

KEBUDAYAAN, KULINER DAN KESENIAN MINANGKABAU : CERMIN KEBERAGAMAAN BUDAYA SUMATERA BARAT

Yunika Lubis¹, Dr.Lisna Sandora,S.Sos.,M.Pd², Muhammad Rizki³, Kelfin sihombing⁴,
Rakha syaif azizi⁵

Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang

E-mail: yunikalubis21@gmail.com, lisnasandora@uinib.ac.id,
Rizkimuhammadd9987@gmail.com, Kelfinsihombing123@gmail.com,
Rakhasyaifazizi2020@gmail.com

Abstrak

Kebudayaan Minangkabau merupakan salah satu kekayaan budaya Indonesia yang sangat unik dan beragam. Dengan filosofi "Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah" (ABS SBK), kebudayaan Minangkabau memiliki sistem nilai yang kuat dan kokoh. Kuliner Minangkabau, seperti rendang dan sambal lado, telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Sementara itu, kesenian Minangkabau, seperti seni rupa, seni gerak, dan seni suara, merupakan cerminan kekayaan budaya Minangkabau yang sangat beragam. Artikel ini akan membahas tentang kebudayaan, kuliner, dan kesenian Minangkabau sebagai salah satu contoh kekayaan budaya Indonesia.

Kata kunci: Kebudayaan Minangkabau, Kuliner Minangkabau, Kesenian Minangkabau, ABS-SBK.

Abstract

Minangkabau culture is one of Indonesia's unique and diverse cultural riches. With the philosophy of "Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah" (ABS-SBK), Minangkabau culture has a strong and solid value system. Minangkabau cuisine, such as rendang and sambal lado, have become an inseparable part of Indonesian society. Meanwhile, Minangkabau arts, such as visual arts, movement arts, and vocal arts, are a reflection of the very diverse cultural richness of Minangkabau. This article will discuss Minangkabau culture, cuisine, and arts as one example of Indonesia's cultural richness.

Keywords: Minangkabau Culture, Minangkabau Cuisine, Minangkabau Arts, ABS-SBK.

Article History

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagirism Checker No
527 Prefix DOI :
10.8734/Tashdiq.v1i2.36
5 Copyright : Author
Publish by : Tashdiq



This work is licensed under
a [Creative Commons
Attribution-NonCommercial
4.0 International License](#)

PENDAHULUAN

Minangkabau adalah salah satu suku bangsa di Indonesia yang mendiami wilayah Sumatera Barat dan sekitarnya. Masyarakat Minangkabau dikenal dengan sistem kekerabatan matrilineal, di mana garis keturunan dan warisan diturunkan melalui pihak ibu. Kebudayaan Minangkabau mencakup berbagai aspek kehidupan, termasuk adat istiadat, seni, arsitektur, dan sistem sosial yang unik. Kuliner dan kesenian Minangkabau merupakan dua aspek penting yang mencerminkan kekayaan budaya masyarakat Minangkabau di Sumatera Barat.

Kuliner Minangkabau terkenal dengan cita rasa yang dominan pedas dan kaya rempah, seperti rendang, dendeng balado, sate Padang, dan soto Padang yang menjadi ikon kuliner daerah ini. Selain itu, makanan khas seperti dadiah (fermentasi susu kerbau) dan lamang tapai juga menunjukkan keunikan tradisi kuliner Minangkabau yang kaya akan proses fermentasi dan pengolahan alami.

Sementara itu, kesenian Minangkabau menampilkan berbagai bentuk ekspresi budaya yang meliputi seni pertunjukan, musik, dan tari tradisional. Kesenian ini tidak hanya berfungsi sebagai hiburan, tetapi juga sebagai media penyampaian nilai-nilai sosial dan moral masyarakat Minangkabau. Contohnya adalah randai, sebuah seni pertunjukan yang menggabungkan drama, tari, musik, dan sastra lisan yang khas dan sarat makna. Kesenian dan kuliner Minangkabau bersama-sama memperkuat identitas budaya yang unik dan menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan maupun pelestarian warisan budaya lokal.

PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN

1. Sejarah dan Asal Usul

Sejarah Minangkabau berakar dari Luhak Nan Tigo, yaitu Luhak Tanah Datar, Luhak Agam, dan Luhak Limapuluh Kota. Dari wilayah ini, budaya Minangkabau menyebar ke berbagai daerah melalui proses perantauan. Salah satu sumber sejarah penting adalah Tambo, yaitu catatan sejarah lisan yang diwariskan secara turun temurun.

2. Sistem Kekerabatan Matrilineal

Sistem matrilineal Minangkabau menempatkan perempuan sebagai pewaris utama dalam keluarga. Anak-anak mengikuti suku ibunya, dan harta pusaka tinggi diwariskan kepada anak perempuan. Laki-laki, khususnya saudara laki-laki ibu (mamak), memiliki peran penting dalam mengasuh dan mendidik anak-anak dalam keluarga.

3. Islam dan Tradisi Lokal Minangkabau

A. Rumah Gadang

Rumah Gadang adalah nama untuk rumah adat Minangkabau yang banyak dijumpai di propinsi Sumatera Barat, Indonesia. Rumah ini berfungsi sebagai tempat tinggal yang tampek tingga basamo jo tampek diadoannyo upacara-upacara adat di Minangkabau. Selain di Sumatera Barat, rumah gadang juga banyak dijumpai di Nagari Sambitan dan di Malaysia. Tidak sadoalah daerah di Minangkabau buliah didirikan rumah adat ini, hanya daerah-daerah yang memiliki status nagari saja Rumah Gadang buliah didirikan, yaitu di rantau.

Rumah tempat tinggal Minangkabau disebut sebagai Rumah Gadang (Rumah Besar). Dikatakan Gadang (besar) bukan semata-mata karena fisiknya yang besar melainkan karena fungsinya selain sebagai tempat kediaman keluarga, Rumah Gadang merupakan perlambang kehadiran satu kaum dalam satu nagari, serta sebagai pusat kehidupan dan kerukunan seperti tempat bermufakat keluarga kaum dan melaksanakan upacara. Bahkan sebagai tempat merawat anggota keluarga yang sakit.

B. Bentuk Rumah Gadang

Bentuk dasarnya persegi empat. Atapnya melengkung tajam seperti bentuk tanduk kerbau, sedangkan lengkung badan rumah landai seperti badan kapal. Bentuk badan rumah gadang yang segi empat yang membesar ke atas (trapesium terbalik) sisinya melengkung kedalam atau rendah di bagian tengah, secara estetika merupakan komposisi yang dinamis. Jika dilihat pula dari sebelah sisi

bangunan (penampang), maka segi empat yang membesar ke atas ditutup oleh bentuk segi tiga yang juga sisi segi tiga itu melengkung ke arah dalam, semuanya membentuk suatu keseimbangan estetika yang sesuai dengan ajaran hidup Masyarakat Minangkabau.

Tempat mendirikan Rumah Gadang ini adalah di tanah pusako tinggi satu. Gunanya didirikan di sana ialah rumah itu dasar bagi kaum untuk bermusyawarah antara mamak dengan kemenakan, tempat mamak memberi petunjuk dan pengajaran kepada anak kemenakannya, tempat anak kemenakan mengadu dan bercerita, dan juga tempat menyimpan barang-barang pusaka peninggalan mamak- mamak sebelumnya. Jadi, Rumah Gadang ini adalah rumah pusako.

C. Rumah Bagongjong

Ragam Rumah Gadang Rumah gadang mempunyai nama yang beraneka ragam menurut bentuk, ukuran, serta gaya kelarasan dan gaya luhak. Menurut bentuknya, ia lazim pula disebut rumah adat, Rumah Gonjong atau Rumah Bagongjong (rumah bergonjong karena bentuk atapnya yang bergonjong runcing menjulang. Menurut ukurannya, ia tergantung pada jumlah lanjarnya. Lanjar ialah ruas dari depan ke belakang. Sedangkan bagian yang berjajar dari kiri ke kanan disebut ruang.

Gonjong dan Turang Gonjong adalah bagian yang paling tinggi dari setiap ujung atap yang menghadap ke atas dan merupakan ujung turang yang dibalut dengan timah. labu-labu di bagian bawah belimbing di atas labu-labu anting-anting di atas belimbing ujung yang tajam di atas anting-anting. Ditinjau dari bentuk, ukuran, serta gaya pemerintahan Klarasan dan Gaya Luhak, Rumah Gadang mempunyai nama yang beraneka ragam. Menurut Gaya Klarasan aliran Koto Piliang, bentuk Rumah Gadangnya diberi nama Garudo Tabang, karena di kedua ujung rumah diberi beranjang (anjung).

Sedangkan Rumah Gadang dari Klarasan Bodi Caniago lazimnya disebut Garudo Menyusukan Anak. Bangunan tidak beranjung atau berserambi pada bagian kiri dan kanan bangunan, tetapi pada bagian ujung kiri dan kanan di bawah gonjong diberi beratap (emper) yang merupakan sayap burung yang sedang mengerami anaknya.

D. Bagian-Bagian Khas di Rumah Minangkabau

Seluruh ruangan Rumah Gadang merupakan ruangan lepas, kecuali kamar tidur. Bagian dalam terdiri dari lanjar dan ruang. Ruang berderet dari kiri ke kanan (hitungan ganjil). Lanjar berjajar dari depan ke belakang. Rumah Gadang berlanjar empat disebut juga lanjar empat atau lanjar tepi, karena ruangan ini terletak di tepi dinding sebelah depan (lanjar kehormatan). Bagian yang khas di Rumah Gadang adalah:

1. Ruangan Depan Rumah Gadang

Ruang depan berada di lanjar depan. Pada rumah berlanjar tiga, ruang depannya adalah pada lanjar ketiga. Lanjar ketiga pada rumah berlanjar empat merupakan lanjar tengah. Beberapa fungsi ruangan depan:

- Tempat duduk mamak rumah.
- Tempat menerima tamu laki-laki.
- Tempat tamu terhormat.
- Tempat duduk laki-laki dewasa keluarga saparuiik.
- Sebagai ruangan keluarga.

2. Ruangan Tengah Rumah Gadang

Ruang tengah merupakan lanjar kedua, yang digunakan sebagai tempat khusus penghuni kamar. Luas ruangan yang digunakan adalah seluas lanjar yang ada di hadapan kamar mereka. Lanjar yang terletak pada bagian dinding sebelah belakang terdiri dari kamar-kamar. Ruang tengah merupakan lanjar kedua berfungsi untuk:

- Tempat khusus penghuni rumah
- Menerima tamu perempuan.
- Tempat ruang makan.
- Tempat perjamuan pada hari-hari istimewa.
- Tempat rapat keluarga.

Di sebelah kiri kanan ruangan disebut Anjuang. Anjuang adalah kamar di sebelah kanan kiri ruangan yang lantainya ditinggikan dari rumah. Anjuang sebelah kanan dijadikan sebagai kamar untuk paramedis, sedangkan pada anjung sebelah kiri digunakan sebagai tempat kehormatan bagi penghulu pada upacara adat dan untuk meletakkan peti-peti penyimpanan barang berharga milik kaum. Kamar yang terletak di ujung rumah sebelah kanan adalah untuk para gadis, dan sebelah kiri untuk pengantin baru.

3. Ruangan Dapur Rumah Gadang

Ruangan dapur biasanya dibuat terpisah dari rumah gadang yang dibangun di belakang atau di sebelah ujung rumah. Antara ruangan dapur dan Rumah Gadang dihubungkan oleh sebuah pintu keluar masuk penghuni Rumah Gadang dan pergi ke sawah dan ladang (tapian tempat mandi). Dapur adalah ruangan untuk mengolah masakan dan mempersiapkan makanan bagi anggota keluarga, atau tempat mempersiapkan suguhan bagi tamu. Rumah panggung adalah ciri khas masyarakat yang tinggal di wilayah rantau Minangkabau. Masyarakat Minangkabau bermukim di lokasi yang rawan binatang buas, sehingga perlu rumah sebagai tempat perlindungan dari binatang buas. Selain itu rumah panggung berarti bahwa kedudukan manusia memiliki derajat yang lebih tinggi daripada hewan mengingat kolong di bawah rumah diperuntukkan sebagai kandang hewan peliharaan.

E. Pakaian Adat di Minangkabau

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang sangat kaya dengan adat dan budayanya. Salah satunya adalah pakaian adat Sumatera Barat. Suku Minangkabau menjadi penghuni paling banyak di provinsi ini. Jadi, tak heran jika busana adat di provinsi ini dikenal lekat dengan masyarakat Minang. Pakaian adat tradisional masyarakat Minang memiliki ciri khas yang unik pada penutup kepala berbentuk perahu terbalik karena mirip sekali dengan atap rumah adat mereka. Busana ini terkenal sebagai busana yang tertutup sebagai perwujudan etika dan norma yang ada. Mengenal Pakaian Adat Tradisional Sumatera Barat Pada umumnya masyarakat provinsi Sumatera Barat menganut agama Islam, maka tidak aneh jika pakaian adat yang dikenakan terkesan sederhana dan tertutup. Terdapat istilah "dibuang sepanjang adat" yang berarti jika ada seseorang yang murtad (keluar dari agama Islam), maka akan dianggap keluar dari masyarakat Minang itu sendiri. Kesederhanaan tersebut merupakan daya tarik bagi pengunjung yang datang entah itu pengunjung dari dalam ataupun luar negeri. Dalam kesederhanaannya terdapat banyak nilai-nilai filosofi yang terkandung dan tersebar dari berbagai bagian seperti warna, aksesoris sampai senjata yang dikenakan. Untuk selengkapnya silahkan simak ulasan berikut ini.

selengkapnya silahkan simak ulasan berikut ini.

1. Pakaian Adat Tradisional Pria Minangkabau

Para pria Minang atau di Sumatera Barat pada umumnya menggunakan baju penghulu untuk pakaian adat. Simak penjelasan singkat tentang pakaian adat ini beserta aksesoris pendukungnya:

a) Baju Penghulu

Baju ini hanya digunakan oleh para kepala suku atau para pemangku adat di masa lalu. Warna pakaian adat ini berwarna hitam karena melambangkan kepemimpinan. Pakaian adat penghulu ini merupakan baju kebesaran masyarakat Minangkabau dan tidak sembarangan orang dapat

memakainya. Terdapat aturan dan tata cara yang telah digariskan oleh adat Minang. Busana ini terbuat dari bahan dasar yaitu kain beludru, lengkap dengan aksesoris yang digunakan.

b) Sarawa

Sarawa merupakan bagian bawahan yang digunakan pada saat pemakaian baju penghulu. Bawahan ini berupa celana yang mempunyai ukuran cukup besar pada bagian kakinya. Pemilihan ukuran celana ini memiliki filosofi. Artinya kebesarannya dalam memenuhi segala panggilan dan sebagai contoh yang patut di contoh dalam masyarakat sebagai pemangku adat.

c) Deta atau Destar

Destar atau deta merupakan penutup kepala yang dapat disamakan sebagai perhiasan yang digunakan oleh kaum pria. Deta ini dapat dibedakan dari bentuk dan bagian yang dapat memperlihatkan status seseorang yang memakainya, seperti deta:

- Raja alam
- Gadang (deta besar) yang digunakan penghulu
- Indomo saruaso yang bernama deta ameh (deta emas) dan lain sebagainya

Deta terbuat dari kain berwarna hitam yang dililitkan secara rapi dan hati-hati sehingga menghasilkan banyak kerutan. Kerutan tersebut bukan hanya sekedar kerutan, tetapi mengandung arti berapa banyak undang-undang yang diketahui oleh seorang penghulu. Banyaknya kerutan juga

menggambarkan akal budi seorang penghulu dalam segala lapangan.

d) Sasampiang

Sasampiang atau sesamping merupakan sebuah kain yang diletakkan di bahu sebagai pelengkap baju penghulu. Kain ini memiliki warna merah yang berarti seorang penghulu pemberani. Terdapat benang makau atau benang warna-warni dengan ukuran yang cukup kecil. Benang ini mempunyai arti sebagai ilmu dan keberanian di atas kebenaran.

e) Cawek & Sandang

Cawek merupakan ikat pinggang dalam baju adat penghulu yang terbuat dari kain. Bagian ujungnya terdapat jumbai-jumbai dan hiasan pucuk rebung. Cawek sendiri memiliki arti bahwa penghulu harus cakap dan sanggup menunjukan akal budinya. Sandang adalah pelengkap baju penghulu berupa kain berwarna merah yang dikenakan pada pinggang dengan cara diikatkan. Kain tersebut memiliki bentuk segi empat. Terdapat makna dalam pemakaian sandang pada baju penghulu yaitu seorang penghulu harus wajib dan patuh pada hukum adat yang ada di masyarakat Minang.

F. Latar Belakang Kuliner di Minangkabau

Minangkabau (Minang) adalah kelompok etnis Nusantara yang berbahasa dan menjunjung adat Minangkabau. Wilayah kebudayaannya Minang meliputi daerah Sumatera Barat, separuh daratan Riau, bagian utara Bengkulu, bagian barat Jambi, pantai barat Sumatera Utara, barat daya Aceh, dan juga Negeri Sembilan di Malaysia. Sebutan orang Minang seringkali disamakan sebagai orang Padang, hal ini merujuk pada nama ibu kotaprovisi Sumatera Barat yaitu kota Padang. Namun, masyarakat ini biasanya akan menyebut kelompoknya dengan sebutan urang awak, yang bermaksud sama dengan orang Minang itu sendiri. Nama Minangkabau berasal dari dua kata, minang dan kabau. Nama itu dikaitkan dengan suatu legenda khas Minang yang dikenal di dalam tambo. Dari tambo yang diterima secara turun temurun, menceritakan bahwa nenek moyang mereka berasal dari keturunan Iskandar Zulkarnain. Walau tambo tersebut tidak tersusun

secara sistematis dan lebih kepada legenda berbanding fakta serta cenderung kepada sebuah karya sastra yang sudah menjadi milik masyarakat banyak.

Namun kisah tambo ini sedikit banyaknya dapat dibandingkan dengan Sulalatus Salatin yang juga menceritakan bagaimana masyarakat Minangkabau mengutus wakilnya untuk meminta Sang Sapurba salah seorang keturunan Iskandar Zulkarnain tersebut untuk menjadi raja mereka. Masyarakat Minang memiliki masakan khas yang populer dengan sebutan masakan Padang, dan sangat digemari di Indonesia bahkan sampai mancanegara. Salah satu masakan tradisional Minang yang terkenal adalah Rendang, yang mendapat pengakuan dari seluruh dunia sebagai hidangan terlezat. Masakan yang khas lainnya antara lain Asam Pedas, Soto Padang, Sate Padang, Dendeng Balado, dan Rendang. Masakan Sumatera Barat adalah jenis kuliner yang berkembang di provinsi Sumatera Barat. Produk kuliner Sumatera Barat merupakan salah satu yang dikenal luas di Indonesia dan disebut juga dengan istilah Masakan Minangkabau yang diperkenalkan oleh para perantau Minangkabau dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Terdapat banyak resep dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya, antara lain Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Batusangkar, Agam, Dharmasraya dan sebagainya. Meskipun beraneka ragam Terdapat banyak resep dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya, antara lain Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Batusangkar, Agam, Dharmasraya dan sebagainya. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang, Masakan Sumatera Barat telah terlanjur dikenal masyarakat awam dengan sebutan Masakan Padang. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa. Proses memasaknya memakan waktu berjam-jam (biasanya sekitar empat jam) hingga kering dan berwarna hitam pekat. Dalam suhu ruangan, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu. Rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan santannya belum mengering disebut kalio, berwarna coklat terang keemasan. Rendang dapat ditemukan di Rumah Makan Padang di seluruh dunia. Masakan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia dan negara-negara di Asia Tenggara, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina, dan Thailand. Di daerah asalnya, Minangkabau, rendang disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Meskipun rendang merupakan masakan tradisional Minangkabau secara umum, masing-masing daerah di Minangkabau memiliki teknik memasak dan penggunaan bumbu yang berbeda. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar World's 50 Most Delicious Foods (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International. Rendang adalah masakan tradisional khas Minang Sumatera Barat. Merupakan masakan favorite hampir setiap orang yang datang ke Rumah Makan Padang. Rendang terbuat dari daging sapi sebagai bahan utamanya. Bahan-bahan utamanya adalah daging sapi (daging sapi), air parutan kelapa (air karambia), cabai (merah lado merah) dan bumbu-bumbu pemasak lainnya (langkah-langkah tidak menggunakan kunyit agar tekstur daging tidak rusak). Biasanya kelapa yang digunakan dalam jumlah yang banyak (misalnya 4 kelapa untuk 1 kg daging sapi) agar rasa rendangnya lebih manis dan sedap. Masyarakat minangkabau wajib membuat rendang saat acara-acara adat, karena itu sudah menjadi dari nenek moyang.

4. Sejarah Perkembangan Kuliner di Minangkabau

pengaruh budaya bangsa asing, tak terkecuali di bidang kuliner. Menurut sejarawan Fadly Rahman, dahulu daerah Minangkabau terletak di perlintasan rute perdagangan rempah masa lalu. Para pedagang rempah harus melintasi Sumatera Barat untuk bisa mencapai Selat Malaka yang jadi salah satu pusat jalur perdagangan rempah. Kalau kita melihat ada keidentikan antara budaya

Melayu di Malaysia dengan di Sumatera Barat. Karena itulah banyak bangsa-bangsa asing seperti Arab, India, Asia Timur, hingga Eropa yang kemudian singgah ke Minangkabau. Sumatera Barat semakin ramai saja ketika Terusan Suez dibuka pada 1869. Hubungan perdagangan ini akan membentuk atau memengaruhi kebudayaan di kawasan Selat Malaka. Termasuk juga pengaruh kuliner India, Arab, bahkan Eropa, yang membentuk citra kuliner di kawasan Sumatera Barat ini

5. Sumatera Barat sebagai Pelabuhan Transit

Para pedagang rempah yang berangkat dari wilayah timur Nusantara akan singgah ke Sumatera Barat dalam perjalanan mereka ke Selat Malaka. Pelabuhan Tiku saat itu menjadi salah satu pintu masuknya Fadly menuturkan, pada masa itu sekitar sebelum abad ke-16, kuliner Minangkabau belum seperti yang kita kenal sekarang. Ia mencontohkan saat itu ada orang Eropa, tepatnya berasal dari Perancis. Saat itu ia datang ke kawasan Sumatera Barat dan masuk lewat Pelabuhan Tiku. "Dia dijamu makan di sana dengan hidangan bersahaja.

Kalau kita membayangkan makanan Minang sekarang ini identik dengan daging yang royal, paduan gulai, kari, dan tambusu. Tapi di masa itu, hidangan yang dihidangkan tidak seperti sekarang," terang Fadly. Baca juga: Resep Gulai Tambusu. Khas Minang, Usus Sapi Isi Tahu Telur Kala itu hidangan Minang masih sangat sederhana seperti ikan, nasi, dan sesekali ada ayam sebagai pilihan. Citra kuliner Minang yang identik dengan kari dan gulai baru berproses pada masa abad ke-16 dan setelahnya. Pasalnya, gulai dan kari sendiri merupakan pengaruh dari kebudayaan India yang berpadu dengan rempah yang berasal dari timur nusantara.

6. Makanan Khas Suku Minangkabau, Dominasi Rasa Pedas dan Kaya Rempah
Makanan khas suku Minangkabau sangat terkenal dan punya banyak penggemar. Makanan khas suku Minangkabau ini lebih dikenal dengan masakan Padang. Sebenarnya, Minangkabau meliputi daratan Sumatera Barat dan sebagian daerah lain di Sumatera. Citarasanya yang pedas dipadukan dengan aneka rempah khas Indonesia, membuat makanan khas suku Minangkabau menjadi idola banyak orang. Ada banyak jenis makanan khas suku Minangkabau mulai dari makanan berat, cemilan, kue tradisional hingga minuman. Ada berbagai macam makanan khas suku Minangkabau sesuai daerahnya, antara lain Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Pesisir Selatan, Batusangkar, Agam, Dharmasraya dan sebagainya. Makanan khas suku Minangkabau dikenal banyak menggunakan santan dan daging.

