

Original Research

# Perancangan Perangkat Makan Bersama Bertolak dari Tradisi *Bajamba* Minangkabau Menggunakan Metode Ekstraksi Unsur Visual



Raisa Shofia<sup>1</sup>, Wildan Aulia<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Desain Produk, Fakultas Teknik dan Desain, Institut Teknologi Sains Bandung, Bandung-Indonesia

\* corresponding author: [waidansmail@gmail.com](mailto:waidansmail@gmail.com)

**Abstract**—*Bajamba* is one of the communal dining activities in Indonesia from the Minangkabau tradition. The article views that the uniqueness of the Minangkabau *Bajamba* tradition can be applied to more contemporary tableware sets. This study aims to design a contemporary tableware set using ceramic materials by emphasizing the application of the visual elements of traditional trays and cloth covers of Minangkabau. The number of people, as well as the types and the number of menus in the *Bajamba* meal, are the main references for the tableware set design. The decision on the dimensions, shape, and concept of the tableware set refers to the *Bajamba* tradition of dining. This study offers a tableware set design consisting of a tray with a diameter of 50 cm, four small plates, and four plates of curry sauce. The comprehensive prototyping test results show that the process of making a tray requires a plate with a diameter of approximately 55 cm, so it requires a large drying furnace. This design offers its uniqueness inspired by the *Bajamba* tradition which can provide a different and enjoyable dining experience. In addition, its use can help preserve the *Bajamba* Minangkabau tradition through the use of tableware sets inspired by this tradition.

**Keywords:** *bajamba*, tableware set, communal dining, tradition, minangkabau

**Abstrak**—*Bajamba* merupakan salah satu tradisi makan bersama di Indonesia yang berasal dari Minangkabau. Artikel ini memandang bahwa keunikan tradisi *bajamba* Minangkabau dapat diterapkan kepada perancangan perangkat makan bersama yang lebih masa kini. Perancangan ini bertujuan untuk menghasilkan desain set perangkat makan bersama dari bahan keramik dengan menekankan pada terapan unsur visual *dulang* dan *dalamak* tradisional Minangkabau. Jumlah kumpul orang, serta jenis dan jumlah menu dalam sajian *Bajamba* menjadi referensi utama dalam memutuskan desain. Keputusan dimensi, bentuk dan konsep perangkat makan mengacu pada aktivitas makan tradisi *bajamba*. Perancangan ini menghasilkan satu set perangkat makan bersama yang terdiri dari satu *dulang* berdiameter 50 cm, empat piring kecil, dan empat piring kuah gulai. Hasil uji coba purwarupa menunjukkan bahwa proses membuat *dulang* memerlukan plat berdiameter kurang lebih 55 cm sehingga memerlukan tungku pengering yang besar. Desain ini menawarkan keunggulan berupa keunikan tersendiri yang terinspirasi dari tradisi *Bajamba* yang dapat memberikan pengalaman makan yang berbeda dan menyenangkan. Selain itu, penggunaannya dapat membantu melestarikan tradisi *Bajamba* Minangkabau melalui penggunaan perangkat makan yang terinspirasi dari tradisi tersebut.

**Kata kunci:** *bajamba*, perangkat makan, makan bersama, tradisi, minangkabau

## PENDAHULUAN

Makan bersama di Indonesia merupakan salah satu bentuk tradisi yang terdapat di berbagai daerah, seperti *megibung* di Bali (Suwidnya, 2016), *patita* di Maluku (Mezakwakim, 2015), *bagawa* di Belitung (Pertiwi, 2014), dan *bajamba* di Minangkabau (Pandoe & Pour, 2010; DPRD Kepri, 2010). Salah satu tradisi makan bersama yang menarik adalah tradisi makan *bajamba*, dikarenakan keberadaan artefaknya yang unik dan tata caranya yang khas. Tradisi ini telah ada sejak abad ke-7 masehi melalui para pedagang Arab yang datang ke Semenanjung Sumatera (Suwidnya, 2016). Tradisi ini pertama kali dilakukan di Koto Gadang, Luhak Nan Tengah yang sekarang dikenal sebagai Kabupaten Agam, Sumatera Barat, dan dianggap sebagai salah satu bentuk dalam mengikuti tata cara Nabi Muhammad dalam melakukan makan, yaitu melakukannya bersama-sama (Latief, 2023). Bagi masyarakat Minangkabau, kegiatan makan merupakan salah satu sarana interaksi sosial (Surya & Adhitama, 2021). Makan *bajamba* bertujuan untuk memperkuat silaturahmi antar masyarakat Minangkabau (Yuliniza, 2021).

Makan *bajamba* menggunakan satu piring untuk digunakan beramai-ramai. Menu hidangan pada makan *bajamba* dikenal dengan nama “Samba Nan Salapan”, yaitu rendang,ancang, gulai nangka/cubadak, pinyaram, galamai, lamang katan, karupuk lado (kerupuk raut), pangek ikan, dan lapek (Gustina, 2019). Perangkat makan *bajamba* adalah *jamba/dulang*,

tudung saji dari daun enau, dan *dalamak*, yaitu kain khusus dengan sulam benang emas (Aswar, 1999). *Dulang* adalah piring besar yang terbuat dari loyang berbahan logam yang biasa dibawa oleh kaum perempuan di atas kepalanya, ditutup tudung saji, diikat kain, dan di atasnya ditutupi *dalamak*. Di atas *dulang* tersedia pinggan nasi dan piring-piring berisi menu hidangan.

Diringkas dari Yuliniza (2021), secara khusus terdapat tata cara saat makan *bajamba*, yaitu: a) mendahulukan yang lebih tua, dan mendahulukan tuan rumah, b) mengambil makanan yang ada di hadapan kita, dan tidak boleh mengambil yang jauh dari jangkauan, c) menyuap nasi dengan melemparnya sedikit ke arah mulut dari jarak dekat dengan tangan kanan yang ditopang tangan kiri untuk mencegah ceceran nasi, karena tidak diperbolehkan memasukkan jari ke dalam mulut, d) pria harus duduk bersila dengan tegap, dan wanita harus duduk bersimpuh, e) tidak boleh ada sisa makanan, f) makan dengan formasi melingkar yang terdiri dari lima hingga tujuh orang (namun bila alasnya kecil, maka formasi lingkaran terdiri atas tiga hingga lima orang), g) nasi dan lauk pauk diletakkan di tengah lingkaran, h) tidak boleh mencuci tangan lebih dulu apabila sudah kenyang lebih awal; yang mencuci tangan lebih dulu harus orang tua, i) tidak boleh meninggalkan anggota yang lain lebih dulu, j) tidak boleh makan sambil berbunyi.

Tradisi *bajamba* mengandung nilai kebersamaan dan kekeluargaan, nilai kesetaraan, nilai etika, nilai silaturahmi, dan saling berbagi (Yuliniza, 2021; Gustina, 2019). Namun menurut Rahmatika et al. (2021), sebetulnya sudah terjadi pergeseran nilai pada tradisi ini, yaitu mulai bergantinya tata cara makan dengan hidangan yang disajikan di atas piring, nasi tidak lagi disajikan di atas *dulang*, menggunakan piring makan sendiri-sendiri; penyajian makan yang lebih praktis dari sisi menu dan alat, serta etiket makan *bajamba* lainnya yang mulai menghilang.

Keunikan yang terdapat pada tradisi ini merupakan salah satu sumber inspirasi dalam pengembangan produk perangkat makan bersama. Kepentingannya tidak hanya mengenai terapan secara pragmatis pada bentuk desain, tetapi juga sebagai upaya dalam mempertahankan unsur tradisi melalui revitalisasi unsur tradisi kepada produk yang lebih kontemporer. Meskipun tampak bertentangan dengan penelitian yang menyoroti pergeseran nilai tradisi *bajamba* dari Rahmatika et al. (2021), namun dengan menerapkan sebagian unsur tradisi pada produk yang lebih masa kini dapat menjadi upaya dalam mengenalkan tradisi ini lebih luas. Penelitian ini menekankan pada potensi keunikan *bajamba* dan bagaimana keunikan ini dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk perangkat makan bersama. Dengan demikian potensi keunikan pada tradisi makan *bajamba* yang dapat diaplikasikan pada produk diharapkan dapat menjadi salah satu cara melestarikan tradisi.

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan rancangan perangkat makan bersama dengan bertolak dari tradisi *bajamba* melalui terapan unsur visual dari perangkat makan tradisional *bajamba* serta tata caranya. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan alternatif perangkat makan berkonsep makan bersama masa kini dengan bertolak dari tradisi *bajamba*.

## METODE

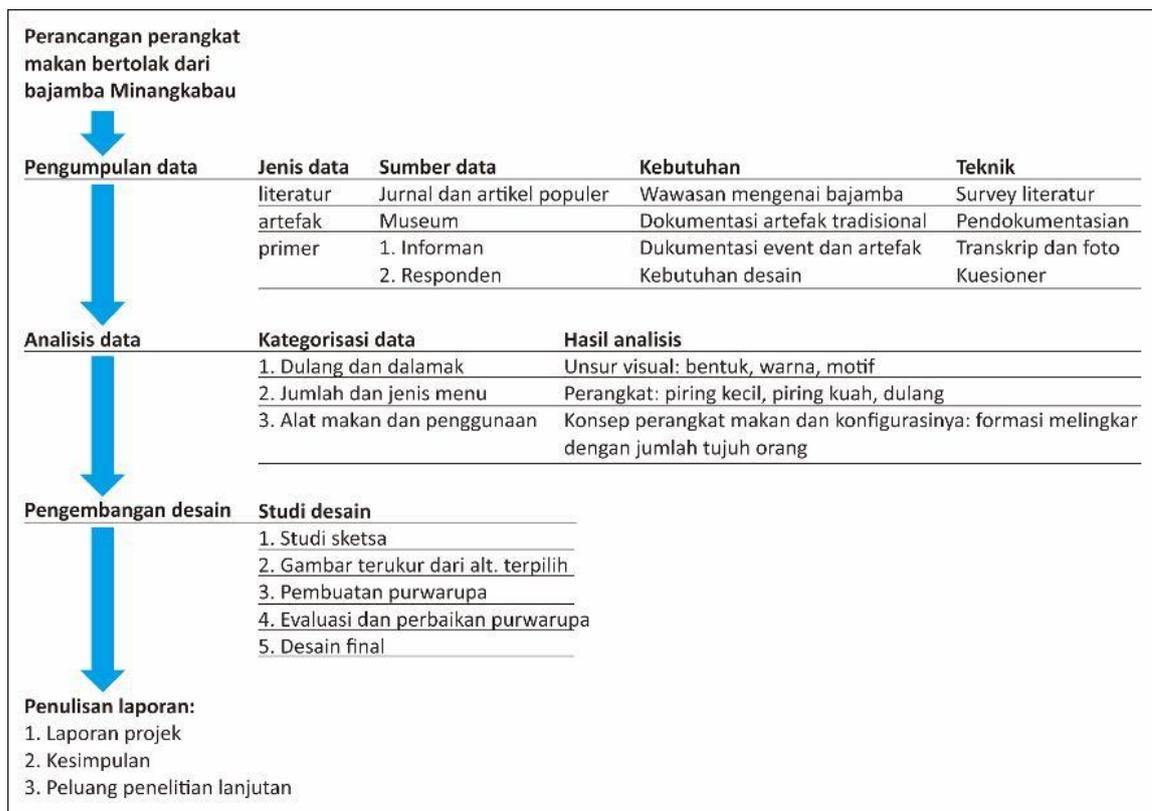
Penelitian ini menggunakan pendekatan campuran. Pendekatan kualitatif dilakukan pada tahap ekstraksi unsur tradisi dan proses kreatif pada tahap perancangan yang dimulai dari ideasi, gambar presentasi, hingga pembuatan purwarupa dengan metode *comprehensive prototyping*, yaitu pembuatan purwarupa dengan evaluasi dalam skala produksi (Ulrich dkk, 2008). Pendekatan kuantitatif dilakukan pada tahap mengukur kebutuhan produk rancangan kepada responden melalui metode kuesioner yang dianalisis secara deskriptif.

Penelitian ini dibatasi pada tradisi *bajamba* Minangkabau dengan mengeksplorasi desain perangkat makan bersama. Terapan unsur tradisi yang disasar adalah unsur visual dari *dulang* dan *dalamak* serta aktivitas makan *bajamba* meliputi jumlah kumpul orang, jenis dan jumlah menu, serta tata cara makan.

