

PERANCANGAN PERANGKAT MAKAN BERSAMA BERTOLAK DARI TRADISI BAJAMBA MINANGKABAU

¹Raisa Shofia

¹Program Studi Desain Produk, Institut Teknologi Sains Bandung (raisasofhiala@gmail.com)

ABSTRAK

Bajamba merupakan salah satu tradisi makan bersama di Indonesia yang berasal dari Minangkabau. Tradisi ini memiliki keunikan tersendiri dalam tata cara makan bersama, seperti jumlah kumpul orang, jenis dan jumlah menu, hingga perangkat makannya. Bertolak dari hal tersebut, tugas akhir ini bertujuan untuk merancang perangkat makan bersama yang bertolak dari tradisi Bajamba Minangkabau. Perancangan diarahkan kepada penerapan unsur visual dulang dan dalamak tradisional Minangkabau kepada produk yang lebih kontemporer dengan menggunakan material keramik. Jumlah kumpul orang, serta jenis dan jumlah menu dalam makan Bajamba menjadi referensi utama dalam memutuskan desain. Data yang digunakan adalah data mengenai dulang dan dalamak tradisi Minangkabau yang diperoleh dari kompilasi gambar internet dan mengunjungi museum. Data tata cara makan Bajamba diperoleh dari informan yang berada langsung di Sumatera Barat/Padang. Metode yang digunakan adalah mengekstraksi unsur visual dulang tradisional Minangkabau meliputi motif, warna, bentuk dan tekstur. Keputusan dimensi, bentuk dan konsep perangkat makan diperoleh dari hasil analisis data kegiatan makan yang difokuskan pada tata cara makan. Unsur visual yang sudah diekstraksi kemudian diterapkan pada bentuk. Teknik produksi menjadi salah satu bobot tugas akhir yang tinggi karena membutuhkan studi dan percobaan. Hasil perancangan dan uji coba menunjukkan bahwa dulang berdiameter 50 cm memerlukan teknik produksi yang berbeda dengan piring-piring kecil pelengkapannya. Perancangan ini menawarkan alternatif perangkat makan masa kini yang berkorelasi makan bersama (communal eating) dengan mempertahankan unsur tradisi Bajamba yang meliputi unsur motif/ragam hias, konsep perangkat makan, dan tata cara makan.

Kata kunci: *bajamba*, keramik, perangkat makan

I. PENDAHULUAN

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 tengah 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 dengan mendahulukan yang lebih tua, mengambil makanan yang ada dihadapan kita, menyuap nasi dengan sedikit dilempar ke dalam mulut dari jarak dekat disertai tangan kiri yang menampung tangan kanan, untuk pria duduk harus bersila (baselo) dengan badan tegap, dan untuk wanita duduk harus bersimpuh, dan 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.

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.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Selintas mengenai Tradisi Minangkabau

Minangkabau merupakan salah satu suku di Indonesia yang kaya akan budaya dan tradisi. Masyarakat Minangkabau memiliki dua falsafah yang melekat dalam kehidupannya yakni, ‘alam takambang jadi guru’ dan ‘adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah’.¹

Adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah yang bermakna adat bersendikan hukum, hukum bersendikan Al-Qur’an merupakan cerminan agama Islam yang dianut oleh masyarakat Minangkabau serta menjadi landasan dalam adat istiadatnya.

Kemudian alam takambang jadi guru artinya bagi masyarakat Minangkabau alam adalah segala-galanya dimana ajaran dan pandangan hidup mengambil ungkapan dari bentuk, sifat, dan kehidupan alam. Selain itu, mereka berhasil mengembangkan pengolahan sumber daya alam menjadi berbagai jenis makanan.

Makanan tradisional masyarakat Minangkabau dibedakan berdasarkan aktivitasnya, yaitu makanan yang dikonsumsi sehari-hari (untuk sehari-hari) dan makanan yang dikonsumsi untuk upacara, baik upacara adat maupun upacara

¹ Wahyudi Rahmat & Maryelliwati. Minangkabau (Adat, Bahasa, Sastra dan Bentuk Penerapan. (Padang: STKIP PGRI Sumbar Press: 2019) hal 8

keagamaan dan hari jadi (hari peringatan).

1. Kuliner sehari-hari, mencakup makanan pokok yang pada umumnya lauk pauhnya pedas menggunakan berbagai macam bumbu, sedangkan parabuang (makanan penutup) yang umumnya memiliki rasa yang manis.

2. Kuliner untuk upacara.

Upacara adat yang turun temurun sebagai wujud gagasan budaya mengandung nilai budaya, aturan, norma dan hukum. Upacara adat harus diikuti menjadi suatu sistem sosial yang berlaku di suatu daerah.

Berikut contoh upacara adat di Minangkabau:

- a. Upacara batagak penghulu
- b. Baralek (upacara perkawinan)
- c. Turun mandi (upacara kelahiran anak)
- d. Manando hari (upacara kematian)
- e. Acara-acara keagamaan

Dalam upacara adat tersebut, makanan pokok terdiri dari: nasi dengan lauk pauk: daging, ikan dan sayuran; serta parabuang (makanan penutup) yang terdiri dari kue-kue berasa manis.

Upacara-upacara tersebut bersinggungan dengan tradisi bajamba, yaitu makan bersama disatu dulang membuat sebuah upacara menjadi semakin lengkap.

2.2 Tradisi Bajamba

Tradisi makan bajamba merupakan salah satu tradisi yang dilaksanakan masyarakat Minangkabau pada acara-acara adat seperti acara perkawinan. Tradisi ini diperkirakan masuk ke wilayah Sumatera Barat sebagai rumah bagi suku Minangkabau bersamaan dengan masuknya Islam pada abad ke-7, dimana terdapat banyak tata krama dan adab yang sesuai dengan syariat islam tersisat dalam makan bajamba.

Mengutip dari Anas Radhiyallahu anhu, dia berkata:

مَا أَكَلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَلَى خِوَانٍ وَلَا فِي سَكْرُجَةٍ.

“Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam tidak pernah makan di atas meja makan dan tidak pula di atas sukurrujah”.

Melainkan meletakkan hidangan makanan pada sufrah atau sepra istilah minang yaitu alas yang biasa dipakai untuk meletakkan makanan, yang digelar di atas lanta, tidak diletakkan di atas meja makan, karena hal tersebut lebih mendekatkan pada sikap tawadhu’. [HR. Al-Bukhari no. 5415].

Makan bajamba sendiri berasal dari kata makan dan jamba Jamba sendiri berarti hidangan yang disajikan pada sebuah pinggan (piring) besar. Maka, dapat diartikan bahwa makan bajamba yang disebut juga makan barapak adalah makan dengan menggunakan pinggan besar secara bersama-sama dalam sebuah ruangan yang sudah ditentukan.²

Tradisi makan bajamba sebagai tradisi yang bermakna mencerminkan semangat kebersamaan bagi masyarakat Minangkabau. Namun di Sumatera Barat sendiri sudah mulai luntur, karena tidak semua daerah di Sumatera Barat melaksanakan tradisi makan bajamba pada hari-hari besar. Masih ada yang mempertahankan tradisi tersebut karena banyak mengandung nilai-nilai yang sangat berguna dalam kehidupan masyarakat, antara lain memupuk rasa kebersamaan, toleransi, saling menghargai dan disiplin serta memupuk silaturahmi.

Anggota makan bajamba ditentukan dari besar kecilnya piring yang digunakan, jika piring agak kecil jumlahnya tiga sampai lima orang, tetapi jika piring yang digunakan besar maka jumlah anggota yang makan lima sampai tujuh orang.

Terdapat ciri khas dalam tradisi makan bajamba yaitu adanya Dalamak yang menutupi jambanya. Dalamak sendiri merupakan kain beludru yang dihiasi sulaman benang emas, dan menariknya setiap daerah memiliki ragam atau perbedaan motif sulaman dalam kainnya.

2.3 Aktivitas Tradisi Bajamba

Acara Maulid Nabi sebagai peringatan besar bagi masyarakat muslim khususnya

² Yulniza. Nilai-nilai yang Terkadung Dalam Tradisi Makan Bajamba di Kecamatan Tilatang Kamang Vol. 11 No. 1 (Khazanah: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan Islam: 2021) hal 34

bagi masyarakat Minangkabau menyertakan aktifitas Bajamba yang diawali dengan membaca sholawat-sholawat terlebih dahulu, dilanjutkan dengan membaca ayat suci Al-Qur'an, kemudian acara "salawaik dulang" (kesenian syiar Islam yang digabungkan dengan nyanyian tentang ajaran dan cara hidup bermoral dan bermasyarakat). Dan yang terakhir dilanjutkan dengan pembacaan doa kemudian ditutup dengan makan bajamba.

Tradisi Bajamba memiliki aturan tidak tertulis yaitu saat makan sedang berlangsung diharuskan memilih lauk pauk dan makanan yang ada di dekat atau di depan kita, terdapat larangan untuk mengambil makanan yang jauh dari kita karena dianggap sebagai perilaku yang tidak sopan dan tidak menghormati hidangan yang tersedia di depan kita.

Kemudian salah satu tradisi dan budaya ini adalah adanya antaran kaum ibu dalam suatu alek atau kegiatan besar menggunakan Tradisi Makan Bajamba. Antaran yang biasa disebut jamba dibawa dengan dulang. Dulang tersebut biasanya dijujung oleh kaum ibu.

Kaum ibu yang menjujung jamba biasanya mengenakan pakaian adat berupa baju kurung. Khusus di daerah Solok, kaum ibunya memakai tikuluak, yaitu penutup kepala dengan kain kaciek yang ditata sedemikian rupa.

III. METODE PERANCANGAN

3.1 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.

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

3.3 Analisis Data

Ekstraksi data dari perangkat makan tradisional dikategorisasikan pada:

1. Jenis unsur visual dari dulang dan dalamak.
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).

IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Data lapangan diperoleh dari informan. Informan yang dipilih adalah pihak yang memiliki ketertarikan pada tradisi

ini dan berada di Sumatera Barat. Proses pengumpulan data dari informan dilakukan selama dua bulan yang dimulai dari bulan November hingga bulan Januari.

4.1 Kegiatan Makan Bajamba

Kegiatan makan bajamba terbagi menjadi tiga proses yaitu prosesi sebelum melakukan makan bajamba, saat makan bajamba berlangsung, dan setelah makan bajamba dilakukan. Prosesi pertama biasanya berupa upacara adat, atau pesta seperti pernikahan dan aqiqah. Acaranya diawali dengan pementasan aneka kesenian Minangkabau, pembacaan doa atau salawat, serta berbalas pantun. Prosesi kedua adalah makan bersama-sama, dengan tata adat yang ditetapkan. Setelah selesai makan, seluruh tamu yang hadir akan mencuci tangan mereka secara bersama-sama, tetap dengan himbuan mendahulukan yang lebih tua. Hidangan makan bajamba adalah makanan utama dan makanan penutup (parabuang). Makan bajamba dilakukan menggunakan piring dengan cara makan menggunakan tangan. Semua peralatan dan hidangan makan bajamba terdapat di atas dulang yang dibawa oleh Bundo kandaung.

4.2 Hidangan Bajamba

Hidangan bajamba terdiri dari nasi dan aneka (samba) sebagai teman makan nasi. Samba yang terdapat di dalam dulang itu hidangan seperti gulai ayam atau goreng ayam, randang, daging telur balado(dadar atau telur mata sapi), ikan goreng, sayuran, goreng ikan kering, pangek/kalio baluik (belut), gulai jariang pucuk ubi (gulai jengkol daun singkong) dan uwok patai



Semua hidangan yang di dalam dulang itu menggunakan piring atau ada juga

pakai cipia (piring sambal). Kecuali nasi yang ditaruh dengan cambuang atau mangkok yang lebih besar. Semua ditata rapi dalam dulang, lalu ditutup dengan tudung dihiasi kain beludru segi empat bertatahkan hiasan.



4.3 Peralatan yang biasa digunakan dalam Tradisi Bajamba

Ada beberapa alat makan pada tradisi bajamba namun di beberapa daerah alat makan kebanyakan hanya dulang dan piring saja. Peralatan yang digunakan dalam prosesi makan bajamba yaitu piring makan, piring hiding, gelas, teko, tempat cuci tangan, dulang, tudung saji, dalamak, kain pembungkus, tempat nasi, sendok nasi, sendok sambal dan kain pembersih tangan.



4.4 Analisis Kebutuhan terhadap Perangkat Makan Bersama

Dilakukan penyebaran kuisioner kepada masyarakat umum mengenai kebutuhan perangkat makan bersama. Untuk mendapatkan data yang lebih tepat maka akan diajukan beberapa pertanyaan berkaitan dengan makan bersama-sama.

Kuisioner disebar melalui online dari tanggal 30 November 2022, dan mendapatkan total 74 Responden dengan 67% pria dan 33% wanita dengan rentang

usia responden terbesar adalah 17 – 25 tahun. Kuisisioner disebar paling banyak di Jawa Barat yang mencapai 88%, sebagai upaya untuk menguji apakah perangkat makan bersama yang bertolak dari tradisi Minagkabau dapat diterima di daerah lain saat dirancang dengan lebih kontemporer. Responden berasal dari kalangan yang beragam.

Pertanyaan awal terkait dengan konsumsi masakan Padang. Hasil kuisisioner menunjukkan bahwa hanya 5% yang menyatakan tidak suka masakan Padang.

Sebanyak 77% responden menyatakan bahwa dalam satu bulan setidaknya 1-2 kali mengonsumsi masakan Padang, 25% responden menyatakan 3 – 5 kali mengonsumsi masakan Padang, dan sisanya menyatakan lebih dari 5 kali. Artinya semua responden suka mengonsumsi masakan Padang. Dari semua responden, 72% di antaranya melakukan makan secara bersama-sama. Bagian ini menyajikan hasil penelitian. Hasil penelitian dapat dilengkapi dengan tabel, grafik (gambar), dan/atau bagan.

Pertanyaan berikutnya terkait dengan tradisi Bajamba. Sebanyak 96% responden tidak mengetahui makan bajamba. Namun demikian sebanyak 81% menyatakan bahwa mereka pernah makan bersama di satu alas makan dengan 67% berupa nasi liwet dan 9% nasi padang. Pernyataan lainnya adalah nasi tumpeng, alas tampah bambu, all you can eat, alas daun pisang, seafood, dan lainnya. Pilihan lainnya mencapai 8%.

Ketika ditanya mengenai pengalaman makan masakan padang secara Bersama di satu alas, 74% responden menyatakan tidak pernah. 26% responden yang menyatakan pernah, setengahnya melakukan makan bersama di rumah. Yang menarik adalah saat pertanyaan diarahkan pada keberminatan makan Bersama masakan padang dengan satu alas, maka 72% menyatakan berminat dan 12% menyatakan mungkin dengan persentase makan bersama keluarga dan kerabat/sahabat yang paling banyak, masing-masing 43% dan 31%. Sebanyak 26% menyatakan makan bersama pasangan.

Wisata alam dan dan rumah merupakan tempat yang paling banyak dinilai cocok untuk kegiatan makan bersama, yaitu masing-masing mencapai 33% dan 34%. Sedangkan mengenai momen makan bersama, responden memiliki preferensi berbeda-beda, namun persentase paling banyak menyatakan saat liburan, yaitu sebanyak 29% dan diikuti dengan acara kumpul keluarga sebanyak 26%.

Keberminatan responden terhadap makan di restoran yang memberikan pengalaman makan masakan Padang di satu alas makan ternyata cukup tinggi, yaitu 49% menyatakan berminat, dan 33% menyatakan mungkin.

Konsep makan Bersama yang diharapkan menunjukkan preferensi yang beragam. Namun karena reponden adalah masyarakat Jawa Barat, maka sebanyak 18% menyatakan ingin mirip seperti liwet. Sebanyak 25% menyatakan konsep makan Bersama yang bersih, sebanyak 17% menyatakan lesehan, sebanyak 10% menyatakan nuansa Padang, dan 13% menyatakan harus menarik. Selebihnya, data menunjukkan bahwa 90% responden menyatakan lebih suka makan masakan Padang dengan tangan/tanpa menggunakan sendok.

Kesimpulan utama dari hasil data ini adalah meskipun tradisi makan Bajamba tidak dikenal di masyarakat di luar Sumatera Barat, namun pengalaman baru makan masakan padang pada satu alas diminati oleh mayoritas responden. Hal ini menjadi argumen bahwa keberadaan alat yang mendukung adanya pengalaman baru ini berpotensi untuk dikembangkan karena keterserapannya dimungkinkan dengan dilihat dari keberminatan kegiatan makan bersama.

4.5 Perangkat Makan yang Digunakan untuk Makan Bajamba

Perangkat makan yang digunakan tergantung kebutuhan baik dari segi selera masakan.

Perangkat makan	Gambar	Kelebihan	Kekurangan
Nampan alumunium		Ringan, mudah dibersihkan	Mudah mengelupas dan lebih rentan berkarat
Nampan kuningan		Ringan, mudah dibersihkan, tidak mudah berkarat	Berupaya lebih untuk membersihkan dan menjaga agar bertahan lama
Nampan stainless		Ringan, mudah dibersihkan	Mudah penyok dan agak rentan berkarat
Nampan plastik		Ringan	Mudah pecah belah, sulit membersihkan dari bahan berminyak

4.6 Peluang Penggunaan Desain

Konsep utama dalam tradisi bajamba adalah makan bersama pada satu alas makan. Sebagian besar responden membutuhkan perangkat makan yang tidak kotor saat melakukan makan bersama. Terdapat peluang penggunaan desain sebagai sebuah pengalaman cara makan bersama yang bisa diaplikasikan di restoran maupun di rumah, karena persentase pada poin ini tinggi.

4.7 Studi Produk Pesaing

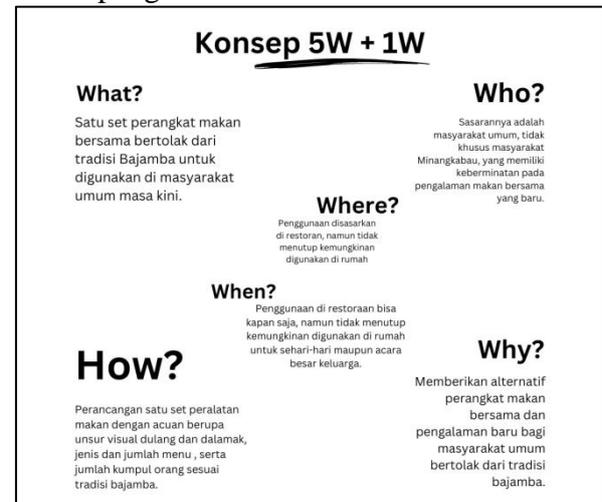
Di bawah ini adalah tabel studi komparasi produk yang dapat menjadi pesaing dan sekaligus referensi terhadap produk ayang akan dirancang.

No	Produk pesaing	Keterangan produk	Kelebihan	Kekurangan
1.	 Sumber gambar: Amazon	Nampan alumunium	Ringan, mudah dibersihkan	Mudah mengelupas dan lebih rentan berkarat
2.	 Sumber gambar:	Tampah bambu	Ringan, lebih fleksibel	Harus dialasi daun, mudah berjamur (harus selalu kering)

	Amartha Blog			
3.	 Sumber gambar: The Busy Bee	Nampan kayu	Kokoh	Berupaya lebih untuk membersihkan dan menjaga agar bertahan lama

4.8 Konsep Desain

Konsep perancangan perangkat makan bersama bertolak dari tradisi bajamba Minangkabau mengacu pada konsep 5W + 1H yang diambil konsep dasarnya dari hasil data lapangan dan kuisisioner.



4.9 Term of Reference

Pertimbangan Desain:

Jumlah menu terdiri dari 8 menu, terinspirasi dari “samba nan salapan” khas Minang.

Jenis menu, Gulai ayam 4 potong, Rendang 4 potong, Asempadeh (anyang) 4 porsi, Gulai tunjang 4 potong, Karupuk jankok 4 porsi, terung balado 4 porsi, perkedel 4 buah dan ikan salai balado 4 buah.

Jumlah orang maksimal 7 orang ditujukan untuk satu keluarga.

Porsi makan untuk satu kali makan
Aspek Desain:

Aspek bahan. Aspek ini adalah aspek utama yang menjadi perhatian dalam perancangan karena akan menentukan desain, terutama bentuk dan terapan unsur visual artefak dulang dan dalamak

Aspek proses produksi. Aspek ini menjadi perhatian utama karena desain yang

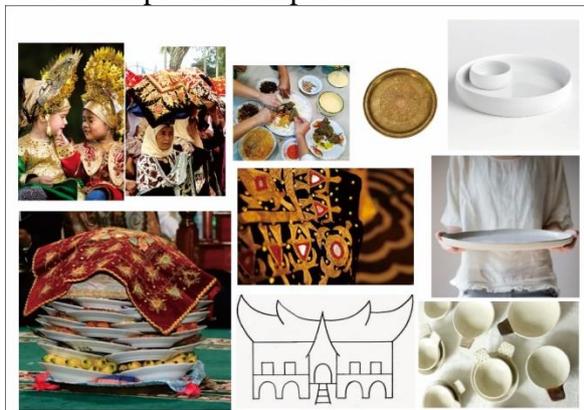
dirancang memerlukan perlakuan khusus dan jenis alat/teknik tersendiri agar dapat dibuat.

Aspek pengguna. Aspek ini difokuskan pada potensi keterserapan dan penggunaan desain. Ulasan mengenai ini telah lebih dulu dicapai di Bab 3 dan menjadi acuan pengembangan desain.

Batasan Desain. Jenis material keramik sebagai material yang dipilih mengarahkan kepada keterbatasan proses produksi. Oleh karena itu, data mengenai jenis industri yang dapat mengeksekusi desain yang diusulkan menjadi salah satu upaya untuk mengatasi keterbatasan desain. Keramik dipilih karena pertimbangan terapan unsur visual yang eksploratif meliputi bentuk kotif dan warna di satu permukaan.

4.10 Image Board

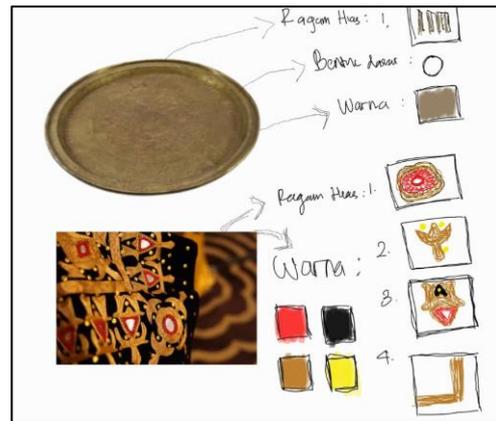
Image yang ingin ditunjukkan adalah tentang tradisi atau hal-hal yang kontemporer. Maka kata sifat yang dipilih adalah simple-kontemporer.



4.11 Studi Desain

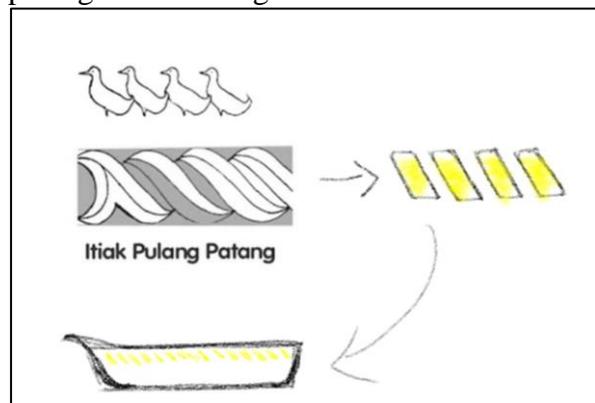
Ekstraksi Unsur Visual:

1. Ragam Hias, yang terekstraksi adalah motif seperti pada gambar dibawah.
2. Bentuk, yang terekstraksi adalah lingkaran
3. Warna, yang terekstraksi adalah warna merah, hitam, emas gelap dan kuning



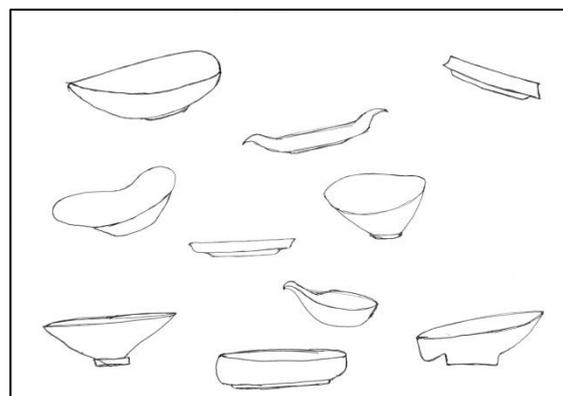
Terapan Unsur Visual:

Mengambil unsur pada motif itik pulang patang khas Minangkabau.

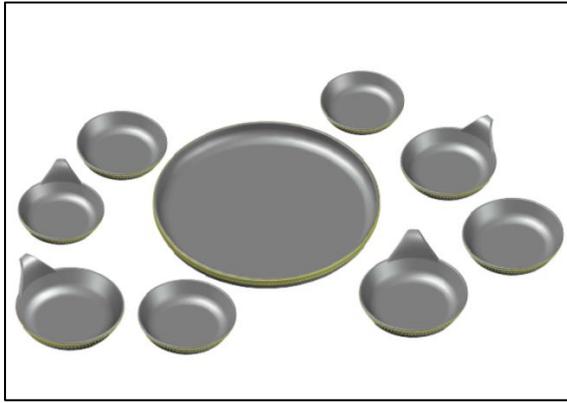


4.12 Pengembangan Desain

Alternatif desain dan desain terpilih



Bentuk sketsa yang muncul diutamakan untuk piring besarnya (dulang) terlebih dahulu, satu set perangkat makan untuk desain yang terpilih muncul dengan pertimbangan desain yang mengacu pada jumlah hidangan.



Satu set perangkat makan ini terdiri dari tiga jenis yaitu; dulang, piring, dan piring kuah (berlidah). Tiga jenis piring ini dirancang karena dulang menjadi piring utama untuk alas makan, sedangkan piring dan piring (berlidah) untuk masakannya.

4.13 Argumen Desain Terpilih

Desain yang dipilih dikarekan adanya keterbatasan teknik produksi dan karena kebutuhan desain juga terkait jenis menu, jumlah/volume setiap hidangan. Masukkan yang juga mengenai kebutuhan berdasarkan dari survey yang kebanyakan ingin suasana tetap bersih dan rapih saat makan bersama.

Bentuk lidah pada piring dipilih karena bertujuan mengingatkan kembali ke kampung halaman bagi suku minang, warna kuning dipilih karena merupakan warna yang paling dominan setelah warna emas, karena dalam proses produksi, industri tidak memiliki warna emas untuk pengglasiran maka warna kuning yang terpilih.

4.14 Proses Produksi

Proses produksi dilakukan di dua tempat produksi yaitu Elina Keramik dan Studio Pedamaran. Untuk piring dan piring kuah diproduksi di Elina Keramik, sedangkan dulang diproduksi di Studio Pedamaran. Elina Keramik adalah industri yang biasa memproduksi ukuran-ukuran kecil, seperti gelas, stationary, perhiasan, asbak dan sebagainya. Maksimal plat untuk mesin putar adalah ukuran 30cm untuk tanah yang sudah dibakar, karena penyusutan tanah 10%, serta tungku yang dimiliki adalah plat dengan ukuran tersebut. Sedangkan di Studio Pedamaran, tungku yang dimiliki maksimal

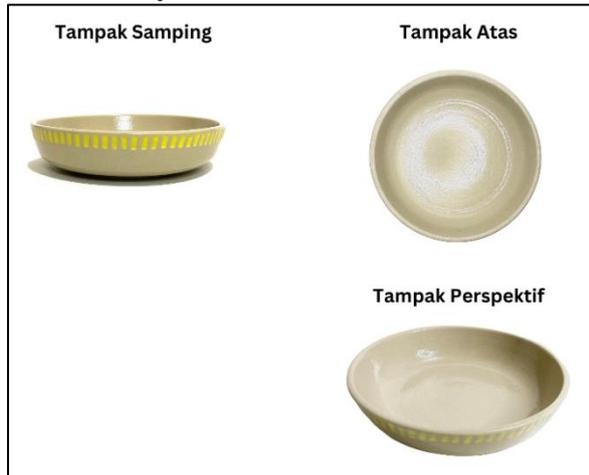
40cm, pengrajinnya ahli dalam membuat ukuran-ukuran yang besar hingga 1m.

No.	Gambar Proses	Keterangan
1.		Proses awal pembentukan tanah liat dengan cara diputar untuk bagiar wajan
2.		Proses trimming dan Finishing bentuk
3.		Proses pengeringan alami, menggunakan suhu ruang
4.		Membuat profil motif dengan cara menoreh.
5.		Proses pengeringan yang tidak sesuai, sehingga menyebabkan <i>crack</i> .
6.		Proses setelah pembakaran pertama atau <i>biscuit</i> , pada suhu 850 C, selama 9 jam.

7.		Proses glisir kuning dan transparan.
8.		Setelah glisir, pembakaran kedua dengan suhu 1200 C, selama 9 jam.



4.15 Prototyoe



4.16 Umpan Balik

Desain piring besar mengalami keretakan pada proses pengeringan yang dipaksakan yaitu dengan cara disemprot api. Untuk menghindari keretakan ini maka diperlukan proses pembuatan yang melalui proses pengeringan alami, pada suhu ruang. Kondisi cuaca juga berpengaruh pada proses pengeringan. Selain itu pengrajin juga menjadi kunci keberhasilan, karena pada saat proses putar, tanah harus padat maka skill untuk menekan tidaklah mudah. Proses pembuatan seperti itu memerlukan skala industri keramik yang berbeda dengan tempat prototipe saat ini dibuat. Disarankan piring besar dibuat di industri keramik yang memiliki mesin putar yang lebih besar

dengan plat yang sesuai dengan ukuran. Contoh ukuran yang diinginkan adalah diameter 50cm, maka plat minimal harus berukuran 55cm, karena penyusutan ukuran setelah dibakar adalah sebesar 10%. Tungku bakar yang dimiliki tentu harus yang besar juga, agar plat ukuran tersebut bisa masuk dalam tungku pembakaran. Berikut adalah gambar ilustrasi penggunaan produk.



V. KESIMPULAN DAN SARAN

Communal eating yang menjadi culture di Indonesia sebagai bagian dari kebudayaan dan fungsi makanan yang bukan hanya sebagai pemenuhan kebutuhan namun berkaitan dengan nilai tradisi.

Dari kegiatan perancangan ini dapat disimpulkan bahwa transformasi tradisi pada produk yang lebih masa kini dapat dilakukan dengan desain. Keberminatan makan bersama yang muncul di masyarakat, membuka peluang pengembangan desain perangkat makan bersama karena menunjukkan potensi keterserapannya. Bahan keramik dipilih karena karakter teknisnya yang mudah dibentuk dan luas untuk dieksplorasi permukaannya untuk menerapkan unsur motif dan warna yang variatif.

Tugas akhir ini memiliki keterbatasan berupa kurangnya pengalaman penulis dalam kegiatan makan bajamba. Hal ini dapat memungkinkan terjadinya kurang pendalaman yang seharusnya dapat berpotensi menjadi referensi dan sumber pengembangan desain yang lebih kaya. Penelitian lanjutan dari tugas akhir ini dapat

diarahkan kepada teknik produksi yang lebih baik, simulasi produksi dalam jumlah banyak/skala industry, maupun eksplorasi terapan unsur visual dan bentuk yang lebih bervariasi

Saran untuk pengembangan selanjutnya adalah mencoba material lain yang lebih dapat mengeksplorasi bentuk seperti bahan kaca atau mix material dengan logam atau kuningan. Motifnya pun dapat bernuansa islami dengan warna mencolok khas minang, bentuk rumah gadang menjadi referensi bentuk yang ikonik.

DAFTAR PUSTAKA

Rahmat, Wahyudi & Maryelliwati. (2019). *Minangkabau (Adat, Bahasa, Sastra dan Bentuk Penerapan*. Padang: STKIP PGRI Sumbar Press

Yulniza. (2021). Nilai-nilai yang Terkadung Dalam Tradisi Makan Bajamba di Kecamatan Tilatang Kamang. *Khazanah: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan Islam*, 11(1)