

## STUDI TENTANG MAKNA SAJIAN MAKANAN ADAT PADA RANGKAIAN ACARA PERNIKAHAN DI KEDIAMAN MEMPELAI WANITA

*(A Study About The Meaning Of Traditional Food Services In Weeding Events At The Bride's Residence)*

Viona Zahira<sup>1</sup>, Reno Yelfi<sup>\*2</sup>

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

Corresponding author, e-mail: [reno\\_ikk@fpp.unp.ac.id](mailto:reno_ikk@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This study aims to describe the process of implementing the baralek event in Nagari Muaro, Sijunjung Regency, the food served during the baralek event, the tools used in serving food and the meaning contained in the presentation of food during the baralek event in Nagari Muaro, Sijunjung Regency. The research method used in this study is a qualitative veresearch method with a descriptive approach, namely research that reveals the object of research thoroughly, broadly and deeply. This research was conducted in Nagari Muaro from August to September, the data obtained from the wali nagari, niniak mamak, bundo kanduang, the head of KAN and the community. This research data obtained through interviews, observations and observations as well as documentation. The results of the research on a series of baralek events in Nagari Muaro Kab.Sijunjung, the food served, the tools used and the meaning of the food served. The series of events carried out at the Baralek event in Nagari Muaro, Sijunjung Regency, which consisted of: Ambun Selusur, Asking Mamak's Permission, Monti Jo Siriah Gadang, Pamboli Meal, Alek Bagurau Sumando, Bainai Night, Manjamu Mamak, Mahanda Kokek, Marriage Contract, Bakawan Night. The food served in the baralek event is banana fried kotan, kokek, and goat curry rice. The tools used in serving food at the baralek event are piriang dinner, piriang samba, cambuang, galeh, teapot and tamala. The meaning of the food served is kokek and fried sticky rice which have a close meaning between 4 jini and their parents, while the goat curry rice has the meaning of alek jo niniak mamak.*

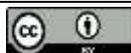
**Keyword:** *Meaning of Food, Custom, Baralek*

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan rangkaian proses pelaksanaan acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung, makanan yang disajikan saat acara baralek, alat yang digunakan dalam penyajian makanan serta makna yang terkandung dalam penyajian makanan pada saat acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Nagari Muaro pada bulan Agustus 2022, data yang diperoleh di dapat dari wali nagari, niniak mamak, bundo kanduang, Ketua KAN dan masyarakat. Data penelitian ini didapat melalui wawancara, observasi dan pengamatan serta dokumentasi. Hasil penelitian ini adalah Rangkaian acara yang dilakukan pada acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung yang terdiri dari : Selusur Ambun, Maminta Izin Mamak, Monti Jo Siriah Gadang, Makan Pamboli, Alek Bagurau Sumando, Malam Bainai, Manjamu Mamak, Mahanda Kokek, Akad Nikah, Malam Bakawan. Makanan yang disajikan dalam acara baralek adalah kotan goreng pisang, kokek, dan nasi gulai kambing. Alat yang digunakan dalam penyajian makanan pada acara baralek adalah piriang makan, piriang samba, cambuang, galeh, teko dan tamala. Makna sajian makanan yang dihidangkan adalah kokek dan ketan goreng pisang memiliki makna kedekatan antara 4 jini dan orang tua, sedangkan nasi gulai kambing memiliki makna alek jo niniak mamak.

**Kata kunci:** Makna Sajian Makanan, Adat, Baralek

**How to Cite:** Viona Zahira<sup>1</sup>, Reno Yelfi<sup>\*2</sup>. 2022. Studi Tentang Makna Sajian Makanan Adat Pada Rangkaian Acara Pernikahan di Kediaman Mempelai Wanita. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 298-309, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.501



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

Pada saat ini banyak ibu-ibu muda terutama generasi muda yang kurang mengetahui tentang upacara adat yang ada di Nagari Muaro, terkhusus pada tahapan prosesi baralek di Nagari Muaro. Minimnya pengetahuan generasi muda tentang bagaimana proses pembuatan makanan, alat-alat yang digunakan untuk penyajian makanan, jenis-jenis makanan yang dihidangkan sampai makna yang terkandung pada hidangan yang dihidangkan dalam upacara baralek.

Pada saat ini banyak terjadi perubahan tentang makanan adat karena pada saat melakukan pengolahan makanan adat yang mengolah hanya orang-orang tua saja sedangkan para ibu-ibu muda serta remaja hanya berperan pada penyajian makanan saja. Tanpa disadari hal seperti ini dapat membuat kurangnya kepedulian dan pengetahuan generasi muda tentang makanan adat serta makna makanan adat pada upacara adat baralek. Hasil dari observasi awal penulis dengan orang tua-tua setempat, ternyata masih banyak generasi muda yang kurang bahkan tidak mengetahui rangkaian acara yang dilakukan pada prosesi baralek, jenis makanan yang disajikan, alat yang digunakan untuk menyajikan makanan serta apa saja makna yang terkandung pada makanan yang di sajikan pada upacara baralek.

Kesulitan yang penulis temui pada saat melakukan observasi awal adalah kurangnya sumber bacaan yang membahas tentang prosesi baralek di Nagari Muaro, serta belum adanya literatur atau buku panduan yang bisa dijadikan pedoman dalam melaksanakan prosesi baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung. Menyikapi masalah yang terjadi pada saat sekarang ini kita perlu untuk mengangkat masalah ini agar tidak terjadi perbedaan adat dan budaya di Nagari Muaro maka diperlukannya literatur atau buku-buku bacaan yang dapat digunakan sebagai pedoman untuk generasi muda lebih mengetahui tentang rangkaian upacara baralek, makanan yang disajikan saat prosesi baralek, alat penyajian makanan pada saat baralek serta makna makanan adat yang disajikan pada saat prosesi baralek. Diharapkan saat sudah adanya literatur yang memuat tentang prosesi baralek di Nagari Muaro generasi-generasi muda dapat mempertahankan adat dan budaya terkhususnya pada prosesi baralek sehingga tidak akan terjadi perbedaan adat dan budaya dari generasi ke generasi.

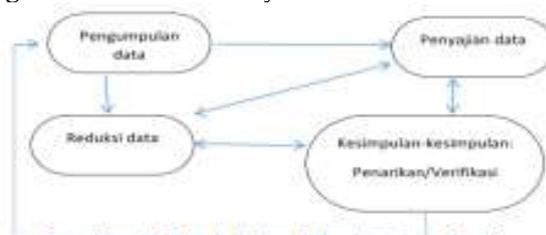
## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yaitu penelitian yang mengungkapkan objek penelitian secara menyeluruh, luas dan mendalam. penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada kualitatif merupakan penelitian yang lebih menekankan data bukan angka yang bersifat ilmiah yang terfokus kepada makna dan hasil yang sesuai. Lokasi penelitian adalah lokasi dimana peneliti melakukan penelitian, penelitian ini peneliti mengambil lokasi di Nagari Muaro, Kabupaten Sijunjung pada bulan Agustus 2022 sampai September 2022.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti dengan cara observasi dan pengamatan, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan hasil data dari acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung. Wawancara yang akan dilakukan kepada para informan yang telah di tentukan, peneliti akan melakukan wawancara dengan informan dengan langsung mendatangi Nagari Muaro, Kabupaten Sijunjung. Dengan mewawancarai Niniak Mamak yang ada di Nagari Muaro, Bundo Kandang, sera ibu-ibu yang mengetahui tentang acara baralek di Nagari Muaro. Wawancara ini dilakukan guna untuk Pada tahapan ini peneliti akan melakukan observasi serta pengamatan secara langsung ke Nagari Muaro, Kabupaten Sijunjung. Observasi ini dilakukan untuk mendapat data data yang diperlukan untuk penelitian tentang upacara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung.

Instrumen Penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai alat pengumpul data dengan instrument penelitian berupa pedoman wawancara yang berbentuk pertanyaan, dokumentasi foto dan video sertacatatan observasi dan pengamatan. Untuk menghindari kesalahan atau kekeliruan data yang telah terkumpul, perlu dilakukan pengecekan keabsahan data, pengecekan keabsahan data didasarkan pada kriteria drajat kepercayaan (*Creability*) dengan teknik triangulasi, ketekunan pengamatan, serta pengecekan teman sejawat. (Moleong, 2002).

Teknik analisis data adalah proses menyusun data dari data yang didapat melalui wawancara, observasi serta pengamatan dan catatan-catatan yang diperoleh secara sistematis, sehingga mudah untuk dipahami dan bisa menginformasikan kepada orang lain tentang hasil temuan tersebut. Menurut Matthew tidak ada susunan data yang disepakati bersama di antara peneliti kualitatif, oleh karena itu setiap penganalisis harus mengembangkan cara dan bentuknya berikut :



**Gambar 1.** Model Analisis data kualitatif  
Sumber : Miles & Hubberman, 1994

Pada tahapan ini penulis akan merangkum dan mengelompokan data-data yang di dapat dari semua hasil penelitian mulai dari hasil wawancara, hasil observasi dan pengamatan serta dari dokumentasi-dokumentasi yang didapatkan, lalu mengelompokannya sesuai dengan kelompok yang telah direncanakan seperti rangkaian acara baralek, makanan yang di sajikan, alat yang digunakan dalam penyajian dan makna makanan yang disajikan. Setelah peneliti melakukan reduksi data, maka selanjutnya melakukan penyajian data. Penyajian data ini dilakukan dalam bentuk uraian singkat serta mempermudah peneliti dalam pembahasan untuk memahami apa yang sedang diteliti, serta dapat merencanakan kegiatan selanjutnya. Dalam penyajian data ini rangkaian upacara adat baralek, makanan yang di hidangkan, alat yang digunakan pada hidangan acara baralek serta makna dari makanan adat pada acara baralek sudah di tuangkan dalam bentuk teks. Kesimpulan awal yang dibuat dan mungkin saja berubah saat menemukan bukti-bukti lain yang lebih kuat mendukung data-data yang ada, maksud dari tahapan ini adalah membuat kesimpulan sementara tentang rangkaian upacara adat baralek, makanan yang di hidangkan, alat yang digunakan pada hidangan acara baralek serta makna dari makanan adat pada acara baralek.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung pada tanggal 28 Agustus - 24 September 2022, data yang di dapat bersumber dari Ninik mamak, bundo kanduang orang yang dituakan yang dianggap mengetahui tentang rangkaian acara baralek di Nagari Muaro serta Ketua KAN (Kerapatan Adat Nagari) Nagari Muaro. Temuan pada penelitian ini akan di bagi menjadi 2 bagian yaitu (A) Temuan yang bersifat umum dan (B) Temuan yang bersifat khusus yaitu menjelaskan tentang rangkaian acara baralek, Jenis makanan yang dihidangkan, alat yang digunakan dalam penyajian makanan serta makna yang terkandung dalam sajian makanan yang di hidangkan pada acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung.

Berdasarkan data temuan yang didapat melalui wawancara, observasi serta pengamatan maka dijelaskan bahwa pada zaman pemerintahan Hindia Belanda Kabupaten Sawahlunto Sijunjung termasuk wilayah Afdeling Solok dengan ibu kota Sawahlunto. Ini berlangsung selama pemerintahan Jepang sampai Sesudah Proklamasi Kemerdekaan Indonesia, pada Oktober 1945 dibentuk Kabupaten Tanah Datar dengan ibu kotanya Sawahlunto yang wilayahnya meliputi Batusangkar, Padang Panjang, Solok, Sawahlunto dan Sijunjung. Melalui sidang pleno DPRD pada tanggal 25 November 1982 telah disepakati tanggal 18 Februari di tetapkan sebagai hari jadi Pada tanggal 18 Februari 2008 Menteri Dalam Negeri Mardianto Meresmikan perubahan Nama Kabupaten yang semula Kabupaten Sawahlunto Sijunjung menjadi Kabupaten Sijunjung, dengan beberapa Nagari yaitu Aie Angek, Durian Gadang, Kandang Baru, Muaro, Paru, Pematang Panjang, Sijunjung, Silokek Dan Solok Ambah. Salah satu Nagari yang ada di Kabupaten Sijunjung adalah Muaro, Nagari Muaro sebagai Ibu kota Kabupaten memiliki ungkapan ciri khas yaitu Kota.

Data yang di dapatkan dari Kantor Wali Nagari Muaro, Nagari Muaro memiliki luas 5.749 Ha, dengan batas wilayah sebelah Utara berbatasan dengan Nagari Silokek, sebelah Selatan berbatasan dengan Nagari Sijunjung, sebelah Barat berbatasan dengan Nagari Padang Laweh, sebelah Timur berbatasan dengan Nagari Aie Angek. Jumlah penduduk Nagari Muaro sebanyak 13.990 Jiwa dengan penduduk laki-laki sebanyak 7.097 jiwa dan penduduk perempuan sebanyak 6.893 jiwa dengan total jumlah KK sebanyak 4.050 KK yang tersebar dalam 10 jorong, yaitu : Jorong Muaro Gambok 783 KK (Laki-laki 1399 jiwa dan Perempuan 1307 jiwa), Jorong Pematang Sari Bulan 554 KK (Laki-laki 1053 Jiwa dan Perempuan 1035 Jiwa), Jorong Pulau Berambai 306 KK (Laki-laki 546 Jiwa dan Perempuan 545 jiwa), Jorong Subarang Ombak 557 KK (Laki-laki 963 jiwa dan perempuan 900 jiwa), Jorong Tengah 424 KK (Laki-laki 670 jiwa dan perempuan 673 jiwa), Jorong Pematang Anjuang 205 KK (Laki-laki 328 Jiwa dan Perempuan 335 jiwa), Jorong Pasa Jumak 397 Jiwa (Laki-Laki 691 jiwa dan perempuan 677 jiwa), Jorong Hilie Guguak Dadaok 196 KK (Laki-laki 332 Jiwa dan perempuan 328 jiwa), Jorong Batang Salosah 472 KK (Laki-laki 862 Jiwa dan perempuan 855 jiwa), Jorong Subarang Sukam 156 KK (Laki-laki 253 jiwa dan Perempuan 238 Jiwa). Rangkaian acara yang dilaksanakan pada saat baralek :

