

TINJAUAN TENTANG KUE YANG DIHIDANGKAN PADA UPACARA ADAT PERKAWINAN DI NAGARI CANDUANG KOTO LAWEH KECAMATAN CANDUNG KABUPATEN AGAM

(Overview Of Cakes Served At Traditional Marriage Ceremonies In Nagari Canduang Koto Laweh, Candung District, Agam Regency)

Anisa Rahmawati¹, Wirnelis Syarif^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research was motivated by the researchers' curiosity about the accurate knowledge of the cakes served at the wedding ceremony at Nagari Canduang Koto Laweh. This type of research is descriptive research. Data observation techniques by means of observation, interviews and documentation. The results of this study indicate that the stages of the Nagari Canduang Koto Laweh wedding ceremony are starting from maresek to maantaan pabukoan. The types of cakes served are katan, ajik, pinyaram, kubang, timandi, bareh jao, batiah, pisang goreng, jaguang abuh, kue sapik and kue tangan. Cake recipe in the form of instructions which contain the name of the cake, ingredients and how to process the cake that will be served at the implementation of the wedding ceremony at Nagari Canduang Koto Laweh.

Keyword: *Cake and Marriage Ceremony*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh rasa keingintahuan peneliti mengenai ilmu yang akurat tentang kue yang dihidangkan pada pelaksanaan upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, tahapan upacara adat perkawinan Nagari Canduang Koto Laweh di mulai dari maresek hingga maantaan pabukoan. Jenis kue yang dihidangkan yaitu katan, ajik, pinyaram, kubang, timandi, bareh jao, batiah, goreng pisang, jaguang abuh, kue sapik dan kue tangan. Resep kue berupa petunjuk yang didalamnya berisi nama kue, bahan dan cara mengolah kue yang akan dihidangkan pada pelaksanaan upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh.

Kata kunci: Kue dan Upacara Perkawinan

How to Cite: Anisa Rahmawati¹, Wirnelis Syarif². 2021. Tinjauan Tentang Kue yang Dihidangkan pada Rangkaian Upacara Adat Perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (2): pp.139-144, DOI: 10.24036/80sr156.00



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

Kabupaten Agam merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Sumatera Barat. Memiliki 16 Kecamatan dan 82 Nagari, membuat daerah ini mempunyai ragam kekayaan alam, budaya dan adat istiadat. Keragaman budaya dan adat istiadat ini dapat dilihat dari proses pelaksanaan upacara adat. Upacara adat adalah suatu upacara yang dilaksanakan secara turun temurun yang berlaku di suatu daerah (Debyani, 2018). Proses pelaksanaan upacara tersebut sudah ditetapkan dan dilaksanakan oleh tetua adat terdahulu.

Nagari Canduang Koto Laweh merupakan salah satu Nagari di Kecamatan Candung Kabupaten Agam yang melaksanakan upacara adat sesuai dengan aturan yang berlaku. Hal ini dapat dilihat pada

pelaksanaan rangkaian upacara perkawinan. Adapun rangkaian upacara yang dilaksanakan yaitu *maresek-resek*, *maso maminang*, *manjapuik tando* atau *batuka tando*, *akad nikah*, *baralek*, *mamanggia anak daro* atau *manjapuik anak daro*, *mambaleh talam*, *makan saiso*, *manyilau kadudukan* atau *pintu kandang* dan *manta bali* (Elida, 2014).

Pelaksanaan upacara adat perkawinan akan menghadirkan makanan sebagai salah satu sarana pendukung terselenggaranya upacara. Makanan yang dihidangkan berupa nasi, lauk pauk dan kue (*parabuangan*). Kue yang dihidangkan diatur oleh adat yang sudah berlaku turun-temurun.

Kue adalah penganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, dapat dibuat berbagai bentuk, ada yang dikukus, digoreng, dan dipanggang (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2008:750). Sedangkan Soedarinah Soerjono mengemukakan dalam Jurnal Sri Palupi bahwa kue-kue adalah kudapan yang dihidangkan untuk berbagai kesempatan yang sering dihidangkan dengan minuman. Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa adalah penganan atau kudapan ringan yang diolah agar bisa disajikan untuk keperluan sehari-hari maupun kesempatan khusus.

METODE

Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data yang diperoleh dalam bentuk kata-kata dan gambar (Moleong, 2009). Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi kue yang harus dihidangkan dan menginventarisasi resep kue yang dihidangkan pada pelaksanaan upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September – November 2020.

