

## MAKANAN ADAT PADA ACARA MAMINANG DI KELURAHAN LUBUK MINTURUN KOTA PADANG

### *TRADITIONAL FOOD AT MAMINANG EVENTS IN LUBUK MINTURUN SUB-DISTRICT, PADANG CITY*

Zulfiandra Rahmi<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita\*<sup>2</sup>, Rahmi Holinesti<sup>3</sup>, Juliana Siregar<sup>4</sup>  
Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

#### ABSTRACT

*This research is motivated by the lack of knowledge of the younger generation about customs, one of which is the food at the maminang event and the absence of literature or guidebooks that will serve as guidelines for implementing the maminang event, so it is feared that there will be changes to the traditional food and culture in the city of Padang. ., this research aims to describe the stages, types of traditional food, methods of processing traditional food, tools used to process and serve traditional food and the meaning of each food served at traditional Maminang events in Lubuk Minturun Village, Padang City. The type of research used is qualitative research, the research object is traditional food at maminang events in Lubuk Minturun Village, Padang City. The research location is in Lubuk Minturun Village, Koto Tengah District, Padang City which was conducted from January to March 2024, the research informant was Ninik Mamak, Bundo Kanduang, and women in Lubuk Minturun Village who know about the maminang event. The data collection techniques in this research are observation, interviews, and documentation and the data analysis techniques used are data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of this research illustrate that the stages of carrying out traditional Maminang events are divided into two, namely: preparation before the traditional Maminang event includes batanyo/bakandak pie and processing traditional food, and stages of traditional Maminang events include going to the man's house, handing over luggage, Sitting and eating basamo, barundiang or maetong hari/manakok hari, batuka tando. The traditional food served during the maminang event is nasi lamak, chicken singgang, sponge cake, bananas and jelly. The tools used to process traditional food at Maminang events are the steamer, cauldron, talenang, pariuk, stove and spoon. The tools used to serve and carry traditional dishes are carano, tray, pinggan gadang, and tray. The food served has deep meaning and purpose.*

**Keyword:** *traditional food, maminang event, Lubuk Minturun*

#### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pengetahuan generasi muda tentang adat istiadat salah satunya makanan pada acara maminang serta tidak adanya literatur atau buku panduan yang akan dijadikan pedoman dalam pelaksanaan acara *maminang*, sehingga dikhawatirkan akan terjadi perubahan dari makanan adat, serta kebudayaan yang ada di Kota Padang. ., penelitian ini bertujuan mendeskripsikan tahap-tahap, jenis makanan adat, cara pengolahan makanan adat, alat yang digunakan untuk mengolah dan menghidang makanan adat dan makna masing-masing makanan yang dihidangkan pada acara adat maminang di Kelurahan Lubuk Minturun kota Padang. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, objek penelitian adalah makanan adat pada acara maminang di Kelurahan Lubuk Minturun Kota Padang, Lokasi penelitian yaitu di Kelurahan Lubuk Minturun Kecamatan Koto Tengah Kota Padang yang dilakukan pada bulan Januari sampai maret 2024, informan penelitian adalah *Ninik Mamak, Bundo Kanduang*, dan ibu-ibu di Kelurahan Lubuk Minturun yang mengetahui acara maminang. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi dan teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penerikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa tahap-tahap pelaksanaan acara adat *maminang* terbagi menjadi dua yaitu: persiapan sebelum acara adat *maminang* meliputi *pai batanyo/bakandak* dan mengolah makanan adat, dan tahapan acara adat *maminang* meliputi pergi ke rumah pihak laki-laki, penyerahan barang bawaan, *duduak* dan *makan basamo, barundiang atau maetong hari/manakok hari, batuka tando*. Makanan adat yang dibawakan pada saat acara *maminang* yaitu *nasi lamak, singgang ayam, kue bolu, pisang dan agar-agar*. Alat yang digunakan untuk mengolah makanan adat pada acara *maminang* yaitu *dandang, kual, talenang, pariuk, tungku, dan sendok*. Alat yang digunakan untuk menghidang dan membawa kanan adat yaitu *carano, dulang, pinggan gadang, dan baki* Makanan yang dihidangkan memiliki makna dan maksud tujuan yang mendalam.

