

TRADISI MAKAN BAJAMBA DALAM ALEK PERKAWINAN DI NAGARI MAGEK PROVINSI SUMATERA BARAT

Oleh : Mita Gustina

mita.gustina97@gmail.com

Pembimbing: Drs. H. Basri M.Si

basri@lecturer.unri.ac.id

Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik
Universitas Riau

Kampus Bina Widya, Jalan H.R Soebrantas Km. 12,5 Simpang Baru,
Pekanbaru 28293 Telp/Fax 0761-63277

Abstrak

Makan bajamba merupakan tradisi asli dari Minangkabau seperti dilaksanakan dalam alek perkawinan. Proses pelaksanaan makan bajamba dalam alek perkawinan seringkali dijumpai dengan mencampurkan budaya lainnya. Namun, prosesnya masih tetap sama hanya saja penggabungan dengan budaya lain itu tidak keluar dari garis besar makan bajamba itu sendiri. Seperti pembacaan pasambahan oleh juaro, cara meletakkan hidangan dan hidangan yang akan diantar ke hadapan ninik mamak dan tamu undangan lain. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pelaksanaan makan bajamba di Nagari Magek serta hikmah yang didapatkan setelah pelaksanaan makan bajamba ini selesai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dengan subjek berjumlah 9 orang. Dari hasil penelitian ditemukan bahwa proses pelaksanaan makan bajamba masih berlangsung di Nagari Magek dengan tata cara adat yang masih mengikuti aturan dari nenek moyang dahulunya. Pelaksanaannya pun masih sesuai dengan aturan adat yang berlaku di Nagari Magek seperti pembacaan pasambahan sebelum dan sesudah makan bajamba serta keterlibatan seorang juaro dalam mengatur hidangan dan cara meletakkan hidangan tersebut ketengah-tengah ninik mamak dan tamu lain sesuai aturan. Didalam pelaksanaan makan bajamba ini ditemukan beberapa hikmah ataupun dampak positif yang bisa diambil yaitu dapat menghargai dan menghormati orang yang lebih tua dengan mendahulukan orang yang lebih tua untuk mengambil makanan, membiasakan diri untuk berbagi, juga dapat menjalin tali persatuan agar lebih kuat bahkan dapat mempererat tali silaturahmi. Juga makan bajamba memberikan kepuasan bathin setelah melaksanakan karena dilaksanakan dengan membaca do'a bersama selesai melaksanakan makan bajamba ini.

Kata Kunci: Tradisi, Makan Bajamba, Pasambahan, Juaro.

**THE TRADITION OF MAKAN BAJAMBA AT WEDDING PARTY IN NAGARI
MAGEK WEST SUMATERA**

By: Mita Gustina

mita.gustina97@gmail.com

Supervisor: Drs. Basri M. Si

basri@lecturer.unri.ac.id

student of sociology

faculty of Social Science and Political Science

Universitas Riau

*At Bina Widya Street. H.R Soebrantas Km. 12,5 Simpang Baru,
Pekanbaru, 28193 Telp/Fax 07621-63277*

Abstract

Makan bajamba is a vernacular tradition from Minangkabau, for example it be held often in wedding alek (party). The process of makan bajamba in wedding party often see the combination to other culture. But, the process is still the same, it is just the combination is not out of context of makan bajamba. Like, recitation of pasambahan by juaro, how to put down the dishes and the dishes that will be delivered to ninik mamak and invited guests. Purpose of this study was to find out the process of makan bajamba in Nagari Magek and moral value we get after makan bajamba ends. This study used method of qualitative descriptive with 9 people as subject. Result of this study was process of makan bajamba is still ongoing in Nagari Magek with custom procedures that is still match the ancestors rules. Implementation of the process is still match with custom rules that applied in Nagari Magek, like recitation of pasambahan at before and after makan bajamba, participation of juaro to arrange the dishes and how to put down the dishes in the middle of ninik mamak and other invited guests matched the rules, and seat positions in makan bajamba which is different between ninik mamak and other invited guests. On process of makan bajamba also found few of moral value or positive implication like appreciate and respect the older with let them to take the food first, habituate ourselves to sharing, also to establish the rope of unity to make it stronger and tighten the relationship. Makan bajamba gives inner satisfaction after doing it because it be held with praying together afterwards.

Keyword: The Tradition, Makan Bajamba, Pasambahan, Juaro.

A. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkawinan merupakan kewajiban dari setiap agama termasuk agama Islam yang mengharuskan seseorang tersebut untuk menikah demi mencapai tingkat kehidupan yang lebih tinggi, dewasa dan matang. Perkawinan di Minangkabau sendiri merupakan suatu ikatan yang membentuk hubungan kekerabatan antara pihak laki-laki dengan pihak wanita yang pelaksanaannya dilaksanakan sesuai dengan anjuran agama dan adat yang berlaku di Minangkabau. Pelaksanaan upacara perkawinan tersebut dilaksanakan sesuai dengan tradisi adat dimana mempelai tersebut berada. Upacara perkawinan di daerah Minangkabau antara satu daerah dengan daerah lain ini berbeda-beda pelaksanaannya. Karena setiap daerah di Minangkabau tersebut memiliki tradisi atau upacara perkawinan yang berbeda dengan memiliki banyak suku dan adat yang beragam-ragam.

Beragamnya tradisi yang ada dalam upacara adat perkawinan ini, sehingga Minangkabau menerapkan ketentuan yaitu “*adaik salingka nagari*” dimana adat di setiap daerah beragam-ragam dan berbeda-beda tradisi pelaksanaannya dalam upacara perkawinan sesuai dengan kebiasaan yang telah ada dan sesuai dengan adat yang sudah dilakukan secara turun-temurun diajarkan oleh nenek moyang terdahulu di daerah tersebut. Oleh karena itu tradisi adat di dalam ajaran Minangkabau tidak boleh disamakan setiap daerahnya. Tradisi tersebut pasti berbeda-beda setiap daerahnya sesuai dengan ajaran nenek moyang mereka dari jaman dahulu.

Begitu juga dengan masyarakat yang berada di Nagari Magek, yang merupakan daerah yang berada di wilayah Minangkabau tepatnya berada di Kecamatan Kamang Magek, Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Di Nagari Magek tersebut juga terdapat berbagai macam tradisi dalam upacara adat perkawinan. Masyarakat Nagari Magek

memiliki tradisi yang unik yakni tata cara makannya yang biasa disebut oleh masyarakatnya dengan nama 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.

Tradisi makan “*bajamba*” ini wajib dilakukan apabila seorang masyarakat ingin melaksanakan prosesi perkawinan (*barelek*) di Minangkabau baik itu ingin melaksanakan perkawinan besar (*baralek gadang*), perkawinan menengah (*baralek manangah*) maupun perkawinan kecil (*baralek kaciak*) yang dilaksanakan di Nagari Magek tersebut. Dalam perkawinan ini masyarakat tidak dituntut untuk melaksanakan makan *bajamba* dalam *baralek gadang* saja namun di *baralek menengah* dan kecilpun juga bisa melakukan prosesi makan “*bajamba*” sesuai keinginan masyarakat yang sedang melaksanakan acara *alek* perkawinan (Kerapatan Adat Nagari Magek, Peraturan Adat Nagari Magek. 2015).

Seiring berjalannya waktu, cara pelaksanaan makan *bajamba* dalam *alek* perkawinan di Nagari Magek sendiri semakin banyak ragamnya. Ditambah lagi dengan adanya pengaruh dari budaya luar membuat cara pelaksanaan makan dalam *alek* perkawinan ini semakin banyak saja cara penerapannya. Saat ini sebagian masyarakat yang melakukan upacara *alek* perkawinan sudah mereka kombinasikan dengan pelaksanaan makan dengan cara “hidangan Prancis” dan “*seprah*”.

Makan dengan hidangan Prancis ini yaitu makan dengan cara mengambil makanan sendiri yang sudah disediakan di dalam tempat yang besar dengan jumlah yang besar, kemudian diambil sendiri-sendiri. Makan dengan hidangan Prancis tersebut biasanya dilaksanakan diluar rumah dengan duduk di kursi dan meja yang telah disediakan.

Makan "*seprah*" yaitu makan dengan cara lauk yang dihidangkan tersebut sudah diletakkan di tengah-tengah rumah menggunakan meja yang diberi alas kain. Tuan rumah tidak lagi susah-susah untuk menyajikan nasi ke dalam talam tersebut. Tamu hanya tinggal mengambil makanan yang sudah dihidangkan didepan mereka sendiri. Makan "*seprah*" berbeda hidangan makanan dengan hidangan Prancis, makan "*seprah*" dilakukan di dalam rumah berbeda dengan makan prasmanan yang dilakukan duduk ataupun berdiri diluar rumah. Namun, cara penyajian dan makannya juga sama yaitu dengan mengambil makanan sendiri.

Sedangkan makan dengan cara "*seprah*" juga sudah banyak dipakai oleh masyarakat Minangkabau, khususnya masyarakat yang berada di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek. Mereka berganggapan bahwa makan dengan cara "*Seprah*" tersebut lebih praktis dan mudah cara penyajiannya. Mereka hanya meletakkan makanan saja tanpa harus menghidangkan makanan tersebut ketengah-tengah tamu ketika tamu undangan itu sudah datang kerumah. Dengan makan "*Seprah*" itu mereka tidak perlu repot-repot untuk menaruh makanan setiap tamu undangan datang, tetapi mereka sudah menaruh makanan sebelum tamu-tamu undangan itu datang. Namun, ketika makanan didalam piring yang disediakan dengan makan "*seprah*" tersebut mereka harus siap-siap untuk mengggati makanan dengan makanan yang baru lagi.

Padahal jika kita lihat makan '*bajamba*' lebih mudah lagi dibanding

dengan makan '*Seprah*' tersebut, baik dalam segi makanan yang dihidangkan maupun jumlah yang akan dihidangkan tidak banyak. Namun didalam penyediannya mungkin makanan '*Seprah*' lebih efisien dibandingkan dari makanan '*bajamba*' karena dalam makan bajamba penyediaan jenis makanan harus lebih mementingkan makanan khas dari daerah yang sedang melaksanakan alek perkawinan tersebut. Makan bajamba juga sangat baik bagi masyarakat karena kita sebagai masyarakat Minangkabau seharusnya melestarikan budaya asli sendiri karena yang membedakan kita dengan daerah lain yaitu adalah adat istiadat yang dimiliki oleh daerah. Disamping itu makan bajamba memberikan dampak baik bagi kehidupan bermasyarakat. Karena makan '*bajamba*' tidak pernah melihat strata orang di dalam melakukan makan bajamba tersebut. makan bajamba yang diisi oleh tiga sampai tujuh orang tersebut pastinya mempunyai keberagaman dalam tingkat sosial. Namun, didalam melaksanakan makan bajamba tingkat sosial seseorang tidak diperdulikan bahkan tidak dibutuhkan lagi. Yang dibutuhkan dalam makan bajamba adalah saling interaksi dan saling menghormati walaupun sebenarnya tidak saling kenal satu sama lainnya. Hal tersebut dapat meningkatkan tali silaturahmi yang lebih baik lagi antara satu orang dengan yang lainnya.

Namun, tradisi makan *bajamba* ini sampai sekarang masih dilestarikan oleh masyarakat, khususnya masyarakat di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek. Walaupun banyak sekali pengaruh budaya dari luar yang datang untuk menyingkirkan budaya asli Minangkabau ini. Dan dalam acara alek perkawinan masyarakat seringkali mengkombinasikan dengan makanan seprah atau hidangan Prancis tersebut tapi masyarakat juga tidak menghilangkan budaya makan bajamba dalam alek perkawinan yang mereka laksanakan.

Melihat keadaan yang seperti ini, penulis tertarik sekali untuk meneliti bagaimana “Proses Pelaksanaan Makan Bajamba Dan Makna Ataupun Manfaat Yang Didapatkan Oleh Masyarakat Dari Makan Bajambatersebut Di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek”.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan masalah diatas, peneliti dapat menyimpulkan rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pelaksanaan makan *bajamba* di Nagari Magek, Kecamatan Kamang Magek?
2. Apa hikmah dari makan *bajamba* yang didapatkan masyarakat Nagari Magek Kecamatan Kamang tersebut?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari pernyataan rumusan masalah diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Agar mengetahui proses pelaksanaan makan ‘*bajamba*’ di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek.
2. Untuk mengetahui hikmah yang ditimbulkan dari makan ‘*bajamba*’ bagi masyarakat yang melaksanakan makan *bajamba* tersebut.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari pembahasan masalah tersebut dapat disimpulkan manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah pengetahuan dan ilmu bagi penulis mengenai tradisi makan *bajamba*.
2. Sebagai pedoman peneliti dalam membuat penelitian selanjutnya yang lebih dalam yang.
3. Untuk mengetahui proses pelaksanaan makan *bajamba* yang dilakukan di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek.
4. Untuk mengetahui dampak yang ditimbulkan dari makan ‘*bajamba*’ bagi masyarakat yang

melaksanakan makan *bajamba* tersebut.

B. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Teori Fungsional Struktural

Teori ini menekankan pada keteraturan (*order*) dan mengabaikan konflik dan perubahan-perubahan dalam masyarakat. Konsep-konsep utamanya antara lain: fungsi, disfungsi, fungsi laten, fungsi manifest dan keseimbangan (*equilibrium*). Asumsi dasarnya adalah bahwa setiap struktur dalam sistem sosial, fungsional terhadap yang lainnya. Sebaliknya kalau tidak fungsional maka struktur itu tidak akan ada atau hilang dengan sendirinya (Ritzer, 1992:25).

Pendekatan fungsionalisme struktural ini dapat kita kaji melalui sejumlah anggapan dasar mereka sebagai berikut:

1. Masyarakat haruslah dilihat sebagai suatu sistem daripada bagian-bagian yang saling berhubungan satu sama lain.
2. Hubungan pengaruh memengaruhi diantara bagian-bagian tersebut adalah bersifat ganda dan timbal balik.
3. Sekalipun integrasi sosial tidak pernah dan dapat dicapai dengan sempurna, namun secara fundamel slalu cenderung bergerak kearah equilibrium yang bersifat dinamis, menanggapi perubahan-perubahan yang terjadi dalam sistem sebagai akibatnya hany akan mencapai derajat yang minimal.
4. Sekalipun disfungsi, ketegangan-ketegangan dan penyimpangan-penyimpangan senantiasa terjadi juga, akan tetapi dalam jangka yang panjang. Keadaan tersebut pada akhirnya akan teratasi dengan sendirinya melalui penyesuaian-penyesuaian dan proses institusional, dengan perkataan lain, sekalipun integrasi sosial pada tingkatan yang sempurna tidak akan pernah tercapai, akan tetapi sistem sosial akan senantiasa berproses kearah itu.

5. Perubahan-perubahan didalam sistem sosial pada umumnya terjadi secara gradual, melalui penyesuaian-penyesuaian dan tidak secara revolusioner. Perubahan-perubahan yang terjadi itu secara drastis pada umumnya hanya mengenai bentuk luarnya saja, sedangkan unsur-unsur sosial budaya yang menjadi bangunan dasar tidak beberapa yang mengalami perubahan.
6. Pada dasarnya perubahan-perubahan sosial timbul atau terjadi melalui tiga macam kemungkinan: penyesuaian-penyesuaian yang dilakukan oleh sistem sosial tersebut terhadap perubahan-perubahan yang datang dari luar, (*extra systematic change*): pertumbuhan melalui proses diferensiasi struktural dan fungsional serta penemuan-penemuan baru oleh anggota-anggota masyarakat.
7. Faktor yang paling penting yang memiliki daya yang mengintegrasikan suatu sistem sosial adalah konsensus diantara anggota masyarakat mengenai nilai-nilai kemasyarakatan tertentu didalam setiap masyarakat. Demikian menurut pandangan fungsionalisme struktural, selalu terdapat tujuan-tujuan dan prinsip-prinsip dasar tertentu sebagian besar dari anggota masyarakat yang menganggap serta menerima sebagai suatu hal yang mutlak benar, sistem nilai tersebut tidak saja merupakan sumber yang menyebabkan berkembangnya integrasi sosial, akan tetapi sekaligus juga merupakan unsur yang menstabilisir sistem sosial budaya itu sendiri (Yulia Sartika, 2018:16).

Maksudnya fungsionalisme melihat masyarakat sebagai sebuah sistem dari beberapa bagian yang saling berhubungan

satu dengan yang lainnya. Masyarakat menurut teori ini merupakan suatu sistem sosial yang terjadi atas bagian/elemen yang saling berkaitan dan menyatu dalam keseimbangan. Hubungan yang terjadi antar manusia memasuki pola interaksi yang relatif stabil dan berkeselimbangan atau saling ketergantungan dan menguntungkan. Maka pola struktural sosial dapat dipengaruhi oleh jumlah orang yang berbeda-beda, kedudukan dan peran yang dimiliki individu didalam jaringan hubungan sosial (Soejono Soekanto 1987:67-87).

2.2 Teori Sistem Sosial

Teori sistem ini dikembangkan oleh Niklas Luhmann. Menurutnya, suatu pendekatan sosiologis yang mengkombinasikan elemen dari fungsionalisme struktural Talcot Parsons dengan teori sistem umum dan memperkenalkan konsep dari biologi kognitif, sibernatika dan fenomenologi (Doylen Paul Johnson, 2001:113). Luhmann terkenal dengan pemikirannya tentang autopoietic Sistem autopoietic memiliki empat karakteristik sebagai berikut:

1. Sebuah sistem autopoietic menghasilkan elemen-elemen dasar yang menyusun sistem itu sendiri. Sistem dari tradisi *makan bajamba* ini harus menciptakan dampak positif bagi masyarakatnya sendiri agar terciptanya tujuan dari *makan bajamba* yang ingin diharapkan masyarakat Nagari Magek tersebut.
2. Sistem-sistem autopoietic mengorganisasikan diri (*self-organizing*) dalam dua cara yaitu mereka mengorganisasikan batas-batasnya sendiri dan mengorganisasikan struktur internal. Sistem-sistem itu mengorganisasikan batas-batas sendiri dengan membedakan antara apa yang ada dalam

sistem lingkungannya. Dalam hal tersebut seseorang mampu membawa dirinya sendiri untuk mengetahui nilai-nilai yang terkandung dalam sebuah pelaksanaan *makan bajamba* yang selalu dilaksanakan oleh masyarakat pada upacara alek perkawinan di Nagari Magek tersebut agar tradisi ini tidak terpengaruh oleh budaya lain melalui batasan yang ingin dilakukan.

3. Sistem autopoietic adalah referensi diri sendiri/self referential (Espacito, 1996). Dalam hal ini tradisi *makan bajamba* menempatkan diri sendiri sebagai rujukan untuk menentukan masih bertahannya tradisi tersebut dengan baik di tengah-tengah masyarakat.
4. Sebuah sistem autopoietic adalah sistem tertutup. Ini berarti tidak adanya hubungan antara sistem dengan lingkungan. Sebaliknya, sistem berhubungan dengan representasi lingkungannya. Tradisi *makan bajamba* ini mempengaruhi keinginan orang lain dalam melakukan permudahan cara *makan bajamba*, namun keinginan untuk melakukan perubahan tradisi tersebut tidak mampu untuk diubahnya.

Perilaku kita sebagai manusia adalah produk warisan biologis kita sama banyaknya dengan warisan budaya. Perilaku manusia dan pola-pola organisasi sosial sangat fleksibel sifatnya dan memperlihatkan variasi yang penting menurut hubungannya dengan lingkungan. Selain itu, pola-pola budaya yang diciptakan mempermudah atau menghambat pola-pola perilaku yang akan memperbesar kesempatan untuk hidup terus (Doyle Paul Johnson, 1990).

2.3 Tradisi dan Masyarakat

Pengertian tradisi dalam etimologi merupakan kata yang mengacu pada adat atau kebiasaan yang dilakukan secara turun-temurun, atau peraturan yang dijalinca oleh masyarakatnya. Tradisi adalah kebiasaan yang dilaksanakan secara turun-temurun yang mencerminkan keberadaan para pendukungnya (Sutarto, 2006:1). Tradisi tersebut mengatur bagaimana masyarakat melakukan hubungan yang baik dengan masyarakat lain maupun dengan kelompok. Tradisi juga mengatur bagaimana masyarakat menghargai lingkungan maupun orang lain disekitarnya. Hal tersebut menjadikan insan manusia yang bermanfaat dan lebih bermatabat dalam kehidupan yang dijalankannya. Oleh karena itu budaya tidak akan lepas dari masyarakat karena budaya telah mendarah daging dan tiak akan bisa hilang dari masyarakat yang sudah menjadi kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat itu sendiri (Koentjaraningrat, 2003)

Menurut T. Lynn Smith dan Paul E. Zapt mengatakan bahwa didalam suatu desa memiliki masyarakat yang mempunyai pengetahuan tentang bagaimana masyarakatnya, struktur organisasinya, proses-prosesnya, sistem sosialnya dan perubahan-perubahan yang terjadi (Rahardjo, 1999).

2.4 Alek Perkawinan

Perkawinan yang ideal bagi masyarakat Minangkabau adalah perkawinan antara "*awak samo awak*", yang bukan menggambarkan bahwa mereka menganut sikap yang khusus. Pola perkawinan "*awak samo awak*" itu berlatar belakang sistem komunal dan kolektivisme yang dianutnya. Jika perkawinan ini dilakukan maka semakin tambah dekatlah hubungan kerabat yang dihasilkan oleh perkawinan tersebut (A.A Navisa, 1984:194). Tahapan dalam acara *Alek Perkawinan* di Minangkabau yang masih menggunakan tradisi *makan bajamba*, khususnya di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek yaitu :

1. Pinang-Maminang/Batimbang Tando.
2. Pernikahan.
3. Manjalang.

2.5 Makan Bajamba

Makan bajamba dilaksanakan ketika adanya pelaksanaan acara adat seperti : alek perkawinan, upacara pengangkatan pangulu (ninik mamak), upacara hari besar agama dan acara adat lainnya. Didalam upacara adat tersebut makan bajamba dilakukan dengan cara duduk bersama-sama yang biasanya dilakukan oleh tiga orang sampai lima orang dengan duduk melingkari talam besar yang telah disediakan dalam tempat tertentu atau talam besar.

2.5.1 Pelaksanaan Makan Bajamba

Aktifitas dalam makan *bajamba* memiliki aktor-aktor yang mempunyai peran terdiri dari :

1. *Beberapa ninik mamak (panghulu)* dari kedua mempelai atau orang yang dituakan dan dihormati didalam kaum atau dalam Nagari Minangkabau.
2. *Beberapa juaro.* Juaro adalah orang yang satu suku dengan anak daro .
3. *Beberapa anak mudo.* Yaitu orang yang satu pasukan dengan keluarga marapulai dan anak daro.
4. *Beberapa amai-bapak* yaitu kerabat-kerabat dari pihak mempelai/pengantin wanita.
5. *Beberapa orang induak bako* yaitu pihak kerabat dari pihak ayah mempelai/pengantin wanita itu sendiri.

(<http://www.google.co.id/amp/s/phinemo.com/makan-bajamba-tradisi-minangkabau/amp/>, diunduh 15/05/2019 11.35).

2.5.2 Hidangan dalam Makan

Bajamba

Jenis makanan yang dihidangkan ini adalah seperti :

1. *Randang* : yaitu makanan khas Minangkabau yang terbuat dari daging sapi yang diolah

menggunakan perpaduan bumbu rmpah-rempah.

2. *Cancang* : yaitu makanan yang terbuat dari daging sapi diolah menggunakan santan dan rempah-rempah.
3. *Gulai cubadak* (gulai nangka): yaitu makanan yang terbuat dari buah nangka yang dipotong dan dimasak menggunakan santan dan rempah-rempah lainnya.
4. *Karupuak lado* (kerupuk raut) : yaitu kerupuk yang dibuat dari ubi kayu dengan cara diraut.
5. *Pangek ikan*: yaitu ikan mas yang dimasak dengan air dengan campuran khas Minang yang dimasak tanpa santan.
6. *Pinyaram*: yaitu makanan khas yang terbuat dari tepung ketan yang diolah dan diaduk dengan santa kemudian digoreng dengan membulatkannya dipenggorengan dengan kayu.
7. *Galamai*: yaitu makanan khas Minangkabau yang terbuat dari tepung ketan, santan dan gula merah kemudian dimasak hingga adonan tersebut menghitam.
8. *Lamang katan*: yaitu makan yang terbuat dari beras ketan yang direndam kemudian dimasak dengan santan dan dibungkus menggunakan daun pisang yang dibulatkan berbentuk tabung.
9. *Lapek* (lepat) : makanan yang terbuat dari ketan putih atau ketan hitam, diisi kelapa, diolah dan dibungkus menggunakan daun pisang kemudian dimasak. (<http://www.google.com/amp/s/phinemo.com/makan-bajamba-tradisi-minangkabau/amp/>, diunduh 18/09/2018).

2.6 Hikmah Makan Bajamba.

Makna adalah artiatau maksud yang tersimpul dari suatu kata, jadi makna dengan bendanya sangat bertautan dan menyatu. Jika suatu kata tidak bisa

memperoleh makna dari kata itu (Tjiptadi, 1984:19).

Dampak atau hikmah dari tradisi makan bajamba menurut penuturan Datuak-datuak yaitu sebagai berikut :

1. Belajar menghormati yang lebih tua.
2. Memeupuk kebiasaan berbagi.
3. Menjalani tali silaturahmi.
4. Kepuasan bathin.

C. METODE PENELITIAN

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini saya memilih lokasi penelitian yaitu Nagari Magek, Kecamatan Kamang Magek, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Saya memilih lokasi ini karena saya tertarik bahwa tradisi makan *bajamba* di dalam alek perkawinan di daerah ini masih menggunakan tradisi makan bajamba meskipun masih banyak cara mudah bagi masyarakat untuk pelaksanaan alek perkawinan dibandingkan makan bajamba ini. Walaupun makan bajamba dalam tata cara atau proses dari pelaksanaan makan bajamba sendiri tidak keluar dari garis atau konteks makan bajamba yang sudah diwariskan oleh nenek moyang dahulu.

2. Subjek Penelitian

Maka penulis menetapkan jumlah subjek penelitian ini sebanyak sembilan orang. Dalam penelitian ini, ada dua sumber yaitu:

1. Key informan

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan key informan sebagai informan kunci untuk mengetahui atau seluk beluk tradisi makan bajamba serta memahami tradisi makan bajamba tersebut dalam alek perkawinan budaya Minangkabau. Adapun yang menjadi key informan dalam penelitian ini adalah sebanyak 3 orang yaitu Ketua KAN dan Datuak-datuak (ninik mamak) di Nagari Magek tersebut.

2. Informan

Informan sendiri berarti orang yang memberikan informasi mengenai fenomena penelitian yang menjadi objek peneliti. Dalam hal ini yang menjadi

informan dalam penelitian ini adalah anak muda, alim ulama, *cadiak pandai* ataupun masyarakat di Nagari Magek dan keluarga yang baralek di nagari magek. Informan disini sebanyak enam orang yaitu juara, alim ulama, mempelai dan anak muda yang ada di Nagari Magek ini.

3. Teknik Pengumpulan Data

Jadi, teknik pengumpulan data yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

A. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimun data penelitian melalui pengamatan dan pengindraan (Bungin:2008:115). Teknik observasi ini bertujuan untuk mengetahui fakta, tindakan, dan perilaku serta elemen yang terkait dalam prosesi *makan bajamba* dalam alek perkawinan di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek.

B. Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan oleh dua orang pihak yaitu pihak pewawancara dan pihak diwawancarai. Wawancara ini dilakukan agar mendapatkan informasi dari sekelompok individu atau masyarakat yang tidak didapat melalui pengamatan. Menurut Patton (dalam Maleong, 2000;134) ada tiga macam wawancara yaitu proses atau aktifitas makan *bajamba* serta mencatatnya secara sistematis. Dari pengamatan ini dapat dilihat bagaimana berlangsungnya makan bajamba tersebut serta apa saja dampak yang ditimbulkan oleh makan bajamba bagi masyarakat yang ingin diteliti.

C. Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara memperoleh informasi dari bermacam-macam sumber tertulis atau dokumen yang adapada responden atau tempat, dimana respon bertempat tinggal atau melakukan kegiatan sehari-harinya (Sugiyono, 2010;325). Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya lainnya.

Dokumentasi sangat penting diambil agar bisa didaptkannya informasi berdasarkan fakta asli yang terjadi di lapangan mengenai *makan bajamba* tersebut.

4. Jenis dan Sumber Data

Jadi, dapat disimpulkan jenis dan sumber dari data penelitian ini adalah sebagai berikut :

A. Data Primer

Data Primer adalah data yang dikumpulkan dari responden yang berguna untuk menjawab permasalahan yang ada, data primer diperoleh langsung dari lapangan yang terdiri dari nama responden, identitas responden, motivasi responden, serta informasi dari masyarakat yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penelitian tradisi *makan bajamba* di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek.

B. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian dari sumber yang ditemukan. Data sekunder dari penelitian ini didapat dari para pemangku adat seperti datuak-datuak, bundo kandung alim ulama, cadiak pandai, mempelai dan anak muda dan jugaketua KAN di Nagari Magek Kecamatan Kamang Magek tersebut.

5. Analisa Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif deskriptif. Dimana peneliti tidak hanya memberikan penilaian terhadap data namun juga menjelaskan sesuai fakta dan gambaran yang sebenarnya di lapangan. Dalam proses analisis data dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber yaitu wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan, dokumentasi, gambar, foto dan sebagainya.

D. HASIL PENELITIAN

1. Proses Pelaksanaan Makan Bajamba dalam Alek Perkawinan di Nagari Magek.

Baju yang dipakai oleh ninik mamak dengan tamu lain harus lah berbeda. Karena disanalah seseorang bisa melihat mana seorang ninik mamak dan bukan ninik mamak. Pembeda dari ninik mamak dengan orang lain inilah topi yang dipakai oleh seorang ninik mamak. Topi tersebut biasa disebut topi *balilik* atau topi lilit. Topi lilit tersebut hanya dimiliki oleh seseorang yang memiliki gelar adat/ninik mamak ini. Ketika upacara alek perkawinan inilah hanya dipakai topi tersebut, namun untuk baju kebesarannya sendiri hanya dipakai ketika ninik mamak akan menghadiri upacara adat pengangkatan pangulu.

