Krepa: Kreativitas Pada Abdimas Vol 7 No 6
ISSN 2988-3059 Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784
Cahaya Ilmu Bangsa

BAGODANG :TRADISI MAKAN BERSAMA KHAS KOTO BARU SUNGAI TARAB DENGAN SAJIAN SAMBAL TULANG

Dedy Irfan[1], Elsa Rahma Dani[2], Hamidah Hanum[3], Hetti Aulia Sari[4], Mayra Dwi Wahyuni[5], Nur Azizah[6]
Universitas Negeri Padang
dedy_irf@ft.unp.ac.id, elsarahmadani07@gmail.com, hamidahanum@gmail.com, hettiauliasari@gmail.com, mayradwi156@gmail.com, adelianurazizah22@gmail.com

Abstrak

Tradisi Bagodang merupakan praktik makan bersama masyarakat Minangkabau di Nagari Koto Baru yang mengandung nilai kesetaraan, gotong royong, dan penghormatan. Sajian khas sambal tulang memperkuat makna kebersamaan dalam tradisi ini. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasilnya menunjukkan bahwa tradisi ini tetap dijaga melalui keterlibatan lintas generasi serta diangkat dalam festival budaya dan kegiatan sekolah sebagai upaya pelestarian yang adaptif. Bagodang mencerminkan identitas lokal yang sarat nilai simbolik dan relevan hingga kini

***Kata Kunci** : Bagodang, Sambal Tulang, Koto Baru*

Abstract

Bagodang is a communal dining tradition of the Minangkabau people in Nagari Koto Baru, reflecting values of equality, mutual cooperation, and respect. The signature dish, *sambal tulang*, enhances the sense of togetherness within the tradition. This study uses a descriptive qualitative approach with methods including observation, interviews, and literature review. The findings show that the tradition is preserved through intergenerational involvement and has been incorporated into cultural festivals and school activities as an adaptive form of preservation. Bagodang reflects a local identity rich in symbolic values and remains relevant today.

***Keyword** : Bagodang, Sambal Tulang, Koto Baru*

Article history
Received: Januari 2026
Reviewed: Januari 2026
Published: Januari 2026

Plagiarism checker no 80
Prefix DOI :
10.8734/musytari.v1i2.365
Copyright : author
Publish by : musytari

This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan ragam budaya, salah satunya tercermin melalui tradisi kuliner yang berkembang di tiap-tiap daerah. Di tengah arus globalisasi yang begitu deras, budaya lokal memiliki peranan penting sebagai benteng nilai dan identitas, termasuk dalam praktik makan bersama yang sarat makna sosial dan spiritual. Salah satu tradisi makan bersama yang masih lestari dan unik di Sumatra Barat adalah Bagodang, sebuah praktik yang hidup dan berkembang secara turun-temurun di Koto Baru, Sungai Tarab. Balanjuang merupakan tradisi makan bersama yang kerap hadir dalam upacara adat, pesta pernikahan, atau momen kebersamaan penting lainnya, dengan sajian khas berupa sambal tulang yang menjadi simbol kenikmatan sekaligus filosofi kebersamaan masyarakat Minangkabau.

Tradisi Balanjuang bukan hanya soal makan bersama, tetapi menjadi ruang penguatan nilai sosial, penghormatan terhadap adat, dan simbol musyawarah mufakat. Seperti dalam makan bajamba yang merupakan tradisi sejenis, makan bersama dalam satu dulang

melambangkan prinsip kesetaraan, gotong royong, serta penghormatan kepada yang lebih tua dan sesama (Erlina & Nasrulloh, 2023). Dalam konteks ini, Bagodang memiliki esensi serupa namun dengan kekhasan lokal, yakni sajian sambal tulang yang dimasak dari tulang sapi atau kerbau dengan kuah pedas beraroma kuat. Sajian ini menjadi pengikat rasa dan sarana interaksi sosial dalam acara, mempererat relasi antara keluarga dan masyarakat

Kehadiran Bagodang dengan sambal tulang juga mencerminkan pentingnya pelestarian nilai-nilai kearifan lokal di tengah transformasi sosial dan budaya. Penelitian menunjukkan bahwa tradisi makan bersama seperti bajamba berperan besar dalam pendidikan karakter dan pembentukan etika generasi muda, terutama dalam konteks pendidikan dasar. Nilai-nilai seperti kedisiplinan, kesopanan, rasa syukur, dan penghormatan terhadap adat ditanamkan melalui praktik nyata dalam aktivitas makan kolektif tersebut (Rahil Nurmalika & Suriani, 2025). Balanjuang pun memiliki makna serupa, tidak hanya menyajikan makanan tetapi juga menjadi wahana pewarisan nilai-nilai budaya yang mendalam kepada generasi berikutnya.

