

**MAKANAN ADAT *MANJAPUIK MARAPULAI* PADA ACARA
PERKAWINAN DI NAGARI MUNGKA KECAMATAN MUNGKA
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**



**WHUSTOH DAHNIA
NIM: 55723/ 2010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode Mei 2016**

**MAKANAN ADAT *MANJAPUIK MARAPULAI* PADA ACARA
PERKAWINAN DI NAGARI MUNGKA KECAMATAN MUNGKA
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

Whustoh Dahnia¹, Baidar², Wiwik³

**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang**

Email : Whustoh_dahnia@yahoo.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah (1) mendiskripsikan rangkaian pelaksanaan acara adat *Manjapuik Marapulai*, (2) mengidentifikasi jenis makanan adat, (3) mendeskripsikan peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat, (4) mengungkapkan makna yang terkandung pada makanan dibawa pada upacara *Manjapuik Marapulai*. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif, lokasi penelitian di Nagari Mungka, dengan informan *Bundo Kanduang*, *Ninik Mamak*, dan masyarakat. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa acara *Manjapuik Marapulai* dilaksanakan di hari baralek pada waktu yang telah disepakati. Makanan adat terdiri dari 1 mangkok nasi putih, 2 bingkah gulai daging, 2 bingkah gulai babat, 2 ekor goreng ikan, 3 potong rendang daging, 1 butir telur bebek, 2 piring galamai, 2 piring wajik, 2 piring nasi lomak, 2 piring beras rendang, 1 piring ajik ompiang, 1 piring luwo, 4 buah paniam, 1 buah kue bolu, 1 buah agar- agar dan 4 sisir pisang. Peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adalah talam dan alasnya, katidiang, carano dan penutupnya, piring ceper, dan mangkok. Makna yang terkandung pada makanan adat adalah pengikatan tali silaturahmi antara kedua keluarga dan kehidupan *berumah tangga daro dan marapulai*.

Kata Kunci : Makanan Adat, *Manjapuik Marapulai*, Nagari Mungka

Abstract

The purpose of this study are to (1) describe the implementation of traditional events of *Manjapuik Marapulai*, (2) to identify custom food types, (3) to describe the equipment used to bring food, (4) to express the meaning in the food brought *Manjapuik Marapulai* ceremony. This is qualitative research, research location in Nagari Mungka, with interviewee *Bundo Kanduang*, *Ninik Mamak*, and community. Data collection techniques are observation, interview and documentation. Data analysis techniques are data reduction, data presentation and conclusion or verification. The results showed that, *Manjapuik Marapulai* event was held on baralek day at the time agreed by both families. Traditional food consists of 1 bowl of white rice, 2 chunks of meat curry, 2 chopped coconut curry, 2 fried fish, 3 pieces of meat rendang, 1 duck eggs, 2 galamai, 2 wajik, 2 plate of rice lomak, 2 plate of rice rendang, 1 plate of ompiang ajik, 1 luwo dish, 4 paniam, 1 sponge cake, 1 agar- agar and 4 banana combs. The equipment used for carrying food are the tuna and its base, katidiang, carano and lid, the flat plate, and the bowl. The meaning of the food is to bond the two families and the married life of *daro and marapulai*.

Keywords: Traditional Food, *Manjapuik Marapulai*, Nagari Mungka

A. Pendahuluan

Kenagarian Mungka merupakan salah satu kenagarian yang ada di Kabupaten Lima Puluh Kota, mempunyai keanekaragaman budaya yang masih dijalankan oleh masyarakat setempat. Dimana adat sebagai pedoman dalam kehidupan pribadi dan bermasyarakat. Pelaksanaan acara adat perkawinan di Kenagarian Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota ada berbagai prosesi yang harus dijalankan mulai dari batanyo (manopiak bondua), batimbang tando, manotak hari, nikah, babako, *maanjapuik marapulai*, hingga baralek.

Manjapuik Marapulai merupakan rangkaian dari acara perkawinan dengan menjemput pengantin pria (marapulai) kerumah orang tuanya untuk dibawa kerumah kediaman pengantin wanita (anak daro) yang bertujuan agar pengantin pria dapat dipersandingkan di pelaminan dan tinggal di rumah pengantin wanita, dilaksanakan secara adat dengan memenuhi syarat-syarat dan ketentuan-ketentuan yang telah disepakati sebelumnya. Pelaksanaan acara adat *manjapuik marapulai* ini, pihak keluarga anak daro membawa beberapa jenis makanan adat beserta pelengkapannya. Pada setiap pelaksanaan acara adat, makanan adat merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang pelaksanaan acara adat tersebut.

Makanan adat sebagai sarana pendukung dari acara adat perkawinan dan merupakan suatu keunikan suatu daerah yang mencerminkan ciri khas dari daerah tersebut. Makanan adat yang ada pada setiap acara adat hingga saat ini tetap dijaga kelestariannya sebagai upaya melestarikan warisan leluhur. Makanan adat

akan tetap ada dalam masyarakat yang berbudaya walaupun dalam batasan ruang dan waktu yang mengalami perubahan dari waktu ke waktu. Namun makanan adat tersebut akan selalu dihidangkan karena merupakan unsur budaya yang harus dijaga dan dihayati dari masa ke masa.

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan kepada orang tua yang mengetahui rangkaian acara adat dan pemuka adat di Kenagarian Mungka diketahui bahwa memang adanya ketentuan makanan apa yang dibawa untuk *manjapuik marapulai*, setiap acara makanan yang dibawa berbeda dan jumlahnya tidak sama, dan juga alat-alat yang digunakan untuk membawa makanan adat tersebut.

Prosesi pelaksanaan rangkaian acara adat *manjapuik marapulai* saat ini mengalami perubahan, seperti adanya beberapa rangkaian sebelum acara *manjapuik marapulai* yang tidak dilaksanakan lagi, dahulu sebelum acara *manjapuik marapulai* ada acara pengolahan makanan secara bersama- sama oleh keluarga beserta istri- isrti mamak dari anak daro yang jarang dilaksanakan, karena makanan yang akan diolah untuk dibawa tersebut dapat dipesan atau dibeli saja, sehingga berkurangnya pengetahuan ibu-ibu muda dan remaja pada pengolahan makanan, peralatan apa yang digunakan, dan apa resep- resep dari makanan yang akan di olah tersebut.

Sesuai dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 52 Tahun 2007 tentang pedoman pelestarian dan pengembangan adat istiadat dan nilai sosial budaya yang menyatakan bahwa “Rangkaian upacara adat yang ada di desa ini

merupakan salah satu bagian dari adat istiadat yang harus dilestarikan dan dikembangkan. Agar adat istiadat tetap bisa diketahui oleh generasi seterusnya dan dapat dikembangkan agar semakin dikenal”.

Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan pelaksanaan acara adat, mendeskripsikan tentang rangkaian pelaksanaan acara adat, mendeskripsikan tentang makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara adat, mendeskripsikan tentang peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat pada pelaksanaan acara adat, mendeskripsikan makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara adat *manjapuik marapulai* di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Puluh Kota.

B. Metodologi penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Lokasi penelitian di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota. Fokus penelitian adalah makanan adat acara *majapuik marapulai* pada rangkaian acara perkawinan di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota, yang meliputi pelaksanaan acara *manjapuik marapulai*, jenis makanan, alat yang digunakan untuk membawa makanan adat dan makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara adat *manjapuik marapulai*. Instrumen penelitian adalah peneliti sendiri. Teknik dalam pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Sumber data dikumpulkan dengan teknik *Snowball Sampling*.

Informan pada penelitian ini yaitu kelompok Bundo Kandung, kelompok Pemuka Adat atau Niniak Mamak, dan kelompok ibu-ibu setempat, yang mengetahui tentang makanan adat dan cara pengolahan makanan adat pada acara *manjapuik marapulai*. 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. Rangkaian Pelaksanaan Acara *Manjapuik Marapulai* di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota

a. Persiapan sebelum acara *Manjapuik Marapulai*

Persiapan sebelum acara *manjapuik marapulai*: 1) mengolah makanan adat, 2) pengemasan atau penataan makanan 3) penyusunan Makanan adat. Dikerjakan bersama-sama oleh dunsanak anak daro, ibu-ibu setempat dan istri dari mamak (mintuo) di atas rumah anak daro (minantu di atas rumah).

b. Rangkaian acara *Manjapuik Marapulai*

1) Jalan *Basamo* (Bersama)

Jalan *basamo* merupakan acara dimana anak daro beserta rombongan berjalan bersama-sama menuju rumah pihak keluarga

marapulai, serta ibu-ibu membawa makanan dengan cara *dijinjiang* (dijinjing) dan *dijujuang* (dijunjung).

2) Penyerahan *Baban* (Beban atau Barang Bawaan)

Setibanya rombongan anak daro dikediaman *marapulai* maka barang bawaan diserahkan kepada keluarga *marapulai*.

3) *Baalua Pasambahan* (Pepatah Petitih)

Setelah *marapulai* sampai dirumah anak daro dan dipersilahkan masuk, salah seorang juru bicara dari pihak anak *daro* menyampaikan tujuan kedatangannya dengan berpetatah petitih

4) Makan *Basamo* (Bersama)

Setelah *Baalua pasambahan*, rombongan anak *daro* dipersilahkan oleh tuan rumah untuk memakan jamuan yang disediakan.

5) Pulang ka rumah atau Baarak

Setelah acara dirumah mempelai pria selesai maka, mempelai pria akan dibawa oleh keluarga mempelai wanita berserta mempelai wanita kerumahnya dengan cara di arak sekeliling kampung, yang diiringi oleh music tradisional dan kedua besar kedua belah pihak.

6) *Basandiang*

Setelah acara baarak sekeliling kampung maka anak daro dan *marapulai* *basandiang* dikediaman anak daro dan melayani tamu-tamu undangan yang datang.

2. Makanan Adat Yang Dibawa Pada Pelaksanaan Acara Manjapuik Marapulai Di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota

1) Jenis makanan adat pada acara Manjapuik Marapulai

a) Nasi putih

Nasi putih untuk ke rumah marapulai yaitu satu katidiang.

b) Rendang Dagiang

Rendang dagiang merupakan masakan dari daging yang diolah dengan penambahan santan, cabe giling, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, lengkuas, jahe, garam, penambahan daun kunyit, jeruk purut, dan serai. Cara pengolahan haluskan semua bumbu, tumis hingga harum tambahkan santan lalu masukkan daging sambil diaduk masak hingga daging lembut dan berwarna kecoklatan dan mengeluarkan minyak.

c) Gulai Dagiang

Gulai dagiang diolah sebanyak 1kg yang di bagi menjadi dua. Bumbu dari gulai daging sama dengan bumbu yang digunakan untuk rendang daging, yang membedakannya hanyalah lama pengolahannya saja.

d) Gulai Babat

Gulai babat diolah sebanyak 1kg yang dibagi menjadi 2. Bumbu dan cara pengolahan sama dengan gulai daging.

e) Goreng Ikan (Gurami atau emas)

Ikan yang dipakai adalah ikan gurami atau emas, ikan yang digunakan berukuran 1kg atau jumlahnya antara 1 ekor sampai 2 ekor. Cara pengolahan goreng ikan sampai matang.

f) Telur bebek

Telur bebek mentah digabung di dalam manggok rendang dan ikan.

g) Nasi lomak

Terbuat dari beras pulut 1 liter yang di masak dengan 2 btr santan kental,garam. Caranya yaitu beras pulut dicuci dan direndam selama 2 jam, setelah itu beras dicuci sampe bersih. Panaskan air sampai mendidih dengan dandang atau kukusan, setelah air mendidih masukkan beras dan masak sampai masak.

h) Galamai

Galamai terbuat dari tepung beras ketan, gula merah, santan dan garam. Caranya tepung dicairkan dengan sedikit santan kental, gula merah dimasak dengan santan sampai kental. Setelah gula merah mengental, tambahkan dengan tepung yang telah dicairkan sambil di aduk, sambil diaduk terus menerus.

i) Wajik

Terbuat dari beras pulut, gula merah, santan. Beras pulut di rendam selama 2 jam. Setelah itu beras disaring dan dicuci sampai bersih. Panaskan kukusan yang telah berisi dengan air,

masak sampai mendidih, setelah air mendidih masukkan beras yang telah direndam dan dicuci bersih tadi kedalam kukusan, kukus sampai masak. Panaskan santan dan gula merah sampai mengental.

