

**TINJAUAN TENTANG MAKANAN ADAT YANG DIBAWA
PADA ACARA BABAKO DI NAGARI PAKAN RABAA**



Oleh :

**RINI ERLINDA
NIM. 16679/2010**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode: September 2015**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TINJAUAN TENTANG MAKANAN ADAT YANG DIBAWA PADA ACARA
BABAKO DI NAGARI PAKAN RABAA

Rini Erlinda

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Rini Erlinda untuk persyaratan wisuda
periode September 2015 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua pembimbing

Padang, Juni 2015

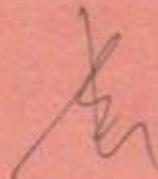
Pembimbing I



Dra. Hj. Baidar, M.Pd

NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II



Dr. Elida, M.Pd

NIP.19611111 198903 2003

TINJAUAN TENTANG MAKANAN ADAT YANG DIBAWA PADA ACARA BABAKO DI NAGARI PAKAN RABAA

Rini Erlinda¹, Baidar², Elida³

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Rinierlinda26@yahoo.com

Abstrak

Tujuan penelitian adalah (1) mendeskripsikan rangkaian pelaksanaan upacara adat babako, (2) mengidentifikasi jenis makanan adat, (3) mendeskripsikan peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat, (4) mengetahui cara penyajian dan penataan, (5) mengungkapkan makna dari makanan adat yang dibawa pada acara babako. Jenis penelitian deskriptif kualitatif, objek penelitian makanan adat pada acara babako. Teknik pengumpulan data: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Temuan penelitian menunjukkan upacara babako terdiri dari tahapan persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara *babako*. Makanan yang dibawa berjumlah sebelas jenis, dan alat untuk membawa makanan adat pada acara *babako* adalah *dulang, baki, toples, cambuang, kain rendo, dan kain pambungkui*. Cara penyajian dan penataan makanan yang dibawa yaitu disajikan dengan *dulang* dan *baki* dibawa ke rumah marapulai dengan suatu arakan. Makanan adat pada acara *babako* memiliki makna mengenai pesan-pesan moral dan kehidupan dengan kedua belah pihak keluarga *anak daro* dan *marapulai*.

Kata Kunci: Makanan Adat, Acara Babako

abstract

The purpose study was (1) to describe the implementation of a series of ceremonies *babako*, (2) identify the types of traditional food, (3) describe the equipment used to carry food customs, (4) to know procedure of serving and structuring, (5) expresses the meaning of traditional food that was brought to the ceremony *babako*. This research descriptive qualitative, the object of study customary food *babako* ceremony. The technique of collecting data: observation, interview, and documentation. Data analysis techniques: data reduction, data presentation and conclusion of verification. The results showed that *babako* ceremony consists namely preparation before the event and the circuit implementation *babako*. Food brought totaling eleven types, and tool to bring traditional food at a ceremony *babako* is a *dulang, baki, toples, cambuang, kain rendo, dan kain pambungkui*. The procedure of serving and structuring food that is brought *dulang* and *baki* in the main house of *induk bako* then it taken to the next the *anak daro* taken to the *marapulai* home with a procession. Traditional food at ceremony *babako* has the meaning of moral messages and life with *anak daro family* and *marapulai*.

Keyword: Traditional food, Ivent Babako

¹Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

²Dosen Kesejahteraan Keluarga FT-UNP

A. Pendahuluan

Indonesia adalah negara yang banyak memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, keindahan alam, kebudayaan sampai keanekaragaman dari makanannya. Semua kekayaan yang dimiliki terkenal sampai ke manca negara. Adat istiadat yang ada di Indonesia mempunyai tradisi-tradisi yang berbeda setiap daerahnya, salah satunya di daerah Sumatera Barat. Menurut Mutia, dkk (2010: 2) mengatakan

Setiap upacara adat atau upacara tradisional merupakan perwujudan dan gagasan dan aspirasi tentang pengetahuan, nilai-nilai, keyakinan-keyakinan, aturan-aturan yang mengaitkan hubungan manusia sesama manusia, manusia dengan alam lingkungannya dan hubungan manusia dengan spranatural.

Kabupaten Solok Selatan adalah daerah Minangkabau yang masih memegang adat istiadat yang kuat salah satunya dalam acara perkawinan. Upacara adat perkawinan terdapat serangkaian acara adat diantaranya acara babako.

Menurut Izati, dkk (2006: 13) “Bako adalah saudara laki-laki atau saudara perempuan dari pihak ayah (bapak) di Minangkabau”. Izati, dkk (2006: 14) “Babako adalah suatu upacara tradisional di Minangkabau yaitu suatu kunjungan yang dilakukan bako terhadap anak pisang membawa bermacam-macam pembawaan sesuai dengan upacara yang dilakukan”. Acara babako dilaksanakan pada hari Sabtu setelah melaksanakan akad nikah. Dalam pelaksanaan acara adat babako ini pihak keluarga bako membawa beberapa jenis makanan adat beserta pelengkap ke rumah anak pisangnya. Acara babako yang dilaksanakan yaitu acara yang diselenggarakan oleh

keluarga bako (keluarga dari pihak ayah), untuk anak pisangnya yang akan melaksanakan pernikahan. Acara ini tetap dipertahankan oleh masyarakat perempuan sebagai jembatan untuk mempererat dan menjaga hubungan silaturahmi antara bako (keluarga dari pihak ayah) dengan keluarga anak pisang.

Pada setiap pelaksanaan upacara adat, makanan adat merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang pelaksanaan upacara adat tersebut. Makanan adat yang ada pada setiap upacara adat hingga saat ini tetap dijaga kelestariannya sebagai upaya melestarikan warisan leluhur dari nenek moyang. Makanan adat akan tetap ada dalam masyarakat yang berbudaya maupun dalam batasan ruang dan waktu yang akan selalu mengalami perubahan dari waktu ke waktu, namun makanan adat tersebut akan selalu disajikan karena merupakan unsur budaya yang harus dijaga dan dihayati dari masa ke masa. Pada pelaksanaan acara adat, makanan adat juga memegang peranan yang sangat penting dalam jalannya pelaksanaan acara adat. Sama halnya dengan acara babako dan makanan adat yang dihidangkan pada acara babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan.

Menurut Basir dan Kasim (1997: 18)

Makanan dan barang-barang yang harus dibawa pada acara babako adalah sirih lengkap dalam carano (sebagai kepala adat), nasi kuning, singgang ayam (sebagai makanan adat), perangkat busana (bisa berupa bahan pakaian atau baju yang telah dijahit, selimut, dan lain-lain), perangkat perhiasan emas, perangkat bahan mentah yang diperlukan di dapur untuk persiapan perhelatan seperti beras, kelapa, binatang-binatang ternak yang hidup seperti ayam, kambing atau kerbau, dan perangkat makanan yang telah jadi baik berupa lauk pauk meskipun kue-kue besar atau kecil.

Makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari tetapi juga merupakan pelengkap dari suatu acara adat. Menurut Julius, dkk (2002: 701) “Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan seperti penganan, lauk-pauk, dan kue-kue”. Menurut Koentjaningrat dalam Rony (2001: 11) “Makanan dipandang dari sudut bahan mentahnya yaitu sayuran, buah-buahan, bijian, susu, daging dan ikan serta telur” Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka makanan dapat diartikan sesuatu yang dapat dimakan untuk memenuhi kebutuhan tubuh.

Menurut Subarna, dkk (2012: 236) “Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah”, sedangkan menurut Zaidan (1985: 123) “Makanan dalam acara perkawinan adalah nasi, rendang daging, pergedel, gulai daging, pangek padeh, slada, ikan goreng, pindang, kue bolu, pisang, gulai kambing, pangek daun kunyit, tumis toco, goreng bada, goreng telur, nasi lamak, gelamai, anyang, gilai babek, gulai ayam, gulai terung, dan sanjai+bada”. Berdasarkan beberapa pendapat di atas maka makanan adat dapat diartikan segala sesuatu yang dapat dimakan sejak dahulu dan merupakan tradisi turun menurun dalam masyarakat.

Berdasarkan hasil pra penelitian melalui wawancara kepada beberapa niniak mamak, bundo kanduang, ibu PKK dan orang tua yang mengerti tentang makanan adat, pada tanggal 30 Maret 2014 diketahui bahwa sesuai dengan perkembangan zaman budaya dan adat di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan mengalami perubahan, seperti selama ini

acara babako sering dilakukan tetapi pada saat sekarang sudah jarang, terjadinya perubahan alat untuk membawa makanan adat pada acara babako, pengolahan makanan pada upacara adat selalu dikelola oleh orang-orang tua, karena orang-orang tua lebih memegang peranan dalam mengolah makanan dan kue-kue yang disajikan pada upacara adat tersebut sedangkan para remaja atau generasi muda berperan sebagai penanti tamu dan membantu dalam menyajikan makanan. Disamping itu juga disebabkan oleh tidak adanya buku sumber sebagai penuntun sehingga bermunculan perbedaan pendapat ibu-ibu tentang makanan yang dibawa pada saat acara babako sehingga bermunculan makanan baru dan alat-alat baru.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mendeskripsikan pelaksanaan upacara adat babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok selatan, (2) Menginventarisasi jenis makanan adat yang dibawa oleh *induk bako* pada saat pelaksanaan upacara adat babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan, (3) Menginventarisasi jenis peralatan yang digunakan untuk membawa makanan adat pada upacara adat babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan, (4) Mengetahui cara penyajian dan penataan makanan adat yang dibawa oleh *induk bako* pada acara babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan, (5) Mengetahui makna yang terkandung dalam makanan adat pada upacara adat babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan.

B. Metodologi Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Lokasi dalam penelitian ini yaitu di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret s/dApril 2015. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Untuk mendapatkan data primer maka penulis langsung datang ke Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan untuk melakukan observasi, wawancara dan pengamatan secara langsung serta mencari data-data yang diperlukan dalam penelitian ini, sedangkan data sekunder penulis dapatkan dari kantor wali nagari yang berkaitan dengan makanan adat.

Informan dalam penelitian ini adalah niniak mamak, bundo kanduang, ibu-ibu PKK, orang yang dituakan dan mengerti tentang adat. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik pemilihan *Snowball Sampling*. Teknik pengumpulan data adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Alat pengumpulan data dalam penelitian ini adalah pedoman observasi untuk teknik observasi dan pedoman wawancara dengan membawa lembaran pertanyaan serta dokumentasi dengan menggunakan kamera dan video. Untuk mendapat data yang valid maka penulis menguji keabsahan data dengan kreabilitas data atas kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif antara lain dapat dilakukan dengan perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pemeriksaan sejawat melalui diskusi, analisis kasus negatif. Teknik analisis data kualitatif yang

meliputi tiga alur kegiatan antara lain: a. *reduction data* (data reduksi), b. *data display* (penyajian data) dan c. verifikasi (menarik kesimpulan).

C. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan kesimpulan dari tahap acara babako, makanan yang dibawa, alat yang digunakan untuk membawa makanan adat, cara penyajian dan penataan serta makna makanan adat pada acara babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan.

1. Tahap-tahap Pelaksanaan Acara Adat Babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan

Tahap-tahap acara babako di Nagari Pakan Rabaa memiliki dua tahapan yaitu persiapan sebelum acara *babako* dan rangkaian acara adat *babako*.

a. Persiapan sebelum acara *Babako*

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, persiapan sebelum acara babako di Nagari Pakan Rabaayaitu : (1) Mengolah makanan adat, (2) Penyusunan Makanan adat dan (3) Pembungkusan Makanan adat. Persiapan ini dikerjakan bersama-sama oleh *dunsanak anak daro, induak bako darianak daro* yang sifatnya dilakukan secara bersama-sama atau gotong-royong. Hal ini juga sesuai dengan pendapat Zaidan, dkk (1985: 89) “Yang terlibat dalam acara adat perkawinan semua keluarga ibu bapak calon penganten, keluarga suku-suku, kaum kerabat lainnya, undangan khusus

lainnya”. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar. 1 di bawah ini.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Acara Babako

Sumber: Rini Erlinda (2015)

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa persiapan sebelum *acara babako* dilakukan bersama-sama oleh *dunsanak anak daro*, *induk bako* dari *anak daro* yang dilakukan secara bersama-sama atau bergotong-royong untuk tetap menjaga hubungan silahturrahmi.

b. Rangkaian acara *babako*

Berdasarkan hasil penelitian, rangkaian acara *babako* yaitu : (1) Jalan *basamo*, (2) Penyerahan *baban*, (3) *Makan Basamo*, (4) *Pambaleh baban* (pertukaran) dan (5) Pulang *ka* Rumah.

Pada dasarnya acara adat *babako* yang dilaksanakan di Nagari Pakan Rabaa ini dilaksanakan dengan mempertahankan tradisi yang sudah ada secara turun temurun dari generasi sebelumnya. *Babako* merupakan suatu acara yang dilakukan oleh *induk bako* dengan membawa berbagai macam makanan dengan suatu arakan. Acara ini dilaksanakan di hari pesta perkawinan

berlangsung atau *baralek*, acara ini dilakukan pada pukul 17.00 WIB. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 2. di bawah ini.



Gambar 2. Rangkaian Acara Babako

Sumber: Rini Erlinda (2015)

Berdasarkan hasil penelitian setelah selesai persiapan sebelum *babako*. Maka rombongan dari *induk bako* yang akan pergi *babako* akan berkumpul di rumah *anak daro*, setelah semuanya berkumpul maka rombongan akan pergi menuju rumah keluarga marapulai ini disebut dengan jalan *basamo*. Kalau rumah marapulainya jaraknya jauh dengan rumah anak daro maka harus memakai transportasi dan ketika hampir sampai di rumah *marapulai* baru diadakan arak-arakan. Setelah sampai di rumah *marapulai* rombongan *induk bako* dari *anak daro* akan disambut oleh pihak keluarga *marapulai* untuk penyerahan *baban*, maka rombongan *induk bako* dari *anak daro* akan memberikan semua barang bawaan kepada pihak keluarga marapulai.

Selanjutnya setelah penyerahan *baban* adalah makan *basamo*, saat *baban* diserahkan semua rombongan beserta *anak daro* akan

disuruh duduk oleh ibu marapulai di ruangan yang telah disediakan pula makanan kepada rombongan *induk bako* dari *anak daro*. Rombongan yang mengantarnya akan *makan basamo*. Rangkaian acara selanjutnya adalah *pambaleh babanatau* pertukaran. *Pambaleh baban* ini dilakukan oleh pihak keluarga *marapulai* dengan memberi balasan atas *baban* yang mereka bawa kepada *anak daro* sebagai bentuk balasan isi dari dulang dan makanan yang dibawa. Hal ini sejalan dengan pendapat Rony (2001:45) “Dulang yang telah disalin kemudian pihak marapulai akan mengisi pembawaan anak daro dengan baju sapatagak/satu stel, selimut serta uang”.

Setelah melakukan *pambaleh baban* maka rombongan *induk bako* dari *anak daro* akan berpamitan pulang sebelum pulang salah satu orang yang dituakan dari rombongan *induk bako* dari *anak daro* akan berpamitan kepada ibu *marapulai*.

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa rangkaian acara *babako* ini bertujuan untuk bako memperlihatkan kasih sayang terhadap anak pisangnya dengan membawa berbagai macam bawaan dan juga mempererat hubungan silaturahmi antara kedua keluarga.

2. Makanan Adat yang Dibawa Induk Bako Pada Acara Babako di Nagari Pakan Rabaa Kabupaten Solok Selatan

Berdasarkan hasil penelitian, makanan untuk acara *babako* di Nagari Pakan Rabaa terdiri dari 11 macam jenis makanan adat yaitu nasi

kuning, randang daging, singgang ayam, sumur ayam, pangek kacang panjang, pergedel kentang, pangek pisang, kue kering, kue hias, limpiang dan pinyaram. Semua makanan adat untuk acara *babako* dibawa dengan jumlah yang telah ditetapkan. Tidak sejalan dengan pendapat Zaidan, dkk (1985: 123)

Makanan dalam acara perkawinan adalah nasi, rendang daging, pergedel, gulai daging, pangek padeh, slada, ikan goreng, pindang, kue bolu, pisang, gulai kambing, pangek daun kunyit, tumis toco, goreng bada, goreng telur, nasi lamak, gelamai, anyang, gulai babek, gulai ayam, gulai terung dan sanjai+bada”.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar3. di bawah ini.



Nasi Kuning



Randang Daging



Singgang Ayam



Sumur Ayam



Pangek Kacang Panjang



Pergedel Kentang



Pangek Pisang

Kue Kering

Kue Penganten



Limpiang



Pinyaram

Gambar 3. Makanan yang dibawa pada Acara Babako
 Sumber: Rini Erlinda (2015)

Berdasarkan hasil penelitian dan kutipan diatas dahulu makanan yang dibawa pada acara babako banyaktetapi pada saat sekarang ini makanan yang dibawa oleh bako hanya sebelas jenis makanan saja.

3. Alat yang Digunakan untuk Membawa Makanan Adat Pada Acara Babako di Nagari Pakan Rabaa Muara Labuh Kabupaten Solok Selatan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada acara babako bermacam-macam diantaranya *dulang*, *baki*, *cambuang*, *kain rendo*, dan *kain pambungkui*.

Hal ini sesuai dengan pendapat Riza Mutia (2003: 49) menyatakan “Alat untuk membawa makanan adat dari pihak *bako* adalah *dulang*, *cambuang*, *katidiang*, *kain tilam/kain panjang*, *baki*, *tudung saji*, *dalamak*, dan *carano*”. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4. di bawah ini.



Gambar 4. Alat untuk Membawa Makanan Adat
Sumber: Rini Erlinda (2015)

Berdasarkan hasil penelitian dan kutipan di atas maka alat yang digunakan untuk membawa makanan adat pada acara babako adalah dulang, baki, cambuang, kain panjang dan kain pambungui, sedangkan katidiang, tudung saji dan carano tidak dipakai lagi.

4. Cara Penyajian dan Penataan Makanan yang akan Dibawa Induak Bako atau Rombongan dari Anak Daro

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penyajian dan penataan makanan dilakukan sesuai dengan masakan, kalau nasi kuning dibungkus dengan daun pisang dan diletakkan di atas dulang berbentuk kerucut, randang dagiang, singgang ayam, sumur ayam, pangek kacang panjang, pangek pisang disajikan menggunakan cambuang, pergedel kentang disajikan menggunakan baki plastik, kue kering disajikan menggunakan toples dan dialasi dengan baki, kue hias disajikan menggunakan kotak kue, limpiang, pinyaram disajikan menggunakan cambuang

Sejalan dengan pendapat Zaidan, dkk (1985: 261) “Cara penyajian makanan pada sebagian besar upacara berbeda dari makanan sehari-hari karena adakalanya di tempat-tempat tertentu seperti talam, dan piring besar lainnya”.

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas cara penyajian dan penataan setiap acara adat berbeda-beda. Nasi kuning dibungkus menggunakan daun pisang dan disajikan langsung ke dalam dulang

dibuat berbentuk kerucut, sedangkan sambal-sambal ditata dengan cambuang kemudian disajikan menggunakan baki. Penyajian dan penataan ini berfungsi untuk mempermudah pada saat pembawaan makanan yang dibawa pada suatu acara.

5. Makna yang Terkandung dalam Makanan Adat yang Dibawa Pada Pelaksanaan Acara Babako

Makna yang terkandung dalam makanan adat yang dibawa pada pelaksanaan acara babako yaitu nasi kuning melambangkan kesucian hati dari anak daro dan marapulai, randang daging melambangkan niniak mamak yang dituakan dalam adat nagari, singgang ayam melambangkan anak daro telah diserahkan seutuhnya kepada pasangan hidupnya, pergedel kentang melambangkan sebuah harapan untuk menemukan mufakat dalam sebuah keluarga, kue hias atau disebut juga dengan istilah kue pengantin melambangkan kehidupan beradat istiadat, limpiang melambangkan orang perempuan atau *anak daro*, pinyaram melambangkan orang laki-laki atau *marapulai*.

Sejalan dengan pendapat Rony (2001:40)

Semua makanan adat mengandung makna-makna tertentu sesuai dengan adat istiadat yang berlaku pada setiap daerah, seperti: (1) *nasi lamak* sebagai lambang dari *malin* yang biasa disebut *suluh nagari*, menurut adat sesuai dengan fungsi dan tugasnya di dalam kaum yaitu mendidik anak kemandirian dalam hal beragama dan beradat. (2) *nasi kunyik* sebagai lambang dari *dubalang*, yang fungsinya di dalam adat adalah benteng bagi masyarakat di dalam kaumnya. (3) *wajik* sebagai lambang dari *manti* di dalam suku, *manti* merupakan penyelamat, bagi seorang *manti* tidak ada kusut yang tidak selesai dan tidak ada keruh yang tidak jernih. (4) *galamai* lambang dari penghulu di dalam suku, penghulu adalah

orang yang bijaksana dan berhati luas. (5) *Piniaram* melambangkan *urang gadang dalam nagari*.

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas makna dari makanan adat setiap nagari berbeda. Dapat disimpulkan makna makanan adat yang disajikan pada pelaksanaan upacara adat *babako* terdapat makna pihak bako ingin memperlihatkan kasih sayangnya kepada anak pisangnya.

D. Kesimpulan Dan Saran

1. Kesimpulan

Rangkaian acara *babako* ini memiliki dua tahapan yaitu persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara adat *babako*. Persiapan sebelum acara *babako* yaitu mengolah, penyusunan dan pembungkusan makanan adat. Rangkaian pelaksanaan acara *babako* yaitu jalan *basamo*, penyerahan *baban*, makan *basamo*, *pambaleh baban* (pertukaran), dan pulang *ka* rumah.

Jumlah makanan adat dan kue pada acara adat *babako* di Nagari Pakan Rabaa terdiri dari 11 macam jenis makanan adat yaitu nasi kuning, randang dagiang, singgang ayam, sumur ayam, pangek kacang panjang, pergedel kentang, pangek pisang, kue kering, kue hias, limpiang, pinyaram.

Alat yang digunakan untuk membawa makanan dalam pelaksanaan acara *babako* sesuai dengan jenis makanan yaitu nasi ditata di dulang, nasi kuning. Samba semuanya disajikan di cambuang dan

ditata di baki yang sudah dialasi dengan kain rendo. Nasi kuning ditata di dulang dan ditutup menggunakan daun pisang kemudian baru dibungkus dengan kain panjang. Setelah selesai makanan ditata, maka makanan tersebut dibawa kerumah marapulai dengan *dijujuang* di atas kepaladan *dipangku* diletakan di pinggang

Makna yang terkandung dari makanan adat yang dibawa saat acara *babako* antara lain nasi kuning melambangkan kesucian dari anak daro dan marapulai, singgang ayam melambangkan anak daro telah diserahkan seutuhnya kepada pasangan hidupnya, randang daging melambangkan niniak mamak yang dituakan dalam anat nagari, pergedel kentang melambangkan sebuah harapan untuk menemukan kata mufakat dalam sebuah keluarga, kue hias melambangkan kehidupan beradat istiadat, limpiang melambangkan orang perempuan atau anak daro dan pinyaram melambangkan orang laki-laki atau marapulai.

2. Saran

Sebaiknya diadakan penyuluhan tentang makanan adat oleh niniak mamak di Nagari Pakan Rabaa kepada masyarakat yang tidak mengerti dan mengetahui adat di Nagari Pakan Rabaa baik untuk ibu-ibu maupun generasi muda. Teruslah melestarikan dan selalu berusaha memperkenalkan tradisi kepada generasi muda serta mengajak mereka supaya senantiasa mencintai kebudayaan sendiri. **Catatan:** artikel ini disusun berdasarkan Skripsi Penulis dengan pembimbing I buk Dra. Baidar, M.Pddan pembimbing II buk Dr. Elida, M.Pd.

Daftar Pustaka

- Anas, Zaidan Nur, dkk. (1984/1985). *Maknan, Wujud, Variasi dan Fungsinya*. Padang: Departemen Pendidikan dan kebudayaan.
- Basir dan Kasim. (1997). *Tata Cara Perkawinan Adat Istiadat Minangkabau*. Padang: Elly Kasim Collection.
- Riza, Mutia. (2003). *Tradisi Turun Mandi Pada Suku Minangkabau*. Padang: Badan Perpustakaan dan Kearsipan Sumatera Barat.
- _____ (2010). *Baarak dalam Ucara Perkawinan di Minangkabau*. Padang: UPTD Museum Nagari
- Roni, aswil, dkk. (2001). *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Museum Adityawarman.
- Izati, dkk. (2006). *Tradisi Babako-Anak Pisang pada Upacara Adat di Minangkabau*. Padang: Propinsi Sumatera Barat Dinas Pariwisata Seni dan Budaya Museum Adityawarman.