Selain nilai sosial, struktur pelaksanaan tradisi ini pun sarat dengan filosofi Minangkabau, termasuk pembagian peran antara laki-laki dan perempuan. Dalam praktik makan bajamba, yang merupakan kerabat dekat dari Balanjuang, perempuan memegang peran penting sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan, menandakan dominasi sistem matrilineal dalam masyarakat Minang (Wiemar et al., 2022). Dalam konteks Koto Baru, hal ini terlihat dari peran ibu-ibu dalam menyiapkan sambal tulang sebagai inti jamuan. Tradisi ini juga tidak terlepas dari pengaruh adat dan agama Islam, yang mengatur tata krama, posisi duduk, dan urutan makan sebagai bentuk penghormatan dan kesopanan.

Di tengah ancaman modernisasi yang berpotensi mengikis nilai-nilai budaya lokal, pelestarian tradisi seperti Balanjuang menjadi sangat relevan. Tradisi ini bukan hanya sekadar warisan kuliner, tetapi merupakan simbol kolektif identitas dan nilai luhur masyarakat. Oleh karena itu, tulisan ini bertujuan untuk mengkaji lebih dalam makna tradisi Balanjuang sebagai praktik budaya khas Koto Baru Sungai Tarab, dengan menitikberatkan pada aspek sosial, simbolik, dan nilai-nilai yang terkandung dalam sajian sambal tulang sebagai bagian integral dari budaya makan bersama di Minangkabau.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggali dan memahami secara mendalam makna tradisi Bagodang di Koto Baru Sungai Tarab dengan sajian khas sambal tulang. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi wawancara, observasi, dan studi literatur. Wawancara dilakukan secara mendalam terhadap tokoh adat, ibu rumah tangga yang terlibat dalam proses memasak, serta tokoh masyarakat setempat guna memperoleh pemahaman langsung tentang nilai-nilai sosial dan simbolik dari tradisi Balanjuang. Teknik observasi dilakukan dengan mengikuti secara langsung pelaksanaan tradisi Balanjuang dalam berbagai acara adat, untuk mencermati interaksi sosial, proses penyajian makanan, serta peran sambal tulang dalam konteks budaya masyarakat. Selain itu, studi literatur digunakan untuk memperkuat data lapangan melalui telaah jurnal dan karya ilmiah terkait tradisi makan bajamba dan nilai-nilai kearifan lokal Minangkabau. Metode ini merujuk pada pendekatan serupa yang digunakan oleh Rahil Nurmalika & Suriani (2025) dalam meneliti nilai karakter dari tradisi makan bajamba, serta Wiemar et al. (2022) yang menekankan pentingnya peran sosial dan simbolik dalam tradisi makan bersama di rumah gadang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makna Sosial Tradisi Balanjuang

Tradisi Bagodang bukan sekadar acara makan bersama, melainkan bagian dari sistem nilai sosial yang telah mengakar dalam kehidupan masyarakat Minangkabau, khususnya di Nagari Koto Baru, Kecamatan Sungai Tarab. Praktik ini biasanya dilakukan dalam acara adat seperti batagak penghulu, baralek (pernikahan), maupun kenduri keluarga besar. Dalam pelaksanaannya, masyarakat duduk melingkar di sekitar daun pisang yang disusun berjajar

berisi berbagai jenis makanan, dan menyantapnya bersama-sama. Filosofi "duduak samo randah, tagak samo tinggi" yang menjadi pedoman dalam tradisi ini menegaskan bahwa semua orang, tanpa memandang pangkat, status sosial, atau usia, memiliki kedudukan yang setara di hadapan makanan dan adat.

Suasana makan bersama menciptakan ruang interaksi yang egaliter dan akrab. Di sinilah terjadi tukar cerita, saling hormat, dan pembelajaran etika sosial secara informal. Anak- anak belajar bagaimana cara duduk sopan, menunggu giliran, berbagi makanan, dan menghargai orang yang lebih tua. Dengan kata lain, Balanjuang mengandung nilai-nilai gotong royong, kesetaraan, dan musyawarah yang menjadi inti dari falsafah hidup masyarakat Minangkabau. Nilai-nilai ini juga sejalan dengan praktik makan bajamba sebagaimana dijelaskan oleh Erlina dan Nasrulloh (2023), yang menyatakan bahwa makan bersama dalam satu dulang merupakan simbol persatuan keluarga, kesederhanaan, dan penghormatan terhadap adat serta sesama.

