

TRADISI MAKAN BAJAMBA SEBAGAI MEDIA PROMOSI BUDAYA DAN EKONOMI LOKAL DI NAGARI PAGARUYUNG

**Oktaviani Puspita Sari¹, Amelia Frizona Putri², Tegar Gustianda Putra³,
Puti Najwa⁴, Tasya Rahmi Mentari⁵, Khoirul Saleh⁶**

¹Universitas Negeri Padang

oktaviani@fis.unp.ac.id , ameliafrizona@gmail.com , tegargustiandap@gmail.com ,
putiinajwaa@gmail.com , 2004_tasyarahmi8@gmail.com , iyyrullubis@gmail.com

Abstract

The Bajamba Meal tradition is an intangible cultural heritage of the Minangkabau people, rich in philosophical, social, and spiritual values. This study aims to analyze the role of the Bajamba Meal tradition as a medium for cultural promotion and a driver of the local economy in Nagari Pagaruyung, Tanah Datar Regency, West Sumatra. The research method used was qualitative, with data collection techniques through observation, in depth interviews, and documentation studies. The results show that the Bajamba Meal not only functions as a means of preserving local wisdom values such as equality, togetherness, and deliberation, but has also developed into a significant cultural tourism attraction. This tradition contributes to the improvement of the creative economy through job creation, increased community income, and the development of culinary businesses and traditional crafts. However, this tradition faces challenges such as shifting values of the younger generation, high implementation costs, and competition with global culinary. Therefore, innovative and sustainable strategies are needed to ensure the preservation of this tradition in the modern era. This study recommends integrating cultural values with sustainable tourism development to strengthen cultural identity while supporting the local economy.

Keyword: *Makan Bajamba, Ekonomi Lokal, Nagari Pagaruyung*

Abstrak

Tradisi Makan Bajamba merupakan salah satu warisan budaya takbenda masyarakat Minangkabau yang kaya akan nilai filosofis, sosial, dan spiritual. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran tradisi Makan Bajamba sebagai media promosi budaya dan penggerak ekonomi lokal di Nagari Pagaruyung, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Makan Bajamba tidak hanya berfungsi sebagai sarana pelestarian nilai-nilai kearifan lokal seperti kesetaraan, kebersamaan, dan musyawarah, tetapi juga telah berkembang menjadi daya tarik wisata budaya yang signifikan. Tradisi ini berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi kreatif melalui penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat, dan pengembangan usaha kuliner serta kerajinan tradisional. Namun, tradisi ini menghadapi tantangan seperti pergeseran nilai generasi muda, tingginya biaya pelaksanaan, dan persaingan dengan kuliner global. Oleh karena itu, diperlukan strategi inovatif dan berkelanjutan untuk

memastikan kelestarian tradisi ini di era modern. Penelitian ini merekomendasikan pengintegrasian nilai budaya dengan pengembangan pariwisata berkelanjutan untuk memperkuat identitas budaya sekaligus mendukung perekonomian lokal.

Kata Kunci: *Makan Bajamba, Ekonomi Lokal, Nagari Pagaruyung*

PENDAHULUAN

Dalam kerangka peradaban Minangkabau, Nagari Pagaruyung di Kabupaten Tanah Datar, Sumatra Barat, adalah salah satu tempat dengan makna sejarah dan budaya tertinggi. Banyak artefak berwujud dan tak berwujud yang menjadi saksi kemegahan peradaban sebelumnya dapat ditemukan di wilayah ini, yang merupakan pusat pemerintahan Kerajaan Pagaruyung, yang berkembang dari abad ke-14 hingga ke-19. Prasasti Adityawarman yang penuh teka-teki, Istana Basa Pagaruyung yang indah, dan Bukit Patah yang penting secara historis semuanya berfungsi sebagai pengingat hening akan kemegahan kerajaan ini. Kebiasaan makan bajamba adalah salah satu dari banyak praktik budaya tak benda yang dimiliki Nagari Pagaruyung yang masih lazim di masyarakat, di samping artefak berwujudnya. Kebiasaan Makan Bajamba pada tahun 2019. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia menetapkan kebiasaan Makan Bajamba di Pagaruyung sebagai benda Warisan Budaya Tak Benda pada tahun 2019 (Kemendikbud, 2019).

Sebagai salah satu warisan budaya takbenda masyarakat Minangkabau, tradisi makan bajamba memiliki makna yang mendalam. Kata "bajamba" secara harfiah berarti "jamba", yang berarti nampan atau piring makanan. Dalam praktiknya, sejumlah orang duduk melingkar dan menikmati makanan yang telah disiapkan dengan cermat di atas satu jamba. Makan bajamba merupakan filosofi yang mewujudkan cita-cita luhur masyarakat Minangkabau, termasuk kesetaraan, kerja sama, dan musyawarah dalam kehidupan bermasyarakat (Azra, 2015). Setiap elemen makan bajamba memiliki makna simbolis yang berkaitan dengan budaya dan agama, mulai dari tata cara makan, pengaturan tempat duduk, hingga jenis makanan yang disajikan. Menurut penelitian Farhan dkk. (2023), praktik ini erat kaitannya dengan konsep tempat Nagari Pagaruyung, di mana semua komponen budaya bekerja sama menciptakan kisah spasial yang sarat makna. Makan bajamba telah berkembang menjadi bentuk ekspresi budaya yang dinamis di era modern, selain berlanjut sebagai tradisi. Tradisi ini memiliki peluang baru untuk beradaptasi dengan kebutuhan zaman berkat pertumbuhan sektor wisata budaya. Kuliner Bajamba telah berhasil disulap menjadi daya tarik wisata yang menarik wisatawan lokal maupun mancanegara, sebagaimana dibuktikan oleh penelitian Amelia dan Erniwati (2024) di

Bukittinggi. Mengingat potensi wisata budayanya yang sama besarnya, Nagari Pagaruyung diperkirakan akan mengalami modifikasi serupa.

Sebagai destinasi wisata budaya, Desa Pagaruyung sudah memiliki banyak keunggulan komparatif. Bersama dengan banyak landmark bersejarah lainnya, Istana Pagaruyung yang tersohor telah menarik wisatawan. Namun demikian, masih ada sejumlah kendala yang harus diatasi sebelum wisata budaya dapat berkembang di daerah ini. Salah satunya adalah bagaimana memberikan pengalaman wisata yang lebih menarik dan tak terlupakan bagi wisatawan. Makan Bajamba dapat bermanfaat dalam situasi ini. Sebagai budaya yang hidup, tradisi ini dapat menjadi jembatan pertukaran lintas budaya antara pengunjung dan penduduk lokal, selain menjadi destinasi wisata yang khas. Potensi ekonomi dari promosi makan Bajamba sebagai daya tarik wisata juga patut diperhatikan. Berpartisipasi langsung dalam praktik ini dapat menambah nilai dan meningkatkan pengeluaran serta durasi kunjungan pengunjung. Selain itu, mempromosikan wisata berbasis makan di Bajamba akan mendukung perluasan ekonomi kreatif di bidang kerajinan tradisional dan industri kuliner. Pengembangan paket wisata kuliner, pelatihan pemandu wisata budaya, dan produksi peralatan makan tradisional seperti dulang (nampan tradisional) dan pinggan gadang (mangkuk besar) dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi penduduk setempat.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji secara mendalam potensi makan bajamba sebagai alat promosi budaya dan penggerak ekonomi lokal di Nagari Pagaruyung. Penelitian ini akan mengkaji tiga area kunci menggunakan tinjauan pustaka dan metodologi kualitatif. Pertama, unsur budaya dan sejarah yang berkontribusi terhadap kekhasan adat makan bajamba di Nagari Pagaruyung. Kedua, potensi pariwisata dan pertumbuhan ekonomi yang ditawarkan oleh tradisi ini. Ketiga, langkah-langkah pengembangan yang dapat diterapkan untuk menjamin keberlanjutan tradisi sekaligus memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif. Dengan mengkaji makna dan pengalaman dari sudut pandang pribadi atau kolektif, metode kualitatif berupaya memahami suatu fenomena atau kejadian (Sugiyono, 2018). Dokumentasi, wawancara, dan observasi merupakan metode yang digunakan untuk mengumpulkan data. Observasi merupakan teknik pengumpulan informasi dengan mengamati dan mendokumentasikan. Cara lain untuk mendefinisikan observasi adalah sebagai proses menggunakan indera untuk memfokuskan

perhatian pada suatu hal (Suryana, 2021). Menurut Fitriani (2013), wawancara adalah percakapan di mana pewawancara mencari informasi dari informan. Alih-alih menggunakan pertanyaan dan urutan yang telah direncanakan sebelumnya, wawancara tersebut tidak terstruktur dan berbentuk diskusi santai yang memungkinkan pewawancara untuk memodifikasi pertanyaan dan arahan wawancara sebagai tanggapan terhadap tanggapan responden. Untuk menyempurnakan analisis, penelitian ini juga mencakup evaluasi literatur dari berbagai sumber ilmiah dan studi dokumenter tentang arsip sejarah Nagari Pagaruyung dan kebijakan pariwisata setempat. Metodologi deskriptif digunakan. Pendekatan deskriptif dalam studi ini bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang peran ganda tradisi makan Bajamba sebagai warisan budaya dan katalis bagi ekonomi kreatif, mengidentifikasi faktor-faktor yang mendukung dan menghambat pelestarian tradisi tersebut, serta mengembangkan rencana pembangunan yang berakar pada nilai-nilai lokal dan melibatkan partisipasi aktif masyarakat. Oleh karena itu, studi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam pengembangan model pariwisata budaya berkelanjutan di Nagari Pagaruyung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Makan Bajamba dalam Masyarakat Pagaruyung

Budaya Minangkabau sangat kental di Desa Pagaruyung, yang terletak di Kecamatan Tanjung Emas, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Makan siang bajamba merupakan salah satu adat istiadat yang masih dipertahankan oleh masyarakat Pagaruyung. Kebiasaan makan bersama sambil duduk bersila dalam wadah besar ini mencerminkan nilai-nilai kesetaraan, kerja sama, dan persatuan masyarakat Minangkabau. Di Pagaruyung, makanan bajamba biasanya disajikan pada hari raya keagamaan, pertemuan adat, dan acara budaya seperti batagak penghulu, aleg-aleg, dan perayaan Nagari lainnya. Dalam masyarakat Pagaruyung, makanan bajamba lebih dari sekadar makan bersama; makanan ini merupakan representasi dari ikatan sosial yang kuat. Karena semua orang duduk sejajar dan berbagi makanan yang sama, masyarakat percaya bahwa dengan makan bersama dalam satu wadah, rasa kebersamaan akan tercipta dan tidak akan ada perbedaan antara si kaya dan si miskin, si muda dan si tua. Selain itu, makanan bajamba merupakan cara untuk memperkenalkan kepercayaan tradisional kepada generasi muda dan mempererat ikatan antar keluarga dan suku dalam Nagari.

Gambar 1. Pelaksanaan Makan Bajamba



Sumber: Dokumentasi pribadi, Nagari Pagaruyung, 28 juni 2025

Untuk memohon berkah dan rahmat Allah SWT, tradisi ini biasanya diawali dengan prosesi adat yang meliputi pembacaan doa atau *basalimkudo*. Setelah itu, para peserta makan malam *bajamba* akan duduk dalam barisan panjang atau lingkaran, dengan empat hingga lima orang per kelompok menyantap makanan dari wadah besar yang disebut *pinggan gadang*. Urutan penyajian lauk, pengaturan tempat duduk peserta, dan bahkan etika makan—seperti menghindari obrolan iseng atau meninggalkan makanan tanpa pengawasan—semuanya diatur dalam protokol penyajian makanan.

Gambar 2. Jenis makanan



Sumber: Dokumentasi pribadi, Nagari Pagaruyung, 28 juni 2025

Jenis sambal yang disajikan untuk *makan bajamba* melambangkan beberapa arti dimana jenis sambal yang biasa digunakan yaitu:

1) Gulai Pucuk Ubi

Gulai pucuk ubi, adalah hidangan klasik yang dibuat menggunakan daun

singkong muda yang direbus dengan bumbu Minangkabau dan santan kental. Hidangan ini merepresentasikan kesuburan tanah Pagaruyung sekaligus kearifan lokal tentang cara memanfaatkan sumber daya pertanian. Gulai ini mengajarkan bahwa hidup tidak selalu manis, tetapi setiap kesulitan mengandung hikmah karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang sedikit pahit. Gulai pucuk ubi secara historis juga merepresentasikan ketahanan dan kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan.

2) Ayam Bakar

Ayam bakar Pagaruyung diolah dengan bahan-bahan khusus yang diolah sepanjang hari menggunakan teknik pembakaran tradisional dan pilihan rempah – rempah. Hidangan ini melambangkan kekuatan dan keberanian, dimana proses pembelajaran menentukan aspek kehidupan apa yang harus ditanggapi dengan serius. Dalam konteks adat, ayam bakar juga berfungsi sebagai simbol ketekunan yang merasuki setiap hajatan.

3) Rendang

Rendang Pagaruyung adalah keajaiban kuliner yang membutuhkan waktu dan ketelitian dalam penyajiannya. Santan dan rempah-rempah digunakan untuk merebus daging secara perlahan hingga matang dan kering. Rendang adalah lambang filosofis klasik untuk pengetahuan, kesabaran, dan keuletan. Setiap langkah kuliner melambangkan fase-fase kehidupan yang perlu dilalui secara bertahap untuk mencapai kesempurnaan. Selain itu, dalam setiap upacara adat, rendang menjadi simbol penghormatan dan keagungan.

4) Sambalado

Bahan-bahan untuk sambal Pagaruyung yang terkenal antara lain cabai merah yang dihaluskan, bawang merah, garam, dan sedikit perasan jeruk nipis. Keberanian dan antusiasme masyarakat Minangkabau terwakili oleh sambal ini. Meskipun kesederhanaan bahan-bahannya mengajarkan cita-cita kerendahan hati dan ketulusan, rasa pedasnya menggambarkan keteguhan dan prinsip masyarakat Minangkabau.

Makanan penutup:

5) Lapek

Beras ketan yang dibungkus daun pisang dan dipanggang dalam santan digunakan untuk membuat lapek, kue tradisional. Bentuknya yang sederhana namun lezat melambangkan kesederhanaan hidup yang mendalam. Karena persiapan lapek

membutuhkan kerja sama, lapek secara historis telah digunakan sebagai tanda solidaritas.

6) Lamang Tapai

Lemang (nasi ketan yang dimasak dalam bambu) dan tapai (nasi ketan fermentasi) dipadukan untuk menciptakan lamang tapai. Hidangan ini mengajarkan nilai keseimbangan dalam berbagai aspek kehidupan dengan merepresentasikan harmoni antara yang keras (lemang) dan yang lunak (tapai). Harmoni dengan alam juga tercermin dalam proses penyajiannya yang alami.

7) Buah-buahan

Berbagai buah segar seperti pisang, nangka, atau mangga yang disajikan melambangkan kemakmuran dan kesuburan tanah Pagaruyung. Setiap jenis buah memiliki makna tersendiri - pisang melambangkan kesempurnaan, nangka simbol kebersamaan, dan mangga menggambarkan kematangan dalam berpikir. Penyajian buah-buahan segar juga mengingatkan akan pentingnya kesehatan dan vitalitas.

Makna Filosofis

Nilai-nilai luhur masyarakat Pagaruyung dijunjung tinggi oleh tradisi makan bajamba dengan hidangan baru. Selain memanjakan lidah, setiap hidangan sarat dengan filosofi tradisional dan pelajaran hidup yang mendalam. Sistem nilai yang utuh dibentuk oleh hidangan-hidangan seperti ayam bakar, yang melambangkan keteguhan; kari kecambah ubi, yang mengajarkan kesederhanaan; rendang, yang melambangkan kesabaran; dan sambalado, yang melambangkan keberanian. Pilihan hidangan penutup pun tak kalah bermakna, menonjolkan harmoni, keseimbangan, dan apresiasi terhadap kekayaan alam. Melalui praktik ini, generasi muda Pagaruyung diajarkan untuk menghargai leluhur mereka dan memahami makna hidup dalam setiap hidangan

Gambar 3. Dulang makan bajamba



Sumber: Dokumentasi pribadi, Nagari Pagaruyung, 28 juni 2025

Dulang merupakan salah satu elemen penting dalam tradisi makan bajamba yang berfungsi sebagai wadah penyajian hidangan. Terbuat dari kayu berkualitas dengan bentuk lingkaran dan dilapisi kuningan atau logam berharga, dulang tidak hanya berperan sebagai alas makan tetapi juga mengandung nilai filosofis yang mendalam. Dalam adat Minangkabau, khususnya di Nagari Pagaruyung, penggunaan dulang melambangkan kesatuan dan persamaan derajat di antara para peserta makan bajamba. Bentuknya yang bulat sempurna mencerminkan konsep musyawarah dan mufakat yang menjadi dasar kehidupan bermasyarakat. Proses penyusunan makanan di atas dulang pun mengikuti tata cara tertentu, dimana setiap hidangan ditempatkan sesuai dengan makna dan nilai simbolisnya, menciptakan komposisi yang harmonis dan penuh makna. Keberadaan dulang dalam ritual makan bajamba juga mengajarkan tentang pentingnya berbagi dan kebersamaan, karena dari satu dulang yang sama, beberapa orang akan makan bersama sebagai simbol persaudaraan yang erat. Kekokohan material dulang melambangkan keteguhan adat istiadat yang harus dijaga, sementara keindahan hiasannya merepresentasikan seni budaya yang berkembang dalam masyarakat.

Di Pagaruyung, kegiatan makan bajamba sering kali dilakukan di balairung atau pelataran rumah gadang, yang merupakan simbol dari kehidupan adat dan pusat kegiatan sosial masyarakat. Tempat ini dipilih karena dapat menampung banyak orang dan memungkinkan pelaksanaan makan bajamba secara kolektif. Hal ini menunjukkan bahwa ruang publik dalam budaya Minang tidak hanya berfungsi sebagai tempat pertemuan, tetapi juga sebagai ruang untuk menjaga dan melestarikan tradisi. Selain aspek sosial, makan bajamba juga mengandung nilai ekonomi, di mana kegiatan ini turut menggerakkan

sektor kuliner lokal dan keterlibatan masyarakat dalam mempersiapkan acara. Mulai dari petani yang menyediakan bahan makanan, ibu-ibu yang memasak bersama secara gotong royong, hingga pemuda yang mengatur tempat dan jalannya acara. Dengan demikian, makan bajamba di Pagaruyung bukan hanya warisan budaya, tetapi juga instrumen pemberdayaan masyarakat lokal.

2. Tradisi Makan Bajamba sebagai Media Promosi Budaya kepada Masyarakat Luar

Tradisi makan bajamba telah mengalami perluasan fungsi dari yang awalnya sekadar tradisi lokal berbasis adat menjadi sebuah media promosi budaya yang strategis. Di era pariwisata berbasis budaya, pemerintah nagari dan masyarakat di Nagari Pagaruyung mulai menyadari nilai ekonomi sekaligus nilai representatif dari tradisi ini. Makan bajamba dinilai mampu merepresentasikan identitas Minangkabau secara utuh karena mengandung unsur kuliner, adat, pakaian, tata cara, serta nilai-nilai sosial masyarakat.

Di beberapa kesempatan, makan bajamba dijadikan paket dalam program wisata edukasi maupun festival kebudayaan daerah. Tradisi ini tidak hanya dilakukan dalam konteks seremonial adat internal masyarakat Minangkabau, tetapi juga sengaja dikemas sebagai bagian dari program yang bertujuan untuk memperkenalkan budaya lokal kepada pihak luar. Hal ini menjadi upaya strategis untuk menjaga eksistensi budaya sekaligus membangun citra positif daerah. Salah satu contoh konkretnya terjadi pada tanggal 28 Juni 2025, terdapat pada **Gambar 1** ketika peneliti ikut serta dalam sebuah acara yang diselenggarakan di lingkungan istana Pagaruyung. Acara tersebut merupakan kegiatan komunitas otomotif yang sedang mengadakan kemah di kawasan tersebut. Meskipun acara tersebut tidak secara khusus mengusung tema kebudayaan, masyarakat lokal melalui koordinasi ketua jorong dan niniak mamak bahkan Bupati Tanah Datar menginisiasi penyelenggaraan makan bajamba sebagai bagian dari jamuan terhadap tamu, acara ini tidak hanya disambut lepas saja namun juga terdapat petatah petiti sebagai tradisi minangkabau.

Lebih dari 200 porsi nasi bungkus dipesan untuk makan bajamba, yang kemudian disantap oleh para undangan dan tamu dengan cara bajamba. Dalam hal ini, makan bajamba berfungsi sebagai santapan sekaligus representasi keramahan masyarakat Minangkabau dalam berbagi tradisi mereka dengan pengunjung. Melalui pengalaman budaya yang dialami oleh para peserta acara, cita-cita budaya seperti kesetaraan, kebersamaan, dan rasa hormat terhadap pengunjung dikomunikasikan dengan jelas. Secara

tidak langsung memperkenalkan budaya Minangkabau kepada khalayak yang lebih luas, makan bajamba juga berperan sebagai penghubung budaya antara penduduk lokal dan pengunjung dari daerah lain. Penggunaan tradisi dalam konteks ini menunjukkan bahwa masyarakat mengakui pentingnya memperkenalkan, melestarikan, dan bahkan memberdayakan budaya lokal dalam kerangka promosi budaya yang menggabungkan kegiatan-kegiatan modern.

3. Dampak Ekonomi dari Pelaksanaan Makan Bajamba terhadap Masyarakat Lokal

Budaya makan Bajamba telah membangun ekologi ekonomi yang berkelanjutan, yang memiliki pengaruh signifikan terhadap masyarakat setempat, terutama di Nagari Pagaruyung. Selain berperan sebagai perekat sosial, warisan budaya yang sarat nilai ini juga mendorong siklus ekonomi yang melibatkan berbagai aspek masyarakat. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti banyak pekerja lokal yang mendapatkan pekerjaan berkat proses kolektif menyiapkan makanan untuk acara makan Bajamba. Para pekerja ini meliputi juru masak tradisional yang terampil membuat hidangan khas acara tersebut, dekorator yang menghiasi tempat acara, dan pengrajin yang membuat dan menyewakan peralatan makan tradisional seperti piring besar, dulang (nampan tradisional), dan barang-barang lainnya. Meskipun hidangan yang dimasak bersama seringkali dijual terpisah kepada peserta acara dan wisatawan, menghasilkan aliran pendapatan tambahan yang cukup besar, warga yang berpartisipasi dalam proses kuliner menerima kompensasi tunai yang layak.

Gambar 4. Kegiatan memasak untuk makan bajamba



Sumber : Dokumentasi pribadi, Nagari Pagaruyung, 28 juni 2025

Tradisi makan bajamba juga telah berkembang menjadi tujuan wisata budaya populer yang menarik pengunjung domestik dan mancanegara, yang mendorong industri

perjalanan lokal. Selain meningkatkan hunian di homestay dan wisma tradisional, wisatawan ini juga meningkatkan pendapatan untuk restoran lokal, toko suvenir Minangkabau, dan layanan pemandu wisata. Sumber pendapatan yang stabil telah terbentuk untuk kota ini melalui popularitas paket wisata kuliner yang menyediakan pengalaman bersantap asli Bajamba. Pengembangan berbagai perusahaan kuliner yang berpusat pada masakan Bajamba, seperti rendang kemasan, kari rebung kalengan, dan makanan penutup tradisional seperti lapek dan lamang tapai, yang dikemas sebagai kenang-kenangan kontemporer, telah dibantu oleh pelestarian tradisi ini. Seluruh masyarakat lokal terlibat dalam perusahaan-perusahaan ini, dari distributor dan pedagang hingga petani yang memasok bahan baku dan pengolah produk.

Permintaan untuk bahan baku mentah dan layanan terkait meningkat secara dramatis ketika acara makan Bajamba berskala besar dipentaskan untuk pernikahan, festival budaya, atau ritual tradisional lainnya. Dari membeli ternak dan produk pertanian hingga menyewa tenda dan peralatan hingga menawarkan layanan logistik dan transportasi, hal ini menyebabkan peningkatan aktivitas ekonomi lokal. Sebagai pengurus tradisi dan mesin ekonomi kreatif, organisasi masyarakat seperti Bundo Kanduang sangat penting untuk koordinasi seluruh proses ini. Upaya mereka untuk merencanakan makanan bajamba telah berkembang menjadi sumber pendapatan kelompok yang signifikan dan cara untuk mengajarkan generasi berikutnya tentang teknik memasak tradisional. Tradisi makan Bajamba telah menunjukkan keberhasilan dalam melestarikan warisan leluhur, memberdayakan kelompok perempuan, memperkuat jaringan ekonomi masyarakat, dan pada akhirnya meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat lokal secara inklusif dan berkelanjutan dengan mengintegrasikan nilai-nilai budaya dan ekonomi secara erat.

4. Tantangan dalam Mempertahankan Tradisi Makan Bajamba di Era Modern Tradisi

makan bajamba, salah satu warisan budaya tak benda masyarakat Minangkabau, menghadapi persoalan eksistensial yang pelik dan beragam di tengah pesatnya industrialisasi dan globalisasi yang memengaruhi hampir setiap elemen kehidupan. Makan bajamba merupakan praktik budaya yang mewujudkan kearifan lokal yang telah berusia berabad-abad dan mencakup aspek filosofis, sosial, dan spiritual, di samping aspek gastronomi. Namun, tradisi ini telah berada di bawah tekanan berat dalam beberapa dekade terakhir dari berbagai sumber, termasuk pergeseran cita-cita masyarakat, perubahan gaya hidup masyarakat, dan dampak revolusi digital yang telah mengubah pola konsumsi dan

keterlibatan budaya. Masyarakat Minangkabau, khususnya generasi muda, harus memilih antara menjalani gaya hidup kontemporer yang serba cepat dan instan atau melestarikan identitas budaya historis mereka. Selain wilayah metropolitan, praktik ini kini merambah ke wilayah pedesaan, yang sebelumnya merupakan benteng terakhir tradisi. Kesulitan yang dihadapi tidak hanya di permukaan; namun juga menyentuh isu-isu penting seperti pembaruan pengetahuan, keberlanjutan bahan baku, dan signifikansi budaya dalam menghadapi perubahan. Dalam hal ini, pengembangan strategi pelestarian yang sukses dan tahan lama memerlukan kesadaran akan berbagai kendala yang dihadapi. (Nurmalika & Suriani, 2025) menyebutkan bahwa pada masa modern ini mempertahankan budaya seperti Makan bajamba memiliki beberapa tantangan.

1. Transformasi nilai budaya dan sosial yang terjadi secara global telah menggeser preferensi generasi muda terhadap kuliner tradisional. Generasi milenial dan Gen Z yang terpapar budaya global melalui media digital cenderung lebih tertarik pada tren kuliner modern yang dianggap lebih praktis dan sesuai gaya hidup kekinian, sementara tradisi makan bajamba sering dipersepsikan sebagai sesuatu yang kuno dan tidak efisien.
2. Aspek ekonomi menjadi penghambat signifikan dimana biaya pelaksanaan tradisi ini terus meningkat. Harga bahan-bahan tradisional seperti daging sapi quality premium, rempah-rempah autentik, dan kelapa asli terus mengalami inflasi, sementara proses penyiapan yang rumit memerlukan investasi waktu dan tenaga yang tidak sedikit.
3. Krisis regenerasi pengetahuan tradisional mengancam kelestarian kuliner ini. Jumlah ahli masak tradisional yang benar-benar menguasai filosofi dan teknik hidangan bajamba semakin berkurang, sementara minat generasi muda untuk mempelajari dan meneruskan keahlian ini sangat terbatas.
4. Gempuran kuliner global dan westernisasi makanan telah menciptakan persaingan tidak seimbang. Restoran cepat saji dan tren kuliner internasional yang didukung marketing masif semakin menggeser eksistensi kuliner tradisional di hati masyarakat, khususnya anak muda.
5. Kesulitan akses terhadap bahan-bahan tradisional yang autentik menjadi kendala operasional. Bahan-bahan khusus seperti rempah-rempah langka dan perlengkapan saji tradisional semakin sulit diperoleh dengan kualitas baik akibat

berkurangnya pengrajin lokal dan alih fungsi lahan.

6. Kurangnya inovasi dan adaptasi kreatif dalam mempresentasikan tradisi kepada khalayak modern tanpa mengorbankan nilai-nilai intinya. Tradisi sering dipertahankan secara kaku tanpa pembaruan kreatif yang diperlukan untuk tetap relevan dengan zaman.

KESIMPULAN

Di Nagari Pagaruyung, tradisi Makan Bajamba lebih dari sekadar makan siang bersama; ini merupakan adat budaya dengan makna filosofis, sosial, dan finansial yang mendalam. Dalam ritus yang masih relevan hingga saat ini, adat ini dengan piawai memadukan cita-cita luhur masyarakat Minangkabau, termasuk kesetaraan, persatuan, musyawarah, dan penghormatan terhadap alam. Dengan memadukan identitas budaya Minangkabau dengan pariwisata dan menyelenggarakan acara serta festival tradisional, Makan Bajamba telah berhasil mempromosikan budaya Minangkabau kepada khalayak yang lebih luas. Makan Bajamba merupakan destinasi wisata yang khas dan sangat bernilai jual karena kemampuannya menghasilkan pengalaman budaya yang asli dan tak terlupakan. Secara ekonomi, adat ini telah berkembang menjadi kekuatan utama di balik ekonomi kreatif lokal, yang mencakup beragam industri mulai dari kerajinan tangan dan seni kuliner hingga jasa pariwisata. Makan Bajamba meningkatkan pendapatan daerah, menciptakan lapangan kerja, dan mempromosikan metode berkelanjutan yang melestarikan pengetahuan tradisional.

Perubahan nilai-nilai generasi muda, meningkatnya biaya produksi, permasalahan regenerasi pengetahuan, dan persaingan dari sektor kuliner internasional hanyalah beberapa dari sekian banyak kendala signifikan yang dihadapi tradisi ini. Oleh karena itu, untuk menjamin pelestarian Makan Bajamba sebagai warisan budaya yang hidup dan terus berkembang, diperlukan pendekatan yang kreatif dan terpadu, yang melibatkan pemerintah, masyarakat, dan pelaku bisnis. Oleh karena itu, Makan Bajamba tidak hanya layak dilestarikan sebagai representasi identitas budaya, tetapi juga memiliki potensi besar untuk menjadi model wisata budaya berkelanjutan yang dapat diadopsi oleh masyarakat Indonesia lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Amelia, S., & Erniwati, E. (2024). Eksistensi Tradisi Makan Bajamba pada Masyarakat Kurai di Kota Bukittinggi (1984–2021). *Ensiklopedia of Journal*, 6(4), 268–278.

- Azra, Azyumardi. (2015). *Islam Nusantara: Jaringan Global dan Lokal*. Mizan.
- Farhan, M., Raharjo, W., & Hadi, D. S. N. (2023). Sense of Place Kawasan Nagari Pagaruyung sebagai Narasi Ruang Kerajaan Pagaruyung. *Arsir*, 7(1), 1–13.
- Fitriani. (2013). Efektivitas Pembelajaran Mata Pelajaran Muatan Lokal Bordir pada Siswa Tata Busana Kelas XI SMK Negeri 1 Kendal. *Fashion and Fashion Education Journal*, 2(1), 612.
- <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2019). *Penetapan Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Tahun 2019*.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Alfabeta.
- Suryana. (2021). *Metode Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Bandung: Refika Aditama