**Kata kunci:** Makanan adat, Acara Maminang, Lubuk Minturun

**How to Cite:** Zulfiandra Rahmi<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>\*2</sup>, Rahmi Holinesti<sup>3</sup>, Juliana Siregar<sup>4</sup>. 2024. Studi Tentang Makanan adat pada acara maminang di Kelurahan Lubuk Minturun Kota Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 361-368, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.16537



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 salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki adat dan kebudayaan yang berbeda dari provinsi lain. Salah satu dari perbedaan adat tersebut dimana masyarakat mengikuti garis keturunan ibu (matrilinial). Dalam suku minang mempunyai adat yang berbeda pada setiap nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual acara adat. Kelurahan Lubuk Minturun, yaitu salah satu daerah yang ada di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang yang kaya dengan ragam budaya dan adat istiadat. Upacara adat dan tradisi yang beragam seperti upacara perkawinan, kelahiran, kematian yang memiliki tata cara yang unik dan menarik. Selain itu, pelaksanaannya di masing-masing daerah juga berbeda-beda, seperti kata pepatah "*lain lubuak, lain ikannyo, lain ladang lain pulo bilalangnyo*". Karena disetiap daerah memiliki cara dan prosedur tersendiri yang sesuai dengan adat istiadat yang dianut oleh masyarakat tersebut. Kelurahan Lubuk Minturun adalah salah satu daerah yang memiliki aturan adat istiadat yang masih dijalankan oleh masyarakat setempat. Kelurahan Lubuk Minturun memiliki upacara adat yang masih dilaksanakan saat ini yaitu pada upacara perkawinan yang mana terdiri dari beberapa proses rangkaian seperti *maresek, maminang/batimbang tando, mahanta sirih, babako* dan *manjapuik marapulai*.

*Maminang* merupakan salah satu rangkaian upacara adat perkawinan di Minangkabau. Karena Minangkabau menganut sistem matrilineal, prosesi lamaran dilakukan oleh pihak wanita kepada pihak laki-laki. Dalam prosesi *maminang*, kedua belah pihak berunding untuk menetapkan/menentukan hari pernikahan dan resepsinya, dikenal dengan istilah "manukuak hari". Menurut Nurhafiza (2019) dalam pernikahan adat minangkabau, keluarga dari pihak perempuan akan mendatangi keluarga laki-laki dalam sebuah kegiatan yang disebut *maminang* atau *batimbang tando*.

Pada setiap pelaksanaan acara adat, makanan merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang pelaksanaan acara adat tersebut. Makanan adat yang ada pada setiap upacara adat hingga saat ini tetap dijaga kelestariannya sebagai upaya melestarikan warisan leluhur dari nenek moyang. Pada pelaksanaan acara adat, makanan adat juga memegang peranan penting dalam jalannya pelaksanaan acara adat. Makanan adat merupakan makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah, dimana makanan tersebut diolah dan dihidangkan pada pelaksanaan acara adat yang terdiri dari berbagai jenis makanan. Menurut Yorian (2016) makanan adat adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah, diolah dan dihidangkan pada setiap pelaksanaan upacara adat tertentu, makanan ini dihidangkan sesuai dengan tradisi atau tata cara adat yang berlaku, serta memiliki berbagai macam jenis makanan yang diolah atau akan dihidangkan.

Berdasarkan observasi awal dengan orang tua setempat proses acara *maminang* dilakukan oleh pihak wanita kepada pihak laki-laki. Dalam prosesi *maminang*, keluarga pihak perempuan datang ke rumah pihak laki-laki. Kedua belah pihak berunding untuk menetapkan/ menentukan hari pernikahan dan resepsinya, yang terlibat dalam acara ini adalah ninik mamak, sumando, orang tua, pemuka adat serta kerabat terdekat dari kedua belah pihak. Acara *maminang* diadakan pada malam hari di rumah pihak laki-laki. Saat pelaksanaan acara *maminang* keluarga pihak perempuan membawa sirih pinang lengkap dan hantaran berupa makanan yang menjadi suatu kewajiban yang harus dibawa pada saat acara *maminang*. Dari hasil observasi awal kepada beberapa orang tua setempat ternyata saat ini masih banyak masyarakat yang tidak tahu dan sangat kurangnya pengetahuan ibu-ibu muda dan remaja mengenai tahap-tahap pelaksanaan acara *maminang*, jenis makanan adat yang dibawa oleh pihak perempuan, cara pengolahan, alat yang digunakan untuk mengolah dan menghidang makanan adat, serta makna yang terkandung pada makanan adat pada pelaksanaan acara *maminang*, dan tidak adanya literatur atau buku panduan yang akan dijadikan pedoman dalam pelaksanaan acara adat *maminang*, sehingga dikhawatirkan akan terjadi perubahan dari makanan adat, serta kebudayaan yang ada di Kota Padang. Berdasarkan masalah di atas, dapat dilihat bahwa tradisi adat merupakan salah satu aset budaya yang harus dilestarikan. Sehingga hasil penelitian yang akan dilakukan dapat menjadi sumber bacaan untuk generasi berikutnya.

## METODE

Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut Sudaryono (2017) penelitian kualitatif adalah "suatu penelitian ilmiah yang bertujuan untuk memahami suatu fenomena dalam konteks sosial secara alamiah dengan mengedepankan proses interaksi komunikasi yang mendalam antara peneliti dengan fenomena yang diteliti". Lokasi penelitian yaitu di Kelurahan Lubuk Minturun Kecamatan Koto Tangah Kota Padang yang dilakukan pada bulan Januari sampai

maret 2024. Informan dalam penelitian ini adalah *Ninik Mamak*, *Budo Kandung*, dan ibu-ibu yang mengetahui tentang acara adat maminang di Kelurahan Lubuk Minturun Kota Padang. Teknik pengumpulan dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi mengenai acara adat maminang di Kelurahan Lubuk Minturun. Teknik keabsahan data dalam penelitian ini ada 4 tahap yaitu dengan melakukan uji kredibilitas, uji transferability, uji dependability, dan uji confirmability.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Tahap-Tahap Pelaksanaan Upacara Adat *Maminang* di Kelurahan Lubuk Minturun Kota Padang

Berdasarkan pendapat dari beberapa informan maka dapat penulis simpulkan bahwa *maminang* merupakan salah satu rangkaian dalam proses pernikahan adat Minangkabau. Prosesi ini melibatkan pihak keluarga perempuan seperti *ninik mamak*, *sumando/sumandan* dan orang tua dari kedua belah pihak, yang mana pihak perempuan menyampaikan lamaran kepada keluarga pihak laki-laki yang akan dipinang. Acara *maminang* dilakukan pada malam hari di rumah pihak laki-laki. Hal ini sejalan dengan Nurhafiza (2019) menjelaskan “dalam pernikahan adat minangkabau, keluarga dari pihak perempuan akan mendatangi keluarga laki-laki dalam sebuah kegiatan yang disebut *maminang* atau batimbang tando”.

Adapun tahap-tahap pelaksanaan upacara adat *maminang* di Kelurahan Lubuk Minturun sebagai berikut:

#### a. Persiapan sebelum acara adat *maminang*

##### 1) *Pai batanyo/bakandak*

Berdasarkan hasil penelitian dalam tahap ini pihak perempuan yang datang ke rumah pihak laki-laki yang dilakukan oleh orang tua perempuan dan orang sumando perempuan. Pihak perempuan membawa sirih dan pinang. Apabila dari pertemuan ini berkesimpulan bahwa keluarga yang dituju sudah berkeinginan bermenantu dan memberikan kata-kata setuju dengan calon yang datang ke rumah mereka maka orang tua dan *sumando* dari pihak perempuan ini akan memberitahu keluarga untuk mengadakan pembicaraan yang lebih serius.

##### 2) Persiapan mengolah makanan adat

Berdasarkan hasil penelitian persiapan dalam mengolah makanan ini pada dasarnya dilakukan oleh ibu-ibu dari keluarga *anak daro* yang dikerjakan secara beramai-ramai mulai dari mempersiapkan bahan sampai mengolah makanan. Persiapan dan pengolahan makanan adat yang akan dibawa pada saat acara *maminang* dilakukan pada pagi hari sebelum malamnya pergi *maminang*. Pengolahan makanan adat dilakukan bersama-sama oleh *sumandan*, ibu-ibu yang dituakan beserta tetangga sekitar agar makanan tersebut dapat diselesaikan dengan cepat.

#### b. Tahapan acara adat *maminang*

Berdasarkan hasil penelitian ada beberapa tahap acara adat *maminang* yaitu:

##### 1) Pergi ke rumah pihak laki-laki untuk *maminang*

Acara *maminang* dilakukan pada malam hari yang melibatkan *ninik mamak*, *sumando/sumandan*, ibu-ibu yang dituakan, orang tua dari pihak perempuan. Dan barang bawaannya yaitu *carano* selengkapnya dan makanan adat.

##### 2) Penyerahan *baban*

Setelah sampai di rumah pihak laki laki, *baban* yang dibawa pihak perempuan diserahkan kepada pihak laki-laki. Yang melakukan serah terima *baban* tersebut dilakukan oleh *sumandan* menyerahkan makanan adat yang dibawa kepada *sumandan* pihak laki-laki. Dan *sumando* pihak perempuan menyerahkan *carano* kepada pihak laki-laki.



**Gambar 1.** Penyerahan *Baban*

3) *Duduak dan makan basamo*

Setelah selesai penyerahan barang bawaan anggota *maminang* dan pihak laki-laki duduk *basamo*. *Duduak* dan makan *basamo* merupakan acara makan bersama antara calon keluarga perempuan dengan keluarga calon laki-laki untuk saling mengenal satu sama lain.



**Gambar 2.** *Duduak dan Makan Basamo*

4) *Barundiang* atau *maetong hari/manakok hari*

Tahap selanjutnya setelah *duduak* dan makan *basamo* dilanjutkan dengan acara *barundiang/maetong hari/manakok hari* yaitu bermusyawarah atau memuat janji antara pihak perempuan dengan pihak laki-laki untuk membicarakan kesepakatan atau menentukan kapan dilaksanakan acara akad nikah dan resepsi. Baik dirumah pihak calon perempuan maupun di rumah pihak calon laki-laki.



**Gambar 3.** *Barundiang/Maetong Hari/Manakok Hari*

5) *Batuka tando*

Acara selanjutnya setelah menentukan hari akad nikah dan resepsi dilanjutkan dengan *batuka tando* yaitu pertukaran tanda bahwa kedua calon mempelai telah berjanji atau terikat satu sama lain. *Batuka tando* merupakan acara pertukaran tanda berupa cincin yang menandakan bahwa kedua belah pihak telah terikat dan akan melanjutkan ke jenjang pernikahan.



**Gambar 4.** *Batuka Tando*

## 2. Jenis-Jenis Makanan Adat Pada Acara Adat *Maminang*

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan dari makanan adat yang dibawa pada saat acara *maminang* yaitu *nasi lemak*, *singgang ayam*, pisang, kue bolu serta agar-agar, makanan tersebut sudah dibawakan sejak nenek moyang terdahulu secara turun temurun.

Hal ini tidak sejalan dengan Siti Aisyah (2017) menjelaskan “makanan yang sering disajikan dalam upacara adat diantaranya nasi kunyit, nasi lemak, pinyaram, lapek bugih, dan sebagainya”. Siti Aisyah (2017) juga menjelaskan: “Masing-masing daerah memiliki keunikan dan cita rasa tersendiri dalam membuat makanan sesuai dengan kondisi dan budaya masyarakat masing-masing daerah. Seiring dengan perkembangan zaman kemampuan masyarakat masing-masing daerah mengolah makanan khususnya semakin meningkat dan cita rasa yang dihasilkan pun semakin sempurna dan semakin bervariasi serasi dengan selera menikmatinya. Ada makanan tersebut yang dibuat dalam bentuk makanan yang mengenyangkan dan minuman yang menyegarkan dan ada juga berupa makanan panganan yang menjadi ciri khas daerahnya. Semua makanan yang diolah tersebut tercipta berdasarkan tuntutan kondisi masyarakat dan berdasarkan bahan yang terdapat di daerah tersebut”. Jadi dari penjelasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa jenis makanan yang dibawa pada acara adat *maminang* semua jenis dan jumlahnya berbeda pada setiap daerah.

## 3. Cara dan Teknik Pengolahan Makanan Adat Pada Acara Adat *Maminang*

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan bahwa cara pengolahan makanan adat seperti nasi lemak dan *singgang ayam* menggunakan resep yang digunakan secara turun temurun, seperti cara persiapan bahan hingga cara pengolahan makanan adat. Hal ini sependapat dengan Yorian (2016) menjelaskan “makanan adat adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah, diolah dan dihidangkan pada setiap pelaksanaan upacara adat tertentu, makanan ini dihidangkan sesuai dengan tradisi atau tata cara adat yang berlaku, serta memiliki berbagai macam jenis makanan yang diolah atau akan dihidangkan secara turun temurun.

Teknik pengolahan makanan yang digunakan oleh masyarakat Kelurahan Lubuk Minturun untuk mengolah makanan adat yaitu:

**Tabel 1.** Teknik Pengolahan Makanan

No	Teknik Pengolahan	Jenis Hidangan
1	Steaming (mengukus)	Nasi <i>lamak</i>
2	Stewing (menyetup/menggulai)	<i>Singgang ayam</i>
3	Baking	Kue Bolu

## 4. Alat Yang Digunakan Untuk Mengolah dan Menghidang Makanan Adat Pada Acara *Maminang*

### a. Alat Yang Digunakan Untuk Mengolah Makanan Adat

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan alat yang digunakan untuk mengolah makanan adat yaitu *dandang* untuk mengukus, *kuali* untuk memasak, *talenang/pancin* untuk mengaduk nasi lemak, *pariuk* untuk rebus air. Maka hal ini sesuai dengan kutipan menurut Cici (2014) “Alat merupakan wadah yang digunakan sehingga dapat diketahui maksud dan tujuan penggunaan alat tersebut”. Sedangkan menurut Elida (2023) di Minangkabau alat yang digunakan untuk pengolahan makanan adat terdiri dari :

#### 1. *Dandang*

*Dandang* merupakan suatu alat yang digunakan oleh masyarakat minangkabau sebagai tempat memasak nasi.

#### 2. *Balango*

*Balango* merupakan sebagai alat dimana digunakan untuk tempat membawa sambal yang berjenis kuah, seperti gulai ayam, asam padeh ikan atau daging dan lain-lain.

#### 3. *Tungku*

*Tungku* merupakan suatu alat tempat atau fondasi untuk meletakkan peralatan untuk pengolahan. Api yang dipergunakan adalah memakai kayu.

#### 4. *Kuali besar*

*Kuali besar* merupakan tempat untuk mengolah makanan dimana tempat untuk mengolah sejenis goreng-gorengan dan bisa juga untuk menggulai.

### b. Alat Yang Digunakan Untuk Membawa atau Menghidang Makanan Adat

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan diketahui bahwa alat yang digunakan untuk menghidang atau membawa makanan adat yaitu *carano*, *dulang*, *pinggan gadang*, dan *baki*.

Hal ini sesuai dengan kutipan Pudja (1989) di Minangkabau alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan adat terdiri dari :

