

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Konsumsi makanan merupakan pola perilaku yang merujuk pada kegiatan berburu dan meramu pada manusia pra-sejarah. Kegiatan berburu hewan dan meramu makanan menjadi sumber tenaga bagi individu masyarakat pra-sejarah. Kenyataan sejarah tersebut kini berkembang sesuai dengan konteks ruang dan waktu, dimana berburu dan meramu telah berkembang menjadi pola konsumsi makanan yang terkait dengan sumber makanan atau bahan dasar, pola penyajian, dan upacara atau ritual yang melingkupi pola konsumsi makanan tersebut (Siregar:2015:1-2).

Para ahli Antropologi memandang kebiasaan makan sebagai sesuatu yang kompleks, yang mempengaruhi dan berkaitan dengan banyak kategori lainnya. Studi-studi awal tentang makanan lebih banyak menyorot tentang masalah kebiasaan makan sebagai suatu bentuk tingkah laku berpola yang sangat terkait dengan kebudayaan. Pola konsumsi makanan tidak hanya sebatas pemenuhan kebutuhan secara biologis melainkan juga mengikutsertakan aspek lain dalam kehidupan masyarakat (Bryant et al, dalam Nurti:2017:2). Beberapa penelitian dalam lingkup kajian antropologi mengenai makanan, pola konsumsi, hingga simbol yang terdapat pada makanan telah dilakukan dalam rentang waktu yang panjang. Hal tersebut turut memberikan gambaran mengenai pentingnya peran makanan, pola konsumsi dan fungsi yang terdapat pada makanan terhadap kehidupan kebudayaan manusia (Bancin,2016:2). Seperti peran makanan yang dibuat khusus sebagai salah satu unsur pendukung dalam pelaksanaan upacara adat dan ritual keagamaan. Bahkan keberadaan makanan tersebut sangat menentukan terlaksananya kegiatan upacara masyarakat dan menjadi identitas dalam upacara tersebut. Apabila dalam upacara tersebut tidak

terdapat makanan khusus itu, mereka merasa upacaranya tidak lengkap dan merasa khawatir dianggap tidak menghormati jalannya upacara.

Menurut Yusuf dan Suryanti (1997:26) makanan berdasarkan dengan jenis dan fungsinya dapat diklasifikasikan kepada jenis, yaitu makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, makanan jajanan dan makanan untuk keperluan upacara. Upacara adat dan ritual masih memegang peranan penting dalam kehidupan masyarakat tradisional terutama pada upacara-upacara ritus kehidupan. Berdasarkan kebudayaan dan adat istiadat pada masing-masing kelompok masyarakat, terdapat jenis makanan khusus sebagai pendukung pelaksanaan upacara adat. Yang mana biasanya pada setiap upacara terdapat satu atau beberapa jenis makanan khusus yang disajikan.

Makanan tradisional atau makanan adat merupakan wujud kebudayaan yang berciri kedaerahan, spesifik, dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing, yang dalam fungsinya berpengaruh terhadap perilaku masyarakat pendukungnya. Makanan berguna mempertahankan hubungan antar manusia dan sebagai ciri kedaerahan kelompok masyarakat tertentu. Menurut Foster dan Anderson (1986 : 316) menyebutkan bahwa makanan sedikitnya dapat berupa empat ungkapan yaitu : a) ikatan sosial, b) solidaritas kelompok, c) makanan dan ketegangan jiwa, d) simbolisme makanan dalam bahasa. Hal tersebut menunjukkan bahwa makanan mengandung aspek memperkuat ikatan sosial dan solidaritas sosial dalam masyarakat pengembannya.

Kebiasaan masyarakat menyajikan makanan tradisional atau makanan adat dalam suatu upacara dilakukan secara turun temurun dan diwarisi dari generasi sebelumnya. Kebiasaan dari suatu masyarakat yang dilakukan secara turun temurun dan diwarisi dari generasi sebelumnya biasa disebut dengan tradisi. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1976) tradisi diartikan

sebagai kebiasaan turun temurun yang masih dijalankan oleh masyarakat pendukung kebudayaannya. Tradisi atau kebiasaan tersebut merupakan cerminan dari budaya masyarakatnya sekaligus keberadaan tradisi memperkuat persatuan dan kesatuan masyarakat karena saling membantu dan bekerjasama.

Tradisi membuat dan menyajikan makanan adat dalam upacara adat pada masyarakat suatu daerah tidak bisa dilepaskan dari budaya masyarakat pendukungnya. Melihat cara pengolahan dan penyajian makanan adat pada suatu upacara dapat diketahui fungsi makanan di dalam kebudayaan masyarakat yang bersangkutan. Sebuah tradisi pada hakekatnya memiliki kegunaan atau fungsi sosial bagi masyarakat yang bersangkutan. Fungsi sosial dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (1995) diartikan sebagai kegunaan suatu hal bagi hidup suatu masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa setiap aktifitas masyarakat termasuk membuat makanan dalam upacara tidak bisa dilepaskan dari budaya dan ekspresi masyarakat pendukungnya.

Indonesia adalah negara kepulauan yang kaya akan kebudayaan, adat istiadat dan kuliner atau makanannya. Setiap sudut daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing, maka tak heran jika makanan tradisional Indonesia sangatlah banyak dan beragam. Keanekaragaman tersebut juga terjadi karena beraneka ragamnya tradisi atau kebudayaan di setiap daerah. Pada setiap tradisi atau upacara adat di setiap daerah umumnya memiliki unsur-unsur utama dan syarat pelaksanaan upacara yang harus ada. Sama halnya seperti dalam upacara perkawinan, salah satu unsur dalam upacara perkawinan adalah makanan tradisional atau makanan adat yang disajikan dalam upacara tersebut. Menurut Subarna dkk dalam Tia (2016 : 2) makanan adat adalah makanan resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah.

Salah satu daerah yang memiliki makanan adat, bisa kita temukan di Kabupaten Tanah Datar yaitu Nagari Tabek Kecamatan Pariangan. Di Nagari Tabek dalam upacara perkawinan masyarakatnya terdapat tiga makanan adat, yaitu *dakak-dakak*, *kalamai* dan *kambang loyang*. Penelitian ini lebih terfokus pada *dakak-dakak* karena *dakak-dakak* dibuat khusus hanya pada saat acara *baralek* atau upacara perkawinan di Nagari Tabek. Selain di Nagari Tabek *dakak-dakak* juga dapat dijumpai di beberapa nagari di Kecamatan Pariangan namun dengan bentuk dan fungsi yang berbeda oleh masyarakat. Hal ini sejalan dengan pengamatan awal yang sudah penulis lakukan, dimana pada nagari lain *dakak-dakak* memiliki bentuk dan fungsi yang berbeda di setiap nagari. Walaupun terdapat makanan dengan bahan dasar dan nama yang sama, namun fungsinya pada setiap masyarakat berbeda. Ini dikarekan *dakak-dakak* sebagai makanan adat adalah bagian dari *adat salingka nagari*. Pepatah Minangkabau mengatakan: “*lain padang lain ilalang, lain lubuak lain ikannyo, lain nagari lain adat salingka nagarinyo*”.