Informan pada penelitian ini ialah bundo kanduang, niniak mamak dan masyarakat yang tau tentang kue-kue beserta resepnya yang akan dihidangkan pada pelaksanaan tahapan upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini ialah observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara merupakan pertukaran informasi dua orang melalui tanya jawab (Sugiono, 2013). Pertanyaan akan diajukan oleh peneliti kepada kelompok informan yang sudah ditetapkan. Data yang didapatkan pada saat turun langsung lapangan akan dikumpulkan dan diuji keabsahannya dengan 4 uji yaitu uji kredibilitas, uji transferability, uji dependability dan uji confirmability. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, display data, kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi, wawancara dan dokumentasi yang sudah dilakukan kepada informan yang ada di Nagari Canduang Koto Laweh, maka ditemukanlah hasil sebagai berikut:

Pelaksanaan rangkaian upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh terbagi menjadi tiga tingkatan yaitu adat *ketek*, adat *manangah* dan adat *gadang*. Pelaksanaan upacara perkawinan bermacam-macam tingkatan, hal ini akan mempengaruhi lamanya pelaksanaan upacara perkawinan (Bambang, 1978). Tingkatan adat ini akan menentukan pelaksanaan tahapan upacara perkawinan. Adapun tahapan tersebut ialah *maresek*, *sauah tando*, *manjapuik marapulai*, *marapulai pulang*, *mamanggia minantu*, *manantuan kandang*, *baralek*, *maanta kain*, *maanta katidiang*, *mandoa bulan malin*, *pasinggah buko* dan *maanta pabukoan*.

Jenis kue dapat dilihat berdasarkan dengan bentuk, rasa, bahan yang digunakan dan teknik olahan kue (Resti, 2018). Berdasarkan bentuk dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu kue yang dibentuk menggunakan cetakan seperti kue *sapik*, dan kue yang dibentuk tidak menggunakan cetakan seperti *pinnyaram*, *ajik*, *katan*, *kubang*, *timandi*, *bareh jao*, *jaguang abuh*, pisang goreng, *batiah*, *apam*, kolak dan kue tangan. Berdasarkan rasa kue juga ada dua yaitu rasa manis dan gurih. Kue dengan rasa manis adalah *pinnyaram*, *ajik*, *katan*, *kubang*, *timandi*, *bareh jao*, *jaguang abuh*, *pisang goreng*, *kue sapik*, *apam*, kolak pisang dan kue tangan, dan kue dengan rasa gurih adalah *batiah*. Berdasarkan bahan kue juga dapat dikelompokkan sebagai berikut: (a) berbahan dasar beras adalah *katan*, *ajik*, *batiah*, *bareh jao*, (b) berbahan dasar tepung beras adalah *pinnyaram*, *kue sapik*, *apam*, (c) berbahan dasar tepung ketan adalah *kubang*, *timandi*, (d) berbahan dasar buah adalah *jaguang abuh* dan kolak pisang. Berdasarkan teknik olahan kue dapat dilihat sebagai berikut: (a) kue dengan teknik olah digoreng adalah *kubang*, *batiah*, *goreng pisang*, *pinnyaram*, (b) kue dengan teknik olah direbus adalah: *timandi*, kolak pisang, (c) kue dengan teknik olah dikukus adalah *katan*, *ajik*, (d) kue dengan teknik dipanggang adalah *kue sapik* dan *apam*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kue yang harus dihidangkan ialah *pinnyaram*, *ajik*, *katan*, *kubang*, *timandi* dan *bareh jao*. Namun pada saat pelaksanaan *manantuan kandang* akan ditambah dengan *jaguah abuh*, *goreng pisang*, *batiah* dan *kue sapik*. Jika menggunakan adat *manangah* atau *gadang* ditambah kue tangan.

Resep merupakan proses pengolahan bahan makanan sehingga bisa menciptakan rasa masakan yang sama meskipun orang waktu mengolahnya berbeda (Sa'diah dan Endang, 2017). Resep kue yang dihidangkan pada pelaksanaan tahapan upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh ada

yang mengalami perubahan, selain itu ada juga kue ini ada yang diolah sendiri dan juga ada yang dibeli dipasar. Hal ini disebabkan karna proses pengolahannya memakan waktu yang lama. Resep ini berupa bahan yang digunakan, takarannya dan cara mengolah. Bahan yang digunakan berasal dari alam dan bisa didapatkan di pasar. Resep dari jenis kue yang dihidangkan pada pelaksanaan rangkaian upacara perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh ialah sebagai berikut:

Tabel 1. Resep *Katan* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	4 liter	Rendam beras ketan dengan air selama lebih kurang 2 jam
Santan kental	3 gelas kaki lima	kemudian keringkan.
Daun pandan	2 lembar	Panaskan kukusan yang sudah diisi air hingga mendidih.
Garam	3 sendok makan	Masukkan beras ketan, tunggu hingga masak sambil di aduk.
Vanile	1 sendok makan	Setelah masak keluarkan siram dengan santan kental yang sudah dicampur garam dan vanile kemudian aduk sampai santan dan ketan teraduk rata.
		Masukkan kembali kedalam kukusan, masak lagi kurang lebih setengah jam sambil diaduk.
		Setelah itu angkat, pindahkan ke talam dan ratakan.

