

### Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi

Volume 4 Number 1 ISSN: Print 2685-5372 – Online 2685-5380 DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.5597

Received February 04, 2023; Revised March 07, 2023; Accepted April 07, 2023 Avalaible Online: http://boga.ppj.unp.ac.id/index.php/jptb

### RANGKAIAN ADAT MENGANTAR MEMPELAI PRIA DI JORONG PAUH, KECAMATAN MATUR, KABUPATEN AGAM

(Deliver The Groom Traditional Arrangements In Jorong Pauh, Matur District, Agam District)

Rofika Ilham<sup>1</sup>, Wirnelis Syarif\*<sup>2</sup>

1,2</sup>Universitas Negeri Padang
Corresponding author, e-mail: wirnwlissyarif@fpp.unp.ac.id

### **ABSTRACT**

This study to describetypes of equipment and food served at the Maanta Marapulai event in Jorong Pauh, Matur District, Agam Regency. This study used qualitative research methods. Data sources were obtained from the secretary of the wali nagari, ninik mamak, bundo kanduang, traditional leaders of Cadiak clever and Bijo Pari as well as people who know about the Maanta Marapulai event in Jorong Pauh, Matur sub-district, Agam district. The data obtained from the field will be analyzed by means of data reduction, data presentation and drawing conclusions. The results of the study: 1) the series of events were carried out by Baarak during the day, 2) types of traditional food, namely: Samba Bajamba (rendang, Kalio chicken, sweet potato crackers and salted fish) and Drinking Kawa Bajamba (lamang, diamonds)., galamai, klepon, pinyaram) 3) equipment used by Katidiang Gadang, Katidiang Bujang, Katidiang ketek, Carano 4) equipment used in Rice, Crackers, Banana, Betel, Corn, Salt, Chili, Raw Salted Fish, Cooking Oil, Blanket, Marapulai clothes 5) the meaning contained in the Maanta Marapulai event is to deliver Marapulai to Anak Daro's house in a good way and be provided with provisions to start married life 6) the food served has meaning, Samba Bajamba which means Tigo Sapilin rope (Sipokok, Bako, Sumando), Drink Kawa Bajamba which means there is a word of consensus and respect for Ninik Mamak.

Keyword: Maanta Marapulai Event, Traditional, Matur

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan rangkaian, jenis perlengkapandan makanan yang dihidangkan pada saat acara Maanta Marapulai di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam. Sumber data di peroleh dari sekretaris wali nagari, ninik mamak, bundo kanduang, pemuka adat Cadiak pandai dan Bijo Pari serta masyarakat yang mengetahui tentang acara Maanta Marapulai di jorong Pauh, kecamatan Matur, kabupaten Agam. Hasil penelitian: 1) rangkaian acaranya dilakukan dengan cara Baarak pada siang hari, 2) jenis makanan adat yaitu: Samba Bajamba (rendang, Kalio ayam, kerupuk ubi dan ikan asin) dan Minum Kawa Bajamba (lamang, wajik, galamai, klepon, pinyaram) 3) peralatan yang digunakan Katidiang Gadang, Katidiang Bujang, Katidiang ketek, Carano 4) perlengkapan yang Digunakan Padi, Pecah Belah, Pisang, Sirih, Jagung, Garam, Cabe, Ikan Asin metah, Minyak Goreng, Selimut, Baju Marapulai 5) makna yang terkandung dalam acara Maanta Marapulai adalah menghantarkan Marapulai kerumah Anak Daro dengan cara yang baik dan diberi bekal untuk mengawali kehidupan berumah tangga 6) makanan yang dihidangkan memiliki makna, Samba Bajamba yang bermakna Tali Tigo Sapilin (Sipokok,Bako,Sumando), Minum Kawa Bajamba yang bermakna adanya kata munfakat dan menghormati Ninik Mamak.

Kata kunci: Acara Maanta Marapulai, Matur

**How to Cite:** Rofika Ilham<sup>1</sup>, Wirnelis Syarif\*<sup>2</sup>. 2023. Rangkaian Adat Mengantar Mempelai Pria di jorong Pauh, Kecamatan Matur Kabupaten Agam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 31-35, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.5597



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 adalah provinsi yang memiliki berbagai macam adat istiadat yang masih kental sampai saat ini, di mulai dari tradisi upacara turun mandi, Batagak Pangulu, Tabuik, sampai baralek. Menurut Hakimy dalam Jannah (2015) "Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatieh Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan". Aturan hidup itulah yang sampai saat ini masih dilaksanakan oleh masyarakat Minangkabau.

