

PELAKSANAAN MAKAN PADA ACARA ADAT BAKAUUA DAERAH KABUPATEN SIJUNJUNG

(Implementation Of Meals At Bakauua Traditional Events In Sijunjung Regency)

Yuvran Tama¹, Reno Yelfi*², Lucy Fridayati³, Dikki Zulfikar⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

The form of research is descriptive qualitative the purpose of this study is to find out about the series of Bakauua Adat event. The type of research used was qualitative research, data collection tools namely interviews, observation and documentation. Data analysis techniques used the Miller and Huberman techniques starting from data collection, data reduction, data presentation and conclusions. The research informants were Bundo Kanduang, Niniak Mamak, and the people in Nagari Koto Padang Ranah or Sijunjung Traditional Village who knew about Bakauua Adat events. The results of this study describe: 1) The series of Bakauua Adat Nagari Koto Padang Ranah or Sijunjung Traditional Villages of Sijunjung Regency such as: Niniak Mamak Meetings, Organizing traditional game competitions, Organizing alek nagari, Bajago-jago nights, and carrying out Bakauua Adat ceremonies. 2) Types of food served, namely: Buffalo meat curry, lamang, white rice, godok bananas, crackers, bananas and kalio potatoes. 3) The equipment used consists of cooking and processing tools. Processing tools such as kitchen knives, millstones, stoves, frying pans, stale spoons and tablespoons. The serving utensils consist of: Dulang, serving lid, cloth, plastic and banana leaves. 4) The meanings of the food served at the Bakauua Adat event are as follows: Buffalo meat curry (asking for rain), lamang (suluh nagari and kinship), rice (please help), crackers (complementary), kalio potato (complement each other), bananas (apology), boiled bananas (unanimous decision), water (tranquility).

Keyword: Meal Implementation, Traditional Bakauua Event

ABSTRAK

Bentuk penelitian ini yaitu deskriptif kualitatif, tujuan penelitian ini untuk mengetahui rangkaian acara Bakauua Adat. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, alat pengumpul data yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan teknik Miller dan Huberman mulai dari kumpulan data, reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Informan penelitian adalah Bundo Kanduang, Niniak Mamak, dan masyarakat di nagari Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung yang mengetahui acara Bakauua Adat. Hasil penelitian ini menggambarkan: 1) Rangkaian acara Bakauua Adat nagari Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung Kabupaten Sijunjung seperti: Rapat Niniak Mamak, penyelenggaraan lomba permainan tradisional, Penyelenggaraan alek nagari, dan pelaksanaan upacara Bakauua Adat. 2) Jenis makanan yang dihidangkan yaitu: Gulai daging kerbau, lamang, nasi putih, godok pisang, kerupuk, buah pisang dan kalio kentang. 3) Peralatan yang digunakan terdiri dari alat hidang dan pengolahan. Alat pengolahan seperti: pisau dapur, batu giling, tungku, wajan, sendok basi dan sendok makan. Alat hidang terdiri dari: Dulang, tudung saji, kain dalamak, plastik, dan daun pisang. 4) Makna dari makanan pada acara Bakauua Adat adalah sebagai berikut: Gulai daging kerbau (memintak hujan), lamang (suluh nagari dan hubungan kekerabatan), nasi (tolong menolong), kerupuk (saling melengkapi), kalio kentang (saling melengkapi), pisang (permintaan maaf), godok pisang (keputusan yang bulat), air putih (ketenangan).

Kata kunci: Pelaksanaan Makan, Acara Bakauua Adat

How to Cite: Yuvran Tama¹, Reno Yelfi*², Lucy Fridayati³, Dikki Zulfikar⁴. 2023. Pelaksanaan Makan Pada Acara Adat Bakauua Dalam Rangka Melestarikan Budaya Daerah Kabupaten Sijunjung. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 94-98, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.3360



