

**STUDI TENTANG MAKANAN ADAT DALAM TRADISI  
AYAM BULEK DI NAGARI TAPAN KABUPATEN  
PESISIR SELATAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh  
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**AZZAHRA VIVI RIADI  
NIM 2019/19075135**

**PROGRAM STUDI (S1) PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2025**

**STUDI TENTANG MAKANAN ADAT DALAM TRADISI  
AYAM BULEK DI NAGARI TAPAN KABUPATEN  
PESISIR SELATAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh  
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**AZZAHRA VIVI RIADI  
NIM 2019/19075135**

**PROGRAM STUDI (S1) PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2025**

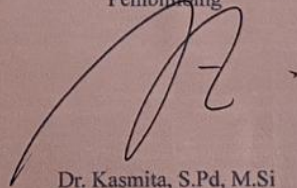
## PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

**Judul** : Studi Tentang Makanan Adat Dalam Tradisi Ayam Bulek Di Nagari  
Tapan Kabupaten Pesisir Selatan  
**Nama** : Azzahra Vivi Riadi  
**NIM** : 19075135  
**Program Studi** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
**Departemen** : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
**Fakultas** : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2025

Disetujui Oleh:

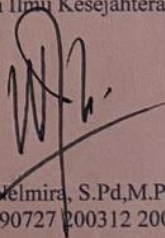
Pembimbing



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19700924 200312 2001

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Azzahra Vivi Riadi  
Nim : 19075135

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 :

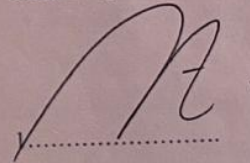
**Studi Tentang Makanan Adat Dalam *Tradisi Ayam Bulek* Di Nagari Tapan Kabupaten  
Pesisir Selatan**

Padang, November 2025

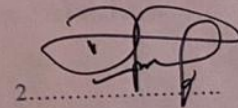
Tim Penguji

Tanda Tangan

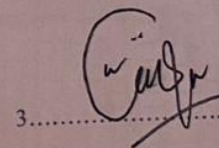
Ketua : Dr.Kasmita, S.Pd, M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

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 : Azzahra Vivi Riadi  
NIM/TM : 19075135/2019  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

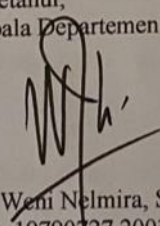
Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi/ Tugas Akhir saya dengan judul :

**Studi Tentang Makanan Adat Dalam Tradisi Ayam Bulek Di Nagari Tapan  
Kabupaten Pesisir Selatan.**

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. 19790127 200312 2002

Saya yang menyatakan

  
Azzahra Vivi Riadi

## ABSTRAK

**Azzahra Vivi Riadi, 2025** : Studi tentang “Makanan Adat Dalam Tradisi *Ayam Bulek* Di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan”. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya perubahan dalam pelaksanaan tradisi pernikahan di Nagari Tapan, yang menyebabkan generasi muda kurang memahami makna serta bentuk asli budaya tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makanan adat yang terdapat dalam tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan, Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat. Tradisi *Ayam Bulek* merupakan bagian dari rangkaian upacara perkawinan adat yang diwariskan secara turun-temurun dan mengandung nilai-nilai sosial serta filosofi budaya masyarakat Minangkabau.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri dari *Niniak Mamak*, *Bundo Kanduang*, *Urang Tuo*, dan masyarakat yang memahami tradisi ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan yang dihidangkan dalam tradisi *Ayam Bulek* meliputi ayam bulek, ronjok/rantang, cake beringkat, kue pengiring, dan mandai simbolis. Setiap hidangan memiliki makna filosofis yang mencerminkan nilai kebersamaan, kesatuan, dan doa untuk kehidupan rumah tangga yang harmonis. Bahan dan bumbu yang digunakan didominasi oleh rempah khas Minangkabau seperti jahe, kunyit, ketumbar, kemiri, lengkuas, serai, bawang merah, dan bawang putih. penelitian ini menyimpulkan bahwa *Ayam Bulek* bukan sekadar prosesi kuliner, tetapi juga sarana pelestarian identitas budaya lokal yang perlu dijaga keberlangsungannya di tengah perubahan zaman.

