



**POTENSI LAMANG TAPAI SEBAGAI WISATA EDUKASI GASTRONOMI  
DI NAGARI LIMO KAUM , KABUPATEN TANAH DATAR,  
SUMATERA BARAT**

**SKRIPSI**

*Ditulis Sebagai Syarat Mendapatkan Gelar Sarjana (S1)  
Pada Program Studi Pariwisata Syariah  
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam*

**Oleh:**

**VINNY HELVIRA**  
**NIM. 2130406027**

**PROGRAM STUDI PARIWISATA SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) MAHMUD YUNUS  
BATUSANGKAR  
2025**

### PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vinny Helvira

Nim : 2130406027

Program Studi : Pariwisata Syariah

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat”, adalah hasil karya sendiri bukan plagiat. Apabila di kemudian hari terbukti sebagai plagiat, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Batusangkar, Maret 2025

Yang membuat pernyataan



Vinny Helvira  
NIM 2130406027

## PERSETUJUAN PEMBIMBING


Pembimbing Skripsi atas nama **Vinny Helvira** NIM 2130406027 dengan judul "**Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat**". Memandang bahwa Skripsi yang bersangkutan telah memenuhi syarat dan dapat disetujui untuk dilanjutkan ke tahap sidang *munaqasyah*.

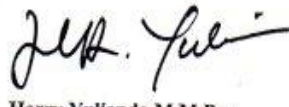
Demikian persetujuan ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Batusangkar, Februari 2025

Pembimbing

Ketua Program Studi  
Pariwisata Syariah

  
Siska Febrianti, S.Pd., M.Pd.E  
NRK. 201702012018

  
Harry Yuliana, M.M.Par  
NIP. 198807132019031005

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam  
Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus  
Batusangkar






Dr. H. Rizal, M.Ag., CRP  
NIP. 19731007 200212 1 001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI SKRIPSI

Skripsi ditulis oleh Vinny Helvira, Nim. 2130406027 Program Studi Pariwisata Syariah yang berjudul "Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat" telah diujikan dalam Ujian *Munaqasyah* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar yang dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 4 Maret 2025 dinyatakan telah lulus dan dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E) Program Strata Satu (S1) dalam Program Studi Pariwisata Syariah

Demikianlah Persetujuan ini diberikan untuk dapat digunakan seperlunya.

NO	Nama/ Nip Penguji	Keterangan	Tanda Tangan	Tanggal Persetujuan
1	Harry Yulianda, M.M.Par NIP. 19880713 201903 1 005	Ketua sidang/ pembimbing		12/6-2025
2	Sri Madona Saleh, SE., M.Si NIP. 198107252023212025	Penguji 1		21/05/2025
3	Febria Rahim, ME. NIP. 198902222023212045	Penguji 2		26/05/2025

Batusangkar, Mei 2025  
Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan  
Bisnis Islam



Dr. H. Rizal, M.Ag., CRP  
NP.197310072002121001

## ABSTRAK

**VINNY HELVIRA. NIM: 2130406027.** Judul Skripsi: “**Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat**” Pariwisata Syariah Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar

Pokok permasalahan dalam skripsi ini adalah banyak diantara wisatawan pernah mendengar nama *lamang tapai* tetapi belum pernah mencicipi kuliner tersebut, dan mereka memiliki keinginan untuk mengetahui lebih dalam tentang lamang tapai, terutama mengenal asal-usul dan proses pembuatannya, serta ingin datang langsung ketempat pembuatannya. tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat.

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dan mengambil lokasi di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar dengan melakukan wawancara dengan para penjual dan masyarakat setempat serta observasi langsung ke tempat-tempat pembuatan dan penjualan. Hasil penelitian yang telah dilakukan kepada informan, secara gastronomi, lamang tapai ini sangat berpotensi untuk dijadikan sebagai salah satu wisata edukasi gastronomi. Hal ini dikarenakan lamang tapai sudah mencakup beberapa aspek-aspek penting yaitu, sejarah, budaya, lanskap geografis dan metode memasaknya. Selain itu, wisata edukasi ini sangat diharapkan oleh wisatawan terbukti dengan hasil observasi yang telah dilakukan terhadap wisatawan, bahwasanya wisatawan sangat ingin datang langsung ketempat pembuatan, mereka juga ingin menyaksikan bagaimana cara pembuatan serta ingin mengetahui asal usul atau sejarah terkait lamang tapai, dengan kata lain, wisatawan memiliki keinginan untuk makan langsung ditempat tersebut. Oleh karena itu, lamang tapai sangat berpotensi dijadikan wisata edukasi gastronomi.

## ***ABSTRACT***

**VINNY HELVIRA. NIM: 2130406027.** Thesis Title: **“The Potential of Lamang Tapai as Gastronomy Educational Tourism in Nagari Limo Kaum Tanah Datar Regency, West Sumatra”** Sharia Tourism, Faculty of Economics and Islamic Business, State Islamic University (UIN) Mahmud Yunus Batusangkar.

The main problem in this thesis is that many of the tourists have heard the name lamang tapai but have never tasted the culinary, and they have a desire to know more about lamang tapai, especially knowing its origin and manufacturing process, and want to come directly to the place where it is made. the purpose of this research is to find out the Potential of Lamang Tapai as Gastronomy Educational Tourism in Nagari Limo Kaum, Tanah Datar Regency, West Sumatra.

The research method used is descriptive qualitative and takes location in Nagari Limo Kaum Tanah Datar Regency by conducting interviews with sellers and local people and direct observation to places of manufacture and sale. The results of research that has been conducted to informants, gastronomically, lamang tapai has the potential to be used as one of the gastronomic educational tours. This is because lamang tapai already includes several important aspects, namely, history, culture, geographical landscape and cooking methods. In addition, this educational tourism is highly expected by tourists as evidenced by the results of observations that have been made of tourists, that tourists really want to come directly to the place of manufacture, they also want to see how it is made and want to know the origin or history related to lamang tapai, in other words, tourists have a desire to eat directly in that place. Therefore, lamang tapai has the potential to be used as gastronomic educational tourism.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN</b>	
<b>PERSETUJUAN PEMBIMBING</b>	
<b>PENGESAHAN TIM PENGUJI</b>	
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Fokus penelitian.....	11
C. Sub Fokus .....	11
D. Pertanyaan penelitian.....	11
E. Tujuan Penelitian.....	11
F. Manfaat dan Luaran Penelitian.....	11
G. Definisi Istilah .....	12
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>15</b>
A. Landasan Teori .....	15
1. Pariwisata.....	15
2. Jenis jenis pariwisata .....	16
3. Wisata Edukasi .....	19
4. Gastronomi.....	21
5. Lamang tapai.....	23
B. Penelitian Relevan .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
A. Jenis Penelitian .....	32
B. Latar dan Waktu Penelitian .....	32
C. Subjek penelitian .....	33

D. Instrumen Penelitian .....	33
E. Sumber Data .....	34
F. Teknik pengumpulan data .....	34
G. Teknik Analisa Data .....	35
H. Teknik Penjaminan Keabsahan Data .....	36
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	37
B. Temuan Penelitian .....	38
1. Sejarah Lamang Tapai .....	39
2. Lamang Tapai Dalam Budaya Tradisi Lokal.....	42
3. Lanskap Geografis Yang Mempengaruhi Pembuatan Lamang Tapai .	
.....	47
4. Metode Memasak Lamang Tapai .....	51
C. Pembahasan .....	65
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>85</b>
A. Simpulan.....	85
B. Implikasi .....	87
C. Saran .....	87
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Relevan.....	24
Tabel 3. 1 Schedule Penelitian.....	32

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Beras Ketan .....	52
Gambar 4. 2 Santan Kelapa.....	52
Gambar 4. 3 Garam.....	53
Gambar 4. 4 Beras Ketan Hitam .....	54
Gambar 4. 5 Ragi .....	54
Gambar 4. 6 Bambu .....	60
Gambar 4. 7 pucuk daun pisang.....	61
Gambar 4. 8 Cuci Beras .....	62
Gambar 4. 9 Masukkan beras dalam bambu .....	62
Gambar 4. 10 Masukkan Santan .....	62
Gambar 4. 11 Memanggang lamang .....	63
Gambar 4. 12 Penyajian Lamang .....	63
Gambar 4. 13 Lamang Tapai.....	64
Gambar 4. 14 Bambu/ Talang .....	76
Gambar 4. 15 Pucuk Daun Pisang.....	77
Gambar 4. 16 Memarut Kelapa.....	79
Gambar 4. 17 Marameh Karambie.....	79
Gambar 4. 18 Masukkan beras ketan .....	80
Gambar 4. 19 MasukkanSantan .....	80
Gambar 4. 20 Proses membakar/ memanggang lamang .....	81
Gambar 4. 21 Lamang Tapai.....	82

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pariwisata merupakan aktivitas yang dilakukan oleh perorangan maupun kelompok dengan meluangkan waktu untuk melakukan perjalanan dari satu tempat ke tempat lain (jauh dari tempat tinggalnya). Pada dasarnya manusia selalu melakukan perjalanan. Perjalanan (travel) telah ada sejak zaman kehidupan primitif. Pada era ini kegiatan perjalanan dilakukan dalam upaya pemenuhan kebutuhan hidup seperti mencari makanan dan berburu binatang. Kemudian sejarah travel mulai berkembang, manusia melakukan perjalanan untuk tujuan perdagangan, menyebarkan agama, perang, migrasi, dan motivasi lain yang dianggap menarik (Eddyono, 2021)

Pariwisata dapat dianggap sebagai pergerakan manusia di dalam kota, negara bagian, negara atau lintas batas internasional. Pariwisata telah berkembang menjadi aktivitas yang benar-benar mendunia yang tidak mengenal batas politik, ideologis, geografis, atau budaya. Untuk waktu yang lama, pariwisata berbeda dan terfragmentasi, tetapi dengan kematangan pariwisata telah memperoleh identitas profesional (Pujilestari & Rosalina, 2019). Sebagai bidang industri yang memiliki banyak potensi, pariwisata kini tengah berkembang pesat di Negara Indonesia, negara yang memiliki banyak kekayaan alam yang menyimpan berbagai potensi yang dapat dimanfaatkan, merujuk pada letak geografis Indonesia mempunyai wilayah yang luas mulai dari Sabang hingga Merauke yang pada saat ini kekayaan alam Indonesia telah dikembangkan, dimanfaatkan serta diolah menjadi sektor pariwisata berbentuk ekonomi wisata (sumber pendapatan).

Di Indonesia, sektor pariwisata telah menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dalam beberapa dekade terakhir (Situmorang et al., 2024) dengan adanya dorongan dari keindahan alam dan kebudayaannya sehingga dapat terus dikembangkan dalam pembangunan jangka menengah maupun jangka panjang karena industri pariwisata memberikan pengaruh positif terhadap

kegiatan ekonomi. Bidang usaha ini tidak hanya menjadi sumber ataupun andalan devisa, tetapi juga sebagai faktor yang menentukan lokasi industri dan berperan penting dalam kemajuan wilayah yang masih tertinggal. Namun demikian, pemanfaatan potensi ini masih belum optimal, terutama pada daerah yang masih belum berkembang, kegiatan pengembangan wisata maupun aktivitas ekonomi wisata yang tidak terkendali dapat mengancam dan berdampak negatif pada lingkungan. Oleh karena itu, pengembangan pariwisata tersebut perlu memperhatikan strategi keberlanjutan agar sumber daya alam tetap tersedia, terjaga dan dapat dipertahankan hingga generasi yang akan datang.

Berdasarkan yang telah tercantum dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia 1945 (Risnayanti & Hanifa, 2020), bahwa negara memperkenalkan kebudayaan Nasional Indonesia ditengah perkembangan peradaban dunia dan memposisikan kebudayaan sebagai aset penting untuk pembangunan masa depan demi meraih tujuan nasional, serta peningkatan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat. Industri pariwisata lokal terus dikembangkan dan diarahkan agar meningkatkan rasa cinta terhadap tanah air, bangsa serta menanamkan jiwa semangat dan nilai-nilai luhur bangsa dalam upaya memperkuat persatuan dan kesatuan.

Maka diberlakukannya UU No. 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah, memberikan kewenangan lebih luas pada Pemerintah Daerah untuk mengelola wilayahnya (Risnayanti & Hanifa, 2020) implikasinya adalah adanya tuntunan untuk mengeksplorasi dan memanfaatkan seluruh potensi sumber daya yang dimiliki daerah guna menunjang pembangunan daerah tersebut. Dengan demikian, para pemangku kepentingan industri pariwisata (*stakeholder*) yang telah menyadari adanya potensi tersebut berusaha mencari serta mengoptimalkan dalam membangun daya tarik wisata didaerah tersebut sebagai bentuk pondasi awal dalam membangkitkan kegiatan kepariwisataan yang berkelanjutan.

Salah satu provinsi yang memiliki sumber daya wisata berpotensi yaitu Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan provinsi yang berada di Negara Indonesia terletak di pesisir barat tengah pulau Sumatera dengan ibukota Padang, provinsi ini dikenal sebagai wilayah asal suku Minangkabau yang memegang teguh adat dan tradisi yang mendalam, disamping itu Sumatera Barat memiliki berbagai objek wisata yang menjadi daya tarik wisatawan baik lokal maupun mancanegara, dari segi sumber daya alam mencakup pegunungan, danau, hutan serta pantai yang indah seperti: danau terbesar yang ada di provinsi ini yaitu Danau Singkarak yang menawarkan pemandangan alam yang indah, Ngarai Sianok yang berada di Bukittinggi merupakan lembah memukau dengan tebing tebing curam dan sungai yang mengalir dibawahnya terletak  $\pm 2$  km dari pusat kota Bukittinggi, dan salah satu destinasi wisata di Padang yang terkenal dengan legenda Malin Kundangnya yaitu Pantai Air Manis.

Sumber daya wisata budaya di Sumatera Barat terdapat rumah-rumah tradisional Minangkabau yang biasa disebut dengan “Rumah Gadang” dan peninggalan sejarah yang bisa dijumpai pada beberapa daerah seperti di Kota Padang tepatnya Museum Adityawarman, Istana Basa Pagaruyung di Batusangkar, dan Benteng Fort De Kock merupakan benteng peninggalan belanda yang dibangun untuk mempertahankan wilayah kekuasaan Belanda. Provinsi yang dikaruniai berbagai faktor pendorong dalam kegiatan pariwisata ini untuk menarik wisatawan lokal ataupun mancanegara, yang pada umumnya wisatawan tersebut datang untuk mengunjungi lokasi atau objek wisata dan sekaligus tertarik menikmati kuliner tradisionalnya.

Kuliner tradisional di Sumatera Barat beragam jenisnya karna setiap daerah memiliki masakan khasnya sendiri. Rumah makan Padang yang tersebar di seluruh nusantara mendorong kuliner Minang dikenal baik oleh masyarakat di luar Sumatera Barat. Pada umumnya orang-orang hanya mengenal kuliner khas Minang seperti rendang, dendeng balado, sate Padang, gulai kapau dan itik lado hijau (Besra, 2012) Keberagaman dan daya tarik masakan khas daerah memberikan keuntungan pada Sumatera Barat dengan

mendapatkan fasilitas pendukung dalam kegiatan pariwisata sehingga menjadi daya tarik sendiri yang sering dikenal dengan wisata kuliner.

Wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut (Harsana et al., 2019). Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan pariwisata yang berkontribusi atau dapat mendorong dalam peningkatan ekonomi masyarakat lokal, membuka peluang kerja, dan menciptakan kesejahteraan masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya destinasi wisata yang terkenal dengan wisata kuliner seperti Kota Payakumbuh yang sebelumnya dikenal sebagai “Kota Batiah” dan kini telah menjadi “City of Rendang”, Padang Pariaman dengan memperkenalkan makanan khasnya berupa *Sala Lauak* (Handayani et al., 2017), kota Bukittinggi yang terkenal dengan kulinernya *Nasi Kapau* (Afrilian et al., 2021) yang terdiri dari nasi, lauk pauk khas Kapau, dan gulai khas Kapau dan Kabupaten Tanah Datar yang memiliki beraneka khas makanan diantaranya: Lamang Tapai, Kawa Daun, Ikan Bilih, Pangek Sasau dan lainnya (Evaliza, 2010).

Kabupaten Tanah Datar berada di tengah tengah provinsi Sumatera Barat diantara dua gunung yaitu Marapi dan Singgalang sehingga dengan mudah diakses dari kota lainnya seperti, Padang Panjang, Bukittinggi, Sawahlunto, Payakumbuh, Solok, dan Sijunjung. Kabupaten Tanah Datar pada dasarnya dipandang sebagai awal permulaan daerah Minangkabau sebagai pusat adat dan budaya sehingga Tanah Datar disebut juga dengan *Luhak Nan Tuo* (Mirdad et al., 2020) yang artinya daerah yang tertua dalam aspek adat, sejarah, dan budaya Minangkabau berada di Sumatera Barat dan menjadikannya salah satu tujuan wisatawan lokal maupun mancanegara, khususnya di Batusangkar seperti bangunan Istano Basa Pagaruyung dikenal sebagai bentuk arsitektur rumah adat Minangkabau, terdapat juga asal muasal kehidupan nenek moyang yang berada Nagari Tuo Pariangan (Evaliza, 2010) terbukti dengan adanya kuburan panjang, masjid tuo, batu tigo luhak dan sejarah lainnya serta salah satu objek wisata air panas.

Tak hanya itu, Tanah Datar juga menawarkan beragam atraksi wisata dan kesenian tradisional yang menarik seperti permainan anak nagari pada setiap selesai panen padi mereka menyelenggarakan acara yang disebut sebagai pacu jawi, atraksi lainnya seperti menampilkan alu katentong (alat menumbuk padi) (Evaliza, 2010) yang dipukulkan ke lesung dengan variasi pukulan ritmis sehingga menimbulkan irama yang teratur dan indah, permainan ini menggunakan 8 buah alu yang dimainkan oleh 8 orang wanita.

Selain keberadaan daya tarik wisata alam dan budaya, terdapat pula jenis lainnya yaitu daya tarik wisata buatan/ minat khusus, merujuk pada objek atau aktivitas yang dibuat oleh manusia dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dengan minat atau hobi tertentu yang lebih spesifik, sehingga memberikan pengalaman yang lebih mendalam dan sesuai dengan preferensi pribadi seperti, hiking, mendaki gunung, berburu, arung jeram, melakukan perjalanan ziarah ke tempat-tempat suci maupun kunjungan ke museum, pusat ilmiah atau situs bersejarah yang sering kali disebut dengan wisata edukasi.

Salah satu faktor mengapa destinasi wisata edukasi dibutuhkan adalah untuk memperkenalkan pada wisatawan tentang keberagaman budaya, sejarah dan lingkungan yang mungkin tidak bisa didapatkan melalui buku atau media digital. Wisata edukasi merupakan aktivitas pembelajaran yang memiliki sifat non formal, sehingga tidak kaku seperti aktivitas pembelajaran di dalam kelas. Tidak hanya itu dalam pelaksanaannya, konsep ini lebih menuju kepada konsep *edutainment*, ialah belajar dengan disertai dengan aktivitas yang menyenangkan (Hayatri & Prasetyo, 2021). Wisata edukasi (*edutourism*) termasuk dalam jenis wisata minat khusus (*special interest tour*) yang tujuan utama wisatawan adalah untuk memperoleh pengalaman pembelajaran secara langsung di daya tarik wisata tersebut (Butar & Eviana, 2017). Dengan demikian, wisata edukasi bertujuan dalam memberikan pengalaman pembelajaran serta meningkatkan pengetahuan dan wawasan wisatawan melalui berbagai aktivitas dan objek wisata yang memiliki nilai edukatif.

Wisata edukasi juga memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal melalui berbagai mekanisme yang saling terkait dan berkontribusi positif. Wisata ini dapat menarik wisatawan yang cenderung menghabiskan waktu dan uangnya di destinasi, bukan hanya untuk berwisata tetapi juga mengikuti aktivitas edukasi lainnya. Maka, hal ini dapat meningkatkan pendapatan dari sektor pariwisata lokal termasuk biaya tiket, jasa dari pemandu wisata dan fasilitas edukasi (biaya kelas atau workshop). Dengan kata lain, wisata edukasi bukan hanya berfokus pada peningkatan pengetahuan wisatawan tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi dengan menciptakan lapangan pekerjaan (contohnya: pembangunan fasilitas pemandu wisata), meningkatkan daya beli masyarakat, dan memperbaiki kualitas infrastruktur lokal.

Wisata edukatif sangat bervariasi, tergantung pada minat atau keinginan dari wisatawan tersebut. Seperti kunjungan situs bersejarah yang memiliki nilai budaya yang tinggi, melakukan pembelajaran mengenai alam (ekosistem, flora dan fauna), mengeksplorasi dunia ilmiah seperti mengunjungi pusat riset atau pameran teknologi, wisatawan yang ingin mempelajari tentang sejarah islam seperti ziarah ke Mekkah, bahkan wisatawan yang memiliki minat dalam memahami lebih dalam terkait kebudayaan suatu tempat melalui makanan khasnya yang bukan hanya soal cita rasa, namun juga mengandung ajaran hidup yang mendalam sehingga dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata yang dikenal dengan Gastronomi.

Gastronomi merupakan pemahaman yang umum dalam mengonsumsi makanan dan minuman, jika mengenai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman bisa diartikan sebagai karakteristik bahan, persiapan makanannya, proses metode memasak, sejarah dan unsur budaya dari makanan tersebut, juga melibatkan cara penyajian dan cara makanan tersebut dimakan (Arini & Lestari, 2021). Penjelasan lain mengatakan bahwa konsep gastronomi memahami makanan tidak hanya secara *tangible* saat makanan tersebut terhidang dan siap untuk dimakan, namun juga cerita di balik makanannya, Gastronomi memandang makanan sebagai produk budaya

yang mempunyai nilai sejarah dan filosofi (Akwila et al., 2023) bahkan Gastronomi sebagai ilmu pengetahuan yang menggali makna, kisah, cerita, sejarah, budaya, dan nutrisi dari sebuah makanan (Sari et al., 2023).

Dalam konteks ini, wisata gastronomi tidak hanya mengutamakan aspek rekreasi semata, dan tidak hanya sekadar soal makanan, namun pada setiap hidangan yang disajikan dalam sebuah daerah memiliki cerita tersendiri, mencerminkan sejarah serta nilai-nilai sosial yang berkembang didalam masyarakat tersebut, Oleh karena itu gastronomi sering kali dianggap sebagai bagian dari identitas budaya, memperlihatkan cara hidup, tradisi, dan interaksi sesama masyarakat. Tujuan dari wisata gastronomi adalah untuk memberikan pengalaman yang lebih personal, wisatawan dapat mengenal lebih dekat bahan-bahan lokal yang digunakan dalam memasak, teknik memasak yang diwariskan turun-temurun, serta cara makan dan penyajian, Dengan demikian, wisatawan dapat merasakan sensasi baru yang lebih mendalam ketika berkunjung sebuah daerah yang memiliki daya tarik gastronomi.

Wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata sekaligus mencicipi makanan khas Tanah Datar seperti menyaksikan pesona alam di Nagari Tuo Pariangan seraya menikmati secangkir “Kawa Daun”, Bila berkunjung ke Danau Singkarak, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat, tidak lah lengkap rasanya kalau belum menikmati “Ikan Bilih”. Ikan bilih paling dicari masyarakat ketika mengunjungi Danau Singkarak, karena terasa gurih bila telah dimasak. Ikan bilih juga bisa dapat dikeringkan dan diasinkan sehingga awet untuk waktu yang lama (Faizah & Edlina, 2024), dan juga terdapat panganan tradisional yang sudah ada sejak masa lampau dan sudah jarang ditemui pada masa sekarang yaitu *Lamang*.

Lamang tapai adalah salah satu jenis makanan tradisional orang Minangkabau Sumatera Barat (Refisrul, 2018). Panganan ini terdiri dari dua komponen, yakni lamang dan tapai. Lamang adalah panganan terbuat dari beras ketan yang dimasukkan kedalam buluh (sejenis bamboo) dan dimasak dengan cara di diang dengan api. Sedangkan tapai yang dimaksud adalah tape ketan yang telah melalui proses fermentasi. Lamang bisa dimakan begitu saja

atau dengan pasangan yang lain (sejenis pisang, luo atau sarikayo). Begitupun dengan tapai, pada dasarnya juga dapat dimakan begitu saja, tetapi lebih enak jika keduanya dimakan secara bersamaan. Lamang tapai biasanya disuguhkan pada hari raya Idul Fitri atau Idul Adha atau upacara keagamaan lain seperti peringatan Maulid Nabi Muhammad SAW.

Masyarakat Minangkabau memiliki warisan budaya yang beragam, terbukti dengan banyaknya tradisi dan kebiasaan sehari-hari. Beberapa jenis tradisi yang terdapat dalam kehidupan masyarakat Minangkabau seperti tradisi *mairiak* pada waktu panen padi, *bararak* pada waktu *baralek* (pesta pernikahan), *balimau*, *malamang*, *babako*, (Refisrul, 2018) dan lainnya. Pada penjelasan sebelumnya, telah disinggung terkait panganan atau tradisi yang telah dikenal sejak masa lampau dan jarang ditemukan pada saat sekarang yakni *lamang* atau tradisi *malamang*. Tradisi *malamang* (membuat lamang) biasanya disuguhkan pada hari-hari tertentu seperti, lebaran, hari raya idul fitri, upacara perkawinan maupun acara keagamaan. Hidangan ini terdiri dari dua komponen yaitu, lamang dan tapai. Lamang yaitu makanan dari ketan (*puluik*) yang dimasak bersama santan dan dikemas dalam wadah bambu, kemudian dimasak dengan perapian atau unggun yang sengaja dibuat untuk itu (Refisrul, 2018) sedangkan tapai yang dimaksud merujuk pada tape ketan yang telah melalui proses fermentasi terlebih dahulu, tidak ada perubahan pada Bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatannya pun dari dulu hingga saat ini. Panganan ini umumnya disiapkan oleh kaum perempuan, meskipun para laki-laki ikut serta dalam membantu dalam mencari buluh dan menyiapkan “*tungku*” untuk memasak lamang tersebut.

Berdasarkan UU No 17 Tahun 2022 tentang Provinsi Sumatera Barat, Desa, kelurahan atau Nagari merupakan Sistem Pemerintahan paling rendah setelah Kecamatan yang memiliki wilayah administratif, sistem pemerintahan paling bawah yang dipakai oleh Kab. Tanah Datar Pemerintahan Nagari yang diatur dalam Perda No 4 Tahun 2008 tentang Nagari (Feby Hidayat et al., 2023). Nagari merupakan suatu kesatuan masyarakat hukum adat mempunyai wilayah tertentu yang berhak atau memiliki wewenang untuk mengatur dan

menyusun aturan bagi masyarakat setempat. Tiap nagari di Kab. Tanah Datar memiliki tradisi dan budaya yang berbeda dengan nagari lainnya, bahkan memiliki kearifan lokalnya masing-masing termasuk dalam bidang pariwisata, kuliner, dan permainan tradisional.

Di Tanah Datar, lebih tepatnya di Nagari Limo Kaum keahlian membuat lamang tapai menjadi sumber mata pencaharian keluarga dengan menjualnya pada *balai* atau *pakan* (pasar tradisional) di daerah sekitarnya (Refisrul, 2018). Nagari Limo Kaum merupakan salah satu dari lima Nagari yang ada di Kecamatan Lima Kaum (Kadek Maya Cyntia Dewi, 2024) yang terdiri dari 8 Jorong yaitu: Jorong Dusun Tuo, Jorong Koto Gadih, Jorong Balai Batu, Jorong Tigo Tumpuak, Jorong Balai Labuah Ateh, Jorong Balai Labuah Bawah, Jorong Kubu Rajo, Jorong Piliang. Masyarakat di Nagari Limo Kaum sampai saat ini masih terus melestarikan atau mempertahankan tradisi tersebut. Namun, tidak banyak orang mengetahui dimana lamang tapai ini dibuat, bagaimana cara pembuatannya, hal ini terbukti pada saat saya melakukan observasi ke lapangan khususnya pada rumah-rumah masyarakat yang memproduksi lamang tapai, kenyataannya bahwa sebagian besar dari mereka hanya memproduksi lalu menjualnya secara langsung ke pasar tradisional dan mereka pun tidak memberikan sebuah informasi atau edukasi mendalam mengenai cara pembuatan lamang tapai, baik dalam bentuk penjelasan mengenai bahan-bahan yang digunakan, teknik pembuatan, ataupun sejarah di balik makanan tradisional tersebut. Selama observasi yang saya lakukan terhadap para wisatawan, bahwa banyak diantara mereka yang pernah mendengar nama *lamang tapai* tetapi belum pernah mencicipi kuliner tersebut, bahkan mereka sangat tertarik untuk mengetahui lebih dalam tentang lamang tapai, terutama terkait dengan asal-usul dan proses pembuatannya yang khas. Banyak dari mereka yang merasa penasaran dengan bagaimana makanan tradisional ini dibuat, mengapa bahan-bahannya dipilih dengan cermat, serta filosofi dan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Meskipun terdapat minat dan potensi untuk memberikan informasi edukatif terkait lamang tapai, namun tidak ada wadah atau platform yang memadai

untuk menyampaikan pengetahuan tersebut pada masyarakat umum maupun wisatawan yang memiliki minat khusus dalam memahami proses dan filosofi dibalik makanan tersebut. Padahal, malamang merupakan bagian dari warisan budaya yang sangat penting untuk dilestarikan dan dipegang oleh generasi penerus.

Seiring berjalannya waktu, yang cenderung mengesampingkan nilai-nilai adat dapat berpengaruh terhadap keberlanjutan tradisi *malamang* dikalangan masyarakat Minangkabau, ini terlihat dari menurunnya tradisi dalam pembuatan lamang ketika menuju lebaran maupun hari-hari istimewa lainnya karena, transformasi pola pikir masyarakat yang kini lebih mengutamakan kemudahan (secara instan) dan serba cepat sedangkan dalam membuat lamang diperlukan kesabaran dan proses yang relatif lama.

Melihat krisisnya kondisi seperti itu, sedangkan *lamang tapai* berpotensi untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan ketika proses pembelajarannya dilakukan secara langsung didestinasikan tersebut, terhadap warisan yang telah diberikan secara turun temurun sehingga menyimpan nilai historis yang dapat dijadikan sebagai sarana pendidikan. Dalam konteks *lamang* (lemang) pada masyarakat Minangkabau, tentunya tidak bisa dilepaskan dari kebudayaan, karena tradisi *malamang* merupakan ekspresi masyarakat Minangkabau terhadap bentuk pemenuhan biologis dan hubungan sosial sesama mereka (Refisrul, 2018), baik dalam lingkup kerabat maupun masyarakat yang lebih luas. Melalui tradisi ini dapat memperkuat hubungan kekerabatan dan meningkatkan solidaritas .

Penelitian ini menunjukkan adanya kesenjangan pengetahuan dan pengalaman dikalangan wisatawan terkait dengan makanan khas Sumatera Barat, meskipun *lamang tapai* bukanlah hal yang sepenuhnya asing, kenyataannya banyak wisatawan yang belum pernah mencicipinya. Hal ini bisa disebabkan oleh kurangnya promosi atau kesempatan untuk mengakses kuliner tersebut secara langsung, meskipun dalam beberapa kesempatan lamang tapai seringkali dijadikan hidangan di acara-acara adat atau festival budaya lokal, melihat adanya minat dari wisatawan tersebut, maka ada

peluang untuk memperkenalkan *lamang tapai* kepada publik, yang bukan hanya sebagai hidangan namun juga sebagai tradisi yang seharusnya dilestarikan melalui wisata edukasi gastronomi. Jadi hal inilah yang menjadi sebuah pemicu bagi saya untuk ingin meneliti secara dalam mengenai **“Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat”**

## **B. Fokus penelitian**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penelian ini difokuskan pada Potensi Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

## **C. Sub Fokus**

Bedasarkan dari latar belakang penelitian di atas maka ada masalah yang dapat diteliti yaitu Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

## **D. Pertanyaan penelitian**

Bagaimana Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

## **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

## **F. Manfaat dan Luaran Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

### **1. Bagi Penulis**

Untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis mengenai Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

### **2. Bagi lokasi penelitian**

Diharapkan agar bisa menjadi masukan dalam rangka meningkatkan pengetahuan serta pemahaman masyarakat dan pemerintah terhadap adanya Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

### **3. Bagi kampus Universitas Islam Negeri (UIN)**

Menambah koleksi dan literasi serta sumbangan pemikiran Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat, serta memenuhi tugas yang terstruktur dan syarat dalam mencapai gelar sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Jurusan Pariwisata Syariah Universitas Islam Negeri Mahmud Yunus Batusangkar.

### **4. Bagi peneliti lainnya**

Menjadikannya sebagai bahan referensi untuk membuat penelitian yang lebih mendalam dengan menggunakan atau menambah variabel lain sehingga hasilnya menjadi lebih baik dan mudah dipahami oleh peneliti berikutnya

Adapun luaran Penelitian ini yaitu, agar skripsi ini tidak terhenti disini saja tetapi bisa diterbitkan atau dipublish sebagai jurnal ilmiah, dan terus berlanjut tentang penelitian ini.

## **G. Definisi Istilah**

Tujuan dari definisi istilah adalah untuk memahami judul skripsi, untuk itu perlu dijelaskan mengenai istilah yang terdapat dalam judul skripsi sebagai berikut:

1. Wisata Edukasi Dalam buku *Managing Educational Tourism* (Ritchie, 1998) dalam (Latif & Amelia, 2022) mendefinisikan bahwa, Edu-tourism atau Pariwisata Pendidikan merupakan suatu program dimana peserta kegiatan wisata melakukan perjalanan wisata pada suatu tempat tertentu dalam suatu kelompok dengan tujuan utama mendapatkan pengalaman belajar secara langsung terkait dengan lokasi yang dikunjungi

Wisata Edukasi merupakan konsep wisata yang bernilai positif dan mengarah pada konsep edutainment, yaitu belajar dengan disertai kegiatan yang menyenangkan. Tujuan utama wisata edukasi adalah memberikan kepuasan yang maksimal sekaligus pengetahuan baru kepada pengunjung yang datang dan dapat dipadukan dengan berbagai hal lainnya dan melayani berbagai kepentingan wisatawan. Seperti: Memuaskan rasa keingintahuan mengenai orang lain, bahasa dan budaya mereka, merangsang minat terhadap seni, musik, arsitektur atau cerita rakyat, empati terhadap lingkungan alam, lanskap, flora dan fauna, atau memperdalam daya tarik warisan budaya maupun tempat-tempat bersejarah. (Nusi et al., 2020)

2. Gastronomi merupakan segala sesuatu yang berhubungan kenikmatan makan dan minum, selain menikmati makan dan minum wisatawan juga dapat mengetahui sejarah dari makanan itu sendiri dan tidak hanya itu saja wisatawan juga dapat ikut langsung dalam proses pembuatan makanan tersebut (Sunada, 2019)

Melalui gastronomi, seseorang dapat memperoleh wawasan yang lebih mendalam mengenai bagaimana makanan dan minuman bukan hanya berfungsi sebagai kebutuhan pokok, tetapi juga sebagai refleksi dari nilai-nilai budaya dan cara hidup masyarakat di berbagai belahan dunia. Seperti halnya kerajinan tangan, arsitektur, seni, bahasa, cerita rakyat, tradisi, dan sastra, yang masing-masing memiliki kekhasan dan perbedaan antara satu wilayah dengan wilayah lainnya, demikian pula kuliner mencerminkan perbedaan tersebut. Makanan dan minuman bukan hanya soal rasa atau bahan yang digunakan, tetapi juga melibatkan cara penyajian, teknik memasak, dan ritual yang terkait dengan konsumsi makanan

Menurut (Ketaren, 2017) dalam koridor kajian ilmu gastronomi umumnya menekankan pada 4 (empat) elemen diantaranya:

- a. Sejarah, menjelaskan mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.

- b. Budaya, menjelaskan mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
- c. Lanskap Geografis, menjelaskan mengenai factor lingkungan alam dan etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
- d. Metode Memasak, menjelaskan bagaimana proses memasak secara umum, bukan hanya mengenai teknis memasaknya saja

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Pariwisata**

Secara etimologi kata pariwisata berasal dari Bahasa Sanskerta yang terdiri atas dua kata yaitu “pari” dan “wisata”. Pari berarti “banyak” atau “berkeliling”, sedangkan wisata berarti “pergi” atau “bepergian”. Maka dapat diartikan sebagai suatu perjalanan yang dilakukan berulang kali dari satu tempat ke tempat lain. Adapun istilah pariwisata dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) diartikan sebagai suatu kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan rekreasi.

Hall and Williams (2019) dalam (Pujilestari & Rosalina, 2019) menyatakan bahwa pariwisata adalah gabungan dari aktivitas, layanan, dan industri yang memberikan pengalaman perjalanan: transportasi, akomodasi, tempat makan dan minum, toko, hiburan, fasilitas aktivitas, dan layanan perhotelan lainnya yang tersedia untuk individu atau kelompok yang bepergian jauh dari rumah. Ini mencakup semua penyedia layanan pengunjung dan terkait pengunjung.

UNWTO, (2008): Pariwisata adalah fenomena sosial, budaya dan ekonomi yang memerlukan perpindahan orang ke negara atau tempat di luar lingkungan biasanya untuk tujuan pribadi atau bisnis / profesional. Orang-orang ini disebut pengunjung (yang dapat berupa turis atau ekskursi; penduduk atau non-penduduk) dan pariwisata berkaitan dengan aktivitas mereka, beberapa di antaranya melibatkan pengeluaran pariwisata.

Pariwisata merupakan perjalanan yang dilakukan manusia ke daerah yang bukan merupakan tempat tinggalnya dalam waktu paling tidak satu malam dengan tujuan perjalanannya bukan untuk mencari nafkah, pendapatan atau penghidupan di tempat tujuan (Lumansik et al., 2022). Pendapat lain mengatakan menurut Cooper (1993), pariwisata adalah

serangkaian kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh perorangan atau keluarga atau kelompok dari tempat tinggal asalnya ke berbagai tempat lain dengantujuan melakukan kunjungan wisata dan bukan untuk bekerja atau mencari penghasilan di tempat tujuan (Latuconsina et al., 2013)

Maka pariwisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh individu atau sekelompok orang dengan tujuan bersenang senang, rekreasi, dan lainnya ke suatu tempat atau luar tempat tinggalnya dan mencakup berbagai aspek perjalanan, penginapan, makanan, maupun interaksi dengan masyarakat dan budaya setempat. Pariwisata kini tidak hanya sekedar sektor industri melainkan sudah menjadi salah satu elemen penting dalam perekonomian secara global. Oleh karena itu pariwisata sebagai fenomena dan hubungan yang muncul akibat adanya interaksi antara wisatawan, penyedia layanan, serta interaksi dengan masyarakat lokal dalam upaya menarik serta menyambut para pengunjung

## **2. Jenis jenis pariwisata**

Pariwisata dibagi kedalam berbagai kategori, diantaranya

### **a. Menurut Alasan/ Tujuan Perjalanan**

- 1) *Business tourism*, merupakan Jenis pariwisata dimana pengunjung datang untuk tujuan dinas, usaha dagang atau yang berhubungan dengan pekerjaannya, kongres, seminar dan lain-lain
- 2) *Vacational tourism*, merupakan pariwisata dimana orang-orang yang melakukan perjalanan wisata terdiri dari orang-orang yang sedang berlibur, cuti, dan lain-lain
- 3) *Educational tourism*, adalah jenis pariwisata yang pengunjungnya atau orang melakukan perjalanan untuk tujuan belajar atau mempelajari suatu bidang ilmu pengetahuan
- 4) *Familiarization tourism*, adalah suatu perjalanan yang dimaksudkan guna mengenal lebih lanjut bidang atau daerah yang mempunyai kaitan dengan pekerjaan

- 5) *Special Mission tourism*, merupakan suatu perjalanan wisata yang dilakukan dengan suatu maksud khusus, misalnya misi kesenian, misi olahraga, dan sebagainya
- 6) *Hunting tourism*, adalah suatu kunjungan wisata yang dimaksudkan untuk menyelenggarakan perburuan binatang yang diijinkan oleh penguasa setempat sebagai hiburan

Menurut alasannya, tradisi *malamang* termasuk kedalam jenis *Educational tourism* karena tujuan seseorang berkunjung ke Tanah Datar adalah untuk mempelajari dan memahami tentang budaya, sejarah, adat dan tradisi di Minangkabau

b. Pariwisata menurut objeknya

- 1) *Cultural tourism*, merupakan jenis pariwisata dimana motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan disebabkan karena adanya daya tarik dari seni dan budaya suatu tempat atau daerah
- 2) *Recuperational tourism*, merupakan jenis perjalanan wisata yang memiliki motivasi untuk menyembuhkan penyakit, seperti mandi di sumber air panas, mandi lumpur, dan lainnya
- 3) *Commercial tourism*, merupakan jenis pariwisata dimana motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan dikaitkan dengan kegiatan perdagangan nasional dan internasional
- 4) *Sport tourism*, adalah jenis perjalanan wisata dengan adanya motivasi wisatawan dengan tujuan untuk melihat atau menyaksikan suatu pesta aktivitas olah raga di suatu tempat atau negara tertentu.
- 5) *Political tourism*, merupakan jenis pariwisata dimana motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan tujuannya melihat atau menyaksikan suatu peristiwa atau kejadian yang berhubungan dengan kegiatan suatu negara. Misalnya menyaksikan peringatan hari kemerdekaan
- 6) *Social tourism*, merupakan jenis pariwisata dari segi penyelenggaranya tidak menekankan untuk mencari keuntungan, misalnya study tour, picnic, dan lain-lain

7) *Religion tourism*, merupakan jenis pariwisata dimana motivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan tujuannya melihat atau menyaksikan upacara-upacara keagamaan, seperti upacara Bali Krama di Besakih, haji umroh bagi agama Islam, dan sebagainya

8) *Marine tourism*, merupakan kegiatan wisata yang ditunjang oleh sarana dan prasarana untuk berenang, memancing, menyelam, dan olah raga lainnya,

c. Pariwisata menurut umur

1) *Youth tourism*, merupakan jenis pariwisata yang dikembangkan bagi para remaja yang suka melakukan perjalanan wisata dengan harga relatif murah.

2) *Adult tourism*, merupakan kegiatan pariwisata yang diikuti oleh orang-orang yang berusia lanjut. Biasanya orang yang melakukan perjalanan adalah para pensiunan. (Wirawan & Semara, 2021)

Jika melihat potensi atau sumber daya yang dimanfaatkan, daya tarik wisata dapat dibagi menjadi tiga kategori utama yaitu alam, budaya, buatan/ minat khusus

1) Daya tarik wisata alam, merujuk pada segala keindahan dan keunikan yang ada di alam, baik di daratan maupun lautan, yang mampu menarik minat wisatawan. Wisata ini melibatkan kegiatan berkunjung ke tempat-tempat alami seperti pegunungan, pantai, hutan, danau, air terjun, serta kawasan alam lainnya yang menawarkan pemandangan indah, suasana yang tenang, dan pengalaman langsung dengan alam.

2) Daya tarik wisata budaya, Daya tarik budaya merujuk pada pengertian budaya itu sendiri, yaitu hasil olah cipta rasa dan karsa manusia. Daya tarik ini dibagi menjadi berwujud dan tidak berwujud. Daya tarik ini bisa berupa situs bersejarah seperti candi atau istana, festival atau upacara adat yang menunjukkan tradisi lokal, seni pertunjukan seperti tari dan musik tradisional, serta kerajinan tangan khas daerah seperti batik atau tenun.

3) Daya tarik wisata buatan/ minat khusus, Daya tarik buatan berkembang menjadi daya tarik wisata minat khusus yaitu hasil kreasi artifisial yang tidak alami dan kegiatan manusia lainnya di luar ranah wisata alam dan wisata budaya. wisata ini lebih diutamakan pada wisatawan yang mempunyai motivasi khusus dan tertentu. Dengan demikian, para wisatawan minat khusus umumnya memiliki keahlian terlebih dahulu sebelum dia berkunjung. Contohnya, berburu, mendaki gunung, arung jeram, dan agrowisata

Tradisi malamang atau panganan lamang tapai merupakan salah satu kuliner tradisional dan sudah ada sejak masa lampau sehingga memiliki potensi untuk dijadikan sebagai wisata edukasi. Wisata edukasi biasanya merujuk pada kegiatan wisata yang memiliki tujuan untuk pembelajaran dan umumnya dilakukan oleh kalangan pelajar, mahasiswa, para guru atau tenaga pendidik maupun sekelompok komunitas dengan tujuan tertentu, maka wisata edukasi ini merupakan bagian dari daya tarik wisata buatan atau minat khusus

### **3. Wisata Edukasi**

Wisata edukatif bisa dijadikan sebagai alternatif berwisata untuk dinikmati baik anak-anak hingga orang dewasa. Saat mengunjungi objek wisata ini, wisatawan tidak hanya menikmati hiburan semata, tetapi juga memperoleh kesempatan untuk belajar dengan cara yang menyenangkan (Abidin et al., 2024)

Menurut (Elza Nova Rizaly, 2021) dalam (Latif & Amelia, 2022) mengatakan bahwa Wisata Edukasi merupakan konsep wisata yang bernilai positif dan mengarah pada konsep edutainment, yaitu belajar dengan disertai kegiatan yang menyenangkan. Tujuan utama wisata edukasi adalah memberikan kepuasan yang maksimal sekaligus pengetahuan baru kepada pengunjung yang datang dan dapat dipadukan dengan berbagai hal lainnya dan melayani berbagai kepentingan wisatawan. Seperti: Memuaskan rasa keingintahuan mengenai orang lain, bahasa dan budaya mereka, merangsang minat terhadap seni, musik,

arsitektur atau cerita rakyat, empati terhadap lingkungan alam, lanskap, flora dan fauna, atau memperdalam daya tarik warisan budaya maupun tempat-tempat bersejarah

Menurut Munir (2010), *Edu-tourism* atau Pariwisata Pendidikan dimaksudkan sebagai suatu program di mana peserta kegiatan wisata melakukan perjalanan wisata pada suatu tempat tertentu dalam suatu kelompok dengan tujuan utama mendapatkan pengalaman belajar secara langsung terkait dengan lokasi yang dikunjungi. Dalam wisata edukasi, fokus utamanya tidak hanya pada sekadar menikmati pemandangan atau berlibur, tetapi lebih pada mendapatkan pengalaman belajar yang langsung terkait dengan topik atau tema yang dikunjungi. Pembelajaran yang diperoleh biasanya bersifat aplikatif, yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari atau mendalam dalam bidang studi tertentu, sehingga memberikan wawasan baru yang lebih bermanfaat bagi peserta. Wisata edukasi memiliki banyak bentuk, mulai dari program pelatihan atau kursus yang berlangsung selama perjalanan hingga kunjungan ke tempat-tempat yang memiliki nilai sejarah, alam, atau budaya yang tinggi. Sebagai contoh, wisata edukasi bisa berupa kunjungan ke museum, situs sejarah, taman nasional, pabrik, atau bahkan ke komunitas lokal yang memiliki tradisi unik yang ingin dipelajari lebih dalam oleh para wisatawan. Pengalaman belajar ini tidak hanya bersifat pasif, tetapi sering kali melibatkan interaksi langsung antara peserta wisata dan masyarakat setempat atau para ahli yang menguasai bidang tertentu, seperti seni, sejarah, atau lingkungan.

Di samping itu, wisata edukasi memberikan manfaat yang lebih luas, baik bagi peserta wisata maupun bagi komunitas lokal. Bagi peserta, wisata edukasi memungkinkan mereka untuk memperluas wawasan mereka di luar ruang kelas atau tempat kerja, sekaligus meningkatkan keterampilan praktis dan pengalaman yang lebih aplikatif. Di sisi lain, bagi masyarakat atau lokasi yang dikunjungi, wisata edukasi dapat menjadi peluang untuk berbagi pengetahuan dan tradisi mereka, sekaligus

mendukung pelestarian budaya lokal, melestarikan warisan alam, dan memperkenalkan potensi daerah yang mungkin belum dikenal oleh khalayak lebih luas.

Program wisata edukasi ini juga berperan penting dalam mendukung perkembangan ekonomi lokal, karena mereka dapat mendorong pengunjung untuk menghabiskan lebih banyak waktu dan uang di tempat yang mereka kunjungi, selain itu membantu membuka lapangan kerja baru di sektor pendidikan dan pariwisata. Misalnya, program wisata kuliner yang mengedukasi pengunjung tentang proses pembuatan makanan tradisional, seperti lamang tapai, dapat memperkenalkan kuliner khas daerah kepada wisatawan sekaligus memberikan pendapatan tambahan bagi pelaku usaha lokal.

Dengan adanya wisata edukasi, pengalaman wisatawan menjadi lebih bermakna, karena mereka tidak hanya memperoleh kenangan, tetapi juga pengetahuan yang dapat meningkatkan kualitas diri mereka. Dengan demikian, wisata edukasi menawarkan sebuah pendekatan yang menyenangkan dan mendalam dalam menggabungkan tujuan wisata dengan pembelajaran, sehingga memberikan dampak positif baik pada individu peserta maupun masyarakat tempat tujuan wisata. Maka wisata ini sangat cocok bagi mereka yang ingin mencari pengalaman lebih dari sekadar hiburan bahkan dapat meningkatkan rasa peduli terhadap lingkungan maupun budaya lokal

#### **4. Gastronomi**

Menurut Turgarini (2018) dalam (Sinthiya et al., 2021) bahwa astronomi tidak hanya fokus pada makanan dan minuman mengenai cara memasaknya, tetapi termasuk didalamnya yaitu memilih bahan baku, cara mencicipi, menghidangkan masakan dan mempelajarinya, mencari pengalaman dalam mengonsumsi masakan tersebut serta mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam makanan dan minuman tersebut yang berkaitan dengan etika dan etiket, serta mengetahui filosofi, sejarah, tradisi dan sosialnya.

Wisata gastronomi adalah sarana wisatawan untuk mempelajari dan menghargai berbagai budaya yang berbeda, ruang lingkupnya lebih dari sekadar mempelajari keahlian memasak (Sinthiya et al., 2021). Wisata gastronomi menawarkan pengalaman berwisata yang melibatkan panca indra untuk menikmati rasa, tampilan, aroma, dan komposisi dari sebuah makanan. Selain itu, wisatawan juga mempelajari bagaimana makanan tersebut dibuat mulai dari persiapan hingga penyajian makanan

Wisata gastronomi merupakan suatu tren baru dalam dunia kepariwisataan. Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan (Brahmanto, 2022). wisata gastronomi juga membuka peluang bagi wisatawan untuk berinteraksi langsung dengan produsen lokal, seperti petani, pembuat makanan, atau koki tradisional. Hal ini memberikan pengalaman yang lebih otentik, di mana wisatawan dapat belajar mengenai proses pembuatan makanan, bahan-bahan yang digunakan, serta teknik pengolahan yang mencerminkan cara hidup dan nilai-nilai masyarakat setempat. Dengan demikian, gastronomi dalam pariwisata bukan hanya soal makan, tetapi juga tentang pembelajaran dan pemahaman yang lebih dalam terhadap budaya melalui makanan.

Tidak hanya itu, wisata gastronomi juga berperan dalam meningkatkan ekonomi lokal. Dengan mempromosikan kuliner khas daerah sebagai daya tarik utama, sektor pariwisata dapat memberi dampak positif terhadap pemasukan ekonomi, membuka lapangan pekerjaan, serta memotivasi pelestarian budaya kuliner yang berharga. Gastronomi menjadi sarana yang efektif untuk mengenalkan keunikan suatu daerah kepada dunia internasional, sekaligus membantu memperkenalkan produk-produk lokal yang mungkin belum dikenal luas sebelumnya. Menurut (Ketaren, 2017) dalam koridor kajian ilmu gastronomi umumnya menekankan pada 4 (empat) elemen diantaranya:

- a. Sejarah, menjelaskan mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
- b. Budaya, menjelaskan mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
- c. Lanskap Geografis, menjelaskan mengenai factor lingkungan alam dan etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
- d. Metode Memasak, menjelaskan bagaimana proses memasak secara umum, bukan hanya mengenai teknis memasaknya saja

Berdasarkan elemen-elemen diatas dapat kita lihat terdapat potensi yang cukup besar karena wisatawan tidak hanya menikmati lamang tapai tersebut tetapi juga membuat wisatawan tertarik untuk menyaksikan langsung bagaimana proses pembuatan lamang tapai itu sendiri, dan itu merupakan salah satu daya tarik wisata yang cukup menarik bagi wisatawan

## **5. Lamang tapai**

Lemang (Krisdayanti, n.d.) merupakan makanan yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dalam swadah bambu yang sebelumnya sudah digulung dengan selembar daun pisang . Lemang juga merupakan salah satu makanan tradisional yang populer di Indonesia. Pada awalnya lemang merupakan makanan khas yang biasa dihidangkan saat hari raya dan berbagai perayaan saja. Namun saat ini lemang telah dipasarkan secara luas

Lamang tapai adalah salah satu jenis makanan tradisional orang Minangkabau Sumatera Barat. Penganan ini terdiri dari dua komponen, yakni lamang dan tapai. Lamang adalah penganan terbuat dari beras ketan yang dimasukkan kedalam buluh (sejenis bamboo) dan dimasak dengan cara di diang dengan api. Sementara itu, tapai adalah tape ketan yang telah mengalami proses fermentasi. Tapai ini terbuat dari ketan yang diberi ragi khusus untuk proses fermentasi, yang menghasilkan rasa manis, sedikit asam, dan fermentatif. Proses fermentasi yang terjadi selama beberapa hari ini memberi keunikan pada tapai, menjadikannya bahan yang sangat penting dalam pembuatan lamang tapai.

Dalam konteks lamang (lemang) pada masyarakat Minangkabau, tentunya tidak bisa dilepaskan dari kebudayaan Minangkabau, karena tradisi malamang merupakan ekspresi masyarakat Minangkabau terhadap bentuk pemenuhan biologis dan hubungan sosial sesama mereka, baik dalam lingkup kerabat maupun masyarakat yang lebih luas. Tradisi malamang semakin memperkuat ikatan kekerabatan, solidaritas dan simbol antara orang-orang yang sekerabat, dan terkait dengan folk culture nya yakni budaya Minangkabau (Refisrul, 2018)

## B. Penelitian Relevan

Setelah melakukan penelusuran kajian kepustakaan, terdapat beberapa penelitian terkait dengan permasalahan yang ada dalam penelitian ini. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menghindari plagiasi dan kesamaan pembahasan dengan penelitian lain, maka dari itu diperlukan penjelasan mengenai pembahasan yang berkaitan dengan penelitian terdahulu:

**Tabel 2. 1**  
**Penelitian Relevan**

No	Peneliti dan Tahun	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	(Sinthiya et al., 2021)	Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis	Jawadah Takir merupakan makanan buhun khas Panjalu yang muncul di Dusun Garahang dan sudah lama turun-temurun sejak 100 tahun yang lalu hingga	Persamaan Penelitian terdahulu dan penelitian ini adalah membahas tentang gastronomi	Penelitian terdahulu menjadikan jawadah takir sebagai atraksi wisata gastronomi sedangkan penelitian ini menggunakan kuliner lamang tapai sebagai wisata edukasi

			<p>sekarang.</p> <p>Jawadah Takir juga memiliki filosofi, tradisi dan sosial yang melekat dengan kebudayaan Sunda. Jawadah Takir memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi karena terikat dengan adanya budaya masyarakat daerah Panjalu</p>		gastronomi
2.	(Kartika & Harahap, 2019)	The Culinary Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan	<p>kuliner Pempek tak hanya menjadi potensi wisata kuliner namun dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi wisata gastronomi. Melalui pengembangan wisata</p>	<p>Persamaan Penelitian terdahulu dan penelitian ini adalah membahas tentang gastronomi</p>	<p>Penelitian terdahulu meneliti pengembangan kuliner pempek sebagai daya tarik gastronomi sedangkan penelitian ini membahas</p>

			<p>gastronomi, pengenalan Pempek tak hanya sekedar bagian yang dicicipi oleh wisatawan namun pengenalan lebih jauh mengenai Pempek dapat dilakukan secara integrasi yang melibatkan masyarakat sehingga akan memberikan nilai ekonomi, kolektif, kesehatan dan budaya.</p>		<p>potensi lamang tapai sebagai wisata edukasi gastronomi</p>
3.	(Hikmat et al., 2024)	Gastronomi Kue Bingke sebagai Makanan Khas Kota Pontianak	Kue Bingke memiliki sejarah panjang dan merupakan warisan budaya yang turun-temurun di Kota Pontianak.	Persamaan Penelitian terdahulu dan penelitian ini adalah membahas tentang	Penelitian terdahulu meneliti kue bingke sebagai makanan khas kota pontianak sedangkan penelitian ini

			<p>Proses pembuatannya yang sederhana namun membutuhkan keterampilan khusus telah menjadi bagian dari identitas kuliner lokal. Berbagai variasi rasa Kue Bingke, mulai dari tradisional hingga modern, juga memperkaya pengalaman gastronomi masyarakat Pontianak. Kue Bingke tidak hanya menjadi camilan atau hidangan pendamping, tetapi juga memiliki nilai simbolis dan sosial yang kuat dalam budaya</p>	gastronomi	<p>meneliti lamang tapai sebagai wisata edukasi gastronomi di Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat</p>
--	--	--	---	------------	--

			<p>masyarakat Pontianak. Kehadirannya dalam berbagai acara tradisional dan perayaan merupakan bukti akan peran pentingnya dalam memperkuat ikatan sosial dan identitas komunitas</p>		
4.	(Nusi et al., 2020)	<p>Potensi Makanan Tradisional Ilabulo Sebagai Wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo</p>	<p>Ilabulo memiliki potensi untuk dijadikan sebagai Wisata Gastronomi karena Ilabulo merupakan makanan khas Tradisional Gorontalo yang masih kental akan budayanya dan juga Ilabulo sudah</p>	<p>Persamaan Penelitian terdahulu dan penelitian ini adalah membahas tentang gastronomi</p>	<p>Penelitian terdahulu meneliti potensi makanan tradisional ilabulo di kota Gorontalo sedangkan penelitian ini meneliti lamang tapai sebagai wisata edukasi gastronomi di</p>

			memenuhi Kriteria menjadi Wisata Gastronomi		Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat
5.	(Sari et al., 2023)	Wisata Gas- tronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Me- lalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram	makanan sate merupakan jenis makanan yang sudah ada sejak tahun 1843 dan sate rembiga merupakan jenis makanan yang dilaterbelakangi dari pekerjaan pemilik makanan sate rembiga yang merupakan tukang potong sapi sejak tahun 1970. Dalam proses pengolahan daging hingga penyajianya terdapat nilai- nilai budaya dan kearifan lokal yang	Persamaan Penelitian terdahulu dan penelitian ini adalah membahas tentang gastronomi	Penelitian terdahulu meneliti sate rembiga sebagai wisata gastronomi sedangkan penelitian ini meneliti lamang tapai sebagai wisata edukasi gastronomi

			<p>membuat sate ini semakin menarik.</p> <p>Penggunaan bahan bakar dengan arang, serta penggunaan gerabah sebagai alat masaknya merupakan ciri khas dari beberapa masyarakat NTB yang diketahui hingga saat ini masih ada yang menjadikan kerajinan gerabah sebagai mata pencahariannya.</p> <p>Pada proses memasaknya masih menggunakan cara yang sama, hanya beberapa bagian saja yang berubah</p>	
--	--	--	--	--

			seperti penggunaan mesin dalam menghancurkan daging dan bumbu, serta penggunaan alat panggang dalam memanggang sate		
--	--	--	---	--	--

### BAB III METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang peneliti lakukan adalah penelitian lapangan. Menurut Dedy Mulyana (Agatha & Claretta, 2023) penelitian lapangan (*field Research*) adalah jenis penelitian yang mempelajari fenomena dalam lingkungannya yang alamiah.

Pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, Penelitian deskriptif merupakan suatu metode yang dapat menggambarkan, memaparkan, menjelaskan secara terperinci.

#### B. Latar dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan dikawasan Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar. Penulis melakukan penelitian tentang Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi waktu pelaksanaan penelitian ini yaitu:

**Tabel 3. 1  
Schedule Penelitian**

Uraian Kegiatan	Waktu Rencana Penelitian														
	2024												2025		
	Jan	Feb	Mar	April	Mei	Juni	Juli	Ags	Sept	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar
Pengajuan Proposal															
Bimbingan Proposal															
Seminar Proposal															
Revisi Pasca Seminar															
Penelitian															
Bimbingan Skripsi															
Sidang Munaqasah															

### **C. Subjek penelitian**

Subjek penelitian dapat didefinisikan sebagai individu yang menjadi sasaran peneliti untuk mendapatkan informasi atau data yang dibutuhkan melalui observasi atau melakukan tanya jawab terkait dengan masalah penelitian. Teknik penentuan informan yang dilakukan oleh peneliti ini menggunakan *purposive sampling*, merupakan teknik pengambilan sampel menggunakan pertimbangan atau kriteria tertentu yang telah dirumuskan terlebih dahulu oleh peneliti terkait dengan permasalahan penelitian ini. Sesuai dengan penelitian Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat, maka kriteria tersebut adalah: 1) Cadiak pandai, merupakan Orang yang berpendidikan atau cerdas dalam berpikir dan berperan dalam intelektual maupun memberi masukan yang rasional dalam musyawarah adat, 2) Ketua KAN, lembaga pemangku adat tingkat nagari, 3) Niniak Mamak, pemangku adat utama dalam masyarakat Minangkabau, 4) penjual lamang tapai yang mana mereka juga membuat dan mengkonsumsi makanan tersebut, 5) dan juga kepada para wisatawan

### **D. Instrumen Penelitian**

Instrumen dalam penelitian kualitatif merupakan alat bantu yang digunakan oleh peneliti untuk mempermudah dalam kegiatan pengumpulan data dan informasi yang diberikan oleh responden. Dalam penelitian kualitatif ini, penulis ingin menggunakan dua instrumen yaitu instrumen utama dan instrumen pendukung. Instrumen utamanya adalah penulis itu sendiri sedangkan instrumen pendukungnya seperti, handphone sebagai alat rekaman, kamera untuk mengambil dokumentasi foto atau video, dan buku sebagai alat untuk mencatat hasil rekaman wawancara

## **E. Sumber Data**

Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **1. Data primer**

Sumber data primer merujuk pada sumber yang memberikan data secara langsung kepada peneliti atau pengumpul data. Dalam penelitian ini, data primer diperoleh melalui wawancara langsung yang dilakukan peneliti dengan informan di Nagari Limo Kaum terkait permasalahan yang sedang diteliti mengenai Potensi Lamang Tapai Sebagai Wisata Edukasi Gastronomi Di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat. Sumber data primer pada penelitian ini adalah masyarakat yang masih memproduksi lamang tapai, niniak mamak, cadiak pandai Nagari Limokaum

### **2. Data sekunder**

Sumber data sekunder merupakan sumber data yang secara tidak langsung diperoleh oleh seorang peneliti, tetapi didapat dari sumber lain seperti dokumen, jurnal, atau lainnya. Dalam penelitian ini, penulis mencari atau mengumpulkan data sekunder melalui buku maupun jurnal

## **F. Teknik pengumpulan data**

Untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode pengumpulan data sebagai berikut:

### **1. Wawancara**

Wawancara dilakukan dengan metode pengumpulan data yang melibatkan intraksi langsung antara peneliti dan narasumber untuk memperoleh informasi terkait masalah penelitian yang akan diteliti. Pada penelitian ini, kegiatan wawancara dilakukan secara terstruktur yang mana peneliti telah menyiapkan pertanyaan-pertanyaan sebelum melakukan wawancara

## 2. Dokumentasi

Metode ini merujuk pada suatu pendekatan untuk mengumpulkan data yang menghasilkan informasi penting yang berhubungan dengan masalah yang diteliti, Dokumentasi yang dilakukan pada penelitian ini dengan cara menyimpan berbagai kegiatan dalam penelitian yang berisi proses dan hasil penelitiannya melalui pengambilan gambar

## G. Teknik Analisa Data

### 1. Pemilihan Data (*Reduction Data*)

Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Laporan atau data yang diperoleh di lapangan akan dituangkan dalam bentuk uraian yang lengkap dan terperinci (Apriyanti et al., 2019)

Maka mereduksi data berarti proses pemilihan, meringkas dan memfokuskan pada hal-hal yang penting, Dengan demikian data yang telah dipilih atau diringkas akan memberikan gambaran yang jelas dan memudahkan peneliti dalam melanjutkan pengumpulan data berikutnya

### 2. Penyajian Data (*Display Data*)

Penyajian data bertujuan untuk memudahkan peneliti dalam memperoleh gambaran umum atau fokus pada bagian tertentu dari penelitian, data disajikan dengan cara mendeskripsikan hasil wawancara dalam bentuk teks naratif, yang kemudian didukung oleh dokumen-dokumen pendukung lainnya

### 3. Penarikan Kesimpulan (*Verification*)

Penarikan kesimpulan adalah proses verifikasi yang dilakukan secara berkelanjutan sepanjang penelitian, khususnya selama fase pengumpulan data. **Dalam** penelitian ini, penarikan kesimpulan dilakukan dengan merangkum inti dari rangkaian kategori hasil penelitian yang diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi.

Penulis teknik analisa data berdasarkan teori dari Ketaren, 2017 dalam koridor kajian ilmu gastronomi umumnya menekankan pada 4 (empat) elemen diantaranya: 1) Sejarah, 2) Budaya, 3) Lanskap Geografis, 4) Metode Memasak

#### **H. Teknik Penjaminan Keabsahan Data**

Teknik penjaminan keabsahan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah Triangulasi. Triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Adapun triangulasi dalam pengujian kredibilitas data, yaitu pengecekan kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data. Teknik menjamin keabsahan data dalam penelitian ini yaitu menggunakan teknik triangulasi sumber.

Triangulasi sumber berarti menguji data dari berbagai sumber informan yang akan diambil datanya. Triangulasi sumber dapat mempertajam daya dapat dipercaya data jika dilakukan dengan cara mengecek data yang diperoleh selama perisetan melalui beberapa sumber atau informan Sehingga, sebuah kesimpulan diperoleh dari data yang telah dianalisis dari berbagai sumber oleh periset (Nurfajriani<sup>2</sup> et al., 2014). Dengan menggunakan teknik triangulasi sumber, seorang peneliti berupaya untuk membandingkan dan memverifikasi informasi yang diperoleh melalui wawancara dari berbagai sumber atau informan yang terlibat dalam penelitian. Pendekatan ini dilakukan untuk memastikan keakuratan dan kebenaran data dengan cara mengidentifikasi kesamaan dan perbedaan dalam narasi yang disampaikan oleh masing-masing sumber triangulasi sumber berfungsi sebagai metode validasi yang memungkinkan peneliti untuk melakukan cross-checking data, yaitu dengan membandingkan temuan atau fakta yang diperoleh dari satu sumber dengan informasi yang ada dari sumber lain.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Kabupaten Tanah Datar merupakan sebuah wilayah di Sumatera Barat yang terkenal sebagai destinasi wisata, baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Salah satu objek wisata unggulannya adalah Istana Basa Pagaruyung, yang dikenal sebagai rumah adat khas suku Minangkabau. Berdasarkan UU No 17 Tahun 2022 tentang Provinsi Sumatera Barat, Desa, kelurahan atau Nagari merupakan Sistem Pemerintahan paling rendah setelah Kecamatan yang memiliki wilayah administratif, sistem pemerintahan paling bawah yang dipakai oleh Kab. Tanah Datar Pemerintahan Nagari yang diatur dalam Perda No 4 Tahun 2008 tentang Nagari (Feby Hidayat et al., 2023) Nagari merupakan suatu kesatuan masyarakat hukum adat mempunyai wilayah tertentu yang berhak atau memiliki wewenang untuk mengatur dan menyusun aturan bagi masyarakat setempat.

Tiap nagari di Kab. Tanah Datar memiliki tradisi dan budaya yang berbeda dengan nagari lainnya, bahkan memiliki kearifan lokalnya masing-masing termasuk dalam bidang pariwisata, kuliner, dan permainan tradisional. Di Tanah Datar, tepatnya di Nagari Limo Kaum, keterampilan dalam membuat lamang tapai telah menjadi sumber penghidupan keluarga, dengan cara menjualnya di balai atau pakan (pasar tradisional) yang ada di sekitar daerah tersebut. Nagari Limo Kaum merupakan salah satu dari lima Nagari yang ada di Kecamatan Lima Kaum yang terdiri dari 8 Jorong yaitu: Jorong Dusun Tuo, Jorong Koto Gadih, Jorong Balai Batu, Jorong Tigo Tumpuak, Jorong Balai Labuah Ateh, Jorong Balai Labuah Bawah, Jorong Kubu Rajo, Jorong Piliang.

Nagari Lima Kaum asalanya sebuah kerajaan yang diberi nama Kerajaan Dusun Tuo, yang didirikan oleh Datuk Perpatih Nan Sebatang (Zainuddin, 2013) keturunan dari kerajaan pertama di Minangkabau yaitu Kerajaan Pasumayan Koto Batu Nagari Pariangan yang lokasinya di kaki

Gunung Merapi. Setelah penyiaran Agama Islam gencar disampaikan oleh Syeh Burhanudin ke Tanah Minangkabau bekerjasama dengan Sultan Alif, maka penduduk Nagari Limo Kaum yang memeluk Agama Islam semakin bertambah banyak (Zainuddin, 2013). Kehidupan di Ranah Minang tercermin dalam falsafah '*Adat bersandi syara, Syara bersandi Kitabullah*', yang mengungkapkan keterpaduan antara adat istiadat dan ajaran agama. Secara geografis, Nagari Limo Kaum terletak di daerah yang dikelilingi oleh pegunungan dan lembah, dengan suasana alam yang asri dan udara yang sejuk. Keberadaan sungai-sungai kecil yang mengalir di sekitar wilayah ini juga menambah pesona alamnya. Lanskap alam yang berbukit dan subur ini memberikan kemudahan bagi masyarakat setempat untuk mengakses berbagai bahan baku alami, yang kemudian dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari, termasuk dalam pembuatan makanan tradisional seperti *Lamang tapai*.

*Lamang tapai* adalah makanan tradisional yang telah ada sejak sebelum kedatangan Islam di Nagari Limo Kaum. Makanan ini tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga mencerminkan kearifan lokal masyarakat setempat yang memanfaatkan alam sekitar untuk menciptakan sajian khas yang masih dipertahankan hingga kini. Sebagai bagian dari tradisi turun-temurun, *lamang tapai* juga memiliki nilai spiritual dan budaya yang mendalam dan seringkali dihidangkan dalam berbagai acara adat, keagamaan, dan perayaan penting, seperti disajikannya pada menjelang bulan puasa atau hari raya haji, peringatan kematian, maulid nabi maupun pada acara pernikahan. Bahkan, *lamang tapai* juga bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Tanah Datar, Nagari Limo Kaum bagi wisatawan yang ingin membawa pulang dari kunjungan mereka

## **B. Temuan Penelitian**

Gastronomi bukan sekadar menikmati hidangan, tetapi juga memberi kesempatan bagi wisatawan untuk memahami sejarah di balik makanan tersebut. Tidak semua makanan memiliki filosofi atau makna budaya; hanya beberapa jenis makanan yang mengandung unsur-unsur tersebut, salah

satunya adalah Lamang Tapai. Dalam koridor kajian ilmu gastronomi umumnya menekankan pada 4 (empat) elemen diantaranya:

### 1. Sejarah Lamang Tapai

Lamang tapai adalah salah satu kuliner tradisional yang kaya akan sejarah dan nilai budaya, khususnya di Minangkabau, Sumatera Barat. *lamang tapai* bermula dari tradisi leluhur yang memanfaatkan bahan-bahan lokal seperti ketan dan bambu untuk menciptakan hidangan yang dapat bertahan lama dan disajikan dalam berbagai upacara adat serta perayaan penting. Tradisi malamang muncul dan berkembang seiring dengan masuknya agama Islam ke Minangkabau sekitar tiga ratus tahun yang lalu, yang membawa pengaruh besar terhadap pola hidup dan kebiasaan masyarakat setempat. Berdasarkan hasil wawancara dengan (May) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum dengan mengajukan pertanyaannya yaitu, “bagaimana asal usul/ sejarah munculnya lamang tapai di Nagari Limo Kaum” beliau menyatakan bahwa:

*“Saketek yang ambo tahu, ado ciek urang miskin namonyo Untuang Denai. Hidupnyo bagantuang jo pambarian urang, karano indak punyo alat dapua. bareh nan didapeknyo campuaan bareh katan jo santan dimasaknyo dalam bambu, karano inyo paham “cabai bisa padeh, garam bisa asin, santan bisa lamak.” Dari situlah urang manyabuik “alah wa ang mang,” nan lalu barubah jadi lamang. Dima wakatu Hindu dulu, ado ciek ulama dari Pariaman, Syekh Burhanuddin namonyo, nan manjadi penyiar agama Islam. Beliaulah nan manentuakan makanan lamang ko halal dimakan”(hasil wawancara, 05 Februari 2025)*

*(Setahu saya, dahulu ada seorang miskin bernama Untuang Denai yang hidupnya bergantung pada pemberian orang karena tidak punya peralatan dapur. Untuk memasak beras yang diberikan campuran beras ketan dan santan ia memakai bambu, karena ia percaya “cabai bisa pedas, garam bisa asin, dan santan bisa enak.” Dari kebiasaannya itu, orang-orang mulai menyebut makanan tersebut dengan istilah “alah wa ang mang,” yang lama-kelamaan menjadi lamang. Lalu, pada masa pengaruh Hindu, muncul tokoh ulama dari Pariaman, Syekh Burhanuddin, yang dikenal sebagai penyebar Islam sekaligus orang yang menetapkan bahwa makanan lamang halal untuk dikonsumsi) hasil wawancara, 05 Februari 2025*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Mak Cilik) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Setau saya sebagai urang Limo Kaum, carito tentang lamang tapai itu alah ado turun-temurun dari dulu, tapi ndak banyak yang tahu pasti asal usulnyo. Yang acok awak danga dari urang tuo-tuo, lamang tu dulu dibuek oleh urang kampung saat acara-acara gadang, Dimasaknyo dalam bambu, pakai bareh katan jo santan, lalu dimakan jo tapai hitam yang manis rasonyo. Soal sia yang partamo kali mambueknyo, awak ndak tahu pasti, tapi katonyo makanan itu alah ado dari zaman dulu kala, mungkin dari maso Syekh Burhanuddin, karano urang di siko anggap beliau urang alim nan basuo adat jo agama. Tapi awak hanya tahu dari cerita orang-orang tua, ndak dari buku atau sejarah resmi”* (Hasil wawancara, 05 Februari 2025)

*(yang saya tahu sebagai orang Limo Kaum, cerita tentang lamang tapai itu sudah diwariskan secara turun-temurun, tapi tidak banyak yang tahu pasti bagaimana asal-usulnya. Yang sering saya dengar dari orang-orang tua, lamang dulu dibuat oleh masyarakat kampung saat ada acara besar. Dimasak dalam bambu, menggunakan beras ketan dan santan, lalu disantap bersama tapai hitam yang rasanya manis. Soal siapa yang pertama kal i membuatnya, saya tidak tahu pasti, tapi katanya makanan itu sudah ada sejak zaman dulu, mungkin sejak masa Syekh Burhanuddin, karena masyarakat di sini menganggap beliau sebagai tokoh alim yang menyatukan adat dan agama. Tapi semua itu hanya saya dengar dari cerita orang tua, bukan dari buku atau sejarah yang pasti.)* Hasil wawancara, 05 Februari 2025

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Datuak Idrus) Niniak Mamak Nagari Limo Kaum bahwa:

*“awak cuma tahu lamang tapai tu alah turun-temurun dari dahulu kala. Awak ndak bisa mambuktikan dari mano asalnyo, tapi urang tuo-tuo dulu ado manyabuik kalau lamang tu alah ado dari zaman awak alum lahir, zaman Hindu, mungkin dari zaman penjajahan balando. Dulu makanan ko sering dipakai dalam acara alek nagari, baralek, Soal siapa nan mambueknyo pertama kali, awak ndak tahu. Tapi hanya itu nan awak dengar dari cerita turun-temurun, karena dalam tambo atau rapek adat, asal-usual lamang ko jarang dibahas. Yang jelas, lamang tapai ko alah jadi bagian dari marwah adat dan pusako urang Limo Kaum”* (hasil wawancara, 05 Februari 2025)

*(saya hanya tahu bahwa lamang tapai sudah diwariskan turun-temurun sejak zaman dahulu. Saya tidak bisa memastikan asal-usulnya, tapi orang-orang tua dulu pernah mengatakan bahwa makanan ini sudah ada sejak saya belum lahir, zaman Hindu, bahkan mungkin sejak masa penjajahan Belanda. Dulu lamang tapai sering disajikan dalam acara adat nagari, pesta pernikahan, Tentang siapa yang pertama kali membuatnya, saya tidak tahu. Cerita itu hanya saya dengar dari orang-orang tua, karena dalam tambo adat atau musyawarah, asal-usul lamang ini jarang dibahas. Yang jelas, lamang tapai sudah menjadi bagian dari kehormatan adat dan warisan masyarakat Limo Kaum. 05 Februari 2025)*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Yusmar Latief) ketua KAN Nagari Limo Kaum bahwa:

*“lamang tu emang lah ado sajak dulu nyo mah samanjak jaman hindu dulu lah ado juo, jadi ditelitilah dek salah surang tokoh penting dalam menyiarkan agama islam di minangkabau yang banamo syekh Burhanuddin dari Pariaman. Beliau acok tibo karumah rumah warga untuak bersilaturahmi sekalian untuak menyiarkan agama islam walaupun islam alah berkembang tapi masyarakat alum tau jo halal dan haramnyo. Jadi syekh burhanuddin ma agiah tau caro masak bareh dalam batuang yang dipastian ndak akan bacampua antaro halal jo yang haram, beliau yang manantuan iko yang hak dan yang batil. Dan dulu ambo mandanga, ado urang nan sangaik serba kekurangan sahingga urang-urang atau masyarakat ko maagiah makanan ka nyo kayak bareh untuak makan, dek inyo ndak ado alat untuak mamasakan jadi dicarinyo buluah ka parak untuak batanak bareh tadi, mode tu nan ambo danga nyo” (hasil wawancara, 05 Februari 2025)*

*(Pada zaman Hindu dulu kan. Kemudian, diteliti oleh salah seorang tokoh penting dalam menyebarkan agama Islam di Minangkabau yang bernama Syekh Burhanuddin dari Pariaman. Beliau sering mengunjungi rumah-rumah warga untuk bersilaturahmi sekaligus menyebarkan agama Islam. meskipun Islam sudah berkembang, karena masyarakat belum sepenuhnya memahami mana yang halal dan haram. Maka, Syekh Burhanuddin mengajarkan cara memasak beras dalam bambu yang dipastikan tidak akan tercampur antara yang halal dan yang haram, maka dengan begitu beliaulah yang menentukan mana hak dan mana yang batil. Dan dahulu saya juga pernah mendengar ada orang yang sangat serba kekurangan sehingga masyarakat memberinya makanan seperti beras untuk dimakannamun ia tidak punya peralatan maka dicarinya bambu kehutan untuk memasak beras*

*tadi, seperti itulah yang saya dengar ceritanya) hasil wawancara, 05 Februari 2025*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai di Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Kaba nan apak danga atau carito nan apak dapek, itu carito urang bansaek dulu namonyo untuang denai iduik nyo di agie2 urang ndak punyo peralatan dapuea mangko di cari nyolah batuang untueak bare bare tu ndak bare si puluik jo do, ba campue2 di agie nyo santan karano inyo paham “dek lado bisa pade, dek garam bisa masin, dek santan bisa lamak” Inyo batanak pakai bulue. Aa kecek urang ka inyo alah wa"ang mang, Banamoan jo lamang lai”. Dan adolo dulu dizaman hindu, ado seorang ulama dari pariaman nan banamo syekh Burhanuddin inyo penyiar agama islam. Syekh itulah nan menghalalkan makanan lamang, inyo yg manantuan halal atau haramnyo makanan. (hasil wawancara, 05 Februari 2025)*

*(kabar yang saya dengar atau cerita yang saya dapat, adacerita orang miskin dulu yang namanya Untuang Denai, hidupnya dikasih-kasih orang karena tidak punya peralatan dapur makanya dicarilah bambu untuk menaruh beras-beras itu, bukan hanya beras ketan saja yang dikasih orang tapi bercampur lau beras tersebut diberi santan karena dia paham “ karena cabai bisa pedas, karena garam bisa asin, dan santan bisa enak” dia memasak beras menggunakan bambu. Orang-orang bilang kepadanya “alah wa ang mang” maka kata-kata tersebut dinamai dengan Lamang. Dan dahulu, pada zaman Hindu, ada seorang ulama dari Pariaman yang bernama Syekh Burhanuddin. Beliau adalah penyiar agama Islam. Syekh Burhanuddin inilah yang menghalalkan makanan lamang, beliau yang menentukan halal atau haramnya makanan. hasil wawancara, 05 Februari 2025)*

Peneliti dapat mengambil kesimpulan bahwa munculnya tradisi malamang pada zaman Hindu sehingga ada salah seorang tokoh ulama yang berasal dari pariaman untuk menyebarkan agama islam, beliau yang memperkenalkan dan membenarkan makanan tersebut karena masyarakat pada zaman itu belum mengetahui mana yang halal atau haram

## **2. Lamang Tapai Dalam Budaya Tradisi Lokal**

Budaya memiliki peranan yang sangat penting dalam membentuk kebiasaan dan cara masyarakat dalam mengkonsumsi makanan, termasuk

*lamang tapai* di Minangkabau. Makanan bukan hanya dipandang sebagai kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai simbol dari nilai-nilai yang dipegang teguh oleh masyarakat, Makanan adat dapat merujuk pada makanan yang sering disajikan dalam berbagai acara sosial tertentu dan memiliki rasa khas. Berdasarkan hasil wawancara dengan (May) penjual *lamang tapai* di Nagari Limo Kaum dengan mengajukan pertanyaannya yaitu “apa yang mempengaruhi masyarakat Nagari Limo Kaum membuat *lamang tapai*, apakah dari bahan bakunya, teknik pembuatannya, atau pengaruh yang berasal dari budaya dan tradisi dan umumnya disajikan pada saat acara apa saja? beliau menyatakan bahwa:

*“Bagi kami, lamang tapai tu ndk hanyo makanan tapi bagian dari tradisi. Biasanyo dibuek pas hari gadang kayak Rayo Haji atau Maulid Nabi. Orang-orang mambali atau dibueknyo untuak dibaok ka rumah sanak keluarga, sebagai tanda silaturahmi. Dulu dibuek basamo-samo, kini banyak nan mambali”* (hasil wawancara 26 Januari 2025)

*(Bagi kami, lamang tapai itu bukan hanya makanan, tapi bagian dari tradisi. Biasanya dibuat saat hari-hari besar seperti Idul Adha atau Maulid Nabi. Orang-orang membeli atau membuatnya untuk dibawa ke rumah sanak keluarga, sebagai tanda silaturahmi. Dahulu, lamang tapai dibuat secara bersama-sama, namun sekarang lebih banyak yang membelinya. hasil wawancara 26 Januari 2025)*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Mak Cilik) penjual *lamang tapai* di Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Kalau sejarahnya apak indak begitu memahami cuman yang apak tau urang malamang ko dari urang tuo apak waktu ketek-ketek kan, dulunyo satiok hari rayo haji urang disiko ateh namo Nagari Limo Kaum malamang tiok tiok rumah, ado juo untuak baralek, dan kalau ado kemalangan ”* ( hasil wawancara 26 Januari 2025)

*(Kalau sejarahnya saya tidak begitu memahami, hanya saja yang saya tahu, orang Malamang itu dari orang tua saya waktu kecil-kecil. dulu, setiap hari raya idul adha orang di sini yang atas nama Nagari Limo Kaum pasti Malamang disetiap rumah, ada juga disediakan diwaktu upacara pernikahan/ pesta, dan peringatan kematian )* hasil wawancara 26 Januari 2025

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Datuak Idrus) Niniak Mamak Nagari Limo Kaum bahwa:

*"Kalau kini ko, lamang tapai masih ado, tapi ndak sa acok macam dulu. Anak-anak mudo kini kan alah banyak nan suko makanan modern, jadi nan biaso mambuek atau mamakan lamang tapai tu biaso urang tuo-tuo sajo. Tapi kalau ado acara gadang macam baralek, atau hari raya, makanan ko masih dicari juo, karano dari dulu alah jadi kebiasaan. Walaupun zaman lah barubah, lamang tapai ko masih dianggap istimewa dek urang. Soalnyo ndak acok dibuek, tu rasonyo pun lain dari makanan sehari-hari. Jadi walau makanan kini bamacam-macam, tapi kalau alah sobok lamang tapai, apolai nan dibuek urang kampung, pasti dimakan juo. rasonyo tu bisa mambuek awak taingek jo kampung maso ketek dulu."* (hasil wawancara 26 Januari 2025)

*(Kalau sekarang, lamang tapai itu masih ada, tapi nggak sesering dulu. Anak-anak muda sekarang kan banyak yang lebih suka makanan modern, jadi yang biasanya bikin lamang tapai itu orang-orang tua saja. Tapi kalau ada acara besar, kayak pesta pernikahan, hari raya, makanan ini tetap dicari, soalnya memang sudah jadi kebiasaan dari dulu. Meskipun zaman sudah berubah, lamang tapai ini masih dianggap istimewa. Soalnya jarang dibuat dan rasanya beda dari makanan sehari-hari. Jadi walaupun sekarang banyak pilihan makanan, kalau sudah ketemu lamang tapai—apalagi yang dibuat sendiri oleh orang kampung pasti tetap dimakan. Rasanya itu bisa bikin kita ingat kampung dan masa kecil dulu* (hasil wawancara 26 Januari 2025)

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh ( Yusmar Latief) ketua KAN Nagari Limo Kaum bahwa:

*"Setau ambo, lamang tapai tu biaso disajikan kalau ado acara gadang. Misalnyo waktu baralek, lah pasti ado tu. tu kadang pas hari-hari gadang macam Lebaran atau Maulid Nabi, urang kampung biaso mambueknyo. Kalau soal acara adat nan khusus, ambo indak tau bana namonyo apo-apo sajo. Tapi nan jaleh, kalau ado keramaian atau acara kumpua-kumpua, lamang tapai ko acok hidangkan. Lah jadi kebiasaan urang siko, kalau ado acara pantiang, makanan ko pasti ado disajikan."* (hasil wawancara, 29 Januari 2025)

*(setahu saya, lamang tapai itu biasanya disajikan kalau ada acara besar. Misalnya pas pesta pernikahan, itu hampir selalu ada. Terus, kadang juga dibuat saat hari-hari besar seperti Lebaran atau Maulid Nabi. Kalau soal acara adat tertentu, saya kurang tahu*

*namanya apa aja. Tapi yang jelas, kalau ada keramaian atau acara kumpul-kumpul, masyarakat sini sering menyajikan lamang tapai. Sudah jadi semacam kebiasaan, kalau ada acara penting, makanan ini pasti ada.* hasil wawancara, 29 Januari 2025)

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Efendi-Sutan Mudo)

Cadiak Pandai di Nagari Limo Kaum, bahwa:

*“Malamang itukan budaya, itu tu terkhusus dihari hari kemenangan umpamo contoh, di Rayo haji, tu dulu ka manyambuik bulan puaso ado urang mambuek lamang tapai tapi kini ndk ado lai do, gunonyo untuak manjago silaturahmi. rato rato tiok rumah pas rayo haji mambuek lamang, kalau lah masak lamang tu dimasuak an dalam sia atau dalam pinggan tu pai manjalang karumah sanak keluarga mambaok an lamang untuak manjago silaturahmi walaupun dirumah tu alah ado lamang yang dibuek umpamo: “lah lambek ndk kasitu” ndk tinju se yang dibaok ka situ do, lamang baok kasitu”* (hasil wawancara, 29 Januari 2025)

*(malamang adalah budaya, terutama pada hari-hari kemenangan, seperti contoh pada Hari Raya idul adha. Dulu, ketika menyambut bulan puasa, ada orang yang membuat lamang tapai, tetapi sekarang sudah tidak ada lagi. Tujuannya untuk menjaga silaturahmi. Biasanya, setiap rumah pada Hari Raya idul adha akan membuat lamang, Jika lamang sudah dimasak, kemudian dimasukkan ke dalam wadah atau piring, lalu dibawa ke rumah sanak saudara untuk menjaga silaturahmi, meskipun di rumah tersebut sudah ada lamang yang dibuat, contohnya: ‘sudah lama tidak kesana’ maka jangan datang dengan hanya membawa tangan kosong saja tetapi bawalah lamang sebagai buah tangan”*) hasil wawancara, 29 Januari 2025

Lalu Efendi-Sutan Mudo melanjutkan bahwasanya:

*“ malomang lai masih dipakai juo dihari rayo tapi alah jarang, urang-urang nan lai masih berpegang teguh jo budaya lai masih mambuek tapi kok yang indak emang ndak ado dibuek lai. Kini ko dirayo haji lai ado jo urang yang mambuek tapi indak marato do kadang ado juo urang yang mambali se lamang tu. Tapi katiko dulu apak masih ketek-ketek tiok rumah mambuek lamang tapai nan kini se urang yang mambali lai, ha itulah bageser nilai budaya padahal nilai budaya tu ado nilai luhur yang bisa wak petik. Dulu budaya ko sangaik berperan “cintailah adat cintailah budaya karna gemilangnya suatu bangsa terletak pada kebudayaan” kalau ndak wak sayang ka kebudayaan dan cintai kebudayaan istilahnyo ndk punyo adab ndak punyo etika lai, ndak ado moral alah rusak akidah akhlak karano disatu sisi memang*

*ekonomi paralu itu adalah syarat yang mutlak tapi disisi lain harus ado ke blancingan antaro ekonomi jo karakter dan kepribadian awak karano disitu selalu mengedapankan adab dan adab ko yang akan mengemas dan mengukur dalam kehidupan awak umpamo nyo: kok jadi dosen anak bisuak jadilah dosen yang beradab, kok jadi dokter jadilah dokter yang beradab, jadi insinyur jadilah insinyur yang beradab. Tapi kalau umpamo contohnya: ndak peduli wak jo etika, tata krama setinggi apapun ilmu wak tu ndak ado nilai nyo di mato Allah swt”(hasil wawancara, 29 Januari 2025)*

*(“ tradisi malomang masih dilakukan pada hari raya, tapi sudah jarang. Orang-orang yang masih memegang teguh budaya ini memang masih ada dan tetap membuatnya. Saat ini di pada hari raya idul adha masih ada yang membuat lamang tapi tidak merata atau tidak secara keseluruhan terkadang orang orang hanya membeli, tapi ketika saya masih kecil dahulu tiap rumah membuat lamang itulah bedanya dengan zaman sekarang yang hanya membeli. Itulah perubahan dalam budaya padahal nilai budaya itu mengandung nilai luhur yang bisa kita ambil manfaatnya, dulu budaya ini sangat berperan dalam kehidupan kita ‘cintailah adat cintailah budaya karna gemilangnya suatu bangsa terletak pada kebudayaan’ Jika kita tidak mencintai kebudayaan dan tidak menjaga budaya, itu berarti kita tidak memiliki adab, tidak memiliki etika, dan tidak memiliki moral Hal ini akan merusak akidah dan akhlak kita. Di satu sisi memang ekonomi perlu, itu adalah syarat yang mutlak, tetapi di sisi lain harus ada keseimbangan antara ekonomi dengan karakter dan kepribadian diri kita. Karena di situ, adab selalu diutamakan, dan adab ini yang akan membentuk dan mengukur kehidupan kita. Misalnya, jika anak nanti menjadi dosen, jadilah dosen yang beradab. Jika menjadi dokter, jadilah dokter yang beradab, dan jika menjadi insinyur, jadilah insinyur yang beradab. Namun, jika kita tidak peduli dengan etika dan tata krama, setinggi apapun ilmu yang kita miliki, itu tidak ada nilainya di mata Allah SWT.”)* hasil wawancara, 29 Januari 2025

Peneliti menyimpulkan bahwa lamang tapai yang merupakan salah satu jenis makanan tradisonal Minangkabau Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar, seringkali dijadikan sebagai hidangan pada hari-hari tertentu. Malamang dilakukan menjelang bulan puasa, hari raya idul adha, pesta pernikahan ataupun peringatan kematian

### 3. Lanskap Geografis Yang Mempengaruhi Pembuatan Lamang Tapai

Lanskap geografi merujuk pada bentuk dan karakteristik permukaan bumi yang terlihat secara fisik maupun sosial, yang merupakan hasil interaksi antara alam dan manusia. Lanskap ini bisa mencakup elemen seperti pegunungan, sungai, dataran, pemukiman, lahan pertanian, hingga infrastruktur buatan. lanskap geografis menunjukkan bagaimana alam membentuk suatu wilayah, dan bagaimana manusia mengubah atau menyesuaikan alam itu untuk kebutuhan hidupnya. Setiap tempat memiliki lanskap yang berbeda-beda, tergantung kondisi lingkungan dan cara masyarakatnya memanfaatkannya.

Pada dasarnya, setiap wilayah atau daerah memiliki karakteristik unik dan ciri khas yang membedakan dari daerah lainnya. Keunikan ini dapat terlihat dalam berbagai aspek kehidupan, mulai dari budaya, tradisi, hingga pola sosial yang berkembang salah satu yang mempengaruhinya adalah lanskap geografis dan etnis yang ada didaerah tersebut.

Perbedaan lanskap geografis mempengaruhi cara masyarakat memperoleh bahan baku untuk membuat *lamang tapai*, termasuk di Nagari Limo Kaum, Kabupaten Tanah Datar. Limo Kaum terletak di wilayah dataran tinggi dengan kontur berbukit dan tanah yang subur, sehingga cocok untuk pertanian, khususnya penanaman padi ketan yang menjadi bahan utama lamang dan tapai. Kondisi iklim yang sejuk dan curah hujan yang cukup juga mendukung pertumbuhan tanaman seperti pisang dan kelapa, yang masing-masing daunnya digunakan untuk pembungkus *lamang*, dan santannya sebagai bahan campuran. Selain itu, daerah ini memiliki akses terhadap hutan bambu yang tumbuh alami di sekitar lereng bukit, sehingga masyarakat mudah mendapatkan bambu sebagai wadah pembakaran *lamang*.

Berbeda dengan daerah lain yang memiliki lanskap geografis berbeda, misalnya daerah pesisir atau dataran rendah, ketersediaan bahan baku bisa lebih terbatas atau harus didatangkan dari luar. Namun mungkin kurang ideal untuk menanam padi ketan, sehingga beras ketan perlu dibeli

dari daerah lain. Selain itu, bambu juga tidak selalu mudah ditemukan di wilayah yang tidak memiliki kawasan perbukitan atau hutan bambu. Dengan begitu, lanskap geografis sangat memengaruhi keterjangkauan bahan baku alami, dan hal ini menjadikan proses pembuatan *lamang tapai* di Limo Kaum lebih berkelanjutan dan berbasis lokal dibanding daerah lain yang harus bergantung pada pasokan luar

Berdasarkan hasil wawancara dengan (May) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum dengan mengajukan pertanyaannya yaitu “bagaimana cara mendapatkan bahan bakunya?” beliau menyatakan bahwa:

*“kalau nenek mambuek lamang tapai ko mulai dari bahan-bahan sampai ka kayu untuak mambaka nyo yo nenek bali se, soalnyo ndak talok dek nenek mencari lai. Sabananya batuang, daun pisang, kayu baka, banyak diparak tapi ndak kuek nenek untuak maambiak nyo lai, kini nenek pasan ka urang tu beko urang yang maantaan ka rumah nenek. Baitu lo kalau pai manjua kapasa simabua, enek pasan lo ojek untuak maantaan langsung ka los tampek nenek manjua tu. Nenek manjua lamang tapai ko lah bapuluah tahun nyo, nenek manjua ko dek dulunyo urang tuo nenek yang manjua jadi manurun ka nenek lai, lah tradisi nyo diminangkabau baitu”*(hasil wawancara 26 Januari 2025)

*(kalau nenek membuat lamang tapai ini mulai dari bahan-bahan samai kayu untuk memangangnya nenek beli karena nenek sudah tidak sanggup untuk mencari lagi. Sebenarnya bambu, daun pisang, kayu bakar banyak dihutan tapi nenek saat ini sudah tidak kuat untuk mengambilnya. Sekarang nenek memesan pada orang dan nanti orang tersebut yang akan mengantarnya langsung kerumah nenek, begitupun kalau berangkat pergi kepasar simabur, nenek telpon ojek untuk mengantar langsung ke tempat jualan. Nenek menjual lamang tapai ini sudah puluhan tahun lamanya, nenek menjual lamang tapai karena dahulunya orang tua nenek yang membuatnya dan itu sudah diteruskan turun ke nenek, jadi sudah menjadi tradisi di minangkabau ).* hasil wawancara 26 Januari 2025

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Mak Cilik) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Kondisi alam, untuak bahan bakunyo nyo tu ndak sulik karano wilayah ko kayo jo hasil pertanian kayak contohnyo padi untuak bahan utama mambuek lamang tapai sudahtu ado batuang atau talang untuak wadah mambuek lamangnyo bisa dicari ka parak sudahtu karambia untuak mandapek an santan bisa diambiak langsung dari batang nyo atau dibali se kapasa banyak urang manjua kan”* (hasil wawancara 26 Januari 2025)

*(Kondisi alam, untuk bahan bakunya itu tidak sulit karena wilayah ini kaya dengan hasil pertanian, seperti contohnya padi yang digunakan sebagai bahan utama untuk membuat lamang tapai. Setelah itu bambu sebagai wadah untuk membuat lamangnya bisa dicari kedalam hutan dan kelapa untuk diolah menjadi santan bisa langsung ambil dari pohon kelapa atau dibeli kepasar). Hasil wawancara 26 Januari 2025*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Datuak Idrus) Niniak Mamak Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Iyo, kalau awak mangecek tentang mencari bahan baku lamang tapai di Nagari Limo Kaum, indaklah susah bana, karano bahan-bahannyo ado di kampuang awak ko. Contohnyo, bareh puluik nan putih maupun nan hitam tu bisa awak dapek dari urang tani lokal nan masih mananam padi cara tradisi. Biaso nyo, urang tani tu langsung manjua, atau bisa awak cari di pasa tradisional Limo Kaum atau pasa Batusangkar. Kalau untuak Santan, karambia ado,. Awak bisa mencari di pasa, atau langsung ka rumah-rumah urang nan punyo karambia. Daun pisang juo biaso nyo indak susah dicari, tingga mintak atau bali dari urang kampuang nan punyo batang pisang.”* (Hasil wawancara 26 Januari 2025)

*(Baik, jadi kalau kita bicara soal mendapatkan bahan baku lamang tapai di Nagari Limo Kaum, sebenarnya tidak terlalu sulit ya, karena bahan-bahannya masih banyak tersedia secara lokal. Misalnya, untuk beras ketan—baik yang putih maupun hitam—itu bisa kita dapatkan dari petani-petani lokal yang masih menanam padi tradisional. Biasanya mereka menjual langsung, atau bisa kita temui di pasar tradisional yang ada di Limo Kaum ataupun pasar Batusangkar. Lalu untuk santan, kelapa itu juga ada. Kita bisa beli di pasar atau langsung ke rumah-rumah warga yang punya pohon kelapa. Daun pisang pun biasanya mudah didapat, tinggal minta*

atau beli dari masyarakat sekitar yang punya pohon pisang. Hasil wawancara 26 Januari 2025)

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh ( Yusmar Latief) ketua KAN Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Di Limo Kaum ko, sawah jo ladang urang kampuang masih banyak. jadinya, bareh katan untuak lamang biaso ditanam. Ndak usah jauh-jauh mencari ke pasa. macam batang pisang jo karambia pun banyak tumbuh di halaman rumah atau kebun, jadi daun pisang jo santan indak pernah kosong., tampek urang mencari kayu baka untuak manggang lamang ado,. Kalau di daerah lain, apolai di kota, kebanyakan Nan ka dapek bahan-bahan ko mesti dibali di pasa, kadang ndak alami lai. Jadi untuangleh kami di kampuang masih bisa manjago tradisi” (Hasil wawancara 26 Januari 2025)*

*(Di Limo Kaum ini, sawah dan ladang milik warga kampung masih banyak. Jadi, beras ketan untuk membuat lamang biasanya ditanam sendiri. Tidak perlu jauh-jauh mencarinya ke pasar. Pohon pisang dan kelapa juga banyak tumbuh di halaman rumah atau kebun, jadi daun pisang dan santan selalu tersedia. Tempat untuk mencari kayu bakar untuk memanggang lamang juga masih ada. Kalau di daerah lain, apalagi di kota, kebanyakan bahan-bahan seperti ini harus dibeli di pasar, dan sering kali tidak alami lagi. Jadi kami bersyukur di kampung masih bisa menjaga tradisi. (Hasil wawancara 26 Januari 2025)*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai di Nagari Limo Kaum, bahwa:

*“Kalau bahas tentang lamang tapai, sado bahan dasar memang bagantuang jo alam kan, yg paliang utamo tu bareh katan, katan putih dipakai untuak lamang kalau katan hitam untuak buek tapainyo. Tapai tu dibuek fermentasi dikukus dulu sudahtu di campua jo ragi tu disimpan sekitar 2 malam. Lamang dimasak dalam batuang pakai santan karambia. Nah kalau untuak karambia banyak lo disiko, kadang urang ado karambia punyonyo surang jadi tingga diambiak untuak dijadikan santan. Daun pisang tu pantiang untuak dipakai dijadikan aleh didalam batuang tadi bia ndk lengket ka dindiang batuang dan bia wangi pulo. Sado bahan tu lokal, jadi ndk usah mambali jauh-jauh, karano tanah disiko subur, dataran tinggi, jadi cocok untuak batanam padi, karambia, jo pisang. Makonyo tradisi mambuek lamang tapai masih ado karano lingkungannyo emang mandukuang” (Hasil wawancara 26 Januari 2025)*

*(Kalau bicara lamang tapai, semua bahan dasarnya itu memang bergantung sama kondisi alam di sini. Yang paling utama itu padi ketan—ketan putih dipakai buat lamang, dan ketan hitam buat tapainya. Tapai itu dibuat dengan cara fermentasi, jadi ketan hitamnya dikukus dulu, lalu dicampur ragi, terus disimpan sekitar dua malam. Lamangnya sendiri dimasak dalam bambu, pakai santan dari kelapa. Nah, kelapa juga banyak di sini, warga biasanya punya pohon kelapa di kebun sendiri, tinggal petik buat ambil santannya. Daun pisang juga penting, soalnya dipakai buat alas di dalam bambu waktu masak lamang, biar nggak lengket dan aromanya lebih wangi. Semua bahan itu bisa dibilang lokal nggak usah beli jauh-jauh. Karena tanah di Limo Kaum ini subur, dataran tinggi, jadi cocok banget buat tanam ketan, kelapa, sampai pisang. Makanya tradisi membuat lamang tapai masih terus bertahan, karena lingkungannya memang mendukung. Hasil wawancara 26 Januari 2025)*

Dengan adanya penjabaran diatas maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa lanskap geografi di Nagari Limo Kaum memiliki pengaruh terhadap pembuatan lamang tapai mulai dari bahan baku yang berasal dari lingkungan sekitar, teknik memasak yang digunakan, serta pengaruh budaya dan tradisi berkontribusi dalam menghasilkan lamang tapai yang menjadi ciri khas Nagari Limo Kaum.

#### **4. Metode Memasak Lamang Tapai**

Lamang tapai sebagai salah satu kuliner khas Minangkabau yang memiliki makna budaya dan sosial, termasuk di Nagari Limo Kaum, sebuah daerah yang terletak di Kabupaten Tanah Datar, Sumatra Barat. Dalam konteks ini, lamang tapai tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga memiliki peran penting dalam kehidupan sosial dan tradisi masyarakat setempat. Lamang tapai terbuat dari bahan-bahan alami yang mudah ditemukan di daerah tersebut seperti bahan utama untuk lamang ada beras ketan putih, santan kelapa dan garam sedangkan untuk tapainya berupa, beras ketan hitam, dan ragi. Dalam hal ini peneliti menyajikan hasil temuan dari para informan yang sudah peneliti wawancarai dengan pertanyaan berupa, “ apa saja bahan-bahan yang digunakan dan bagaimana teknik pembuatan lamang tapai tersebut serta apakah ada makna/ filosofi yang terkandung dalam proses pembuatannya? beliau menyatakan bahwa:

a. Bahan-Bahan

Beberapa bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan lamang, berdasarkan hasil wawancara dengan (Mak Cilik) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum:

*“bahan baku untuak lamang ko indak begitu sulik, karambia untuak santan, sipuluik, pusuak daun pisang, garam. Setelah apak tau sebelum apak SD lamang tapai ko emng alah ado juo istilahnyo alah disabuik dek urang banyak kalau limo kaum lamang tapai, cuman daerah lain ado juo lamang tapai tapi yang untuak disiko kuliner khasnyo Limo Kaum ko lamang tapai”* (hasil wawancara, 26 Januari 2025)

*(“Bahan baku untuk membuat lamang itu tidak begitu sulit, seperti kelapa untuk santan, dan beras ketan, pucuk daun pisang dan garam. Setelah saya tahu, sebelum saya SD pun lamang tapai itu sudah ada bahkan sudah banyak oran tau bahwa lamang tapai itu berasal dari limo kaum. Memang di daerah lain juga ada lamang tapai, tapi yang menjadi kuliner khas Nagari Limo Kaum adalah lamang tapai”)*

Bahan-bahan lamang



**Gambar 4. 1**  
**Beras Ketan**



**Gambar 4. 2**  
**Santan Kelapa**



**Gambar 4. 3**  
**Garam**

Pernyataan diatas juga dijelaskan oleh (May) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum:

*“Bahan untuak lamang ko partamo wak kukua karambie sudah kukua karambie tu rameh karambie untuak mandapek an santannyo, cuci bareh jo cuci batuang atau talang, sudah cuci bareh dikariangan. Kalau bareh alah kariang masuak an bareh tadi kadalam batuang bisa ditambah pisang atau indak sudahtu diisi santan didiaman salamo 3-4 jam supayo santan tu bisa menyerap ka dalam bareh dan bisa juo bareh tu masak marato ndak matah atau kariang. Siap tu baru bisa dipanggang ditungku jo baro api dan diputa bia masak sempurna” (hasil wawancara, 26 Januari 2025)*

*(bahan untuk lamang ini yang pertama kita kukur atau mengambil bagian dalam buah kelapa lanjut dengan meremas atau memberikan tekanan pada isi kelapa tadi agar air dari kelapa keluar atau disebut dengan santan, cuci beras pulut/ketan dan cuci bambu setelah beras tadi dicuci maka keringkan terlebih dahulu. jika beras tersebut telah kering, lanjut masukkan beras itu kedalam bambu bisa ditambah pisang ataupun tidak lalu diisi dengan santan dan diamkan sekitar 3-4 jam agar santan dapat menyerap ke dalam beras ketan dan bisa masak secara baik, tidak keras atau setengah matang. Setelah itu barulah bisa dipanggang pada sandaran kayu dengan bara api dan diputar agar matang sempurna). (hasil wawancara, 26 Januari 2025)*

Berdasarkan wawancara dengan (May) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum juga menjelaskan bahan yang digunakan dalam tapainya:

*“iko asal nyo dari limo kaum, nan dulu namonyo tu lamang limo kaum kini alah barubah manjadi lamang tapai, soalnyo dulu tu emng lamang se yang dijua nan tapai ko beda lo urang manjua nyo, tapi kini ko kalau mambuek lamang pasti babuek lo tapai. Bahan untuak mambuek tapai ko bareh katan hitam jo ragi lai mudah lo didapek an tapi Tapai dibuek labiah dulu dari pado lamang karano tapai paralu di diaman salamo 2 malam” (hasil wawancara 26 Januari 2025)*

*(“ini asalnya dari Lima Kaum, yang dulu namanya itu lamang Lima Kaum, sekarang sudah berubah menjadi lamang tapai. Soalnya dulu hanya menjual lamangnya saja dan tapainya itu dijual terpisah atau beda lagi orang yang menjualnya, tapi sekarang ini jika orang-orang membuat lamang pasti sekalian membuat untuk tapainya. Bahan utama yang diperlukan berupa beras ketan hitam dan ragi. Tapai itu dibuat lebih dulu daripada lamang karena tapai perlu di diaman atau melalui proses fermentasi selama 2 malam). hasil wawancara 26 Januari 2025*

Bahan-bahan untuk tapai:



**Gambar 4. 4**  
**Beras Ketan Hitam**



**Gambar 4. 5**  
**Ragi**

Dari hasil penjabaran diatas peneliti simpulkan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam membuat lamang mudah didapatkan berupa beras ketan, santan dan garam sedangkan untuk tapainya berupa beras ketan hitam dan ragi.

#### b. Metode Memasak Lamang Tapai

Untuk proses pembuatan lamang tapai memerlukan waktu yang cukup lama, karena setiap tahapan membutuhkan kesabaran dan perhatian agar mendapatkan hasil yang maksimal. Berdasarkan hasil wawancara dengan (May) penjual lamang tapai di nagari limo kaum dengan mengajukan pertanyaan yaitu” bagaimana metode pembuatan lamang tapai ini?” beliau mengatakan bahwa:

*“Kalau wak mambahas lamang tapai di Nagari Limo Kaum, itu ndk hanyo soal makanan tapi lah jadi tradisi. Ambo dari ketek alah tabiaso ikuik mambuek lamang ko jo gaek dan sampai kini masih dibuek. Mulai dari milih bareh puluik nan rancak. Dibarasiahkan dirandam samalamanbia rancak dimasak. Sudah tu puluik di campua jo santan nan kanda tamabh garam. Cari batuang, dibarasiahkan ndk langsung di masuak an se puluik tadi d tapi cari daun pambungkuihnyo ndak daun pisang biaso do, tapi nan pucuk nyo. Baa dek harus nan pucuk? Karano masih lunak, mudah dibuek dan bisa untuak dibungkuih elok elok. Iko ndak cuman bahas caro masaknyo, tapi maajaan awak tentang pantiang manjago sesuatu bia tetap tatutuik dan terhomat. Dalam adat kami, ndk ado yang buliah tabukak sambarang. Tubuah awak jo harus ditutuik. Iko buakan masalah malu tapi etika, beradab. Kalao sacaro agamonyo ado pasan kalau awak ko manjadi urang harus mampakuek tauhid manjago hubungan dengan Allah. Katan tadi dimasuak an dalam batuang yang alah diagaiah aleh daun pisang sudahtu dibaka lambek lambek diateh baro api. Mambaka nyo ko ndk buliah sumbarang jo. Apinyo harus rato, batuang tu dibaliak baliak masaknyo bisa sampai 2 jam labiah saba nan paralu. Untuak tapai nyo dibuek dari katan pulo bisa nan putih atau nan hitam, katan di kukus didinginkan baru diagaiah ragi disimpan salamo duo sampai tigo hari. Kalau lah difermentasi tapai taraso masih asam. Lamang ko biasonyo dibuek bagotong royong batujuan untuak mampa arek silaturahmi. Prose nyo nan lamo ko maajaan wak untuak saba. Raso gurih jo asam manih ado maknanyo, soal hiduik cuman ado manih nyo sajo tapi ado paik, asam, dan gurih. Sado raso mambantuak keseimbangan samo istilahnyo hiduik ko banyak warna. Jadi bagi kami,*

*lamang tapai ko ndk hanyo seagai makanan tradisional tapi bantuak kearifan lokal, filosofi dalam hiduik dan sumangek yang ado antaro masyarakat minang” (hasil wawancara 26 Januari 2025)*

*(Kalau kita bicara tentang lamang tapai di Nagari Limo Kaum, itu bukan sekadar soal makanan, tapi sudah jadi bagian dari tradisi kami. Saya sendiri sejak kecil sudah terbiasa ikut dalam proses pembuatan bersama orang tua saya, dan sampai sekarang masih terus dilestarikan. Mulai dari memilih beras ketan putih yang bagus. Dibersihkan dan direndam semalaman supaya pulen saat dimasak. Setelah itu, ketan dicampur dengan santan kental dan sedikit garam. cari bambu, dibersihkan, saya tidak langsung memasukkan ketan begitu saja. saya cari dulu daun pembungkusnya bukan daun pisang biasa, tapi khusus bagian pucuknya, yang masih muda dan lentur, Mengapa harus pucuk pisang? Karena ia lembut, mudah dibentuk, dan mampu membungkus isinya dengan baik. Ini bukan cuma soal teknis memasak, tapi mengajarkan kita tentang pentingnya menjaga sesuatu agar tetap tertutup dan terhormat. Dalam adat kami, tidak ada yang boleh dibuka-buka sembarangan. Bahkan tubuh sendiri pun harus ditutup. Ini bukan soal malu, tapi soal etika, adab. Secara spiritual, ini juga mengandung pesan bahwa kita sebagai manusia harus selalu memperkuat tauhid, menjaga hubungan dengan Sang Pencipta. Adonan ketan ini kemudian dimasukkan dalam bambu yang sudah dilapisi daun pisang tadi, lalu dibakar perlahan di atas bara api. Nah, membakar lamang ini tidak bisa asal-asalan. Api harus dijaga stabil, bambu harus diputar secara berkala. Ini bisa makan waktu sampai dua jam, dan butuh kesabaran. Sementara tapainya dibuat dari ketan juga, bisa yang putih atau hitam. Ketan dikukus, didinginkan, lalu diberi ragi dan disimpan selama dua sampai tiga hari. Setelah difermentasi, tapai akan terasa manis dan sedikit asam, lamang tapai biasanya dilakukan secara gotong royong. Ini bukan cuma kegiatan memasak, tapi juga momen mempererat silaturahmi. Selain itu, proses memasaknya yang lama dan butuh ketelatenan juga mengajarkan kita tentang pentingnya kesabaran. tidak bisa mempercepat hasil yang baik semuanya butuh proses. Perpaduan rasa gurih dari lamang dan manis-asam dari tapai juga punya makna tersendiri. Hidup itu tidak hanya soal manis, tapi juga pahit, asam, dan gurih. Semua rasa itu membentuk keseimbangan, seperti halnya kehidupan yang penuh warna. Jadi, bagi kami, lamang tapai bukan sekadar sajian tradisional ia adalah simbol kearifan lokal, filosofi hidup, dan semangat kebersamaan masyarakat Minang. (hasil wawancara 26 Januari 2025)*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Mak Cilik) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum:

*“partamo tu wak cari batuang ka parak lu, cari batuang jo pucuak pisang kalau alah dapek cuci bareh tu randam bareh dari malam sudah tu di kariangan lanjut masuk an daun pisang dalam batuang, setelah masuk daun lanjut masuk an bareh, santan sudah tu di diang diateh baro api lataknyo miriang pakai api sedang, kalau pakai api gadang beko santan yang ado dalam batuang tu manggalagak kalua santan dari batuang matah jadyo bareh tadi”. (hasil wawancara 26 Januari 2025)*

*(“pertama kita cari bambu ke hutan, cari bambu dan pucuk daun pisang setelah ditemukan cuci beras dan rendam waktu malam setelah itu dikeringkan dan lanjut Masukkan daun pisang ke dalam bambu, setelah daun pisang masuk, lalu memasukkan beras, santan, jika semua nya sudah masuk lanjut memanggang di atas bara api, dengan posisi bambu miring menggunakan api sedang, Kalau menggunakan api besar santan yang ada dalam bambu akan mendidih lalu santan tadi keluar dari bambu dan beras ketan tidak masak sempurna). hasil wawancara 26 Januari 2025*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Datuak Idrus) Niniak Mamak Nagari Limo Kaum bahwa:

*“lamang ko kan lah emang ado dari zaman dulu nyo lai dari nenek moyang awak tu lah ado, jadi kalau tentang makna lamang dalam mambueknyo ko dimulai dari manacari batuang ka parak. batuang tu kan ado sembilu, sembilu tu kulik tajam dari batuang harus dibuang atau dibarasiakan gunonyo bia ndk luko tangan, bia ndak gata-gata, kalau diambiak pelajarannyo untuak pambuang racun dalam kampuang contonyo kayak kok ado urang nan iri pokoknyo sagalo nan marusak tu harus dibuangan. Sudahtu cari daun pisang nan bulek nyo, nan pucuak buleknyo disitu ado makna untuk bertauhid, picayo hanyo kapado allah indak manduokan allah. Cuci bareh, masuk an bareh dalam batuang yang alah dialeh jo daun pisang masuk santan sudahtu dipanggang, dipanggang tu harus diputa bia masak marato kalau dibaok an kadalam hiduik ko ado maknanyo sagalo hal ko harus di sampaikan harus sapandapek harus samo samo sapakaik bia mandapek hasil nan sempurna” hasil wawancara, 07 Februari 2025*

*(lamang itu memang sudah ada sejak zaman dulu, bahkan sudah ada sejak nenek moyang kita Jadi, kalau mengenai makna 'lamang' dalam pembuatannya. Diawali dengan mencari bambu ke hutan, bambu tersebut memiliki sembilu atau kulit buluh yang tajam dan harus dibersihkan dan dibuang gunanya agar tangan tidak terluka, agar tidak terasa gatal, maknanya untuk pembuang racun dalam kampung contohnya orang yang memiliki sifat iri pokoknya segala yang merusak tu harus dibuang. Setelah itu mencari daun pisang yang bulat, ada pelajaran kenapa harus yang pucuk pisang karna kita sebagai manusia harus bertauhid, percaya hanya kepada allah. Cuci beras, masukkan beras dalam bambu yang sudah dilapisi daun pisang lalu santan lanjut di panggang, dipanggang harus diputar agar masaknyanya merata keseluruhan bagian, jikalau dibawakan dalam kehidupan ada maknanya segala sesuatu harus disampaikan, sependapat ataupun sepakat agar mendapat hasil yang sempurna)* hasil wawancara, 07 Februari 2025

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh ( Yusmar Latief) ketua KAN Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Biasonyo, awalnyo mulai mavari batuang nan cocok, sudahtu dibarasiahan, dilapisi jo daun pisang didalamnya. Disampiang tu katan biasonyo katan putiah dirandam samalaman, sudahtu dicampua jo santan, garam. Baru dimasuak an dalam batuang. Dibaka luamayan lamo, bisa duo jam labiah. Batuang disusun diateh baro api dan harus diputa puta bia marato masaknyo. Ado ciek nan pernah ambo danga dan lai ingek sampai kini. Katonyo, lamang tu walaupun dibaka diateh api dan diputa, lamang tu akan tetap masak jo nyo tapi masaknyo ndak marato kadang anguih disabalalah kalau ndak matah disabalalah. Nah dari situ urang gaek gaek dulu maagiah pasan kalau dalam iduik ko baradaek, hasil nan rancak tu ndak tibo dari tapaso atau sapihak se, harus ado namonyo mufakaik atau duduak basamo, saliang mandanga dan sapakaik, istilahnyo kalau ndak bamusyawahar jo mufakaik, apopun yang dikarajoan basamo ndak akan dapek hasil nan rancak atau utuh gitu a. Samo kayak lamang harus diputa puta bia masaknyo marato ka sado bagiannyo, kayak tu juo hiduik baradaik harus dijalanani basamo jo sapaham. Kalau lah masak disajikan lai. Kalau untuak tapai nyo, dibuek dari katan hitam dikukus dicampua ragi sudahtu disimpan bara hari sampai baraia jo manih”* (hasil wawancara, 07 Februari 2025)

*(Biasanya, proses dimulai dengan mencari bambu yang cocok. Setelah itu dibersihkan, lalu dilapisi daun pisang di dalamnya. Sementara itu, ketan biasanya ketan putih direndam semalaman, lalu dicampur santan kelapa dan garam. Baru kemudian dimasukkan ke dalam bambu. Proses pembakarannya cukup lama, bisa dua jam lebih. Bambu disusun berdiri di atas bara api, dan harus dibalik-balik agar matang merata. ada satu hal yang pernah saya dengar dan saya ingat sampai sekarang. Katanya, lamang itu walaupun dibakar di atas api dan tidak diputar-putar, ia tetap akan matang. Tapi matangnya itu tidak sempurna. Kadang gosong di satu sisi, mentah di sisi lain. Dari situ, orang tua memberi pesan, bahwa dalam hidup beradat, hasil yang sempurna itu tidak datang dari paksaan atau tindakan sepihak. Harus ada yang namanya mufakat atau duduk bersama, saling mendengar, dan sepakat. Dengan kata lain, tanpa musyawarah dan mufakat, apa pun yang dikerjakan bersama tidak akan menghasilkan sesuatu yang utuh dan ideal. Seperti lamang yang harus dibolak-balik agar masak merata, begitu juga kehidupan beradat harus dijalani bersama dengan kesepakatan. Setelah matang, lamang dibelah dan disajikan. Sedangkan untuk tapai, dibuat dari ketan hitam yang dikukus, dicampur ragi, dan disimpan beberapa hari sampai berair dan manis. hasil wawancara, 07 Februari 2025)*

Pernyataan tersebut juga dijelaskan oleh (Efendi-Sutan Mudo)

Cadiak Pandai Nagari Limo Kaum bahwa:

*“Kalau sejarah demi sejarah namonyo minangkabau tantu kayo jo falsafah dan filosofi, falsafah tu kan pandangan hidup jadi filosofi tu manjadi panduan hidup. Namonyo nenek moyang awak urang-urang nan cerdas tantunyo mancontoh ka nan baiak contohnya malomang, lamang tu memang banyak panduan hidup yang partamo wak mulai dari pai ka parak manabang batuang, batuang tu kan banyak fungsi dan kegunaan saindak indaknyo untuak buek paga, batuang tu harus dikubak kuliknyo karano batuang tu kan bamiang nah disitu tu ado yang bisa diambiak pelajarannyo: dibuang miangnyo tu kalau kcek urang zaman kini tu untuak mambuang energi toxic yang baracun, yang gata-gata, pokoknyo sifat kejengkelan, iri, dengki sagalo macam tu harus dibuang “ (hasil wawancara 29 Januari 2025)*

*(sejarah demi sejarah minangkababu tentu kaya dengan falsafah dan filosofi, falsafah adalah pandangan hidup maka filosofi menjadi panduan hidup. Maka nenek moyang kita pasti mencontoh pada yang baik seperti malomang, lamang tersebut*

*memiliki banyak panduan hidup yang pertama mulai dengan mencari “batuang” atau bambu ke hutan , bambu memiliki fungsi dan kegunaan setidaknya untuk membuat pagar, bambu yang akan digunakan untuk membuat lamang harus dikupas kulitnya dan dibuang karena bambu itu kan memiliki sembilu, nah disitu ada pelajaran yang dapat kita petik yaitu miang itu harus dibuang kalau kata orang zaman sekarang untuk membuang energi toxic seperti racun, pembawa rasa gatal, sifat kejengkelan, iri maupun dengki dan lainnya itu harus dibuang dan dibersihkan). hasil wawancara 29 Januari 2025*



**Gambar 4. 6**  
**Bambu**

Pernyataan dari (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai nagari limo kaum bahwa:

*“Lah barasiah kan, baru wak cari pucuk pisang ndak daun pisang biaso do tapi harus yang pucuk nyo, apo pelajaran situ: supayo kito harus meningkatkan tauhid, lurus dan itu disatu sisi, disisi lain ado makna, filosofinyo: apo sajo kito harus mambungkuihnyo, ndak buliah mentelanjangi umpamo conto, mandi harus pakai kain basahan, etika dalam bapakaian modetu adab mengedapankan didalam kehidupan awak*

*(Setelah bambu itu dibersihkan, lalu kita cari “pucuk pisang” tidak daun pisang yang biasa tapi harus pucuk pisangnya, ada Pelajaran juga yang dapat dipetik yaitu supaya kita harus meningkatkan tauhid dan itu disatu sisi, disisi lain ada makna, filosofinya: apapun itu kita harus membungkusnya tidak boleh mentelanjangi contohnya seperti mandipun harus memakai penutup badan, etika dalam berpakaian seperti itulah adab mengedapankan didalam kehidupan sehari -hari)*



**Gambar 4. 7**  
**pucuk daun pisang**

Pernyataan dari (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai Nagari  
Limo Kaum bahwa:

*“Lah sudah cuci bareh, masuak an dalam batuang yang lah di aleh jo daun pisang tadi jo santan sekalian, kalau lah masuak sado dalam batuang sudahtu di latak an ka tungku bajago jaraknyo jo api. istilahnyo Jadi sesuatu tu ndk buliah ado interpersi ndak buliah ado pemaksaan, sadonyo ado pengajaran bialah nyo natural jo. Ndak buliah awak menginterpersi sesuatu ndak buliah wak menekan sesuatu dan ndak buliah bakato awak do, samo-samo sanang jo manangih “sanang diurang sanang di awak”. Minimal harus ado 7 kali puta lamang diagiah tando jo lidih bia ndak lupu jo putarannyo, maksudnyo diputa sampai 7 kali tu supayo jan masak subalah kalau dipaso didakek an jo api lamang tu akan tetap masak juo tapi matah didalamnyo samo isilahnyo ndak sempurna kalau ndak ado musyawarah jo demokrasi do kalau lah samo mandapek an nyo, lah samo-samo sapakaiknyo baru bisa jadi atau dapek hasilnyo sempurna” (hasil wawancara 29 Januari 2025)*

*(Selanjutnya mencuci beras ketan lalu dimasukkan ke dalam bambu yang telah dilampisi dengan daun pisang tadi beserta santan, setelah semua masuk dalam bambu barulah disandarkan pada kayu yang mana diberi jarak antara bambu dan api. Maknanya Jadi sesuatu itu tidak boleh adanya interpersi ataupun pemaksaan, semuanya ada pengajaran dan biarkan masak secara natural atau perlahan. Kita tidak boleh menginterpersi sesuatu, tidak boleh menekan sesuatu ataupun sesuka hati kita saja, semuanya harus merasakan senang ataupun sedih istilahnya “bahagia orang, bahagia juga kita”. minimal lamang diputar sebanyak 7x diberi tanda dengan lidi*

*agar tidak lupa dengan putarannya, maksudnya dilakukan hingga 7kali putaran supaya tidak masak separuh, walaupun dipaksa dan didekatkan dengan api tanpa diputar-putar lamang akan tetap masak tapi tidak ada kesempurnaan didalamnya maknanya tidak ada kesempurnaan jikalau musyawarah dan demokrasi tidak dilakukan Ketika semua telah sependapat dan sepakat barulah jadi ataupun mendapatkan hasil yang utuh dan sempurna)*



**Gambar 4. 8**  
**Cuci Beras**



**Gambar 4. 9**  
**Masukkan beras dalam bambu**



**Gambar 4. 10**  
**Masukkan Santan**



**Gambar 4. 11**  
**Memanggang lamang**

Pernyataan dari (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai Nagari  
Limo Kaum bahwa:

*“kalau lah masak lamang tu sajian lai tapi nyo ndak lo buliah langsung ka pinggan do harus diagiah aleh daun pisang, ado lo pelajaran yang di dapek kayak yang alah wak bahas sebelumyo tu: harus pakai kemasan, atau pambungkuih istilahnyo pambaluik badan, itu kan istilah di lamang. Kalau disajikan tu potong, caro mamotong lamang ko harus sacaro barulang jo baputa lo, ndak buliah sakali potong istilahnyo kalau dalam hiduik ko ndak ado yang instan sadonyo tu ado tahap tahap atau proses nyo”* (hasil wawancara 29 Januari 2025)

*(Jikalau lamang sudah masak lalu disajikan tapi tidak boleh langsung diletakkan di atas piring harus dialas dengan daun pisang, ada pelajarannya seperti sebelumnya yaitu harus memakai kemasan atau pembungkus maknanya harus sopan dalam berpakaian, menutup aurat, maka Itu adalah makna dari lamang, setelah disajikan lalu dipotong, cara memotong lamang ini harus dengan berulang dan diputar tidak boleh dengan sekali potong saja maknanya dalam kehidupan kita ini tidak ada yang instan semuanya mesti memiliki prosesnya masing masing).* hasil wawancara 29 Januari 2025



**Gambar 4. 12**  
**Penyajian Lamang**

(Efendi-Sutan Mudo) menyimpulkan bahwa:

*“Baa tu lamang ko basandiang kan selalu jo tapai? Istilahnyo supayo awak ko bisa beradaptasi jo sia juo ndak buliah awak kaku harus fleksibel wak, karano kebhinekaan awak tadi tu istilahnyo: bisa menyatu dengan perbedaan, saling melengkapi satu sama lain. “inti dari sagalo ko dalam hiduik adalah baa kito harus memanusiakan manusia” (hasil wawancara, 29 Januari 2025)*

*(kenapa lamang selalu disandingkan dengan tapai? Artinya supaya kita bisa beradaptasi dengan siapapun tidak boleh kaku kita ini harus fleksibel karna adanya kebhinekaan maknanya yaitu kita bisa menyatu dengan perbedaan atau saling melengkapi satu sama lain. inti dari segalanya yang terjadi dalam kehidupan adalah cara kita memanusiakan manusia) hasil wawancara, 29 Januari 2025)*



**Gambar 4. 13**  
**Lamang Tapai**

Maka peneliti dapat menyimpulkan bahwa langkah awal dalam membuat lamang adalah mencari kehutan ataupun bisa membeli bambu yang digunakan sebagai wadah lamang, setelah mendapatkan bambu tersebut baiknya dibuang sembilu tajam yang terdapat pada kulit bambu karena dapat menyebabkan rasa gatal maupun luka. Setelah mendapatkan bambu, langkah kedua mencari pucuk daun pisang sebagai alas beras ketan tujuannya untuk membungkus beras tersebut agar tidak langsung menyentuh bagian dalam bambu.

Beras ketan dicuci lalu dimasukkan ke dalam bambu bersama santan kelapa. Setelah itu, bambu dipanggang dengan posisi miring di atas tungku kayu yang telah disiapkan, memastikan ada jarak antara

api dan bambu. Bambu tersebut kemudian diputar agar beras matang merata dan sempurna di seluruh bagiannya. Setelah pemanggangan selesai, *lamang* disajikan di atas piring yang telah dilapisi daun pisang. Potongan dilakukan secara bertahap dan diputar, karena tidak boleh dipotong sekaligus. Lamang yang disandingkan dengan tapai mengajarkan betapa pentingnya fleksibilitas maupun kemampuan dalam beradaptasi dengan berbagai perbedaan

### C. Pembahasan

Gastronomi adalah ilmu yang mempelajari tentang hubungan antara budaya dan makanan, serta cara-cara pengolahan dan penyajian makanan dalam konteks budaya, sosial, dan lingkungan. Dalam hal ini, gastronomi tidak hanya berbicara tentang cita rasa, tetapi juga bagaimana makanan dapat mencerminkan identitas budaya, sejarah, dan kekayaan alam suatu daerah. Sementara itu, wisata kuliner adalah aktivitas menjelajahi keanekaragaman kuliner yang ada di suatu daerah sebagai bagian dari pengalaman wisata. Wisata kuliner memungkinkan para pengunjung untuk merasakan langsung kelezatan masakan khas suatu tempat. Di Nagari Limo Kaum, gastronomi dan wisata kuliner berperan penting dalam memperkenalkan kekayaan tradisi Minangkabau, khususnya melalui makanan khas seperti *lamang tapai*. Makanan ini tidak hanya menggugah selera tetapi juga menggambarkan hubungan yang erat antara masyarakat dengan alam sekitar mereka. Dalam koridor kajian ilmu gastronomi umumnya menekankan pada 4 (empat) elemen diantaranya: Asal Usul, Budaya, Lanskap Geografi dan Metode Pembuatan.

#### 1. Sejarah Lamang Tapai

Lamang Tapai merupakan salah satu kuliner tradisional Minangkabau, Sumatera Barat. Makanan ini terbuat dari beras ketan yang dimasak dalam wadah bambu, seperti *talang* atau buluh, yang memberi sentuhan khas pada rasa dan aroma lamang itu sendiri. Meskipun proses pembuatan dan bahan dasar yang digunakan pada umumnya hampir

serupa, lamang memiliki berbagai variasi yang tergantung pada bahan baku yang digunakan, sehingga menciptakan beragam cita rasa yang unik.

Jenis yang paling dikenal dan paling banyak dibuat oleh masyarakat Minangkabau adalah *lamang bareh katan* atau *lamang sipuluik*, yang terbuat dari beras ketan. Namun, selain dari ketan, terdapat pula berbagai varian *lamang* yang menggunakan bahan lain sebagai dasar pembuatan, seperti *lamang baluo* yang terbuat dari pisang, *lamang kuning* yang berbahan dasar ubi jalar, *lamang labu* dari labu kunir, serta *lamang ubi kayu*.

Keberagaman jenis *lamang* ini mencerminkan kreativitas masyarakat Minangkabau dalam memanfaatkan bahan-bahan lokal yang ada di sekitar mereka. Meskipun setiap jenis *lamang* memiliki bahan dasar yang berbeda, proses pembuatan umumnya tetap mengikuti tradisi yang sama, yakni memasak beras atau bahan utama lainnya dalam bambu yang sudah dibersihkan dan dibungkus dengan daun pisang. Proses pemanggangan dengan api yang terjaga menjadi kunci untuk menghasilkan *lamang* dengan tekstur yang kenyal dan matang yang sempurna

Namun, yang paling banyak dibuat dan paling terkenal di Minangkabau adalah *lamang* yang terbuat dari beras ketan, atau yang dikenal dengan nama *lamang sipuluik*. *Lamang* ini sering disajikan dalam berbagai acara adat, pernikahan, atau upacara adat lainnya sebagai hidangan yang menggambarkan rasa kebersamaan dan kekayaan budaya.

Biasanya, *lamang* ini dilengkapi dengan tapai sebagai pelengkapannya, yang memberi rasa manis dari hasil fermentasi, menciptakan perpaduan rasa yang sempurna antara asam dan manis. Kombinasi antara *lamang* ketan dan tapai ini dikenal dengan nama *lamang tapai*, yang menjadi sajian di Minangkabau yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga ada makna budaya dan tradisi. Bagi masyarakat Minangkabau, *lamang tapai* bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari identitas dan simbol kebersamaan.

Munculnya tradisi *malamang* di Minangkabau merupakan bagian dari perjalanan panjang kebudayaan dan agama yang berakar pada sejarah, yang dimulai jauh sebelum kedatangan Islam. Pada masa Hindu, masyarakat Minangkabau sudah memiliki berbagai tradisi kuliner yang melibatkan penggunaan bahan-bahan alam sekitar mereka dalam proses memasak, salah satunya adalah *malamang*. Tradisi ini seiring berjalannya waktu mengalami adaptasi seiring dengan perkembangan agama dan kepercayaan yang dianut oleh masyarakat, terutama dengan masuknya agama Islam ke Minangkabau.

Pada saat sumpah sati bukit marapalam, falsafah minangkabau “*Adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah*” yang berarti adat bersumber pada syariat dan syariat bersumber pada ajaran Kitabullah, mencerminkan hubungan erat antara nilai-nilai budaya dan agama. Ketika Islam mulai berkembang di Minangkabau, banyak aspek kehidupan masyarakat yang disesuaikan dengan ajaran agama Islam, termasuk dalam hal kebiasaan dan tradisi makanan, Salah satu contohnya yaitu tradisi *malamang* itu sendiri, meski masyarakat tersebut telah memeluk agama islam dan mungkin belum memperhatikan hukum halal dan haram dalam penyajian makanan.

Saat itu ulama terkenal Syekh Burhanuddin, sebagai salah satu ulama besar yang datang ke Minangkabau untuk menyebarkan Islam, memiliki peran yang signifikan dalam memperkenalkan konsep halal dan haram kepada masyarakat. Kebiasaan masyarakat yang belum memahami halal dan haramnya makanan, maka Syekh Burhanuddin memberikan pemahaman terhadap metode memasak yang dapat dipastikan tidak ada pencampuran antara halal dan terlarang. Syekh Burhanuddin mempraktikkan memasak beras ketan atau *puluik* dalam sebuah *talang* atau bambu yang sebelumnya sudah dibersihkan dan dilapisi dengan daun pisang yang bertujuan untuk melindungi beras dari dinding bambu agar tidak terkena serbuk dalam bambu tersebut. Bambu tersebut kemudian dipanggang dengan menggunakan *tungku* yang memanfaatkan kayu bakar

sebagai sumber api. Pemutaran bambu yang dilakukan dengan hati-hati dan penuh kesabaran bertujuan untuk memastikan bahwa beras ketan matang sempurna, dengan tekstur yang kenyal dan rasa yang khas, tanpa ada bagian yang terlalu matang atau kurang matang akibat distribusi panas yang tidak merata. Maka dengan seiring berjalannya waktu, Makanan yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dalam ruas bambu ini dikenal dengan sebutan *lamang*. Hal ini sesuai dengan kata (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai Nagari Limo Kaum mengatakan bahwa: ada cerita seorang yang miskin bernama Untuang Denai, Hidupnya sangat sederhana, bahkan ia tidak memiliki peralatan dapur. Karena keterbatasannya, orang-orang sekitar memberikan bantuan beras ketan, bukan hanya beras ketan saja tetapi bercampur dengan beras lainnya, maka dicarilah bambu untuk menaruh beras tersebut dan diberi santan. Maka dengan adanya dua pekerjaan tersebut, orang-orang mengatakan “*alah wa ang mang*” maka kata-kata itu menjadi nama *lamang*.

## **2. Lamang Tapai Dalam Budaya Tradisi Lokal**

Kuliner merupakan konsep tentang makanan, dengan demikian kuliner merupakan elemen dari kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai dalam suatu masyarakat (Utami, 2018). Banyak tradisi kuliner yang dilandasi oleh mitos atau ritual keagamaan, seperti makanan yang digunakan dalam upacara keagamaan atau perayaan tertentu. Kuliner juga menjadi sarana untuk mempererat hubungan sosial dalam masyarakat, di mana berbagi makanan sering kali melambangkan kebersamaan dan penghormatan antar individu.

Dengan demikian, kuliner bukan hanya soal rasa, tetapi juga bagian penting dari identitas budaya yang menghubungkan sejarah, agama, dan nilai-nilai sosial dalam suatu komunitas. Dalam konteks perayaan dan tradisi, Malamang diminangkabau diselenggarakan pada waktu-waktu tertentu seperti: pesta pernikahan, menjelang bulan puasa, menjelang lebaran haji, peringatan kematian dan acara lainnya. Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar, dahulunya tradisi malamang menjadi

kegiatan yang selalu dilaksanakan setiap lebaran haji (idul adha), maka setiap rumah dinagari ini akan membuat dan menyiapkan lamang menjelang hari raya haji tiba agar dapat dinikmati pada hari lebaran dan juga dibawa ke rumah mertua, kerabat dan dihidangkan untuk para tamu yang berkunjung saat lebaran. Berikut adalah penjelasan tentang peran lamang tapai dalam acara perayaan dan tradisi:

a. Menjelang Ramadhan dan Hari Raya Haji

Masyarakat Minangkabau sering membuat Lamang Tapai menjelang bulan Ramadhan sebagai bentuk persiapan dan penyambutan. Proses pembuatan Lamang Tapai di Nagari Limokaum dimulai jauh sebelum bulan Ramadhan atau Lebaran Haji tiba. Menjelang kedua perayaan tersebut, keluarga-keluarga di Nagari Limokaum akan mulai mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan, seperti ketan, bambu, dan tapai. Ketan yang digunakan adalah ketan pilihan yang dimasak dengan sangat hati-hati dalam bambu agar rasanya tetap lezat dan teksturnya kenyal. Bambu digunakan karena cara memasaknya yang unik, memberi aroma khas yang hanya dapat diperoleh dengan cara ini. Adapun tapai sebagai bahan pelengkap yang mengandung arti kesabaran karena tapai merupakan hasil fermentasi dari ketan dan ragi yang membutuhkan waktu dan proses tertentu untuk menghasilkan rasa yang sempurna.

Lamang Tapai yang sudah selesai dibuat akan disajikan dan dibagikan kepada keluarga, tetangga, di Nagari Limokaum, tradisi ini juga menjadi cara untuk mempererat tali silaturahmi antara keluarga pengantin, mertua, dan masyarakat sekitar. Lamang Tapai sering dibawa ke rumah mertua dan kerabat lainnya pada hari pertama Lebaran setelah shalat Idul Fitri sebagai tanda penghormatan dan rasa syukur atas kebersamaan yang terjalin. Bahkan, banyak keluarga yang mengadakan prosesi mengantar Lamang Tapai ke rumah-rumah tetangga untuk berbagi kebahagiaan dan merayakan hari kemenangan setelah sebulan penuh berpuasa.

Selain sebagai makanan khas yang disantap saat berkumpul bersama keluarga, Lamang Tapai juga memiliki makna simbolis yang mendalam. Pembuatan Lamang Tapai menjelang Ramadhan dan Lebaran Haji tidak hanya sekadar menghasilkan hidangan, tetapi juga menjadi bentuk persiapan mental dan spiritual. Masyarakat di Nagari Limo kaum memaknai pembuatan Lamang Tapai sebagai cara untuk menyambut datangnya bulan suci Ramadhan dengan penuh rasa syukur, dan untuk mempersiapkan diri menyambut Hari Raya dengan hati yang bersih dan penuh sukacita. Proses pembuatan dan penyajian Lamang Tapai ini juga menjadi bagian dari pelestarian tradisi adat, yang mengikat generasi muda untuk terus menjaga dan menghormati warisan leluhur.

Dalam konteks sosial, tradisi pembuatan Lamang Tapai di Nagari Limokaum juga memperlihatkan betapa pentingnya nilai gotong royong dan kebersamaan. Pada masa menjelang puasa dan Lebaran, banyak keluarga yang saling membantu dalam proses pembuatan Lamang Tapai, baik itu dalam mengumpulkan bahan, memasak, hingga membagikan hasilnya kepada masyarakat sekitar. Hal ini menjadi semacam prosesi sosial yang mendekatkan antar individu dan komunitas, mengingat pentingnya hubungan kekeluargaan dalam budaya Minangkabau

Secara keseluruhan, pembuatan Lamang Tapai di Nagari Limokaum menjelang Ramadhan dan Hari Raya Idul Fitri adalah tradisi yang penuh dengan makna sosial, budaya, dan spiritual. Ini bukan hanya sekadar persiapan makanan untuk hari raya, tetapi juga menjadi bagian dari ritual yang mempererat hubungan antar warga, serta mengingatkan masyarakat akan nilai-nilai kebersamaan, syukur, dan pelestarian tradisi. Dengan mempertahankan tradisi ini, masyarakat Limo kaum tidak hanya menjaga keaslian budaya kuliner mereka, tetapi juga memperkuat rasa kebersamaan yang menjadi inti dari kehidupan sosial mereka

## b. Peringatan Kematian

Di Nagari Limo kaum, sebuah daerah di Kabupaten Tanah Datar, Lamang Tapai tidak hanya disajikan pada acara-acara perayaan seperti Ramadhan atau Hari Raya, tetapi juga memiliki peran penting dalam prosesi adat yang berkaitan dengan peringatan kematian. Dalam tradisi masyarakat Minangkabau, khususnya di Nagari Limokaum, pembuatan Lamang Tapai sebagai bagian dari prosesi peringatan kematian seperti tahlilan. Tradisi ini berkaitan erat dengan ajaran Syekh Burhanuddin yang membagi acara kematian dari *manigo (3) hari*, *manujuah (7) hari*, *ampek baleh (14) hari*, *ampek puluh (40) hari* dan *manyaratuih (100) hari* (Refisrul, 2019). Pada acara peringatan kematian, keluarga yang ditinggalkan akan mempersiapkan lamang tapai dengan cara malamang sebagai bagian dari upacara adat, lamang tapai ini sering disajikan atau dibungkuskan untuk dibawa pulang oleh para tamu yang hadir dan sekaligus wujud rasa terimakasih dari keluarga yang sedang berduka

Proses pembuatan Lamang Tapai untuk peringatan kematian dilakukan dengan penuh kehati-hatian dan keterampilan. Sebelum acara tahlilan atau doa bersama diadakan, keluarga dan tetangga akan berkumpul untuk membuat Lamang Tapai, yang prosesnya biasanya melibatkan gotong royong. Dalam kebersamaan tersebut, para tetangga dan keluarga merasa terikat dalam ikatan sosial dan solidaritas, meski dalam suasana yang penuh duka

Hal ini sesuai dengan kata (Mak Cilik) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum mengatakan bahwa: dahulu di nagari limo kaum tiap-tiap rumah menjelang bulan puasa, hari raya haji masyarakat selalu membuat lamang tapai. lamang tapai memang di sediakan diwaktu upacara pernikahan/ pesta, dan peringatan kematian

### 3. Lanskap Geografis dan Etnis Yang Mempengaruhi Pembuatan Lamang Tapai

Setiap wilayah pada dasarnya memiliki karakteristik dan keistimewaan yang membedakannya dari wilayah lainnya. Salah satu faktor yang memengaruhi keunikan tersebut adalah kondisi geografis serta keberagaman etnis yang ada di wilayah tersebut. Lanskap geografis menentukan ketersediaan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan lamang tapai, Nagari Limo Kaum, yang terletak di Kecamatan Lima Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat, memiliki kondisi geografis yang sangat mendukung dalam proses memasaknya.

Secara geografis, Nagari Limo Kaum berada di dataran tinggi dengan iklim yang sejuk, keadaan alam yang demikian dapat mempengaruhi kegiatan pertanian selain itu juga memiliki kebun buah dan juga beberapa jenis tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan lamang tapai seperti beras ketan dan buah kelapa yang nantinya akan diperas agar mendapat pati santannya. Keberadaan tanah subur dan akses mudah menuju sumber daya alam lainnya, seperti bambu yang digunakan untuk membuat *lamang* (tempat memasak ketan) daun pisang sebagai alas atau pembungkus ketan dalam lamang dan juga kayu yang digunakan sebagai bahan bakar dalam proses pemanggangan. Lanskap geografis dan etnis Minangkabau memiliki pengaruh besar dalam proses pembuatan *lamang tapai*, yang merupakan makanan tradisional dari Sumatera Barat. Berikut ini, peneliti uraikan pengaruh dalam pembuatan lamang tapai:

#### a. Bahan baku lamang tapai

Pengaruh pertama dalam hal bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan. Bahan baku untuk pembuatan lamang tapai sangat dipengaruhi oleh kondisi alam sekitar, kawasan dataran tinggi yang memiliki tanah subur dan iklim yang mendukung kegiatan pertanian termasuk ketan sebagai bahan utama dalam pembuatan lamang tapai, lalu buah kelapa yang sudah diparut dan diperas dengan air untuk

mendapatkan pati santannya, keberadaan buah kelapa yang cukup banyak disekitar Nagari Limo Kaum memudahkan masyarakat untuk mendapatkannya, Santan yang dihasilkan dari kelapa lokal ini juga memberikan rasa yang khas dan lebih alami dibandingkan dengan santan kemasan.

Selain itu, bambu juga tumbuh di lingkungan sekitar rumah-rumah penduduk, karena mudah dibudidayakan dan sangat berguna dalam kehidupan sehari-hari. Di Nagari Limo Kaum, bambu digunakan untuk membuat alat-alat rumah tangga, pagar, jembatan, serta wadah memasak, seperti yang digunakan dalam pembuatan *lamang tapai*. Daun pisang merupakan bahan alami yang sangat berguna dalam kehidupan sehari-hari, terutama di daerah yang mengandalkan bahan alam dalam kegiatan sehari-hari, seperti Nagari Limo Kaum. Daun pisang digunakan untuk membungkus makanan dalam pembuatan berbagai hidangan tradisional, termasuk *lamang tapai*. Daun pisang juga banyak digunakan dalam upacara adat, sebagai alas untuk menyajikan makanan, dan sebagai bahan dekorasi dalam berbagai acara.

Hal ini sesuai yang di ungkapkan oleh (Mak Cilik) penjual lamang tapai yaitu, bahan baku untuk lamang ini berupa beras ketan, kelapa untuk dijadikan santan serta bahan untuk tapainya berupa beras ketan hitam dan ragi yang difermentasi

b. Teknik pembuatan lamang tapai

Pengaruh kedua dalam hal teknik pembuatan lamang tapai, karena tekniknya yang menggabungkan keterampilan tradisional dengan bahan alami seperti memasak menggunakan *tungku* atau sebuah alat atau tempat yang digunakan untuk memanaskan, memasak, atau membakar sesuatu dengan menggunakan api. Biasanya, *tungku* terbuat dari bahan-bahan yang tahan panas, seperti batu, tanah liat, atau logam, dan berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan dan menyalakan api dalam proses memasak atau pembakaran. Pemanggangan menggunakan

kayu bakar biasanya berasal dari pohon-pohon yang sudah tua atau pohon yang telah mati agar tidak mengganggu ekosistem.

Kayu bakar cenderung membakar lebih lambat dibandingkan dengan bahan bakar lainnya, yang memungkinkan proses pemanggangan atau pemasakan berlangsung dengan lebih merata dan lebih sabar agar memberikan hasil akhir yang lebih baik, terutama dalam pembuatan *lamang tapai* yang membutuhkan pengolahan ketan secara perlahan.

### c. Pengaruh Budaya Dan Tradisi

Pembuatan *lamang tapai* tidak hanya dipengaruhi oleh lanskap geografis saja, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh budaya dan tradisi yang berkembang di masyarakat. Dalam budaya Minangkabau, *lamang tapai* sering kali menjadi bagian dari upacara adat yang melibatkan nilai-nilai sosial dan spiritual yang mendalam. Proses pembuatan *lamang tapai* sendiri merupakan bagian dari tradisi yang diwariskan secara turun-temurun, dengan teknik memasak yang membutuhkan ketelatenan dan kesabaran. Selain itu, pembuatan *lamang tapai* biasanya dilakukan secara gotong royong, mencerminkan pentingnya kebersamaan dalam masyarakat. Budaya Minangkabau yang menghargai alam juga tercermin dalam pemilihan bahan baku, seperti bambu, daun pisang, dan kayu bakar, yang semuanya berasal dari sumber daya alam lokal. Makanan ini bukan hanya tentang menciptakan hidangan, tetapi juga tentang menyampaikan pesan persatuan dan keharmonisan dalam komunitas. Oleh karena itu, *lamang tapai* lebih dari sekadar kuliner, ia merupakan simbol dari ikatan sosial, kekerabatan, dan penghormatan terhadap tradisi yang mengakar kuat dalam kehidupan masyarakat Minangkabau.

Hal ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh (May) penjual lamang tapai di Nagari Limo Kaum yang mengatakan bahwa: pembuatan lamang tapai ini memang sudah tradisi, turun temurun dari orang tua dahulunya

#### 4. Metode dan Filosofi Dalam Pembuatan Lamang Tapai

*Lamang Tapai* bukan sekadar makanan tradisional, melainkan juga bagian dari warisan budaya yang kaya dan sarat dengan nilai-nilai sosial serta filosofi. Dalam masyarakat Minangkabau, *lamang tapai* sering kali disajikan dalam berbagai upacara adat dan perayaan. Pembuatan lamang tapai merupakan kegiatan yang memerlukan waktu yang cukup lama karena melibatkan beberapa tahap proses yang tidak bisa dilakukan dengan terburu-buru. Setiap langkah dalam pembuatan *lamang tapai* harus dilakukan dengan penuh ketelatenan dan kesabaran agar hasil akhirnya berkualitas baik dan sesuai dengan tradisi yang ada.

Diawali dengan pemilihan bahan baku yang tepat, seperti ketan, santan, daun pisang, dan bambu hingga dengan proses pemanggangan, Proses pemanggangan yang pelan ini membutuhkan kesabaran, karena jika terlalu cepat atau tidak merata, hasilnya tidak akan maksimal. dan untuk tapainya dibuat lebih dahulu dari pada lamang karna tapai membutuhkan waktu beberapa hari untuk difermentasi. Setiap proses pembuatan *lamang tapai*, mulai dari pemilihan bahan baku hingga disajikannya hidangan tersebut, mengandung makna filosofi yang dalam dan berhubungan erat dengan kehidupan manusia, proses ini tidak hanya dilihat sebagai aktivitas kuliner, tetapi juga sebagai sebuah perjalanan yang menggambarkan nilai-nilai kehidupan, seperti, kesabaran, dan kerjasama. Berikut adalah penjelasan tentang proses pembuatan lamang tapai:

##### a. Mencari Bambu/ Talang

Mencari *talang* merupakan langkah pertama yang dilakukan oleh setiap orang yang akan membuat lamang, Proses pencarian bambu bisa dilakukan dengan mengambilnya langsung dari hutan. Bambu memiliki sembilu tajam pada kulit luar yang bisa menyebabkan rasa gatal atau bahkan luka jika tidak dibersihkan dengan baik. Oleh karena itu, kulit bambu perlu dikupas dan sembilu tajam tersebut dibuang agar bambu siap digunakan dengan aman.



**Gambar 4. 14**  
**Bambu/ Talang**

Dengan demikian, ada makna yang bisa dipetik dari Proses mengupas kulit bambu dan membuang sembilu bisa dianalogikan dengan pembuangan sifat-sifat negatif dalam diri manusia. Seperti halnya sembilu yang menyebabkan rasa gatal, luka, atau ketidaknyamanan, dalam kehidupan, ada banyak energi negatif seperti rasa marah, keirian, dengki, atau kekecewaan yang bisa mengganggu pikiran dan perasaan. Dalam konteks ini, sembilu tersebut bisa diibaratkan sebagai "racun" dalam diri yang perlu dibuang agar kita bisa menjalani hidup dengan lebih tenang dan harmonis.

b. Mencari Pucuk Daun Pisang

Pucuk daun pisang merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan lamang, yang berfungsi untuk melapisi bagian dalam bambu (atau talang) tujuannya untuk mencegah beras ketan menempel langsung pada bambu yang digunakan sebagai wadah. Pucuk pisang merujuk pada bagian paling muda dari tanaman pisang, yaitu daun muda yang baru tumbuh. Dalam konteks ini, pencarian pucuk pisang memiliki makna mendalam yang lebih dari sekadar kebutuhan fisik untuk mencari bahan. Pucuk pisang dianggap lebih murni, lembut, dan bernilai tinggi dibandingkan dengan daun pisang yang sudah lebih tua dan keras.



**Gambar 4. 15**  
**Pucuk Daun Pisang**

Begitu juga dalam kehidupan spiritual, harus berusaha untuk selalu mendekati diri kepada yang terbaik, dalam hal ini tauhid atau ketauhidan, yaitu memperkuat hubungan dengan Tuhan. Dalam agama Islam, tauhid berarti mengesakan Tuhan yaitu mempercayai dan meyakini bahwa hanya Allah yang layak disembah, Ini adalah pokok ajaran yang mendasar dan menjadi dasar kehidupan seorang Muslim. Maka, ketika disebutkan untuk meningkatkan tauhid, ini bisa diartikan bahwa harus terus memperbaiki hubungan spiritual dengan Tuhan, dengan cara menjalankan ibadah, memperbaiki akhlak, serta menjauhi perbuatan yang bisa merusak kesucian hati.

Makna lainnya dari pucuk pisang ini adalah “segala sesuatu harus memiliki pembungkus atau kemasan karena tidak boleh mentelanjangi” Ini berbicara tentang pentingnya adab, etika, dan kesopanan dalam setiap aspek kehidupan. Dalam budaya Islam, bahkan dalam hal yang sangat sederhana seperti mandi, kita diajarkan untuk menutupi aurat atau bagian tubuh yang harus dijaga. Ini bukan hanya soal pakaian fisik, tetapi juga soal adab dan perilaku dalam menjalani kehidupan. Adab dalam berpakaian, berperilaku, dan bahkan berbicara menjadi gambaran dari penghormatan terhadap diri sendiri dan orang lain. Dengan kata lain, "tidak mentelanjangi" atau "membungkus" berarti menjaga kehormatan dan kesopanan, Dalam berinteraksi dengan orang lain, tidak hanya memikirkan aspek material, tetapi juga nilai-

nilai etika dan moral yang tinggi. Ini adalah ajaran tentang bagaimana seharusnya hidup dengan penuh kehormatan, menjaga batasan yang tepat, dan selalu menjaga adab dalam setiap tindakan yang dilakukan.

c. Membersihkan dan Mengeringkan Beras Ketan (*Puluik*)

Tahap berikutnya dalam pembuatan lamang adalah membersihkan beras puluik dengan cara memisahkan kotoran atau puluik kosong yang mungkin tercampur di dalamnya (*manampi bareh*). Setelah *manampi bareh*, dilanjutkan dengan mencuci beras (*mambasuh bareh*) yang dapat menghilangkan kotoran, debu, atau berkas-berkas kotoran lainnya yang mungkin menempel pada beras. Setelah beras puluik dicuci, proses berikutnya adalah mengeringkan beras tersebut. Mengeringkan beras ketan bertujuan untuk mengurangi kelembapan beras setelah pencucian. Dalam tradisi pembuatan lamang, beras yang terlalu basah atau lembap tidak akan memberikan hasil yang maksimal ketika dipanggang, karena kelembapan berlebih bisa membuat beras lebih sulit dimasak atau menyebabkan tekstur yang tidak sesuai.

d. Memarut dan *Marameh Karambie*

Memarut dan meremas kelapa adalah dua langkah penting dalam banyak proses pembuatan makanan tradisional Indonesia, termasuk dalam pembuatan lamang atau makanan khas lainnya. Kedua langkah ini biasanya dilakukan untuk mendapatkan santan yang digunakan dalam memasak. Pada awalnya, proses memarut kelapa dilakukan dengan menggunakan kukuran, yaitu alat dari besi yang memiliki mata seperti pisau di ujungnya, yang berfungsi untuk mengikis daging kelapa hingga hanya menyisakan batok. Namun seiring waktu, penggunaan mesin mulai menggantikan cara manual ini untuk memisahkan daging kelapa dari batoknya. Hasil dari pamarutan kelapa ini disebut *karambie*, yang siap diolah menjadi santan.



**Gambar 4. 16**  
**Memarut Kelapa**



**Gambar 4. 17**  
**Marameh Karambie**

Proses pembuatan santan dimulai dengan membuka kelapa, kemudian memisahkan isi kelapa dari batok, yang dikenal dengan istilah *mangukue karambie* dan dilanjutkan dengan meremas kelapa atau memeras daging kelapa yang telah diparut untuk mengeluarkan santan. Santan ini adalah cairan kental yang berasal dari daging kelapa yang dicampur dengan air.

e. Memasukkan Beras dan Santan Ke Dalam Talang/ Bambu

Setelah beras puluik (ketan) dicuci dan dikeringkan maka proses berikutnya adalah memasukkan beras ke dalam talang lalu memasukkan santan, Santan ini sudah dipersiapkan terlebih dahulu, baik itu santan kental atau encer, yang diambil dari kelapa yang diparut dan diperas. Santan berfungsi untuk memberikan rasa gurih dan kelembutan pada beras ketan. Santan akan meresap ke dalam beras selama proses

pemanggangan dalam bambu, menghasilkan rasa yang kaya dan tekstur yang kenyal pada beras ketan.



**Gambar 4. 18**  
**Masukkan beras ketan**



**Gambar 4. 19**  
**Masukkan Santan**

f. Memanggang/ Memasak Lamang

Memasak lamang adalah proses penting dalam pembuatan lamang, Proses ini bertujuan untuk mematangkan beras puluik (beras ketan) yang sudah dicampur dengan santan dan dimasukkan ke dalam talang bambu. Pada tahap ini, talang bambu disandarkan pada kayu dengan memberikan jarak yang cukup antara bambu dan api. Hal ini penting agar bambu tidak terbakar terlalu cepat, sementara beras di dalamnya dapat matang secara perlahan dan merata. Pemanggangan atau pemasakan dilakukan dengan hati-hati dan membutuhkan waktu yang cukup lama, Api yang digunakan harus dalam suhu yang tepat, tidak terlalu besar atau kecil. Jika api terlalu besar, bambu bisa terbakar

sebelum beras matang, sementara jika api terlalu kecil, beras akan matang terlalu lama dan kehilangan kelembutannya.



**Gambar 4. 20**  
**Proses membakar/ memanggang lamang**

Dalam proses ini, mencerminkan filosofi kehidupan, di mana kita diajarkan untuk bersabar, membiarkan segala sesuatu berkembang dengan alami, dan tidak terburu-buru atau memaksakan kehendak. Maknanya, dalam kehidupan kita, sering kali ada kecenderungan untuk memaksakan kehendak atau menekan proses agar segala sesuatu berjalan sesuai dengan keinginan kita, seperti misalnya memaksa orang lain untuk bertindak atau berperilaku sesuai dengan cara kita. Namun, filosofi ini mengajarkan kita untuk memberikan waktu dan ruang bagi segala sesuatu untuk berkembang sesuai dengan proses alaminya. Sebagaimana beras di dalam bambu yang matang perlahan dan meresap santan dengan baik jika diberi waktu dan jarak yang tepat, dalam kehidupan kita juga harus menghargai waktu dan proses, tanpa terburu-buru.

Lebih jauh lagi, prinsip ini berbicara tentang menghindari intervensi atau pemaksaan dalam kehidupan sehari-hari. Seperti api yang terlalu besar akan membuat bambu cepat terbakar. Dalam kehidupan, kita tidak bisa memaksa sesuatu untuk terjadi secepat atau sesuka hati kita. Setiap hal memiliki waktu yang tepat dan kita harus bersabar agar hasilnya sempurna. Selain itu, filosofi ini juga mengandung nilai empati: “*sanang diurang sanang di awak*”. Ketika

kita memberikan ruang dan waktu bagi orang lain untuk berkembang sesuai jalannya, tanpa menekan atau memaksakan kehendak kita, maka kita akan merasakan kebahagiaan mereka. Ini adalah bentuk dari penghargaan terhadap proses dan keberadaan orang lain, yang pada akhirnya membawa kebahagiaan bagi semua pihak. Sama seperti dalam proses memasak lamang, jika kita sabar dan membiarkan segala sesuatunya terjadi secara alami, kita akan memperoleh hasil yang memuaskan.

Di samping itu dalam proses memasak lamang, talang harus diputar sehingga bara api dapat menyentuh kesemua sisi talang dan tak lupa diberi tanda dengan menggunakan lidi. Jika hanya didekatkan pada api tanpa diputar meskipun tetap matang, beras di dalamnya tidak akan masak merata, hanya sebagian saja yang akan matang. Hal ini mengajarkan bahwa dalam proses yang penting seperti musyawarah atau pengambilan keputusan secara demokratis semua pihak harus terlibat dan diberi kesempatan yang sama. Tidak boleh ada pihak yang dikesampingkan atau dipaksakan untuk mengikuti kehendak satu pihak saja. Hanya dengan melibatkan semua pihak, mendengarkan berbagai pendapat, dan mencapai kesepakatan bersama, barulah keputusan yang diambil akan utuh dan sempurna. Jadi, seperti dalam memasak lamang, kesempurnaan hanya tercapai jika proses dilakukan dengan adil dan merata, bukan terburu-buru atau sepihak.



**Gambar 4. 21**  
**Lamang Tapai**

Maka lamang selalu disandingkan dengan tapai mengandung makna yang mendalam terkait dengan nilai adaptasi, fleksibilitas, dan kebhinekaan dalam kehidupan sosial. Lamang dan tapai adalah dua makanan tradisional khas Minangkabau yang sering disajikan bersama. Lamang, yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dalam bambu, memiliki rasa yang gurih dan sedikit manis dari santan. Sementara itu, tapai adalah fermentasi beras ketan dengan ragi yang menghasilkan rasa manis dan sedikit asam. Ketika keduanya disandingkan, mereka saling melengkapi, dengan rasa gurih dari lamang yang diimbangi dengan rasa manis dan sedikit asam dari tapai.

Makna di balik penyandingan tersebut adalah bahwa dalam kehidupan, kita harus mampu beradaptasi dengan berbagai perbedaan yang ada di sekitar kita. Kebhinekaan baik itu dalam budaya, pemikiran, atau latar belakang merupakan kenyataan yang tak terelakkan. Sama seperti lamang dan tapai, meskipun keduanya memiliki rasa dan karakter yang berbeda, mereka dapat saling melengkapi dan memberikan kenikmatan yang lebih baik jika disandingkan.

Hal ini mengajarkan kita untuk tidak bersikap kaku atau terbatas pada satu pandangan saja. Kita perlu fleksibel dan mampu menerima perbedaan. Dalam interaksi sosial, kita harus bisa menyatu dengan perbedaan, menghargai kekayaan perspektif yang ada, dan saling melengkapi satu sama lain. Hanya dengan cara ini, kita bisa menciptakan harmoni dalam kehidupan yang beragam, baik dalam konteks budaya, sosial, maupun pribadi. Lamang dan tapai sebagai pasangan yang saling melengkapi adalah simbol dari bagaimana kita bisa menyatukan perbedaan untuk menciptakan keseimbangan dan keindahan dalam keberagaman.

Dalam hal ini dipertegas oleh (Efendi-Sutan Mudo) Cadiak Pandai Nagari Limo Kaum yang mengatakan: “setiap tahapan dalam pembuatan lamang tapai memiliki nilai dan filosofinya yang dimulai

dari pemilihan bambu yang mana dikupas kulitnya dan dibuang karena bambu itu kan memiliki sembilu dengan maknanya kalau kata orang zaman sekarang untuk pembuang energi toxic seperti racun, pembawa rasa gatal, sifat kejengkelan, iri maupun dengki dan lainnya lalu mencari alas beras ketan yaitu daun pisang yang bermakna etika dalam berpakaian harus menutup aurat tidak boleh mentelanjangi alasnya itupun harus "pucuk pisang" yang paling tinggi di pohon pisang disitupun ada pelajaran/ filosofinya yaitu supaya harus meningkatkan tauhid.

Selanjutnya mencuci beras ketan lalu dimasukkan ke dalam bambu yang telah dilampisi dengan daun pisang tadi beserta santan disandarkan pada kayu yang mana diberi jarak antara bambu dan api. Maknanya Jadi sesuatu itu tidak boleh adanya interpersi ataupun pemaksaan. ketika sudah matang, setelah disajikan lalu dipotong, cara memotong lamang ini harus dengan berulang dan diputar tidak boleh dengan sekali potong saja maknanya dalam kehidupan kita ini tidak ada yang instan semuanya mesti memiliki proses. Intinya dalam kehidupan adalah bagaimana kita dapat memanusiaakan manusia.

Maka dari uraian pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwasanya secara gastronomi, lamang tapai ini sangat berpotensi untuk dijadikan sebagai salah satu wisata edukasi gastronomi. Hal ini dikarenakan lamang tapai sudah mencakup beberapa aspek-aspek penting yaitu, sejarah, budaya, lanskap geografis dan metode memasaknya. Selain itu, wisata edukasi ini sangat diharapkan oleh wisatawan terbukti dengan hasil observasi yang telah dilakukan terhadap wisatawan, bahwasanya wisatawan sangat ingin datang langsung ketempat pembuatan, mereka juga ingin menyaksikan bagaimana cara pembuatan serta ingin mengetahui asal usul atau sejarah terkait lamang tapai, dengan kata lain, wisatawan memiliki keinginan untuk makan langsung ditempat tersebut. Oleh karena itu, lamang tapai sangat berpotensi dijadikan wisata edukasi gastronomi.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan mengenai potensi lamang tapai sebagai wisata edukasi gastronomi di nagari limo kaum kabupaten tanah datar, dalam ilmu gastronomi terdapat 4 elemen yaitu, Sejarah, menjelaskan mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan. Budaya, menjelaskan mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi dan membuat makanan tersebut. Lanskap Geografis, menjelaskan mengenai factor lingkungan alam dan etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut. Metode Memasak, menjelaskan bagaimana proses memasak secara umum, bukan hanya mengenai teknis memasaknya saja Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa lamang tapai di Nagari Limo Kaum memiliki 4 elemen tersebut.

Sejarah atau Munculnya tradisi *malamang* di Minangkabau merupakan bagian dari perjalanan panjang kebudayaan dan agama yang berakar pada sejarah, yang dimulai jauh sebelum kedatangan Islam. Pada masa Hindu, masyarakat Minangkabau sudah memiliki berbagai tradisi kuliner yang melibatkan penggunaan bahan-bahan alam sekitar mereka dalam proses memasak, salah satunya adalah *malamang*. Tradisi ini seiring berjalannya waktu mengalami adaptasi seiring dengan perkembangan agama dan kepercayaan yang dianut oleh masyarakat, terutama dengan masuknya agama Islam ke Minangkabau.

Pada saat sumpah sati bukit marapalam, falsafah minangkabau "*Adat basandi syarak, syarak basandi Kitabullah*" yang berarti adat bersumber pada syariat dan syariat bersumber pada ajaran Kitabullah, mencerminkan hubungan erat antara nilai-nilai budaya dan agama. Ketika Islam mulai berkembang di Minangkabau, banyak aspek kehidupan masyarakat yang disesuaikan dengan ajaran agama Islam, termasuk dalam hal kebiasaan dan tradisi makanan, Salah satu contohnya yaitu tradisi *malamang* itu sendiri,

meski masyarakat tersebut telah memeluk agama islam dan mungkin belum memperhatikan hukum halal dan haram dalam penyajian makanan.

Saat itu ulama terkenal Syekh Burhanuddin, sebagai salah satu ulama besar yang datang ke Minangkabau untuk menyebarkan Islam, memiliki peran yang signifikan dalam memperkenalkan konsep halal dan haram kepada masyarakat. Kebiasaan masyarakat yang belum memahami halal dan haramnya makanan, maka Syekh Burhanuddin memberikan pemahaman terhadap metode memasak yang dapat dipastikan tidak ada pencampuran antara halal dan terlarang. Syekh Burhanuddin mempraktikkan memasak beras ketan atau *puluik* dalam sebuah *talang* atau bambu yang sebelumnya sudah dibersihkan dan dilapisi dengan daun pisang.

Di Nagari Limo Kaum Kabupaten Tanah Datar, dahulunya tradisi malamang menjadi kegiatan yang selalu dilaksanakan setiap lebaran haji (idul adha), maka setiap rumah dinagari ini akan membuat dan menyiapkan lamang menjelang hari raya haji tiba agar dapat dinikmati pada hari lebaran dan juga dibawa ke rumah mertua, kerabat dan dihidangkan untuk para tamu yang berkunjung saat lebaran.

Secara geografis, Nagari Limo Kaum berada di dataran tinggi dengan iklim yang sejuk, keadaan alam yang demikian dapat mempengaruhi kegiatan pertanian selain itu juga memiliki kebun buah dan juga beberapa jenis tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan lamang tapai seperti beras ketan dan buah kelapa yang nantinya akan diperas agar mendapat pati santannya

Cara atau metode pembuatan lamang tapai diawali dengan mencari talang atau bambu, mencari pucuk daun pisang, Membersihkan dan Mengeringkan Beras Ketan (*Puluik*), Memarut dan *Marameh Karambie*, Memasukkan Beras dan Santan Ke Dalam Talang/ Bambu, dan Memanggang/ Memasak Lamang.

## **B. Implikasi**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, Hasil penelitian ini dapat memberikan dasar bagi pemerintah daerah atau pihak terkait untuk mengembangkan Lamang Tapai sebagai salah satu daya tarik wisata edukasi gastronomi di Nagari Limo Kaum. Masyarakat di Nagari Limo Kaum dapat diberdayakan melalui pelatihan atau workshop terkait pembuatan lamang tapai, yang tidak hanya mendukung kelestarian kuliner tersebut tetapi juga memberi mereka kesempatan untuk memperoleh penghasilan tambahan dari sektor pariwisata. Wisatawan yang datang untuk menikmati Lamang Tapai sebagai bagian dari wisata edukasi akan mendukung perekonomian lokal. Penduduk setempat yang terlibat dalam pembuatan lamang tapai atau penyediaan jasa wisata seperti pemandu wisata dapat memperoleh penghasilan tambahan.

## **C. Saran**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap penilaian potensi lamang tapai sebagai wisata edukasi gastronomi. Peneliti memiliki beberapa saran yang disampaikan dengan harapan dapat dijadikan acuan dalam mewujudkan suatu konsep yang lebih baik yaitu

1. Bagi pihak nagari diharapkan dapat melakukan rancangan program wisata edukasi gastronomi yang mengedukasi pengunjung tentang sejarah, proses pembuatan, dan makna budaya yang terkandung dalam Lamang Tapai. Hal ini bisa mencakup tur kuliner edukatif pembuatan Lamang Tapai, yang diikuti oleh pengunjung
2. Pihak nagari perlu berkeja sama dengan lembaga atau orang-orang yang telah ahli dalam membuat lamang tapai serta keterampilan dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan
3. Peningkatan aksesibilitas lokasi, Menyediakan akses jalan yang baik dan memadai menuju lokasi pembuatan Lamang Tapai, termasuk transportasi umum atau shuttle yang dapat mengantarkan wisatawan ke destinasi wisata tersebut

4. Bekerja sama dengan pemerintah kabupaten untuk memperbaiki atau membangun infrastruktur yang mendukung pengembangan wisata edukasi gastronomi, seperti akses jalan, penerangan jalan, dan fasilitas umum lainnya yang mendukung kenyamanan wisatawan.
5. Pihak nagari dapat melibatkan masyarakat setempat dalam pengelolaan wisata kuliner, misalnya dengan mendirikan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) yang terdiri dari masyarakat lokal yang bertugas untuk mengelola dan mempromosikan wisata edukasi gastronomi.
6. Diharapkan penelitian ini bermanfaat bagi peneliti dimasa yang akan datang ini sebagai acuan dan pengembangan penelitian dengan mengganti ataupun menambahkan variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini namun berkaitan dengan potensi wisata edukasi gastronomi

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, J., Azzahra, P. N., & Qonita, N. H. (2024). *Analisis Potensi Wisata Edukasi Di Desa Wisata Ciasmara Kabupaten Bogor*. 7(1), 75–83.
- Afrilian, P., Yulianda, H., & Afriani, A. (2021). Strategi Promosi Wisata Kota Bukittinggi Melalui Kuliner Nasi Kapau. *Indonesian Journal of Tourism and Leisure*, 2(2), 107–117. <https://doi.org/10.36256/ijtl.v2i2.163>
- Agatha, E. M., & Claretta, D. (2023). *Community Empowerment Program At Lmi Innovation Weeks 2023 Activities*. 3(1), 234–237.
- Akwila, T., Nurmanto, V. C., & Parantika, A. (2023). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 467–476. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7826868>
- Apriyanti, Y., Lorita, E., & Yusuarsono, Y. (2019). Kualitas Pelayanan Kesehatan Di Pusat Kesehatan Masyarakat Kembang Seri Kecamatan Talang Empat Kabupaten Bengkulu Tengah. *Profesional: Jurnal Komunikasi Dan Administrasi Publik*, 6(1). <https://doi.org/10.37676/profesional.v6i1.839>
- Arini, I. A. D., & Lestari, M. N. D. (2021). Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem. *Cultoure: Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu*, 2(2), 204–215.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akutansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Brahmanto, E. (2022). Gastronomi Lawang Sewu dan Lumpia Sebagai Icon Kota Semarang Jawa Tengah. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 13(1), 74–80. <https://doi.org/10.31294/khi.v13i1.12427>
- Butar, veronika B., & Eviana, N. (2017). *Potensi Daya Tarik Wisata Godong Ijo Sebagai Wisata Edukasi Di Depok Jawa Barat*. II(November), 17–26.
- Eddyono, F. (2021). *pengelolaan destinasi pariwisata*.
- Evaliza, D. (2010). *Peran budaya dan komunitas lokal dalam pengembangan pariwisata di kabupaten tanah datar*.
- Faizah, S., & Edlina, R. (2024). Aktivitas Promosi Wisata Kuliner Ikan Bilih Sebagai Makanan Khas Danau Singkarak Kabupaten Tanah Datar. *JKOMDIS: Jurnal Ilmu Komunikasi Dan Media Sosial*, 4(1), 262–266. <https://doi.org/10.47233/jkomdis.v4i1.1602>

- Feby Hidayat, Frinaldi, A., & Magriasti, L. (2023). "Satu Nagari Satu Event" Sebuah Upaya Untuk Kemajuan Kabupaten Tanah Datar. *PUBLIKA : Jurnal Ilmu Administrasi Publik*, 9(2), 115–124. <https://doi.org/10.25299/jiap.2023.12875>
- Handayani, D., Mustika, R., & Derosya, V. (2017). Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Tepung Sala Dan Sala Mentah Di Pariaman. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 51. <https://doi.org/10.25077/logista.1.2.51-57.2017>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Hayatri, M. A. S., & Prasetyo, H. (2021). Penelusuran Informasi Wisata Edukasi Menggunakan Media Sosial Instagram Melalui Hashtag #WISATAEDUKASIJOGJA. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 15(2018), 153–161.
- Hikmat, I. M., Praptantya, D. B. S. E., & Rahmaniah, S. E. (2024). *Gastronomi Kue Bingke sebagai Makanan Khas Kota Pontianak The Gastronomy of Kue Bingke as Pontianak City 's Heritage Food*. 5(November), 110–124.
- Kadek Maya Cyntia Dewi, N. W. N. S. (2024). Jurnal abdidas. *Jurnal Abdidas*, 5(3), 241–245.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233. <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1068713&val=16025&title=Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Palembang Sumatera Selatan>
- Ketaren, B. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*.
- Krisdayanti, C. (n.d.). *Analisis pendapatan usaha lemang tapai dikecamatan selebar kota bengkulu*.
- Latif, B. S., & Amelia, M. (2022). *Dampak Pengembangan Daya Tarik Wisata Edukasi Dalam Peningkatan Pengunjung Perkampungan Budaya Betawi Setu Babakan*. 8(11), 461–471.
- Latuconsina, O. C., Syaikat, Y., Pembiayaan, S., Pengembangan, T., Siregar, H., Ch Latuconsina, O., & Siregar, D. H. (2013). Strategi Pembiayaan Terhadap Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat Di Kota Ambon

Financing Strategies for Community-Based Tourism Development in Ambon City. *Jurnal Manajemen Pembangunan Daerah*, 5(2).

- Lumansik, J. R. C., Kawung, G. M. V, & ... (2022). Analisis Potensi Sektor Pariwisata Air Terjun Di Desa Kali Kecamatan Pineleng Kabupaten Minahasa. *Jurnal Berkala Ilmiah ...*, 22(1), 13–23. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/38177>
- Mirdad, J., Bustami, & Rustika, D. (2020). Kebudayaan dan Wisata Sejarah: Eksistensi Obyek Sejarah Terhadap Perkembangan Wisata di Pariangan Kabupaten Tanah Datar. *Khazanah: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan Islam*, 10(2), 215–226.
- Nurfajriani<sup>2</sup>, W. V., Arivan, M. W. I., Mahendra<sup>3</sup>, Sirodj<sup>3</sup>, R. A., & Afgani, M. W. (2014). Triangulasi Data Dalam Analisis Data Kualitatif. *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*, 10(September), 826–833.
- Nusi, A. F., Talib, D., & Sunarti, S. (2020). Potensi Makanan Tradisional Ilabulo Sebagai Wisata Gastronomi Di Kota Gorontalo. *Tulisan Ilmiah Pariwisata*, 5(2), 42–48.
- Pujilestari, S. S., & Rosalina, T. T. (2019). Buku Ekonomi Pariwisata. In *Repository.Usahid.Ac.Id*. <http://repository.usahid.ac.id/2428/1/buku-Ekonomi-Pariwisata-Sub.pdf>
- Refisrul, N. (2018). Lamang Dan Tradisi Malamang Pada Masyarakat Minangkabau. *Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 3(02), 772–796. <https://doi.org/10.36424/jpsb.v3i02.2>
- REFISRUL, N. (2019). Fungsi Lemang Dalam Upacara Perkawinan Suku Besemah Di Kabupaten Kaur Provinsi Bengkulu. *Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 5(2), 235–256. <https://doi.org/10.36424/jpsb.v5i2.141>
- Risnayanti, & Hanifa. (2020). Sumber Daya Wisata Nagari Tuo Pariangan Sebagai Destinasi Wisata Budaya Di Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat. *Jurnal Daya Saing*, 6(3), 269–278. <https://ejournal.kompetif.com/index.php/dayasaing/article/view/559>
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Open Journal Systems*, 17(9), 2075–2095.

- Sinthiya, K., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2021). Potensi Jawadah Takir Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Di Desa Panjalu Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(1), 32–50. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i1.415>
- Situmorang, E. A. A., Deyren, Firmansyah, D., Sidebang, T. br., & Manurung, T. A. (2024). Potensi Sumber Daya Alam dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata di Indonesia. *Economic Reviews Journal*, 3(3), 2060–2065. <https://doi.org/10.56709/mrj.v3i3.308>
- Sunada, I. N. (2019). Potensi Makanan Tradisional Bali Yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pasar Umum Gianyar. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 7(1), 27–47.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Wirawan, P. E., & Semara, I. M. T. (2021). Modul Pengantar Pariwisata. In *IPB Internasional Press*. [https://repository.polimdo.ac.id/2851/1/Modul Pengantar Pariwisata.pdf](https://repository.polimdo.ac.id/2851/1/Modul%20Pengantar%20Pariwisata.pdf)
- Zainuddin. (2013). Arsitektur Masjid Lima Kaum Batusangkar dan Falsafah Masyarakat Minangkabau. *Jurnal Lektur Keagamaan*, 11(2), 371–404.