Kabupaten Agam merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sumatra Barat.Kabupaten Agam memiliki 16 kecamatan, yang di setiap kecamatan memiliki adat dan tradisi yang berbeda, salah satunya adalah kecamatan Matur.Kecamatan Matur juga memiliki berbagai macam nagari dan jorong, salah satunya jorong Pauh, yang terletak di nagari Pantar Pauh. Jorong Pauh ini memiliki adat istiadat yang masih dijalankan oleh masyarakat sekitar seperti : upacara perkawinan, upacara batagak pangulu, upacara akekah anak.Semua acara adat ini dilakukan oleh masyarakat secara turun temurun.Masyarakat melakukan setiap acara bertujuan untuk membangun rasa sosialisasi antar individu yang ada di Jorong Pauh, mulai dari anak – anak hingga lansia.

Berdasarkan pra-observasi dengan masyarakat jorong Pauh diketahui bahwa salah satu rangkaian acara adat yang ada dan dilakukan pada acara perkawinan yaitu Maanta Marapulai. Acara Maanta Marapulai ini merupakan acara adat yang sangat penting dalam rangkaian acara adat. Menurut ibu Tini salah seorang Bijo Pari di jorong Pauh "Maanta Marapulai yaitu pihak dari pengantin laki-laki beramai – ramai pergi kerumah pengantin perempuan bertujuan untuk menghantarkan pengantin laki-laki menjadi bagian dari keluarga perempuan. Proses ini dilakukan setelah rangkaian acara adat sebelumnya yaitu Manjalang mintuo". Dalam setiap berlangsungnya rangkaian acara adat maka tidak akan terlepas dari makanan, makanan adalah sarana pendukung dari terlaksananya acara, mulai dari makanan pokok seperti nasi dan lauk pauk, serta cemilan seperti Lamang, Kalamai, Ajik, dll.

#### **BAHAN DAN METODE**

Berdasarkan masalah dan tujuan penelitian yang telah dikemukakan, maka jenis penelitian yang digunakan yaitu kualitatif, sesuai dengan pendapat Sugiyono (2015). Metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistic karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting) disebut juga sebagai metode etnograpi, karena pada awalnya metode ini lebih banyak digunakan untuk penelitian bidang antropologi budaya, disebut sebagai metode kualitatif, karena data yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif. Penelitian kualitatif ini bertujuan untuk menjelaskan tentang makanan adat pada acara menyambut rombongan Maanta Marapulai dalam upacara Perkawinan di Kanagarian Panta Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam. Penelitian ini menyajikan langsung antara subjek penelitian dengan peneliti, meskipun fokus penelitian ini telah ditetapkan, penelitian ini tetap saja tergolong sebagai upaya untuk memperoleh gambaran tentang rangkaian upacara adat Maanta Marapulai, Peralatan dan barang yang dibawa, peralatan alat hidang, jenis makanan, dan makna yang terkandung dalam makanan adat pada saat upacara Maanta Marapulai yang terjaadi secara ilmiah yang diangkat dari fakta-fakta secara wajar bukan dalam kondisi yang manipulasi.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan dari rangkaian acara Maanta Marapulai, peralatan yang dibawa, alat yang digunakan, makanan yang dihidangkan, alat yang digunakan untuk makanan, serta makna yang terkandung dalam proses Maanta Marapulai dan makna yang terkandung dalam hidangan yang disajikan saat acara *Maanta Marapulai*.

## 1. Rangkaian Pelaksanaan Acara Maanta Marapulai di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam

Rangkaian acara Maanta Marapulai memiliki 2 tahap yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan acara Maanta Marapulai:

a. Kegiatan sebelum acara Maanta Marapulai (dirumah Anak Daro)

Berdasarkan hasil penelitian sebelum acara Maanta Marapulai di jorong Pauh adalah mengolah makanan dan penyusunan makanan adat.Persiapan ini dilakukan secara bersama-sama oleh keluarga besar Anak Daro dirumah Anak Daro.

b. Kegiatan sebelum acara Maanta Marapulai (dirumah Marapulai)

Berdasarkan hasil penelitian sebelum acara Maanta Marapulai di jorong Pauh adalah mempersiapkan pelaratan dan menyusun peralatan yang sudah disiapkan pada alat yang digunakan, kegiatan ini dilakukan oleh keluarga besar Marapulai dirumah Marapulai.

c. Rangkaian acara adat Maanta Marapulai Baarak Karumah Anak Daro

Berdasarkan hasil penelitian Baarak merupakan acara dimana Marapulai beserta Anak Daro dan karib kerabat Marapulai berjalan berjejeran satu persatu menurut jabatan atau gelar seseorang beramai-ramai menuju rumah Anak Daro dengan membawa peralatan yang dijujung oleh keluarga Marapulai.

# 2. Makanan yang Disajikan Saat Acara Maanta Marapulai di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam

Berdasarkan hasil penelitianMakanan adat yang disajikan saat acara Maanta Marapulai di jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam dibagi beberapa jenis dan jumlah masing-masing makanan pada acara Maanta Marapulai

- a. Jenis makanan adat pada saat Maanta Marapulai
  - 1) Samba Bajamba

Samba Bajamba yaitu beberapa jenis lauk-pauk yang dihidangkan dalam satu piring, antara lain Rendang, Kalio Ayam, Kerupuk Ubi

2) Minum Kawa Bajamba

Minum Kawa Bajamba yaitu beberapa jenis kue tradisional yang dihidangkan dalam satu piring, antara lain Lemang, Wajik, Galamai, Onde-onde, Panyaram.

b. Jumlah masing-masing makanan yang disajikan saat Maanta Marapulai

Berdasarkan hasil penelitian jumlah makanan adat yang disajikan saat Maanta Marapulai terdapat perbedaan antara makanan yang dihidangkan untuk laki-laki dan makanan yang dihidangkan untuk perempuan, antara lain:

1) Hidangan untuk laki-laki

Samba Bajamba untuk laki-laki terdapat 2 potong Rendang daging beserta bucis, 1 potong Kalio Ayam beserta Ubi, Karupuak Ubi dan Maco luruih, Telur dadar. Sedangkan hidangan Minum Kawa Bajamba diantaranya 3 potong Lemang, 3 Butir Onde-onde, 5 potong Galamai, 5 potong Wajik, satu Panyaram

2) Hidangan untuk perempuan

Samba Bajamba untuk perempuan 1 potong daging Rendang beserta buncis, 1 potong Kalio Ayam beserta ubi, dan Karupuak Ubi dan Maco Luruih. Sedangkan Minum Kawa Bajamba untuk perempuan yaitu 2 potong Lemang, 4 Potong Wajik, 4 Potong Galamai, 2 butir Onde-Onde, 1 Panyaram.

# 3. Alat yang Digunakan untuk Membawa Peralatan pada Acara Maanta Marapulai di Jorong Pauh Kecamatan Matur Kabupaten Agam

Dari hasil penelitian yang dilakukan alat yang digunakan adalah Katidiang Gadang, Katidiang Bujang, Katidiang ketek, Carano, Kain pengikat baju-baju. Alat yang digunakan pada acara Maanta Marapulai merupakan alat-alat tradisonal yang biasa digunakan pada acara adat. Berdasarkan hasil penelitian alat yang digunakan memiliki arti dan fungsi masing-masing sesuai dengan peralatan yang akan dibawa.

Peralatan yang digunakan untuk acara ini merupakan peralatan yang lumrah digunakan sejak zaman dahulu. Hal ini bertujuan untuk menjaga kelestarian budaya Minangkabau. Berdasarkan hasil penelitian peralatan yang digunakan merupakan peralatan yang lumrah digunakan sejak zaman dahulu dan tidak dapat digantikan.

# 4. Alat yang Digunakan untuk Menyajikan Makanan Saat Acara Maanta Marapulai di Jorong Pauh kecamatan Matur Kabupaten Agam

Berdasarkan hasil penelitian makanan yang dihidangkan sangat sederhana yang tidak menggunakan banyak peralatan, karna salah satu makna dari hidangan Bajamba yaitu mempermudah dalam penyajian makanan, sehingga alat yang digunakan yaitu piring kaca untuk hidangan Bajamba dan mangkok nasi untuk hidangan nasi.

