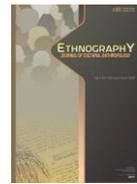


Available online at : <https://journal.isi-padangpanjang.ac.id/index.php/Ethno>

Ethnography Journal of Cultural Anthropology

| ISSN (Online) xxxx-xxxx | ISSN (Print) xxxx-xxxx |



Pergeseran Nilai pada Tradisi *Makan Bajamba* di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tiltang Kamang Kabupaten Agam

*Safarra Fitri Rahmatika¹, Febri Yulika², Hijratur Rahmi³¹ Antropologi Budaya, Institut Seni Padangpanjang, Indonesia. E-mail: safarrafitri@gmail.com² Antropologi Budaya, Institut Seni Padangpanjang, Indonesia. E-mail: febrisipp@gmail.com³ Antropologi Budaya, Institut Seni Padangpanjang, Indonesia. E-mail: rahmihr.isipp@gmail.com

ARTICLE INFORMATION

Submitted: May 15, 2021**Review:** June 25, 2021**Accepted:** September 11, 2021.**Published:** December 31, 2021

KEYWORDS

Makan Bajamba, Tradisi

CORRESPONDENCE

Phone: +62 (0751) 12345678

E-mail: safarrafitri@gmail.com

A B S T R A C T

This study discusses the change in Bajamba's eating tradition values in Koto Tengah village, Tiltang Kamang District, Agam Regency, West Sumatra Province. The method used is qualitative research method by using descriptive analysis. Theory of social systems in Talcott Parsons' thought is used in this research. Bajamba's eating is a tradition of eating in a marriage ceremony from the ancestors of the ancestors. Bajamba is eating on a large plate together consisting of five to seven people. Eating Bajamba aims to foster friendship and create a sense of togetherness among relatives regardless of social status. The tradition of eating bajamba has ethics and procedures that generally already exist. The purpose of this study was to determine the form of the process of implementing bajamba eating in the Koto Tengah village, to determine the shift in the value of the bajamba meal in the Koto Tengah village, Tiltang Kamang district, Agam regency. The results of the study show that the procedure for eating bajamba in the Koto Tengah village is still being carried out now. However, eating bajamba experiences a shift in value in its implementation. The Bajamba eating tradition itself is caused by technological, globalization, and economical factors.

PENDAHULUAN

Minangkabau merupakan salah satu daerah yang memiliki beragam bentuk tradisi masyarakat sebagai warisan dari nenek moyang yang telah turun temurun dari generasi ke generasi, salah satunya tradisi perkawinan. Perkawinan merupakan budaya yang mengatur hubungan antara manusia yang berlainan jenis kelamin menjadi suatu kesatuan yang diikat dengan ikatan yang sah. Perkawinan bertujuan untuk mencapai suatu kehidupan yang lebih dewasa pada suatu kelompok masyarakat, perkawinan tidak hanya menyatukan pribadi yang berbeda tetapi juga menjadi wadah yang menyatukan orang tua kedua belah pihak, saudara-saudaranya dan kerabat mereka masing-masing¹.

Bentuk nilai perkawinan tersebut tertuang dalam "adaik salingka nagari" dimana adat pada setiap daerah beragam serta berbeda-beda pelaksanaannya dalam upacara perhelatan sesuai dengan kebiasaan yang telah ada dan sesuai adat yang sudah dilakukan secara turun-temurun diajarkan nenek moyang pada zaman dahulu di daerah tersebut. Masyarakat nagari Koto Tengah Kecamatan Tiltang Kamang juga memiliki berbagai tradisi dalam upacara adat perhelatan. Dalam prosesi adat masyarakat nagari Koto Tengah Kecamatan Tiltang Kamang memiliki tradisi tata cara makan bersama yang disebut makan bajamba. Berdasarkan observasi awal, makan bajamba adalah suatu tradisi yang turun temurun dari nenek moyang sebagai unsur untuk memeriahkan serta mengandung kebersamaan dalam suatu kegiatan adat atau prosesi budaya. Tradisi makan bajamba ini menggunakan talam (piring) besar dengan jumlah orang yang makan di talam tersebut sebanyak enam orang. Makan

¹ Koenjaraningrat. (1987). *Sejarah Teori Antropologi* Jakarta, Universitas Indonesia Press. hal. 92

bajamba dilakukan dengan cara duduk melingkari tamam besar kemudian posisi duduk diatur dimana perempuan duduk dengan bersimpuh dan laki-laki duduk dengan bersila. Hidangan dalam makan bajamba antara lain rendang, cancang, gulai cubadak, karupuak lado, pangek ikan, sedangkan untuk parabuang atau makanan penutup berupa lamang, pinyaram, galamai, kue bolu, dan pisang.²

Pelaksanaan tradisi makan bajamba untuk kaum laki-laki dalam pesta perkawinan diawali dengan pasambahan atau kata pembuka antara tuan rumah dengan tamu yang datang. Setelah pasambahan selesai, maka jamba atau hidangan akan di bawa ke tengah jamuan yang diangkat oleh tukang hidang yang dinamakan juaro. Ketika jamba telah dihidangkan, pasambahan dilaksanakan lagi antara tuan rumah dengan tamu yang datang untuk mempersilahkan tamu menyantap hidangan. Acara makan bajamba mulai dilaksanakan saat tuan rumah dan tamu yang datang mendapat suatu kesepakatan kata. Setelah kesepakatan disetujui, makanan yang berada dalam jamba akan disantap oleh enam orang termasuk tamu maupun tuan rumah sehingga terjadilah interaksi bersama.

Seiring dengan perkembangan zaman, secara perlahan tradisi makan bajamba pada adat perkawinan mengalami pergeseran nilai-nilai tata cara yang telah ada. Nilai-nilai tersebut tidak lagi sesuai dengan kebiasaan yang telah dilaksanakan sejak pada zaman dahulu. Kebudayaan dipengaruhi oleh suatu perkembangan yang pesat dan disadari oleh banyak orang. Kesadaran ini merupakan suatu kepekaan yang mendorong manusia agar secara kritis menilai kebudayaan yang sedang berlangsung.³

Pada penelitian Akmal (2013) dalam disertasinya yang berjudul "Ekspresi Simbolik Seni Ritual Makan Bajamba" membahas tentang bentuk dan simbol-simbol ekspresi ritual makan bajamba di Minangkabau. Pada tulisan ini makan bajamba tidak hanya dilakukan saat pernikahan akan tetapi juga dijadikan untuk menghasilkan ide dan wawasan baru tentang konsep serta ikon penting yang dieksplorasi untuk menciptakan bentuk maupun ekspresi baru bagi lahirnya karya seni keramik, serta membahas metode maupun cara dalam mewujudkan dan mempresentasikan secara visual gagasan mengenai ekspresi bentuk simbolik seni ritual makan bajamba.

Pada disertasi lainnya berjudul "Bajamba Gadang" yang ditulis oleh Martion (2012) membahas tentang pertunjukan yang memadukan antara konsep bakurah dan konsep tari. Perpaduan ini digarap menjadi satu kesatuan

yang menggabungkan unsur-unsur tindakan-tindakan responsif pada saat menghadirkan makanan, makan bersama, dan aktivitas tari.

Berdasarkan fenomena di atas, prosesi makan bajamba sudah mengalami pergeseran nilai. Hal ini memberikan daya tarik bagi penulis untuk melakukan penelitian terkait aspek bagaimana proses pelaksanaan makan bajamba di Nagari Koto Tengah dan apa saja bentuk pergeseran nilai yang terjadi di daerah tersebut.

Untuk mendukung penelitian makan bajamba teori yang digunakan dalam membedah penelitian ini adalah teori sistem sosial. Teori sistem sosial yang dikemukakan oleh Talcot Parson. Teori sistem sosial merupakan kerangka konseptual yang memberi perhatian pada etiologi perilaku seseorang pada lingkungan yang lebih luas. Sistem sosial juga merupakan tindakan yang terbentuk dari sistem sosial dari berbagai individu yang tumbuh dan berkembang dengan cara tidak kebetulan tetapi tumbuh dan berkembang di atas standar penilaian umum atau norma-norma sosial yang disepakati bersama oleh masyarakat.

Sistem sosial adalah suatu sistem tindakan yang terbentuk dari sistem sosial berbagai individu, yang tumbuh dan berkembang dengan tidak secara kebetulan, tetapi tumbuh berkembang di atas standar penilaian umum atau norma-norma sosial yang disepakati bersama oleh para anggota masyarakat. Norma-norma sosial inilah yang membentuk struktur sosial. Interaksi sosial terjadi karena adanya komitmen terhadap norma-norma sosial yang menghasilkan daya untuk mengatasi perbedaan pendapat dan kepentingan di antara anggota masyarakat dengan menemukan keselarasan satu sama lain di dalam suatu tingkat integrasi sosial tertentu. (Wirawan 2012:54)

Teori ini memandang pada perkembangan konsep keseluruhan yang merefleksikan keseluruhan sistem tindakan. Teori sistem sosial menurut Parsons merupakan serangkaian konsep yang menunjukkan beberapa variabel dari sistem-sistem ini dan dinamakan *pattern variables*. Variabel tersebut memungkinkan kategorisasi model orientasi dalam sistem personalitas, pola-pola nilai budaya dan kebutuhan normatif dalam sistem sosial.

