

**MAKANAN ADAT PADA ACARA MAULID NABI DI KECAMATAN PADANG
SAGO KABUPATEN PADANG PARIAMAN**



MIRA SAFITRI

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode Maret 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

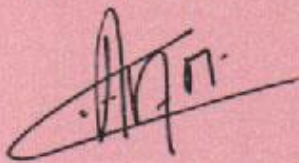
**MAKANAN ADAT PADA ACARA MAULID NABI DI KECAMATAN PADANG SAGO
KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

MIRA SAFITRI

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Mira Safitri untuk persyaratan
wisuda periode Maret 2017 dan telah di review dan disetujui oleh
kedua pembimbing.

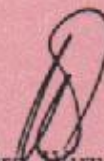
Padang, Maret 2017

Pembimbing I,



Dra. Asmar Yulastri M.Pd, Ph.D
NIP. 19640619 199203 2001

Pembimbing II,



Dra. Wirmelis Syarif M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

MAKANAN ADAT PADA ACARA MAULID NABI DI KECAMATAN PADANG SAGO KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Mira Safitri, Asmar Yulastri, Wirnelis Syarif
Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
Email : mira.riski0423@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tentang makanan adat pada acara Maulid Nabi di Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman. Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif, lokasi penelitian di Kecamatan Padang Sago. Objek penelitian adalah makanan adat pada acara Maulid Nabi. Teknik pengumpulan data: observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data: reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan (1) Tahap-tahap pelaksanaan acara Maulid Nabi terdiri dari *manyongsong*, *manduobaleh*, dan *mahanta*. (2) Jenis makanan adat yang dihidangkan adalah penganan dan makanan pokok. (3) Peralatan yang digunakan untuk membawa dan menyajikan makanan adalah *dulang kanso*, rumah kue, *jamba nasi/senggan*, *rumah samba*, rantang, piring makan, mangkuk nasi, piring oval, tudung saji, *kain rendo*, *kain dalamak*. (4) Cara penyajian makanan adat adalah dengan menggunakan *dulang kanso* dan rumah kue untuk penganan, sementara untuk nasi menggunakan *jamba nasi/senggan* dan lauk pauknya menggunakan *rumah samba*. Tata cara makan pada acara Maulid adalah duduk dilantai mengelilingi makanan sesuai tata krama. (5) Makna dari makanan adat acara Maulid Nabi mengenai hubungan sesama muslim, kehidupan bermasyarakat dan meneladani sifat Nabi.

Abstract

The purpose research to describe about customary food of the Prophet's birthday at Padang Sago of Padang Pariaman. This type of research is a descriptive qualitative method, at Padang Sago. Research object is the stages of the event is customary food of Prophet's birthday. Data collection technique: observation, interview and documentation. Data analysis techniques include: data reduction, data display, conclusion and verification. The result showed (1) Stage of Prophet's birthday of *manyongsong*, *manduobaleh*, and *mahanta*. (2) Customary types of food being served is confectionary and staple food. (3) The equipment used is *dulang kanso*, rumah kue, *jamba nasi/senggan*, *rumah samba*, rantang, plate, rice bowl, oval plate, food cover, *kain rendo* dan *kain dalamak*. (4) How the presentation using *dulang kanso*, rumah kue for confectionary, rice with *jamba nasi/senggan*, and side dishes with *rumah samba*. Ordinances meal is sitting on the floor eating food around the appropriate manners. (5) Meaning of indigenous food at the event about relationship among moeslims, social life and imitate nature Prophet.

Keyword : Food customs, Padang Pariaman, Prophet's birthday, Traditional event

Pendahuluan

Upacara adat berperan penting dalam masyarakat sebagaimana yang dikemukakan Riza Mutia, dkk (2010 : 2) bahwa “Setiap upacara adat atau upacara tradisional merupakan perwujudan dan gagasan serta aspirasi tentang pengetahuan, nilai-nilai, keyakinan-keyakinan, aturan-aturan yang mengaitkan hubungan manusia dengan alam lingkungannya dan hubungan manusia dengan supranatural”. Masyarakat Minangkabau masih memegang teguh peninggalan nenek moyangnya baik itu berupa benda ataupun aturan adat, sehingga tidak heran setiap perayaan upacara adat dilaksanakan sesuai dengan kepercayaan dan tata cara adat yang berlaku.

