

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal oleh penjuru dunia akan kekayaan makanan tradisionalnya, seperti sate, rendang, soto, nasi goreng dan lainnya. Kekayaan jenis makanannya adalah bentuk keberagaman budaya dan tradisi Nusantara yang terdiri dari ribuan pulau yang dihuni oleh ratusan suku, dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia. Makanan tradisional yang ada di Indonesia salah satunya adalah Lemang. Lemang merupakan makanan tradisional yang mudah ditemukan di beberapa daerah di Indonesia, seperti Kalimantan, Sumatra Utara, Jambi, Bengkulu, dan Sumatra Barat.



Gambar 1.1 Lemang

Sumber: Dokumentasi Penulis

Biasanya lemang dijual oleh masyarakat sebagai cemilan atau makanan kecil di pinggir-pinggir jalan. Lemang memiliki beberapa jenis, pertama adalah jenis lemang yang menggunakan beras pulut berwarna putih dan menggunakan bahan-bahan mentah dasar tanpa bahan tambahan, kedua adalah jenis lemang yang menggunakan beras pulut warna hitam. Selain itu, ada juga lemang yang berisi pisang, durian, atau jagung.

Di Kalimantan, oleh masyarakat Dayak, lemang biasa dikenal dengan sebutan nasi lemang. Mereka biasanya menyajikan makanan tersebut dengan telur sambal, rendang bumbu habang, dan lauk pauk lainnya. Di Sumatra Utara, lemang mudah ditemukan di pinggir-pinggir jalan jalur lintas Sumatra yang biasa dijual oleh para pedagang. Misalnya di daerah Tebing Tinggi, lemang biasa disajikan dengan selai yang terbuat dari gula merah.

Lebih dari sekadar makanan, di Sumatra Barat, lemang yang dikenal dengan *lamang* oleh masyarakat di sana, tampil sebagai makanan yang masuk ke dalam sebuah tradisi, yaitu *malamang* atau membuat lemang. Tradisi ini sudah menjadi perayaan turun-temurun yang dilaksanakan setiap tahunnya oleh masyarakat suku Minangkabau. Tidak ada informasi valid kapan tradisi *malamang* pertama kali dilakukan oleh masyarakat Minangkabau, akan tetapi tradisi ini sudah disebarakan dari mulut ke mulut oleh generasi ke generasi hingga sekarang.



Gambar 1.2 Proses Malamang

Sumber; Dokumentasi Penulis

Konon, sejarah pembuatan *lamang* adalah pada awal masuknya agama Islam ke ranah Minangkabau. Agama Hindu dan Budha pada saat itu berkembang dengan pesat. Hal tersebut seiring dengan tingkah laku dan makanan yang belum ada perbedaan antara makanan halal dan makanan haram. Peraturan yang berlaku saat itu adalah adat Jahiliah. Sehingga jika ada pesta pernikahan, akan selalu diramaikan dengan kegiatan judi, sabung ayam, minum Tuak, dan kemudian dilanjutkan dengan jamuan makanan seperti gulai

babi, goreng ular, dan rendang tikus (Djafri, DT Bandao Lubuk Sati dalam Zulfa dan Kaksim, 2014:59).

Pada saat itu di ranah Minangkabau, Syekh Burhanuddin telah menyiarkan agama islam. Lalu suatu ketika, Syekh Burhanuddin dipanggil dan diajak dalam jamuan makan yang menghadirkan gulai babi, goreng ular, dan rendang tikus. Saat diminta mencicipi hidangan yang telah disediakan tersebut, Syekh Burhanuddin pun menjawab dengan sopan bahwa beliau tidak suka gulai babi, goreng ular, dan rendang tikus (Eni Zulfitria dalam Zulfa dan Kaksim, 2014: 60).

Meskipun islam sudah mulai berkembang di Minangkabau, namun masyarakatnya masih belum tahu akan halal dan haramnya makanan. Masyarakat Minangkabau masih banyak yang memakan makanan yang tergolong haram dalam agama islam. Melihat situasi itu, akhirnya Syekh Burhanuddin mencoba memasak nasi dalam ruas talang atau bambu yang belum disentuh oleh siapapun. Talang atau bambu tersebut kemudian dilapisinya menggunakan daun pisang. Fungsi dari daun pisang tersebut adalah untuk melapisi dinding bambu agar beras yang dimasukkan tidak terkena serbuk yang melekat di dinding bambu (Zulfa dan Kaksim, 2014: 60).