#### 5. Makna yang Terkandung pada Acara Maanta Marapulai Serta Peralatan yang Dibawa

Berdasarkan hasil penelitian bahwa makna dari acara Maanta Marapulai yaitu menyerahkan Marapulai kepada Anak Daro dengan cara yang baik, dan diberi bekal dalam kehidupan berumah tangga. Selanjutnya makna dari peralatan yang dibawa yaitu:

a. Padi

Padi yang dihantarkan itu berarti meringankan Marapulai dan Anak Daro untuk kebutuhan makanan pokok diawal pernikahan.

b. Perlengkapan pecah belah

Pecah belah yang dibawa pada acara Maanta Marapulai yaitu Piring, Gelas, Mangkok, Teko, Alas Gelas. Ini bertjuan untuk membekali pengantin dalam segi pecah belah, dimana peralatan ini penting didalam rumah tangga.

c. Pisang dan jagung

Makna Pisang dan Jagung yaitu mengajarkan laki-lakiuntuk menanam tumbuh-tumbuhan yang bisa menghasilkan uang/pendapatan

### 6. Makna yang Terkandung dalam Hidangan yang Disajikan Saat Acara Maanta Marapulai

Berdasarkan hasil penelitian bahwa makna dari makanan adat yang disajikan pada acara Maanta Marapulai yaitu

a. Makna Samba Bajamba

Samba Bajambayaitu melambangkan tiga orang penting yang wajib terlibat dalam proses Baralek diantaranya adalah Sipokok, orang-orang yang satu suku dengan yang mengadakan pernikahan. Bako, Bako yaitu keluarga dari ayah, dan yang terakhir Sumando, yaitu suami/istri dari om/tante atau orang yang satu suku.3 orang penting ini disebut Tali Tigo Sapilin atau Tungku Tigo Sajarangan.Selanjutnya makna Samba Bajamba yaitu memudahkan seseorang untuk menghidangkan makanan dan juga tidak membedakan antara acara Baralek orang kaya dan orang miskin, dikarenakan lauk yang dihidangkan tetap sama. Serta makna dari jumlah hidangan lakilaki lebih banyak dari perempuan adalah derajat laki-laki lebih tinggi dari perempuan, dan laki-laki harus dihargai dan dihormati.

- b. MaknaMinum Kawa Bajamba
  - 1) Onde-onde yang berbentuk bulat artinya bulat kata munfakat. bulat kata munfakat yang dimaksud yaitu satu kata dalam permusyawarahan dari Ninik Mamak, Sumando dan Bako.
  - Galamai yang berbentuk petak dan tipis bermakna dapat dilayangkan. Dapat dilayangkan ini artinya mudah untuk dilempar atau dibahas, tidak rumit dan tidak berbebelit-belit, jalan pernikahan yang dipermudah
     Wajik yaitu terbuat dari Gula Merah, santan, dan beras ketan yang memiliki tekstur lengket,
  - 3) Wajik yaitu terbuat dari Gula Merah, santan, dan beras ketan yang memiliki tekstur lengket, ini bermakna dapat mengikat janji seperti getah ketan yang membuat gula merah, santan dan ketan menjadi bersatu.
  - 4) Panyaram, yang bermakna Ninik Mamak. Panyaram yang terdapat hanya 1 dalam satu hidangan dan berada di paling atas ini berlambangkan Ninik Mamak yang mengepalai anak kemanakan yang ada di sekitarnya, maksud dari Panyaram tidak boleh dimakan itu berarti kita harus menghormati Ninik Mamak yang berperan selaku kepala adat.