PENDAHULUAN

Bangsa Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak suku, budaya, agama, pakaian serta adat istiadat ini semua merupakan kekayaan negara Indonesia yang harus dijaga pelestariannya. sesuai yang dikatakan dalam hasil penelitian Muhammad Wasal Falah bahwa sumber daya alam dan sumber daya manusia yang melimpah perlu dikelola secara maksimal agar tidak terjadinya keterlantaran dan tidak menjadi incaran bagi negara lain yang dapat menjadi ancaman bagi negara Indonesia itu sendiri. begitu juga yang dijelaskan oleh Hildigardis M. I. Nahak dalam penelitiannya bahwa kekayaan budaya Indonesia itu mulai dari kuliner, Fashion dan kesenian semua ini merupakan aset bangsa yang perlu dijaga agar keaslian dan eksistensinya tidak terkikis arus globalisasi.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan pada beberapa orang Bundo Kandung dan Niniak Mamak yang mengetahui tentang acara Bakaua Adat, Bakaua merupakan acara adat sebelum orang kesawah dan sesudah panen, pada upacara adat tersebut masyarakat melakukan doa dan makan bersama-sama agar nantinya diberkahi dan hasil panen melimpah. Untuk hidangan makanan yang biasa disajikan pada saat upacara tersebut yaitu gulai daging kerbau, nasi putih, nasi lamak, tapai, air putih dan pisang, dihidangkan dengan dulang yang ditutupi dengan tudung saji kemudian dimakan secara bersama-sama, namun anak-anak generasi sekarang kurang mengetahui aturan dari penyajian makanan adat yang sederhana ini. Hal ini sudah tentu membawa dampak terhadap kepedulian generasi sekarang tentang tradisi adat yang merupakan peninggalan dari leluhur. Sehingga tanpa di sadari banyak masyarakat yang tidak lagi memahami bagaimana proses persiapan rangkaian acara adat, membuat makanan, jenis alat yang digunakan untuk pengolahan dan menghidang makanan serta makna apa yang terkandung dari hidangan yang disajikan.

Permasalahan lain yang penulis rasakan yaitu kurangnya sumber bacaan atau literatur yang membahas tentang upacara Bakaua Adat di Nagari Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung ini. hal tersebut penulis rasakan ketika sulitnya mencari data pendukung serta belum adanya buku panduan yang dapat dijadikan pedoman dalam pelaksanaan kegiatan tersebut. Untuk itu perlu literatur atau sumber bacaan yang dapat dijadikan pedoman dalam mempelajari rangkaian acara, pelaksanaan makan, jenis makanan beserta maknanya, dan alat yang digunakan untuk pengolahan makanan pada upacara Bakaua Adat di nagari Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung. Nantinya dengan adanya pembahasan tentang permasalahan tersebut diharapkan masyarakat khususnya generasi muda dapat mengetahui dan melestarikan budayanya seiring dengan perkembangan zaman dan waktu apa lagi di Era Globalisasi saat ini.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk deskriptif dan tujuan penelitian ini adalah mengungkap fenomena tentang pelaksanaan makan pada acara Bakaua Adat di nagari Koto Padang Ranah atau Kampung Adat Kabupaten Sijunjung meliputi: rangkaian acara, pelaksanaan makan, alat yang digunakan untuk menghidang dan mengolah, jenis makanan serta makna dalam hidangan pada upacara adat tersebut secara ilmiah diangkat dari fakta-fakta secara wajar bukan dalam kondisi yang terkendali dan manipulasi. Menurut Sugiyono (2019) "Penelitian kualitatif adalah metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting)". Daerah Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung menjadi tempat dilaksanakannya penelitian ini, dilaksanakan pada tanggal 23 November 2022 – 23 Desember 2022. Informan penelitian ini adalah Bundo Kandung, Niniak Mamak, orang yang dituakan, masyarakat yang mengetahui tentang acara Bakaua Adat. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara adalah proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan/verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian Bakaua Adat merupakan acara berdo'a bersama serta upacara syukuran sebelum masyarakat turun kesawah dan sesudah panen agar Tuhan memberikan keberkahan dan rezki yang banyak dari tahun-tahun sebelumnya dalam hasil pertanian serta memintak keberkahan dalam hidup.

1. Rangkaian Acara dan Pelaksanaan Makan pada Upacara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung

a. Rapat Niniak Mamak

Berdasarkan hasil penelitian sebelum dilaksanakan acara Bakaua Adat terlebih dahulu diadakan musyawarah bersama perwakilan perangkat nagari, niniak mamak, kamanakan dan masyarakat, guna untuk membahas penentuan hari bakaua dan apa-apa saja yang perlu disiapkan

untuk upacara Bakaua nantinya. Sedangkan makanan yang harus ada pada saat rapat yaitu godok tepung beras di campur pisang.

Tata cara pelaksanaan makan yaitu makan bersama atau bajamba menggunakan tangan kanan duduk baselo serta ketika makan piring tidak boleh diangkat keatas. Sesuai dengan pendapat Hafizhah (2022) "Makan bajamba adalah contoh tradisi dari daerah Sumatera Barat,yakni duduk bersama di satu ruangan, berkumpul kemudian makan bersama-sama". untuk makanan tersebut di sajikan oleh janang memakan makanan harus dibuka oleh perwakilan Niniak Mamak dengan petata petitih terlebih dahulu

b. Penyelenggaraan Hiburan / Perlombaan

Setelah diselenggarakannya rapat penentuan hari Bakaua Adat selanjutnya dua hari menjelangdilaksanakannya upacara Bakaua adat diadakan perlombaan/permainan tradisional untuk memeriahkan acara Bakaua Adat seperi lomba pacu kabau-kabau oleh anak-anak dan pemuda pemudi.