Mengutip Foster dan Anderson (1986:317) bahwa makanan juga memiliki keterkaitan terhadap hubungan sosial yang tercipta dalam kehidupan masyarakat dan juga sebagai cara berkomunikasi diantara mereka, sehingga makanan bukan saja sebagai proses mengonsumsi melainkan juga sebagai proses yang menggambarkan keterkaitan antar individu dalam kehidupan pola hubungan sosial yang tercipta melalui kegiatan makan. Pengolahan *dakak-dakak* dilakukan oleh ipar dan besan dari keluarga yang mengadakan upacara adat *baralek*. Ipar dan besan harus *diimbau* atau diundang untuk datang membantu membuat *dakak-dakak*, jika tidak *diimbau* (diundang) mereka tidak akan datang meski sudah tahu bahwa akan ada pembuatan *dakak-dakak*. Pada proses ini akan nampak pola hubungan sosial dan keterkaitan antar individu yang terus dijaga oleh masyarakat Nagari Tabek. Pengolahan *dakak-dakak* yang mengundang kerabat untuk membantu dalam proses

pengolahannya, maka tuan rumah akan menyiapkan jamuan sebagai bentuk ucapan terimakasih, tuan rumah akan menyiapkan cemilan dan makan siang untuk kerabat yang datang.

Selain dalam pembuatan *dakak-dakak*, secara umum dalam setiap rangkaian upacara adat *baralek* pada masyarakat Nagari Tabek masih melibatkan keluarga besar, semua persiapan dilakukan secara bersama-sama. Pelaksanaan upacara adat *baralek* pada masyarakat Nagari Tabek mengenal istilah *mandirian adat* (mendirikan adat) dan *tidak mandirian adat* (tidak mendirikan adat). Perbedaan *mandirian adat* dan *tidak mandirian adat* terdapat pada rangkaian proses penyelenggaraan upacara adat *baralek*. Jika *mandirian adat* rangkaian kegiatan dimulai dari persiapan, *timbang tando*, nikah atau ijab qabul, *baralek*, *pulang cincin* dan *manjapuik marapulai*. Semua rangkaian kegiatan harus dilaksanakan tidak boleh ada yang tidak dilaksanakan. Namun jika *tidak mandirian adat* keluarga yang melangsungkan pernikahan hanya sekedar *mando'a* setelah ijab qabul.

*Mandirian adat* dan *tidak mandirian adat* memberikan pengaruh dalam penyajian *dakak-dakak* pada saat acara *baralek*. Jika keluarga penyelenggara upacara adat *baralek mandirian adat*, maka diwajibkan untuk menyajikan *dakak-dakak* dalam hidangan acara tersebut, jika tidak disajikan maka akan mendapatkan sanksi, sanksi yang diberikan berupa sanksi sosial dari masyarakat “*disabuik awak dek urang*” dan diberikan cap *indak baradaik*, maksud *indak baradaik* adalah sama dengan tidak beretika, kemudian teguran dari *niniak mamak*, teguran ini disebut “*maagiah malu ka niniak mamak*” dan bahkan sanksi adat berupa denda. Denda yang diberikan tergantung dari keputusan hasil musyawarah para *niniak mamak*. Namun jika *tidak mandirian adat*, tidak masalah jika tidak menghidangkan atau tidak menyajikan *dakak-dakak*.

Penyajian *dakak-dakak* dalam upacara adat perkawinan atau *baralek* diwajibkan karena *dakak-dakak* adalah makanan adat nagari Tabek sebagai syarat kelengkapan upacara adat, bagian dari *adat salingka nagari*. Pentingnya pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* bagi masyarakat nagari Tabek pada dasarnya tidak terlepas dari budaya masyarakat pendukungnya sebagai acuan dan mendasari cara pengolahan dan keterlibatan kerabat. Kewajiban penyajian *dakak-dakak* dalam rangkaian acara *baralek* pada masyarakat nagari Tabek tidak hanya pada perkawinan sesama orang nagari Tabek. Perkawinan dengan orang luar pun jika *mandirian adat* tetap diharuskan menyajikan *dakak-dakak*. Perkawinan dengan orang dari luar nagari Tabek sistem dan tata cara yang digunakan tetap sama seperti dengan sesama orang dari nagari Tabek, hal itu ditujukan untuk memperlihatkan *adat salingka nagari* orang Tabek kepada orang luar. Sehubungan dengan itu penulisan ini mengungkap lebih jauh tentang keberadaan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek serta fungsinya.

## **B. Rumusan Masalah**

Setiap pelaksanaan upacara adat, makanan adat atau makanan tradisional menjadi salah satu 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 menjadi ciri khas dari suatu kebudayaan kelompok masyarakat yang pengolahan dan penyajiannya tetap menggunakan resep yang digunakan dari generasi-generasi sebelumnya.

*Dakak-dakak* merupakan salah satu makanan adat khas pada saat upacara adat *baralek* pada masyarakat Nagari Tabek, disamping makanan adat lain yaitu *kalamai* dan *lamak loyang*. Disini penulis lebih fokus untuk mengkaji *dakak-dakak* karena perbedaan bentuk dan fungsinya bagi

masyarakat Nagari Tabek dibandingkan dengan *dakak-dakak* dari nagari lain disekitar Kecamatan Pariangan. *Kalamai* dan *kambang loyang* juga dapat dijumpai di beberapa nagari lain disekitar Kecamatan Pariangan. Bahan yang digunakan untuk pembuatan *dakak-dakak* sangat sederhana dan dibuat dengan tangan, dengan bahan yang sederhana justru *dakak-dakak* menjadi salah satu syarat wajib yang harus disajikan pada saat upacara *baralek*. *Dakak-dakak* tidak dijual karena yang bisa membuat *dakak-dakak* hanya warga masyarakat Nagari Tabek dan tidak bisa diganti dengan yang lain. Kemudian terdapat sanksi adat yang akan diterima keluarga penyelenggara *baralek* yang tidak menyajikan *dakak-dakak*, sanksi yang akan diterima berupa sanksi sosial dan denda sesuai kesepakatan dari *niniak mamak*.

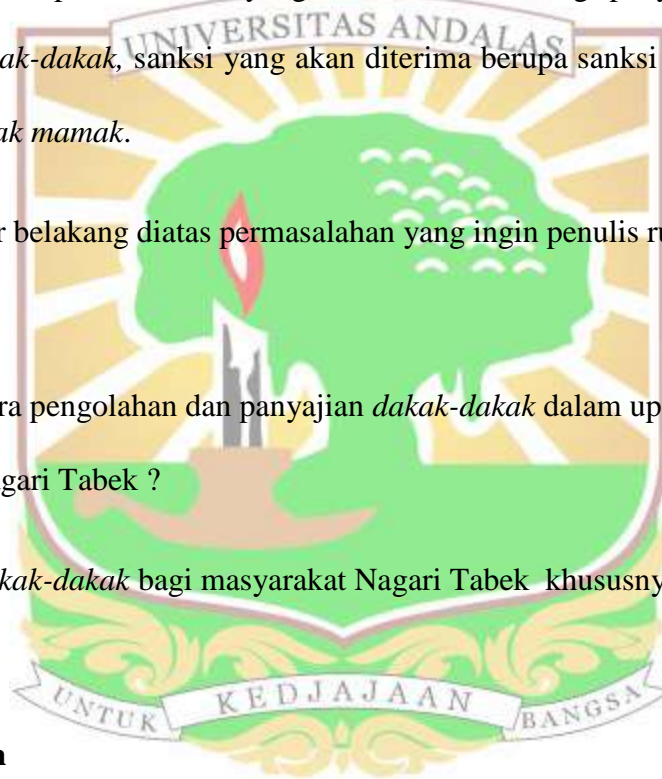
Dari uraian latar belakang diatas permasalahan yang ingin penulis rumuskan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara pengolahan dan panyajian *dakak-dakak* dalam upacara adat *baralek* pada masyarakat nagari Tabek ?
2. Apa fungsi *dakak-dakak* bagi masyarakat Nagari Tabek khususnya dalam upacara perkawinan?

### C. Tujuan Penelitian

Sebagai penelitian etnografi dan dengan berlandaskan pada permasalahan penelitian, penulisan ini diharapkan memenuhi tujuan sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan cara pengolahan dan panyaji *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan pada masyarakat nagari Tabek.



2. Mendeskripsikan fungsi makanan adat *dakak-dakak* bagi masyarakat Nagari Tabek, khususnya dalam upacara perkawinan.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Penelitian tentang fungsi makanan dalam upacara perkawinan ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan dan menambah wawasan yang berguna bagi perkembangan ilmu Antropologi Sosial khususnya dalam studi tentang makanan tradisional, serta sebagai informasi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

##### 2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai upaya agar masyarakat lebih mengenal dan menjaga budayanya sendiri dan sebagai upaya untuk melestarikan warisan budaya berupa makanan adat dalam upacara adat nagari Tabek Kecamatan Pariangan dan sekitarnya.

#### **E. Tinjauan Pustaka**

Berikut ini beberapa penelitian terdahulu yang pernah dilakukan yang berkaitan dengan topik penelitian ini yaitu tentang makanan tradisional dalam upacara adat namun memiliki fokus kajian yang berbeda. Penelitian Sakti Hendra Bancin (2016) yang berjudul *pelleng* (Studi Etnofood Tentang Makna *Pelleng* dalam Upacara Adat Masyarakat Pakpak Simsim). Dari hasil penelitian yang telah dilakukan Bancin, *pelleng* merupakan makanan tradisional masyarakat Pakpak yang memiliki simbol ekspresi, simbol kultural, dan simbol identitas bagi masyarakat Pakpak. Selain itu *pelleng* memiliki simbol kultural dan juga turut memiliki simbol ekspresi kuliner tradisi yang



dapat menjadi dasar pengembangan kuliner dalam lingkup ketahanan pangan dan juga kekayaan tradisi Pakpak secara umum dan secara khusus. Kesimpulan dari penelitian ini sampai pada *pelleng* memiliki makna yang sangat mendalam bagi masyarakat Pakpak yang dapat menyatukan kehidupan masyarakat dan juga menjadi identitas budaya masyarakat Pakpak secara khusus.

Penyajian *pelleng* dalam kehidupan masyarakat Pakpak Simsim merupakan suatu bentuk kehidupan kebudayaan masyarakat yang terangkum dalam penyajian makanan ini pada berbagai kegiatan dan upacara. Penyajian *pelleng* adalah suatu upaya menjaga dan melestarikan kebudayaan Pakpak pada umumnya dan kebudayaan Pakpak pada khususnya. Dalam penulisan ini penyajian *pelleng* adalah suatu nilai kebudayaan yang terfokus pada kebudayaan pangan (etnofood) masyarakat Pakpak yang memiliki nilai eksternal sebagai simbol perekat kehidupan antar sesama masyarakat Pakpak yang direpresentasikan pada makan bersama diacara-acara kebesaran Pakpak.

Penyajian *pelleng* pada kegiatan dan upacara masyarakat juga merepresentasikan kekayaan lingkungan Pakpak, dimana bahan penyajian dan pembuatan *pelleng* merupakan bahan yang didapat dari lingkungan tempat tinggal. Makna dalam penyajian *pelleng* pada masyarakat Pakpak sebagaimana didapatkan dari penelitian ini merupakan makna kekayaan ekologis melalui bahan pembuatan *pelleng* seperti beras, kunyit, bawang gendra, asam cikala, ayam, andaliman, dan lain sebagainya yang diperoleh dari tempat tinggal.

Menggunakan *pelleng* dalam kehidupan masyarakat Pakpak merupakan wujud ekspresi dan identitas kebudayaan Pakpak yang tetap bertahan hingga saat ini, upacara ritus kehidupan yang diwarnai oleh kehadiran *pelleng* sebagai bahan konsumsi juga menghadirkan kebudayaan Pakpak secara mikro. Keberadaan upacara ritus kehidupan yang menghadirkan *pelleng* juga merupakan keterikatan kehidupan masyarakat Pakpak terhadap proses daur hidup yang memiliki makna dimana *pelleng* dihadirkan sebagai materi yang berakar pada kebudayaan Pakpak.

Secara umum kesimpulan penelitian ini adalah *pelleng* merupakan salah satu wujud kebudayaan masyarakat Pakpak yang ditampilkan secara utuh melalui tahapan proses hingga penyajian *pelleng* yang turut pula menghadirkan identitas dan ekspresi kebudayaan Pakpak yang bersaing dengan kehidupan masa kini.

Penelitian Bancin dan penelitian penulis disini sama-sama mengkaji keberadaan makananan tradisionaldalam upacara adat bagi suatu kelompok masyarakat.Kemudian perbedaan penelitian Bancin dengan penelitian penulis adalah Bancin melihat makna dari makanan tradisional bagi masyarakat Pakpak sedangkan penulis disini melihat fungsi makanan adat bagi masyarakat khususnya pada upacara perkawinan, dan perbedaan pada bentuk upacara yang mengiringi penyajian makanan tersebut, upacara yang mengiringi penyajian makanan adat penulis adalah upacara perkawinan, sedangkan penyajian makanan dalam penelitian Bancin adalah pada banyak upacara ritus kehidupan.

