

**MAKANAN ADAT PADA UPACARA PERKAWINAN DI DESA
SUNGAI JAMBU KECAMATAN KAYU ARO KABUPATEN KERINCI
PROPINSI JAMBI**



PIPIT ARINI

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAL TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode Maret 2013**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

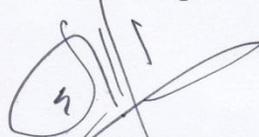
**MAKANAN ADAT PADA UPACARA PERKAWINAN DI DESA
SUNGAI JAMBU KECAMATAN KAYU ARO KABUPATEN KERINCI
PROPINSI JAMBI**

Pipit Arini

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Pipit Arini untuk persyaratan wisuda periode Maret 2013 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua pembimbing

Padang, Maret 2013

Pembimbing I



Dra. Silfeni, M.Pd
NIP. 195210281981102001

Pembimbing II



Kasmita, S.Pd, MS.i
NIP. 19700924 2003122001

**MAKANAN ADAT PADA UPACARA PERKAWINAN DI DESA SUNGAI JAMBU
KECAMATAN KAYU ARO KABUPATEN KERINCI
PROPINSI JAMBI**

Pipit Arini¹, Silfeni², Kasmita²
Program studi Pendidikan Tata Boga
FT Universitas Negeri Padang
[email: pipitarini@yahoo.co.id](mailto:pipitarini@yahoo.co.id)

Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pengetahuan masyarakat tentang makanan adat, alat penyajian makanan dan teknik penataan makanan, serta makna makanan adat. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan (1) mendeskripsikan jenis makanan adat,(2) mendeskripsikan makna makanan adat, (3) mendeskripsikan alat hidang yang digunakan dalam penyajian, (4) mendeskripsikan teknik penyajian makanan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah di Desa Sungai Jambu. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif, objek penelitian adalah makanan adat yang disajikan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah, teknik pengambilan data secara *Snow-Ball Sampling*. Analisis data dilapangan yang meliputi *reduksi*, *display*, kesimpulan dan *verifikasi*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan yang disajikan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah di desa sungai jambu, ada tiga macam yaitu makanan yang disajikan sebelum upacara, (makanan yang dibagikan untuk tetangga, makanan untuk acara syukuran, dan makanan untuk acara marhaban), makanan yang disajikan saat upacara (makanan untuk pengantin, makanan untuk tamu undangan) dan makanan yang disajikan sesudah upacara perkawinan (makanan yang disajikan untuk acara penutup, makanan yang diberikan kepada keluarga pengantin pria).

Kata kunci : Makanan adat pada upacara perkawinan

Abstract

This research is grounded on the lack of people's knowledge about traditional food, food serving equipment and food arrangement technique, and mean of food tradition. This research is purposed to: (1) describe types of Central Java's traditional food, (2) describe the meaning of traditional food, (3) describe food's serving equipment, and (4) describe food arrangement technique in traditional wedding ceremony of Central Java in Sungai Jambu village. The type of research is qualitative research, and object of research is traditional food for wedding ceremony of Central Java. Data collected by snow ball sampling technique. Data analyzing include reduction, display, and verification of conclusion. Results come from this research show that wedding ceremonies in Sungai Jambu village had been contaminated by outside culture, such as performance stage, food, equipments, and arrangement technique, so the ceremonies is not as Central Java native's ceremony. Therefore, it is important to get elder and young generation to take a role in maintaining the culture and preventing from the loss and outside culture's influence.

Keyword: traditional food in wedding cer

A. Pendahuluan

Indonesia merupakan Negara yang banyak memiliki kekayaan suku bangsa, adat, istiadat, kebudayaan, keindahan alam sampai aneka ragam bentuk makanan dan dikenal sampai kemancanegara, kekayaan yang dimiliki tersebut merupakan suatu aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Setiap adat istiadat di Indonesia mempunyai tradisi-tradisi yang berbeda-beda pada setiap daerahnya, salah satunya di daerah Jawa. Ketentuan adat maupun agama dalam mengatur hidup dan kehidupan masyarakat Jawa Tengah tidak dapat diabaikan, khususnya dalam upacara perkawinan. Menurut Hariwijaya (2004:1) “Perkawinan merupakan sebuah upacara penyatuan dua jiwa, menjadi sebuah keluarga melalui akad perjanjian yang diatur oleh agama, oleh karena itu perkawinan menjadi agung, luhur dan sakral”.

Desa Sungai Jambu merupakan daerah yang mayoritas penduduknya berasal dari suku Jawa khususnya Jawa Tengah, yang dulunya transmigrasi dari pulau Jawa ke Pulau Sumatra, dikarenakan pada masa penjajahan dulunya penduduk suku Jawa dipekerjakan secara paksa oleh orang Belanda, untuk berkerja di Perusahaan PT Perkebunan Nusantara VI (Persero), sehingga di Kecamatan Kayu Aro sudah menjadi perkampungan orang Jawa khususnya di Desa Sungai Jambu. Upacara perkawinan adat yang digunakan di desa sungai jambu adalah perkawinan adat Jawa Tengah. Berdasarkan hasil studi pendahuluan melalui pengamatan dan wawancara kepada beberapa orang setempat diketahui bahwa seiring perkembangan zaman dan terpengaruh budaya luar sehingga adat perkawinan Jawa Tengah sudah tidak asli lagi artinya sudah tercampur budaya luar, baik dari segi tahap-tahap pelaksanaan

upacara, makanan adat dan maknanya, alat yang digunakan, teknik penyajian dan lain sebagainya.

Perlu adanya *literature* (buku tertulis), dokumentasi mengenai adat, khususnya makanan adat Jawa Tengah, alat yang dipakai untuk menghidangkan atau membawa makanan adat pada pelaksanaan upacara perkawinan adat Jawa Tengah. Hal ini perlu untuk menjaga kelestarian adat dan ketentuan-ketentuan sekaligus bisa dimanfaatkan oleh masyarakat pada umumnya dan generasi penerus pada khususnya. Berdasarkan dari kesenjangan tersebut dirasakan sangat perlu untuk menggali kembali tata cara rangkaian upacara perkawinan adat Jawa Tengah pada masyarakat di Desa Sungai Jambu Kecamatan Kayu Aro Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi.

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mendeskripsikan jenis makanan adat Jawa Tengah, (2) mendeskripsikan makna makanan adat, (3) mendeskripsikan alat hidang yang digunakan dalam penyajian, (4) mendeskripsikan teknik penyajian makanan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah di Desa Sungai Jambu.

B. Metodologi Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Husaini dkk (2006:81) "Metodologi penelitian kualitatif dilakukan dalam situasi wajar (*natural setting*) dan data yang dikumpulkan umumnya bersifat kualitatif. Objek penelitian ini adalah makanan adat yang disajikan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah, teknik pengambilan data secara *Snow-Ball Sampling*. Analisis data lapangan yang meliputi *reduksi*, *display*, kesimpulan dan *verifikasi*.

C. Pembahasan

Makanan adat adalah makanan yang resmi atau makanan yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah, salah satunya di Desa Sungai Jambu yang menyajikan makanan adat pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah. Makanan dapat dibedakan berdasarkan tahapan-tahapan upacara perkawinan adat Jawa Tengah, seperti:

1. Makanan yang disajikan sebelum upacara perkawinan
 - a. Makanan yang dibagikan untuk keluarga terdekat dan panitia

Makanan yang dibagikan untuk keluarga dekat dan panitia terdiri dari: nasi putih, rendang daging, gulai nangka, mie goreng kering, kerupuk. Hasil penelitian diketahui bahwa makanan yang dibagikan untuk keluarga dekat menggunakan piring makan, dan dibawa dengan menggunakan baki yang diantar langsung dari tempat pesta ke rumah keluarga dekat, dengan tidak menutup makanan di atasnya, sehingga dapat terkontaminasi dan sebaiknya di tutup dengan daun pisang atau plastik.

- b. Acara *slametan* (syukuran)

Upacara *slametan* merupakan acara syukuran kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan semoga seterusnya dilancarkan acara demi acara sampai selesainya upacara Perkawinan adat Jawa Tengah. Adapun hidangan yang disajikan terdiri: nasi putih dan lauk-pauknya, pelengkapanya *ingkung Jawa*, aneka jajanan pasar, bubur merah dan putih.

Menurut *literatur* orang Jawa biasanya menyajikan nasi tumpeng untuk acara syukuran dan acara lainnya, sedangkan yang terjadi di masyarakat

sekarang tidak menyajikan hidangan nasi tumpeng untuk acara syukuran, karena tidak semua orang yang mengetahui cara penyajiannya, menghiasnya, dan karena menyajikan nasi tumpeng membutuhkan waktu lama.

c. Acara marhaban

Acara marhaban adalah suatu pembacaan Sholawat Nabi, pembacaan al-Quran, dan ritual pemberian bunga dan bedak tabur kepada sepasang pengantin dan diakhiri dengan makan bersama.

Acara marhaban merupakan acara yang baru-baru ini dilaksanakan di masyarakat dan makanan yang disajikan bukan merupakan makanan adat pada upacara perkawinan.

2. Makanan yang dihidangkan saat upacara perkawinan

Makanan yang disajikan saat upacara perkawinan adat Jawa Tengah di desa sungai jambu sangat bervariasi diantaranya :

a. Makanan yang dihidangkan untuk pengantin

Makanan yang dihidangkan untuk pengantin pada malam *Panggih Temanten* adalah nasi kuning dan pelengkapnya dua porsi, nasi putih dengan serundeng, mie goreng kering, minumannya air putih.

Sesuai teori bahwa nasi yang dihidangkan untuk pengantin *adalah* nasi *pindhang antep* (nasi berwarna putih), Sedangkan yang terjadi pada masyarakat sekarang makanan nasi pengantin berwarna kuning.

b. Makanan yang dihidangkan untuk tamu undangan pada pesta.

Makanan yang dihidangkan ada dua jenis pertama makanan pokok dan makanan kecil, sedangkan untuk makanan kecil biasanya orang Jawa

membuatnya dari bahan dasar beras ketan, (*jenang, jadah, wajik, kembang loyang*), karena makanan ini mengandung makna yang mendalam, namun yang terjadi di masyarakat sekarang ini banyaknya variasi makanan kecil, seperti kue bawang, kue kering, keripik dan lain sebagainya. Karena pengolahan makanan adat asli yang membutuhkan waktu lama, bahan-bahan yang digunakan sangat banyak, maka hal ini makanan tersebut sudah banyak diganti oleh makanan baru.

3. Makanan adat yang dihidangkan pada penutupan upacara perkawinan

a. Makanan adat yang dihidangkan sesudah upacara atau makanan penutup

Setelah acara demi acara berlangsung dengan sukses, maka acara berikutnya adalah pembubaran panitia, acara ini ditandai dengan menyajikan bubur sumsum yang rutin dibagikan sebagai makanan penutup pada acara pesta perkawinan.

Berdasarkan hasil penelitian, bahwa makanan yang dibagikan sebagai makanan penutup tidak sama rata.

b. Makanan yang dibawa dari keluarga besar pengantin wanita ke keluarga pengantin pihak laki-laki.

Makanan yang dibawa pada intinya tergantung dari kemampuan dari keluarga masing-masing, berdasarkan hasil penelitian bahwa bawaan makanan dari penelitian pertama dan penelitian kedua berbeda baik dari segi jumlah, cara penyajian dan alat penyajian tidak seragam.

Sebaiknya bawaan makanan ini dikemas dengan sebaik mungkin seperti tempat penyajian yang diseragamkan, kain penutup yang sama, Sehingga dengan penyajian seperti ini orang lain akan mengetahui bahwa makanan yang dibawa merupakan makanan yang dibawa untuk pengantin pria.

4. Alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada upacara perkawinan.

Menurut responden, orang Jawa menghidangkan makanannya dengan tampah besar untuk nasi tumpeng sedangkan tampah menengah digunakan untuk tempat jajanan pasar dan makanan yang berkuah-kuah biasanya menggunakan kendil (kendil yang berbentuk seperti balango) yang mempunyai bentuk cekung.

Sedangkan alat-alat yang digunakan oleh masyarakat saat ini menggunakan *serving dish*, mangkok keramik, pirek, toples kaca tempat kue-kue, dan lain sebagainya, di karenakan perkembangan zaman yang semakin pesat, dan pengaruh teknologi, sehingga masyarakat umumnya memilih alat-alat yang digunakan untuk menghidang adalah alat yang praktis, tidak sulit, dan lagi populer dimasyarakat tersebut.

5. Makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara perkawinan

Makna makanan adat merupakan lambang-lambang hidup seperti makna ingkung Jawa merupakan lambang pengorbanan yang seutuhnya, agar mendapatkan segala sesuatu yang seutuhnya pula. *Kulop* sebagai simbol dari panjang akal, yang tidak mudah putus asa. Pindang telur sebagai simbol dari konsep yang jelas, untuk merencanakan sesuatu hal agar terlaksana dengan baik, dan lain sebagainya.

6. Teknik penataan dan penyajian makanan adat pada upacara perkawinan

Penyajian dan penataan makanan merupakan perlakuan terakhir yang harus dilakukan, karena penataan hidangan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang akan disajikan. Menurut responden bahwa orang Jawa Tengah bila menyajikan makanan pada upacara perkawinan yaitu dengan cara membawa makanan langsung dari dapur dan seterusnya dihidangkan ke tempat tamu undangan berada, cara seperti ini mempunyai makna yaitu bahwa orang Jawa selalu memperhatikan totohkromo (etika berperilaku) dimana orang Jawa menghormati tamu yang datang dan memuliakan tamu dengan tinggal datang duduk dan makan, sehingga tidak sibuk mengambil nasi sendiri. Sedangkan teknik penyajian makanan pada upacara perkawinan pada saat ini adalah dihidangkan secara plasmanan, dikarenakan menghidang secara plasmanan praktis dan tidak menggunakan tenaga kerja yang banyak, juga pengaruh perkembangan zaman, dan pengaruh budaya luar.

7. Cara makan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah di Desa Sugai Jambu

Berdasarkan data yang tertulis dan hasil wawancara dengan informan B, ternyata cara makan yang dilakukan pada tamu yang datang dalam pesta perkawinan yaitu khusus untuk tamu undangan laki-laki duduk di kursi yang sudah disiapkan sedangkan untuk wanita duduk di atas tikar yang dibentangkan di depan pelaminan.

Menurut tradisi yang lama bahwa cara makan tamu undangan laki-laki biasanya makan-makanan pokok dalam tirai tertutup yang sudah disiapkan tuan rumah, (dan masih dalam posisi duduk di kursi) sedangkan tradisi seperti ini

lambat laun sudah tidak ada lagi, dan sekarang tamu undangan laki-laki makan ditempat yang sudah disediakan oleh tuan rumah, yang tidak lagi ada pembatas.

D. Kesimpulan dan saran

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: makanan yang disajikan pada upacara perkawinan adat Jawa Tengah di desa sungai jambu, ada tiga macam yaitu makanan yang disajikan sebelum upacara, (makanan yang dibagikan untuk tetangga, makanan untuk acara syukuran, dan makanan untuk acara marhaban), makanan yang disajikan saat upacara (makanan untuk pengantin, makanan untuk tamu undangan) dan makanan yang disajikan sesudah upacara perkawinan (makanan yang disajikan untuk acara penutup, makanan yang diberikan kepada keluarga pengantin pria). Selanjutnya makna makanan adat merupakan lambang-lambang hidup seperti makna ingkung Jawa merupakan lambang pengorbanan yang seutuhnya, agar mendapatkan segalah sesuatu yang seutuhnya pula. *Kulop* sebagai simbol dari panjang akal, yang tidak mudah putus asa. Pindang telur sebagai simbol dari konsep yang jelas, untuk merencanakan sesuatu hal agar terlaksana dengan baik, dan lain sebagainya. Alat hidang dan perlengkapannya yang dipergunakan pada upacara perkawinan, yaitu rantang, macam-macam piring kue, piring makan, piring hidang, keranjang kue, *serving dish*, baki. Teknik penataan yang biasa digunakan pada upacara perkawinan, yaitu makanan yang sudah diracik dari dapur, langsung dibawa atau dihidangkan pada tamu yang datang dan penganan ditata rapi di atas meja tamu, untuk makanan yang disajikan diatas tikar

biasanya disajikan dengan selang seling dan berurutan sesuai dengan makanannya.

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan di atas maka usaha untuk meningkatkan pengetahuan adat istiadat khususnya makanan adat di Desa Sungai Jambu, maka penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Untuk generasi muda sebagai penerus bangsa cintailah dan lestarikan budaya daerah yang kita miliki.
2. Untuk masyarakat (a) teruslah melestarikan dan selalu berusaha memperkenalkan tradisi kepada generasi muda serta mengajak mereka supaya senagtiasa mencintai kebudayaan sendiri, (b) agar bisa memanfaatkan literatur yang sudah ada, sehingga informasi yang diberikan kepada generasi muda tidak berubah-ubah, (c) agar bisa mepergunakan hasil penelitian ini sebagai acuan untuk melaksanakan upacara perkawinan.
3. Kepada peneliti selanjutnya agar meneliti kebudayaan dan makanan adat pada upacara yang lain karena masih banyak tradisi dan makanan adat daerah yang harus dilestarikan.

Catatan : Artikel ini disusun berdasarkan skripsi penulis dengan pembimbing 1: Dra.Silfeni, M.Pd dan pembimbing 2: Kasmita S.Pd, M.Si

DAFTAR PUSTAKA

- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang.* (2008).
Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- H.M. Subarna dkk. (2012). *Kamus Umum Bahasa Indonesia Lengkap.* Bandung: CV
Pustaka Grafika .
- M.Hariwijaya.(2004).*Tata Cara Penyelenggaraan Perkawinan Adat Jawa.* Hanggar
Kreator. Yogyakarta..
- Usman Husaini dkk. (2006). *Metodologi Penelitian Sosial.* Bandung : Bumi Aksara.