c. Penyelenggaraan *Alek Nagari* dan Malam *Bajago-jago*

Sehari menjelang Upacara Bakaua Adat diadakan alek nagari terlebih dahulu seperti pawai obor dan acara malam bajago-jago dengan menampilkan kesenian randai.

d. Pelaksanaan acara *Bakaua Adat*

1. Penyelesaian kerbau dan memasak hidangan

a) Arak-arakan oleh *bundo kanduang*

Upacara Bakaua Adat dimulai setelah sholat Dzhuhr ditanadai dengan arak arakan oleh bundo kanduang dengan membawa jamuan makan untuk dikonsumsi oleh masyarakat nantinya di tempat berkumpul acara Bakaua (Tabek).

b) Penyambutan tamu undangan

Tahap selanjutnya yaitu penyambutan tamu undangan seperti bupati dan pejabat pemerintah lainnya oleh masyarakat dengan tari piring dan sasambahan dengan menggunakan carano dan siriah yang dihidangkan ke para tamu undangan tersebut. Setelah itu tamu undangan di persilakan duduk di tempat berkumpul acara Bakaua Adat.

c) Penyampaian sepatah kata

Penyampaian sepatah kata oleh Anggota KAN, *Niniak Mamak* dan pemerintah terkait acara *Bakaua Adat*.

d) *Makan Bajamba*

Setelah selesai penyampaian sepatah kata oleh Niniak Mamak atau anggota KAN dan pemerintah, dilanjutkan dengan makan bajamba. Makanan tersebut disajikan menggunakan dulang dan tudung saji kemudian dihidangkan oleh janang, menyantap makanan ketika upacara bakaua adat menggunakan tangan kanan duduk baselo berhadap-hadapan atau melingkar serta mengambil makanan hanya boleh yang ada didepan kita saja. Sesuai dengan pendapat Hafizhah (2022) "Tradisi makan bersama berbentuk melingkar, kemudian nasi dan lauk pauk diletakkan di tengah".

e) Doa Bersama

Setelah makan dilanjutkan doa bersama untuk menyampaikan hajat kepada tuhan yang Maha Esa terkait tujuan dalak sanakannya acara *Bakaua Adat*.

f) Pembagian hadiah dari perlombaan

Tahap terakhir setelah berdoa yaitu penyerahan piala atau hadiah kepada pemenang perlombaan tarik *pacu kabau-kabau*

g) Pembubaran Panitia dan penutup

2. Jenis Makanan yang dihidangkan pada Acara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung

Jenis makanan yang dihidangkan pada acara *Bakaua Adat* ini yaitu terbagi dua, makanan wajib seperti gulai daging kerbau dan lamang sedangkan untuk makanan tambahan lainnya seperti pisang, kerupuk, kalio kentang dan lainnya tergantung kesanggupan masyarakat itu sendiri, untuk godok pisang dihidangkan ketika rapat adat.

3. Alat yang digunakan untuk menghidang dan pengolahan makanan pada acara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung

Alat pengolahan terdiri dari pisau dapur, batu giling, lap kerja, sendok makan, tungku, kual, dan perlengkapan rumah tangga lainnya sedangkan untuk hidang yaitu Tudung saji, dulang, daun pisang dan plastik sedangkan carano di gunakan untuk penyambutan tamu undangan

4. Makna simbolis dan filosofis yang terdapat dalam hidangan acara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung

a. Gulai Daging Kerbau

Gulai daging kerbau merupakan simbol memintak hujan Filosofi yaitu karena kerbau merupakan hewan yang dalam kehidupan sehari-harinya suka berendam atau suka basah, sedangkan sapi hewan yang tidak suka berendam, maka untuk orang yang akan kesawah lebih bagus jika yang di korbankan seekor kerbau karena karena masyarakat percaya kerbau identik dengan memintak hujan.

b. Lamang

Lamang merupakan simbol dari malin, filosofinya yaitu suluoh nagari yang berfungsi mendidik anak kemandirian, jadi dapat dipahami niniak mamak merupakan panutan utama bagi anak dan kemandiriannya sebagai seorang guru maupun masyarakat. Filosofi lainnya yaitu lamang menggambarkan hubungan kekerabatan.

c. Godok Pisang

Godok pisang merupakan simbol pengambilan keputusan yang tepat, yang berti filosofinya yaitu dalam pengambilan keputusan harus kokoh dan tidak dapat diganggu gugat lagi atau sudah bulat

d. Nasi Putih

Nasi putih simbol tolong menolong yang memiliki filosofi jika ada hajatan acara nagari maka masyarakat menyumbang semampunya agar penyelenggaraan acara tidak terlalu berat dan terbebani. Karena beras merupakan makanan pokok.

e. Pisang

Pisang merupakan simbol permintaan maaf atau paubek nan padeh karena filosofinya ketika perkataan yang disampaikan ada yang kurang berkenan atau salah dalam penyampaian maka pisang dijadikan simbol permintaan maafnya dan juga sebagai lambang kekokohan suatu hubungan

f. Air Putih

Air putih simbol ketenangan filosofinya yaitu ketika seseorang merasa tersinggung atau marah maka ia harus minum/bewudhu terlebih dahulu untuk menenangkan dirinya karna air bersifat memadamkan api.

g. Kerupuk

Kerupuk disimbolkan sebagai pelengkap filosofinya yaitu masyarakat harus saling melengkapi satu sama lain.

h. Kalio Kentang

Kalio kentang juga disimbolkan sebagai pelengkap yang berarti dalam hidup masyarakat harus saling membantu satu sama lain. Sedangkan untuk makna dari makan bajamba dan pelaksanaan upacara Bakaua Adat yaitu sebagai bentuk meningkatkan rasa kebersamaan, silaturahmi, pengajaran adab dan etika dalam hidup bermasyarakat serta sebagai bentuk pendekatan kepada sang pencipta.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat disimpulkan Rangkaian acara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan adat Sijunjung meliputi rapat Niniak Mamak, penyelenggaraan lomba tradisional, alek nagari berupa pawai obor dan malam bajago-jago dengan menampilkan kesenian randai kemudian pelaksanaan upacara *Bakaua Adat*. Sedangkan untuk pelaksanaan makan pada upacara ini yaitu menggunakan tangan kanan dan duduk baselo serta yang di santap hanya boleh hidangan yang di depan kita saja dan sebelum makan bajamba terlebih dahulu dibuka dengan penyampaian pepata petitih dari Niniak Mamak. Jenis makanan yang dihidangkan pada acara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan Adat Sijunjung Hidangan wajib berupa nasi putih, gulai daging kerbau dan lamang sedangkan untuk hidangan tambahannya berupa kalio kentang, kerupuk, pisang dan lain-lain yang dibawa semampunya oleh masyarakat. Peralatan yang digunakan untuk menghidang makanan pada acara Bakaua Adat di Koto Padang Ranah atau perkampungan adat Sijunjung seperti dulang, tudung saji, kain dalamak, plastik dan daun pisang. untuk alat pengolahannya berupa pisau dapur, tungku, wajan, sendok basi, sendok makandan perlengkapan rumahrangga lainnya.

Makna tersendiri dari makanan pada acara Bakaua adat di Koto Padang Ranah atau Perkampungan adat Sijunjung adalah sebagai berikut: gulai daging kerbau bermakna memintak hujan, Lamang bermakna hubungan kekerabatan antara masyarakat, godok bermakna keputusan yang bulat, nasi putih bermakna tolong menolong, pisang bermakna permintaan maaf, air putih bermakna sebagai ketenangan hati dan kerupuk bermakna saling melengkapi sesama masyarakat sedangkan makna dari pelaksanaan makan pada acara tersebut yaitu meningkatkan silaturahmi, kebersamaan dan rasa syukur kepada tuhan yang Maha Esa.

DAFTAR REFERENSI

- Annisa Miftahul Jannah, Baidar, Elida. (2015). Makanan Adat pada acara Mananti Marapulai di Kelurahan Campago Guguok Bulek Kecamatan Mandiingin Koto Selayan Kota Bukittinggi.
- Andriani Cici, (2014). Makanan Adat pada Upacara Manjalang Rumah Mintuo di Kanagarian Batipuh Baruah Kecamatan Batipuh Kabupaten Tanah Datar Padang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Agus Susilo, Y. I. (2019). *Pendidikan Dan kearifan lokal Era Perspektif Global*.
- Baidar, W. G. (2015). Makanan Adat pada Acara Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung.
- I.Nahak, H. M. (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia Di Era Globalisasi.
- Idrus Hakimy, 2003. *Pokok-pokok Pengetahuan Adat Alam Minangkabau*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Jeni Silvi Yorian, Elida. (2016). Makanan Adat pada acara Manjapuik Marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau.
- Nabila Zahra Hafizhah. (2022). Makan Bajamba Tradisi Makan Sejak Abad ke-7.
- Syobriyal Bakaruddin, A. I. S. (n.d.). Potensi Perkampungan Adat Sijunjung sebagai Daerah Tujuan Wisata di Kabupaten Sijunjung