wisatawan yang berkunjung ke kota Bukittinggi.

4. Bagi Jurusan Pariwisata Universitas Negeri Padang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan acuan dan rujukan bagi mahasiswa Universitas Negeri Padang terutama pada jurusan Pariwisata Program Studi Manajemen Perhotelan, tentang identifikasi makanan khas masyarakat Kurai kota Bukittinggi.

#### 5. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan bacaan, bahan perbandingan, penambahan ilmu pengetahuan ataupun studi kepustakaan bagi peneliti lainnya.

#### 6. Bagi Peneliti

Sebagai media untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat di bangku perkuliahan dengan kenyataan yang ada, memperkaya teori dan sebagai salah satu syarat menyelesaikan perkuliahan dan mendapatkan gelar Sarjana Sains Terapan (SST).

## **Bab V**

### **Kesimpulan dan Saran**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah dilakukannya penelitian terkait makanan khas Kurai kota Bukittinggi, ditemukan bahwa terdapat 2 jenis hidangan yang menjadi makanan adat Kurai, yaitu hidangan *Samba* (lauk pauk) dan *minum kopi* (makanan penutup). Adapun yang termasuk kedalam *samba* yaitu *Randang*, *Anyang*, *Pangek ikan*, *Karupuak rajok*, *Ayam Gulai*, *Samba taruang*, dan *Sayua lobak*. Sedangkan yang termasuk kedalam hidangan *minum kopi* yaitu *Kalamai*, *Ajik*, *Inti*, *Pinyaram*, *Pisang*, dan *Katan sarikayo*. Kedua jenis hidangan tersebut merupakan hidangan wajib dalam makan *bajamba* yang diadakan di setiap perayaan upacara adat Kurai, dan setiap makanan tersebut melambangkan setiap datuak yang ada di Kurai.

Untuk menjaga kelestarian makanan Kurai, bundo kanduang daerah setempat beserta pemerintah melakukan upaya pelestarian berupa diadakannya memasak makanan tradisional Kurai, sosialisasi kepada generasi muda, mendirikan warung makanan yang menjual makanan khas Kurai, dan mengadakan makan *bajamba* di Jam Gadang setiap perayaan hari jadi kota Bukittinggi.

## **B. Saran**

### 1. Bagi Pemerintah dan Dinar Pariwisata Kota Bukittinggi

Diharapkan pemerintah dapat menyediakan dana terkait pelestarian makanan adat Kurai seperti disediakannya dana untuk pelaksanaan pameran makanan adat Kurai.

### 2. Bagi Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi

Diharapkan masyarakat turut berpartisipasi dalam pelestarian makanan adat Kurai, seperti adanya pelaksanaan sosialisasi pengenalan makanan Kurai kepada generasi muda masyarakat Kurai.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat menemukan apasaja makanan Kurai yang tidak ditemukan dalam penelitian ini, terutama untuk minuman. Diharapkan adanya penelitian terkait standarisasi resep setiap makanan adat Kurai agar keaslian makanan Kurai dapat tetap terjaga hingga kegenerasi dimasa yang akan datang.

## Daftar Pustaka

- Anggraini Febri. (2018). Eksistensi Masyarakat Kurai Di Bukittinggi. *Jurnal Analisis Sejarah*, 7(1), 127-132
- Ariani, Risa, Panti. (2017). *Mengenal Kuliner Bali*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada
- Azima, F. (2016). Chemical characteristic and fatty acid profile in makanan khas kurai of minangkabau. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 6(4), 465-468.
- Fitri, Y. Y., Gusnita, W. (2019). Standarisasi *randang* daging Di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(9), 18-36.
- Hadjerat, Mohammad Hadji. *Sejarah Negeri Kurai Limo Jorong Serta Pemerintahannya, Pasar Dan Kota Bukittinggi*. 2006.
- Harmayani, Eni, dkk. (2017). *Makanan Tradisional Indonesi*. Jakarta: Gadjah Mada Univercity Press
- Hasanuddin. (2015). Kearifan Lokal Dalam Tradisi Lisan Kepercayaan Rakyat Ungkapan Larangan Tentang Kehamilan, Masa Bayi, dan Kanak-Kanak Masyarakat Minangkabau Wilayah Adat Luhak Nan Tigo. *Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 1(2), 198-204
- Prihastuti, Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran. Direktorat Pembina Sekolah. Jakarta. [https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatera\\_Barat#Pariwisata](https://id.wikipedia.org/wiki/Sumatera_Barat#Pariwisata) Di akses 01 Maret 2021
- Jaswit. (2016). 6 Menu Khas Makanan Kurai. <https://kaba12.co.id/2016/12/20/6-menu-khas-kurai-makan-bajamba-bukittinggi/> Di akses 01 maret 2021
- Tedjo, Ariani. (2018) <https://kumparan.com/kumparanfood/mengapa-makanan-khas-minangkabau-banyak-menggunakan-santan-1rt87qE86oD> Di akses 19 maret 2021
- Kartika Nindita. (2016). Kuliner Asli Bukittinggi. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/kartika-nindita/10-kuliner-asli-bukittinggi-1>. Diakses 02 maret 2021
- Harmayani, Eni, dkk. (2017). *Makanan Tradisional Indonesi*. Jakarta: Gadjah Mada Univercity Press
- Khadafi, Rizal. (2008). *Atlas Kuliner Nusantara; Makanan Spektakuler 33 Provinsi*. Yogyakarta: Bukune
- Navis, A. A. (1984). *Alam terkembang jadi guru: Adat dan kebudayaan Minangkabau*. Grafiti Pers.
- Nugraha, Rika, Nursyamsu Roni. (2020). *Batik Tulis Paseban Dalam Makna Visual*. Jakarta: Deepublish