


Terbit online pada laman web jurnal : <http://e-journal.sastra-unes.com/index.php/JILP>

 Fakultas Sastra Universitas Ekasakti	JURNAL JILP (Jurnal Ilmiah Langue and Parole) Volume 7 Nomor 1	
	ISSN : 2581-0804 (Media Cetak)	E-ISSN : 2581-1819 (Media Online)
Received: 18-09-2023	Revised: 08-10-2023	Available online: 01-12-2023

Mandoa Sambareh Bulan Rajab Sebagai Tradisi Menyambut Bulan Suci Ramadhan di Padang Pariaman

¹Dinda Puspita, ^{*2}Hasnul Fikri, ³Rahma Zakia, ⁴Rilo Gama Fadhli Rohim,
⁵Alif Luqmanul Mukmin

¹Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bung Hatta,
dindapuspita2021@gmail.com

^{*2}Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bung Hatta,
hasnul.fikri@bunghatta.ac.id

³Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bung Hatta,
rahmazakia29@gmail.com

⁴Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bung Hatta,
rilogamafadhlirohimi@gmail.com

⁵Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, alifmukmin456@gmail.com

*Corresponding Author

Hasnul Fikri

Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bung Hatta,
hasnul.fikri@bunghatta.ac.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah (1) Tradisi Mandoa sambareh di Padang Pariaman dan proses pembuatan sambareh dalam tradisi Mandoa sambareh di Padang Pariaman untuk meningkatkan minat generasi muda dalam menyantap makanan tradisional sambareh. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. metode sastra, yaitu dengan mengumpulkan berbagai bacaan dari sumber-sumber yang ada, kemudian dianalisis dan dipadukan dengan permasalahan yang dipertimbangkan. Bagi sebagian masyarakat setempat, bulan Rajab atau Sambareh juga mempunyai nama lain yaitu "bulan anak", karena tujuan mereka melaksanakan tradisi ini adalah untuk mendoakan arwah orang yang meninggal seperti orang tua atau anak. Di Padang Pariaman, para pendeta yang mengaji diberi gelar Tuanku, Tuanku adalah orang yang memimpin salat atas nama orang yang mengamalkan tradisi tersebut. Tuanku ini biasanya ada di setiap desa dan diundang ke rumah-rumah penduduk untuk melakukan sambareh mula. Di Sambareh mula terdapat kitab doa khusus yang dibaca pada saat acara mula. Tidak seperti doa-doa kebanyakan karena di dalam buku ini terdapat bacaan khusus untuk berdoa dengan makanan sambareh. Eksekusi Sambareh mula sendiri biasanya dilakukan pada malam hari, namun ada juga yang sore hari. Biasanya orang yang ingin salat terlebih dahulu menyiapkan sambareh di rumah. Setelah itu warga memanggil Tuanku untuk membacakan doa. Saat tuanku memasuki rumah warga, doa pun dipanjatkan. Sebelum mula