j) Boreh rondang

Terbuat dari beras pulut yang telah di sangrai dan dijadikan tepung, tepung tersebut di campur dengan nisan dari santan dan gula yang dimasak sampai kental.

k) Ajik Ompiang

Ajik ompiang terbuat dari emping, gula merah. Emping digoreng, setelah di goreng dicampurkan dengan nisan yang terbuat dari gula merah yang telah dihancurkan dengan air.

l) Luwo

Luwo terbuat dari parutan kelapa, gula merah , air, garam, dan vanili. Caranya gula merah dan air dimasak sampai mengental, setelah nisan masak campurkan parutan kelapa dan masak sampai kering.

m) Paniaram

Paniaram terbuat dari tepung beras, gula merah yang diparut, santan, garam dan vanili. Semua bahan dicampurkan menjadi satu, setelah itu panaskan minyak penggoreng dan adonana paniaram di goreng sampai coklat kehitaman.

n) Kue bolu

Kue bolu terbuat dari tepung, gula, telur, mentega, dan vanili. Cara pembuatan kue bolu sama dengan membuat kue bolu biasanya yaitu telur, gula dan vanili dikocok sampai kembang, setelah itu ditambahkan dengan tepung sedikit demi sedikit.

o) Raga-raga

Raga-raga yang dibawa tidak harus agar- agar lapis, yang penting agar- agar tersebut terlihat menarik dan cantik, untuk diatas talam.

3. Alat Yang Digunakan Untuk Membawa Makanan Adat Pada Pelaksanaan Acara Manjapuik Marapulai Di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota

Alat yang digunakan untuk membawa dan menghidang menurut kelompok informan A, B dan C adalah piring, mangkok, carano, dan katidiang sedangkan alat yang untuk membawa adalah talam beserta alasnya. Alat- alat tersebut dapat dilihat pada gambar berikut:

a) Talam atau Dulang

Talam (dulang) merupakan peralatan rumah tangga yang terbuat dari kuningan dan perunggu. Berbentuk bulat, pinggiran tepinya terdapat ukiran karawang ataupun polos, dengan dindingnya rendah dan tegak sedangkan bawahnya datar.

b) Katidiang

Terbuat dari rajutan rotan yang mempunyai kaki, biasanya digunakan untuk tempat membawa nasi.

c) Carano dan kain penutup carano

Carano terbuat dari kuningan yang memiliki kaki berfungsi sebagai tempat membawa sirih dan pelengkapya untuk dikunyah oleh niniak mamak sesampainya di rumah marapulai dan ditutup dengan kain penutupnya. Sirih didalam carano menandakan dengan kedatangan tersebut yaitu kedatanagn secara adat.

d) Piring Ceper

Piring terbuat dari kaca , porslen atau keramik. Piring ini digunakan untuk wadah makanan wajik, galamai, boreh rondang, ajik ompiang, paniagham dan luwo.

e) Mangkok

Mangkok digunakan untuk meletakkan makanan di atas talam gulai atau sambal seperti gulai daging, gulai perut, rendang, dan goreng ikan.

f) Aleh talam

Aleh talam digunakan untuk menutup talam. Aleh talam terbuat dari rajutan wol yang memiliki rendo yang berfungsi untuk menahan supaya piring atau mangkok yang di letak di atas talam saat di jujuang tidak lari dan juga untuk mempercantik talamnya.

4. Makna Yang Terkandung Dari Makanan Adat Yang Dibawa Pada Pelaksanaan Acara *Manjapuik Marapulai* Di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota

Makna yang terkandung pada makanan adat *Manjapuik Marapulai* yaitu :

1) Galamai

Galamai memiliki makna adat maksudnya galamai melambangkan pengikatan silaturahmi antara suku keluarga anak daro dengan suku keluarga marapulai, yang bermakna marapulai telah diikat oleh keluarga anak daro.

2) Wajik

Kata-kata yang akan dikeluarkan atau memikirkan apa yang akan disampaikan terletak di dalam wajik, maksudnya dari sifat wajik yaitu keras bila dimakan di dalam mulut akan terpisah-pisah jadi maksudnya rencana yang akan disampaikan atau maksud kedatangan atau memikirkan apa yang akan disampaikan diletakkan di dalam wajik.

