



PENGOLAH MAKANAN TRADISIONAL SUMATERA BARAT



Direktorat
Budayaan

3

SIKIP
GIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
1995/1996

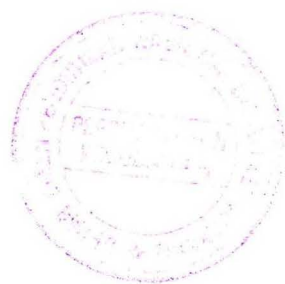


MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

PENGOLAH MAKANAN TRADISIONAL SUMATERA BARAT

Oleh

Tim Penyusun



Drs. Erman Makmur (Editor)

1. Dra. Usria Dhavida (Ketua)
2. Nusjirwan A. (anggota)
3. Lisa Sri Dwiyanana, (anggota)

BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
1995/1996

PERPI STARAAN & PER DATAN
DITJEN RIH ()

NO. PERPI	2-01-00
NO. PER DATAN	2-01-00
NO. PERPI	1275/00
NO. PER DATAN	
NO. PERPI	1

Prakata

Kepercayaan dan penugasan untuk menyusun sebuah naskah koleksi dari Bagian Proyek Pembinaan Permuseum Sumatera Barat tahun anggaran 1995/1996, kami sambut dengan rasa senang hati serta diiringi ucapkan terima kasih.

Alhamdulillah, hasil akhir dari naskah yang diberi judul : **Pengolah Makanan Tradisional Sumatera Barat**, dapat diselesaikan beberapa hari sebelum waktunya.

Ucapkan terima kasih ingin kami sampaikan pada **Kepala Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman"**, yang telah ikut memberikan saran terutama dalam pematangan awal dari pemilihan topik penulisan.

Padang, akhir Agustus 1995

Tim Penyusun

Ucapan Terimakasih

Pada tempatnya bila Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Barat tahun anggaran 1995/1996 mengucapkan terimakasih kepada Tim dan Editor penyusun naskah koleksi ini.

Secara formal dan berdasarkan Surat Perjanjian Kerja (SPK), Tim dalam menyelesaikan tugasnya telah memenuhi ketentuan-ketentuan dalam SPK.

Semoga hasil kerja Tim merupakan sumbangan yang berarti bagi Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman".

Padang, akhir Agustus 1995

*Pemimpin Bagian Proyek
Pembinaan Permuseuman
Sumatera Barat*



Kamaruddin H.R.
NIP. 130252019

Sekapur Sirih

Naskah Koleksi Pengolahan Makanan Tradisional Sumatera Barat, adalah satu di antara dua buah penulisan naskah koleksi yang merupakan kegiatan Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Barat tahun anggaran 1995/1996.

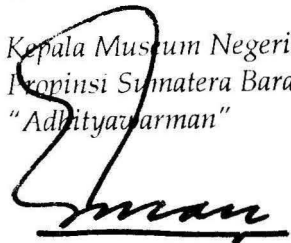
Hasilnya menurut hemat kami, seperti yang dapat dilihat dalam buku ini memperlihatkan gaya penulisan dan kajian yang menjurus pada analisa yang menarik, walaupun belum dapat dikatakan sempurna.

Dan kepada Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sumatera Barat yang mengalokasikan dana untuk menerbitkan naskah ini diucapkan terima kasih.

Terakhir Kepada seluruh anggota Tim juga kami sampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang telah memperlihatkan kerjasama dan saling pengertian dalam menyelesaikan naskah ini.

Padang, awal September 1995

*Kepala Museum Negeri
Propinsi Sumatera Barat
"Aditya Sarman"*



Drs. Erman Makmur
NIP. 130526835

Sambutan

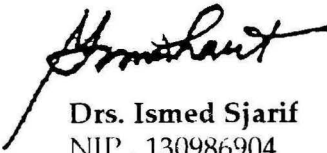
Dalam penulisan naskah buku, terkandung nilai-nilai pendidikan dan kebudayaan. Naskah buku tentang koleksi Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman" akan sangat berarti dalam menunjang kurikulum pendidikan di Sumatera Barat apabila dapat dimanfaatkan dan diserap oleh terutama para pengajar Ilmu Pengetahuan Sosial di sekolah-sekolah.

Himbauan kami tak lain agar museum melalui buku dapat memberikan sumbangan kepada dunia pendidikan dan kebudayaan, seperti halnya buku Pengolahan Makanan Tradisional Sumatera Barat ini.

Selamat kepada Tim penyusun naskah, Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Propinsi Sumatera Barat dan Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman".

Padang, akhir Agustus 1995

Kepala,



Drs. Ismed Sjarif
NIP. 130986904

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
SEKAPUR SIRIH	v
SAMBUTAN	vi
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Ruang Lingkup	6
E. Metoda	7
BAB II GAMBARAN UMUM WILAYAH SUMATERA BARAT	
A. Geografi dan Kependudukan	9
B. Sistem Mata Pencaharian	13
C. Sistem Religi	14
D. Sistem Kekerabatan	17
E. Sistem Organisasi Kemasyarakatan	18
F. Sistem Teknologi	19
BAB III KOLEKSI PENGOLAH MAKANAN	
1. Alu	25
2. Ayakan	26
3. Ayakan	27
4. Balango	28
5. Batu lado	29
6. Cetakan Kue Kembang Loyang	31
7. Cetakan Kue Sapik	31
8. Cetakan Kue Bolu	33
9. Cetakan Kue Sagun Bakar	34
10. Dandang	35
11. Garejoh	36
12. Gigiok	37

13. Gilingan Barih	38
14. Kacik	39
15. Kampia Palacik	40
16. Lasuang Batu	40
17. Lasuang Kayu	42
18. Lasuang Endek	43
19. Lasuang Ketek	44
20. Lulak	45
21. Lulak	46
22. Miniatur Kincir Padi	47
23. Nyiru	48
24. Pangua	49
25. Pengocok Talua	50
26. Pariuak Bika	50
27. Pariuk Kuningan	52
28. Pariuk Kuningan	53
29. Pariuk Sarabi	54
30. Pariuk Sate	55
31. Pariuk Tirih	56
32. Parutan	57
33. Parutan	57
34. Pasu	58
35. Pusaran	59
36. Sanduak	61
37. Tapisan Santan	62
38. Tumbuak Samba	63
39. Tutuduk	64

BAB IV	PENUTUP	65
	A. Kesimpulan	65
	B. Saran	66
	<i>Daftar Bacaan</i>	67

Lampiran

- Peta Wilayah Propinsi Sumatera Barat

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Ilmu dan Teknologi, dua kata yang sudah sangat biasa diucapkan dan didengar. Kedua pengertian kata tersebut merupakan penuntun umat manusia dalam usahanya untuk mencapai tingkat kehidupan yang lebih baik dan sempurna.

Ilmu menyusun pengetahuan dan teknologi mewujudkannya.

Ilmu *ketukangan* atau yang lebih populer dengan sebutan teknologi, termasuk salah satu dari ilmu terapan, telah dapat mempermudah manusia untuk mengubah bahan mentah yang tersedia menjadi barang yang dapat memenuhi berbagai kebutuhannya.

Jelas adanya bahwa fungsi teknologi itu berujud alat-alat atau peralatan yang dapat digunakan untuk mengolah bahan sampai menghasilkan sesuatu.

Segala bentuk dan macam alat-alat yang pernah dibuat oleh manusia sejak dahulu sampai sekarang bentuknya mengalami pengetahuan, dan atau berdasarkan ilmu dan teknologi yang dikuasai manusia itu sendiri.

Segala dan peralatan yang diciptakan oleh suku bangsa adalah merupakan benda budaya yang menjadi salah satu titik perhatian utama ilmu sosial, sehingga dalam antropologi budaya ada istilah *teknologi tradisional* yang pengertiannya diberi batasan yaitu : teknologi dari peralatan manusia yang hanya terbatas dipengaruhi oleh teknologi yang berasal dari *kebudayaan Barat*¹⁾.

1) Drs.D.A.WILA HUKY.MMS BA.: ANTROPOLOGI, Penerbit "USAHA NASIONAL" Surabaya - Indonesia, Tahun 1964, halaman 77.

Kenyataan menunjukkan bahwa kebudayaan-kebudayaan suku bangsa yang ada di Indonesia, termasuk salah satunya kebudayaan suku bangsa di wilayah Propinsi Sumatera Barat yakni *kebudayaan Minangkabau* dan *kebudayaan Mentawai* yang masih dapat dijumpai sekarang ini sebagiannya (perubahan). Pertumbuhan dan perkembangan itu tidaklah sama cepatnya pada setiap unsur kebudayaan. Di antara benda budaya dasarnya tidak cukup kuat bertahan dengan perubahan waktu.

Bicara tentang kebudayaan sangatlah luasnya, dan salah satu bagian terpenting menurut para ahli kebudayaan adalah *universal*.

Dalam *antropologi budaya*, unsur kebudayaan yang universal itu meliputi *bahasa, sistem pengetahuan, organisasi sosial, sistem teknologi, mata pencaharian hidup, sistem religi dan kesenian*. Dan karena unsur tersebut ada 7, maka sebutan lengkapnya; *tujuh unsur kebudayaan universal*. Masing-masing unsur itu terbagi lagi ke dalam beberapa sub klasifikasi. Melihat lebih rinci unsur-unsur kebudayaan itu merupakan suatu cara untuk pemahaman lebih mendalam.

Untuk mengetahui apa dan bagaimana teknologi tradisional di Sumatera Barat sebagai suatu unsur budaya suku bangsa Minangkabau dan Mentawai, pembicaraan akan dibatasi pada alat-alat dan atau *peralatan tradisional yang digunakan ununtuk mengolah makanan*, melalui koleksi yang ada di Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman".

Itulah kenapa tulisan ini diberi judul **Pengolah Makanan Sumatera Barat**, koleksi Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman".

Ada baiknya dikemukakan secara diagramatis hubungan antara alat pengolahan dengan sistem teknologi sebagai salah satu unsur dari 7 unsur kebudayaan yang universal tersebut di atas, seperti berikut:

- bahasa
- sistem pengetahuan
- organisasi sosial
- sistem teknologi tradisional
 - alat produktif
 - senjata
 - tempat berlindung dan perumahan
 - makanan
 - cara mengolah
 - cara memasak
 - cara penyajian
 - alat penyalap api
 - pakaian
 - alat-alat transport
- sistem mata pencaharian hidup
- sistem religi
- kesenian

Patut dicatat bahwa perhatian antropologi dalam hal makanan memang lebih tertuju pada *cara-cara mengolah, memasak, dan menyajikan*.

Pada masyarakat Minangkabau, kepandaian memasak makanan menjadi salah satu acuan nilai terhadap kaum wanitanya. Masih dapat didengar cerita di pedesaan bahwa dulu seorang anak gadis yang hendak dipinang, dipertanyakan tentang kepandaian memasak.

Alat pengolahan makanan, merupakan teknologi yang bagaimanapun sederhananya, merupakan hasil karya dan cipta masa lalu.

Di Sumatera Barat sekarang ini peninggalan teknologi tradisional itu masih banyak yang masih terus dimanfaatkan. Dan walaupun sudah ada yang mengalami modifikasi, namun perlu disadari bahwa teknik kerjanya tetap berpijak pada prinsipnya yang awal.

Pada penemuan baru (modern) untuk fungsi dan kegunaan yang sama prinsip kerja peralatan tidak persis sama. Dapat diambil contoh, bahwa penemuan *blinder* yang dapat digunakan juga untuk

menghaluskan cabe seperti fungsi *batu lado* ²⁾, terdapat perbedaan teknik kerjanya. Batu lado *menggiling*, artinya cabe dihaluskan dengan mengesekkan batu sebesar kepalan tangan pada batu alasnya yang lebih lebar. Sedangkan blinder memotong dengan putaran besi tipis sebagai mata dalam kecepatan yang tinggi. Dan lebih dari itu, bahwa sebagai peninggalan budaya masa lalu ia perlu dikoleksi museum dan pada gilirannya diinformasikan melalui penerbitan untuk kepentingan pengenalan dan penghayatan terhadap nilai-nilai budaya masa lalu, dalam usaha menciptakan ketahanan nasional di bidang kebudayaan.

Secara sederhana dapat dirumuskan bahwa kebudayaan merupakan hasil *adaptasi manusia dengan lingkungan alam sekitarnya*.

Jadi alat yang diciptakan, dibuat dan digunakan dalam proses mengolah makanan merupakan manifestasi dari sistem pengetahuan, yang oleh masyarakat (suku bangsa) Minangkabau diungkapkan dalam kata yang sangat tepat; *alam takambang jadi guru* ³⁾.

B. Masalah

Permasalahan yang dihadapi sampai saat ini adalah bahwa alat pengolah makanan dalam kaitannya dengan sistem teknologi di Sumatera Barat belum seluruhnya dapat diungkapkan. Hal itu meliputi latarbelakang alat itu sendiri yang bertalian dengan sistem nilai lainnya. Misalnya sistem nilai religi.

Di Sumatera Barat, pada masyarakat Minangkabau tak mungkin dijumpai adanya peralatan yang terbuat dari tulang babi misalnya, tetapi belum tentu demikian halnya dengan masyarakat Mentawai. Hal ini menyangkut sistem kepercayaan dan religi yang berbeda pada suku bangsa Minangkabau dan Mentawai.

2) lado = cabe

batu lado = batu yang fungsinya untuk menggiling cabe

3) Alam terkembang jadi guru

Mengenai bahan dasar (baku) yang digunakan menjadi alat tertentu erat pula kaitannya dengan kandungan alamnya. Batu lado tidak dihasilkan/ dibuat oleh masyarakat Mentawai, karena langkanya jenis batu-batuan untuk membuat lado, tetapi di Minangkabau pembuatan/pengadaan batu lado sudah sejak lama diusahakan secara individual, memanfaatkan dan mencari jenis dan ukuran batu yang cocok dari yang ada disekitarnya. Dan sekarang malah berkembang menjadi usaha kerajinan rakyat, karena pemakaian batu lado tidak terbatas lagi hanya di Sumatera Barat saja. Ini dimungkinkan karena adanya kandungan alam. Tetapi hal ini bisa jadi juga berhubungan dengan kesukaan makanan pedas, hingga diciptakan/dibuat perkakas atau alat dari batu, yang dapat digunakan sewaktu-waktu, lebih cepat dan mudah untuk menggiling/meng-haluskan cabe.

Dalam kaitanya dengan permasalahan di atas, diperlukan pengkajian yang lebih mendalam dan tentunya diperlukan turun ke lapangan, sementara koleksi alat mengolah makanan yang telah dihimpun menjadi koleksi museum negeri propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman" sampai saat ini masih belum cukup dan mencakup.

C. Tujuan

Penulisan naskah ini yang terbatas pada koleksi yang ada di museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman" saat ini sebagai sumber kajian utamanya bertujuan untuk :

1. *Menginventarisasi koleksi teknologika kedalam sub klasifikasi yang lebih kecil yakni koleksi yang digunakan khusus mengolah makanan.*
2. *Mengungkapkan fungsi dasar koleksi pengolah makanan dalam kaitannya dengan teknologi tradisional.*
3. *Mengungkapkan bahwa hasil teknologi tradisional erat hubungannya dengan sistem pengetahuan dan kondisi lingkungan alam.*
4. *Melaksanakan salah satu fungsi utama museum, dalam penyebarluasan informasi koleksi dalam bentuk penerbitan naskah.*

D. Ruang Lingkup

Berdasarkan judul dan yang dijadikan topik dalam naskah ini ruang lingkup materi terbatas pada koleksi yang ada di Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman" yang fungsi dan kegunaannya adalah untuk mengolah/menghasilkan makanan baik berupa bahan setengah jadi maupun makanan yang telah jadi. Dalam ruang lingkup ini tercakup alat yang berfungsi sebagai cetakan.

Dengan pembatasan ruang lingkup ini nantinya akan ada alat yang berfungsi lebih dari satu dalam proses menghasilkan/mengolah makanan. Bahkan secara statistika mungkin akan dijumpai *modus* dari alat mengolah makanan Sumatera Barat.

Setiap koleksi dimaksud di samping akan dibuatkan deskripsinya, juga akan disertakan foto dari setiap koleksi yang dijadikan objek kajian. Untuk koleksi tertentu akan disertai dengan foto-foto detail yang dapat memperjelas fungsinya.

Pendeskripsian akan mengacu pada petunjuk teknis permuseuman yang dikeluarkan oleh Direktorat Permuseuman dan Ditjen Kebudayaan selama ini. Di samping itu Petunjuk Operasional (PO) bagi proyek-proyek di lingkungan kebudayaan umumnya dan khusus menyangkut petunjuk dan pengertian penulisan naskah koleksi museum.

Untuk mencapai tujuan dalam ruang lingkup yang dikemukakan di atas, maka sistematika penulisan naskah ini akan terdiri dari 4 bab.

Bab I sebagai Pendahuluan memuat Latar Belakang, Masalah, Tujuan, Ruang Lingkup, dan Metoda yang digunakan. Bab II merupakan penggambaran wilayah Propinsi Sumatera Barat sebagai tempat asal dan lokasi koleksi Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman", yang terdiri dari : a. Geografi dan Kependudukan, b. Sistem Mata Pencaharian, c. Sistem Religi, d. Sistem Kemasyarakatan, e. Sistem Organisasi Kemasyarakatan, f. Sistem Teknologi.

Penulisan Bab III merupakan bagian yang mendeskripsikan setiap koleksi pengolah makanan dengan diikuti foto koleksi yang bersangkutan. Penyertaan foto koleksi tertentu secara detail adalah untuk lebih memperjelaskan fungsi dan kegunaan koleksi tersebut. Pada Bab IV sebagai penutup diikuti dengan Kesimpulan dan Saran. Dan pada Lampiran, wilayah Propinsi Sumatera Barat, Daftar Bacaan dan lain-lain.

E. Metoda

Pilihan dan pengelompokkan koleksi yang tercakup dalam batasan dan pengertian alat mengolah makanan, didasarkan pada *teori klasifikasi*.

*Konsep klasifikasi adalah suatu konsep yang meletakkan objek yang sedang ditelaah dalam suatu kelas tertentu*⁴⁾.

Disadari bahwa koleksi Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman" yang diklasifikasi ke dalam 10 sistem, satu di antaranya dan juga paling banyak adalah koleksi yang tercakup dalam *Etnografika*. Dari jumlah 6.442 koleksi, 5.402 buah termasuk dalam klasifikasi Etnografika. Etnografika adalah koleksi yang menjadi objek penelitian antropologi. Benda-benda tersebut merupakan *hasil budaya yang menggambarkan identitas suatu etnis*⁵⁾.

Tentu dengan teori klasifikasi, bila jumlah koleksi Etnografika yang 5.402 itu dapat ditempatkan dalam satuan yang lebih kecil maka keterangan yang diperoleh akan lebih banyak walaupun masih saja keterangan tersebut belumlah lengkap.

4) Rudolf Carnap, *Ilmu dan Perspektif*, sebuah kumpulan karangan tentang hakikat; Jujun S.Suriasumantri; Diterbitkan untuk Yayasan Obor Indonesia dan Leknas-LIPI; Penerbit PT. Gramedia; Jakarta 1981; halaman 147

5) *Pedoman Klasifikasi Koleksi Museum Negeri Propinsi*; Ditmus Ditjen Kebudayaan; 1993

Berpijak pada koleksi alat mengolah makanan, sebagai suatu kelas yang lebih kecil, namun merupakan salah satu obyek penelitian penting antropologi, maka metoda penelitian adalah sebagaimana lazimnya dalam antropologi dan ilmu-ilmu sosial lainnya.

Langkah awal yang dilakukan adalah :

1. *Merumuskan masalah*

Dilakukan antar anggota Tim

2. *Teknik observasi sederhana*

Secara kebetulan di antara anggota tim mungkin ada yang telah ditemukan dalam pengalaman-pengalaman hidup.

3. *Observasi kumulatif*

Dapat dilakukan dengan wawancara inter personal museum, dari legenda, hikayat dan beraneka tulisan masa lampau yang tersedia di pustaka museum, data koleksi dan hasil penulisan terdahulu yang relevan.

Setelah merumuskan pokok-pokok rancangan penelitian antar anggota Tim, selanjutnya pengumpulan data/penelitian kepustakaan serta penelitian terhadap sejumlah koleksi yang telah terklasifikasi ke dalam obyek penelitian dan penulisan naskah.

Secara deskriptif, penggambaran obyek koleksi yang diteliti, dan menerangkan bila ditemukan adanya saling hubungan antara satu koleksi dengan koleksi lain dan atau dengan kelompok koleksi.

BAB II

GAMBARAN UMUM WILAYAH SUMATERA BARAT

A. Geografi dan Kependudukan

Secara astronomis Propinsi Sumatra Barat terletak antara $0^{\circ}5.4'$ LU dan $3^{\circ} 30'$ LS serta antara $98^{\circ} 36'$ dan $101^{\circ} 53'$ BT. Daerah ini terdiri daerah pegunungan, dataran tinggi, daerah pantai serta kepulauan. Bagian tengah merupakan pegunungan dan dataran tinggi dengan puncak antara lain; Merapi, Singgalang, Sago, dan Talang, yang keseluruhannya merupakan jalur Bukit Barisan.

Satuan geografis ini terbagi atas satuan administratif yang meliputi Kotamadya Bukittinggi, Padang Panjang, Payakumbuh, dan Kabupaten Limapuluh Kota, Tanah Datar, sebagian Agam dan Solok. Adanya gunung berapi yang terdapat di daerah-daerah tersebut membawa kesuburan tanahnya.

Panjang pantai Propinsi Sumatera Barat (tidak termasuk kepulauan Mentawai) kurang lebih 373 km. Daerah pantai merupakan dataran rendah yang sebahagian berawa-rawa, membujur di bagian barat. Satuan geografis ini meliputi Kotamadya Padang dan Kabupaten Pesisir Selatan, Padang Pariaman, dan sebagian Agam. Sungai-sungainya sebagian besar mengalir ke pantai barat ini.

Daerah kepulauan meliputi kepulauan Mentawai yang terdiri dari Pulau Siberut, Pulau Sipora, Pulau Pagai Utara dan Selatan. Lingkungan alamnya dapat dikatakan masih asli atau belum banyak mengalami perubahan. Kepulauan ini termasuk dalam wilayah administratif Kabupaten Padang Pariaman.

Luas daratan Sumbar mencapai $42.297.30 \text{ km}^2$ yang berarti 2,17% dari daratan Indonesia yang luasnya lebih dari 1,9 juta km^2 . Luas daerah tersebut terdiri dari 63,80% tanah hutan, 4,68% tanah gunung, 4,98% tanah sawah, 3,80% tanah pertanian kering, 4,44% tanah perkebunan

rakyat, 1,44% tanah perkebunan besar dan 16,86% dipergunakan untuk lainnya seperti bangunan⁶⁾.

Daerah Sumbar dibagi ke dalam delapan kabupaten dan enam Kotamadya. Kedelapan kabupaten itu adalah Kabupaten Agam, Pasaman, Limapuluh Kota, Solok, Padang Pariaman, Pesisir Selatan, Tanah Datar dan Kabupaten Sawahlunto Sijunjung. Sedangkan kotamadya yang enam buah itu adalah Kotamadya Padang, Bukittinggi, Padang Panjang, Sawahlunto, Solok dan Payakumbuh.

Diantara 14 daerah tingkat II yang terluas adalah Kabupaten Pasaman yakni 7.835,4 km². Luas wilayah masing-masing kotamadya umumnya kurang dari 100 km² kecuali Padang (7.66,0 km²) dan Kotamadya Sawahlunto (320.90 km²)⁷⁾.

Secara administratif Sumatera Barat berbatas di : sebelah Utara dengan Propinsi Sumatera Utara, sebelah Selatan dengan Propinsi Jambi dan Bengkulu, sebelah Timur dengan Propinsi Riau, sebelah Barat dengan Samudera Indonesia.

Jarak dari kota Padang ke beberapa ibu kota propinsi di Sumatera adalah sbb:

Medan	821 km
Banda Aceh	1507 km
Pekanbaru	312 km
Jambi	535 km
Palembang	1033 km

Daerah Sumbar beriklim tropis dengan suhu yang merata dan sepanjang tahunnya selalu mendapat hujan. Curah hujan rata-rata paling tinggi 2.500 mm. Menurut *Schmidt* dan *Ferguson*, iklim Sumatera Barat tergolong kepada iklim tipe *Afa*, hari hujan per tahun lebih kurang 50 hari.

Hutan rimba yang lebat banyak dijumpai karena curah hujannya yang cukup. Berbagai macam jenis kayu dapat hidup subur, mulai dari jenis kayu-kayu kecil sampai kepada yang besar. Sebagian dari kayu-kayu ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk perkayuan rumah, perabot dan keperluan-keperluan hidup lainnya. Diantara kayu yang dapat

⁶⁾ Indikator Kesejahteraan Rakyat Sumbar 1993; xviv

⁷⁾ Sumatera Barat Dalam Angka 1993 : 3

dimanfaatkan itu adalah *banio*, *surian*, dll. Hasil hutan terpenting lainnya adalah *damar* dan *karet*.

Di hutan memungkinkan hidup bermacam-macam jenis binatang seperti *harimau*, *tapir*, *rusa* dan berjenis-jenis *keras* yang kebanyakan merupakan hewan langka yang perlu dilindungi dari kepunahan.

Flora yang bernama *Rafflesia* juga terdapat di daerah cagar alam Lembah Anai dan Batang Palupuh.

Daerah Sumatera Barat memiliki danau-danau yang tidak hanya dapat dijadikan obyek wisata tapi juga berguna untuk pembangkit tenaga listrik seperti *danau Singkarak*, *danau Maninjau* dll. Sedangkan sungai-sungai yang ada dapat digunakan untuk irigasi tradisional dan juga untuk pembangkit tenaga listrik seperti *Batang Agam* di Kabupaten Limapuluh Kota dan *Batang Antokan* di Kabupaten Agam.

Permukaan tanah di daerah Sumatera Barat berada pada 464,5 meter dari permukaan laut. Daerah paling rendah adalah Pariaman dan Padang yaitu 2 meter dari permukaan laut. Sedangkan yang tertinggi adalah Bukittinggi yaitu 927 meter.

Sebahagian besar wilayah Sumatera Barat terdiri atas pegunungan. Dataran rendah dan dataran tinggi cukup sempit dibandingkan dengan seluruh luas wilayah Sumatera Barat. Puncak-puncak gunung yang cukup tinggi antara lain adalah *gunung Talamau* (2.012 m), *Gadang* (2.060 m), *Kelabu* (2.572 m), *Merapi* (2.891 m), *Talang* (2.572 m), *Pantai Cermin* (2.478 m), *Singgalang* (2.877 m) dan *Tandikat* (2.478 m). Selain itu, daerah perbukitan juga tersebar di delapan wilayah Kabupaten.

Untuk potensi bahan galian, daerah Sumatera Barat mengandung 18 jenis berupa logam dan bukan logam, mineral-mineral dari organisme dan tersebar disetiap wilayah daerah tingkat II. Beberapa di antaranya adalah *batu bara*, *besi* dan *emas*.

Berdasarkan perhitungan proyeksi penduduk pada tahun 1993 jumlah penduduk Sumatera Barat adalah sebanyak 4.203.000 jiwa. Kodya Bukittinggi adalah yang paling padat penduduknya yaitu mencapai 3.538 jiwa/km, sedangkan Kabupaten Sawahlunto/Sijunjung adalah yang paling jarang penduduknya yaitu 47 jiwa/km⁸⁾.

Daerah Sumatera Barat seperti juga kebanyakan daerah-daerah lain di Indonesia, menghadapi masalah yang sama mengenai penyebaran

penduduk yang tidak merata antara kabupaten/ kotamadya. Pada tahun 1993 jumlah penduduk di kotamadya mencapai 1.009,0 (dalam ribuan jiwa) dengan luas wilayah hanya 9.289 km², bahkan kotamadya Bukittinggi mempunyai kepadatan penduduk hampir 3.538 jiwa per km². Sebaliknya di daerah Kabupaten dengan luas 41.368,4 km² hanya dihuni penduduk sebanyak 31.93,8 (dalam ribuan jiwa) dengan rata-rata kepadatan penduduk sebesar 78 jiwa per km².

Bila dilihat berdasarkan kelompok umur penduduk, mayoritas penduduk Sumatera Barat masih mengelompok pada penduduk yang berumur muda, dimana penduduk yang berumur 14 tahun ke bawah tercatat sebanyak 37,06%. Namun demikian angka tersebut sudah menunjukkan pergeseran, dimana pada tahun 1992 tercatat 38,37% penduduk 14 tahun ke bawah dari seluruh jumlah penduduk Sumatera Barat.

Sejalan dengan pesatnya penambahan penduduk, jumlah penduduk usia kerja juga meningkat cepat sesuai dengan hasil Susenas Angkatan Kerja di Sumbar tercatat sebanyak 57,67% (laki-laki) dan 42,33% (perempuan). Di antara angkatan kerja laki-laki tercatat 58,31% bekerja dan sisanya adalah mencari pekerjaan, sedangkan untuk angkatan kerja perempuan di antaranya. Berdasarkan hal tersebut di atas dapat diketahui bahwa pada tahun terakhir ini terlihat kenaikan tingkat partisipasi angkatan perempuan dibanding dengan penduduk laki-laki.¹⁰⁾

Pendidikan penduduk makin baik dari tahun ke tahun. Hal ini terlihat dari berbagai ukuran yang dikumpulkan melalui Sensus maupun Survei, ukuran-ukuran tersebut misalnya banyak penduduk yang tamat suatu pendidikan, fasilitas pendidikan, disamping indeks pendidikan yang dari tahun ke tahun meningkat. Dengan tahun dasar 1989, indeks jumlah sekolah tahun 1993 untuk tingkat SD sebesar 99,55, tingkat SLTP sebesar 106,05 dan tingkat SLTA 102,93.

Secara umum keadaan kesehatan dapat tercermin oleh dua ukuran yang sangat penting yaitu tingkat kematian bayi dan angka harapan hidup. Berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 1990 tingkat kematian bayi diperkirakan sebesar 74 per 1000 kelahiran hidup, sedangkan angka harapan hidup diperkirakan 62,46 pada tahun 1990-1995.

¹⁰⁾ Sumatera Barat Dalam Angka 1993:33

B. Sistem Mata Pencaharian

Mata pencaharian utama penduduk Sumatera Barat adalah pertanian. Hal ini dilatarbelakangi oleh historis, lingkungan alam dan bahan makanan yang dikonsumsi. Secara historis diketahui bahwa mata pencaharian nenek moyang penduduk Sumatera Barat sebahagian besar adalah bertani. Penyebaran penduduk pada masa lalu yang berasal dari Pariangan Padang Panjang terjadi untuk mendapatkan daerah pertanian yang lebih luas dan subur.

Faktor lingkungan alam dan iklim cukup sepanjang tahun membawa pengaruh yang besar terhadap pemilihan mata pencaharian utama.

Di samping itu faktor lain yang mendorong penduduk untuk memilih pertanian sebagai alternatif mata pencaharian utama adalah karena makanan pokok penduduk Sumatera Barat sebahagian besar dari beras, kecuali kepulauan Mentawai yang makanan pokoknya sagu.

Terdapat dua jenis pertanian yang dilakukan yaitu pertanian sawah dan ladang. Usaha pertanian sawah lebih banyak dipilih penduduk daripada pertanian ladang. Hal ini dapat dilihat dari tabel yang menggambarkan masing-masing luas panen berikut jumlahnya pada pertanian sawah dan ladang tersebut.

Tabel 1

**Luas Panen, Hasil Perhektar dan Produksi Padi
(Padi Sawah dan Padi Ladang)**

Tahun	Luas Panen Seluruhnya (ha)	Hasil perhektar (Qt / ha)	Produksi (Ton)
1989	354.965	4.435	1.574.298
1990	363.472	4.528	1.645.902
1991	374.799	4.557	1.707.730
1992	363.472	4.573	1.766.765
1993	396.312	4.693	1.859.965

Di samping mata pencaharian utama dalam bidang pertanian, di Sumatera Barat ditemui juga jenis mata pencaharian yang lain seperti:

- perkebunan
- kerajinan/pertukangan
- beternak
- berladang
- perikanan air tawar/nelayan
- pengusaha/pedagang
- pegawai negeri dan swasta
- pengrajin dsb.

Di perkotaan ditemui hampir semua jenis pekerjaan yang tersedia tersebut karena masyarakatnya yang heterogen dan punya banyak keterampilan melaksanakannya.

C. Sistem Religi (Agama)

Agama menurut pengertian umum adalah keperluan terhadap Tuhan. Menurut salah seorang ahlinya, bernama *Nothingham*, agama sangat sulit di definisikan, karena konsepsi mengenai agama amat diwarnai perasaan manusianya yang khas terhadap apa yang dianggap sakral dan suci. Dengan demikian konsepsi agama dalam pengertian ini dilihat dari perilaku keagamaan mereka atau masyarakat. Dinyatakan oleh *Geertz*, bahwa agama adalah *sistem simbol yang bertindak untuk memantapkan perasaan-perasaan (moods) dan motivasi- motivasi secara kuat, menyeluruh dan bertahan lama pada diri manusia dengan cara memformulasikan dan menyelimuti konsepsi- konsepsi mengenai hukum keteraturan (order) yang berlaku umum, berkenaan dengan eksistensi manusia*.¹¹⁾

Dalam hal ini agama merupakan seperangkat aturan yang mengatur hubungan- hubungan manusia dengan lingkungan dan Tuhannya. Aturan-aturan ini lebih menekankan pada hal-hal yang normatif atau seharusnya untuk dilakukan.

Bagi sebahagian besar penduduk Sumatera Barat, aturan-aturan yang berlaku adalah aturan-aturan yang ada dalam ajaran Islam .

¹¹⁾ Geertz, 1983:xi

Sedangkan untuk penduduk yang non Islam seperti Kristen, Katolik, Protestan dan Budha, mereka melaksanakan aturan-aturan yang berlaku pada agama masing-masing

Pendidikan agama terutama Islam diperkenalkan sejak kecil lewat Taman Pendidikan Al-Quran (TPA) dan Taman Pendidikan Seni Al-Quran (TPSA) yang dikelola oleh masjid-masjid dan mushalla-mushalla yang ada di daerah masing-masing.

Kegiatan TPA dan TPSA ini dilakukan di samping pendidikan formal seperti Sekolah Dasar (SD). Jadwal belajarnya disesuaikan dengan jadwal belajar di SD, dalam arti mereka yang bersekolah pada sore hari, maka belajar di TPA dan TPSA pagi hari dan sebaliknya.

Sebagai tanda tamat belajar di TPA, selain mendapatkan Piagam juga diadakan pelepasan akhir dengan acara khatam Al-Quran.

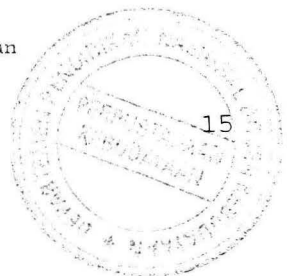
Pendidikan di TPA dan TPSA tidak saja mempelajari keagamaan dalam arti sempit tetapi diajarkan juga sejarah dan riwayat nabi-nabi dan sejarah perkembangan Islam. Malah ada di antara pendidikan agama di masjid-masjid yang diadakan pada setiap Minggu pagi sesudah shalat shubuh yang disebut pendidikan shubuh.

Banyak juga diantara yang telah menamatkan TPA melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi, Madrasah Tsanawiyah Negeri (MTsN) dan diteruskan ke Madrasah Aliyah Negeri (MAN). Hal ini dilandasi oleh pemikiran yang menganggap bahwa MTsN dan MAN lebih banyak menekankan pendidikan agama dibandingkan pendidikan formal lainnya seperti Sekolah Menengah Tingkat Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Umum Tingkat Atas (SMA) dan lain-lain.

Di samping itu tumbuh dan berkembang pula wadah pendidikan keagamaan yang menekankan pada Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang berupa pondok Pesantren. Pendidikan agama dan duniawi diseimbangkan sehingga diharapkan akan melahirkan manusia-manusia yang berilmu dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Mahaesa.

Khusus untuk daerah Mentawai kepercayaan mereka dinamakan Sabulungan¹²⁾ yaitu kepercayaan berdasarkan atas animisme yang percaya bahwa daun-daun mempunyai kekuatan gaib (magis). Daun-daun yang dianggap mempunyai kekuatan gaib itu dimasukkan ke dalam selingkar daun rumbia (ketsaila), dan menurut kepercayaan

¹²⁾ Sabulungan Berasal dari kata sa' = se; bulung = daun



mereka ketsaila ini berisikan roh-roh, yang disembah dan dihormati. Diantara roh-roh itu berupa daun-daun yang paling tinggi tingkatannya adalah *Tai Ka Manua*¹³⁾, adalah roh yang menurunkan hujan dan angin dan menunjukkan adanya tanda-tanda di langit. *Tai Ka Leleu*¹⁴⁾, adalah roh yang memberikan segala jenis hasil hutan berupa hewan dan tumbuh-tumbuhan yang menentukan keselamatan orang yang sedang dalam perjalanan di hutan/dimuka bumi. *Tai Bobaget Koat*¹⁵⁾ adalah roh yang dianggap menguasai alam lautan/air yang mempunyai kekuasaan untuk memberi segala macam hasil laut seperti ikan, buaya, penyu dan lain-lain, dan juga yang memberi keselamatan kepada orang-orang yang sedang dalam perjalanan di laut atau di sungai.

Di samping itu mereka suku bangsa Mentawai percaya bahwa tidak semua orang bisa berhubungan dengan ketiga roh tersebut, dan yang bisa berhubungan dengan roh-roh itu adalah *kere*¹⁶⁾. Kere mempunyai ilmu yang dapat mengadakan hubungan dengan roh-roh yang tiga tadi.

Juga di samping adanya kepercayaan kepada ketiga roh tersebut diatas, mereka juga percaya bahwa di hutan, di gunung, di sungai, di laut dan di kayu-kayu besar ada hantu yang dikenal mereka dengan *sinatu*. *Sinatu* dianggap dapat berbuat baik dan mendatangkan kebaikan, makanya mereka sering pula meminta pertolongan. Biasanya kepada *sinatu* untuk memohon kesembuhan terhadap Si sakit, minta usaha perburuan, mencari ikan dan berladang untuk beroleh hasil yang baik, dan semuanya dilakukan oleh *kere*.

Tetapi pada akhirnya kepercayaan tersebut dihapuskan pemerintah karena dianggap merupakan salah satu penghalang kemajuan rakyat Mentawai.

Sekarang kepercayaan asli Sabulungan tidak banyak pengikutnya lagi kecuali beberapa orang di daerah pedalaman Siberut.

Agama-agama lain juga berkembang pesat di Mentawai seperti Kristen, dan Islam dengan pengikut yang cukup banyak terutama Kristen yang berhasil dengan memanfaatkan misi zendingnya .

13. *Tai Ka Manua* = roh awang-awang, angkasa atau langit

14. *Tai Ka Leleu* = roh gunung, hutan atau bumi

15. *Tai Bobaget Koat* = roh laut, air

16. *Kere* = dukun

D. Sistem Keekerabatan

Sistem keekerabatan adalah serangkaian aturan-aturan yang mengatur penggolongan orang-orang yang sekerabat, yang melibatkan adanya berbagai tingkat hak dan kewajiban di antara orang-orang yang sekerabat, yang membedakan dengan hubungan-hubungan mereka dengan orang-orang yang tidak tergolong sebagai sekerabat. Pada garis besarnya ada tiga sistem keekerabatan yang masing-masing mempunyai aturan-aturan keekerabatan yang berbeda, yakni:

- **Bilateral**, orang-orang yang dianggap kerabat atau satu keturunan adalah orang-orang yang berasal dari pihak ibu atau bapak. Contohnya pada masyarakat Jawa.
- **Patrilineal**, adalah menarik garis keturunan melalui pihak bapak atau pihak laki-laki, seperti masyarakat Barat.
- **Matrilineal**, adalah menarik garis keturunan melalui pihak ibu atau perempuan yang digolongkan sebagai kerabat seketurunan seperti suku bangsa Minangkabau yang mendiami sebahagian besar dan merupakan penduduk asli Sumatera Barat.

Sistem keekerabatan Minangkabau pada desa-desa di daerah Sumatera Barat, pada dasarnya sama, kecuali pendatang yang bersuku bangsa lain. Garis keturunan dilihat berdasarkan garis keturunan ibu yang dihubungkan dengan rumah keturunan yang disebut dengan Rumah Gadang. Rumah gadang dianggap membentuk sebuah *paruik*¹⁸⁾. Paruik adalah sekelompok keluarga luas yang bersifat matrilineal dan dikepalai oleh seorang mamak atau saudara laki-laki dari ibu.

Sesuai dengan hak dan kewajiban seorang mamak harus membimbing dan mengawasi anggota keluarga yang berasal dari satu rumah gadang. Sementara anak-anaknya juga akan diawasi oleh mamaknya. Dengan kata lain mamak di Minangkabau bertanggung jawab kepada anak-anak dari saudara perempuannya, sementara sebagai seorang bapak, mamak tadi di rumah isterinya bertanggung jawab terhadap anaknya, karena anaknya itu adalah sebagai anggota di rumah gadang istrinya, berstatus kemenakan dari saudara laki-laki isterinya.

Dapat diberikan contoh dalam pemilihan jodoh untuk seorang anak gadis di Minangkabau. Pemilihan jodoh ini harus melalui perundingan/

¹⁸⁾ Paruik = paruik

permufakatan terlebih dahulu dengan mamak dari si gadis atau saudara laki-laki dari ibu si gadis. Sementara bapak dari si anak gadis tidak terlibat dalam urusan ini. Bagi keluarga anak-anak isterinya, bapak ini adalah orang yang datang dalam keluarga mereka, atau yang disebut dengan istilah *urang sumando*¹⁹⁾. Dalam hal ini urang sumando tidak bisa ikut, karena ia juga memiliki fungsi yang sama atau sebagai mamak terhadap kemenakannya, atau anak-anak dari saudara perempuannya. Seorang bapak dari si gadis dalam hal perkawinan ini bertanggung jawab dan melaksanakan akad nikah menurut agama Islam. Fungsi dan peranan seorang bapak di Minangkabau dengan mamak dari anak-anaknya dikatakan bahwa bila mamak bertanggung jawab keluar dan ke dalam terhadap anggota rumah gadang, fungsi dan tanggung jawab seorang bapak (*sumando*) hanyalah terbatas sampai di pintu bilik. Dan fungsi seorang mamak di Minangkabau terhadap kemenakan dan terhadap anak-anaknya digariskan dalam ungkapan anak dipangku kemenakan dibimbing.

E. Sistem Organisasi Kemasyarakatan

Sebelum adanya Undang-Undang RI No. 5 Thn 1979 tentang pembentukan desa serta instruksi Menteri Dalam Negeri No. 9 Thn. 1980 tentang pelaksanaannya maka unit pemerintahan terendah adalah nagari, suatu istilah dari bahasa Sansekerta, yang sekaligus memberi arti bahwa di Minangkabau istilah nagari sudah lama dipakai. Malah sebuah nagari dapat dikatakan secara tradisional sebagai "republik" kecil di Minangkabau, karena otonominya dalam menjalankan sistem kemasyarakatannya menurut adat istiadat. Secara teritorial konsep nagari jauh lebih luas dari sebuah desa. Malah sebuah nagari memperhitungkan tingkat kekerabatannya dalam arti luas.

Untuk mengorganisasi aktivitas masyarakat terdapat lembaga-lembaga dan organisasi sosial baik yang dibentuk masyarakat sendiri maupun dibentuk oleh pemerintah yang dilembagakan di nagari itu seperti organisasi Kerapatan Adat Nagari (KAN) organisasi pemerintahan desa, Perkumpulan Petani Pemakai Air (P3A), Pos Yandu dan Karang Taruna .

¹⁹⁾ Urang sumando = orang sumenda

Di antara lembaga-lembaga tersebut, peranan KAN dan pemerintahan desa lebih menonjol. Sebelum UU No. 5 tahun 1979 ditetapkan, KAN merupakan lembaga tertinggi di setiap nagari. Di nagari KAN berfungsi sebagai badan eksekutif, legislatif dan yudikatif. Anggotanya terdiri dari pada penghulu kaum setiap suku yang ada di nagari tersebut, kaum cerdik pandai dan alim-ulama.

Dalam kehidupan sehari-hari KAN membimbing, mengayomi dan melindungi anggota masyarakat serta kepentingannya. Peranan mereka ini sempat terhenti secara formal sejak tahun 1981, ketika UU No. 5 berlaku, kemudian diaktifkan kembali dengan Perda No. 13 tahun 1983.

Peranan dan fungsi KAN dalam kehidupan masyarakat nagari yang telah terlembaga sejak lama, membuat peranan dan fungsi organisasi dan lembaga lain terasa kurang dihayati karena tanpa adanya unsur KAN duduk di dalamnya. Tegasnya KAN telah menjadi lembaga sosial yang sangat penting bagi masyarakat nagari, yang telah banyak membantu kelancaran kegiatan dan aktivitas lembaga-lembaga lain di desa yang termasuk di dalam pemerintah desa.

Dengan diterapkannya UU No. 5 tahun 1979 pada tahun 1981, maka pemerintah desa pun menjadi salah satu lembaga yang banyak berperan dalam membangun nagari. Dalam hal ini kedudukan pemerintah desa dan KAN bersifat horizontal. Satu sama lain tidak menempatkan dari pada kedudukan yang lebih tinggi atau yang lebih rendah, tetapi peranannya di desa yang membedakan. Dengan demikian kegiatan yang telah dilaksanakan KAN tidak menghalangi kegiatan pemerintah desa. Sebaliknya kegiatan yang dilakukan pemerintah desa tidak ditujukan untuk menghalangi kegiatan KAN, akan tetapi kedua lembaga ini saling dukung mendukung dalam usaha memajukan desa dan nagari.

F. Sistem Teknologi

Sistem teknologi suatu daerah erat kaitannya dengan sistem mata pencaharian dan perlengkapan hidup masyarakatnya. Sudah diketahui bahwa mata pencaharian sebagian besar penduduk Sumatera Barat adalah bertani, berkebun, beternak serta kerajinan tangan. Teknologi yang dipakai untuk memudahkan usahanya masih banyak yang menggunakan

tenaga manusia dan hewan. Hal ini dapat dicontohkan pada penggarapan pertanian sawah dari mulai mengolah sampai memanen. Sedangkan untuk perlengkapan hidup dibuat dengan cara sederhana. Peralatan yang dipergunakan untuk memproduksi/menghasilkan barang-barang tertentu antara lain adalah pisau, parang, ketam. Mereka yang terutama tinggal di pedesaan jarang yang menggunakan elektronik dan mekanik untuk memproduksi peralatan .

BAB III

KOLEKSI PENGOLAH MAKANAN

Dengan akalny manusia menjadi makhluk yang sempurna di antara makhluk yang ada di muka bumi ini. Inilah anugerah Tuhan Yang Mahaesa paling menentukan bagi perkembangan dan kemajuan peradaban manusia dari dulu sampai sekarang.

Betapa tidak, dengan kemampuan akalny manusia dapat mempermudah pekerjaanny untuk mengatasi keterbatasan- keterbatasanny secara fisik. Hanya dengan kemampuan akalny manusia dapat mengadakan alat-alat yang dapat dipergunakan untuk disamping mengatasi keterbatasanny secara fisik adalah juga untuk meningkatkan hasil kerja yang ingin dicapainy. Lain halnya dengan keadaan dan kehidupan binatang yang kelihatanny juga memiliki kemampuan-kemampuan untuk membuat dan menghasilkan sesuatu, tetapi itu jauh sangat berbeda dengan kemampuan manusia. Memanglah binatang memiliki perlengkapan fisiknya yang sempurna untuk cara hidup dan lingkungan kehidupan sesuai dengan kodratny. Binatang melakukan segalanya itu adalah didasarkan pada insting kebinatanganny, namun tak pernah mengalami perubahan dan perkembangan dari dulu sampai sekarang.

Adalah menurut para ahli, bahwa pada awal mulany manusia mulai memanfaatkan sesuatu berupa apapun yang dijumpai di sekitar lingkungan tempat hiduppny, berupa gumpalan, pecahan batu, dan atau potongan-potongan kayu untuk dipergunakanny sebagai alat mempermudah pekerjaanny dalam kehiduppny. Alat-alat dan cara penggunaanny itu menurut antropologi sangat erat hubunganny dengan sistem teknologi. Sistem teknologi selalu mengalam perkembangan dari bentuk yang paling sederhana sampai kepada yang lebih kompleks. Akan tetapi laju perkembanganny itu sangat erat kaitanny dengan penguasaan ilmu pengetahuan, pengalaman dan keterampilan manusianny.

Disamping itu sistem peralatan yang ada, erat pula hubunganny dengan lingkungan alam dan mata pencaharian masyarakatny. Sehingga kadang-kadang ada yang sengaja menghilangkan beberapa atau sebahagian unsur yang lama dan menggantinya dengan unsur yang baru.

Peralatan atau alat-alat yang diperlukan dan dipakai dalam usaha mempertahankan kelangsungan hidup terdiri atas berbagai jenis peralatan yang dapat dikelompokkan menjadi alat perlindungan, alat produksi, alat perhubungan, pakaian dan perhiasan, alat-alat rumah tangga, persenjataan, wadah dan sebagainya.

Alat-alat rumah tangga merupakan salah satu jenis atau kelompok peralatan yang menurut fungsi dan kegunaannya terdiri dari alat-alat dan perlengkapan untuk makan dan minum, peralatan untuk tidur, peralatan untuk menyimpan, peralatan untuk mengolah makanan dan sebagainya. Dan setiap suku bangsa selalu memiliki alat-alat makanan sebagai salah satu bagian dari unsur dan kelengkapan rumah tangga.

Lebih lanjut bahwa pada bab ini khusus akan diuraikan tentang alat-alat yang berfungsi dan digunakan untuk mengolah makanan secara tradisional di daerah Sumatera Barat, meliputi nama daerah, bentuk, bahan, fungsi dan kegunaan, dan hal-hal lain yang akan diungkapkan dalam satu sistematika yang baku dengan bentuk pendeskripsian. Namun alat-alat dimaksud dan dibatasi hanya pada alat-alat mengolah makanan tradisional Sumatera Barat yang telah menjadi koleksi Museum Negeri Sumatera Barat "Adhityawarman", sebagaimana telah tergambar pada judul naskah ini.

Koleksi yang dijadikan objek penulisan adalah koleksi yang dalam sistem klasifikasi koleksi museum termasuk klasifikasi Etnografika, yang jumlahnya sampai saat penulisan naskah ini berjumlah 5.402 buah tidak saja merupakan koleksi terbanyak tetapi adalah karena cakupannya sangat luas, meliputi 7 unsur kebudayaan yang universal.

Dan dari jumlah koleksi Etnografika di atas, 39 buah tercakup dalam klasifikasi koleksi yang berfungsi dan kegunaannya sebagai alat pengolah makanan, yang menjadi objek kajian dalam penulisan naskah ini. Walau hanya sangat sedikit bila dibandingkan dengan jumlah koleksi Etnografika, di sini kelihatan bahwa dengan sistem pengklasifikasian pembicaraan dan fokus telaahan menjadi penting dan terasa tidak begitu sederhana, untuk dijadikan sebuah judul dalam penerbitan naskah koleksi museum.

Semua koleksi pengolah makanan tersebut secara alfabetis adalah seperti daftar pada tabel berikut:

Tabel 2

DAFTAR KOLEKSI PENGOLAH MAKANAN

No.	Nama koleksi	No. Inv.	A s a l
1	2	3	4
1.	Alu	1492	Payakumbuh
2.	Ayakan	1726	Payakumbuh
3.	Ayakan	6470	Padang
4.	Balango	3059	Payakumbuh
5.	Batu lado	1759	Payakumbuh
6.	Cetakan kue kembang loyang	6469	Padang
7.	Cetakan kue sapik	1748	Payakumbuh
8.	Cetakan kue bolu	1280	Padang
9.	Cetakan kue sagun bakar	3739	Padang
10.	Dandang	1384	Padang
11.	Garejoh	5585	Payakumbuh
12.	Gigiok	438	Mentawai
13.	Gilingan	1763	Payakumbuh
14.	Kacik	6297	Payakumbuh
15.	Kampia palacik	3172	Solok
16.	Lasuang batu	5618	Padang
17.	Lasuang kayu	6437	Payakumbuh
18.	Lasuang ketek	1758	Payakumbuh
19.	Lasuang endek	5578	Minangkabau
20.	Lulak	401	Mentawai
21.	Lulak	415	Mentawai
22.	Kincir padi (miniatur)	5448	Minang
23.	Nyiru	1752	Payakumbuh
24.	Pangua	6292	Payakumbuh
25.	Pangocok talua	5633	Padang
26.	Pariuak bika	4545	Payakumbuh
27.	Pariuak kuningan	1297	Agam
28.	Pariuak kuningan	1386	Agam
29.	Pariuak sarabi	4544	Payakumbuh

30. Pariuak sate	6468	Payakumbuh
31. Pariuak tirih	3062a	Payakumbuh
32. Parutan	3738	Payakumbuh
33. Parutan	6467	Payakumbuh
34. Pasu	1725	Payakumbuh
35. Pusaran	1895	Swl/Sjj
36. Sanduak	426	Mentawai
37. Tapisan santan	1740	Payakumbuh
38. Tumbuak samba	3720	Payakumbuh
39. Tutuduk	432	Mentawai

Berikut ini adalah deskripsi dari koleksi yang berfungsi sebagai pengolah makanan tradisional Sumatera Barat.

1. ALU

Nomor Inv : 1492

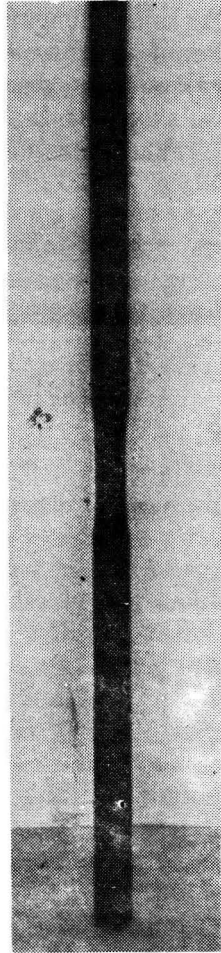
Ukuran : P. 157 cm, Ø penumbuk 6 cm

DESKRIPSI

Sebahagian besar makanan pokok penduduk Sumatera Barat adalah beras. Untuk mendapatkan hasil beras, bulir, padi/gabah hasil sawah atau ladang dilakukan proses yang prinsipnya memisahkan kulit dari bijinya. Salah satu peralatan yang digunakan dan paling populer sejak lama adalah pemakaian lesung yang terbuat dari batu atau kayu. Pemakaian lesung menggunakan prinsip tumbuk, dan alat yang digunakan untuk menumbuk ini disebut alu, yang dibuat dari kayu tertentu.

Adakalanya suatu kelompok masyarakat yang agraris menciptakan kegembiraan pada waktu menumbuk padi, yang umumnya dilakukan oleh kaum wanita Untuk itu seperti terlihat pada foto, alunya diberi ukiran pada bagian atas, dan sepanjang lebih kurang 15 cm dibuat rongga pada bagian dalam dan digantungkan mainan, terbuat dari logam yang biasa berdering atau gemerincing waktu alu naik turun saat ditumbukkan. Alu seperti ini dinamakan alu baganto (genta)

Secara teknis kayu yang dijadikan alu dipilah dari jenis kayu keras ujung yang akan ditumbukkan disebelah agar pas dipegang waktu untuk menumbuk. Alu berfungsi dan dapat digunakan untuk menumbuk selain padi, tepung, bumbu lokal lainnya. Dalam pribahasa Minangkabau ditemukan yang antara berbunyi : *Bak alu pancukia duri, Asal dari Payakumbuh.*



2. AYAKAN

Nomor Inv : 1726

Ukuran : P.sisi dasar 27 cm

P.sisi 33 cm, T. 6,5 cm

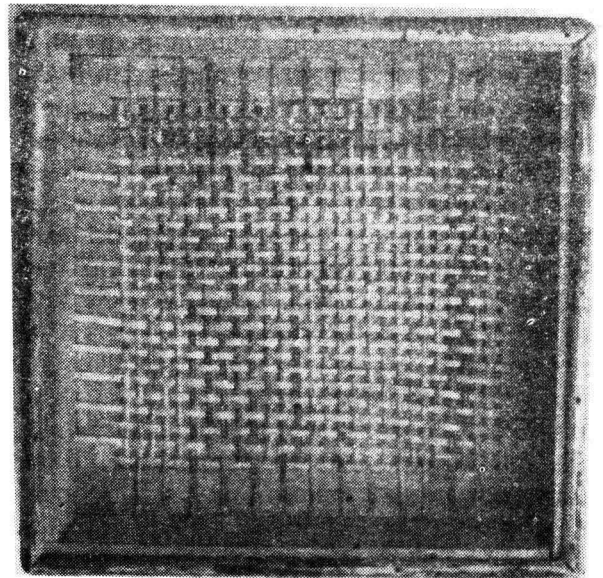
DESKRIPSI

Berkaitan dengan proses mengolah padi jadi beras, digunakan alat yang disebut ayakan. Ayakan beras berlobang besar sedikit dari bulir padi. Ayakan beras disebut juga kisaian dasarnya terbuat dari rotan yang dibelah selebar lk. 3 mm, dianyam secara persegi empat.

Ayakan beras berfungsi dan digunakan untuk memisahkan *atah* (padi dalam beras) dari beras. Cara menggunakan ayakan dengan memegang sudut sebelah kiri dengan ujung-ujung jari dan lemas, sedangkan tangan kanan memegang sudut sebelah kanan. Ujung-ujung kiri berfungsi sebagai sumbu, dan tangan kanan menggerak-gerakkan ayakan ke muka dan ke belakang.

Dalam beberapa saat atah muncul di permukaan dan me numpuk di bagian tengah. Atah diambil dan dipisahkan untuk kemudian ditumbuk lagi. Ayakan hanya memisahkan atah secara kasar, artinya tidak betul betul dapat memisahkannya dari beras.

Pemakaian ayakan adalah untuk jumlah agak banyak dan digunakan hampir di seluruh daerah Sumatera Barat.



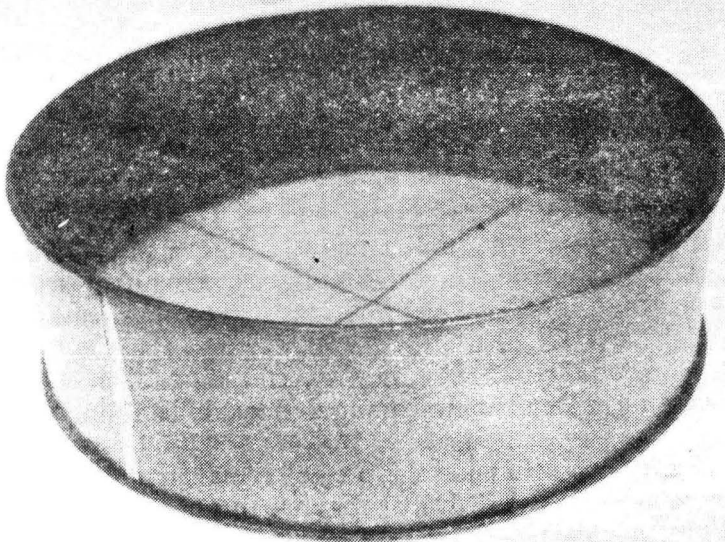
Dalam pribahasa Minangkabau ada ungkapan : *Tak beras atah dikisiak*²¹ . *Asal dari Payakumbuh.* .

3. Ayakan

Nomor Inv

Ukuran : \varnothing 21,5 cm, T 6,5 cm.

Asal dari Padang



²¹ Dikisiak = mengelupaskan kulit pada atah dengan menggesekkan pada lesung.
Bila tidak ada beras atah dimanfaatkan.

DESKRIPSI

Tepung merupakan bahan makanan yang banyak digunakan oleh orang Minangkabau untuk membuat aneka makanan (kudapan). Prinsip kerja dan namanya persis sama dengan ayakan yang digunakan untuk pengayak beras.

Beras sebelum ditumbuk untuk dijadikan tepung, terlebih dahulu direndam, kemudian dikeringkan.

Pengayak tepung ini, berbentuk bulat. Terbuat dari seng sebagai bingkai dan alas ayakannya dari kawat kasa. Pada bagian bawah dipasang kawat menyilang sebagai penyangga kawat, agar tidak mudah bobol waktu difungsikan. *Asal dari Padang.*

4. Balango

Nomor Inv. 3059

Ukuran : Ø alas 18,5 cm.

T. 13,5 cm. L. bibir 2,5 cm.

DESKRIPSI

Pemakaian tanah liat untuk membuat berbagai peralatan rumah tangga sudah ditemukan dan diketahui sejak zaman prasejarah. Dan sampai sekarang penggunaannya sebagai peralatan rumah tangga tertentu masih berlanjut.

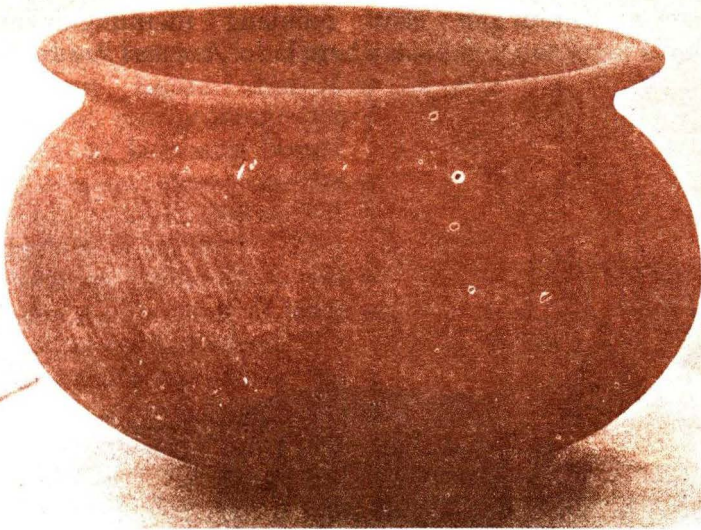
Di Sumatera Barat setidaknya masih ditemukan 4 - 6 lokasi pengrajin tanah liat. Dan barang-barang dari tanah liat umumnya disebut tembikar.

Balango, salah satu jenis alat pengolah makanan yang fungsi dan kegunaannya seperti periuk. Dapat digunakan untuk memasak, seperti membuat *pangek* (gulai) ikan, merebus sayur dan lain sebagainya.

Ada jenis makanan tertentu yang menurut selera orang Minang, makanan dimasak dengan balango punya citarasa yang khas dibanding bila dimasak dengan alat yang terbuat dari aluminium atau besi. Misalnya *pangek* ikan, *asam padeh daging* (gulai pedas daging), *pangek cubadak* (gulai nangka) dan lain sebagainya.

Penggunaan balango dan atau peralatan dapur lainnya menggunakan api dari kayu, dan bukan dari api kompor dan atau gas.

Di kota penggunaan alat-alat dapur dari tanah liat sudah sangat jarang ditemukan, dan hanya masih ada di desa-desa. Asal dari Payakumbuh.



5. Batu Lado

No Inv. 1759

Ukuran P.27,5 cm

L.23 cm, T. 7 cm.

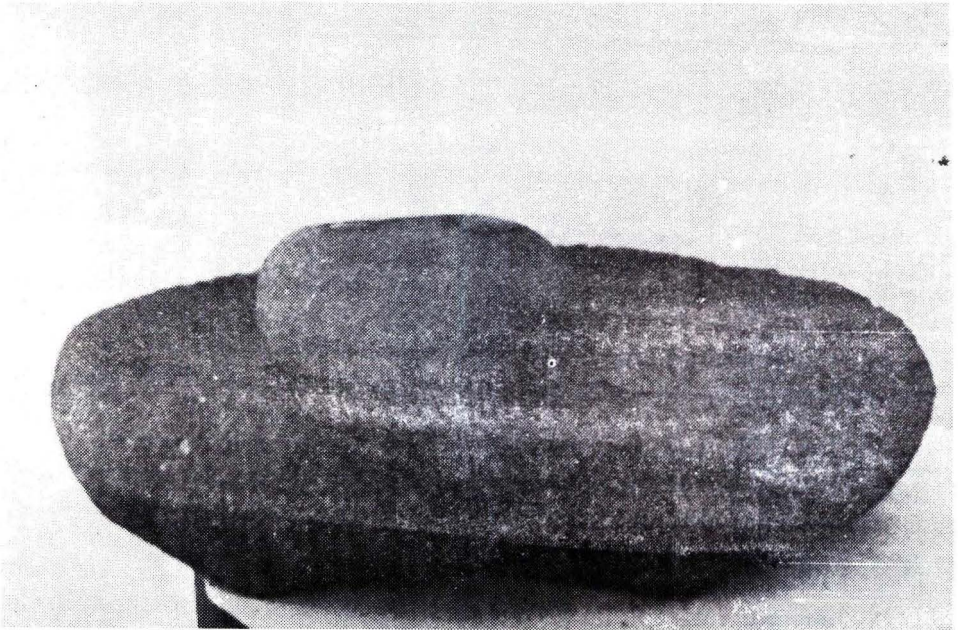
DESKRIPSI

Namanya mengacu pada fungsi dan kegunaan utama yakni *batu untuk penggiling cabe (lado = cabe)*. Alat ini boleh dikatakan dijumpai pada hampir seluruh rumah tangga di Sumatera Barat. Kenyataan ini dilatarbelakangi oleh adanya kaitan antara kesukaan makanan pedas, hingga sangat diperlukan adanya peralatan untuk mengolah cabe.

Dari segi pengadaan peralatan ini, memang menggunakan batu kali yang bentuknya sudah mendekati datar yang dapat ditemukan di alam sekitar. Semakin kuat dugaan bahwa penggunaan batu lado tetap masih bertahan di banyak rumah tangga walaupun sudah ditemukan *blinder* dan adanya tersedia cabe giling di pasar.

Di Sumatera Barat tumbuh kerajinan rakyat yang membuat batu lado dalam berbagai ukuran, dipasarkan tidak saja di Sumatera Barat tetapi juga di luar Sumatera Barat.

Tersedianya kandungan alam memang memungkinkan untuk tumbuhnya kerajinan pembuatan batu lado. *Asal dari Payakumbuh.*



6. Cetakan Kue Kembang Loyang

No Inv. 6469

Ukuran P. sisi 7 cm

T. 1,5 cm

P. tangkai 16 cm.

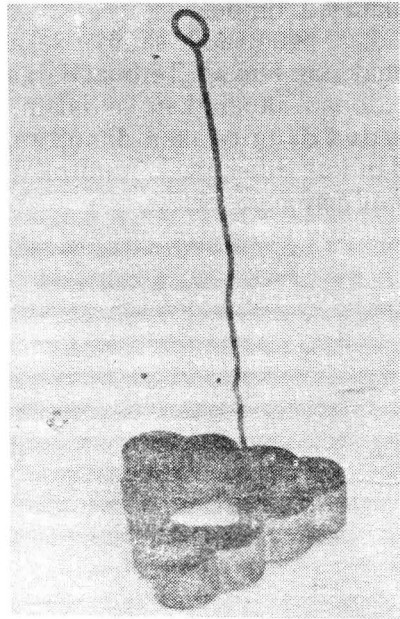
DESKRIPSI

Cetakan ini terbuat dari loyang (suatu campuran logam dan kue dimasak dengan menggoreng. Hasil cetakannya bermotif kembang (bunga). Dinamakan cetakan kue kembang loyang, karena cetakan terbuat dari loyang dan berbentuk kembang.

Berbentuk segitiga sama kaki, bergelombang, dan ada bulatan di tengah. Juga dipasang tangkai dari kawat.

Kue kembang loyang merupakan salah satu makanan yang disyaratkan dalam upacara adat, terbuat dari tepung beras.

Ada yang dibuat manis dan ada yang tidak. Adonan agak kental, kemudian cetakan dicelupkan, lalu digoreng. Kue akan mudah terlepas dari cetakan, cetakan diangkat, dan begitu seterusnya. *Asal dari Padang.*



7. Cetakan Kue Sapik

No Inv. 1748

Ukuran P. 14 cm

L. 12,5 cm

P. tangkai 21 cm

DESKRIPSI

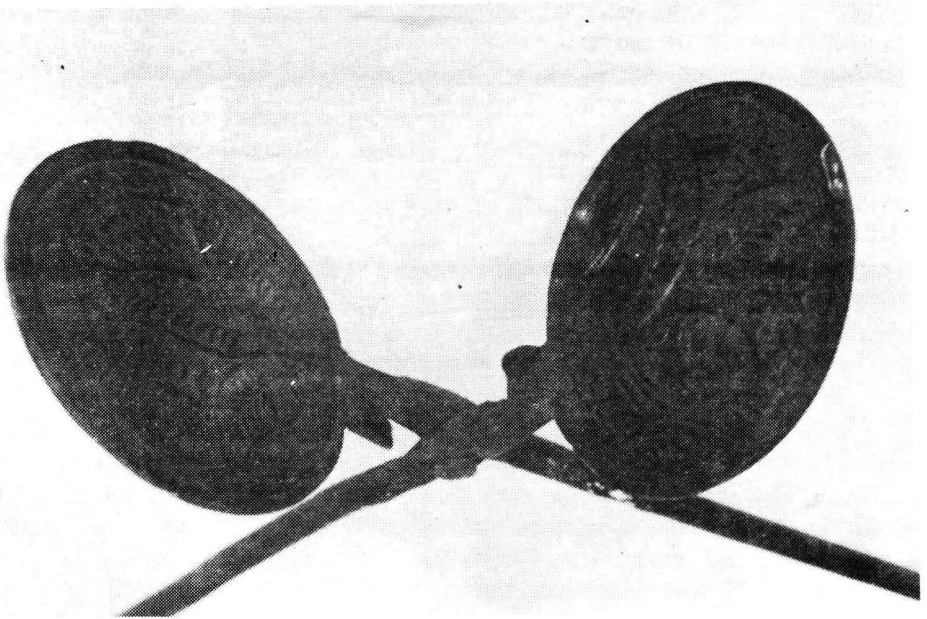
Dinamakan *cetakan kue sapik* (*sapik = jepit*), karena digunakan untuk membuat kue dengan cara menjepit. Cetakan terbuat dari besi, merupakan dua buah lempengan dan diberi tangkai. Kedua bagian ini

dapat difungsikan seperti gunting, dapat merapat dan merenggang. Bagian dalam cetakan diberi ornamen guratan, dan pada kue ornamen ini akan jadi timbul.

Kue sapik sampai sekarang merupakan kudapan yang populer, enak dan renyah. Terbuat dari bahan tepung, santan dan gula.

Adonan dituangkan ke dalam salah satu permukaan cetakan, kemudian kedua daun cetakan ditautkan, dibakar di atas bara secara bolak balik, dan kue dikelupaskan untuk dibentuk gulungan dan atau dilipat empat.

Asal dari Payakumbuh.



8. Cetakan Kue Bolu

No Inv. 1280, 1282

Ukuran Ø. 18 cm. T. 6 cm

Ø. 14 cm. T. 4,5 cm

DESKRIPSI

Makanan dari telur seperti kue bolu populer di Sumatera Barat sejak lama, dan bahkan sekarang merupakan makanan yang sudah menasional. Dalam upacara adat dan kenduri-kenduri lainnya, kue bolu tak pernah ditinggalkan. Ini terlihat pada isi dulang dalam upacara adat di Minangkabau.

Cetakan ini terbuat dari kuningan. Berdinding lengkung seperti huruf C., mulur lebar dan dua buah telinga sebagai pegangan. Terdapat hiasan gerigi pada bahagian pinggir, dan hiasan belah ketupat dan sulur daun pada bahagian dasar.

Cetakan kue dari kuningan sudah mulai langka dipergunakan, satu dan lain hal mungkin karena sudah ada cetakan yang terbuat dari bahan logam lain yang relatif lebih murah, dan tersedia banyak di pasaran. *Asal dari Padang.*



9. Cetakan Kue Sagun Bakar

No Inv. 3739

Ukuran P. 33 cm

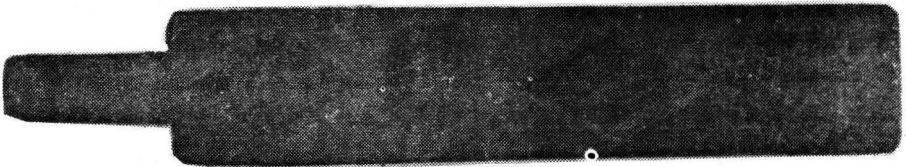
Tebal 3 cm

P. tangkai 4,5 cm

L. tangkai 5,5 cm

DESKRIPSI

Sagun bakar termasuk penganan yang juga sering dijumpai dalam hidangan dan bawaan secara adat. Cetakannya ini terbuat dari lempengan kayu pipih, dan pada salah satu ujungnya dibuat lekuk sebagai tangkai. Terdapat 4 buah cetakan yang dibuat guratan, berikut dari tangkai berbentuk bulat bergerigi, belah ketupat polos, bulat polos, dan belah ketupat bergerigi. Kue sagun bakar terbuat dari tepung beras, kelapa dan gula, tanpa diberi air. Adonan dimasukkan ke dalam keempat lobang cetakan tadi, dipadatkan dan kemudian dikeluarkan. Dimasak dengan membakar, pada wadah yang biasanya dari tembikar, dengan panas api dari bawah dan atas. *Asal dari Padang.*



10. Dandang

No Inv. 1384

Ukuran Ø. mulut 30 cm

Ø. alas 27 cm

T. 34 cm

DESKRIPSI

Dandang ini terbuat dari kuningan, berfungsi untuk memasak nasi, selain dengan menggunakan periuk. Dandang juga dapat digunakan untuk memasak beras pulut/ketan. Berbentuk seperti nekara, bagian tengah lebih ramping, dan bagian atas dan bawah lebih melebar. Tidak punya telinga dan penutup khusus.

Di bagian tengah sebelah dalam dibuat tempat meletakkan lembaran yang diberi lobang-lobang kecil, dapat diangkat. Dandang memasak nasi atau ketan dengan proses uap.

Walau berasal dari Padang, dandang kuningan ini besar kemungkinan dibuat di Sungai Puar Agam. *Asal dari Padang.*



11. Garejoh

No Inv. 5585

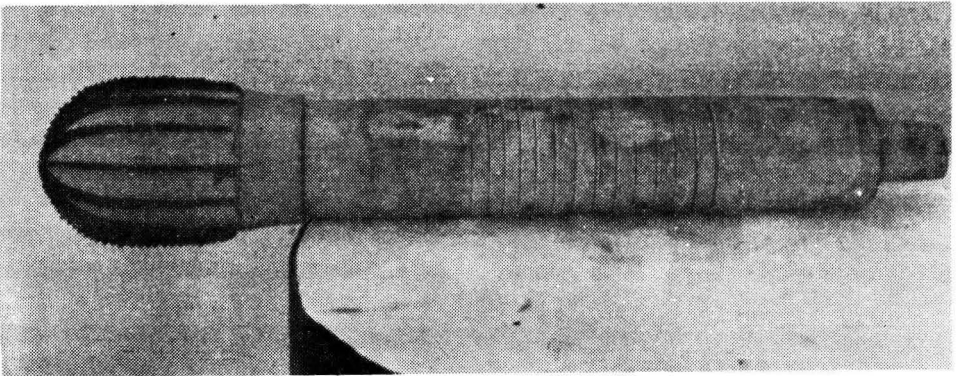
Ukuran :

DESKRIPSI

Garejoh alat pengolah kelapa dan lebih efektif untuk memarut kelapa dalam jumlah banyak.

Dulu kebutuhan kelapa di kedai-kedai diolah sendiri dengan alat garejoh. Tetapi sekarang penggunaan alat pamarut kelapa ini sudah tergeser oleh adanya mesin parutan kelapa yang digerakkan oleh tenaga diesel atau listrik.

Bagian penting dari garejoh adalah matanya, seperti gergaji kecil dan dipasang beberapa jalur pada ujung kayu yang dibulatkan dalam jarak tertentu. Bagian yang dipasang mata ini diputar dengan sistem lirikan dari tali. Bagian tali sebelah bawah yang tergantung dari tanah diinjak dengan kaki kanan, sementara kekuatan menarik ke atas terjadi karena ujung tali sebelah atas diikatkan pada ujung bambu yang pangkalnya ditancapkan di tanah, hingga ujung tempat mengikat tali tadi punya kelenturan. Jadi putaran mata garejoh terjadi karena tarikan tali pada kaki yang silih berganti dengan tarikan tali pada ujung bambu. Dan terjadilah putaran mata garejoh ke kanan dan ke kiri. Dan pada ujung mata ini kelapa yang sudah dibelah disentuhkan dengan menggunakan kedua tangan. *Asal dari Payakumbuh.*



12. Gigiok

No Inv. 438

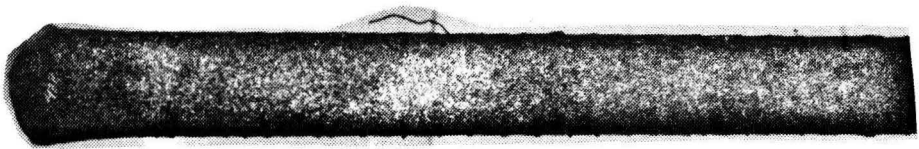
Ukuran P. 90 cm

DESKRIPSI

Penduduk mentawai sebahagian besar makanan pokoknya sagu dan keladi. Kedua jenis bahan baku ini juga diolah sebelum dimasak. Terlihat bahwa segi peradapan dan tingkat pengetahuan dan teknologi sederhana, masyarakat Mentawai menggunakan dan memanfaatkan bahan yang tersedia pada alam sebagai alat untuk mengolah makanan pokoknya.

Salah satunya adalah gigiok, sepotong pelepah tanaman sejenis salak yang permukaannya berduri. Pelepah ini diambil bagian pangkalnya, diambil dari pelepah yang sudah tua, hingga durinya lebih kokoh. Durinya diratakan, dan bagian-bagian yang lebih panjang dipotong, dan tinggal sepanjang lebih kurang 1 cm.

Keladi setelah dikupas diparutkan pada duri yang sudah diratakan sedemikian rupa hingga menghasilkan serpihan keladi untuk selanjutnya dimasak dalam tabung bambu. Terkadang dicampur dengan ikan. *Asal dari Mentawai.*



13. Gilingan Bareh

No Inv. 1763

Ukuran \varnothing atas 21,5 cm

\varnothing bawah 30 cm

DESKRIPSI

Termasuk salah satu alat pengolah makanan yang sudah langka, yaitu gilingan bareh, terbuat dari batu kali. Gilingan ini terdiri dari dua bagian. Bagian bawah sebagai alas dan lebih besar, ditengahnya ditancapkan besi dan tidak mudah copot setinggi lk 3 cm. Sedangkan batu sebelah atas dan lebih tebal, dibagian tengah bawahnya dilobangi sebesar garis tengah besi yang berfungsi sebagai sumbu tadi. Pada sisi batu sebelah atas, ada bagian menonjol persegi, dan diatasnya dilobangi sampai tembus, bulat \varnothing 1 cm. Lubang ini berfungsi sebagai tangkai pemutar. Dengan tangkai kayu ini batu dapat dengan mudah diputar.

Beras atau beras pulut yang digiling dengan alat ini terlebih dahulu direndang, dan bukan direndam. Hasilnya juga tepung. Tepung beras rendang ini biasanya menjadi bahan makanan yang disebut sagun. Sagun ini ada juga yang diolah lebih lanjut dengan memasak gula tebu terlebih dahulu di kuali, kemudian beras dicampur parutan kelapa dimasukkan ke dalam gula kelapa yang sudah kental. Adonannya jadi kental dan dapat dibentuk di atas piring. Makanan ini pun merupakan makanan yang hampir selalu ada bila dalam acara adat. *Asal dari Payakumbuh.*



14. Kacik

No Inv. 6297

Ukuran P. penekan 12 cm

L. penekan 17 cm

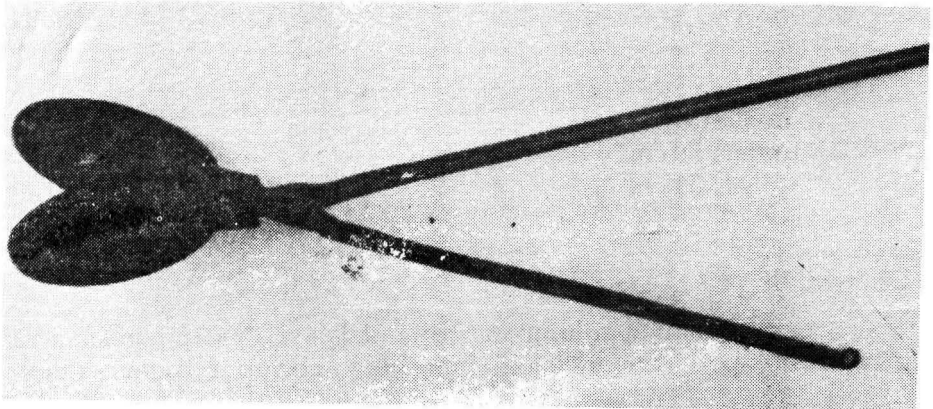
P. tempat kelapa 21 cm

L. tempat kelapa 15 cm

DESKRIPSI

Kata *kacik*, dialek daerah Kecamatan Kapur IX, Payakumbuh Utara khususnya, dan Payakumbuh umumnya berarti suatu alat yang terdiri dari dua bagian yang bila salah satunya ditekan dapat dijepit sesuatu yang berada di antaranya dan dengan itu keluarlah cairan. Jadi kata *kacik* beda dengan apit misalnya.

Alat ini seluruhnya terbuat dari kayu yang tidak mudah pecah, berfungsi dan digunakan untuk beras kelapa yang sudah diparut/digarejo. Biasanya digunakan waktu kenduri dan atau untuk membuat minyak makan. Prinsip kerjanya adalah satu lempengan kayu yang dapat membuka dan bertaut dengan belahan di bawahnya tempat meletakkan parutan kelapa yang diberi sedikit air, dibungkus dengan serat kulit dari pohon tarok, "tapisan" pembalut pohon kelapa atau kain belacu. Setelah itu lempengan bagian atas tadi dihimpit, biasanya diduduki, dan kelapa parutan di bawahnya tadi akan terlecit santannya dan meleleh melalui lekukan yang dibuat khusus sebagai saluran dan ditampung dengan wadah. *Asal dari Payakumbuh.*



15. Kampia Palacik

No Inv. 3172

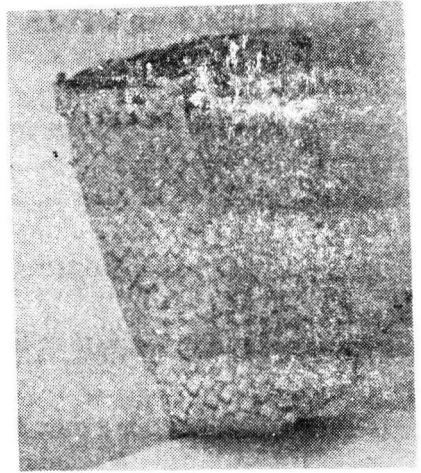
Ukuran \varnothing 7 cm T. 13 cm

DESKRIPSI

Mengambil santan dari kelapa yang sudah diparut dapat dilakukan dengan meremas-remas dengan tangan. Tapi hasilnya tidak bersih dari parutan kelapa. Untuk maksud itu dipakai alat penyaring, mulai dari yang sangat tradisional sampai pada saringan hasil pabrik, seperti yang banyak digunakan oleh ibu-ibu rumah tangga sekarang ini.

Rupanya di solok, dan mungkin juga beberapa daerah lain wadah dari anyaman daun pandan yang berbentuk persegi empat dapat dijadikan sebagai alat memeras santan kelapa. Dengan cara ini santan yang didapat bersih dari parutan dan dapat lebih diperas.

Penggunaan kampia palacik dapat untuk memeras kelapa dalam jumlah agak banyak, dan dapat digunakan tanpa menggunakan tapisan atau saringan. *Asal dari Solok.*



16 Lasuang Batu

No Inv 5618

Ukuran P. 58 cm

L. 31 cm

T. 26 cm

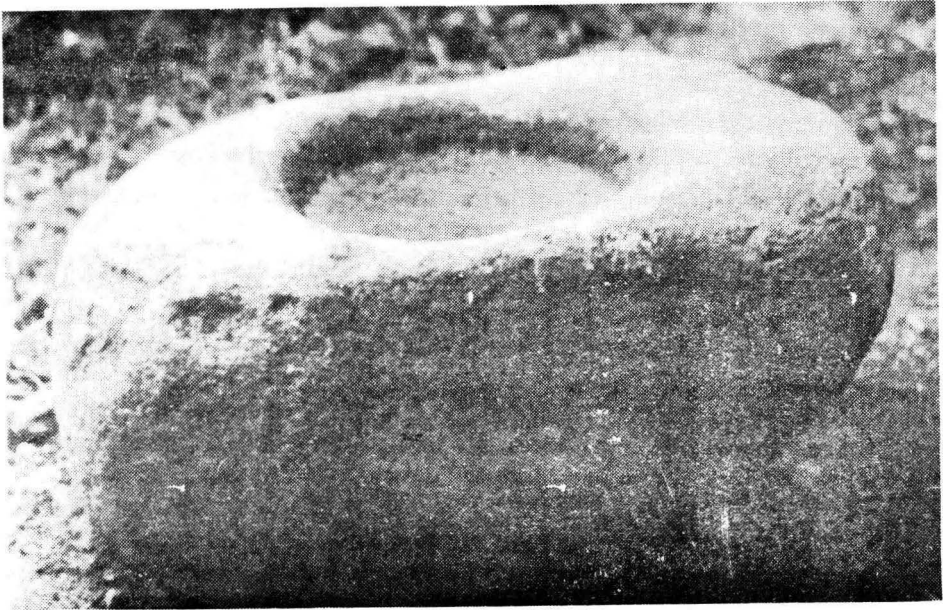
DESKRIPSI

Lesung batu atau lumpang batu adalah salah satu peralatan yang menjadi titik perhatian arkeologi. Fungsinya sebelum sebagai penumbuk

padi, besar dugaan untuk menumbuk obat-obatan/ramuan untuk upacara, pembuatan warna dan lain sebagainya. Terbuat dari jenis batu kali, berlobang di tengah.

Sebagai alat penumbuk lesung batu menggunakan alu, yang terbuat dari kayu.

Jenis lesung batu besar ini merupakan peninggalan lama, dan barangkali tidak ada diusahakan lagi. *Asal dari Padang.*



17. Lasuang Kayu

No Inv 6437

Ukuran P. 55 cm

L. 38 cm

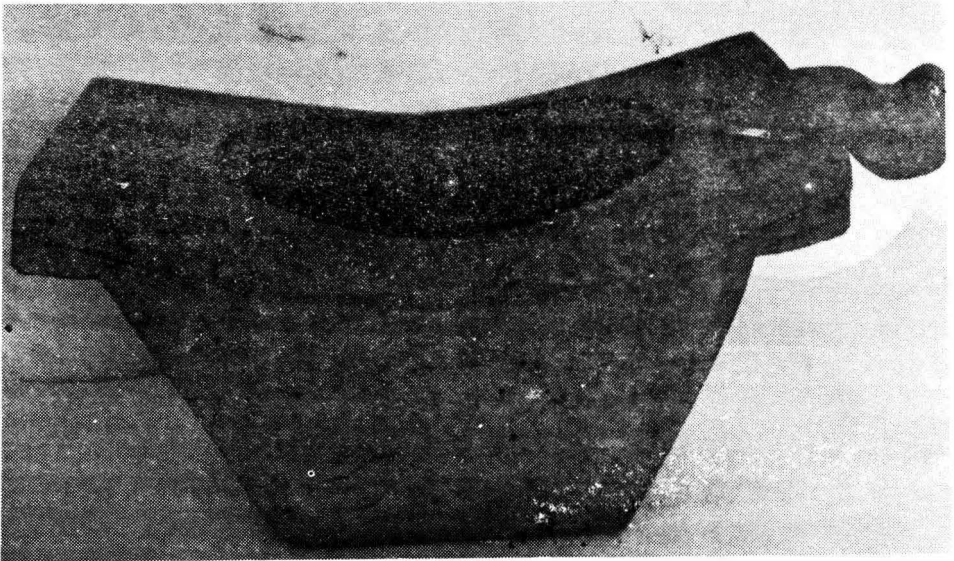
T. 33 cm

Ø. 35 cm

DESKRIPSI

Terbuat dari jenis kayu rasak. Berbentuk empat persegi panjang. Lobang lesung dibuat seperti kerucut. Berfungsi disamping untuk menumbuk beras, juga tepung dan bumbu lainnya.

Dalam kaitan sejarah lesung kayu muncul setelah adanya lesung batu. Sekarang dalam jumlah terbatas dibuat oleh orang-orang desa. *Asal dari Payakumbuh.*



18. Lasuang Endek

No Inv. 5578

Ukuran P. 55 cm

L. 38 cm, T. 33 cm

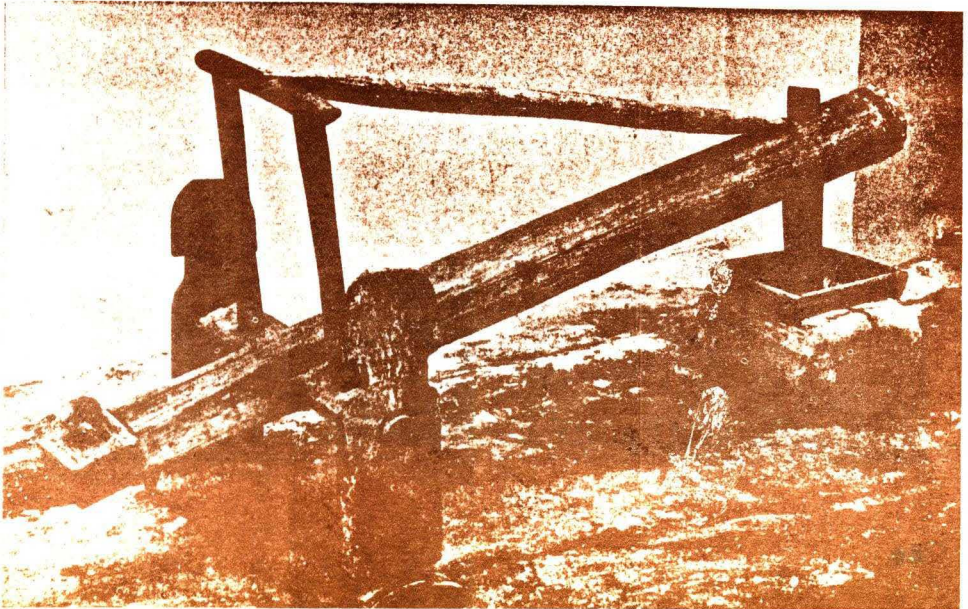
P. tangkai 12 cm

Ø 35 cm. L. tangkai 4 cm

DESKRIPSI

Lasuang endek, dilihat dari teknis pembuatannya, adalah alat menumbuk padi yang muncul setelah adanya lesung tangan. Terbuat dari pohon kayu nangka dengan hanya diolah sekedar mendapatkan bentuk. Pada sebelah ujung dipasang (melalui lobang pahatan) alu dengan ukuran yang pas dengan posisi lesung.

Agak ke pangkal kayu dibuat sumbu agar bila kayu diinjak, bagian alu akan terangkat dan dapat diturunkan bila dilepaskan. Untuk mendapatkan jarak angkat lesung secukupnya, pada pangkal kayu tempat menginjak dibuat lobang pada tanah, untuk mendapatkan jarak injak yang dalam, dan jarak angkat alu menjadi tinggi. Kapasitas menumbuk dengan lesung endek relatif lebih tinggi dengan lesung tangan. *Asal dari Payakumbuh.*



19. Lasuang Ketek

No Inv. 1758

Ukuran :12 cm. T. 13 cm

DESKRIPSI

Dalam perkembangan dan penggunaan lesung batu ada penyesuaian bentuk dengan kebutuhan. Seperti terlihat pada foto, bahwa lesung ini merupakan hasil industri kerajinan rakyat, artinya telah diproduksi secara besar-besaran. Ini dapat dilihat dari jenis batu dan hasil teknik pengerjaannya. Penamaan lasuang ketek pun menunjukkan pemberian nama dewasa ini.

Penggunaannya juga memakai alu, baik yang terbuat dari kayu maupun dari batu, yang dibuat dalam bentuk bulat panjang. Fungsinya lebih banyak untuk menumbuk beras jadi tepung dan atau menumbuk bumbu masak dan atau rempah-rempah lainnya. *Asal dari Payakumbuh.*



20. Lulak

No. Inv. 401

Ukuran P. 54 cm. T. 7 cm.

L. 21 cm

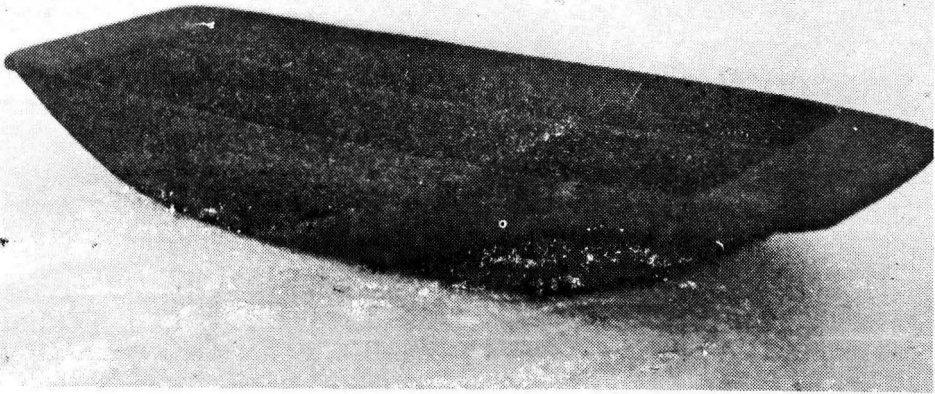
DESKRIPSI

Penduduk Mentawai sebahagian besar makanan pokoknya sagu dan keladi. Dan sejak adanya usaha dan kegiatan pembinaan masyarakat suku terasing di daerah kepulauan itu, sebahagian dari mereka yang tinggal di pusat-pusat kota kecamatan telah beralih ke makanan beras.

Sagu maupun keladi sebelum dimakan dimasak terlebih dahulu. Salah satu cara memasak yang paling baik ialah dengan merebus. Hasil rebusan ini diletakkan pada alat yang bernama lulak, kemudian ditumbuk dengan alat penumbuk yang bernama tutuduk.

Lulak terbuat dari kayu yang dibentuk seperti perahu. Terdiri dari dua bahagian yang dipisahkan oleh papan lurus.

Setiap bahagian memiliki panjang dan lebar yang sama. Ujung kiri dan kanan berfungsi sebagai pegangan, dan salah satunya dihiasi dengan tiga buah garis lurus, dan berwarna hitam. *Asal dari Mentawai.*



21. Lulak

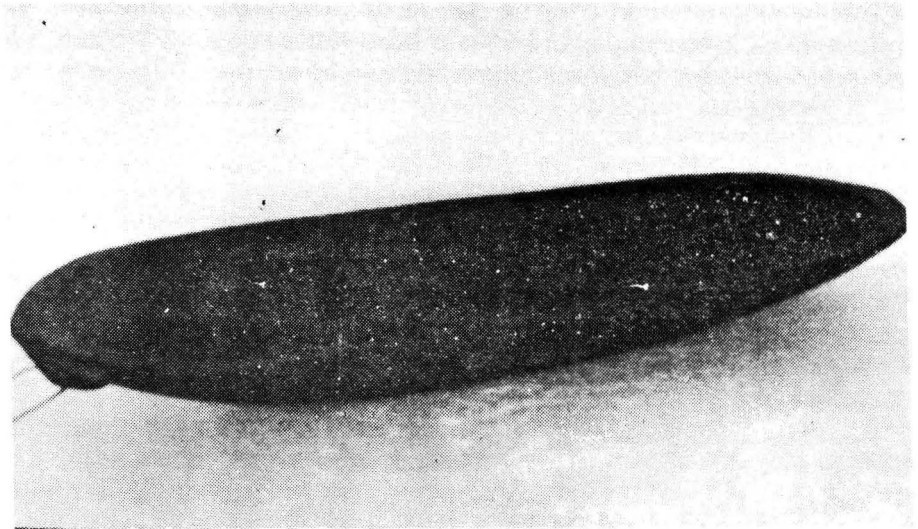
No. Inv. 415

Ukuran P. 76 cm. L. 29,5 cm.

T. 7 cm

DESKRIPSI

Berfungsi sama seperti koleksi lulak no. 20 di atas. Permukaan kedua ujung, kiri dan kanan datar, dan digunakan sebagai tempat memegangnya. Tanpa hiasan, berwarna hitam. Disamping untuk menumbuk sago dan keladi digunakan juga sebagai wadah untuk menaruh. *Asal dari Mentawai.*



22. Miniatur Kincir Padi

No. Inv. 5448

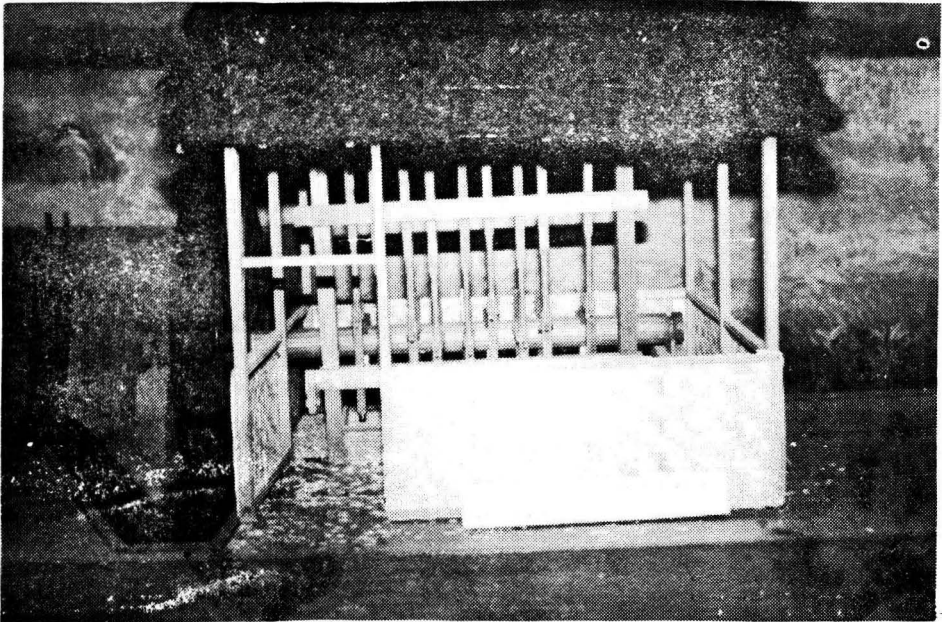
Ukuran P. 65 cm. T. 40 cm.

L. 34 cm.

DESKRIPSI

Dalam batas pengertian tradisional sampai saat ini modifikasi dari peralatan penumbuk padi adalah kincir. Teknik kerjanya yang sudah memanfaatkan tenaga air dengan sendirinya telah mampu menumbuk padi dalam jumlah yang banyak dan ralatif jauh lebih cepat dari bila ditumbuk dengan lesung tangan dan atau lesung endek.

Kini karena usaha manusia untuk mempermudah pekerjaannya menghasilkan beras, kincir padi pun telah tergeser oleh dipakainya *huller* dan hampir diberbagai pelosok desa dapat dijumpai. Namun dari segi antropologi, *huller* tidak lagi dapat dimasukkan sebagai peralatan tradisional pengolahan makanan di Sumatera Barat. *Asal dari Payakumbuh.*



23. Nyiru

No. Inv. 1752

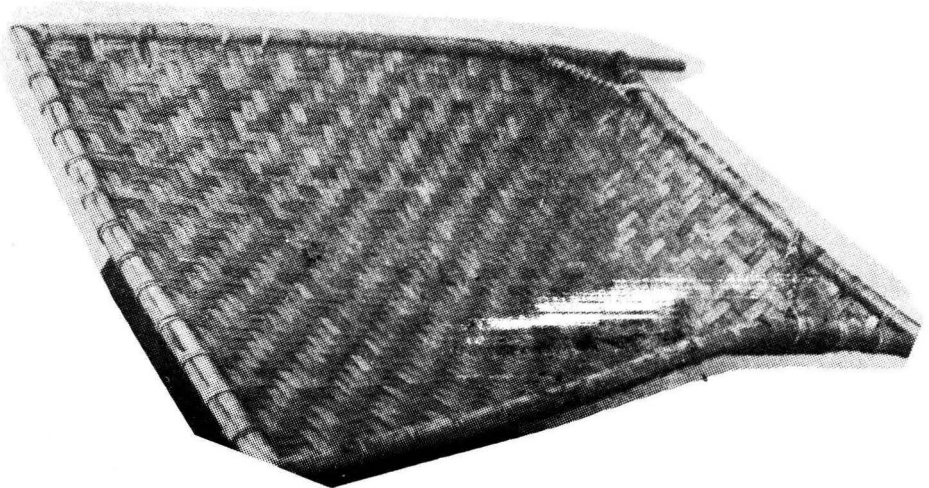
Ukuran P. 49 cm L. 38 cm

DESKRIPSI

Padi yang ditumbuk dengan lesung batu, kayu dan atau kincir, pada waktu tingkat awal menghasilkan beras yang bercampur dengan dedak kasar dan halus. Nyiru sangat berperan sebagai peralatan untuk membuang dan atau memisahkan dedak halus dan kasar dari beras. Mulai dari Pemisahan dedak secara kasar sampai pada memisahkan secara lebih teliti nyiru merupakan peralatan yang digunakan di rumahtangga-rumahtangga.

Terbuat dari bambu yang dibelah tipis lebih kurang 1-2 cm. Kemudian dianyam dengan pola bolak balik secara vertikal dan horisontal.

Pada ukuran yang pas bahagian pinggir dari keempat sisinya diapit dengan rotan yang dibelah dua, pinggir anyaman dimasukkan di antara belahan rotan, kemudian diikat dalam jarak tertentu. Pada bahagian belakang, kiri dan kanan apitan rotan pada sudutnya diikat agak kencang dengan anyaman rotan, sehingga sedikit tertarik ke dalam. Ikatan ini membuat sudut dan menimbulkan lekuk, hingga bila dilihat secara keseluruhan sebuah nyiru agak tinggi pada bahagian belakangnya. *Asal dari Payakumbuh.*



24. Pangua

No Inv. 6292

Ukuran P. badan 39 cm

P. mata 7 cm

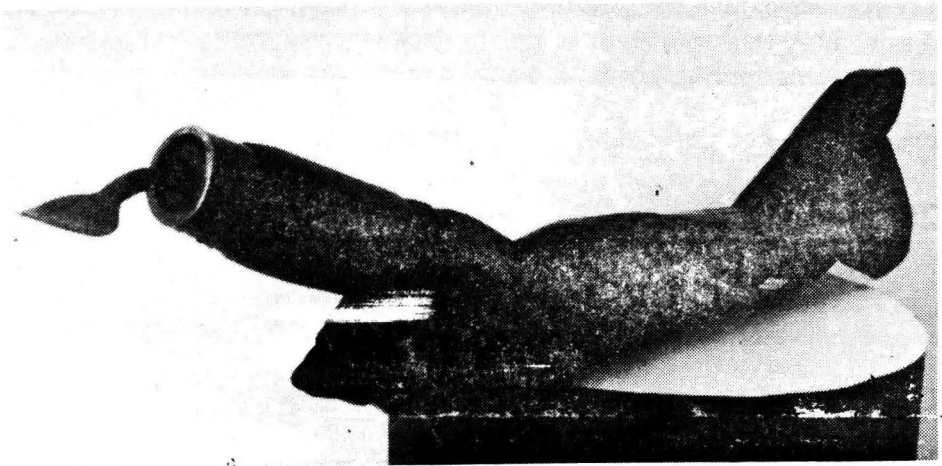
L. mata 5 cm.

T. kaki 6 cm

DESKRIPSI

Badan terbuat dari kayu, dan mata berbentuk setengah lingkaran bergerigi terbuat dari besi. Dilihat dari samping seperti binatang berkaki empat. Mata dipasang pada bahagian kepala yang mencongak ke depan. Pangua berfungsi untuk memarut kelapa. Hampir setiap rumahtangga mempunyai alat ini, tetapi sekarang dengan adanya alat pamarut kelapa yang digerakkan dengan mesin, di pasar dan di desa-desa penggunaan pangua sudah mulai berkurang.

Perempuan menggunakan pangua dengan duduk miring seperti membongceng di belakang sepeda atau kendaraan roda dua lainnya. Kelapa yang terlebih dahulu dibelah dua, bahagian dalamnya digaruk-garuk pada mata, dan serpihan kelapa ditampung pada wadah. *Asal dari Payakumbuh.*



25. Pangocok Talua

No. Inv. 5633

Ukuran . 12 cm.

P. 21 cm

DESKRIPSI

Banyak jenis makanan yang dicampur dengan telur . Di Sumatera Barat di samping kue bolu dan kue lainnya, teh telur atau kopi telur, merupakan salah satu minuman khas yang bergizi.

Pangocok talua ada yang kecil dan ada yang besar. Yang besar digunakan untuk mengocok telur dalam jumlah yang banyak untuk

pembuat kue sedangkan yang kecil untuk mengocok telur dalam gelas untuk membuat minuman.

Terbuat dari kawat yang dibentuk seperti spiral dua buah yang besar dan kecil, tetapi merupakan satu kesatuan. Makin ke bawah semain agak besar. Dipangkalnya disambungkan dengan tangkai yang terbuat dari kayu sebagai pegangan waktu dipakai. Penggunaannya dihentakkan secara tidak terlalu keras dan terus menerus sampai telur yang dikocok kembang menurut yang diinginkan.

Kini pengocok telur tradisional ini telah digantikan oleh mixer yang prinsip kerja berputar dan menggunakan motor listrik. *Asal dari Padang.*



26. Pariuak Bika

No Inv. 4345

Ukuran Ø. 52 cm, T. 14 cm

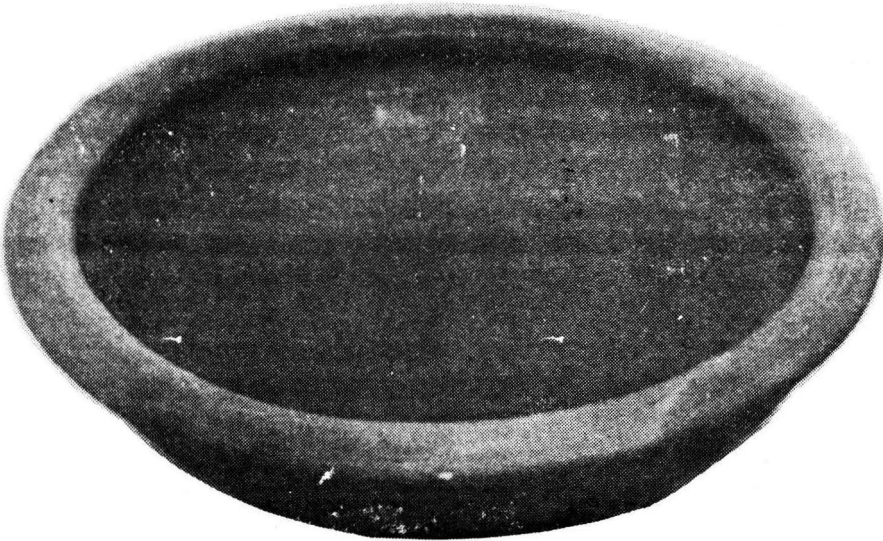
L. bibir 4,5 cm

DESKRIPSI

Bika jenis makanan (kudapan) yang populer di Sumatera Barat, tapi tidak merupakan makanan yang harus ada pada upacara adat.

Terbuat dari bahan tepung beras, daging kelapa muda dan gula tebu. Dimasak dengan membakar pada periuk tembikar yang apinya di atas dan di bawah, hingga bika yang sudah masak terlihat warna bekas bakaran di bawah dan permukaannya. Keadaan bika seperti ini menjadi ibarat dalam ungkapan orang Minang yang menggambarkan suatu posisi dalam keadaan serba susah. *Nasibnya seperti bika dipanggang* (panas di bawah, panas di atas).

Periuk bika bundar, dan dindingnya lebih lengkung, untuk mendapatkan ruangan yang lebih luas di bahagian dalam. Pembakaran, menggunakan pasir yang diletakkan secukupnya di bahagian bawah periuk. Ini berfungsi sebagai mendapatkan panas yang stabil. Di atas ditutup dengan seng dan diletakkan bara api. *Asal dari Galogandang Payakumbuh.*



27. Pariuk Kuningan

No Inv. 1297

Ukuran Ø. badan 21 cm

Ø. tutup 22 cm

T. 11 cm

DESKRIPSI

Pariuk yang terbuat dari kuningan pernah dipakai di rumah tangga yang berekonomi lumayan. Ternyata jenis pariuk dari kuningan ini tidak dapat bertahan lama, dan sekarang sudah sangat langka dapat dijumpai.

Alat ini terdiri dari dua bagian, badan dan penutup. Berbentuk bundar dan lengkung. Terdapat telinga pada kedua sisinya sebagai pegangan. Terdapat motif gerigi pada pinggirnya. Di bahagian tengah terdapat sebuah garis melingkar. Tutupnya berbentuk stupa. dan di bahagian atas terdapat tiga buah garis melingkar, dan untuk pegangannya dibuat seperti telinga pada badan, artinya tidak merupakan benjolan. *Asal dari Sungai Puar Agam.*



28. Pariuk Kuningan

No. Inv. 1386

Ukuran \emptyset . mulut 19 cm

\emptyset . alas 23 cm

T. 18 cm.

DESKRIPSI

Pariuk ini terbuat dari bahan kuningan. Badan bentuk bulat, berpundak landai dan berleher pendek. Mulut agak lebar, tapi tidak selebar badan.

Dibahagian badan terdapat tiga buah garis melingkar. Berwarna agak kehitam-hitaman, karena sudah sering dipergunakan. Tanpa ada tutup.

Ada dugaan bahwa dulu peralatan pengolah makanan dari kuningan ini banyak dipergunakan, tetapi mungkin karena sudah ada yang lebih praktis dan harga relatif murah sebagai gantinya, pariuk kuningan sudah termasuk yang langka ditemukan. *Asal dari Sungai Puar, Agam.*



29. Pariuk Sarabi

No Inv. 4544

Ukuran Ø. 22 cm. T. 5 cm

Ø. penutup 12 cm

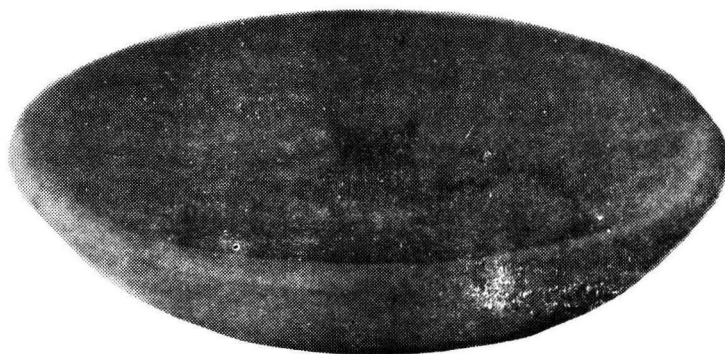
DESKRIPSI

Terbuat dari tembikar. Berbentuk bundar. Terdiri dari dua bahagian badan dan tutup. Tutupnya ceper, bila diletakkan puncak tutup sama datar dengan bibir periuk.

Serabi, sejenis makanan terbuat dari tepung beras. Di makan dengan kuah yang dibuat dari gula tebu dicampur santan kelapa.

Adakalanya serabi menjadi salah makanan yang disyaratkan dalam upacara adat, seperti waktu turun mandi.

Serabi dibuat adonan, agak kental. Periuk dipanaskan dengan bara api yang tidak terlalu keras, biasanya dari ranting-ranting kayu dan atau sabut kelapa. Adonan dimasukkan lalu ditutup. Serabi yang sudah masak kelihatan ada lobang-lobang kecil, lalu direndam beberapa menit dalam air dingin. Kerak pembakaran yang agak hitam pada bahagian bawah dikikis dengan sembilu atau benda lainnya yang tipis, lalu diletakkan. Karena rendaman, air serabi jadi gembur. Dimakan dengan kuah yang santan dan gula tebu yang dimasak. *Asal Galogandang Payakumbuh.*



30. Pariuak Sate

No Inv. -

Ukuran Ø. 31 cm

T. 25 cm

L. bibir 7 cm

DESKRIPSI

Terbuat dari tembikar, berbentuk bulat, bahagian badannya lebih melengkung keluar, dimaksudkan untuk mendapatkan ruangan yang lebih besar.

Berfungsi untuk memasak kuah sate dan sekaligus sebagai wadah pembawa kuah sate disaat diujakan. Walau sudah ada yang memakai periuk buatan pabrik seperti besi dan aluminium, tapi masih banyak pedagang sate yang bertahan dengan menggunakan periuk dari tembikar ini. Konon rasa kuah sate bercita rasa lebih enak dari pada bila dimasak dengan periuk produksi pabrik. *Asal dari Payakumbuh.*



31. Pariuk Tirih

No Inv. 3062a
Ukuran Ø. leher 19 cm. T. 12 cm
T. leher 2 cm.

DESKRIPSI

Makanan dari beras pulut termasuk yang paling disukai oleh orang Minangkabau. Ketan, lemag, tapai adalah contoh makanan populer dan termasuk makanan yang disyaratkan dalam suatu upacara adat.

Untuk memasak beras pulut jadi ketan digunakan pariuk tirih, terbuat dari tembikar.

Prinsip kerjanya adalah diuap. Jadi sebuah periuk terbagi dua bahagian, atas dan bawah. Pada lebih kurang separoh ukuran tinggi periuk ada alas yang dibuat khusus berlobang sebesar garis tengah pinsil. Pulut yang akan dimasak, direndam sebentar kemudian dimasukkan, dan tentunya terletak dibahagian atas yang berlobang-lobang ini. Pada bahagian bawah diisi air, lalu dipanaskan. Tetapi ada juga periuk ini yang sengaja dipisah antara bahagian atas dan bahagian bawah. Keuntungannya, periuk bahagian bawah dapat digunakan untuk keperluan lain seperti untuk merebus sayur dan lain sebagainya, dan bila ingin menggunakan untuk menguap sesuatu bahagian atas yang berlobang-lobang didempetkan. Asal dari Andaleh Payakumbuh.



32. Parutan

No Inv. 3738

Ukuran P.40 cm. L. 10 cm

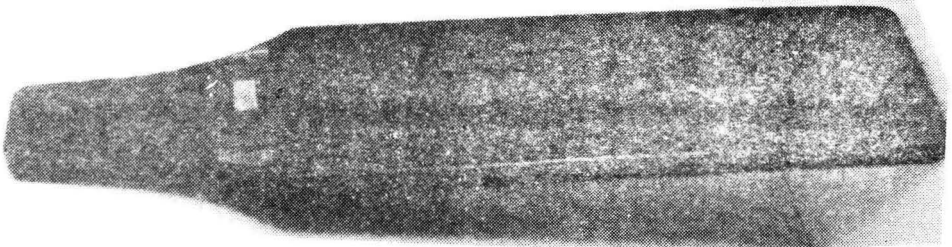
DESKRIPSI

Alat ini berfungsi sebagai pamarut kelapa. Serpihan hasil parutan bila dibandingkan dengan *alat pangua* (lihat No) ada bedanya. Dengan parutan serpihannya berbentuk lebih teratur.

Biasanya hasil kelapa yang diparut digunakan untuk membuat sambal *dendeng ragi*, *makanan onde-onde* dan lain-lain.

Terbuat dari kayu yang dipipihkan setebal lk. 3 cm, pada salah satu permukaan ditancapkan paku halus dengan ujung yang tajam sebelah atas dalam jarak satu sama lain sekitar kurang dari 1 cm. Untuk tangkai pemegang ujung itu dibuat lebih kecil.

Cara menggunakan, pertama kelapa yang akan diparut dicongkel, artinya dipisahkan dari batoknya. Bungkil kelapa ini secara miring digosokkan pada permukaan yang dipasang paku. *Asal dari Payakumbuh.*



33. Parutan

No Inv. 6467

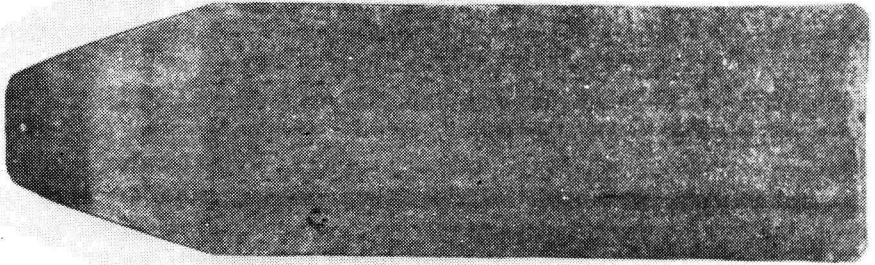
Ukuran P. 34 cm. L. 10 cm

DESKRIPSI

Parutan ini terbuat dari lembaran seng. Biasanya ada yang datar dan ada yang dilengkungkan. Pada permukaannya dilobang secara pipih dari arah belakang, hingga pinggir seng yang terpotong menonjol ke atas,

dan inilah yang berfungsi untuk dapat memarut kelapa. Tetapi tidak terlalu tajam seperti ujung-ujung paku koleksi No. 32. Lebih sering digunakan untuk memarut ubi kayu sebagai bahan makanan.

Ubi kayu sudah dikupas dicuci, lalu diparutkan pada bagian yang kesat. Cairan ubi kayu ke luar ke belakang dalam bentuk serpihan kental (tidak seperti hasil parutan kelapa). Dari ubi kayu yang diparut ini dibuat lepat yang dicampur pisang, onde-onde dan lain sebagainya. *Asal dari Payakumbuh.*



34. Pasu

No Inv. 1725

Ukuran Ø. mulut 40 cm

Ø. alas 24 cm

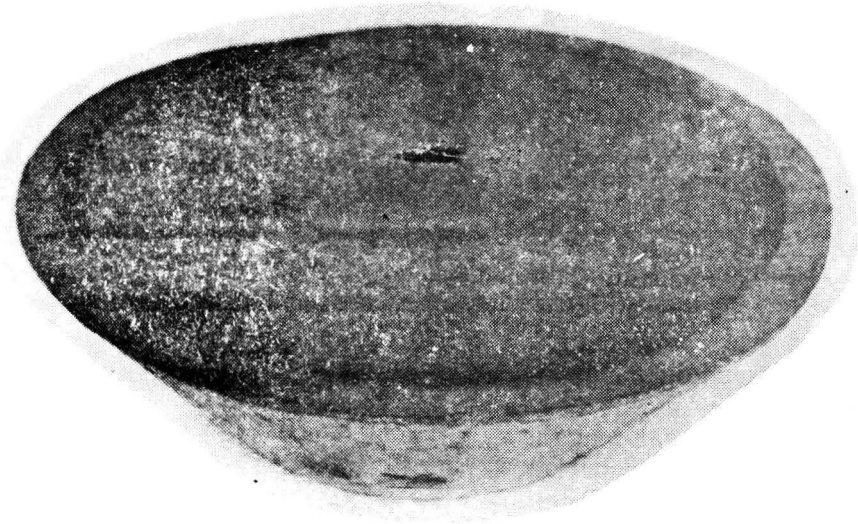
T. 12 cm

L. bibir 2,5 cm

DESKRIPSI

Wadah dari kayu, walau sudah agak langka masih ada juga yang dipergunakan di beberapa daerah. Terbuat dari kayu utuh, dari pasu sebagai wadah ini memang lebih tahan lama. Biasanya terbuat dari jenis kayu yang tidak mudah pecah seperti pohon nangka. Kayunya tidak terlalu keras dan dengan demikian mudah dibentuk. Berbentuk bulat dengan pinggirnya lebih membesar ke atas, dengan ketebalan sekitar

2 cm. Dapat digunakan sebagai wadah untuk meremas santan kelapa, mencuci sayuran dan lain sebagainya. Pasu dari kayu ini dibuat dalam berbagai ukuran dan digunakan menurut keperluan. Asal dari Payakumbuh.



35. Pusaran

No Inv. 1895

Ukuran \varnothing . bagian atas 24,5 cm

T. bagian atas 31 cm

\varnothing . bagian bawah 24,5 cm

T. bagian bawah 34,5 cm

DESKRIPSI

Pusaran sebagai salah satu pengolah padi menjadi beras, adalah termasuk peralatan yang sudah langka. Karenanya tidak banyak orang yang mengenalnya lagi. Peralatan ini tidak ditemukan di berbagai daerah Sumatera Barat.

Seluruh peralatan terbuat dari sebatang kayu, terdiri dari dua potong. Waktu difungsikan kedua bagian ini didempetkan. Untuk bisa diputar dan tidak mudah lepas, pada permukaan bagian bawah diberi punting sebesar jempol kaki, dan berfungsi sebagai sumbu putaran. Bagian atas dilobangi dengan garis tengah lebih kurang 5 cm, memanjang dari atas ke bawah. Permukaan bagian atas dicekungkan. Di sini diletakkan padi yang akan digiling, dan melalui lobang yang dibuat di tengah-tengah tadi padi akan meluncur ke bawah sampai permukaan bagian kedua. Permukaan bagian kedua dibuat jalur guratan sedalam lk, 1 cm seperti jari-jari dengan jarak lk. 3 cm. Bila bagian atas diputar, pergeseran kedua bagian ini akan dapat mengupas bulir padi, dan secara berangsur, bulir yang terkelupas meluncur melalui jalur larikan. Pekerjaan ini dilakukan berulang kali hingga akhirnya sebahagian besar sudah menjadi beras. Asal dari Tiunang Koto Baru, Sawahlunto/Sijunjung.



36. Sanduak

No Inv. 426

Ukuran Ø. daun 10 cm

P. tangkai 33 cm

DESKRIPSI

Bahan yang dipergunakan, tempurung kelapa untuk daun senduk, kayu sebesar jempol untuk tangkai, dan rotan yang dibelah untuk pengikat antara daun senduk dengan tangkai.

Tempurung kelapa dibersihkan dan tinggal bagian terasnya. Dipotong sesuai kebutuhan. Senduk ini berbentuk hati dan sedikit landai. Pada bahagian agak ke belakang dilobangi sampai tembus, kemudian salah satu ujung tangkai dibentuk hingga pas dengan lobang pada daun senduk yang disediakan. Kemudian agak ke belakang dari lobang daun senduk yang telah dimasukkan tangkai dibuat lobang kecil dua buah berjarak selebar garis lengan ujung tangkai untuk mengikat dengan rotan yang dibelah tipis. Pada bahagian punggung daun senduk terlihat ikatan berupa anyaman dengan pola kepar.

Senduk dari Mentawai ini besar kemungkinan baru digunakan oleh mereka yang sudah tinggal berbaur dengan pendatang dari daerah luar Mentawai. *Asal dari Mentawai.*



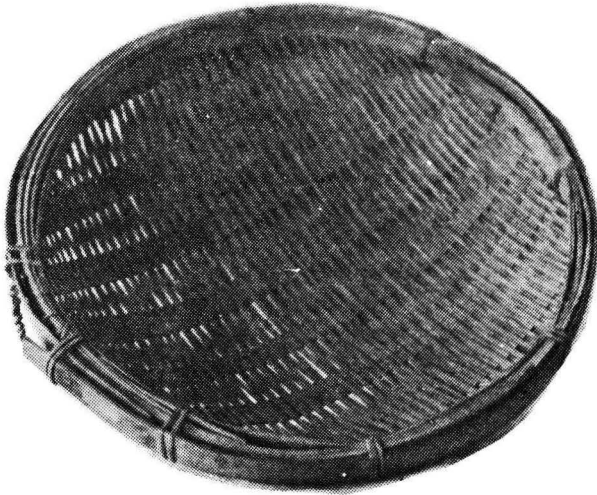
37. Tapisan Santan

No Inv. 1740

Ukuran Ø. 25 cm. Tebal 7,5 cm

DESKRIPSI

Berbentuk bulat landai. Terbuat dari bambu yang dianyam rapat. Anyaman bambu dilengkungkan ke atas dan pinggirnya diapit dengan belahan bambu lalu diikat pada jarak tertentu, hingga terjadilah bentuk bulat landai secara tetap. Tangkai dibuat sebagai pemegang waktu digunakan. Santan kelapa adalah bahagian utama dan paling banyak dikonsumsi di Sumatera Barat. Kelapa yang sudah diparut dan untuk mendapatkan santan yang bersih dari ampas disaring dengan tapisan santan. *Asal dari Payakumbuh.*



38. Tumbuak Samba

No Inv. 5720

Ukuran Ø. 9 cm. P. 34 cm

T. 9 cm

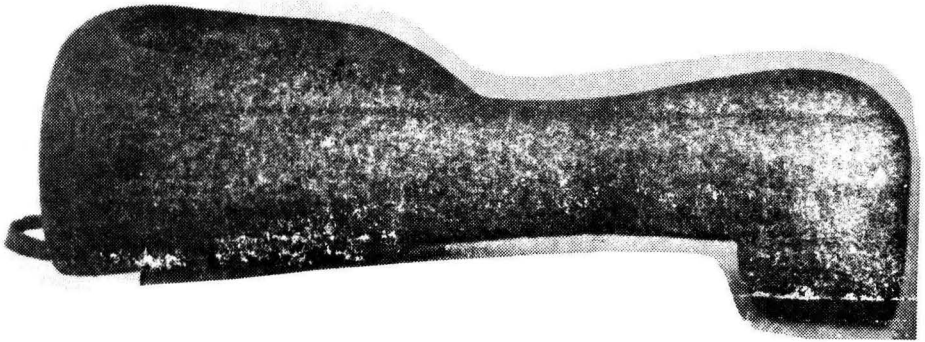
DESKRIPSI

Dimaksud dengan samba di sini adalah cabe. Jadi tumbuak samba berarti peralatan untuk menumbuk cabe. Terbuat dari kayu, dan dibentuk menjadi dua bagian, badan dan tangkai. Pada bagian badan dibuat lobang bulat untuk menempatkan cabe. Sedangkan bagian tangkai dibuat lebih kecil sedemikian rupa hingga memperlihatkan keserasian dan keindahan.

Alat ini lebih sering digunakan untuk menumbuk cabe dalam jumlah sedikit. Biasa cabe yang ditumbuk adalah cabe yang akan dijadikan sambal ditumbuk adalah cabe yang akan dijadikan sampai bersama lalap. Di Sumatera Barat memang cukup banyak jenis sambal, ada yang disebut sambal petai, sambal terasi, sambar terubuk dan lain sebagainya. Kebanyakan dari jenis-jenis sambal ini diuap di atas nasi, artinya bukan dari cabe mentah.

Alat untuk menumbuknya juga terbuat dari kayu bulat.

Dulu, di ladang-ladang digunakan belahan kelapa dengan sabutnya sebagai tempat menumbuk sambal. Tumbuk samba jenis ini termasuk yang khas dan langka, diduga pemiliknya adalah dari golongan datuk (gelar penghulu di Minangkabau). *Asal dari Payakumbuh.*



39. Tutuduk

No Inv. 432

Ukuran P. 81 cm

Ø. alas 7 cm

P. tangkai 71 cm

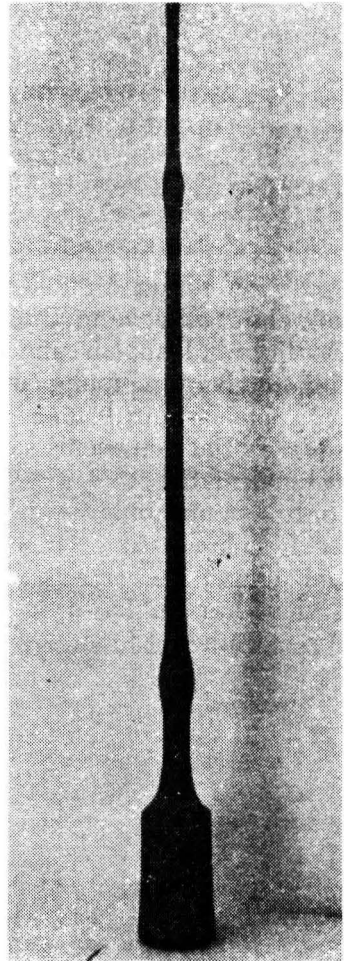
DESKRIPSI

Terbuat dari sepotong kayu utuh. Terdiri dari dua bagian. Bagian bawah yang digunakan untuk menumbuk menyatu dengan tangkai yang dibuat sebesar jempol dan dipoles halus. Kelihatannya dibuat dari jenis kayu keras dan tidak mudah patah.

Tutuduk berfungsi untuk menumbuk sagu dan keladi pada wadah lain sebagai tempatnya.

Dengan memegang tangkai agak merapat ke bagian penumbuk tutuduk ditumbukkan arah ke bawah.

Asal dari Mentawai .



BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari 39 buah koleksi pengolah makanan yang telah diuraikan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. *Pengolah padi*, mengalami perkembangan mulai dari bentuk *lesung tangan*, kemudian *lesung endek*, dan yang sudah lebih kompleks adalah *kincir padi*. Di sinilah berakhirnya perkembangan dan teknik peralatan pengolah makanan padi secara tradisional, karena sesudah adanya *kincir padi* muncullah *huller* sebagai hasil produksi pabrik. Dan dengan sendirinya tidak dapat lagi dikategorikan pada peralatan tradisional.
2. *Pengolah kelapa*, mulai dari *pangua*, berkembang jadi adanya *garejoh*. Pada tingkat *garejoh* ini berakhir pulalah peralatan pengolah kelapa tradisional dan kini sudah didominasi oleh mesin pamarut kelapa yang merupakan produksi pabrik dan tidak termasuk dalam kategori peralatan tradisional.
3. *Koleksi pengolah makanan yang terbuat dari kuningan*, memperlihatkan penggunaannya yang menyusut, dan malah sudah mulai langka.
4. Ditemukan adanya jenis koleksi pengolah makanan yang *khas ada di suatu daerah*, dan diantaranya ada yang sudah langka.
5. Koleksi Mentawai memberi informasi dan latar belakang pada kita bahwa walau mereka hidup dalam keadaan sangat sederhana, namun terlihat pengetahuan mereka tentang alam sekitar dalam hal ini mengenai kayu dikuasai mereka dengan baik. Beberapa koleksi pengolah makanan dari Mentawai dibuat dari kayu yang memang tahan (tidak mudah pecah) walau dibuat tipis. Lagi pula pengolahannya sangat jelimet dan halus.
6. Semua koleksi pengolah makanan yang telah diuraikan di atas kebanyakan berasal dari daerah Payakumbuh. Hal ini menimbulkan suatu pertanyaan yang problematik, bagaimana dengan daerah lain dalam koleksi yang sama ?

B. Saran

Bertolak dari beberapa butir kesimpulan di atas kepada Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat "Adhityawarman" disarankan untuk :

1. Mencari dan mengkoleksi peralatan pengolah makanan dari beberapa daerah lain di Sumatera Barat baik dari yang belum ada maupun yang sejenis tetapi mungkin mempunyai tipologi dan gaya yang berbeda.
2. Koleksi khas suatu daerah, langka dan unik patut mendapat perhatian, penempatan dan perawatan di museum agar bisa berada dalam kondisi yang terbaik.
3. Pengolah makanan seperti lesung tangan, lesung endek, dan miniatur kincir padi perlu diusahakan lagi dari kualitas yang terbaik yang besar kemungkinan masih dapat ditemukan di daerah-daerah di Sumatera Barat.
4. Di samping secara fisik, pencarian dan pengumpulan informasi yang lebih banyak tentang yang telah terkumpul di museum dari koleksi pengolah makanan di atas adalah sangat diperlukan dan mendesak, sebelum informasi-informasi itu semakin langka dan hilang.

Demikianlah semoga kesimpulan dan saran sebagai bagian penutup dari sitematika penyusunan naskah koleksi Pengolah Makanan Tradisional Sumatera Barat ini ada manfaatnya dalam usaha mengembangkan dan memfungsikan museum di masa-masa mendatang.

-- o O o --

DAFTAR BACAAN

1. D.A. Wila Huky, Drs, MMS, BA. **Antropologi**. Penerbit Usaha Nasional, Surabaya, 1994
2. Izawisma Mardanas, Dra. **Adat dan Upacara Perkawinan Mentawai**. Proyek Pengembangan Media Kebudayaan, Jakarta, 1992
3. Bappeda dan BPS, **Sumatera Barat Dalam Angka**. Padang, 1933
4. Bappeda dan BPS. **Indikator Kesejahteraan Rakyat Sumbar**. Padang, 1995.
5. Jujun S. Suriasumantri. **Ilmu dalam Perspektif**, Penerbit PT. Gramedia, Jakarta, 1986.
6. Koentjaraningrat, Prof.DR. **Beberapa Pokok ANTROPOLOGI SOSIAL**. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta, 1967
7. Koentjaraningrat, Prof. DR. **Pengantar Ilmu Antropologi**. Penerbit Aksara Baru, Jakarta, 1986.

— o o o O o o o —



PROPINSI SUMATERA BARAT



Perpustakaan
Jenderal

64