tentu ada tujuannya, yang disebut “kaba”. Ka'bah sendiri biasanya merupakan ucapan kepada orang yang telah meninggal, kepada ladang kebaikan, untuk memperlancar rezeki seseorang, tentunya doa bulan kanak-kanak ini tidak luput dari doa ka'bah ini. Setelah selesai salat, tuan rumah mempersembahkan makanan seperti yang biasa dilakukan bagal, yaitu nasi dan sambal. Ketika makan selesai, sambarah disajikan kepada Tuhan. Sambareh ini disajikan dengan saus cocolan. Setelah Sang Guru makan, Sang Guru mencicipi sambareh tersebut, Setelah itu Sang Guru pulang ke rumah, namun sebelum kembali Sang Guru juga menerima sedekah. Menurut kepercayaan masyarakat, sedekah bermanfaat untuk tabungan akhirat dan juga agar doa kita sampai dan diterima oleh Yang Maha Kuasa. Selain sedekah, Tuanku juga diberi sebungkus sambareh untuk dibawa pulang. Begitulah pelaksanaan tradisi sambareh mula yang masih eksis hingga saat ini. Tradisi ini terus berkembang di masyarakat. Karena masyarakat umum mengimani sambareh mula di bulan Rajab, hal ini dikaitkan dengan peristiwa penting bagi umat Islam yang juga terjadi di bulan tersebut. Walaupun bulan Rajab telah digantikan dengan bulan anak-anak atau Sambareh, namun bulan ini merupakan bulan yang dimuliakan, sehingga Padang Pariaman khususnya Padang Pariaman mempunyai tradisi tersendiri di bulan ini. Menurut mereka, Sunnah Nabi bisa kita penuhi dengan makanan, dan makanan tersebut merupakan simbol dalam tradisi. Kalau sekedar bagal, hari-hari biasa juga bisa, namun dengan semaraknya bulan Sambareh, masyarakat pun turut menghormatinya dengan menambahkan sambareh sebagai simbol datangnya bulan Rajab. Generasi muda kita kedepannya diharapkan tetap menjaga tradisi yang ada, karena tradisi seperti mula sambareh mempunyai arti tersendiri bagi masyarakat. Generasi penerus kita hendaknya lebih memperhatikan tradisi karena tradisi bagal merupakan identitas Minangkabau dan Padang Pariaman, khususnya daerah Padang Pariaman. Tradisi ini harus selalu dilestarikan agar tidak punah. Bulan Rajab merupakan bulan ketujuh diantara 12 bulan penanggalan Hijriah. Sering dikatakan bahwa bulan ini adalah bulan kebaikan, “bulan Allah” dan seterusnya. Keutamaan bulan Rajab yang sering disebutkan yaitu puasa 7 hari di bulan Rajab menutup pintu neraka dan puasa 8 hari membuka 8 pintu surga. Di daerah Padang Pariaman, bulan Rajab sering disebut dengan bulan Sambareh. Sambareh adalah makanan yang terbuat dari tepung beras atau disebut juga serabi. Bagi sebagian masyarakat setempat, Bulan Rajab atau Bulan Sambareh juga disebut dengan nama lain “Anak Kanak Bulan” karena tujuan mereka melaksanakan tradisi ini adalah untuk mendoakan mereka. arwah yang telah meninggal seperti orang tua atau anak yang telah meninggal.

Keywords: Makanan/Kuliner, Minangkabau, Adat dan Keagamaan

© 2023 Jurnal JILP

I INTRODUCTION

Bulan Rajab merupakan bulan ketujuh dari 12 bulan penanggalan Hijriah. Sering dikatakan bahwa bulan ini adalah bulan kebaikan, “bulan Tuhan” dan sebagainya. Keutamaan bulan Rajab adalah puasa 7 hari di bulan Rajab menutup pintu neraka dan puasa 8 hari membuka 8 pintu surga. Oleh karena itu, bulan Rajab merupakan salah satu bulan yang terpuji menurut sabda Rasulullah tentang puasa Rajab, Nabi SAW bersabda: “Sesungguhnya di langit ada sebuah sungai yang bernama Rajab, airnya mengalir lebih putih dari susu dan rasanya lebih manis dari madu. Barangsiapa berpuasa

satu hari di bulan Rajab, maka diberkahi dengan minum dari sungai tersebut. Dilihat dari hadis tersebut, bulan ini disebut sebagai bulan mulia dan sering disebutkan dalam hadis Nabi Muhammad SAW.

Di daerah Padang Pariaman, bulan Rajab sering disebut dengan bulan sambareh atau serabi. Sambareh adalah makanan yang terbuat dari tepung beras, bahan-bahannya adalah tepung beras, roti fermi, telur, santan kental, santan encer dan garam. Semua bahan dicampur lalu dimasukkan ke dalam cetakan/loyang. Kalau makan sambareh saja pasti kurang menarik, jadi

sambareh disajikan dengan kuah yang terbuat dari gula aren (saka) yang dihaluskan dan ditambah air. Beginilah cara pembuatan sambareh yang disajikan saat datangnya bulan Rajab.