Penelitian Azhari Ichlas Siregar (2015) Pulut Kuning (Studi Etnofood Tentang Kuliner pada Masyarakat Melayu Deli Kecamatan Hampan Perak, Kabupaten Deli Serdang). Penelitian ini mendapatkan data lapangan bahwa pulut kuning merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu Hampan Perak yang memiliki simbol ekspresi, simbol kultural, dan simbol identitas bagi masyarakat Melayu Hampan Perak, selain itu pulut kuning selain memiliki simbol kultural juga turut memiliki simbol ekspresi kuliner tradisi yang dapat menjadi dasar pengembangan kuliner dalam lingkup ketahanan pangan dan juga kekayaan tradisi Melayu secara umum dan secara khusus. Kesimpulan dari penelitian ini sampai pada pulut kuning memiliki kekuatan yang menyatukan kehidupan masyarakat Melayu Hampan Perak (silaturahim) dan juga simbol kultural masyarakat Melayu yang berkaitan dengan kebudayaan Islam, gagasan pengembangan

pulut kuning menjadi kekuatan kultural dan juga kekayaan tradisi kuliner yang berdampak pada kegiatan pariwisata maupun identitas.

Penyajian pulut kuning terus dilakukan sebagai suatu upaya menjaga dan melestarikan kebudayaan Melayu pada umumnya dan kebudayaan Melayu Hampan Perak pada khususnya. Dalam penulisan ini penyajian pulut kuning adalah suatu nilai kebudayaan yang terfokus pada kebudayaan pangan (etnofood) masyarakat Hampan Perak yang memiliki nilai eksternal sebagai simbol perekat kehidupan antar sesama masyarakat Melayu Hampan dan juga simbol kebudayaan masyarakat Melayu yang dipresentasikan pada penggunaan warna kuning yang berarti sebagai warna kebesaran Melayu.

Penelitian Ichlas Siregar menampilkan makanan sebagai simbol kekayaan tradisi, simbol kultural dan simbol kebudayaan masyarakat Melayu, melihat makanan sebagai simbol yang mewakili kekayaan kebudayaan dan berbagai aspek kehidupan masyarakat Melayu. Ichlas Siregar memahami simbol sebagai bentuk perwakilan dari berbagai aspek kehidupan masyarakat Melayu Hampan Perak. Penelitian peneliti melihat fungsi makanan adat bagi suatu kelompok masyarakat, dan bahwa makanan juga memiliki keterkaitan terhadap hubungan sosial yang tercipta dalam kehidupan masyarakat. Penelitian Ichlas Siregar dan penelitian penulis disini sama-sama menampilkan peranan makanan dalam hubungan sosial, yaitu sebagai perekat kehidupan antar sesama masyarakat.

Penelitian Tia Istiqamah (2016) Makanan Adat pada Acara Perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. Berdasarkan hasil penelitian maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: Acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari tiga pokok rangkaian utama yaitu acara sebelum, pada waktu perkawinan, dan setelah pelaksanaan. Acara perkawinan pada suku Rejang di Desa Lubuk

Kembang merupakan serangkaian acara yang panjang dan penuh dengan nilai-nilai budaya dan religi yang harus terus dijaga kelestariannya.

Makanan yang disajikan pada upacara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, penganan, dan minuman seperti berikut ini: 1) Makanan yang wajib dihidangkan: *srawo bungo*, *srawo nyao*. 2) Makanan Pokok: Nasi Putih. 3) Lauk Pauk: *opor lecet*, *semur kicap*, *ikan masak putih*, *rendang*, *klio ayam*, *cuk manis*. 4) Sayuran: *lude*, *sayur buncis*, *umbut*, *Ko Pelgeak (Nangka)*, dan *trung krojo*. 5) Sambal: *Sambal Lecet*, *Sambal Cengeng*, *Sambal Lema*, dan *Rujak Nanas*. 6) Penganan: *Srawo Bungei*, *Srawo Nyoa*, *Juada Tat*, *Lapis Sagu*, *Juada Lecet*, dan *Kek*. 7) Minuman: *Air Putih*, *Kopi*, dan *Teh*.

Makanan yang disajikan selama rangkaian acara perkawinan tersebut secara umum adalah susunan menu yang lazim disajikan di Indonesia yaitu terdiri dari makanan pokok berupa nasi, lauk pauk, sayur, sambal, dan penganan. perbedaannya adalah cara pengolahan dan cita rasa yang dimiliki. Makanan yang dihidangkan saat acara perkawinan di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong sesuai dengan faktor pembentuk makanan daerah atau filosofi makanan daerah yaitu faktor iklim, budaya, hasil bumi, dan agama.

Resep yang ditemukan dalam penelitian ini berjumlah 21 (dua puluh satu) resep yang terdiri dari 6 resep lauk pauk, 5 resep sayuran, 4 resep sambal, dan 6 resep penganan. Nama resep tersebut adalah resep *Opor Ke-ing*, *Smur Kicap*, *Ikan Masak Putih*, *Rendang*, *Klio Ayam*, *Cuk Manis*, *Lude*, *Sayur Buncis*, *Umbut*, *Ko Pelgeak (Nangka)*, *Trung Krojo*, *Sambal Lecet*, *Sambal Cengeng*, *Sambal Lema*, dan *Rujak Nanas*, *Srawo Bungei*, *Srawo Nyoa*, *Juada Tat*, *Lapis Sagu*, *Juada Lecet*, dan *Kek*. Dengan Teknik pengolahan yang digunakan adalah merebus, menggoreng, menumis, memanggang, dan menggulai.

Cara penyajian makanan pada upacara perkawinan suku bangsa Rejang adalah dengan cara *Jamau Kutai Makan Hidangan*. *Jamuan kutai* adalah sajian makanan untuk masyarakat yang disajikan atau dihidangkan dan dimakan bersama-sama. Satu hidangan terdiri dari lauk pauk, sayur-mayur, kue-kue, nasi, air minum, cuci tangan, dan lap makan yang dapat dilingkari oleh 6 hingga delapan orang. Adapun alat yang digunakan adalah talam, dulang, piring makan, piring kecil, gelas, *makuk puk tangen* (mangkuk cuci tangan), *citong mie* (sendok nasi).

Penelitian Tia dan penelitian penulis disini sama-sama mengangkat tema upacara perkawinan, namun perbedaan penelitian Tia dan penulis adalah pada makanan yang diteliti. Tia dalam penelitiannya mendeskripsikan semua makanan yang dihidangkan pada saat upacara perkawinan atau lebih kepada hidangan, sedangkan penelitian penulis melihat salah satu dari beberapa makanan adat yang ada pada saat upacara perkawinan.

Penelitian Rini Erlinda (2015) Tinjauan Tentang Makanan Adat yang dibawa pada Acara Babako di Nagari Pakan Rabaa. 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*, *semur 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 kepala dan *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 *adat 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*.

Penelitian Rini dan penelitian penulis sama-sama mengkaji makanan dalam upacara adat, perbedaanya terdapat pada upacara yang mengiringi penyajian makanan tersebut. Dalam penelitian Rini adalah upacara *babako*, yaitu upacara sebelum pelaksanaan upacara perkawinan. Upacara adat dalam penelitian penulis yaitu ketika pelaksanaan upacara perkawinan atau *baralek*.

## **F. Kerangka Pemikiran**

Makanan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) memiliki 3 makna : yaitu segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti pangan, lauk pauk, kue), segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga atau mengatur semua proses dalam tubuh, dan rezeki.

Menurut Foster konsep makanan adalah yang tumbuh di ladang-ladang, yang berasal dari laut, yang dijual dipasar tradisional maupun *supermarket* dan yang muncul dimeja pada waktu makan. Terdapat perbedaan pengertian makanan(*food*)dan nutriment(*nutriment*), nutriment adalah suatu konsep biokimia, suatu zat seperti gizi, protein dan lemak yang mampu untuk memelihara

dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya. Sedangkan makanan adalah suatu konsep budaya, yang berkaitan dengan masalah kebiasaan dan makanan adalah inti kebudayaan dan inti kebudayaan adalah sesuatu yang sulit dirubah. Makanan bukan semata produk organik dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala ini dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya akibat kepercayaan-kepercayaan tertentu yang sudah menjadi kebiasaan dan pola hidup masyarakat. Makanan juga berkaitan dengan identitas suku bangsa dan dibanyak kebudayaan suku bangsa di dunia makanan memiliki fungsi tertentu (Foster,1986:313-314).



Makanan dalam konteks kultur merupakan pilihan rasional terhadap jenis makanan, cara memasak, kesukaan dan ketidaksukaan, kearifan kolektif, kepercayaan dan pantangan-pantangan yang berkaitan dengan produksi, persiapan dan konsumsi makanan. Konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat merupakan bagian dari sistem nilai budaya. Karena itu suatu sistem nilai budaya biasanya berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi kelakuan manusia, sebagai bagian dari adat-istiadat dan wujud ideal dari kebudayaan (Koentjaraningrat,1981:25).

Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dari nenek moyang dan generasi terdahulu dan merupakan ciri khas dari suatu daerah. Makanan tradisional adalah makanan dengan bahan dan campuran bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Adapun ciri-ciri atau kriteria makanan tradisional menurut Sosrodiningrat dalam Marwanti,2000: 113 sebagai berikut :1) resep makanan yang diperoleh secara turun temurun, 2) penggunaan alat tradisional tertentu, 3) teknik

olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan agar mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari makanan tersebut. Makanan tradisional juga bisa berupa makanan sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan atau sajian khusus yang sudah turun temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda (Marwanti : 2000 :12).

Pengertian makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya didaerahnya sejak beberapa generasi sebelumnya, diolah dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus baik sebagai makanan ritual maupun berkaitan dengan fungsi sosial budaya (Arbai,1997:3). Indonesia memiliki kelompok etnis yang banyak dan beragam, dari setiap kelompok etnis terdapat berbagai ragam budaya dan adat istiadat, salah satunya adalah budaya makan dimana budaya makan sudah ada pada setiap individu maupun kelompok manusia sejak mereka dilahirkan. Makanan tradisional menjadi bagian dari sebuah kebudayaan karena setiap sub-etnis di Indonesia yang beragam memiliki jenis makanan tradisional yang beragam juga. Keberagaman jenis makanan tradisional menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai alat pemenuhan kebutuhan secara biologis, tetapi memiliki fungsi dan mengandung nilai budaya suatu daerah.

Setiap daerah memiliki jenis makanan tradisional tersendiri dan terdapat berbagai jenis olahan, baik sebagai makanan pokok atau makanan selingan. Makanan tradisional merupakan bagian dari kajian ilmu budaya, karena kajian budaya makan mampu melihat keterkaitan antara makanan dan budaya makan dengan unsur budaya lain terutama dengan kehidupan sehari-hari kelompok masyarakat sub-etnis tertentu. Budaya makan atau kebiasaan makan suatu kelompok masyarakat dipengaruhi oleh beberapa aspek seperti letak geografis, keadaan topografis, tradisi



dan kepercayaan masyarakat setempat. Makanan tradisional juga dapat ditinjau dari tujuannya, kapan dan apa yang disajikan hal ini terutama berkaitan dengan aspek ritual (Arbai, 1997: 4-5).

Definisi kebudayaan menurut Edward Burnett Tylor dalam bukunya yang berjudul *Primitif Culture* (1871) merumuskan konsep kebudayaan sebagai satuan kompleks yang meliputi ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, akhlak, hukum, adat-istiadat, dan banyak kemampuan-kemampuan dan kebiasaan-kebiasaan lain yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat (Kistanto,2015:4-5).

Kebiasaan dan adat-istiadat yang dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat setiap tempat yang berbeda-beda yang wajib ditaati dan dipatuhi oleh warga masyarakat. Adat istiadat yang ada dalam suatu kelompok masyarakat merupakan hasil turun temurun dari leluhur atau dari nenek moyang (Darwis,2017:75). Setiap adat istiadat yang melingkupi upacara adat dalam masyarakat menyertakan makanan adat sebagai penunjang pelaksanaan upacara adat. Makanan adat terus dilestarikan secara turun temurun dari generasi ke generasi, dalam setiap tahapan pembuatan dan penyajian makanan adat memiliki fungsi bagi keteraturan kehidupan bermasyarakat. Melihat cara pengolahan dan penyajian makanan adat pada suatu upacara dapat diketahui fungsi makanan di dalam kebudayaan masyarakat yang bersangkutan. Sebuah tradisi pada hakekatnya memiliki kegunaan atau fungsi sosial bagi masyarakat yang bersangkutan.

Menurut Bronislaw Malinowski dengan teori fungsionalismenya, beranggapan atau berasumsi bahwa semua unsur kebudayaan bermanfaat bagi masyarakat dimana unsur itu terdapat. Ia juga menyimpulkan bahwa setiap unsur kebudayaan mempunyai fungsi sosial terhadap unsur-unsur kebudayaan lainnya. Segala aktifitas dan kegiatan manusia dalam unsur-unsur kebudayaan

itu sebenarnya bermaksud memuaskan suatu rangkaian dari sejumlah kebutuhan naluri makhluk manusia yang berhubungan dengan seluruh kehidupannya.

Fungsi itu sendiri menurut Malinowski adalah kegunaan dari sebuah item sosial atau sebuah institusi sosial atau sebuah unsur kebudayaan dalam memenuhi kebutuhan psiko-biologis individu-individu anggota sebuah masyarakat. Fungsi dari item sosial atau unsur kebudayaan adalah kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan dasar para warga masyarakat. Fungsi yang dimaksud adalah fungsi sosial dari adat, tingkah laku manusia dan pranata-pranata sosial. Setiap item sosial atau unsur kebudayaan tidak berdiri sendiri tetapi saling bergantung dan berorientasi pada kelangsungan hidup sistem tersebut. Setiap fenomena budaya sekecil apapun pasti ada fungsinya bagi pendukung kebudayaan tersebut (Marzali,2006:132-134). Malinowski membedakan fungsi sosial dalam tiga tingkat abstraksi, yaitu :

1. Fungsi sosial dari suatu adat, pranata sosial pada tingkat abstraksi pertama mengenai pengaruh atau efeknya terhadap adat, tingkah laku manusia dan pranata sosial lain dalam masyarakat.
2. Fungsi sosial dari suatu adat, pranata sosial pada tingkat abstraksi kedua mengenai pengaruh suatu kebutuhan suatu adat yang sesuai dengan konsep masyarakat yang bersangkutan.
3. Fungsi sosial dari suatu adat, pranata sosial pada tingkat abstraksi ketiga mengenai pengaruh terhadap kebutuhan secara terintegrasi dari suatu sistem sosial tertentu (Kaberry:1957 dalam Marzali:2006).

Lebih lanjut Malinowski menekankan manusia sebagai makhluk psiko-biologis yang mempunyai kebutuhan psikologis dan biologis yang perlu dipenuhi. Dalam rangka memenuhi

kebutuhan psiko-biologis individu dan menjaga kesinambungan hidup kelompok sosial, beberapa kondisi minimum harus dipenuhi oleh anggota kelompok sosial tersebut. Kondisi minimum tersebut terdiri dari 7 kebutuhan pokok, yaitu *nutrition* (gizi), *reproduction* (berkembang biak), *bodily comforts* (kenyamanan), *safety*(keamanan), *relaxation* (rekreasi), *movement* (pergerakan) dan *growth* (pertumbuhan). Segala aktifitas dari unsur kebudayaan bermaksud untuk memenuhi kebutuhan manusia serta untuk memuaskan segala kebutuhan manusia. Kemudian dalam masyarakat adat terdapat sistem tukar menukar yang merupakan alat yang mengikat antara satu dengan yang lain. Sistem menyumbang akan menimbulkan kewajiban seseorang untuk membalasnya, hal ini mengaktifkan hubungan diantara kelompok masyarakat (Koentjaraningrat:1981). Dengan menggunakan teori dari Malinowski ini diharapkan dapat memahami fungsi dari makanan adat *dakak-dakak* bagi masyarakat Nagari Tabek sehingga masih dipertahankan hingga sekarang.

Makanan dalam upacara adat juga berkaitan dengan kekerabatan dan hubungan sosial, dimana tertuang dalam proses pembuatan *dakak-dakak*. Dalam proses pembuatan *dakak-dakak* akan melibatkan ipar dan besan dari keluarga yang akan mengadakan upacara *baralek* serta beberapa kerabat yang dianggap bisa membantu pembuatan *dakak-dakak*. Hubungan sosial merujuk kepada hubungan timbal balik antara individu yang satu dengan individu lain, saling mempengaruhi berdasarkan kepada kesadaran untuk saling tolong menolong diantara satu sama lain (Hussin,2015:1).

Setiap individu dalam hidup bermasyarakat memiliki berbagai peranan sesuai dengan status yang disandangnya, posisi seseorang dalam masyarakat yang dikonsepsikan untuknya nilai-nilai dan norma-norma yang berlaku dalam masyarakat. Status sosial biasanya didasarkan pada berbagai unsur kepentingan manusia dalam kehidupan bermasyarakat, yaitu status pekerjaan,

status dalam sistem kekerabatan, status jabatan dan status agama yang dianut, dengan status seseorang dapat berinteraksi dengan baik terhadap sesamanya. Sedangkan peranan sosial berkaitan dengan status tertentu yang dimiliki seseorang (Syani,2012:93). Ipar dan besan serta anggota masyarakat yang *diimbau* untuk diminta kesediaannya membantu membuat *dakak-dakakan* meluangkan waktunya dari kegiatan sehari-hari. Semua itu dilakukan untuk menjaga hubungan baik “*sagan kalau ndak tibo*” dan akan diberikan pemberian kembali atau dibantu juga nanti saat mereka akan melaksanakan upacara serupa.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana proses pembuatan *dakak-dakak*, dimana dalam proses pembuatan *dakak-dakak* penting untuk melihat hubungan sosial dalam masyarakat berdasarkan status dan peranannya, kemudian dalam penelitian ini juga melihat fungsi *dakak-dakak* sebagai makanan adat dalam upacara adat di nagari Tabek.

## **G. Metode Penelitian**

### **1. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada masyarakat nagari Tabek kecamatan Pariangan kabupaten Tanah Datar, provinsi Sumatera Barat. Hal ini dikarenakan nagari Tabek adalah satu-satunya tempat keberadaan makanan adat *dakak-dakak* yang menjadi fokus perhatian dalam penelitian ini. Terdapat makanan dengan bahan dasar yang sama dan nama yang juga sama, namun makanan tersebut berbeda dari segi bentuk, cara pengolahan dan penyajiannya. Makanan tersebut banyak dijual di pusat oleh-oleh di nagari Simabur dan sekitarnya.

*Dakak-dakak* menjadi bagian syarat kelengkapan upacara adat masyarakat nagari Tabek. Dalam penelitian ini peneliti ingin melihat bagaimana proses pembuatan dan penyajian *dakak-*

*dakak* dalam acara *baralek* kemudian mengidentifikasi fungsi *dakak-dakak* dalam acara *baralek* pada masyarakat nagari Tabek.

## 2. Pendekatan Penelitian

Penelitian kualitatif merupakan pendekatan penelitian yang dimulai dengan asumsi, penafsiran dan studi tentang permasalahan riset yang meneliti bagaimana individu atau kelompok memaknai permasalahan sosial atau kemanusiaan (Creswell, 2015:88).

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah riset etnografis, etnografi merupakan suatu desain kualitatif yang mendeskripsikan dan menafsirkan pola dari nilai, perilaku, keyakinan dan bahasa dari suatu kelompok kebudayaan. Etnografi merupakan suatu cara untuk mempelajari sebuah kelompok kebudayaan sekaligus produk tertulis dari riset tersebut. Sebagai proses etnografi melibatkan pengamatan partisipan dan mewawancarai para informan dalam kelompok tersebut (Creswell, 2015:125)

Penelitian yang bersifat etnografis diharapkan dapat menggambarkan dan mendeskripsikan tentang *dakak-dakak* sebagai makanan tradisional acara *baralek* pada masyarakat nagari Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar, mencakup cara-cara memasak, cara-cara penyajian serta fungsi yang terdapat pada *dakak-dakak* digunakan sebagai data dalam penelitian ini. Penelitian dilakukan pada saat proses persiapan dan acara *baralek* dimana peneliti terlibat langsung dengan pelaksanaan persiapan acara *baralek* masyarakat Nagari Tabek.