Teori sistem sosial menjadi penting dalam penelitian dan pengkajian budaya secara umum, termasuk sistem-sistem budaya masyarakat, karena setiap unsur-unsur yang ada dalam kelompok masyarakat memiliki peran masing-masing dalam suatu kelompok masyarakat.

Teori sistem sosial dalam penelitian ini digunakan sebagai landasan kajian untuk memahami permasalahan “Pergeseran Nilai makan bajamba di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang”. Artinya didalam aktifitas budaya makan bajamba terdapat sistem sosial dan pergeseran nilai yang ada dalam prosesi makan bajamba.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dimana data yang dihasilkan baik berupa data tertulis maupun data lisan hasil wawancara serta perilaku yang diamati, dijelaskan secara mendetail dan tertulis. Objek dalam penelitian ini adalah pergeseran nilai dari tradisi makan bajamba di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. Sedangkan yang menjadi subjek dalam penelitian ini adalah masyarakat yang melakukan prosesi tradisi makan bajamba itu sendiri yang ada di Nagari Koto Tengah, Kecamatan Tilatang Kamang. Data primer diperoleh secara langsung dari lapangan yang berupa informasi-informasi terkait dari Ketua KAN, pemuka adat, dan warga sekitar. Data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan berupa buku-buku, jurnal, tesis, dan skripsi.

Data primer penelitian ini diperoleh menggunakan teknik observasi secara langsung ke lapangan, wawancara dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan dengan cara mengamati proses makan bajamba yang dilakukan oleh masyarakat Nagari Koto Tengah sejak awal hingga akhir prosesi, mendengarkan percakapan, mencatat perilaku, serta kejadian yang menyangkut pada pelaksanaan makan bajamba. Data hasil observasi lapangan dilengkapi dengan teknik wawancara mendalam (indepth interview) bersifat terbuka atau dalam waktu yang tidak ditentukan. Wawancara ini dilakukan terhadap masyarakat yang memiliki pengaruh terhadap penelitian yang dilakukan atau disebut juga sebagai informan kunci. Penelitian ini juga didukung oleh alat perekam suara, video, serta foto. Masing-masing alat memiliki manfaat bagi peneliti dalam mendapatkan data yang peneliti butuhkan, seperti alat perekam suara yang berfungsi untuk merekam suara informan saat melakukan wawancara terkait masalah penelitian, video untuk mengambil rekaman berbasis video terkait prosesi makan bajamba serta foto untuk mengambil gambar yang dibutuhkan sebagai bahan untuk data penelitian. Peneliti melakukan analisis data menggunakan

tiga tahapan yaitu pengumpulan data dan reduksi data, dan penyajian data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pelaksanaan Makan Bajamba di Nagari Koto Tengah

a. Pengertian Makan Bajamba

Makan bajamba merupakan suatu aktivitas budaya yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau pada suatu acara penting seperti prosesi adat pada acara pesta perkawinan.

Makan bajamba adalah salah satu tradisi makan secara bersama dalam adat Minangkabau. Sebuah ritual makan bersama-sama yang diadakan dalam lingkup keluarga keluarga dekat, dalam hal ini dihubungkan oleh pertalian darah atau bukan, terkadang juga diadakan dalam lingkup yang lebih luas. (Akmal 2013: 34)

Makan bajamba merupakan tradisi dari leluhur nenek moyang yang terus dibudayakan sampai sekarang. Makan bajamba adalah makan di dalam pinggan atau piring besar secara bersama-sama terdiri dari 5 sampai 7 orang diadakan pada acara baralek seperti menunggu pengantin pria atau makan ke rumah mertua.

Makan bajamba biasanya dilakukan pada saat pelaksanaan pesta perkawinan. Tujuannya untuk memupuk tali silaturahmi dan menciptakan rasa kebersamaan tanpa melihat status sosial. Biasanya acara makan bajamba ini diadakan di rumah seseorang yang sedang melaksanakan hajatan atau disebut dengan si pangka. Ketika makan bajamba, semua orang merasakan kebahagiaan karena bekerjasama menghabiskan hidangan yang telah disediakan. Proses makan bajamba diawali dengan undangan, cara mengundangnya sangat tradisional. Undangan terdiri dari selembar daun sirih dan sebatang rokok. Maka undangan tersebut di sebut dengan manyiriah. Daun sirih disimbolkan sebagai tanda untuk mengundang kaum perempuan dan rokok disimbolkan sebagai tanda untuk mengundang kaum laki-laki.

b. Etika dan Aturan makan bajamba

Prosesi makan bajamba mempunyai etika dan tata cara yang secara umum telah diketahui serta ditaati oleh seluruh masyarakat yang sudah diperbolehkan mengikuti prosesi tersebut. Tahapan makan bajamba diatur mulai dari posisi duduk, posisi lauk pauk dan posisi hidangan lainnya. Saat makan, nasi diambil sesuap ditambah sedikit laukpauk dengan tangan kanan, kemudian nasi dimasukan kedalam mulut

dengan cara dilempar kedalam mulut dengan jarak dekat. Ketika menyuap nasi, tangan kiri berada dibawah tangan kanan untuk menghindari kemungkinan tercecernya nasi. Jika ada nasi yang tercecer di tangan kiri maka dipindahkan ke tangan kanan dan di suap dengan cara yang sama. Makan dengan cara tersebut bertujuan untuk menghindari masuknya ceceran nasi kedalam suapan orang lain.

Dalam makan bajamba ada beberapa hal yang tidak boleh dilakukan, yaitu makan dengan nasi yang berserakan sehingga mengganggu tamu yang lainnya dan juga tidak boleh mengunyah makanan dengan suara mengunyah yang keras atau mancapak. Seseorang hanya boleh mengambil nasi dan lauk yang ada dihadapannya setelah mendahulukan orang yang lebih tua. (Wawancara, Dt. Rajo Nanpanjang, 26 Mei 2021).

Dalam prosesi makan bajamba terdapat tata cara yang telah diatur dalam pelaksanaannya. Tata cara yang dilakukan yaitu posisi badan tegap tidak membungkuk menghadapi pinggan. Posisi duduk bagi laki-laki dilakukan dengan cara baselo yaitu menyilangkan kedua kakinya ke depan sedangkan bagi perempuan dengan cara basimpuah seperti duduk antara dua sudut.

Sebelum hidangan diletakkan, para tamu diperbolehkan duduk berbaris sepanjang sisi rumah. Tamu duduknya mengarah ke dalam rumah atau membelakangi jendela rumah. Tuan rumah duduk di deretan pintu kamar yang menghadap ke jendela rumah. Dalam hal ini tamu laki-laki duduk bersama laki-laki dan tamu perempuan duduknya bersama perempuan lainnya. Saat pelaksanaan makan bajamba, tamu yang membawa anak kecil duduk di bagian di bagian ujung rumah arah ke dapur bersama anak-anak lainnya.

Pada saat prosesi makan sudah selesai maka yang lebih tua didahulukan untuk mencuci tangan. Apabila yang muda telah selesai makan, mereka tidak diperbolehkan untuk mencuci tangan mendahului yang lebih tua. Ketika semua tamu telah selesai makan, kemudian juaro pun akan membereskan sisa makan dan hidangan. Setelah tempat makan itu bersih maka juaro akan kembali membawa hidangan penutup berupa lemang, kue, pinyaram, pisang, wajik, gelamai, dan kue. Makanan atau hidangan penutup ini dikenal dengan nama parabuang yang akan dimakan secara bajamba dengan aturan dan tata cara yang sama dengan prosesi sebelumnya.

c. Hidangan dalam makan bajamba

Makan bajamba ini dimulai dengan menata hidangan yang akan dihidangkan oleh juaro (sebutan untuk tukang hidang), dalam hal ini tuan rumah bertugas menghidangkan makanan serta perlengkapan makannya seperti piring, gelas, cuci tangan dan air minum. Juaro yang bertugas menghidangkan makanan ini biasanya mempunyai ciri khas tersendiri yaitu memakai kain sarung yang dilipat segitiga yang diikatkan ke pinggang.