Bagi masyarakat Padang Pariaman, sambareh tidak hanya dijadikan sebagai makanan ringan saja, namun makanan ini merupakan bagian dari pelaksanaan tradisi Mandoa Sambareh yang dilaksanakan pada bulan Rajab dan tradisi ini terus berkembang di kalangan masyarakat. Menurut sejarah, Syekh

Burhanudin lah yang membawa ajaran tersebut dari Aceh, mulanya dari Isra Mikraj di bulan Rajab, hingga masyarakat Padang Pariaman menyebut bulan Rajab seperti bulan Sambareh. Keberadaannya juga diawali dengan Islamisasi Minangkabau yang dilakukan Syekh Burhanuddin. Bagi masyarakat Padang Pariaman, bulan Rajab merupakan bulan yang istimewa, sehingga bulan Rajab disebut dengan bulan Sambareh.

II RESEARCH METHODS

Metode yang digunakan dalam penulisan ini ialah dengan menggunakan metode literatur, yaitu dengan cara mengumpulkan berbagai bahan bacaan dari berbagai sumber yang ada yang kemudian dianalisis dan menghubungkannya dengan permasalahan yang dibahas.

Dan mengutip dari berbagai artikel yang ada yaitu tentang mandoa sambareh di Padang Pariaman

III RESULTS AND DISCUSSION

Ulakan merupakan salah satu daerah Padang Pariaman yang masih menjalankan tradisi Mandoan Sambareh. Bagi sebagian masyarakat setempat, bulan Rajab atau Sambareh juga mempunyai nama lain yaitu “bulan anak”, karena tujuan mereka melaksanakan tradisi ini adalah untuk mendoakan arwah orang yang meninggal seperti orang tua atau anak. Di Padang Pariaman gelar yang diberikan kepada pendeta yang mengaji adalah Tuanku, Tuanku adalah orang yang memimpin salat atas nama orang yang mengamalkan tradisi tersebut.

Tuanku ini biasanya ada di setiap desa dan diundang ke rumah-rumah penduduk untuk melakukan sambareh mula. Sambareh mula memiliki buku doa khusus yang dibaca pada saat acara mula. Tidak seperti doa-doa kebanyakan karena buku ini memiliki bacaan khusus untuk berdoa dengan makanan sambareh. Sambareh adalah nama lain dari masakan tradisional Sarabi yang terdapat di Minangkabau. Nama sambareh terdapat di daerah Padang Pariaman, termasuk kota Pariaman. Hidangan ini merupakan salah satu kuliner tradisional yang selalu diolah oleh masyarakat Padang Pariaman. dalam upacara

keagamaan seperti upacara yang diadakan untuk merayakan Isra Mikraj di bulan Rajab, sehingga masyarakat Padang Pariaman menyebut bulan Rajab sebagai bulan sambareh. Juga keberadaannya. Pasca Islamisasi Minangkabau oleh Syekh Burhanuddin. Sambareh adalah nama lain dari masakan tradisional Sarabi yang terdapat di Minangkabau.

Nama sambareh terdapat di daerah Padang Pariaman, termasuk kota Pariaman. Hidangan ini merupakan salah satu kuliner tradisional yang selalu diolah oleh masyarakat Padang Pariaman. dalam upacara keagamaan seperti peringatan Isra Mikraj di bulan Rajab, sehingga masyarakat Padang Pariaman menyebut bulan Rajab sebagai bulan sambareh. Juga keberadaannya. Pasca Islamisasi Minangkabau oleh Syekh Burhanuddin. Dilihat dari tradisinya, masakan sambareh ini hampir mirip dengan khanduri apam yang berlangsung di Aceh pada bulan Rajab untuk merayakan Isra dan #039; Nabi Muhammad Mikraj SAW.

Kemiripan acara dan cara penyajian makanan menjadikan budaya makanan tersebut mengikuti tradisi masyarakat Aceh. Hal ini disebabkan adanya proses Islamisasi yang

dibawa Syekh Burhanuddin ke Minangkabau dari gurunya Abdurrauf yang berasal dari Aceh. Di Padang Pariaman juga, tradisi ini dimulai setelah penyebaran agama Islam oleh Syekh Burhanuddin. Hidangan ini juga disiapkan untuk merayakan Isra dan #039; Mijraj SAW Nabi Muhammad SAW.

Bagi masyarakat Padang Pariaman, bulan Rajab merupakan bulan yang istimewa, sehingga bulan Rajab disebut dengan bulan Sambareh. Ulakan, salah satu daerah tempat tinggal padang Pariaman yang mengamalkan tradisi ini, menyebut bulan Rajab sebagai bulan sambareh dan juga mengatakan bahwa bulan ini adalah bulan anak-anak karena tujuan melakukan tradisi ini bukan hanya untuk berdoa. untuk orang tuamu, tetapi juga untuk mendoakan anak-anakmu - untuk anakmu yang telah meninggal.

Terbuat dari tepung beras yang dicampur santan kental, garam, dan satu butir telur, lalu dicampur dalam mangkuk dan didiamkan selama 30 menit. Kemudian tuang ke dalam toples atau wadah yang dipanaskan khusus. Jika sudah matang, angkat dan santap dengan kuah santan yang dicampur gula merah dan garam secukupnya.

Daun pandan kemudian ditambahkan untuk menambah aroma. Biasanya masyarakat Pariaman Padang merayakannya dengan doa untuk merayakan hari Isra Mikraj di bulan Rajab. di bawah bimbingan seorang master lokal (peneliti). Hidangan khas yang disajikan saat itu adalah sambareh, sebagai hidangan penutup setelah makan.

Selain itu setiap menantu sambareh mengirimkan masakan ke rumah ibu mertua untuk acara adat seperti rendang, nasi kunyik, lapek bugih, pinyaram, makanan, dan lain-lain. Pada saat yang sama, berbagai kuliner lezat seperti piha dan sambareh disiapkan saat upacara keagamaan. Kehadiran kuliner pada saat upacara dapat dijadikan brand dan identitas upacara. Eksekusi Sambareh mula sendiri biasanya dilakukan pada malam hari, namun ada juga yang sore hari.

Biasanya orang yang hendak salat terlebih dahulu menyiapkan sambareh di rumah. Setelah itu warga memanggil Tuanku yang membacakan doa. Saat tuanku memasuki rumah warga, doa pun dipanjatkan. Sebelum mula tentu ada tujuannya, yang disebut "kaba". Ka'bah sendiri biasanya merupakan ucapan kepada orang

yang telah meninggal, kepada ladang kebaikan, untuk memperlancar rezeki seseorang, tentunya doa bulan kanak-kanak ini tidak luput dari doa ka'bah ini. Setelah selesai salat, tuan rumah mempersembahkan makanan seperti yang biasa dilakukan bagal, yakni. nasi dan sambal. Ketika makanan sudah siap, sambaraeh Tuanku dihidangkan. Sambareh ini disajikan dengan saus celup. Setelah sang empu makan, sang empu mencicipi sambareh, setelah itu sang empu pulang, namun sebelum pulang, sang empu juga menerima sedekah. Menurut kepercayaan masyarakat, bersedekah berguna untuk keselamatan di akhirat dan juga karena Yang Maha Kuasa menerima dan mengabulkan doa kita.

Selain sedekah, Tuanku juga mendapat paket sambareh untuk dibawa pulang. Begitulah pelaksanaan tradisi sambareh mula yang masih eksis hingga saat ini. Tradisi ini terus berkembang di masyarakat. Karena masyarakat umum meyakini sambareh mula di bulan Rajab, hal ini dikaitkan dengan peristiwa penting bagi umat Islam yang juga terjadi di bulan tersebut. Meskipun bulan Rajab telah digantikan oleh bulan anak-anak atau Sambareh, namun bulan ini merupakan bulan yang dimuliakan, sehingga Padang Pariaman khususnya Ulakan memiliki tradisi tersendiri di bulan ini.

Menurut mereka, Sunnah Nabi bisa kita penuhi dengan makanan, dan makanan tersebut merupakan simbol dalam tradisi. Kalau sekedar bagal, hari biasa pun bisa, namun dengan semaraknya bulan Sambareh, masyarakat pun turut menghormatinya dengan menambahkan sambareh sebagai simbol datangnya bulan Rajab.

Generasi muda kita kedepannya diharapkan dapat melestarikan tradisi-tradisi masa lalu, karena tradisi mula sambareh mempunyai arti tersendiri bagi masyarakat. Generasi penerus kita hendaknya lebih memperhatikan tradisi karena tradisi bagal seperti itu merupakan sebuah identitas baik di Minangkabau maupun Padang Pariaman, khususnya di daerah Ulakan. Tradisi ini harus selalu kita lestarikan agar tidak punah.

A. Proses Pembuatan Sambareh

Bahan-bahan

1. 500 gram tepung beras
2. 600 ml air matang
3. 200 ml santan
4. 3sdm gula pasir
5. 1 sdt ragi (fermipan)
6. 1/2 sdm garam
7. 1 butir telur
8. 1 sdm tepung ketan

Langkah- Langkah Pembuatan

1. Campurkan santan kara & air, sisihkan
2. Campurkan tepung beras dan tepung ketan, gula pasir, ragi ke dalam wadah besar. Aduk hingga rata
3. Tuangkan sedikit demi sedikit campuran santan ke dalam campuran tepung, aduk hingga rata.
4. Setelah rata, diamkan adonan selama ± 1 jam di wadah tertutup
5. Campurkan 1 butir telur yg sudah dikocok lepas dan garam ke dalam adonan
6. Panaskan cetakan serabi sampai benar-benar panas
7. Tuang adonan secukupnya kedalam cetakan dengan api sangat kecil. Tunggu sampai timbul gelembung atau bolong-bolong agak banyak lalu tutup cetakan



8. Tunggu sampai atas permukaan serabi kering lalu angkat serabi. Lakukan sampai adonan habis.

9. Serabi siap disajikan dengan kuah gula merah/kuah saka



10. Bila ingin disimpan dikulkas, masukkan diwadah tertutup. Bila ingin disajikan cukup kukus sebentar atau taruh di bagian atas magic com.



1. Kandungan kalorinya tinggi

1. Kandungan Kalori yang Tinggi

Meski masakan Indonesia sangat lezat, beberapa masakan tradisional cenderung memiliki kalori yang cukup tinggi. Makanan seperti nasi goreng dan rendang sangat enak. Namun makanan tersebut mengandung terlalu

banyak kalori jika dikonsumsi dalam jumlah banyak.

2. Penggunaan minyak berlebihan Minyak adalah bahan utama dalam masakan Indonesia, yang memberikan cita rasa lezat pada masakan. Namun penggunaan minyak secara berlebihan dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Oleh karena itu, Anda harus memerhatikannya agar tubuh Anda tetap sehat dan kuat.

3. Umur yang pendek Karena menggunakan bahan-bahan segar dan tidak mengandung bahan pengawet, banyak masakan Indonesia yang umur simpannya relatif singkat. Hal ini dapat menjadi tantangan dalam penyimpanan dan distribusi pangan. Apalagi di zaman yang serba cepat ini, konservasi menjadi prioritas.

4. Waktu dan persiapan yang cukup lama Beberapa makanan tradisional memerlukan lebih banyak waktu dan persiapan dibandingkan makanan cepat saji modern. Pasalnya, bumbu-bumbu khusus dicampur di sana dan dimasak dengan teknik tradisional. Oleh karena itu, menyajikan makanan tradisional membutuhkan kesabaran dan pengetahuan yang mendalam.

5. Kurangnya informasi gizi

Salah satu tantangan dalam mengonsumsi makanan tradisional adalah kurangnya informasi gizi yang jelas. Sulit untuk mengetahui jumlah

kalori, lemak dan nutrisi lain dalam makanan tradisional. Hal ini dapat terjadi karena metode pengukuran mungkin tidak terstandarisasi.

