



Komodifikasi Makan *Bajamba* dalam Meningkatkan Pariwisata (Berkelanjutan) di Nagari Jawi-Jawi Guguak Kabupaten Solok

Iping Oktapika Naldi^{1*}, Nopriyasman¹, Diah Tyahaya Iman¹

¹ Magister Kajian Budaya, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas, Padang, Indonesia

*Corresponding author email: ipingoktapika@gmail.com

Article Info

Article history:

Received 05 November, 2025
Approved 30 January, 2026

Keywords:

Comodification, Makan
Bajamba, Sustainable
Tourism, Cultural Studies

ABSTRACT

This study aims to examine the form and changes in the implementation of traditional makan bajamba and makan bajamba for tourism, so that their meaning and impact can be understood from a cultural studies perspective. This study was conducted using hegemony and deconstruction theories from a cultural studies perspective. The method used was descriptive qualitative. The data processing techniques used were field observation, interviews, and case documents. The finding of the study is makan bajamba tradition is grouped into important moments in the human life cycle, namely, makan bajamba at alek turun mandi, makan bajamba at weddings (alek mamantai kambing and alek mamantai jawi), and makan bajamba at funerals (batagak penghulu). Meanwhile, makan bajamba for tourism, have the positive and negative impacts as well as the meanings that can be identified, namely religious, social, and cultural meanings, can be understood.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat bentuk dan perubahan pelaksanaan makan *bajamba* tradisi dan makan *bajamba* untuk pariwisata, sehingga dapat diketahui makna dan dampak berdasarkan perspektif kajian budaya. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teori hegemoni dan dekonstruksi dengan perspektif kajian budaya. Metode yang digunakan yaitu metode kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi lapangan, wawancara dan dokumen kasus. Hasil penelitiannya adalah bentuk tradisi makan *bajamba* yang tradisi dikelompokkan pada momen penting pada siklus kehidupan manusia yaitu, makan *bajamba* pada *alek turun mandi*, makan *bajamba* pada *alek pernikahan (alek mamantai kambing dan alek mamantai jawi)* dan makan *bajamba* pada *alek mamantai kabau (batagak penghulu)*. Sedangkan makan *bajamba* untuk pariwisata muncul dampak positif dan dampak negatif serta makna yang dapat diketahui yaitu makna keagamaan, makna sosial dan makna budaya.

Copyright © 2026, The Author(s).
This is an open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Naldi, I. O., Nopriyasman, N., & Iman, D. T. (2026). Komodifikasi Makan *Bajamba* dalam Meningkatkan Pariwisata (Berkelanjutan) di Nagari Jawi-Jawi Guguak Kabupaten Solok. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 7(1), 527–543. <https://doi.org/10.55681/jige.v7i1.4904>

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya lokal, dengan beragam tradisi yang mencerminkan nilai-nilai sosial dan spiritual masyarakatnya (Sudarto et al., 2024). Salah satu tradisi khas masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat, adalah makan *bajamba*. Tradisi ini tidak sekadar aktivitas makan bersama, melainkan sarat dengan nilai solidaritas, egalitarianisme, penghormatan terhadap adat, serta religiositas yang mendalam.

Tradisi makan *bajamba* memang tidak memiliki sumber secara tertulis namun tradisi makan bajamba sudah dijelaskan secara lisan (oral) oleh pemuka adat dan masih terus dilestarikan sampai sekarang oleh masyarakat Minangkabau (Rahmatika et al., 2021). Menurut Koentjaraningrat (2009, hlm. 89), dalam masyarakat tradisional, makan bersama seringkali dipandang sebagai cara untuk mempererat ikatan sosial dan memperkuat hubungan antar individu. Dalam konteks masyarakat Minangkabau, Ketika makan *bajamba* semua orang larut dalam kebahagiaan karena bekerjasama menghabiskan nasi. Biasanya makan *bajamba* terdiri dari 4 sampai 6 orang. Rata-rata di daerah Minangkabau mempunyai cara makan *bajamba* dengan gaya dari daerah masing-masing. Umumnya yang membedakan adalah jenis makanan yang dihidangkan.

Masyarakat Minangkabau, yang dikenal dengan sistem kekerabatan matrilineal, menjadikan tradisi makan bajamba sebagai cara untuk merawat hubungan antar anggota keluarga dan masyarakat. Di dalam sistem matrilineal, warisan dan garis keturunan diturunkan melalui ibu, sehingga sering kali hubungan sosial yang terjalin lebih kuat antar sesama perempuan dan antara ibu dengan anak. Makan *bajamba* memberikan ruang bagi seluruh anggota keluarga dan masyarakat untuk bersatu, mempererat tali silaturahmi, serta memperbaharui hubungan yang telah ada

Dalam acara-acara adat, seperti pernikahan, *makan bajamba* seringkali diadakan dalam bentuk yang lebih besar, melibatkan banyak orang dari berbagai lapisan masyarakat. Proses ini tidak hanya sekedar makan bersama, tetapi juga mengandung dimensi spiritual dan kultural yang memperkuat identitas komunitas. Mulai dari proses mengumpulkan bahan, mengolah masakan dalam makan bajamba semua dilakukan secara gotong royong dan saling membantu satu sama lain baik dalam suku ataupun masyarakat nagari. Kebersamaan yang tercipta melalui proses *makan bajamba* menciptakan rasa keterikatan emosional yang kuat antara individu dengan komunitas. Dalam satu momen, masyarakat merasakan kedekatan dan saling mendukung sebagai bagian dari satu kesatuan yang lebih besar.

Keunikan makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi terdapat pada makan yang disediakan yaitu makan tradisional dari Nagari Jawi-Jawi Guguak seperti *randang* hitam *cubadak* (nangka), *samba lado masiak*, *asam padeh dagiang*, *goreng ikan*, *singgang ayam*. dan *anyang*. Dengan melatarbelakangi tradisi makan *bajamba* serta keunikan dari makanan khasnya yang masih dilakukan oleh masyarakat nagari Jawi-Jawi Guguak maka pemerintah daerah Kabupaten Solok memilih nagari Jawi-Jawi sebagai salah satu kampung budaya dan pada tahun 2018. Tiga tahun kemudian, Pada tahun 2021 Menteri Pendidikan Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia telah memilih dan menetapkan bahwasanya makan *bajamba* Jawi-Jawi sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBtBI).

Penelitian yang dilakukan oleh Deandra pada tahun 2023 berjudul "Potensi Makan *Bajamba* sebagai Destinasi Wisata Gastronomi di Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi, Sumatera Barat" bertujuan untuk mengevaluasi prosedur tradisional Makan *Bajamba* sebagai bagian dari pengembangan pariwisata gastronomi. Hasil temuan dari penelitian ini adalah kekurangan

informasi mengenai implementasi dan hasil dari upaya pariwisata berkelanjutan di desa-desa wisata.

Di tengah kondisi tersebut, Nagari Jawi-Jawi, Kecamatan Gunung Talang, Kabupaten Solok menjadi salah satu kawasan yang masih mempertahankan kekayaan tradisi makan *bajamba* dengan nilai adat yang kuat. Kondisi ini membuka peluang strategis untuk mengembangkan pariwisata berbasis budaya sebagai bagian dari model pariwisata berkelanjutan (*sustainable tourism*). Pariwisata berbasis budaya tidak hanya menawarkan atraksi kepada wisatawan, tetapi juga menjaga kesinambungan identitas budaya lokal serta memberikan manfaat ekonomi langsung kepada masyarakat (UNESCO, 2003).

Menurut Hobsbawm dan Ranger (1983) dalam konsep *The Invention of Tradition*, banyak tradisi yang mengalami "reinvansi" atau adaptasi untuk tetap relevan di tengah dinamika zaman, terutama ketika dikaitkan dengan sektor ekonomi seperti pariwisata. Namun demikian, dalam era modernisasi banyak tradisi lokal menghadapi tantangan serius akibat pergeseran nilai, perubahan pola hidup, serta tekanan ekonomi. Beberapa praktik makan *bajamba* mulai mengalami perubahan bentuk, baik dalam cara pelaksanaannya maupun makna yang dikandungnya.

