

INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE ADAT PADA RANGKAIAN UPACARA PERKAWINAN DI NAGARI CANDUANG KOTO LAWEH

(Inventory Of Types And Traditional Cakes In a Series Of Wedding Ceremonies In Nagari Canduang Koto Laweh)

Anisa Rahmawati¹, Wirnelis Syarif^{2*}

Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwique@yahoo.co.id

ABSTRACT

The background of this research was motivated by the curiosity of researcher about the accurate science of marriage custom at Nagari Canduang Koto Laweh. The purpose of this research was to identify the types and recipes of traditional cake through the series of wedding ceremony at Nagari Canduang Koto Laweh. The design of this research was qualitative research. The data were collected through observation, interview and documentation. The result of the research showed that the type of ceremony series were maresek, sauah tando, manjapuik marapulai, marapulai pulang, mamanggia minantu, manantuan kandang, baralek, maanta kain, maanta katidiang, mandoa bulan malin, pasinggah buko and maanta pabukoan. The type of traditional cake served were katan, ajik, pinyaram, kubang, timandi, bareh jao, batiah, goreng pisang, jaguang abuh, kue sapik and kue tangan. The processing tool was divided into preparation tools, molds and countering tools. How to counter the traditional cake depends on the type of series that was being carried out. The way to do this was to dish out with the plate, bereang-bereang and rantang. The meaning of traditional cake was related to the role of leadership in Minangkabau custom and people's life as social being. Traditional cake recipes in the form of notes about the name, ingredients and how to make traditional cake at the series of wedding ceremony at Nagari Canduang Koto Laweh Candung District.

Keyword: Inventory, Traditional Cake, Wedding Ceremony

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh rasa keingintahuan peneliti mengenai ilmu yang akurat tentang adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Tujuan penelitian ini ialah untuk mengidentifikasi jenis dan resep kue adat pada rangkaian upacara perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, jenis rangkaian upacara perkawinan ialah maresek, sauah tando, manjapuik marapulai, marapulai pulang, mamanggia minantu, manantuan kandang, baralek, maanta kain, maanta katidiang, mandoa bulan malin, pasinggah buko dan maanta pabukoan. Jenis kue yang dihidangkan yaitu katan, ajik, pinyaram, kubang, timandi, bareh jao, batiah, goreng pisang, jaguang abuh, kue sapik dan kue tangan. Alat mengolah terbagi atas alat persiapan, cetakan dan alat menghidang. Cara menghidang kue adat tergantung pada jenis rangkaian yang sedang dilaksanakan. Cara menghidang tersebut ialah menghidang dengan piring, menghidang dengan bereang-bereang dan menghidang dengan rantang. Makna kue adat berkaitan dengan peran dari kepemimpinan dalam adat Minangkabau dan kehidupan masyarakat sebagai makhluk sosial. Resep kue berupa catatan tentang nama, bahan dan cara membuat kue adat pada rangkaian upacara perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh Kecamatan Candung.

Kata kunci: Inventarisasi, Kue Adat, Upacara Perkawinan

How to Cite: Anisa Rahmawati¹, Wirnelis Syarif². 2020. Inventarisasi Jenis dan resep Kue Adat pada Rangkaian Upacara Perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 64-69, DOI: 10.24036/80sr137.00



PENDAHULUAN

Kabupaten Agam merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Sumatera Barat. Memiliki 16 Kecamatan dan 82 Nagari, membuat daerah ini mempunyai ragam kekayaan alam, budaya dan adat istiadat. Keragaman budaya dan adat istiadat ini dapat dilihat dari proses pelaksanaan upacara adat. Upacara adat adalah suatu upacara yang dilaksanakan secara turun temurun yang berlaku di suatu daerah (Debyani, 2018). Proses pelaksanaan upacara tersebut sudah ditetapkan dan dilaksanakan oleh tetua adat terdahulu.

Nagari Canduang Koto Laweh merupakan salah satu Nagari di Kecamatan Canduang Kabupaten Agam yang melaksanakan upacara adat sesuai dengan aturan yang berlaku. Hal ini dapat dilihat pada pelaksanaan rangkaian upacara perkawinan. Adapun rangkaian upacara yang dilaksanakan yaitu *maresek-resek*, *maso maminang*, *manjapuik tando* atau *batuka tando*, *akad nikah*, *baralek*, *mamanggia anak daro* atau *manjapuik anak daro*, *mambaleh talam*, *makan saiso*, *manyilau kadudukan* atau *pintu kandang* dan *manta bali* (Elida, 2014).

Pelaksanaan upacara perkawinan akan menghadirkan makanan sebagai salah satu sarana pendukung terselenggaranya upacara. Makanan yang dihadirkan berupa nasi, lauk pauk dan kue (*parabuangan*). Kue yang dihadirkan diatur oleh adat yang sudah berlaku turun-temurun.

Kue adalah penganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, dapat dibuat berbagai bentuk, ada yang dikukus, digoreng, dan dipanggang (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2008). Sedangkan adat merupakan aturan (perbuatan dan sebagainya) yang lazim diturut atau dilakukan sejak dahulu kala (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2008). Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa kue adat adalah penganan atau kudapan jenis makanan kecil, yang diolah untuk disajikan pada saat penyelenggaraan upacara adat dimana jenis dan cara penyajiannya diatur oleh adat yang sudah berlaku turun temurun.

METODE

Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif dengan cara mendeskripsikan dalam bentuk kata-kata (Moleong, 2009). Tujuan dari penelitian ini adalah menginventarisasi jenis rangkaian upacara perkawinan, jenis kue yang di hidangkan, alat mengolah, cara mengolah, alat penyajian, cara penyajian, makna dan resep kue adat di Nagari Canduang Koto Laweh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September – November 2020.

Informan pada penelitian ini ialah masyarakat yang mengetahui rangkaian upacara adat, yang ahli mengolah, menghadirkan, dan mengetahui resep kue adat di Nagari Canduang Koto Laweh. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini ialah observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara merupakan pertukaran informasi dua orang melalui tanya jawab (Sugiono, 2013). Pertanyaan akan diajukan oleh peneliti kepada kelompok informan yang sudah ditetapkan. Data yang didapatkan pada saat turun langsung kelapangan akan dikumpulkan dan diuji keabsahannya dengan 4 uji yaitu uji kredibilitas, uji transferability, uji dependability dan uji confirmability. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, display data, kesimpulan dan verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi, wawancara dan dokumentasi yang sudah dilakukan kepada informan yang ada di Nagari Canduang Koto Laweh, maka ditemukanlah hasil sebagai berikut:

Pelaksanaan rangkaian upacara adat perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh terbagi menjadi tiga tingkatan yaitu adat *ketek*, adat *manangah* dan adat *gadang*. Pelaksanaan upacara perkawinan bermacam-macam tingkatan, hal ini akan mempengaruhi lamanya pelaksanaan upacara perkawinan (Bambang, 1978). Tingkatan adat ini akan menentukan pelaksanaan rangkaian upacara perkawinan. Adapun rangkaian tersebut ialah *maresek*, *sauah tando*, *manjapuik marapulai*, *marapulai pulang*, *mamanggia minantu*, *manantuan kandang*, *baralek*, *maanta kain*, *maanta katidiang*, *mandoa bulan malin*, *pasinggah buko* dan *maanta pabukoan*.

Jenis kue dapat dilihat berdasarkan dengan rasa jenis kue, bahan yang digunakan dan teknik olahan kue (Resti, 2018). Jenis kue yang dihadirkan ialah *pinyaram*, *ajik*, *katan*, *kubang*, *timandi* dan *bareh jao*. Namun pada saat pelaksanaan *manantuan kandang* akan ditambah dengan *jaguah abuh*, *goreang pisang*, *batiyah* dan kue *sapik*. Jika menggunakan adat *manangah* atau *gadang* ditambah kue tangan.

Peralatan pengolahan yang digunakan merupakan peralatan tradisional, terdiri dari alat persiapan, cetakan dan alat mengolah. Alat persiapan berupa *capah*, *tampiyon*, *tapisan santan*, *pangua* atau *kukuran*, *parutan singkong*, *alu*, *lasuang batu*, dan *lasuang kayu*. Cetakan yang digunakan ialah cetakan kue *sapik*. Alat mengolah berupa *tungku*, *kuali*, *pariuak*, *cerenang*, *sanduaik*, *sodok*, dan *ransang*.

Cara mengolah kue adat berupa teknik persiapan dan teknik pengolahan. Teknik persiapan berupa merendam, menggongseng, memarut, membentuk, mengayak, dan menjemur. Teknik pengolahan berupa dikukus, digoreng, direbus dan membakar.

Alat yang digunakan untuk menghidang kue adat antara lain piring biasa, piring makan, *tadah*, *bereang-bereang*, piring *kaco* dan rantang. Penggunaan alat ini disesuaikan dengan tahapan upacara perkawinan yang sedang dilaksanakan. Menghidang kue adat dilakukan sesuai dengan rangkaian upacara yang sedang dilaksanakan berupa menggunakan piring biasa dan piring makan, menghidang dengan *bereang-bereang* dan menghidang dengan rantang.

Makna dari kue adat berkaitan dengan hubungan sosial masyarakat dan kepemimpinan adat di Minangkabau. *Pinyaram* melambangkan *pangulu*, *katan* melambangkan *malin*, *ajik* melambangkan *manti*, *kubang timandi* melambangkan *dubalang* dan *bareh jao* melambangkan masyarakat yang ada dalam nagari.

Resep merupakan proses pengolahan bahan makanan sehingga bisa menciptakan rasa masakan yang sama meskipun orang waktu mengolahnya berbeda (Sa'diah dan Endang, 2017). Resep dari jenis kue yang dihidangkan pada pelaksanaan rangkaian upacara perkawinan di Nagari Canduang Koto Laweh ialah sebagai berikut:

Tabel 1. Resep Katan di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	4 liter	Rendam beras ketan dengan air selama lebih kurang 2 jam
Santan kental	3 gelas kaki lima	kemudian keringkan.
Daun pandan	2 lembar	Panaskan kukusan yang sudah diisi air hingga mendidih.
Garam	3 sendok makan	Masukkan beras ketan, tunggu hingga masak sambil di aduk.
Vanile	1 sendok makan	Setelah masak keluarkan siram dengan santan kental yang sudah dicampur garam dan vanile kemudian aduk sampai santan dan ketan teraduk rata.
		Masukkan kembali kedalam kukusan, masak lagi kurang lebih setengah jam sambil diaduk.
		Setelah itu angkat, pindahkan ke talam dan ratakan.

Table 2. Resep Ajik di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	6 liter	Rendam beras ketan selama lebih kurang 2 jam lalu tiriskan.
Gula merah	3 kg	Panas kan kukusan hingga air mendidih. Masukkan beras ketan, masak hingga ketan matang.
Kelapa parut	1 butir	Lelehkan gula merah dengan air hingga kental bersama dengan
Daun cengkeh	3 lembar	daun pandan, daun cengkeh dan kayu manis. Jika membuat
Kulit manis	8 cm	ajik lambiak maka air diganti dengan santan.
Daun pandan	5 lembar	Masukkan ketan, nasi, garam dan vanile aduk rata.
Nasi	1 piring	Masak dengan api kecil sambil diaduk agar tidak gosong
Garam	2 sendok makan	sampai membentuk benang-benang.
Vanile	½ sendok makan	Angkat <i>ajik</i> lalu letakkan di <i>talam</i> , ratakan.
Air	2 liter	

Table 3. Resep Kubang di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung ketan	4 liter	Campurkan kelapa parut dengan gula pasir, lalu remas-remas
Kelapa parut	2 butir	hingga airnya keluar.
Gula pasir	1 kg	Masukkan tepung uli hingga tercampur rata. Tambahkan air
Air kelapa	½ gelas kaki lima	kelapa garam dan vanile. Uli lagi hingga adonan menyatu.
Garam	1 sendok makan	Tambahan pisang yang sudah dihancurkan dan nasi yang sudah
Vanili	½ sendok makan	dihaluskan. Uli lagi hingga adonan mengkilat.
Pisang	4 buah	Bulatkan adonan dengan ukuran sedang. Kemudian goreng
Nasi	1 mangkuk	dengan api kecil sambil diaduk hingga berwarna kuning
Minyak goreng	1 kg	kecoklatan.

Tabel 4. Resep Timandi di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung ketan	4 liter	Campurkan tepung ketan dengan garam dan vanile, kemudian
Air pandan	3 gelas kaki lima	aduk rata.
Air kapur sirih	½ sendok makan	Masukkan air kapur sirih dan air pandan sedikit demi sedikit. Uli
Garam	1 sendok makan	lagi sampai mengkilat.

Vanili	½ sendok makan	Ambil sedikit adonan bulatkan sebesar bola pingpong kemudian isi dengan potongan gula merah, bulatkan lagi. Rebus timandi di air mendidih yang sudah diberi saun pandan hingga matang dengan ditandai dengan <i>timandi</i> sudah terapung. Kemudian gulingkan timandi selagi hangat di parutan kelapa yang sudah dicampur dengan garam.
Daun pandan	3 lembar	
Kelapa parut	2 butir	
Gula jawa	½ kg	

Tabel 5. Resep *Bareh Jao* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Padi beras ketan merah	1 sukek	Rebus padi sampai matang kemudian angkat dan tiriskan. Gongseng padi hingga mengeluarkan aroma harum dan mulai meletup lalu dinginkan.
Gula merah	½ kg	Tumbuk padi untuk memisahkan beras ketan dengan ampas kulit padi.
Kelapa parut	1 kg	
Garam	1 sendok makan	Rendam beras ketan merah hingga empuk kemudian tiriskan. Campurkan beras ketan merah dengan gula merah yang sudah dilelehkan dengan air, aduk rata. Tambahkan garam dan vanile dan ½ butir kelapa parut. Aduk hingga rata. Hidangkan <i>bareh jao</i> dengan taburan kelapa parut dan potongan daun untuk dijadikan sendok.
Vanile	½ sendok makan	

Tabel 6. Resep *Pinyaram* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung beras	2 liter	Masak air dengan gula pasir atau gula merah hingga gula cair. Lalu diamkan sebentar. Jika menggunakan gula merah saring dulu agar tidak ada kotoran.
Gula	2 gelas kaki lima	
Air	3 gelas kaki lima	Siapkan tepung dalam kom. Tuangkan air dalam keadaan hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tidak menggupal. Tambahkan garam dan vanile aduk rata.
Vanile	½ sendok makan	
Garam	1 sendok makam	
Minyak goreng	1 kg	Panaskan minyak masukkan sedikit adonan, siram-siram <i>pinyaram</i> dengan minyak jika pinggiram sudah kecoklatan angkat. Menggoreng <i>pinyaram</i> tidak dibalik.

Tabel 7. Resep *Goreang Pisang* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Pisang batu	1 sisir	Kocok lepas telur ditempat terpisah.
Tepung beras	1 liter	Siapkan tepung beras dan tepung ubi batang di dalam kom.
Tepung ubi batang	½ liter	Masukkan telur aduk rata, tambahkan air sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal,
Telur	1 butir	Masukkan garam, vanile dan air kapur sirih aduk rata.
Air	2 gelas	Potong pisang tapi tidak sampai putus agar bisa membentuk seperti kipas.
Air kapur sirih	1 sendok makan	Panaskan minyak, celupkan pisang ke adonan tepung lalu goreng hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.
Garam	½ sendok makan	
Vanile	¼ sendok makan	

Tabel. 8 Resep *Batiah* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Beras ketan	1 liter	Rendam beras ketan selama lebih kurang dua jam, tiriskan.
Garam	½ sendok makan	Panaskan kukusan hingga air mendidih, masukkan beras ketan masak hingga ketan matang. Bulatkan ketan lalu pipihkan, pastikan bahwa adonan ini padat. Jemur dibawah sinar batahari langsung hingga kering. Panaskan minyak, goreng <i>batiah</i> dengan api sedang lalu angkan dan tiriskan.
Minyak goreng	½ kg	

Tabel 9. Resep Kue *Sapik* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
-------	--------	--------------

Tepung beras	1 liter	Siapkan tepung beras dalam kom, masukkan telur yang sudah dikocok lepas lalu aduk. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk.
Gula pasir	½ gelas kaki lima	
Telur	1 butir	
Santan	1 gelas kaki lima	Tambahkan gula pasir, aduk hingga gula larut.
Adas manis	1/3 sendok teh	Masukkan adas manis, kayu manis bubuk dan garam aduk rata.
Kayu manis bubuk	1/3 sendok teh	Panaskan cetakan, olesi dengan sedikit minyak goreng.
Garam	½ sendok teh	Masukkan 1,5 sendok makan adonan, tutup cetakan lalu bolak balik.
Setelah <i>kue sapik</i> masak, lipat membentuk seperempat lingkaran.		

Tabel 10. Resep *Apam* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Tepung beras	2 liter	Haluskan tapai singkong dan pisahkan bukannya. Tambahkan tepung beras lalu aduk merata.
Tape singkong	250 gr	
Air kelapa	2 gelas kaki lima	Tambahkan air kelapa sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal.
Air putih	1 gelas kaki lima	Tambahkan air putih aduk rata.
Gula pasir	1 gelas	Tambahkan gula dan garam, aduk hingga gula mencair.
Garam	1 sendok makan	Diamkan lima jam. Tambahkan kelapa parut.
Panaskan cetakan apam, oles dengan sedikit minyak. Masukkan sedikit adonan, tutup dan masak dengan api kecil sampai tidak ada gelembung dan seluruh permukaan kering.		
Siapkan air dalam mangkuk. Saat mengangkat apam, basahi permukaan bawah apam dengan air, agar tidak keras.		

Tabel 11. Resep *Sanok* atau *Kolak Pisang* di Nagari Canduang Koto Laweh

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Pisang batu	1 sisir	Cairkan gula merah dengan air lalu tiriskan.
Santan	10 gelas kaki lima	Campurkan air gula merah, santan dan daun pandan, masak dengan api kecil sambil diaduk agar tidak pecah santan. Koreksi rasa jika kurang manis tambahkan gula pasir.
Gula merah	½ kg	
Gula pasir	2 sendok makan	Setelah santan mendidih masukkan potongan pisang. Aduk rata dan tunggu sampai pisang berubah warna lalu matikan api kompor.
Pandan	2 lembar	
Garam	1 sendok teh	
Vanile	½ sendok teh	
Air	1 gelas	

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di Nagari Canduang Koto Laweh dapat disimpulkan bahwa rangkaian upacara perkawinan ialah *maresek*, *sauah tando*, *manjapuik minantu (marapulai)*, *marapulai pulang*, *mamanggia minantu (anak daro)*, *manantuan kandang*, *maanta kain*, *maanta katidiang*, *mandoa bulan malin*, *pasinggah buko* dan *maanta pabukoan*. Jenis kue adat yang dihidangkan *katan*, *ajik*, *pinyaram*, *kubang*, *timandi*, *bareh jao*, *jaguang abuh*, *goreang pisang*, *batiah*, *kue sapik* dan *kue tangan*. Alat yang digunakan mengolah berupa *capah*, *ayakan*, *tampiyon*, *tapisan santan*, *pangua*, *parutan singkong*, *alu*, *lasuang batu*, *lasuang kayu*, *cetakan kue sapik*, *tungku*, *kuali*, *pariuak*, *carengang*, *sanduaq*, *sodok* dan *ransang*. Cara mengolah atau teknik mengolah berupa teknik persiapan dan teknik mengolah. Alat menghidang berupa piring biasa, piring makan, *tadah*, *bereang-bereang*, dan *rantang*. Cara menghidang tersebut ialah menghidang dengan piring, menghidang dengan *bereang-bereang* dan menghidang dengan *rantang*. Makna kue adat berkaitan dengan kepemimpinan dalam adat Minangkabau dan juga kehidupan masyarakat sebagai makhluk sosial. Resep kue adat berupa catatan tentang nama dan cara membuat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

Embon, Debyani. 2019 "Sistem Simbol dalam Upacara Adat Toraja Rambu Solo: Kajian Semiotik". *Jurnal Bahasa dan Sastra*, 4 (2): 3.

-
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Moleong, Lexy J. 2009. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Putri, Resti Maisa. 2018. "Studi Tentang Kue Tradisional dan Fungsinya Pada Upacara Baralek di Nagari Surian Kecamatan Pantai Cermin". *Skripsi*. Padang, FPP UNP.
- Karina, Sa'diah Multi dan Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Indonesia.
- Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwondo, Bambang. 1978. *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Sumatera Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan: Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah.