
PELESTARIAN TRADISI MAKAN BAJAMBA SEBAGAI WARISAN BUDAYA TAK BENDA DI MINANGKABAU

Oleh
Tory Tri Hardi
Institut Seni Indonesia Padang Panjang, Padang, Indonesia
Email: torytrihardi12@gmail.com

Abstrak

Tradisi Makan Bajamba merupakan salah satu warisan budaya tak benda masyarakat Minangkabau yang mengandung nilai-nilai sosial, adat, dan filosofi kehidupan yang luhur. Tradisi ini tidak sekadar menjadi aktivitas makan bersama, melainkan berfungsi sebagai media pembentukan karakter, penguatan solidaritas sosial, serta penanaman nilai kebersamaan, kesetaraan, dan penghormatan terhadap adat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji bentuk, nilai budaya, serta tantangan pelestarian tradisi Makan Bajamba di tengah arus modernisasi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kepustakaan dengan teknik pengumpulan data melalui studi literatur dari buku, artikel ilmiah, jurnal, dan sumber daring yang relevan. Hasil kajian menunjukkan bahwa Makan Bajamba masih dilaksanakan dalam berbagai upacara adat dan keagamaan, namun mengalami pergeseran terutama dalam pola penyajian makanan yang cenderung digantikan oleh sistem prasmanan. Perubahan ini berpotensi mengikis nilai-nilai luhur yang terkandung di dalam tradisi tersebut, terutama di kalangan generasi muda. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang berkelanjutan melalui peran aktif masyarakat adat, keluarga, dan dukungan pemerintah agar tradisi Makan Bajamba tetap lestari sebagai bagian dari identitas budaya Minangkabau dan warisan budaya tak benda Indonesia.

Kata Kunci: *Makan Bajamba, Minangkabau, Warisan Budaya Tak Benda, Nilai Budaya, Pelestarian Budaya.*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai salah satu Negara kepulauan terbesar di dunia dengan wilayah yang terdiri atas sekitar 17.504 pulau yang membentang dari Sabang sampai Merauke. Jumlah penduduk Indonesia telah mencapai 239 juta jiwa dan terdiri dari berbagai macam suku bangsa. Keberagaman etnis tersebut menjadi salah satu unsur penting dalam pembentukan dan persatuan Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI). Di antara berbagai suku yang ada, suku Minangkabau merupakan salah satu kelompok etnis dengan jumlah penduduk yang cukup besar serta memiliki kekayaan nilai sejarah dan budaya yang kuat. Suku Minangkabau berasal dari wilayah Sumatera Barat dan telah berdiri sejak lama, sehingga keberadaannya diketahui luas dan melegenda dalam sejarah kebudayaan Indonesia (Malik 2016).

Minangkabau lebih sering dikenali sebagai sebuah kebudayaan dibandingkan sebagai entitas Negara atau kerajaan yang secara jelas tercatat dalam sejarah. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sumber sejarah yang secara rinci menjelaskan system pemerintahan yang bersifat demokratis maupun kehidupan masyarakatnya yang menganut system kekerabatan matrilineal. Selain itu, tidak ada pula sumber sejarah yang jelas menguraikan asal usul atau proses lahirnya system matrilineal sebagaimana yang dikenal seperti sekarang (Aini et al. 2024).

Sebagai suku yang menganut system matrilineal ini, di Minangkabau sarat dengan tradisi adat istiadat masyarakat sebagai budaya warisan dari nenek moyang terdahulu. Salah satu tradisi yang umum di praktikkan adalah “Makan Bajamba”, yaitu tradisi makan bersama yang dilakukan dalam berbagai acara



seperti upacara kematian, pesta pernikahan, peringatan hari besar agama, upacara adat, perayaan penyantunan anak yatim, dan acara lainnya. Makan Bajamba biasanya diikuti oleh banyak orang yang dibagi menjadi beberapa kelompok, dimana setiap kelompok terdiri dari tiga hingga tujuh orang yang berbagi satu dulang berisi beberapa piring dan berbagai lauk-pauk. Dalam proses makan ini, perempuan minang duduk bersimpuh, sedangkan laki-laki duduk bersila. Selain itu, terdapat aturan mengenai tempat duduk yang memisahkan laki-laki dan perempuan, sehingga tidak ada pencampuran di antara mereka (Makan and Di 2023).

