

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kasus restoran *homemade* yang menjual *online brand* Babiambo menimbulkan polemik di masyarakat. Restoran tersebut adalah restoran nasi Padang babi atau nasi padang nonhalal, yang bahan bakunya Babi.¹ Dalam daftar menunya dinyatakan dengan jelas, misalnya rames spesial babiambo yang terdiri dari nasi putih, babi gulai, babi rendang, sayur singkong dan sambal.² Selain ‘mencatut’ nama rumah makan atau restoran nasi Padang, pemilik *brand* Babiambo menjadikan rendang yang merupakan makanan tradisional masyarakat Minangkabau sebagai menu utama dari *brand* Babiambo yang berbahan baku babi.

Adanya ‘rendang Babiambo’ membuat masyarakat Minangkabau menjadi geram. Baru kali ini makanan khas Minang yang diketahui nonhalal. Kegeraman masyarakat Minang tersebut juga disampaikan oleh Gubernur Sumatera Barat, Mahyeldi. Menurut Mahyeldi, harusnya ini tidak boleh terjadi karena masakan Padang atau masakan Minang itu identik dengan makanan halal sesuai dengan falsafah dan adatnya yang berlandaskan Islam dan ABS-SBK (Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah) dan seluruh masakan yang menggunakan penamaan Padang itu adalah makanan halal.³

¹ Diakses pada <https://jogja.tribunnews.com/2022/06/11/viral-restoran-babiambo-di-jakarta-jual-nasi-padang-pakai-babi-berikut-faktanya>, tanggal 22 Mei 2023 pukul 22:36 WIB

² Diakses pada <https://akurat.co/viral-menu-nasi-padang-babi-babiambo-diprotes-masyarakat-Minangkabau>, tanggal 22 Mei 2023 pukul 22:52 WIB.

³ Diakses pada <https://batam.tribunnews.com/2022/06/10/rendang-babi-ambo-buat-masyarakat-Minang-gerah-gubernur-sumbar-beraksi-keras>, tanggal 22 Mei Tahun 2023 pukul 23:03 WIB.

Sejumlah tokoh Minang ikut bersuara terkait kasus Babiambo. Salah satunya Anwar Abbas yang menyebut pemilik usaha kuliner khas Padang yang menjual menu rendang berbahan daging babi telah merendahkan adat dan ajaran agama orang Minang⁴. Anggota DPR RI Gusparda pun menduga pemilik usaha Babiambo memanfaatkan ketenaran masakan khas Minangkabau tanpa mengindahkan etika hingga akhirnya merusak tradisi dan menyalahi adat budaya Minangkabau. Gusparda juga menyampaikan bahwa produk kuliner dari Minangkabau seharusnya berstatus halal.⁵

Hal ini diatur dalam Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 21 Tahun 2018 Tentang Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen yang berbunyi⁶:

Pelaku Usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang :

- a. tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan perundang-undangan;
- b. tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih atau netto, dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang tersebut;
- c. tidak sesuai dengan ukuran, takaran, timbangan, dan jumlah dalam hitungan menurut ukuran yang sebenarnya;
- d. tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan, atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket, atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut;
- e. tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut;
- f. tidak sesuai dengan janji yang dinyatakan dalam label, etiket, keterangan, iklan atau promosi penjualan barang dan/atau jasa tersebut;
- g. tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu;

⁴ Diakses pada <https://www.cnnindonesia.com/nasional/20220610190317-20-807545/anwar-abbas-soal-rumah-makan-nasi-padang-babi-merendahkan-adat-Minang> tanggal 16 Juni 2023 pukul 16:50 WIB.

⁵ Diakses pada <https://www.cnnindonesia.com/nasional/20220611070547-20-807661/heboh-rendang-babi-pemilik-dipanggil-polisi-hingga-minta-maaf> tanggal 16 Juni 2023 pukul 16:58 WIB.

⁶ Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 21 Tahun 2018 tentang Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen Pasal 15 ayat 1.

- h. tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label;
- i. tidak memasang label atau membuat penjelasan barang yang memuat nama barang, ukuran, berat/isi bersih atau netto, komposisi, aturan pakai, tanggal pembuatan, akibat sampingan, nama dan alamat Pelaku Usaha serta keterangan lain untuk penggunaan yang menurut ketentuan harus dipasang/dibuat; dan
- j. tidak mencantumkan informasi dan/atau petunjuk penggunaan barang dalam Bahasa Indonesia sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Dan juga diatur pada Pasal 29 ayat 1 Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 21 Tahun 2018 Tentang Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen yang berbunyi⁷:

Bahan pangan dalam kemasan harus mencantumkan label. Memuat informasi sekurang-kurangnya:

- a. nama produk;
- b. daftar bahan yang digunakan;
- c. berat bersih atau isi bersih;
- d. nama dan alamat yang memproduksi atau mengimpor;
- e. halal bagi yang dipersyaratkan;
- f. tanggal dan bulan kode produksi;
- g. tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa;
- h. nomor izin edar bagi pangan olahan; dan
- i. asal usul bahan pangan tertentu.

Mengapa masyarakat Minangkabau mengkritik atau geram terkait adanya salah satu makanan tradisional Minangkabau yaitu rendang dijadikan sebagai komoditi dengan inovasi baru dimana bahan bakunya berasal dari babi? Apakah tindakan pihak yang melakukan inovasi baru yang menjadikan babi (bagi masyarakat Minangkabau, babi adalah haram) sebagai bahan baku rendang dengan *brand* Babiambo serta ‘mencatut’ nama warung atau restoran nasi Padang dapat dikatakan bertentangan atau melanggar hukum Adat Minangkabau? Fenomena kasus rendang Babiambo dapat dijadikan pijakan

⁷ Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 21 Tahun 2018 tentang Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen Pasal 29 ayat 1.

untuk menghubungkan makanan tradisional (Khas Minang) dengan hukum Adat Minangkabau dan merupakan kajian yang sangat menarik sebagai ranah kajian hukum adat. Dalam hal ini, kajian lebih awal dapat ditelusuri dari definisi ‘apa yang dimaksud hukum adat?’.

Adat adalah kebiasaan masyarakat, dan kelompok-kelompok masyarakat lambat laun menjadikan adat itu sebagai adat yang seharusnya berlaku bagi semua anggota masyarakat dengan dilengkapi oleh sanksi, sehingga menjadi, Hukum Adat. Jadi, Hukum Adat adalah adat yang diterima dan harus dilaksanakan dalam masyarakat yang bersangkutan. Untuk mempertahankan pelaksanaan hukum adat itu agar tidak terjadi penyimpangan atau pelanggaran, maka diantara anggota masyarakat ada yang disertai tugas mengawasinya. Dengan demikian lambat laun petugas-petugas adat ini menjadi Kepala Adat.⁸

Adat dan Hukum Adat secara historis-filosofis dianggap sebagai perwujudan atau pencerminan kepribadian suatu bangsa dan merupakan penjelmaan dari Jiwa Bangsa (*VOLKGEIST*) suatu masyarakat negara yang bersangkutan dari zaman ke zaman. Oleh karena itu, setiap bangsa yang ada di dunia memiliki adat (kebiasaan) sendiri-sendiri yang satu dengan yang lainnya tidaklah sama. Dengan adanya ketidaksamaan tersebut, bahwa adat (kebiasaan) unsur yang terpenting dan memberikan identitas kepada bangsa yang bersangkutan disamping bangsa-bangsa lain yang ada di dunia.⁹ Di Indonesia, pengakuan dan perhormatan negara terhadap adat sebagai unsur terpenting dan memberikan identitas pada kelompok masyarakat tertentu

⁸ Talib Setiady, 2018, *Intisari Hukum Adat Indonesia Dalam Kajian Kepustakaan*, Bandung: Alfabeta2018, hlm 1

⁹ *Ibid*

dijamin dalam Pasal 18B ayat (2) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia “*Negara mengakui dan menghormati kesatuan-kesatuan masyarakat hukum adat serta hak-hak tradisonalnya sepanjang masih hidup dan sesuai dengan perkembangan masyarakat dan prinsip Negara Kesatuan Republik Indonesia, yang diatur dalam undang-undang*”

Makanan tradisional merupakan hasil dari suatu proses pembuatan makanan, dimana proses tersebut merupakan kebiasaan yang turun temurun dilakukan dalam masyarakat tertentu sehingga makanan yang dihasilkan menjadi ciri khas masyarakat tersebut. Contoh rendang¹⁰, sebagai salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau, dimana proses pembuatan rendang dalam masyarakat Minangkabau di kenal dengan istilah “Marandang”. Sebagai proses yang turun temurun, dalam ‘marandang’ makanan, bahan baku makanan yang akan dijadikan rendang berasal dari bahan baku yang halal menurut ajaran Islam, hal ini merupakan konsekuensi dari falsafah Adat Minangkabau yaitu Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah (artinya Adat Minangkabau berlandaskan ajaran Islam). Jika dikaitkan dengan sanksi sebagai salah satu faktor pembeda antara adat dan hukum adat, maka hukum dan sanksi terkait makanan diatur dalam ajaran Islam.

Keberagaman jenis makanan tradisional khas Minang menandakan Minangkabau kaya akan budaya dalam hal kuliner, selain rendang masih banyak makanan-makanan tradisional khas Minang yang terkenal dan menjadi kebanggaan masyarakat Minangkabau, beberapa diantara makanan khas Minang adalah Lapek Bugih, Lamang Tapai, Pinyaram, Dadiah, Gulai

¹⁰ Menurut survei CNN Internasional “rendang” yang merupakan salah satu kuliner asal Minangkabau ini menduduki peringkat pertama dalam World’s 50 Delicious Food.

Tauco, Soto Padang, dan Sate Padang. Kebanyakan makanan khas Minangkabau seperti Lapek Bugih, Gulai Tauco, Lamang Tapai, Pinyaram termasuk makanan yang dianggap sudah pasti halal sebab bahan-bahan/zat digunakan saat pembuatan termasuk ke dalam *positive list*. *Halal Positive List of Materials*, yang dalam bahasa keseharian sering disebut *positive list*, adalah daftar bahan yang tidak kritis (*non-critical materials*) dari aspek kehalalan yang umumnya digunakan pada industri pengolahan¹¹. Dari daftar bahan tersebut telah jelas bahwa sebagian makanan khas Minang seperti Lapek, Lamang, dan Pinyaram jelas kehalalannya karena bahan pembuatan makanannya termasuk bahan yang berasal dari tumbuhan dan biji-bijian sehingga hukumnya sudah pasti halal dalam islam, hal ini untuk mempermudah UMKM dalam pengurusan labelisasi halalnya. Lalu bagaimana makanan khas Minang yang berbahan dasar daging seperti rendang, dendeng balado, sate padang, dll?. Oleh karena kasus restoran babiambo Padang, makanan tradisional khas Minang yang identik kehalalannya bagi masyarakat awam mulai merasa was-was dalam membeli makanan khas Minang yang berbahan dasar daging.

Bagaimana jika terjadi penyimpangan terhadap kebiasaan-kebiasaan dalam proses pembuatan makanan tradisional masyarakat Minangkabau? Sebagai contohnya rendang yang mana berdasarkan kebiasaan (adat) masyarakat Minangkabau bahan bakunya adalah sesuatu yang halal menurut ajaran Islam. Akan tetapi ada ‘inovasi’ baru terhadap proses pembuatan rendang dengan memasukan bahan baku yang tidak halal menurut ajaran

¹¹ Diakses dari <https://halalmui.org/halal-positive-list-of-materials-apa-untungnya-bagi-perusahaan/> pada tanggal 7 Mei 2024 pukul 08:23 WIB.

Islam yang dalam kasus ini yaitu daging babi. Bagaimana penerapan sanksi adatnya jika hal tersebut terjadi.

Penelitian berangkat dari sebuah fenomena sosial yaitu ada protes dari masyarakat adat Minangkabau yang diwakili oleh para tokohnya terhadap ada restoran *homemade* yang menjual *online brand* Babiambo di Jakarta yaitu restoran nasi Padang babi atau nasi Padang nonhalal, yang bahan bakunya dari babi dan salah satu variannya adalah rendang yang dikenal sebagai salah makan khas tradisional masyarakat Minang. Pertanyaan “mengapa masyarakat Minangkabau protes/atau mempermasalahkan?” ini akan terkait dengan bagaimana hubungannya dengan hukum adat Minangkabau yang berdasarkan falsafah ABS-SBK (Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah), karena makanan yang halal identik dengan islam. Hal ini yang diidentifikasi dalam penelitian ini.

Berdasarkan yang telah diuraikan di atas maka Penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dan melakukan penelitian dalam bentuk skripsi dengan judul **“KEDUDUKAN MAKANAN TRADISIONAL KHAS MINANG DALAM PERSPEKTIF HUKUM ADAT MINANGKABAU”**

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

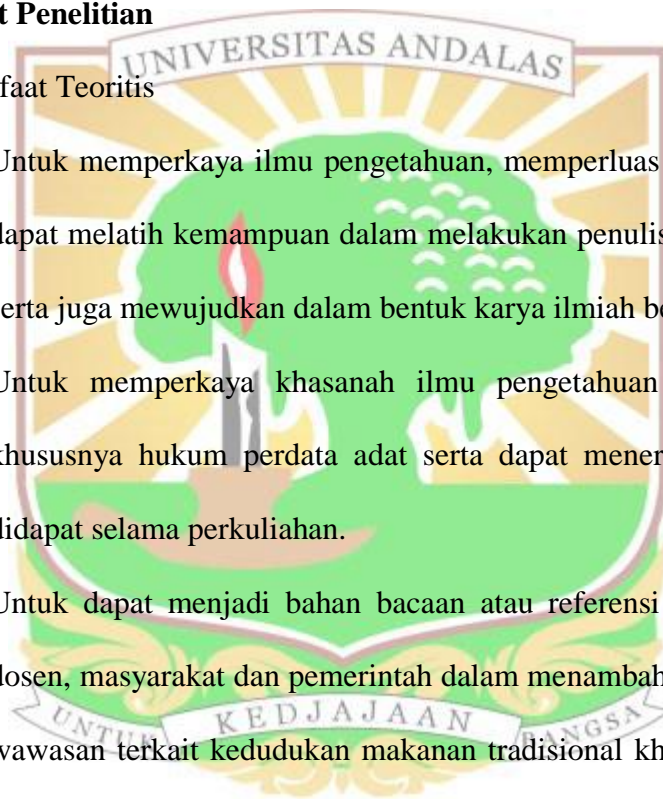
1. Bagaimana kedudukan makanan tradisional Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau?
2. Bagaimana konsekuensi hukum terhadap penyimpangan terkait ketidakhalalan makanan khas Minangkabau?

C. Tujuan Penelitian

1. Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut: Untuk mengetahui dan memahami mengenai kedudukan makanan tradisional Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau.
2. Untuk mengetahui dan memahami mengenai konsekuensi hukum terhadap penyimpangan terkait ketidakhalalan makanan khas Minangkabau.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis
 - a. Untuk memperkaya ilmu pengetahuan, memperluas cara berpikir dan dapat melatih kemampuan dalam melakukan penulisan dan penelitian serta juga mewujudkan dalam bentuk karya ilmiah berbentuk skripsi.
 - b. Untuk memperkaya khasanah ilmu pengetahuan tentang hukum, khususnya hukum perdata adat serta dapat menerapkan ilmu yang didapat selama perkuliahan.
 - c. Untuk dapat menjadi bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, dosen, masyarakat dan pemerintah dalam menambah pengetahuan dan wawasan terkait kedudukan makanan tradisional khas Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau.
2. Manfaat Praktis
 - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu dan memberikan pemahaman terkait makanan tradisional sebagai bagian dari budaya di Minangkabau dalam kedudukan makanan tradisional khas Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau.



- b. Hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman dan informasi bagi masyarakat Minangkabau terkait dengan kedudukan makanan tradisional khas Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau.
- c. Hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman dan informasi bagi pihak-pihak pengelola makanan tradisional Minang baik produsen maupun konsumen terkait dengan kedudukan makanan tradisional khas Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau.
- d. Hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman dan informasi bagi penegak hukum terkait dengan kedudukan makanan tradisional khas Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau.

E. Metode Penelitian

Penelitian hukum merupakan suatu kegiatan ilmiah yang didasarkan pada metode, sistematis dan pemikiran tertentu, yang bertujuan untuk menganalisis, melakukan pemeriksaan mendalam terhadap factor hukum tersebut, kemudian mengusahakan pemecahan atas permasalahan yang timbul di dalam gejala yang bersangkutan.¹²

Dalam penelitian ini, Penulis mendapatkan data dan informasi yang diperlukan sebagai berikut:

1. Pendekatan Masalah

Berdasarkan dengan rumusan masalah yang disimpulkan di atas, maka pendekatan masalah yang digunakan dalam penelitian ini bersifat yuridis normatif, yaitu dengan cara meneliti bahan pustaka atau data dengan pendekatan yang digunakan adalah pendekatan perundang-

¹² Soejono Soekanto, 1986, *Pengantar Penelitian Hukum*, Jakarta: Universitas Indonesia Pers, hlm. 6.

undangan (*statute approach*), kasus (*case approach*), pendekatan historis (*historical approach*) dan konseptual (*conceptual approach*).

2. Sifat Penelitian

Penelitian ini bersifat eksplanatoris/eksplanatif, yang bertujuan untuk menjelaskan suatu fenomena sosial khusus tentang mengapa dan bagaimana sesuatu terjadi dan menjelaskan hubungan antara dua atau lebih gejala atau variable. Penelitian eksplanatoris merupakan penelitian pada tahap identifikasi.¹³ Penelitian berangkat dari sebuah fenomena sosial yaitu ada protes dari masyarakat adat Minangkabau yang diwakili oleh para tokohnya terhadap ada restoran *homemade* yang menjual *online brand* Babiambo di Jakarta yaitu restoran Nasi Padang babi atau nasi padang nonhalal, yang bahan bakunya dari babi dan salah satu variannya adalah rendang yang dikenal sebagai salah makan khas tradisional masyarakat Minang. Pertanyaan “Mengapa masyarakat Minangkabau protes atau memperlmasalahkan?” ini akan terkait dengan bagaimana hubungannya dengan Hukum Adat Minangkabau yang berdasarkan falsafah ABS-SBK (Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah), karena makanan yang halal identic dengan Islam? Hal ini yang diidentifikasi dalam penelitian ini.

3. Sumber dan Jenis Data

a. Sumber data dalam penelitian ini berasal dari:

- 1) Penelitian kepustakaan (*Library Research*), yakni penelitian yang dilakukan terhadap buku, undang-undang dan peraturan terkait lainnya. Penelitian ini mengambil sumber bacaan pada:

¹³ Irwansyah dan Ahsan Yunus, 2021, *Penelitian Hukum Pilihan Metode & Praktik Penulisan Artikel*, Yogyakarta: Mirra Buana Media, hlm 41.

- a) Perpustakaan Hukum Universitas Andalas,
- b) Perpustakaan Ilmu Budaya Universitas Andalas,
- c) Jurnal-jurnal Hukum,
- d) Buku-buku dan bahan kuliah yang dimiliki oleh Penulis,
- e) *Website*.

2) Penelitian Lapangan (*Field Research*), yakni penelitian secara sistematis untuk memperoleh data primer dengan melakukan wawancara informan langsung secara lisan, dalam hal penelitian ini, penulis melakukan penelitian dengan Pengurus Lembaga Kerapatan Adat Alam Minangkabau (LKAAM) Sumatera Barat, Pengurus Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sumatera Barat, dan Anggota Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) Kota Padang.

b. Jenis data dalam Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

- 1) Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari penelitian di lapangan. Data ini diperoleh dengan mengajukan beberapa pertanyaan terkait permasalahan yang diteliti sesuai dengan yang dibutuhkan di dalam penelitian ini¹⁴, terkait kedudukan makanan tradisional khas Minang dalam perspektif hukum adat Minangkabau,
- 2) Data sekunder adalah data yang didapatkan melalui penelitian kepustakaan terhadap bahan-bahan hukum berupa:

¹⁴ Ishaq, 2017, *Metode Penelitian Hukum*, Bandung: Alfabeta, hlm.72.

a) Bahan hukum primer yaitu bahan-bahan hukum yang mengingat seperti ketentuan perundang-undangan, adapun bahan hukum primer yang digunakan dalam penulisan skripsi ini, yaitu:

(1) Undang-Undang Dasar Republik Indonesia 1945

(2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal

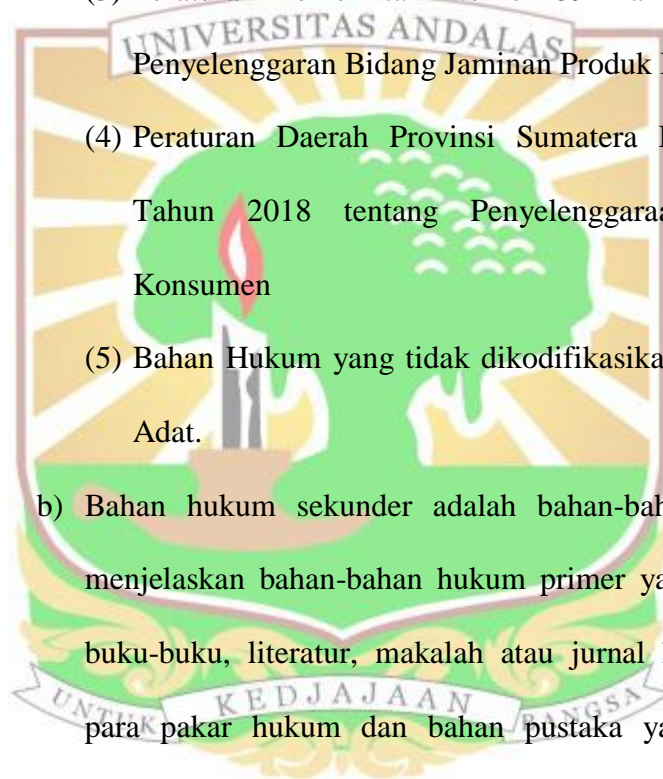
(3) Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

(4) Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 21 Tahun 2018 tentang Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen

(5) Bahan Hukum yang tidak dikodifikasikan, seperti Hukum Adat.

b) Bahan hukum sekunder adalah bahan-bahan hukum yang menjelaskan bahan-bahan hukum primer yang berupa RUU, buku-buku, literatur, makalah atau jurnal hukum, pendapat para pakar hukum dan bahan pustaka yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

c) Bahan hukum tersier adalah bahan hukum yang memberikan petunjuk maupun penjelasan terhadap bahan hukum primer maupun bahan hukum sekunder, seperti Kamus Hukum, Kamus Bahasa Indonesia, Bahan-Bahan Hukum yang didapatkan melalui internet dan sebagainya.



4. Teknik Pengumpulan Data

Berdasarkan permasalahan dan pendekatan sebagaimana digambarkan di atas, maka penelitian ini akan menggunakan jenis alat pengumpulan data:

- a. Studi dokumen yang digunakan mengumpulkan data sekunder yaitu yang terdiri atas bahan hukum primer, bahan hukum sekunder dan bahan hukum tersier.
- b. Wawancara (*interview*) yang digunakan untuk mengkonfirmasi permasalahan penelitian dan kejelasan dari data sekunder kepada narasumber yang berkompeten. Karena data yang diharapkan dari metode wawancara ini adalah data yang bersifat mendalam, maka pedoman wawancara yang akan digunakan adalah pedoman wawancara bebas (*unstructured interview guidance*). Adapun narasumber yang dianggap berkompeten dalam penelitian adalah Ketua Lembaga Kerapatan Adat Alam Minangkabau (LKAAM) Sumatera Barat, Ketua Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sumatera Barat), Anggota Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD) Kota Padang.

5. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

a. Pengolahan Data

Data yang ditemukan akan diolah terlebih dahulu dengan cara melakukan pengoreksian terhadap data yang didapatkan dan disesuaikan dengan permasalahan yang diteliti dalam penelitian Kedudukan Makanan Tradisional Khas Minang dalam Perspektif Hukum Adat Minangkabau. Setelah data yang diperoleh diolah,

dilakukan pengolahan data, yaitu mengolah data dengan teliti dan mengkaji kembali serta dirapikan terlebih dahulu sedemikian rupa sehingga data tersusun secara runtut dan sistematis untuk memudahkan peneliti dalam melakukan analisis. Pengolahan data seperti itu disebut editing.

b. Analisis Data

Setelah data yang diperoleh diolah, maka selanjutnya data tersebut disusun secara sistematis dan dipilih secara kualitatif, yaitu hasil penelitian baik data primer maupun data sekunder akan dipelajari dan dianalisis yang kemudian dijabarkan dalam bentuk kalimat yang disusun secara sistematis. Setelah data tersebut disusun dalam laporan maka data tersebut dicari hubungannya dengan objek yang diteliti yaitu dalam hal Kedudukan Makanan Tradisional Khas Minang dalam Perspektif Hukum Adat Minangkabau.