**Kata Kunci** : Makanan Adat, Tradisi *Ayam Bulek*, Nagari Tapan

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamin, puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah senantiasa melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi yang berjudul **“Studi Tentang Makanan Adat Dalam Tradisi Ayam Bulek Di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan”**. Sholawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Adapun Selama proses penulisan Skripsi ini, penulis sadar bahwa masih banyak kekurangan yang terjadi sehingga tidak sedikit bantuan dan bimbingan yang didapatkan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan, pemikiran, arahan, masukan serta dorongan dalam penulisan Skripsi ini.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Pd selaku Dosen calon penguji 1 yang telah membantu penulis memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan Skripsi ini.
5. Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku Dosen calon penguji 2 yang telah membantu penulis memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan Skripsi ini.
6. Seluruh Dosen, Staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

7. Kepada orang tua, saudara dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik moral maupun materil sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan.
8. Kepada para sahabat, dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan motivasinya dalam penyelesaian Skripsi ini.

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 lagi dan bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan dan bimbingan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Oktober 2025

Azzahra Vivi Riadi

## DAFTAR ISI

|                                                                       | Halaman     |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                           | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                               | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                             | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                            | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                          | <b>xiii</b> |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>                                        | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang Masalah .....                                       | 1           |
| B. Identifikasi Masalah .....                                         | 5           |
| C. Fokus Penelitian .....                                             | 5           |
| D. Rumusan Masalah .....                                              | 6           |
| E. Tujuan Penelitian .....                                            | 6           |
| F. Manfaat Penelitian .....                                           | 7           |
| <b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>                                      | <b>8</b>    |
| A. Tradisi .....                                                      | 8           |
| B. Upacara Perkawinan .....                                           | 11          |
| C. Makanan Adat .....                                                 | 18          |
| D. Pengolahan dan Penyajian Makanan Adat Pernikahan di Sumatera Barat | 19          |
| E. Kerangka Konseptual .....                                          | 23          |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                            | <b>24</b>   |
| A. Jenis Penelitian .....                                             | 24          |

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Pengertian Studi .....                            | 25        |
| 2. Cara Melakukan Studi .....                        | 25        |
| B. Lokasi Penelitian .....                           | 26        |
| C. Instrumen Penelitian .....                        | 26        |
| D. Jenis dan Sumber Data .....                       | 27        |
| 1. Jenis data .....                                  | 27        |
| 2. Sumber data .....                                 | 28        |
| E. Teknik dan alat pengumpulan data .....            | 28        |
| 1. Teknik pengumpulan data .....                     | 28        |
| 2. Alat pengumpulan data .....                       | 30        |
| F. Keabsahan Data .....                              | 30        |
| 1. Validitas Internal (credibility) .....            | 30        |
| 2. Validitas Eksternal .....                         | 31        |
| 3. Reliabilitas .....                                | 31        |
| 4. Objektivitas .....                                | 32        |
| G. Teknik Analisis Data .....                        | 32        |
| 1. <i>Reduction Data</i> .....                       | 32        |
| 2. <i>Penyajian Data (Data Display)</i> .....        | 33        |
| 3. <i>Conslusion Drawing</i> .....                   | 33        |
| <b>BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>35</b> |
| A. Temuan Penelitian .....                           | 35        |

