Abstrak

Isra Febriadi. 0810822022. Jurusan Antropologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Andalas 2014. Skripsi ini berjudul ProsesiMakan *Bajamba* Dalam *Alek* Perkawinan DiNagari Kamang Hilia,Kecamatan Kamang Hilia,Kabupaten Agam. Pembimbing I **Prof Dr. Erwin, M.si** Dan Pembimbing II **Dr. Yevita Nurti, M.si**

Penelitian ini membahastentang prosesi Makan Bajamba dalam Alek Pekawinan. Pada saat sekarang masyarakat pedesaan maupun perkotaan dalam sebuah upacara perkawinan menyajikan makanan kebanyakan menggunakan sajian *prasamanan*. Akan tetapi pada masyarakat Nagari Kamang Hilia, terdapat suatu tradisi makan bersama yang disebut dengan makan *bajamba*yang merupakan suatu kebiasaan dari masyarakat dan sampai saat ini masih dipertahankan oleh masyarakat.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan prosesi makan *bajamba* di Nagari Kamang Hilia. Penelitian ini menggunakan metode etnografi. Untuk pengumpulan data, penelitian ini menggunakan teknik observsasi dan wawancara, infoman dipilih dengan menggunakan teknik *purposive* samplingdan teknik snowbol sampling.

Hasil penelitian ini adalah: dalam prosesi makan bajamba di Nagari Kamang Hilia memiliki aturan yang telah disepakati danditentukan oleh pemuka adat serta masyarakatberdasarkan nora dan nilai-nilai, seperti: menghidangkanmakanan ketengah rumah adalah orang muda yang kecil dalam kekerabatan matrilineal minangkabu. Makanan yang disajikandimasak oleh ibu-ibu yang berasal dari kaum suku yang mengadakan pesta itu sendiri.

Menyantap makanan yang telah dihidangkan tidak boleh menimbulkan suara-suara karena akan mengganggu selera makan yang lainnya. Selain itu, ketika makan tidak boleh memasukkan tangan ke mulut, namun dengan "melompatkan" nasi ke dalam mulut menggunakan tangan. Biasanya tangan kiri berada di bawah tangan kanan agar bisa menampung nasi yang berjatuhan agar tidak kembali ke dalam pring besar. Dalam makan bajamba kepala tidak boleh menunduk, karena nantinya bisa menghalangi yang lainnya untuk bisa leluasa dalam menyuap nasi. Setelah itu dalam makan bajamba kita harus menghabiskan semua nasi yang ada di hadapan kita, tidak boleh ada yang tersisa. Jika kita selesai lebih dahulu dari yang lain, belum dibolehkan mencuci tangan dan harus menunggu yang lainnya selesai makan.

Dalam segi makanan yang dihidangkan dalam makan bajamba. makanan yang dihidangkan dalam makanan inti seperti gulai sayur cubadak, cancang, maco arai dan rendang merupakan simbol dari suku-suku pertama yang mendiami masyarakat Kamang Hilia, dari beberbagai macam makanan yang disajikan terdapat satu makanan yang memliki keistimewan sendiri yaitu makanan rendang, makanan rendang simbol dari ninik mamak dan bundo Kanduang.