

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses Pelaksanaan Tradisi Makan *Bajamba* pada pernikahan suku koto di Nagari Simarasok ini sangat wajib dalam setiap acara pernikahan dimana sebelum Tradisi Makan *Bajamba* pertama sekali dimulai dengan posisi duduk dalam Tradisi Makan *Bajamba* dengan bersila bagi yang laki-laki dan bersimpuh bagi perempuan. Aturan duduknya juga berbeda yaitu duduknya ninik mamak dengan masyarakat lain itu juga berbeda. Duduk dari ninik mamak ialah harus duduk bersandar kedinding sedangkan masyarakat lain dan anak muda duduknya ditengah-tengah berhadapan dengan ninik mamak. Karena anak muda atau para laki-laki yang sudah menikah yang akan melayani ninik mamak itu sendiri didalam makan *bajamba*, sedangkan ninik mamak harus hanya duduk saja tanpa harus menyiapkan segala sesuatu keperluan sendiri. Sebelum pelaksanaan Tradisi Makan *Bajamba* pada pernikahan suku koto di Nagari Simarasok dimulai, para laki-laki dan anak muda harus mempersiapkan hidangan yang akan diantar dihadapan ninik mamak, datuk, tetua adat dan tokoh lainnya juga masyarakat lain.
2. Tata Pelaksanaan Tradisi Makan *Bajamba* pada acara adat pernikahan suku koto di Nagari Simarasok ini memiliki beberapa tahapan sebelum

terjadinya proses yaitu Tradisi Makan Bajamba pada Pernikahan Suku Koto di Nagari Simarasok persiapan sebelum acara dan rangkaian pelaksanaan acara adat Makan Bajamba dalam pernikahan suku koto di Nagari simarasok adalah:

1. Persiapan sebelum acara Tradisi Makan Bajamba

1) Mengolah Makanan Adat

Berdasarkan dari hasil wawancara dan pengamatan peneliti, kerabat mengolah makanan adat ibu dari *anak daro* dan salah satu kerabat dari keluarga *anak daro* yaitu dua orang istri dari *Niniak Mamak* yang telah disepakati sebelumnya bertugas untuk pergi berbelanja membeli bahan-bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan makanan untuk Tradisi Makan *Bajamba* dan setelah itu ibu dan *istri Mamak* pulang dari berbelanja bako dan beberapa *urang tuo* sekitar akan mempersiapkan semua kebutuhan bahan-bahan untuk mengolah makanan. semua bahan makanan yang dibutuhkan untuk Tradisi Makan *Bajamba* dalam pernikahan suku koto di Nagari simarasok telah dipersiapkan sebelumnya dengan baik supaya pada saat mengolah tidak akan mengalami kesulitan atau mengalami kekurangan bahan-bahan yang nantinya akan diperlukan untuk memasak berbagai macam makanan adat tersebut.

2) Menghidangkan Makanan Adat

Makanan yang telah selesai diolah untuk Tradisi Makan *Bajamba* pada pernikahan suku koto di Nagari Simarasok kemudian ditata di atas wadah yaitu berupa piring, piring yang akan digunakan yaitu piring

samba. Makanan yang telah dihidang di piring nantinya baru akan disusun di atas talam bulat dan selanjutnya akan disajikan kepada rombongan marapulai, Datuk, Ninik Mamak, Tetua adat dan tokoh adat lainnya juga masyarakat yang diundang sebagai tamu yang datang yang nantinya setelah itu makanan tersebut akan dibawa dan dihidangkan oleh laki-laki. Yang bertanggung jawab untuk menata samba adalah istri *NinikMamak* dari *anak daro* dan sanak keluarga perempuan yang membantu proses pengolahan masakan.

3) Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian Penyajian makanan untuk Tradisi Makan *Bajamba* dalam pernikahan suku koto di Nagari Simarasok ini dilakukan setelah marapulai dan rombongan sampai di rumah yang mana bertugas untuk menyajikan makanan pada acara Tradisi Makan *Bajamba* dalam alek pernikahan suku koto di Simarasok ini adalah *dunsanak* atau karib kerabat laki-laki.