|                                                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. Temuan Umum Penelitian .....                                                                       | 35        |
| 2. Temuan khusus .....                                                                                | 38        |
| B. Pembahasan .....                                                                                   | 52        |
| 1. Tahapan Pelaksanaan Tradisi <i>Ayam Bulek</i> di Nagari Tapan .....                                | 52        |
| 2. Jenis-Jenis Makanan Adat Pada Tradisi Ayam Bulek .....                                             | 55        |
| 3. Bahan dan Bumbu yang Digunakan dalam Proses Mengolah Makanan<br>Adat Pada Tradisi Ayam Bulek ..... | 56        |
| 4. Alat yang Digunakan Untuk Mengolah Makanan Pada Tradisi Ayam<br>Bulek .....                        | 57        |
| 5. Makna Yang Terkandung Dalam Makanan Ada Tradisi Ayam Bulek ..                                      | 58        |
| <b>BAB V KESIMPULAN .....</b>                                                                         | <b>59</b> |
| A. Kesimpulan .....                                                                                   | 59        |
| B. Saran .....                                                                                        | 60        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                                                           | <b>61</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                                                                 | <b>64</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                     | <b>Halaman</b> |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| Tabel 1. Sebaran Nagari di Tapan .....              | 36             |
| Tabel 2. Bahan dan bumbu ayam bulek .....           | 44             |
| Tabel 3. Bahan dan bumbu jenis hidangan .....       | 46             |
| Tabel.4 Bahan dan bumbu jenis hidangan cake .....   | 49             |
| Tabel 5. Bahan dan bumbu jenis hidangan (kue) ..... | 50             |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                  | <b>Halaman</b> |
|--------------------------------------------------|----------------|
| Gambar 1. Diagram Survey Penelitian .....        | 4              |
| Gambar 2. Kerangka Konseptual .....              | 23             |
| Gambar 3. Komponen Dalam Analisis Data .....     | 34             |
| Gambar 4. Peta Wilayah Tapan .....               | 37             |
| Gambar 5. Proses Tradisi Ayam Bulek .....        | 40             |
| Gambar 6. Ayam Bulek .....                       | 42             |
| Gambar 8. Isi Rantang .....                      | 48             |
| Gambar 9. Cake Bertingkat .....                  | 49             |
| Gambar 10. Kue Pengiring .....                   | 51             |
| Gambar 11. Mandai bawaan ke tempat hajatan ..... | 52             |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                           | <b>Halaman</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Lampiran 1.Panduan Observasi Penelitian .....                             | 64             |
| Lampiran 2. Hasil Wawancara .....                                         | 65             |
| Lampiran 3. Dokumentasi Wawancara .....                                   | 70             |
| Lampiran 4 Dokumentasi Proses Pengolahan Makanan Tradisi Ayam Bulek ..... | 72             |

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Kabupaten Pesisir Selatan merupakan salah satu dari sembilan belas kabupaten/kota di Provinsi Sumatera Barat, dengan luas wilayah 5.749,89 km<sup>2</sup>. Wilayah Kabupaten Pesisir Selatan terletak di bagian selatan Provinsi Sumatera Barat, memanjang dari utara ke selatan dengan garis pantai 234 km. Kabupaten Pesisir Selatan, sebelah Utara berbatasan dengan Kota Padang, sebelah Timur dengan Kabupaten Solok dan Provinsi Jambi, sebelah Selatan dengan Provinsi Bengkulu dan sebelah Barat dengan Samudera Indonesia.

Tapan merupakan salah satu nagari yang ada di kabupaten pesisir selatan yang memiliki berbagai macam tradisi. Tradisi berawal dari hanya perilaku beberapa individu yang berada di nagari tapan, kemudian ditiru dan dilakukan oleh banyak orang, sehingga menjadi perilaku kolektif sosial. Karena perilaku itu dianggap memiliki nilai oleh kelompok masyarakat, kemudian berkembang menjadi kebiasaan di nagari tapan. Kebiasaan yang sudah berjalan terus menerus tersebut menjadi budaya dan identitas nagari tapan. salah satu kebiasaan yang sudah membudaya dalam masyarakat tapan adalah “tradisi *ayam bulek*”. Tradisi *Ayam Bulek* merupakan bagian dari acara pernikahan di nagari tapan, yang mana tradisi ini dilakukan pada hari pihak anak daro (mempelai perempuan) membawa menu atau hidangan untuk membalas semua pemberian dari pihak keluarga Marapulai (pihak laki-laki) pada hari *manjalang mintuo*.

Menurut adat Tapan, masyarakat Tapan dibagi atas 4 (empat) suku, yakni Caniago, *Mlayu Gdang*, *Mlayu Kcik* dan Sikumbang. Masing-masing suku dipimpin oleh datuk yang dikenal dengan Basa Ampek Balai dengan Machudum Sati sebagai orang tua adat Nagari Tapan. Tiap-tiap suku dibagi atas beberapa kaum yang masing-masing kaum dipimpin oleh seorang Ninik Mamak (*Pamakung*). Nagari seluas 677,50 Km persegi tersebut berpenduduk 26.000 jiwa dengan jumlah Kampung terdiri dari Muaro Sako, Sei Gambir, Talang Air Mas, Padang Laban, Binjai, Koto Pulai, Talang Pusara, Pasar Bukit, Nilau, Bakir, Talang Sepakat, Air Batu, Malepang, Pasar Melintang, Padang Kejai, Pasar 60, Penggantingan, Tanjung Pondok, Alang Rambah, Dusun Baru, Talang Kubu. Menurut Yusril Budidarma (2013) “Perekonomian masyarakat tapan sebagian besar adalah pertanian, dengan bertani padi adalah mata pencarian utama masyarakat tapan, diikuti jagung, palawija serta sebagian kecil buah-buahan seperti semangka. Disamping itu berkebun juga menjadi mata pencarian masyarakat tapan, yakni perkebunan Karet dan sekarang semakin berkembangnya perkebunan sawit dan kakao”. Serta yang telah terkenal lama serta menjadi ikon dan oleh-oleh dari tapan yaitu petai dan jengkol (jighiang) meski sekarang produksinya semakin berkurang.

Tradisi perkawinan adalah serangkaian praktik dan ritual yang dilaksanakan dalam sebuah pernikahan untuk menghormati dan memperingati ikatan perkawinan antara pasangan yang menikah. Tradisi ini dapat berbeda-beda di berbagai budaya, agama, dan daerah. Salah satunya adalah tradisi pernikahan adat Minangkabau. Tradisi pernikahan adat Minangkabau menjunjung nilai-nilai kekeluargaan, persatuan, dan gotong-royong. Acara adat pernikahan di Ranah Minang secara umum memiliki acara yang sama, namun juga terdapat sedikit perbedaan-perbedaan di setiap daerah. Seperti acara pernikahan adat di Nagari Tapan, Kabupaten Pesisir Selatan. Salah satu tradisi pada acara pernikahan di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan yaitu adanya tradisi *Ayam Bulek*

serta makanan adat yang berbeda dari daerah lainnya, serta tradisi ini merupakan simbol pada acara perkawinan di Nagari Tapan.

Menurut Tisa Julia Putri (2018) Menyatakan bahwa “Baralek merupakan sesuatu yang dianjurkan walaupun sederhana namun seiring berjalannya waktu di masyarakat ada tradisi-tradisi tertentu yang dilakukan dalam acara baralek tersebut”. Salah satu acara yang ada pada upacara adat dalam pernikahan di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan yaitu di kenal dengan sebutan *ayam bulek*. Tradisi *Ayam Bulek* ini selalu dilaksanakan oleh masyarakat tapan yang akan mengadakan upacara pernikahan (*baralek*) setelah acara akad nikah berlangsung. Tradisi *Ayam Bulek* ini hanya dilakukan apabila mempelai laki-lakinya berasal dari tapan. Apabila mempelai laki-laki nya tidak berasal dari tapan maka saat acara pernikahan pihak perempuan tidak akan mengadakan tradisi *Ayam Bulek* tersebut, acara yang ada hanya ada akad dan resepsi.

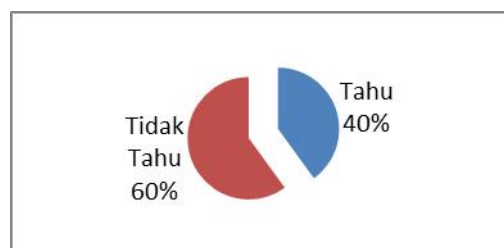
Berdasarkan hasil observasi yang telah penulis lakukan terhadap 30 orang yang terdiri dari remaja dan dewasa, tentang pengetahuan jenis makanan adat yang dihidangkan pada tradisi ayam bulek. Hasil survey menunjukkan bahwa hanya 40% dari generasi muda dan dewasa yang mengetahui jenis makanan adat yang dihidangkan pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan dan 60% tidak mengetahui jenis makanan adat yang dihidangkan pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten pesisir Selatan.

Hal ini terjadi karena kurangnya rasa ingin tahu dan rasa tidak mau belajar mengenai jenis makanan adat yang di hidangkan pada tradisi *ayam bulek*, dan kebanyakan generasi muda dan dewasa kurang ikut berpartisipasi dalam proses pengolahan makanan untuk acara tradisi *ayam bulek*, sehingga sebagian generasi penerus tidak ingin tahu apa saja jenis makanan adat yang dihidangkan. Selama ini yang banyak berpartisipasi dalam proses pengolahan makanan pada tradisi *Ayam Bulek* tersebut yaitu ibu-ibu yang sudah berkeluarga dan orang yang dituakan, sedangkan

generasi muda sibuk dengan kegiatan masing- masing. Untuk lebih jelas bisa dilihat pada diagram berikut ini:

Apakah anda mengetahui jenis makanan adat yang dihidangkan pada tradisi *Ayam Bulek* di nagari anda?

Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan terhadap 30 orang yang terdiri dari remaja dan dewasa mengenai pengetahuan tradisi *ayam bulek* maka terdapat 30 jawaban yaitu:



Gambar 1. Diagram Survey Penelitian

Berdasarkan diagram di atas maka dapat dilihat bahwa masih banyak anak muda yang tidak mengetahui makanan adat pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan. Hal ini dikhawatirkan akan membuat kelestarian tradisi tersebut akan hilang seiring berjalannya waktu. Hal tersebut dikuatkan oleh hasil wawancara dengan bundo kanduang di Tapan Pesisir selatan yang menyatakan bahwa “seiring berkembangnya waktu dan zaman banyak anak muda yang mulai lupa dan acuh terhadap rangkaian tradisi yang ada di Tapan, termasuk tradisi ayam bulek yang saat ini masih kental dengan adat istiadat di Tapan. sedangkan makanan adat merupakan salah satu warisan budaya menjadi simbol khas daerah yang telah turun temurun dari nenek moyang yang harus dijaga kelestariannya.”

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa hal ini dapat dikhawatirkan kelestarian makanan adat di nagari tapan kabupaten pesisir selatan akan hilang seiring berjalannya waktu. Penelitian ini bertujuan untuk menjadi sumber buku bacaan untuk generasi muda dan

menjadi pedoman untuk orang yang ingin mempelajari tentang tradisi *ayam bulek* selanjutnya.

Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“STUDI TENTANG MAKANAN ADAT DALAM TRADISI AYAM BULEK DI NAGARI TAPAN KABUPATEN PESISIR SELATAN”**

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka identifikasi penelitian ini yaitu:

1. Kurangnya pengetahuan generasi muda tentang jenis makanan adat yang di hidangkan pada Tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan.
2. Dikhawatirkan warisan budaya makanan adat akan hilang seiring dengan berjalannya waktu.
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat, terutama generasi muda tentang makanan adat yang telah diwariskan oleh nenek moyang.

## **C. Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dikemukakan diatas, maka mengingat luasnya masalah penelitian ini perlu di batasi agar lebih fokus dan terarah sehingga tercapai tujuan penelitian yang diharapkan. Masalh tersebut di fokuskan pada:

1. Rangkaian acara dalam tradisi *ayam bulek* di tapan kabupaten pesisir selatan.
2. Jenis dan teknik yang digunakan dalam proses pengolahan makanan yang dihidangkan dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.
3. Bahan dan bumbu yang digunakan dalam proses pengolahan makanan dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.

4. Alat yang digunakan dalam proses pengolahan makanan adat tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.
5. Makna yang terkandung dalam makanan adat tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.

#### **D. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana rangkaian acara pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten pesisir selatan?
2. Apa saja jenis makanan dan teknik pengolahan makanan adat yang dihidangkan dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan?
3. Apasaja bahan dan bumbu yang digunakan dalam pengolahan makanan adat dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.
4. Apa saja alat yang digunakan untuk mengolah makanan adat dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.
5. Apa saja makna yang terkandung dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.