Pada masa lalu, masyarakat Koto Baru terbiasa melakukan pekerjaan berat secara kolektif, seperti membangun rumah gadang, membuka lahan pertanian, maupun panen padi di sawah. Dalam kegiatan tersebut, baik laki-laki maupun perempuan, tua maupun muda, turut terlibat tanpa mengharapkan imbalan materi. Setelah kegiatan gotong royong selesai, warga akan berkumpul untuk makan bersama. Makanan biasanya disajikan di atas daun pisang yang dibentangkan panjang, lalu semua orang duduk bersisian dan makan bersama tanpa sekat status sosial. Inilah yang dikenal dengan makan bagodang, yang secara harfiah berarti makan ramai-ramai dalam jumlah besar.

Tradisi ini tidak hanya menggambarkan kebersamaan secara fisik, tetapi juga memperkuat solidaritas sosial dan mempererat hubungan antarwarga. Sebagaimana dikemukakan oleh Yulniza (2022) dalam penelitiannya mengenai makan bajamba—tradisi serupa yang berkembang di wilayah Minangkabau lainnya—bahwa tradisi makan bersama adalah "bentuk konkret dari nilai-nilai sosial seperti gotong royong, toleransi, penghormatan terhadap tamu, serta alat untuk memperkuat struktur sosial masyarakat adat" (Yulniza, 2022, hlm. 125). Dengan demikian, makan bagodang bukan hanya ekspresi budaya kuliner, tetapi juga instrumen pembentukan karakter kolektif dalam masyarakat Minangkabau.

Yang membuat makan bagodang di Koto Baru istimewa adalah kehadiran menu khas yang disebut sambalado tulang. Masakan ini terbuat dari tulang sapi atau kerbau yang dimasak dengan bumbu pedas khas Minangkabau. Cita rasanya yang kuat dan gurih menjadi ciri khas dalam setiap perjamuan besar dan menjadi simbol rasa lokal. Tulang yang digunakan biasanya berasal dari hasil masakan rendang, sehingga tidak hanya dimanfaatkan secara maksimal, tetapi juga mencerminkan prinsip ekonomi rumah tangga Minang yang efisien namun kaya rasa. Dalam konteks tradisi makan bersama, sambalado tulang menjadi ikon kebersamaan dan keterbukaan: semua orang makan bagian yang sama, tanpa membeda-bedakan jenis lauk atau kedudukan sosial.Kebiasaan ini memperkuat apa yang disebut Rosalinda Wiemar dkk. (2023) sebagai nilai-nilai sosial yang melekat dalam tradisi makan bersama Minangkabau. Dalam penelitiannya tentang makan bajamba, ia menegaskan bahwa kegiatan makan kolektif menjadi simbol penguatan relasi sosial, peran gender dalam adat, serta pelestarian identitas budaya lokal. "Tradisi makan bersama bukan hanya praktik kebiasaan, tetapi juga pernyataan sosial yang memuat pesan-pesan budaya tentang hormat, kebersamaan, dan keadilan sosial," tulis Wiemar (2023, hlm. 89).

Saat ini, makan bagodang masih dijaga keberadaannya oleh generasi muda di Koto Baru. Anak-anak muda sering mengadakan acara makan bagodang untuk menyambut tamu dari luar daerah, mempererat persahabatan antarkelompok, atau sekadar berkumpul dan bercerita santai. Daun pisang tetap digunakan sebagai alas makanan, menunjukkan kepekaan terhadap tradisi sekaligus kecintaan pada lingkungan. Meski sederhana, kegiatan ini memiliki makna mendalam yang melampaui sekadar makan bersama. Ia menjadi sarana pengikat identitas budaya dan media pendidikan nilai sosial antar generasi.