#### a. Selusur Ambun

*Selusur ambun* atau Silaturahmi merupakan pertemuan antara 2 keluarga pihak laki-laki dan perempuan guna lebih mengenal keluarga masing-masing dan mengeratkan kedua keluarga. Seperti hasil wawancara dengan bapak Anuar selaku ninik mamak menjelaskan bahwa :

*“Selusur ambun ini adalah acara perkenalan dua keluarga besar calon pengantin dengan maksud agar lebih mengenal keluarga masing-masing, pada acara ini pihak keluarga laki-laki akan bertanya kepada keluarga perempuan oi mak, bakpo anak amak lai dak saliang ado, saliang bajonji jo urang? Yang artinya adakah orang yang melamar atau belum dan jika belum acara ini akan dilanjutkan ke tahap yang lebih lanjut”*

Dari pembahasan di atas maka dapat di simpulkan bahwa *Selusur ambun* adalah tahapan awal yang dilakukan sebelum melangsungkan acara baralek dimana keluarga laki-laki dan keluarga perempuan bertemu guna saling mengenal keluarga masing-masing.

b. *Maminta izi mamak/makan kotan*

*Makan kotan* merupakan acara pihak perempuan meminta izin kepada mamak yang ada disuku pihak keluarga perempuan, pihak keluarga meminta izin di dalam rumah gadang kepada mamak untuk melangsungkan acara baralek. Pada saat acara ini akan di sajikan kotan yang akan di makan bersama goreng pisang, acara ini di hadiri oleh petinggi suku yang ada serta dengan orang sesuku dari pihak perempuan. Waktu melangsungkan acara makan kotan ini akan dilangsungkan 1 minggu atau 2 minggu sebelum melaksanakan akad nikah.



**Gambar 1.** Penyajian ketan goreng  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

Makna Sajian Makanan yang disediakan :

Kotan goreng pisang di disajikan diatas piring putih dan berisikan 5 buah pisang memiliki makna kedekatan antara 4 Jini dan orang tua yaitu penghulu, malin, dubalang, monti dan urang tuo. Kotan goreng pisang ini juga di artikan seumpama kasur dan bantal, kotan diibaratkan kasur dan pisang diibaratkan bantal. Seperti yang dijelaskan oleh Bapak Anuar selaku ninik mamak menjelaskan bahwa :

*“Katan goreng pisang ini di umpamakan dengan ketan dijadikan sebagai kasur dan pisang diartikan sebagai bantal dan guling”*

c. *Monti Siriah Godang*

*Monti Siriah Gadang* merupakan tahapan ke 3 setelah melakukan silaturahmi, pada tahapan ini keluarga laki-laki membawa 5 ikat sirih (kaduik barantai) ke keluarga perempuan tanda lamarannya sudah diterima. Pada tahap ini keluarga laki-laki juga membawakan cincin sigomou (Cincin yang menjadi ciri khas nagari Muaro) dan memberikan cincin tersebut kepada pihak perempuan guna melihat keseriusan laki-laki akan menikahi perempuan. Pada saat ini juga dilakukan proses penentuan hari akan dilaksanakannya baralek, pihak laki-laki melakukan musyawarah dengan keluarga perempuan menentukan kapan tanggal pastinya akan diadakan baralek. Seperti yang dikatakan oleh Bapak Anuar selaku ninik mamak menjelaskan sebagai berikut :

*“Saunjuak dengan sabuikan, mako la dapek kato mufakat mako kami carilah hari nan baiak, katiko nan elok mako kami bueklah janji nan biaso, kayu batakuak batingkek janji dibuek batapati”*



**Gambar 2.** Kaduik Barantai dan cincin sigomou  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

*d. Makan Pamboli*

Makan pamboli merupakan acara yang di selenggarakan sebelum melakukan akad nikah, dimana keluarga laki-laki memberikan uang atau bahan sembako kepada keluarga perempuan untuk di masak, setelah di masak makanan tersebut akan di makan oleh teman teman pihak laki-laki yang di undang pada saat acara makan pamboli ini, kegiatan ini juga disebut sebagai Adaik Bagurau Sumando. Seperti yang dijelaskan oleh Bapak Chusaini selaku Ketua KAN Nagari Muaro, menjelaskan bahwa :

*“Makan pamboli ini hanya dilakukan oleh masyarakat nagari Muaro, dimana acara ini dilakukan dipasar rakyat pada hari kamis pagi. Acara ini dilakukan hari kamis dikarenakan hari kamis adalah hari pasar besar bagi masyarakat Muaro. Acara ini dilakukan pemberian alok masak oleh keluarga laki-laki ke keluarga perempuan untuk dimasak pada saat acara adaik bagurau sumando.”*

Acara Adaik bagurau sumando akan di lakukan pada malam hari dan Pada pagi harinya juga di dalam pihak keluarga perempuan juga melakukan proses maracik rabuang dan marandang bareh dimana rebung dan beras ini akan digunakan keesokan harinya untuk pembuatan gulai kambing dan kokek



**Gambar 3.** Pasar Rakyat  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)



**Gambar 4.** barang pemberian pihak laki-laki  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)



**Gambar 5.** Penyerahan pambungkuih ke pihak perempuan  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

Pada malam harinya akan dilakukan acara adaik bagurau sumando dimana pihak laki-laki akan membawa kerabatnya untuk berkunjung kerumah mempelai wanita dan memakan hidangan yang telah disediakan oleh tuan rumah.



**Gambar 6.** Acara Adaik bagurau Sumando  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

1. Waktu Pelaksanaan acara :

Pelaksanaan acara ini dilakukan pada hari kamis sebelum melangsungkan akad nikah dikarenakan kamis adalah hari pasar bagi masyarakat muaro.

- a). Makan pamboli : Kamis Pagi
- b). Adaik Bagurau Sumando : Kamis Malam

2. Makna Makanan :

Makanan yang dihidangkan pada saat acara ini adalah segala macam makanan yang telah di beri oleh pilah laki-laki ke pihak perempuan pada saat acara makan pamboli.

e. *Malam Bainai*

*Bainai* adalah melekatkan tumbuhan halus daun pacar merah yang dalam istilah Sumatera Barat adalah daun inai ke kuku-kuku jari calon pengantin wanita, pada acara ini akan datang semua anggota keluarga dan tetangga sebagai bentuk kasih sayang dan memberi doa restu kepada calon pengantin yang akan melangsungkan pernikahan. Acara ini akan dilakukan setelah acara adaik bagurau sumando selesai. Namun pada saat sekarang ini sudah banyak modifikasi penggunaan inai yang di ganti dengan hena. Seperti gambar dibawah ini :



**Gambar 7.** Malam Bainai  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

f. *Manjamu Niniak Mamak*

*Manjamu niniak mamak* merupakan acara yang di lakukan pada hari jum'at pagi sebelum melangsungkan akad nikah, dimana ninik mamak di jamu oleh pihak keluarga perempuan di dalam rumah gadang dengan makanan yang telah di buat sebelumnya. Pada acara ini akan dihidangkan makanan yaitu Nasi gulai kambing dan kokek. Seperti yang dijelaskan oleh Bapak Anuar selaku niniak mamak, menjelaskan bahwa :

*"Kami atas namo silang nan bapokok, karajo nan bapangka, mangko kami suruahlah urang sumando laki-laki dengan sumando perempuan. Mako kami sadiokanlah nasi sarato dengan gulai sarato dengan juadahnyo, mako juadah lengkap mako kami suruah janang dan capek kaki nan ringan tangan mangko dihidangkanlah hidangan jamba katangah alek jamu setelah lengkap hidangan tersebut mako bapadatolah silang dan bapangka kapado alek jamu."*



**Gambar 8.** Manjamu Mamak  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)



**Gambar 9.** Kokek dan Gulai kambing  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)



**Gambar 10.** Gulai kepala kambing  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

Makna Sajian Makanan yang disediakan :

- a) Kokek memiliki makna kedekatan/ persatuan antara ninik mamak, monti, dubalang, malin dan keluarga.
- b) Gulai kambing memiliki makna alek niniak mamak yang artinya acara tersebut disertai dengan adanya ninik mamak
- g. *Maantan Tando (monti)*  
Maantaan tando (Monti) Merupakan acara yang di lakukan oleh perwakilan pihak laki-laki ke pihak perempuan dengan mengantarkan cincin nikah sebelum melakukan akad nikah.
- h. Maantaan Kokek

Maantaan Kokek merupakan proses pengantaran kokek kepada pihak laki-laki dengan membawa 2 mangkok kokek ke pihak laki-laki, kokek merupakan makanan khas Nagari Muaro yang terbuat dari tepung beras dengan penambahan gula merah dan gula tebu serta daun kunyit, yang memiliki rasa yang manis. acara ini dilakukan pada saat pagi hari sebelum di berlangsungkan proses akad nikah. Setelah proses pengantaran Kokek akan dilakukan proses manjapuik marapulai, pengantin pria di jemput dan di bawa ke lokasi yang akan di berlangsungkan proses Akad nikah.



**Gambar 11.** Pengantaran Kokek ke Rumah gadang pengantin laki-laki  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

i. Akad Nikah

Merupakan proses membacakan ijab qobul antara orang tua atau wali dari mempelai untuk menikahkan putrinya dengan kepada calon mempelai pria. dimana proses ini sakral yang dilakukan untuk menikahkan dua orang yang berbeda dalam satu ikatan yang sah. Akad nikah ini akan dilangsungkan pada hari H sebagai berikut:

*“Pada saat setelah akad nikah maka niniak mamak akan berpidato yang berbunyi kawin jo niniak mamak nan batimba baliak, nikah jo perempuan nan katuju, batautan jo urang sakampuang, satobo jo urang sumando”*

Setelah menikah akan dilaksanakan proses makan makan yang akan di langsungkan di tempat akad nikah, dan selesai makan maka dibacalah doa selamat yang ditujukan untuk anak daro dan marapulai.



**Gambar 12.** Akad nikah  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)



**Gambar 13.** Makanan saat akad nikah  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

j. Malam Bakawan

Malam bakawan merupakan malam setelah dilaksanakannya akad nikah, dimana mempelai laki-laki akan di temani oleh teman temannya tinggal di rumah perempuan satu atau dua hari. Pada acara ini akan disajikan makanan yang telah dibuat oleh tuan rumah. Makanan yang di buat tidak ditentukan, tergantung apa yang disediakan oleh tuan rumah.



**Gambar 14.** Lontong  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

---

1. Alat yang digunakan dalam penyajian makanan

Tidak jauh berbeda dengan hasil wawancara dengan niniak mamak, Bundo kanduang juga memaparkan tentang alat yang digunakan dalam penyajian makanan pada saat rangkaian acara baralek, berikut pemaparannya :“ Jika ditanya tentang apakah ada syarat khusus dalam penggunaan alat penyajian makanan pada saat acara maka tidak ada syarat khusus dalam menggunakan alat pada penyajian makanan, hanya saja alat yang digunakan tidak boleh menggunakan piring kaca atau duralex terkecuali untuk tamala atau tempat cuci tangan boleh menggunakan kaca.”

a. *Piring Makan*

Piring makan merupakan wadah yang digunakan untuk memakan makanan yang telah dihidangkan pada saat acara, di Nagari Muaro tidak ada syarat khusus penggunaan *piring* hanya saja tidak boleh menggunakan piring kaca (duralex). Seperti gambar yang terlihat dibawah ini



**Gambar 15.** Piring makan  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

b. *Piring Samba*

*Piring samba* merupakan wadah yang digunakan untuk menyimpan sambal yang akan dihidangkan pada saat acara, piring ini berukuran lebih kecil dari piring makan.



**Gambar 16.** piring samba  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

c. *Cambuang*

Cambuang merupakan wadah yang digunakan untuk menyimpan makanan yang berkuah yang dihidangkan pada saat acara.



**Gambar 17.** Cambuang  
Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

d. *Galeh*

*Galeh* merupakan wadah yang digunakan untuk menampung air untuk diminum.



**Gambar 18** Galeh

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

e. *Tamala*

*Tamala* merupakan wadah mencuci tangan.



**Gambar 19.** Tamala

Sumber: dokumentasi Pribadi (2022)

f. *Teko*

*Teko* merupakan wadah yang digunakan untuk menampung air minum.



**Gambar 20.** Teko

Sumber: dokumentasi Pribadi (2022)

2. Pembahasan

a. Rangkaian Acara pada upacara Baralek

- 1) Selusur ambun / perkenalan / silaturahmi merupakan peninjauan atau perkenalan antara kedua belak pihak yang akan melangsungkan acara baralek, dimana pada saat acara ini pihak keluarga laki-laki akan bertanya kepada pihak keluarga perempuan dengan bunyi : i mak, bakpo anak
- 2) Maminta izin mamak merupakan pada acara ini akan diadakan acara dirumah gadang yang akan dihadiri oleh ninik mamak suku untuk meminta izin akan melangsungkan acara baralek, pada acara ini niniak mamak suku akan datang.
- 3) Siriah Godang merupakan Pada acara ini utusan pihak laki-laki akan mendatangi mamak rumah keluarga perempuan untuk mengantarkan tando atau tanda keseriusan pihak laki-laki akan melangsungkan acara baralek dengan membawa kaduik barantai dan cicin sigomou ke rumah ninik mamak rumah tsb.
- 4) Makan Pamboli merupakan Makan pamboli merupakan acara yang di selenggarakan sebelum melakukan akad nikah, dimana keluarga laki-laki memberikan uang atau bahan sembako kepada keluarga perempuan untuk di masak, setelah di masak makanan tersebut akan di makan oleh teman teman pihak laki-laki yang di undang pada saat acara makan pamboli ini. Acara ini hanya dilaksanakan di Nagari Muaro sedangkan di daerah lain tidak terdapat rangkaian acara tersebut.

- 5) Adaiik bagurau sumando merupakan Pada acara ini teman-teman mempelai akan diundang untuk makan kerumah pihak perempuan.
  - 6) Malam bainai Merupakan Pada acara ini pengantin wanita akan melekatkan tumbuhan halus daun pacar merah yang dalam istilah Sumatera Barat adalah daun inai ke kuku-kuku jari calon pengantin.
  - 7) Manjamu mamak merupakan Pada acara ini ninik mamak akan dijamu sebelum melangsungkan akad nikah, acara ini dilangsungkan di rumah gadang suku.
  - 8) Mahanta kokek merupakan Pihak keluarga perempuan akan mengantarkan kokek ke rumah gadang pihak laki-laki tanda monti pihak laki-laki sudah datang ke rumah gadang pihak perempuan.
  - 9) Akad nikah Merupakan proses membacakan ijab qobul antara orang tua atau wali dari mempelai untuk menikahkan putrinya dengan kepada calon mempelai pria.
  - 10) Malam bakawan Merupakan malam setelah dilaksanakannya akad nikah, dimana mempelai laki-laki akan di temani oleh teman temannya tinggal di rumah perempuan satu atau dua hari
- b. Makan dan Makna Sajian Makanan
- 1) Kotan Goreng Pisang  
Berdasarkan hasil wawancara dengan niniak mamak, menjelaskan bahwa Kotan goreng pisang ini memiliki makna tersendiri yakni di sajikan dengan piriang kemudian di isikan ketan dan 5 buah pisang yang menjelaskan arti 4 jini( niniak mamak, malin, monti, dubalang) dan orang tua. Ketan tersebut juga diumpamakan sebagai kasur dan pisang di umpamakan sebagai bantal dan guling.
  - 2) Kokek  
Berdasarkan hasil wawancara dengan Niniak mamak, Bundo Kandung, dan Masyarakat setempat, menjelaskan bahwa kokek merupakan makanan khas Muaro yang hanya disajikan pada saat acara baralek di kediaman mempelai wanita, kokek ini di sajikan di atas piring dengan jumlah 5 potong disetiap piringnya, yang memiliki makna kedekatan antara 4 jini dan orang tua.
  - 3) Nasi gulai kambing  
Menurut hasil wawancara yang didapatkan dari beberapa informan, dijelaskan bahwa makna nasi gulai kambing adalah makanan adat yang diwajibkan saat melangsungkan acara adat yang mengikut sertakan niniak mamak didalamnya.
- c. Alat yang digunakan pada saat penyajian makanan
- 1) Piriang Makan  
Piring makan merupakan wadah yang digunakan untuk memakan makanan yang telah dihidangkan pada saat acara, di Nagari Muaro tidak ada syarat khusus penggunaan piriang hanya saja tidak boleh menggunakan piring kaca (durelex).
  - 2) Piriang Samba  
Piriang samba merupakan wadah yang digunakan untuk menyimpan sambal yang akan dihidangkan pada saat acara, piring ini berukuran lebih kecil dari piring makan.
  - 3) Cambuang  
Cambuang merupakan wadah yang digunakan untuk menyimpan makanan yang berkuah yang dihidangkan pada saat acara.
  - 4) Galeh  
Galeh merupakan wadah yang digunakan untuk menampung air untuk diminum.
  - 5) Tamala  
Tamala merupakan wadah mencuci tangan. Untuk tamala sendiri tidak ada ketentuan khusus, tamala boleh menggunakan bahan dasar kaca.
  - 6) Teko  
Teko merupakan wadah yang digunakan untuk menampung air minum.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan pengamatan serta dokumentasi maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rangkaian acara baralek di Nagari Muaro Kab.Sijunjung  
Rangkaian acara yang dilakukan pada acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung yang terdiri dari : Selusur Ambun, Maminta Izin Mamak, Monti Jo Siriah Gadang, Makan Pamboli, Alek Bagurau Sumando, Malam Bainai, Manjamu Mamak, Mahanda Kokek, Akad Nikah, Malam Bakawan.
2. Jenis makanan adat yang di sajikan pada saat rangkaian acara baralek di Nagari Muaro Kab.Sijunjung, yang terdiri dari :Katan Goreng Pisang, Kokek dan Nasi Gulai Kambing

