

**MAKANAN ADAT PADA ACARA MANYARATUIH HARI DI NAGARI
PAKANDANGAN KECAMATAN ENAM LINGKUNG**



Oleh :

**SITI HAFAZAH
NIM. 55697/2010**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

MAKANAN ADAT PADA ACARA MANYARATUIH HARI DI NAGARI
PAKANDANGAN KECAMATAN ENAM LINGKUNG

Siti Hafazah

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

Padang, Agustus 2015

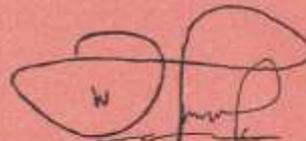
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

MAKANAN ADAT PADA ACARA MANYARATUIH HARI DI NAGARI PAKANDANGAN KECAMATAN ENAM LINGKUNG

Siti Hafazah¹, Baidar², Wiwik Gusnita³
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Hafazah@ymail.com

Abstrak

Tujuan penelitian adalah (1) mendeskripsikan tahap pelaksanaan upacara adat *manyaratuih hari*, (2) mengidentifikasi jenis makanan adat, (3) menginventaris peralatan yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat, (4) mengetahui cara penyajian dan tata cara makan, (5) mengungkapkan makna dari makanan adat pada acara *manyaratuih hari*. Jenis penelitiandeskriptif kualitataif, objek penelitian makanan adat pada acara *manyaratuih hari*. Teknik pengumpulan data: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Temuan penelitian menunjukkan upacara *manyaratuih hari* terdiri dari tahapan persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara *manyaratuih hari*. Makanan yang dihidangkan yaitu makanan *parabuang* dan makanan *bajamba*, dan alat untuk menghidangkan makanan adat pada acara *manyaratuih hari* adalah piring makan, piring kue, gelas, teko, *kabasuah*, dulang, dulang tinggi, tudung saji, dalamak, kain *pambungkuih*. Cara penyajian dan tata cara makan untuk penyajian lauk-pauk disajikan pada piring, disusun dalam bentuk *jamba*, dan menyuap makanan dengan tangan. Makanan adat pada acara *manyaratuih hari* memiliki makna menjalin hubungan silaturahmi, memberi kesabaran untuk keluarga yang ditinggalkan.

Kata Kunci: Makanan Adat, Acara Manyaratuih Hari

abstract

The purpose study was (1) to describe the implementation of a series of ceremonies *manyaratuih hari*, (2) identify the types of traditional food, (3) describe the equipment used to carry traditional food, (4) to know procedure of serving and structuring, (5) expresses the meaning of traditional food at ceremony *manyaratuih hari*. This research descriptive qualitative, the object is customary food *manyaratuih hari* 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 *manyaratuih hari* ceremony consists form any step preparation before the event and the circuit implementation *manyaratuih hari*. The food was served, namely food and food *parabuang bajamba*, and tools to serve food at the event *manyaratuih hari* customary day is dinner plates, cake plates, cups, teapots, *kabasuah*, tray, tray height, tudung saji, dalamak, fabric *pambungkuih*. Manner of presentation and arrangement of dining, to serve side dishes served on a plate, arranged in the form of *jamba*, and the feeding by hand. Traditional food at *manyaratuih hari* event has meaning in a relationship friendship, give patience to the bereaved family..

Keyword: Traditional food, Manyaratuih Hari

¹Prodi PendidikanKesejahteraanKeluargauntukWisudaperiodeSeptember 2015

²DosenJurusanKesejahteraanKeluarga FT-UNP

A. Pendahuluan

Bangsa Indonesia merupakan negara yang banyaksuku bangsa, kebudayaan dan keanekaragaman yang dikenal sampai kemancanegara. Keanekaragaman yang dimiliki tersebut merupakan asset budaya yang harus dijaga kelestariannya. Upacara tradisional yang berbeda-beda yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan serta kebiasaan dan keunikan berdasarkan nilai dan aturan yang ada dalam masyarakat tersebut. Menurut Mutia, dkk (2010: 2) mengatakan “Adat adalah aturan yang berlaku dalam masyarakat secara turun-temurun dan tingkah laku yang sudah menjadi kebiasaan dalam hidup masyarakat”.

Menurut Izati, dkk (2011: 57) “Acara *manyaratuih hari* adalah upacara yang dilakukan pada hari keseratus dari meninggal seseorang acara ini dilaksanakan dirumah kerabat almarhum, dimana bentuk upacara ini diawali dengan pembacaan doa setelah selesai diadakan makan bersama”. Acara *manyaratuih hari* dilaksanakan setelah mayat seratus hari dikuburkan acara ini diadakan doa selamat, tujuan untuk mendoakan almarhum dari siksaan kubur, dan memperteguh iman keluarga yang ditinggalkan dan mempererat tali kekerabatan. Pada pelaksanaan acara adat *manyaratuih hari* diselenggarakan oleh sanak saudara dan masyarakat, yang diundang oleh tuan rumah. Untuk memimpin acara *mandoa* tuan rumah mengundang *ninik mamak, labai dan urang siak*.

Pada pelaksanaan acara tersebut biasanya menghadirkan beberapa jenis makanan adat untuk tamu undangan. Makanan adat yang ada pada setiap upacara adat hingga saat ini harus tetap dijaga kelestariannya sebagai upaya

melestarikan warisan leluhur. Makanan adat akan tetap ada dalam masyarakat yang berbudaya walaupun dalam batasan ruang dan waktu yang akan selalu mengalami perubahan dari waktu ke waktu. Namun makanan adat tersebut harus selalu dihidangkan karena merupakan unsur budaya yang harus dijaga dan dihayati dari masa ke masa. Makanan adat adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah, dimana diolah dan dihidangkan pada pelaksanaan upacara adat tertentu serta memiliki berbagai macam variasi atau jenis makanan yang diolah atau dihidangkan.

Menurut Rony (2001:11) “Makanan adat merupakan acara makan bersama yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat yang dilakukan sejak ratusan tahun lalu”. Sedangkan menurut Zulkarnaini (2003: 17) “Makanan adat adalah makanan yang telah resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah”.

Makanan adat yang disajikan dalam upacara juga mempunyai fungsi tertentu. Menurut Rony (2001: 40) “Makanan adat yang disajikan dalam upacara adat hal ini berfungsi untuk melaksanakan ajaran-ajaran tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan bermasyarakat”. Sedangkan menurut pendapat zulkarnaini (2003: 28) “Makanan adat dapat berfungsi sebagai pelengkap dari upacara untuk menampilkan makanan daerah yang ada agar dikenal generasi muda dan ibu-ibu muda”

Sesuai pernyataan Rony, dkk (2001: 31) “Jenis makanan yang disajikan pada acara *manyaratuih hari* terdiri-dari lamang ketan, lamang kanji nasi

putih, gulai daging, goreng ayam, ikan goreng, touco, gulai nangka, sampadeh daging, asampadeh ikan, lauk-pauk, dan kue-kue”.

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 kepada orang tua-tua setempat wawancara pada tanggal 17 september 2014, bahwa ditemukan pada saat sekarang ini kurangnya pengetahuan generasi muda mengenai tahap-tahap pelaksanaan acara *manyaratuih hari*, untuk makanan adat pada acara *manyaratuih hari* tuan rumah menghidangkan makanan *parabuang* karena makanan adat inididak hanya dibuat oleh orang yang punya hajat saja tetapi juga dibawa oleh kelompok lain yang terikat dengan sistem kekerabatan, disamping mengikat hubungan silaturahmi dan juga tidak memberatkan keluarga yang meninggal, untuk itu *urang sumando, besan, mintuo* untuk membawa *jamba* yang dihidangkan untuk *urang siak* pada saat acara *mandoa*. Pada zaman sekarang terjadi perubahan untuk makanan adat dan untuk pengolahan makanan adat ini hanya orang tua-tua saja karena orang tua lebih memegang peranan penting dalam pengolahan kue-kue yang akan dihidangkan, sedangkan para remaja dan ibu-ibu muda terlibat pada penyajian makanan saja. Serta kurangnya pengetahuan tentang makna makanan adat pada acara *manyaratuih hari*.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mendeskripsikan tahap pelaksanaan upacara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam lingkung, (2) Mendokumentasikan jenis makanan adat yang dihidangkan

pada pelaksanaan acara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung, (3) Menginventaris jenis peralatan yang digunakan untuk menghidang makanan adat pada pelaksanaan acara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung (4) Mendeskripsikan cara penyajian makanan adat yang dihidangkan pada pelaksanaan acara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung, (5) Mendeskripsikan makna yang terkandung dalam makanan adat pada pelaksanaan acara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung.

B. Metodologi Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Lokasi dalam penelitian ini yaitu di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September s/d Mei 2015. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Untuk mendapatkan data primer maka penulis langsung datang ke Nagari Pakandangan Kecamatan Enam lingsung 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 manyaratuih hari, makanan yang dihidangkan, alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat, cara penyajian dan tata cara makan serta makna makanan adat pada acara manyaratuih hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung.

a. Tahap-tahap Pelaksanaan Acara Adat Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung

Tahap-tahap acara *manyaratuih hari* memiliki dua tahapan persiapan sebelum acara *manyaratuih hari* dan tahap acara adat *manyaratuih hari*.

1) Persiapan sebelum acara adat *manyaratuih hari*

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, persiapan sebelum acara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan yaitu : (a) Mengolah makanan adat, (b) menyajikan makanan yang telah diolah. Persiapan

makanan dikerjakan semuanya pagi pengolahannya dan penyajian ibu-ibu muda dan menantu, yang berbelanja pihak keluarga terdekat. Hal ini sesuai dengan pendapat Rony (2001: 45) “Makanan yang dihidangkan, terlebih dahulu dimasak bersama-sama atau bergotong-royong oleh sanak famili dalam satu persukuan dan untuk menjaga hubungan silaturahmi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar. 1 di bawah ini.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Acara Manyaratuih hari
Sumber: dokumen pribadi

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa persiapan sebelum *manyaratuih hari* yang berbelanja pada acara ini pihak keluarga terdekat, yang mengolah makanan dikerjakan pagi oleh *ibu-ibu muda, menantu dan semua pihak keluarga* bersama-sama dilakukan bergotong-royong untuk tetap menjaga hubungan silaturahmi.

2) Rangkaian pelaksanaan acara manyaratuih hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung

Berdasarkan hasil penelitian, rangkaian acara *manyaratuih hari* yaitu: a) Pembukaan acara *mando* b) Menghidangkan makanan *parabuang*, c) Acara *mando* d) Acara makan *bajamba*, e) pulang

karumah. Pada dasarnya acara adat *manyaratuih hari* yang dilaksanakan di Nagari Pakandangan ini dilaksanakan dengan mempertahankan tradisi yang sudah ada secara turun temurun dari generasi sebelumnya acara ini dilaksanakan di seratus hari. Berdasarkan hasil penelitian acara *manyaratuih hari* dilaksanakan pada malam hari sekitar jam 20.00 WIB malam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 2. di bawah ini.



Gambar 2. Rangkaian Acara Manyaratuih Hari
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Acara *mando* dipimpin oleh *urang siak, labai, ninik mamak* dan keluarga terdekat lainnya, pertama merundingkan kepada *urang siak* yang mana acara *manyaratuih hari* atau pengajian ini dihadiahkan kepada orang yang telah meninggal, setelah kata mufakat sudah dapat barulah pihak laki-laki dari tuan rumah menghadirkan makanan *parabuang* yang telah disediakan oleh tuan rumah. Selanjutnya barulah diadakan *acara mando* yang mana acara ini dipimpin oleh *urang siak, labai, ninikmamak* dengan membacakan al-qur'an. Setelah selesai *mando* pihak saudara laki-laki dari tuan rumah *manatiang jamba* yang akan dihidangkan untuk *urang siak, labai, ninik mamak*, dan sanak saudara lainnya, setelah itu *labai*

memberikan uang sedekah alakadarnya dan 1 batang lamang, *urang siak* berserta rombongan lainnya berpamitan untuk pulang.

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa tahap acara *manyaratuiah hari* ini bertujuan untuk memperlihatkan kasih sayangnya terhadap keluarga yang ditinggalkan dengan membawa berbagai macam bawaan dan juga mempererat hubungan silaturahmi.

b. Jenis Makanan Adat yang dihidangkan Pada Acara Manyaratuiah di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung

Makanan adat *manyaratuiah hari* adalah makanan yang dihidangkan oleh pihak tuan rumah yaitu makanan *parabuangpinyaram kuniang*, *lamang ketan*, *lamang pisang*, *lapek labu kuniang*, goreng pisang, *kue gadang*, raga-raga tepung dan makanan yang dibawa *bako*, *besan*, *urang sumando* yaitu *jambayang* terdiri-dari nasiyang dihidangkan dalam dulang tinggi dan untuk lauk-pauknya yang disusun dalam dulang yang terdiri-dari nasi putih, untuk lauk-pauknya ayam gulai, asam padeh ikan, goreng ikan tongkol tabur bihun, telur mata sapi, gulai daging campur kentang, ikan bakar gurame, tumis kacang panjang, pergedel. 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 Gambar 3. di bawah ini.



Pinyaram kuning



Lamang



lapek labu kuning



Raga-raga tepung



Kue gadang



Goreng pisang



Nasi putih



Goreng terong balado



Gulai ayam



Asam padeh ikan



Telor mata sapi



Goreng ikan tabur bihun



Gulai daging kentang Ikan bakar gurame pergedel kentang Tumis kacang
Gambar 3. Makanan Pada Acara Manyaratuiah Hari
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Berdasarkan hasil penelitian dan kutipan di atas bahwa semua makanan adat berbeda jenis dan jumlahnya disetiap daerah, makanan adat ini wajib dibawa dengan jumlah yang telah ditetapkan karena sudah menjadi ketentuan adat dan kesepakatan bersama.

c. Alat yang Digunakan Untuk Menghidangkann Makanan Pada Acara ManyaratuiahHari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung.

Dari hasil penelitian yang dilakukan alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan adat pada acara *manyaratuiah hari* untuk tamu yang datang adalah, piring makan, piring kue, gelas, teko dan *kabasuah*, sedangkan alat yang digunakan untuk membawa makanan pada acara *manyaratuiah hari* adalah dulang, dulang tinggi, tudung saji, dalamak, kain pambungkuih. Berbeda dengan pendapat Riza Mutia (2010: 51) “Alat yang digunakan untuk menyajikan makanan piring, cambuang, katidiang hitam dan dulang”.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4. di bawah ini.



Piring makan

Piring kue

Gelas



Teko



Kabasuah



Dulang



Dulang

Dulang tinggi

Dalamak

Kain pambungkuih

Gambar 4. Alat untuk Makanan Adat

Sumber: Dokumentasi pribadi

Dari hasil penelitian dan kutipan di atas maka alat yang digunakan untuk menyajikan makanan adat untuk *manyaratuih hari* adalah, piring makan, piring kue, gelas, teko dan *kabasuah* sedangkan alat yang digunakan untuk membawa makanan pada acara *manyaratuih hari* adalah dulang, dulang

tinggi, tudung saji, dalamak, *kain pambungkuih*, sementara katidiang hitam, cambuang tidak digunakan.

d. Cara Menyajikan Makanan Adat dan Tata-Cara Makan Pada Pelaksanaan Acara Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung.

Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan *parabuang* untuk *urang siak* pada acara *manyaratuih hari* dengan dialas lantai ditengah rumah dengan tikar dan memakai *seprah* makan. Kemudian makanan yang sudah disajikan dalam piring kue disusun di atasnya secara rapi oleh *labai* dari pihak tuan rumah. Sedangkan untuk jamba dilakukan sesuai dengan masakan, kalau nasi putih dihidangkan pada dulang tinggi yang dialas dengan daun pisang setelah itu nasi dibentuk bulat dengan tinggi 7cm. Untuk lauk-pauknya disajikan dalam piring samba dan disusun di atas dulang secara diselang-selingi. Sejalan dengan pendapat Zaidan dkk (1985: 89) “Makanan disajikan diatas tikar dengan menggunakan *seprah* makan, makan bersama-sama dengan berhadap-hadapan makan menggunakan tangan tanpa sendok, menjelang makan diadakan upacara persembahan secara adat yaitu mempersilahkan hadirin makan”.

Berdasarkan hasil penelitian dan kutipan di atas maka penyajian dan penataan makanan adat pada saat upacara adat *manyaratuih hari* untuk makanan *parabuang*, lantai di alas dengan tikar dan menggunakan *seprah* makan, makanan *parabuang* disajikan pada piring kue dan disusun oleh *labai* dari pihak tuan rumah. Sedangkan untuk nasi

disajikan pada dulang tinggi dan untuk lauk-pauknya disajikan dalam piring samba dan disusun pada dulang dengan cara diselang-selingi. Setelah itu menghadirkan *jamba* ditengah-tengah *urang siak* tata cara makan duduk *baselo* secara berhadap-hadapan dan menyuap makanan dengan menggunakan tangan.

e. Makna yang Terkandung Dalam Makanan Adat yang dihidangkan Pada Pelaksanaan Acara Manyaratuiah Hari

Makna yang terkandung dalam makanan adat yang dihidangkan pada pelaksanaan acara *manyaratuiah hari* untuk makanan *parabuang* yaitu lamang melambangkan adat, untuk almarhum sebagai tongkat di akhirat nantinya, *pinyaram kuning* dilambangkan untuk almarhum sebagai payung diakhirat nantinya, *lapek labu kuning* melambangkan dubalang dalam sukunya ia merupakan benteng dalam kaumnya. *Raga-raga tepung* melambangkan rasa persatuan dan kesatuan, juga mempunyai makna dalam menjalani hubungan silaturahmi dan tidak boleh menjalaninya dengan terlalu keras dan juga tidak boleh menjalaninya dengan lunak, kue gadang merupakan sebagai adat dan orang yang bijaksana dalam nagari, goreng pisang merupakan lambing penghulu dalam suku, dan melambangkan berhati sabar untuk orang yang mendapat musibah. Makna untuk makan bajamba yang dibawa oleh pihak *bako*, *sumando* dan *besan* yaitu nasi, melambangkan rasa penghormatan untuk *ninik mamak* orang yang dituakan dalam Nagari, gulai ayam kuatnya hubungan silaturahmi, asam padeh ikan memiliki bahwa masyarakat minangkabau menjalani

kehidupan dengan ajaran agama dan adat istiadat, goreng ikan tongkol tabur bihun harus bisa bergaul dengan masyarakat, ikan bakar gurame memperkuat rasa persatuan dan kesatuan dalam masyarakat, pergedel kentang sebuah harapan dan penentuan kata mufakat tumis kacang panjang merupakan apabila melakukan acara di Pakandangan dilaksanakan dengan keikhlasan.

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 *manyaratuiah hari* terdapat makna mendoakan almarhum, dan melambangkan adat dalam Nagari serta menjalin hubungan silaturrahi, memberi kesabaran untuk keluarga yang ditinggalkan.

D. Kesimpulan Dan Saran

1. Kesimpulan

Tahap-tahap acaramanyaratuiah hari ini memiliki dua tahapan 1. Persiapan sebelum acara manyaratuiah hari yaitu : a) Mengolah makanan adat b)Menyajikan makanan yang telah diolah2. Rangkaian pelaksanaan

acaramanyaratuih hari yaitu: a) Pembukaan acara *mandoa*
 b)Menghidangkan makanan parabuangc) acara mandoad) Makanan
 bajambae) Pulang karumah.

Makanan *parabuang* yang disediakan oleh tuan rumah *pinyaram kuniang, lamang, lapek labu kuning*, goreng pisang, kue gadang, raga-raga tepung.Untuk *jamba* yang dibawa oleh pihak *bako,besan, urang sumando* terdiri-dari: nasi putih, goreng terong balado, gulai ayam, asam padeh ikan, telur mata sapi, goreng ikan tongkol tabur bihun, gulai daging campur kentang, ikan bakar gurame, pergedel kentang, tumis kacang panjang.

Alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan pada pelaksanaan upacara adat *manyaratuih hari* adalah piring makan, piring kue, gelas, teko, kabusuah, sedangkan alat yangdigunakan untuk membawa *jamba* yaitu dulang, dulang tinggi, tudung saji, dalamak, kain pambungkuih. Sebelum makanan dihidangkan maka lantai di alas dengan tikar dan menggunakan *seprah* makan, makanan *parabuang* disajikan pada piring kue dan disusun oleh *labai* dari pihak tuan rumah. Sedangkan untuk nasi disajikan pada dulang tinggi dan untuk lauk-pauknya disajikan dalam piring samba dan disusun pada dulang dengan cara diselang-selingi. Setelah itu menghidangkan *jamba* ditengah-tengah *urang siak* tata cara makan duduk *baselo* secara berhadap-hadapan dan menyuap makanan dengan menggunakan tangan. Makna makanan parabuang yang disediakan oleh tuan rumah yaitu lamang melambangkan adat, untuk alamarhum sebagai tongkat di akhirat nantinya, *pinyaram kuning*

dilambangkan untuk almarhum sebagai payung diakhirat nantinya, *lapek labu kuning*, melambangkan dubalang dalam sukunya ia merupakan benteng dalam kaumnya. *Raga-raga tepung* melambangkan rasa persatuan dan kesatuan, juga mempunyai makna dalam menjalani hubungan silaturahmi dan tidak boleh menjalaninya dengan terlalu keras dan juga tidak boleh menjalaninya dengan lunak, kue gadang merupakan sebagai adat dan orang yang bijaksana dalam nagari, goreng pisang merupakan lambing penghulu dalam suku, dan melambangkan berhati sabar untuk orang yang mendapat musibah.

Makna untuk jamba yang dibawa oleh pihak *bako*, besan dan urang sumando yaitu nasi, melambangkan rasa penghormatan untuk *ninik mamak* orang yang dituakan dalam Nagari, goreng terong balado melambangkan sebuah kesederhanaan dalam upacara adat, gulai ayam kuatnya hubungan silaturahmi, asam padeh ikan memiliki bahwa masyarakat minangkabau menjalani kehidupan dengan ajaran agama dan adat istiadat, telur mata sapi merupakan apabila ada suatu acara masyarakat akan melakukan secara bersama-sama, goreng ikan tongkol, pergedel kentang sebuah harapan dan penentuan kata mufakat tumis kacang panjang merupakan apabila melakukan acara di Pakandangan dilaksanakan dengan keikhlasan. untuk samba dan lauk-pauk dilambangkan sebagai adat,

2. Saran

Sebaiknya diadakan penyuluhan tentang makanan adat oleh *ninik mamak* di Nagari Pakandangan kepada masyarakat yang tidak

mengerti dan mengetahui adat di Nagari Pakandangan 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 Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si

Daftar Pustaka

- Anas, Zaidan Nur, dkk. (1984/1985). *Maknan, Wujud, Variasi dan Fungsinya*. Padang: Departemen Pendidikan dan kebudayaan.
- Amir, dkk. (1982/1983). *Upacara Tradisional Sebagai Kegiatan Sosialisasi Di Daerah Sumatera Barat (Kematian)* Padang: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- Ramayulis dkk. (2011). *Kajian Alat dan Kelengkapan Atribut Adat Minangkabau*. Padang: UPTD Museum Nagari.
- Roni, aswil, dkk. (2001). *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Museum Adityawarman.
- Izati, dkk. (2011). *Upacara Kematian Di Minangkabau*, Padang: Dinas Pendidikan Kebudayaan Dan Pariwisata Provinsi Sumatera Barat UPTD Museum Nagari.