Selain makan bagodang, masyarakat Koto Baru juga memiliki tradisi makan basinggang. Jika bagodang lebih santai dan dilaksanakan dalam kegiatan gotong royong atau jamuan tamu

nonformal, maka basinggang memiliki nuansa yang lebih sakral dan terstruktur. Makanan disajikan dalam talam besar, dengan tujuh macam lauk untuk tujuh orang. Hidangan ini biasanya muncul dalam acara adat resmi seperti batagak penghulu, peringatan hari besar Islam, dan kegiatan keagamaan lainnya. Penyajian yang rapi dan seragam mencerminkan tata nilai Minangkabau yang menghormati struktur sosial dan simbol keadilan.

Dengan mempertahankan kedua tradisi ini, masyarakat Nagari Koto Baru tidak hanya melestarikan kebiasaan leluhur, tetapi juga merawat nilai-nilai luhur yang semakin langka di tengah era modern. Seperti disampaikan oleh Waryono dan Syarif (2022), "Kuliner tradisional dalam budaya Minangkabau bukan sekadar makanan, tetapi sarana komunikasi budaya, simbol penghormatan, dan identitas sosial" (Waryono & Syarif, 2022, hlm. 75). Maka, makan bagodang dan makan basinggang adalah bentuk nyata dari warisan budaya hidup yang harus terus dirawat dan dikenalkan ke generasi selanjutnya

Sambal Tulang sebagai Identitas Kuliner Khas

Salah satu elemen paling ikonik dalam tradisi Bagodang di Nagari Koto Baru, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar, adalah kehadiran sambal tulang sebagai sajian utama dalam dulang. Masakan ini dibuat dari sum-sum tulang kaki sapi atau kerbau yang direbus lama hingga lunak, kemudian dimasak bersama sambal khas Minangkabau yang pedas, kental, dan beraroma kuat. Selain karena kelezatannya yang menggugah selera, sambal tulang memiliki nilai simbolik yang tinggi dalam konteks adat dan kehidupan sosial masyarakat Minangkabau. Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat setempat, termasuk ibu rumah tangga dan tokoh adat, diketahui bahwa samba lado tulang dipercaya mengandung khasiat tinggi karena bagian sum-sum tulangnya diyakini dapat memberikan tenaga dan meningkatkan daya tahan tubuh, terutama bagi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan maupun orang dewasa yang membutuhkan asupan bergizi.

Menurut penuturan Pak Ismail, Sekretaris Badan Perwakilan Rakyat Nagari (BPRN) Koto Baru, sambal tulang telah dikenal masyarakat sejak zaman penjajahan Belanda. Ia menyebutkan bahwa, "Samba tulang ini sudah ada sejak zaman Belanda. Dulu orang susah cari lauk seperti ikan dan ayam, tapi tulang sapi banyak karena orang sini rata-rata peternak dan petani. Tulangnya diasapkan, bisa tahan sampai tiga bulan. Tulang yang dipakai pun yang dari kaki karena itu yang paling banyak sum-sumnya" (Wawancara, 13 Juli 2025). Pernyataan tersebut menggambarkan bagaimana masyarakat Koto Baru secara kreatif menyiasati keterbatasan bahan pangan dengan memanfaatkan tulang sebagai bahan utama lauk pauk. Pengasapan menjadi teknik tradisional yang tidak hanya memperpanjang masa simpan, tetapi juga memperkaya aroma dan rasa masakan. Tulang kaki sapi atau kerbau yang diasapkan akan disimpan dalam waktu cukup lama, lalu diolah dengan cara menggiling cabai merah bersama bumbu rempah, dicampur sum-sum, kemudian dimasukkan ke dalam tempurung atau kelapa tua yang dibelah dua, dan akhirnya dimasak dalam periuk nasi.

Dalam penyajiannya, sambal tulang ini sering dicampur dengan bahan lokal seperti terung pipit (rimbang), kacang gadong, dan ikan tri, kemudian dinikmati dengan nasi panas dan lalapan hasil kebun warga, yang mencerminkan prinsip mandiri pangan dan keterikatan erat masyarakat dengan alam sekitarnya. Sajian ini bukan hanya lambang cita rasa lokal, tetapi juga bentuk adaptasi dan ketahanan pangan masyarakat adat dalam menghadapi kesulitan ekonomi. Sebagaimana ditegaskan oleh Waryono dan Syarif (2022), dalam masyarakat Minangkabau, kuliner tradisional memiliki peran ganda sebagai ekspresi budaya sekaligus sebagai simbol penghormatan sosial terhadap tamu dan sesama. Mereka menulis bahwa, "Kuliner adat adalah simbol penghargaan dan bagian dari sistem sosial yang memperkuat hubungan antara anggota masyarakat" (Waryono & Syarif, 2022, hlm. 73).

Selain itu, Yulniza (2022) menambahkan bahwa tradisi makan bersama seperti Bagodang maupun bajamba mengajarkan kesetaraan, gotong royong, dan nilai edukatif antargenerasi, di mana semua orang makan dari dulang yang sama tanpa memandang status sosial. Dalam hal ini, keberadaan sambal tulang dalam tradisi balanjuang tidak hanya memperkaya sajian

kuliner, tetapi juga menjadi simbol persamaan, solidaritas, dan kesinambungan tradisi antar generasi. Hal senada juga disampaikan oleh Rosalinda Wiemar dkk. (2023) yang menyebutkan bahwa makanan dalam adat Minangkabau bukan semata-mata produk dapur, melainkan alat komunikasi sosial yang menyatukan berbagai lapisan masyarakat dan memperkuat nilai-nilai adat. Oleh karena itu, sambal tulang bukan hanya penanda rasa, melainkan juga representasi dari semangat bertahan, keberdayaan lokal, dan kekuatan budaya masyarakat Minangkabau yang masih bertahan hingga kini..

Upaya Pelestarian di Tengah Modernisasi

Tradisi makan bagodang merupakan salah satu bentuk budaya makan bersama yang hidup dan berkembang dalam masyarakat Minangkabau, khususnya di Nagari Koto Baru, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar. Bagodang secara harfiah berarti makan secara besar-besaran atau makan bersama dalam jumlah banyak. Tradisi ini tidak hanya sekadar kegiatan makan, tetapi menjadi simbol solidaritas sosial, kebersamaan, dan ungkapan syukur, yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Namun, seperti banyak tradisi lokal lainnya, bagodang kini dihadapkan pada berbagai tantangan yang cukup serius akibat dampak dari modernisasi, globalisasi, serta perubahan gaya hidup yang lebih individualistik. Perubahan ini tidak hanya menggeser cara orang mengonsumsi makanan, tetapi juga mengubah makna-makna simbolik dan sosial di balik praktik makan bersama.

Saat ini, gaya hidup masyarakat cenderung lebih cepat dan instan, yang membuat praktik makan kolektif seperti bagodang tidak lagi menjadi pilihan utama, terutama di kota- kota besar. Namun demikian, masyarakat di Koto Baru menunjukkan bentuk ketahanan budaya yang kuat. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara dengan warga setempat, terlihat bahwa bagodang masih tetap dilaksanakan dalam berbagai momen penting seperti baralek (pesta pernikahan), batagak penghulu, kegiatan gotong royong, perayaan hari besar keagamaan, bahkan dalam kegiatan sekolah. Anak-anak muda tidak hanya menjadi peserta pasif, melainkan terlibat langsung dalam seluruh proses—mulai dari menyiapkan bahan makanan, memasak bersama, menyusun daun pisang sebagai alas makan, hingga mengikuti aturan dan etika makan bersama. Dengan keterlibatan tersebut, proses pewarisan budaya berjalan secara alami, lisan, dan partisipatif, sejalan dengan praktik hidup masyarakat adat.

Sebagaimana diungkapkan oleh Wiemar et al. (2022) dalam studi mereka tentang tradisi makan bajamba di Minangkabau, pelestarian tradisi kuliner tidak akan efektif jika hanya dilakukan dalam bentuk dokumentasi atau seremonial simbolik. Mereka menyatakan bahwa, “Pelestarian tradisi makan bersama hanya akan bertahan jika generasi muda dilibatkan secara langsung dalam praktiknya. Pelibatan ini menciptakan pemahaman kultural yang tidak didapatkan dari sekadar teks atau tontonan.” (Wiemar et al., 2022, hlm. 90)

Di Koto Baru, keterlibatan generasi muda dalam praktik makan bagodang tidak hanya menjadi bentuk pelestarian, tetapi juga ruang untuk memperkuat identitas budaya dan rasa kepemilikan terhadap warisan leluhur. Dalam wawancara dengan salah seorang tokoh masyarakat, Pak Ismail, Sekretaris BPRN Koto Baru, ia menjelaskan bahwa, “Anak-anak muda di sini masih sering mengadakan makan bagodang, apalagi kalau ada saudara pulang dari rantau. Itu semacam bentuk sambutan dan silaturahmi yang hangat.” (Wawancara, 13 Juli 2025) Bahkan, saat ini tradisi bagodang mulai diangkat dalam festival budaya lokal seperti Alek Nagari, serta dijadikan sebagai materi edukasi budaya di sekolah-sekolah dasar dan menengah. Langkah ini tidak hanya memperkenalkan kembali tradisi kepada generasi baru, tetapi juga memperluas ruang eksistensinya ke dalam ranah publik dan dunia pendidikan. Menurut Yulniza (2022), pendidikan merupakan salah satu sarana strategis dalam pelestarian nilai budaya lokal karena berfungsi sebagai medium regenerasi. Ia menuliskan, “Pelestarian budaya tradisional perlu masuk ke dalam pendidikan formal dan informal agar dapat membentuk kebanggaan terhadap budaya lokal sejak dini.” (Yulniza, 2022, hlm. 127)

Tradisi Bagodang di Koto Baru bukan hanya dilestarikan karena nostalgia masa lalu, melainkan karena masyarakat melihatnya sebagai bentuk kekuatan sosial dan spiritual. Di

dalamnya terkandung filosofi "duduak samo randah, tagak samo tinggi" yang menegaskan nilai kesetaraan sosial. Semua orang duduk sama rendah di atas tanah, makan dari sajian yang sama, tanpa memandang jabatan atau status. Hal ini memperkuat solidaritas dan rasa kebersamaan antargenerasi maupun antar lapisan masyarakat. Seperti ditulis oleh Waryono dan Syarif (2022) dalam kajian tentang makna filosofis kuliner Minangkabau, "Makanan tradisional dalam adat bukan sekadar pemenuhan kebutuhan jasmani, tetapi juga mengandung nilai-nilai spiritual dan simbolik yang menyatukan masyarakat." (Waryono & Syarif, 2022, hlm. 74)

Dengan berbagai upaya pelestarian yang bersifat partisipatif dan lintas sektor—baik oleh masyarakat, sekolah, hingga pemerintah nagari—tradisi makan bagodang menunjukkan bahwa ia masih hidup dan relevan di tengah perubahan zaman. Ia tidak hanya menjadi warisan budaya masa lalu, tetapi juga menjadi bagian dari identitas kolektif masyarakat masa kini dan aset budaya untuk masa depan.

SIMPULAN

Tradisi Bagodang di Nagari Koto Baru, Kecamatan Sungai Tarab, merupakan warisan budaya Minangkabau yang tidak hanya mencerminkan praktik makan bersama, tetapi juga sarat nilai sosial, spiritual, dan simbolik. Kehadiran sambal tulang sebagai menu utama dalam sajian Balanjuang memperkuat identitas kuliner lokal serta menjadi penanda ketahanan masyarakat dalam menghadapi kondisi ekonomi masa lalu. Tradisi ini masih hidup hingga kini berkat keterlibatan aktif masyarakat lintas generasi, terutama melalui kegiatan adat, sosial, dan pendidikan. Generasi muda dilibatkan dalam setiap tahap pelaksanaan mulai dari memasak hingga mengikuti etika makan yang menunjukkan bahwa pewarisan nilai dilakukan secara langsung dan kontekstual. Meskipun menghadapi tantangan modernisasi dan globalisasi, masyarakat Koto Baru berhasil mengadaptasikan Bagodang ke dalam ruang-ruang baru seperti festival budaya, event pariwisata, dan pendidikan formal. Dengan demikian, Bagodang bukan hanya sebagai peninggalan masa lalu, melainkan sebagai praktik budaya yang tetap relevan, hidup, dan layak diwariskan di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

Deffita, Y. (2021). *FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS ANDALAS PADANG*, *202*. Erlina, E., & Nasrulloh, N. (2024). TRADISI MAKAN BAJAMBA DI MINANGKABAU: STUDI LIVING HADIS. *PERADA*, *6*(2). https://doi.org/10.35961/perada.v6i2.1225

Nurmalika, R., & Suriani, A. (2025). *IMPLEMENTASI NILAI-NILAI KEARIFAN LOKAL TRADISI MAKAN BAJAMBA TERHADAP PENDIDIKAN KARAKTER MELALUI MATA PELAJARAN BAM DI SDN 21 PARAK KOPI*. *4*.

Wiemar, R., Piliang, Y. A., Wahjudi, D., & Darmawan, R. (2022). Peran Perempuan dalam Tradisi Makan Bajamba pada Rumah Gadang Minangkabau. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, *8*(3), 1029. https://doi.org/10.32884/ideas.v8i3.943