

**MAKANAN ADAT PADA ACARA *MANJAPUIK MARAPULAI*
DI DESA BAYUR KECAMATAAN TANJUNG RAYA MANINJAU**



JENI SILVI YORIAN

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2016**

MAKANAN ADAT PADA ACARA *MANJAPUIK MARAPULAI* DI DESA BAYUR KECAMATAAN TANJUNG RAYA MANINJAU

Jeni Silvi Yorian¹, Elida², Rahmi Holinesti³

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Email : silvihen@yahoo.co.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan: rangkaian pelaksanaan acara, jenis makanan yang disajikan, alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan dan menganalisis makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara *ManjapuiK Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif. Sumber data dikumpulkan dengan teknik *snowball sampling*. informan : Bundo kandung, pemuka adat, *niniak mamak*, ibu-ibu yang mengetahui tentang makanan adat. Teknik pengumpulan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yaitu reduksi data, penyajian data dan kesimpulan data. Hasil penelitian menemukan 1) rangkaian pelaksanaan acara *ManjapuiK Marapulai*. a) dimulai dari persiapan sebelum upacara adat yaitu mengolah makanan adat, penataan dan pengemasan *jamba gadang*, makanan adat acara *manjapuiK marapulai*. b) Rangkaian pelaksanaan acara *manjapuiK marapulai* yaitu *baarak* ka rumah *marapulai*, penyerahaan *jamba gadang*, petatah petitih, acara makan *basamo*, *baarak*, *basandiang*. 2) makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara *manjapuiK marapulai* yaitu beras, *kalio* daging, galamai, kue bolu, gulai *cubadak kicuah*, *pangek*. 3) Alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada pelaksanaan acara *manjapuiK marapulai* yaitu *talam dan dulang*, *carano* dan kain tutup *carano*, piring ceper, aleh *talam*, piring *samba*, *cambuang*. 4) Makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara *ManjapuiK Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. secara keseluruhan adalah baiknya susunan isi dari *Jamba* merupakan taruhan nama baik keluarga yang datang karena isi dan kelengkapannya akan dinilai secara diam-diam oleh ibu-ibu keluarga *marapulai* serta *jamba gadang* merupakan bagian dari ritual adat sebagai persyaratan dari kelengkapan *ManjapuiK Marapulai*.

Kata kunci :ManjapuiK Marapulai, Makanan Adat

Abstract

The purposes of the research are to describe : the series of events, varieties of traditional food, the tools used to serve the traditional food in *ManjapuiK Marapulai* in bayur village of tanjung raya maninjau. regency and to analyze the representative meaning of each traditional food served in *ManjapuiK Marapulai* in bayur village of tanjung raya maninjau Regency. It is a qualitative research. The data are collected through snowball sampling technique. The informants are Bundo Kaduang, Ninik Mamak, and some middle-aged female inhabitants in the area. The datas are taken through observation, Interview and documentation. The data analyses are data reduction, data presentation and data conclusion. The result

of the study are as follows. 1) the series of events in Manjapuik Marapulai :a) preparation - cooking the traditional food, the arrangement of jamba gadang, the food arrangement for Manjapuik Marapulai b) the events of Manjapuik Marapulai; Baarak to Marapulai's house, jamba gadang presenting, pepatah petitih, makan basamo, baarak, basandiang. 2) Traditional food in Manjapuik Marapulai : rice, kalio daging, galami , cake, gulai cubadak kicuah, pangek. 3) The tools to serve the food in Manjapuik Marapulai: talam and dulang, carano and its cloth cover, ceper plate, aleh talam, samba plate, cambung. 4) The representative meaning behind the traditional food in Manjapuik Marapulai in Bayur Village of Tanjung Raya Maninjau Regency. The food arrangements in Manjapuik Marapulai reflects the bride's family reputation since the marapulai family will evaluate its jamba gadang content unwittingly. it is an important part of manjapuik marapulai ritual as a requisition of the whole process in Manjapuik Marapulai.

Keywords: Manjapuik Marapulai, Traditional food

A. Pendahuluan

Indonesia adalah negara yang banyak memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam, sampai keanekaragaman bentuk makanan. Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang sudah terkenal dengan adat istiadat yang kuat sebagai pemersatu masyarakat. Sumatera Barat biasa dikenal sebagai suku Minangkabau, suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat.

