

## TINJAUAN MAKANAN ADAT DALAM PERNIKAHAN DI NAGARI JAWI-JAWI GUGUK KABUPATEN SOLOK

*(Overview Of The Tradisional The Marriage Nagari Jawi-Jawi Guguk, Solok Regency)*

Sisi Dwiana Septi<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>

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

Corresponding author, e-mail: [faridah.anni@fpp.unp.ac.id](mailto:faridah.anni@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*Babako is a traditional Minangkabau ceremony in the form of a visit by bako to banana children. Lack of knowledge of the younger generation about the traditional Babogo, this study aims to describe the series of traditional Babogo events, types of traditional food, tools used to make traditional food and the meaning of traditional food served in the Babako traditional event in Nagari Jawi-Jawi Guguk, Solok Regency. The type of research used is qualitative research. The results of the study: 1) A series of events in Nagari Jawi-Jawi Guguk Solok Regency, including: manjapuik the bride (anak daro/marapulai), maagiah mempelai makan, manuka baju for the bride, bararak, panyarahan baban, eat basamo, go home. 2) Types of traditional food, namely: Laluak, agar-agar, rice, randang cubadak, kalio kantong daging, gulai cubadak, asam padeh, fried chicken, and crackers. 3) The equipment used consists of preparation tools, processing equipment, and serving tools. 4) The meaning of the traditional food served at the Babako event is as follows: silama (strengthening the relationship), agar-agar (maintaining a gentle and polite attitude), rice (purity), randang cubadak (patience and togetherness), kalio kantong daging (complementary to each other), gulai cubadak (simplicity), asam padeh (compact in running the household), fried chicken (healthy waafiat in carrying out life), crackers (customary and religious guidelines).*

**Keyword:** Traditional food, Babako Event

### ABSTRAK

Babako adalah upacara tradisional Minangkabau berupa kunjungan yang dilakukan bako terhadap anak pisang. Kurangnya pengetahuan generasi muda tentang adat babako, maka penelitian ini bertujuan mendeskripsikan rangkaian acara adat babako, jenis makanan adat, alat yang digunakan untuk membuat makanan adat dan makna makanan adat yang dihidangkan acara adat babako di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Hasil penelitian: 1) Rangkaian acara babako di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok antara lain : manjapuik mempelai (anak daro/marapulai), maagiah mempelai makan, manuka baju mempelai, bararak, panyarahan baban, makan basamo, pulang karumah. 2) Jenis makanan adat yaitu : silamak, agar-agar, nasi, randang cubadak, kalio kantong daging, gulai cubadak, asam padeh, ayam goreng, dan kerupuk. 3) Peralatan yang digunakan terdiri dari alat persiapan, alat pengolahan, dan alat menghidang. 4) Makna makanan adat yang dihidangkan pada acara babako sebagai berikut : silamak (memperat hubungan), agar-agar (menjaga sikap lemah lembut dan sopan), nasi (kesucian), randang cubadak (kesabaran dan kebersamaan), kalio kentang daging (saling melengkapi), gulai cubadak (kesederhanaan), asam padeh (kompak dalam menjalankan rumah tangga), ayam goreng (sehat waafiat dalam menjalankan kehidupan), kerupuk (pedoman adat dan agama).

**Kata kunci:** Makanan adat, Acara Babako

**How to Cite:** Sisi Dwiana Septi<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>. 2023. Tinjauan Makanan Adat Dalam Perkawinan Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 22-25, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.532



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

Babako adalah suatu upacara tradisional di Minangkabau yaitu suatu kunjungan yang dilakukan bako terhadap anak pisang (panggilan dari keluarga/kerabat bapak kepada si anak), membawa bermacam-macam bawaan sesuai dengan upacara adat yang dilakukan. Dalam pelaksanaan acara adat babako ini pihak keluarga bako akan mempersiapkan berbagai bawaan seperti kue pengantin beserta pelengkapny kerumah anak pisang. Acara babako yang dilaksanakan yaitu acara yang diselenggarakan oleh keluarga

bako (keluarga dari pihak ayah), untuk anak pisang yang akan melaksanakan pernikahan. Acara ini tetap dipertahankan oleh masyarakat untuk mempererat dan menjaga hubungan silaturahmi antara bako (keluarga dari pihak ayah) dengan keluarga anak pisang.

Sikap generasi muda umumnya hanya mengandalkan orang tua dalam membuat hidangan untuk upacara adat. Hal ini membawa dampak terhadap kepedulian generasi sekarang yang mana tradisi adat yang merupakan peninggalan dari leluhur. Sehingga tanpa di sadari banyak masyarakat yang tidak lagi memahami bagaimana proses persiapan pembuatan hidangan, membuat makanan, mengetahui jenis-jenis hidangan, alat-alat yang digunakan untuk pengolahan makanan serta makna apa yang terkandung dari hidangan untuk disajikan dalam acara babako.

Menyikapi realita tersebut maka perlu untuk melestarikan serta mengangkat masalah mengenai persiapan makanan acara babako dalam perkawinan, jenis alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat acara babako dalam perkawinan, serta makna yang terkandung dalam makanan adat yang disajikan acara babako dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk. Maka diharapkan hidangan makanan adat perkawinan untuk babako dalam masyarakat sebagai salah satu unsur budaya yang dilestarikan dan seiring dengan perkembangan zaman waktu dan zaman semakin maju sehingga tidak terjadi perubahan budaya.

### BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yaitu penelitian yang mengungkapkan mengenai suatu objek yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam. Metode kualitatif untuk mengungkapkan fenomena yang terjadi diangkat dari fakta-fakta secara wajar, meneliti kehidupan masyarakat, tingkah laku, fungsional organisasi, sejarah dan gerakan sosial bukan kondisi yang terkendali atau manipulasi. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel bola salju (snowball sampling). Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan hasil data.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian rangkaian acara adat babako, jenis makanan yang dihidangkan pada acara babako, alat yang digunakan untuk mengolah makanan acara babako, dan makna yang terkandung dalam makanan adat acara babako dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok.

#### 1. Pelaksanaan Acara Adat Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

##### a. Kegiatan Sebelum Acara Adat Babako

Berdasarkan hasil penelitian persiapan sebelum acara babako di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok adalah mengolah makanan dan penyusunan makanan adat yang akan dihidangkan. Persiapan ini dilakukan secara bersama-sama oleh kerabat mempelai, ibu-ibu setempat yang dipanggia dan sumandan (istri mamak). Persiapan sebelum acara babako dalam perkawinan dilakukan kerja sama oleh dusanak anak mempelai (marapulai/anak daro), kelompok ibu-ibu setempat dan sanak family, untuk mempererat silaturahmi.

##### b. Rangkaian Acara Adat Babak

Berdasarkan hasil penelitian bahwa rangkaian acara babako dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok adalah *manjapuik mempelai*, *maagiah makan mempelai*, *manuka baju mempelai*, *bararak*, *panyarahan baban*, *makan basamo*, dan *pulang karumah*,

##### 1) *Manjapuik Mempelai (marapulai/anak daro)*

Berdasarkan penelitian di Nagari Jawi-Jawi Guguk, Manjapuik Mempelai merupakan dimana mempelai dijemput oleh pihak bako biasanya bako yang dituakan, dua orang bakomenjemput mempelai kediaman mempelai tersebut untuk dibawa kerumah bako (keluarga ayah) manjapuik mempelai dilakukan saat hari resepsi pernikahan yang dilaksanakan jam 16.00 WIB. Sesuai dengan pendapat. Menurut Mutia *et al.*, (2010) "Acara manjapuik mempelai (marapulai/anak daro) dilakukan setelah akad nikah keesokan harinya, yang diutus oleh pihak bako dan nantinya bako akan memberi makan mempelai saat kedatangannya".

##### 2) *Maagiah makan mempelai*

Berdasarkan hasil penelitian, sesampainya mempelai (marapulai/anak daro) dirumah bako maka langsung disambut oleh bako dan memberi mempelai makan. Bako menyambut dengan memberi makan mempelai sambil menunggu kerabat yang lainnya untuk mengikuti acara babako.

##### 3) *Manuka baju mempelai*

Berdasarkan hasil penelitian, setelah mempelai makan maka selanjutnya mengganti baju dengan suntiung Minangkabau yang sudah disediakan pihak bako, untuk itu mempelai nantinya akan bararak menggunakan suntiung dari bako.