Sumatera Barat atau lebih dikenal sebagai daerah Minangkabau, merupakan daerah yang kaya akan adat istiadat dan budayanya. Adat istiadat dan budaya tersebut merupakan aset yang paling berharga bagi masing-masing daerah di Sumatera Barat. Unikny setiap daerah mempunyai aturan adat tersendiri dan cara tersendiri dalam pelaksanaan upacara adatnya.

Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu daerah yang kaya akan keindahan alam, adat istiadat dan budaya pada setiap daerahnya. Kecamatan Padang Sago salah satunya, dimana Kecamatan ini memiliki adat istiadat yang signifikan dengan daerah lainnya. Kecamatan Padang Sago memiliki beberapa upacara adat, salah satunya adalah acara Maulid Nabi atau yang biasa dikenal dengan “*Mauluik*”.

Maulid Nabi atau *Mauluik* merupakan perayaan hari kelahiran Nabi Muhammad SAW sebagai wujud kecintaan kepada beliau. Biasanya setiap acara adat identik dengan makanan adat karena setiap acara selalu menghadirkan tamu yang harus dijamu dengan baik. Penyajian makanan dalam upacara adat bertujuan untuk melaksanakan ajaran-ajaran tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan masyarakat. Sejalan dengan pendapat Zulkarnaini (2003 : 17) mengatakan “Makanan adat adalah makanan yang telah resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah”.

Setiap makanan adat yang disajikan memiliki fungsi tertentu. Sejalan dengan pendapat Aswil Rony, dkk (2001 : 40) mengatakan bahwa “Makanan adat yang disajikan dalam upacara adat berfungsi untuk melaksanakan ajaran-ajaran tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan”. Sehingga acara adat tidak hanya berupa simbol melainkan acara yang memiliki arti dan makna yang harus dipahami oleh masyarakat.

Acara Maulid Nabi memiliki tahapan acara yang sangat sederhana. Walaupun sederhana namun memiliki persiapan yang bisa memakan waktu berbulan-bulan. Biasanya pemuka adat seperti Alim Ulama, Niniak Mamak, dan masyarakat lain yang berperan penting dalam nagari yang menyusun tata cara pelaksanaan acara tersebut, mulai dari jadwal pelaksanaan, tempat pelaksanaan, tukang *dikie*, undangan, dana yang dibutuhkan, dan teknis pengumpulan dana.

Menurut Aswil Rony, dkk (2001 : 34) kronologi acara Maulid Nabi sebagai berikut :

Upacara Maulud Nabi dilakukan dalam rangka memperingati kelahiran dan kematian Nabi besar Muhammad SAW yang jatuh pada 12 Rabiul awal. Bentuk peringatan hari kelahiran Nabi ini di daerah Kabupaten Padang Pariaman berupa berkumpul di surau atau masjid, kemudian *urang siak/* orang alim/ labai mengadakan doa bersama dan zikir yang diikuti oleh masyarakat dimana masjid itu berlokasi. Acara ini dimulai pukul 21.00 WIB, diawali dengan pembukaan sederhana yang dihadiri segenap unsur masyarakat, dan di akhiri dengan makan bersama. Selanjutnya pembacaan zikir dilakukan sampai sembahyang subuh, kemudian *labai/orang* alim beristirahat. Pukul 10.00 WIB di mulai lagi diawali dengan makan pagi dan minum kopi/penganan. Kegiatan ini berlangsung sampai pukul 15.00 WIB, ditutup dengan makan bersama. Makanan dan minuman serta penganan dibawa oleh masyarakat secara bergilir. Bila malam membawa penganan, paginya membawa nasi dan lauk pauk, begitu seterusnya, bagi yang sanggup setiap kegiatan makan ini mereka akan membawa lemang dibawa oleh masyarakat dan ada juga yang dibuat bersama di masjid/surau.

Namun seiring berjalannya waktu acara adat tersebut semakin tergeser dengan hadirnya budaya asing. Generasi muda di Kecamatan Padang Sago kurang peduli dan kurang aktif untuk melestarikan adat dan budayanya sendiri. Sebagian dari generasi penerus tidak tahu tentang makanan adat pada acara Maulid Nabi di Kecamatan Padang Sago. Makanan tersebut diolah oleh ibu-ibu yang menetap dan telah berkeluarga sementara para remaja sibuk dengan aktifitas mereka, hanya sebagian kecil yang membantu membawa ke mesjid dan menghidangkannya. Kebanyakan dari masyarakatnya juga berada di rantau. Padahal pada acara Maulid ini banyak sekali pelajaran yang bisa kita ambil dan dijadikan aset yang harus dilestarikan sehingga sayang untuk ditinggalkan. Faktor lain yang menyebabkan acara Maulid Nabi ini sudah jarang dilakukan

