

JUADAH DI KANAGARIAN BALAH AIE KECAMATAN VII KOTO SUNGAI SARIAK KABUPATEN PADANG PARIAMAN

QURRATA A'YUNI¹, ELIDA^{1*}, LUCY FRIDAYATI¹, JULIANA SIREGAR,¹

¹Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas
Negeri Padang

11111961@fpp.unp.ac.id

Abstract: *This study aims to describe the process of making Juadah in Kanagarian Balah Aie, VII Koto Sungai Sariaik District, Padang Pariaman Regency, and to examine the challenges in preserving this tradition. Juadah is a ceremonial offering in the manjalang mintuo procession, which holds symbolic value in Minangkabau culture. This research employs a qualitative approach with a descriptive method. Data were collected through observation, interviews, and documentation of two traditional Juadah production businesses. The findings reveal that the Juadah production process still adheres to traditional techniques, requiring approximately 24 hours and involving 4–8 workers. The main challenges faced are the availability of raw materials and price fluctuations, which impact production. Therefore, efforts in education and the involvement of younger generations are essential to preserving the tradition of Juadah making as part of Minangkabau cultural heritage.*

Keywords: *Juadah, Manjalang Mintuo, Tradition Minangkabau, Kanagarian Balah Aie.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan Juadah di Kanagarian Balah Aie, Kecamatan VII Koto Sungai Sariaik, Kabupaten Padang Pariaman, serta mengkaji tantangan dalam pelestarian tradisi ini. Juadah merupakan makanan hantaran dalam prosesi *manjalang mintuo* yang memiliki nilai simbolis dalam budaya Minangkabau. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap dua usaha tradisional pembuatan Juadah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan Juadah masih mempertahankan teknik tradisional, dengan waktu produksi sekitar 24 jam dan melibatkan tenaga kerja 4–8 orang. Kendala utama yang dihadapi adalah ketersediaan bahan baku serta fluktuasi harga yang memengaruhi produksi. Oleh karena itu, diperlukan upaya edukasi dan keterlibatan generasi muda dalam menjaga kelestarian tradisi pembuatan Juadah sebagai warisan budaya Minangkabau.

Kata kunci: *Juadah, manjalang mintuo, tradisi Minangkabau, Kanagarian Balah Aie.*

A. Pendahuluan

Sumatera Barat dikenal dengan kekayaan adat istiadat yang sangat dijunjung tinggi oleh masyarakatnya. Salah satu tradisi adat Minangkabau adalah *baralek* (perkawinan). Menurut Elida (2023), perkawinan dalam adat Minangkabau adalah sebuah peristiwa besar yang menandakan pembentukan keluarga baru. Dalam pelaksanaan upacara adat perkawinan. Salah satu acara yang sangat penting di laksanakan *manjalang mintuo*. *Manjalang mintuo*, sebuah prosesi kunjungan keluarga pengantin perempuan ke keluarga pengantin laki-laki setelah pernikahan sebagai bentuk penghormatan dan penguatan hubungan silaturahmi. Dalam prosesi ini, *Juadah* atau hidangan khas menjadi bagian yang tidak terpisahkan. *Juadah* ini dibawa oleh keluarga pengantin perempuan sebagai simbol penghormatan, doa, serta harapan baik bagi keluarga pengantin laki-laki. Mutia dalam Nifrika et al. (2016) juga mengungkapkan bahwa *Juadah* bukan sekadar simbol adat, tetapi juga bentuk penghormatan terhadap leluhur yang telah mewariskan tradisi ini.

Juadah terdiri dari tujuh jenis kue tradisional, yaitu *Simanéh* (Wajik), *Jalabio*, *Kanji*, *Kue Sangko*, *Kipang Ampiang* (kipang beras), *Ambuik-Ambuik*, dan *Pinyaram* (kue cucur). Kue-kue tersebut terbuat dari bahan-bahan alami seperti beras ketan, tepung beras, gula merah, dan santan, yang diolah dengan cara tradisional untuk mempertahankan cita rasa autentiknya. Tidak hanya berfungsi sebagai hidangan, *Juadah* juga mengandung nilai filosofi yang mendalam dalam budaya Minangkabau.

