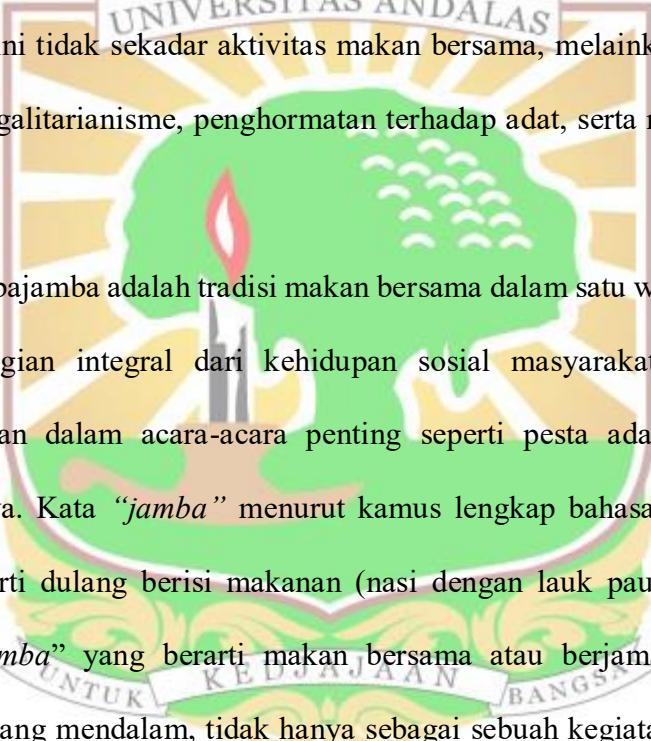


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

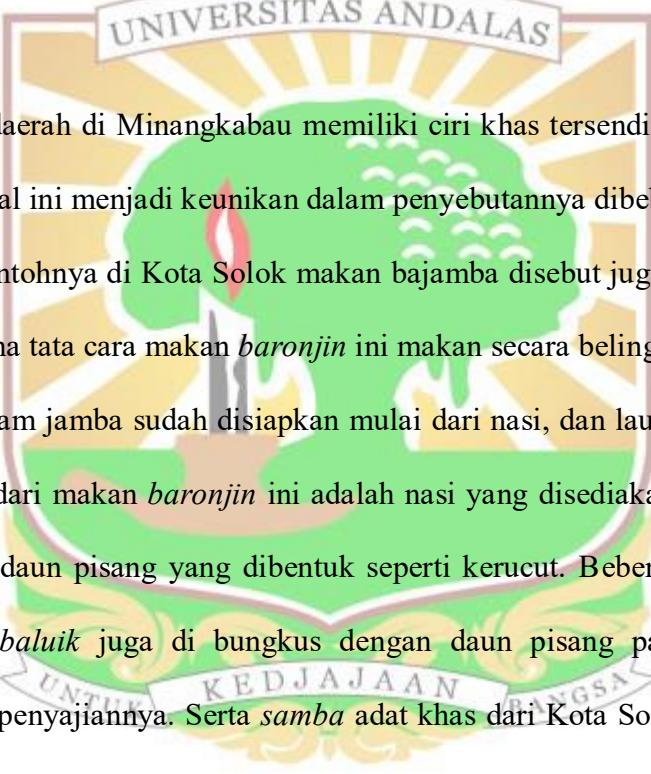
Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya lokal, dengan beragam tradisi yang mencerminkan nilai-nilai sosial dan spiritual masyarakatnya. Salah satu tradisi khas masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat, adalah *makan bajamba*. Tradisi ini tidak sekadar aktivitas makan bersama, melainkan sarat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



Makan bajamba adalah tradisi makan bersama dalam satu wadah besar yang telah menjadi bagian integral dari kehidupan sosial masyarakat Minangkabau. Biasanya dilakukan dalam acara-acara penting seperti pesta adat, dan kegiatan keagamaan lainnya. Kata “*jamba*” menurut kamus lengkap bahasa minang adalah jambar yang berarti dulang berisi makanan (nasi dengan lauk pauknya, kue dsb). sedangkan, “*bajamba*” yang berarti makan bersama atau berjamaah. Tradisi ini memiliki makna yang mendalam, tidak hanya sebagai sebuah kegiatan makan, tetapi sebagai simbol persatuan dan kebersamaan dalam masyarakat yang menjunjung tinggi prinsip kekeluargaan dan solidaritas sosial.

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.

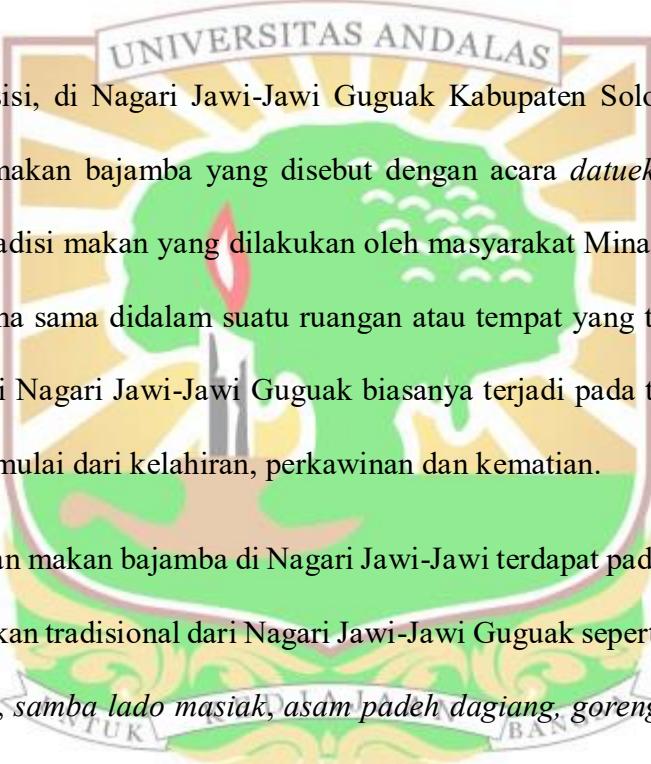
Menurut Koentjaraningrat (2009, hlm. 89), dalam masyarakat tradisional, makan bersama seringkali dipandang sebagai cara untuk mempererat ikatan sosial dan memperkuat hubungan antar individu. Dalam konteks masyarakat Minangkabau, Ketika makan bajamba semua orang larut dalam kebahagiann karena bekerjasama 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 di hidangkan.



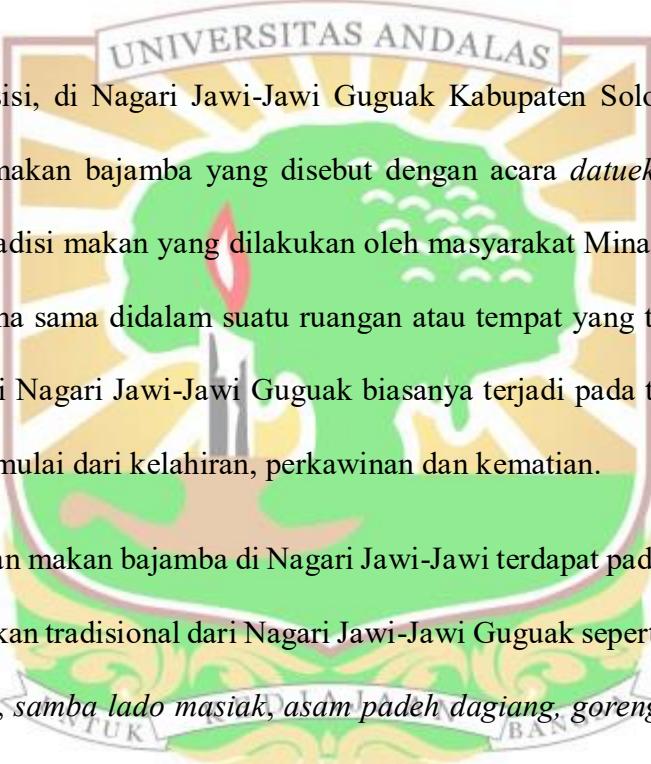
Setiap daerah di Minangkabau memiliki ciri khas tersendiri dalam prosesi makan bajamba, hal ini menjadi keunikan dalam penyebutannya di beberapa daerah di Minangkabau. Contohnya di Kota Solok makan bajamba disebut juga dengan *makan baronjin*, yang mana tata cara makan *baronjin* ini makan secara belingkar dalam suatu ruangan dan didalam jamba sudah disiapkan mulai dari nasi, dan lauk pauknya yang menjadi menarik dari makan *baronjin* ini adalah nasi yang disediakan dalam dulang dibungkus dalam daun pisang yang dibentuk seperti kerucut. Beberapa *samba* adat seperti *karucuik baluik* juga dibungkus dengan daun pisang pada saat proses memasaknya dan penyajiannya. Serta *samba* adat khas dari Kota Solok adalah *gulai batang pisang*. Dalam tata cara makan pada makan *baronjin* adalah menggunakan nasi daun pisang setiap tamu wajib menggunakan tangan dan mengambil lauk yang ada disediakan didalam *jambanya* saja.

Sedangkan, daerah Luhak Agam dan Bukittinggi makan bajamba dikenal juga dengan *makan barapak*. Dalam makan *barapak* di Luhak Agam memiliki perbedaan dan keunikan yaitu makan bersama dalam satu wadah besar yang biasanya

makan di atas *dulang* atau *cambuang* besar. Pada makan *barapak* untuk satu *dulang* atau *cambuang* itu terdapat tiga sampai lima orang. Untuk tatacara duduk sama dengan makan *bajamba* lainnya bagi laki-laki *duduak baselo* (bersila) dan *basimpua* (bersimpuh). Duduk melingkar mengelilingi *jamba* yang sudah berisi nasi. Untuk lauknya dipisah dengan beberapa piring di samping *jamba* tersebut. Ketika makan bajamba dimulai barulah diambil lauknya dan di letakkan pada *jamba* dan makan secara bersama.

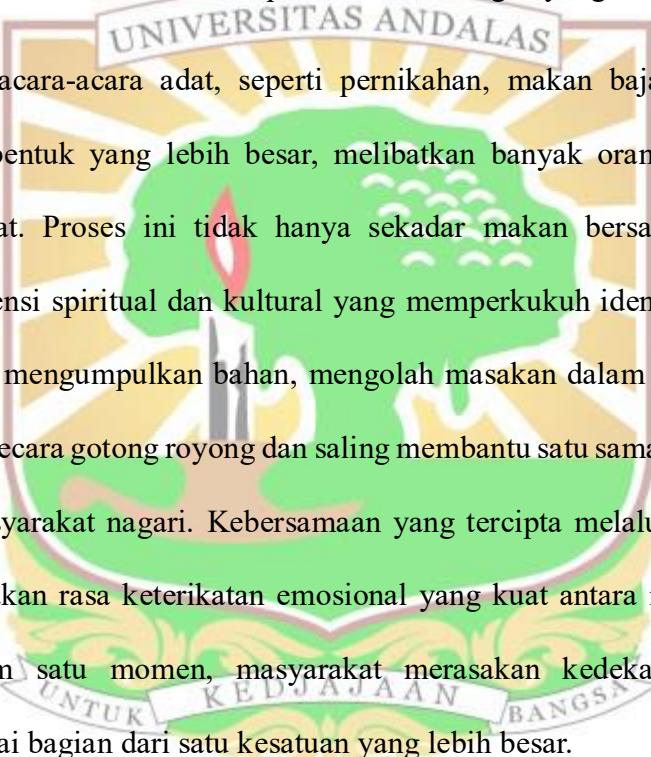


Dilain sisi, di Nagari Jawi-Jawi Guguak Kabupaten Solok terdapat juga salah satu acara makan bajamba yang disebut dengan acara *datuek-datuek*. Makan bajamba adalah tradisi makan yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau dengan cara duduk bersama sama didalam suatu ruangan atau tempat yang telah ditentukan. Makan bajamba di Nagari Jawi-Jawi Guguak biasanya terjadi pada tiga fase penting dalam kehidupan mulai dari kelahiran, perkawinan dan kematian.



Keunikan makan bajamba di Nagari Jawi-Jawi terdapat pada makan yang di sediakan 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 melatarbelangi tradisi makan *bajamba* serta keunikan dari makanan khasnya yang masih dilakukan oleh masyarakat nagari Jawi-Jawi Guguak makan 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 Takhbenda Indonesia (WBtBI).