2. Kurangnya peminat dari generasi muda mengenai makanan sambareh

1. Kurangnya minat generasi muda terhadap makanan sambar dapat disebabkan oleh beberapa faktor antara lain;

2. Perubahan gaya hidup dan kebiasaan makan: Generasi muda saat ini memilih makanan cepat saji dan makanan siap saji yang praktis dan mudah dikonsumsi. Proses pembuatan sambar memang rumit dan memakan waktu lama dalam persiapannya, namun seringkali diabaikan karena dianggap tidak praktis.

3. Kurangnya edukasi dan promosi: Makanan Sambareh belum banyak diketahui generasi muda. Kurangnya edukasi dan promosi sambar menyebabkan generasi muda kurang menyadari nilai gizi dan sejarah makanan tradisional ini.

4. Kurangnya inovasi dan variasi: Makanan Sambareh sering dianggap monoton dan kurang diminati oleh generasi muda. Kurangnya inovasi dan keserbagunaan dalam penyajian dan cita rasa makanan sambar dapat menyebabkan generasi muda tidak tertarik untuk mencoba dan menikmati makanan tersebut.

IV CONCLUSION

Bulan Rajab merupakan bulan ketujuh dari 12 bulan penanggalan Hijriah. Sering dikatakan bahwa bulan ini adalah bulan kebaikan, “bulan Allah” dan seterusnya. Keutamaan bulan Rajab yang sering disebutkan yaitu puasa 7 hari di bulan Rajab menutup pintu neraka dan puasa 8 hari membuka 8 pintu surga.

Di daerah Padang Pariaman, bulan Rajab sering disebut dengan bulan Sambareh. Sambareh adalah makanan yang terbuat dari tepung beras atau disebut juga serabi. Bagi sebagian masyarakat setempat, Bulan Rajab atau Bulan Sambareh juga disebut dengan nama lain

“Bulan Anak Kanak” karena tujuan mereka melaksanakan tradisi ini adalah untuk mendoakan mereka. arwah yang telah meninggal seperti orang tua atau anak yang telah meninggal.

Kedepannya kita sebagai generasi muda harus selalu melestarikan tradisi yang ada, karena tradisi seperti mülá sambareh mempunyai arti tersendiri bagi masyarakat. Kita sebagai generasi penerus harus lebih acuh terhadap tradisi karena tradisi bagal seperti itu merupakan identitas yang ada baik di Minangkabau maupun Padang Pariaman, khususnya di daerah Ulakan. Tradisi ini harus selalu kita lestarikan agar tidak punah.

Bibliography

- [1]<https://m.antaranews.com/berita/636571/jajan-tradisional-kurang-diminati-generasi-muda>
- [2]<https://reportaseinvestigasi.com/mandoa-sambareh-di-bulan-rajab-mengenal-tradisi-menyambut-bulan-suci-ramadhan-di-padang-pariaman/>
- [3]<https://m.oase.id/read/R1AMPR-mengenal-mandoa-sambareh-tradisi-masyarakat-pariaman-di-bulan-rajab>
- [4]<https://www.randangraja.com/sambareh-diidentik-dengan-tradisi-rajab-di-padang-pariaman/>
- [5]<https://www.piamanexplore.com/2022/04/sambareh-makanan-khas-minang-yang.html?m=1>
- [6]<https://www.akurat.co/travel/1302345271/Mengenal-Tradisi-Rajab-Mandoa-Sambareh-Asal-Padang-Pariaman>
- [7]Sjarifoedin, Amir, Tj. A. 2011, *Minangkabau, dari Dinasti Iskandar Zulkarnain sampai Tuanku Imam Bonjol*, Jakarta, PT. Gria Media Prima
- [8]Tanjung. Armaidi, Kalender Piaman di Mata. Armaidi Tanjung. MinangkabauNews, Selasa 06 Oktober 2015. Wempi, Yohanes, Budaya Minang, "Maanta <http://www.kompasiana.com>.
- [9]Zed, Mestika, 2017. Saudagar Pariaman Menerjang Ombak Membangun Maskapai, Jakarta: LP3ES
- [10]Zubir, Zusneli, (T, Th.), Kulinier Pantai Barat Sumatera: Studi Kasus Masakan Tradisional Khas Padang Pariaman Dalam Perspektif Sejarah, Makalah, Padang, Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB). Dirjen Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan