

JENIS DAN MAKNA MAKANAN PADA UPACARA PERESMIAN PENGHULU DI NAGARI KAMBANG TIMUR

*(Types and meaning of food in the Inaguration Penghulu ceremony in Nagari
Kambang Timur)*

Dela Sukma Maisa¹, Elida*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Traditional leaders or customary density (KAN), bundo kanduang, the community. Data collection techniques through observation, interviews and documentation. Data analysis used is data reduction, data presentation and conclusions. The results of this study indicate that the types of food at the batagak penghulu ceremony in Nagari Kambang Timur are cakes that must be served onde-onde, banana chips, kue kembang goyang, lapek bugih, nasi lamak jo sagun. The food that must be served is rice, meat curry, badulang rice. Additional food: cubadak curry, raburan curry, chicken curry, fried fish, kalio jariang. The tools used for processing include cauldrons (pans), mandai (basins), steamers (steamers), rocking flower molds, grated banana chips, strainers, grated coconut, wood stoves, large cooking pots, banana leaves, wooden spoons, knives, lado stones (pout). Utensils for serving such as trays, piriang samba, dumplings of rice, small plates. Tools for carrying food such as trays, serving covers, wraps, scarves, throws with lids, piriang samba. The traditional food made for the penghulu batagak ceremony has a meaning that contains useful messages for all people.

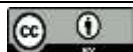
Keyword: *Types, Meaning of Btagak Penghulu Food*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya buku sumber upacara batagak penghulu hal ini dikhawatirkan jika tidak ada buku sumber tertulis sebagai pedoman, maka upacara batagak penghulu ini akan hilang dengan bertambahnya budaya, adat yang masuk dan kurangnya pengalaman generasi muda dalam tradisi adat batagak penghulu. penelitian ini dilakukan dengan tujuan mendeskripsikan jenis makanan, peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menghidangkan dan mengungkap makna yang terkandung dalam makanan adat yang dihidangkan pada upacara batagak penghulu Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian dilaksanakan di Nagari Kamambang Timur Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan pada bulan Desember - Januari 2023. Sumber data penelitian diperoleh dari informan yaitu penghulu, pemuka adat atau kerapatan adat (KAN), bundo kanduang, masyarakat. Teknik pengambilan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa jenis makanan pada upacara batagak penghulu di Nagari Kambang Timur adalah kue yang wajib dihidangkan onde-onde, keripik pisang, kue kembang goyang, lapek bugih, nasi lamak jo sagun. Makanan yang wajib dihidangkan nasi, gulai dagiang, nasi badulang. Makanan tambahan gulai cubadak, gulai rabuang, gulai ayam, goreng ikan, kalio jariang. Alat yang digunakan untuk mengolah seperti kual (wajan), mandai (baskom), dandang (kukusan), cetakan kembang goyang, parutan keripik pisang, saringa, parutan kelapa, tungku kayu, periuk besar, daun pisang, sendok kayu, pisau, batu lado (ulekan). Alat untuk menghidang seperti talam, piriang samba, cambuang nasi, piring kecil. Alat untuk membawa makanan dulang, tuduang saji, dalamak, selendang, cambuang pakai tutup, piriang samba. Makanan adat yang dibuat untuk upacara batagak penghulu memiliki makna yang mengandung pesan-pesan berguna bagi seluruh masyarakat

Kata kunci: Jenis, Makna Makanan Batagak Penghulu

How to Cite: Dela Sukma Maisa¹, Elida*². 2023. Jenis dan Makna Makanan pada Upacara Batagak Penghulu Di Nagari Kambang Timur. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 195-XX, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.596



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 merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keindahan alam dan ragam suku bangsa, kebudayaan, dan adat istiadat. Sumatera Barat salah satu daerah yang sudah terkenal adat istiadat yang kuat sebagai persatuan masyarakat. Menurut Hakimy dalam Jannah (2015) "Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhurnya, yaitu Datuak Parpatiah Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan". Kabupaten Pesisir Selatan memiliki 15 Kecamatan. Salah satunya Kecamatan Lengayang merupakan salah satu daerah yang mempunyai keunikan dan ke khasan budaya. 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.

Salah satu upacara adat yang dimiliki di Nagari Kambang Timur adalah upacara batagak penghulu. Menurut Sandora dalam Jannah (2021) "Batagak pangulu merupakan acara adat di Minangkabau dalam rangka mengangkat seorang penghulu. Upacara ini diselenggarakan secara besar-besaran dengan memotong kerbau atau sapi dan berlangsung selama satu minggu atau 7 hari". Pada upacara batagak penghulu ada makanan yang dihidangkan dan dibawa sesuai pendapat Thaib (2019) "Batagak penghulu (pengangkatan penghulu atau kepala kaum) saat itu bisa beberapa kerbau yang dikorbankan, dan ada kemungkinan agar masakannya tahan lama, dijadikan rendang. Apalagi rendang sudah dikenal sebagai makanan adat, atau istilahnya induak samba dan menjadi kapalo jamba (kepala hidangan). Aisyah (2017) menjelaskan "makanan yang sering disajikan dalam upacara adat tersebut diantaranya nasi kunyik, nasi lamak, pinyaram, lapek bugih dan sebagainya".

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan jenis makanan yang dibawa dan dihidangkan adalah rendang, nasi kunyik, nasi lamak, pinyaram, lapek bugih dan sebagainya. Makanan yang telah diolah, akan disajikan dengan sedemikian rupa, pada wadah atau tempat yang sesuai dengan fungsi dan kegunaannya agar terlihat menarik dan dapat membuka selera orang yang akan mengkonsumsinya. Menurut Cici (2014) "Alat merupakan wadah yang digunakan sehingga dapat diketahui maksud dan tujuan penggunaan alat tersebut". Alat untuk membawa makanan adat menurut Elida (2020) "Alat yang digunakan untuk membawa makanan adat terdiri dari carano, dulang, dalamak, baki/talam, pring samba, piring ceper, cambuang dan tudung saji".

Menurut Anisa Rahma Wati dan Wirnelis Syarif (2021) "Makna kue adat berkaitan dengan hubungan sosial masyarakat dan kepemimpinan adat di Minangkabau. Pinyaram melambangkan pangulu, katan melambangkan malin, ajik melambangkan manti, kubang timandi melambangkan dubalang dan bareh jao melambangkan masyarakat yang ada dalam nagari".

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk deskriptif dan tujuan penelitian ini adalah jenis dan makna makanan pada upacara batagak penghulu di Nagari Kambang Timur yang meliputi: jenis makanan, alat yang digunakan untuk mengolah dan menghidang, makna yang terkandung di makanan. Menurut Sugiyono (2019) "Penelitian kualitatif adalah metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting)". Nagari Kambang Timur Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan menjadi tempat dilaksanakannya penelitian ini yaitu pada bulan Desember 2022 – Januari 2023. Informan penelitian ini adalah penghulu, kerapatan adat nagari (KAN), bundo kanduang, masyarakat. 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 penarik kesimpulan/verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi, wawancara dan dokumentasi yang sudah dilakukan kepada informan yang ada di Nagari Kambang Timur, maka ditemukanlah hasil sebagai berikut: Jenis makanan pada upacara batagak penghulu di Nagari Kambang Timur adalah juadah yang wajib dihidangkan onde-onde, keripik pisang, kue kembang goyang, lapek bugih, nasi lamak jo sagun. Makanan yang wajib dihidangkan nasi, gulai daging, nasi badulang. Makanan tambahan gulai cubadak, gulai rabuang, gulai ayam, goreng ikan, kalio jariang. Alat yang digunakan untuk makanan dulang, tudung saji, dalamak, selendang, cambuang pakai tutup, piring samba. Alat untuk menghidang seperti talam, piring samba, cambuang nasi, piring kecil. Makanan adat yang dibuat untuk upacara batagak penghulu memiliki makna yang berkaitan dengan hubungan kepemimpinan dan sosial masyarakat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan dapat disimpulkan hasil mengenai jenis dan makna makanan pada upacara batagak penghulu di Nagari Kambang Timur adalah juadah yang wajib dihidangkan onde-onde, keripik pisang, kue kembang goyang, lapek bugih, nasi lamak jo sagun. Makanan yang wajib dihidangkan nasi, gulai dagiang, nasi badulang. Makanan tambahan gulai cubadak, gulai rabuang, gulai ayam, goreng ikan, kalio jariang. Alat untuk membawa makanan dulang, tuduang saji, dalamak, selendang, cambuang pakai tutup, piriang samba. Alat untuk menghidang seperti talam, piriang samba, cambuang nasi, piring kecil. Makanan adat yang dibuat untuk upacara batagak penghulu memiliki makna yang berkaitan dengan hubungan kepemimpinan dan sosial masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Agusti Efi Marthala. 2014. Panghulu dan Filosofi Pakaian Kebesaran: Konsep Kepemimpinan. Bandung: Humaniora.
- Anisa Rahmawati, Wirnelis Syarif. 2021. Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Adat Pada Rangkaian Upacara Perkawinan Di Nagari Canduang Koto Laweh. Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi.
- Annisa Miftahul Jannah, Baidar, Elida. 2015. Makanan Adat pada acara Mananti Marapulai di Kelurahan Campago Guguok Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi
- Embon, Debyani. 2019 "Sistem Simbol dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo: Kajian Semiotik". Jurnal Bahasa dan Sastra, 4 (2): 3
- Siti Aisyah. 2017. Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Batagak Penghulu. Jurnal Fakultas Adab dan Humaora UIN Imam Bonjol Padang.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif. Alfabeta,
- Usmaul Husna, Elida. 2020. Makanan Adat pada Upacara Manjalang Mintuo di Kanagarian Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan