
MENJAGA AKAR TRADISI: MAKAN BAIDANG DALAM ACARA BADUA DI RANTAU SINGINGI, KABUPATEN KUANTAN SINGINGI, RIAU

PRESERVING THE ROOTS OF TRADITION: EATING BAIDANG IN BADUA EVENT IN RANTAU SINGINGI, KUANTAN SINGINGI DISTRICT, RIAU

Fadhilah Ariani

Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga
Jln. Marsda Adisucipto, Yogyakarta, Indonesia
fadhilaharianii@gmail.com

Diterima tanggal 25 Juni 2024

Disetujui tanggal 9 Desember 2024

ABSTRACT

This research explains the origins of the tradition of eating baidang in Rantau Singingi and details the procedures involved in the practice. It also offers an interpretation of the eating baidang tradition, discussing its importance in adapting to changing times, ensuring that the roots of this tradition remain intact and do not diminish over time. Using ethnographic methods, the study adopts a holistic and integrated approach, providing in-depth descriptions and qualitative analysis to capture the community's perspective that upholds this tradition. The findings indicate that eating baidang is a long-standing tradition continually practised by the Singingi community during badua (celebration) events. Serving food in this context is a way to extend hospitality to guests, underscoring the importance of respecting customs and empowering customary apparatus. The tradition of eating baidang follows specific rules regarding the order of serving the food, which trains discipline and reminds oneself of the stages that must be taken to achieve something. As time has changed, the practice of eating baidang has evolved; many now combine it with buffet-style dishes due to the extensive tableware required for a traditional eating baidang. While some may perceive it as outdated and troublesome, the tradition carries a deep meaning. It embodies critical social values such as gotong-royong (mutual cooperation), the value of politeness, and the strengthening of friendship while also providing a space for exchanging ideas.

Keywords: *tradition, makan baidang, and Singingi.*

ABSTRAK

Penelitian ini menjelaskan asal-usul tradisi makan baidang di Rantau Singingi dan bagaimana tata cara pelaksanaannya. Penelitian ini juga memberikan interpretasi terhadap tradisi makan baidang dan membahas pentingnya tradisi makan baidang dalam menghadapi perubahan

zaman, guna menjaga akar tradisi ini agar tidak tergerus oleh zaman. Penelitian ini menggunakan metode etnografi yang menerapkan pendekatan menyeluruh dan terpadu, memberikan deskripsi mendalam dan analisis kualitatif untuk memahami perspektif masyarakat yang memegang teguh tradisi ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara makan baidang merupakan tradisi turun-temurun yang selalu dilakukan oleh masyarakat Singingi dalam acara badua (hajatan). Makanan dihidangkan untuk menunjukkan kesopanan dalam menjamu tamu, bertujuan untuk menghargai keberadaan adat, serta untuk memberdayakan perangkat-perangkat adat. Tradisi makan baidang memiliki aturan dalam urutan penyajian makanannya yang memiliki makna untuk melatih kedisiplinan dan mengingatkan diri akan adanya tahapan-tahapan yang harus ditempuh untuk mencapai sesuatu. Seiring dengan perubahan zaman, terlihat adanya modifikasi dalam cara makan baidang. Masyarakat mengombinasikannya dengan hidangan prasmanan karena makan baidang memerlukan banyak sekali peralatan makan. Walaupun terkesan kuno dan merepotkan, sesungguhnya makan baidang memiliki makna yang mendalam dan nilai-nilai sosial, seperti gotong-royong, nilai kesopanan, serta momen untuk memperkuat ikatan silaturahmi dan ajang bertukar pikiran.

Kata kunci: tradisi, makan baidang, dan Singingi.

A. PENDAHULUAN

Tradisi dapat menjadi sebuah kekuatan kultural dan salah satu sumber utama yang penting dalam pembentukan identitas dan membangun peradaban. Tradisi merupakan bagian dari budaya yang merujuk pada praktik-praktik spesifik yang diwariskan dalam suatu kelompok tertentu. Tradisi pun menjadi warisan budaya daerah yang secara turun-temurun memiliki nilai luhur yang perlu dikembangkan dan dimanfaatkan dalam usaha menangkal efek negatif globalisasi yang mulai mengikis identitas bangsa. Akhir-akhir ini, telah muncul kekhawatiran bahwa globalisasi dan modernisasi dapat mengikis identitas budaya lokal. Oleh karena itu, dalam rangka mencari identitas bangsa maupun suku-suku bangsa yang ada di Indonesia, tampak adanya gairah untuk menginventarisasi berbagai warisan budaya yang ada di Indonesia.

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) memiliki program perlindungan warisan budaya takbenda. Warisan budaya takbenda mencakup 5 (lima) domain/ranah, yaitu: tradisi lisan dan ekspresi, seni pertunjukan, adat istiadat masyarakat, ritus dan perayaan-perayaan, pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta, serta keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Sejak tahun 2013 hingga akhir tahun 2023, terhitung sudah ada 1.941 Warisan Budaya Takbenda Indonesia yang ditetapkan oleh pemerintah (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2024). Mengutip pernyataan Hilmar Farid, Direktur Jenderal Kebudayaan, pada acara penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia tahun 2021, “Hal terpenting setelah adanya penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia adalah komitmen pemerintah daerah

di tingkat provinsi, kabupaten/kota, pemangku kepentingan di bidang kebudayaan, dan masyarakat untuk terus melestarikan Warisan Budaya Takbenda tersebut agar tidak punah, diklaim oleh negara lain, dan menjaga eksistensinya secara turun-temurun” (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2021).

Inventarisasi dan penelitian berbagai warisan budaya takbenda, khususnya folklor dalam tulisan ini, dilakukan sebagai bagian dari upaya menegaskan kembali identitas lokal. Folklor didefinisikan sebagai bagian dari kebudayaan suatu masyarakat yang tersebar luas dan diwariskan dengan cara turun-temurun, di antara kolektif jenis apa saja, berdasarkan tradisi dalam berbagai bentuk, baik dengan lisan maupun contoh yang disertakan dengan gerakan yang mengisyaratkan atau alat bantu pengingat (*mnemonic device*). Folklor terbagi atas tiga, yakni folklor lisan (*verbal folklore*), folklor sebagian lisan (*partly verbal folklore*), dan folklor bukan lisan (*non-verbal folklore*) (Danandjaja 1989).

Makanan rakyat beserta cara penyajiannya merupakan salah satu contoh folklor bukan lisan. Sebagai bagian dari folklor, makanan rakyat beserta cara penyajiannya tidak hanya berupa ritual fisik, tetapi juga mengandung norma-norma, makna simbolis, dan nilai-nilai budaya. Cara penyajian makanan dalam kehidupan sehari-hari dilakukan secara sederhana, sedangkan untuk pesta dan upacara atau acara adat, makanan disajikan dengan cara yang lebih rumit. Cara menyajikan makanan ini juga dapat dijadikan sebagai ukuran mengenai taraf

perkembangan kebudayaan dari suatu suku bangsa (Danandjaja 1989). Cara penyajian dan tata cara mengonsumsi makanan dalam acara adat merupakan bagian dari upaya masyarakat mempertahankan identitas budaya mereka, seperti cara makan baidang yang merupakan tradisi turun-temurun yang selalu dilakukan oleh masyarakat Singingi dalam acara badua (hajatan). Tujuan dilakukannya makan baidang ini pada mulanya adalah untuk menghargai keberadaan adat dan untuk memberdayakan perangkat-perangkat adat.

Seiring dengan perubahan zaman, terlihat adanya modifikasi dalam cara makan baidang pada acara badua di Rantau Singingi. Selain itu, pada saat ini, pelaksanaan adat istiadat di Rantau Singingi umumnya hanyalah “adat sepanjang jalan.” Maksudnya, yang dianggap baik atau bagus dilakukan sebagai suatu seremonial saja tanpa mengetahui makna-makna di dalamnya. Terlebih lagi, sikap generasi muda semakin acuh tak acuh dengan tradisi-tradisi yang ada di daerahnya. Padahal, cara makan baidang yang menjadi tradisi dalam acara badua di Rantau Singingi ini memiliki makna mendalam yang bisa menjadi pelajaran hidup meski di zaman modern saat ini. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan karena pengetahuan dan pemahaman anak muda mengenai tradisi makan baidang mulai menghilang. Pengenalan yang baik terhadap warisan kebudayaan oleh generasi muda dapat memperkuat tradisi bangsa dalam menghadapi tantangan masa depan yang semakin kompleks di era globalisasi ini.

Berdasarkan uraian di atas, artikel ini mengkaji tentang tata cara makan baidang dalam acara adat Rantau Singingi. Ada beberapa artikel yang telah mengkaji tentang makanan rakyat dan tradisi cara penyajian makanan, di antaranya tulisan Alfisyah (2019) yang mengkaji tradisi makan *urang* Banjar yang mencakup berbagai makanan tradisional masyarakat Banjar yang masih berkembang dan digunakan dalam berbagai tradisi dan upacara adat serta fungsinya dalam masyarakat. Makanan tradisional Banjar dapat diklasifikasikan menjadi tiga kelompok. *Pertama*, makanan untuk suguhan upacara berupa makanan utama, seperti soto Banjar dan katupat Kandangan, yang disediakan untuk peserta upacara. Fungsinya sebagai bentuk penghargaan atas kedatangan masyarakat dan menunjukkan kesungguhan tuan rumah dalam melaksanakan upacara. *Kedua*, makanan untuk sajian atau sesajen berupa makanan ringan, seperti tapai dan lamang, yang disajikan untuk menunjukkan rasa terima kasih kepada Sang Pencipta dan harapan agar terhindar dari gangguan makhluk gaib. *Ketiga*, makanan untuk pelengkap upacara, seperti kue putu mayang dan kokoleh.

Wiemar et al. (2022) meneliti tentang peran perempuan dalam tradisi makan bajamba yang dikaitkan dengan tata letak area pada saat makan bajamba di rumah gadang Minangkabau. Jenis makanan yang disajikan dalam makan bajamba telah ditentukan dalam adat dan memiliki beberapa alternatif yang dapat dipilih sesuai kemampuan penyelenggara/tuan rumah. Secara umum, sajian utamanya adalah rendang,

daging masak asam padeh, gulai babat, ikan, ayam, dan sebagainya. Hidangan pencuci mulutnya, antara lain, buah, wajik, galamai, agar-agar, dan aneka kue. Walaupun laki-laki memiliki peran sebagai pemimpin dalam suku, namun perempuan tetap berperan sangat penting dalam hal-hal yang bersifat fisik maupun nonfisik. Fasilitas yang terdapat di dalam dan di luar rumah gadang memudahkan perempuan dalam menjalani perannya.

Sari et al. (2023) mendeskripsikan nilai-nilai sosial yang terdapat dalam tradisi makan bajambau pada acara perayaan penyantunan anak yatim di Dusun Jawi-Jawi dan Padang Tengah. Makan bajambau diadakan saat adanya perayaan, seperti sunat rasul, pernikahan, dan penyantunan anak yatim piatu. Makanannya dihidangkan dengan menggunakan dulang kaki tiga, dulang biasa, dan rantang. Makan bajambau memiliki nilai-nilai sosial, seperti wujud kebersamaan, rasa kasih sayang, dan sarana silaturahmi.

Levita dan Hendra (2022) membahas mengenai tradisi makan bedulang di Bangka Belitung. Mayoritas masyarakat Belitung mengetahui makna dari makan bedulang yang memiliki nilai luhur yang patut dilestarikan. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner yang menyediakan cara makan bedulang memberikan informasi yang jelas terkait tradisi tersebut. Dalam pelaksanaan tradisi ini, pemerintah turut berperan memberikan dukungannya kepada UMKM kuliner sehingga tradisi ini memiliki daya tarik sekaligus mengedukasi warga lokal dan wisatawan mancanegara.

Berdasarkan beberapa penelitian tersebut, artikel ini mengkaji tradisi makan baidang yang belum pernah dibahas dalam kajian sebelumnya. Sebagian besar penelitian yang telah dilakukan sebelumnya berfokus pada tradisi makan dari komunitas lain, seperti makan *urang* Banjar, makan bajamba, atau makan bedulang. Artikel ini mengisi kekosongan penelitian dengan memberikan perhatian khusus pada tradisi makan baidang di Rantau Singingi, yang belum didokumentasikan secara komprehensif dalam literatur ilmiah. Oleh karena itu, penelitian ini hadir dengan tujuan untuk memberikan informasi tentang awal mula pelaksanaan tradisi makan baidang di Rantau Singingi. Tulisan ini juga ingin mendeskripsikan tata cara makan baidang dalam acara badua di Rantau Singingi serta memberikan interpretasi terhadap tradisi makan baidang yang dikaitkan dengan eksistensinya dalam menghadapi perubahan zaman yang menjadikan manusia ingin menjalani kehidupan yang lebih mudah dan serba praktis dibandingkan sebelumnya.

B. METODE

Penulis melaksanakan penelitian di Rantau Singingi, khususnya di Desa Muaralembu, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode etnografi. Etnografi merupakan sebuah metode yang digunakan untuk menggambarkan kebudayaan suatu masyarakat. Gambaran tersebut merupakan hasil dari konstruksi penulis berdasarkan informasi yang dikumpulkan selama

penelitian lapangan dengan berfokus pada permasalahan tertentu. Metode penelitian etnografi memiliki ciri khas yang ditunjukkan melalui pendekatan menyeluruh dan terpadu (holistik-integratif), serta deskripsi yang mendalam dan kaya (*thick description*) (Siddiq dan Salama 2019).

Data dalam penelitian ini diperoleh melalui dua sumber, yakni sumber literatur dan data lapangan. Berbagai literatur yang telah dikumpulkan kemudian dipilih dan dikaitkan dengan topik kajian. Sumber data primer dalam penelitian ini diperoleh dari data lapangan. Proses pengumpulan data di lapangan dilaksanakan pada 1-4 Mei 2021 dan 20-22 April 2024. Data lapangan didapatkan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Penulis melakukan observasi dengan cara mengamati dan ikut terlibat dalam proses kegiatan tradisi makan baidang. Penulis kemudian mencatat informasi sesuai dengan apa yang dilihat selama penelitian guna memperoleh data yang sesuai dan relevan dengan topik penelitian. Hal yang diamati ialah proses tradisi makan baidang di Muaralembu yang kemudian dikaitkan dengan eksistensinya dalam menghadapi perubahan zaman.

Penulis melakukan wawancara tatap muka dengan lima orang narasumber yang berasal dari Muaralembu yang ikut serta dalam pelaksanaan tradisi makan baidang. Wawancara dilakukan secara bebas terpimpin, artinya pertanyaan yang dilontarkan tidak terpaku pada pedoman wawancara dan dapat dikembangkan sesuai dengan situasi

dan kondisi lapangan hingga terpenuhinya kedalaman data penelitian yang diinginkan (Nikmah 2020). Narasumber tidak hanya diberikan pertanyaan berdasarkan daftar pertanyaan tetapi juga dimintai pendapat dan ide-idenya terkait topik penelitian.

Pemilihan narasumber untuk diwawancarai didasari kebutuhan informasi yang akan dikumpulkan. Narasumber tersebut terdiri atas pemangku adat, tokoh masyarakat, dan pelaku tradisi yang telah cukup lama mengenal dan melaksanakan tradisi makan baidang guna mendapatkan data dan fakta yang relevan dengan tujuan penelitian. Mereka adalah Ramzi (58 tahun) selaku Datuak Laksamano, Hatlis (60 tahun) selaku Datuak Majo, Nurzubaidah (71 tahun) selaku pelaku tradisi, Sahari Pahliandy (56 tahun) selaku pelaku tradisi, dan Zulheri (50 tahun) selaku pelaku tradisi.

Fokus penelitian kualitatif dengan metode etnografi yang diterapkan dalam penelitian ini bukan pada generalisasi, melainkan pada kedalaman analisis yang bertujuan untuk memahami makna yang mendalam dari fenomena melalui pengalaman subjek penelitian. Pada penelitian ini, wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi yang dilakukan menghasilkan data yang sangat kaya. Lima orang narasumber dianggap cukup untuk menghasilkan temuan yang relevan. Data yang terkumpul dari kelima narasumber tersebut sudah saling melengkapi dan mencapai saturasi sehingga penambahan jumlah narasumber menjadi tidak efisien.

Dokumentasi berupa foto dan video dari tradisi makan baidang menjadi pelengkap dalam pengumpulan data lapangan yang berfungsi untuk mendukung data penelitian. Hal-hal yang didokumentasikan dalam penelitian berkaitan dengan tradisi makan baidang yang terdapat di Desa Muaralembu, Kecamatan Singingi, Kabupaten Kuantan Singingi, Provinsi Riau.

Data yang diperoleh kemudian diolah dengan teknik analisis data kualitatif Huberman dan Miles. Analisis data menurut teknik ini meliputi tiga alur kegiatan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Saleh 2017). Pelaksanaan analisis data dimulai dengan menyusun data yang diperoleh dari catatan observasi. Selanjutnya, transkripsi hasil wawancara dilakukan dengan mengubah atau mengalihkan tuturan yang tersimpan dalam rekaman audio dan video menjadi catatan tertulis kata demi kata. Proses berikutnya adalah menguraikan data hingga menghasilkan sintesis informasi dan menuangkannya dalam bentuk tulisan yang runut. Tujuannya adalah agar data tersebut mudah dipahami dan mampu menjawab pertanyaan penelitian sehingga temuan penelitian dapat disampaikan kepada orang lain.

C. HASIL DAN BAHASAN

1. Gambaran Umum Rantau Singingi

Singingi berasal dari nama sebuah sungai yang dahulu bernama Sungai Ngiang (sekarang Sungai Singingi). Penyebutan Sungai Ngiang berasal dari kata “terngiang-ngiang” (terdengar)

karena sumber daya alam yang terkandung di dalamnya, terutama emas. Pada waktu itu, karena banyaknya emas di daerah tersebut, terdapat sebuah istilah yang populer, yaitu “*sakupang saontak galah*” (sekeping setiap hentakan galah).

Zaman dahulu, dalam setiap aspek kehidupan masyarakat Singingi, baik mencari nafkah, mandi, mencuci maupun kegiatan-kegiatan rumah tangga lainnya, selalu berada di aliran air Sungai Singingi. Para nelayan selalu menggunakan alat transportasi air tradisional berupa perahu atau sampan untuk menyusuri Sungai Singingi dan melakukan kegiatan mereka. Berita dan istilah mengenai keberadaan sungai ini terngiang-ngiang dan tersebar ke mana-mana. Berita ini dibawa oleh orang-orang yang telah menelusuri dan menjelajahi Sungai Singingi dan akhirnya tersebar luas hingga ke Minangkabau (Halkis 1986).

Secara geografis, Sungai Singingi adalah sebuah sungai yang berhulu dari sisi timur gugusan Bukit Barisan (perbatasan Provinsi Riau dengan Sumatra Barat) atau dari arah barat daya. Sungai ini terbentang mengarah ke utara dan bermuara ke Sungai Kampar Kiri (Kabupaten Kampar). Sepanjang bentangan Sungai Singingi, terdapat banyak sungai-sungai kecil yang bermuara kepadanya sehingga lahirlah sebuah pepatah *air yang berkecucuran dan tanah yang berketelengan ke sungai* itulah yang dinamakan Rantau Singingi (Halkis 1986). Rantau Singingi diambil dari kata “rantau” yang berarti sungai. Jadi, Rantau Singingi adalah desa-desa yang

dialiri oleh Sungai Singingi, yaitu mulai dari Tanjung Pauh, Sungai Paku, Koto Baru, Petai, Kebun Lado, Muaralembu, Pulau Padang, Pangkalan Indarung, dan yang terakhir ialah Desa Logas. Di antara desa-desa tersebut, terdapat satu desa yang bukan dialiri oleh Sungai Singingi, melainkan sungai dari Kuantan, yakni Desa Logas. Namun, menurut pendapat orang-orang terdahulu, Logas merupakan desa yang berada di Rantau Singingi meskipun dialiri sungai yang berbeda.

Masing-masing daerah di pemerintahan adat Rantau Singingi memiliki “orang besar” atau dalam bahasa Singingi disebut *khalifah dua sekoto*. Selain itu, masing-masing daerah tersebut juga memiliki beberapa orang penghulu, *monti*, dan *dubalang*.¹ Pada saat ini, secara administratif, wilayah Rantau Singingi termasuk ke dalam dua kecamatan, yaitu Kecamatan Singingi dan Kecamatan Singingi Hilir. Pemerintahan adat Rantau Singingi sampai saat ini masih tetap eksis walaupun sudah ada sistem pemerintahan kecamatan. Pemerintahan adat Rantau Singingi ini berasal dari bentuk pemerintahan Kerajaan Singingi yang berpusat di Muaralembu. Tetap bertahan sistem pemerintahan adat karena terdapat beberapa permasalahan yang tidak dapat dilakukan secara fungsional oleh sistem pemerintahan formal.

¹ Penghulu adalah kepala suku. *Monti* adalah kaki tangan penghulu. *Dubalang* adalah bagian keamanan dalam suku.

Berikut ini adalah suku-suku yang ada di Singingi.

- a. Suku Paliang Atas mamaknya bergelar Datuak Paduko Jalelo.
- b. Suku Paliang Bawah mamaknya bergelar Datuak Majo.
- c. Suku Piabadar mamaknya bergelar Datuak Laksamano.
- d. Suku Melayu mamaknya bergelar Datuak Mangkuto Sinaro dan Datuak Tan Jolelo.
- e. Suku Bendang mamaknya bergelar Datuak Manggung.

Berdasarkan hasil salinan Hatam atas keterangan Datuk Mangkuto Sinaro dan Datuk Majo (dalam Ikatan Keluarga Sengingi Rengat 1983), di bawah ini adalah uraian tentang *penghulu nan bertujuh*, disertai *monti*, dan *dubalangnya*.

- a. Di dalam *paliang yang limo*.
 - 1) Datuak Bandharo, *montinya* ialah Datuak Majo yang menguasai rumah dalam dan juga acara jemput antar dalam nikah kawin. *Dubalangnya* ialah Datuak Sutan Karoan dan Datuak Rajo Nan Putih.
 - 2) Datuak Besar, *montinya* ialah Datuak Laksamano dan Datuak Jomangkuto, sedangkan *dubalangnya* ialah Datuak Panglimo Sutan.
 - 3) Datuak Bendharo Kali *montinya* ialah Datuak Monggung, Datuak Temajoleo, dan Datuak Majo Indo, sedangkan *dubalangnya* Datuak Palindi Panjang.
- b. Di dalam *Melayu yang empat*.
 - 1) Datuak Jalo Sutan tidak mempunyai *monti*. *Dubalangnya* bergelar Datuak Panglimo Rajo dan Datuak Rajo Sepado.

- 2) Datuak Mangkuto Sinaro, tidak mempunyai *monti*. *Dubalangnya* bergelar Datuak Panglimo Putih.
- 3) Datuak Nyato, *montinya* ialah Datuak Temajo.
- 4) *Datuak* Majolelo, *montinya* ialah Datuak Majo Besar, dan Datuak Sinaro Sutan.

2. Awal Mula Pelaksanaan Makan Baidang di Rantau Singingi

Makan baidang merupakan suatu tradisi turun-temurun yang dilakukan oleh masyarakat Singingi dalam acara badua (hajatan). Tamu undangan yang sudah duduk sesuai posisinya masing-masing akan menyantap makanan yang disediakan tuan rumah, yang dihidangkan satu per satu oleh *simondo*.

Sebelum Islam masuk, adat di Rantau Singingi belum berlandaskan “adat yang bersendikan syarak, syarak bersendikan kitabullah”.² Seiring dengan datangnya Syekh Ahmad Bunda yang bersuku Bendang sebagai peniar Islam pertama di Singingi, kebiasaan-kebiasaan yang tidak sesuai dengan syariat Islam mulai dihapuskan. Contohnya, memakan kelelawar dan ular. Setelah Islam masuk pada 1600-an, diadakanlah *olek selonggang tanduak* (kenduri memperbaiki adat) dalam rangka memperbaiki adat dan budaya yang ada di Rantau Singingi. Adat pun mulai bersendikan syarak dan syarak bersendikan kitabullah. Pada

² “Adat bersendikan syarak, syarak bersendikan kitabullah” memiliki makna hukum adat berdasarkan hukum agama, hukum agama berdasarkan Al-Qur’an. Segala perbuatan atau pekerjaan hendaknya selalu mengingat aturan adat dan agama. Jangan bertentangan antara satu dengan yang lainnya.

kenduri ini, ditetapkan Datuak Jalo Sutan dan Datuak Bendharo sebagai *datuak nan baduo*. Mulai dari Pangkalan Indarung sampai ke Tanjung Pauh, di setiap desa ditetapkan (ditanamkan) *datuak* sebagai pemuka adat, dengan pusatnya berada di Tanah Kojan yang berlokasi di Muaralembu. Berdasarkan wawancara dengan Ramzi di Muaralembu pada 4 Mei 2022, diperoleh informasi bahwa ketika *datuak-datuak* tersebut berkumpul, makan baidang pun mulai dilakukan.

Dasar pelaksanaan tradisi makan baidang adalah adat, yang dalam bahasa masyarakat Singingi berarti sopan santun. Seperti diungkapkan oleh Hatlis di Muaralembu pada 20 April 2024, apabila diadakan sebuah acara yang di dalamnya terdapat sesi makan bersama, terlebih jika mengundang pemuka adat, tidak sopan jika makanannya tidak dihidangkan. Oleh karena itu, dibuatlah tradisi makan baidang ini. Penghidangan makanan dilakukan untuk menunjukkan kesopanan dalam menjamu tamu. Selain itu, tujuan dari dilakukannya makan baidang ini adalah untuk menghargai keberadaan adat dan memberdayakan perangkat-perangkat adat pada saat itu. *Limbago* atau *simondo*³ difungsikan keberadaannya dengan cara dipekerjakan untuk menghidangkan makanan kepada tamu.

³ *Limbago* atau *simondo* adalah orang yang bertugas sebagai pembuka kata (protokol). Biasanya, mereka adalah anggota suku yang sudah tua (warga senior). *Simondo* juga sebuah istilah lokal untuk menjelaskan orang-orang yang memiliki suku yang sama dengan suami dari pihak perempuan yang mengadakan acara badua (hajatan).

Menurut Zulheri di Muaralembu pada 22 April 2024, makan baidang juga bertujuan untuk mempererat silaturahmi serta keakraban di antara anggota masyarakat.

Makan baidang terus dilakukan hingga saat ini. Pada mulanya, makan baidang hanya dilakukan ketika *datuak-datuak* atau pemuka adat berkumpul, tapi dalam perkembangannya, tradisi makan baidang dilaksanakan di seluruh acara badua (hajatan) di Rantau Singingi. Saat diwawancarai di Muaralembu pada 20 April 2024, Hatlis menjelaskan bahwa perbedaan dalam tata cara pelaksanaan makan baidang pada acara badua⁴. Pada acara adat, seperti nikah kawin, melamar, bainduak, badua suku, sunat rasul, dan turun mandi, berdoa dilakukan setelah makan. Namun, dalam acara tahlilan atau badua kematian, makan dilakukan setelah berdoa. Perbedaan lainnya, pada acara adat terdapat kata pengantar dari *datuak* suku, sedangkan pada badua kematian tidak ada kata pengantar dari *datuak* suku.

3. Tata Cara Makan Baidang dalam Acara Adat di Rantau Singingi

Sebelum badua, orang yang memiliki hajat sudah berdiskusi dengan kepala suku. Dengan demikian, dalam makan baidang, yang paling utama dan wajib hadir adalah kepala suku atau *datuak* sukunya karena *datuak* suku yang memberikan restu dan pengesahan

⁴ Badua (hajatan) terbagi atas dua, yakni (1) acara adat, termasuk nikah kawin, melamar, bainduak, badua suku, sunat rasul, dan turun mandi; (2) badua kematian atau acara tahlilan.

apakah hajat yang ingin disampaikan itu diterima atau tidak. Dari hasil wawancara dengan Ramzi di Muaralembu pada 4 Mei 2021, diketahui bahwa dahulu, makan baidang dilakukan pada malam hari, tepatnya setelah magrib. Seiring berjalannya waktu, makan baidang mengalami pergeseran waktu pelaksanaan karena banyaknya mudarat yang terjadi jika diadakan pada malam hari. Salah satunya, banyak anak-anak muda yang bertindak tidak sesuai aturan agama. Selain itu, pada saat acara jemput antar dalam nikah kawin, keluarga mempelai laki-laki menghabiskan waktu yang lama di tempat mempelai perempuan.⁵ Terkadang saat jam tiga subuh, rombongan mempelai laki-laki baru pulang dari kediaman mempelai wanita. Hal ini menyebabkan makanan-makanan di rumah mempelai laki-laki tidak ada yang mengurus dan akhirnya basi. Oleh karena itu, setelah pemuka adat melakukan rapat, sekitar tahun 1980-an hingga saat ini, makan baidang lebih sering dilakukan pada siang hari, setelah salat zuhur.

Acara badua dilaksanakan di rumah yang punya hajat. Tamu undangan harus duduk di atas lantai yang beralaskan tikar atau karpet. Biasanya, tamu yang diundang adalah pemangku adat, tetangga, dan seluruh anggota suku dari yang melaksanakan hajatan.

⁵ Rantau Singingi menganut sistem matrilineal sehingga acara adat difokuskan di tempat pihak perempuan. Oleh karena itu, pihak perempuan mengundang kaum kerabat lebih banyak daripada pihak laki-laki. Hal ini menyebabkan prosesi makan baidang di tempat pihak perempuan berlangsung lebih lama.

Tempat duduknya pun harus disesuaikan dengan posisi masing-masing undangan. Di ruang tamu, tepatnya di sebelah kanan dari pintu masuk rumah, merupakan posisi *soko*⁶. Sebelah kiri dari pintu masuk rumah merupakan posisi undangan, *datuak* berada di posisi depan. Hikmah dari posisi *datuak* di depan ini adalah untuk melihat apakah nasi yang dimiliki oleh tuan rumah masih mencukupi atau tidak. Jika tidak, maka *datuak* suku akan menyampaikan kepada *mamak* rumah agar segera mencari nasi dan mencukupinya.



Gambar 1. Suasana makan baidang di ruang tamu yang dilaksanakan saat hajatan pernikahan tahun 1999. Sumber: koleksi pribadi Sahari Pahliandy.

Posisi para pemuda berada di ruang depan atau teras rumah. Para *simondo* perempuan dan ibu-ibu undangan berada di bagian dapur atau belakang. Mereka yang bertugas menyendokkan makanan ke piring ataupun mangkok. Adapun *simondo* laki-laki duduk di ruang tengah, dekat pintu dapur, agar nantinya mudah dalam menghidangkan makanan. *Simondo* laki-laki adalah

⁶ *Soko* adalah orang yang memiliki suku yang sama dengan pihak perempuan yang mengadakan badua dan anaknya telah menikah (orang yang dituakan).

orang yang menghidangkan makanan dalam tradisi makan baidang.



Gambar 2. Suasana makan baidang di dapur. Sumber: koleksi pribadi Sahari Pahliandy.



Gambar 3. Suasana makan baidang di teras rumah. Sumber: koleksi pribadi Sahari Pahliandy.

Simondo memiliki peran sebagai *penjompuik yang jauh*, *pamiku yang dokek* (penjemput yang jauh, pemikul yang dekat) bagi *soko batino* dan merupakan pekerja di rumah *soko*. Saat diadakannya suatu hajatan, *simondo* dan *soko batino* akan mengundang *datuak suku* untuk datang. Saat *datuak suku* datang ke rumah *soko*, berarti dia pulang ke rumahnya sendiri sehingga *simondo* selaku pekerja yang menghidangkan makanan dan melayaninya. Jika hajatannya besar, maka *simondo* akan memanggil teman-temannya sesama *simondo*. Menurut Sahari Pahliandy di Muaralembu pada 1 Mei 2021, pada zaman dahulu, *simondo*

mengenakan kain sarung selutut yang menandakan bahwa mereka sebagai tukang hidang makanan, sekaligus menunjukkan rasa sopan kepada *datuak suku*. Dalam menghidangkan dan mengangkat makanan, *simondo* harus duduk bertekuk lutut (dengan lutut menyentuh lantai terlebih dahulu), tidak boleh berjongkok ataupun duduk bersila. Hal ini bertujuan untuk memberikan keleluasaan bergerak namun tetap menunjukkan kesopanan.



Gambar 4. *Simondo* menyajikan makanan dalam hajatan pernikahan yang diselenggarakan tahun 1999. Sumber: koleksi pribadi Sahari Pahliandy.

Adapun alat-alat yang diperlukan dalam menghidangkan makanan dalam acara badua adalah sebagai berikut.

- Nampan bulat besar yang terbuat dari aluminium/seng. Masyarakat Singingi menyebutnya dengan nama *dulang pantagh*.
- Ceret (teko bulat yang terbuat dari aluminium) yang berisi air putih, teh, dan kopi.
- Piring makan, piring sambal dan gulai, gelas, serta mangkuk cuci tangan yang terbuat dari kaca. Alat makan yang digunakan untuk menghidangkan makanan tidak boleh terbuat dari plastik karena dianggap meremehkan tamu undangan dan pemangku adat.

d. Serbet yang dilipat dan disusun dalam gelas.

Makanan yang dihidangkan disesuaikan dengan kemampuan masing-masing. Dalam aturan adat, hidangan yang harus ada dalam makan baidang itu tidak ditentukan. Alasannya, agar tidak memberatkan dan sesuai dengan kemampuan ekonomi yang menyelenggarakan hajatan. “Jika ia orang mampu tentu ia dapat menyediakan olahan daging, tapi jika orang kurang mampu tentu yang dihidangkan lebih sederhana seperti olahan ayam potong,” ujar Hatlis di Muaralembu pada 20 April 2024. Namun, jika berdasarkan tradisi, lazimnya dalam acara makan baidang tersedia gulai (baik daging maupun ayam) yang dicampur dengan nangka, rebung, kemumu, dan pisang muda. Berdasarkan keterangan Nurzubaidah di Muaralembu pada 1 Mei 2021, pada zaman dahulu, lazimnya dihidangkan pongek ikan dengan terung asam.⁷ Masyarakat, khususnya *simondo* dari penyelenggara hajat, akan bergotong royong mencari ikan di sungai dan terung asam ke rumah-rumah tetangga atau sanak saudara. Kemudian ikan dan terung asam tersebut diberikan kepada yang mempunyai hajatan. Itulah salah satu bentuk tolong menolong antarmasyarakat karena pada saat itu perekonomian masih sangat sulit.

Sahari Pahliandy di Muaralembu pada 1 Mei 2021 menjelaskan bahwa sebelum makanan dihidangkan, *simondo* tertua atau *tuo limbago* akan

bertanya kepada *datuak* suku apakah makanan sudah boleh dihidangkan. Kemudian *datuak* suku akan melihat sekeliling rumah untuk memeriksa kondisi tamu, apakah sudah penuh atau belum. Ia juga bertanya kepada penyelenggara hajatan, apakah tamu yang diundang sudah datang. Jika sudah, *datuak* suku akan memberikan izin untuk menghidangkan makanan. Makanan pun harus dihidangkan pertama kali kepada *datuak* suku, baru kemudian kepada tamu undangan yang lain.

Tradisi makan baidang memiliki aturan dalam urutan penyajiannya. Urutan pertama adalah air minum, berturut-turut kemudian adalah mangkuk cuci tangan, nasi, lauk pauk, pencuci mulut, dan yang terakhir adalah lap tangan atau serbet. Satu piring nasi biasanya untuk satu orang. Satu mangkuk gulai untuk dua orang. Satu piring sambal, penganan, dan buah untuk satu atau dua orang. Satu hal yang tidak boleh dilupakan adalah menyiapkan satu mangkuk nasi *petambuhan* untuk beberapa orang. Ramzi di Muaralembu pada 4 Mei 2021 mengungkapkan bahwa urutan penyajian makanan ini bertujuan melatih kedisiplinan dan mengingatkan diri akan adanya tahapan-tahapan yang harus ditempuh untuk mencapai sesuatu. Misalnya, jika urutan pertama adalah nasi, lalu mangkuk cuci tangan, baru kemudian air, maka orang ini akan makan tanpa membersihkan tangannya terlebih dahulu, dan jika dia tersedak belum ada minumannya, seperti itulah makna filosofisnya.

⁷ Pongek ikan merupakan sejenis gulai ikan yang dimasak hingga kuahnya tinggal sedikit (menyusut).



Gambar 5. Hidangan yang disajikan pada tradisi makan baidang. Sumber: dokumentasi penulis.

Setelah makanan dihidangkan, peserta acara tidak boleh sembarangan langsung makan ataupun minum. Hadirin harus menunggu panggilan atau seruan dari kepala suku untuk makan. *Tuo limbago* akan meminta kepada *datuak* suku tuan rumah untuk memberi izin makan. Setelah itu, *datuak* suku akan menyampaikan *pasembahan* makan ke *datuak* suku yang lain berupa imbauan makan.⁸ Setelah imbauan makan dijawab oleh *datuak* suku yang lain dengan *kato pepangkagh* (kata-kata adat), baru dimulailah makan bersama itu.



Gambar 6. *Datuak* suku menyampaikan *pasembahan* makan. Sumber: dokumentasi penulis.

⁸ Setidaknya harus ada satu *datuak* dari suku lain yang hadir, selain *datuak* suku tuan rumah dalam acara badua.

Berikut ini adalah kutipan kata-kata yang diucapkan para *datuak*, yang diperoleh dari hasil wawancara dengan Hatlis di Muaralembu pada 20 April 2024.

Kata *pasembahan* dari *datuak* suku tuan rumah ke *datuak* suku lain:

Iko idangan lah nampak di dopan kito basamo ma (ini hidangan sudah terlihat di depan kita bersama)

Ditengok-tengok cindo la cukuik (dilihat-lihat sepertinya sudah cukup)

Kok kughang kia kito tambah (jika kurang nanti kita tambah)

Jadi godang harapan kini ma (jadi besar harapan dari sekarang ini)

Nasi di pighiang mintak dimakan (nasi di piring minta dimakan)

Aigh di gole mintak diminum (air di gelas minta diminum)

Bailas jo yang punyo (beri keikhlasan dari yang punya hajat)

Bakarelaan jo yang bajopuik (beri kerelaan kepada yang diundang)

Bo la sagalo sansanak makan basamo Tuak (ajaklah semua sanak saudara untuk makan bersama).

Kato pepangkagh atau jawaban dari *datuak* suku lain:

Yo dek kami disiko lai bekawan lo nak soghang baduo kok baundiand lo kami lu (karena kami di sini tidak sendiri, bersama kawan akan berunding terlebih dahulu)

La bulek lo layigh mufakat ma la bulek lo kato (sudah bulat lahir mufakat sudah bulat pula kata)

Yo tumbua siko jia kato baliak ke pangkagh nampak a ma (sudah selesai sampai di sini, kembali kita ke kata awal)

Mulai datuak tu nak kan maiyang lo di ujuang ga (datuk mulai terlebih dahulu, lalu kami akan ikut menyertai).

Ajakan dari *datuak* suku tuan rumah:

Tibo basua tangan mari kito samo-samo mulai dengan membaco bismillahirrahmanirrahim, basamo kito (cuci tangan sudah tiba, mari kita mulai bersama-sama dengan membaca *bismillahirrahmanirrahim*, bersama kita).

Selesai makan, *tuo limbago* akan menyampaikan lagi kepada *datuak* suku mengenai maksud dan tujuan diadakannya badua. *Tuo limbago* terlebih dahulu kembali ke tempatnya, baru kemudian *datuak* akan mengumumkan kepada tamu lain maksud dari diadakannya badua dan menutupnya dengan doa. Setelah selesai, para tamu memperoleh kesempatan untuk berbincang-bincang dan bersenda gurau. Mereka tidak boleh langsung pulang karena dianggap tidak sopan. Setelah tamu pamit dan pulang, para *simondo* laki-laki akan membersihkan dan mengumpulkan piring-piring kotor dan dibawa ke belakang untuk dicuci oleh *simondo* perempuan. Jika ada makanan yang tersisa atau tidak disentuh sama sekali, *simondo* perempuan akan memasukkannya ke dalam *capa* (baskom yang berukuran besar). Makanan yang berlebih diberikan kepada tetangga atau dibawa pulang oleh para *simondo* perempuan.

Pantang larang yang harus diperhatikan dalam makan baidang adalah jika belum ada izin dari *datuak* suku jangan mencoba-coba untuk memulai sesuatu, baik itu meng-

hidangkan makanan, memulai makan, maupun melakukan hal-hal lain. Selain itu, posisi duduk tidak boleh berubah. Jika di awal duduk bersila, maka sampai akhir harus duduk bersila dan tidak boleh duduk dengan posisi lutut diangkat. Orang yang melanggar pantang larang ini akan diberi utang adat (sanksi), contohnya selapis kain kafan.

4. Tradisi Makan Baidang dalam Menghadapi Perubahan Zaman

Seiring dengan perubahan zaman, terlihat adanya modifikasi dalam cara makan baidang pada acara badua di Rantau Singingi. Makan baidang dalam acara badua masih tetap dilakukan, tetapi ada sebagian kecil masyarakat yang mengombinasikannya dengan hidangan prasmanan. Cara hidang prasmanan dilakukan dengan cara meletakkan wadah besar yang berisi nasi dan berbagai makanan di atas meja besar yang diposisikan di depan atau di teras samping rumah. Begitu juga dengan piring makan dan gelas, peralatan makan tersebut disusun rapi dan tertata dengan baik di atas meja. Namun, cara hidang prasmanan ini hanya dilakukan di ruangan tempat pemuda, sedangkan di ruang duduk pemangku adat tidak boleh dilakukan. Biasanya, tata hidang prasmanan hanya dilakukan saat pesta pernikahan saja.

Alasan sebagian masyarakat melakukan cara hidang prasmanan adalah karena sistem hidang tradisional, makan baidang memerlukan banyak sekali piring dan mangkuk. Contohnya, jika jumlah tamu 50 orang, maka untuk satu tamu memerlukan satu mangkuk nasi, satu mangkuk gulai, dan peralatan

makan lain tergantung hidangannya. Terkadang, keluarga muda belum memiliki peralatan tersebut. Jika kekurangan peralatan, mereka terpaksa harus meminjam peralatan dari sanak-saudaranya. Pemakaian alat makan yang banyak juga akan membuat sibuk para *simondo* yang bertugas untuk mengangkatnya ketika akan dan selesai menghidangkan makanan. Alat-alat makan yang kotor setelah dipergunakan, juga sangat merepotkan pencuci piring karena sangat banyak. Selain itu, terkadang makanan yang sudah dihidangkan tidak disentuh sama sekali. Tata cara hidang prasmanan memang terlihat lebih praktis karena memakai peralatan lebih sedikit dan hemat tenaga.

Keterangan yang diperoleh dari Ramzi di Muaralembu pada 4 Mei 2021 dapat memberikan gambaran lebih jauh tentang reaksi terhadap perubahan tata cara menghidangkan makanan pada acara badua. Menurutnya, beberapa tahun terakhir ini, para pemangku adat mulai menerapkan secara keras larangan penggunaan cara makan prasmanan. Makan dengan cara prasmanan dilarang karena beberapa alasan. *Pertama*, agar adat tidak pudar. Kebanyakan adat di Rantau Singingi saat ini hanyalah “adat sepanjang jalan”, artinya yang dianggap baik atau bagus dilakukan sebagai suatu seremonial saja tanpa mengetahui makna-makna di dalamnya. *Kedua*, makan prasmanan itu bukanlah budaya orang Timur, tapi budaya orang Barat sehingga tidak boleh diadopsi agar adat dan juga agama tidak rusak. Pada cara makan prasmanan, kerap kali antara laki-laki dan perempuan bercampur ketika

sedang mengambil makanan. Mereka yang bukan mahram bersenda gurau dan tidak memiliki batasan. Hal ini tidak sesuai dengan adat yang berlandaskan syarak, syarak berlandaskan kitabullah. Apabila ada badua yang melakukan tata cara makan *full* prasmanan, maka *datuak* suku sebagai pemberi restu tidak akan datang sehingga badua tersebut dianggap gagal.

Walaupun terkesan kuno dan merepotkan, makan baidang yang menjadi tradisi dalam acara badua di Rantau Singingi memiliki makna yang mendalam. Tradisi ini mampu melahirkan dan mengembangkan nilai-nilai dalam masyarakat. Tata cara makan baidang bertujuan untuk saling tolong menolong dan saling menghargai sesama masyarakat. Dalam prosesi menghidangkan makanan, terlihat adanya kegotongroyongan. Perlunya izin dari *datuak* suku sebelum makan menunjukkan kesopanan, sikap hormat kepada yang lebih tua, dan sikap mengayomi kepada yang lebih muda. Acara kumpul dan makan bersama ini juga menjadi momen untuk memperkuat ikatan silaturahmi dan ajang bertukar pikiran demi membangun masyarakat yang lebih baik di masa depan.

Makan baidang yang merupakan kearifan lokal harus dipertahankan. Nilai-nilai adat dan budaya turun-temurun dari leluhur yang telah ada selama ratusan tahun di Rantau Singingi jangan sampai hilang. “*Adat itu ndak lapuak dek hujan takkan lokang dek pane, jan sampai lapuak dek hujan jan sampai lokang dek pane, jan sampai nyo larut yo dek masa, dek zaman, tetap*

pertahankan itu sepanjang itu positif,” ujar Zulheri di Muaralembu pada 22 April 2024. Artinya, adat itu tidak lapuk oleh hujan dan tidak akan lekang oleh panas, jangan sampai lapuk oleh hujan, jangan sampai lekang oleh panas, jangan sampai ia larut oleh masa dan zaman. Tetap pertahankan adat sepanjang itu positif.

D. SIMPULAN

Tradisi makan baidang merupakan sebuah warisan budaya yang mencerminkan nilai-nilai adat dan keislaman masyarakat di Rantau Singingi. Tradisi ini tidak hanya sebagai bentuk penghormatan kepada tamu undangan, tetapi juga untuk menghargai keberadaan adat, memberdayakan perangkat-perangkat adat, serta mempererat hubungan sosial dan silaturahmi antarmasyarakat.

Pelaksanaan makan baidang mengikuti tata cara yang ketat, mulai dari persiapan hingga urutan penyajian makanan yang melibatkan *simondo*. Filosofi yang mendasari tata cara ini meliputi kesopanan, penghargaan terhadap tamu, serta melatih kedisiplinan dan kebersamaan. Dalam konteks adat, peran *datuak* suku sangat penting, mulai dari memberikan izin penyajian, membuka makan bersama hingga memberi restu terhadap badua yang dilakukan.

Tradisi ini tetap dipertahankan hingga kini, meskipun mengalami adaptasi seiring perubahan zaman yang semakin menuntut kepraktisan, seperti penyesuaian waktu pelaksanaan dan kombinasi dengan gaya hidangan prasmanan. Sistem prasmanan tidak mengubah tradisi secara keseluruhan.

Datuak suku menjaga akar tradisi dengan menunjukkan sikap tegas dengan tidak datang pada badua yang *full* prasmanan, sedangkan masyarakat menunjukkan sikap menjaga tradisi dengan mengikuti arahan *datuak* suku. Masyarakat Singingi tetap mempertahankan tradisi makan baidang karena terkait makna dan fungsinya sebagai penghormatan terhadap adat, kebersamaan dan kesopanan, serta menjadikannya simbol kekuatan budaya di tengah tantangan modernitas, karena kebudayaan adalah cerminan jati diri suatu masyarakat.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam proses penelitian, khususnya kepada para informan atau narasumber dalam penelitian ini. Dukungan, wawasan, dan informasi yang Anda berikan sangat berharga dan sangat membantu penulis dalam usaha menyusun artikel yang komprehensif dan informatif. Penulis berharap artikel ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan yang berguna bagi para pembaca.

DAFTAR SUMBER

- Alfisyah. 2019. “Tradisi Makan Urang Banjar (Kajian Folklor atas Pola Makan Masyarakat Lahan Basah).” *Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi* 1(3):97–109.
- Danandjaja, James. 1989. *Folklor Indonesia: Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-Lain*. Jakarta: Grafiti Press.

- Halkis. 1986. *Revitalisasi Hak Ulayat Tantangan dan Peluang*. Pekanbaru: Yayasan Pusaka Riau.
- Ikatan Keluarga Sengingi Rengat. 1983. *Adat Rantau Sengingi*. Tidak dipublikasikan.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2021. "Kemendikbudristek Tetapkan 289 Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2021." Diunduh 29 September, 2024 (<https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2021/12/kemendikbudristek-tetapkan-289-warisan-budaya-takbenda-indonesia-tahun-2021>).
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2024. "272 Warisan Budaya Takbenda di Indonesia direkomendasikan sebagai WBTbI Berikutnya." Diunduh 24 September, 2024 (<https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2024/08/272-warisan-budaya-takbenda-di-indonesia-direkomendasikan-sebagai-wbtbi-berikutnya>).
- Levyta, Farah, dan Calvin Liu Hendra. 2022. "Makan Bedulang: Sebuah Tradisi Kuliner Komunal di Belitung, Indonesia." *Journal of Tourism Destination and Attraction* 10(1):9-18.
- Nikmah, Faridhatun. 2020. "Nilai-Nilai Pendidikan Karakter dalam Tradisi Apitan di Desa Serangan, Kecamatan Bonang, Kabupaten Demak." *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya* 3(2):215-32.
- Saleh, Sirajuddin. 2017. *Analisis Data Kualitatif*. Bandung: Pustaka Ramadhan.
- Sari, Yulna Pilpa, Hasnah Faizah, dan Auzar Auzar. 2023. "Nilai Sosial dalam Tradisi Makan Bajambau pada Perayaan Penyantunan Anak Yatim Piatu Dusun Jawi-Jawi dan Dusun Padang Tengah." *Jurnal Ilmu Budaya* 19(2):64-77.
- Siddiq, Mohammad, dan Hartini Salama. 2019. "Etnografi sebagai Teori dan Metode." *Kordinat: Jurnal Komunikasi Antar Perguruan Tinggi Agama Islam* 18(1):23-48.
- Wawancara. Hatlis. Muaralembu, 20 April 2024.
- Wawancara. Nurzubaidah. Muaralembu, 1 Mei 2021.
- Wawancara. Ramzi. Muaralembu, 4 Mei 2021.
- Wawancara. Sahari Pahliandy. Muaralembu, 1 Mei 2021.
- Wawancara. Zulheri. Muaralembu, 22 April 2024.
- Wiemar, Rosalinda, Yasraf Amir Piliang, Deddy Wahjudi, dan Ruly Darmawan. 2022. "Peran Perempuan dalam Tradisi Makan Bajamba pada Rumah Gadang Minangkabau." *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya* 8(3):1029-38.