1. Posisi Duduk

Aturan duduk dalam makan bajamba ini adalah bersila bagi laki-laki dan bersimpuh bagi perempuan. Duduk bagi seorang ninik mamak pun sudah diatur oleh adat sendiri. Ninik mamak duduknya harus menyandar ke dinding dan berhadapan dengan lauk. Sedangkan anak muda atau yang bukan ninik mamak duduknya berhadapan dengan ninik mamak dan duduk ditengah-tengah ninik mamak. Karena anak muda atau yang bukan ninik mamak ini haruslah menjadi seorang juara dan seorang yang harus mengambil lauk untuk ninik mamak. Ninik mamak dihormati dalam segala hal termasuk dalam makan bajamba. Itu lah gunanya anak muda harus duduk ditengah-tengah ninik mamak.

Aturan duduk anak muda yaitu duduk ditengah-tengah ninik mamak supaya anak muda tersebut bisa menyuguhkan makan kepada ninik mamak, karena ninik mamak harus dihormati dengan cara mengambil makanan tersebut. Ninik mamak hanya tinggal duduk dan makan saja ditempat duduk beliau tersebut.

2. Pasambahan

Sebelum makan bajamba tersebut dimulai harus dilakukan pasambahan tersebut. Pasambahan sangat penting

dalam alek perkawinan jika ingin melakukan makan bajamba dan pasambahan wajib dalam alek perkawinan. Karena pasambahan merupakan bentuk musyawarah yang dilakukan oleh pihak tuan rumah dengan tamu, jika pihak tuan rumah belum mempersilahkan makan, maka makan bajamba belum boleh dilaksanakan. Itulah mengapa pasambahan wajib dalam alek perkawinan. Pasambahan ini dibacakan sebelum makan bajamba dimulai yang dibacakan oleh dua orang yang berperan sebagai si alek (tamu undangan) dan si pangka (pihak alek perkawinan).

3. Juaro

Didalam proses acara alek perkawinan di Minangkabau, yang dinakaman denganjuaro ini sangat dibutuhkan sekali. Karena seorang juaro inilah yang akan menghadirkan makanan kedepan ninik mamak beserta tamu lainnya dan dialah yang akan membacakan pasambahan nantinya. Jika seorang juaro tidak ada, maka proses alek perkawinan tersebut tersebut tidak berjalan dengan semestinya. Oleh karena itu, pihak yang melaksanakan alek perkawinan tersebut harus mencari seseorang yang pandai dan bisa pasambahan serta pandai dalam meletakkan hidangan ke tengah-tengah ninik mamak dan tamu lainnya.

Sebenarnya didalam adat Minangkabau, untuk menjadi seorang juaro tersebut tidak memiliki syarat apapun dan tidak lah susah, asalkan seseorang tersebut mau belajar pasambahan dan belajar cara meletakkan hidangan makanan. Hidangan makanan tersebut tidak sembarangan diletakkan saja. Ada aturannya untuk meletakkan hidangan tersebut. Jika seseorang sudah bisa dalam membacakan pasambahan serta bisa meletakkan hidangan makanan sebagaimana mestinya, maka ia sudah bisa menjadi seorang juaro.

4. Hidangan dalam Makan Bajamba.

Hidangan dalam makan bajamba tidak boleh lebih dari tujuh macam. Lauk-lauk tersebut mulai dari yang berkuah sampai

dengan yang kering. Lauk yang berkuah ini yang sangat penting, gunanya yaitu ketika akan melaksanakan makan bajamba yang harus diambil oleh seorang juaro untuk dimasukkan kedalam talam makan bajamba adalah lauk yang berkuah. Kemudian diikuti dengan lauk-lauk lainnya.

Begitu juga dengan makanan *parabuang* atau penutupnya. Makanan penutupnya atau *parabuang* yaitu susunannya didahuluakan katan dan galamai, pinyaram dan pisang atau ditambah dengan makanan atau kue lain. Pisang, ketan, gelamai serta pinyaram inilah makanan yang paling penting. Makanan itulah yang menandakan orang Magek itu sedang melaksanakan alek perkawinan. Makanan yang sangat wajib untuk dihidangkan, jika tidak berarti masyarakat yang melaksanakan alek perkawinan tersebut telah menyalahgunakan aturan yang sudah dilaksanakan semenjak dari nenek moyang dahulu.

Begitulah hidangan yang harus diantar ke depan ninik mamak dan tamu lainnya ketika acara alek perkawinan dilaksanakan. Makanan/hidangan tersebut tidak boleh ada yang tinggal karena hidangan tersebut sudah menurut aturan adat yang memberikan apa saja hidangan dalam alek perkawinan. Makanan/hidangan dalam makan bajamba ini sudah tradisi dan turun temurun maka tidak dibenarkan untuk tidak ada.

5. Aturan/Etika Makan Bajamba

Makan bajamba merupakan tradisi adat yang masih kental digunakan oleh masyarakat. Mulai dari cara yang dilakukan ketika makan sampai dengan aturan yang harus dilaksanakan. Cara makan bajamba sangat unik sekali yaitu nasi yang ditangan harus dilemparkan kedalam mulut, dan tangan kiri harus siap menampung makanan yang jatuh. Nasi tersebut harus dilemparkan kedalam mulut merupakan aturan yang sudah dianut oleh masyarakat semenjak dahulu. Nasi dilempar agar nasi yang kita makan tidak

berserakan kedalam tempat nasi orang disebelah kita. Jika kita tidak melempar, namun langsung dimasukkan kedalam mulut, lalu nasi tersebut sampai kedalam tempat nasi orang yang disebelah kita maka orang itu akan merasa jijik. Jadi, makan harus dilempar kemudian tangan kiri harus siap menampung nasi yang dimakan tersebut jatuh.

Makan juga harus dengan suapan yang kecil, tidak boleh dengan suapan yang besar. Kalau disuap dengan suapan yang besar maka nasi itu akan terbuang. Orang Minangkabau pantang sekali dengan nasi dibuang tersebut. Oleh sebab itu nasi yang disua harus kecil dan sesuai dengan kondisi mulut kita. Itulah yang disebut dengan tata tertib dalam makan bajamba. Seseorang harus tertib dalam makan bajamba tanpa harus mengganggu makanan orang yang disebelahnya.