1. *Carano*  
*Carano* yaitu wadah berupa dulang yang terbuat dari Loyang atau logam kuningan, wadah ini digunakan dalam upacara adat sebagai tempat sirih dan kelengkapannya seperti, gambir, kapur sirih, dan sebagainya.
2. *Dulang*  
*Dulang* yaitu berbentuk bulat, pinggirannya terdapat ukiran karawang ataupun polos, dindingnya rendah dan tegak sedangkan dasar bawahnya datar. *Dulang* digunakan untuk membawa sekaligus untuk menghidangkan makanan yang telah diletakkan diatas piring atau alat lainnya.
3. *Dalamak*  
*Dalamak* merupakan kain beludru yang berbentuk segi empat dengan ukuran 50x50 cm. kain *dalamak* memiliki motif warna merah, kuning, hitam, serta kilapan benang emas dan cermincermin kecil yang membawa warna kebahagiaan yang sacral. Kain *dalamak* berfungsi menutupi *carano* yang telah diisi lengkap.
4. *Baki* atau Talam  
*Baki* merupakan alat perlengkapan rumah tangga yang terbuat dari kuningan, aluminium, kaleng atau stainless steel. Berbentuk bulat besar dan datar dengan bagian sisi agak tinggi berfungsi sebagai alat membawa hidangan makanan yang sudah dipiring.
5. *Piring Samba*  
Piring samba terbuat dari poerselen dan keramik berbentuk bulat dan tengahnya sedikit cembung. Piring samba biasanya digunakan untuk meletakkan hidangan masakan lauk pauk seperti gulai merah, gulai putih, rendang, pangek ikan, gulai touco dan lain-lain.
6. Piring ceper  
Piring ceper terbuat dari poerselen keramik dan kaca dengan bentuk bulat, datar dan agak besar. Piring ceper ini berfungsi sebagai tempat makanan dan kue, seperti kue bolu, nasi lemak, pinyaram dan lain- lain.
7. *Cambuang* yang pakai penutup  
*Cambuang* merupakan alat yang terbuat dari poerselen dengan tinggi 15 cm yang terdiri dari dua bagian yaitu bagian badan dan tutupnya. *Cambuang* berfungsi sebagai wadah untuk meletakkan nasi dalam jumlah banyak.
8. Tudung saji  
Tudung saji terbuat dari daun nipah yang sudah dikeringkan dan dirajut, berdiameter 60 cm dan tinggi 20-30 cm. Tudung saji berfungsi sebagai penutup makanan

Dari penjelasan diatas bahwa alat-alat yang digunakan untuk membawa dan menghidang makanan pada acara adat *maminang* pada umumnya *carano*, *dulang*, *pinggan gadang*, dan *baki*.

##### 5. Makna Yang Terkandung Dalam Makanan Pada Acara Adat *Maminang*

Berdasarkan dari hasil penelitian yang sudah peneliti lakukan dengan observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat diketahui dalam acara adat *maminang* makanan yang dibawa oleh pihak keluarga perempuan memiliki makna yang mendalam.

- a. Nasi lemak  
Nasi lemak ini melambangkan kesucian hati seperti yang diungkapkan oleh pepatah: "*putiah kapeh diliek, putiah hati bakaadaan*" yang artinya putih hati dapat dilihat, putih hati berkeadaan.
- b. Singgang ayam  
Singgang ayam sebagai simbol keluarga yang utuh dan menunjukkan kebersamaan, serta sebagai reuni dan dilahirkan kembali.
- c. Pisang  
Pisang merupakan simbol permintaan maaf karena filosofinya ketika perkataan yang disampaikan ada yang kurang berkenen atau salah dalam penyampaian maka pisang dijadikan simbol permintaan maafnya dan juga sebagai lambang kekokohan suatu hubungan.
- d. Kue bolu  
Kue bolu memiliki makna bahwa masyarakat minangkabau menjalani kehidupan dengan ajaran agama dan adat istiadat.

e. Agar-agar

Agar-agar mengandung makna bahwa dalam kehidupan mengarungi rumah tangga tidak boleh terlalu keras dan tidak boleh terlalu lunak juga dalam membinan rumah tangga yang harmonis.

Hal ini sependapat dengan Rhony dalam Asmahul Husna (2020) “Pada upacara adat dapat kita lihat jenis dan variasi makanan adatnya, dimana selain memenuhi fungsi sebagai hidangan didalamnya”. Terdapat beberapa simbolis makanan pada upacara adat antara lain: pinyaram, lapek bugih, galamai. Masing-masing jenis makanan tersebut memiliki arti dan makna tersendiri, yaitu :

1. *Pinyaram*

*Pinyaram* berbentuk pipih nan buliah dilayangkan artinya kelak kepala keluarga dapat memimpin dan bijaksana dalam keluarganya

2. *Lapek bugih*

*Lapek bugih* dibawa pada saat upacara adat dan upacara keagamaan dan sebagai hidangan pencuci mulut

3. *Galamai*

*Galamai* memiliki makna persatuan, sulit dipisahkan sebab satu sama lain tetap saling membutuhkan.

Dari penjelasan di atas bahwa makna makanan pada acara adat *maminang* disetiap daerah memiliki makna dan simbolis makanan tersendiri.

### KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat diambil kesimpulan tahap-tahap pelaksanaan acara adat *maminang* terbagi menjadi dua yaitu: persiapan sebelum acara adat *maminang* meliputi *pai batanyo/bakandak* dan mengolah makanan adat, dan tahapan acara adat *maminang* meliputi pergi ke rumah pihak laki-laki, penyerahan barang bawaan, *duduak* dan *makan basamo*, *barundiang* atau *maetong hari/manakok hari*, *batuka tando* dan pulang ke rumah. Makanan adat yang dibawakan pada saat acara *maminang* yaitu *nasi lamak, singgang ayam*, kue bolu, pisang dan agar-agar. Alat yang digunakan untuk mengolah makanan adat pada acara *maminang* yaitu *dandang, kual, talenang, pariuk, tungku, dan* sendok plastik. Alat yang digunakan untuk menghidang dan membawa kanaan adat yaitu *carano, dulang, pinggan gadang, baki, dan piriang*. Makanan yang dihidangkan memiliki makna dan maksud tujuan yang mendalam.

### DAFTAR REFERENSI

- Annisa Miftahul Jannah, B. E. (2015). Makanan Adat Pada Acara Mananti Marapulai Di Kelurahan Campago Guguak Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi. 2.
- Ariani, I. (2015). Nilai Filosofis Budaya Matrilineal Di Minangkabau (Relevansinya Bagi Pengembangan Hak-Hak Perempuan Di Indonesia). *Jurnal Filsafat*, 25(1), 32-55.
- Asmaniar, A. (2018). Perkawinan Adat Minangkabau. *Binamulia Hukum*, 7(2), 131-140.
- Buku Panduan Penelitian Tugas Akhir Atau Skripsi Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Dahnia, W., Gusnita, W. (2021). Makanan Adat Manjapuik Marapulai pada Acara Perkawinan di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Elida. (2023). Upacara Tradisi Dan Kuliner Minangkabau. Depok: Pt Rajagrafindo Persada.
- Embon, D., & Suputra, I. G. K. A. (2018). Sistem Simbol Dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo: Kajian Semiotik. *Jurnal Bahasa Dan Sastra*, 3(7), 1-10.
- Ferdinand, M. C. (2023). Persepsi Masyarakat Cilacap Terhadap Upacara Adat Perkawinan Solo (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Gusnita, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 84-92
- Hafazah, S., Syarif, W., & Gusnita, W. (2015). Makanan Adat Pada Acara Manaratuhi Hari Di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 10(3).
- Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2015). *Qualitative Research: A Guide To Design And Implementation*. John Wiley & Sons.
- Naffira, S. I., & Gusnita, W. (2021). Standarisasi Resep Rendang Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang)

- 
- Nur'aini, H., & Saputra, A. (2018). Karakterisasi Sumberdaya Pangan Lokal Spesifik Daerah Di Kabupaten Muko-Muko Provinsi Bengkulu. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(2), 32-48.
- Nurhafiza, Z. (2019). Makna Prosesi Upacara Pernikahan Adat Minangkabau (Studi Etnografi Komunikasi Dalam Kegiatan Batimbang Tando Sebagai Salah Satu Bentuk Komunikasi Tradisional Di Kota Padang Panjang) (Doctoral Dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Riyardi, A., & Widoyono, W. (2014). *Model Audit Kapasitas Organisasi Dan Aplikasinya Pada Organisasi Pemerintah Kota Surakarta Dan Pemerintah Daerah Sragen*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Salim, M. (2017). Bhinneka Tunggal Ika Sebagai Perwujudan Ikatan Adat-Adat Masyarakat Adat Nusantara. *Al Daulah: Jurnal Hukum Pidana Dan Ketatanegaraan*, 6(1), 65-74.
- Siti Aisyah. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Batagak Penghulu. *Jurnal Fakultas Adab Dan Humaora Uin Imam Bonjol Padang*.
- Supriani, N., Baidar, B., & Gusnita, W. (2016). Tinjauan Terhadap Barang Bawaan Tamu Pada Acara Baralek di Kenagarian VII Koto Talago Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3)
- Syarif, W. (2010). Penyelenggaraan Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Kota Padang.
- Yorian, J. S., Elida, E., & Holinesti, R. (2016). Makanan Adat Pada Acara Manjapuik Marapulai Di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 13(3)..