

MAKNA JUADAH PADA ACARA MANJALANG MINTUO DI NAGARI  
LUBUK PANDAN KABUPATEN PADANG PARIAMAN



NIFRIKA YUNI GUSTIN

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Wisuda Periode Mei 2016

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**MAKNA *JUADAH* PADA ACARA *MANJALANG MINTUO* DI NAGARI  
LUBUK PANDAN KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**Nifrika Yuni Gustin**

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Nifrika Yuni Gustin untuk persyaratan  
wisuda periode Mei 2016 dan telah direviu dan disetujui oleh  
kedua pembimbing

Padang, Juni 2016

Pembimbing I



**Dra. Hj. Baidar, M.Pd**  
NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II



**Dr. Elida, M.Pd**  
NIP.19611111 198703 2003

## Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan persiapan pembuatan, jenis makanan, cara mengolah, alat untuk menyusundakan makna yang terkandung dari *juadah* yang dibawa saat pelaksanaan acara *Manjalang Mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman. Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif, lokasi penelitian di Nagari Lubuk Pandan. Dengan Informan *Niniak Mamak, Bundo Kanduang*, anggota PKK dan orang yang dituakan. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu reduksi data, data display, penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Tahap persiapan pengolahan *juadah* dari mempersiapkan bahan dan alat, (2) Jenis makanan untuk *juadah* yaitu *Wajik, Jala Bio, Aluo, Kanji, Kipang Ampiang, Kareh-Kareh* (3) Alat yang digunakan menyusun *juadah* yaitu dulang atau *papan, lapiak balambak, tali rapia* dan kertas berwarna (4) *Juadah* disusun mulai dari makanan yang berat dan yang ringan dibagian bawah yaitu *Wajik, Jala Bio, Aluo, Jala Bio, Kanji, Kipang Ampiang* dan yang paling di atas yaitu *Kareh – Kareh* (5) Makna yang terkandung dari *juadah* yang dihantaran pengantin perempuan untuk mempererat hubungan silaturahmi antara dua keluarga yang berbeda.

Kata Kunci : *Juadah, Manjalang Mintuo*, Nagari Lubuk Pandan

## Abstract

The purpose of this research was to describe the preparation, the kind of food, how to prepare, *Juadah* and a tool to organize the meaning contained food *Juadah* brought from the commencement of the event *Manjalang Mintuo* in Nagari Lubuk Pandan Padang Pariaman. This type of research is qualitative research, the research area is Nagari Lubuk Pandan. The informants were *Niniak Mamak, Bundo Kanduang*, members of the PKK and elder parents. data collection techniques are observation, interviews, and data analysis dokumentasi. Teknik data reduction, data display, drawing conclusions and verification. The results showed that (1) The preparation phase of *Juadah* was to prepare the ingredients and equipment, (2) Type of food for *Juadah* that was *Wajik, Jala Bio, Luo, Kanji, Kipang Ampiang, Kareh-Kareh* (3) The tools used to compose *Juadah* that *dulang* atau *papan, lapiak balambak, tali rapia* dan colored paper (4) food prepared from food heavy and light at the bottom of the *Wajik, the Jala Bio, Aluo, the Jala Bio, starch, Kipang Ampiang* and most of which are *Kareh-Kareh* (5) The meaning of *Juadah* has the meaning the bride to streng then the relationship between *anak daro* family and *marapulai* family.

Keywords: Food *Juadah*, **wedding ceremony** *Manjalang Mintuo*, Nagari Lubuk Pandan

# MAKNA JUADAH PADA ACARA MANJALANG MINTUO DI NAGARI LUBUK PANDAN KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Nifrika Yuni Gustin<sup>1</sup>, Baidar<sup>2</sup>, Elida<sup>3</sup>  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang  
Email : [Gustinnifrikayuni@gmail.com](mailto:Gustinnifrikayuni@gmail.com)

## Abstract

The purpose of this research was to describe the preparation, the kind of food, how to prepare, *Juadah* and a tool to organize the meaning contained food *Juadah* 1 brought from the commencement of the event *Manjalang Mintuo* in Nagari Lubuk Pandan Padang Pariaman. This type of research is qualitative research, the research area is Nagari Lubuk Pandan. The informants were *Niniak Mamak*, *Bundo Kanduang*, members of the PKK and elder parents. data collection techniques are observation, interviews, and data analysis dokumentasi. Teknik data reduction, data display, drawing conclusions and verification. The results showed that (1) The preparation phase of *Juadah* was to prepare the ingredients and equipment, (2) Type of food for *Juadah* that was *Wajik*, *Jala Bio*, *Luo*, *Kanji*, *Kipang Ampiang*, *Kareh-Kareh* (3) The tools used to compose *Juadah* that *dulang* atau *papan*, *lapiak balambak*, *tali rapia* dan colored paper (4) food prepared from food heavy and light at the bottom of the *wajik*, the *Jala Bio*, *Aluo*, the *Jala Bio*, starch, *Kipang Ampiang* and most of which are *Kareh-Kareh* (5) The meaning of *Juadah* has the meaning the bride to streng then the relationship between *anak daro* family and *marapulai* family.

Keywords: Food *Juadah*, **wedding ceremony** *Manjalang Mintuo*, Nagari Lubuk Pandan

## A. Pendahuluan

Suku Minangkabau adalah salah satu suku di Sumatera Barat yang merupakan suku yang terkenal dengan adat istiadat yang kuat sebagai pemersatu masyarakat. Suku Minangkabau mempunyai adat yang berbeda pada setiap Nagari atau suatu kelompok masyarakat yang mempunyai kekhasan dan keunikan dalam pelaksanaan ritual upacara adat, seperti upacara kematian, turun mandi, pengangkatan panghulu, khatam quran dan yang paling sering adalah upacara adat perkawinan.

---

1. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
2. Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP

Upacara perkawinan merupakan suatu upacara adat yang sangat sakral, hal ini juga sesuai dengan pendapat Sukmasari (2009: 66) yang mengatakan “Perkawinan menurut pengertian di Minangkabau adalah pembentukan suatu keluarga yang dilakukan dengan suatu ikatan pribadi antara seorang pria dan perempuan dengan restu dan persetujuan dari semua sanak famili”. Selanjutnya pendapat Mutia, dkk (2010:17) bahwa “Perkawinan bagian terpenting dalam kehidupan setiap manusia karena ia merupakan masa permulaan bagi seseorang melepaskan dirinya dari lingkungan keluarganya dan mulai membentuk keluarga kecil milik mereka sendiri”. Dalam upacara perkawinan terdapat berbagai prosesi yang dimulai dari *marambah jalan*, *meminang*, *pesta*, *nikah*, hingga *manjalang*.

Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat yang termasuk daerah rantau, yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat. Setiap desa di daerah Kabupaten Padang Pariaman mempunyai adat yang berbeda dalam prosesi pelaksanaan upacara adat perkawinan. Dalam pelaksanaan upacara adat perkawinan di Kabupaten Padang Pariaman ada berbagai prosesi yang harus dijalankan mulai dari *manapiak bandua*, *maminang*, *batimbang tando*, *malam bainai*, *nikah*, *manjapuik marapulai*, *baralek*, *manjalang mintuo*.

Acara *Manjalang Mintuo* pada pelaksanaan upacara perkawinan merupakan acara sangat penting, karena acara ini khusus dilaksanakan untuk memperkenalkan pengantin perempuan (*anak daro*) kepada seluruh keluarga dari pengantin laki-laki (*marapulai*) yang bertujuan mempererat silaturahmi

antara kedua belah pihak dari pengantin laki-laki (*marapulai*) dan pengantin perempuan (*anak daro*). Pelaksanaan acara *Manjalang Mintuo* ini, pihak keluarga pengantin perempuan (*anak daro*) membawa beberapa jenis makanan adat seperti *juadah*. Menurut Mardiah, salah satu seorang *Bundo Kandung* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman menyatakan bahwa *Juadah* adalah :

Makanan hantaran pengantin yang ditampilkan dalam setiap upacara adat perkawinan, pihak keluarga rela menjual sawah ladangnya untuk memenuhi adat sekalipun harus berhutang agar tersedianya makanan ini dalam setiap upacara perkawinan yang diselenggarakan. Masyarakat menganggap hina sebuah perkawinan tanpa adanya *juadah* dalam upacara perkawinannya pihak keluarga yang menyelenggarakan perkawinan dianggap orang yang tidak beradat.

Nagari Lubuk Pandan memiliki acara *manjalang mintuo* dan memiliki makanan spesifik yaitu *juadah*. Menurut Mutia, dkk (2000: 71) : “*Juadah* adalah serangkaian/susunan makanan yang diatur terdiri dari 6-7 susun, *juadah* yang disusun diatas dulang yang terbuat dari papan dan pada pinggir diberi kayu ( $\pm 10$ ) sebagai penahan untuk kekokohan dari susunan *juadah*”. Pada upacara *Manjalang Mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, makanan spesifik yang disebut *juadah* sangat penting artinya, karena dalam setiap upacara perkawinan yang dilangsungkan, pihak-pihak keluarga tertentu harus menyediakan *juadah* ini biasanya di Nagari Lubuk Pandan adalah pihak keluargapengantin perempuan (*anak daro*).

*Juadah* itu disediakan oleh pengantin perempuan yang dibawa kerumah laki-laki. Menghantar *juadah* adalah suatu tradisi yang sudah ada semenjak nenek moyang. *Juadah* ini dibawa kerumah pengantin laki-laki

(*marapulai*), satu jam sebelum pengantin perempuan (*anak daro*) menjelang mertuanya dan boleh juga sebagai iring – iringan. Juadah ini tidak disalin semuanya / diambil tetapi sebagian dibawa pulang oleh pengantin perempuan. Pada sore hari juadah yang dibawa pengantin tadi dibagi-bagikan. Sesampai di rumah pengantin laki – laki dilihat dan dibuka oleh seluruh anggota keluarga, dibagikan oleh ipa bisan dan sank family. Fungsi adalah ikatan antara anak laki – laki dan perempuan dari kedua belah pihak yang keluarga dan telah terjadi silaturahmi diantara dua keluarga/suku yang berbeda. Alat yang digunakan untuk menata *juadah* ini adalah dulang atau papan yang dibentuk menyerupai dulang. Menurut Mutia, dkk (2000: 72) menyatakan bahwa : “Makanan tradisional yang terdiri dari beberapa jenis makanan ditata dan disusun di atas dulang sebagai wadahnya. Penataan jenis makanan ini berbentuk lingkaran yang semakin ke atas semakin besar”.

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah penulis lakukan pada orang-orang tua dan *Niniak Mamak, Bundo Kanduang* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman, ternyata masih ada generasi muda sekarang yang belum mengetahui *juadah* sebagai makanan hantaran pengantin perempuan (*anak daro*), nama dari tiap jenis makanan *juadah*, ukuran, alat yang digunakan untuk menyusun *juadah*, cara menyusun *juadah* dan makna apa yang sebenarnya tersirat dari menghantarkan *juadah*.

Selama ini yang berperan dalam pelaksanaan acara dan pengolahan makanan adat hanya orang tua saja. Para orang tua yang berusia lebih dari 50 tahun mengolah makanan dan mempersiapkan semua bahan, sedangkan para