Hidangan yang harus ada dalam makan bajamba adalah makanan khas dari Minangkabau. Jenis makanan yang terdapat dalam makan bajamba yaitu :

1. Rendang: yaitu makanan khas Minangkabau yang terbuat dari daging sapi, diolah menggunakan bumbu dan rempah-rempah.
2. *Cancang*. Makanan ini terbuat dari lemak-lemak daging sapi yang dicampur dengan bumbu rempah-rempah.
3. *Gulai Cubadak*. Makanan yang terbuat dari Nangka dan santan serta diolah dengan bumbu serta rempah-rempah.
4. *Karupuk lado*. Kerupuk yang terbuat dari singkong yang digoreng dan dicampur dengan cabe.
5. *Pangek ikan*. Ikan mas yang dimasak dengan air tanpa menggunakan santan dan menggunakan rempah-rempah.
6. *Lamang*. Makanan yang terbuat dari beras ketan dan santan yang dimasukkan ke dalam tabung bambu.
7. *Pinyaram*. Makanan khas Minangkabau yang terbuat dari tepung ketan dan santan kemudian digoreng berbentuk bulat tipis.
8. *Galamai*. Makanan khas Minangkabau yang terbuat dari tepung ketan, santan dan gula merah kemudian dimasak hingga adonan menghitam

Kedelapan makanan diatas merupakan makanan yang wajib dihidangkan pada saat prosesi makan bajamba berlangsung. Jenis-jenis hidangan yang disajikan merupakan hidangan yang telah diatur oleh adat. Diantara dari berbagai jenis macam sambal yang dihidangkan, rendang merupakan kapalo samba karena rendang merupakan makanan khas dari Minangkabau.

d. Nilai-nilai dalam makan bajamba

Secara rinci ada empat nilai pokok yang terkandung dalam prosesi makan bajamba. Pertama, kebersamaan. Nilai kebersamaan pada prosesi makan bajamba yaitu rasa kekeluargaan. Pada saat prosesi makan bajamba jika seseorang mempunyai pantangan terhadap suatu makanan tidak akan menyebutkan bahwa ia tidak suka, namun orang tentu arif untuk memahami hal tersebut. Sejalan dengan pengertian kebersamaan, dalam Islam Nabi Muhammad SAW menganjurkan umat Islam untuk terbiasa makan bersama-sama dalam satu piring. Makan bersama diyakini dapat memberikan keberkahan.

Kedua, nilai manajemen dalam kehidupan. Nilai manajemen dalam kehidupan dapat dilihat dari cara pengisian pinggan, dimana orang yang akan makan bajamba selalu mempertimbangkan jumlah nasi untuk takaran bersama agar tidak mubazir. Demikian juga dalam prakteknya, setiap orang yang makan bajamba tidak akan mengambil bagian milik orang lain.

Ketiga, pentingnya meletakkan sesuatu pada tempatnya. Saat duduk dalam makan bajamba semua orang dari strata sosial yang tinggi dan rendah tidak dibedakan. Selain itu seorang yang umurnya lebih kecil bertugas menuangkan air, lauk, dan nasi ke dalam pinggan.

Keempat, pentingnya kontrol perilaku. Saat proses makan berlangsung seseorang akan berpikir-pikir untuk mengambil lauk karena tidak semua lauk yang ada boleh diambil. Hal ini mengajarkan seseorang harus menimbang apa yang dilakukannya untuk mengambil keuntungan pribadi dalam pergaulan di tengah masyarakat. Dalam proses makan seperti ini juga ditekankan untuk tidak bacapak (berbunyi saat mengunyah). Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya memelihara sikap dan etika dalam pergaulan. (Wawancara, Erni, 25 Mei 2021).

2. Bentuk Pergeseran Nilai Makan Bajamba di Nagari Koto Tangah

Salah satu aspek yang bergeser dalam kehidupan masyarakat yaitu sistem nilai budaya yang menjadi ciri khas dari suatu keluarga tertentu. Keluarga lebih banyak dipengaruhi oleh budaya dari luar sehingga nilai budaya yang telah tertanam sejak dahulu dan merupakan warisan leluhur hampir dilupakan oleh generasi sekarang ini. Hal ini disebabkan oleh kemajuan teknologi yang membawa dampak pergeseran nilai di masyarakat. Pergeseran nilai dalam masyarakat perlu dilihat sebagai proses sosial. Selama masih ada perubahan, proses sosial ini terus akan berlanjut. Hal yang terjadi pada saat sekarang

ini belum menjadi bagian akhir dari tingkatan perubahan masyarakat karena tingkatan perubahan ini akan terus terjadi.