6. Peran Anak Muda

Belajar makan bajamba tidak lah sulit jika kita sudah diajarkan oleh orang tua dirumah maka didalam makan bajamba ketika menghadiri *alek* perkawinan tidak akan merasa canggung. Sebab, orang tua telah memberi tahu bahwa apa saja yang akan dilakukan ketika ingin melakukan makan bajamba jika menghadiri acara perkawinan orang lain. Keluarga merupakan pelajaran pertama bagi seseorang untuk melaksanakan segala sesuatu yang akan dilakukan diluar sana. Namun, pada dasarnya ninik mamak juga memberikan pelajaran mengenai tata cara makan bajamba tersebut. Karena yang mampu mendidik seseorang dengan baik itu adalah ninik mamak sendiri.

2. Hikmah atau Makna Makan Bajamba.

Berikut beberapa hikmah dari makan bajamba yang diperoleh seseorang:

a. Menghormati Yang Lebih Tua

Dalam kelompok makan bajamba pasti ada orang tua didalamnya. Pastilah tugas kita untuk memberikan pelayanan yang baik kepada yang lebih tua sebagai tindakan penghormatan kepadanya. Mempersilahkan yang lebih tua untuk

menyuap dan mengambil makanan untuk orang yang lebih tua merupakan bentuk penghormatan yang lebih muda kepada yang lebih tua. Hal tersebut sebagaimana yang sudah diajarkan oleh Rasulullah dan kemudian diikuti dengan aturan adat yang seharusnya dilaksanakan.

Makan bajamba itu kita harus saling menghormati satu sama lainnya. Menghormati yang lebih tua lah yang penting. Karena orang tua dimanapun kita berada harus tetap kita menghormatinya. Makan bajamba bukan sekedar makan lalu selesai saja namun dalam makan bajamba semua ajaran baik yang dapat diajarkannya. Oleh karena itu saling menghargai dan menghormati dalam makan bajamba sangat lah penting. Itulah yang menandakan seseorang itu adalah orang Minang yang beradat.

b. Memupuk Kebiasaan Berbagi

Makan itu harus sekira saja, karena kita makan satu talam dengan orang yang lebih tua. Harus berbagi dengan orang yang lebih tua. Bukan makan untuk kenikmatan kita sendiri saja, namun orang tua juga harus menikmatinya. Harus sama-sama menikmati makanan dengan orang tua tersebut. Beda halnya dengan makan sendiri, seseorang tidak tahu bagaimana dan apa hikmah dari makan bajamba dengan suasana berbagi itu. Makan sendiri tidak mendapatkan seseorang ilmu untuk berbagi, namun didalam makan bajamba seseorang bisa mendapatkan ilmu berbagi dengan orang lain. Kita juga tidak boleh egois dengan diri sendiri, namun harus berbagi dengan orang lain atau orang yang lebih tua. Ini juga berarti kita menghormati yang lebih tua tersebut.

c. Menjalin Tali Silaturahmi

Didalam makan bajamba seseorang diharuskan untuk menjaga etikanya saat mereka melakukan makan bajamba. Mereka tidak diperbolehkan berbicara saat makan bajamba itu berlangsung, apalagi pembicaraan yang mereka ungkapan tersebut mengundang pikiran negatif masyarakat lain. Ia harus menjaga lisan agar tidak terjadi sesuatu dalam

pelaksanaan makan bajamba. Dan juga dalam makan bajamba ini seseorang bisa bertemu kembali dengan kerabat yang sudah lama tidak berjumpa. Hal tersebut juga dapat mempererat tali silaturahmi keluarga yang sudah lama terputus.

Maka dari itu, sebenarnya yang didapatkan oleh seseorang jika ia melaksanakan proses makan bajamba ini banyak sekali yang didapatkan ilmu dan hikmahnya. Jadi sebagai masyarakat Minangkabau yang masih kental dan masih mengikuti adatnya kita harus berbangga karena dengan begitu kita dapat mempelajari pelajaran hidup dengan mengikuti adat dalam makan bajamba ini.

d. Kepuasan Bathin

Makan bajamba ini telah adanya campur tangan dari agama didalamnya. Ajaran agama yang dahulunya memberikan ide kepada masyarakat bahwa adat harus disesuaikan dengan ajaran Nabi Muhammad. Ajaran agama lah yang memberikan pelajaran bagi masyarakat agar tidak melaksanakan setiap proses makan bajamba tersebut dengan sesuka hati saja. Namun, dalam makan bajamba ada aturan yang harus disesuaikan dengan adat dan agama sendiri. Tidak boleh makan dengan tidak menggunakan tata tertib yang telah diajarkan agama dan sudah diatur oleh adat. Dan makan secara berjamaah atau makan bajamba ini juga memberikan keberkahan sendiri. Seperti halnya yang dikatakan Ibnu Hajar dalam Fathul Bari sebagai berikut “ *kecukupan itu datang karena keberkahan dari makan secara berjamaah. Cara berjamaah ini membuat yang menikmati makanan itu banyak sehingga bertambah pula keberkahan* “.

Sesudah makanpun dalam makan bajamba seseorang akan mendapatkan kepuasan hati dengan makan dan minuyang telah disediakan dengan hidangan yang bervariasi serta padat isi dan maknanya dalam pelaksanaan makan bajamba ini. Juga untuk ketenangan bathin karena sesudah makan dilaksanakan do'a bersama atau do'a selamat sesuai dengan

ajaran al-qur'an dan hadist Rasulullah. Hal tersebut sesuai dengan syariat Islam yang mengajarkan sesudah maupun sebelum makan harus membaca do'a terlebih dahulu. Maka, makan bajamba dalam adat Minangkabau khususnya Nagari Magek in itidak bisa lepasoleh ajaran dari syariat Islam dengan diadakannya do'a selamat yang membawa berkah nantinya dan merupakan kepuasan hati seseorang yang melaksanakan makan bajamba setelah prosesi makan itu selesai.

E. PENUTUP

a. Kesimpulan

Berikut ini kesimpulan yang didapatkan dalam hasil penelitian yaitu:

1. Proses pelaksanaan makan bajamba dimulai dengan memperhatikan posisi duduk. Posisi duduk dalam makan bajamba dengan bersila bagi yang laki-laki dan bersimpuh bagi perempuan. Aturan duduknya juga berbeda yaitu duduknya ninik mamak dengan masyarakat lain itu berbeda. Dudukdari ninik mamak ialah ia harus duduk bersandar kedinding sedangkan masyarakat lain dan anak muda duduknya ditengah-tengah berhadap-hadapan dengan ninik mamak. Karena anak muda atau masyarakat selain ninik mamak lah yang akan melayani ninik mamak itu sendiri didalam makan bajamba, sedangkan ninik mamak hanya duduk tanpa harus mempersiapkan segala sesuatu keperluan sendiri.
2. Sebelum pelaksanaan makan bajamba dimulai, seorang juaro harus mempersiapkan hidangan yang akan diantar kehadapan ninik mamak dan masyarakat lain. Hidangan tersebut berupa hidangan wajib seperti nasi, air minum dan teko air, lauknya yaitu rendang, cancang, kerupuk raut dan makanan lain. Dan juga hidangan penutup berupa ketan, pisang, gelamai, pinyaram dan kue bolu. Meletakkan hidangan itu tidak

sembarangan menaruh makanan dihadapan tamu saja, namun ada aturan atau etika dalam meletakkan hidangan tersebut yaitu hidangan jamba yang pertama harus sesuai dengan hidangan-hidangan berikutnya. Hidangan tersebut tidak boleh berbeda dengan hidangan lain dan posisi letak hidangan juga harus sama satu dengan yang lainnya. Kemudian barulah dilanjutkan dengan pembacaan pasambahan

3. Pembacaan pasambahan dibacakan oleh seorang juaro. Juaro ditunjuk adalah anak muda yang pandai pasambahan dan pandai dalam menaruh atau meletakkan hidangan makan bajamba ini. Sedangkan guna dilakukan pasambahan sendiri adalah sebagai bentuk musyawarah dan menghormati ninik mamak ataupun antara pihak si alek dengan pihak si pangka sebelum memulai makan bajamba. Kalau pasambahan tersebut tidak dibacakan maka ninik mamak tidak akan berani menyentuh makanan yang sudah dihidangkan didepan mereka. Kalau pembacaan pasambahan selesai dibacakan barulah proses makan bajamba tersebut berlangsung. Pasambahan ini dibacakan sebelum dan sesudah makan dan diakhiri dengan do'a bersama.
4. Hikmah yang didapatkan yaitu makan bajamba bukan hanya sekedar merasakan makan bersama-sama saja, namun juga terdapat beberapa hikmah positif yang didapatkan oleh seseorang dan juga dapat memberikan dampak positif. Seperti seseorang lebih bisa menghargai dan menghormati orang yang lebih tua dari dirinya dengan mendahulukan orang yang lebih tua untuk mengambil makanan, membiasakan diri untuk berbagi dengan orang lain dan tidak egois,

juga dapat menjalin tali persaudaraan yang lebih kuat dengan orang yang sudah lama kenal atau baru dikenal bahkan juga dapat mempererat tali silaturahmi yang dahulunya renggang. Disamping itu makan bajamba memberikan kepuasan bathin bagi masyarakat karena dilaksanakan dengan do'a bersama selesai dilaksanakan makan bajamba.

b. Saran

Dari penelitian yang dilakukan penelitim ini maka ada beberapa saran yang dapat diberikan oleh penulis sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada anak muda agar tetap menjaga dan melestarikan tradisi makan bajamba ini dengan baik agar tidak bisa di klaim oleh orang lain bahkan negara lain. Karena makan bajamba merupakan tradisi yang unik dan disinilah peran dari anak muda untuk menjaganya dan meneruskan tradisi makan bajamba agar tidak hilang.
2. Diharapkan bagi ninik mamak dan orang tua agar tetap menjaga dan mengetahui tradisi makan bajamba dengan memberikan ajaran mengenai tradisi makan bajamba kepada anak kemenakannya terutama mereka yang sudah lama dikota dan jarang merasakan makan bajamba.
3. Diharapkan kepada pemerintah untuk melestarikan budaya atau tradisi makan bajamba ini yaitu jika berlangsung acara-acara besar daerah seperti acara pagelaran Nagari dilaksanakan dengan makan bajamba, agar masyarakat dari daerah lain mengetahui bahwa kebudayaan Minangkabau masih kental dan masih bisa dirasakan dan dinikmati oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bungin, B. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif 2*. Jakarta: kencana.
- Johnson, Doylen Paul. 1990. *Teori Sosiologi Klasik Dan Modern Jilid II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kerapatan Adat Nagari Magek. 2015. *Peraturan Adat Nagari Magek*. Magek: Kerapatan Adat Nagari Magek.
- Koentjaraningrat. 2003. *Pengantar Antropologi I*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Maleong. Lexy J. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Navis, A. A. 1984. *Alam Takambang Jadi Guru, Adat Dan Kebudayaan Minangkabau*. Jakarta: PT. Grafiti Pers.
- Rahardjo. 1999. *Pengantar Sosiologi Pedesaan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Ritzer, George. 2007. *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Kencana.
- Sartika Yulia 2018. *Peran Penghulu Dalam Mengatasi Konflik Kepemilikan Harta Pusako Rendah Pada Masyarakat Minangkabau Kenagarian Kamang Hilir Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam*. Universitas Riau.
- Soekanto, Soejono. 1987. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung. Alfabeta .
- Sutarto, 2006. *Dasar-Dasar Organisasi*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Tjiptadi, B. 1984. *Tata bahasa indonesia Cetakan II*. Jakarta: Yudistira.
- [Http://www.google.co.id/amp/s/phinemo.com/makan-bajamba-tradisi-minangkabau/amp/](http://www.google.co.id/amp/s/phinemo.com/makan-bajamba-tradisi-minangkabau/amp/), diunduh 15/05/2019 11.35.
- [Http://www.google.com/amp/s/phinemo.com/makan-bajamba-tradisi-minangkabau/amp/](http://www.google.com/amp/s/phinemo.com/makan-bajamba-tradisi-minangkabau/amp/), diunduh 18/09/2018 15.32.