1) Rendang

Rendang merupakan makanan khas suku Minangkabau yang paling terkenal. Makanan ini bahkan dinobatkan sebagai salah satu makanan terlezat di dunia. Rendang merupakan daging yang diolah menggunakan rempah dan santan lalu dimasak dalam waktu yang lama. Rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu.

2) Dendeng Balado

Dendeng balado adalah makanan khas suku Minangkabau dibuat dari irisan tipis dan lebar daging sapi yang dikeringkan lalu digoreng kering. Daging goreng ini lalu diberi bumbu balado. Balado adalah teknik memasak khas Minangkabau dengan cara menumis cabe giling dengan berbagai rempah, biasanya bawang merah, bawang putih, jeruk nipis.

3) Nasi Kapau

Nasi Kapau merupakan nasi campur khas Minangkabau. Makanan khas suku Minangkabau ini terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas Kapau, gulai sayur nangka, gulai tunjang, gulai cangcang, gulai babek atau paruik kabau. Ciri khas dari nasi ini adalah adanya gulai nangka khas Kapaunya.

4) Gulai Banak

Gulai banak dalam bahasa Minangkabau berarti gulai otak. Makanan khas suku Minangkabau ini memiliki bahan utama otak sapi yang telah dipotong-potong. Otak sapi ini dimasak dalam bumbu gulai. Pada beberapa resep, gulai ini diberi irisan daun mangkok yang banyak sehingga mempunyai cita rasa yang amat khas.

5) Gulai itiak

Gulai itiak adalah makanan khas yang terkenal dari Koto Gadang Agam, di Bukittinggi. Masakan ini menggunakan itik sebagai bahan dasar, dengan dahulu. Hasilnya adalah gulai bebek (itik) yang bewarna hijau.

6) Gulai Paku

Gulai paku adalah makanan yang cukup populer di Sumatra Barat terutama di daerah pesisir barat. Gulai ini berbahan dasar daun pakis (paku), dengan bumbu santan, laos, cabe rawit hijau, asam kandis, dan kunyit.

7) Gulai Ikan Asin

Hidangan ini merupakan varian dari gulai dengan bahan dasar utamanya adalah dari ikan. Ikan yang digunakan bisa ikan air laut maupun ikan air tawar, namun yang umum dipakai antara lain tongkol, tenggiri, kakap, dan ikan mas. Ciri khas yang menonjol dari hidangan ini adalah warna kuahnya yang kuning kental muncul karena penggunaan kunyit. Selain itu hidangan ini memiliki rasa yang kompleks mulai dari gurih, sedikit asam, sedikit asin, sedikit manis, dan pedas.

8) Sate Padang

Sate Padang adalah sebutan untuk tiga jenis varian sate di Sumatra Barat, yaitu Sate Padang, Sate Padang Panjang dan Sate Pariaman. Sate Padang memakai bahan daging sapi, lidah, atau jeroan (jantung, usus, dan tetelan) dengan bumbu kuah kacang kental ditambah cabai yang banyak sehingga rasanya pedas. Sate Padang Panjang dibedakan dengan kuah satenya yang berwarna kuning sedangkan sate Pariaman kuahnya berwarna merah. Rasa kedua jenis sate ini juga berbeda. Sedangkan sate Padang mempunyai bermacam rasa perpaduan kedua jenis varian sate di atas.

9) Soto Padang

Minangkabau juga punya resep sotonya sendiri yaitu soto Padang. Soto Padang merupakan soto kaldu sapi. Soto ini dihidangkan bersama irisan daging sapi yang sudah digoreng kering, bihun, dan perkedel kentang.

10) Kalio

Kalio adalah sebutan dari rendang setengah jadi, yang masih berwarna kecokelatan dibanding rendang yang berwarna coklat kehitaman. Kalio bertekstur lengket dan basah dengan aroma karamel yang kuat. Seperti juga rendang, isi kalio biasanya daging sapi, ayam, limpa, hati sapi atau jengkol.

11) Ayam Kurma

Ayam kurma merupakan makanan khas suku Minangkabau yang tak boleh dilewatkan. Meski dinamakan kurma, olahan ayam ini tidak menggunakan kurma sebagai bahannya. Ayam kurma merupakan olahan mirip gulai dengan rempah rempah yang kuat seperti kapulaga, cengkih, bunga lawang, dan jahe.

12) Gajebo

Gajebo merupakan olahan daging sapi yang hampir semuanya terdiri dari lemak kenyal. Potongan lemak berdaging ini disajikan dengan kuah asam pedas atau asam padeh dan tidak menggunakan santan.

13) Palai Rinuak dan Palai Bada

Palai dalam bahasa Minang berarti pepes. Sementara rinuak merupakan jenis ikan kecil endemik di Danau Maninjau, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Ikan rinuak sekilas mirip ikan teri. Palai rinuak dibuat dengan mencampurkan ikan rinuak bersama bumbu khas Minangkabau. Bada adalah ikan kecil-kecil dari laut. Palai bada dibuat dengan mencampurkan ikan kecil-kecil bersama gilingan kelapa dan bumbu khas Minangkabau. Makanan khas Minangkabau yang berikutnya adalah Palai rinuak. Makanan ini mirip dengan pepes ikan namun khas dari Minangkabau. Bumbu cabe kriting hijau, laos, kunyit, jahe, daun salam, daun jeruk dan daun kunyit. Bebek (itik) muda yang setelah dipotong lalu dibakar terlebih yang digunakan untuk membuat pepes ini adalah ikan rinuak atau yang memiliki bentuk seperti teri. Ikan ini sangat mudah dijumpai di danau maninjau sehingga akan sangat khas masyarakat disekitar wilayah tersebut. Ikan akan dipepes dengan rempah yang khas lalu diberi tambahan parutan kelapa agar semakin terasa gurih. Setelah itu ikan dibungkus dengan daun pisang dan kemudian akan dipepes hingga matang. Jika masyarakat sedang tidak memiliki ikan rinuak maka ikan akan diganti dengan ikan teri. Itulah dia makanan khas Minangkabau yang sebaiknya jangan sampai anda lewatkan ketika sedang berkunjung ke Sumatra Barat. Makanan tersebut memiliki rasa yang begitu menggoda dan juga memiliki rasa yang kaya akan rempah. Banyak dari wisatawan yang senang berburu kuliner tersebut apabila berkunjung ke Minangkabau.

14) Asam Pedas

Asam Pedas atau dalam bahasa Minang disebut asam padah merupakan olahan berbagai jenis ikan dan hidangan laut seperti ikan tongkol, kakap, tuna, Ikan kembung, gurami, dan cumi-cumi sebagai bahan utama yang kemudian dibumbui dengan asam jawa, cabai, dan rempah-rempah lainnya.

15) Lapek bugih

Lapek Bugih merupakan salah satu makanan khas suku Minangkabau yang terbuat dari tepung ketan yang dikukus dan dibungkus daun pisang. Lapek bugih biasanya memiliki isian gula merah atau parutan kelapa. Lapek bugih memiliki bentuk kerucut seperti piramida dan terasa lengket dan agak kenyal.

16) Kacimuih

Makanan khas suku Minangkabau selanjutnya adalah kacimuih. Jajanan ini terbuat dari perpaduan Ketela pohon dan parutan Kelapa. Kacimuih disajikan dengan taburan Gula untuk menambah rasa. Kacimuih memiliki tekstur yang lunak dengan rasa yang gurih.

17) Bubur kampion

Bubur kampion merupakan makanan khas suku Minangkabau yang terdiri dari campuran ketan putih yang dikukus, bubur sumsum, bubur ketan hitam, kolak pisang/ubi, bubur kacang hijau dan candil. Bubur ini paling sering ditemukan saat bulan Ramadan.

18) Dadih

Dadiah atau dadiah adalah yogurt tradisional khas Minangkabau yang terbuat dari susu kerbau. Dadih biasanya dikonsumsi sebagai sarapan pagi, dicampur dengan emping (sejenis kerupuk dari nasi) dan gula merah. Dadih dapat juga dijadikan sebagai lauk pendamping nasi.

19) Es Tebak

Es tebak adalah varian es campur dari Sumatra Barat. Yang dimaksud dengan istilah "tebak" adalah olahan dari tepung beras ketan yang dicampur dengan tepung sagu dan dimasak dengan air garam dan kapur sirih. Setelah matang, adonan tersebut dicetak tipis seperti cendol. Barulah pelengkap lainnya seperti sirup merah, susu kental manis, dan es batu serut ditambahkan.

20) Teh Talua

Teh Talua atau teh telur adalah minuman khas Sumatra Barat. Minuman ini merupakan menu wajib yang ada di warung atau restoran di Padang. Teh talua terdiri dari ampuran teh, gula dan telur dan sedikit perasan jeruk nipis.

21) Lompong Sagu Minangkabau

Lempong sagu juga sangat wajib untuk dicoba apabila anda sedang berada di wilayah Minangkabau. Makanan ini terbuat dari bahan dasar sagu yang diberi tambahan bahan lain seperti pisang kapok, parutan kelapa dan juga gula merah. Sagu akan dibungkus bersama dengan bahan lainnya kemudian dipanggang hingga matang. Makanan ini terasa begitu kenyal, manis dan gurih sehingga sangat mampu untuk menggoyang lidah para penikmatnya. Aroma daun pisang akan sangat keluar karena cara memasak dengan dipanggang. Lempong sagu akan semakin nikmat jika dinikmati ketika masih hangat.

22) Gulai itiak

Gulai itiak atau dalam Bahasa lainnya gulai bebek juga menjadi salah satu makanan khas Minangkabau. Anda bisa menikmati gulai khas ini apabila sedang berada di Minangkabau. Bebek yang digunakan sebagai bahan dasar merupakan bebek yang usianya masih sekitar 6 bulan. Tekstur dari daging

bebek masih sangat empuk sehingga jika dimasak akan terasa lembut dilidah. Kuliner ini memang menjadikan kesan berbeda dari bebek. Biasanya bebek yang dimasak di restoran adalah bebek tua sehingga rasanya alot namun bebek ini sangat empuk sehingga berbeda dengan lainnya.

23) Sala Lauak Minangkabau

Sala lauak merupakan makanan yang juga begitu istimewa dari daerah Minangkabau. Bahan yang digunakan untuk membuat makanan ini adalah ikan yang dibuat seperti bakso, bakso biasanya akan dimasak dengan cara direbus atau dikukus namun makanan ini dimasak dengan cara digoreng.

Masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang, Masakan Sumatera Barat telah terlanjur dikenal masyarakat awam dengan sebutan Masakan Padang.

7. Sejarah dan Latar Belakang Kesenian Minangkabau

Minangkabau adalah suku bangsa yang mendiami wilayah pegunungan barat Sumatera, Indonesia. Budaya Minangkabau dikenal dengan sistem kekerabatan matrilineal yang unik, di mana garis keturunan dan warisan diturunkan melalui pihak ibu. Sistem sosial ini sangat memengaruhi perkembangan kesenian mereka, yang sarat akan nilai-nilai kekeluargaan, gotong royong, dan musyawarah. Kesenian Minangkabau berkembang seiring dengan sejarah panjang masyarakatnya yang telah berinteraksi dengan berbagai budaya dan agama, terutama Islam. Prinsip “adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah” (adat berdasarkan syariat, syariat berdasarkan Al-Qur’an) menjadi landasan dalam pengembangan seni dan budaya mereka. Hal ini menjadikan kesenian Minangkabau tidak hanya sebagai ekspresi estetika, tetapi juga sarana pendidikan moral dan spiritual. Jenis-Jenis Kesenian Minangkabau

1. Tari Tradisional Minangkabau

Tari merupakan salah satu bentuk kesenian yang paling menonjol di Minangkabau. Tarian tradisional tidak hanya berfungsi sebagai hiburan, tetapi juga sebagai media ritual, penyambutan tamu, dan pengiring upacara adat.

2. Tari Piring

Tari Piring adalah tarian yang paling terkenal dari Minangkabau. Tarian ini dimainkan oleh penari wanita yang membawa piring di kedua tangan mereka. Gerakan tari ini dinamis dan cekatan, menampilkan keindahan dan ketangkasan penari dalam mengayunkan dan memutar piring tanpa menjatuhkannya. Tari Piring awalnya merupakan tarian ritual untuk mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan atas hasil panen yang melimpah. Gerakan Tari Piring mengandung simbolisme yang mendalam, seperti ketepatan, keharmonisan, dan rasa hormat. Tarian ini biasanya diiringi oleh musik tradisional seperti talempong dan saluang.

3. Tari Randai

Randai adalah seni pertunjukan yang menggabungkan tari, musik, drama, dan bela diri silat. Randai biasanya dimainkan secara berkelompok dalam lingkaran, dengan para pemain bergantian menyampaikan dialog, nyanyian, dan gerakan tari. Cerita yang dibawakan dalam Randai biasanya diambil dari legenda atau cerita rakyat Minangkabau, seperti kisah Cindua Mato atau Malin Deman. Randai memiliki fungsi sosial yang penting, yaitu sebagai media pendidikan moral dan penguatan identitas budaya. Melalui Randai, nilai-nilai seperti keberanian, kejujuran, dan solidaritas diajarkan kepada generasi muda.

4. Tari Payung

Tari Payung adalah tarian yang menggunakan payung sebagai alat utama. Tarian ini melambangkan kelembutan dan keindahan perempuan

Minangkabau. Gerakan tari Payung cenderung halus dan anggun, menampilkan harmoni antara penari dan alat yang digunakan. Tari Payung biasanya dipentaskan dalam acara-acara adat dan perayaan penting, seperti pernikahan dan festival budaya. Tari Indang dan Tari Rantak Tari Indang dan Tari Rantak adalah tarian yang juga mengandung unsur musik dan gerakan khas Minangkabau. Tari Indang biasanya diiringi oleh rebana dan saluang, sedangkan Tari Rantak menonjolkan gerakan yang energik dan ritmis.

8. Musik Tradisional Minangkabau

Musik tradisional Minangkabau kaya akan alat musik yang khas dan unik. Musik ini tidak hanya mengiringi tarian dan pertunjukan, tetapi juga berfungsi sebagai media komunikasi dan ritual.

- **Alat Musik Tradisional Talempong**
Talempong adalah alat musik gong kecil yang dimainkan secara ansambel. Talempong memiliki bunyi yang cerah dan ritmis, sering digunakan untuk mengiringi tarian dan upacara adat. **Saluang:** Saluang adalah seruling bambu khas Minangkabau yang menghasilkan suara lembut dan melankolis. Saluang sering dimainkan secara solo atau bersama alat musik lain.
- **Saluang**
Saluang adalah seruling bambu khas Minangkabau yang menghasilkan suara lembut dan melankolis. Saluang sering dimainkan secara solo atau bersama alat musik lain. Saluang adalah alat musik tiup khas Minangkabau yang terbuat dari bambu tipis atau talang, dengan panjang sekitar 40-60 cm dan diameter 3-4 cm. Alat musik ini memiliki empat lubang dan dimainkan dengan cara ditiup sehingga menghasilkan nada diatonis. Saluang sering digunakan untuk mengiringi dendang atau nyanyian tradisional Minangkabau.
- **Talempong**
Talempong adalah alat musik berupa gong kecil dari logam seperti perunggu atau kuningan, disusun berderet dengan ukuran berbeda-beda. Talempong menghasilkan melodi khas dan biasanya dimainkan dalam upacara adat dan pertunjukan seni Minangkabau.
- **Rabab**
Rabab adalah alat musik gesek yang mirip biola, terbuat dari tempurung kelapa dan kayu. Rabab dimainkan dengan cara digesek dan sering digunakan dalam berbagai acara adat dan pertunjukan seni di Minangkabau.
- **Gandang Tabuik**
Gandang adalah alat musik perkusi yang memberikan irama dasar dalam pertunjukan musik tradisional Minangkabau.
- **Rebana**
Rebana adalah alat musik perkusi berbentuk seperti tamborin yang biasa digunakan dalam musik religius dan kesenian tradisional.

Fungsi Musik

Musik Minangkabau tidak hanya sebagai hiburan, tetapi juga sebagai sarana penyampaian pesan moral dan cerita rakyat. Musik digunakan dalam berbagai upacara adat, seperti pernikahan, khitanan, dan acara keagamaan. Musik juga menjadi media penghubung antara generasi tua dan muda dalam melestarikan budaya.

9. Seni Pertunjukan dan Sastra Lisan

Minangkabau, sebuah wilayah di Sumatera Barat, Indonesia, memiliki kekayaan seni pertunjukan dan sastra lisan yang sangat beragam. Seni pertunjukan dan sastra lisan ini merupakan bagian penting dari budaya Minangkabau dan memainkan peran penting dalam kehidupan masyarakat Minangkabau.

Seni Pertunjukan Minangkabau

Seni pertunjukan Minangkabau meliputi berbagai bentuk pertunjukan, seperti:

- **Tari**
Tari Minangkabau merupakan salah satu bentuk seni pertunjukan yang paling populer di Minangkabau. Tari ini biasanya dibawakan oleh penari perempuan dan laki-laki yang mengenakan pakaian adat Minangkabau.
- **Randai**
Randai merupakan bentuk seni pertunjukan yang menggabungkan antara tari, musik, dan teater. Randai biasanya dibawakan oleh sekelompok penari dan pemain musik yang mengenakan pakaian adat Minangkabau.
- **Silek**
Silek merupakan bentuk seni bela diri tradisional Minangkabau yang juga dapat dipertunjukkan sebagai seni pertunjukan.

Sastra Lisan Minang Kabau

Sastra lisan Minangkabau meliputi berbagai bentuk sastra, seperti:

- **Pantun** : Pantun merupakan bentuk sastra lisan yang paling populer di Minangkabau. Pantun biasanya dibawakan dalam bentuk syair yang memiliki makna dan pesan tertentu.
- **Kaba** : Kaba merupakan bentuk sastra lisan yang menceritakan tentang kehidupan masyarakat Minangkabau. Kaba biasanya dibawakan dalam bentuk cerita yang memiliki makna dan pesan tertentu.
- **Pepatah**: Pepatah merupakan bentuk sastra lisan yang berisi tentang petuah dan nasihat yang dapat dijadikan pedoman dalam kehidupan sehari-hari.

Contoh Seni Pertunjukan dan Sastra Lisan Minangkabau

Contoh seni pertunjukan dan sastra lisan Minangkabau antara lain:

- **Tari Piring**: Tari Piring merupakan salah satu bentuk tari tradisional Minangkabau yang dibawakan dengan menggunakan piring sebagai properti.
- **Randai Randang**: Randai Randang merupakan salah satu bentuk randai tradisional Minangkabau yang menceritakan tentang kehidupan masyarakat Minangkabau.
- **Kaba Cindua Mato**: Kaba Cindua Mato merupakan salah satu bentuk kaba tradisional Minangkabau yang menceritakan tentang kehidupan seorang pahlawan Minangkabau.

10. Seni rupa dan Arsitektur

Seni rupa Minangkabau meliputi kerajinan tangan, ukiran, tenun songket, dan arsitektur tradisional.

a. Rumah Gadang

Rumah Gadang adalah rumah adat Minangkabau yang menjadi simbol budaya dan identitas masyarakat. Ciri khas Rumah Gadang adalah atapnya yang melengkung seperti tanduk kerbau (gonjong), yang melambangkan keberanian dan kekuatan. Rumah ini biasanya dihuni oleh keluarga besar dari garis ibu dan berfungsi sebagai pusat kegiatan sosial dan adat. Rumah Gadang juga dihiasi dengan ukiran-ukiran khas yang mengandung filosofi dan simbolisme, seperti motif flora dan fauna yang melambangkan kesejahteraan dan keharmonisan.

b. Tenun Songket

Tenun songket adalah kain tenun tradisional yang dihiasi dengan benang emas atau perak. Songket Minangkabau memiliki motif yang khas dan digunakan dalam berbagai upacara adat, seperti pernikahan dan acara resmi.

c. Kerajinan Ukir

Ukiran kayu dan perak juga menjadi bagian dari seni rupa Minangkabau. Ukiran ini biasanya digunakan untuk menghias rumah adat, perabotan, dan perhiasan tradisional.

11. Peran Kesenian dalam Kehidupan Masyarakat Minangkabau

Kesenian Minangkabau tidak hanya sebagai hiburan, tetapi juga sebagai media pendidikan, penguatan identitas, dan pelestarian nilai-nilai budaya. Melalui kesenian, masyarakat Minangkabau menyampaikan pesan moral, membangun solidaritas sosial, dan menjaga hubungan antar generasi.

a. Pendidikan Moral dan Sosial

Pertunjukan Randai dan tarian tradisional sering mengandung pesan moral yang mengajarkan nilai-nilai seperti kejujuran, keberanian, dan gotong royong. Cerita rakyat dan pantun juga berfungsi sebagai media nasihat dan pembelajaran.

b. Penguatan Identitas Budaya

Kesenian menjadi simbol identitas masyarakat Minangkabau yang membedakan mereka dari suku lain. Rumah Gadang, pakaian adat, dan kesenian tradisional menjadi lambang kebanggaan dan warisan leluhur.

c. Pelestarian Budaya

Melalui tradisi merantau, masyarakat Minangkabau membawa kesenian mereka ke berbagai daerah, sehingga budaya ini tetap hidup dan berkembang meskipun berada jauh dari tanah asal.

12. Pengaruh dan Penyebaran Kesenian Minangkabau

ke negara tetangga seperti Malaysia, khususnya Negeri Sembilan. Penyebaran ini terjadi melalui tradisi merantau, pernikahan, dan perdagangan sejak abad ke-15. Di Malaysia, pengaruh budaya Minangkabau terlihat dalam seni, adat, dan bahasa masyarakat Negeri Sembilan. Hal ini menunjukkan betapa kuat dan luasnya pengaruh kesenian Minangkabau di kawasan Asia Tenggara. Tantangan dan Upaya Pelestarian Kesenian Minangkabau Seperti banyak budaya tradisional lainnya, kesenian Minangkabau menghadapi tantangan dari modernisasi dan globalisasi. Generasi muda kini lebih tertarik pada budaya populer dan teknologi, sehingga minat terhadap kesenian tradisional menurun.

KESIMPULAN

Kebudayaan Minangkabau merupakan salah satu kekayaan budaya Indonesia yang sangat unik dan beragam. Dengan filosofi "Adat Basandi Syara', Syara' Basandi Kitabullah" (ABS-SBK), kebudayaan Minangkabau memiliki sistem nilai yang kuat dan kokoh. Kuliner Minangkabau, seperti rendang dan sambal lado, telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Sementara itu, kesenian Minangkabau, seperti seni rupa, seni gerak, dan seni suara, merupakan cerminan kekayaan budaya Minangkabau yang sangat beragam.

Dengan memahami kebudayaan, kuliner, dan kesenian Minangkabau, kita dapat lebih menghargai keberagaman budaya Indonesia dan melestarikan warisan budaya yang ada. Kebudayaan Minangkabau merupakan salah satu contoh bagaimana budaya dapat menjadi sumber kekuatan dan identitas bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Sejarah dan Budaya Minangkabau. Padang: Universitas Andalas. Th (2015)
- Hoktaviandri, Islam dan Budaya Minangkabau (2023) Junaidi, A. Kajian Organologi Saluang Darek sebagai Alat Musik Tradisional Minangkabau. Jurnal Seni dan Budaya ISBI Padang. Diakses dari <https://isbi.ac.id/jurnal/kajian-organologi-saluang> (2020).
- Museum Adityawarman. Kesenian Randai Minangkabau. Padang: Museum Adityawarman.
- Nasroen. Filsafat dan Kebudayaan Minangkabau. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, Neliti. Seni Tradisi dan Kreativitas dalam Kebudayaan Minangkabau. Diakses dari <https://www.neliti.com>. (2018).
- Rahman, F.Rabab dalam Musik Tradisional Minangkabau. Liputan6 Budaya. Diakses dari <https://www.liputan6.com/budaya/read/alat-musik-khas-minangkabau> (2021).
- Sari, D. P. Talempong: Gong Kecil Khas Minangkabau. Gramedia. Diakses dari <https://gramedia.com/blog/alat-musik-sumatera-barat> (2019).