#### **E. Tujuan Penelitian**

1. Menjelaskan bagaimana rangkaian acara pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten pesisir selatan
2. Mendeskripsikan apa saja jenis makanan adat dan teknik pengolahan makanan adat yang dihidangkan dalam tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan
3. Menjelaskan bahan dan bumbu yang digunakan dalam pengolahan makanan adat dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.
4. Menjelaskan alat yang digunakan dalam makanan adat dalam tradisi *ayam bulek* di nagari tapan kabupaten pesisir selatan.

5. Mendeskripsikan makna yang terkandung dalam makanan adat pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan

#### **F. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti
  - a. Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman serta wawasan bagi peneliti dalam penelitian khususnya pada bidang yang diteliti
  - b. Sebagai syarat bagi peneliti untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP)
2. Bagi Masyarakat
  - a. Sebagai informasi bagi masyarakat untuk mengetahui rangkaian acara pernikahan pada tradisi Ayam Bulek di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan
  - b. Sebagai literatur pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan adat atau masakan daerah seperti dinas perindustrian dan perdagangan.
3. Bagi Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga
  - a. Sebagai informasi dan referensi bagi Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya konsentrasi tata boga
  - b. Sebagai sumber bacaan untuk mengetahui tentang makanan adat pada acara pernikahan di minangkabau.

## BAB V

### KESIMPULAN

#### A. Kesimpulan

1. Rangkaian tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan dilakukan pada hari *manjalang mintuo* (menjenguk mertua) yang dilakukan ketika *Anak Daro* (mempelai perempuan) dijemput oleh *Marapulai* (mempelai laki-laki) untuk dibawa kerumahnya. Tradisi *Ayam Bulek* ini biasanya dilakukan pada sore hari dan dihantar oleh beberapa rombongan dari pihak keluarga perempuan dengan membawa hidangan atau hantaran yang disebut dengan ayam bulek.
2. Makanan yang dihidangkan pada tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan adalah *Ayam Bulek* (ayam yang digoreng utuh 1 ekor, rontok (rantang), cake bertingkat, kue pengiring dan mandai yang berisi bahan pokok.
3. Bahan dan bumbu yang digunakan dalam mengolah makanan adalah bahan hewani, nabati dan buah, sedangkan bumbu yang digunakan dalam mengolah makanan adalah menggunakan bumbu basah.
4. Alat yang digunakan dalam pengolahan makanan yaitu, tungku, batu giling, dandang, *kuali basi*, dan *sendok sudu*.
5. Teknik pengolahan makanan pada acara pertunangan di Nagari Tapan yang digunakan oleh masyarakat adalah *boiling*, *stewing*, *deep frying*, *baking* dan *steaming*.
6. Makna makanan yang dihidangkan dalam tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan yaitu Ayam Bulek mengandung makna penghormatan, Rantang atau baronjok memiliki makna nilai rela berkorban dan saling membalas, cake bertingkat bermakna agar kehidupan pernikahan yang indah dan bahagia untuk kedua mempelai, kue pengiring *raso jo pareso* (menjaga rasa dan kehormatan) di antara dua keluarga, dan mandai yang berisi bahan pokok bermakna kemakmuran, kebahagiaan, dan keberlanjutan rumah tangga.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil dari penelitian ini, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat Nagari Tapan agar selalu mempertahankan tradisi dan budaya daerah, agar tidak hilang seiring dengan perkembangan waktu dan tetap terjaga kelestariannya guna untuk menambah aset budaya dan khususnya generasi muda agar dapat mencintai sekaligus ikut berpartisipasi melestarikan adat budaya daerah yang dimiliki, dan untuk masyarakat tapan.
2. Bagi peneliti selanjutnya Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan makanan tradisional.
3. Disosialisasikan ke masyarakat umum dalam bentuk festival dan lain-lain
4. Dijadikan buku agar generasi muda dapat mengetahui, memahami, dan menerapkan adat istiadat supaya tidak hilang.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Talimat, Budaya, Agama dan Humaniora*, 21(2), 29–47.
- Ali, M. (2012). *Metodologi Penelitian Sosial Budaya*. Bandung: Angkasa.
- Auli, M., & Assa'ad, A.H. (2020). Makna Tradisi Larangan Menikah Antar Desa Adumanis dan Desa Betung Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Komunikasi dan Budaya*, 1(2), 65–75.
- Elida, E. (2023). *Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau* (hlm. 1–197). Rajawali Pers.
- Fitriani, R. (2018). Tradisi Ayam Bulek dalam Upacara Adat Masyarakat Minangkabau. *Jurnal Ilmu Budaya*, 5(2), 112–120.
- Hafazah, S., Syarif, W., & Gusnita, W. (2015). Makanan Adat pada Acara Manyaratuiah Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Hamasi, M. Farid. (2011). *Ritual srah-srahan dalam perkawinan adat Jawa: Kasus di Desa Jotangan Kec. Mojosari Kab. Mojokerto*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Istiqomah, T., Baidar, B., & Fridayati, L. (2016). Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mahfudzoh, K. (2022). *Tradisi Cinjo Sepasar Dalam Pernikahan Di Desa Bangunrejo Kecamatan Soko Kabupaten Tuban* (Disertasi, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri).
- Maulana, A. (2021). Kuliner Tradisional sebagai Warisan Budaya Takbenda: Studi Kasus Sumatera Barat. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 3(1), 55–66.
- Muhammad Syaifuddin, S.H., Sri Turatmiyah, S.H., & Annalisa Yahanan, S.H. (2022). *Hukum perceraian*. Sinar Grafika.