ibu-ibu muda dan remaja hanya terlibat pada saat penyajian makanan saja. Ibu-ibu muda dan remaja tidak mengetahui cara mengolah dan mempersiapkan makanan tersebut. Untuk itu perlu adanya suatu literatur (buku) yang dapat dijadikan pedoman dalam mempelajari jenis makanan untuk *juadah* dan makna dan alat yang digunakan untuk menyusun dan menyajikan *juadah*. Maka diharapkan makanan *juadah* dalam masyarakat di Nagari Lubuk Pandan, sebagai salah satu unsur budaya yang harus dilestarikan dan seiring dengan perkembangan zaman yang semakin maju sehingga tidak terjadi perubahan budaya di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman". Alat yang digunakan untuk menata *juadah* ini adalah dulang atau papan yang dibentuk menyerupai dulang. Menurut Mutia, dkk (2000: 72) menyatakan bahwa : "Makanan tradisional yang terdiri dari beberapa jenis makanan ditata dan disusun di atas dulang sebagai wadahnya. Penataan jenis makanan ini berbentuk lingkaran yang semakin ke atas semakin besar"

Tujuan dari penelitian ini adalah Mendeskripsikan persiapan pembuatan *juadah*, Mendeskripsikan tentang jenis makanan untuk *juadah* yang dibawa pada acara *Manjalang Mintuo*, Mendeskripsikan tentang cara mengolah *juadah* yang disajikan pada acara *Manjalang Mintuo* Mendeskripsikan tentang alat yang digunakan untuk menyusun *juadah* pada acara *Manjalang Mintuo*, Mendeskripsikan tentang cara menyusun *juadah* pada acara *Manjalang Mintuo*, Mendeskripsikan makna yang terkandung dari



makanan *juadah* yang dibawa pada acara *Manjalang Mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

## **B. Metodologi penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Lokasi penelitian dilakukan di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman. Fokus penelitian ini adalah Makna *Juadah* pada acara *Manjalang Mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman yang meliputi: Persiapan pembuatan, Jenis makanan, Cara mengolah, Alat yang digunakan untuk menyusun, Cara menyusun dan Makna yang terkandung dari makanan untuk *juadah*. Instrumen pada penelitian ini adalah peneliti sendiri. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Sumber data dikumpulkan dengan teknik *Snowball Sampling*.

Informan pada penelitian ini yaitu kelompok *BundoKanduang*, kelompok *PemukaAdat* atau *Niniak Mamak*, dan kelompok *ibu* yang bertempat di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman yang mengetahui tentang pembuatan *juadah*. Mempertinggi derajat kepercayaan data dalam penelitian ini ditempuh dengan teknik Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji *credibility* (validitas interbal), *transferability* (validitas eksternal), *dependability* (reliabilitas) dan *confirmability* (obyektivitas). Analisis data pada penelitian ini meliputi reduksi data, penyajian data dan kesimpulan atau verifikasi data.

### C. Pembahasan

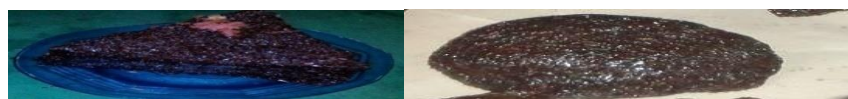
#### 1. Persiapan pembuatan *juadah* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.

Mempersiapkan bahan – bahan yang digunakan untuk mengolah *juadah* yaitu mempersiapkan kelapa, saka, gula, minyak goreng, beras, beras ketan. Selanjutnya mempersiapkan alat – alat yang digunakan untuk pengolahan *juadah* yaitu: kualii besar (*kancah*), sendok basi(*sudu basi*), kukusan, penyaringan, cetakan berbentuk segitiga, berbentuk persegi panjang, kerucut, *sanduak*. Persiapan pembuatan *juadah* untuk berbelanja pihak keluarga pengantin perempuan yang mempersiapkan semua kebutuhan bahan – bahan dan alat – alat untuk mengolah *juadah*. Persiapan *juadah* ini memiliki tanggung jawab sendiri dan diawasi *urang tuo padusi*. Persiapan ini dikerjakan bersama – sama oleh sumando, istri mamak, ipa bisan, dunsanak dan ibu – ibu setempat yang sifatnya dilakukan secara gotong royong.

#### 2. Jenis makanan untuk *juadah* yang dibawa pada acara *manjalang mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman

##### a. Wajik

Wajik adalah bahan dasarnya terbuat dari beras ketan, saka dan santan. Wajik berwarna hitam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1: Wajik

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

b. Jala Bio

Jala Bio adalah bahan tepung beras putih, tepung ketan, kelapa, minyak goreng. Jala Bio berwarna putih. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2 :Jala Bio

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

c. Aluo

Aluo adalah bahan beras ketan (pulut), saka putih, gula pasir. Aluo berwarna putih berbintik – bintik merah, sedangkan warna merah berasal dari saka (gula merah) yang dipakai sebagai pemanisnya. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 3 di bawah ini.



Gambar 3: Aluo

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

d. Kanji

Kanji adalah beras ketan, kelapa, saka, garam. Kanji berwarna hitam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4 di samping ini.



Gambar 4 :Kanji

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

e. Kipang Ampiang

Kipang Ampiang adalah bahan beras ketan yang digoreng dan dimasak dengan menggunakan saka dan gula. Kipang Ampiang berwarna merah putih. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 di bawah ini.



Gambar 5:Kipang Ampiang

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

f. Kareh – kareh

Kareh – Kareh adalah yang dibuat dari bahan campuran tepung ketan dan tepung beras dan air bunga rayo. Kareh – kareh berwarna merah. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 6 di bawah ini.



Gambar 6 : Kareh – Kareh

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

3. **Cara mengolah *juadah* yang disajikan pada acara *manjalang mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman**

Cara mengolah *juadah* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman sebagai berikut:

a. Wajik

Bahan yaitu 8 liter beras ketan, 6 kg saka (gula merah), kelapa 10 buah (diparut lalu diperas, ambil santal kental), garam secukupnya, daun pandan secukupnya. Cara pengolahan :beras pulut dikukus dan masak seperti membuat ketan, sisihkan. Saka dan santan masak sampai kental lalu masukkan ketan kedalam adonan saka yang sudah kental masak sampai matang. warnanya hitam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 7 di bawah ini.



Gambar 7. Proses Pembuatan Wajik  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

b. Jala bio

Bahan yaitu 8 bungkus tepung beras putih, 4 bungkus tepung ketan, kelapa 3 buah, 4 kg minyak goreng, garam secukupnya, vanile secukupnya. Cara mengolah santan masak sampai mendidih. Masukkan santan kedalam tepung pulut sedikit demi sedikit. Panaskan minyak kedalam penggorengan, panaskan salah satu sisi cetakan kedalam minyak. Warna putih. Cetakan

berbentuk segitiga dari seng. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 8 di bawah ini.



Gambar 8. Proses Pembuatan Jala Bio  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

c. Aluo

Bahan yaitu 8 liter beras ketan (pulut), 5 kg saka putih, garam secukupnya, gula pasir secukupnya. Cara pengolahan : beras pulut direndang/digonseng hingga matang setelah itu ditumbuk, saka diiris. Lalu campur adonan sampai merata. Berwarna putih berbintik merah. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9 di bawah ini.



Gambar 9. Proses Pembuatan Aluo  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

d. Kanji

Bahan yaitu 6 liter beras ketan, 4 liter beras, kelapa 20 buah, 15 kg saka, garam, daun pandan. Cara pengolahannya: beras ketan dan beras ditumbuk diaduk sampai merata, saka dan santan masak sampai kental, masukkan adonan tepung kedalam adonan saka kemudian masak sampai mengkilat. Berwarna hitam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10 di samping ini.



Gambar 10. Proses Pembuatan Kanji  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

e. Kipang Ampiang

Bahan yaitu 15 liter beras ketan (pulut), 7 kg saka kental, gula secukupnya, 7 kg, minyak goreng 7 kg, garam secukupnya. Cara pengolahan: beras ketan direndam lebih kurang 1 malam, kemudian beras ketan dikukus seperti membuat ketan, setelah masak angkat dan dinginkan, jemur ketan 2 hari hingga kering, kemudian digoreng hingga kembang, rebus saka dan air hingga kental setelah itu masukkan ketan yang telah digoreng kedalam adonan saka dan masak hingga kering dan matang. Berwarna merah atau putih. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11 di bawah ini.



Gambar 11. Proses Pembuatan Ampiang  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

f. Kareh-kareh

Bahan yaitu 3 bungkus tepung beras putih, 1 bungkus tepung ketan putih, 1 ¼ kg gula pasir, minyak goreng 4 kg, garam secukupnya, vanile secukupnya, pewarna secukupnya, air bungo rayo

secukupnya. Cara mengolah tepung beras, tepung pulut, vanile, pewarna dan garam diaduk sampai merata. Panaskan minyak. Masukkan adonan ke dalam cetakan *sanduak* yang digantung di atas kuili besar berisi minyak panas. Masukkan adonan ke dalam cetakan tadi, sesekali cetakan di pukul-pukul agar adonan keluar dengan encer dari cetakan. Masak dengan minyak yang panas dengan teknik memutar. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 12 di bawah ini.



Gambar 12. Proses Pembuatan Kareh - Kareh  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

**4. Alat yang digunakan untuk menyusun *juadah* pada acara *manjalang mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.**

a. Dulang

Dulang yang digunakan untuk membawa *juadah* yang terbuat dari papan yang menyerupai bentuk dulang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 13 di bawah ini.



Gambar 13. Dulang / Papan Yang Menyerupai Dulang  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015



b. *Lapiak Balambak*

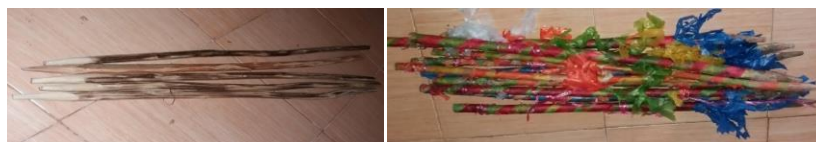
Lapiak balambak yaitu sejenis tikar yang terbuat dari pandan. Lapiak balambak berfungsi sebagai alas untuk juadah di bentuk menyerupai dulang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 14 di bawah ini.



Gambar 14. *Lapiak Balambak*  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

c. Kayu

Kayu berfungsi untuk penahan juadah agar juadah saat dibawa pada acara *manjalang mintuo* tidak runtuh atau berjatuhan. Kayu yang digunakan berjumlah 10 buah. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 15 di bawah ini.



Gambar 15. Kayu Yang Sudah Dihias  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

d. Tali Rapia

Tali rapia yang terbuat dari bahan plastik. Tali rapia berfungsi untuk mengikat kayu yang digunakan untuk penahan juadah. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 16 di bawah ini.



Gambar 16. Tali Rapia  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

e. Kertas berwarna

Kertas yang digunakan yaitu kertas layang-layang berwarna. Kertas berfungsi untuk hiasan kayu. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 17 di bawah ini.



Gambar 17. Kertas Layang-Layang Berwarna  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

**5. Cara menyusun *juadah* pada acara *manjalang mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.**

Susunan 1 yaitu wajik karna wajik padat maka diletakkan paling bawah atau dasar.:Wajik berjumlah setiap susun yaitu 1-10 buah menyerupai lingkaran yang berbentuk segitiga, satu diletakkan dibagian tengah yang berbentuk bulat. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar 18 di bawah ini



Gambar 18 Susunan 1 Yaitu Wajik  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Susunan ke 2 yaitu Jala Bio , setelah wajik paling bawah maka diatas wajik diletakkan jal bio. Jala Bio berjumlah setiap susun yaitu 1-10 buah menyerupai lingkaran yang berbentuk segitiga, satu diletakkan dibagian tengah yang berbentuk bulat. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar 19 di samping ini :



Gambar 19. Susunan Ke 2 Yaitu Jala Bio  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Susunan ke 3 yaitu Aluo, setelah jala bio baru disusun diatas jala bio yaitu aluo. Aluo berjumlah setiap susun yaitu 1-10 buah menyerupai yang berbentuk segitiga, satu diletakkan dibagian tengah yang berbentuk bulat. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar 20 di bawah ini :



Gambar 20. Susunan Ke 3 Yaitu Aluo  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Susunan ke 4 yaitu jala bio, karna aluo tidak boleh berdekatan dengan kanji. Kanji berminyak maka dimasukkan ke dalam kantong agar tidak lengket. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 21 di bawah ini.



Gambar 21. Susunan Ke 4 Jala Bio  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Susunan ke 5 yaitu kanji, setelah jala bio disusun di atasnya kanji yang telah dibungkus terlebih dahulu dengan kantong. Kanji berjumlah setiap susun yaitu 1-10 buah menyerupai lingkaran yang berbentuk segitiga, satu diletakkan dibagian tengah yang berbentuk bulat. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 22 di bawah ini.



Gambar 22. Susunan Ke 5 Yaitu Kanji  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Susunan ke 6 yaitu kipang ampiang, setelah disusun rapi kanji tadi baru diletakkan di atas kipang ampiang yang telah dibungkus dengan kantong agar tidak lembek. Kipang Ampiang berjumlah setiap susun yaitu 1-10 buah menyerupai lingkaran yang berbentuk segitiga, satu diletakkan dibagian tengah yang berbentuk bulat. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 23 di bawah ini.



Gambar 23. Susunan Ke 6 Yaitu Kipang Ampiang  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Susunan ke 7 yaitu kareh – kareh, setelah kipang ampiang baru yang paling di atas disusun kareh – kareh. Kareh - kareh berjumlah setiap

susun yaitu 1-10 buah menyerupai lingkaran yang berbentuk segitiga, satu diletakkan dibagian tengah yang berbentuk bulat. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 24 di samping ini.



Gambar 24. Susunan Ke 7 Yaitu Kareh - Kareh  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

Setelah tersusun rapi semua maka dihias dengan kertas berwarna agar terlihat menarik. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar 25 di bawah ini :



Gambar 25. Juadah Yang Telah Tersusun Rapi  
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

#### **6. Makna yang terkandung dari makanan *juadah* yang dibawa pada acara *manjalang mintuo* di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman.**

Makna yang terkandung yaitu Juadah yaitu mempererat hubungan silaturahmi dan rasa kekeluargaan antara dua buah keluarga yang berbeda dan menandakan telah terjadinya peristiwa perkawinan yang dilaksanakan oleh seluruh unsur dalam nagari.

## D. Simpulan dan Saran

### Simpulan

Persiapan pembuatan juadah sebelum mengolah *juadah* yang dibawa pada *manjalang mintuo* yaitu : Mempersiapkan bahan – bahan untuk mengolah juadah yaitu beras, beras ketan, kelapa, saka, tepung beras, tepung ketan. Persiapan pembuatan juadah untuk berbelanja pihak keluarga pengantin perempuan yang mempersiapkan semua kebutuhan bahan – bahan dan alat – alat untuk mengolah juadah. Persiapan juadah ini memiliki tanggung jawab sendiri dan diawasi *urang tuo padusi*. Persiapan ini dikerjakan bersama – sama oleh sumando, istri mamak, ipa bisan, dunsanak dan ibu – ibu setempat yang sifatnya dilakukan secara gotong royong. Jenis makanan untuk juadah sebagai berikut : *wajik, jala bio, aluo, kanji, kipang ampiang, kareh - kareh*.