4) *Baarak*

Dari hasil penelitian yang didapat, bararak merupakan acara dimana mempelai dengan anggota larak berjalan bersama-sama menuju rumah mempelai dengan memakai suntuang dan para ibu-ibu menggunakan tingkuluak, baju kebaya, dan salendang, dengan menjunjung berbagai bawaan seperti uncang, kue pengantin, kado-kado, dan cambuang yang berisi beras. Sesuai dengan pendapat Media (2000) "bararak merupakan berjalan bersama-sama dan beriringan bersama rombongan".

5) *Penyerahan baban*

Hasil penelitian setelah sampai di rumah keluarga mempelai, rombongan anggota larak menyerahkan barang bawaan kepada keluarga mempelai yang sudah menyambut kedatangan dari rombongan bako. Sesuai dengan pendapat Rony (2001) : "Pembawaan rombongan bako diterima dan tuan rumah akan menyalinkannya". Berdasarkan hasil wawancara dan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa penyerahan barang bawaan oleh rombongan bako masih dilaksanakan sesuai dengan kebiasaan adat yang dilakukan saat acara babako.

6) *Makan basamo*

Dari hasil penelitian yang didapat, makan basamo merupakan acara mempersanding kedua mempelai yang dihadiri oleh semua anggota larak, secara bersama-sama menyantap makanan adat yang dihidangkan oleh pihak tuan rumah. Sesuai dengan pendapat Rony (2001) "Sesampainya di rumah setelah dilakukan penyerahan baban maka semua dipersilahkan untuk menyantap hidangan yang telah disediakan sebelumnya".

7) *Pulang karumah*

Berdasarkan hasil penelitian, sesudah makan dan minum di rumah pihak mempelai, pihak keluarga bako meminta izin untuk berpamitan pulang. Pihak keluarga mempelai mengembalikan baban yang telah diganti isinya dengan silamak. Dari hasil penelitian dan kutipan di atas maka dapat disimpulkan bahwa acara babako dalam perkawinan menunjukkan bahwa keluarga yang baru membina rumah tangga kepada seluruh warga nagari dan tujuan memperlihatkan kasih sayang dan silaturahmi antara bako dan anak pisang.

## 2. Jenis Makanan Adat yang dihidangkan pada Acara Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Makanan adat babako adalah makanan adat yang dihidangkan oleh pihak keluarga mempelai untuk pihak bako mempelai, semua makanan adat acara babako ditentukan jumlah dengan cara dihidangkan. Berdasarkan hasil penelitian di atas bahwa semua makanan adat yang dihidangkan merupakan ketentuan adat dan kesepakatan bersama. Adapun jumlah makanan yang dihidangkan yaitu : Nasi, randang cubadak dengan jumlah 10 (piring), kalio kantong daging dengan jumlah 10 (piring), gulai cubadak dengan jumlah 10 (piring), asam padeh dengan jumlah 10 (piring), ayam goreng dengan jumlah 10 (piring), kerupuk dengan jumlah 10 (piring). Tapi pada penelitian yang dilakukan peneliti ada beberapa makanan yang tidak sesuai dengan yang seharusnya.

## 3. Peralatan yang Digunakan Untuk Membuat Makanan Adat Acara Babako dalam Perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Dari penelitian yang dilakukan alat yang digunakan itu ada beberapa macam seperti alat persiapan, alat pengolahan dan alat menghidang. Alat yang persiapan seperti pisau dapur, batu giling. Kain kasa, lap kerja dan sendok makan, untuk alat pengolahan terdiri dari tungku, saluang, kualu basi/wajan, sutil, periuk/dandang, dan untuk alat menghidang yaitu piring makan, piring samba, mangkok/cambuang, gelas, teko, dan kebokan. Berdasarkan hasil penelitian diketahui alat yang digunakan saat menghidang makanan pada acara babako yang memiliki fungsi masing-masing sesuai dengan makanan adat yang dihidangkan. Peralatan yang digunakan untuk acara ini merupakan peralatan yang layak dan lazim digunakan bertujuan untuk menjaga kelesarian dari budaya.

