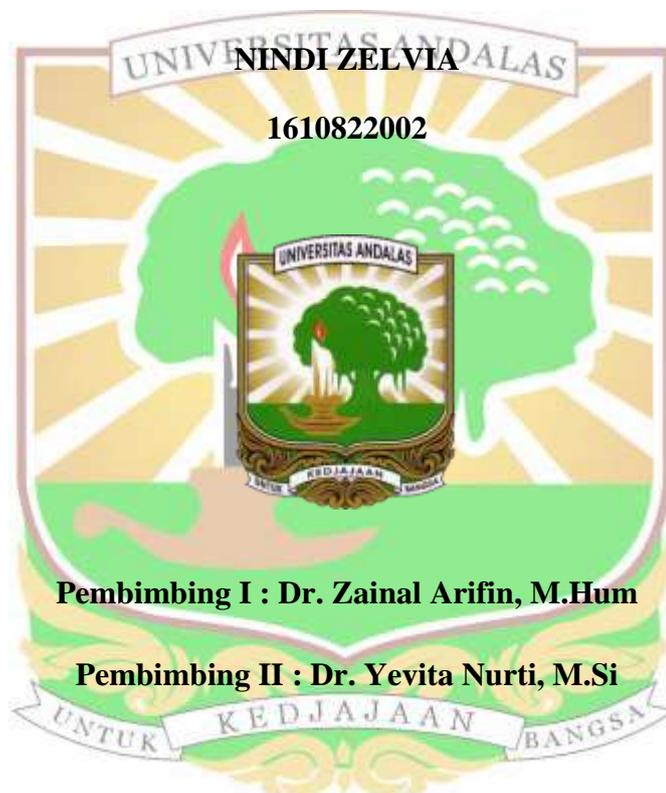


DAKAK-DAKAK :
MAKANAN ADAT PADA UPACARA BARALEK
MASYARAKAT NAGARI TABEK KECAMATAN PARIANGAN

SKRIPSI

Oleh :



JURUSAN ANTROPOLOGI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2021

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

Nama Nindo Zelvira
Nomor Buku Pokok 1610822007
Jurusan Antropologi Sosial
Judul Skripsi Dakah-Dakak: Mekanisme Adat pada Upacara Perkawinan Masyarakat Nagari Tubek Kecamatan Puntiangin

Skripsi ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan disahkan oleh Ketua Jurusan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik Universitas Andalas

Pembimbing I



Dr. Zainal Arifin, M.Hum

NIP. 1966100619931002

Pembimbing II



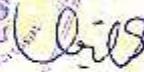
Dr. Yevita Nurti, M.Si

NIP. 196901171994032001

Mengotahui,

Ketua Jurusan Antropologi

FISIPA Universitas Andalas



Dr. Yevita Nurti S.Sos, M.Si

NIP. 196901171994032001

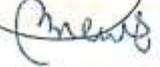
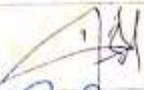
HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diuji dan diperbaiki/didepan Tim Penguji Skripsi serta diterima untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh Gelar Sarjana Jurusan Antropologi Sosial Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik, Universitas Andalas pada:

Hari/Tanggal : Selasa, 10 Agustus 2021

Jam : 13.15 - 15.00 WIB

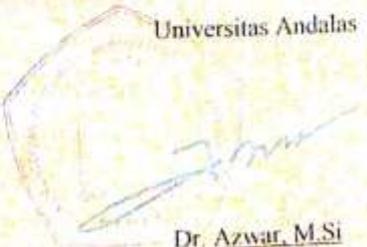
Tempat : *Zoom Meeting*

TIM PENGUJI	STATUS	TANDA-TANGAN
Sidarta Pujiraharjo, S.Sos M, Hum	Ketua	
Dra. Ermayanti M, Si	Sekretaris	
Drs. Afrida, M. Hum	Anggota	
Sri Meiyenti, S.Sos, M, Si	Anggota	
Dr. Zainal Arifin, M, Hum	Pembimbing	

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik

Universitas Andalas


Dr. Azwar, M.Si

NIP. 196712261993031001

KATA PENGANTAR

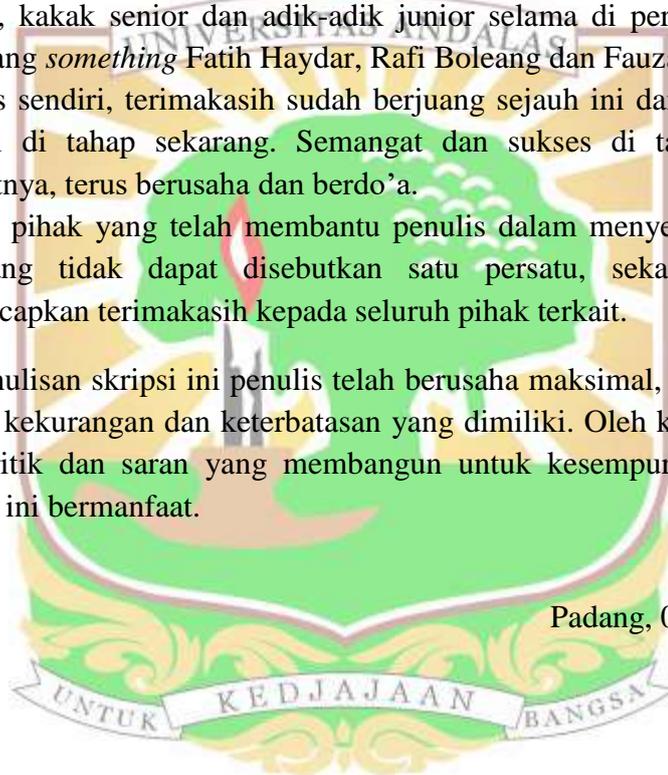
Segala puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat beserta salam kepada Nabi junjungan umat yakni Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat manusia dari zaman jahil atau zaman kebodohan ke zaman yang berilmu pengetahuan seperti saat sekarang ini. Banyak cerita suka maupun duka selama proses pembuatan skripsi ini. Dalam menyelesaikan skripsi ini banyak pihak yang telah membantu dan terlibat baik itu secara materil maupun moril serta do'a-do'a kepada penulis. Maka penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang terlibat atas bimbingan dan bantuan yang sudah diberikan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Sebagai rasa hormat dan terimakasih penulis ingin sampaikan kepada :

1. Kedua orang tuaku, Ayah dan Ibu terkasih yang selalu mencurahkan kasih dan sayang kepada penulis, do'a yang tidak putus dan semangat, serta semua pengorbanan yang sudah dilakukan untuk penulis hingga saat ini. Serta kepada saudara-saudara Fikri Irnanda, Ridho Rama Putra dan Fadil Attaillah yang selalu siap membantu dan memberikan semangat.
2. Bapak Dekan Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik bapak Dr. Azwar, M.Si, Wakil dekan I bapak Dr. Lucky Zamzami, M.Soc.Sc, Wakil Dekan II ibu Dr. Elva Ronaning Roem, M.Si, Wakil Dekan III bapak Haiyyu Darman Moenir, M.Si serta kepada seluruh staf dan pegawai dekanat.
3. Ibu Ketua Jurusan Antropologi Sosial ibu Dr, Yevita Nurti, M.Si dan Sekretaris Jurusan Bapak Fajri, S.Sos, MA serta staf dan jurusan.
4. Ayah Dr, Zainal Arifin, M.Hum selaku dosen Pembimbing Akademik dan sekaligus dosen Pembimbing I dan ibu Dr, Yevita Nurti, M,Si selaku dosen pembimbing II yang sudah banyak memberikan sumbangan pikiran dan arahan serta nasehat-nasehat selama penulisan skripsi ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Semoga semua usaha dari ayah dan ibu dosen pembimbing dibalasi amal ibadah oleh Allah serta selalu diberikan kesehatan dan kebahagiaan aamiin.
5. Bapak dan Ibu dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini. Terimakasih kepada bapak Sidarta Pujiraharjo, S.sos, M,Hum, ibu Dra Ermayanti, M,Si, bapak Drs Afrida, M,Hum dan ibu Sri Meiyenti, S,Sos, M.Si.
6. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Antropologi, terimakasih penulis ucapkan atas ilmu yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan di Jurusan Antropologi hingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.

7. Kakak Muthia Adyta, S, Hum yang telah membantu penulis dalam urusan administrasi sejak awal menempuh pendidikan di kampus.
8. Bapak Wali Nagari Tabek beserta jajaran, bapak dan ibu informan yang telah meluangkan waktu agar membantu penulis mendapatkan data untuk penulisan skripsi ini
9. Seluruh teman-teman Angkatan 2016 (Anabel) terimakasih motivasi, bantuan serta kebersamaan kita selama ini. Terutama kepada teman-teman Hore : Ucup, Guru, Iyang, Uput, Nela dan Dinda yang selalu bersedia direpotkan baik untuk kebutuhan pribadi penulis maupun dalam penyelesaian skripsi ini. Kemudian kepada orang-orang baik yang sudah membantu di detik-detik akhir perjalanan menyelesaikan skripsi ini. Abang, kakak senior dan adik-adik junior selama di perkuliahan. Adik-adik yang *something* Fatih Haydar, Rafi Boleang dan Fauzan.
10. Penulis sendiri, terimakasih sudah berjuang sejauh ini dan selamat sudah sampai di tahap sekarang. Semangat dan sukses di tahap kehidupan berikutnya, terus berusaha dan berdo'a.
11. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu, sekali lagi penulis mengucapkan terimakasih kepada seluruh pihak terkait.

Dalam penulisan skripsi ini penulis telah berusaha maksimal, namun tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki. Oleh karena itu sangat diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan karya ini. Semoga karya ini bermanfaat.

Padang, 04 Agustus 2021



ABSTRAK

Nindi Zelvia Bp. 1610822002 Jurusan Antropologi Sosial. Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik. Universitas Andalas. Padang 2021. Judul Dakak-Dakak : Makanan Adat pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan.

Penelitian yang telah dilakukan ini bertujuan untuk mendeskripsikan makanan tradisional atau makanan adat dalam upacara perkawinan yaitu *dakak-dakak* yang memiliki fungsi bagi masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar. Karena memiliki fungsi tersendiri bagi masyarakat sehingga penting untuk menyajikan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan. *Dakak-dakak* adalah makanan tradisional yang memiliki keterkaitan dengan kehidupan kebudayaan dan tradisi masyarakat Nagari Tabek. Fungsi *dakak-dakak* dapat dilihat melalui proses pembuatan dan penyajiannya dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek. Proses penelitian yang dilakukan menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi yang bertujuan untuk mendeskripsikan secara utuh dan menyeluruh mengenai *dakak-dakak* pada masyarakat Nagari Tabek. Dalam proses pengumpulan data lapangan peneliti melakukan observasi dan wawancara terhadap masyarakat.

Temuan penelitian menunjukkan kesimpulan bahwa upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek terdiri atas tiga pokok rangkaian utama. *Dakak-dakak* disajikan pada tahapan hari *basandiang*, prosesi *manjapuik marapulai* dan prosesi *manjalang mintuo*. Melalui proses pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek adalah suatu nilai kebudayaan yang terwujud pada studi tentang makanan tradisional yang memiliki nilai dan fungsi sebagai salah satu wadah menjaga hubungan silaturahmi diantara kerabat. *Dakak-dakak* merupakan salah satu bentuk kuliner hasil adaptasi kehidupan masyarakat Nagari Tabek dengan lingkungan ekologis masyarakat setempat. Penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan adalah bentuk representasi ungkapan kasih sayang dari kerabat kepada pasangan pengantin dan ungkapan terimakasih dan penghormatan kepada *tigo tungku sajarangan*. Yang menunjukkan fungsi sosial dari *dakak-dakak* terhadap kebutuhan suatu adat yang dikonsepsikan oleh masyarakat Nagari Tabek. Nilai-nilai dalam pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* adalah nilai kesepakatan atau musyawarah, nilai penghormatan kepada *tigo tungku sajarangan* dan religi. Pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* terus dilakukan guna menjaga dan melestarikan kebudayaan dan tradisi masyarakat Nagari Tabek.

Kata Kunci : makanan tradisional, fungsi, upacara perkawinan

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSEMBAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Tinjauan Pustaka.....	9
F. Kerangka Pemikiran.....	16
G. Metodologi Penelitian.....	23
1. Pendekatan Penelitian	23
2. Lokasi Penelitian	24
3. Informan Penelitian.....	25
4. Teknik Pengumpulan Data.....	26
5. Analisis Data.....	29
6. Proses Jalannya Penelitian.....	30
BAB II : DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN	
A. Kondisi Geografi Demografi dan Topografi Nagari Tabek.....	31
B. Sejarah Nagari Tabek.....	35
C. Agama.....	37
D. Mata Pencaharian.....	39
E. Sistem Pemerintahan.....	44
F. Pendidikan.....	46
G. Perkawinan di Minangkabau.....	48

**BAB III : MAKANAN ADAT UPACARA PERKAWINAN NAGARI
TABEK**

A. Pelaksanaan Upacara Perkawinan di Nagari Tabek	54
B. Dakak-Dakak sebagai Makanan Adat dalam Upacara Perkawinan.....	62
C. Proses Pembuatan Dakak-Dakak.....	67
D. Penyajian Dakak-Dakak dalam Upacara Perkawinan.....	73

BAB IV FUNGSI DAKAK DAKAK DALAM UPACARA PERKAWINAN

A. Fungsi Dakak-Dakak terhadap Tingkah Laku Manusia dan Pranata Sosial dalam Masyarakat.....	79
B. Fungsi Dakak-Dakak terhadap Kebutuhan Suatu Adat yang Dikonsepsikan oleh Masyarakat Nagari Tabek.....	84
C. Fungsi Dakak-Dakak terhadap Kebutuhan secara Terintegrasi dalam Upacara Perkawinan.....	86

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	89
B. Saran	91

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Identitas Informan Penelitian.....	26
Tabel 1.2 Luas Lahan Menurut Penggunaannya di Nagari Tabek	33
Tabel 1.3 Informasi jumlah penduduk Nagari Tabek tahun 2017-2019.....	33
Tabel 1.4 Penduduk Berdasarkan Kelompok Usia.....	34
Tabel 1.5 Jumlah Penduduk Usia 15 Tahun ke atas yang Bekerja Menurut LapanganUsaha di Nagari Tabek Tahun 2019.....	40
Tabel 1.6 Sentra Produksi Komoditi Padi dan Palawija Di Nagari Tabek Tahun 2019	41
Tabel 1.7 Produksi Komoditi SayuranDi Nagari Tabek Tahun 2019.....	41
Tabel 1.8 Jumlah Populasi TernakDi Nagari Tabek Tahun 2019.....	42
Tabel 1.9 Komoditi PerikananDi Nagari Tabek Tahun 2019.....	42
Tabel 1.10 Luas Perkebunan Di Nagari Tabek Tahun 2019.....	43
Tabel 1.11 Informasi Nama-Nama Perangkat Pemerintahan Nagari Tabek.....	45
Tabel 1.12 Pendidikan Formal.....	47
Tabel 1.13Pendidikan Non Formal.....	47
Tabel 14 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan.....	48



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Nagari Tabek.....	32
Gambar 1.2 Foto dakak-dakak Nagari Tabek.....	63
Gambar 1.3 Dakak-dakak dari nagari lain di Tanah Datar.....	66
Gambar 1.4 Foto cetakan pembuat <i>dakak-dakak</i>	68



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 jajan 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 mengkonsumsi 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 makanan tradisional dalam 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 Hamparan Perak, Kabupaten Deli Serdang). Penelitian ini mendapatkan data lapangan bahwa pulut kuning merupakan makanan tradisional masyarakat Melayu Hamparan Perak yang memiliki simbol ekspresi, simbol kultural, dan simbol identitas bagi masyarakat Melayu Hamparan 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 Hamparan Perak (silaturahmi) 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 Hamparan Perak pada khususnya. Dalam penulisan ini penyajian pulut kuning adalah suatu nilai kebudayaan yang terfokus pada kebudayaan pangan (etnofood) masyarakat Hamparan Perak yang memiliki nilai eksternal sebagai simbol perekat kehidupan antar sesama masyarakat Melayu Hamparan 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 Hampanan 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 daging*, *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 *dijuang* 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 melaluinya. 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-dakak* 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

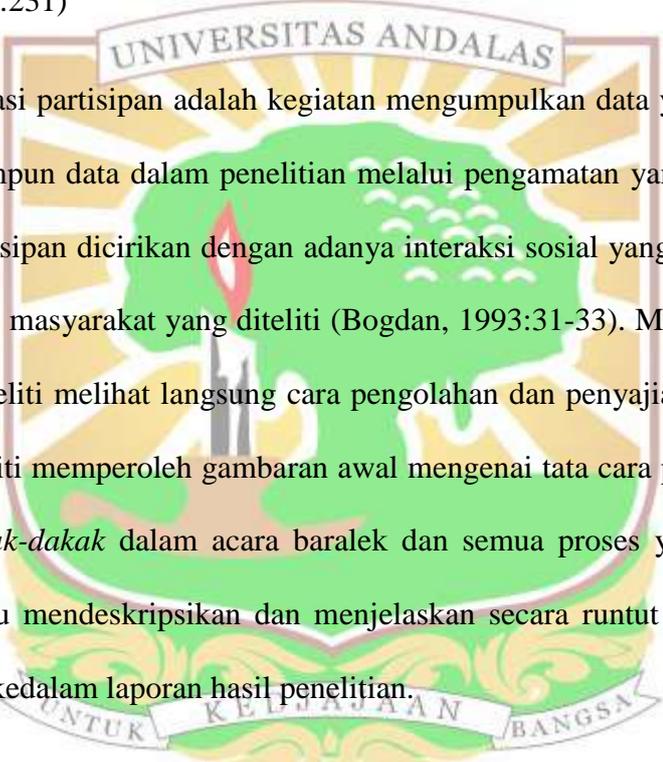
Menurut asal sumbernya, data dapat digolongkan menjadi dua, yaitu (1) data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari informan. (2) data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari lembaga atau institusi tertentu (Suyatno, et.2007:55). Penelitian ini berusaha mendeskripsikan tentang *dakak-dakak* pada 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 dapat dilakukan dalam penelitian kualitatif, adalah dengan melakukan *face to face interview* (wawancara berhadap-hadapan) dengan informan, 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 berhadapan-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 pembandingan (Bachri,2010:56).

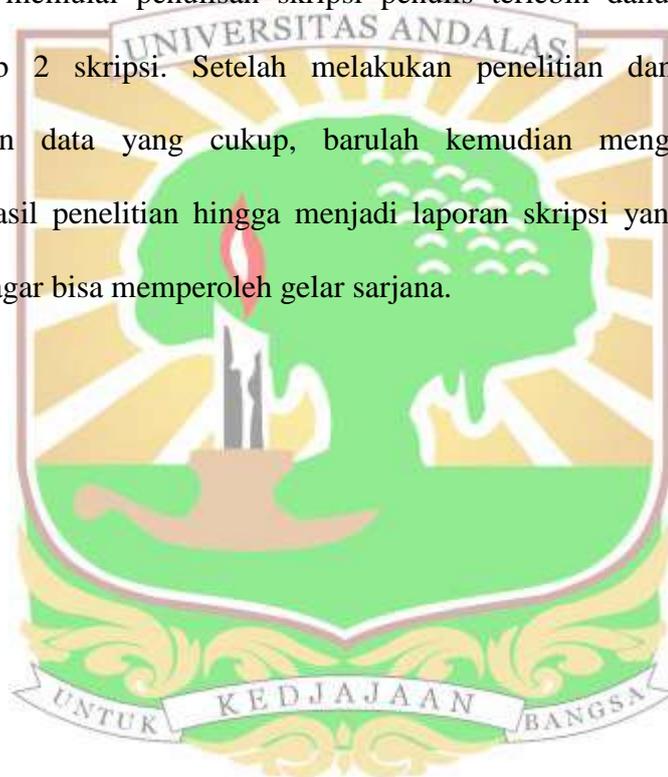
I. Proses Jalannya Penelitian

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.



BAB II

DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN

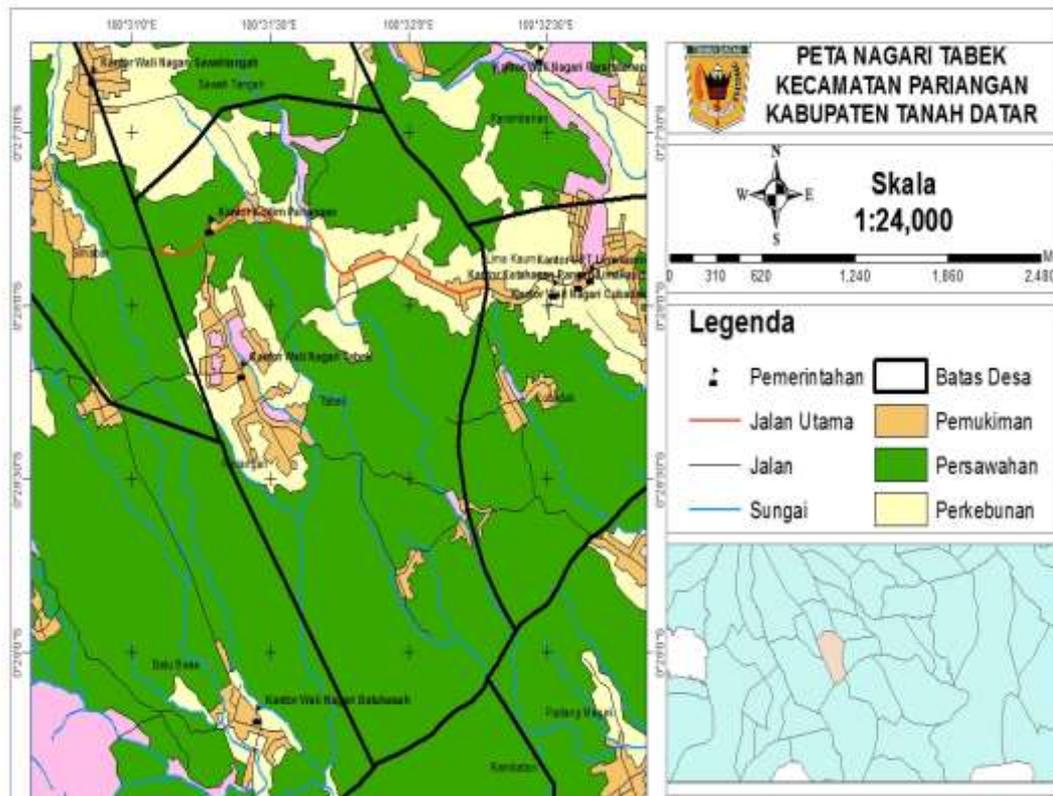
A. Kondisi Geografi Topografi dan Demografi Nagari Tabek

Nagari Tabek adalah salah satu nagari dari 6 nagari yang ada di Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat. Nagari Tabek terletak pada $00^{\circ}17' \text{ LS}$ - $00^{\circ}39' \text{ LS}$ dan $100^{\circ} 19' \text{ BT}$ - $100^{\circ} 51' \text{ BT}$. Nagari Tabek terbagi menjadi 2 jorong yaitu Jorong Tabek dan Jorong Bulukasok. Luas nagari Tabek adalah sekitar 732 Ha atau 5,42 kilometer persegi, dimana luas jorong Tabek 4,22 KM dan luas jorong Bulukasok 1,20 km. Nagari Tabek berada pada ketinggian 500-600 M diatas permukaan laut dan terletak di daerah perbukitan atau pegunungan. Suhu rata-rata di Nagari Tabek adalah sekitar 25-30 derajat celcius dengan curah hujan rata-rata 1853M^3 per tahun atau 207 hari pertahun. Tahun Nagari Tabek mendapatkan aliran listrik adalah tahun 1983. Nagari Tabek berjarak 8 km dari kota Batusangkar dan 98 km dari kota Padang, dan juga berada tidak jauh dari nagari Pariangan yang didalam tambo Minangkabau dijelaskan sebagai *nagari tuo* atau nagari tertua peradaban suku bangsa Minangkabau.

Kabupaten Tanah Datar merupakan salah satu kabupaten yang ada di Propinsi Sumatera Barat, dengan Ibu Kota Kabupaten adalah Batusangkar. Kabupaten Tanah Datar sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Agam dan Kabupaten 50 Kota, sebelah barat berbatasan dengan kabupaten Padang Pariaman,

sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Sawah Lunto, sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Solok.

Gambar 1.1 Peta Nagari Tabek



Sumber : Wali Nagari Tabek, 2014

Nagari Tabek adalah salah satu nagari dari 75 nagari yang ada di Kabupaten Tanah Datar. Nagari Tabek berjarak 10 KM ke gunung Merapi Sumatera Barat dan berjarak 54 KM dari laut. Nagari Tabek juga berbatasan langsung dengan beberapa nagari, antara lain :

Sebelah Utara	: Nagari Sawah Tengah
Sebelah Selatan	:Nagari Padang Magek Kecamatan Rambatan
Sebelah Timur	: Nagari Cubadak Kecamatan Lima Kaum

Sebelah Barat : Nagari Simabur

Topografi Ngarai Tabek berbukit-bukit, bergelombang, dan beriklim tropis. Apabila dilihat dari komposisi penggunaannya, lahan di Nagari Tabek lebih banyak diperuntukan untuk sektor pertanian seperti sawah dan perkebunan sebagaimana tabel berikut:

Tabel 1.2 Luas lahan menurut penggunaannya di Nagari Tabek

No.	Penggunaan Lahan	Luas Area (Ha)	Persentase (%)
1.	Pemukiman	178	24,3
2.	Sawah	295	40,6
3.	Tanah Kering	219	29,8
4.	Kebun Campuran/Sejenis	14,5	1,9
5.	Perkebunan	25,5	3,4
6.	Hutan	-	-
7.	Padang/semak/alang-alang	-	-
8.	Tanah terbuka	-	-
9.	Danau	-	-
10.	Pertambangan	-	-
	Jumlah	732	100,00

Sumber : Profil Nagari Tabek, 2019

Penduduk Nagari Tabek berdasarkan data BPS Kecamatan Pariangan dan data yang diapat dari kantor wali Nagari tabek berjumlah 3568 jiwa, dan jumlah kepala keluarga 1096 kk, dengan perincian sebagai berikut :

Tabel 1.3 Informasi jumlah penduduk Nagari Tabek tahun 2017-2019

NO	INDIKATOR	JUMLAH		
		2017	2018	2019

1	Jumlah Penduduk	3.274 jiwa	3.354 jiwa	3.568 jiwa
2	Jumlah Laki-Laki	1.732 jiwa	1.638 jiwa	1.807 jiwa
3	Jumlah Perempuan	1.542 jiwa	1.716 jiwa	1.761 jiwa
4	Jumlah Kepala Keluarga	781kk	837 kk	1.096 kk

Sumber : Profil Nagari Tabek, 2019

Dilihat dari segi kelompok usia masyarakat Nagari Tabek sebagian besar yang tinggal menetap dihuni oleh masyarakat usia dewasa dan dan anak-anak, sedangkan remaja sebagian besar merantau baik untuk tujuan pendidikan maupun pekerjaan namun tetap terdaftar sebagai masyarakat Nagari Tabek.

Tabel 1.4 : Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Usia

No	Kelompok Usia	Jumlah Penduduk		
		LK	PR	Jumlah
1	0-5 tahun	75	92	167
2	6-12 tahun	173	215	388
3	13-15 tahun	43	66	109
4	16-18 tahun	51	73	124
5	19-35 tahun	224	412	636
6	36-44 tahun	221	192	413

7	45 tahun keatas	211	226	437
Jumlah		998	1276	2274

Sumber : Profil Nagari Tabek, 2017

Nagari Tabek terletak antara dua bentuk bentangan kekayaan alam Minangkabau yang berbeda, di Selatan terbentang Danau Singkarak yang membujur ke Tenggara sedangkan di Utara berdiri dengan kokohnya Gunung Merapi, di kaki Gunung Merapi inilah Nagari Tabek terbentang. Nagari Tabek merupakan wilayah dengan hamparan sawah yang luas, dengan komoditi utama padi sawah. Masyarakat Nagari Tabek mayoritas bekerja sebagai petani. Kepadatan penduduk di nagari ini 455 jiwa per km². Pola pemukiman masyarakat di Nagari Tabek menyebar dan dikelilingi hamparan persawahan. Nagari Tabek mudah dijangkau karena jalan-jalan sudah memadai dan memiliki daya jangkau dan juga didorong oleh sarana transportasi yang lancar dan kondisi jalan yang bagus dan angkutannya pun selalu beroperasi setiap hari.

B. Sejarah Nagari Tabek

Nagari Tabek merupakan sebuah Nagari yang terletak di Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar. “*Dari mano titiak palito dari baliak tabiang nan batali, dari mano asal niniak kito dari puncak gunuang marapi*”. Menurut Tambo Alam Pariangan Tabek Sawah Tangah kepunyaan Dt Basa sawah Tangah yang sudah diterjemahkan dan dituis kembali kedalam buku karangan H. Parlis Dt Bandaro Panjang (2014 : 10-12) sejarah terbentuknya Nagari Tabek diceritakan bermula pada masa pemerintahan Minangkabau di Pariangan yang mana dikenal

dua tokoh pemimpin Minangkabau yaitu Datuak Katumanggungan dan Datuak Parpatiah Nan Sabatang, dalam menjalankan pemerintahan kedua tokoh sering mengalami perbedaan pendapat karena perbedaan pola pikir diantara keduanya,

Datuak Parpatiah Nan Sabatang dengan istilah *baurek tunggang nan mambasuik dari bumi* dengan tata cara *bajanjang naiak batanggo turun* sifatnya demokrat. Sedangkan Datuak Katumanggungan dengan istilah *bapucuk bulek titiak dari ateh* dengan tata cara *batanggo turun* sifatnya aristokrat. Perbedaan pendapat diantara kedua tokoh sering bermuara pada perpecahan, selanjutnya perdamaian diantara kedua tokoh ini nampak pada situs budaya Batu Batikam yang ada di Lima Kaum.

Datuak Parpatiah Nan Sabatang bersama-sama dengan Datuak Tantejo Gurhano dan Datuak Sari Gundi Nan Banego-Nego beserta rombongannya hendak mencari dataran untuk memperluas daerah kekuasaan di lereng Gunung Merapi namun perjalanan rombongan terhalang oleh hutan *rimbo rawang* atau hutan besar yang lebat, yang kini disebut dengan Simpang Rawang. Perjalanan Datuak Parpatiah Nan Sabatang dan rombongan yang terhalang dalam bahasa Minang disebut "*ta ambek*" yang kemudian berubah menjadi Tabek. Rombongan Datuak Parpatiah Nan Sabatang akhirnya bermukim disekitar lokasi itu setelah menemukan banyaknya sumber air. Rombongan Datuak Parpatiah Nan Sabatang membuat tempat tinggal *padangauan* atau banjar, kemudian banjar tersebut menjadi taratak, taratak menjadi dusun, dusun menjadi kampung, *kampung bari basuku jo nagari* kemudian membuat kolam ikan dan rumah.

Curahan orang tua-tua terdahulu disampaikan informasi bahwa Nagari Tabek lah yang pertama dibentuk di alam Minangkabau. Curahan lainnya menyebutkan Nagari Tabek adalah *nagari tuo* dan Nagari Pariangan adalah nagari asal, karena Nagari Tabek lah dahulunya untuk pertama kali melengkapi persyaratan pembentukan Nagari. “*Nagari baampek suku kampuang bapaga jo pangulu/tuo, nan balabuah batapian nan basawah nan baladang nan barumah nan batanggo nan bapandan naan pakuburan basasok bajarami nan masajik nan babalai-balai nan bamedan parambunan/medan bapaneh sarato jo medan nan balinduang* (Rumah Gadang).

Masyarakat Nagari Tabek sangat kental dengan hidup demokratis, masyarakatnya selalu mengambil jalan musyawarah dan mufakat, salah satu buktinya adalah dengan adanya Balairung Sari atau Balai Nan Panjang yang digunakan sebagai tempat bermusyawarah.

C. Agama

Masyarakat Nagari Tabek mayoritas adalah penganut agama Islam, tidak ditemukan penganut agama lain dalam masyarakat Nagari Tabek. Sebagaimana yang terdapat dalam ajaran dan falsafah dalam kehidupan orang Minangkabau “*Adat basandi Syara’, syara’ basandi kitabullah, syara’ mangato adat mamakai, adat jo syara’ sanda manyanda*” yang menjadi simbol dari perkaitan adat dan agama dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Minangkabau dan menjadi pedoman dalam berperilaku bagi masyarakat di Nagari Tabek, dengan artian bahwa antara adat dan agama di Minangkabau saling melengkapi.

Islam merupakan bagian dari identitas sebagai orang Minangkabau, ketaatan pada agama ditandai dengan pelaksanaan ajarannya dalam kehidupan sehari-hari seperti sholat lima waktu, puasa dan zakat. Tempat ibadah di Nagari Tabek tercatat ada 13 buah dengan perincian 3 mesjid dan 10 surau atau mushalla yang digunakan setiap hari oleh masyarakat. Mesjid dan surau selain digunakan untuk sholat berjamaah juga diadakan kegiatan pengajian mingguan atau ceramah agama dan mushalla sebagai tempat belajar membaca al-quran bagi anak-anak di setiap kampung. Kemudian masyarakat juga mengadakan peringatan hari besar di mesjid dan mushalla, seperti pelaksanaan sholat idul fitri dan peringatan maulid nabi.

Pada acara peringatan maulid nabi biasanya masyarakat Nagari Tabek mengadakan pengajian atau ceramah agama dan diakhiri dengan *makan bajamba* atau makan bersama. Sejak beberapa tahun yang lalu hingga sekarang di Nagari Tabek khususnya di jorong Bulukasok, masyarakat mengadakan aqiqah untuk anak yatim yang di jorong tersebut, setiap tahun satu atau dua orang anak akan di aqiqahkan. Pelaksanaan aqiqah dilakukan bersama-sama secara gotong royong oleh masyarakat dan pengurus mesjid. Selama bulan Ramadhan akan dikumpulkan uang untuk aqiqah dan prosesi aqiqah dilakukan saat malam takbiran.

Masyarakat Nagari Tabek juga mengenal kepercayaan terhadap hal-hal dan makhluk gaib disekitarnya seperti jin dan hantu setan, terutama keyakinan pada suatu tempat ada penunggunya dan apabila lewat mesti minta izin agar tidak tertanggung misalnya oleh kekuatan supranatural yang berada diluar kekuasaan

manusia dan keberadaan hal-hal gaib dan makhluk gaib sudah dijelaskan keberadaannya oleh Al-quran sehingga masyarakat meyakini hal tersebut. Namun kepercayaan terhadap hal-hal gaib tersebut telah jauh berkurang terutama pada generasi muda sekarang yang tidak mudah percaya pada hal-hal yang sifatnya mistis. Beberapa kepercayaan terhadap hal-hal gaib yang dikenal angker atau ada penunggunya yang pernah hidup pada masyarakat Nagari Tabek antara lain daerah penurunan *rawang*, kuburan panjang Dt. Tantejo Gurhano, salah satu tiang di *balai nan panjang* atau balairung sari, sumber mata air dan lain sebagainya. Sebelum masuknya agama islam ke daerah ini diyakini banyak kepercayaan animisme dan dinamisme hidup ditengah-tengah kehidupan masyarakat.

D. Mata Pencaharian

Masyarakat Nagari Tabek merupakan masyarakat yang tinggal di daerah dataran tinggi yang berada di lereng Gunung Merapi. Mayoritas masyarakat Nagari Tabek bermata pencaharian sebagai petani yang didukung dengan luasnya lahan pertanian di kenagarian Tabek. Penggunaan lahan untuk persawahan di Nagari Tabek lebih luas dibandingkan dengan lahan yang digunakan untuk pemukiman. Luas lahan yang digunakan untuk lahan pertanian padi sawah adalah 295 Ha atau sekitar 40,6% dari seluruh luas wilayah Nagari Tabek. Masyarakat Nagari Tabek yang bekerja di sektor pertanian, perkebunan dan peternakan adalah sekitar 60% atau 1467 jiwa, yang bekerja di sebagai PNS dan tenaga pendidik honorer adalah sekitar 15%, selebihnya yaitu sekitar 25% lainnya bekerja di bidang wiraswasta, perdagangan, buruh dan wiraswasta. Berikut ini jumlah penduduk Nagari Tabek yang berusia 15 tahun ke atas berdasarkan pekerjaan :

Tabel : 1.5 Jumlah penduduk usia 15 tahun ke atas yang bekerja menurut lapangan usaha di nagari tabek tahun 2019

No	Jenis Pekerjaan	Laki-laki	Perempuan	Jumlah
1.	Pertanian	767	700	1.467
2.	Pertambangan dan penggalian	-	-	-
3.	Industri pengolahan	-	-	-
4.	Listrik dan air	-	-	-
5.	Bangunan/ konstruksi	140	-	140
6.	Perdagangan hotel dan restoran	-	-	-
7.	Pengangkutan dan komunikasi	5	-	5
8.	Lemb. Keuangan, jasa persewaan	41	6	47
9.	Jasa-jasa	96	32	138
10.	Lainya (real estate, penyediaan air dll)	-	-	-
Jumlah		1.049	738	1.787

Sumber : Profil Nagari Tabek 2019

Pertanian padi merupakan potensi utama nagari, disamping tanaman cabe dan jagung. Padi sawah yang merupakan potensi utama nagari didukung dengan kondisi alam seperti topografi, curah hujan, pengairan atau irigasi dan tanah yang sangat mempengaruhi aktifitas pertanian. Kemudian dengan memanfaatkan rumput di pematang-pematang sawah, masyarakat juga memelihara ternak seperti sapi potong. Rumput yang tersedia di pematang sawah cukup untuk jadi pakan ternak. Jenis paritas padi Sokan tabek adalah paritas yang menjadi andalan utama Nagari Tabek, paritas Sokan tabek merupakan beras termahal yang ada di Sumatera Barat. Beras Sokan tabek tidak beredar di pasar, namun pasar untuk

beras Sokan tabek adalah rumah makan-rumah makan yang ada di kota-kota di Sumatera Barat dan rumah makan yang ada di Riau, Jambi, Bengkulu dan Medan.

Sektor perkebunan di Nagari Tabek meliputi cengkeh, kakao, alpukat, kelapa, sawo dan pisang. Selain dalam sektor pertanian dan perkebunan potensi penunjang di Nagari Tabek berupa peternakan-perikanan yaitu peternakan sapi, kerbau, kambing, ayam, bebek dan budidaya ikan. Home industri unggulan yang ada di nagari adalah rakik maco, rendang belut, rendang telur dan tempe, sedangkan industri kecil ada depot air minum dan warnet (warung internet) kemudian sektor kerajinan berupa bordir dan penjahit.

Berikut ini dapat dilihat sebaran sentra produksi komoditi padi dan palawija di Nagari Tabek Tahun 2019 seperti tabel di bawah ini:

Tabel 1.6 Sentra produksi komoditi padi dan palawija di Nagari Tabek tahun 2019

No	Komoditi	Wilayah Sentra Produksi (Jorong)
1	Padi	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
2	Jagung	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
3	Kacang Tanah	-
4	Ubi Jalar	Jorong Tabek
5	Ubi kayu	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
6	Kedele	-
7	Kacang hijau	-

Sumber : Profil Nagari Tabek : 2019

Komoditi sayuran mempunyai potensi yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai usaha agribisnis. Komoditi ini terdapat di Jorong Tabek dan Bulukasok seperti terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1.7 : Produksi komoditi sayuran di Nagari Tabek tahun 2019

No.	Komoditi	Wilayah Sentra Produksi (Jorong)
1.	Bawang daun	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
2.	Bawang Merah	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
3.	Buncis	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
4.	Cabe	Jorong Tabek & Jorong Bulukasok
5.	Kentang	-
6.	Kubis	-
7.	Sawi	-
8.	Terong	-
9.	Tomat	-
10.	Wortel	-

Sumber : Profil Nagari Tabek : 2019

Usaha peternakan selama periode tahun 2019 seperti tabel di bawah ini:

Tabel 1.8 : Jumlah populasi ternak di Nagari Tabek tahun 2019

No	Jenis Ternak	2019
1.	Ayam Buras	600
2.	Ayam Ras Petelur	2.500
3.	Ayam Ras Pedaging	-
4.	Itik	9.000
5.	Kambing	150
6.	Kerbau	15
7.	Kuda	-
8.	Sapi perah	-
9.	Sapi Potong	284

Sumber : Profil Nagari Tabek : 2019

Komoditi perikanan utama di Nagari Tabek adalah Ikan Nila, Majalaya, Mas dan Gurami.

Tabel 1.9 Hasil Komoditi Perikanan Di Nagari Tabek Tahun 2019

No	Jenis Ikan	2019
1.	Nila	12.000 Kg
2.	Mas / majalaya	4.500 Kg
3.	Gurami	150 Kg
	Jumlah	16.650

Sumber : Profil Nagari Tabek : 2019

Di Nagari Tabek terdapat lahan untuk perkebunan. Luas lahan perkebunan selama tahun 2019 seperti tabel di bawah ini :

Tabel 1.10: Luas Perkebunan Di Nagari Tabek Tahun 2019

No.	Jenis Produksi	Luas (Ha)
1.	Karet	-
2.	Kelapa	7
3.	kulit manis	3
4.	Cengkeh	2
5.	Tebu	-
6.	kopi arabika	-
7.	kopi robusta	-
8.	Pala	0,5
9.	Kapuk	-
10.	Lada	-
11.	Kakao	10
12.	Enau	-
13.	Pinang	0,5
14	Gardamunggu	1
15	Kemiri	-
16	Panili	-

17	Tembakau	-
----	----------	---

Sumber : Profil Nagari Tabek : 2019

Sebagaimana budaya masyarakat Minangkabau, sebagian masyarakat atau anak nagari dari Nagari Tabek juga memilih bekerja ke luar daerah atau merantau. Masyarakat Nagari Tabek yang merantau lebih didominasi oleh penduduk laki-laki yang berumur 18 tahun – 45 tahun dengan kota tujuan beragam yang tersebar diseluruh wilayah Indonesia dan bahkan ada yang sampai keluar negeri seperti Malaysia dan Australia. Tujuan anak nagari merantau adalah untuk merubah dan memperbaiki kehidupan menjadi lebih baik dengan berdagang, menjadi pegawai (Instansi Negeri dan Swasta) dan sebagainya. Anak nagari yang sudah berhasil di perantauan, mereka memberikan kontribusi dalam pembangunan nagari, baik itu bantuan moril maupun materil.

E. Sistem Pemerintahan

Menurut Peraturan Daerah propinsi Sumatera Barat Nomor 9 Tahun 2000 Tentang Pemerintahan Nagari, bahwa sistem Pemerintahan Nagari dipandang efektif guna menciptakan ketahanan agama dan budaya. Berdasarkan tradisi dan sosial budaya masyarakat Sumatera Barat yang demokratis dan aspiratif serta dalam rangka tercapainya kemandirian, peran serta dan kreatifitas masyarakat yang selama ini dipinggirkan dan diabaikan (Peraturan Daerah Propinsi Sumatera Barat No 9 tahun 2000).

Nagari adalah kesatuan masyarakat hukum adat dalam daerah Propinsi Sumatera Barat yang terdiri dari himpunan beberapa suku yang mempunyai

wilayah tertentu batas-batasnya, mempunyai kekayaan sendiri, berhak mengatur dan mengurus rumah tangganya sendiri dan memiliki pimpinan pemerintahannya (PERDA no 9 th 2000 bab ketentuan Umum pasal 1 ayat 7). Tipe nagari adalah klasifikasi nagari yang dibagi menjadi daerah perdesaan (D) dan perkotaan (K) yang disesuaikan dengan keadaan dan kategori yang ada.

Sistem pemerintahan Nagari dipimpin oleh seorang Wali Nagari dan dibantu oleh pegawai atau perangkat nagari dalam melaksanakan tugasnya dan didukung oleh lembaga KAN dan BPRN. Berikut nama-nama perangkat pemerintahan Nagari Tabek, diuraikan pada tabel berikut :

Tabel 1.11 Informasi nama-nama perangkat pemerintahan Nagari Tabek.

NO	Nama Pejabat	Jabatan	Pendidikan
1	Rispel Moerni N	Wali Nagari	SMA
2	Yusmaizar	Sekretaris	S1
3	Efriyenti	Bendahara	D3
4	Vebby Okfayermi	Kaur Umum	S1
5	Adriatel	Kaur Pemerintahan	SMA
6	Rahmi Hayati	Kaur Perekonomian	S1
7	Riyan Febri Kasih	Kaur Pembangunan	D3

Sumber : Profil Nagari Tabek, 2019

Selain pemerintahan nagari, terdapat lembaga BPRN dan KAN sebagai lembaga penunjang pemerintahan di nagari. Adapun sektor kelembagaan yang ada di Kenagarian Tabek adalah sebagai berikut :

1. Niniak Mamak, Alim Ulama, Cadiak Pandai

2. Bundo kanduang
3. Pemuda
4. PKK (lembaga pendidikan kesejahteraan keluarga)
5. LPM
6. FKPM (lembaga dari forum kemitraan polusi masyarakat)
7. LKPM
8. GAPOKTAN (gabungan beberapa kelompok tani yang berada dalam Nagari Tabek yang bergerak dibidang pertanian dan peternakan
9. PKBM
10. IPHI
11. Karang Taruna, Sanggar Kesenian, Persatuan Sepak Bola, Majelis Taklim, Kelompok Yasinan

Wali Nagari dipilih berdasarkan suara masyarakat nagari, wali nagari bertugas menyelenggarakan urusan pemerintahan, pembangunan dan kemasyarakatan serta sumber daya alam dengan masa jabatan 5 tahun dibantu oleh perangkat nagari. Jadi wali nagari dan jajarannya bertugas dalam urusan pemerintahan di nagari, kemudian untuk memelihara kelestarian adat dan menyelesaikan perselisihan *Sako dan Pusako* adalah bagian dari fungsi KAN (Kerapatan Adat Nagari) dan diketahui oleh pemerintahan nagari. Selain itu KAN dan para pemangku adat nagari sebagai lembaga permusyawaratan akan

memberikan pertimbangan tentang sesuatu hal kepada pemerintahan nagari untuk kemajuan nagari.

F. Pendidikan

Pendidikan menjadi tolak ukur dari keberhasilan sebuah keluarga dalam pranata sosial masyarakat Nagari Tabek, dapat dilihat dari telah banyaknya anak nagari yang sudah menyanggah gelar akademis, buya dan ustadz. Pendidikan anak sudah menjadi perhatian utama oleh setiap orang tua di Nagari Tabek yang mana dapat dilihat pada rendahnya angka anak putus sekolah dan tidak sekolah. Selain menempuh pendidikan formal anak nagari juga menempuh pendidikan non formal di TPA/TPSA dan pondok al-qu'ran. Anak nagari yang telah menyelesaikan pendidikan sebagian kembali mengabdikan dan bekerja di berbagai institusi di daerah dan sebagian lagi merantau.

Keberhasilan pendidikan anak nagari di Nagari Tabek didukung oleh berbagai sarana dan prasarana pendidikan yang tersedia. Sarana pendidikan yang ada di Nagari Tabek terdiri atas PAUD 3 unit, TK 2 unit, SD 3 unit, SMP 1 unit, MTS 1 unit dan untuk pendidikan agama dan al-quran terdapat 6 TPA/TPSA dan 1 pondok al-quran. Lebih lanjut berikut tabel sarana pendidikan yang ada di Nagari Tabek :

Tabel 1.12 Pendidikan Formal

No	Nama Sekolah	Jumlah	Status
1	TK Balairung Sari	1	Swasta
2	Sekolah Dasar	3	Negeri

3	Madrasah Tsanawiyah	1	Swasta
4	SMP	1	Negeri

Sumber : Profil Nagari Tabek, 2019

Tabel 1.13 Pendidikan Non Formal

No	Nama Kegiatan	Jumlah	Status
1	PAUD	3	Perkumpulan
2	PKBM	1	Perkumpulan
3	MDA/TPSA	7	Kegiatan Mesjid
4	Rumah Gadang atau Surau	10	Perkumpulan
5	Sarana Persilatan	2	Perguruan
6	Pondok Al-Quran	1	Program Pemerintah
7	Lembaga Didikan Subuh	5	Perkumpulan

Sumber : Profil Nagari Tabek, 2019

Tingkat pendidikan adalah salah satu ukuran kualitas penduduk di suatu daerah. Semakin tinggi tingkat pendidikan yang ditamatkan semakin baik kualitas sumber daya manusia di daerah tersebut. Jumlah penduduk di Nagari Tabek lebih di dominasi oleh penduduk dengan tingkat pendidikan di jenjang sekolah menengah yaitu pada tingkat SMP 824 jiwa dan tingkat SMA 896 jiwa, sedangkan jumlah penduduk yang tidak bersekolah 204 jiwa. Berikut komposisi penduduk Nagari Tabek berdasarkan tingkat pendidikan :

Tabel 1.14 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah

1	SD	717
2	SMP	824
3	SMA	896
4	DIII	179
5	S1	623
6	S2	143
Jumlah		3382

Sumber : Profil Nagari Tabek 2019

G. Perkawinan di Minangkabau

Menurut A.A. Navis (1984:1) Minangkabau lebih kepada kultur etnis dari suatu rumpun melayu yang tumbuh dan besar karena menganut sistem adat yang khas, yang dicirikan dengan sistem kekeluargaan melalui jalur perempuan atau matrilineal, walaupun budayanya juga sangat kuat diwarnai ajaran agama Islam. Saat ini masyarakat Minangkabau merupakan masyarakat penganut matrilineal terbesar di dunia. Dalam adat budaya Minangkabau, perkawinan merupakan salah satu peristiwa penting dalam siklus kehidupan dan merupakan masa peralihan yang sangat berarti dalam membentuk kelompok kecil keluarga baru penerus keturunan. Bagi lelaki Minangkabau, perkawinan juga menjadi proses untuk masuk lingkungan baru, yaitu pihak keluarga istrinya. Sementara bagi keluarga pihak istri, menjadi salah satu proses dalam penambahan anggota di komunitas Rumah Gadang.

Dalam prosesi perkawinan adat Minangkabau, biasa disebut *baralek*, mempunyai beberapa tahapan yang umum dilakukan. Dimulai dengan

maminang(meminang), *manjapuik marapulai* (menjemput pengantin pria), sampai *basandiang* (bersanding di pelaminan). Setelah *maminang* dan muncul kesepakatan *manantuan hari* (menentukan hari pernikahan), kemudian dilanjutkan dengan pernikahan secara Islam yang biasa dilakukan di masjid, sebelum kedua pengantin bersanding di pelaminan.

1. *Maresek*

Maresek adalah tahapan pertama yang dilakukan dalam tahapanprosesi perkawinan adat Minangkabau. Pihak keluarga perempuan akan mendatangi pihak keluarga laki-laki. Pihak keluarga dari perempuan yang berpengalaman akan mencari tahu apakah calon laki-laki cocok dengan calon perempuannya. Mereka juga akan membawa hantaran atau buah tangan untuk diberikan kepada keluarga laki-laki sebagai simbol sopan santun.

2. *Maminang dan Batimbang Tando*

Tahapan ini dilakukan oleh pihak keluarga perempuan untuk meminang calon laki-laki. Apabila diterima mereka akan melakukan *batimbang tando* atau bertukar simbol sebagai pengikat perjanjian dan tidak bisa diputuskan secara sepihak. Biasanya yang ditukarkan kain adat, keris atau yang lebih umum digunakan adalah cincin. Setelah itu acara selanjutnya adalah berembuk mengenai penjemputan calon mempelai laki-laki. Pihak keluarga calon mempelai perempuan mengunjungi kediaman keluarga calon mempelai laki-laki. Pada acara tersebut akan melibatkan orangtua, *niniak mamak* dan orang yang dituakan dalam

keluarga kedua belah pihak. Rombongan yang datang akan membawa sirih pinang lengkap dan disusun dalam carano.

3. *Babako – Babaki*

Pada tahapan acara ini diadakan beberapa hari sebelum prosesi akad nikah. *Bako* berarti pihak keluarga dari ayah calon mempelai perempuan, dan pada acara ini memperlihatkan kasih sayang *bako* kepada anak saudaranya dengan ikut membantu biaya upacara sesuai kemampuannya. Acara dimulai dengan calon mempelai perempuan dijemput dan dibawa ke kediaman keluarga ayahnya, disana para tetua akan memberikan nasihat. Keesokan harinya calon mempelai perempuan akan diarak kembali kerumahnya diiringi keluarga pihak ayah dengan membawa berbagai macam barang guna membantu dalam upacara perkawinan nantinya. Pemberian dari *bako* biasanya berupa barang-barang yang diperlukan calon mempelai perempuan seperti busana, perhiasan, lauk pauk, dan bahan masakan yang sudah dimasak maupun yang masih mentah, kue-kue dan sebagainya.

4. *Malam Bainai*

Acara ini dilakukan pada malam sebelum prosesi akad nikah, *bainai* menjadi ritual untuk meletakkan tumbukan daun pacara merah (daun inai) di kuku calon mempelai perempuan. Tradisi ini memiliki makna sebagai ungkapan kasih sayang dan do'a restu para tetua keluarga mempelai perempuan. Lalu terdapat juga air yang berisikan keharuman tujuh bunga, daun inau tumbuk, payung kuning, kain jajakan kuning, kain simpai dan korsi bagi calon mempelai perempuan. Calon

pengantin dibawa keluar kamar diapit teman sebayanya dan mengenakan baju tokoh bersunting rendah, dan selanjutnya akan dipasangkan inai di kuku-kukunya.

5. *Manjapuik Marapulai*

Acara ini menjadi ritual penting sebelum prosesi pernikahan, dimulai dengan calon pengantin laki-laki dijemput dan dibawa ke rumah calon pengantin perempuan untuk melangsungkan akad nikah. Pada prosesi ini akan dilakukan pemberian gelar pusaka kepada calon pengantin laki-laki sebagai simbol kedewasaan. Keluarga calon pengantin perempuan akan menjemput calon pengantin laki-laki dengan membawa perlengkapan berupa sirih lengkap dengan carano, pakaian pengantin laki-laki lengkap, nasi kuning, singgang ayam, lauk pauk dan lainnya.

6. Akad Nikah

Prosesi akad nikah akan dilangsungkan sesuai dengan syariat agama islam. Prosesi akad nikah biasanya dilakukan di rumah calon pengantin perempuan, di mesjid atau pun di kantor urusan agama, sesuai dengan keinginan dan kesepakatan dari kedua belah pihak.

7. *Basandiang di Pelaminan*

Prosesi ini adalah acara setelah dilangsungkan akad nikah, kedua mempelai yang sudah sah menikah sesuai syariat agama Islam selanjutnya akan bersanding di pelaminan. *Anak daro* dan *marapulai* akan menanti tamu undangan dan mengenakan pakaian adat lengkap.

8. *Mamulangkan Tando*

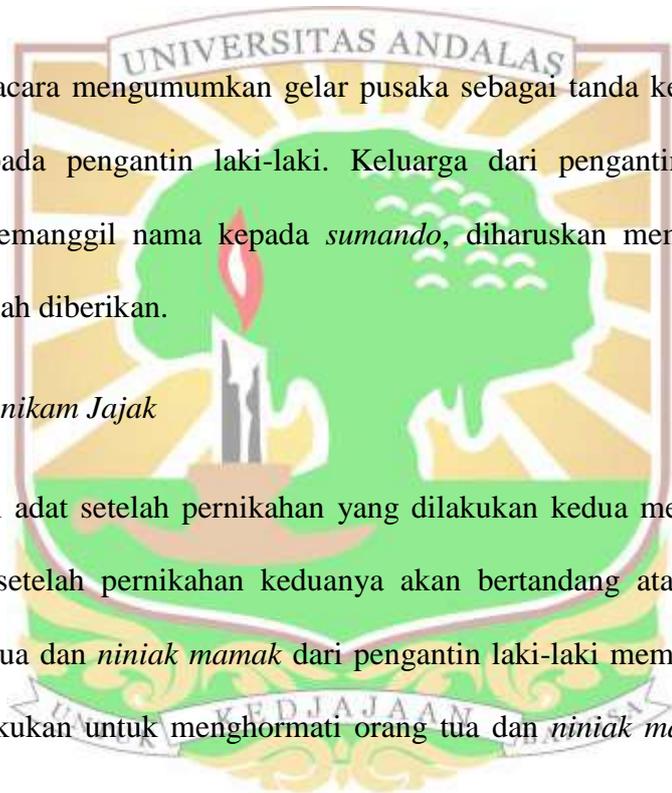
Prosesi ini adalah memulangkan tanda atau *mamulangkan tando* yang sudah diberikan pada saat meminang sebelumnya. Tanda yang sudah diberikan sebagai pengikat diantara kedua belah pihak dikembalikan karna kedua pasangan telah resmi menjadi suami isteri.

9. *Malewakan Gala*

Yaitu acara mengumumkan gelar pusaka sebagai tanda kehormatan yang diberikan kepada pengantin laki-laki. Keluarga dari pengantin wanita tidak dibenarkan memanggil nama kepada *sumando*, diharuskan memanggil dengan gelar yang sudah diberikan.

10. *Manikam Jajak*

Prosesi adat setelah pernikahan yang dilakukan kedua mempelai, setelah satu minggu setelah pernikahan keduanya akan bertandang atau mengunjungi rumah orang tua dan *niniak mamak* dari pengantin laki-laki membawa makanan. Sikap ini dilakukan untuk menghormati orang tua dan *niniak mamak* pengantin pria.

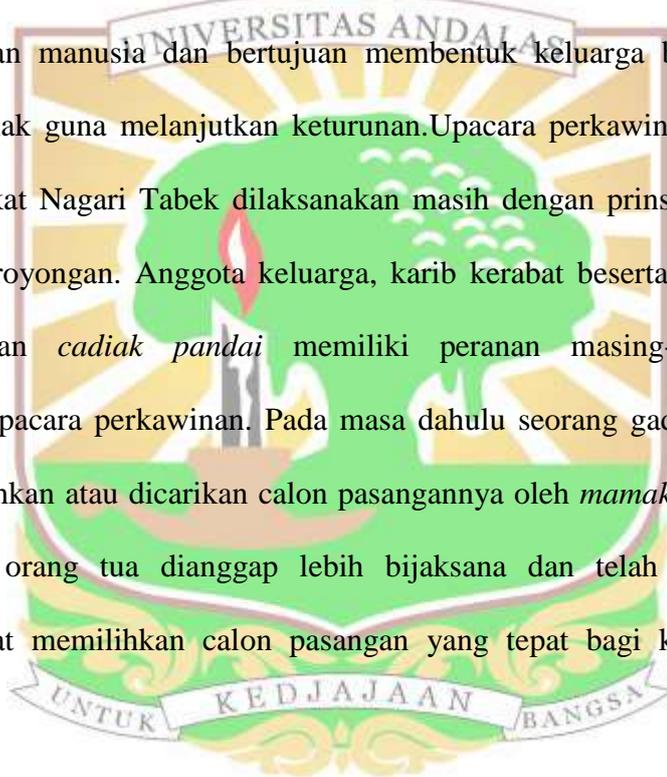


BAB III

Makanan Adat Upacara Perkawinan dari Nagari Tabek, Dakak-Dakak

A. Pelaksanaan Upacara Perkawinan di Nagari Tabek

Perkawinan merupakan suatu kebutuhan yang bersifat naluriah bagi setiap makhluk hidup. Pada dasarnya perkawinan itu sendiri adalah salah satu peralihan ritus kehidupan manusia dan bertujuan membentuk keluarga baru yang akan melahirkan anak guna melanjutkan keturunan. Upacara perkawinan atau *baralek* oleh masyarakat Nagari Tabek dilaksanakan masih dengan prinsip kebersamaan dan kegotongroyongan. Anggota keluarga, karib kerabat beserta *niniak mamak*, *alimulama* dan *cadiak pandai* memiliki peranan masing-masing dalam pelaksanaan upacara perkawinan. Pada masa dahulu seorang gadis atau seorang bujang dijodohkan atau dicarikan calon pasangannya oleh *mamak* atau orang tua. *Mamak* atau orang tua dianggap lebih bijaksana dan telah berpengalaman sehingga dapat memilihkan calon pasangan yang tepat bagi kemenakan atau anaknya.



1. Tahapan Pra Upacara Perkawinan

Sebelum pelaksanaan pesta atau upacara perkawinan, terlebih dahulu dilakukan beberapa tahapan persiapan upacara. Pertama, tahapan yang dilakukan pada masyarakat Nagari Tabek dimulai dengan *marasok*, yaitu pertemuan yang bersifat kekeluargaan yang dihadiri oleh kedua orang tua dan *niniak mamak*. Kemudian jika kedua belah pihak telah setuju, maka kedua belah pihak

menyampaikan prosesi adat masing-masing (kalau berbeda nagari) dan membicarakan waktu untuk melangsungkan tahapan *manjapuik ameh* atau *batimbang tando*(tunangan).

Namun pada masa sekarang umumnya seseorang memilih sendiri calon pasangan, barulah memberitahukan kepada orang tuanya. Kemudian orangtua dari kedua belah pihak akan mengadakan pertemuan untuk membicarakan tentang rencana pernikahan tersebut. Jika sudah sama-sama sepakat, barulah orangtua menyampaikan keinginan pernikahan anaknya kepada *niniak mamak*. Kemudian *niniak mamak* bersama orangtua calon mempelai akan bermusyawarah menentukan waktu untuk meminang. Meminang dilakukan oleh keluarga dari pihak perempuan kepada pihak keluarga laki-laki. Dalam prosesi meminang juga akan dilakukan musyawarah *niniak mamak* untuk menentukan tanggal pertunangan atau *batimbang tando* dan menyampaikan prosesi adat masing-masing (jika berbeda nagari). Sebagaimana penuturan salah satu informan (Dt Bandaro Panjang : 68 tahun) berikut ini :

“dari pihak keluarga perempuan meminangkan anak laki-laki untuk menjadi pasangan anaknya, saat prosesi meminang akan dibahas kapan hari dan tanggal batimbang tando (tunangan) dan menyampaikan tata cara upacara menurut adat masing-masing”

Selanjutnya dilakukan acara *batimbang tando* atau pertunangan, pada tahapan ini kedua calon mempelai akan saling bertukar tanda atau *tando*. Tanda yang biasa digunakan yaitu cincin, sebagai bukti pengikat hubungan diantara keduanya. Jika sudah selesai melaksanakan peminangan atau *batimbang tando* hubungan yang sudah terjalin tidak boleh di putuskan secara sepihak, karena

sebenarnya secara adat perkawinan telah berlangsung. Pada tahapan ini juga *niniak mamak* bersama orang tua bermusyawarah untuk membicarakan dan menetapkan tanggal pernikahan dan upacara perkawinan. *Niniak mamak* bersama orang tua dari kedua belah pihak akan bermusyawarah dan bersepakat mengenai kapan hari dan tanggal pernikahan dan upacara perkawinan. Hari dan tanggal pelaksanaan pernikahan dan upacara perkawinan tidak boleh berjarak terlalu lama atau terlalu jauh dari hari peminangan. Biasanya hanya berjarak paling lama satu bulan, lebih lanjut (Dt Bandaro Panjang : 68 tahun) mengatakan :

“yang sudah melakukan prosesi batimbang tando (pertunangan) tidak bisa memutuskan ikatan secara sepihak karena hal itu melanggar aturan adat dan ada sanksi yang diberikan kepada pihak yang memutuskan ikatan pertunangan tersebut...”

Selanjutnya berita baik tentang rencana pernikahan dan perkawinan akan diberitahukan kepada keluarga besar serta karib kerabat. Pemberitahuan ini dilakukan dengan komunikasi dan interaksi dengan cara-cara tertentu (umumnya disebut *manyiriah*). Seperti memberitahukan kepada *bako* atau kerabat ayah dari calon mempelai disebut dengan *mangadu*, calon mempelai bersama orang tua datang ke kediaman kerabat ayah untuk memberitahukan bahwa sang anak akan segera melakukan pernikahan. Nantinya *bako* atau kerabat dari ayah akan memberikan seserahan atau pembawaan kepada calon mempelai seperti pakaian, beras, kelapa, lauk pauk yang masih mentah ataupun yang sudah dimasak. Hal ini mencerminkan kehidupan bergotong royong dan menunjukkan kasih sayang dari *bako* kepada calon mempelai dengan ikut membantu biaya pelaksanaan upacara sesuai kemampuan atau dengan memberikan barang hantaran tersebut. Sejalan

dengan penuturan (Elmawati : 68 tahun) : “*yang mengadakan upacara adalah anak bagi bakonya, maka bako pun ikut membantu semampunya...*”

Persiapan upacara perkawinan biasanya dilakukan satu minggu sebelum pelaksanaan upacara. Sebelum memulai persiapan upacara, *niniak mamak*, *alim ulama* dan *cadiak pandai* bersama keluarga duduk bersama melakukan musyawarah untuk kelancaran pelaksanaan upacara atau disebut *manduduakan nan tuo*. Dalam musyawarah ini dibicarakan setiap hal yang perlu disiapkan agar pelaksanaan upacara dan syarat kelengkapan upacara sesuai dengan sistem norma adat yang berlaku di Nagari Tabek. Seperti persiapan pelaminan, pakaian adat, *mamanggia* atau mengundang tamu undangan, makanan dan hidangan yang akan disajikan, makanan hantaran *panjapuik marapulai* dan hantaran saat *manjalang mintuo*. Pada waktu ini juga ditanya persiapan-persiapan yang ada dan yang kurang. Kalau kurang bagaimana mengatasinya dan sebagainya. Oleh karena upacara perkawinan adalah upacara bersama, keluarga atau suku. *Niniak mamak*, *alim ulama* dan *cadiak pandai* sebagai *tampek batanyo* sekaligus akan mengingatkan hal-hal yang harus disiapkan dan yang tidak boleh dilakukan dalam upacara nantinya. Seperti aturan di Nagari Tabek yang tidak membolehkan penggunaan pelaminan di luar rumah atau di halaman rumah, tetapi harus didalam rumah. Kemudian bundo kanduang bersama *cadiak pandai* akan mengingatkan kepada keluarga tuan rumah untuk menyiapkan syarat kelengkapan upacara dan hidangan yang akan disajikan atau sebagai barang hantaran. Sebagaimana menurut informan (Dt bandarо panjang : 68 tahun) :

“dalam pelaksanaan upacara perkawinan akan sangat nampak nilai-nilai kesepakatan atau musyawarah pada setiap tahapannya, bahasa minangnya basamo mako ka jadi”

Selama satu minggu sebelum pelaksanaan upacara, setiap harinya pihak keluarga menyiapkan makanan atau hidangan, pelaminan dan lain sebagainya. Proses menyiapkan dan memasak makanan dilakukan secara bersama-sama. Yang pertama kali disiapkan adalah makanan tradisional atau makanan adat *dakak-dakak*. Dalam pembuatan *dakak-dakak* mensyaratkan ipar dan besan untuk membantu dalam proses pembuatan. Setelah ada kesepakatan tentang pernikahan atau perkawinan, ibu calon pengantin akan mengunjungi ipar dan besan untuk memberitahukan tentang rencana pernikahan. Sekaligus *maimbau* atau mengundang ipar dan besan untuk datang membantu membuat *dakak-dakak*. Mengundang harus dilakukan dirumah yang bersangkutan, bila yang bersangkutan berjumpa di jalan atau di pasar undangan tidak dapat disampaikan. Kalaupun dikatakan undangan tersebut tidak memenuhi adat. Ada tiga jenis makanan adat dalam upacara adat di Nagari Tabek, yaitu *kalamai*, *kambang loyang* dan *dakak-dakak*. Tetapi yang mensyaratkan ipar dan besan untuk membantu dalam proses pembuatan dan disajikan khusus hanya dalam upacara perkawinan adalah *dakak-dakak*. *Kalamai* dan *kambang loyang* biasanya dibuat oleh keluarga dekat saja. Selama satu minggu ini setiap harinya keluarga menyiapkan satu atau dua jenis hidangan. Menurut (Elmawati : 68 tahun) :

“jika hendak mengundang kita harus datang ke rumah orangnya langsung, dan harus masuk kedalam rumahnya, begitu etika dan sopan santun dalam mengundang, tidak boleh dan tidka dibenarkan mengundang orang ketika berpapasan di jalan atau di pasar “

2. Pelaksanaan Upacara Perkawinan

Pelaksanaan upacara perkawinan dimulai dengan prosesi pernikahan dan diiringi dengan *baralek* (pesta). Pada prosesi pertunangan atau *batimbang tando* dianggap sebagai resminya hubungan diantara dua keluarga secara adat, maka pernikahan adalah resminya hubungan antara seorang laki-laki dengan seorang perempuan. Pernikahan bisa dilakukan di Kantor Urusan Agama (KUA), di mesjid atau di rumah calon pengantin perempuan sesuai kesepakatan diantara kedua belah pihak. Pada masyarakat Minangkabau umumnya prosesi *manjapuik marapulai* dilakukan sebelum prosesi pernikahan. Tetapi di Nagari Tabek prosesi *manjapuik marapulai* dilakukan sebelum hari bersanding di tempat kediaman calon pengantin perempuan atau pada malam harinya di hari bersanding. Pada masyarakat Nagari Tabek, calon pengantin pria tidak dijemput sebelum pernikahan hanya datang bersama keluarganya pada hari dan waktu yang telah disepakati. Setelah ijab qabul pengantin pria belum boleh tinggal bersama pengantin perempuan walaupun secara agama mereka sudah sah menjadi suami istri. Pengantin pria baru boleh tinggal bersama di kediaman pengantin perempuan setelah *dijapuik* atau setelah prosesi *manjapuik marapulai*. Sebagaimana penuturan Dt bandaro panjang (68 tahun) :

“di nagari Tabek ini, prosesi manjapuik marapulai dilakukan di sebelum atau pada hari basandiang di malam harinya, sesuai dengan kesepakatan dari kedua belah pihak, bukan seperti prosesi yang berlaku umum di Minangkabau, dimana prosesi manjapuik marapulai dilakukan sebelum akad nikah, pada prosesi akad nikah kedua mempelai sama-sama datang pada hari dan tanggal yang telah disepakati”

Pelaksanaan hari *baralek* atau pesta, kedua mempelai memakai pakaian adat dan dilakukan arak-arakan sebelum duduk di persandingan. Pada hari ini tamu undangan akan datang dan keluarga telah mengatur hidangan untuk mempersilahkan tamu undangan makan. Hidangan atau *jamba* terdiri dari lauk pauk ; rendang, gulai kambing, ayam balado, kerupuk dan makanan adat : *dakak-dakak*, *kalamai*, *kambang loyang* serta kue-kue atau agar-agar. Pesta perkawinan biasanya diiringi dengan musik untuk menambah kesan semarak pada upacara tersebut. Upacara perkawinan berlangsung seharian dari pagi hingga menjelang magrib.

3. Tahapan Setelah Upacara Perkawinan

Pada malam hari setelah pelaksanaan *baralek* atau pesta, dilakukan prosesi atau tahapan *manjapuik marapulai*. Yang *manjapuik marapulai* adalah *niniak mamak* dan urang sumando dari pihak pengantin perempuan atau *anak daro*. Pada prosesi ini mewajibkan barang hantaran atau *panjapuik* yang harus lengkap. Di Nagari Tabek yang dibawa sebagai *panjapuik* adalah sirih selengkapnya dalam carano, *dakak-dakak*, *kalamai*, *kambang loyang*, beras dan kue-kue. Semua syarat *panjapuik* di bawa dengan *talam* dan ditutup dengan *dalamak*, yang membawa syarat ini adalah *amai* atau istri mamak dari *anak daro*. Kalau ada yang kurang atau tidak lengkap dari syarat *panjapuik* maka *marapulai* tidak diizinkan untuk dibawa. Sebagaimana dijelaskan oleh salah seorang informan dalam wawancara yang peneliti lakukan (Nida, 58 tahun) :

“dakak-dakak adalah salah satu makanan adat yang dihidangkan pada saat baralek dan dibawa saat manjapuik marapulai, kalau tidak ada

dakak-dakak marapulai tidak bisa dibawa ke rumah istri dari rumah orangtuanya”

Kedatangan *niniak mamak* dan *sumando* dari pihak *anak daro* untuk *manjapuik marapulai* disambut oleh *niniak mamak marapulai* serta anggota keluarga lainnya. Rombongan juga diiringi oleh istri dari *niniak mamak* yang membawa hantaran *panjapuik marapulai* dengan *talam* beserta *danlamak*. Barang hantaran diberikan langsung ke ibu-ibu dari pihak pengantin pria sembari salah satu dari *urang sumando* atau *niniak mamak* yang menjemput menyampaikan niat mereka untuk membawa *marapulai*, sesudah mufakat barulah *marapulai* diizinkan pergi. Saat prosesi ini juga *niniak mamak* dari *marapulai* atau pengantin laki-laki akan memberikan gelar kepada kemenakannya yang sudah menjadi anggota keluarga baru di kediaman istrinya. Gelar yang diberikan adalah gelar pusaka sebagai tanda kehormatan untuk laki-laki suku Minangkabau yang telah menikah. Laki-laki Minangkabau yang telah menikah di kediaman istrinya maupun di kediaman sendiri sudah tidak boleh dipanggil dengan nama panggilan atau nama aslinya, tetapi harus dipanggil dengan gelar yang sudah diberikan pada upacara perkawinannya.

Sesudah upacara perkawinan sehari atau beberapa hari setelahnya dilakukan prosesi *manjalang mintuo*. *Anak daro* akan mengunjungi rumah mertua, *niniak mamak* dan beberapa keluarga dekat anggota kerabat *marapulai*. Perkunjungan *anak daro* ke rumah sanak keluarga *marapulai* membawa jinjingan rantang yang berisi beras, *dakak-dakak*, wajik dan kue. Prosesi manjalang ini dapat berarti memperkenalkan keluarga batih baru ke seluruh kerabat. Dan jika

seluruh rangkaian upacara telah selesai dilakukan pasangan pengantin baru akan tinggal menetap bersama keluarga istri.

B. Dakak-dakak sebagai Makanan Adat dalam Upacara Perkawinan

Makanan ada yang dibuat dalam bentuk makanan yang mengenyangkan dan minuman yang menyegarkan dan ada juga berupa makanan yang menjadi ciri khas daerahnya. Salah satunya makanan yang menjadi ciri dari daerahnya terdapat di Nagari Tabek Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar, masyarakat Nagari Tabek memiliki satu jenis panganan dari daerahnya yaitu *dakak-dakak*. *Dakak-dakak* adalah salah satu makanan tradisional atau makanan adat pada masyarakat Nagari Tabek yang disajikan dalam upacara adat *baralek* atau pesta perkawinan yang sudah digunakan sejak dahulu sebagai warisan dari leluhur. Makanan adat ini hanya disajikan pada upacara *baralek*, pada beberapa upacara lain di nagari Tabek seperti batagak panghulu atau khitan *dakak-dakak* tidak disajikan. *Dakak-dakak* sebagai makanan tradisional dalam upacara adat *baralek* atau pesta perkawinan sudah digunakan sejak dahulunya oleh masyarakat Nagari Tabek dan diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi.

Menurut informan Zalfinis Ahmad (67 tahun) :

”dakak-dakak sudah digunakan sejak berdirinya adat di Nagari tabek, dari generasi ke generasi dengan resep yang didapatkan begitu adanya dari generasi sebelumnya”.

Gambar 1.2 : Foto dakak-dakak Nagari Tabek



Sumber : Data Primer : 2020

Keberadaan *dakak-dakak* di Nagari Tabek tidak diketahui secara pasti kapan dan siapa yang membuat pertama kali, masyarakat setempat telah mendapati *dakak-dakak* sebagai makanan adat yang wajib dibuat dan dihidangkan saat upacara perkawinan dan hanya dapat ditemukan khusus pada saat upacara perkawinan atau *baralek*. Disebutkan *dakak-dakak* sudah ada di Nagari Tabek sekitar abad ke-18, dan masih terus disajikan hingga sekarang. *Dakak-dakak* menjadi bagian dari *jamba* atau hidangan saat upacara perkawinan dan hantaran (bawaan) dari keluarga pihak pengantin perempuan kepada keluarga pihak pengantin laki-laki. Dijadikannya *dakak-dakak* sebagai makanan adat disebabkan pada waktu itu hasil bumi yang tersedia yang cukup banyak adalah beras sehingga muncul ide untuk mengolah beras menjadi makanan dengan bahan dasar yang mudah didapatkan masyarakat setempat.

Globalisasi dan modernisasi yang masuk ke setiap sendi kehidupan masyarakat tidak banyak memberikan pengaruh pada penggunaan atau penyajian

dakak-dakak dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek. Sampai saat ini *dakak-dakak* masih terus disajikan pada setiap upacara adat *baralek* masyarakat Nagari Tabek. Masyarakat Nagari Tabek menyebut *dakak-dakak* dengan “*lamak adat*” atau makanan adat dimana *lamak adat* menjadi salah satu unsur pendukung yang cukup penting dalam upacara tersebut. Istilah “*lamak*” oleh masyarakat Nagari Tabek dimaksudkan untuk penyebutan jenis makanan, yaitu jenis kue-kue dan makanan ringan.

Dakak-dakak menjadi bagian dari isi *jamba*, atau hidangan yang disediakan oleh tuan rumah penyelenggara upacara adat *baralek* untuk tamu undangan. Menyajikan *dakak-dakak* adalah suatu kewajiban dalam penyelenggaraan upacara adat *baralek*, tidak boleh diganti dengan *dakak-dakak* yang dijual di pasar atau *dakak-dakak* dari nagari lain. Karena *dakak-dakak* dari Nagari Tabek memiliki bentuk dan fungsi yang berbeda oleh masyarakatnya. Sebagaimana penuturan Nida (56 tahun) :

“dakak-dakak wajib dihidangkan dalam perhelatan, sebagai makanan adat milik nagari Tabek, ciri perhelatan masyarakat nagari Tabek yang dakak-dakaknya berbeda dengan nagari lain, itulah bagian dari adat salingka nagari”

Lebih lanjut penuturan dari salah satu perwakilan dari lembaga Kerapatan Adat Nagari (KAN) nagari Tabek :

“bedanya dakak-dakak punya masyarakat Nagari Tabek dengan nagari lain dari bentuknya dan fungsinya, dan dinagari lain berbeda pula bentuk dan fungsinya, dan beda pula cara menyajikannya, adat salingka nagari namanya, lain nagari lain adat salingka nagarinyo, yang adat ini terbagi dua : adat sabatang panjang yaitu orang minangkabau yang punya secara keseluruhan dan berlaku umum, sedangkan adat salingka nagari khusus, khas masing-masing nagari”

Dakak-dakak selain dihidangkan dalam *jamba*, juga menjadi salah satu unsur atau syarat *panjapuik* yang digunakan oleh keluarga mempelai wanita saat akan menjemput mempelai pria (*marapulai*). Prosesi ini dilakukan setelah pernikahan atau akad nikah sesuai syariat islam, *manjapuik marapulai* dilakukan sebelum acara *basandiang* di kediaman rumah pengantin perempuan. Selain *dakak-dakak* yang dibawa oleh keluarga mempelai wanita saat *manjapuik marapulai* adalah *ayam singgang*, *rendang*, *ikan goreng*, *ikan kering goreng*, *kalamai*, *kembang loyang* dan beras.

Dakak-dakak dapat dijumpai di beberapa nagari di Kabupaten Tanah Datar, namun dalam penelitian ini *dakak-dakak* yang dimaksudkan adalah *dakak-dakak sagitigo* pada masyarakat Nagari Tabek yang memiliki bentuk dan fungsi yang berbeda bagi masyarakatnya dengan *dakak-dakak* nagari lain. *Dakak-dakak* dari nagari lain di Tanah Datar kebanyakan berbentuk seperti mie yang dibulatkan dan banyak di jual di pusat oleh-oleh di banyak tempat di Tanah Datar. Menurut Asnidar (63 tahun) :

“dakak-dakak yang ada di nagari Tabek itu khas milik masyarakat Nagari Tabek, tidak akan dijumpai di Nagari lain, karena yang bisa membuat dengan bentuk seperti yang kami buat itu cuma orang Tabek, di Nagari lain walaupun nama nya sama, tapi bentuknya berbeda”.

Gambar 1.3 : Dakak-dakak dari nagari lain di Tanah Datar



Sumber : Dokumentasi Pribadi : 2020

Dakak-dakak adalah makanan tradisional masyarakat nagari Tabek yang memiliki bentuk segitiga dengan tekstur yang sedikit keras dan rasanya asin, makanan ini terbuat dari bahan dasar tepung beras dan bumbu yang digunakan untuk membuat *dakak-dakak* hanya garam, kemudian *dakak-dakak* dimasak dengan cara digoreng. *Dakak-dakak* hampir tidak bisa dimakan oleh orang-orang yang sudah tua karena teksturnya yang keras. *Dakak-dakak* menjadi makanan yang lebih indah untuk dipandang dari pada dimakan. *Dakak-dakak* dibuat dari bahan bahan dasar tepung beras karena ketersediaan beras yang banyak dari hasil bumi di Nagari Tabek. Beras adalah komoditi utama yang dihasilkan dari Nagari Tabek, karena lahan yang tersedia hampir keseluruhan diolah menjadi sawah dengan tanaman padi. Masyarakat lebih memiliki pengetahuan tentang membudidayakan tanaman padi dari pada jenis tanaman lain seperti cabe atau jenis tanaman lain. Terdapat berbagai macam olahan makanan tradisional dari

Nagari Tabek umumnya berasal dari beras dan beras ketan, tidak banyak olahan makanan yang terbuat dari tepung terigu, tepung jagung atau tepung tapioka. Dalam pembuatan *dakak-dakak* bahan-bahan yang digunakan sangat sederhana yaitu :

1. Tepung beras
2. Garam
3. Air secukupnya

C. Proses Pembuatan Dakak-Dakak

Proses pembuatan *dakak-dakak* secara keseluruhan dilakukan oleh perempuan atau kaum ibu-ibu, yaitu ipar dan besan dari keluarga penyelenggara upacara adat *baralek* dan beberapa kerabat yang *diimbau* atau diundang untuk membantu membuat *dakak-dakak*. Ipar dan besan karena sudah menjadi bagian dari keluarga, tidak hanya diundang pada saat hari pelaksanaan upacara saja tapi juga dalam persiapan upacara. Pembuatan *dakak-dakak* dilakukan oleh ibu-ibu karena sudah berpengalaman, kemudian untuk para anak perempuan biasanya juga diajak dalam pembuatan *dakak-dakak* agar mereka bisa belajar.

Maimbau atau mengundang ipar dan besan serta kerabat terlebih dahulu dilakukan oleh pihak penyelenggara upacara perkawinan dan biasanya yang *maimbau* atau yang mengundang adalah ibu dari calon mempelai, jika tidak ada undangan untuk membuat *dakak-dakak*, ipar besan dan kerabat tidak akan datang meskipun sudah tau akan ada pembuatan *dakak-dakak*. Sebagaimana penuturan informan Santi (45 tahun) :

“jika tidak maimbau atau diundang, karib kerabat tidak akan datang untuk membantu proses pembuatan dakak-dakak, sebagaimana pepatah adat mengatakan, kaba baiak baimbauan, kaba buruak baambuaan”.

Mengundang ipar besan dan kerabat adalah bagian dari menjaga hubungan silaturahmi, sebagai sarana komunikasi dan menjaga hubungan kekerabatan dan persaudaraan diantara keluarga besar. Selain itu dalam proses pembuatan nantinya para ibu-ibu akan saling memberikan saran dan pendapat berdasarkan pengalaman masing-masing dalam pembuatan *dakak-dakak* untuk keberhasilan pembuatan *dakak-dakak*. Proses pembuatan *dakak-dakak* menjadi rangkaian persiapan pertama dalam menyediakan hidangan atau *jamba* untuk upacara *baralek*. Biasanya persiapan upacara membutuhkan waktu satu minggu, pembuatan *dakak-dakak* disiapkan pertama kali karena *dakak-dakak* cukup awet dan tidak mudah basi dibandingkan dengan jenis hidangan atau makanan lain. Selama satu minggu tersebut setiap harinya dibuat berbagai jenis makanan dan lauk pauk.

Proses pembuatan *dakak-dakak* dimulai dengan menyiapkan tepung beras dan tepung disangrai hingga kering, kemudian tepung yang sudah kering diberi sedikit air panas lalu dipadatkan dan dibulakan, kemudian direbus ke dalam air yang sudah di mendidih. Proses merebus tepung tidak boleh terlalu lama, tujuannya agar tepung tidak terlalu lembek. Setelah direbus bulatan tepung tadi selanjutnya diaduk dan diuleni hingga adonan menjadi kalis. Menguleni dilakukan segera saat tepung masih panas, saat masih panas diuleni dengan sendok sampai bisa diuleni dengan tangan. Adonan diambil sebesar kepalan tangan dan diuleni sambil adonan diberi garam sebagai bumbunya. Adonan diuleni cukup lama

sekitar 5 menit- 8 menit, sampai adonan kalis dan lembut agar mudah saat dicetak dan tidak mudah pecah saat digoreng.

Selanjutnya adonan yang sudah kalis "*diese*" atau dicetak menggunakan batok kelapa yang ada cetaknya, yang mana cetakan dari batok kelapa ini sudah sering digunakan untuk membuat *dakak-dakak*. Adonan yang dicetak dengan batok kelapa akan berbentuk seperti mie, kemudian baru dicetak menjadi segitiga dengan menggunakan tangan.

Gambar 1.4 : Foto cetakan pembuat *dakak-dakak*



Sumber : Data Primer :2020

Dakak-dakak yang sudah jadi akan langsung digoreng agar tidak kering dan pecah karena terkena angin. Penggorengan dilakukan menggunakan "*kuali*" atau wajan dari besi, hal ini dikarenakan panas dari wajan penggorengan dari besi

lebih merata sehingga *dakak-dakak* matang dan gurih sampai kedalam dan warnanya juga merata. Sebelum digoreng *dakak-dakak* berwarna putih karena tidak ada campuran lain pada adonan tepung beras dan juga tidak ada pemberian warna pada *dakak-dakak* dan jika sudah matang *dakak-dakak* berwarna kuning keemasan. Seluruh rangkaian proses pembuatan *dakak-dakak* membutuhkan waktu yang cukup lama dari pagi hingga menjelang sore, karena semua dikerjakan secara tradisional dan dengan alat-alat yang sederhana. Selain itu menyangrai tepung hingga kering, kemudian menguleni hingga kalis dan lembut serta mencetak menggunakan tangan juga membuat proses pembuatan *dakak-dakak* lama. Dalam satu kali pelaksanaan upacara perkawinan, biasanya *dakak-dakak* dibuat 1-2 gantang beras, hitungan satu gantang beras di Nagari Tabek adalah 4 liter. Satu gantang beras biasanya menghasilkan 50 sampai 60 buah *dakak-dakak*, namun untuk upacara yang dilaksanakan lebih besar atau disebut *baraek gadang* jumlah *dakak-dakak* yang dibuat 2-4 gantang.

Makanan adat *dakak-dakak* hanya disajikan khusus pada upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek, pada upacara lain seperti batagak panghulu atau khitan *dakak-dakak* tidak disajikan. Hal ini karena dalam seluruh rangkaian proses pembuatan *dakak-dakak* oleh masyarakat Nagari Tabek merupakan pelambangan tujuan dari pernikahan atau perkawinan yaitu melanjutkan garis keturunan. Setiap tahapan pembuatan *dakak-dakak* dari bahan dasar tepung yang kemudian disangrai, direbus, diuleni kemudian dicetak hingga menjadi bentuk yang sedemikian baik, adalah representasi proses penciptaan keturunan yang diharapkan baik dan bagus secara fisik dan kepribadiannya. Dalam proses

pembuatan *dakak-dakak* mensyaratkan ipar dan besan, yang merupakan representasi dari tanggungjawab mendidik anak keturunan bukan hanya tanggung jawab orangtuanya, tetapi tanggungjawab bersama seluruh keluarga.

Dalam setiap tahapan pembuatan *dakak-dakak*, para ibu-ibu melakukan pembagian kerja agar pelaksanaan pembuatan *dakak-dakak* selesai dengan baik. Sebagian dari ibu-ibu yang masih kuat akan mengambil pekerjaan yang cukup berat seperti *maese* atau mencetak adonan menggunakan cetakan batok kelapa karena proses ini membutuhkan lebih banyak tenaga dan untuk ibu-ibu lainnya akan mengambil peran dalam pekerjaan lain melanjutkan membentuk adonan menjadi segitiga dan membentuk ukiran pinggir menggunakan tangan. Kemudian adonan yang sudah dicetak akan langsung digoreng oleh ibu-ibu lainnya.

Pembuatan *dakak-dakak* oleh masyarakat nagari Tabek hampir sama dengan pembuatan *dakak-dakak* di beberapa nagari lain yang ada di Kabupaten Tanah Datar. Bahan yang digunakan dan cara-cara pengolahannya hampir sama, hanya saja di Nagari Tabek pembuatan dan penyajian *dakak-dakak* hanya dilakukan saat akan ada upacara adat *baralek* atau upacara perkawinan. Perbedaan *dakak-dakak* dari Nagari Tabek dengan *dakak-dakak* dari nagari lain terdapat pada bentuk, pola penyajian dan fungsi oleh masyarakatnya. Sebagaimana penuturan dari perwakilan dari KAN Nagari Tabek :

“dakak-dakak juga ada di nagari lain, tetapi bentuknya kan berbeda, selain itu penggunaan, fungsi serta nilainya di tengah masyarakat kita berbeda juga dengan yang lain”

Selain itu, menurut aturan adat yang berlaku di Nagari Tabek *dakak-dakak* sebagai makanan adat tidak boleh diperjual belikan. *Dakak-dakak* adalah salah satu bentuk identitas kebudayaan atau ciri dari adat *salingka nagari* dari Nagari Tabek, menurut Noza (34 tahun) : “*dakak-dakak dari Nagari Tabek tidak boleh diperjual belikan, sudah diatur oleh adat di nagari*”.

Dakak-daka kini memang khusus disajikan dalam upacara *baralek*, setiap upacara di Nagari Tabek memiliki hidangan khususnya masing-masing, seperti hidangan khusus saat upacara khitan adalah nasi lemak ketan putih dan kue talam dari tepung beras. Sebagaimana penuturan Elmawati (68 tahun) : “*setiap upacara ada jenis hidangan atau makanan yang membedakan masing-masing upacara*”.

Pembuatan *dakak-dakak* dilakukan dengan cara-cara yang sudah didapatkan begini adanya dari generasi terdahulu. Proses pembuatan *dakak-dakak* dalam kaitannya dengan tradisi memiliki tata cara yang sama dengan resep yang sama yang didapatkan sudah sedemikian rupa adanya dari generasi sebelumnya. Menurut Janewar (73 tahun) :

“*cara dan resep yang digunakan dalam pembuatan dakak-dakak tidak jauh berbeda dengan cara yang digunakan generasi-generasi terdahulu, yang berbeda mungkin hanyalah dalam penggunaan alat-alat yang mengikuti perkembangan zaman*”

Tidak banyak perubahan yang signifikan yang terjadi dalam proses pembuatan *dakak-dakak* di Nagari Tabek, hanya perubahan pada beberapa penggunaan alat yang mengikuti perkembangan zaman, seperti untuk menghaluskan tepung dahulu menggunakan lesung dan sekarang sudah menggunakan mesin. Kemudian jika dahulu menggoreng menggunakan tungku

kayu sekarang sudah menggunakan kompor gas. Pembuatan *dakak-dakak* dilakukan sejak pagi hingga menjelang sore hari, tuan rumah nanti akan menyiapkan hidangan makan siang untuk kerabat yang datang membantu dalam pembuatan *dakak-dakak*. Ini juga sebagai bentuk ucapan terimakasih tuan rumah kepada kerabat yang sudah datang membantu.

D. Penyajian Dakak-Dakak dalam Upacara Perkawinan

Setelah prosesi nikah barulah pelaksanaan upacara *baralek* atau upacara perkawinan, dimulai dengan upacara di kediaman laki-laki barulah kemudian di kediaman perempuan. Pada tahapan upacara *baralek* inilah *dakak-dakak* disajikan dalam *jamba*. Selanjutnya *dakak-dakak* juga dibawa saat prosesi *manjapuik marapulai* dan *manjalang mintuo*. *Manjalang mintuo* merupakan agenda terakhir dari seluruh rangkaian upacara perkawinan.

Pelaksanaan upacara perkawinan di suatu daerah merupakan suatu pencerminan dari karakter adat daerah tersebut, dari upacara perkawinan ini adat salingka nagari sangat terlihat bedanya antar nagari-nagari yang ada di Minangkabau. Tata cara pelaksanaan, atribut dan makanan yang disajikan berbeda di setiap nagari sebagai ciri ke khasan masing-masing nagari. Seperti aturan adat menyajikan makanan adat khusus pada upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek. Penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan merupakan sebuah tradisi yang diatur dengan aturan adat dan terdapat sanksi bagi pelanggaran aturan ini.

Penyajian *dakak-dakak* adalah sebuah tradisi bagi masyarakat Nagari Tabek, dengan tetap menjalankan nilai penyajian *dakak-dakak* secara adat. Penyajian *dakak-dakak* dalam kehidupan masyarakat adat Nagari Tabek adalah bentuk kewajiban yang tidak dapat digantikan, sekalipun dengan *dakak-dakak* dari nagari lain, pelanggaran terhadap aturan ini dapat dikenakan sanksi adat yang berlaku di Nagari Tabek. Sanksi berupa sanksi sosial seperti dicemooh, dipergunjingkan dan pengucilan ditengah-tengah masyarakat. Kemudian di Nagari Tabek disebutkan dengan “*ma agiah malu ka niniak mamak*”, istilah ini berarti kalau *niniak mamak* tidak benar dalam melakukan tugasnya membimbing anak kemenakan didalam kaumnya hingga terjadi pelanggaran yang dilakukan oleh anggota kaumnya. Pelaku pelanggaran akan menanggung malu yang tidak mudah untuk dihilangkan dari lingkungan pergaulan di masyarakat. Mengenai sanksi terhadap pelanggaran aturan seperti ini yang pertama akan memberikan sanksi adalah *niniak mamak* dan anggota kaumnya Denda yang diberikan kepada pelanggar aturan adat nantinya berdasarkan hasil keputusan musyawarah mufakat dari *niniak mamak* dibawah naungan lembaga KAN (Kerapatan Adat Nagari). Menurut informan Zarwita (48tahun) :

“aturan adat yang mewajibkan penyajian dakak-dakak dalam baralek, jika tidak ada menyajikan dakak-dakak maka akan ada sanksi kepada yang bersangkutan karena tidak menjalankan aturan adat”

Penyajian *dakak-dakak* dalam masyarakat Nagari Tabek mengenal istilah “*mandirian adat*” dan “*tidak mandirian adat*”. Perbedaan *mandirian adat* dan *tidak mandirian adat* memberikan pengaruh dalam penyajian *dakak-dakak*. Jika tuan rumah penyelenggara upacara *baralek mandirian adat*, maka diwajibkan

untuk menghadirkan *dakak-dakak* dalam *jamba* atau hidangan untuk tamu undangan.

Namun jika *tidak mandirian adat*, tuan rumah tidak diwajibkan untuk menghadirkan *dakak-dakak*. Perbedaan *mandirian adat dan tidak mandirian adat* terdapat pada rangkaian tata cara penyelenggaraan upacara adat *baralek*. *Mandirian adat* merupakan bentuk penyelenggaraan upacara adat yang lengkap dari *batimbang tando*, dimana ini adalah tahapan awal dari sebuah upacara *baralek*. Selanjutnya acara pernikahan, barulah upacara *baralek* yang dimulai di tempat kediaman laki-laki, *anak daro* akan *diarak bairiang iriang* ke rumah pihak laki-laki (proses *baarak bairiang iriang* tidak boleh dilakukan jika tidak *mandirian adat*). Kemudian pada malam harinya dilakukan rangkaian kegiatan *manjapuik marapulai* (menjemput mempelai pria), karena idealnya pasangan yang baru menikah atau melaksanakan perkawinan akan tinggal kediaman keluarga istri. Kemudian tahapan prosesi *mamulangkan tando* dan *manjalang mintuo*.

Jika *tidak mandirian adat* berarti keluarga dari pasangan pengantin hanya mengadakan acara *mando'a* atau *do'a* bersama oleh kerabat dekat setelah pernikahan, tidak melaksanakan upacara adat *baralek* dan malam harinya langsung ke prosesi *manjapuik marapulai*. Karena tidak *mandirian adat*, dalam keadaan ini *dakak-dakak*nya digunakan dalam prosesi *majapuik marapulai*.

Dakak-dakak disajikan bersama hidangan lain dalam *jamba*, *dakak-dakak* disusun ke dalam piring kecil dengan hitungan ganjil. *Dakak-dakak* biasanya berjumlah 3 buah dalam satu piring dan paling banyak 5 buah. Tidak ada aturan

khusus yang mengatur jumlah penyajian *dakak-dakak* seperti ini, hanya saja hal ini sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Nagari Tabek. Kebiasaan menggunakan bilangan ganjil pada penyajian makanan ini merujuk kepada penggunaan angka ganjil dalam agama Islam. Sesuai dengan landasan serta pandangan hidup orang Minangkabau yaitu *adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah*. Yang mana pada salah satu hadits yang shahih disebutkan bahwa Allah menyukai bilangan yang ganjil. Menurut informan Elmawati (68 tahun) :

“kapalo jamba di susun di piring besar, lauk pauk disusun di piring menengah, hitungan jumlah jenis lauk pauk nya ganjil, selanjutnya kue-kue adat disusun di piring kecil dan dengan hitungan ganjil pula, hal ini sudah menjadi tradisi dari dulu dan mengacu kepada agama islam yang menggunakan angka ganjil pada banyak hal”

Dakak-dakak disusun bersama makanan adat lain yaitu kembang loyang (kembang loyang) dan kalamai (kalamai). *Dakak-dakak*, kembang loyang dan kalamai adalah tiga jenis makanan adat dalam upacara adat *baralek*, kemudian makanan tambahan seperti kue bolu dan agar-agar, semua disusun di piring kecil dan dengan hitungan ganjil. Hal ini hanya bertujuan untuk keindahan tampilan *jamba*. Penyajian *dakak-dakak* dalam upacara *baralek* tidak hanya diwajibkan saat perkawinan dalam satu nagari, tetapi perkawinan dengan orang dari luar nagari juga tetap akan menyajikan *dakak-dakak*, hal ini bertujuan untuk mengenalkan tradisi masyarakat Nagari Tabek kepada orang luar.

Dakak-dakak juga dibawa sebagai hantaran bersamaan dengan makanan adat lainnya dan carano yang berisi sirih sebagai syarat untuk *manjapuik marapulai*. Sebagai makanan adat *dakak-dakak* memiliki peranan yang cukup penting sebagai salah satu syarat dalam *manjapuik marapulai*. Jika *dakak-*

dakak tidak dibawa sebagai barang hantaran saat manjapuik marapulai, pihak dari keluarga mempelai perempuan atau *anak daro* tidak bisa membawa *marapulai* ke kediamannya. Hal ini disebabkan karena tidak ada *dakak-dakak*, dan dianggap pihak keluarga belum sepakat menerima pengantin laki-laki di rumah gadang mereka. Meskipun menurut syariat agama islam kedua mempelai sudah sah menjadi suami istri. Prosesi *manjapuik marapulai* dilakukan saat malam hari, dihari yang sama dengan pelaksanaan upacara adat *baralek*. Setelah selesai *alek* atau upacara adat *baralek* barulah dilakukan penjemputan *marapulai*. Selanjutnya pasangan suami istri akan menetap di rumah istri atau disekitar kediaman kerabat istri. Membawa *dakak-dakak* sebagai hantaran bertujuan sebagai wujud dari restu *niniak mamak* dan keluarga besar untuk pengantin laki-laki yang akan menjadi bagian dari anggota keluarga baru di rumah gadang. Sebelum *manjapuik marapulai* *ninik mamak* dan beberapa orang *sumando* di rumah tersebut musyawarah guna menyiapkan gelar pusaka yang akan diberikan kepada *sumando* baru. Gelar akan disampaikan saat menjemput pengantin laki-laki ke rumahnya. Dalam prosesi *manjapuik marapulai* gelar yang diberikan adalah bentuk pengakuan serta penghargaan kepada *marapulai*. Kemudian *mamak* akan menyampaikan dan menjawab panitahan dari pemuka adat atau orang yang dituakan yang datang dalam upacara.

Dakak-dakak dihidangkan dalam upacara perkawinan atau *baralek* masyarakat Nagari Tabek sebagai pelambangan dari upacara yang mendirikan adat. *Dakak-dakak* merupakan pelambangan dari *ninik mamak*, alim ulama dan *cadiak pandai*. Menghidangkan *dakak-dakak* merupakan sebuah keharusan yang

diatur dengan norma adat, akan disebut tidak beradat orang yang tidak menghadirkan *dakak-dakak*. Menghidangkan *dakak-dakak* kepada tamu undangan adalah simbol yang secara tidak langsung mengatakan bahwa upacara yang dilaksanakan mendirikan adat. Menghidangkan *dakak-dakak* juga sebagai ungkapan terimakasih dan bentuk penghormatan kepada ninik mamak, para tetua atau orang yang dituakan dan kepada keluarga besar yang turut berperan dan memberikan restu dalam upacara ini. Karena sebelum upacara dimulai sangat diperlukan kata sepakat atau musyawarah mufakat dari ninik mamak bersama dengan keluarga besar calon mempelai. Sebelum adanya musyawarah mufakat, maka persiapan upacara belum bisa dimulai.



BAB IV

FUNGSI DAKAK-DAKAK DALAM UPACARA PERKAWINAN

Secara sederhana *dakak-dakak* adalah makanan tradisional atau makanan adat masyarakat Nagari Tabek, pada bab ini akan membahas fungsi *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan masyarakat nagari Tabek.

A. Fungsi Dakak-Dakak terhadap Tingkah Laku Manusia dan Pranata Sosial Lain dalam Masyarakat

Dakak-dakak sebagai makanan adat masyarakat Nagari Tabek memiliki keterkaitan kultural dengan cara pengolahan dan penyajian makanan tersebut. Pada proses pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* turut diperlihatkan fungsi pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* sebagai ungkapan ikatan sosial dan menjaga hubungan sosial diantara karib kerabat. Karena sejatinya manusia tidak dapat hidup sendiri dan membutuhkan mitra dalam kehidupan serta manusia sebagai individu dituntut untuk dapat mengenal serta memahami tanggung jawab bagi diri sendiri, karib kerabat dan masyarakat. 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.

Dakak-dakak pada proses pembuatan dan penyajiannya mensyaratkan keluarga dan karib kerabat sebagai pihak yang berperan. Proses pengolahan *dakak-dakak* dilakukan oleh ipar dan besan didalam keluarga dan kerabat dekat. Pembuatan dilakukan dengan mengundang ipar besan dan karib kerabat dalam

kenyataannya menunjukkan suatu ikatan sosial diantara orang-orang tersebut. 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.

Kegiatan mengundang merupakan bentuk interaksi sosial diantara keluarga dengan adanya komunikasi. Mengundang juga memperlihatkan status dan peranan seseorang didalam keluarga besar. Ketika diundang seseorang merasa diakui keberadaannya dan menimbulkan rasa tanggung jawab dan menggugah partisipasi agar hal-hal yang diberitahukan menjadi milik bersama serta menimbulkan rasa segan kalau tidak datang ikut membantu pembuatan *dakak-dakak*. Sebagaimana menurut Elmawati (68 tahun) :

“jika kita mengundang orang akan datang membantu kita, bahkan seandainya pada hari yang sudah ditentukan mereka memiliki pekerjaan, selama masih bisa ditunda, mereka akan menunda pekerjaan pribadi dan datang memenuhi undangan kita, karena rasa segan dan ikatan kekerabatan diantara mereka”

Makanan dalam upacara adat juga berkaitan dengan kekerabatan dan hubungan sosial, *dakak-dakak* dalam pengolahannya memiliki fungsi sosial dan tanggung jawab produksi yang diberikan kepada keluarga dan kerabat. Pembuatan *dakak-dakak* adalah wujud sifat gotong royong dari keluarga dan karib kerabat dan sebagai sarana dalam menjaga silaturahmi. Karena pada kesehariannya tidak

semua anggota keluarga dapat bertemu pada setiap waktu. Pertemuan yang dilakukan dalam tujuan pembuatan *dakak-dakak* secara tidak langsung juga sebagai sarana menjalin keakraban dan mempererat hubungan kekerabatan.

Proses pembuatan *dakak-dakak* juga merupakan sebuah wadah bagi proses enkulturasi, proses ini terjadi dimana orang-orang muda belajar dan mengadopsi hal-hal yang hidup dan berkembang dalam budaya mereka dan memberikan pemahaman tentang kehadirannya sebagai anggota masyarakat. Para ibu-ibu biasanya akan mengajak anak perempuan mereka untuk ikut membantu dalam pembuatan *dakak-dakak*, selama mengikuti rangkaian proses pembuatan *dakak-dakak* mereka akan belajar dari mengamati dan mengikuti setiap langkah pembuatan *dakak-dakak*. Hal ini bertujuan untuk melestarikan tradisi kepada generasi mendatang. Menurut penuturan Noza (34 tahun) :

“cara-cara pembuatan dan penjelasan mengenai dakak-dakak diturunkan ke generasi muda, kalau tidak tentu tradisi dan kebudayaan kita bisa hilang. ketika ada pembuatan dakak-dakak disitulah anak-anak ataupun remaja diikutkan dan diajarkan bagaimana membuat dan menyajikan dakak-dakak”

Pengolahan bahan dasar tepung beras mulai dari disangrai, direbus dan diuleni hingga dibentuk sedemikian rupa menjadi bentuk yang bagus dan indah dipandang, merupakan bentuk perwujudan tanggung jawab karib kerabat dalam membantu mendidik dan membesarkan anak keturunan yang lahir dari perkawinan nantinya. Serta harapan dan do'a keluarga agar mendapatkan generasi penerus yang baik dan berbudi pekerti luhur yang bermanfaat bagi keluarga, masyarakat dan orang disekitarnya. Pengolahan *dakak-dakak* dilakukan bersama-sama oleh ipar dan besan serta kerabat menunjukkan bahwa tanggung jawab

mendidik seorang anak tidak hanya tanggung jawab kedua orang tuanya, melainkan juga tanggung jawab keluarga besar. Seluruh rangkaian tata cara pengolahan *dakak-dakak* bagi masyarakat Nagari Tabek merupakan pelambangan dari tujuan perkawinan itu sendiri, yaitu melahirkan keturunan dan mendidik anak kemenakan menjadi generasi penerus dari keluarga yang berbudi pekerti luhur. Dimana proses pengolahan *dakak-dakak* yang dilakukan oleh keluarga besar merupakan representasi dari tanggung jawab mendidik anak kemenakan. Mendidik seorang anak bukan hanya tanggung jawab dari kedua orangtuanya melainkan juga tanggung jawab dari keluarga besar.

Penyajian *dakak-dakak* yang digunakan dalam upacara perkawinan tidak hanya dimaksudkan sesuatu untuk dimakan atau sesuatu untuk disuguhkan kepada tamu atau anggota kerabat yang sedang merayakan upacara perkawinan, tetapi penyajian *dakak-dakak* memiliki fungsi dan nilai yang diyakini oleh masyarakat dan memiliki pesan-pesan yang disampaikan melalui makanan ini. Kemudian penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan sebagai salah satu bentuk ciri dan identitas upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek yang berbeda dengan nagari lain. *Dakak-dakak* memiliki karakteristik bentuk khusus yang membedakannya dengan *dakak-dakak* dari nagari lain.

Dakak-dakak disajikan khusus dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek, karena memiliki fungsi tersendiri bagi masyarakatnya. Diluar upacara perkawinan tidak ada masyarakat yang membuat dan menyajikan *dakak-dakak* karena pembuatannya rumit dan membutuhkan waktu yang lama. *Dakak-dakak* disajikan dalam hidangan atau *jamba*, disusun diatas piring kecil dengan

hitungan ganjil. Penyajian dengan hitungan ganjil merupakan representasi dari falsafah dan landasan hidup orang Minangkabau yaitu “*adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah*”. Hal ini berarti menunjukkan kebiasaan yang dipakai masyarakat dalam kehidupan ber-adat merujuk kepada ajaran agama Islam. Penyajian *dakak-dakak* dengan bilangan ganjil sejalan dengan hadits dalam ajaran agama Islam yang mengatakan Allah itu ganjil dan menyukai bilangan ganjil. Selain itu penggunaan bilangan ganjil oleh masyarakat Nagari Tabek juga dimaksudkan untuk keindahan. Karena menurut masyarakat saat disusun dengan bilangan ganjil lebih bagus dan indah dipandang dari pada disusun dengan bilangan genap.

Pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan terikat pada aturan adat dan tradisi. Pengolahan dan penyajiannya diatur sedemikian rupa yang memiliki maksud dan tujuan tertentu. Dari dulu hingga di zaman modern seperti saat sekarang ini pengolahan dan penyajian *dakak-dakak* pada masyarakat Nagari Tabek tidak banyak berubah. *Dakak-dakak* dari nagari Tabek tidak diperjualbelikan, memperjualbelikan *dakak-dakak* dianggap akan menghilangkan tradisi dan kebiasaan yang sudah ada. Masyarakat Nagari Tabek tidak menjual *dakak-dakak* untuk menjaga ciri dan identitas kedaerahannya, karena *dakak-dakak* Nagari Tabek berbeda dengan *dakak-dakak* nagari lain. Selain itu masyarakat akan lebih senang jika bisa membeli *dakak-dakak* karena bila dibuat sendiri prosesnya lama dan rumit. Jika sudah bisa dibeli akan melunturkan nilai-nilai yang terkandung pada makanan, cara pengolahan dan penyajiannya karena ada

peran makanan itu sendiri terhadap masyarakatnya. Menurut Elmawati (68 tahun) dan Dt Bandaro Panjang (68 tahun) :

“ada nilai dari dakak-dakak yang hilang ketika makanan ini bisa dibeli, kemudian adat ini akan dihargai dengan uang saja oleh masyarakat. dan ketika dihargai dengan uang tentu yang punya uang banyak saja yang bisa melaksanakan upacara adat”

B. Fungsi Dakak-Dakak terhadap Kebutuhan Suatu Adat yang di konsepsikan oleh Masyarakat Nagari Tabek

Perjalanan waktu dan kondisi lingkungan suatu wilayah mempengaruhi nilai-nilai yang berkembang di wilayah tersebut. Salah satu ciri spesifik dari kelompok manusia salah satunya adalah makanan, hal ini berkaitan dengan tingkat awal perkembangan manusia yang paling sederhana yaitu berburu dan meramu untuk memenuhi kebutuhan akan makanan, hingga makan dan makanan berkembang menjadi sesuatu hal yang memiliki nilai lebih dalam. Dimana pada saat tertentu makanan menjadi sesuatu yang lebih kompleks dari pada sekedar alat pemenuhan kebutuhan biologis manusia. Makanan tertentu dalam masyarakat memiliki fungsi dan nilai tersendiri bagi pemilik kebudayaannya.

Dakak-dakak adalah makanan adat masyarakat Nagari Tabek yang berkorelasi dengan kehidupan kebudayaan masyarakat Nagari Tabek itu sendiri. *Dakak-dakak* adalah makanan adat wajib sebagai makanan pelaksana upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek. Proses pembuatan dan penyajiannya menjadi salah satu kegiatan berulang yang terus dilakukan oleh masyarakat hingga saat sekarang ini. *Dakak-dakak* merupakan budaya material

yang dimiliki masyarakat Nagari Tabek dan menjadi suatu kebiasaan dan tradisi menyajikan dalam upacara perkawinan masyarakat Nagari Tabek secara turun temurun. *Dakak-dakak* berfungsi sebagai penghormatan dan ucapan terimakasih kepada pemimpin adat dalam nagari. *Dakak-dakak* yang berbentuk segitiga bermakna *tigo tungku sajarangan*, yaitu tiga unsur pemimpin adat di dalam nagari. Menurut penuturan salah satu informan Dt Bandaro Panjang (68 tahun) :

“yang disebutkan dengan tigo tungku sajarangan yaitu niniak mamak alim ulama dan cadiak pandai, jadi harus melakukan musyawarah mufakat dulu, begitu hakikatnya, setelah dilakukan musyawarah barulah persiapan upacara dimulai atau etongan ka dibuek”

Tiga unsur dalam *tungku tigo sajarangan* yaitu: *niniak mamak, alim ulama dan cadiak pandai*. Ketiga unsur pemimpin adat adalah orang yang disebutkan dengan *didahulukan salangkah, ditinggikan sarantiang* didalam nagari, maksudnya pemimpin adat merupakan orang yang disegani dan dihormati serta tempat bertanya bagi masyarakat.

Seperti dalam rangkaian upacara perkawinan, dalam setiap tahapannya *niniak mamak alim ulama dan cadiak pandai* memiliki peranan yang penting. Sebelum persiapan upacara dimulai, *niniak mamak* beserta *alim ulama* dan *cadiak pandai* akan bermusyawarah bersama keluarga calon pengantin untuk membahas segala persiapan dan pelaksanaan upacara agar pelaksanaan upacara sesuai dengan aturan adat dan berjalan lancar. Sebelum adanya musyawarah mufakat antara *niniak mamak, alim ulama dan cadiak pandai* bersama keluarga persiapan upacara perkawinan belum bisa dimulai. Kemudian dari awal rangkaian kegiatan

upacara yaitu *maminang* mamak adalah orang yang menjadi perwakilan keluarga yang akan meminangkan calon untuk kemenakannya. Kemudian *batimbang tando* (tunangan), tahapan upacara perkawinan, *mando'a* sampai *mamulangkan tandodan manjapuik marapulai* juga tidak lepas dari peran *niniak mamak*, *alim ulama* dan *cadiak pandai*. Dalam prosesi *manjapuik marapulai mamak* bersama beberapa orang *sumando* juga menjadi perwakilan keluarga untuk datang ke rumah kediaman *marapulai* untuk membawakan suami kemenakannya ke kediaman mereka.

Dakak-dakak adalah hasil karya dan tuangan hasil pemikiran dari masyarakat Nagari Tabek terdahulu. Sehingga muncul ide membuat makanan adat yang merupakan representasi ungkapan terimakasih dan penghargaan atas peran dan jasa dari pemimpin adat terhadap masyarakat dan nagari.

C. Fungsi Dakak-Dakak terhadap Kebutuhan secara Terintegrasi dalam Upacara Perkawinan

Ada keterkaitan sumber perolehan bahan makanan, kebudayaan, tradisi dan tata kebiasaan masyarakat, oleh sebab itu makanan bagi masyarakat pemilik kebudayaan merupakan sarana pangan, tradisi dan pelaksanaan adat. Masyarakat Nagari Tabek yang hidup dekat dengan daerah pegunungan cenderung menggunakan bahan masakan yang berasal dari hasil sawah dan ladang, kondisi lingkungan memberikan warna dan nuansa jenis makanan dari daerah tersebut. Penggunaan bahan dasar dalam pembuatan makanan memiliki fungsi dan memiliki tujuan tersendiri. Pemilihan bahan dasar dalam pembuatan makanan

oleh masyarakat Nagari Tabek merupakan hasil pemikiran dan pertimbangan terhadap beberapa hal.

Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *dakak-dakak* adalah beras, beras nantinya akan digiling halus hingga menjadi tepung. Penggunaan beras merupakan bahan utama pembuatan makanan ini. Pemilihan bahan dasar dari beras adalah karena banyaknya ketersediaan beras di Nagari Tabek. Lahan yang tersedia sebagian besar diolah menjadi sawah untuk tanaman padi, hanya sedikit dari lahan yang tersedia yang digunakan untuk jenis tanaman lain karena kondisi tanah yang kurang cocok jika ditanami jenis tanaman lain. Penggunaan beras sebagai bahan dasar pembuatan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan berfungsi agar makanan awet dan tidak mudah basi, mengolah beras yang hanya ditambahkan air dan garam menjadikan jenis makanan ini tidak mudah basi. Tepung beras disangrai, direbus dan jika sudah dibentuk akan digoreng hingga kering juga menjadikan makanan ini awet. Jika disimpan dengan baik, *dakak-dakak* bisa awet hingga satu bulan.

Dakak-dakak selain disajikan pada hari pelaksanaan upacara perkawinan atau *baralek*, tapi juga pada rangkaian kegiatan setelah *baralek* seperti dalam *manjapuk marapulai*, *mamulangan tando* dan *manjalang mintuo*. Rangkaian kegiatan *mamulangan tando* dan *manjalang mintuo* dilaksanakan beberapa hari setelah hari *baralek* dan masih menggunakan *dakak-dakak* dalam prosesi kegiatan tersebut. Sehingga pemilihan bahan dasar beras untuk pembuatan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan yang menjadikan makanan awet berfungsi memudahkan keluarga penyelenggara upacara perkawinan agar tidak perlu

membuat lagi *dakak-dakak* yang baru karena proses pembuatannya yang rumit. Pihak keluarga cukup menyiapkan *dakak-dakak* di awal persiapan sebelum upacara perkawinan dan menyisihkan *dakak-dakak* untuk digunakan dalam rangkaian kegiatan setelah hari *baralek*.

Pertimbangan pemilihan bahan dan cara pengolahan *dakak-dakak* adalah wujud kearifan dan kebijaksanaan masyarakat dan tetua adat pada zaman dahulu. Sehingga kewajiban menyajikan *dakak-dakak* dalam rangkaian upacara perkawinan tidak memberatkan masyarakat itu sendiri. Karena bahan mudah didapatkan dan makanan ini bersifat awet. Penggunaan beras sebagai bahan dasar pembuatan *dakak-dakak* dalam upacara perkawinan merupakan hasil pemikiran dan bentuk adaptasi masyarakat Nagari Tabek dengan lingkungannya. Banyaknya ketersediaan beras di wilayah ini menjadikan banyak makanan dari daerah ini yang berbahan dasar dari beras.

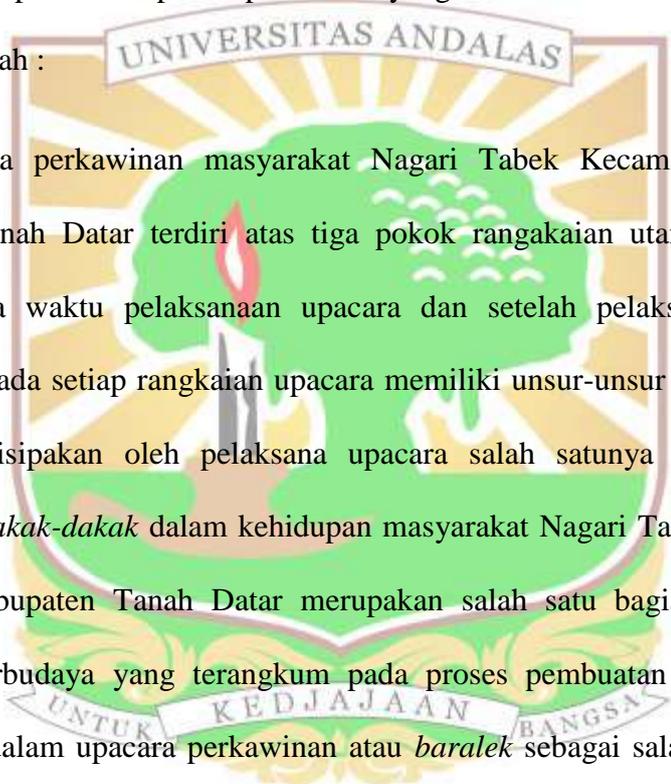
Perubahan sosial ekonomi ditengah-tengah kehidupan masyarakat tidak banyak memberikan pengaruh dalam pemilihan bahan makanan, cara mengolah makanan dan fungsi makanan, tetap sebagaimana yang telah diwariskan oleh nenek moyang hanya mengalami perubahan yang sifatnya modifikasi. Meskipun telah berada dalam tahapan kehidupan modern, masih ada pemikiran makanan yang diperuntukan untuk sesaji, kenduri atau hajatan.

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 disipakan 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 ke 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 idenitas 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.



RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Nindi Zelvia

Tempat / Tgl Lahir : Limakaum / 2 September, 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Jorong Bulukasok Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan
Kabupaten Tanah Datar

Nama Orangtua : Irsalmi

Pekerjaan Orangtua : Tani

Alamat Orangtua : Jorong Bulukasok Nagari Tabek, Kecamatan Pariangan
Kabupaten Tanah Datar

Riwayat Pendidikan

- 1) Tamat Sekolah Dasar tahun 2010 di SDN 28 Bulukasok
- 2) Tamat Sekolah Menengah Pertama tahun 2013 di SMP N 3 Pariangan
- 3) Tamat Sekolah Menengah Akhir tahun 2016 di SMA N 1 Pariangan

Riwayat Organisasi

- 1) Bendahara Umum (HIMA Antropologi), 2018-2019
- 2)



DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Bogdan, Robert dan Tylor, Steven J. 1993 *Kualitatif : Dasar-Dasar Penelitian*. Surabaya : Usaha Nasional.
- Bungin, Burhan. 2004 *“Metodologi Penelitian Kualitatif: Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer”*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- , Burhan.2007. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Kencana.
- Creswell W, John. 2015. *“Penelitian Kualitatif dan Desain Riset, Memilih diantara Lima Pendekatan”*(terj). Yogyakarta:Pustaka Pelajar.
- Foster, George M & Barbara G Anderson. 1986. *Antropologi Kesehatan*.(terj). Jakarta: UI Press.
- Koentjaraningrat, 1981. *Sejarah Teori Antropologi I*. UI Press. Jakarta.
- Koentjaraningrat, 1987.*Pengantar Antropologi II, Pokok-Pokok Etnografi*, Jakarta:Rineka Cipta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*.Yogyakarta : Adicita Karaya Nusa
- Mutia, R. Dkk. 2010. *Baarak dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau*.Padang. UPTD Museum Nagari.
- Navis, Ali Akbar.1984. *Alam Terkembang Jadi Guru: Adat dan Kebudayaan Minangkabau*. Jakarta: Grafiti Pers.
- Norman K. Denzin dan Yvonna S. Lincoln.(ed).2009.”*Handbook of Qualitative Research”*.Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Parlis.H. 2015. *Adat Salingka Nagari*.Tabek, Kecamatan Pariangan
- Peraturan Daerah Propinsi Sumatera Barat Nomor 9 Tahun 2000 Tentang Pemerintahan Nagari
- Saifudin, Achmad Fedyani.2005.*Antropologi Kontemporer : Suatu Pengantar Kritis Mengenai Paradigma*. Jakarta : Kencana.
- Samin.Yahya dkk.1996. *Peranan Mamak Terhadap Kemenakan Dalam Kebudayaan MinangKabau Masa Kini*. Padang: Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Sumatera Barat
- Sugiyono.2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan RAD*. Bandung : Alfabeta.
- Suyatno, Bagong dan Sutinah. 2007. *Metode Penelitian Sosial : Berbagai Alternatif Pendekatan*. Jakarta : Kencana.

Jurnal :

Arsiniati, Moeriabrata-Arbai.1997. Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat (Functional Food) serta Upaya Pelestariannya. Surabaya Pidato Pengukuhan Guru Besar. Fakultas kedokteran : Universitas Airlangga

Bachri, B. S. 2010. Meyakinkan validitas data melalui triangulasi pada penelitian kualitatif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*. Vol.10. No.1,hal.46-62.

Darwis, R. 2017.“Tradisi Ngaruwat Bumi Dalam Kehidupan Masyarakat (Studi Deskriptif Kampung Cihideung Girang Desa Sukakerti Kecamatan Cislak Kabupaten Subang)”. *Religious: Jurnal Studi Agama-Agama dan Lintas Budaya*. Vol 2 No 1.hal 75-83.

Hapsari,Nindwi. 2016.”Ungkapan Kemponan dan Makna Simbolis Tentang Makanan Pada Masyarakat Kalimantan Barat”. *Jurnal Kadera Bahasa* Volume 8. No 2. Hal 226

Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. 2018.“Makanan Etnik Melayu : Tempoyak”. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*. Vol. 19 ,No2.hal 125-128.

Kistanto, N. H. 2015. *Tentang Konsep Kebudayaan*. Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan, Vol.10, No.2. hal 1-11.

Marzali.Amri. 2006. “Struktural-Fungsionalisme”. Vol 30, No 2. Hal 128-130.

Nurdiani, N. (2014).”Teknik sampling snowball dalam penelitian lapangan. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, Vol.5, No.2,hal.1110-1118.

Nurdin, B. V,& Kartini, Y. 2017. “Belum Makan Kalau Belum Makan Nasi” : Perspektif Sosial Budaya dalam Pembangunan Ketahanan Pangan”.*Sosiologi : Jurnal Ilmiah Kajian Ilmu Sosial dan Budaya*, Vol 19 No 1.

Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, Vol. 19 No1,hal 2.

Skripsi :

Bancin, Sakti Hendra.2016. Pelleng (Studi Etnofood Tentang Makna PELLENG dalam Upacara Adat Masyarakat Pakpak Simsim). Medan : Skripsi, Jurusan Antropologi Universitas Sumatera Utara.

Erlina, Rini. 2015.”Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa”. Padang : Skripsi, Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Filmillah, I. 2014.”Perubahan Status Sosial Petani Tambak Desa Manyarejo Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik Pasca Keberadaan Industri”(Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).

Ichlas, Siregar Azhari. 2015.”Pulut Kuning (Studi Etnofood Tentang Kuliner Pada Masyarakat Melayu Deli Kecamatan Hamparan Perak, Kabupaten Deli Serdang)”.

Medan : Skripsi : Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik.
Universitas Sumatera Utara.

Istiqamah, Tia.2016. “Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu”. Padang : Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Kartini, Y. 2017.”Beras Siger: Kajian Kepercayaan dan Kebudayaan Makan Masyarakat Desa Margo Mulyo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan”. Lampung : Skripsi:Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lampung.

Sarah, Renita.2010. “Analisis Pemakaian Kata Komu Kontzatsuman’in dan Ippai dalam Kalimat Bahasa Jepang”. Medan: Skripsi Jurusan Sastra Jepang, Fakultas Sastra, Universitas Sumatera Utara.

Yusuf. Wiwiek Pertiwi dan Enik Suryanti (ed). 1997. *Tradisi dan Kebiasaan Masyarakat Tradisional di Jawa Tengah*. Jakarta : Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan.