Table 2. Resep *Ajik* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	6 liter	Rendam beras ketan selama lebih kurang 2 jam lalu tiriskan.
Gula merah	3 kg	Panas kan kukusan hingga air mendidih. Masukkan beras ketan,
Kelapa parut	1 butir	masak hingga ketan matang.
Daun cengkeh	3 lembar	Lelehkan gula merah dengan air hingga kental bersama dengan
Kulit manis	8 cm	daun pandan, daun cengkeh dan kayu manis. Jika membuat ajik
Daun pandan	5 lembar	lambiak maka air diganti dengan santan.
Nasi	1 piring	Masukkan ketan, nasi, garam dan vanile aduk rata.
Garam	2 sendok makan	Masak dengan api kecil sambil diaduk agar tidak gosong sampai
Vanile	½ sendok makan	membentuk benang-benang.
Air	2 liter	Angkat <i>ajik</i> lalu letakkan di <i>talam</i> , ratakan.

Table 3. Resep *Kubang* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung ketan	4 liter	Campurkan kelapa parut dengan gula pasir, lalu remas-remas
Kelapa parut	2 butir	hingga airnya keluar.
Gula pasir	1 kg	Masukkan tepung uli hingga tercampur rata. Tambahkan air
Air kelapa	½ gelas kaki lima	kelapa garam dan vanile. Uli lagi hingga adonan menyatu.
Garam	1 sendok makan	Tambahan pisang yang sudah dihancurkan dan nasi yang sudah
Vanili	½ sendok makan	dihaluskan. Uli lagi hingga adonan mengkilat.
Pisang	4 buah	Bulatkan adonan dengan ukuran sedang. Kemudian goreng
Nasi	1mangkuk	dengan api kecil sambil diaduk hingga berwarna kuning
Minyak goreng	1 kg	kecoklatan.

Table 4. Resep *Timandi* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung ketan	4 liter	Campurkan tepung ketan dengan garam dan vanile, kemudian aduk
Air pandan	3 gelas kaki	rata.
Air kapur sirih	lima	Masukkan air kapur sirih dan air pandan sedikit demi sedikit. Uli lagi
Garam	½ sendok	sampai mengkilat.
Vanili	makan	Ambil sedikit adonan bulatkan sebesar bola pingpong kemudian isi
Daun pandan	1 sendok	dengan potongan gula merah, bulatkan lagi.
Kelapa parut	makan	Rebus timandi di air mendidih yang sudah diberi saun pandan hingga
Gula jawa	½ sendok	matang dengan ditandai dengan <i>timandi</i> sudah terapung.
	makan	Kemudian gulingkan timandi selagi hangat di parutan kelapa yang
	3 lembar	

2 butir sudah dicampur dengan garam.
½ kg

Tabel 5. Resep *Bareh Jao* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Padi beras	1 sukek	Rebus padi sampai matang kemudian angkat dan tiriskan.
ketan merah	½ kg	Gongseng padi hingga mengeluarkan aroma harum dan mulai meletup lalu dinginkan.
Gula merah	1 kg	Tumbuk padi untuk memisahkan beras ketan dengan ampas kulit padi.
Kelapa parut	1 sendok makan	Rendam beras ketan merah hingga empuk kemudian tiriskan.
Garam	½ sendok makan	Campurkan beras ketan merah dengan gula merah yang sudah dilelehkan dengan air, aduk rata. Tambahkan garam dan vanile dan ½ butir kelapa parut. Aduk hingga rata.
Vanile		Hidangkan <i>bareh jao</i> dengan taburan kelapa parut dan potongan daun untuk dijadikan sendok.

Tabel 6. Resep *Pinyaram* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung beras	2 liter	Masak air dengan gula pasir atau gula merah hingga gula cair.
Gula	2 gelas kaki lima	Lalu diamkan sebentar. Jika menggunakan gula merah saring dulu agar tidak ada kotoran.
Air	3 gelas kaki lima	Siapkan tepung dalam kom. Tuangkan air dalam keadaan hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tidak menggumpal.
Vanile	½ sendok makan	Tambahkan garam dan vanile aduk rata.
Garam	1 sendok makan	Panaskan minyak masukkan sedikit adonan, siram-siram <i>pinyaram</i> dengan minyak jika pinggirannya sudah kecoklatan angkat.
Minyak goreng	1 kg	Menggoreng <i>pinyaram</i> tidak dibalik.