Syekh Burhanuddin awalnya menggunakan beras biasa, akan tetapi tidak tahan lama dan cepat basi. Beliau kemudian menggantinya menggunakan beras ketan atau *sipuluik* yang bisa lebih tahan lama. Proses memasaknya menggunakan tungku pembakaran dengan kayu bakar yang jumlahnya terbilang cukup banyak (Zulfa dan Kaksim, 2014: 60).

Masyarakat yang tinggal di sekitar surau Syekh Burhanuddin pun melihat dan mendengarkan penjelasan Syekh Burhanuddin, kemudian mereka meniru proses memasak tersebut. Seiring berjalan waktu, maka beras ketan dalam bambu tersebut dinamakan lemag atau *lamang* (Zulfa dan Kaksim, 2014: 60).

Tradisi *malamang* menjadi suatu keharusan bagi masyarakat Minangkabau di Sumatra Barat, khususnya di daerah pesisir seperti Padang Pariaman yang mayoritas menganut agama islam. Setiap tahun kegiatan malamang diadakan pada saat perayaan Maulid Nabi Muhammad SAW, baik menjelang maulid,

ketika maulid, atau pun sesudah maulid. *Malamang* juga dapat dilakukan pada kegiatan kematian salah satu anggota keluarga, seperti mendoa tujuh hari, empat puluh hari, atau seratus hari kematian.



Gambar 1.3 Perayaan Maulid

Sumber: Dokumentasi Penulis

Pada masa dahulu (sebelum tahun 1980-an) semarak tradisi *malamang* sangat terasa pada waktu-waktu *malamang*, dimana setiap rumah secara bersama-sama akan membuat atau memasak *lamang* di halaman rumah mereka. Laki-laki maupun perempuan akan bahu membahu dalam proses pengerjaannya, mulai dari penyiapan bahan, waktu pembakaran, hingga lamang tersebut siap untuk disajikan.

Namun, seiring berkembangnya zaman yang cenderung mengabaikan nilai-nilai tradisional suatu masyarakat, ikut mempengaruhi keberadaan tradisi *malamang* dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. tradisi *malamang* mulai menghilang dalam masyarakat Minangkabau. Tradisi *malamang* ikut termajinkan bahkan dilupakan oleh masyarakat Minangkabau, hal tersebut ditandai dengan sudah jarang ditemukan masyarakat Minangkabau yang melakukan tradisi *malamang* hingga dikategorikan sebagai tradisi yang hampir punah di Minangkabau (Refisrul, 2017:774). Umumnya masyarakat tidak lagi bisa membuat *lamang*, khususnya anak muda dan masyarakat yang tinggal di daerah perkotaan. Padahal tradisi *malamang* merupakan salah satu tradisi di Sumatra Barat yang mempunyai nilai dan makna-makna yang mendalam.

Memudarnya tradisi *malamang* ini tidak luput dari kecenderungan atau pergeseran pola pikir masyarakat saat ini yang ingin serba instan atau mudah, sementara proses *malamang* memang memerlukan waktu yang relatif lama dan tenaga yang ekstra. Proses tradisi *malamang* yang terbilang rumit itulah yang membuat generasi muda sekarang dan masyarakat Minangkabau khususnya daerah perkotaan mulai enggan untuk melakukannya.

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang berkembang pesat dan semakin maju, serta budaya luar atau budaya populer yang masuk dan lebih dikenal oleh masyarakat, menjadi tantangan tersendiri bagi tradisi *malamang*. Tantangannya adalah saat masyarakat akan lebih mudah memperhatikan hal-hal baru yang cepat diterima sebagai kebutuhan mereka dan dengan mudah didapatkan. Adanya hal-hal baru tersebut, pengenalan dan pengembangan sosialisasi mengenai tradisi-tradisi di masyarakat lambat laun bisa mereka lupakan dan tinggalkan.