Maninjau merupakan salah satu daerah yang berada di Sumatera Barat yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat disetiap nagari. Kecamatan Tanjung Raya adalah salah satu daerah yang memiliki aturan adat istiadat yang wajib dijalankan oleh masyarakat setempat. Salah satu adatnya yaitu *Manjapuik Marapulai* ini adalah acara adat yang paling penting dalam seluruh rangkaian acara perkawinan menurut adat Minangkabau. *Marapulai* dijemput dan dibawa kerumah anak daro, proses ini juga diiringi

dengan pemberian gelar pusaka kepada calon mempelai pria sebagai tanda sudah dewasa.

Rangkaian acara *Manjapuik Marapulai* ini dilaksanakan setelah terlaksananya akad nikah. Menurut Mutia (2010 : 139-140) “ Acara *Manjapuik Marapulai* dilakukan setelah upacara akad nikah pada keesokan harinya, yang diutus pihak dari keluarga wanita ke rumah marapulai dan di jamu makan penjemput marapulai menyampaikan maksud kedatangannya”. Upacara *Manjapuik Marapulai* ini dilaksanakan setelah acara menikah di Mesjid. Setelah menikah pihak laki-laki dan perempuan pulang kerumah masing-masing, besoknya sekitar jam 10.00 WIB anak daro diiringi oleh *ninik mamak, urang sumando dan bundo kanduang* dari pihak perempuan menjemput marapulai ke rumah pihak laki-laki untuk disandingkan di pelaminan, dengan membawa carano langkok serta membawa jamba gadang, sambal pengiring, semuanya dibawa menggunakan talam di mana susunannya yaitu talam, cambuang nasi ditutupi daun yang sudah di sangai, di atasnya piring samba, di samping cambuang yaitu piring yang berisi makanan pengiring dan semuanya ditutupi dengan tudung saji lalu ditutupi lagi dengan *kain lalamak (tutup carano)*.

Makanan adat adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah di mana diolah dan dihidangkan pada setiap pelaksanaan upacara adat tertentu, yang dihidangkan menurut tradisi atau tata cara adat tersebut, serta memiliki berbagai macam jenis makanan yang diolah atau yang akan dihidangkan. Menurut pendapat Rony (2001:11) “Makanan adat merupakan sebuah acara

makan bersama yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat yang dilakukan sejak ratusan tahun lalu”.

Berdasarkan observasi awal dengan pemuka adat yaitu Imam Muhamad , Majo Sati, Mardiah, Yasril Efendi diketahui bahwa salah satu adat yang ada di Desa Bayur dalam pelaksanaan upacara adat perkawinan yaitu pada acara *Manjapuik Marapulai*. *Manjapuik Marapulai* merupakan upacara adat yang paling penting dalam seluruh rangkaian acara perkawinan menurut adat istiadat di Desa Bayur. *Manjapuik Marapulai* yaitu menjemput calon pengantin pria ke rumah orang tuanya untuk dibawa melangsungkan akad nikah di rumah kediaman calon pengantin wanita atau di mesjid di mana akad nikah dilaksanakan yang di jemput oleh beberapa *ninik mamak*. Sebagaimana telah diketahui, setelah pengucapan ijab kabul maka telah sah menjadi suami istri, akan tetapi lelaki yang baru saja mendapatkan status menjadi seorang suami, baru dapat mendatangi rumah istrinya setelah keluarga besar menjemput kembali menantunya itu ke rumah orang tuanya untuk dipersandingkan di rumah pengantin wanita menurut adat istiadat yang berlaku.

Makanan yang dibawa oleh rombongan *anak daro* ke rumah keluarga *marapulai* membawa *jamba gadang* yang terdiri dari nasi 1 cambuang, di atas nasi ada lamang 3 potong, galamai 6 iris dan kalio daging 9 iris, sambal pengiring seperti pindang atau pangek, gulai cubadak dan pergedel, pinyaram dan kue bolu, semuanya dibawa menggunakan talam di mana susunannya yaitu talam, cambuang nasi ditutupi daun yang sudah di sangai, di atasnya piring samba yang berisi kalio daging, galamai, dan lamang ditutupi daun sangai, di

samping cambuang yaitu piring yang berisi makanan pengiring dan semuanya ditutupi dengan tudung saji lalu ditutupi lagi dengan kain lalamak (tutup carano).

Makanan yang disajikan oleh keluarga *Marapulai* kepada keluarga anak daro adalah nasi, rendang daging, gulai cubadak, ikan pangek, pergedel, goreng telur, gulai ayam, ikan goreng, kerupuk dan parabuang seperti pisang, agar – agar, galamai, lamang, kue bolu.