- Nahak, H.M. (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia di Era Globalisasi. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76.
- Nasution, S. (2003). *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Nindi, Zelvia. (2021). *Dakak-Dakak: Makanan Adat Pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan*. Skripsi Diploma, Universitas Andalas.
- Pelly, U. (1994). *Masyarakat dan Kebudayaan Minangkabau*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Pondok Binjai. Wordpress.
- Ramli, Z. (2016). Makanan Tradisional Minangkabau: Nilai Filosofis dan Fungsinya dalam Masyarakat. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 37(1), 89–97.
- Redaksi. (2021, 19 September). Pemkab Pesisir Selatan Dukung Perjuangan DPRD Sumbar Mekarkan DOB Renah Indojati. *Langgam.id*. Diakses tanggal 6 Februari 2023.
- Sholikhudin, M. (2016). *Analisis Tradisi Sedekah Bumi di Watu Gajah dan Selo Gawang Dusun Sumber Bahagia Desa Gadungan Kecamatan Puncu Kabupaten Kediri Menurut Hukum Islam*. Skripsi, IAIN Kediri.
- Siregar, Nisa Hayati. (2021). *Nilai-nilai keIslaman Upacara Adat Tepak dalam Perkawinan di Desa Tanjung Seteko Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Ilir*. Skripsi, UIN Raden Fatah Palembang.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryadi, S. (2015). *Seni dan Tradisi Lisan Minangkabau: Suatu Pengantar*. Yogyakarta: Ombak.
- Tim Balai Pelestarian Nilai Budaya Sumatera Barat. (2020). *Warisan Budaya Takbenda Provinsi Sumatera Barat*. Padang: BPNB Sumbar.
- Trimilanda, A.S., & Desriyeni, D. (2018). Purwarupa Ensiklopedi Adat Perkawinan Minangkabau. *Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*, 7(1), 205–212.

- Waryono. (2021). Tradisi dan Makna Filosofis Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, 1(2), 65–74.
- Yani, Eka Putri. (2021). *Perubahan Tradisi Saat Manjalang Mintuo dalam Upacara Perkawinan di Nagari Koto Anau Basa IV Balai Kabupaten Pesisir Selatan*. Skripsi, STKIP PGRI Sumatera Barat.
- Zaenul, Yosi Dwi. (2023). *Tradisi Pembacaan QS Yunus Ayat 81-82 Sebagai Penangkal Sihir (di Pondok Pesantren Darul Falah Desa Kauman Kecamatan Jekulo Kabupaten Kudus) Studi Living Qur'an*. Skripsi, IAIN Kudus.
- Zumita, Ninik Nirma. (2011). *Pandangan masyarakat terhadap tradisi “pingit pengantin”: Studi di Desa Maduran, Kecamatan Maduran, Kabupaten Lamongan*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.