4) Petatah petitih

Pada rangkaian acara pernikahan suku koto di Nagari Simarasok ini setelah marapulai sampai di rumah *anak daro* dan hidangan telah tersaji ditengah-tengah rumah, maka salah seorang juru bicara dari pihak marapulai akan menyebutkan tujuan dari kedatangannya dengan berpepatah petitih sesuai dengan posisi duduknya masing-masing maka dilanjutkan dengan sembah dalam bentuk petatah petitih. Berpetatah petitih yang berisi menyebutkan tujuan kedatangannya dan menyebutkan gala (gelar) dan *marapulai* kepada pihak *ninik mamakmarapulai* dan

terjadilah sambung menyambung sambah yang kadang berlangsung sampai larut malam sekali.

5) Makan *bajamba*

Berdasarkan penelitian setelah dilakukan petatah petitih dan ketika telah didapat kata sepakat dari petatah petitih maka hidangan untuk Tradisi Makan *Bajamba* dalam pernikahan suku koto di Nagari Simarasok barulah akan disajikan dan dimakan dan pihak keluarga anak daro mempersilahkan para tamu untuk mencicipi jamuan yang telah disediakan dan jumlah orang makan dalam satu jamba ini adalah 4 orang. Pada saat makan *bajamba* ini yang bertugas mengambil samba adalah salah seorang yang tertua dimana samba diletakan ditengah-tengah nasi lalu mendahulukan yang tua makan.

6) Pulang ka rumah

Berdasarkan penelitian setelah selesai Tradisi Makan *Bajamba* dalam acara pernikahan suku koto di Nagari Simarasok maka dengan dilanjutkannya petatah petitih mohon diri untuk pulang kerumah masing-masing.

3. Berdasarkan hasil penelitian maka makna yang terkandung dari makanan adat yang disajikan pada acara pernikahan suku koto di Nagari Simarasok adalah sebagai berikut:

1) Rendang

Orang Minang percaya bahwa saat memasak rendang ada tiga makna filosofis yang ada dibaliknya, Yaitu Kesabaran, Kebijaksanaan, dan Kegigihan. Saat memasak Rendang, seseorang membutuhkan

kesabaran dan kegigihan dalam mengaduk, serta kebijaksanaan dalam mengatur suhu api dan tingkat kematangan. Selain itu, kebijaksanaan juga diperlukan dalam memilih bahan – bahan seperti daging, cabai, dan rempah – rempah lain untuk mencapai cita rasa yang diinginkan. Tidak hanya itu, aspek kesabaran dan pengalaman juga dibutuhkan untuk mencapai kesempurnaan dalam membuat Rendang. Selain itu makna simbolis dari randang ialah bagi masyarakat Minangkabau adalah musyawarah dan mufakat. Randang sendiri disebut orang Minangkabau sebagai Kepala Masakan, karena Randang wajib dihidangkan dalam rangkaian acara apapun baik itu pernikahan, acara keagamaan, acara adat dan lain sebagainya. Randang sendiri terbuat dari daging sapi asli yang diolah menggunakan perpaduan bumbu rempah-rempah, Secara simbolik daging (daging) merupakan *niniak mamak* (para pemimpin suku adat), karambia (kelapa) melambangkan *cadiak pandai* (kaum intelektual), lado (cabai) sebagai simbol *alim-ulama*, dan pemasak (bumbu) menggambarkan keseluruhan masyarakat Minangkabau.

2) Gulai Rabuang

Pucuk rebung dianggap mengambil bentuk pucuk tunas bambu atau rebung (rabuang). Rebung adalah fase awal kehidupan bambu. Rebung biasanya dijadikan olahan bahan makanan gulai oleh masyarakat Minangkabau. Rebung memiliki kandungan karbohidrat, protein, dan dua belas asam amino yang sangat penting diperlukan oleh tubuh, Maka dari itu orang Minang akan meyajikan Gulai Rabuang jika tidak ada Gulai Cubadak. Gulai Rebung/Rabuang berbahan santan dan bahan yang

dicampur dengan rempah-rempah yang terkenal dengan ciri khas minangkabau.