Makan Bajamba, sebagai bagian dari adat dan budaya masyarakat Minangkabau yang diperkirakan telah ada sejak abad ke-7 dan semakin berkembang seiring masuknya Islam, perlu dilestarikan. Tradisi ini mengandung nilai-nilai positif seperti kekeluargaan, penghormatan kepada yang lebih tua, dan kesetaraan sosial. Namun, sebagai sebuah budaya, makan berjamba tak luput dari pengaruh modernitas. Contohnya, dalam acara pernikahan, penyajian makanan secara prasmanan mulai menggantikan tradisi Makan Bajamba. Dikhawatirkan, modernitas dalam penyajian prasmanan ini dapat mengikis nilai-nilai luhur yang terkandung dalam makan bajamba, seperti kebersamaan, aturan dalam mengambil makanan, dan posisi duduk yang teratur (Makan and Di 2023).

Makan Bajamba merupakan tradisi yang biasanya harus dilakukan dalam upacara adat, meskipun seperti ditegaskan di awal bahwa setiap daerah bisa aja memiliki perjanjian adat yang berbeda. Makan di bajamba terdiri dari dua kata asal, yaitu makan dan jamba. Jamba mengacu pada makanan yang disajikan di atas sebuah piring besar. Kata jamba ditambahkan awalan ba sehingga menjadi kata bajamba. Makan bajamba dapat diartikan sebagai aktivitas makan memakai piring/tempat besar. Kegiatan makan bajamba disesuaikan dengan jenisnya.

LANDASAN TEORI

Tradisi makan bajamba merupakan salah satu praktik budaya yang memiliki makna simbolik mendalam dalam kehidupan sosial masyarakat Minangkabau. Menurut Erlina (2023), makan bajamba tidak sekadar dimaknai sebagai aktivitas konsumsi makanan bersama, melainkan sebagai simbol persatuan dan solidaritas keluarga serta komunitas. Nilai kebersamaan yang tercermin dalam praktik ini menegaskan pentingnya relasi sosial yang egaliter, di mana setiap individu duduk sejajar tanpa membedakan status sosial, ekonomi, maupun kedudukan adat. Kebiasaan makan dari satu dulang yang sama melatih rasa empati, pengendalian diri, dan kesadaran kolektif dalam berbagi, sehingga tradisi ini berfungsi sebagai media internalisasi nilai-nilai sosial sejak dini.

Dalam perspektif kebudayaan, makan bajamba dapat dikategorikan sebagai bagian dari warisan budaya tak benda. Idris (2016) menjelaskan bahwa warisan budaya tak benda mencakup praktik, ekspresi, pengetahuan, dan keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun, termasuk adat sosial, upacara, dan tradisi kolektif masyarakat. Tradisi makan bajamba memenuhi kriteria tersebut karena mengandung unsur pengetahuan lokal, aturan adat, serta nilai-nilai etika yang diwariskan lintas generasi. Sebagai praktik budaya yang hidup (*living tradition*), makan bajamba tidak hanya berfungsi sebagai simbol identitas budaya Minangkabau, tetapi juga sebagai sarana pembelajaran sosial yang mengajarkan norma, etika, dan tata krama dalam kehidupan bermasyarakat.

Penelitian Abdul Hafizh (2018) tentang tradisi makan bajamba di Desa Salo Timur, Kecamatan Salo, Kabupaten Kampar, menunjukkan bahwa praktik ini masih dipertahankan oleh masyarakat meskipun berada dalam tekanan modernisasi. Hasil penelitian tersebut menegaskan bahwa keberlangsungan tradisi makan bajamba sangat bergantung pada kesadaran kolektif masyarakat adat dan peran keluarga dalam mewariskan nilai-nilai budaya kepada



generasi muda. Kebertahanan tradisi ini juga menunjukkan bahwa makan bajamba tidak hanya dipandang sebagai ritual adat, tetapi sebagai bagian penting dari sistem nilai dan identitas sosial masyarakat Minangkabau.

Lebih lanjut, tradisi makan bajamba memiliki fungsi strategis dalam pembentukan karakter dan kohesi sosial. Sebagaimana dijelaskan oleh Hardi (2021), makan bajamba mengandung nilai kesetaraan, gotong royong, dan penghormatan terhadap adat yang berfungsi memperkuat solidaritas sosial dalam masyarakat Minangkabau. Praktik ini menjadi ruang interaksi sosial yang memungkinkan terjadinya komunikasi antarindividu dan antarkelompok secara harmonis. Dalam konteks ini, makan bajamba tidak hanya berperan sebagai ekspresi budaya, tetapi juga sebagai mekanisme sosial yang menjaga keseimbangan hubungan sosial dan stabilitas komunitas.

Namun demikian, sejumlah penelitian juga menunjukkan bahwa tradisi makan bajamba menghadapi tantangan serius akibat perubahan gaya hidup dan modernisasi. Pergeseran pola penyajian makanan dari sistem bajamba ke prasmanan dinilai berpotensi mengikis nilai-nilai luhur yang terkandung dalam tradisi ini, khususnya nilai kebersamaan dan pengendalian diri. Hardi (2021) menegaskan bahwa tanpa upaya pelestarian yang berkelanjutan, tradisi makan bajamba berisiko mengalami reduksi makna dan hanya dipertahankan sebagai simbol seremonial semata. Oleh karena itu, kajian pustaka ini menegaskan pentingnya upaya pelestarian tradisi makan bajamba sebagai warisan budaya tak benda yang tidak hanya dijaga bentuknya, tetapi juga nilai dan makna filosofis yang terkandung di dalamnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kepustakaan, yang meliputi pengumpulan data melalui kegiatan membaca, mencatat, dan mengolah berbagai sumber pustaka yang relevan. Selain itu, dilakukan kajian teoritis terhadap permasalahan tradisi makan bajamba

di Minangkabau sebagai warisan budaya tak benda.

Sumber data penelitian ini berasal dari berbagai artikel, e-book, berita dari saluran daring yang terpercaya, serta jurnal publikasi yang sesuai dengan tujuan penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi, yaitu menganalisis variable atau persoalan yang terkait tradisi makan bajamba sebagai bagian dari adat istiadat di Minangkabau. Dokumen yang dianalisis meliputi catatan, buku, makalah, berita, artikel, dan jurnal publikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bentuk dan Praktik Tradisi Makan Bajamba Saat Ini

Makan Bajamba berasal dari tradisi budaya Minangkabau sejak zaman kuno. Kegiatan ini dilakukan ketika ada perayaan adat atau agama. Makan bersama berarti menikmati hidangan secara bersama-sama di satu lokasi. Makan bajamba lebih dari sekedar aktivitas santap bersama; ia memiliki makna yang mendalam bagi masyarakat, yakni sebagai bentuk penghargaan dan penghormatan serta menegaskan ikatan kebersamaan dalam system kekerabatan di Minangkabau (Enjeley, 2025). Dilakukan melalui berbagai kegiatan tradisional seperti batagak penghulu, baralek (acara pernikahan), maulek nabi, dan perayaan agama yang lainnya. Tradisi ini tidak hanya sebatas kegiatan membagikan makanan tetapi juga memiliki peran penting dalam membentuk karakter, seperti rasa solidaritas dan etika serta saling menghormati dalam komunitas Minangkabau (Sdn and Kopi 2025).

Makanan yang disajikan di nampan besar berisi nasi, beragam lauk seperti rendang, gulai cubadak, cancan babat, pangek ikan, daging asam padeh, ayam pop, serta sambal nan salapan yang harus ada sebagai symbol kelengkapan adat. Wadah-wadah ini disusun di atas tikar dengan rapi membentuk deretan panjang, di mana lauk utama berada di tengah sayur, sambal dan kerupuk. Setelah hidangan utama selesai, pengantar makanan



penutup seperti galamai, lamang tapai, pinyaram, wajik, ketan, inti, dan buah-buahan segar disajikan untuk menyegarkan rasa.

Peserta pria berada dalam posisi duduk bersila (baselo), sedangkan wanita berada dalam posisi bersimpuh (basimpuh), dengan pemisahan antara pria dan wanita untuk menjaga tata karma. Sebelum makan, diawali dengan pantun santai antara tuan rumah dan para tamu, diikuti dengan doa, kemudian makan hanya dengan tangan kanan, tangan kiri digunakan untuk menjaga agar tidak tumpah sambil mengambil porsi secukupnya agar adil bagi semua. Diakhiri dengan doa syukur bersama, kegiatan ini melatih pengendalian diri sebab peserta hanya diizinkan mengambil dari dulang di depan mereka.

Seiring dengan perkembangan zaman, secara perlahan tradisi makan bajamba dalam adat Minangkabau menghadapi perubahan dalam nilai-nilai norma metode yang sudah ada. Nilai-nilai itu tidak lagi selaras dengan kebiasaan yang telah dilakukan sejak zaman kuno. Kebudayaan dampak dari suatu kemajuan yang cepat dan diketahui oleh banyak orang. Kesadaran ini adalah suatu sensitivitas yang mendorong agar manusia secara kritis menganalisis kebudayaan yang terjadi saat ini (Rahmatika, Yulika, and Rahmi 2021).

2. Nilai Budaya yang Terkandung dalam Makan Bajamba

Secara spesifik ada 4 nilai utama yang terkandung dalam proses makan bajamba. Pertama, nilai kesatuan. Nilai persatuan dalam proses makan bajamba mencerminkan rasa persaudaraan. Pada saat acara makan bajamba jika seseorang mempunyai pantangan terhadap suatu makanan tidak akan menyebutkan bahwa dia tidak menyukai makanan tersebut. Namun jelas bagi orang yang paham untuk mengetahui hal ini. Kedua, nilai pengelolaan dalam kehidupan. Nilai pengelolaan dalam kehidupan dapat dilihat dari cara mengisi piring, dimana setiap orang yang makan bajamba selalu memperhitungkan takaran nasi untuk bersama agar tidak boros dan setiap

orang yang makan bajamba tidak akan mengambil bagian orang lain.

Ketiga, pentingnya meletakkan sesuatu pada tempatnya. Saat duduk dalam makan bajamba semua orang dari strata sosial yang tinggi dan rendah tidak dibedakan. Selain itu seorang yang umurnya lebih kecil bertugas menuangkan air, lauk, dan nasi ke dalam piring. Keempat, pentingnya kontrol perilaku. Saat proses makan berlangsung seseorang akan berpikir-pikir untuk mengambil lauk karena tidak semua lauk yang ada boleh diambil. Hal ini mengajarkan seseorang harus menimbang apa yang dilakukannya untuk mengambil keuntungan pribadi dalam pergaulan di tengah masyarakat.

Dalam proses makan seperti ini juga ditekankan untuk tidak bacapak (berbunyi saat mengunyah). Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya memelihara sikap dan etika dalam pergaulan. (Wawancara, Erni, 25 Mei 2021).

3. Perubahan dan Tantangan Pelestarian

Perubahan juga terjadi pada cara penyajian hidangan. Perubahan pada pola dan berlangsungnya tata cara menyajikan makanan menghasilkan masyarakat mulai bertransformasi ke jenis makanan serta metode penyajian yang lebih kontemporer dan dianggap efisien. Sehingga menghilangkan dan mulai menyingkirkan secara bertahap kebiasaan tradisional. Hal ini sejalan dengan Pendapat Dt Permato (wawancara Mei 2021), mengatakan bahwa sajian yang lebih kontemporer menyebabkan perlahan-lahan hilang dan hilangnya tradisi makan bajamba secara perlahan. Seiring dengan kemajuan zaman itu masyarakat Minangkabau di pedesaan maupun di perkotaan sering mengadakan acara penyajian makanan untuk tamu di acara pernikahan dengan memanfaatkan makanan yang lebih kontemporer dan dipandang lebih mudah seperti makanan prasmanan (Rahmatika, Yulika, and Rahmi 2021).

Namun, seiring dengan perkembangan zaman, tradisi ini menghadapi tantangan dalam pelestariannya (Rina Andriyeni, 2024). Beberapa faktor seperti perubahan gaya



hidup, modernisasi, dan kurangnya pemahaman generasi muda terhadap makna mendalam dari tradisi ini menyebabkan praktik makan bajamba semakin jarang dilaksanakan (Erlina & Nasrulloh, 2024; Rafika, 2024; Pakasi, Lemy, Pramezwary, & Juliana, 2023; Rina Andriyeni, 2024). Oleh karena itu, penting untuk melakukan kajian mendalam mengenai tradisi makan bajamba, tidak hanya dari sisi budaya, tetapi juga dari perspektif komunikasi sosial, untuk memahami peranannya dalam mempererat hubungan antarindividu dan antar kelompok dalam masyarakat Minangkabau (yuanda Efrianti, 2025).

4. Pelestarian sebagai Warisan Budaya Tak Benda

Sesuai dengan Konvensi UNESCO tentang Pelestarian Warisan Budaya Tak Benda (2003), warisan budaya tak benda mencakup berbagai praktik, ekspresi, pengetahuan, objek, representasi, artefak, keterampilan, dan alat, serta ruang budaya yang terkait dengan masyarakat, kelompok, dan individu sebagai bagian dari warisan budaya. Terkait dengan hal tersebut, telah disahkan Peraturan Presiden Nomor 78 Tahun 2007 mengenai Pengesahan Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage (Konvensi untuk Pelindungan Warisan Budaya Tak Benda). Menurut Konvensi UNESCO (2003), yang termasuk dalam warisan budaya tak benda adalah sebagai berikut: 1. Tradisi dan ekspresi verbal mencakup bahasa (seremoni adat, kebiasaan dan ritual, termasuk dalam sastra lisan serta mitologi yang berkembang di masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi), 2. Seni Pertunjukan (pencak silat, tradisi seni, tarian, musik, dan gending – gending), 3. Tradisi masyarakat dan perayaan-perayaan (yang muncul dalam kehidupan masyarakat seperti peringatan hari besar, hari raya keagamaan, upacara agama, dan lain-lain), 4. Pengetahuan dan kebiasaan berperilaku tentang alam dan semesta (titi mangsa, penghitungan hari baik, hari pasaran, horoskop, serta pemahaman

masyarakat terhadap alam dan lingkungan secara umum), dan 5. Keahlian dan kemampuan dalam kerajinan tradisional (seni kriya, pengolahan makanan, batik, keterampilan mengukir, pembuatan kris, dan lain-lain) (Luthfyah et al. 2023).

Makan Bajamba yang merupakan sebuah warisan budaya tak benda Indonesia karena sifatnya yang tidak dapat dipegang serta dapat hilang seiring dengan perkembangan zaman apabila tidak dilestarikan akan berdampak untuk kedepannya. Makan bajamba merupakan salah satu warisan budaya tak benda (WBTb) masyarakat Minangkabau yang mencerminkan nilai-nilai sosial, adat, dan filosofi hidup orang Minang. Tradisi ini bukan sekedar kegiatan makan bersama, melainkan sebuah praktik budaya yang sarat makna dan diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Sebagai warisan budaya tak benda, makan bajamba mengandung nilai-nilai luhur seperti kebersamaan, gotong royong, kesetaraan, penghormatan terhadap adat, serta etika dalam pergaulan sosial. Semua orang dalam satu jamba makan dari hidangan yang sama tanpa membedakan status ekonomi, sehingga menumbuhkan rasa persaudaraan dan solidaritas. Selain itu, terdapat aturan adat dalam cara mengambil makanan, berbagi lauk, dan menjaga sikap selama makan, yang berfungsi sebagai media pendidikan karakter dan ada.

PENUTUP Kesimpulan

Tradisi Makan Bajamba merupakan salah satu warisan budaya tak benda masyarakat Minangkabau yang memiliki nilai sosial, budaya, dan filosofis yang sangat penting. Tradisi ini tidak sekedar menjadi aktivitas makan bersama, melainkan mengandung makna mendalam yang mencerminkan sistem kerabatan, nilai kebersamaan, persatuan, kesetaraan sosial, serta penghormatan terhadap adat dan norma yang berlaku dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Melalui pelaksanaan Makan



Bajamba, masyarakat diajarkan untuk saling menghormati, mengendalikan diri, berbagi secara adil, serta menjaga etika dalam pergaulan sosial.

Seiring dengan perkembangan zaman dan pengaruh modernisasi, tradisi Makan Bajamba mengalami berbagai perubahan, khususnya dalam pola penyajian makanan yang mulai bergeser ke sistem prasmanan.

Perubahan ini berdampak pada semakin berkurangnya praktik Makan Bajamba dalam kegiatan adat dan sosial masyarakat, sehingga nilai-nilai luhur yang terkandung di dalamnya berpotensi mengalami pelunturan. Selain itu, kurangnya pemahaman generasi muda terhadap makna filosofis dan fungsi sosial Makan Bajamba menjadi tantangan serius dalam upaya pelestarian tradisi ini. Oleh karena itu, Makan Bajamba perlu terus dijaga, dilestarikan, dan diwariskan secara berkelanjutan agar tetap menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat Minangkabau serta tidak hilang di tengah arus globalisasi dan modernisasi.

Saran

Dalam rangka menjaga keberlangsungan tradisi Makan Bajamba sebagai warisan budaya tak benda, diperlukan keterlibatan aktif seluruh elemen masyarakat, mulai dari tokoh adat, keluarga, hingga generasi muda. Masyarakat Minangkabau diharapkan tetap melaksanakan tradisi Makan Bajamba dalam berbagai kegiatan adat, keagamaan, dan sosial, serta menanamkan nilai-nilai filosofisnya kepada generasi penerus melalui praktik langsung dan pendidikan dalam keluarga. Selain itu, tokoh adat dan ninik mamak perlu berperan sebagai agen pelestarian dengan memberikan pemahaman yang benar mengenai makna, aturan, dan nilai yang terkandung di dalamnya. Pemerintah daerah juga diharapkan dapat mendukung upaya pelestarian ini melalui kebijakan perlindungan warisan budaya tak benda, pendokumentasian tradisi, serta penyelenggaraan kegiatan budaya seperti festival adat dan edukasi budaya di sekolah-sekolah. Integrasi nilai-nilai Makan Bajamba

dalam kurikulum pendidikan formal maupun nonformal dapat menjadi langkah strategi untuk meningkatkan kesadaran generasi muda terhadap pentingnya menjaga tradisi leluhur. Dengan adanya kerja sama antara masyarakat, lembaga adat, dan pemerintah, tradisi Makan Bajamba diharapkan dapat terus dilestarikan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abdul Hafizh. 2018. Tradisi Makan Bajamba di Desa Salo Timur Kecamatan Salo Kabupaten Kampar.
- [2] Aini, Welsa, Septian Alya Hustrida, Silvina Noviyanti, and Faizal Chan. 2024. "Analisis Budaya Dalam Tradisi Perkawinan Di Adat Minangkabau." 4: 2844–51.
- [3] Erlina. 2023. Nilai Kebersamaan dalam Tradisi Makan Bajamba.
- [4] Hardi, Tory Tri. 2021. "Pelestarian Tradisi Makan Bajamba sebagai Warisan Budaya Tak Benda di Minangkabau." *Journal of Responsible Tourism*, 1(1): 1–12.
- [5] Idris. 2016. Warisan Budaya Tak Benda: Konsep, Kategori, dan Pelestariannya.
- [6] Luthfyah, Elya Nur, Ute Lies, Siti Khadijah, Elnovani Lusiana, and Banjar Jurnal Ilmiah. 2023. "Sarengseng Sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Dari Desa Contact : Cite This Article :." 2(4): 1–8.
- [7] Makan, Tradisi, and Bajamba Di. 2023. "STUDI LIVING HADIS Nasrulloh Keywords : Eating Bajamba , Minangkabau , Living Hadis Islam Untuk Adaptif Selektif Terhadap Adat Istiadat Yang Mempunyai Eksistensi Hukum Umat Islam Dalam Kehidupan Bermasyarakat Banyak Mempraktekkan Agama Dari Buku-Buku Seperti Akidah Baru Yang Berupaya Memaknai Sebuah Dunia , Terjadinya Persinggungan Antara Masyarakat Minangkabau Adalah Masyarakat Yang Hidup Di Daerah Sumatera." 6(2): 177–87.
- [8] Malik, Rahman. 2016. "Ikatan Kekerabatan Etnis Minangkabau Dalam



- Melestarikan Nilai Budaya Minangkabau Di Perantauan Sebagai Wujud Warga NKRI.”
- [9] Minangkabau, Rumah Gadang, Rosalinda Wiemar, Universitas Trisakti, Yasraf Amir Piliang, Deddy Wahjudi, Ruly Darmawan, and Kata Kunci. 2022. “Volume : 8 Bulan : Agustus Tahun : 2022 Volume : 8 Nomor : 3 Bulan : Agustus Tahun : 2022.” : 1029–38. doi:10.32884/ideas.v8i3.943.
- [10] Rahmatika, Safarra Fitri, Febri Yulika, and Hijratur Rahmi. 2021. “Ethnography Pergeseran Nilai Pada Tradisi Makan Bajamba Di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam.” 2.
- [11] Sdn, D I, and Parak Kopi. 2025. “No Title.” 4(3): 4976–87.



HALAMAN INI SENGAJA DI KOSONGKAN