Tujuan Penelitian Mendeskripsikan rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau, Mendeskripsikan jenis makanan adat yang disajikan pada acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau, Mendeskripsikan alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat pada pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau, Menganalisis makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian dilakukan 14 Juli sampai 03 Agustus 2016. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. Jenis Data ada 2 yaitu data primer dan data sekunder. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai alat pengumpul data. Variabel penelitian ini adalah Makanan adat pada acara manjapuik marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung

Raya Maninjau, rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. jenis makanan adat yang disajikan pada acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. alat yang digunakan untuk menghidang dan menyajikan makanan adat pada pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Sumber data dikumpulkan dengan teknik *Snowball Sampling*.

Informan pada penelitian ini yaitu kelompok Bundo Kandung, kelompok Pemuka Adat atau *Niniak Mamak*, dan kelompok ibu-ibu setempat Di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. yang mengetahui tentang makanan adat manjapuik marapulai Mempertinggi derajat kepercayaan data dalam penelitian ini ditempuh dengan teknik Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji *credibility* (validitas interbal), *transferability* (validitas eksternal), *dependability* (reliabilitas) dan *confirmability* (obyektivitas). Analisis data pada penelitian ini meliputi reduksi data, penyajian data dan kesimpulan atau verifikasi data.

C. Pembahasan

Temuan penelitian ini dibagi dalam dua jenis : (A) temuan umum yang bersifat menyeluruh dan (B) temuan yang bersifat khusus mengenai tahap atau rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* , makanan adat yang

dibawa pada acara *Manjapuik Marapulai* , alat yang digunakan untuk membawa makanan adat, dan makna makanan adat yang dibawa pada acara *Manjapuik Marapulai* di Kenagarian Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau.

1. Temuan Umum Penelitian

Bayua merupakan salah satu nagari yang terdapat dalam kecamatan Tanjung Raya, kabupaten Agam, provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Terletak sekitar 4 KM dari Maninjau ke arah Lubuk Basung. Di bayua terdapat salah satu Masjid yang sangat mengah sekali yaitu Masjid Raya Bayur yang peresmiannya langsung diresmikan oleh Mantan Menteri Sosial RI Bachtiar Camsyah yng dulu masih menjabat sebagai Menteri Sosial RI.

Kecamatan Tanjung Raya terletak di kabupaten agam provinsi Sumatra barat, secara astronomis terletak pada $100^{\circ}05$ BT- $100^{\circ}16$ BT dan $0^{\circ}12$ LS- $0^{\circ}25$ LS dengan batas wilayah sebagi berikut : Sebelah utara : Kecamatan Pelembayaan, sebelah Timur : Kecamatan matur dan kecamatan malalak, sebelah Selatan : Kabupaten Padang Pariaman, sebelah Barat : kecamatan Lubuk Basung dan kabupaten Padang Pariaman. Kecamatan dengan luas $150,76$ KM² berada di ketinggian 471 m dari permukaan laut. Kondisi geografis wilayah kecamatan yang berada di sekeliling Danau Maninjau dengan luas Danau 9.950 Ha mempunyai jumlah penduduk 36.846 jiwa, laki – laki berjumlah 18.151 jiwa, Perempuan berjumlah 18.695 jiwa.

2. Temuan Khusus

Hasil penelitian mencakup mengenai rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai*, jenis makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai*, alat yang digunakan untuk membawa makanan pada pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* dan makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau.

1. Rangkaian Pelaksanaan Acara Adat *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayua Kecamatan Tanjung Raya Maninjau

a. Persiapan sebelum upacara adat *manjapuik marapulai*

1) Mengolah makanan adat

Sebelum mengolah makanan adat ibu dari *anak daro* dan salah satu kerabat dari keluarga *anak daro* yaitu dua orang istri dari *niniak mamak (mintuo)* yang telah disepakati sebelumnya bertugas untuk pergi berbelanja membeli bahan-bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan dan setelah ibu dan istri *mamak (mintuo)* pulang berbelanja, bako dan beberapa *urang tuo* sekitar mempersiapkan semua kebutuhan/bahan-bahan untuk mengolah makanan. Semua bahan makanan yang dibutuhkan telah dipersiapkan sebelumnya, supaya pada saat mengolah tidak mengalami kesulitan atau mengalami kekurangan bahan-bahan yang diperlukan untuk memasak berbagai macam makanan adat

tersebut. Mengolah makanan adat untuk acara *Manjapuik Marapulai* mulai dilakukan dari sehari sebelum acara *Manjapuik Marapulai*. Jumlah makanan yang akan dibawa kerumah marapulai yaitu beras (1 mangkok / cambuang), lamang (3 potong), galamai (6 iris), dan kalio daging (9 iris), sambal pengiring seperti pindang atau pangek (1 ekor yang besar) , gulai cubadak kicuah (1 mangkok), kue bolu (5 sampai 6 potong) dan pisang (5 sampai 6 iris)

2) Penataan dan Pengemasan *Jamba gadang* Acara Manjapuik Marapulai di Desa bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau

Pengemasan makanan adat ada dilakukan setelah makanan dingin dan ada juga dicetak setelah makanan itu masak atau masih dalam keadaan panas. Diawali dengan penentuan pemakaian tempat atau wadah yang akan digunakan, seperti pemakaian piring samba, cambuang, dan mangkok kecil. Proses pengemasan *Manjapuik Marapulai* dilakukan oleh kaum ibu-ibu dari pihak keluarga *anak daro*. Adapun susunan dari makanan adat tersebut dinamakan *Jamba Gadang* . Isi dari Jamba Gdang tersbut adalah Beras 1 cambuang, kalio daging, lamang, galamai, kue bolu, pindang atau pangek dan pisang disusun di atas talam yang sudah dialas, kemudian ditutup dengan tudung saji, lalu dibungkus dengan kain segiempat/sapu tangan batik. Setelah itu ditutup

dengan kain lalamak dan nantinya di bawa kerumah marapulai oleh istri mamak dengan cara dijujung.

3) Penyusunan makanan adat acara *Manjapuik Marapulai*

Penyusunan makanan adat dilakukan oleh ibu-ibu yang membantu dalam proses pengolahan dengan diawasi oleh *urang tuo padusi* (orang yang dituakan)



Gambar 13. Penataan Jamba Gadang



Gambar 14. Jamba Gadang ditutup tudung saji



Gambar 16. Jamba Gadang ditutup dengan kain lalamak

b. Rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai*

1) Baarak Karumah Marapulai

Baarak adalah acara dimana *anak daro* dan keluarga yang ikut menjemput dalam acara *Manjapuik Marapulai* berjalan atau *baarak* bersama-sama menuju rumah pihak keluarga *marapulai*, *anak daro* telah mengenakan baju *suntiang*.

2) Penyerahan *jamba gadang*

Makanan adat yang dibawa oleh pihak keluarga *anak daro* barang bawaan diserahkan ke keluarga *marapulai*.

3) Pepatah petitih

Setelah menyerahkan bawaan maka dilakukan acara *petah petitih* yang dilakukan oleh para niniak mamak (datuak dari suku) *anak daro* dan *marapulai*

4) Acara makan *basamo*

Sebelum petatah petitih tujuan kedatangan disampaikan rombongan *anak daro* dipersilahkan makan dan pihak keluarga *marapulai* mempersilahkan para tamu mencicipi jamuan yang telah disediakan. Para tamu duduk bertiga tiga lalu *ditatiang* oleh tuan rumah dan sebelumnya telah disusun dengan piring, gelas, kobokan, lauk pauk, nasi, dan *parabuang*. Hidangan tersebut telah dipersiapkan oleh keluarga *marapulai* sebelum *kedatangan* keluarga *anak daro* ke rumah *marapulai*

5) *Baarak*

Setelah mendapat kata mufakat dari petatah petitih untuk *Manjapuik Marapulai* dan memberi gelar untuk *marapulai* dan telah memakan apa yang telah disediakan, maka petatah petitih kembali yang berisi tentang rombongan mohon diri atau pamit untuk membawa *marapulai* kerumah *anak daro*

6) *Basandiang*

Setelah acara *baarak* sekeliling kampung maka anak daro dan marapulai *basandiang* dikediaman *anak daro* dan melayani tamu-tamu undangan yang datang.

2. Makanan Adat Yang Dibawa Pada Pelaksanaan Acara *Manjapuik Marapulai* Di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau

a. Beras

Beras adalah bagian *bulir* yang telah di pisah dari *sekam* (bagian yang menutupi), pada salah satu tahap hasil panen padi di tumbuk atau digiling sehingga bagian luarnya terlepas dari isinya, bagian isi inilah yang berwarna putih kemerahan yang di sebut beras. Tempat meletakkan beras pada penyusunan *jamba gadang* terletak di dalam *cambuang*



Gambar 19. Beras

b. *Kalio Dagiang*

Kalio dagiang merupakan masakan dari daging yang diolah dengan penambahan santan, cabe giling, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, lengkuas, jahe, garam, penambahan daun kunyit, jeruk purut, dan serai. *kalio daging* di bawa menggunakan *cambuang*.



