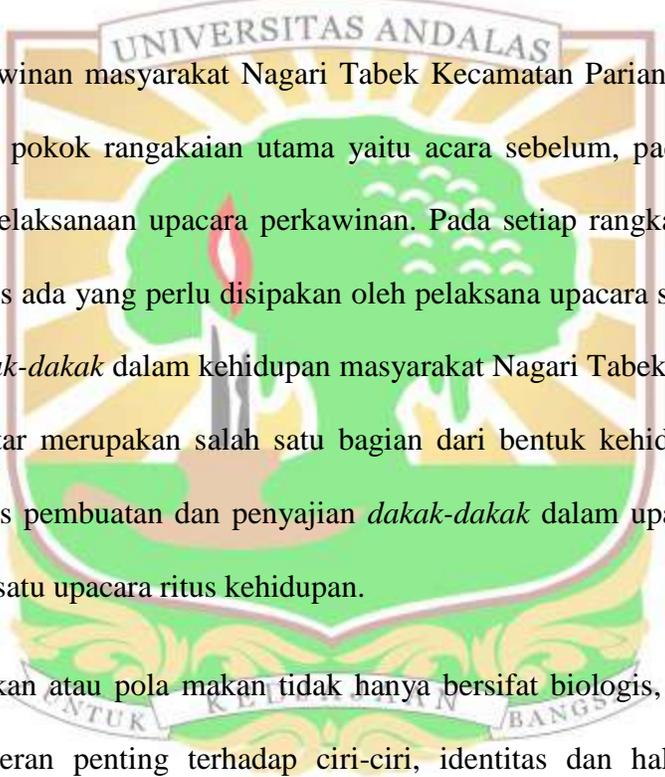


## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini merupakan jawaban dari rumusan masalah penelitian yang terdapat pada bab 1 penulisan skripsi, kesimpulan merupakan hasil penelitian lapangan yang didasarkan pada proses observasi dan wawancara penelitian. Adapun kesimpulan penelitian yang berdasarkan rumusan masalah penelitian adalah :



Upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar terdiri atas tiga pokok rangkaian utama yaitu acara sebelum, pada waktu pelaksanaan upacara dan setelah pelaksanaan upacara perkawinan. Pada setiap rangkaian upacara memiliki unsur-unsur yang harus ada yang perlu disiapkan oleh pelaksana upacara salah satunya makanan adat. Keberadaan *dakak-dakak* dalam kehidupan masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar merupakan salah satu bagian dari bentuk kehidupan berbudaya yang terangkum pada proses pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan atau *baralek* sebagai salah satu upacara ritus kehidupan.

Kebiasaan makan atau pola makan tidak hanya bersifat biologis, tetapi lebih jauh pola makan memainkan peran penting terhadap ciri-ciri, identitas dan hakekat budaya makan. Pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan masih dilakukan hingga sekarang guna menjaga dan melestarikan salah satu bentuk kebudayaan dari masyarakat Nagari Tabek. Dalam penulisan ini pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan adalah suatu nilai kebudayaan yang terwujud pada studi tentang makanan tradisional yang memiliki nilai dan fungsi sebagai salah satu wadah menjaga hubungan silaturahmi bagi masyarakat Nagari Tabek yang direpresentasikan pada proses pembuatan *dakak-dakak*.

Mengundang atau *maimbau* merupakan salah satu bentuk menjaga hubungan silaturahmi diantara kerabat, dengan adanya interaksi melalui proses *maimbau*. Yang merupakan wujud fungsi dari *dakak-dakak* terhadap tingkah laku manusia berdasarkan status dan peranan serta pranata sosial lain dalam masyarakat. Nilai-nilai dalam pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* adalah nilai kesepakatan atau musyawarah, nilai penghormatan kepada pihak *tigo tungku sajarangan* dan religi.

*Dakak-dakak* secara definisi adalah makanan adat atau makanan tradisional sebagai salah satu bentuk kuliner hasil adaptasi kehidupan masyarakat Nagari Tabek dengan lingkungan ekologis masyarakat setempat. *Dakak-dakak* merupakan representasi kearifan dan kebijaksanaan para tetua terdahulu dalam memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan *dakak-dakak*. Bahan yang digunakan adalah bahan yang sangat sederhana yang tidak memberatkan masyarakat dan mudah didapatkan di lingkungan sekitar. Teknik pengolahan yang digunakan adalah merebus, menguleni dan menggoreng. Cara penyajian *dakak-dakak* disusun diatas piring kecil dengan hitungan ganjil dalam hidangan atau *jamba*. Penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan atau *baralek* adalah ungkapan kasih sayang dari keluarga kepada pasangan pengantin, dan juga sebaliknya ungkapan terimakasih dan penghargaan kepada orang-orang terdekat yang sangat berperan demi berjalannya upacara perkawinan sebagaimana mestinya terutama peranan *tigo tungku sajarangan*. Ungkapan penghormatan yang ditujukan kepadatigo tungku sajarangan atau pemimpin adat dalam nagari dilambangkan dengan bentuk dari *dakak-dakak*. Menunjukkan fungsi sosial dari *dakak-dakak* terhadap kebutuhan suatu adat untuk mencapai maksudnya seperti yang dikonsepsikan oleh masyarakat Nagari Tabek.

Tradisi menyajikan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan merupakan wujud ekspresi dan ciri khas an dari Nagari Tabek yang membedakannya dengan nagari lain dan masih

bertahan hingga sekarang. Meskipun terdapat *dakak-dakak* di beberapa nagari di Kecamatan Pariangan namun terdapat perbedaan diantara *dakak-dakak* pada masing-masing nagari. Proses pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan dilakukan dengan cara-cara dan resep yang sudah didapatkan seperti itu adanya dari generasi terdahulu guna mempertahankan tujuan, fungsi dan nilai yang terdapat dalam proses pembuatan dan penyajian *dakak-dakak*.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan penulis juga memberikan masukan dalam bentuk saran yang dapat memberikan dukungan terhadap keberadaan *dakak-dakak* dalam kehidupan masyarakat Nagari Tabek, adapun saran penelitian :

1. *Dakak-dakak* sebagai makanan tradisional masyarakat Nagari Tabek harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaannya guna mempertahankan ciri kedaerahan dan identitas upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek.
2. Cara-cara dan tahapan proses pembuatan serta penyajian *dakak-dakak* harus dijaga sesuai kaidah tradisi dan budaya masyarakat Nagari Tabek untuk dapat mempertahankan fungsi dan nilai-nilai yang terkandung didalamnya.
3. Untuk peneliti selanjutnya, agar penelitian tentang kebudayaan dan makanan pada upacara adat dapat dilakukan karena masih banyak tradisi dan makanan adat di berbagai daerah yang harus terus dilestarikan.