

STUDI TENTANG MAKANAN ADAT DALAM TRADISI AYAM BULEK DI NAGARI TAPAN KABUPATEN PESISIR SELATAN

Azzahra Vivi Riadi¹, Kasmita¹, Wiwik Gusnita¹, Wiwik Indrayeni¹

¹Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Jl. Prof Dr. Hamka Air Tawar, Kota Padang, 25131, Indonesia

Email korespondensi: kasmita70@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya perubahan dalam pelaksanaan tradisi *ayam bulek* di Nagari Tapan, yang menyebabkan generasi muda kurang memahami makna serta bentuk asli budaya tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makanan adat yang terdapat dalam tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan, Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat. Tradisi *Ayam Bulek* merupakan bagian dari rangkaian upacara perkawinan adat yang diwariskan secara turun-temurun dan mengandung nilai-nilai sosial serta filosofi budaya masyarakat Minangkabau. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri dari *Niniak Mamak*, *Bundo Kanduang*, dan masyarakat yang memahami tradisi ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan yang dihidangkan dalam tradisi *Ayam Bulek* meliputi ayam bulek, *ronjok/rantang*, *cake beringkat*, kue pengiring, dan *mandai* simbolis. Setiap hidangan memiliki makna filosofis yang mencerminkan nilai kebersamaan, kesatuan, dan doa untuk kehidupan rumah tangga yang harmonis. Bahan dan bumbu yang digunakan didominasi oleh rempah khas Minangkabau seperti jahe, kunyit, ketumbar, kemiri, lengkuas, serai, bawang merah, dan bawang putih. Penelitian ini menyimpulkan bahwa *Ayam Bulek* bukan sekadar prosesi kuliner, tetapi juga sarana pelestarian identitas budaya lokal yang perlu dijaga keberlangsungannya di tengah perubahan zaman.

Kata Kunci: Makanan Adat, Tradisi *Ayam Bulek*, Nagari Tapan

Abstract

This research is motivated by changes in the implementation of wedding traditions in Nagari Tapan, which causes the younger generation to lack understanding of the meaning and original form of this culture. This study aims to describe the traditional food contained in the Ayam Bulek tradition in Nagari Tapan, Pesisir Selatan Regency, West Sumatra. The Ayam Bulek tradition is part of a series of traditional wedding ceremonies that are passed down from generation to generation and contain social values and cultural philosophy of the Minangkabau people. This study uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews, and documentation. Research informants consisted of Niniak Mamak, Bundo Kanduang, and community members who understand this tradition. The results show that the food served in the Ayam Bulek tradition includes ayam bulek, rontok/rantang, cake beringkat, accompanying cakes, and symbolic mandai. Each dish has a philosophical meaning that reflects the values of togetherness, unity, and prayer for a harmonious household life. The ingredients and spices used are predominantly Minangkabau spices such as ginger, turmeric, coriander, candlenut, galangal, lemongrass, shallots, and garlic. This study concludes that Ayam Bulek is not merely a culinary tradition but also a means of preserving local cultural identity, which must be maintained amidst changing times.

Keywords: Traditional Food, Ayam Bulek Tradition, Nagari Tapan

1. Pendahuluan

Provinsi Sumatera Barat memiliki salah satu Kabupaten yaitu Kabupaten Pesisir Selatan yang memiliki kekayaan budaya dan tradisi yang masih dijaga oleh masyarakatnya. Salah satu nagari di daerah ini adalah Nagari Tapan, yang dikenal memiliki

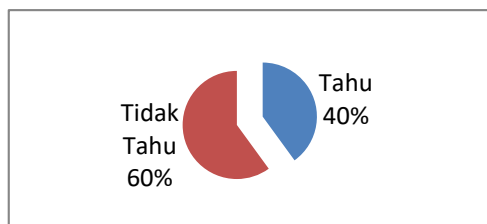
beragam tradisi adat yang diwariskan secara turun-temurun dan menjadi identitas budaya masyarakat setempat. Salah satu tradisi penting yang masih dipertahankan hingga kini ialah Tradisi Ayam Bulek, yaitu bagian dari rangkaian upacara pernikahan adat Tapan, di mana pihak mempelai perempuan membawa

hidangan khusus sebagai bentuk penghormatan kepada keluarga mempelai laki-laki pada prosesi manjalang mintuo (Sugiyono, 2016; Tisa Julia Putri, 2018).

Setiap daerah memiliki kekhasan dalam melaksanakan upacara adat pernikahan, yang mencerminkan nilai budaya dan identitas masyarakatnya. Di Kabupaten Pesisir Selatan, khususnya Nagari Tapan, terdapat tradisi unik yang disebut *Ayam Bulek* sebuah prosesi adat yang dilakukan setelah akad nikah sebagai bentuk penghormatan dan basa basi pihak keluarga mempelai perempuan (*Anak Daro*) kepada keluarga mempelai laki-laki (*Marapulai*).

Tradisi *Ayam Bulek* memiliki makna simbolis yang mencerminkan nilai-nilai kekeluargaan, gotong royong, serta penghormatan terhadap leluhur. Namun, seiring perkembangan zaman, generasi muda banyak yang tidak mengetahui dan memahami bagaimana pelaksanaan dan jenis makanan tradisi ayam bulek tersebut.

Tradisi *Ayam Bulek* tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan sosial, tetapi juga sebagai sarana pelestarian nilai-nilai budaya dan ekspresi simbolik melalui makanan adat. Namun, perkembangan zaman dan perubahan gaya hidup menyebabkan berkurangnya pengetahuan generasi muda terhadap tradisi ini. Berdasarkan hasil survei awal terhadap 30 responden di Nagari Tapan, hanya 40% yang mengetahui jenis makanan adat dalam tradisi *Ayam Bulek*, sementara 60% tidak mengetahui sama sekali.



Gambar 1. Diagram Survey Penelitian

Kondisi ini memperlihatkan adanya penurunan minat generasi muda dalam mempelajari dan melestarikan tradisi daerah mereka (Yusril Budidarma, 2013). Kurangnya keterlibatan generasi muda dalam kegiatan adat juga berpotensi menyebabkan hilangnya pengetahuan mengenai simbol-simbol budaya dan nilai-nilai lokal yang terkandung dalam tradisi tersebut.

Menurut Bundo Kandung di Tapan, perubahan pola hidup dan modernisasi turut memengaruhi kepedulian masyarakat terhadap pelestarian tradisi. Tradisi seperti *Ayam Bulek* yang sarat makna budaya kini mulai terpinggirkan dan terancam punah apabila tidak ada upaya pelestarian yang sistematis. Oleh sebab itu, penelitian ini dilakukan untuk mendokumentasikan dan menganalisis jenis makanan adat, proses pengolahan, serta makna simbolis yang terkandung dalam tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan agar dapat menjadi sumber informasi bagi generasi muda dan bahan

rujukan bagi upaya pelestarian budaya lokal. Sehingga penelitian berjudul: “Studi Tentang Makanan Adat Dalam Tradisi Ayam Bulek Di Nagari Tapan Kabupaten Pesisir Selatan”

2. Bahan dan Metode Penelitian

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan suatu fenomena secara komprehensif, luas, dan mendalam. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan Moleong (2016:6) yang menyatakan bahwa penelitian kualitatif berfokus pada pemahaman terhadap pengalaman subjek penelitian, mencakup perilaku, persepsi, motivasi, serta tindakan individu secara menyeluruh dalam konteks alamiah melalui uraian dalam bentuk kata-kata dan bahasa.

Secara spesifik, penelitian ini mengkaji makanan adat dalam tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan, Kabupaten Pesisir Selatan. Lokasi penelitian dipilih karena merupakan tempat dilaksanakannya tradisi tersebut. Pengumpulan data dilakukan menggunakan tiga teknik utama, yakni observasi, wawancara, dan dokumentasi, dengan tujuan memperoleh informasi yang komprehensif mengenai pelaksanaan tradisi *Ayam Bulek*.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan model analisis interaktif Miles dan Huberman, yang mencakup tiga tahapan utama, yaitu reduksi data (*Data Reduction*), penyajian data (*Data Display*), serta penarikan kesimpulan (*Conclusion Drawing*).

3. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh temuan yang menjelaskan tahapan pelaksanaan tradisi *Ayam Bulek*, jenis-jenis makanan adat yang digunakan, proses pengolahan, peralatan yang dipakai, serta makna simbolik yang terkandung dalam makanan adat pada tradisi tersebut di Nagari Tapan.

a. Tahapan Pelaksanaan Tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan

Tradisi *Ayam Bulek* merupakan bagian dari rangkaian pernikahan adat Minangkabau di Tapan. Prosesi ini dilaksanakan pada hari kedua setelah akad nikah, yang disebut “hari makan gedang” (hari makan besar) atau hari di mana kedua mempelai mulai hidup bersama. Pihak keluarga mempelai perempuan membawa makanan ke rumah pihak laki-laki dalam wadah *Ronjok* (rantang bertingkat), diiringi keluarga dan masyarakat sekitar. Tradisi ini menjadi simbol penghormatan dan tali silaturahmi antara dua keluarga besar.



Gambar 2. Ayam Bulek
Sumber. Dokumentasi Pribadi (2025)

Adapun rangkaian acara pelaksanaan tradisi *Ayam Bulek* di Nagari Tapan adalah sebagai berikut:

1) Persiapan sebelum tradisi *Ayam Bulek*

- a) *Proses pengolahan makanan adat.* Berdasarkan hasil wawancara, sebelum pengolahan makanan dilakukan, pihak keluarga perempuan biasanya terlebih dahulu berkoordinasi dengan pihak keluarga laki-laki untuk menentukan jumlah ayam yang akan disiapkan. Proses pengolahan dimulai sejak malam sebelum acara, terutama untuk makanan yang membutuhkan waktu lama dan tahan disimpan, seperti ayam yang dimarinasi serta pembuatan kue bertingkat. Makanan kering atau kue pelengkap biasanya telah disiapkan jauh hari sebelumnya. Kegiatan ini dilakukan oleh kelompok ibu-ibu dan kerabat anak daro, dengan pembagian tanggung jawab yang jelas serta pengawasan dari orang tua atau tokoh senior (urang tuo).

b) Menghidangkan Makanan Adat

Penyajian makanan adat. Setelah semua makanan selesai diolah, hidangan tersebut ditata di dalam wadah yang telah disiapkan. *Ayam Bulek* diletakkan dalam wadah bernama *mandai* (wadah besar), biasanya berisi 4–7 ekor ayam sesuai kesepakatan antar keluarga. Makanan lain seperti gulai ayam, sup, dan nasi ditempatkan dalam *ronjok* atau *rantang*, sementara kue-kue pengiring dimasukkan ke dalam botol. Penjelasan ini sejalan dengan temuan Putri Yani (2021) yang menyebutkan bahwa *Ayam Bulek* untuk acara manjalang mintuo disajikan dalam *mandai* berisi 4–7 ekor ayam serta dilengkapi telur 8–18 butir.”

1) Tahapan acara tradisi *Ayam Bulek*

(a) Marapulai Menjemput anak daro

Tradisi ini dilaksanakan sehari setelah akad nikah, ketika mempelai laki-laki datang ke rumah mempelai perempuan untuk dijemput dan kemudian bersama menuju

rumah mertua. Rombongan pengantar dari pihak perempuan berjumlah sekitar 20–40 orang, yang terdiri dari keluarga dan kerabat. Penelitian Putri Yani (2021) menyebutkan bahwa pada masa kini jumlah rombongan bahkan bisa mencapai 40–50 orang, meningkat dibandingkan masa lampau yang hanya sekitar 20 orang”.

(b) Anak daro marapulai *duduak basandiang duo*

Setelah tiba di rumah mempelai laki-laki, makanan adat dibawa masuk oleh keluarga perempuan. Dalam tahap *duduak basandiang duo* (duduk bersanding dua), *anak daro* diperkenalkan kepada seluruh keluarga besar marapulai. Pada momen ini, anak daro biasanya menerima tanda kasih dari keluarga pihak laki-laki berupa perhiasan emas atau uang sebagai simbol penerimaan.

(c) Pemberian *Ayam Bulek*

Setelah proses perkenalan selesai, bawaan yang Setelah prosesi perkenalan selesai, makanan yang dibawa diserahkan kepada pihak keluarga laki-laki. *Ayam Bulek*, kue bertingkat, serta *ronjok* diberikan kepada mertua dan keluarga dekat, sedangkan kerabat lainnya menerima hantaran sesuai hubungan kekerabatannya. Setelah seluruh prosesi selesai, anak daro dan rombongannya kembali ke rumah untuk melanjutkan persiapan acara pernikahan berikutnya.

b. Jenis dan Makna Makanan Adat Pada Tradisi *Ayam Bulek*

Hasil wawancara menunjukkan bahwa makanan adat yang disajikan dalam tradisi *Ayam Bulek* meliputi:

Tabel 1. Makna Jenis Makanan Adat

Jenis Makanan	Makna Filosofis
<i>Ayam Bulek</i>	Melambangkan keutuhan dan kesatuan rumah tangga.
<i>Ronjok/Rantang</i> (berisi lauk-pauk dan kue)	Simbol gotong royong dan kebersamaan antar keluarga.
Cake Beringkat (kue bertingkat)	Doa agar kehidupan pengantin selalu meningkat dalam rezeki dan kebahagiaan.
Kue Pengiring	Simbol kegembiraan dan kemanisan hidup berumah tangga.
<i>Mandai</i> Simbolis (berisi nasi dan bahan	Lambang kemandirian serta kesiapan menghadapi

Jenis Makanan	Makna Filosofis
pokok)	kehidupan baru.

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan makanan ini terdiri atas ayam kampung, kelapa, santan, cabai, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, serai, dan ketumbar, yang mencerminkan kekayaan rempah khas Minangkabau.

c. Alat yang Digunakan Untuk Mengolah Makanan Pada Tradisi Ayam Bulek

Temuan penelitian menunjukkan bahwa peralatan yang digunakan meliputi *tungku* (tempat memasak tradisional) sebagai tempat memasak dengan bahan bakar kayu, *batu giling* (cobek/uleman) untuk menghaluskan bumbu, dandang sebagai wadah untuk menanak nasi, kualibasi (wajan besi) untuk memasak lauk pauk, serta sendok sudu (spatula besar) untuk mengaduk masakan. Elida (2023) mengemukakan bahwa masyarakat Minangkabau pada umumnya menggunakan peralatan tradisional seperti dandang, balango (dandang besar), tungku (tempat memasak tradisional), dan kualibasi dalam proses pengolahan makanan adat, yang seluruhnya masih memanfaatkan bahan bakar kayu.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu: (1) Tradisi Ayam Bulek di Nagari Tapan merupakan bagian dari prosesi *manjalang mintuo* yang dilaksanakan pada sore hari, satu hari setelah resepsi akad nikah, ketika anak daro dijemput marapulai menuju rumah mertua dengan membawa berbagai hidangan adat. (2) Makanan utama yang disajikan dalam tradisi ini adalah Ayam Bulek, rontok atau rantang, kue bertingkat, kue pengiring, serta mandai berisi bahan pokok. (3) Bahan dan bumbu yang digunakan berasal dari bahan hewani, nabati, dan rempah-rempah alami, dengan bumbu basah sebagai dasar pengolahan. (4) Peralatan tradisional yang digunakan meliputi tungku, batu giling, dandang, kualibasi, dan sendok sudu. (5) Teknik pengolahan yang diterapkan masyarakat meliputi boiling, stewing, deep frying, baking, dan steaming. (6) Setiap makanan mengandung makna simbolik, antara lain penghormatan, pengorbanan, kebahagiaan, keharmonisan keluarga, serta harapan akan kemakmuran rumah tangga.

Sebagai rekomendasi, masyarakat Nagari Tapan diharapkan terus melestarikan tradisi dan budaya lokal agar tidak punah seiring perkembangan zaman. Pelestarian ini juga penting untuk memperkuat identitas budaya dan menumbuhkan kecintaan generasi muda terhadap warisan leluhur. Bagi peneliti berikutnya, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam kajian tentang pengolahan makanan tradisional, serta dapat

disosialisasikan kepada masyarakat melalui festival budaya atau diterbitkan dalam bentuk buku agar nilai-nilai adat tetap dikenal dan diwariskan lintas generasi.

5. Daftar Pustaka

- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Talimat, Budaya, Agama dan Humaniora*, 21(2), 29–47.
- Ali, M. (2012). *Metodologi Penelitian Sosial Budaya*. Bandung: Angkasa.
- Auli, M., & Assa'ad, A.H. (2020). Makna Tradisi Larangan Menikah Antar Desa Adumanis dan Desa Betung Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Komunikasi dan Budaya*, 1(2), 65–75.
- Elida, E. (2023). *Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau* (hlm. 1–197). Rajawali Pers.
- Fitriani, R. (2018). Tradisi Ayam Bulek dalam Upacara Adat Masyarakat Minangkabau. *Jurnal Ilmu Budaya*, 5(2), 112–120.
- Hafazah, S., Syarif, W., & Gusnita, W. (2015). Makanan Adat pada Acara Manyaratuih Hari di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Hamasi, M. Farid. (2011). *Ritual srah-srahan dalam perkawinan adat Jawa: Kasus di Desa Jotangan Kec. Mojosari Kab. Mojokerto*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Istiqomah, T., Baidar, B., & Fridayati, L. (2016). Makanan Adat Pada Acara Perkawinan Di Desa Lubuk Kembang Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Mahfudzoh, K. (2022). *Tradisi Cinjo Sepasar Dalam Pernikahan Di Desa Bangunrejo Kecamatan Soko Kabupaten Tuban* (Disertasi, Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri).
- Maulana, A. (2021). Kuliner Tradisional sebagai Warisan Budaya Takbenda: Studi Kasus Sumatera Barat. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 3(1), 55–66.
- Muhammad Syaifuddin, S.H., Sri Turatmiyah, S.H., & Annalisa Yahanan, S.H. (2022). *Hukum perceraian*. Sinar Grafika.
- Nahak, H.M. (2019). Upaya Melestarikan Budaya Indonesia di Era Globalisasi. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76.
- Nasution, S. (2003). *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bandung: Tarsito.
- Nindi, Zelvia. (2021). *Dakak-Dakak: Makanan Adat Pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari*

- Tabek Kecamatan Pariangan*. Skripsi Diploma, Universitas Andalas.
- Pelly, U. (1994). *Masyarakat dan Kebudayaan Minangkabau*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Pondok Binjai. Wordpress.
- Ramli, Z. (2016). Makanan Tradisional Minangkabau: Nilai Filosofis dan Fungsinya dalam Masyarakat. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 37(1), 89–97.
- Redaksi. (2021, 19 September). Pemkab Pesisir Selatan Dukung Perjuangan DPRD Sumbar Mekarkan DOB Renah Indojati. *Langgam.id*. Diakses tanggal 6 Februari 2023.
- Sholikhudin, M. (2016). *Analisis Tradisi Sedekah Bumi di Watu Gajah dan Selo Gawang Dusun Sumber Bahagia Desa Gadungan Kecamatan Puncu Kabupaten Kediri Menurut Hukum Islam*. Skripsi, IAIN Kediri.
- Siregar, Nisa Hayati. (2021). *Nilai-nilai keIslaman Upacara Adat Tepak dalam Perkawinan di Desa Tanjung Seteko Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Ilir*. Skripsi, UIN Raden Fatah Palembang.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryadi, S. (2015). *Seni dan Tradisi Lisan Minangkabau: Suatu Pengantar*. Yogyakarta: Ombak.
- Tim Balai Pelestarian Nilai Budaya Sumatera Barat. (2020). *Warisan Budaya Takbenda Provinsi Sumatera Barat*. Padang: BPNB Sumbar.
- Trimilanda, A.S., & Desriyeni, D. (2018). Purwarupa Ensiklopedi Adat Perkawinan Minangkabau. *Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*, 7(1), 205–212.
- Waryono. (2021). Tradisi dan Makna Filosofis Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan (JPP)*, 1(2), 65–74.
- Yani, Eka Putri. (2021). *Perubahan Tradisi Saat Manjalang Mintuo dalam Upacara Perkawinan di Nagari Koto Anau Basa IV Balai Kabupaten Pesisir Selatan*. Skripsi, STKIP PGRI Sumatera Barat.
- Zaenul, Yosi Dwi. (2023). *Tradisi Pembacaan QS Yunus Ayat 81-82 Sebagai Penangkal Sihir (di Pondok Pesantren Darul Falah Desa Kauman Kecamatan Jekulo Kabupaten Kudus) Studi Living Qur'an*. Skripsi, IAIN Kudus.
- Zumita, Ninik Nirma. (2011). *Pandangan masyarakat terhadap tradisi “pingit pengantin”: Studi di Desa Maduran, Kecamatan Maduran, Kabupaten Lamongan*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.