Namun, seiring berjalannya waktu, tradisi pembuatan *Juadah* mengalami pergeseran. Dulu, pembuatan *Juadah* dilakukan dengan gotong-royong oleh keluarga atau urang salapan. *Urang Salapan* adalah kelompok orang dituakan di Pariaman, terdiri dari empat laki-laki dan empat perempuan. Mereka ditunjuk khusus untuk mengatur acara *baralek* (pernikahan). Empat laki-laki bertugas menjemput *marapulai* dan *memasang tabia*, sementara empat perempuan mengelola ketersediaan makanan dan minuman selama acara Wita Harmaini et.al (2019). Meski demikian, Kanagarian Balah Aie, Kecamatan VII Koto Sungai Sariak, Kabupaten Padang Pariaman, masih mempertahankan tradisi pembuatan *Juadah* secara autentik, dengan resep dan metode yang diwariskan turun-temurun.

Menurut Lida (2018), makanan tradisional bukan hanya sekadar konsumsi, tetapi juga bagian dari identitas budaya yang harus dilestarikan. Fatimah & Syahrul (2020) juga menyoroti bahwa perubahan gaya hidup modern telah memengaruhi pola konsumsi masyarakat, termasuk dalam pembuatan makanan tradisional, yang kini lebih banyak bergantung pada produk instan dan komersial. Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan proses pembuatan *Juadah* secara tradisional, menganalisis bahan dan alat yang digunakan, cara membuat kue-kue yang disusun dalam *Juadah* serta mengkaji waktu dan tenaga yang diperlukan. Selain itu, penelitian ini juga ingin mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam pelaksanaan pembuatan kue yang disusun *Juadah*. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan referensi untuk pelestarian kuliner adat Minangkabau dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga tradisi pembuatan *Juadah* sebagai bagian dari warisan budaya yang sangat berharga.

B. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif untuk mengkaji proses pembuatan *Juadah* di Kanagarian Balah Aie, Kecamatan VII Koto Sungai Sariak, Kabupaten Padang Pariaman. Lokasi penelitian mencakup dua usaha tradisional, Toko *Juadah* Uni Jun dan *Juadah* Tungka Lapau Jambu. Informan dipilih secara purposif, terdiri dari pemilik usaha dan karyawan yang terlibat dalam produksi *Juadah*. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi mencakup seluruh proses pembuatan *Juadah*, wawancara mendalam menggali informasi tentang bahan, alat, cara membuat kue-kue yang disusun dalam *Juadah* dan tantangan usaha, sementara dokumentasi berupa foto dan video memperkuat data. Analisis dilakukan menggunakan model Miles dan Huberman melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data dijamin dengan triangulasi sumber dan metode. Hasil penelitian diharapkan memberikan gambaran akurat mengenai tradisi pembuatan *Juadah* di Kanagarian Balah Aie.

C. Hasil dan Pembahasan

1. Pengenalan tentang *Juadah*

Pengertian *Juadah*. *Juadah* merupakan makanan hantaran yang digunakan dalam acara adat, khususnya dalam prosesi *manjalang mintuo* di Kabupaten Padang Pariaman. *Juadah* ini terdiri dari tujuh jenis kue yang disusun dengan rapi dan dibawa oleh pihak pengantin perempuan. Selain itu, *Juadah* juga memiliki akar budaya yang berasal dari Malaysia, yang berarti "hantaran," dan telah berkembang menjadi bagian integral dari tradisi Minangkabau. *Juadah* digunakan sebagai simbol dalam acara adat sebagai tanda penghormatan dan pemererat

hubungan antara kedua keluarga.

Bentuk *Juadah*






Gambar 6 Bentuk *Juadah*





Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyusunan *Juadah*, yang menyerupai atap *surau* atau gunung, mencerminkan hubungan spiritual antara manusia dan Tuhan dalam budaya Minangkabau. Selain nilai estetika, *Juadah* juga menjadi bentuk penghormatan terhadap tradisi yang diwariskan turun-temurun. *Juadah* terdiri dari tujuh jenis kue tradisional, seperti *simanéh* (wajik), kue *sangko*, *kanji*, *jalabio*, *ambuik-ambuik*, *kipang ampiang* (kipang beras), dan *pinyaram* (kue cucur). Kue-kue ini disusun bertingkat atau melingkar dalam dulang besar, kemudian ditutup dengan tudung dan kain dalamak berwarna merah bermotif tradisional, menciptakan tampilan yang harmonis dan penuh makna.

Jenis Kue Yang Disusun Dalam *Juadah*

Berikut adalah tabel yang berisi jenis kue yang disusun dalam *Juadah*, keterangan, dan gambar:



Tabel 9 Jenis Kue Yang Disusun Dalam *Juadah*











Jenis Makanan	Keterangan	Gambar
<i>Simanéh</i>	Kue berbahan beras ketan, gula merah, dan santan dengan tekstur lengket serta rasa manis khas. Berwarna coklat dan disusun di lapisan dasar <i>Juadah</i> .	
<i>Kue Sangko</i>	Kue berhabab dari tepung beras dan gula merah. Dalam susunan <i>Juadah</i> , kue ini berada di atas simanéh.	
<i>Kanji</i>	Makanan kenyal dan lengket dari tepung beras, gula merah, dan santan, mirip dodol. Diletakkan di atas kue sangko dalam susunan <i>Juadah</i> .	

Jalabio	Terbuat dari tepung beras, gula, santan, dan garam, memiliki rasa hambar dan tekstur renyah. Disusun di atas kanji dalam <i>Juadah</i> .	
Kipang Ampiang	Camilan dari ampiang (beras ketan pipih) yang digoreng lalu dicampur gula merah cair dan dipadatkan. Rasanya manis dan renyah. Diletakkan di atas jalabio.	
Ambuik-ambuik	Kue berbahan tepung beras atau ketan, gula merah, dan santan dengan tekstur renyah serta rasa manis gurih. Disusun di atas kipang ampiang dalam <i>Juadah</i> .	
Pinyaram	Kue goreng dari tepung beras, garam, vanili bubuk, air, dan gula merah. Renyah di luar, kenyal di dalam, dan disusun paling atas dalam <i>Juadah</i> .	

**Proses Pembuatan Kue Yang Disusun Dalam *Juadah*
 Bahan Pengolahan Kue yang disusun Dalam *Juadah***

Tabel 10 Bahan Pengolahan Kue yang disusun Dalam *Juadah*

Nama Kue	Bahan	Gambar
Simanih/Wajik	Beras ketan	
	Gula merah	
	Santan	
	Garam	


	Daun pandan		
<i>Kue Sangko</i>	Beras ketan		
	Gula merah		
<i>Kanji</i>	Tepung beras		
	Tepung ketan		
	Gula merah		
	Santan		
	Daun pandan		
<i>Jalabio</i>	Tepung beras		
	Santan		

	Garam		
	Minyak goreng		
<i>Kipang Ampiang</i>	Beras ketan		
	Gula merah		
	Minyak goreng		
<i>Ambuik-Ambuik</i>	Tepung beras		
	Gula pasir		
	Air		
	Vanili		





	Minyak goreng		
<i>Pinyaram</i>	Tepung beras		
	Gula merah		
	Air		
	Vanili		
	Minyak goreng		

Alat Pengolahan Kue yang disusun Dalam Juadah

Tabel 11 Alat Pengolahan Kue yang disusun dalam Juadah

Nama Alat	Fungsi	Gambar
Tungku	Alat memasak tradisional berbahan tanah liat, batu bata, atau logam yang menggunakan kayu atau arang sebagai bahan bakar.	

Kuali Besar	Wajan besar dari logam yang digunakan untuk memasak dalam jumlah banyak, seperti menggoreng, menumis, atau merebus makanan.		
Parutan Kelapa	Alat dengan bagian bergerigi dari logam atau besi yang digunakan untuk memarut kelapa guna membuat santan atau olahan kelapa lainnya.		
Mesin Penggiling Tepung	Alat untuk menggiling bahan kering seperti beras atau beras ketan hingga menjadi tepung halus.		
Sudu Kayu	Sendok kayu yang digunakan untuk mengaduk adonan dan tidak menghantarkan panas.		
Baskom	Wadah lebar dan cekung yang digunakan untuk mencampur adonan, mencuci bahan makanan, atau menampung air.		
Cetakan Segitiga Kayu	Cetakan berbentuk segitiga yang digunakan untuk membentuk <i>simanih (wajik)</i> dan <i>kue sangko</i> agar lebih rapi dan seragam.		
Cetakan Kayu Panjang	Cetakan panjang dari kayu yang digunakan untuk membentuk <i>kanji</i> , kue tradisional yang membutuhkan cetakan khusus.		

Cetakan Batok Kelapa	Cetakan yang terbuat dari batok kelapa dan digunakan untuk mencetak <i>ambuik-ambuik</i> , makanan khas yang memiliki bentuk unik.	
Cetakan Seng Segitiga	Cetakan segitiga berbahan seng yang digunakan khusus untuk mencetak <i>jalabio</i> , agar memiliki bentuk yang rapi dan seragam.	
Kukusan	Alat untuk mengukus makanan menggunakan uap panas, sering digunakan dalam pembuatan <i>kue sangko</i> dan makanan tradisional lainnya.	
Saringan Minyak	Alat yang digunakan untuk meniriskan minyak berlebih dari makanan setelah digoreng agar lebih sehat dan tidak terlalu berminyak.	

Cara Membuat Kue yang Disusun Dalam *Juadah*

Dengan bahan dan alat yang telah dijelaskan di atas, proses pembuatan kue yang disusun dalam *juadah* dilakukan melalui tahapan-tahapan. Berikut adalah cara pembuatan kue yang disusun dalam *juadah* secara sistematis.

Simanih (wajik). *Simanih (wajik)* dibuat dengan merendam beras ketan selama beberapa jam sebelum dikukus hingga matang dan kenyal. Setelah itu, ketan panas dicampur dengan gula merah cair dan santan, lalu diaduk hingga mengeras dan kental. Campuran ini dimasukkan ke dalam cetakan segitiga, didiamkan hingga mengeras. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah ini:



Gambar 7 Proses Pembuatan *Simanih* (wajik)

Kue Sangko. *Kue sangko* diawali dengan menyangrai beras ketan, sementara gula merah diparut hingga halus. Beras ketan yang sudah di sangrai kemudian digiling menggunakan mesin penggiling tepung. Kedua bahan tersebut kemudian digiling bersama dengan batu giling hingga menjadi adonan halus, lalu dicetak dalam cetakan kayu segitiga yang dialasi daun pisang dan dikukus hingga matang sebelum disajikan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah ini:



Gambar 8 Proses Pembuatan *Kue Sangko*

Kanji (dodol). *Kanji* (dodol) dibuat dengan mencampurkan tepung beras, santan, dan gula merah cair, lalu dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mengental. Setelah matang, adonan dicetak dalam cetakan kayu panjang, ditaburi kacang, dan didinginkan sebelum dipotong berbentuk segitiga. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah ini:



Gambar 9 Proses Pembuatan *Kanji* (dodol)

Jalabio. *Jalabio* dibuat dengan mencampurkan tepung beras, santan, dan sedikit garam. Adonan kemudian dimasukkan ke dalam piping bag, dicetak dalam cetakan seng berbentuk segitiga, lalu digoreng dalam minyak panas hingga matang dan ditiriskan sebelum disajikan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah ini:



Gambar 10 Proses Pembuatan *Jalabio*

Kipang Ampiang (kipang beras). Pembuatan *kipang ampiang* (kipang beras) dimulai dengan menjemur beras ketan hingga kering, lalu di goreng dan mencampurnya dengan gula merah yang telah dimasak hingga menjadi karamel. Campuran ini dituangkan ke dalam cetakan, diratakan, dipotong sesuai ukuran segitiga, dan dibiarkan mengering hingga mengeras. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah ini:



Gambar 11 Proses Pembuatan *Kipang Ampiang* (kipang beras)

Ambuik-ambuik. *Ambuik-ambuik* dibuat dengan mencampurkan tepung beras, tepung ketan, dan gula pasir yang dilarutkan dalam air. Adonan dituangkan ke dalam cetakan batok kelapa berlubang, lalu digoreng hingga membentuk pola khas. Setelah matang, kue ditiriskan agar minyak berkurang sebelum disajikan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah

ini :



Gambar 12 Proses Pembuatan *ambuik-ambuik*

Pinyaram (kue cucur). *Pinyaram* (kue cucur) dibuat dengan melarutkan gula merah dan mencampurnya dengan tepung beras serta santan. Setelah didiamkan, adonan digoreng dalam minyak panas hingga mengembang, lalu bagian tengahnya disiram minyak agar matang merata. Setelah berwarna kecokelatan, *pinyaram* ditiriskan dan disusun rapi sebelum disajikan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat gambar di bawah ini :



Gambar 13 Proses Pembuatan *Pinyaram* (kue cucur)

Efisiensi Waktu, Tenaga Dalam Pembuatan Kue yang Disusun Dalam *Juadah*. Pembuatan *Juadah* merupakan proses yang membutuhkan perencanaan matang, baik dalam hal waktu maupun tenaga kerja. Secara keseluruhan, proses ini memerlukan sekitar 24 jam, terdiri dari 16 jam untuk persiapan bahan dan alat serta 8 jam untuk memasak. Durasi pembuatan setiap jenis kue bervariasi, di mana *Simanih*, *Kipang Ampiang*, dan *Kanji* memerlukan waktu lebih lama (6-8 jam), sedangkan *Kue Sangko*, *Jalabio*, *Ambuik-Ambuik*, dan *Pinyaram* membutuhkan waktu lebih singkat (1-4 jam). Jumlah tenaga kerja yang terlibat berkisar antara 4 hingga 8 orang, tergantung pada skala produksi dan tingkat permintaan.

Kendala Dan Solusi Dalam Pembuatan Kue Yang Disusun Dalam *Juadah*. Dalam prosesnya, terdapat beberapa kendala yang sering dihadapi, seperti cuaca yang memengaruhi ketersediaan kayu bakar serta fluktuasi harga bahan baku, terutama gula merah. Untuk mengatasi hal ini, produsen *Juadah* menerapkan berbagai solusi, seperti menggunakan kompor gas saat hujan serta mencari pemasok gula merah yang stabil. Selain itu, mereka juga mengantisipasi lonjakan harga bahan baku dengan membeli dalam jumlah besar saat harga masih terjangkau. Dengan perencanaan yang baik serta solusi yang tepat, produksi *Juadah* dapat tetap berjalan lancar meskipun menghadapi berbagai tantangan.

D. Penutup

Penelitian ini menunjukkan bahwa *Juadah* merupakan bagian penting dari tradisi *manjalang mintuo* di Minangkabau, dengan makna simbolis yang mendalam. *Juadah* adalah makanan hantaran dalam prosesi *manjalang mintuo* yang memiliki nilai simbolis dalam budaya Minangkabau. Proses pembuatannya masih mempertahankan teknik tradisional dan dilakukan secara gotong-royong, tetapi kini banyak masyarakat lebih memilih membeli daripada membuatnya sendiri karena keterbatasan waktu dan biaya. Pembuatan *Juadah* membutuhkan waktu sekitar 24 jam dengan tenaga kerja 4–8 orang. Kendala utama dalam proses ini adalah cuaca dan fluktuasi harga bahan baku, yang diatasi dengan penggunaan kompor gas dan

pembelian bahan dalam jumlah besar.

Daftar Pustaka

- Anjelya, Fitri, and Wirnelis Syarif. 2022. "Food Severed At Manjalang Mintuo Ceremony At Nagari Lubuk Alai." *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* 3 (1): 81. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i1.266>.
- Dwi Putri, Riana. 2022. "Traditional Food Serves in Wedding Ceremony As Cultural Heritage in Nagari Balahaie Kabupaten Padang Pariaman."
- Elida. 2023. *Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau*. PT. Rajagrafindo Persada.
- Fegie, I. O. 2020. *Juadah Dalam Sistem Perkawinan Di Padang Pariaman (Studi Kasus: Nagari Toboh Gadang Kecamatan Sintuk Toboh Gadang Kabupaten Padang Pariaman)*. Doctoral dissertation, Universitas Andalas.
- fisahrin, Hasni. 2022. "Tradisi Manjalang Mintuo Pada Suku Kampai (Suku Kampar)." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 6 (2): 15265–70.
- Kurniawan, Mhd Andry, Elisabeth Merba, Ria Sibagariang, and Ledy Pretty Nainggolan. 2024. "Penguatan Produk UMKM Kareh – Kareh Melalui Strategi Branding Di Desa Sungai Majo Pusako" 2 (1): 1–8.
- Safri, and Novesar Jamarun. 2023. "*Juadah* Dalam Resepsi Pernikahan Masyarakat Ulakan Dalam Fotografi Dokumenter."
- Tim Dosen FPP. 2016. *Buku Panduan PWARDANA, Ata Aditya, and R. Haryo Bimo Setiarto. 2024. "Unveiling the Cultural Significance and Development of 'Wajik', a Traditional Javanese Food." Journal of Ethnic Foods* 11 (1). <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00237-3>.