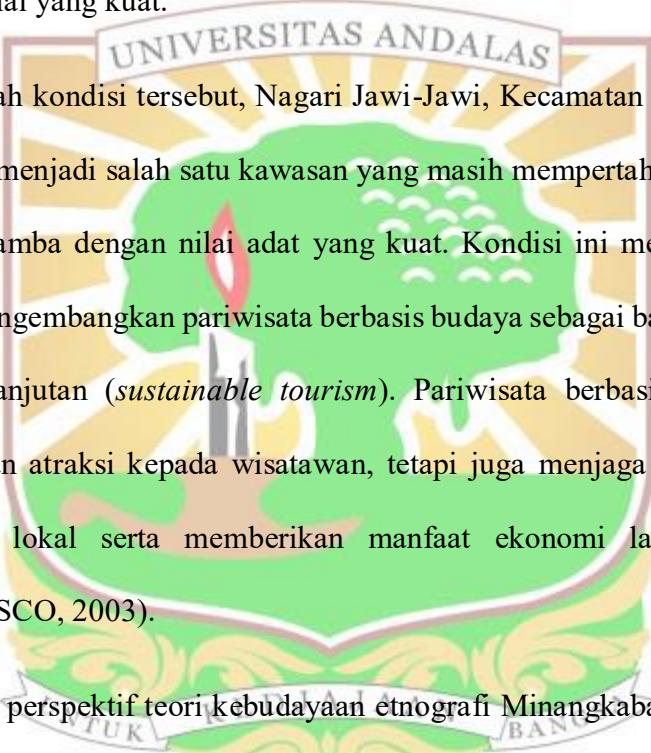
Masyarakat Minangkabau, yang dikenal dengan sistem kekerabatan matrilineal, menjadikan tradisi makan bajamba sebagai cara untuk merawat hubungan antar anggota keluarga dan masyarakat. Di dalam sistem matrilineal, warisan dan garis keturunan diturunkan melalui ibu, sehingga sering kali hubungan sosial 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 memperbarui hubungan yang telah ada.



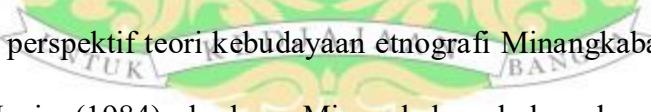
Dalam acara-acara adat, seperti pernikahan, makan bajamba seringkali diadakan dalam bentuk yang lebih besar, melibatkan banyak orang dari berbagai lapisan masyarakat. Proses ini tidak hanya sekadar makan bersama, tetapi juga mengandung dimensi spiritual dan kultural yang memperkuat identitas komunitas. 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.

Selain itu, makan bajamba juga berfungsi sebagai media komunikasi simbolik yang mengungkapkan nilai-nilai budaya yang ada dalam masyarakat Minangkabau. Disini makanan disajikan di salah satu *rumah gadang*. Tujuannya untuk menjalin tali silaturahmi dan memunculkan rasa kebersamaan tanpa melihat status dan pangkat.

Kebudayaan dalam masyarakat Indonesia pada umumnya bersifat kolektivistik, dimana nilai-nilai seperti gotong royong, musyawarah, dan kebersamaan selalu menjadi landasan utama interaksi sosial, dan hal ini tercermin jelas dalam praktik makan bajamba. Namun, dalam perkembangan zaman modern, tradisi makan bajamba menghadapi berbagai tantangan. Globalisasi, urbanisasi, dan perubahan pola hidup masyarakat menggeser praktik budaya ini menjadi sekadar seremoni tanpa substansi nilai sosial yang kuat.

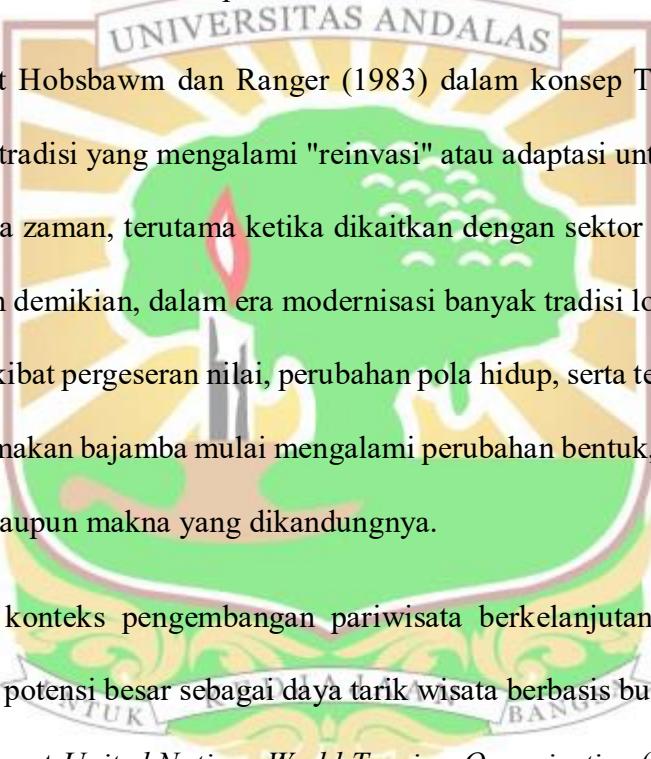


Di tengah kondisi tersebut, Nagari Jawi-Jawi, Kecamatan Gunung Talang, Kabupaten Solok menjadi salah satu kawasan yang masih mempertahankan kekayaan tradisi makan bajamba dengan nilai adat yang kuat. Kondisi ini membuka peluang strategis untuk mengembangkan pariwisata berbasis budaya sebagai bagian dari 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).



Dalam perspektif teori kebudayaan etnografi Minangkabau, sebagaimana diuraikan oleh Navis (1984), budaya Minangkabau bukan hanya sistem nilai, melainkan juga praktik kehidupan sehari-hari yang sarat makna kolektif. Etnografi budaya memungkinkan pemahaman mendalam terhadap bagaimana masyarakat lokal memaknai, menghayati, dan melestarikan tradisi mereka dalam menghadapi dinamika perubahan zaman. Oleh karena itu, memposisikan makan bajamba sebagai bagian dari daya tarik pariwisata budaya berbasis komunitas akan memperkuat usaha pelestarian budaya sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal.

Di Nagari Jawi-Jawi, Kabupaten Solok, makan bajamba tetap dipertahankan sebagai bagian penting dari berbagai acara adat dan pemerintahan, seperti pernikahan (*baralek*), acara batagak penghulu, kegiatan musyawarah nagari dan menyambut tamu penting. Koentjaraningrat (2009, hlm. 89) menegaskan bahwa fungsi utama tradisi-tradisi lokal seperti ini adalah "menciptakan integrasi sosial dan memperkuat rasa kebersamaan dalam masyarakat." Melalui makan bajamba, masyarakat memaknai identitas kolektif mereka serta memperkuat solidaritas sosial antarwarga.



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.

Penggunaan pendekatan etnografi dalam penelitian ini menjadi penting untuk memahami makan bajamba dari perspektif orang dalam (*emic perspective*). Seperti yang dikemukakan oleh Geertz (1973, hlm. 6) dalam *The Interpretation of Cultures*, tugas seorang etnografer adalah menghasilkan *thick description* (deskripsi tebal) yakni penggambaran yang mendalam dan bermakna terhadap praktik budaya, termasuk simbol, makna, dan sistem nilai yang melatarbelakanginya.

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 sering kali 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. Dan 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.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi tradisi makan bajamba di Nagari Jawi-Jawi Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok melalui pendekatan etnografi, serta menganalisis dengan persepektif kajian budaya dalam mendukung pengembangan pariwisata yang berkelanjutan di Kabupaten Solok.

Berangkat dari itu, maka peneliti telah melakukan riset tentang *“Komodifikasi Makan Bajamba Dalam Meningkatkan Pariwisata (Berkelanjutan) Di Nagari Jawi- Jawi Guguak Kabupaten Solok”*.

1.2 Rumusan Masalah

Perkembangan pariwisata berbasis budaya menjadikan tradisi lokal sebagai daya tarik wisata yang bernilai ekonomi, termasuk tradisi *makan bajamba*. Pemanfaatan tradisi ini dalam pariwisata memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, namun juga berpotensi memengaruhi makna dan nilai budaya yang melekat di dalamnya. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji bagaimana proses komodifikasi tradisi *makan bajamba* dilakukan, bagaimana tradisi tersebut dimaknai oleh masyarakat dan wisatawan, serta kaitannya dengan pengembangan pariwisata berkelanjutan. Berdasarkan hal tersebut, rumusan masalah penelitian ini disusun sebagai berikut.

1. Bagaimana bentuk pelaksanaan tradisi *makan bajamba* yang tradisi dan bentuk *makan bajamba* untuk pariwisata yang dilakukan oleh masyarakat Jawi-Jawi Guguak?
2. Apa perubahan dan dampak yang mendasari kehadiran tradisi *makan bajamba* dalam menunjang Program Pariwisata Berkelanjutan Pemerintah Kabupaten Solok?

3. Bagaimana makna tradisi *makan bajamba* bagi masyarakat Nagari Jawi-Jawi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, penelitian ini bertujuan untuk memahami makna tradisi makan bajamba bagi masyarakat Nagari Jawi-Jawi. Penelitian ini juga bertujuan mengidentifikasi nilai-nilai budaya yang terkandung dalam pelaksanaan tradisi tersebut serta melihat bagaimana makna makan bajamba dipertahankan dan dimaknai dalam konteks kehidupan sosial dan pengembangan pariwisata.

1. Menjelaskan bentuk praktik tradisi makan bajamba yang tradisional dan makan bajamba untuk kepentingan pariwisata.
2. Menjelaskan perubahan dan dampak kehadiran tradisi makan bajamba dalam praktik Program Pariwisata Berkelanjutan di Kabupaten Solok.
3. Menjelaskan makna tradisi makan bajamba tradisional dan untuk pariwisata

Berangkat dari itu, tujuan yang diharapkan peniliti adalah menjelaskan makna asli dan makna baru dari makan bajamba dan Menganalisis bagaimana nilai-nilai lokal direkonstruksi dalam industri pariwisata serta Mengkaji dampak hegemoni budaya terhadap kelestarian nilai-nilai adat dalam kerangka pariwisata berkelanjutan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

a. Kontribusi Terhadap Pengetahuan Akademis: Penelitian ini memiliki potensi untuk memberikan sumbangan yang signifikan terhadap kemajuan pengetahuan akademis terkait pariwisata berkelanjutan dan upaya pelestarian warisan budaya, terutama dalam konteks makan bajamba Jawi-Jawi Guguak di Kabupaten Solok. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi pijakan penting bagi pengembangan teori-teori baru dalam domain pariwisata berkelanjutan dan studi warisan budaya, memperkaya wawasan akademis serta memberikan panduan praktis bagi pemangku kepentingan dalam mengelola pariwisata secara berkelanjutan.

b. Pemahaman Lebih Mendalam tentang Pariwisata dan Budaya Lokal: Penelitian ini dapat memberikan wawasan lebih mendalam tentang dampak globalisasi terhadap tradisi dan budaya lokal, dengan fokus pada bagaimana makan bajamba dapat menjadi elemen pelestarian dan adaptasi dalam menghadapi perubahan global. Hal ini dapat membantu memperkaya pemahaman kita tentang dinamika interaksi antara globalisasi dan identitas budaya lokal.

1.4.2 Manfaat Praktis

a. Pengembangan Strategi Pariwisata Berkelanjutan: Hasil penelitian dapat memberikan panduan dan rekomendasi bagi pemerintah daerah, lembaga pariwisata, dan pemangku kepentingan terkait untuk mengembangkan strategi pariwisata berkelanjutan di Kabupaten Solok, dengan memanfaatkan potensi makan bajamba sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis warisan budaya.

b. Peningkatan Kesadaran Masyarakat: Penelitian ini diharapkan meningkatkan kesadaran masyarakat, terutama generasi muda, terhadap pentingnya mempertahankan dan menghargai budaya tradisional seperti makan bajamba. Dengan

demikian, penelitian ini dapat berkontribusi pada pelestarian dan pewarisan nilai-nilai budaya lokal.

c. **Pembangunan Ekonomi Lokal:** Implementasi strategi pariwisata berkelanjutan yang melibatkan makan bajamba dapat menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat setempat. Dengan adanya aktraksi makan bajamba akan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal, terutama bagi pelaku usaha disektor kuliner dan pariwisata.