Cara mengolah *juadah* yaitu Proses pembuatan *Wajik* saka dan santan masak sampai terbit minyak lalu masukkan ketan masak sampai mengental, Proses pembuatan *Jala Bio* masak santan sampai mendidih lalu masukkan santan ke dalam tepung pulut uli sampai adonan kalis, lalu adonan tadi masukan ke dalam cetakan yang sudah dipanaskan, masak sampai kuning kecoklatan. Proses pembuatan *Aluo* beras ketan yang telah dihaluskan, saka diiris lalu campur sampai rata lalu masukkan dalam cetakan dan kukus sampai matang, Proses pembuatan *Kanji* saka dan santan masak sampai terbit minyak lalu masukkan beras ketan yang sudah dihaluskan tadi masak sampai kental, Proses pembuatan *Kipang Ampiang* saka yang sudah masak di campur dengan ketan yang digoreng aduk sampai rata lalu masukkan dalam cetakan,

Proses pembuatan *Kareh – Kareh* tepung beras dan tepung ketan dicampur lalu masukkan air bungo rayo, garam, gula aduk sampai rata, lalu adonan tadi masukkan dalam cetakan goreng adonan dengan teknik memutar. Alat yang digunakan untuk menyusun *juadah* yaitu dulang atau papan yang menyerupai seperti dulang yang dialas dengan *lapiak balambak* (sejenis tikar yang terbuat dari pandan), dipinggir dulang terdapat 10 kayu setiap kayu diikat dengan tali rafia dan dihias dengan kertas layang- layang berwarna. Cara menyusun *juadah* yaitu sesudah dulang dialas *lapiak balambak*, pertama disusun makanan yang berat. Biasanya makanan paling bawah yaitu *wajik, jala bio, aluo, jala bio, kanji, kipang ampiang* dan yang paling di atas yaitu *kareh – kareh*. Makna yang terkandung dari makanan untuk *juadah* yang dibawa pada saat pelaksanaan acara manjalang mintuo yaitu hantaran pengantin perempuan adalah mempererat hubungan silaturahmi dan rasa kekeluargaan antara dua buah keluarga yang berbeda.

### **Saran**

Untuk tetap melestarikan tradisi menghantarkan *juadah* sebagai makanan hantaran pengantin perempuan agar generasi yang akan datang memahami mengenai keberadaan makanan ini sebagai makanan adat yang telah diwariskan nenek moyang. Kalau dilihat dari segi positifnya tradisi *manjalang mintuo* dengan menyertai hantaran *anak daro* adalah suatu tradisi untuk mempererat hubungan silaturahmi atau hubungan kekeluargaan antara keluarga *anak daro* dan keluarga *marapulai*. Bagi peneliti, menambah pengetahuan tentang makanan tradisional khususnya di nagari peneliti sendiri,

yang pada awalnya tidak memahami mengenai proses adat sekarang jadi lebih memahami. Kepada peneliti selanjutnya agar meneliti kebudayaan dan makanan adat pada upacara lain, masih banyak tradisi dan makanan adat daerah yang harus dilestarikan.

### Daftar Rujukan

- Anas, Zaidan Nur dkk.(1984/1985). *Makanan Wujud Variasi Dan Fungsinya*. Padang: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Armaini.(2010). *Budaya Alam Minangkabau*. Jakarta: Jasa Surya
- Bart, Ph. (1981). *Pengetahuan Memasak Modern*. Yogyakarta: CV Nur Cahaya.
- Basrowi & Suwandi.(2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta:PT Rineka Cipta.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2010). Padang:Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Maryati, Sri.(2000). *Sekitar Tata Laksana Makanan*. Jakarta : Pt Rineka Cipta.
- Moleong, Lexy.(1990). *Metode penelitian kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- \_\_\_\_\_ . (2007). *Metode penelitian kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Mutia, Riza dkk.(2000). *Upacara Adat Perkawinan Di Padang Pariaman*. Padang:Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Barat.
- \_\_\_\_\_. (2010). *Baarak Dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau*. Padang. UPTD Museum Nagari.
- Rony, Aswil dkk, (2001).*AnekaRagam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang:Aditiyarwarman.
- Sugiyono.(2010). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta.
- Sukmasari , Fiony. (2009). *Traditional Wedding Of Minangkabau*. Jakarta:Citra Harta