## 4. Makna Yang Terkandung dari Makanan Adat yang dihidangkan pada acara adat Babako Di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok

Berdasarkan hasil penelitian, bahwa makna makanan adat acara babako yaitu :

- Silamak, menggambarkan untuk mempererat hubungan antara calon anak daro dengan marapulai dalam menjalankan rumah tangga.
- Agar-agar/Raga-Raga, menggambarkan sikap calon anak daro dan marapulai setelah menjalankan pernikahan agar tetap menjaga sikap lemah lembut dan sopan.
- Nasi, menggambarkan kesucian, mendoakan kedua mempelai nantinya tetap memiliki sikap hati yang bersih.
- Randang Cubadak, menggambarkan kesabaran dan kebersamaan, untuk itu di doakan kepada kedua mempelai saat menjalani hubungan rumah tangga agar tetap bersama-sama dan jika menghadapi masalah dengan penuh kesabaran.

- e. Kalio Kantang, menggambarkan walau marapulai memiliki kekurangan maka anak daro akan melengkapi. Saat menjalani rumah tangga kedua mempelai diharapkan tetap kompak dan saling melengkapi satu sama lain
- f. Gulai cubadak, menggambarkan kesederhanaan dalam menjalani kehidupan rumah tangga agar tetap menjadi keluarga yang sakinnah mawaddah warohmah dan juga tetap memiliki sikap yang selalu bersyukur.
- g. Asam padeh, menggambarkan kedua mempelai satu sama lain dalam kehormatan keluarga dan saling kompak dalam menjalankan kehidupan rumah tangga.
- h. Ayam Goreng, menggambarkan kehidupan harus mencakup dengan protein dan bergizi agar kedua mempelai sehat waafiat dalam menjalankan kehidupan.
- i. Kerupuk, menggambarkan masyarakat Minangkabau saling melengkapi satu sama lain.

Berdasarkan hasil penelitian makna dari keseluruhan makanan yang dihidangkan acara babako mempunyai makna dan pesan moral yang ditunjukkan kepada kedua mempelai dan keluarga dalam menjalani kehidupan seterusnya yang berupa doa, harapan yang baik serta menjalin silaturahmi antar keluarga.

### KESIMPULAN

Rangkaian acara adat babako dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok yang terdiri dari : *Manjapuik Mempelai (anak daro/marapulai)*, *Maagiah Mempelai Makan*, *Manuka Baju Mempelai*, *Bakumpua, Bararak*, *Panyarahan Baban*, *Makan Beradat/Makan Basamo, Pulang Karumah*. Jenis makanan adat acara babako dalam perkawinan di Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok sebagai berikut : Makanan pembuka yang dihidangkan adalah air putih/air kopi, silamak, dan agar-agar, untuk makanan pokok terdiri dari nasi, randang cubadak, kalio kantang daging, gulai cubadak, asam padeh, ayam goreng, kerupuk. Alat membuat makanan adat acara babako dalam perkawinani Nagari Jawi-Jawi Guguk Kabupaten Solok adalah sebagai berikut : Peralatan yang digunakan dalam penyajian makanan untuk acara babako yaitu : *cambuang/mangkok*, piring makan, piring samba, teko, gelas, dan sendok.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan pada dosen pembimbing skripsi penulis yaitu ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si yang telah membimbing sehingga artikel ilmiah ini dapat selesai. Dan kepada keluarga dari penulis yang telah membantu secara materi..

### DAFTAR REFERENSI

- Angela Devi Widayati, Dkk. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10.
- Anni, Faridah, dkk. (2017). Analisa Kualitas Sala Keju. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 8-15.
- Aryns tsar frysyana. (2019). Komposisi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kue Soes (*Choux Paste*) Kering Kacang Merah (Doctoral Dissertation, Universitas Pasundan)
- Dewi Sulistyowati dan Sutiadiningsih, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape Dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Lalu Juntra dan Yohanes Don Bosko. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. (n.p.): Media Sains Indonesia.
- Muthiya Putri W Dkk.(2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius Sutchii*) Pada Sus Kering. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 114-120.
- Nanang Samsu.(2020). Peningkatan Produksi Ikan Nila Melalui Pemanfaatan Perkarangan Rumah Nonproduktif dan Penentuan Jenis Media Budidaya yang Sesuai. Deepublish
- Ramlah, R.,dkk. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis Niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 1(1)
- Suhaila 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Sukuno (*Artocarpus Altilis Sp.*) Dan Proporsipjenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Sus Kering..*Jurnal Tata Boga* 8 (3)
- Triyas Meri Hildayati , Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1)
- Tuti Soenardi,2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G, & Octaria A.(2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi Di Masa Depan*. Deepublish