3. Alat yang digunakan dalam penyajian makanan pada saat rangkaian acara baralek di Nagari Muaro Kabupaten Sijunjung, sebagai berikut : Piring Makan, Cambuang, Piriang Samba, Galeh, Teko, Tamala
4. Makna Sajian Makanan yang di sajikan pada saat rangkaian acara baralek di Nagari Maro Kabupaten Sijunjung.
- a) Ketan goreng pisang  
Kotan goreng pisang di disajikan diatas piring putih dan berisikan 5 buah pisang memiliki makna kedekatan antara 4 Jini dan orang tua yaitu penghulu, malin, dubalang, monti dan urang tuo. Kotan goreng pisang ini juga di artikan seumpama kasur dan bantal, kotan diibaratkan kasur dan pisang diibaratkan bantal.
- b) Kokek memiliki makna kedekatan/ persatuan antara ninik mamak, monti, dubalang, malin dan keluarga. Gulai kambing memiliki makna alek niniak mamak yang artinya acara tersebut disertai dengan adanya ninik mamak

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada dosen pembimbing skripsi penulis yaitu Dra. Reno Yelfi, M.Pd yang telah membimbing dalam pembuatan jurnal ini, Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada dosen penguji ibu Dr. Elida, M.Pd dan ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si yang telah membimbing dalam pembuatan jurnal ini. Ucapan terimakasih juga kepada keluarga penulis yang telah membantu memberikan dukungan dan materi.

#### DAFTAR REFERENSI

- Afifuddin. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Ariani, I. (2015). Nilai Filosofis Budaya Matrilineal di Minangkabau (Relevansinya bagi Pengembangan Hak-hak Perempuan di Indonesia). *Jurnal Filsafat*, 25(1), 32-55.
- Arikunto, S. (2010). *Metode penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Asmaniar, A. (2018). *Perkawinan Adat Minangkabau*. *Binamulia Hukum*, 7(2), 131-140.
- Darmalaksana, W. (2020). *Metode penelitian kualitatif studi pustaka dan studi lapangan*. Pre-print Digital Library UIN Sunan Gunung Djati Bandung.
- Erlina, R., Baidar, B., & Elida, E. (2015). Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Erlina, R., Baidar, B., & Elida, E. (2015). Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Hafazah, S., Syarif, W., & Gusnita, W. (2015). Makanan Adat pada Acara Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Hamdan, E. (2018). *Pemberian Dalam Rangkaian Upacara Perkawinan (Studi Kasus: Nagari Sisawah, Kecamatan Sumpur Kudus, Kabupaten Sijunjung)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Idrus Hakimy Dt. Rajo Penghulu, *Rangkaian Mustika Adat Basandi Syarak Di Minangkabau*, Bandung: CV Rosda, 1978
- Kasim, E. (2002). *Tata Cara Perkawinan Adat Istiadat Minangkabau*. Elly Kasim Collection.
- Martono, N. (2010). *Metode penelitian kuantitatif: Analisis Isi dan Analisis Data Sekunder (sampel halaman gratis)*. RajaGrafindo Persada.
- Matthew B. Miles dan A. Michael Huberman, op.cit, hal. 138
- Octaviani, R., & Sutriani, E. (2019). Analisis data dan pengecekan keabsahan data.
- Putra, A., & Shanaz, S. (2018). Etnografi Komunikasi pada Upacara Pernikahan Betawi. *Jurnal Ilmiah LISKI (Lingkar Studi Komunikasi)*, 4(2), 104-114.
- Rahardjo, M. (2010). *Triangulasi dalam penelitian kualitatif*.
- Rahmat, W., & Maryelliwati, M. (2019). *Minangkabau (Adat, Bahasa, Sastra dan Bentuk Penerapan)*.
- Rijali, A. (2019). Analisis data kualitatif. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 17(33), 81-95.
- Roni, Aswil, dkk. (2001). *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Museum Adityawarman.
- Suwondo, B. (1978). *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Barat. Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan daerah*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.