adalah karena biaya yang sangat besar untuk perayaannya. Semakin jarang dilakukan maka pengetahuan generasi muda terhadap makanan adata acara Maulid Nabi juga semakin berkurang bahkan hilang. Sementara belum ada buku sumber yang menjelaskan tentang makanan adat pada acara Maulid Nabi.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tahap-tahap pelaksanaan acara Maulid Nabi, jenis makanan yang dihidangkan pada acara Maulid Nabi, peralatan yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat, cara penyajian makanan dan tata cara makan serta makna yang terkandung pada makanan adat acara Maulid Nabi di Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman.

Metode

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman pada bulan Oktober – November 2016. Objek dari penelitian ini adalah makanan adat pada acara Maulid Nabi meliputi tahap-tahap pelaksanaan acara, jenis makanan adat yang dihidangkan, alat yang digunakan untuk menyajikan makanan adat, cara penyajian dan tata cara makan serta makna yang terkandung pada makanan adat acara Maulid Nabi di kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara menanyakan langsung kepada masyarakat yang memiliki pengetahuan tentang acara Maulid Nabi. Sedangkan data sekunder didapat melalui arsip yang terdapat di Kantor Camat Kecamatan Padang Sago.

Informan dalam penelitian ini terbagi menjadi 4 kelompok yaitu *Bundo Kanduang*, *Niniak Mamak*, *Alim Ulama* dan ibu-ibu setempat. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Uji keabsahan data dalam penelitian ini meliputi uji validitas internal, uji validitas eksternal, uji reliabilitas, uji obyektivitas. Teknik analisa data yang digunakan yaitu reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi.

Pembahasan

Acara Maulid Nabi memiliki tahapan acara yang sangat sederhana. Walaupun sederhana namun memiliki persiapan yang bisa memakan waktu berbulan-bulan. Biasanya pemuka adat seperti Alim Ulama, Niniak Mamak, dan masyarakat lain yang berperan penting dalam nagari yang menyusun tata cara pelaksanaan acara tersebut. Mulai dari jadwal pelaksanaan, tempat pelaksanaan, tukang *dikie*, undangan, dana yang dibutuhkan, dan teknis pengumpulan dana. Berdasarkan hasil wawancara kepada kelompok informan bahwa tahap-tahap pelaksanaan acara Maulid Nabi yaitu dimulai dengan acara *manyonsong*, acara *manduobaleh* hingga acara *mahanta*.

Manyonsong dalam bahasa Indonesia berarti menyambut. *Manyonsong* pada bulan Maulid disebut juga menyambut datangnya bulan Maulid. Acara *manyonsong* merupakan pembukaan acara pada bulan Maulid. Sebelum diadakannya acara *manyonsong* para pemuka adat dan pemuda mengadakan musyawarah untuk membahas tentang pelaksanaan acara Maulid Nabi. Acara

manyonsong bertujuan untuk menyambut datangnya bulan Maulid. Acara *manyonsong* diadakan setelah sholat isya di masjid/ surau korong/ surau dusun yang telah disepakati bersama.

Selanjutnya tahapan acara Maulid adalah acara *manduobaleh*. Acara *manduobaleh* merupakan acara puncak dari rangkaian acara Maulid atau biasa disebut oleh masyarakat dengan *mauluik*. Pada acara *manduobaleh* diadakan *badikia* (berzikir) oleh *urang siak* pada malam hari. Dihadiri oleh semua lapisan masyarakat hingga orang rantau. Masyarakat membawa penganan ke surau yang sebagian gunanya untuk dihidangkan kepada tamu yang hadir dan sebagian lagi untuk di pajang di dalam surau/mesjid. Pada siang harinya diadakan acara *makan bajamba* atau makan bersama. Tiap-tiap masyarakat membawa makanan bersama-sama ke lokasi acara Maulid. Yang membedakan makan bersama pada acara ini adalah makan dengan cara melingkari *jamba*. Tujuan *makan bajamba* ini adalah sebagai media untuk mempererat tali silaturahmi antar masyarakat.

Pada hari selanjutnya sesuai dengan kesepakatan bersama diadakan acara *mahanta* dilakukan secara sederhana bisa di rumah dan bisa di surau. Acara *mahanta* merupakan acara penutup pada bulan Maulid. Makanan yang dibuat biasanya dilebihkan untuk di antar ke sanak saudara ataupun mertua yang tujuannya untuk mempererat hubungan silaturahmi.

Hal tersebut sejalan dengan pendapat Aswil Rony, dkk (2001 : 34)

Upacara Maulud Nabi dilakukan dalam rangka memperingati kelahiran dan kematian Nabi besar Muhammad SAW yang jatuh pada 12 Rabiul awal. Bentuk peringatan hari kelahiran Nabi ini di

daerah Kabupaten Padang Pariaman berupa berkumpul di surau atau masjid, kemudian *urang siak*/ orang alim/ labai mengadakan doa bersama dan zikir yang diikuti oleh masyarakat dimana masjid itu berlokasi. Acara ini dimulai pukul 21.00 WIB, diawali dengan pembukaan sederhana yang dihadiri segenap unsur masyarakat, dan di akhiri dengan makan bersama. Selanjutnya pembacaan zikir dilakukan sampai sembahyang subuh, kemudian *labai*/orang alim beristirahat. Pukul 10.00 WIB di mulai lagi diawali dengan makan pagi dan minum kopi/penganan. Kegiatan ini berlangsung sampai pukul 15.00 WIB, ditutup dengan makan bersama. Makanan dan minuman serta penganan dibawa oleh masyarakat secara bergilir. Bila malam membawa penganan, paginya membawa nasi dan lauk pauk, begitu seterusnya, bagi yang sanggup setiap kegiatan makan ini mereka akan membawa lemang dibawa oleh masyarakat dan ada juga yang dibuat bersama di masjid/surau.

Jenis makanan yang dihidangkan pada acara Maulid Nabi ada 2 yaitu penganan dan makanan pokok. Penganan yang dihidangkan seperti kue bolu yaitu kue yang terbuat dari adonan tepung, gula, telur, margarin dan pengembang. Yang dicetak dan dimasak dengan cara dipanggang. Setelah matang diberi taburan meses. Kue hias yaitu kue bolu yang dihias dengan butter cream dan dibentuk dengan spuit sesuai dengan tema acara. Agar-agar yaitu kue yang terbuat dari bubuk agar. Biasanya dicampur dengan santan, gula, vanili dan pewarna sesuai keinginan. Godok pisang merupakan makanan tradisional yang terbuat dari olahan pisang yang sudah ranum, lalu dihancurkan dan di campur dengan tepung. Bentuknya bulat tak beraturan dan berwarna coklat kehitaman. Lapek bugih adalah makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras ketan dan di isi dengan kelapa, gula dan kacang tanah yang telah di sangrai. Lalu di bungkus menggunakan daun pisang muda lalu dikukus. Katupek lamak yaitu ketupat yang terbuat dari ketan yang dimasak menggunakan santan kental. Dan

Buah-buahan biasanya buah yang memiliki warna yang beragam sehingga menarik untuk dilihat.

Makanan pokok yang dihidangkan pada acara Maulid seperti nasi, asam padeh ikan merupakan olahan ikan yang mempunyai ukuran cukup besar yang diolah dengan bumbu seperti cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, asam kandis, daun kunyit, daun jeruk, serai dan air. Ikan goreng adalah ikan kolam yang dibersihkan lalu diberi bumbu seperti asam dan bawang putih lalu digoreng sampai matang dan di atasnya ditaburi bihun dan bawang goreng. Ayam balado adalah olahan dari ayam yang diungkap terlebih dahulu secara utuh dengan bumbu seperti jahe, bawang putih dan garam lalu di goreng, setelah itu hiasi dengan cabe yang digiling kasar. Singgang ayam merupakan olahan ayam utuh yang dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, laos, jahe, kemiri, dan kunyit lalu diberi santan dan dimasak hingga terbit minyak.

Telur balado merupakan olahan telur ayam buras yang direbus lalu dibuka kulitnya dan digoreng sebentar, kemudian dilumuri cabe. Goreng terung balado adalah olahan terung yang bentuknya bulat atau masyarakat menyebutnya terung manggis, digoreng dengan tangkainya dan dilumuri dengan cabe. Tumis kacang panjang adalah sayuran yang berasal dari kacang panjang yang diiris lalu di tumis dengan cabe. Pergedel kentang adalah olahan kentang yang dihancurkan dan dicampur dengan bumbu seperti seledri, bawang goreng, telur, bubuk pala dan garam lalu dibentuk oval, lalu di celupkan ke dalam telur lalu di goreng.