Jenis data yang diperlukan adalah data literatur untuk menambah wawasan mengenai tradisi *bajamba* Minangkabau, data artefak berupa *dulang* tradisional dan *dalamak* Minangkabau, serta data lapangan berupa dokumentasi pelaksanaan makan *bajamba*. Data literatur diperoleh dari artikel jurnal dan prosiding dalam 10 tahun terakhir serta dilengkapi

dengan data artikel internet yang relevan dan baik. Data artefak diperoleh dari *database* museum Sri Baduga Bandung melalui perpustakaan digital budaya Indonesia. Data lapangan diperoleh dari informan yang tinggal di Padang. Informan mengikuti kegiatan makan *bajamba* dan mengirimkan dokumentasi dan catatan kepada perancang. Teknik ini memiliki kelemahan, yaitu adanya keterbatasan pemahaman situasi karena perancang tidak merasakan langsung pengalaman di lapangan. Namun karena fokus data adalah pada jenis perangkat, menu dan jumlah kumpul orang, tanpa adanya pemaknaan yang lebih dalam, maka teknik ini sudah cukup. Terdapat sesi kuesioner untuk mendapatkan peluang penggunaan perangkat makan bersama di dalam kebiasaan masyarakat masa kini yang dianalisis secara deskriptif. Hasil kuesioner digunakan sebagai argumen potensi penggunaan hasil rancangan. Proses desain dipandu metode ATUMICS (Nugraha, 2012), terutama dalam mengategorisasikan jenis unsur tradisi yang dapat diterapkan pada desain. Data artefak dan data lapangan dikategorisasikan pada jenis unsur visual dari *dulang* dan *dalamak*, jumlah dan jenis menu hidangan, dan jenis alat makan serta tata cara makan.

Ekstraksi unsur visual dilakukan dengan mengelompokkan apa yang tampak pada artefak meliputi motif, garis, warna dan bentuk. Setiap jenis ini disusun dalam diagram sehingga dapat dilihat masing-masing unsurnya secara terpisah (metode otopsi). Kegiatan selanjutnya adalah studi sketsa yang ditekankan pada pengembangan gagasan (Aulia, 2019). Gambar presentasi dilakukan menggunakan perangkat digital. Gambar terukur dilakukan untuk kebutuhan pembuatan purwarupa. Bahan yang dipilih adalah keramik dengan pertimbangan kemungkinannya yang luas untuk menempatkan unsur motif, warna dan bentuk. Proses pembuatan purwarupa dilakukan di perusahaan pembuat gerabah keramik. Secara diagramatik, proses perancangan dapat digambarkan sebagaimana terlihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Tahapan proses perancangan.

## HASIL

### Hidangan *Bajamba* dan Peralatannya

Informasi yang diperoleh dari informan fokus pada acara *bajamba*. Informasi dipindahkan menjadi transkrip data. Informasi yang diperoleh pada dasarnya menjadi konfirmasi terhadap data literatur yang dipilih.

Makan *bajamba* terbagi menjadi tiga proses yaitu prosesi sebelum makan, kegiatan makan bersama, dan kegiatan setelah makan *bajamba*. Prosesi sebelum makan berupa upacara adat yang diawali dengan pementasan kesenian Minangkabau, pembacaan doa dan salawat, serta berbalas pantun. Setelah selesai makan, seluruh tamu yang hadir akan mencuci tangan secara bersama-sama dengan mendahulukan yang lebih tua. Hidangan makan *bajamba* adalah makanan utama dan makanan penutup (*parabuang*). Makan *bajamba* dilakukan dengan menggunakan tangan. Semua peralatan dan hidangan terdapat di atas *dulang* yang dibawa oleh *bundo kanduang*. Semua hidangan dalam *dulang* menggunakan piring atau *cipia* (piring sambal), kecuali nasi yang ditaruh pada *cambuang* (mangkuk besar) yang ditutup dengan tudung kain beludru segi empat berhias. *Dulang* berisi hidangan langkok disimpan dengan jarak tertentu. Nasi biasanya dibungkus dengan daun pisang sekitar lima hingga enam bungkus dalam satu *dulang/jamba* dengan beberapa jenis lauk pauk. Peralatan yang digunakan dalam makan *bajamba* adalah piring makan, piring hidang, gelas, teko, tempat cuci tangan, *dulang*, tudung saji, *dalamak*, kain pembungkus, tempat nasi, sendok nasi, sendok sambal, dan kain pembersih tangan. *Dulang* tradisional sudah jarang digunakan. Penggunaan *dulang* diganti dengan nampan plastik atau nampan logam. Tidak ada piring khusus yang digunakan. Semua hidangan disimpan di atas piring kecil keramik atau plastik. Pada acara *bajamba* yang diikuti informan, tidak terdapat keseragaman jenis *dulang*, maupun piring, namun makan dengan formasi melingkar serta adab-adaban dalam jamuan masih terjaga.



Gambar 2. Lakaran ilustrasi makan *bajamba*.



Gambar 3. *Dulang* tradisional dari Sumatera Barat yang digunakan untuk makan dan dapat menjadi alat musik pukul (perpustakaan digital budaya Indonesia, <https://budaya-indonesia.org/Dulang-Talam>. Foto oleh Adi Nugroho Yoki Purwadi).

## Analisis Kebutuhan terhadap Perangkat Makan Bersama

Kuesioner disebar melalui *google form* pada 30 November 2022, dan mendapatkan 74 responden dengan komposisi 67% pria dan 33% wanita dengan rentang usia responden terbesar adalah 17 – 25 tahun. Kuesioner disebar paling banyak di Jawa Barat yang mencapai 88%, sebagai upaya untuk menguji tingkat penerimaan perangkat makan bersama yang bertolak dari tradisi Minangkabau di daerah lain apabila dirancang dengan lebih kontemporer. Responden berasal dari kalangan yang beragam. Hasil kuesioner dapat dilihat pada Tabel 1 (lihat pada lampiran).

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap masakan Padang adalah bervariasi, yaitu 9% menyatakan sangat suka, 47% suka, dan 39% cukup suka. Hanya 5% yang menyatakan tidak suka masakan Padang. Sebanyak 77% responden menyatakan bahwa dalam satu bulan setidaknya sekali hingga dua kali mengonsumsi masakan Padang. Sebanyak 25% responden menyatakan tiga hingga lima kali mengonsumsi masakan Padang, dan sisanya menyatakan lebih dari lima kali. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas responden suka mengonsumsi masakan Padang. Terdapat inkonsistensi pada intensitas mengonsumsi masakan Padang. Berdasarkan data yang muncul, 5% responden yang menyatakan tidak suka masakan Padang, tetap menjawab pada pertanyaan intensitas mengonsumsi masakan Padang. Artinya berdasarkan data, dapat disimpulkan bahwa meskipun 5% responden tidak suka masakan Padang, namun mereka pernah mengonsumsinya. Interpretasi dari hal ini adalah kemungkinan ketidaksukaan mereka terhadap masakan Padang berdasar pada pengalaman mencicipi rasa masakan Padang.

Dari semua responden, 72% di antaranya menyatakan melakukan makan secara bersama-sama. Makan bersama-sama dapat diartikan makan berkumpul atau makan pada satu alas secara bersama. Oleh karena itu, untuk mempertajam interpretasi mengenai ini, pertanyaan tentang pengalaman makan pada satu alas disertakan dalam kuesioner.

Sebanyak 96% responden menyatakan tidak mengetahui makan *bajamba*, namun sebanyak 81% menyatakan bahwa mereka pernah makan bersama di satu alas makan. Sebanyak 67% responden menyatakan makan bersama pada satu alas dengan menu nasi liwet. Sebanyak 9% responden bahkan menyatakan makan bersama pada satu alas dengan menu nasi Padang. Sisanya menyatakan pernah makan di satu alas dengan menu nasi tumpeng sebanyak 3%, menu *seafood* sebanyak 4%, makan di tempat makan *all you can eat* sebanyak 4%, serta makan beralas tampah bambu dan beralas daun pisang tanpa menyebut menu masing-masing sebanyak 3% responden. Pilihan lainnya mencapai 8% responden. Interpretasi dari data ini adalah bahwa konsep makan bersama dalam satu alas sudah diketahui dan dialami oleh mayoritas responden dengan fokus kepada 92% responden yang memilih jawaban spesifik. Dengan demikian potensi untuk merancang perangkat makan khusus untuk makan bersama dengan konsep satu alas dapat dinyatakan ada dengan asumsi bahwa rancangan tidak menawarkan tata cara baru secara drastis. Pada pertanyaan ini, pengalaman secara khusus mengenai makan masakan Padang pada satu alas perlu dipertajam, karena hasil kuesioner masih memungkinkan adanya responden yang memiliki pengalaman makan satu alas baik masakan Padang maupun masakan lainnya yang tersebar pada 92% jawaban spesifik tersebut.

Sebanyak 74% responden menyatakan tidak pernah makan masakan Padang secara bersama di satu alas. Sedangkan sebanyak 26% responden menyatakan pernah, dengan lebih dari setengahnya menyatakan melakukan makan bersama di rumah. Penting untuk memperhatikan pernyataan responden pada keberminatan makan bersama masakan Padang pada satu alas. Sebanyak 72% responden menyatakan berminat dan 12% responden menyatakan mungkin. Sebanyak 43% responden memilih makan bersama keluarga, 31% responden memilih bersama kerabat/sahabat, dan 26% sisanya menyatakan makan bersama pasangan. Data ini mengarah kepada kemungkinan jumlah orang dalam makan bersama. Jawaban makan bersama keluarga dan kerabat/sahabat mengindikasikan jumlah orang yang lebih dari dua orang. Wisata alam dan rumah merupakan tempat yang paling banyak dinilai cocok untuk kegiatan makan bersama oleh responden, yaitu masing-masing mencapai 33% dan

34% responden. Sedangkan mengenai waktu (*moment*) makan bersama, responden memiliki preferensi berbeda-beda. Sebanyak 29% responden menjawab saat liburan, dan 26% responden menjawab saat acara kumpul keluarga. Data ini menunjukkan bahwa kegiatan makan bersama bukan kegiatan makan sehari-hari. Data-data ini menjadi acuan konsep rancangan terutama dalam mempertimbangkan dimensi *dulang* berdasar kemungkinan terbesar jumlah orang dan tempat melakukan kegiatan makan bersama.

Penting untuk dikonfirmasi mengenai keberminatan responden pada restoran masakan Padang yang menawarkan pengalaman makan bersama. Pertanyaan ini diajukan untuk mengukur tingkat keinginan responden pada pengalaman baru di rumah makan Padang apabila menyediakan paket makan bersama dalam satu alas. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa keberminatan responden terhadap makan di restoran yang memberikan pengalaman makan masakan Padang di satu alas makan ternyata cukup tinggi, yaitu 49% responden menyatakan berminat, dan 33% responden menyatakan mungkin.

Konsep makan bersama diharapkan menunjukkan preferensi yang beragam. Karena mayoritas responden adalah masyarakat Jawa Barat, maka sebanyak 18% responden menyatakan konsepnya ingin mirip seperti *ngaliwet*. Sebanyak 25% responden menyatakan konsep makan bersama yang bersih, sebanyak 17% responden menyatakan konsep makan lesehan, sebanyak 10% responden menyatakan konsep nuansa Padang, dan 13% responden menyatakan harus menarik. Selain itu data menunjukkan bahwa 90% responden menyatakan lebih suka makan masakan Padang dengan tangan/tanpa menggunakan sendok. Data ini penting untuk mempertajam konsep desain perangkat makan. Cara makan dengan tangan tanpa sendok namun harus tetap bersih menjadi acuan dalam menentukan bentuk tepi piring. Dua kriteria ini menjadi perhatian dalam mempertimbangkan desain karena persentasenya yang tinggi.

Kesimpulan utama dari hasil data ini adalah meskipun tradisi makan *bajamba* tidak dikenal di masyarakat di luar Sumatera Barat, namun pengalaman baru makan masakan padang pada satu alas diminati oleh mayoritas responden. Hal ini menjadi argumen bahwa keberadaan perangkat makan yang menawarkan pengalaman baru berpotensi untuk dikembangkan karena keterserapannya dimungkinkan dengan dilihat dari keberminatan kegiatan makan bersama. Terdapat peluang penggunaan desain sebagai sebuah pengalaman cara makan bersama yang bisa diaplikasikan di rumah dan tempat wisata, karena persentase pada poin ini tinggi. Selain itu keberminatan untuk paket makan bersama di restoran/rumah makan Padang juga tinggi. Preferensi konsep makan bersama yang bersih namun tidak menggunakan sendok menjadi acuan rancangan, terutama pada bentuk dan dimensi *dulang*, serta piring pelengkapannya.

## BAHASAN

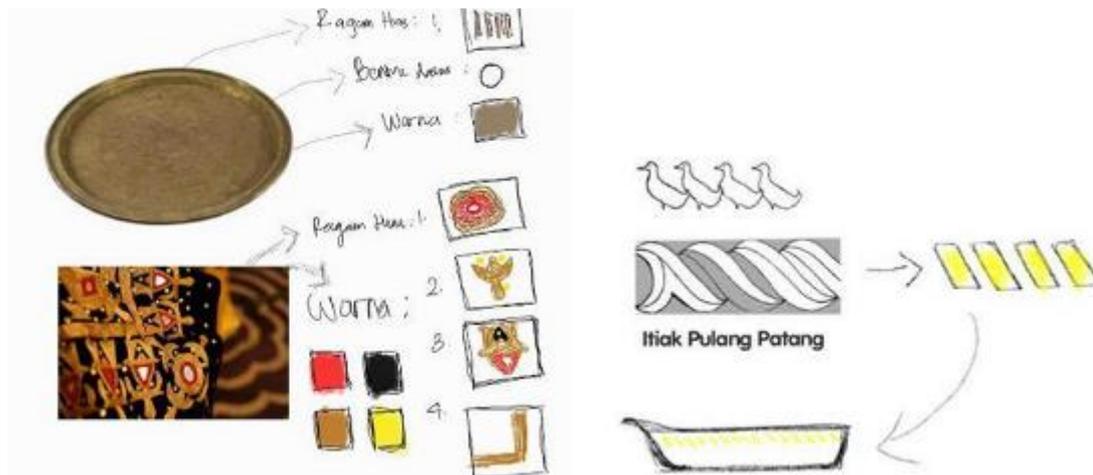
### Pengembangan Desain

Konsep utama dalam tradisi *bajamba* adalah makan bersama pada satu alas makan untuk maksimal tujuh orang, dengan menu "*samba nan salapan*" khas Minang. Konsep makan bersama *bajamba* ini tetap dijaga pada rancangan yang diusulkan sebagai batasan desain. Formasi makan bersama secara melingkar dengan jumlah orang lima hingga tujuh orang, serta menu dengan jumlah sembilan jenis termasuk nasi yang dihidangkan di atas piring besar/*dulang* menentukan konfigurasi set perangkat makan yang diusulkan. Ukuran *dulang* dan piring juga mempertimbangkan porsi makanan adalah untuk satu kali makan. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa sebagian besar responden membutuhkan perangkat makan yang tidak kotor saat melakukan makan bersama. Hal ini menjadi acuan dalam mengembangkan bentuk piring. Bentuk piring sedapat mungkin tidak membuat nasi mudah tercecer keluar dari atas piring. Pertimbangan terhadap persoalan ini merupakan salah satu perhatian pada aspek pengguna, karena potensi keterserapan dan penggunaan desain bergantung pada penerimaan pengguna.

Aspek material merupakan perhatian dalam perancangan ini karena akan menentukan desain, terutama capaian bentuk, dimensi, dan terapan unsur visual. Aspek proses produksi juga menjadi perhatian karena desain yang dirancang memerlukan perlakuan khusus dan jenis alat/teknik tersendiri agar dapat dibuat. Keramik dipilih berdasarkan pertimbangan keleluasaan

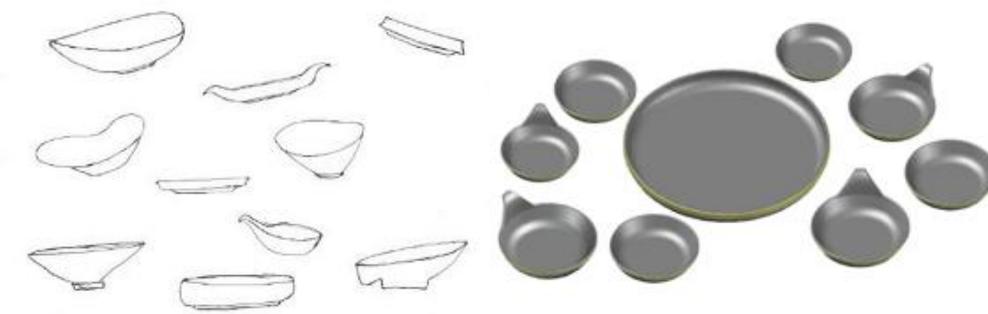
menerapkan unsur visual yang eksploratif meliputi bentuk, motif, dan warna pada satu permukaan yang dapat dilakukan langsung pada bahan sehingga dapat mengakomodasi proses kreatif yang terus berjalan. Namun, jenis material keramik mengarahkan kepada keterbatasan proses produksi. Keterbatasan pada aspek ini adalah pada peralatan tungku pengering yang harus dapat memuat plat dengan diameter kurang lebih 55cm. Selain itu, proses pembuatan dengan pengeringan yang dipercepat pada *dulang* dapat mengakibatkan keretakan. Oleh karena itu, jenis industri yang dapat mengeksekusi desain yang diusulkan menjadi penting untuk mengatasi keterbatasan ini.

Pengembangan desain diawali dengan mengkstraksi unsur visual berupa bentuk lingkaran, warna merah, hitam, emas gelap dan kuning, serta ragam hias berupa motif.



Gambar 4. Ekstraksi unsur visual artefak *dulang* dan *dalamak*, serta unsur motif *itiak pulang patang*. gambar *dulang*, *dalamak* dan ilustrasi *itiak pulang patang* yang digunakan pada diagram ini diambil dari perpustakaan digital budaya indonesia, wikimediacommons, dan artikel prosiding dengan edit ulang (<https://budaya-indonesia.org/Dulang-Talam>; <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dalamak.jpg>; Damayanti, 2018).

Kegiatan selanjutnya adalah membuat sketsa. Selain menu, formasi duduk dan konsep satu alas tetap dijaga sebagai salah satu unsur tradisi *bajamba* yang diterapkan pada desain. Desain berupa satu piring besar/*dulang*, serta perangkat pelengkapya untuk hidangan berupa delapan lauk dan satu porsi besar nasi untuk jumlah maksimal tujuh orang dalam formasi melingkar. Satu set perangkat makan terdiri dari tiga jenis, yaitu *dulang*, piring kecil, dan piring kuah gulai (berlidah). *Dulang* menjadi piring utama untuk alas makan, sedangkan piring dan piring kuah (berlidah) untuk menu hidangan lauk.



Gambar 5. Pengembangan desain dengan teknik sketsa dan olah gambar 3D menggunakan komputer.

Desain ini terpilih sebagai tanggapan hasil kuesioner yang menunjukkan preferensi kegiatan makan bersama dengan suasana tetap bersih dan rapih saat makan, sehingga bentuk

piring tidak dibuat datar, namun cenderung berceruk. Sedangkan alasan dalam memutuskan desain bentuk lidah pada piring kuah adalah bertujuan untuk menguatkan kesan kampung Minang dengan meminjam bentuk ujung atap rumah gadang. Bentuk tersebut juga berfungsi sebagai pegangan saat mengangkat dan menuangkan menu gulai pada nasi. Warna kuning maupun emas dapat dipilih karena merupakan warna dominan pada *dalamak* dan *dulang* tradisional. Dikarenakan dalam proses produksi warna emas termasuk warna yang cukup jarang untuk pengglasiran keramik, maka warna kuning atau kombinasi emas dan kuning dapat saja ditawarkan sebagai varian desain terpilih.

### Proses Pembuatan Purwarupa

Pembuatan purwarupa mengacu pada gambar terukur. Proses pembuatan purwarupa secara berurutan dapat dilihat pada Gambar 7 berikut ini.



Gambar 6. Proses pembuatan purwarupa.

Keahlian perajin sangat berpengaruh pada keberhasilan capaian bentuk, karena pada saat proses pembentukan, tanah harus tetap padat. Dengan ukuran diameter piring/*dulang* sebesar 50 cm, maka plat yang diperlukan minimal harus berukuran 55 cm. Hal ini untuk mempertimbangkan penyusutan ukuran piring setelah dibakar yang berkisar 10% dari ukuran awal. Tungku bakar yang dimiliki tentu harus yang besar pula, agar plat ukuran tersebut bisa masuk dalam tungku pembakaran. Pada proses uji coba, desain piring besar mengalami keretakan pada proses pengeringan yang dipaksakan yaitu dengan cara disembur api karena *workshop* tidak memiliki tungku untuk ukuran diameter 55 cm. Untuk menghindari keretakan pada pembuatan yang kedua, pengeringan dilakukan pada suhu ruang. Proses pembuatan purwarupa menunjukkan bahwa pembuatan piring besar/*dulang* perlu dilakukan di industri keramik yang memiliki mesin putar yang besar dengan plat yang sesuai, serta tungku pembakaran yang besar.



Gambar 7. Retak pada *dulang* karena proses pengeringan yang dipercepat dengan semburan api.



Gambar 8. Hasil akhir piring kecil dan piring kuah (berlidah).



Gambar 9. Hasil akhir *dulang* setelah dibuat ulang dengan pengeringan suhu ruang.



Gambar 10. Ilustrasi penggunaan produk.

## SIMPULAN

Desain ini terinspirasi dari tradisi *bajamba* Minangkabau yang memiliki tata cara makan yang unik, sehingga desain ini memiliki keunikan tersendiri sebagai kebaruan yang ditawarkan. Desain ini diperuntukkan untuk masa kini sehingga dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan gaya hidup yang berbeda dari tradisi *bajamba*. Keberminatan makan bersama yang muncul di masyarakat membuka peluang pengembangan desain perangkat makan bersama karena menunjukkan potensi keterserapannya. Bahan keramik dipilih karena karakter teknisnya yang mudah dibentuk dan luas untuk dieksplorasi untuk menerapkan unsur motif dan warna yang variatif. Mengingat penggunaannya sebagai alat makan, bahan keramik dapat tahan lama dan mudah dibersihkan. Desain ini telah melalui proses uji purwarupa untuk mengevaluasi kelayakan dan kegunaannya. Desain ini memiliki nilai kegunaan dan estetika yang baik, serta mampu memberikan pengalaman makan yang lebih menyenangkan. Selain itu, penggunaannya dapat membantu melestarikan tradisi *bajamba* Minangkabau. Secara menyeluruh, kegiatan perancangan menyimpulkan bahwa transformasi tradisi *bajamba* Minangkabau pada produk yang lebih masa kini dapat dilakukan dengan desain.

Penelitian ini memiliki keterbatasan berupa kurangnya pengukuran mengenai sejauh apa masyarakat dapat merelasikan unsur visual pada desain produk yang dihasilkan kepada tradisi Minangkabau. Perancangan ini dapat dilanjutkan dengan melakukan pendalaman pada konteks nilai budaya yang dapat berpotensi menjadi referensi dan sumber pengembangan desain yang lebih kaya. Namun, penggunaan motif pada alat makan berpotensi menimbulkan polemik terkait makna motif yang digunakan. Oleh karena itu, sedapat mungkin alat makan ini dikhususkan untuk masakan Minang dengan kegiatan makan bersama yang baik dan bermartabat untuk menjaga kepantasan. Pendalaman mengenai hal ini menjadi satu peluang penelitian yang masih terbuka. Hal ini penting karena terdapat misi mempertahankan unsur tradisi pada rancangan yang dimaksimalkan pada bentuk, warna, motif dan konfigurasi desain. Penelitian lanjutan dapat juga diarahkan kepada teknik produksi yang lebih baik, simulasi produksi dalam jumlah banyak/skala industri, eksplorasi terapan unsur visual dan bentuk yang lebih bervariasi, maupun mencoba material lain seperti bahan kaca atau material campuran dengan logam atau kuningan.

## PUSTAKA ACUAN

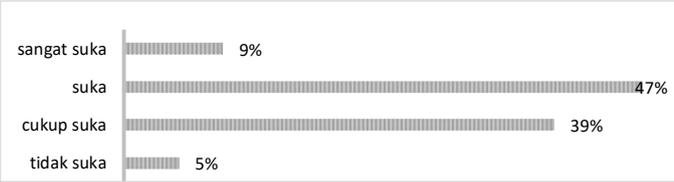
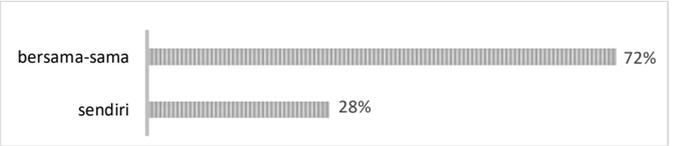
- Aswar, S. S. (1999). *Antakesuma Embroidery in the Minangkabau Adat*. Djambatan.
- Aulia, W. (2019). Latihan Menggambar Isometri secara Manual untuk Peningkatan Pemahaman Tri-Dimensional dalam Proses Perancangan. *Jurnal Desain Indonesia*, 1(2), 60-72.
- Damayanti, R. A. (2018). Makna Seni Ukir 'Itik Pulang Patang' dan Implementasinya dalam Kehidupan Masyarakat Minangkabau. *Seminar Nasional Pakar ke 1* (hal. 57-63). Jakarta: Lembaga Penelitian Universitas Trisakti.
- DPRD Kepulauan Riau. (2010, November 19). "*Makan Bajamba*" Tradisi Idul Adha di Payolansek. Dipetik 3 9, 2023, dari <http://www.haluankepri.com/news/andalas/5568-makan-bajamba-tradisi-idul-adha-di-payolansek.html>
- Gustina, M. (2019). Tradisi Makan Bajamba Dalam Alek Perkawinan Di Nagari Magek Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Online Mahasiswa*, 6(2), 1-15.
- Kementerian Pariwisata. (2019, April 30). Diambil kembali dari <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dalamak.jpg>
- Latief, T. (t.thn.). *Mengenal Lebih Dekat Tradisi Makan Minangkabau, Makan Bajamba*. Dipetik 3 9, 2023, dari <https://id.theasianparent.com/tradisi-makan-bajamba>
- Mezawakim. (2015, September 10). *Makan Patita: Modal Kebersamaan Salam-Sarani Di Maluku*. Dipetik 3 9, 2023, dari <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbm Maluku/makan-patita-modal-kebersamaan-salam-sarani-di-maluku/>
- Nugraha, A. (2012). *Transforming Tradition: A Method for Maintaining Tradition in a Craft and Design Context*. Finland: Aalto University.

- Pandoe, M. D., & Pour, J. (2010). *Jernih Melihat Cermat Mencatat*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Pertiwi, N. M. (2014, Januari 5). *Seru, makan Bagawa ala Belitung*. Dipetik 3 9, 2023, dari <https://travel.kompas.com/read/2014/01/05/1722572/Seru.Makan.Bagawa.ala.Belitung>
- Purwadi, A. N. (2014, June 23). *Budaya Indonesia*. Diambil kembali dari Perpustakaan Digital: <https://budaya-indonesia.org/Dulang-Talam>
- Rahmatika, S. F., Yulika, F., & Rahmi, H. (2021). Pergeseran Nilai pada Tradisi Makan Bajamba di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. *Ethnography: Journal of Cultural Anthropology*, 1(2), 58-64.
- Surya, V. D., & Adhitama, G. P. (2021). Rumah Gadang: Ruang dan Budaya Makan dalam Siklus Hidup Masyarakat Minangkabau. *Serat Rupa Journal of Design*, 5(1), 80-105.
- Suwidnya, I. (2016, November 16). *Tradisi Megibung Dari Karangasem*. Dipetik 3 9, 2023, dari <https://isi-dps.ac.id/tradisi-megibung-dari-karangasem/>
- Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2008). *Product Design and Development*. Singapore: McGraw Hill.
- Yuliniza. (2021). Nilai-Nilai yang Terkandung dalam Tradisi Makan Bajamba Di Kecamatan Tilatang Kamang. *Khazanah: Jurnal Sejarah dan Kebudayaan Islam*, 11(1), 33-39.

## LAMPIRAN

**Tabel 1**

*Pengukuran Kebutuhan Perangkat Makan Bersama untuk Masakan Padang pada Responden di Luar Masyarakat Minangkabau*

| No.          | Pertanyaan   | Respon (dalam persentase)  |              |     |          |     |            |     |            |    |
|--------------|--|--|--------------|-----|----------|-----|------------|-----|------------|----|
| 1            | Tingkat kesukaan terhadap masakan Padang                         |  <table border="1"><tr><td>sangat suka</td><td>9%</td></tr><tr><td>suka</td><td>47%</td></tr><tr><td>cukup suka</td><td>39%</td></tr><tr><td>tidak suka</td><td>5%</td></tr></table> | sangat suka  | 9%  | suka     | 47% | cukup suka | 39% | tidak suka | 5% |
| sangat suka  | 9%   |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| suka         | 47%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| cukup suka   | 39%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| tidak suka   | 5%   |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| 2            | Intensitas mengonsumsi masakan Padang dalam satu bulan           |  <table border="1"><tr><td>&gt;5 kali</td><td>2%</td></tr><tr><td>3-4 kali</td><td>21%</td></tr><tr><td>1-2 kali</td><td>77%</td></tr></table>                                       | >5 kali      | 2%  | 3-4 kali | 21% | 1-2 kali   | 77% |            |    |
| >5 kali      | 2%   |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| 3-4 kali     | 21%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| 1-2 kali     | 77%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| 3            | Preferensi makan masakan Padang dengan bersama-sama atau sendiri |  <table border="1"><tr><td>bersama-sama</td><td>72%</td></tr><tr><td>sendiri</td><td>28%</td></tr></table>   | bersama-sama | 72% | sendiri  | 28% |            |     |            |    |
| bersama-sama | 72%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| sendiri      | 28%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| 4            | Pengetahuan responden terhadap istilah bajamba                   |  <table border="1"><tr><td>tidak tahu</td><td>96%</td></tr><tr><td>tahu</td><td>4%</td></tr></table>   | tidak tahu   | 96% | tahu     | 4%  |            |     |            |    |
| tidak tahu   | 96%  |  |              |     |          |     |            |     |            |    |
| tahu         | 4%   |  |              |     |          |     |            |     |            |    |

| No.   | Pertanyaan  | Respon (dalam persentase)   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
|---|---|---|---------------------------------------|-----|---|-----|--|-----|-----------------|-----|----------|----|--------------|-----|---------------------|----|------------|-----|
| 5   | Pengalaman makan bersama di atas satu alas  | <table border="1"> <tr> <td>tidak pernah</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>pernah</td> <td>81%</td> </tr> </table>   | tidak pernah                          | 19% | pernah  | 81% |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| tidak pernah  | 19%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| pernah  | 81%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| 6   | Jenis makanan yang pernah dimakan bersama di satu alat/alas makan                     | <table border="1"> <tr> <td>lainnya</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>beralasan tampah bambu (tidak menyebut jenis makanan)</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>beralasan daun pisang (tidak menyebut jenis makanan)</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>all you can eat</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>seafood</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>nasi tumpeng</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>rendang/nasi Padang</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>nasi liwet</td> <td>67%</td> </tr> </table> | lainnya                               | 8%  | beralasan tampah bambu (tidak menyebut jenis makanan) | 3%  | beralasan daun pisang (tidak menyebut jenis makanan) | 3%  | all you can eat | 4%  | seafood  | 4% | nasi tumpeng | 3%  | rendang/nasi Padang | 9% | nasi liwet | 67% |
| lainnya   | 8%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| beralasan tampah bambu (tidak menyebut jenis makanan) | 3%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| beralasan daun pisang (tidak menyebut jenis makanan)  | 3%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| all you can eat                                       | 4%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| seafood   | 4%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| nasi tumpeng  | 3%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| rendang/nasi Padang                                   | 9%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| nasi liwet  | 67%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| 7   | Pengalaman makan bersama masakan Padang di satu alas                                  | <table border="1"> <tr> <td>tidak pernah</td> <td>74%</td> </tr> <tr> <td>pernah</td> <td>26%</td> </tr> </table>   | tidak pernah                          | 74% | pernah  | 26% |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| tidak pernah  | 74%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| pernah  | 26%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| 8   | Tempat melakukan makan bersama masakan Padang di satu alas bagi yang pernah mengalami | <table border="1"> <tr> <td>di suatu tempat kegiatan selain rumah</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>di rumah</td> <td>52%</td> </tr> <tr> <td>lainnya</td> <td>41%</td> </tr> </table>  | di suatu tempat kegiatan selain rumah | 7%  | di rumah  | 52% | lainnya  | 41% |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| di suatu tempat kegiatan selain rumah                 | 7%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| di rumah  | 52%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| lainnya   | 41%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| 9   | Keberminatan makan masakan Padang di satu alas  | <table border="1"> <tr> <td>tidak berminat</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>mungkin</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>berminat</td> <td>72%</td> </tr> </table>  | tidak berminat                        | 16% | mungkin   | 12% | berminat   | 72% |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| tidak berminat  | 16%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| mungkin   | 12%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| berminat  | 72%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| 10  | Anggota yang diajak untuk kegiatan makan bersama masakan Padang di satu alas          | <table border="1"> <tr> <td>pasangan</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>kerabat/sahabat</td> <td>31%</td> </tr> <tr> <td>keluarga</td> <td>45%</td> </tr> </table>  | pasangan                              | 26% | kerabat/sahabat                                       | 31% | keluarga   | 45% |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| pasangan  | 26%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| kerabat/sahabat                                       | 31%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| keluarga  | 45%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| 11  | Preferensi tempat untuk melakukan makan bersama masakan Padang dengan satu alas       | <table border="1"> <tr> <td>tempat lainnya</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>sawah</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>kebun</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>wisata alam</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>restoran</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>rumah</td> <td>34%</td> </tr> </table>  | tempat lainnya                        | 12% | sawah   | 9%  | kebun  | 6%  | wisata alam     | 33% | restoran | 6% | rumah        | 34% |                     |    |            |     |
| tempat lainnya  | 12%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| sawah   | 9%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| kebun   | 6%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| wisata alam   | 33%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| restoran  | 6%  |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |
| rumah   | 34%   |   |                                       |     |   |     |  |     |                 |     |          |    |              |     |                     |    |            |     |

| No.                             | Pertanyaan   | Respon (dalam persentase)  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
|---------------------------------|--|--|---------------------------------|-----|--------------------|-----|---------------|-----|-----------------|-----|---------------|-----|-------|----|-----------------|----|---------------|----|-------------|-----|
| 12                              | Preferensi suasana/acara untuk makan bersama masakan Padang dengan satu alas                 | <table border="1"><tr><td>kumpul keluarga</td><td>26%</td></tr><tr><td>liburan</td><td>29%</td></tr><tr><td>acara khusus</td><td>19%</td></tr><tr><td>suasana lainnya</td><td>26%</td></tr></table>  | kumpul keluarga                 | 26% | liburan            | 29% | acara khusus  | 19% | suasana lainnya | 26% |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| kumpul keluarga                 | 26%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| liburan                         | 29%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| acara khusus                    | 19%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| suasana lainnya                 | 26%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| 13                              | Keberminatan terhadap restoran masakan Padang yang menyediakan paket makan bersama satu alas | <table border="1"><tr><td>tidak berminat</td><td>18%</td></tr><tr><td>mungkin</td><td>33%</td></tr><tr><td>berminat</td><td>49%</td></tr></table>  | tidak berminat                  | 18% | mungkin            | 33% | berminat      | 49% |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| tidak berminat                  | 18%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| mungkin                         | 33%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| berminat                        | 49%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| 14                              | Kriteria makan bersama masakan Padang yang dikehendaki                                       | <table border="1"><tr><td>nyaman</td><td>8%</td></tr><tr><td>lesehan</td><td>17%</td></tr><tr><td>seperti liwet</td><td>18%</td></tr><tr><td>menarik</td><td>13%</td></tr><tr><td>nuansa Padang</td><td>10%</td></tr><tr><td>mewah</td><td>3%</td></tr><tr><td>satu alas besar</td><td>3%</td></tr><tr><td>kuah terpisah</td><td>3%</td></tr><tr><td>bersih/rapi</td><td>25%</td></tr></table> | nyaman                          | 8%  | lesehan            | 17% | seperti liwet | 18% | menarik         | 13% | nuansa Padang | 10% | mewah | 3% | satu alas besar | 3% | kuah terpisah | 3% | bersih/rapi | 25% |
| nyaman                          | 8%   |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| lesehan                         | 17%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| seperti liwet                   | 18%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| menarik                         | 13%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| nuansa Padang                   | 10%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| mewah                           | 3%   |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| satu alas besar                 | 3%   |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| kuah terpisah                   | 3%   |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| bersih/rapi                     | 25%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| 15                              | Preferensi cara makan masakan Padang antara menggunakan sendok atau tanpa sendok/tangan      | <table border="1"><tr><td>menggunakan tangan/tanpa sendok</td><td>90%</td></tr><tr><td>menggunakan sendok</td><td>10%</td></tr></table>  | menggunakan tangan/tanpa sendok | 90% | menggunakan sendok | 10% |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| menggunakan tangan/tanpa sendok | 90%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |
| menggunakan sendok              | 10%  |  |                                 |     |                    |     |               |     |                 |     |               |     |       |    |                 |    |               |    |             |     |