3) Ikan Samba

Samba artinya adalah masakan lauk pauk dan sayuran pendamping nasi. Jika ada orang yang mengatakan mayamba artinya orang tersebut mau membuat samba, contohnya seperti Ikan Samba. Dalam budaya Minang samba yang jenis goreng-gorengan biasanya dikasi cabe goreng. Ikan yang digunakan untuk menyambal yang dihidangkan dalam Makan *Bajamba* ialah ikan yang berasal dari tabek (kolam) yang dipelihara tuan rumah adapun ikan yang digunakann yaitu Gurame dan Nila saja yang dipilih salah satu untuk dijadikan samba.

4) Gulai Kentang

Gulai Kentang juga bisa dijadikan menu tambahan dalam Makan *Bajamba* tergantung istri dari ninik mamak yang menentukannya, apakah ingin memakai Gulai Kentang atau tidak. Pembuatan Gulai Kentang hampi sama dengan gulai lainnya. Gulai Kentang dimasak dengan rempah-rempah indonesia yang bahan utamanya ialah bumbu kunyit karena ciri khas dari gulai kentang ialah berwarna kuning dengan ke khasan dengan bumbu hidangan dasar yang terkenal di Minangkabau.

5) Ayam Samba

Ayam Samba hampi sama dengan Ikan Samba yang diolah dengan rempah-rempah dan menggunakan bahan dasar Lado(cabe). Dalam budaya Minang samba yang jenis goreng-gorengan biasanya dikasi cabe

goreng, Dalam Makan *Bajamba* Ayam Sambal hanya dijadikan menu tambahan saja bagi pihak *ninik mamak* yang memasaknya.

6) Sipuluik atau Beras Pulut

Merupakan makanan yang dihidangkan dalam Tradisi Makan *Bajamba* yang terdapat dalam alek pernikahan di beberapa Nagari. Sipulik biasanya dijadikan dalam satu piring bersama Galamai dan Pinyaram yang disebut *parabuang*. Makna yang terkandung dalam Sipuluik atau beras pulut ini memiliki arti yang dalam kelas nomina atau kata benda sehingga pulut dapat menyatakan nama dari seseorang, tempat, atau semua benda sementara Beras Pulut dimana padi yang berasnya menjadi lengket dan kenyal jika dimasak.

7) Pinyaram

Pinyaram ialah makanan yang terbuat dari tepung beras yang berbentuk bundar yang berdiameter sekitar 2cm, Pinyaram sendiri dapat ditemukan dalam Tradisi Makan *Bajamba*. Pinyaram umumnya terbuat dari campuran gula pasir atau gula aren, tepung beras putih dan santan kelapa yang dibuat dengan cara digoreng menggunakan kuai yang sekaligus menjadi cetaknya. Pinyaram sendiri dikatakan sebagai Si manis menggoda dari Minangkabau yang dimana pinyaram merupakan salah satu kuliner tradisional.

8) Galamai

Galamai merupakan makanan khas Minangkabau yang terdapat diberbagai wilayah Minangkabau yang dimana dibuat dengan bahan dasar beras pulut yang dicampur dengan santan yang dimana Galamai

sebagai pelengkap dalam Tradisi Makan *Bajamba*. Makna dari Galamai sendiri ialah melambangkan kehidupan rumah tangga harus terlihat bagus, sedangkan apa yang terjadi dalam kehidupan keluarga sebenarnya tidak perlu diketahui orang banyak.

9) Agar- Agar

Pada hal Makan *Bajamba* Agar-Agar bisa dikatan Raga-raga oleh orang Minang juga wajib dihidangkan dalam Makan *Bajamba* dimana agar-agar dapat membantu melegakan tenggorakan setelah memakan makanan berat dalam Makan *Bajamba*, Biasanya Agar-agar disusun dalam satu piring yang berisi 5 buah saja.

10) Pisang

Buah Pisang sebagai pelengkap dalam Makan *Bajamba* untuk pencuci mulut sebelum menyantap makanan yang sudah dihidangkan, seperti banyak yang mengatakan makanlah buah sebelum memakan makanan yang berat. Dalam Makan *Bajamba* pisang dihidangkan dalam satu piring yang jumlahnya harus genap dan berbentuk sama panjang juga seimbang. Makna dihidangkannya pisang ialah akan memberi kemakmuran dan keluhuran yang mendapat terang ke arah kebahagiaan.

11) Kue Bolu

Kue Bolu yang disajikan dalam Makan *Bajamba* hanya sebagian besar sebagai camilan saja yang dihidangkan oleh tuan rumah, Kue Bolu sendiri memiliki ragam bentuk yang disukai oleh banyak orang.

Pada Tradisi Makan *Bajamba* dapat dilihat jenis dan variasi makanan adatnya, dimana selain memenuhi fungsi sebagai hidangan dalam pelaksanaan

upacara adat tersebut terdapat pula makna terkandung didalamnya. Hasil penelitian sejalan dengan kutipan diatas makna makanan adat yang disajikan dalam acara Tradisi Makan Bajamba pada pernikahan suku koto di Nagari Simarasok Kecamatan Baso Kabupaten Agam terdapat makna yang mengandung pesan-pesan moril yang berguna bagi keluarga besar kedua belah pihak untuk menjalin tali silaturahmi antar kedua keluarga.

Makna adalah arti atau 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). Makna dari Tradisi Makan *Bajamba* di Nagari Simarasok menurut penuturan Datuak-datuak yaitu sebagai berikut:

1. Belajar menghormati yang lebih tua.
2. Memupuk kebiasaan berbagi.
3. Menjalin suatu tali silaturahmi.
4. Kepuasan bathin.

Pada Tradisi Makan *Bajamba* terdapat Makna Simbolik yang terdapat seperti yang dikatakan oleh A.M.Moefad, Menurutnya ialah “ Pengertian makna yang diambil dari pendapat Brown yang mendefenisikan sebagai kemampuan total untuk mereaksi terhadap bentuk linguistik dalam hal ini dapat dibedakan antara makna denotatif dan makna konotatif”. Makna denotatif adalah suatu kata yang mengarah pada sesuatu yang dimaksud oleh kata itu. Dengan kata lain, denotatif mengandung makna yang sebenarnya. Sedangkan makna konotatif adalah makna implisit atau kiasan.

Blumer (1969) dalam West dan Turner (2009:99) mengatakan bahwa ada tiga asumsi mengenai makna, yaitu sebagai berikut:

1. Manusia bertindak terhadap manusia lainnya berdasarkan makna yang diberikan orang lain pada mereka.
2. Makna diciptakan dalam interaksi antar manusia dan
3. Makna dimodifikasi melalui proses interpretatif.

Ketiga asumsi tersebut memberi penjelasan kepada kita bahwa sebuah makna akan ada jika terjadi sebuah interaksi dan akan diinterpretasikan oleh setiap individu yang memaknai sebuah pesan dengan terjadinya modifikasi dalam pemaknaan tersebut. Pada Tradisi Makan *Bajamba* pada pernikahan suku koto di Nagari Simarasok sewaktu-waktu makna yang sudah ada sejak dahulu bisa saja akan dapat berubah seiring dengan perubahan waktu dan lingkungan yang ada juga akan merubah sistem suatu nilai leluhur, kepercayaan dan sikap seseorang terhadap sesuatu. Pada bahasa Yunani yaitu symbol yang berarti tanda atau ciri yang memberitahukan sesuatu kepada seseorang.

Tradisi Makan *Bajamba* adalah suatu tradisi yang memiliki makna yang kental sejak zaman leluhur dimana masyarakat Minangkabau akan tetap menjaga dari pemaknaan prosesi makan *bajamba* Minangkabau secara keseluruhan akan dilihat dari beberapa sudut pandang, yakni sudut pandang dari semua pelaku dalam prosesi Tradisi Makan *Bajamba* pada pernikahan suku koto di Nagari Simarasok, sudut pandang tokoh masyarakat dan sudut pandang masyarakat Minangkabau. Agar lebih baik lagi, Pemaknaan prosesi dari Tradisi Makan *Bajamba* di Nagari Simarasok akan dapat dilihat dari perspektif tokoh

masyarakatnya atau tokoh adat Minangkabau yang ada di Nagari Simarasok Kecamatan Baso Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat sebagai seorang yang paham akan budaya Minangkabau khususnya Tradisi Makan *Bajamba*. Dalam hal ini Ninik Mamak Jolong Nganso memaknai suatu proses dalam Tradisi Makan *Bajamba* sebagai budaya dan tradisi Minangkabau, Makan *Bajamba* yang sudah sering dilakukan oleh masyarakat Simarasok ini sudah menjadi suatu identitas dari masyarakat Minang khususnya masyarakat Simarasok. Prosesi dalam Tradisi Makan *Bajamba* memiliki banyak ajaran yang sudah sesuai falsafah Minangkabau yang diikuti oleh masyarakat Nagari Simarasok.

Proses terjadinya suatu Tradisi Makan *Bajamba* masyarakat memiliki makna dan peran penting, selain sebagai pelaksana suatu tradisi masyarakat juga merupakan pengamat akan jalannya suatu tradisi. Oleh sebab itu pemaknaan dari perspektif masyarakat juga perlu dipahami. Masyarakat juga dapat memaknai dari sudut pandang prosesi Makan *Bajamba* sebagai suatu nilai budaya dan tradisi yang sangat wajib untuk dilestarikan yang terdapat banyak makna yang terkandung dalam nilai-nilai dan ajaran-ajaran kehidupan yang ada didalamnya.

5.2 Saran

Dari beberapa kesimpulan diatas, penulis mengajukan beberapa saran, antara lain:

1. Dalam Tradisi Makan *Bajamba* adalah merupakan tradisi yang penting untuk diwariskan kepada generasi penerus. Akan menjadi lebih baik jika Nagari Simarasok tetap menjadikan tradisi ini suatu tradisi simbolik agar

menjadi contoh dan referensi dalam melestarikan adat istiadat yang sudah lahir sejak zaman dahulu terutama Tradisi Makan *Bajamba* ini.

2. Semua kalangan harus bekerja sama membantu Nagari Simarasok untuk terus memperkuat nilai-nilai Tradisi Makan *Bajamba* terus menghidupkan Tradisi ini agar tidak akan memudarnya adat dari Tradisi Makan *Bajamba* ini di Nagari Simarasok khususnya.
3. Setiap para muda-mudi yang ingin menikah yang masih mencakup lingkungan Nagari Simarasok harus menjalani Tradisi Makan *Bajamba* ini dalam setiap acara pernikahan yang ingin mereka lakukan jangan membiarkan Tradisi ini hilang karena sebagian muda mudi tidak ingin melakukan Tradisi Makan *Bajamba* ini agar tidak bisa di klaim oleh orang lain bahkan di klaim negara lain karena Tradisi Makan *Bajamba* adalah tradisi yang unik dan disinilah peran dari anak muda untuk menjaganya dan meneruskan makan *bajamba* ini agar tidak hilang.
4. Diharapkan juga bagi ninik mamak, datuk, tetua adat, tokoh agama dan masyarakat Nagari Simarasok juga 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*.
5. Diharapkan juga kepada pemerintah untuk terus melestarikan budaya atau Tradisi Makan *Bajamba* ini yaitu jika seperti acara pagelaran Nagari dilaksanakan Makan *Bajamba*, agar masyarakat dari daerah lain atau Nagari lain mengetahui bahwa kebudayaan Minangkabau masih kental dan masih bisa dirasakan dan dinikmati oleh masyarakat khususnya Simarasok.