Gambar 20. Kalio daging

c. *Galamai*

Galamai terbuat dari tepung beras ketan, gula merah, santan dan garam. Caranya tepung dicairkan dengan sedikit santan kental, gula merah dimasak dengan santan sampai kental. Setelah gula merah mengental, tambahkan dengan tepung yang telah dicairkan sambil di aduk, setelah semua adonan tercampur maka masak sampai *galamai* berbentuk bulat didalam wajan sambil diaduk terus menerus. Setelah *galamai* masak *galamai* ditata di atas piring.



Gambar 19. *Galamai* dan *lamang*

d. Kue bolu

Kue bolu terbuat dari tepung, gula, telur, mentega, dan vanili.



Gambar 22..kue bolu

e. *Gulai cubadak kicuah*

Cubadak terbuat dari *cubadak* yang di potong besar – besar bumbu yang di haluskan bawang merah , bawang putih , jahe ,lengkuas, buah pala, dama , ketumbar, jintan daun yang diiris daun tapak leman, daun

kunyit , daun sarai, daun jeruk , kepala yang di gonseng dan di haluskan
(*ambu-ambu*), satan



Gambar 23. Gulai cubadak kicuah

f. Pangek

Pangek terbuat dari ikan. kacang panjang yang di potong 2 di letakaan di atas wajan dan di susun ikan di atasnya. santan yang sudah dicampur bumbu yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, cabe, lalu diaduk rata dan di siram ke atas ikan lalu di tambahkan daun kunyit dan asam kadis dan di masak sampai kuahnya sampai agak mengering.



Gambar 24. *Pangek*

3. Alat Yang Digunakan Untuk Membawa Makanan Adat pada Pelaksanaan Acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Baayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau

Manjapuik Marapulai cukup beragam, dimana alat yang digunakan untuk tempat menghidang adalah piring, , *cambuang*, *carano* sedangkan alat yang untuk membawa adalah *talam*, *tudung saji* beserta alasnya.

a. Talam atau Dulang

Talam (dulang) merupakan peralatan rumah tangga yang terbuat dari kuningan dan perunggu. Berbentuk bulat, pinggiran tepinya terdapat ukiran karawang ataupun polos, dengan dindingnya rendah dan tegak

sedangkan bawahnya datar, yang di gunakan untuk menyusun makanan adat pada acara *Manjapuik Marapulai*.



Gambar 25. *Baki dan Talam*

b. *Carano* dan kain penutup *carano*

Carano terbuat dari kuningan yang memiliki kaki berfungsi sebagai tempat membawa sirih dan pelengkapya untuk *dikunyah* oleh *niniak mamak* sesampainya di rumah marapulai dan ditutup dengan kain penutupnya. *Carano* dan isinya melambangkan kedatangan secara adat.



Gambar 26. *Carano* dan Kain Penutup

c. Piring Ceper

Piring terbuat dari kaca , porslen atau keramik. Piring ini digunakan untuk wadah makanan yaitu pangek ikan atau pindang ikan.



Gambar 27. Piring Ceper

d. *Aleh talam*

Aleh talam digunakan untuk menutup *talam*. *Aleh talam* terbuat dari rajutan wol yang memiliki *rendo*



Gambar 28. Aleh Talam

e. Piring samba

Piring *samba* terbuat dari porselen dan keramik yang berdiameter 15 cm, yang di gunakan untuk menyusun makanan seperti *lamang* , *galami*, pisang, kalio daging



Gambar 27. Piring Samba

f. Cambuang

Cambuang merupakan alat yang terbuat dari porselen berbentuk bulat. Dengan tinggi 15 cm. Untuk meletakkan beras



Gambar 30. Cambuang Nasi

4. Makna yang Terkandung dari Makanan Adat yang di Bawa pada Pelaksanaan Acara *Manjapuik Marapulai* di Desa Bayua Kecamatan Tanjung Raya Maninjau

Adapun makna dari masing-masing isi *jamba gadang* yaitu:

a. *Galamai*

Galamai memiliki makna adat maksudnya *galamai* melambangkan pengikatan silaturahmi antara kedua suku, yaitu suku dari pihak

keluarga perempuan (*anak daro*) dengan suku pihak keluarga laki-laki (*marapulai*), yang bermakna *marapulai* telah diikat oleh keluarga anak *daro*.