Berdasarkan hasil penelitian diatas makna dari keseluruhan Samba Bajamba adalah melambangkan 3 orang penting dalam berlangsungnya Baralek yaitu, Sipokok, Bako, dan Sumando. Sedangkan makna dari Minum Kawa Bajamba adalah melambangkan kata munfakat yang dijujung tinggi dalam suatu permasalahan dan juga menjujung tinggi harkat dan martabat Ninik Mamak.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang di peroleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- 1. Rangkaian acara Maanta Marapulai ini memiliki 2 tahap, yaitu tahap persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara Maanta Marapulai. Persiapan sebelum acara terdiri dari (1) mengolah makanan dirumah Anak Daro (2) persiapan perlengkapan Maanta Marapulai dirumah Marapulai. Rangkaian pelaksanaan acara Maanta Marapulai terdiri dari (1) Baarak karumah Anak Daro, (2) penyerahan barang bawaan
- 2. Makanan yang disajikan pada saat acara Maanta Marapulai adalah Samba Bajamba yang terdiri dari Rendang, Kalio Ayam, kerupuk ubi. Selanjutnya Minum Kawa Bajamba terdiri dari Lemang, Wajik, Galamai, Onde-onde, Panyaram.
- 3. Alat yang digunakan untuk membawa peralatan pada acara Maanta Marapulai dijorong Pauh Kecamatan Matur adalah Katidiang Gadang, Katidiang Bujang, Katidiang Ketek, Carano, Talam.
- 4. Alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan pada acara Maanta Marapulai dijorong Pauh Kecamatan Matur adalah piring kaca dan mangkuk nasi.
- 5. Makna yang terkandung pada acara Maanta Marapulai adalah untuk menghantarkan Marapulai kerumah Anak Daro dengan cara baik dan terhormat.
- 6. Sedangkan makna yang terkandung pada peralatan yang dibawa saat Maanta Marapulai yaitu untuk memberi bekal makanan pokok dan pecah belah kepada pengantin yang baru memulai hidup berumah tangga..

### **DAFTAR REFERENSI**

Antaranews Sumbar. 2018. Adat Tradisi Maanta Marapulai Di Festival Pasa Harau (Online)Https://Sumbar.Antaranews.Com

Buku Panduan Penelitian Tugas Akhir Atau Skripsi Universitas Negri Padang.(2021). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negri Padang.

Cici Andriani. 2014. Makanan Adat Pada Upacara Manjalang Rumah Mintuo Dikanagarian Batipuah Baruah Kecamatan Batipuah Kabupaten Tanah Datar.[Skripsi]. Fakultas Pariwisata Perhotelan. Universitas Negri Padang. Padang

- Dianka Wahyuningtias. 2010. Uji Organoleptik Hasil Mejadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant.Jakarta Barat
- Eti, S.2010. Kajian Aktifitas Aktioksi Dan Serat Pangan, Dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubsitusi Dengan Ubi Jalar Sebagai Bahan Makanan Pokok.[Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Fiony Sukma dan Amir M.S. 2009. Traditional Wedding Of MinangkabauJakarta: Citra Harta
- Izatul Iffa Firdaus. 2015. Makanan Adat Pada Acara Bararak Dalam Upacara Perkawinan Di Kanagaria Sulit Air Kecamatan X Koto Diatas Kabupaten Solok.[Skripsi]. Fakultas Pariwisata Perhotelan. Universitas Negeri Padang. Padang
- Jangkung Handoyo Mulyo, Sugiyarto, Arif Wahyu Widada. 2015. Ketahanan Dan Kemandirian Pangan Rumah Tangga Tani Daerah Marginal Di Kabupaten Bojonegoro.
- Marwanti, 2000, Pengetahuan Masakan Indonesia. Yokyakarta: Aditya Karya Nusa
- Rony Aswil. 2001. Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau. Padang: Departemen Pendidikan NasionalDirektorat Jendaral Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman.
- Soenardi, Tututi Dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta : PT. Gramedia PustakaUmum.
- Sugiyono, 2015, Metode Penelitian Dan Pengembangan Research And Development. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono, 2017, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi, 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta.
- Titi Hera Widi Handayani dan Mawardi.2011."Pengolahan Makanan Indonesia". (online).(http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300105/pengabdian/modul-ppg-pengolahan-makanan indonesia.pdf, diakses tanggal 5 januari 2022)
- Undang -Undang No 16Tahun 2019 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1974 Tentang Perkawinan. Jakarta: Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia.
- Wielldion Citra Wijaya, 2016. System Penunjang Keputusan Pemilihan Resep Makanan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Menggunakan Metode Forward Chaining. Jurnal Of Information And Technology, Vol. 04 No. 01. 2016