Tabel 7. Resep *Goreang Pisang* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Pisang batu	1 sisir	Kocok lepas telur ditempat terpisah.
Tepung beras	1 liter	Siapkan tepung beras dan tepung ubi batang di dalam kom.
Tepung ubi batang	½ liter	Masukkan telur aduk rata, tambahkan air sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal,
Telur	1 butir	Masukkan garam, vanile dan air kapur sirih aduk rata.
Air	2 gelas	Potong pisang tapi tidak sampai putus agar bisa membentuk seperti kipas.
Air kapur sirih	1 sendok makan	Panaskan minyak, celupkan pisang ke adonan tepung lalu goreng hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.
Garam	½ sendok makan	
Vanile	¼ sendok makan	

Tabel 8. Resep *Batiah* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	1 liter	Rendam beras ketan selama lebih kurang dua jam, tiriskan.
Garam	½ sendok makan	Panaskan kukusan hingga air mendidih, masukkan beras ketan masak hingga ketan matang.
Minyak goreng	½ kg	Bulatkan ketan lalu pipihkan, pastikan bahwa adonan ini padat. Jemur dibawah sinar matahari langsung hingga kering.
		Panaskan minyak, goreng <i>batiah</i> dengan api sedang lalu angkat dan tiriskan.

Tabel 9. Resep Kue *Sapik* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung beras	1 liter	Siapkan tepung beras dalam kom, masukkan telur yang sudah dikocok lepas lalu aduk. Masukkan santan sedikit demi sedikit
Gula pasir	½ gelas kaki lima	

Telur	1 butir	sambil diaduk.
Santan	1 gelas kaki lima	Tambahkan gula pasir, aduk hingga gula larut.
Adas manis	1/3 sendok teh	Masukkan adas manis, kayu manis bubuk dan garam aduk rata.
Kayu manis bubuk	1/3 sendok the	Panaskan cetakan, olesi dengan sedikit minyak goreng.
Garam	½ sendok the	Masukkan 1,5 sendok makan adonan, tutup catakan lalu bolak balik.
		Setelah <i>kue sapik</i> masak, lipat membentuk seperempat lingkaran.

Tabel 10. Resep *Apam* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung beras	2 liter	Haluskan tapai singkong dan pisahkan bukannya. Tambahkan tepung beras lalu aduk merata.
Tape singkong	250 gr	Tambahkan air kelapa sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal.
Air kelapa	2 gelas kaki lima	Tambahkan air putih aduk rata.
Air putih	1 gelas kaki lima	Tambahan gula dan garam, aduk hingga gula mencair.
Gula pasir	1 gelas	Diamkan lima jam. Tambahkan kelapa parut.
Garam	1 sendok makan	Panaskan cetakan apam, oles dengan sedikit minyak. Masukkan sedikit adonan, tutup dan masak dengan api kecil sampai tidak ada gelembung dan seluruh permukaan kering.
		Siapkan air dalam mangkuk. Saat mengangkat apam, basahi permukaan bawah apam dengan air, agar tidak keras.

Table 11. Resep *Sanak* atau Kolak Pisang di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Pisang batu	1 sisir	Cairkan gula merah dengan air lalu tiriskan.
Santan	10 gelas kaki	Campurkan air gula merah, santan dan daun pandan, masak dengan api kecil sambil diaduk agar tidak pecah santan. Koreksi rasa jika kurang manis tambahkan gula pasir.
Gula merah	lima	Setelah santan mendidih masukkan potongan pisang. Aduk rata dan tunggu sampai pisang berubah warna lalu matikan api kompor.
Gula pasir	½ kg	
Pandan	2 sendok makan	
Garam	2 lembar	
Vanile	1 sendok teh	
Air	½ sendok teh	
	1 gelas	

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di Nagari Canduang Koto Laweh dapat disimpulkan bahwa tahapan upacara adat perkawinan dimulai dari *maresek* sampai dengan *maanta pabukoan*. Kue yang dihidangkan *katan*, *ajik*, *pinyaram*, *kubang*, *timandi*, *bareh jao*, *jaguang abuh*, *goreang pisang*, *batiah*, *kue sapik* dan *kue tangan*. Resep kue memuat nama kue, bahan dan cara mengolah dengan tujuan agar dapat menghasilkan kue dengan kualitas yang baik walau diolah oleh orang dan waktu yang berbeda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Embon, Debyani. 2019 "Sistem Simbol dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo: Kajian Semiotik". *Jurnal Bahasa dan Sastra*, 4 (2): 3.
- Elida. 2014. Makanan Daerah Sumatera Barat. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Moleong, Lexy J. 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Palupi, Sri. 2010. "Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian sebagai Pengganti".

Putri, Resti Maisa. 2018. "Studi Tentang Kue Tradisional dan Fungsinya Pada Upacara Baralek di Nagari Surian Kecamatan Pantai Cermin". *Skripsi*. Padang, FPP UNP.

Karina, Sa'diah Multi dan Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Indonesia.

Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Suwondo, Bambang. 1978. Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan: Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah.