

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masakan tradisional adalah makanan yang dimasak oleh kelompok masyarakat dari suatu wilayah dimana resep masakannya diwariskan dari generasi ke generasi dan masih disajikan sampai saat ini (Muslimah, 2013: 36). Resep masakan tradisional ditemukan oleh kelompok masyarakat pada zaman dahulu dimana bahan dan proses pemasakan lahir dari keadaan, kebiasaan dan budaya masyarakat dan pada umumnya makanan tradisional dimasak menggunakan bahan-bahan yang ditemukan dilingkungan sekitar

Bahan-bahan yang digunakan untuk memasak makanan tradisional diperoleh dari hewan, tanaman dan produk olahan yang kemudian dimasak sesuai selera dan kebutuhan masyarakat. Dikatakan tradisional karena dari segi cita rasa masakan tradisional menggunakan bumbu-bumbu alami diperoleh dari lingkungan sekitar atau ditanam sendiri. Masakan tradisional juga erat kaitannya dengan cara pengolahannya yang dilakukan secara sederhana atau tradisional yang kemudian diwariskan dengan atau tanpa mengubah bahan, resep, proses pembuatan dan cara penyajian.

Masakan tradisional dan modern memiliki hubungan yang saling mempengaruhi dalam perkembangan kuliner. Masakan tradisional mencerminkan identitas budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi, sedangkan masakan modern hadir sebagai bentuk adaptasi terhadap perkembangan zaman. Modernisasi makanan tradisional sering kali terjadi melalui proses hibriditas, yaitu penggabungan unsur

tradisional dengan teknik atau bahan modern untuk menciptakan varian baru yang lebih sesuai dengan selera masyarakat masa kini (Hatibie & Priyambodo, 2019: 45). Adaptasi ini memungkinkan masakan tradisional tetap lestari tanpa kehilangan esensi budayanya, sekaligus memberikan ruang bagi inovasi dalam dunia kuliner.

Makanan tradisional selalu berkaitan dengan sejarah ditemukannya resep masakan, budaya yang melekat pada masyarakat, kondisi geografis kondisi wilayah untuk menentukan bahan-bahan makanan yang akan digunakan, serta metode memasak makanan khas atau tradisional dari suatu wilayah. Pembahasan secara lengkap ini dibahas dalam suatu kajian ilmu yang bernama gastronomi.

Penjelasan lebih sederhana mengenai gastronomi adalah kajian yang membahas kenikmatan dari suatu makanan atau minuman (Endraswara, 2018: 12-14). Secara luas gastronomi tidak hanya membahas mengenai fungsionalisme fisik makanan sebagai pereda rasa kenyang saja, namun gastronomi membahas kompleksitas dari suatu makanan yaitu bagaimana dan kenapa makanan itu tercipta sebagai aspek kajian sejarah terciptanya resep makanan, budaya apa yang berkembang di masyarakat sehingga tercipta resep masakan dan menjadi budaya dari suatu pergelaran adat atau acara, kondisi geografis sebagai penentu bahan-bahan yang digunakan untuk memasak makanan tradisional, dan metode atau proses memasak bahan mentah menjadi masakan yang lezat dan berdaya makna.

Gastronomi membahas secara menyeluruh semua aspek yang berhubungan dengan makanan, mulai dari bahan yang digunakan, dimana bahan tersebut didapat, alasan atau filosofi kenapa bahan tersebut digunakan. Gastronomi juga membahas bagaimana cara pengolahan atau proses memasak makanan, alat dan durasi untuk memasak makanan, serta hal-hal yang harus diperhatikan ketika memasak makanan.

Gastronomi membahas makna yang terkandung didalam makanan yang

dimasak, alasan atau filosofi terciptanya makanan tersebut, dan penyajian makanan yang telah dimasak. Setiap makanan tentunya memiliki analisis gastronominya masing-masing, tergantung darimana makanan itu berasal, dikarenakan setiap wilayah memiliki makanan khas masing-masing yang tentunya makanan lahir dari kebiasaan, budaya, kondisi geografis dan ketersediaan bahan masakan di wilayah tempat makanan itu berasal. Salah satu daerah yang memiliki keberagaman makanan tradisional adalah Sumatera Barat yang umumnya dihuni oleh suku Minangkabau.

Dalam folklor, makanan dianggap memiliki makna lebih dari sekadar bahan konsumsi, melainkan juga mencerminkan nilai, tradisi, dan identitas suatu masyarakat. Kajian ini melihat bagaimana proses memasak, menyajikan, serta mengonsumsi makanan dalam kehidupan sehari-hari atau upacara adat berkaitan dengan kebiasaan dan kepercayaan yang berkembang di dalam masyarakat. Dengan demikian, gastronomi dalam perspektif folklor berusaha mengungkap hubungan antara makanan dan aspek budaya, seperti cerita rakyat, kebiasaan sosial, serta simbol-simbol yang terkandung di dalamnya. Folklor adalah bagian dari kebudayaan yang diwariskan secara turun-temurun secara tradisional dalam versi yang berbeda-beda, baik dalam bentuk lisan, contoh perbuatan, maupun dengan alat bantu pengingat (Danandjaja, 2007: 2). Berdasarkan teori ini, makanan tradisional Minangkabau dapat dikaji dalam perspektif folklor karena mencerminkan kebiasaan, nilai budaya, dan identitas masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Minangkabau merupakan suku bangsa yang mendiami daerah pesisir Barat Sumatera yang diapit oleh Bengkulu di selatannya, Sumatera Utara di utaranya serta Riau dan Jambi di bagian timurnya (Hadi, 2020: 1-2). Suku minangkabau tersebar hampir diseluruh wilayah Sumatera Barat, oleh sebab itu, secara umum makanan

tradisional di Sumatera Barat terdapat persamaan, namun tetap memiliki kekhasan pada masing-masing wilayah di Sumatera Barat. Makanan khas Minangkabau selalu identik dengan penggunaan berbagai macam bahan sehingga makanan yang dimasak memiliki cita rasa yang unik dan enak. Proses pembuatan masakan Minangkabau tidak hanya terpaku dari segi rasa saja, namun filosofi dan aspek-aspek lain yang berkaitan dengan makanan tersebut juga perlu untuk dibahas.

Masakan Minangkabau tidak hanya sebatas rasa yang menggugah selera, tetapi juga sebuah cermin dari kekayaan sejarah, keberagaman budaya dan keramahan masyarakatnya (Ismail, dkk 2024: 9). Masakan Minangkabau lahir dari kebiasaan dan budaya yang mengakar disuatu wilayah dengan penggunaan bahan-bahan yang diperoleh secara langsung dari alam, dibumbui dengan rempah-rempah dan sangat minim penggunaan penyedap rasa. Rasa enak dari masakan Minangkabau berasal dari penggunaan atau penambahan bumbu yang beragam. Masakan Minangkabau seringkali menggunakan bahan seperti kelapa, cabe, gula aren dan bahan-bahan lainnya yang menjadikannya khas.

Minangkabau merupakan suku bangsa yang mendiami wilayah Sumatera Barat secara garis besar. Nagari Kajai Kecamatan Talamau Kabupaten Pasaman Barat merupakan wilayah dengan mayoritas masyarakatnya merupakan orang Minangkabau. Oleh karena itulah makanan tradisional atau makanan khas dari daerah Kajai memiliki kesamaan dengan masakan Minangkabau secara umum. Makanan tradisional Nagari Kajai secara gastronomi memiliki kesamaan dari segi penggunaan bahan-bahan yang dominan menggunakan kelapa dan bahan-bahan lain yang didapatkan dari alam, meskipun demikian juga terdapat perbedaan yang menjadikan makanan Nagari Kajai khas dibanding makanan yang berasal dari daerah lain di Sumatera Barat.

Masyarakat Nagari Kajai memiliki banyak masakan tradisional, namun ada beberapa makanan memang sudah ada dari zaman dahulu, namun penyajiannya hanya dimasak dan dihidangkan untuk konsumsi keluarga tanpa ada makna kajian gastronomi yang terkandung dari makanan tersebut. Oleh karena itu peneliti akan memilih objek kajian penelitian berupa jenis-jenis makanan tradisional yang memiliki makna budaya dan makanan tersebut dapat dinalisis secara gastronomis serta makanan yang akan teliti merupakan makanan yang masih mempunyai kesamaan dengan makanan Minangkabau secara umum. Makanan tradisional yang akan penulis teliti diantaranya: *korak manih, samba korambie, gule sibusuak, gule durien mongka, gule lingkitang noneh, gule korambie, gule pucuak sitopu bungo sambuang, bubue bulek, kokopa, ruason bada boniang*. Masakan tradisional tersebut merupakan masakan tradisional yang dipaparkan oleh seorang narasumber sekaligus sebagai tokoh pemerintahan di Nagari Kajai (Wawancara 6 Juni 2024).

Masakan tradisional tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan primer saja, melainkan juga berfungsi sebagai identitas suatu pergelaran adat, mengandung nilai atau makna budaya Nagari Kajai. Bagian terpenting dari menunjukkan keotentikan suatu budaya pada dunia luar, diperlukan media yang berfungsi agar jenis-jenis makanan tradisional Minangkabau yang terdapat di Nagari Kajai dapat diketahui dan diakses sehingga masyarakat luar mengetahui bahwa makanan tradisional tersebut merupakan masakan Minangkabau berasal dari daerah Kajai.

Nagari Kajai merupakan Nagari yang diapit oleh beberapa nagari atau wilayah lainnya dan berkembangnya teknologi dan persebaran masyarakat Nagari Kajai di daerah lain, menyebabkan budaya atau adat yang lahir dan berkembang di Nagari Kajai dapat dengan mudah diketahui oleh masyarakat luas. Hal ini juga diperkuat beberapa kasus temuan dimana makanan tradisional Nagari Kajai sudah mulai

dimasak dan disajikan oleh masyarakat nagari lain. Ditakutkan makanan tradisional Nagari Kajai akan diakuisasi oleh nagari lain karena kurangnya informasi mengenai dokumentasi mengenai jenis-jenis masakan Minangkabau yang terdapat di Nagari Kajai.

Kemudian berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan pada tanggal 7 Juni 2024, ditemukan fakta bahwa remaja atau generasi muda Nagari Kajai banyak yang belum bahkan tidak mengetahui makanan tradisional yang terdapat di Nagari Kajai, hal ini sangat mengkhawatirkan dan ditakutkan makanan tradisional Nagari Kajai tidak dapat diteruskan ke generasi selanjutnya. Langkah yang paling tepat yang dapat dilakukan agar makanan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai tetap lestari, agar dapat diketahui oleh generasi selanjutnya dan tetap menjadi identitas Nagari Kajai yaitu dengan mendokumentasikan makanan tradisional tersebut dan menjelaskan secara rinci mengenai bahan-bahan, cara pengolahan, penyajian dan makna dari makanan tradisional tersebut sehingga bisa menjadi sumber informasi, pengenalan dan bukti konkret bahwa makanan tradisional tersebut memang lahir dan menjadi identitas masyarakat Nagari Kajai. Oleh karena itu hasil masakan tradisional Minangkabau Nagari Kajai perlu untuk didokumentasikan dan dijelaskan secara gastronomi dan keterkaitannya dengan budaya masyarakat Nagari Kajai

Dari permasalahan yang sudah dipaparkan di atas, peneliti akan melakukan penelitian mengenai makanan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai (analisis gastronomi). Hal ini dirasa perlu karena belum terdapat literasi tertulis mengenai jenis-jenis makanan tradisional Minangkabau yang merupakan salah satu budaya masyarakat Nagari Kajai. Karena jika tidak dilakukan penelitian tersebut, dikhawatirkan tidak ada bukti otentik bahwa makanan yang dimaksud berasal dari Nagari Kajai. Sebagaimana yang dikatakan oleh salah seorang tokoh masyarakat

Kepala Bamus (Badan Musyawarah) Nagari Kajai bahwa perlu dilakukan penelitian makanan tradisional Minangkabau dengan cara menganalisis secara gastronomi terhadap jenis-jenis makanan tradisional yang dimaksud agar dapat dibaca oleh generasi berikutnya (Wawancara, 6 Juni 2024).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah penelitian ini yaitu:

1. Apa saja jenis makanan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai?
2. Bagaimana menganalisis masakan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai dalam kajian gastronomi?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mendokumentasikan jenis makanan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai
2. Menganalisis masakan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai dalam kajian gastronomi

1.4 Landasan Teori

Gastronomi berasal dari bahasa Yunani Kuno, yaitu "*gastromonia*". Kata "*gastro*" berarti perut atau lambung, sementara "*nomia*" berarti aturan atau hukum. Jika melihat pada definisi tersebut, maka kita dapat artikan secara sederhana bahwa gastronomi adalah ilmu yang mempelajari aturan yang terkait dengan lambung atau perut. Secara terminologi gastronomi merupakan kajian yang membahas rasa dengan cara menemukan, mencicipi, mengalami, meneliti, memahami dan menulis tentang makanan secara estetis (Endraswara, 2018: 3-5).



Gastronomi terkait dengan kesukaan manusia pada makanan. Makanan, masakan, susu, santapan malam semuanya masuk kedalam pembahasan gastronomi. Gastronomi juga termasuk kajian yang melacak rasa manis, pedas, pahit, asam dan asin pada suatu masakan. Gastronomi merupakan kajian penting karena membahas ihwal kebutuhan dasar pada manusia yaitu makanan. Segala bentuk zat untuk memenuhi kebutuhan primer yaitu kebutuhan perut baik itu makanan dan minuman merupakan kajian gastronomi. Gastronomi akan mengarahkan kita untuk mengkaji tentang jenis-jenis makanan dan minuman yang tersedia dan diciptakan resepnya oleh manusia.

Gastronomi merupakan kajian atau studi mendalam mengenai seni dan ilmu makanan yang mengkomunikasikan kenikmatan dalam makanan dan minuman. Gastronomi tidak hanya membahas mengenai rasa dari suatu makanan atau minuman, melainkan juga membahas tentang keterkaitan makna budaya dengan makanan sebagai sentralnya (Kruniadi, 2024: 45).

Makanan tradisional merupakan makanan yang dimasak oleh suatu kelompok masyarakat yang mendiami suatu wilayah tertentu, makanan dimasak menggunakan bahan-bahan yang menggambarkan kondisi geografis suatu wilayah, memiliki sejarah yang menjelaskan proses terciptanya suatu resep masakan, dan kesesuaian antara makanan yang dimasak dengan budaya masyarakat setempat. Oleh karena itu, gastronomi mengkaji secara luas dan mendalam mengenai makanan serta keterkaitannya dengan sejarah dan budaya masyarakat yang memasaknya.

Gastronomi akan mengarahkan pada penyajian informasi lengkap mengenai seluk beluk makanan. Kajian gastronomi secara umum menekankan pada 4 elemen, yaitu: (Kataren, 2017)

1. Sejarah, yaitu membahas mengenai asal usul bahan masakan, keterkaitan dengan asal usul pembudidayaan berupa dimana dan bagaimana bahan tanaman dikembangkan.
2. Budaya, yaitu faktor yang membahas mengenai kebiasaan masyarakat sehingga masyarakat memasak makanan tersebut dan makanan menjadi budaya dari masyarakat setempat.
3. Kondisi geografis, yaitu faktor yang membahas mengenai kondisi alam, etnis, adat istiadat, kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat setempat sehingga menciptakan masakan atau disebut dengan faktor lingkungan.
4. Metode memasak, yaitu proses memasak secara umum. Bukan merupakan teknis memasak karena gastronomi tidak harus bisa memasak.

Penelitian ini akan mengarah pada analisis gastronomi masakan tradisional Nagari Kajai Kabupaten Pasaman Barat yang mencakup secara rinci mengenai 4 elemen kajian gastronomi di atas. Penelitian ini mendokumentasikan secara rinci mengenai masakan tradisional Nagari Kajai yang mencakup makna dalam kajian gastronomi.

1.5 Tinjauan Pustaka

Tinjauan pustaka ini bertujuan untuk memberikan penggambaran mengenai analisis dan penelitian yang sebelumnya pernah dilakukan oleh peneliti terdahulu. Ada beberapa penelitian yang pernah dilakukan namun tidak persis sama dengan apa yang akan peneliti analisis pada penelitian ini. Penelitian yang mengkaji objek yang sama namun dengan teori, analisa dan pelaksanaan yang berbeda sebagai berikut:

Dalam artikel yang ditulis oleh Nadya Marchelina dan Antonius Rizki Krinadi (2024) yang berjudul "Analisis Peran Gastronomi dalam Meningkatkan Citra

Destinasi di Pangururan Pulau Samosir” Menjelaskan bahwa gastronomi masakan khas suku Batak Toba yang ada di Pangururan merupakan ajang pengenalan masakan khas suku Batak pada pengunjung yang berwisata ke daerah danau Toba. Pengenalan gastronomi masakan khas ini meningkatkan destinasi wisata di daerah danau Toba.

Dalam artikel yang ditulis oleh Antonius Rizki Krisnadi (2018) yang berjudul “Gastronomi Makanan Betawi sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah” yang menjelaskan tentang makanan khas Betawi merupakan identitas budaya yang erat kaitannya dengan gastronomi masakan Betawi, karena gastronomi adalah produk budaya pertanian sehingga pengejawantahan warna, aroma dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan.

Dalam artikel yang ditulis oleh Hasnah et al (2021) yang berjudul “Gastronomi Makanan Yogyakarta sebagai Atraksi Wisata Kuliner” yang menjelaskan bahwa adanya hubungan atau kaitan antara asal usul makanan khas Yogyakarta dan cara pengolahannya sebagai atraksi wisata kuliner di Yogyakarta yang dapat meningkatkan jumlah pengunjung yang berwisata ke daerah Yogyakarta sebagai penjelasan kajian gastronomi masakan khas Yogyakarta.

Dalam skripsi yang ditulis oleh Nurul Qolby Auliyanita (2019) yang berjudul “Nama-nama Makanan Tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar: Kajian Antropolinguistik” Menyatakan bahwa setiap makanan tradisional diberi nama semenjak jaman dahulu sesuai bahasa yang digunakan pada masa itu. Penelitian ini berisi nama nama dari makanan tradisonal dan juga mendeskripsikan makna dari nama, nilai budaya dan fungsi bahasa makanan tradisional dari daerah Gurun, Keamatan Sungai Tarap Kabupaten Tanah

Datar.

Selanjutnya skripsi yang ditulis oleh Hafid Fahlefi (2021) yang berjudul “Dadiah Makanan Tradisional Masyarakat Minangkabau (Studi Etnografi di Nagari Aie Dingin, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat)” Penelitian ini memaparkan proses pembuatan *dadiah* dari susu kerbau yang diolah secara tradisional menggunakan bambu sebagai wadah tempat fermentasinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan *dadiah* dari aspek sosial budaya dan bagaimana pandangan masyarakat mengenai khasiat dari mengonsumsi *dadiah*.

Dalam artikel yang ditulis oleh Waryono (2021) yang berjudul “Tradisi dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau” menjelaskan tentang jenis-jenis makanan tradisional Minangkabau yang dihidangkan dalam upacara adat dan ritual keagamaan yang ditujukan kepada generasi agar dapat melestarikan dan memperkenalkan makanan tradisional Minangkabau ke daerah-daerah lain di Indonesia bahkan dunia. Artikel juga memaparkan makna, budaya dan historis bahasa dari setiap makanan tradisional Minangkabau yang dihidangkan di acara adat maupun ritual keagamaan.

Dalam skripsi yang ditulis oleh Tiwi Rahmadona (2017) yang berjudul “Inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat” Menjelaskan tentang jenis-jenis, resep dan fungsi dari kue tradisional di Pasaman Barat. Penelitian ini juga menjelaskan jenis-jenis kue kering dan kue basah serta kesesuaian jenis kue yang dihidangkan dengan acara yang sedang dilakukan.

Dalam skripsi yang ditulis oleh Nindi Zelvia (2021) yang berjudul “Dakak-dakak: Makanan Adat pada upacara baralek masyarakat nagari Tabek Kecamatan Pariangan” penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis makanan tradisional dari Nagari Tabek Kecamatan Pariangan yaitu *dakak-dakak* yang

biasanya disajikan dalam upacara adat perkawinan. Penelitian ini juga menjelaskan secara rinci bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan *dakak-dakak* dan aspek sosial kebudayaan yang berkaitan dengan proses pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan dalam adat di Kenagarian Tabek Kecamatan Pariangan.

Selanjutnya dalam skripsi yang ditulis oleh Siti Hafazah (2015) yang berjudul "Makanan adat pada acara manyaratuih hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung" menyebutkan jenis-jenis makanan tradisional yang disajikan dalam acara *manyaratuih hari*, rangkaian acara yang dilakukan dalam tradisi *manyaratuih hari*, alat yang digunakan untuk menghidangkan makanan tradisional tersebut, mendeskripsikan cara menyajikan dan cara makan makanan tradisional, mengetahui makna penyajian jenis-jenis makanan tradisional tersebut dalam acara *manyaratuih hari* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung.

Selanjutnya dalam skripsi yang ditulis oleh Dinda Aprilia Alwi (2022) yang berjudul "Standarisasi resep lamang tungkek (guguih) di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung" menyebutkan bahwa makanan tradisional *lamang tungkek (guguih)* yang berasal dari Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung dalam proses pembuatannya masih secara tradisional dimana takaran untuk bahan untuk membuat lamang tungkek ini masih menggunakan takaran kira-kira menggunakan gelas, genggam tangan, sendok, sejumpil ujung jari yang membuat resep *lamang tungkek* ini susah sekali untuk diketahui resep aslinya sehingga sulit untuk dibukukan resep atau diperkenalkan dalam jangkauan skala yang lebih luas. Penelitian bertujuan untuk membuat lamang tungkek dengan menetapkan standar pasti dari kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang digunakan.

Selanjutnya dalam skripsi yang ditulis oleh Whustoh Dahnia (2016) yang

berjudul “Makanan adat manjapuik marapulai pada acara perkawinan di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota” mendeskripsikan jenis makanan tradisional yang dihidangkan dalam acara *manjapuik marapulai*. Rangkaian adat yang dilakukan dalam acara *manjapuik marapulai*, cara penyajian dan cara makan makanan tradisional yang dihidangkan dalam acara tersebut dan makna dari penghidangan jenis-jenis makanann tradisional yang dimaksud dalam rangkaian adat dalam acara *manjapuik marapulai* di Nagari Mungka Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota.

Selanjutnya dalam artikel yang ditulis oleh Riana Dwi Putri dkk (2022) yang berjudul “Traditional food serve in wedding ceremony as cultur in nagari Balah Aie Kabupaten Padang Pariaman” mendeskripsikan jenis makanan tradisional baik makanan berat atau kue-kue yang disajikan dalam acara adat *manjalang mintuo*. Penelitian juga mejelaskan rangkaian prosesi adat manjalang mintuo, peralatan yang diunakan untuk melakukan prosesi adat *manjalang mintuo* serta makna dan alasan penyajian makanan tersebut dalam acara manjalang mintuo di Nagari Baleh Aie Kabupaten Padang Pariaman.

Penelitian yang akan peneliti lakukan berbeda dari rangkaian tulisan di atas. Penelitian ini akan diarahkan kepada pendokumentasian dan pemaknan masakan tradisional di Nagari Kajai Kecamatan Talamau Kabupaten Pasaman Barat dimana penelitian ini akan berisikan jenis-jenis makanan tradisional, asal muasal terciptanya makanan tradisional tersebut, langkah-langkah pengolahan makanan, makna masakan dan dokumentasi hasil masakan serta dalam acara apa saja makanan tradisional tersebut disajikan atau dihidangkan.

1.6 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini metode yang akan digunakan adalah metode kualitatif.

Menurut Susilo (dalam Sutopo dan Arief, 2010:1) menjelaskan bahwa metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang bertujuan untuk melakukan deskripsi atau analisis terhadap suatu peristiwa, fenomena, perspsi, sikap, aktivitas sosial dari setiap individu atau kelompok tertentu. Penelitian ini akan mengarahkan pada penelitian yang bersifat induktif dimana lokasi penelitian dan informan primer adalah sumber data utama untuk mendapatkan informasi dari fenomena atau permasalahan yang sedang diamati.

Metode kualitatif membutuhkan interpretasi dengan melihat dari sudut pandang sosial terhadap suatu fenomena atau kejadian yang tidak terlepas dari logika berpikir manusia sebagai peneliti fenomena tersebut (Haryono, 2020: 33).

Penelitian ini dilakukan dengan memaparkan mendokumentasikan jenis-jenis dan makna makanan tradisional masyarakat Nagari Kajai. Pengumpulan data dengan pendekatan analisis gastronomi berupa dokumentasi atau pengarsipan dilakukan dengan penelitian ditempat (*field work*). Ada tiga tahapan yang peneliti lakukan untuk melakukan dokumentasi penelitian ditempat:

1. Prapenelitian, pada tahapan ini peneliti akan melakukan observasi awal dengan mengumpulkan literatur mengenai teori terkait untuk memudahkan peneliti dalam menentukan alur dan pedoman dalam melakukan penelitian. Pada tahapan ini peneliti juga akan mengobservasi wilayah penelitian untuk menentukan pendekatan yang peneliti akan lakukan agar memudahkan peneliti dalam mengumpulkan informasi. Pada tahapan ini peneliti juga akan mempersiapkan secara matang apa-apa saja yang dibutuhkan pada saat penelitian.
2. Saat penelitian, pada tahapan ini merupakan tahapan terpenting untuk mengukur keberhasilan suatu penelitian. Pada tahapan ini merupakan

tahapan pokok pelaksanaan rancangan penelitian yang telah dibuat sebelumnya. Tahapan ini berisi pelaksanaan penelitian berupa mewawancarai narasumber untuk memperoleh informasi rinci mengenai gastronomi masakan tradisional Minangkabau di Nagari Kajai. Pertanyaan wawancara berupa pertanyaan terbuka dan tertutup. Narasumber yang akan diwawancarai merupakan narasumber yang memang mengetahui betul tentang seluk beluk masakan tradisional yang dimaksud.

3. Pasca penelitian, pada tahapan ini peneliti akan mengolah hasil penelitian dengan cara menganalisa gastronomi masakan tradisional yang dimaksud, kemudian akan mendokumentasikan hasil masakan dari resep yang telah diberikan oleh narasumber. Dikarenakan penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan folklor, pada bab 3 akan disusun hasil penelitian berupa identitas informan yang terdiri dari nama, umur, profesi, suku, alamat, dan tanggal wawancara yang ditulis dibagian pojok kanan atas, objek penelitian bagian pojok kiri atas, dokumentasi hasil masakan, penjelasan makanan oleh narasumber, penambahan penjelasan oleh peneliti dan bagian kanan pojok bawah berisi identitas peneliti. Pada bagian bab 4 akan dijelaskan secara rinci mengenai bahan-bahan yang umum digunakan atau ditambahkan pada masakan tradisional Minangkabau.

Penelitian bertujuan untuk mendokumentasikan jenis-jenis makanan tradisional Minangkabau masyarakat Nagari Kajai. Peneliti melakukan pengumpulan data lapangan, melakukan observasi terkait lokasi penelitian, objek penelitian dan informan yang mengetahui resep masakan tradisional dan makna dari masakan agar informasi yang peneliti inginkan dapat terkumpul dan mudah dianalisa.

Penelitian ini dilakukan dengan mewawancarai narasumber dengan pertanyaan

terbuka dan pertanyaan tertutup, hal memungkinkan peneliti bisa memperoleh informasi sesuai topik yang peneliti inginkan dan juga memperoleh informasi sebagai penguat jawaban karena pertanyaan terbuka memungkinkan narasumber memberikan informasi yang lebih rinci. Dalam melakukan wawancara, peneliti menyediakan alat tulis, catatan kecil agar ketika ada jawaban narasumber diluar pertanyaan namun masih diperlukan, maka akan peneliti catat. Peneliti juga akan membawa Hp yang berfungsi sebagai alat rekam dan dokumentasi gambar hasil masakan.



