

## JENIS DAN MAKNA MAKANAN PADA UPACARA BALIMAU PAGA DI NAGARI SUNGAI LIKU

*(Types and Meaning of Food in The Balimau Paga Ceremony in Nagari Sungai Liku)*

Khailatul Nahar<sup>1</sup>, Elida\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: 11111968@fpp.unp.ac.id

### ABSTRACT

The background of this research is that there is no written source book about the balimau paga ceremony. It is feared that if there is no written source book as a guide, the balimau paga ceremony will disappear with the addition of culture, customs that will come in and the younger generation's lack of experience regarding traditional traditions. balimau paga ceremony. This research was conducted with the aim of describing the types of food, the equipment used to carry and serve it and revealing the meaning contained in the traditional food served at the balimau paga ceremony. This type of research is qualitative, the research location was carried out in Nagari Sungai Liku, Ranah Pesisir District, Pesisir Selatan Regency in October 2023. Sources of research data were obtained from informants, namely datuak, traditional leaders or traditional densities (KAN), bundo kanduang, and the community. Data collection techniques through observation, interviews and documentation. The data analysis used is data reduction, data presentation and conclusions. The results of this research show that the type of food at the balimau paga ceremony in Nagari Sungai Liku is a type of food in the form of staple food and side dishes consisting of white rice, chicken curry, cubadak curry, fish mani curry, balado fried fish and juadah which is served consisting of onde -onde, galamai, pinyaram, and lapek bugih and additional juadah such as sponge cake and jelly along with water as a drink. The results of this research show that the tools used to carry food are trays, serving hoods, Dalamak, samba plates and tools for serving food brought by bundo kanduang are immediately lifted with trays and their contents while the tools for serving are trays, samba plates, rice bowls, small plates. The tradisional food made for the balimau paga ceremony has a meaning that contains useful messages for all people.

**Keyword:** Types, Meaning of Balimau Paga food

### ABSTRAK

Penelitian ini di latar belakang karena belum adanya buku sumber tertulis tentang upacara balimau paga hal ini dikhawatirkan jika tidak ada buku sumber tertulis sebagai pedoman, maka upacara balimau paga ini akan hilang dengan bertambahnya budaya, adat yang akan masuk dan kurangnya pengalaman generasi muda tentang tradisi adat upacara balimau paga. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mendeskripsikan jenis makanan, peralatan yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan serta mengungkapkan makna yang terkandung dalam makanan adat yang dihidangkan pada upacara balimau paga. Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian dilaksanakan di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan pada bulan Oktober 2023. Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu datuak, pemuka adat atau kerapatan adat (KAN), bundo kanduang, dan masyarakat. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis makanan pada upacara balimau paga di Nagari Sungai Liku adalah jenis makanan yang berupa makanan pokok dan lauk pauk terdiri dari nasi putih, gulai ayam, gulai cubadak, gulai mani ikan, ikan goreng balado serta juadah yang disajikan terdiri dari onde-onde, galamai, pinyaram, dan lapek bugih dan juadah tambahan seperti kue bolu dan agar-agar berserta air putih sebagai minuman. Alat yang digunakan untuk membawa makanan yaitu dulang, tudung saji, dalamak, piring samba dan alat untuk menghidangkan makanan yang dibawa oleh bundo kanduang langsung diangkat dengan dulang beserta isinya sedangkan alat untuk menghidang yaitu talam, piring samba, cambuang nasi, piring kecil. Makanan yang dibuat pada upacara balimau paga memiliki makna yang mengandung pesan-pesan berguna bagi seluruh masyarakat.

**Kata kunci:** Jenis, Makna Makanan Balimau Paga

---

**How to Cite:** Khailatul Nahar<sup>1</sup>, Elida<sup>2</sup>. 2024. Jenis Dan Makna Makanan Pada Upacara *Balimau Paga* Di Nagari Sungai Liku. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 102-106, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12923

---



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

---

## PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang sudah terkenal dengan adat istiadat yang kuat sebagai pemersatu masyarakat, Sumatera Barat biasa dikenal sebagai suku Minangkabau. Dalam suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat. Menurut Hakimy dalam Trimilanda (2018) “Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatieh Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan”. Sumatera Barat memiliki Sembilan belas daerah kabupaten/kota terdiri dari dua belas kabupaten dan tujuh kota. Kesembilan belas kabupaten/kota tersebut adalah; Kabupaten Agam, Tanah Datar, Pesisir Selatan, Solok, Solok Selatan, Padang Pariaman, Dharmasraya, Sijunjung, Lima Puluh Kota, Pasaman Barat, Kepulauan Mentawai, Pasaman Timur. Sementara itu tujuh kota tersebut adalah; Kota Solok, Kota Bukittinggi, Kota Padang Panjang, Kota Payakumbuh, Kota Sawahlunto, Kota Pariaman, Kota Padang. Secara administratif, Sumatera barat berbatas: sebelah Utara dengan Provinsi Sumatera Utara, sebelah Selatan dengan Provinsi Jambi dan Bengkulu, sebelah Timur dengan Provinsi Riau, dan sebelah Barat dengan Samudera Hindia.

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 dibagian 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. Kabupaten Pesisir Selatan memiliki 15 Kecamatan. Salah satunya Kecamatan Ranah Pesisir merupakan salah satu daerah yang mempunyai keunikan dan kekhasan budaya. Keragaman dan adat istiadat ini dapat dilihat dari proses pelaksanaan upacara adat. Menurut Mutia *et al.*, dalam Jannah (2015) mengemukakan bahwa “Upacara adat pada dasarnya merupakan suatu aktivitas manusia yang berkaitan dengan melibatkan banyak orang yang didalamnya ada interaksi sosial menurut pola yang berdasarkan pada adat tertentu”.

Salah satu upacara adat yang dimiliki di Nagari Sungai Liku adalah upacara adat *balimau paga*. Menurut Safira (2021) “*Balimau Paga* merupakan tradisi adat yang dilakukan sebelum memasuki bulan ramadhan akbar. *Balimau paga* dilakukan pada suatu aliran air seperti sungai dimana semua warga mengikutinya dari petuah adat sampai *niniak mamak*, *bundo kanduang* dan semua yang ada didalam kecamatan tersebut. *Balimau paga* dilakukan sebagai ungkapan rasa syukur dan kegembiraan memasuki bulan puasa sekaligus simbol penyucian diri”.

Pada setiap upacara adat ada makanan yang dihidangkan dan dibawa sesuai dengan pendapat menurut Aisyah (2017) “Masing-masing daerah memiliki keunikan dan cita rasa tersendiri dalam membuat makanan sesuai dengan kondisi dan budaya masyarakat masing-masing daerah. Seiring dengan perkembangan zaman kemampuan masyarakat masing-masing daerah mengolah makanan khasnya semakin meningkat dan cita rasa yang dihasilkan pun semakin sempurna dan semakin bervariasi serasi dengan selera menikmatinya. Ada makanan tersebut yang dibuat dalam bentuk makanan yang mengenyangkan dan minuman yang menyegarkan dan ada juga berupa makanan panganan yang menjadi ciri khas daerahnya. Semua makanan yang diolah tersebut tercipta berdasarkan tuntutan kondisi masyarakat dan berdasarkan bahan yang terdapat di daerah tersebut”. Mutia (2003) menyatakan “Makanan untuk tamu terdiri dari sambal, gulai kambing, pergedel, tumis, dan kue-kue kecil”. Aisyah (2017) menjelaskan “Makanan yang sering disajikan dalam upacara adat diantaranya nasi kunyit, nasi lemak, pinyaram, lapek bugih, dan sebagainya”.

Makanan yang sudah diolah kemudian disajikan dengan sedemikian rupa, pada wadah atau tempat yang sesuai dengan fungsi dan kegunaannya agar lebih terlihat menarik dan dapat membuka selera orang yang akan mengkonsumsinya. Menurut Pudja (1989) “Alat makan adalah peralatan berupa wadah yang digunakan untuk menyajikan makanan”. Menurut Cici (2014) “Alat merupakan wadah yang digunakan sehingga dapat diketahui maksud dan tujuan penggunaan alat tersebut”.

Makanan yang dihidangkan dalam upacara adat bertujuan untuk melaksanakan tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan masyarakat. Selain memiliki arti dan makna, makanan adat juga berfungsi sebagai pelengkap dari acara adat yang dilakukan. Penyajian makanan adat yang dibuat oleh masyarakat disuatu daerah merupakan bentuk upaya pelestarian makanan daerah. Menurut Rhony dalam

Husna (2020) “Pada upacara adat dapat kita lihat jenis dan variasi makanan adatnya, dimana selain memenuhi fungsi sebagai hidangan didalamnya”. Sedangkan Menurut Wati dan Syarif (2021) “Makna kue adat berkaitan dengan hubungan sosial masyarakat dan kepemimpinan adat diminangkabau. *Pinyaram* melambangkan *penghulu*, *katan* melambangkan *malin*, *wajik* melambangkan *Manti*, *kubang timandi* melambangkan *dubalang* dan *bareh jao* melambangkan masyarakat yang ada di dalam nagari”.

### BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian deskriptif kualitatif. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Moleong (2016) “Penelitian Kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara bolistik dan dengan cara deksripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah”. Penelitian ini menyajikan antara subjek penelitian dengan peneliti, penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran, rangkaian prosesi *balimau paga*, tentang jenis makanan adat yang dibawa dan dihidangkan pada upacara *balimau paga*, alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan. Makna yang terkandung dalam adat yang dihidangkan ketika upacara *balimau paga*, yang diangkat dari fakta-fakta secara wajar bukan manipulasi. Lokasi yang dipilih peneliti adalah di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober 2023 sampai selesai. Informan dalam penelitian ini *datuak*, kerapatan adat nagari (KAN), *bundo kanduang*, dan masyarakat. Adapun teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data yang peneliti gunakan yaitu Miles and Huberman dalam Sugiyono (2019), teknik ini digunakan setelah pengumpulan data di lapangan selesai. Adapun jalur kegiatannya yaitu Data Reduction (Reduksi Data), Penyajian Data (*Data Disply*), dan Kesimpulan (*Verfication*).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan dari observasi, wawancara dan dokumentasi saat peneliti berada dilapangan, peneliti mendapatkan banyak informasi mengenai rangkaian acara, jenis makanan adat yang dibawa oleh *bundo kanduang* dan makanan yang dihidangkan oleh tuan, alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan, makna yang terkandung dalam makanan adat yang dihidangkan ketika upacara adat *balimau paga* di Nagari Sungai Liku Kecamatan Ranah Pesisir. Berikut masing-masing pembahasan dari hasil penelitian yaitu sebagai berikut:

#### 1. Jenis Makanan yang Dibawa dan Dihidangkan pada Upacara *Balimau Paga* di Nagari Sungai Liku

##### a. Jenis Makanan yang Dibawa

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dengan pengamatan, wawancara dan dokumentasi dapat bahwa jenis-jenis makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang*, dan masyarakat adalah juadah atau jajanan tradisional yang dibawa dengan dulang yang berisikan onde-onde, pinyaram, lapek bugih, galamai, dan juadah tambahan seperti kue bolu, dan agar-agar. Cara membawanya diujung diatas kepala *bundo kanduang* dan masyarakat.

##### b. Jenis Makanan Yang Dihidangkan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang sudah peneliti lakukan dengan pengamatan, wawancara dan dokumentasi pada upacara *balimau paga* tuan rumah menghidangkan berbagai macam jenis makanan pada dua acara. Pertama pada acara mendoa bersama yang dilaksanakan pada malam hari sebelum pelaksanaan upacara adat *balimau paga* pada siang harinya dan jenis makanan yang dihidangkan terdiri dari makanan wajib beserta lauk pauk dan juadah atau jajanan tradisional, makanan wajib dan lauk pauk terdiri dari nasi, gulai cubadak, gulai ayam, gulai mani ikan, goreng ikan balado, untuk juadahnya terdiri dari galamai, pinyaram, onde-onde, dan lapek bugih. Kedua jenis makanan yang dihidangkan pada upacara *balimau paga* dilaksanakan pada siang hari sampai selesai. Jenis makanan yang dihidangkan pada acara *balimau paga* berupa juadah atau jajanan tradisional yaitu galamai, onde-onde, pinyaram, lapek bugih serta juadah tambahan yaitu kue bolu dan agar-agar.

#### 2. Alat yang Digunakan untuk Membawa dan Menghidangkan Makanan pada Upacara Adat *Balimau Paga* di Nagari Sungai Liku

##### a. Alat Yang Digunakan Membawa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dengan pengamatan, wawancara dan dokumentasi, diketahui bahwa alat yang digunakan oleh *bundo kanduang* dan masyarakat dalam nagari untuk membawa makanan pada upacara *balimau paga* adalah dulang, piring samba, tuduang saji, dalamak dan alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang* yaitu langsung diangkat dengan dulang beserta isinya

### b. Alat Yang Digunakan Untuk Menghidangkan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah peneliti lakukan dengan observasi, wawancara, dokumentasi maka diketahui bahwa alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan oleh tuan rumah adalah menggunakan alat yang sama pada acara adat lainnya yang terdiri dari talam untuk menantiang makanan, piring samba untuk meletakkan gulai atau samba yang sudah diolah, cambuang nasi untuk meletakkan nasi, serta piring kecil untuk meletakkan juadah atau kue adat.

### 3. Makna Yang Terkandung Dalam Makna Makanan Pada Upacara Adat *Balimau Paga* di Nagari Sungai Liku

Berdasarkan dari hasil penelitian yang sudah peneliti lakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat diketahui dalam upacara adat *balimau paga* makanan yang dibawa dan dihidangkan memiliki makna yang mendalam terlebih lagi untuk upacara adat. Makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang* dan masyarakat merupakan juadah atau kue adat yang dibawa *bundo kanduang* dengan cara dijujuang memiliki makna adalah rasa gotong royong, tolong menolong dan menjunjung tinggi kehormatan *niniak mamak* dan pemimpin-pemimpin kaumnya.

Makanan yang dihidangkan memiliki makna dan maksud tujuan yang mendalam seperti *Onde-onde* melambangkan *bulek ala sagolong* yang bermakna sudah adanya kesepakatan kaum kemudian dibawa kekerabatan adat dan kesepakatan yang sudah disepakati bersama, lamang melambangkan *alah sakapu buliah kito ambiak* yang bermakna yang sedikit sudah berkumpul maka keputusan akan kita ambil bersama, Lapek Bugih melambangkan *kalau bulek alah sagolong, nan taserak alah kito piliah, alah sakapau buliah kito ambiak, biang tabuak gantiang lah putuih, tipih buliah dilayangkan baru kito tungkuih jo daun pisang* yang bermakna *kato daulu manapati* tidak boleh dirubah lalu dibungkus rapi-rapi dengan musyawarh jo mufakat maka upacara sudah bisa dilaksanakan, Pinyaram melambangkan *tipih buliah nak dilayangkan* yang bermakna perkumpulan *datuak* sebagai pemimpin- pemimpin kaum, Galamai bermakna didalam setiap masing-masing kaum adanya persatuan yang disatukan pada saat upacara *balimau paga* yang disatukan dalam satu tempat di dalam nagari, Keripik pisang melambangkan *tipih alah buliah dilayangkan* yang bermakna kesempatan yang sudah disepakati bersama sudah boleh diberitahukan kepada kaum dan masyarakat untuk hadir dalam upacara *balimau paga*, Air putih melambangkan kehormatan *niniak mamak* dan memimpin kaum.

## KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat diambil kesimpulan bahwa jenis makanan yang dihidangkan oleh tuan rumah pada acara mendoa bersama yang dilaksanakan pada malam hari selesai sholat isya sebelum pelaksanaan upacara adat *balimau paga* disiang harinya. Jenis makanannya terdiri dari makanan pokok beserta lauk pauknya dan juadah atau kue adat sebagai hidangan penutup. Jenis makanan yang berupa makanan pokok dan lauk pauk terdiri dari nasi putih, gulai ayam, gulai cubadak, gulai mani ikan, ikan goreng balado serta juadah yang disajikan terdiri dari onde-onde, galamai, pinyaram, dan lapek bugih. Alat untuk membawa makanan yaitu dulang, tudung saji, dalamak, piring samba dan alat untuk menghidangkan makanan yang dibawa oleh *bundo kanduang* langsung diangkat dengan dulang beserta isinya sedangkan alat menghidang yaitu talam untuk *menantiang*, piring samba untuk meletakkan gulai dan samba yang sudah olah, cambuang nasi, piring kecil untuk meletakkan juadah atau jajanan adat. Makanan adat yang dibawa dan dihidangkan oleh *bundo kanduang* mengandung pesan-pesan yang berkaitan dengan hubungan kepemimpinan dan sosial dalam bermasyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

## DAFTAR REFERENSI

- Annisa Miftahul Jannah, B. E. (2015). *Makanan Adat Pada Acara Mananti Marapulai Di Kelurahan Campago Gugak Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi*. 2.
- Annisa Rahmawati, Wirnelis Syarif. 2021. *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Adat Pada Rangkaian Upacara Perkawinan Di Nagari Canduang Koto Laweh*. Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi.
- Buku Panduan Penelitian Tugas Akhir Atau Skripsi Universitas Negeri Padang. 2016. Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Elida. *Upacara Tradisi Dan Kuliner Minangkabau*. Depok: PT RajaGrafindo Persada, 2023.

- 
- Safira. (2014). *Tradisi Balimau Paga Di Kanagarian Koto Nan Duo IV Koto Hilie Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan*.
- Siti Aisyah. 2017. *Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Batagak Panghulu*. Jurnal Fakultas Adab dan Humaora UIN Imam Bonjol Padang.