Dalam konteks pengembangan pariwisata berkelanjutan, tradisi makan *bajamba* memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata berbasis budaya. Pariwisata berkelanjutan menurut *United Nations World Tourism Organization* (UNWTO, 2018) adalah "pariwisata yang memperhitungkan sepenuhnya dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan saat ini dan masa depan, memenuhi kebutuhan pengunjung, industri, lingkungan, dan komunitas tuan rumah." Dengan mengangkat makan *bajamba* sebagai atraksi wisata, masyarakat Nagari Jawi-Jawi tidak hanya dapat melestarikan tradisi leluhur mereka, tetapi juga memberdayakan ekonomi lokal, membangun identitas budaya yang kuat, serta memperkuat komunitas.

Tradisi makan *bajamba* dalam masyarakat Minangkabau merupakan salah satu ekspresi budaya yang sarat akan nilai-nilai sosial. Namun, dalam beberapa dekade terakhir, makna tradisi ini mengalami pergeseran signifikan, terutama ketika dihadapkan pada dinamika industri pariwisata. Makan *bajamba* tidak lagi semata-mata dijalankan sebagai bagian dari ritual adat, melainkan juga dikemas ulang sebagai atraksi budaya untuk konsumsi wisatawan. Proses ini mencerminkan bentuk komodifikasi budaya, di mana unsur-unsur kultural diolah dan dipasarkan dalam kerangka ekonomi. Komodifikasi tersebut turut menciptakan relasi kuasa yang kompleks antara pelaku budaya lokal dengan aktor-aktor industri pariwisata, dimana kepentingan ekonomi seringkali mendominasi dan memengaruhi cara tradisi ditampilkan. Akibatnya, autentisitas serta makna kultural dari tradisi makan *bajamba* berpotensi tereduksi atau mengalami reinterpretasi sesuai dengan logika pasar.

Secara struktural prosesi makan *bajamba* sudah memiliki tatacara dan bentuk yang sudah dilakukan secara turun temurun di Nagari Jawi-Jawi Guguak. Dengan adanya pengaruh teknologi lalu di komodifikasi menjadi makan *bajamba* yang komersial berbasis pariwisata dengan harapan agar wisatawan ikut dalam wisata kuliner makan *bajamba*. Menjadikan tradisi makan *bajamba* sebagai simbol pengembangan pariwisata di Kabupaten Solok. Dalam hal ini menjadi menarik bagi peneliti untuk memahami lebih dalam lagi ketika tradisi makan *bajamba* yang telah memiliki konstruksi sebelumnya lalu di dekonstruksi menjadi event pariwisata di Kabupaten Solok. Bagaimana bentuk dan makna serta perubahan yang terlihat dari tradisi makan *bajamba* sebelum dan sesudah dikemas dalam kebutuhan pariwisata yang mana setiap prosesnya memiliki nilai dan sarat akan makna. Dalam perspektif hegemoni, hal ini dapat dilihat

sebagai bentuk dominasi ideologi kapitalisme yang menyusup ke dalam praktik budaya lokal melalui narasi pariwisata yang ‘membingkai ulang’ nilai-nilai lokal agar sesuai dengan kepentingan pasar.

Pada saat ini situasi dan kondisional permasalahan yang dihadapi dalam prosesi makan *bajamba* yang telah dilibatkan menjadi salah satu event pariwisata di Kabupaten Solok dengan dijadikan tradisi makan *bajamba* sebagai pariwisata berkelanjutan yang dikelola oleh Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Nagari Jawi-Jawi Guguak. Dalam hal ini, ada beberapa poin yang menjadi fokus dan menarik untuk diteliti lebih dalam lagi apakah makan *bajamba* sebagai pariwisata memberikan dampak terhadap masyarakat setempat khususnya Nagari Jawi-Jawi. Dijadikan sebagai pariwisata maka tradisi makan *bajamba* akan mengurangi nilai dan makna dari tradisi makan *bajamba* itu sendiri atau dengan kata lain krisis identitas walaupun Pokdarwis sudah berusaha mengelola dan menyiapkan bentuk terhadap budaya makan *bajamba* untuk pariwisata hampir menyerupai tradisi aslinya. Namun, makan *bajamba* yang tradisional akan terpinggirkan karena pengaruh modernisasi dan teknologi terhadap pariwisata berkelanjutan di Nagari Jawi-Jawi Guguak.

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif, yaitu suatu metode yang digunakan untuk memahami objek dalam kondisi alaminya, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama dalam proses pengumpulan dan analisis data. Pengumpulan data dilakukan melalui teknik triangulasi, yaitu penggabungan berbagai sumber data, dengan fokus utama pada pendalaman makna daripada sekadar melakukan generalisasi (Sugiyono, 2008 hlm.1). Pemahaman ini disampaikan secara deskriptif dalam bentuk narasi, sesuai dengan konteks alami dan waktu tertentu, serta dengan memanfaatkan berbagai teknik pengumpulan data yang bersifat natural (Moleong, 2007 hlm. 6). Penelitian berjudul "*Komodifikasi Makan Bajamba dalam Meningkatkan (Pariwisata Berkelanjutan) di Nagari Jawi-jawi, Kabupaten Solok*" ini menggunakan metode kualitatif deskriptif untuk mengeksplorasi fenomena budaya secara mendalam. Dalam konteks ini, pendekatan interpretatif menjadi penting, sebab kebudayaan tidak hanya berkaitan dengan aspek-aspek material yang terlihat secara nyata, tetapi juga mencakup nilai-nilai, simbol, serta makna-makna yang bersifat non-material dan tersembunyi.

Dalam analisis kajian budaya pemahaman terhadap makna menjadi hal yang utama. Geertz (2014, hlm. 44) menyatakan bahwa analisis kebudayaan bukanlah ilmu eksperimental yang mencari hukum-hukum universal, melainkan ilmu interpretatif yang berupaya mengungkap makna dan unsur budaya melalui penafsiran simbol-simbol yang ada dalam masyarakat. Pendekatan ini dikenal dengan istilah "*thick description*" atau "deskripsi mendalam", yang bertujuan untuk memahami makna tindakan sosial dalam konteks budaya tertentu. Berdasarkan pemahaman ini, analisis dalam penelitian ini memungkinkan ditemukannya makna-makna lain yang ditinjau dari perspektif studi kebudayaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian pembahasan ini akan memaparkan bentuk makan *bajamba* secara tradisi yang biasanya dilihat pada acara *alek*. Secara etimologis, kata *alek* berasal dari bahasa Minangkabau yang berarti “pesta” atau “acara besar” (*baralek* berarti mengadakan pesta). Namun dalam pemaknaan yang lebih luas, *alek* mencakup seluruh rangkaian aktivitas adat yang memperlihatkan struktur sosial, sistem nilai, dan hubungan antara kaum di dalam masyarakat

Minangkabau. Menurut Navis (1984, hlm. 112), “Alek di Minangkabau bukan sekadar pesta, tetapi sarana memperlihatkan tatanan adat dan kekompakan kaum dalam melaksanakan kewajiban sosial.” Adapun jenis *alek* yang adalah:

A. Bentuk Makan *Bajamba* Secara Tradisi

1. *Alek Turun Mandi*

a. *Basibabek*

Tradisi ini adalah acara melihat bayi yang baru berumur tiga hari setelah dia lahir yang dilakukan oleh induak bako dari bayi (anak pisang) kerumah ibu. *Jamba* yang dibawa oleh induak bako ada dua buah yang isinya: *Silamak 1 talam* Samba (ayam goreng,samba ikan, samba talua, *sapek gadang balado angin*).

b. *Turun Mandi*

Pada tradisi ini yang dibawa *induk bako* kerumah *anak pisang* adalah 4 buah jamba yang isi jambanya: *Silamak 2 talam, Samba 2 talam* (ayam goreng,samba ikan, samba talua, *sapek gadang balado angin*).