## 3. Informan Penelitian

Informan dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan teknik *purposeful sampling* yaitu dengan secara sengaja tidak secara acak untuk mengumpulkan data yang kita

inginkan. Menurut Creswell (2015:214) dalam penelitian kualitatif, obyek atau peserta yang akan diteliti ditentukan oleh peneliti (*purposeful sampling*) yaitu melakukan pemilihan atau seleksi terhadap orang atau tempat yang terbaik yang dapat membantu kita dalam memahami sebuah fenomena.

Informan dalam penelitian ini adalah ibu-ibu yang pernah dan bisa membuat dan menyajikan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek. Dari informan ini peneliti mendapatkan data tentang bagaimana proses pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan. Kemudian peneliti menetapkan informan kunci yang memberikan informasi menyeluruh tentang *dakak-dakak* terutama informasi tentang fungsi *dakak-dakak* dalam masyarakat Nagari Tabek khususnya dalam upacara perkawinan.

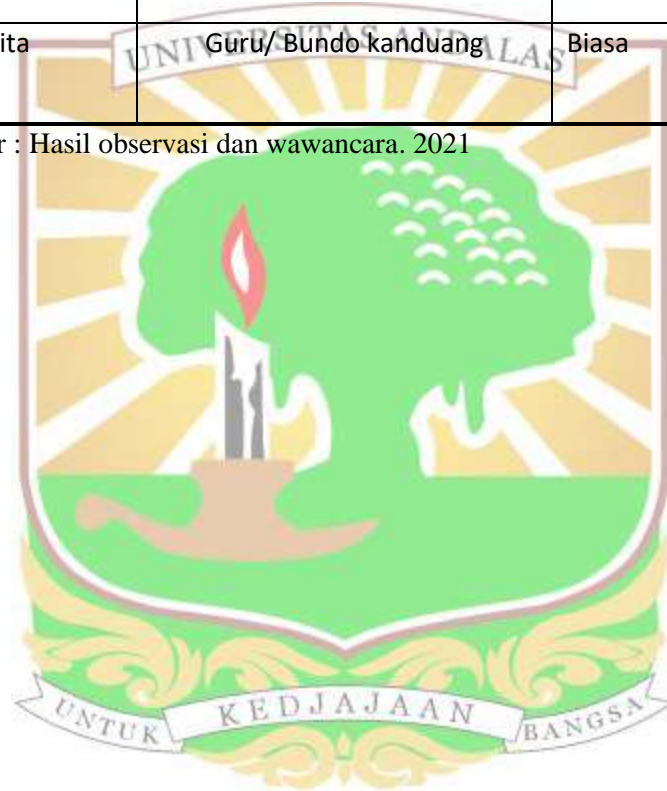
Informan pada penelitian ini berjumlah 10 (sepuluh) orang, terdiri dari 8 (delapan) orang perempuan dan 2 (dua) orang laki-laki. Pemilihan seluruh informan didasarkan pada pengetahuan yang dimiliki masyarakat tentang *dakak-dakak* secara menyeluruh. Peneliti membedakan informan kunci dan informan biasa berdasarkan tingkat pengetahuan informan tentang *dakak-dakak*. Empat dari seluruh informan adalah *bundo kanduang* di Nagari Tabek, empat orang masyarakat biasa, satu orang perwakilan dari lembaga KAN Nagari Tabek dan satu orang Datuak suku atau pemimpin salah satu suku di Nagari Tabek. Berikut adalah tabel informan penelitian :

Tabel 1.1 Daftar Nama Informan Penelitian

No	Nama	Pekerjaan	Jenis Informan
1	KAN	Lembaga Adat Nagari	Biasa
2	Dt Bandaro Panjang	Pensiunan/ Datuak	Kunci
3	Zalfinis Ahmad	Ibu rumah tangga/bundo kanduang	Biasa

4	Elmawati	Pensiunan/bundo kanduang	Kunci
5	Janewar	Ibu rumah tangga	Biasa
6	Nida	Ibu rumah tangga	Biasa
7	Asnidar	Ibu rumah tangga	Biasa
8	Noza	Ibu rumah tangga/ bundo kanduang	Kunci
9	Santi	Ibu rumah tangga	Biasa
10	Zarwita	Guru/ Bundo kanduang	Biasa

Sumber : Hasil observasi dan wawancara. 2021



#### 4. Teknik Pengumpulan Data

Menurut asal sumbernya, data dapat digolongkan menjadi dua, yaitu (1) data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari informan. (2) data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari lembaga atau institusi tertentu (Suyatno, et.2007:55). Penelitian ini berusaha mendeskripsikan tentang *dakak-dakak* pada masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan, maka dilakukan penelitian lapangan sebagai upaya untuk memperoleh data primer. Selain itu diperlukan juga penelitian dari berbagai sumber kepustakaan sebagai upaya untuk memperoleh data sekunder. Dalam penelitian ini untuk memperoleh data primer tersebut, metode yang penulis gunakan adalah metode observasi partisipan dan wawancara. Wawancara dalam penelitian ini adalah wawancara tidak terstruktur.

Berdasarkan sifat dasarnya, wawancara tidak terstruktur (*unstructured interview*) memberikan ruang yang lebih luas dibandingkan dengan tipe-tipe wawancara yang lain. Model yang digunakan dari teknik ini adalah wawancara mendalam. penelitian kualitatif membedakan antara wawancara mendalam dengan observasi partisipan. Namun sesuai penjelasan Lofland (1971) (dalam Norman K. Denzin dan Yvonas S. Lincoln, 2009:507) bahwa kedua teknik ini dapat diterapkan bersama-sama, sebab semua data yang terkumpul selama observasi partisipan berasal dari wawancara informal dilapangan.

##### a. Observasi

Observasi atau pengamatan adalah salah satu alat penting untuk pengumpulan data dalam penelitian kualitatif. Observasi dilakukan dengan mengamati objek secara langsung. Mengamati berarti memperhatikan fenomena di lapangan melalui indra peneliti. Pengamatan tersebut didasarkan pada tujuan riset dan pertanyaan riset. Dimana peneliti menyaksikan langsung



lingkungan fisik, partisipan, aktivitas, interaksi, percakapan dan perilaku peneliti sendiri selama proses pengamatan tersebut. Mendengar dan juga memahami perilaku atau sebagaimana yang terjadi sehingga kebenaran data tersebut dapat teruji (Creswell,2015:231)

Observasi partisipan adalah kegiatan mengumpulkan data yang digunakan untuk menghimpun data dalam penelitian melalui pengamatan yang menyeluruh. Observasi partisipan dicirikan dengan adanya interaksi sosial yang intensif antara peneliti dengan masyarakat yang diteliti (Bogdan, 1993:31-33). Melalui observasi partisipan, peneliti melihat langsung cara pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* sehingga peneliti memperoleh gambaran awal mengenai tata cara pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* dalam acara *baralek* dan semua proses yang dilakukan. Peneliti mampu mendeskripsikan dan menjelaskan secara runtut peristiwa yang sedang terjadi kedalam laporan hasil penelitian.

#### b. Wawancara

Wawancara yang yang dapat dilakukan dalam penelitian kualitatif, adalah dengan melakukan *face to face interview* (wawancara berhadap-hadapan) dengan imforman, mewawancarai mereka melalui telephon atau terlibat langsung dalam *focus grup interview* yang terdiri atas enam sampai delapan partisipan per kelompok (Creswell,2015:228). Wawancara yang peneliti lakukan dalam penelitian ini menggunakan panduan wawancara atau pedoman wawancara dan wawancara berhadap-hadapan langsung dengan informan.

Wawancara tentang *dakak-dakak* sebagai makanan adat khas nagari Tabek dalam acara *baralek* yang dilakukan, diharapkan peneliti mendapatkan data primer yaitu informasi lengkap dan terperinci yang berkaitan dengan rumusan masalah penelitian yaitu tentang proses pengolahan dan

penyajian serta fungsi makanan adat *dakak-dakak* bagi masyarakat nagari Tabek dalam acara baralek pada masyarakat nagari Tabek.

### c. Dokumentasi

Pada saat penelitian peneliti menggunakan alat tulis untuk mencatat hasil observasi dan wawancara dengan informan, selain itu pengambilan gambar dan rekaman wawancara oleh peneliti untuk memperkuat hasil penelitian sebagai pendukung dari data-data yang sudah dikumpulkan selama dilapangan.

## H. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian kualitatif dimulai dengan menyiapkan dan mengorganisasikan data untuk dianalisa, kemudian mereduksi data tersebut menjadi tema melalui proses pengkodean dan peringkasan kode, dan terakhir menyajikan data dalam bentuk bagan, tabel, atau pembahasan (Cresswel, 2015:251). Untuk memberikan kesimpulan dari penelitian ini, peneliti melakukan analisa data sejak sebelum memasuki lapangan, saat di lapangan, hingga selesai di lapangan. Selanjutnya data-data yang telah dikumpulkan oleh peneliti termasuk juga catatan di kelompokkan, diabstraksikan dan dikaitkan satu dengan yang lain sebagai satu kesatuan kejadian dan fakta yang terintegrasi.

Proses analisis melibatkan pengorganisasian data, pembacaan pendahuluan pada *database*, pengodean dan pengorganisasian tema, penyajian data dan penyusunan penafsiran data. Pada tahap awal peneliti mengorganisir data dalam file-file komputer kemudian mengonversi file-file menjadi satuan teks yang sesuai misalnya sebuah kata, kalimat atau sebuah cerita lengkap. Bahan-bahan data harus mudah ditempatkan dalam *database* yang besar. Setelah mengorganisasikan data peneliti selanjutnya memaknai *database* secara keseluruhan dengan menulis memo dibagian tepi

dari catatan lapangan berupa konsep penting untuk analisis. Langkah selanjutnya mendeskripsikan, mengklasifikasikan dan menafsirkan data (Creswell,2015:255-260).

Analisis data berguna untuk menjawab solusi dari berbagai permasalahan, terutama masalah-masalah yang berkaitan dengan penelitian. Kemudian peneliti menggunakan teknik triangulasi data untuk mengecek kembali keabsahan data yang sudah dikelompokkan. Triangulasi adalah suatu cara mendapatkan data yang benar-benar absah dengan menggunakan metode ganda, memanfaatkan sesuatu yang lain dari luar data itu sendiri untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding (Bachri,2010:56).

### **I. Proses Jalannya Penelitian**

Sebelum memulai penelitian lapangan ke lokasi penelitian, penulis terlebih dahulu telah mengurus surat izin penelitian. Pada awal penelitian penulis mendatangi kantor Wali Nagari Tabek untuk meminta izin melakukan penelitian dan memberikan surat izin penelitian. Selain itu kepada pemerintahan Nagari Tabek penulis memintakan data profil nagari untuk digunakan sebagai data dalam skripsi penulis. Penulis memulai penelitian pada bulan September tahun 2020. Penulis ikut serta dalam persiapan upacara perkawinan salah satu keluarga di Nagari Tabek. Selama mengikuti jalannya persiapan upacara penulis melakukan observasi terutama pada tahapan pembuatan dan penyajian makanan adat *dakak-dakak*. Disini penulis juga melakukan observasi partisipan, yaitu penulis turut mengambil peran selama proses pembuatan dan penyajian *dakak-dakak*, penulis mengikuti setiap tahapan-tahapan yang dilakukan dalam pembuatan dan penyajian *dakak-dakak*. Selama mengikuti proses pembuatan dan penyajian, penulis juga melakukan wawancara dengan ibu-ibu yang sedang membuat *dakak-dakak*. Dalam wawancara ini penulis mendapatkan data tentang bagaimana tata cara pembuatan dan penyajian serta resep *dakak-dakak*.

Selanjutnya untuk mengetahui tentang *dakak-dakak* secara menyeluruh dan lebih detail serta fungsi *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek, penulis juga melakukan wawancara dengan tokoh adat dan para tetua di Nagari Tabek. Penulis melakukan wawancara dengan beberapa *bundo kanduang*, pemimpin suku atau *Datuak* dan perwakilan dari lembaga Kerapatan Adat Nagari. Selama melakukan penelitian, penulis tidak menemukan kendala yang berarti, karena lokasi penelitian yang dekat dengan rumah penulis dan seluruh masyarakat yang terkait dengan penelitian ini dengan senang hati bersedia bekerjasama dan membantu penulis dalam melakukan proses penelitian.

Hambatan dalam penelitian ini adalah karena adanya pandemi covid 19 yang melanda dan adanya pelarangan mengadakan kegiatan keramaian, sehingga penulis harus menunggu untuk memulai proses penelitian. Proses penelitian mengharuskan penulis menunggu adanya pelaksanaan upacara perkawinan. Rencana awal penelitian akan dimulai pada bulan juli, namun terkendala upacara yang belum bisa dilakukan maka penelitian baru dimulai pada september. Untuk mempercepat memulai penulisan skripsi penulis terlebih dahulu mengerjakan penulisan bab 2 skripsi. Setelah melakukan penelitian dan penulis telah mengumpulkan data yang cukup, barulah kemudian mengolah data dan menuliskan hasil penelitian hingga menjadi laporan skripsi yang lengkap yang bisa diujikan agar bisa memperoleh gelar sarjana.