3) Ajik Ompiang

Ajik ompiang “Nan Kadikunyah” maksudnya semua yang sudah direncanakan maka itu yang akan disampaikan.

4) Pisang

“Paubek nan padeh” maksudnya adalah ketika perkataan yang disampaikan ada yang kurang berkenan atau salah

dalam penyampaian maka pisang dijadikan lambang sebagai permintaan maafnya, karna pisang memiliki rasa manis dan pisang juga melambangkan kekuatan atau kekokohan suatu hubungan.

5) Paniaram

Berbentuk bulat dan mempunyai bibir di tepinya menandakan kesepakatan untuk melakukan atau dapat mengambil menantu anak kemenakannya.

5. Simpulan dan Saran

Simpulan

Rangkaian acara Manjapuik Marapulai ini memiliki dua tahapan yaitu persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara *Manjapuik Marapulai*. Persiapan sebelum acara Manjapuik Marapulai yaitu : (1) Mengolah makanan adat, (2) Menyusun Makanan adat. Rangkaian pelaksanaan acara Manjapuik Marapulai yaitu :(a) baarak atau berjalan bersama kerumah marapulai, (b) Penyerahan bawaan, (c) Baalua (pepatah petitih), (d) Makan bajamba, (e) Baarak pulang ka Rumah, (f) basandiang. Makanan yang biasa dibawa Manjapuik Marapulai adalah nasi, randang ,gulai bebek, gulai daging bingkah, goreng ikan, telur bebek, wajik, galamai, boreh rondang, ajik ompiang, paniaram, luwo,nasi lomak, bolu, agar- agar, pisang. Peralatan penyajian makanan yaitu mangkok, piring talam, carano dan dulang. Makna yang terkandung dalam makananya adalah: Kalamai melambangkan peikat tali silaturahmi dua keluarga. Ajik

melambangkan perancangan apa yang akan disampaikan. Ajik ompiang melambangkan rancangan yang akan disampaikan (palomak panyampaian kato). Pisang melambangkan paubek nan podeh yaitu kalau ada kata-kata yang keluar kurang berkenan oleh kedua belah pihak maka dengan pisang dijadikan permintaan maaf, karna pisang memiliki rasa yang manis dan juga melambangkan kekuatan atau kekokohan suatu hubungan. Paniaran menandakan kesepakatan untuk melakukan pengambilan menantu anak kemenakannya

Saran

Bagi generasi muda sebagai penerus bangsa untuk dapat mencintai sekaligus ikut turut berpartisipasi melestarikan adat budaya daerah yang dimiliki. Sebaiknya diadakan penyuluhan tentang makanan adat oleh niniak mamak dan bundo kanduang kepada masyarakat yang tidak mengerti dan mengetahui adat di Nagari Mungka baik untuk ibu-ibu maupun generasi muda. Kepada masyarakat khususnya di Di Nagari Mungka untuk memberikan dorongan dan motivasi dalam mempertahankan budaya daerah, agar tidak hilang seiring perkembangan zaman dan tetap terjaga kelestariannya guna menambah aset budaya. Bagi peneliti, menambah pengetahuan tentang makanan tradisional khususnya di daerah peneliti sendiri, yang pada awalnya tidak tau sekarang menjadi tau. Kepada peneliti selanjutnya agar penelitian kebudayaan dan makanan pada upacara adat lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah lain yang harus dilestarikan. Kepada jurusan

semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan makanan tradisional.

Daftar Rujukan

Armaini.(2004).*Budaya Alam Minangkabau*. Jakarta:Pt Bumi Aksara

Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang.
(2010). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang

Basrowi & Suwandi. (2008). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta:PT Rineka Cipta.

Bambang Suwondo. (1977/1978).*Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Barat*. Padang

Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang.
(2010). Padang:Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.

Latief dkk. (2002). *Etnis dan Adat Minangkabau*. Bandung : Angkasa

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

Roni, Aswil.(2001)*Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang
Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jendral Kebudayaan Museum
Negeri Propinsi Sumatra Barat. Adityawarman

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung:
CV. Alfabeta.

Zamris. (2004). *Budaya Alam Minangkabau*. Padang :Jasa Surya

Zulkarnaini. (2002). *Budaya Alam Minangkabau* .Bukittinggi: Usaha Ikhlas