Sebagian makanan yang dihidangkan sejalan dengan pendapat Aswil Rony, dkk (2001 : 33) mengatakan bahwa makanan yang disajikan pada acara Maulid adalah “Lamang sipulut, lamang pisang, kue-kue kecil, agar-agar, tabu, ondeh-ondeh. Nasi putih, gulai ayam, daging, sampadeh, pindang ikan, pergedel, goreng ikan, ayam, telur, kacang dan terung”.

Alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat pada acara Maulid Nabi adalah *dulang kanso*, *rumah kue*, *jamba nasi/senggan*, *rumah samba*, rantang, piring makan, mangkuk nasi, piring oval, tudung saji, *kain rendo*, *kain dalamak*. Alat hidang pada makanan adat berfungsi untuk memudahkan dalam penyajian makanan adat. Sejalan dengan pendapat Arianto Pudja (1986 : 70) mengatakan “Alat makan adalah peralatan yang berupa wadah yang digunakan untuk menyajikan dan memakan makanan”.

Dulang kanso terbuat dari bahan kanso. Bentuknya bulat datar. *Dulang Kanso* digunakan untuk membawa dan menyajikan makanan seperti kue bolu, buah dan minuman kemasan. Biasanya dalam satu *dulang* bisa memuat 4-5 piring makan. Rumah kue ada yang terbuat dari besi dan ada yang terbuat dari kayu. Bentuknya seperti pohon yang mempunyai ranting. Batang nya tegak lurus dengan tinggi berkisar dari 0,5m hingga 1,5 m. Sedangkan rantingnya berbentuk bulat dengan diameter 10cm – 15cm. *Jamba nasi* terbuat dari anyaman bambu yang memiliki tinggi ± 25 cm. Fungsinya untuk membawa nasi. *Rumah samba* terbuat dari kayu berbentuk segi enam dengan tinggi ± 60 cm dan memiliki 6 kaki. Fungsinya untuk membawa *samba* (lauk pauk) ke surau. Rantang adalah

panci bersusun dan bertutup yang terbuat dari stainless dan dilengkapi dengan tangkai sebagai pengait dan pegangan. Fungsinya untuk membawa makanan ke surau.

Piring makan adalah piring yang terbuat dari porselen dan keramik. Berbentuk bulat dan ditengah cekung. Mangkuk nasi terbuat dari kaca atau porselen. Bentuknya cembung dan dalam. Piring oval adalah piring yang terbuat dari porselen dan keramik. Berbentuk oval memanjang dan datar. Tudung saji terbuat dari anyaman daun nipah yang dikeringkan berdiameter ± 50 cm. Fungsinya sebagai penutup makanan. *Kain rendo* terbuat dari rajutan kain wol yang berbentuk lingkaran. *Kain rendo* berfungsi untuk alas *dulang kanso* sehingga memperindah tampilannya. *Kain dalamak* merupakan kain beludru yang berbentuk segiempat berwarna merah, hitam dan kuning dengan hiasan benang emas dan cermin kecil. Fungsinya untuk menutupi makanan.

Cara menyajikan makanan pada acara *manyongsong* dan *mahanta* adalah dengan seprah makan sedangkan pada acara *manduobaleh* penganan disajikan menggunakan rumah kue dan *dulang*, makanan pokok menggunakan *senggan* dan *rumah samba*.

Sejalan dengan pendapat Aswil Rony, dkk (2001 : 34)

Cara penyajian makanan pada acara Maulid Nabi yaitu lemang dipotong-potong dan kue-kue kecil diletakkan di dalam piring. Pisang dan tabu dalam baki/piring besar. Nasi adakalanya diletakkan dalam *senggan* atau dibungkus dengan daun pisang. Lauk pauk dalam piring masing-masing jenis. Bila dibawa ke surau lalu disusun di atas rumah sambal sejenis pembawa yang dibuatkan khusus untuk itu.

Tata cara makan pada acara Maulid Nabi adalah dengan melingkari makanan, duduk di lantai dan makan bersama-sama dengan mendahulukan kaum laki-laki. Laki-laki duduk bersila dan perempuan duduk bersimpuh. Hal ini sejalan dengan pendapat Zaidan Nur Anas, dkk (1985 : 116) yang mengatakan bahwa “Tata cara makan pada acara adat dengan duduk di atas tikar bersama-sama dan menyantap makanan menggunakan tangan”.

Makna lamang yaitu untuk menghindari makanan yang haram, nasi dilambangkan sebagai kehormatan untuk pemuka adat dan orang yang dituakan dalam nagari, asam padeh ikan mempunyai makna bahwa agama dan adat istiadat itu berdampingan, ikan goreng mengandung makna sebagai pengikat tali silaturahmi sesama muslim/umat Nabi Muhammad. Ayam balado melambangkan kekokohan suatu hubungan sesama muslim, singgang ayam melambangkan keutuhan dan kekokohan hubungan antar muslim. Telur balado mempunyai makna kesederhanaan, goreng terung balado memiliki makna kesederhanaan, tumis kacang panjang mempunyai makna keikhlasan, pergedel kentang mempunyai makna kesepakatan dan kesatuan dalam masyarakat.

Kue bolu mengandung makna kebijaksanaan, agar-agar mempunyai makna bahwa di dalam hidup kita tidak boleh terlalu keras dan tidak boleh terlalu lunak, godok pisang mengandung makna kesabaran, lapek bugih sebagai pelengkap makanan adat, katupek lamak mengandung makna bahwa manusia harus mempunyai sifat pemaaf dengan meneladani sifat Nabi.

Simpulan dan Saran

1. Simpulan

Tahap-tahap acara Maulid Nabi di Kecamatan Padang Sago yaitu di mulai dengan acara *manyongsong*, *manduobaleh* dan *mahanta*. Jenis makanan adat yang disajikan pada acara Maulid terdiri dari penganan dan makanan pokok. Alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat pada acara Maulid adalah *dulang kanso*, rumah kue, *rumah samba*, *jamba nasi/senggan*, rantang, piring makan, mangkuk nasi, piring oval, tudung saji, *kain rendo* dan *kain dalamak*. Cara penyajian dan tata cara makan pada acara Maulid seperti pada acara *manyonson/mahanta* cara penyajiannya yaitu makanan disajikan menggunakan mangkok nasi dan piring *samba* di atas seprah makan, sedangkan pada acara *manduobaleh* yaitu untuk penganan di sajikan menggunakan rumah kue, *zanur*, dan *dulang kanso* dan untuk nasi menggunakan *senggan* dan *samba* menggunakan *rumah samba*. Tata cara makan pada acara Maulid adalah duduk dilantai yang dialasi tikar, laki-laki bersila dan wanita bersimpuh. Menyantap makanan menggunakan tangan. Makna makanan adat pada acara Maulid yaitu berkaitan dengan hubungan antar sesama muslim, kehidupan bermasyarakat dan meneladani sifat Nabi.

2. Saran

Hal-hal yang dapat disarankan kepada beberapa pihak berdasarkan hasil penelitian sebagai berikut:

- a. Diharapkan bagi generasi muda agar lebih mencintai dan melestarikan budaya sendiri sekaligus ikut berpartisipasi dalam pelaksanaannya.
- b. Diharapkan kepada pemuka adat/masyarakat yang memiliki pengetahuan tentang adat agar diadakan penyuluhan tentang adat beserta makanannya kepada masyarakat terlebih lagi kepada generasi muda yang tidak atau belum mengetahui tentang adat di Kecamatan Padang Sago.
- c. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya agar melakukan penelitian terhadap upacara adat yang lainnya di berbagai daerah di Sumatera Barat karena masih banyak tradisi dan adat yang perlu dilestarikan.
- d. Diharapkan kepada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga agar menjadikan penelitian sebagai literatur untuk mata kuliah penyajian dan pengolahan makanan tradisional.

Daftar Rujukan

- Aswil Rony, Erni Esde, & Vera Imelda. (2001). *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Museum Adityawarman.
- Riza Mutia, dkk. (2010). *Bararak dalam Upacara Perkawinan di Minangkabau*. Padang: UPTD Museum Nagari.
- Zulkarnaini.(2003). *Kebudayaan Adat Alam Minangkabau*. Bukittinggi: Jasa Ikhlas.

Persantunan : artikel ini disusun berdasarkan skripsi Mira Safitri dengan judul makanan adat pada acara Maulid Nabi di Kecamatan Padang Sago Kabupaten Padang Pariaman. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D sebagai pembimbing I dan Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd sebagai pembimbing II yang telah memberikan arahan serta bimbingan untuk penyelesaian skripsi dan artikel.