Hilangnya ketertarikan masyarakat terhadap tradisi *malamang* menyebabkan kurangnya pemahaman masyarakat terhadap nilai budaya, makna dan pesan yang terkandung dalam tradisi *malamang*. Hal itu tentu saja berdampak buruk terhadap tradisi *malamang* yang sekarang tengah dihadapkan oleh perubahan teknologi. Padahal, sebagai sebuah tradisi tentunya memiliki fungsi sosial dan nilai budaya yang patut dilestarikan dan dipedomani oleh generasi muda saat ini. Jika tidak ada upaya pendokumentasian dan pelestarian, maka bisa saja tradisi ini semakin tergerus menjadi nostalgia masa lalu bagi orang Minangkabau.

Sehubungan dengan itu, penulis tertarik menyajikan informasi mengenai nilai dan makna yang terkandung dalam tradisi *malamang* untuk mengingatkan masyarakat di Sumatra Barat khususnya generasi muda. Informasi tersebut akan memberikan pemahaman yang lebih mendalam dan komprehensif mengenai tradisi *malamang* dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Film dokumenter ini berjudul “Geliat *Malamang* di Ujung Asa” yang memiliki makna bagaimana tradisi *malamang* masih terus mencoba untuk bertahan meskipun sudah mulai ditinggalkan. Film ini berbentuk media film dokumenter, agar informasi yang disampaikan akan mudah untuk dipahami

dengan dukungan audio visual yang berkualitas, serta menggunakan narasumber yang valid. Informasi yang disampaikan akan lebih nyata serta lebih diingat. Melalui media film dokumenter, penulis akan membuat sebuah karya yang berjudul “Geliat *Malamang* di Ujung Asa” dengan durasi 15 menit sesuai dengan ketentuan produksi film dokumenter. Film dokumenter ini berfokus pada nilai dan makna yang terkandung dalam tradisi *malamang*.

1.2 Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian tersebut, penulis akan membuat bentuk film dokumenter dengan judul “Geliat *Malamang* di Ujung Asa” yang isinya akan memperlihatkan tentang tradisi *malamang* di Padang Pariaman, maka penulis ingin memfokuskan penelitian pada beberapa permasalahan, yaitu:

1. Bagaimana nilai dan makna yang terkandung dalam tradisi *malamang* yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau?

1.3 Tujuan Penelitian

Pada pembuatan film dokumenter “Geliat *Malamang* di Ujung Asa” memiliki beberapa tujuan, yaitu:

1. Untuk mengetahui bagaimana nilai dan makna yang terkandung dalam tradisi *malamang* yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau.

1.4 Manfaat Penelitian

Pembuatan film dokumenter ini memiliki beberapa manfaat. Manfaat dibagi ke dalam dua aspek yaitu aspek teoritis dan aspek praktis, yaitu:

1.4.1. Aspek Teoritis

Film dokumenter ini diharapkan dapat memberikan kontribusi, memperluas dan bermfaat sebagai informasi dan pengetahuan tentang bagaimana proses pembuatan film dokumenter, dan hal lainnya yang berkaitan dengan produksi film dokumenter.

Selain itu , film dokumenter ini juga dapat dijadikan sebagai referensi untuk pembuatan film dokumenter yang berkaitan dengan tradisi masyarakat di suatu daerah.

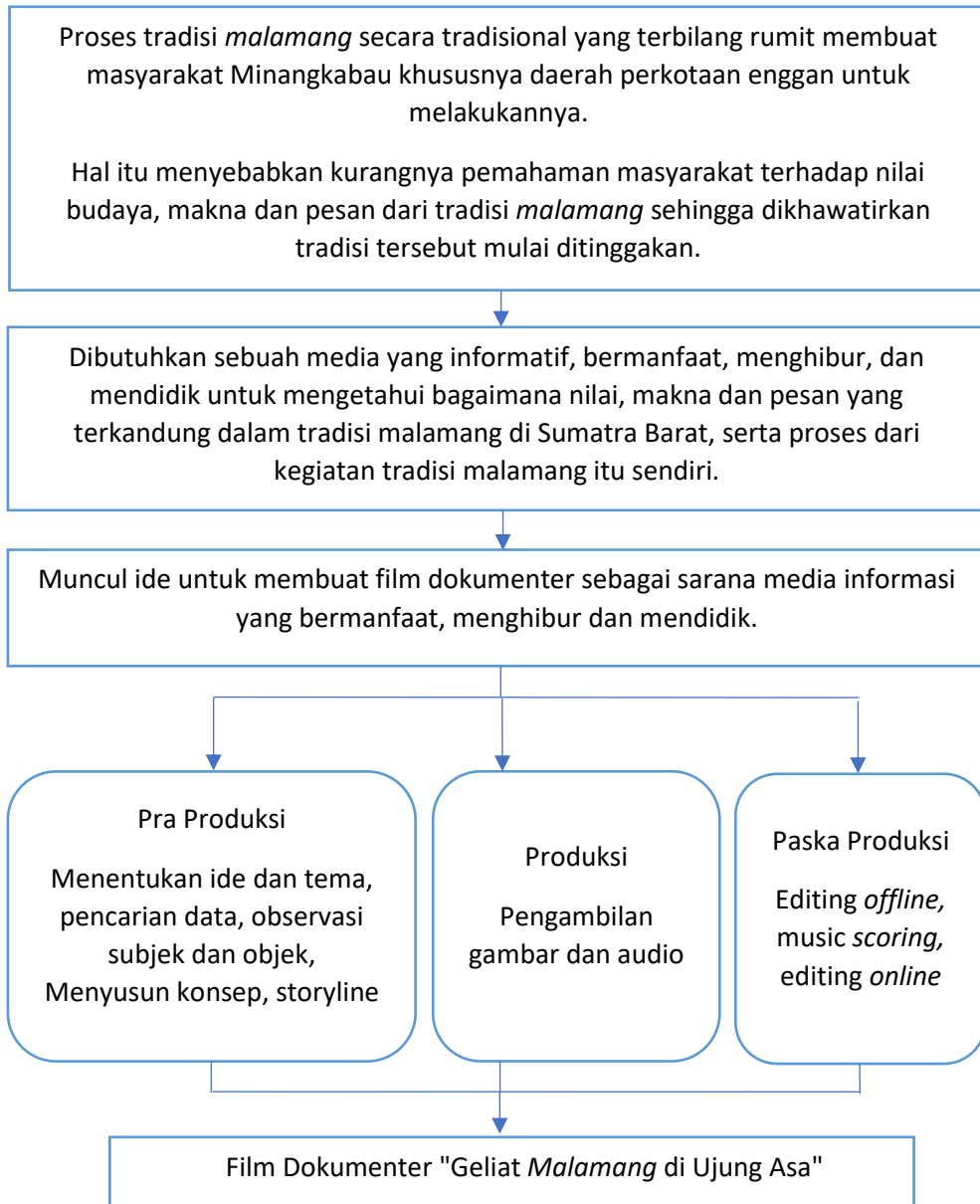
1.4.2. Aspek Praktis

Film dokumenter ini diharapkan dapat memberikan masukan dan bisa dijadikan acuan serta informasi bagi masyarakat, khususnya masyarakat Minangkabau agar lebih mengenal budaya-budaya sekitar, khususnya *malamang*.

Penelitian ini juga diharapkan dapat membantu pemerhati budaya dalam memperkenalkan budaya *malamang* kepada generasi muda yang tengah berada dalam perubahan zaman.

1.4.3. Skema Rancangan Proyek

Tabel 1.1 Skema Rancangan Proyek



Sumber : Olahan Penulis, 2020

1.4.4. Lokasi dan Waktu Penelitian

Pelaksanaan produksi film dokumenter “Geliat *Malamang* di Ujung Asa” berlokasi di Nagari Sikucua Barat Kabupaten Padang Pariaman Provinsi Sumatra Barat. Berikut tabel perkiraan waktu:

Tabel 1.2 Waktu Kegiatan

NO	Tahap	Kegiatan	Waktu
1	Penulisan Proposal	Mencari Referensi	Maret 2020 – April 2020
		Riset Obsevarsi	Mei 2020 – Juni 2020
		Penulisan Bab 1-Bab 3	Juli 2020 – Agustus 2020
2	Pembuatan Film	Pra Produksi	September 2020 – Oktober 2020
		Produksi	Oktober 2020 – November 2020
		Pasca Produksi	Desember 2020
3	Bab 4 – Bab 5	Bab 4 – Bab 5	Juni 2021 – September 2021

Sumber : Olahan Penulis,