Sistem budaya Minangkabau telah terungkap dari bahasa, sedangkan sistem sosial yang dapat dikaji dari adat dan nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat. Seiring berjalannya waktu dan kemajuan ilmu pengetahuan serta teknologi maka adat istiadat mulai bergeser pula dan tergerus oleh kemajuan zaman. Semua prosesi adat yang semula dilakukan dengan makan bajamba mulai berangsur-angsur berubah dengan mengganti tata cara makan dengan hidangan baseprah yaitu makanan dihidangkan dalam piring dan ditata disepanjang tengah rumah.

Setiap tamu yang datang langsung makan dan pulang begitu acara makan selesai dilaksanakan sehingga interaksi sosial sesama masyarakat menjadi kurang terjalin. Nasi tidak lagi dihidangkan dengan pinggan tetapi sudah diambalkan dengan piring makan sendiri-sendiri. Begitu juga dengan lauk-pauknya yang dihidangkan sepanjang rumah. Para tamu tinggal menikmati hidangan saja tanpa menunggu yang tua atau yang muda. Para juaro pun tidak memiliki banyak fungsinya lagi. Sipangka atau yang memiliki hajatan hanya bertugas untuk mempersilakan para tamu makan dan tidak berkewajiban mendampingi tamu makan. Parabuang atau makanan penutup telah langsung dihidangkan Bersama lauk pauk dengan berjejer dan berbaris rapi di tengah rumah.

Perubahan juga terjadi pada tata cara penyajian hidangan. Terjadinya perubahan pada pola dan tata cara menghidangkan makanan menyebabkan masyarakat mulai beralih pada jenis makanan serta tata cara penyajian yang lebih modern dan dianggap praktis. Sehingga memudahkan dan mulai menghilangkan secara perlahan tradisi serta adat istiadat. Hal ini sejalan dengan pendapat Dt. Parmato (Wawancara Mei 2021), mengatakan bahwa hidangan yang lebih modern menyebabkan mulai memudar dan menghilangnya prosesi makan bajamba secara perlahan. Seiring perkembangan zaman tersebut masyarakat Minangkabau di desa maupun di kota banyak melakukan penjamuan makanan untuk tamu pada acara baralek dengan menggunakan hidangan yang lebih modern dan dianggap lebih simple seperti hidangan prasmanan.

Hidangan prasmanan merupakan tata cara makan yang disajikan secara berurutan dan ditata pada meja panjang dengan menu yang lengkap mulai dari menu pembuka hingga menu penutup.

Faktor-faktor yang mendorong terjadinya pergeseran nilai pada prosesi makan bajamba yaitu :

1. Faktor Teknologi dan Globalisasi

Salah satu media yang mempengaruhi pergeseran nilai budaya adalah media elektronik. Masyarakat akan mudah terpengaruh dengan tontonan dan budaya asing yang disajikan melalui media tersebut sehingga arus globalisasi tidak bisa dielakkan lagi. Arus modernisasi dan globalisasi adalah sesuatu yang pasti terjadi dan sulit untuk dikendalikan dikarenakan begitu cepatnya masuk informasi ke seluruh belahan dunia termasuk Indonesia (Setiadi, et al, 2013:62)

Pada saat ini masyarakat Indonesia memasuki era globalisasi yang begitu mudah diterima oleh masyarakat sebagai sebuah proses yang ditandai dengan berkembang pesatnya ilmu pengetahuan dan teknologi. Gejala yang sering terjadi pada globalisasi yaitu adanya perubahan budaya masyarakat tradisional yang biasanya bersifat tertutup menjadi masyarakat yang bersifat lebih terbuka dan menerima perubahan sehingga menimbulkan pergeseran nilai budaya.

2. Faktor Ekonomi

Faktor ekonomi juga turut mempengaruhi pergeseran nilai budaya tradisi makan bajamba. Sebagian masyarakat beranggapan bahwa tradisi makan bajamba menggambarkan budaya yang tradisional, sehingga mereka beralih ke tradisi yang menurut pandangan mereka lebih maju dengan merubah pola makan dalam prosesi baralek. Anggapan keliru inilah yang membuat tradisi makin terperosok dan tergerus oleh kemajuan teknologi serta pola pikir yang salah.

Aspek-aspek yang mengalami perubahan atau pergeseran dalam tradisi makan bajamba antara lain :

a) Interaksi sosial

Interaksi sosial yang terjadi dalam tradisi makan bajamba diawali dengan proses persiapan alek itu sendiri, misalnya dalam proses memasak makanan untuk baralek. Menu masakan akan dimasakn secara Bersama-sama karib kerabat, ipa bisan,sumandan tetangga maupun urangkampuang salingka nigari dari proses ini sudah terjalin interaksi sosial dalam wujud kebersamaan dan nilai gotong royong dalam masyarakat

b) Tata krama dan etika

Tata krama terdiri atas kata tata dan krama. Tata berarti adat, aturan, norma, peraturan. Krama berarti sopan santun, kelakuan, tindakan,

perbuatan. Tata krama merupakan adat sopan santun atau kebiasaan sopan santun. (KBBI, 2002:1147).

Seiring bergesernya budaya dan tata cara makan bajamba menjadi makan baseprah maupun makan dengan hidangan prasmanan, maka etika dan tata kramapun mengalami pergeseran pula. Makan yang semula diadakan secara berkelompok atau bersama mulai diganti dengan makan sendiri-sendiri dengan piring sendiri, tidak peduli lagi tua atau muda, yang datang duluan ke acara perhelatan akan makan pula duluan. Makan tidak lagi dihidangkan, bahkan posisi dudukpun tidak diatur lagi secara adat maupun secara etika nya. Bahkan tidak jarang kita melihat akhir- akhir ini para tamu yang tidak dapat tempat duduk bisa makan sambil berdiri yang tentunya ini sangat melanggar tata krama dan etika baik secara kesopanan maupun secara adat dan agama.

c) Tanggapan Pemangku Adat

Makan bajamba dilatar belakangi oleh adat istiadat yang memikat masyarakat dari sejak zaman dahulu. Menurut adat Minangkabau makan bajamba termasuk kedalam adat yang diadatkan. Adat yang diadatkan merupakan aturan yang telah diatur dalam kehidupan masyarakat Miangkabau. Adat yang diadatkan ini disusun dengan kesepakatan pemangku adat. Susunan adat harus diterima oleh seluruh anak kamanakan dan tidak boleh diubah-ubah seperti halnya dengan makan bajamba. Semua aturan dan etika pada saat makan bajamba harus sesuai dengan tata cara yang telah ada sejak zaman dahulunya.

Pemangku adat di Minangkabau memiliki peran penting di kehidupan sosial dan budaya baik dilingkungan persukuan maupun di nagari yang di wadahi dalam lembaga Kerapatan Adat Nagari (KAN). Niniak Mamak merupakan pemimpin dalam kaumnya, yang lebih dikenal dengan istilah pai tampek batanyo pulang tampek babarito (pergi tempat bertanya, pulang tempat berberita). Artinya, kalau ada kesulitan-kesulitan yang dihadapi oleh saudara dan kamanakan, maka kepada mamak hal itu disampaikan dan di musyawarahkan. Menjadi niniak mamak tidaklah mudah karena peran seorang niniak mamak sebagai pemimpin harus memiliki sifat-sifat layaknya sifat dari nabi yaitu jujur, adil, amanah, dan fatonah. Seorang niniak mamak harus tanggung jawab terhadap tugas-tugasnya, karena tugas niniak mamak berhubungan dengan kelangsungan hidup kaumnya.

Begitu pula dengan tradisi makan bajamba yang sudah merupakan warisan budaya turun temurun dari nenek moyang yang harus dilestarikan agar budaya kita tidak terkontaminasi oleh budaya asing. Peran niniak mamak sangat penting untuk mengayomi dan menuntun kaumnya termasuk dalam melstarikan budaya makan bajamba. Disetiap proses adat niniak mamak lah yang menentukan dan menyepakati bagaimana pelaksanaan suatu prosesi adat tersebut. Dengan adanya peran dan fungsi niniak mamak diharapkan budaya dan tradisi terutama tradisi makan bajamba tetap dilaksanakan dalam proses adat yang berlaku dalam suatu upacara adat misalnya perkawinan, dimana dalam proses manjapuik marapulai dan manjalang mintuo tetap dilaksanakan menurut aturannya atau adat istiadatnya terutama dalam melayani tamu dengan hidangan makan bajamba.

KESIMPULAN

Tradisi makan bajamba ini merupakan tradisi di Minangkabau khususnya di nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam yang diatur dengan etika dan tata cara tersendiri. Biasanya diadakan untuk acara perkawinan atau baralek yaitu semua prosesi adat jamuan makannya dengan cara bajamba. Hikmah yang bisa dipetik dari makan bajamba ini adalah adanya kebersamaan dan gotong royong serta terjalin dan semakin kuatnya tali silaturahmi antar sesama manusia khususnya karib kerabat salingka nagari tersebut. Dengan makan bajamba kekerabatan akan semakin erat dimana selama ini mereka jarang bertemu, maka dengan adanya prosesi adat tersebut akan meleburkan kembali suasana kekeluargaan antar masyarakat. Bahkan dengan kerabat yang berada diluar nagari atau daerah lain akan bertemu diacara makan bajamba ini. Falsafah hidup besama dan gotong royong sangat kental dengan makan bajamba ini, dimana menu yang dihidangkan bisa dimakan secara bersama dalam kebersamaan dan kekompakan antar yang tua dan yang muda.

Pada era globalisasi telah terjadi perubahan-perubahan cepat. Dunia menjadi transparan, terasa sempit, hubungan menjadi sangat mudah dan dekat, jarak waktu seakan tidak terasa dan seakan pula tanpa batas. Perubahan yang mendunia ini akan menyebabkan pergeseran nilai-nilai budaya tersebut. Perubahan tersebut meliputi perubahan menurut arus globalisasi yang telah berhasil menggeser pola hidup masyarakat. Hal ini disebabkan oleh kemajuan teknologi yang membawa dampak pergeseran nilai di masyarakat. Pergeseran nilai dalam masyarakat perlu dilihat sebagai proses social. Faktor-faktor yang mendorong terjadinya pergeseran pada nilai prosesi makan bajamba terjadi karena, teknologi, globalisasi, ekonomi, tata krama dan etika dalam masyarakat era milenial seperti sekarang.

Untuk penelitian selanjutnya tentang makan bajamba lebih ditekankan atau dititik beratkan pada usaha

masyarakat terhadap pelestarian tradisi makan bajamba. Pergeseran ini agar berjalan dengan baik, perlu adanya pengawasan dari kita semua sebagai pewaris budaya. Pergeseran nilai tidak hanya berakibat positif namun juga negatif, tergantung cara kita dalam melihat pergeseran tersebut. Agar budaya massa menjadikan pergeseran ini sebagai unsur konstruktif maka perlu adanya penyadaran seluruh masyarakat. Penyadaran ini bisa dilakukan dalam skala struktur sosial kita.

REFERENSI

- Afrizal, (2014). Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta: Rajawali Pers.
- Ahmad, A. (2013). "Ekspresi Simbolik Seni Ritual Makan Bajamba". Tesis. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Elly, S. M. (2007). Ilmu sosial dan Budaya Dasar. Jakarta: Kencana Perenada Media Group, et al.
- (2013). Ilmu Sosial Budaya Dasar . Bandung: Kencana Prenada Media Group.
- Gustina, Mita. (2019). "Tradisi Makan Bajamba Dalam Alek Perkawinan". Skripsi. Riau: Universitas Riau.
- Ibrahim. (2009). Tambo Alam Minangkabau. Bukittinggi: Buku Alam Minangkabau Kristal Media
- Koenjaraningrat. (1987). Sejarah Teori Antropologi I. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Martion. (2011). "Bajamba Gadang". Desertasi. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Media Sofianti. (2020). Makan Bajamba Ala Sungai Pua. Sungai Pua. Dipetik Juni 18 2021, dari <https://mediasyofyanti6.gurusiana.id/article/2020/08/makan-bajamba-ala-sungai-pua-kab-agam-4917726>.
- Narwoko dan Suyanto. (2004). Sosiologi Teks Pengantar dan Terapan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Peursen. (1988). Strategi Kebudayaan. Jakarta: KANISIUS.
- Pusat Bahasa : Departemen Pendidikan Nasional. 2002. Kamus Besar Bahasa Indonesia (edisi ketiga). Jakarta: Balai Pustaka.
- Sindung, H. (2012). Spektrum Teori Sosial. Jakarta: Ar-ruzz Media.
- S.Mintargo, Bambang. (1993). Manusia dan Nilai Budaya. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Wirawan. (2012). Teori-teori sosial dalam tiga paradigma. Jakarta: Kencana.
- _____. Pemilukada di Indonesia. Jakarta: Konstitusi Press, p.182
- Journal articles:*
- Arie Afriansyah. (2015). "Foreigners Land Rights Regulations: Indonesia's Practice". *Jurnal Mimbar Hukum*, 27(1): 98-116