

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makan bersama (*communal eating*) di Indonesia merupakan salah satu tradisi yang ada di beberapa daerah. Contohnya seperti megibung dari Bali, patita dari Maluku, bagawa dari Belitung dan bajamba dari Minangkabau. Salah satu tradisi makan bersama yang menarik untuk diangkat adalah tradisi makan bajamba. Tradisi ini telah ada sejak abad ke-7 masehi dengan mengacu pada teori Mekah yang menyatakan bahwa Islam masuk ke Indonesia sejak abad ke-7, melalui perantara pedagang Arab yang salah satunya datang ke semenanjung Sumatera. Tradisi ini pertama kali dilakukan di daerah Koto Gadang, di *Luhak nan tangah* yang sekarang dikenal dengan Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Tradisi makan bajamba mengikuti tata cara makan Rasulullah SAW, yaitu makan selalu bersama. Tata cara ini menjunjung tinggi nilai keagamaan dan kesetaraan. Tata cara makan ini biasanya menggunakan satu piring untuk digunakan beramai-ramai. Terdapat nilai saling menghormati dan memperhatikan dalam jamuan makan. Tradisi ini mempunyai adab yang mengikuti ajaran agama Islam yaitu:

1. Mendahulukan yang lebih tua
2. Mengambil makanan yang ada dihadapan kita
3. Menyuaip nasi dengan sedikit dilempar ke dalam mulut dari jarak dekat disertai tangan kiri yang menampung tangan kanan
4. Untuk pria duduk harus bersila (baselo) dengan badan tegap, dan untuk wanita duduk harus bersimpuh
5. Makanan harus dihabiskan.

Tata cara makan ini adalah dengan melingkar yang terdiri dari 5-7 orang kemudian nasi dan lauk pauk diletakkan di tengah. Menu hidangannya dikenal dengan nama “Samba Nan Salapan”, yaitu 8 jenis makanan yang di antaranya; Gulai ayam, Rendang, Asempadeh (*anyang*), Gulai tunjang, *Karupuk jangek*, terung balado, perkedel dan ikan *salai balado*.



Gambar 1.1 Tradisi Makan Bajamba

Sumber: id.theasianparent.com

Arti dari jamba adalah dulang. Dulang adalah piring besar yang terbuat dari loyang atau logam. Dulang tersebut biasa dibawa oleh kaum perempuan di atas kepalanya, ditutup tudung saji yang terbuat dari daun *enau* lalu diikat kain. Di atasnya ditutupi dengan *dalamak*, kain bersulam benang emas. Di atas jamba tersedia pinggan nasi dan piring-piring yang berisi berbagai jenis makanan khas Minangkabau. Tradisi makan bajamba ini pada umumnya digelar pada upacara adat, pernikahan, acara besar agama Islam, panen raya, hari lahir kota dan lain sebagainya. Pada tahun 2006 Kota Sawah Lunto merayakan hari jadi kota ke 123. Tradisi makan bajamba mencetak rekor MURI karena diikuti oleh 16.123 orang. Sebelum makan bersama dimulai, tradisi ini didahului dengan berbagai acara kesenian, seperti tari daerah, berbalas pantun dan pembacaan ayat Al-Qur'an.

Keunikan yang terdapat pada tradisi ini merupakan salah satu sumber inspirasi dalam pengembangan produk. Kepentingannya tidak hanya mengenai terapan secara pragmatis pada bentuk desain, tetapi juga sebagai upaya dalam mempertahankan unsur tradisi melalui revitalisasi unsur tradisi kepada produk yang lebih kontemporer. Penelitian ini menyoroti mengenai potensi keunikan pada tradisi dan bagaimana keunikan ini dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk. Sejalan dengan pemikiran tersebut, terdapat potensi keunikan pada tradisi

makan bajamba yang dapat diaplikasikan pada desain produk, di samping sebagai upaya untuk menjaga/melestarikan tradisi.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan persoalan perancangan, yaitu:

1. Unsur tradisi makan bajamba apa saja yang dapat teridentifikasi untuk kemudian diterapkan pada perangkat makan yang lebih kontemporer?
2. Bagaimana desain perangkat makan kontemporer yang diusulkan?

1.3. Tujuan Perancangan

Adapun tujuan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Merancang perangkat makan bersama yang lebih kontemporer dengan bertolak dari tradisi bajamba.
2. Memberikan alternatif perangkat makan masa kini yang berkonsep makan bersama (*communal eating*).

1.4. Manfaat Perancangan

Perancangan ini memberikan manfaat praktis berupa alternatif peralatan makan berkonsep makan bersama dengan bertolak dari tradisi bajamba yang dapat digunakan oleh masyarakat masa kini. Perancangan ini berkontribusi pada keilmuan desain dengan memberikan pengkayaan mengenai terapan tradisi makan bersama bajamba meliputi unsur visual perangkat dan tata cara makan yang khas pada produk yang lebih kontemporer.

1.5. Asumsi Awal Perancangan

Berdasarkan tujuan perancangan di atas diasumsikan bahwa desain perangkat makan bersama dapat bertolak dari tradisi makan bajamba dan dapat diimplementasikan dalam cara makan masyarakat masa kini, serta dapat dijaga unsur-unsur tradisinya pada konsep perangkat makan.

1.6. Batasan Perancangan

Penelitian ini dibatasi pada:

1. Tradisi bajamba Minangkabau. Artinya tradisi makan komunal lainnya tidak menjadi titik tolak.
2. Perangkat makan. Terapan unsur tradisi yang disasar adalah unsur visual perangkat tradisional serta aktivitas makan bajamba meliputi jumlah kumpul orang, jenis dan jumlah menu, serta tata cara makan.

1.7. Metode Perancangan

a. Jenis data:

1. Data literatur, meliputi data mengenai kegiatan makan bajamba Minangkabau yang diperoleh dari artikel penelitian terdahulu, maupun artikel populer yang ada.
2. Data visual berupa gambar dulang tradisional dan dalamak Minangkabau. Gambar diperoleh dari internet.
3. Data lapangan berupa dokumentasi pelaksanaan tradisi/makan bajamba.
4. Data artefak, yaitu dokumentasi dulang Minangkabau yang diperoleh dari Museum Sri Baduga Bandung.

b. Pengumpulan data

Data literatur diperoleh secara online melalui mesin pencarian. Hanya artikel penuh yang dipilih sebagai sumber data literatur. Data literatur diarahkan untuk mencari wawasan mengenai tradisi makan bajamba meliputi sejarah bajamba, aktivitas makan bajamba, alat makan yang digunakan, hingga menu bajamba. Data lapangan diperlukan untuk mendapatkan dokumentasi terbaru terkait tradisi makan bajamba. Data diperoleh melalui informan yang berada di Sumatera Barat. Informan mengikuti kegiatan makan bajamba dan mengirimkan dokumentasi dan catatan ke penulis. Teknik ini memiliki kelemahan, yaitu adanya keterbatasan situasi dan kondisi karena desainer tidak merasakan langsung pengalaman di lapangan. Namun karena fokus data adalah pada jenis perangkat, menu dan jumlah kumpul orang, tanpa adanya pemaknaan yang lebih dalam, maka teknik ini sudah cukup. Terdapat satu sesi kuisioner untuk mendapatkan

peluang penggunaan perangkat makan bersama di dalam kebiasaan masyarakat masa kini. Hasil kuisisioner digunakan sebagai argumen potensi penggunaan hasil rancangan.

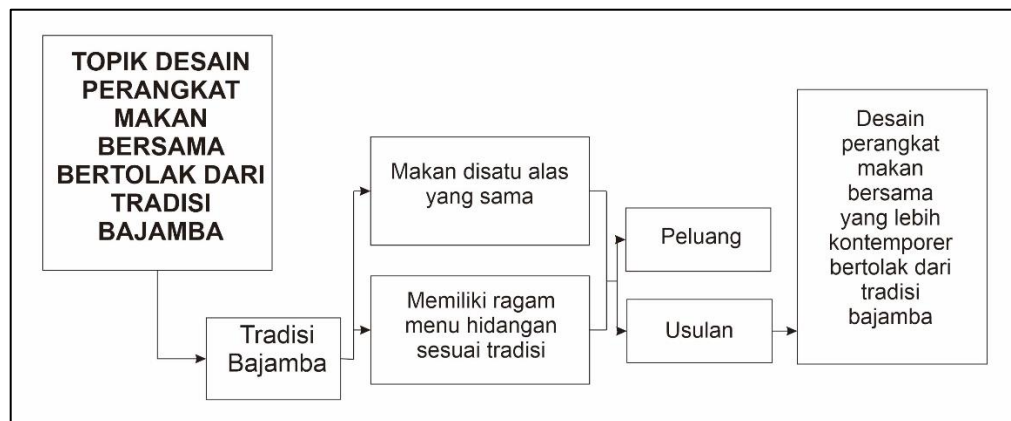
c. Analisis data

Ekstraksi data dari perangkat makan tradisional dikategorisasikan pada:

1. Jenis unsur visual dari dulang dan dulamak.
2. Jumlah alat makan dan penggunaan

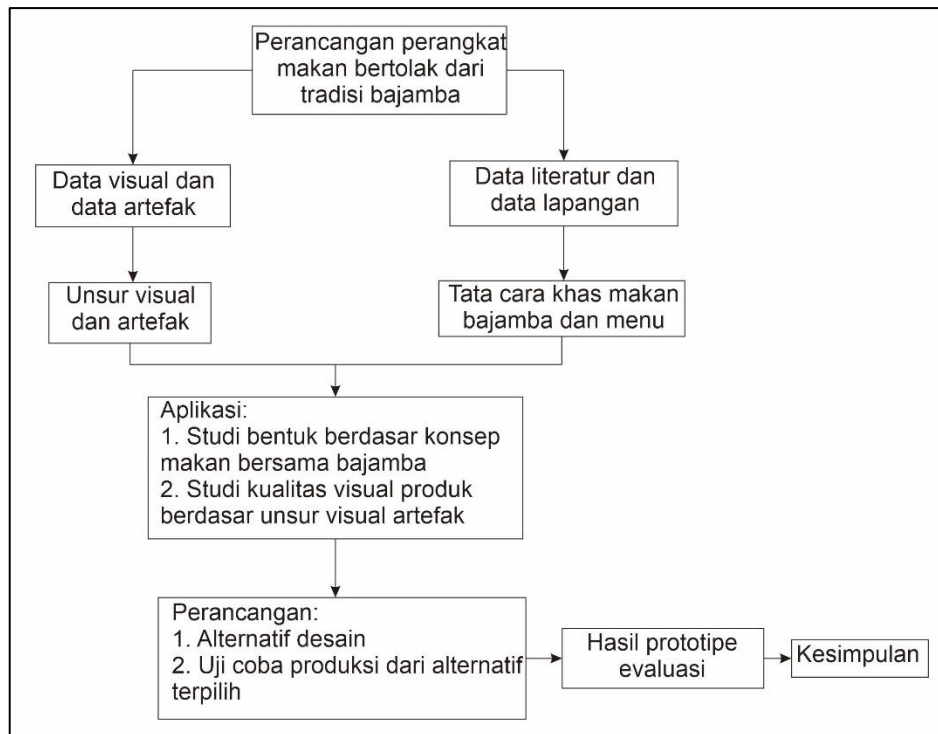
Ekstraksi unsur visual dilakukan dengan mengelompokkan apa yang tampak pada artefak tradisi meliputi motif, garis, warna dan bentuk. Setiap jenis ini disusun dalam diagram sehingga dapat dilihat masing-masing unsur secara terpisah (metode otopsi).

1.8. Kerangka Berpikir



Gambar 1.2 Skema Kerangka Berpikir

1.9. Metode Perancangan



Gambar 1.3 Metode Perancangan

1.10. Sistematika Penulisan

BAB 1 Pendahuluan.

Bab ini membahas *communal eating* di Indonesia sebagai latar belakang umum. Pada bab ini dijelaskan tujuan perancangan dengan fokus studi pada tradisi makan bajamba.

BAB 2 Tinjauan Pustaka

Bab ini membahas tradisi bajamba serta perangkat makan bersama dari literatur.

BAB 3 Data Lapangan dan Analisa Data

Bab ini membahas data lapangan dan analisis yang dilakukan. Hasil analisis menjadi acuan untuk tahap perancangan.

BAB 4 Proses Perancangan

Bab ini membahas proses perancangan dimulai dengan konsep desain, studi desain, hingga proses produksi dengan hasil prototype.

BAB 5 Kesimpulan

Bab ini membahas umpan balik menyeluruh serta kelemahan studi yang telah dilakukan, dan peluang studi selanjutnya.