

**PROSESI MAKANAN BAJAMBA SEBAGAI DAYA TARIK
WISATA BUDAYA DI NAGARI PARAMBAHAN KECAMATAN LIMA
KAUM KABUPATEN TANAH DATAR**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pariwisata
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



DISUSUN OLEH:

RAHMAT TRI FAUZI MANUJAL

18135134/2018

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

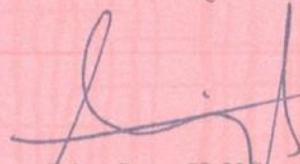
PROSESI MAKAN BAJAMBA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
BUDAYA DI NAGARI PARAMBAHAN KECAMATAN LIMA KAUM
KABUPATEN TANAH DATAR

Nama : rahmat tri fauzi manujal
NIM/BP : 18135134/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



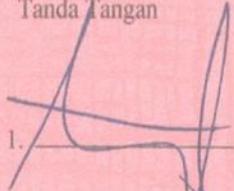
Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya Dinagar Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar
Nama : Rahmat Tri Fauzi Manujal
NIM/BP : 18135134/2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Trisna Putra, SS, M.Sc	1. 
2. Anggota : Hijriyantomi Suyuthie, S.IP, M.M	2. 
3. Anggota : Yuke Permata Lisna, SST.Par, M.Par	3. 

PERSETUJUAN PEMBIMBING

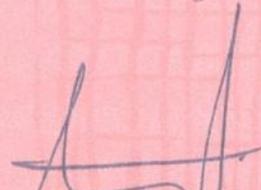
PROSESI MAKAN BAJAMBA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
BUDAYA DI NAGARI PARAMBAHAN KECAMATAN LIMA KAUM
KABUPATEN TANAH DATAR

Rahmat Tri Fauzi Manujal

Artikel ini disusun berdasarkan hasil Skripsi Rahmat Tri Fauzi Manujal
Serta sudah diperiksa dan disetujui oleh
Dosen pembimbing

Padang, Agustus 2023

Pembimbing



Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186
Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
Laman : <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Rahmat Tri Fauzi Manujal
NIM/TM : 18135134 / 2018
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

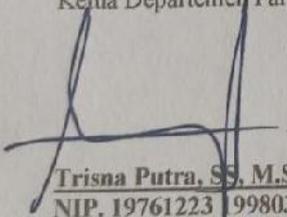
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya Di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Ketua Departemen Pariwisata


Trisna Putra, SS, M.Sc
NIP. 19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,



Rahmat Tri Fauzi Manujal
NIM. 18135134

ABSTRAK

**Rahmat Tri Fauzi Manujal, 2023. Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya
Tarik Wisata Budaya Di Nagari
Parambahan Kecamatan Lima Kaum
Kabupaten Tanah Datar**

Makan bajamba merupakan tradisi masyarakat di Minangkabau, makan bajamba dilakukan pada acara pernikahan, aqiqah, sunantan, dan hajatan. Fenomena yang terjadi saat ini khususnya pada masyarakat parambahan tradisi makan bajamba masih tetap dilestarikan, walaupun ada beberapa masyarakat yang sudah mencampuri tradisi ini dengan tradisi hidangan prancis. Makan bajamba sangat menarik perhatian banyak orang, karena kekhasan budayanya dan berbagai hidangan tradisional Minangkabau yang disajikan sangat menggugah selera tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui prosesi makan bajamba sebagai daya tarik wisata budaya dan untuk mengetahui cara melestarikan tradisi makan bajamba di Nagari Parambahan, kecamatan Lima Kaum. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yaitu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberikan gambaran terhadap objek yang melalui data atau sampel sebagaimana adanya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa prosesi makan bajamba melalui tiga tahapan yakni (1) kegiatan sebelum melakukan makan bajamba, mulai dari lapeh panggia, mempersiapkan bahan masakan, perlengkapan dan peralatan, (2) kegiatan ketika sedang berlangsung makan bajamba, duduk yang laki-laki harus baselo dan yang perempuan harus basimpuah, sebelum memulai makan dibuka dengan pikola (berbalas pantun) yang dibawakan oleh niniak mamak dan makan berdasarkan aturan-aturan Minangkabau yaitu mencuci tangan terlebih dahulu adalah orang yang paling tua, selanjutnya makan tidak boleh berbunyi, menyuap nasi harus sedikit-sedikit. (3) kegiatan setelah makan bajamba, menutup acara makan bajamba dengan pikola oleh niniak mamak, dan meminta izin sekaligus ucapan terima kasih yang disampaikan oleh niniak mamak, keluar rumah didahulukan oleh yang lebih tua.

Kata Kunci: Prosesi Makan Bajamba. Daya Tarik Wisata

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh,

Alhamdulillahirabbila'lamin, Segala puji hanya bagi Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“PROSESI MAKANAN BAJAMBA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA BUDAYA DI NAGARI PARAMBAHAN KECAMATAN LIMA KAUM KABUPATEN TANAH DATAR”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat melakukan penelitian skripsi Prodi D4 Manajemen Perhotelan Jurusan Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Hambatan-hambatan baik dalam penulisan maupun penyusunan skripsi ini banyak peneliti temui, tetapi berkat bantuan bimbingan maupun dorongan dari berbagai pihak sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh sebab itu, melalui skripsi ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Trisna Putra, SS, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan kritik dan saran terhadap penulisan skripsi ini serta telah memberikan dorongan dan motivasi kepada penulis agar menyelesaikan skripsi ini.
4. Trisna Putra, SS, M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Seluruh Dosen, tenaga administrasi dan teknisi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kepada Wali Nagari Parambahan yang telah mengizinkan penulis dalam melakukan penelitian dan masyarakat yang telah bersedia membantu penulis dalam melakukan penelitian.

7. Terima kasih kepada Ardhia Tri Rafiq, Ulziana Ardia, Rahmatia Annisa, Yolla Chyntiana, Hafifa Nurul Fuada, Hafis azzaki dan seluruh teman-teman mahasiswa yang membantu dalam penulisan skripsi ini, namun namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhirnya, kepada Allah jugalah penulis berserah diri, semoga bantuan, motivasi dan bimbingan serta nasehat dari berbagai pihak menjadi amal ibadah yang ikhlas hendaknya, dan dibalas oleh Allah SWT dengan balasan yang berlipat ganda. Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mohon maaf atas khilaf dan kekeliruan yang terdapat dalam skripsi ini serta penulis sangat mengharapkan masukan dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya penulis sendiri dan semoga dapat dinilai ibadah oleh Allah SWT. Aamiin Yaa Rabbal'aalamiin.

Padang, Agustus 2023
Penulis

Rahmat Tri Fauzi Manujal
Nim. 2018/ 18135134

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Persetujuan Proyek Akhir.....	
Halaman Pengesahan.....	
Halaman Pernyataan Orisinalitas Karya	
Halaman Persembahan.....	
Abstrak.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vi
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Lampiran	viii
BAB I Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	2
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Proyek Akhir	4
1.6 Manfaat Proyek Akhir	4
BAB II Kajian Pustaka	
2.1 Konsep Teori.....	6
2.1.1 Wisata Kuliner	11
2.1.2 Wisata Budaya dan Daya Tarik Wisata Budaya	15
2.1.3 Pengertian Prosesi Makan Bajamba.....	16
2.2 Kerangka Konseptual	22
2.3 Pertanyaan Penelitian	22
BAB III Metode Penelitian	
3.1 Jenis Penelitian.....	23
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.3 Informan Penelitian.....	24
3.4 Teknik Pengumpulan Data	26
3.5 Teknik Analisis Data.....	27
3.6 Teknik Penjamin Keabsahan Data	28
BAB IV Metode Penelitian	
4.1 Hasil Penelitian	30
4.2 Pembahasan.....	43
BAB V Penutup	
3.1 Kesimpulan	56
3.2 Saran.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Konseptual	22
Gambar 3.1	Peta Kabupaten Tanah Datar	21
Gambar 4.1	Rapat Persiapan dalam Acara Makan Bajamba.....	29
Gambar 4.2	Tempat Menyajikan Hidangan Makan Bajamba.....	30
Gambar 4.3	Memasak Hidangan Makan Bajamba.....	32
Gambar 4.4	Menyajikan Hidangan dalam Acara Makan Bajamba.....	33
Gambar 4.5	Membareskan Hidangan.....	34
Gambar 4.6	Dokumentasi Hidangan Makan Bajamba	38
Gambar 4.7	Goreng Ikan dan Goreng Ayam	39
Gambar 4.8	Samba Randang.....	39
Gambar 4.9	Gulai Cancang	40
Gambar 4.10	Kerupuk Lado	40
Gambar 4.11	Lamang dan Pinyaram.....	40
Gambar 4.12	Galamai.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Panduan Wawancara.....
Lampiran 2	Surat Izin Penelitian dari Fakultas Pariwisata dan Perhotelan ...
Lampiran 3	Surat Izin Penelitian dari Kesbangpol Batusangkar
Lampiran 4	Instrumen Penelitian
Lampiran 4	Dokumentasi Penelitian.....

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang akan akan budaya dan tradisi. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki budaya dan tradisinya masing-masing yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Diantara budaya-budaya tersebut ada yang masih tetap dipertahankan dan diwariskan kepada generasi berikutnya agar tidak hilang. Keaneka ragaman budaya dan tradisi inilah yang membuat yang membuat negara Indonesia kaya akan budaya dan tradisi. Salah satu suku di Indonesia yang masih kental tradisinya adalah Minangkabau. Masyarakat Minangkabau ini juga dikenal sebagai masyarakat yang kaya akan kebudayaannya. Suku Minangkabau memiliki adat istiadat yang kuat dalam mengatur tata kehidupan masyarakatnya. Fernandes juga menambahkan bahwa selain dalam bidang kesenian karawitannya, masyarakat Minangkabau juga terkenal dengan seni tuturnya. (Yulniza, 2021: 34)

Budaya dan tradisi yang berkembang di Minangkabau berbeda antara satu daerah dengan daerah lain seperti yang terungkap dalam ungkapan Minang yaitu “adat salingka nagari”, jadi masing-masing nagari di Minangkabau ini punya tradisi masing-masing yang terus mereka wariskan kepada generasi berikutnya. Salah satu tradisi di daerah Minangkabau yang masih dilaksanakan adalah makan bajamba yang dilakukan pada acara-acara tertentu. Seperti acara perkawinan, sunah Rasul, turun mandi dan lain sebagainya. Salah satu Nagari di Miangkabau yang masih kuat dengan tradisi makan bajamba adalah Nagari Parambahan yang berada di Kabupaten Tanah Datar, yang merupakan salah satu daerah tertua di minangkabau yang di yakini sebagai asal mula nenek moyang atau di sebut dengan luhak nan tuo tepat nya di nagari tuo paringan. Kabupaten Tanah Datar.

Parambahan merupakan salah satu nagari di Minangkabau yang melestarikan makan bajamba. Masyarakat nagari Parambahan ini melestarikan makan bajamba bukan hanya untuk acara perkawinan, sunah Rasul, turun mandi

dan lain sebagainya, yang wajib dilakukan oleh seluruh masyarakat di Minangkabau. Namun acara yang lebih menarik dilakukan oleh masyarakat di Nagari Parambahan ini adalah makan bajamba pada Objek wisata di parambahan dengan tujuan untuk menarik minat orang-orang yang datang dari daerah lain selain Minangkabau. Daerah ini memiliki daya tarik wisata seperti: wisata alam, wisata sejarah, wisata bahari, wisata budaya dan atraksi seni tradisional.

Daerah Miangkabau merupakan daerah yang dikenal dengan berbagai macam kuliner yang khas dan banyak menarik minat orang-orang di luaran Minangkabau untuk menikmati masakan-masakan khas Minangkabau. Salah satunya masakan yang disajikan pada saat makan bajamba. Makan bajamba ini dilakukan dengan menggunakan talam besar dengan jumlah yang makan didalam talam tersebut sebanyak tiga sampai lima orang. Masyarakat yang melakukan makan bajamba ini melakukannya dengan cara duduk melingkari talam besar (piring besar) yang sudah disediakan kemudian posisi duduknya yang sudah diatur yaitu kalau wanita duduk dengan “basimpuah” (bersimpuh) dan laki-laki dengan “baselo” (bersila). Makan bajamba ini memberikan kesempatan kepada yang melaksanakannya untuk mengenal orang yang belum dikenal serta dapat mempererat tali silaturahmi seseorang yang renggang menjadi dekat kembali. (Mita Gustina, 2019: 3).

Sesuai dengan hasil penelitian Safara Fitri Rahmatika dkk (2021), mengatakan bahwa seiring dengan perkembangan zaman, secara perlahan tradisi makan bajamba mengalami pergeseran nilai-nilai tata cara yang telah ada. Nilai-nilai tersebut tidak lagi sesuai dengan kebiasaan yang telah dilaksanakan sejak zaman dahulu. Pada Skripsi lainnya berjudul “Makna Simbolis Prosesi Makan Bajamba dalam Baralek Adat Minangkau di Desa Baso Kabupaten Agam Provinsi Sumatra Barat” ditulis oleh Syahputra (2018) membahas mengenai Perkembangan ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang terjadi begitu pesatnya sangat berpengaruh terhadap pandangan hidup dan sikap hidup orang Minangkabau dalam melanjutkan tradisi nenek moyangnya. Sehingga ada kecenderungan untuk tidak lagi melaksanakan tradisi seketat dan

sedisiplin semula, sementara mereka lebih suka meniru hal yang bergaya modern yang tidak jarang kabur pemahamannya.

Makan bajamba merupakan kekhasan adat nagari di Minangkabau. Prosesi makan bajamba yaitu Ketika makan, nasi diambil sesuap saja dengan tangan kanan. Setelah ditambah sedikit lauk pauk, nasi dimasukkan ke mulut dengan cara dilempar dalam jarak yang dekat. Ketika tangan kanan menyuap nasi, tangan kiri telah ada di bawahnya untuk menghindari kemungkinan tercecernya nasi. Jika ada nasi yang tercecer di tangan kiri, harus dipindahkan ke tangan kanan lalu dimasukkan ke mulut dengan cara yang sama. Selain itu, posisi duduk juga harus tegap atau tidak membungkuk dengan cara bersimpuh (basimpuah) bagi perempuan dan bersila (baselo) bagi laki-laki. Satu hal yang tak boleh dilupakan adalah makanan yang disediakan wajib dihabiskan. Berdasarkan fenomena yang terjadi dilapangan tepatnya di NagariParambahan, makan bajamba sudah jarang ditemukan dalam tradisi minangkabau saat ini, karena sudah banyak yang menggunakan tradisi barat seperti menggunakan hidangan prancis dalam acara baralek, aqiqah, sunat rasul dan acara-acara lainnya. Oleh karena itu, untuk melestarikan kembali tradisi makan bajamba di nagari parambahan dilihat bagaimana prosesi makan bajamba yang diadakan pada acara ivent satu nagari sebagai daya tarik wisata budaya.

Berdasarkan fenomena dan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Prosesi makan bajamba mulai kurang dilestarikan, terlihat bahwa beberapa acara adat sudah mengkombinasikan prosesi pelaksanaan makan dengan cara hidangan prasmanan.
2. Beberapa masyarakat Nagari Parambahan sudah jarang memakai tradisi makan bajamba pada saat acara pernikahan.

3. Makan bajamba kurang dilestarikan oleh masyarakat Nagari Parambahan, karena sudah menggunakan hidangan tradisi prancis yaitu mengambil nasi dan lauk dengan cara berdiri.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang diteliti dan menghindari kesalah pahaman serta untuk mengatasi keterbatasan waktu, dan kemampuan maka penulis memberikan fokus penelitian ini hanya terfokus pada Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya di Nagari Parambahan Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus masalah diatas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosesi makan bajamba sebagai daya tarik wisata budaya di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar?
2. Bagaimana cara melestarikan tradisi makan bajamba di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat diketahui penelitian ini bertujuan untuk;

1. Mengetahui prosesi makan bajamba sebagai daya tarik wisata budaya di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar.
2. Mengetahui cara melestarikan tradisi makan bajamba di Nagari Parambahan Kabupaten Tanah Datar.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari Skripsi ini sebagai bahan acuan atau pedoman oleh beberapa pihak sebagai berikut :

1. Bagi Dinas Pariwisata dan Olahraga Kabupaten Tanah Datar

Hasil dari Skripsi ini bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan acuan bagi pemerintah sebagai bahan masukan untuk melestarikan budaya atau tradisi makan bajamba ini dikalangan masyarakat terutama kepada generasi muda zaman sekarang.

2. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Hasil Skripsi ini diharapkan berguna sebagai suatu karya ilmiah yang dapat menunjang perkembangan ilmu pengetahuan dan sebagai bahan referensi yang dapat mendukung bagi peneliti maupun pihak lain yang tertarik dalam bidang penelitian yang sama.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Diharapkan dengan adanya Skripsi ini dapat memberikan informasi, gambaran dan sebagai bahan perbandingan untuk melakukan penelitian dalam bidang pariwisata.

4. Bagi Penulis

Hasil Skripsi ini digunakan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar sarjana Sains Terapan. Selain itu supaya penulis mengetahui masalah-masalah nyata yang terdapat Prosesi Makan Bajamba agar menjadi bahan pertimbangan terhadap teori-teori yang diperoleh saat kuliah.