b. Pisang

“*Paubek nan padeh*” maksudnya adalah ketika perkataan yang disampaikan ada yang kurang berkenang atau salah dalam penyampaian maka pisang dijadikan lamabang sebagai permintaan maafnya, karna pisang memiliki rasa manis dan pisang juga melambangkan kekuatan atau kekokohan suatu hubungan.

c. Kue bolu merupakan makanan pendamping lamang

d. *Lamang* merupakan makanan yang disuguhkan untuk minuman the dan kopi

e. Beras

Beras sebagai ungkapan rasa tolong menolong disaat ada hajataan maka pihak yang datang membawa beras. Supaya pihak yang menerima tidak terlalu terbebani

f. *Kalio daging dan Lamang*

Melambangkan orang yang datang dan di temui adalah orang 3 jinih (perangkat adat) yaitu ninik mamak, alim ulama dan bundo kandung. Kalio Dagiang merupakan gulai pokok adat yang mesti ada dalam perjamuan adat dan bisa diganti daging ayam.

g. Pindang atau *Pagek*

Pindang dan *Pangek* merupakan gulai adat terutama di nagari Bayur yang terletak di tepian danau Maninjau.

h. Gulai *cubadak kicuah*

Gulai *cubadak kicuah* ini merupakan *gulai cubadak* yang mesti ada dalam perjamuan adat.

Makna dari keseluruhan isi *Jamba Gadang* ini adalah baiknya susunan isi dari Jamba merupakan taruhan nama baik keluarga yang dating karena isi dan kelengkapannya akan dinilai secara diam-diam oleh ibu-ibu keluarga mananti walaupun secara formal tidak akan pernah dipermasalahkan dalam forum adat (pasambahan), serta jamba gadang merupakan bagian dari ritual adat sebagai persyaratan dari kelengkapan *Manjapuik Marapulai* sebagai adat.

D. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

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

- a. Rangkaian acara *Manjapuik Marapulai* ini memiliki dua tahapan yaitu persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai*. Persiapan sebelum acara *Manjapuik Marapulai* yaitu : (1) Mengolah makanan adat, (2) Menyusun Makanan adat. Rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai* yaitu : (1) baarak atau berjalan bersama kerumah marapulai, (2) Penyerahanbawaan, (3) pepatah petitih, (4) Makan bajamba, (6) *Baarak* (7) *basandiang*

- b. makanan yang biasa dibawa *Manjapuik Marapulai* adalah nasi putih, lamang, galamai, kalio daging, dan sambal pengiring yaitu : pindang atau pangek, gulai cubadak, pergedel, pinyaram, *kue bolu agar-agar, pisang*,
- c. Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan untuk *Manjapuik Marapulai* yaitu mangkok dan piring. Peralatan yangh digunakan untuk membawakan makanan adat *Manjapuik Marapulai* yaitu talam, carano dan dulang.

2. Saran

- a. Bagi generasi muda sebagai penerus bangsa untuk dapat mencintai sekaligus ikut turut berpartisipasi melestarikan adat budaya daerah yang dimiliki.
- b. Sebaiknya diadakan penyuluhan tentang makanan adat oleh niniak mamak dan bundo kanduang kepada masyarakat yang tidak mengerti dan mengetahui adat di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau.
- c. Kepada masyarakat khususnya di Di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau untuk memberikan dorongan dan motivasi dalam mempertahankan budaya daerah, agar tidak hilang seiring perkembangan zaman dan tetap terjaga kelestariannya guna menambah aset budaya.
- d. Bagi peneliti, menambah pengetahuan tentang makanan tradisional khususnya di daerah peneliti sendiri, yang pada awalnya tidak tau sekarang menjadi tau.

- e. Kepada peneliti selanjutnya agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah lain yang harus dilestarikan.
- f. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan makanan tradisional

Daftar Rujukan

Latief. (2002) . Etnis dan Adat Minangkabau. Bandung: Angkasa

Mutia, R. (2010). Baarak Dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau. Padang. UPTD Museum Nagari.

Roni, Aswil. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang : Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman

Ibrahim. (1987). *Budaya Alam Minangkabau* . Bukittinggi: Usaha Ikhlas

Pesantunan : Bahwa artikel diolah dari skripsi Jeni Silvi Yorian dengan judul Makanan Adat Pada Acara Manjapuik Marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau dan ucapan terimakasih kepada pembimbing I Dr, Elida M.Pd dan pembimbing 2 Rahmi Holinesti STP, M.Si .