2. *Alek Pernikahan (Baralek)*

Alek pernikahan di Nagari jawi-Jawi dibagi menjadi dua bagian yang tergantung apa yang akan disembelih dalam *alek* tersebut biasanya itu pas acara persiapan sudah diadakan musyawarah oleh *niniak mamak* dan *bundo kanduang* dari pihak sipangka dari suku tersebut (tuan rumah). Adapun macam alek yang berdasarkan stratifikasi sosialnya berdasarkan hewan yang akan disembelih adalah sebagai berikut:

a. *Alek Mamantai Kambiang*

Prosesi alek ini ada beberapa ketentuan yang sudah dilaksanakan secara turun temurun oleh Masyarakat nagari jawi-jawi guguk. Ini bisa dilihat dalam prosesi jamba yang bawa oleh *anak daro* (mempelai Perempuan) ketika melakukan prosesi *manta nasi* ke rumah *marapulai* (mempelai laki-laki). Menurut penuturan Dt. Rajo nan putieh (72 Tahun) sebagai penghulu suku malayu bahwasanya dalam prosesi makan bajamba atau acara *datuek-datuek* adalah:

“Kalau alek mantai kambing, jambanyo duo umpanyo urang malayu jo urang caniago, diagiah tu urang pidato se jambanyo, itu duo jamba e dan diagieh jamba rapulai duo lo, berarti ampek jambanyo itu alek mantai kambing dan urang nan amataan nansi e anan urang pakai baju itan pakai baju adatlah itu susunan nyo dulu dan sampai kini masih tapakai”

Kalau acara pernikahan menyembelih kambing, untuk acara ninik mamak itu jambanya dua, contohnya dari suku melayu dan suku caniago, yang diberi jambanya orang yang melakukan pidato adat dari kedua belah pihak. dan ditambah pengantin prianya dua jamba juga. Yang berarti dibutuhkan empat jamba untuk pesta perkawinan menyembelih kambing. Dan petugas untuk *anta nasi* (mengantar nasi) ke rumah pengantin pria enam orang yang memakai baju adat berwarna hitam. Begitu susunannya dari dahulunya hingga sekarang ujar *Datuak Rajo Nan Putieh*.

Pada saat *Baralek* ada beberapa rangkaian acara hingga malamnya acara *datuek-datuek* atau makan *bajamba*, di mulai pada siang harinya adalah prosesi *babako* yaitu saudara perempuan dari ayah mempelai perempuan datang menjemput anak daro ke rumah *anak daro* lalu di pasangkan baju adat Solok di rumah *induk bako anak daro*, setelah itu rombongan *induk bako* melakukan

bararak (iring-iringan yang membentuk satu barisan panjang) ke rumah *anak daro* dengan bawaan kue pengantin, selimut tebal dan *sia* dan kado dari *bako*.

b. *Alek Mamantai Jawi*

Dalam prosesi *alek* pernikahan *mamantai jawi* adalah level tertinggi dalam pelaksanaan prosesi pernikahan di Nagari Jawi-Jawi Guguak, karena hal ini bisa disanggupi oleh keluarga *datuak* baik itu anak maupun kemenakan dari *datuak* tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dengan Datuak Rajo nan putih (72 Tahun) selaku mantan ketua KAN dan penghulu dari suku melayu adalah;

“Kalau *tibo dibantai jawi* dalam pernikahan itu *urangnyo*, *urang nan tertinggi nah umpamoe kanakan penghulu*, *kanakan manti*, itu bisa *mantai jawi*. Kalau *mantai jawi ko urang japuik marapulainyo* itu *salapan urang tu pakaian hitam niniak mamak sadonyo nah*, ada *mantinyo*, *ado pangulunyo*, *ado dubalang e*, *ado hulubalang e*. dalam makan *bajamba* *ado lo aturan e pangulu sia nan tibo diagiah jamba e kalau ndak tibo ndak.umpamo e tibo pangulu dari caniago ampek urang ampek lo jamba e*, kalau *tibo pangulu tiok suku dalam alek mantai jawi itu diagiah jamba*. Untuak isi *jamba e lai makanan juo nyo umpanyo samba*, *gulai cukuk jo nasinyo*, *cawan minunnyo sakali*, *nasi lengkap nah*”

Pada *alek* pernikahan yang menyembelih sapi itu hanya orang-orang yang punya latar belakang tertentu yang mempunyai status tertinggi di nagari contohnya keponakan dari penghulu, keponakan *manti* itu bisa melakukan dalam melaksanakan prosesi pernikahannya dengan menyembelih sapi. Dalam *alek* menyembelih sapi itu orang yang bertugas manjapuik *marapulai* sebanyak delapan orang lengkap dengan pakaian hitam. Begitu juga dengan *ninik mamaknya* yang mengikuti prosesi acara adatnya lengkap dengan pakaian kebesarannya contohnya *manti*, *dubalang*, *hulubalang*, pada prosesi acara makan *bajamba* yang dikenal dengan acara *datuek-datuek* menurut Dt. Rajo nan putih memiliki aturan yaitunya setiap pengulu suku yang datang itu pihak tuan rumah (*sipangka*) wajib menyediakan *jamba*. Contohnya pada acara makan *bajamba* yang yang dari *ninik mamak* dari suku *caniago* empat orang berarti tuan rumah juga menyediakan empat *jamba* yang akan diberikan pada acara *datuek-datuek* tersebut. Untuk isi jambanya itu sudah lengkap semua mulai dari peralatan makan dan minum serta lauk pauk lengkap.

Untuk prosesi acara *datuek-datuek* pada *alek mantai jawi* itu sama dengan *alek bantai kambing* hanya saja personil dari *niniak mamak* yang ikut lebih lengkap dibanding *alek mantai kambing*. Pada prosesi *manta nasinya* rombongan adalah 8 orang. Dalam menentukan rombongan *manta nasi* ini berdasarkan posisi dan kedudukannya didalam suku yang disebut *tuo suku*.

c. *Alek Batagak Gala (Pangulu)*

Menurut tulisan Masayu Siti Raudhatul dalam artikelnya berjudul “Tradisi Batagak Pangulu di Minangkabau” yang dimuat di Kompasiana.com (2021), tradisi batagak pangulu merupakan salah satu upacara adat penting dalam masyarakat Minangkabau yang menandai pengangkatan seorang penghulu sebagai pemimpin suku.

Dalam adat Minangkabau, *batagak pangulu* (batagak penghulu) berarti upacara pengangkatan seorang penghulu yaitu pemimpin kaum (*ninik mamak*) yang bertanggung jawab terhadap urusan adat, sosial, dan kesejahteraan anggota kaum. Secara etimologis, kata *batagak* berarti “berdiri” atau “ditegakkan”, sedangkan *pangulu* berarti “pemimpin adat” atau “kepala suku”. Dengan

demikian, batagak pangulu dapat dimaknai sebagai prosesi adat untuk menegakkan atau mengangkat seorang pemimpin suku secara resmi menurut adat Minangkabau.

Pelaksanaan *malewakan gala* memiliki makna sebagai pemberitahuan adat kepada masyarakat nagari bahwa telah ditetapkan seorang penghulu baru dalam suatu kaum. Setelah pengukuhan tersebut, penghulu yang baru diangkat akan bergabung dengan penghulu lain dalam menjalankan fungsi kepemimpinan adat secara musyawarah dan kolektif di tingkat nagari.

Pada adat Minangkabau, terdapat beberapa alasan yang mendasari dilaksanakannya pengangkatan penghulu (batagak pangulu), yang pada dasarnya berkaitan dengan kebutuhan adat, pewarisan gelar pusaka, serta upaya menegakkan kembali marwah dan kepemimpinan kaum. beberapa alasan diadakannya pengangkatan penghulu tersebut:

- 1) *Mati batungkek budi* berarti penghulu yang meninggal dunia saat masih memegang gelar pusaka atau *gala sako*. Orang yang kemudian menggantikan jabatan tersebut disebut *batungkek budi*. Gelar pusaka dianggap masih berada di *tanah sirah* (pusara), sehingga kaum yang bersangkutan perlu segera mengadakan upacara adat untuk menegakkan kembali kepenghuluan dalam kaum tersebut.
- 2) *Hiduik bakarelaan* menggambarkan penggantian penghulu yang dilakukan secara sukarela oleh penghulu yang masih hidup. Pergantian ini biasanya terjadi karena penghulu yang bersangkutan sudah tidak mampu lagi menjalankan tugas dan tanggung jawabnya, baik karena usia lanjut maupun kondisi fisik yang melemah. Dalam adat dikatakan, "*kok bukik lah tinggi, kok lurah lah dalam,*" yang bermakna bahwa setiap masa kepemimpinan ada akhirnya. Oleh sebab itu, penghulu menyerahkan gelar kebesaran adat kepada kemenakan sebagai penerus amanah kaum.
- 3) *Mambangik batang tarandam* berarti menghidupkan kembali gelar pusaka yang telah lama tidak digunakan. Keadaan ini biasanya terjadi karena kaum tidak memiliki kemampuan atau sarana untuk melaksanakan pengangkatan penghulu sebelumnya, misalnya karena keterbatasan biaya atau belum adanya calon yang tepat. Setelah keadaan memungkinkan, maka gelar pusaka tersebut ditegakkan kembali melalui upacara adat *batagak pangulu*.
- 4) *Malakekkan baju talipek* bermakna bahwa gelar pusaka sementara "dilipat" atau disimpan, karena belum ada orang yang layak menyandangnya. Hal ini umumnya disebabkan calon pewaris gelar masih kecil atau belum cukup umur untuk memegang tanggung jawab sebagai penghulu. Setelah calon tersebut dewasa dan dianggap cakap secara adat, maka gelar itu akan dikembalikan dan ditegakkan kembali melalui upacara pengangkatan penghulu.
- 5) *Manurunkan nan tagantuang* menunjukkan kondisi dimana pengangkatan penghulu baru tertunda cukup lama. Hal ini biasanya terjadi karena belum tercapainya mufakat antara anggota kaum atau kemenakan mengenai siapa yang akan menjadi penerus penghulu. Selama masa penundaan tersebut, gelar pusaka dianggap tergantung (*tagantuang*) hingga tercapai kesepakatan untuk menurunkannya kembali kepada calon yang disetujui bersama.
- 6) *Mambalah siba baju* atau dikenal juga dengan istilah *padi sarumpun dibagi duo*, berarti pembentukan penghulu baru dalam satu kaum karena jumlah anggota kaum semakin banyak. Dengan bertambahnya anak kemenakan, tanggung jawab adat semakin luas, sehingga perlu ada penambahan penghulu baru untuk menjaga keseimbangan dan ketertiban dalam struktur kepemimpinan kaum.
- 7) *Mangguntiang siba baju* menandakan pendirian penghulu baru akibat adanya perselisihan dalam kaum mengenai calon penerus kepemimpinan. Perbedaan pendapat tersebut

menyebabkan kaum terpecah, sehingga masing-masing pihak menegakkan penghulu sendiri sebagai simbol pemisahan kepemimpinan di dalam garis keturunan yang sama.

- 8) *Gadang manyimpang* mengacu pada pendirian penghulu baru oleh suatu kelompok kaum yang memisahkan diri dari kepemimpinan sebelumnya. Pemisahan ini biasanya dilakukan karena kaum tersebut telah berkembang menjadi kelompok besar dan merasa perlu memiliki penghulu sendiri untuk mengatur urusan adat dan sosial secara mandiri.

Hasil penelitian mengenai batagak pangulu pada kasus *mati batungkek budi* di Nagari Jawi-Jawi Guguak, sebagai bentuk pewarisan dan pelestarian nilai adat Minangkabau. Pelaksanaan malewakan gala dan batagak pangulu di adakan pada adat *manyaratuih hari*. yang merupakan rangkaian pengajian kematian yang terakhir. disaat *manyaratuih hari (turun baka)*. dalam prosesi *manyaratuih hari* (turun baka) ada beberapa tahap prosesi yang dilakukan, mulai dari *mamanggie*, *manyirayo*, *malamang*, *mamantai jawi* atau *kabau*, *mamasak*, *mandoa* (acara *datuek-datuek*). Berikut dijelaskan tentang prosesi tersebut :

a. Mamanggie

Sebelum prosesi *manyaratuih hari* dilaksanakan pihak keluarga akan *mamanggie* (memanggil) karib kerabat baik yang jauh maupun yang dekat. Untuk kerabat laki-laki akan dipanggil oleh pihak laki-laki juga. Untuk adat *mamanggie* laki-laki harus menggunakan rokok. Untuk kaum perempuan yang di *panggie* oleh ibu-ibuk juga. Untuk adat *mamanggia padusi* (perempuan) harus pakai *siriah langkok* (sirih lengkap). Dalam adat *mamanggie* tidak boleh pakai *gulo-gulo* (permen).

b. Manyirayo

Pada prosesi acara ini pihak keluarga dan sipangka akan melakukan mencari *talang* (bambu) untuk *malamang*.

c. Malamang

Prosesi ini dilaksanakan sehari sebelum *manyaratuih hari* yang mana proses memasak *lamang*. Ini biasanya diikuti oleh perempuan yang ada di kaum dan nagari karna prosesi malamang ini merupakan bagian dari mengaji *manyaratuih hari*. Bahan untuk malamang adalah:

- 1) *Sipuluk* (beras ketan)
- 2) Santan kelapa
- 3) Pucuk daun pisang
- 4) Talang sebagai wadah untuk membakarnya

Bagi *sumandan* ataupun famili yang *dipanggie* untuk malamang maka bawaan yang dibawa mereka adalah sipuluk (beras ketan) 2 liter, kelapa 1 buah. Yang dibawa menggunakan *kibang* hitam (ketiding hitam). Untuk prosesi malamang biasanya menggunakan 300-400 *sukek sipuluk* (ukuran liter beras ketan Sedangkan, bagi ibu-ibuk yang datang mengaji *manyaratuih hari* tersebut akan membawa *baban* (bawaan) berupa: Bawaan dari *sumandan* (kue 2 buah), beras 1 *cambuang*. Sedangkan, bagi *sumandan* jauh kue ini bisa diganti dengan uang yang dibawa dengan baki. Bagi Masyarakat lainnya yang datang untuk *manyaratuih hari* akan membawa beras 1 liter, telur 5 -10 butir dan bisa diganti dengan uang yang dibawa dengan *cambuang*).

d. Mamantai

Pada prosesi ini adalah proses pemotongan sapi atau kerbau. Berdasarkan hasil wawancara bersama H. Nuzuar Dt. Rajo Nan putieh (72 Tahun) sebagai penghulu suku malayu; "*kok datuek nan maningga wakatu batagak galanyo wajib mamantai kabau*" (Jika yang

meninggal dunia adalah seorang datuak makan pada saat manyaratuih hari dan sekaligus acara menurunkan gala yang disebut batagak gala maka wajib memotong kerbau). Selanjutnya berdasarkan hasil wawancara dengan bundo Yarnetti S.Pd (61 Tahun) “*Kok yang maningga mandeh sako (perempuan di rumah gadang yang paling tua) itu wajib mamantai jawi*”.

Pada hari mamantai yang hadir dan terlibat adalah Niniak mamak (*urang ampek jinih, tuo sako, mamak kapalo kaum, dan Mamak kapalo warih*), Wali Nagari, Ketua KAN, dan Kepala Daerah. Jika sudah *mamantai* acara selanjutnya *mandoa* setelah *mamantai* dan semua laki-laki yang ikut *mamantai* tadi akan pulang membawa daging itu sudah disiapkan oleh *sipangka* (tuan rumah) yang mana itu sebagai penanda bahwasanya pulang alek mamantai bagi kaum laki-laki. Pada prosesi ini pihak keluarga akan melakukan masak memasak untuk acara *datuek-datuek* untuk keesokan harinya yang dihadiri oleh ninik mamak dan kaum dan Masyarakat setempat. Berdasarkan wawancara dengan Bundo Yarninetti S.Pd (61 tahun) *Samba* yang di masak maksimal sebanyak lima macam yaitu:

- 1) *Samba randang*
- 2) *Samba kalio ayam*
- 3) *Samba gulai*
- 4) *Samba telur atau ikan*
- 5) *Samba sayur atau tumis lainnya*

Setelah masakan dan *lamang* masak ibu-ibu yang datang akan membawa sebatang *lamang* yang diberikan oleh pihak *sipangka* (tuan rumah).

e. **Acara *mandoa* atau Acara *datuek-datuek***

Dalam adat kematian Nagari Jawi-Jawi Guguk, prosesi ini adalah prosesi terakhir untuk mengaji atau mendoakan mayat yang sudah meninggal. Berdasarkan hasil wawancara dengan bundo Yarninetti S.pd (61 tahun) dijelaskan sebagai berikut :

“*Acara yang beradatnyo setelah jumat, sasusah jumat tu semua niniek mamak, tamu undangan yang dipanggia itu naiak k rumah gadang, untuek urang yang partamo naiak ka rumah gadang tu urang tertentu sajolah, kemudian urang-urang yang diunandang dalam suku yang pantas, nyo dicaliak juo nah, kalau nyo baduo baradiak bararti ciek nan naiek, itu acara datuek-datuek tu, itu makan bajamba tu, kalau datuaknyo yang naiak 16 urang bararti jamba yang di sadiakan sipangka 16 buah jamba lo, beko ado petatah petitih , acara makan dan lalu baru mandoa acara datuek-datuek ”*

(Acara yang adatnya adalah setelah sholat jumat itu semua ninik mamak, tamu undangan yang diundang yang diantaranya adalah *urang ampek jinih*, Tuo suku, mamak kapalo kaum, mamak kapalo warih dan wali Nagari, Ketua KAN, dan perwakilan sipangka. Orang inilah yang pertama naik ke rumah gadang, dan tamu tertentu, kemudian orang-orang dalam suku yang *patuik jo mungkin*(pantas). Kalau dia berdua beradik kakak berarti yang naik ke rumah gadang perwakilan salah satunya saja. Acara ini disebut acara *datuek-datuek* dan prosesi makan bajamba di acara inilah dilakukan, jika datuknya dan orang pentingnya yang naik ke rumah gadang 16 orang makan jamba yang disediakan sebanyak 16 jamba juga. Setelah itu ada petatah petitih, makan Bersama dan terakhir ditutup dengan berdoa bersama).

Pada acara *datuek-datuek mamantai kabau* menurut *Datuak Rajo Nan Putiah* (72 Tahun); “*Kalau mantai kabau ko, jamba ko ntu kalau banyak pangulu tibo banyak jambanyo ado agak duo baleh jamba, umpamo e datang kasiko nagari guguek, nagari koto gadang, jawi-jawi itu kan ado niniek mamak e sado. Itu kalau tibonyo iyu diagaiah jamba .kalau datang, kalau ndak datang ndak diagaiah. ,yo lah diasiangan jamba e nah disadioan dek sipangka”*.

(kalau alek memotong kerbau ini, dalam pembagian jamba jika penghulu banyak yang datang diacara atau prosesi ini banyak juga jambanya sekitar dua belas jamba. Umpamanya yang datang kesini dari nagari guguk, nagari koto gadang, dan jawi-jawi itu sendiri, itu jika mereka datang akan berikan jamba yang sudah disediakan tuan rumah)

Setelah alek naik kedalam rumah, dari awal acara dalam prosesi ini yang bertugas mengangkat jamba adalah *janang*. *Janang* biasanya untuk acara *manyaratuih* hari adalah anak *pisang* yang *mungkin jo patuik*. *Janang* akan dipanggil oleh *tungganai rumah/ninik mamak* untuk menentukan siapa yang akan *mambaka kumayan* (sipangka) dan *manarimo pasambahan*. Pada prosesi acara *datuek-datuek* Jika yang meninggal adalah *niniak mamak* atau *datuak* dan acara memotong kerbau, maka gelar yang akan diberikan kepada penerusnya akan dilakukan di acara ini.

A. Bentuk Makan Bajamba Untuk Pariwisata

Dengan konsep makan *bajamba* untuk kepentingan pariwisata yang diadakan di kampung budaya nagari Jawi-Jawi terinspirasi dari kebiasaan orang Minang dalam menyambut tamu dan memuliakan tamu dalam rangka *alek nagari* dengan arakan yang disiapkan oleh masyarakat setempat, mulai dari pakaian yang digunakan pada saat acara *baarak anak daro*, dan isi *jamba* yang lengkap dengan makanan tradisional. Makan *bajamba* untuk kepentingan pariwisata biasanya dilakukan di dalam *rumah gadang*, tapi jika ada permintaan lain dari wisatawan untuk makan di tempat lain, maka pengelola makan *bajamba* akan mengatur sesuai dengan permintaan wisatawan tersebut. Makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi Guguk khususnya yang dihidangkan diatas beberapa *talam*, di *talam* yang satu ada sambal dan sayuran, di *talam* satunya lagi ada nasi dalam cambung, air minum dan di *talam* satunya lagi khusus piring, gelas, sendok, dan tempat cuci tangan.

Pada makan *bajamba* untuk pariwisata, wisatawan akan diberitahukan oleh pendamping atau perwakilan dari Pokdarwis mengenai beberapa aturan tata cara makan *bajamba* yaitu; kaum perempuan memakai baju adat kabupaten Solok, seperti pakai *tingkuluak*, *kain sarung*, untuk laki-laki duduk *baselo* dengan cara menyilangkan kedua kakinya ke depan, untuk perempuan dengan cara *basimpuah* seperti duduk antara dua sujud ketika shalat, dalam satu jamba ada empat sampai enam orang dan makan menggunakan tangan. Dalam persiapan makan *bajamba* untuk pariwisata biasanya disiapkan oleh tim kuliner yang sudah dibentuk oleh Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) dan Lembaga Nagari kenagarian Jawi-Jawi Guguk. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua Pokdarwis, Beyan Putra Albar bahwasanya dalam sistem reservasi untuk makan *bajamba* pada pariwisata itu dipesan melalui via telepon dan *website* resmi Kemenkraf yang mana makan *bajamba* jawi-jawi guguk telah terdaftar sebagai Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI). Untuk paket harga makan *bajamba* bagi wisatawan itu dipasarkan dengan harga Rp.250.000 untuk satu jambanya dan untuk minimal *jamba* yang dipesan adalah lima *jamba*. Sedangkan, waktu untuk pemesanan paket wisata kuliner makan *bajamba* ini sebaiknya dipesan minimal satu minggu sebelum kedatangan ke Kampung Budaya Jawi-Jawi Guguk. Hal ini bertujuan agar tim kuliner dan Pokdarwis bisa menyiapkan semua pesanan dengan baik dengan persiapan yang matang.

Pada makan *bajamba* pariwisata untuk pemilihan menu makanan bagi wisatawan itu bersifat relatif sesuai dengan kebutuhan dari wisatawan itu sendiri atau sesuai dengan apa yang mereka pesan. Contohnya, bagi wisatawan vegetarian membutuhkan opsi makanan tanpa daging selama mengikuti makan *bajamba* yang wisatawan pesan. Sehingga, tim kuliner dari nagari Jawi-

Jawi Guguak perlu mempertimbangkan dan menyediakan masakan yang vegan saja. Disamping itu, jika wisatawan yang memesan *jamba* tidak ada permintaan khusus makan tim kuliner Nagari Jawi-Jawi Guguak akan menyiapkan jamba yang sesuai dengan standar menu yang sudah ditetapkan yaitu beberapa makanan khas dari nagari Jawi-Jawi Guguak yaitu *Samba Nan Salapan* seperti *randang* hitam daging atau *cubadak* (nangka), *samba lado masiak*, *asam padeh dagiang*, *samba lado*, *Singgang ayam* dan *anyang*.

B. Makna Tradisi Makan *Bajamba*

Teori dekonstruksi yang dikembangkan oleh Jacques Derrida (Norris, 2006:75) menekankan bahwa makna tidak pernah tunggal dan tetap melainkan selalu terbuka terhadap tafsir ulang dan kontradiksi di dalam teks maupun praktik budaya. Dalam konteks tradisi makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi Guguak, dekonstruksi dapat digunakan untuk membongkar pemahaman-pemahaman dominan mengenai keaslian, adat, dan pariwisata adapun makna yang ada makan *bajamba* adalah:

1. Makna Keagamaan

Tradisi makan *bajamba* di Minangkabau tidak hanya dimaknai sebagai aktivitas sosial tetapi juga mengandung nilai keagamaan yang erat kaitannya dengan nilai-nilai Islam. Dalam praktik tradisi di Minangkabau selalu sejalan dengan nilai-nilai agama Islam. Hal ini sesuai dengan falsafah adat Minangkabau “*adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah*”. Dalam praktik makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi Guguak ada beberapa unsur agama islam yang dilibatkan, hal ini bisa dilihat pada acara *datuek-datuek* yang mana tata cara duduk, adab makan, serta berdoa di akhir acara.

Pada tata cara duduk bagi laki-laki duduk bersila dan perempuan bersimpuh. Duduk secara bersamaan di hadapan jamba ini melambangkan egalitarianisme Islam yang berarti semua orang sama dihadapan allah dan tanpa melihat dari status sosial.

Tradisi makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi Guguak biasanya diawali dengan petatah dan petitih hal ini memiliki makna saling menghargai baik tamu maupun tuan rumah (*sipangka*). Dalam makan *bajamba* tidak boleh menggunakan alat makan seperti sendok namun wajib menggunakan tangan kanan dan mendahulukan yang tua sebelum yang muda. Ketika siap makan kita tidak boleh langsung mencuci tangan namun harus melihat sekitar kita apakah sudah siap makan atau belum jika kita duluan siap makan kita harus menunggu yang lain selesai makan. Pada makan menggunakan tangan kanan ini sesuai dengan adab makan dalam islam dan sunnah Nabi Muhammad SAW sebagaimana hadist HR. Muslim Rasulullah bersabda:

”إِذَا أَكَلَ أَحَدُكُمْ فَلْيَأْكُلْ بِيَمِينِهِ، وَإِذَا شَرِبَ فَلْيَشْرَبْ بِيَمِينِهِ، فَإِنَّ الشَّيْطَانَ يَأْكُلُ بِشِمَالِهِ وَيَشْرَبُ بِشِمَالِهِ“

Terjemahannya:

“Apabila salah seorang dari kalian makan, maka hendaklah ia makan dengan tangan kanannya. Dan apabila ia minum, maka hendaklah ia minum dengan tangan kanannya. Karena sesungguhnya setan makan dengan tangan kirinya dan minum dengan tangan kirinya.” (HR. Muslim)

Setelah makan *bajamba* selalu diakhiri dengan doa bersama yang dipimpin oleh seorang alim ulama. Biasanya yang ditunjuk adalah seseorang yang paham dan mengerti dengan ilmu agama (*urang siak*) yang sebut dengan *malin* atau alim ulama. Di Minangkabau *malin* berperan sebagai pembimbing masyarakat dalam urusan agama Islam seperti memimpin shalat,

mengajarkan mengaji, membacakan doa pada acara adat, hingga memberikan tausiyah. Dalam konteks baralek atau makan *bajamba*, *malin* biasanya yang memimpin doa.

Berdoa bersama setelah makan *bajamba* ini menunjukkan bahwa kegiatan makan bersama dimaknai sebagai bentuk syukur atas nikmat rezeki yang diberikan Allah. Sebagaimana firman Allah dalam surat *Al Baqarah* ayat 172:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Terjemahannya:

“Hai orang-orang yang beriman! Makanlah dari rezeki yang baik yang telah Kami berikan kepadamu, dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada-Nya kamu menyembah.” (QS. Al Baqarah :172)

Tradisi *bajamba* memperlihatkan integrasi adat dan syarak, karena selain mempererat persaudaraan juga menjadi media syukur kepada Allah. Nilai ini sejalan dengan firman-Nya dalam Al-Baqarah ayat 172 tentang makan yang baik dan bersyukur.

2. Makna Sosial

Tradisi makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi Guguak memiliki makna sosial yang sangat kuat karena menjadi media yang meneguhkan nilai kebersamaan, persaudaraan, dan solidaritas antar warga. Nagari jawi-jawi guguak menganut sistem kelarasan *bodi caniago* yang berakar pada ajaran *Datuak Perpatiah Nan Sabatang*. Dalam hal ini bisa dilihat melalui praktik duduk bersama dalam satu hamparan, masyarakat meniadakan batasan status sosial, ekonomi, maupun usia, sehingga tercipta suasana egaliter yang mencerminkan falsafah Minangkabau *duduak samo randah, tagak samo tinggi*.

Dalam konteks Nagari Jawi-Jawi Guguak, makan *bajamba* menjadikan ruang integrasi sosial yang menyatukan masyarakat dari berbagai suku dan kaum, sekaligus menegaskan identitas kolektif dalam bagian adat Minangkabau. Nilai kebersamaan tidak hanya dilihat pada saat makan *bajamba* namun, nilai kebersamaan juga bisa dilihat dari proses persiapan makan *bajamba* itu sendiri. Di Nagari Jawi-Jawi Guguak setiap acara adat yang melibatkan makan *bajamba* seperti dari proses kelahiran (turun mandi), pernikahan (*baralek*), dan kematian (*batagak pengulu*) selalu melibatkan orang banyak baik dalam suku maupun Masyarakat sekitar. Semakin besar acaranya maka orang yang terlibat juga lebih banyak. Contohnya, dalam persiapan acara *batagak penghulu* anggota suku, kaum dan Masyarakat akan bergotong royong pada proses persiapannya. Mulai dari mencari kayu untuk bahan bakar, mencari *talang* (bambu) pada saat *malamang*, serta pada saat *mamantai* (menyembelih kerbau) ibu-ibu akan menolong memasak bersama-sama. Dalam konteks ini, makna sosial dapat dilihat dari gotong royong dan kebersamaan masyarakat Nagari Jawi-Jawi Guguak.

Sementara itu, pada makan *bajamba* untuk pemerintahan contohnya pada saat tim penilaian kampung KB (Keluarga Berencana) dan pejabat daerah yang datang ke Nagari Jawi-Jawi Guguak semua tamu akan disuguhi dengan makan *bajamba* dan untuk persiapan jambanya disediakan oleh ibu-ibu yang ada di nagari Jawi-Jawi Guguak. Untuk sumbangan jamba akan dikirim surat dari wali nagari kepada ibu-ibu yang dipilih. Pada sumbangan jamba ini tidak dipungut biaya apapun dengan arti kata gratis. Hal ini, mencerminkan jiwa sosial dan gotong royong pada Masyarakat Nagari Jawi-Jawi Guguak sangat erat dan menjunjung tinggi nilai kebersamaan.

Dengan demikian, makna sosial makan bajamba tidak sekadar terletak pada aspek ritual makan bersama, tetapi juga pada fungsinya dalam menjaga kohesi sosial, memperkuat nilai gotong royong, serta memperbarui ikatan sosial dalam kehidupan bermasyarakat.

3. Makna Budaya

Tradisi makan bajamba nagari Jawi-Jawi guguk memiliki makna budaya yang mendalam karena mencerminkan falsafah adat Minangkabau “*adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah*”. Makan *bajamba* tidak hanya sekedar makan bersama tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai adat yang sudah diwariskan oleh nenek moyang secara turun temurun (*indigenous knowledge*). Tradisi makan bajamba di Nagari Jawi-Jawi Guguk tidak hanya berfungsi sebagai praktik sosial dan religius, tetapi juga sebagai wujud *history community*, yakni bagaimana sebuah komunitas mengingat, merekam, dan mewariskan sejarahnya melalui praktik budaya.

Menurut Raphael Samuel (1994 hlm. 8) dalam karyanya *Theatres of Memory*:

“*Community history represents the grassroots practice of remembering, in which local people construct, record, and transmit their own versions of the past.*”

Artinya: “sejarah komunitas tidak selalu terekam dalam arsip formal negara, tetapi justru dalam tradisi keseharian yang diwariskan turun-temurun.”

Dalam konteks makan bajamba, sejarah kolektif masyarakat Jawi-Jawi Guguk yang berakar pada adat Bodi Caniago direproduksi melalui pola duduk bersama, pembagian makanan yang egaliter, serta narasi lisan yang menyertainya. Dalam hal ini, makan bajamba dapat dipahami sebagai arsip kultural yang merepresentasikan *history community*, di mana memori sosial tidak hanya disimpan tetapi juga dihidupkan kembali dalam setiap pelaksanaan tradisi tersebut.

D. Dampak Wisata Budaya (Makan *Bajamba*) Terhadap Pariwisata Berkelanjutan

1. Dampak Ekonomi

Pengembangan pariwisata berbasis masyarakat di Kampung Budaya Jawi-Jawi memberikan pengaruh ekonomi yang cukup besar bagi warga setempat. Salah satu bentuk dampak yang paling nyata terlihat dari peningkatan pendapatan rumah tangga, terutama melalui penyewaan homestay yang memanfaatkan rumah tradisional Minangkabau. Beberapa rumah gadang, seperti Rumah Gadang Datuak Rajo Nan Putih, kini difungsikan sebagai homestay yang dikelola langsung oleh masyarakat. Akomodasi ini tidak hanya memberikan tempat menginap bagi wisatawan, tetapi juga menghadirkan pengalaman budaya yang autentik. Selain sektor akomodasi, usaha kuliner juga menjadi sumber ekonomi penting. Banyak ibu rumah tangga yang memanfaatkan keterampilan memasak untuk menjual makanan khas Minangkabau seperti *Rendang*, *Dendeng Batokok*, dan *Galamai* kepada wisatawan.

Di sisi lain, kerajinan tangan tradisional turut berkembang sebagai produk unggulan. Warga memproduksi dan menjual berbagai souvenir seperti *Tingkuluak* (hiasan kepala khas Minangkabau), sulaman, dan anyaman bambu di Lapau Souvenir, toko yang dikelola kelompok perempuan lokal. Berdasarkan hasil wawancara, omset toko dapat meningkat hingga 50% pada musim liburan, menandakan bahwa sektor ini memberikan kontribusi signifikan terhadap ekonomi nagari.

Selain itu, kegiatan wisata menciptakan peluang kerja baru bagi generasi muda, seperti menjadi pemandu wisata, fotografer, atau pengelola media sosial. Dampak ekonomi juga tampak dari efek pengganda (*multiplier effect*) yang dihasilkan aktivitas wisata. Uang yang dibelanjakan

wisatawan untuk menginap, makan, atau membeli souvenir akan berputar di tingkat lokal dan memperkuat ekonomi masyarakat. Selain itu, muncul berbagai inovasi wisata baru seperti paket edukasi membuat kerajinan tangan, memasak kuliner tradisional, atau mengikuti prosesi adat, yang tidak hanya memperluas peluang usaha tetapi juga memperkaya pengalaman wisatawan.

2. Dampak Sosial dan Budaya

Partisipasi sosial dalam pengembangan pariwisata di Kampung Budaya Jawi-Jawi memberikan pengaruh yang nyata terhadap kehidupan sosial dan budaya masyarakat. Salah satu dampak positif yang paling mencolok adalah semakin kuatnya rasa kebersamaan dan semangat gotong royong di antara warga. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa informan, kegiatan pariwisata membuat masyarakat lebih sering berinteraksi dan bekerja sama dalam berbagai kegiatan, mulai dari mempersiapkan acara budaya, membersihkan lingkungan, hingga menyambut wisatawan yang datang ke kampung.

Kegiatan bersama tersebut secara tidak langsung mempererat hubungan sosial antarwarga yang sebelumnya mungkin jarang berinteraksi karena kesibukan masing-masing. Kini, kerjasama menjadi bagian dari rutinitas sosial yang bernilai tinggi. Nilai-nilai seperti tolong-menolong, saling menghormati, dan tanggung jawab bersama kembali hidup melalui aktivitas pariwisata. Selain memperkuat kohesi sosial, pariwisata juga berperan dalam pelestarian budaya lokal. Tradisi seperti *makan bajamba*, upacara adat, dan kesenian tradisional semakin sering ditampilkan sebagai bagian dari atraksi wisata, sehingga generasi muda terdorong untuk belajar dan memahami kembali akar budaya mereka. Beberapa pemuda bahkan ikut terlibat sebagai penggerak kegiatan seni, pemandu budaya, maupun pelatih tari tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa pariwisata tidak hanya berdampak ekonomi, tetapi juga menjadi sarana transfer nilai budaya antar generasi.

3. Dampak Lingkungan dan Keterkaitannya dengan Slow Tourism

Pengembangan pariwisata di Kampung Budaya Jawi-Jawi memberi pengaruh positif terhadap kesadaran lingkungan masyarakat. Melalui kegiatan gotong royong dan pengelolaan area wisata, warga menjadi lebih peduli terhadap kebersihan dan kelestarian alam. Tradisi *makan bajamba* turut mendorong praktik ramah lingkungan, seperti penggunaan daun pisang sebagai alas makan dan pengurangan plastik sekali pakai. Nilai-nilai ini sejalan dengan konsep slow tourism, yang menekankan keharmonisan antara manusia, budaya, dan alam. Wisatawan diajak menikmati suasana kampung secara perlahan, menghargai tradisi lokal, serta ikut menjaga lingkungan selama berkunjung.

Meski peningkatan jumlah wisatawan menimbulkan tantangan baru, seperti pengelolaan limbah dan kapasitas lingkungan, masyarakat bersama Pokdarwis telah menerapkan sistem pengelolaan yang berkelanjutan melalui kegiatan penghijauan dan edukasi lingkungan. Dengan demikian, pariwisata di Jawi-Jawi tidak hanya melestarikan budaya lokal, tetapi juga menumbuhkan kesadaran ekologis sesuai prinsip slow tourism dan pariwisata berkelanjutan.

Tabel Perbedaan pelaksanaan makan *bajamba* secara tradisi dan makan *bajamba* untuk pariwisata

No.	Aspek	Makan <i>bajamba</i> tradisi	Makan <i>bajamba</i> pariwisata
1.	Persiapan	<i>Alek sipangka</i> , Masyarakat	Pokdarwis, kelompok kuliner dari PKK
2.	Nama prosesi atau acara	Acara adat (acara datuek-datuek)	Makan <i>bajamba</i> untuk wisatawan
3.	<i>Jamba</i> yang digunakan	<i>Jamba bakaki</i> (<i>jamba tinggi</i>)	<i>Jamba</i> rendah
4.	Peserta	Hanya diikuti oleh orang yang punya kedudukan di suku.	Semua wisatawan, tamu undangan, bahkan turis mancanegara
5.	Proses dan tata cara	Mengikuti aturan adat (duduk bersama, pakai petatah petitih dan doa)	Sering disesuaikan (dimodifikasi) agar lebih praktis, atraktif, dan sesuai kebutuhan wisata. Tidak pakai petatah petitih, Cuma persembahan (tergantung wisatawan ambil paket petatah petitih atau tidak)
6.	Orientasi	Internal (untuk mempererat hubungan sosial-komunal)	Eksternal (untuk memperkenalkan budaya kepada pengunjung luar)
7.	Makna simbolik	Representasi adat Minangkabau, identitas, dan kearifan local	Simbolisasi budaya untuk konsumsi publik; kadang mengalami komodifikasi

Berdasarkan beberapa hal di atas, berikut perubahan makan *bajamba* untuk pariwisata:

- 1) Pada proses persiapan makan *bajamba* untuk pariwisata dilakukan oleh tim kuliner yang sudah ditunjuk oleh Pokdarwis.
- 2) *Jamba* yang digunakan adalah *jamba* rendah atau dulang yang ditutup ornamen dalamak.
- 3) Pada peserta makan *bajamba* untuk pariwisata biasanya untuk wisatawan, tamu dari luar atau mancanegara.
- 4) Pada proses dan tata cara makan *bajamba* untuk pariwisata tidak memakai petatah petitih, tergantung wisatawannya mau ambil paket petatah petitih atau tidak, kalau pakai petatah petitih biasanya persembahan saja yang hampir menyerupai petatah petitih yang asli.

Proses perubahan pada prosesi makan *bajamba* untuk pariwisata ini terjadi melalui hegemoni halus yang mana pariwisata membungkus kepentingan ekonomi dengan wacana pelestarian budaya. Perubahan ini juga terjadi pemaknaan ulang pada makan *bajamba* untuk pariwisata yang dimaknai sebagai atraksi wisata dan komoditas bukan lagi ritual sakral.

Tradisi makan *bajamba* di Nagari Jawi-Jawi Guguak merupakan simbol kebersamaan dan gotong royong dalam adat Minangkabau yang kini mengalami proses komodifikasi seiring berkembangnya pariwisata budaya. Menurut Arjun Appadurai (1986), komodifikasi bukan sekadar menjadikan sesuatu sebagai barang dagangan, tetapi sebuah proses sosial di mana praktik budaya memperoleh *kehidupan sosial* baru melalui pertukaran nilai dan makna. Dalam konteks ini, makan *bajamba* tidak hanya berubah menjadi atraksi wisata, tetapi juga menjadi sarana negosiasi antara nilai adat dan kebutuhan ekonomi masyarakat.

Dari sisi dampak budaya, komodifikasi makan *bajamba* membawa dua konsekuensi. Di satu sisi, tradisi ini semakin dikenal dan lestari karena sering ditampilkan dalam kegiatan wisata. Namun di sisi lain, terdapat risiko hilangnya makna sakral ketika tradisi disederhanakan demi menarik wisatawan. Meski demikian, masyarakat lokal tetap memiliki agensi budaya untuk menjaga agar bentuk dan makna tradisi tidak sepenuhnya ditentukan oleh pasar wisata.

Bagi wisatawan sebagai konsumen budaya, makan *bajamba* menawarkan pengalaman autentik untuk berpartisipasi dalam kehidupan masyarakat lokal, meskipun bentuknya sering kali merupakan *autentisitas yang direka* (Cohen, 1988). Sementara dari aspek keberlanjutan, komodifikasi dapat menjadi strategi pelestarian budaya sekaligus penguatan ekonomi apabila dikelola secara partisipatif. Dengan demikian, makan *bajamba* bukan sekadar komoditas wisata, tetapi juga media pelestarian nilai budaya dan penggerak ekonomi berkelanjutan bagi masyarakat Nagari Jawi-Jawi.

KESIMPULAN

Berkembangnya teknologi dan peningkatan pariwisata pada Masyarakat, ditemukan beberapa catatan dan ketidakselarasan antara makan *bajamba* secara tradisi dengan makan *bajamba* untuk pariwisata. Pembaharuan pada tradisi makan *bajamba* dilakukan sebagai bentuk upaya masyarakat nagari Jawi-Jawi Guguak mempertahankan tradisi dan apresiasi terhadap kampung budaya. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Solok menyikapi hal tersebut dengan menyeimbangkan tradisi dan pariwisata. Karena masyarakat masih mempertahankan tradisi makan *bajamba* yang lama hingga sekarang dan menyesuaikan dengan perkembangan pariwisata khususnya pada makan *bajamba* untuk pariwisata selagi tidak keluar dari pakem-pakem tradisinya. Adanya makan *bajamba* untuk pariwisata akan menstabilkan perekonomian masyarakat setempat.

Tradisi makan *bajamba* tradisi yang sudah diwariskan oleh nenek moyang dapat dikelompokkan pada tiga unsur kehidupan Masyarakat dalam bentuk pelaksanaannya yaitu: 1. *Alek* turun mandi (acara setelah lahiran) yang meliputi *basibabek* (prosesi pada saat bayi berumur tiga hari) dan turun mandi 2. *Alek* pernikahan yang meliputi *Alek Mamantai Kambiang* (menyembelih kambing) dan *Alek Mamantai Jawi* (menyembelih sapi) dan 3. *Alek Batagak Pangulu* Sedangkan prosesi pelaksanaan makan *bajamba* untuk pariwisata bersifat umum baik dari menu yang disediakan, waktu pelaksanaan, dan beberapa prosesi bisa dihilangkan seperti petatah petitih dan bisa disesuaikan dengan keinginan pasar.

Penelitian ini menunjukkan bahwa proses komodifikasi tradisi makan bajamba tidak hanya menggambarkan perubahan nilai budaya menjadi nilai ekonomi, tetapi juga memperlihatkan kemampuan masyarakat lokal dalam menegosiasikan identitas dan makna adat di tengah arus pariwisata. Komodifikasi yang terjadi bukan semata bentuk komersialisasi, melainkan strategi adaptif untuk mempertahankan keberlanjutan budaya sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Jika dikelola dengan prinsip partisipatif, edukatif, dan beretika, makan bajamba dapat terus berfungsi sebagai warisan budaya yang hidup serta komoditas pariwisata berkelanjutan yang mencerminkan harmoni antara tradisi, ekonomi, dan pelestarian nilai-nilai sosial Minangkabau. Kehadiran makan *bajamba* untuk pariwisata yang dilakukan oleh Masyarakat Nagari Jawi-Jawi Guguak merupakan salah satu apresiasi terhadap mempertahankan budaya. Dengan berbagai pertimbangan sehingga ditemukan titik terang pelaksanaan makan *bajamba* untuk pariwisata yang tidak bertolak belakang dengan tradisi makan *bajamba* yang sudah ada sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Appadurai, A. (Ed.). (1986). *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge University Press.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*, 15(3), 371–386.
- Deandra. (2023). *Potensi makan bajamba sebagai destinasi wisata gastronomi di Kampung Budaya Nagari Jawi-Jawi, Sumatera Barat* [Penelitian tidak dipublikasikan].
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar ilmu antropologi*. Rineka Cipta.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*.
- UNWTO. (2018). *Sustainable development*. United Nations World Tourism Organization. <https://www.unwto.org/sustainable-development>
- Masayu, S. R. (2021, June 24). *Tradisi Batagak Pangulu di Minangkabau*. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/masayu26787/60d45e9dbb44865d022ab052/tradisi-batagak-pangulu-di-minangkabau>
- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya
- Rahmatika, S. F., Yulika, F., & Rahmi, H. (2021). Pergeseran Nilai pada Tradisi Makan Bajamba di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. *Ethnography: Journal of Cultural Anthropology*, 1(2), 58-64.
- Samuel, R. (1994). *Theatres of memory: Past and present in contemporary culture*. Verso.
- Sudarto, S., Nurholis, E., & Brata, Y. R. (2024). Potensi Sintren Sebagai Sumber Nilai dan Spiritual Masyarakat Petani Patimuan.
- Sugiyono. (2008). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Navis, A. A. (1984). *Alam berkembang jadi guru: Adat dan Kebudayaan Minangkabau*. Grafiti Pers.