

SKRIPSI

DULANG PAMENAN



Serojha Enjely Rahayu

NIM 2011873011

TUGAS AKHIR PROGRAM SARJANA TARI
JURUSAN TARI FAKULTAS SENI PERTUNJUKAN
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
GANJIL 2024/2025

SKRIPSI

DULANG PAMENAN



Serojha Enjely Rahayu

NIM 2011873011

**Tugas Akhir Ini Diajukan Kepada Dewan Penguji
Fakultas Seni Pertunjukan Institut Seni Indonesia Yogyakarta
Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mengakhiri Jenjang Studi Sarjana S-1 Dalam Bidang Tari
Ganjil 2024/2025**

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir berjudul:

“DULANG PAMENAN” diajukan oleh Serojha Enjely Rahayu, NIM 2011873011, Program Studi S-1 Seni Tari, Jurusan Tari, Fakultas Seni Pertunjukan, Institut Seni Indonesia Yogyakarta (**Kode Prodi: 91231**), telah dipertanggungjawabkan di depan Tim Penguji Tugas Akhir pada tanggal 31 Desember 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Ketua Tim Penguji



Dr. Rina Martiara, M.Hum.

NIP 196603061990032001/

NIDN 0006036609

Penguji Ahli/Anggota Tim Penguji



Drs. Y. Subawa, M.Sn.

NIP 196001011985031009/

NIDN 00010160226

Pembimbing I/Anggota Tim Penguji



Dinda Heryadi, S.Sn., M.Sn.

NIP 197309102001121001/

NIDN 0010097303

Pembimbing II/Anggota Tim Penguji



Dra. Erlina Pantja Sulistijaningtjas, M.Hum.

NIP 196607131991022001/

NIDN 0013176606

Yogyakarta, 14 - 01 - 25

Mengetahui,
Dekan Fakultas Seni Pertunjukan
Institut Seni Indonesia Yogyakarta



Dr. I Nyoman Cau Arsana, S.Sn., M.Hum.

NIP 197111071998031002/

NIDN 0007117104

Ketua Program Studi Tari



Dr. Rina Martiara, M.Hum.

NIP 196603061990032001/

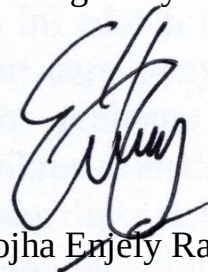
NIDN 0006036609

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana disuatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam kepustakaan

Yogyakarta, 31 Desember 2024

Yang menyatakan,



Serojha Enjely Rahayu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya sehingga penulisan skripsi tugas akhir penciptaan karya yang berjudul “Dulang Pamenan” dapat terselesaikan dengan baik sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan studi sarjana dan memperoleh gelar Sarjana Seni di Fakultas Seni Pertunjukan, Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Penciptaan dan penulisan karya ini tidak dapat terwujud tanpa adanya *support system* dari orang-orang terdekat dan selalu menguatkan dalam proses penciptaan karya “Dulang Pamenan”. Penulis mengucapkan banyak Terima kasih yang ditujukan kepada:

1. Dindin Heryadi, S.Sn., M.Sn. sebagai dosen pembimbing I Terima kasih atas bimbingan, ilmu serta saran dalam proses penciptaan maupun penulisan skripsi dan karya tari ini.
2. Dra. Erlina Pantja Sulistijaningtjas, M.Hum. sebagai dosen pembimbing II dalam tugas akhir penciptaan tari. Terima kasih atas bimbingan, ilmu serta saran dalam proses penciptaan maupun penulisan skripsi dan karya tari ini.
3. Narasumber pak Sal, bunda Nir dan Emral Jamal (Datuak Rajo Mudo) yang telah membantu memberikan informasi terkait materi makan *bajamba*.
4. Drs. Y Subawa. M.Sn. selaku penguji ahli serta dosen pembimbing akademik yang telah membimbing saya dari semester satu hingga semester akhir.
5. Dr. Rina Martiara, M.Hum. selaku Ketua Jurusan Tari. Terima kasih atas support yang diberikan serta kemudahan fasilitas untuk proses tugas akhir.
6. Theresa Carla Kartika Freitas, S.Sn., Silfa Wulandari, Chatarina Yulastuti, Rakhma Ayu Sholeha, Syahila Edwin, Hamdani dan Ihwan Abdul Wahid

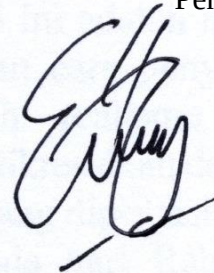
terima kasih telah meluangkan waktu dan tenaga untuk karya tari *Dulang pamenan*.

7. Freny Satria Palindo, S.Sn., M.Sn. dan Fajri Ananda, S.Sn. yang telah membuat musik yang indah, serta kepada seluruh *player* Innani Safira, S.Sn., Diva Aurel, Adonk, Yaldi, Akhyar, Maulana yang telah membantu memainkan musik yang indah untuk karya tari ini.
8. Anggita Diah Pitaloka, S.Sn. selaku *Stage Manager* yang telah membantu dan mendengar keluh kesah selama proses penciptaan tari.
9. Asty, Diana, Jeni, Nadin, Dominica, Beverly, Meisi, dan Gea yang telah membantu lancarnya karya ini.
10. Deva Listianto selaku *Lightingman* yang telah mewujudkan visualisasi yang indah dalam karya ini.
11. Fauzi, Bara, dan Priska yang sudah membantu sebagai dokumentasi untuk karya tari *Dulang Pamenan*.
12. Kepada seluruh staff karyawan di Institut Seni Indonesia Yogyakarta atas kesediaannya dalam memperlancar proses Tugas Akhir yang dilakukan.
13. Kepada orang tua, adik dan seluruh keluarga yang selalu mendukung dan memberi *support* dan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir. Terutama kepada mama dan nenek saya yang sudah tenang di surga, yang selalu mendengar keluh kesah saya dalam menjalankan proses tugas akhir. Terima kasih kepada Almh. Nenek saya yang sudah mempersiapkan dan menjahitkan baju tari untuk karya tari ini.

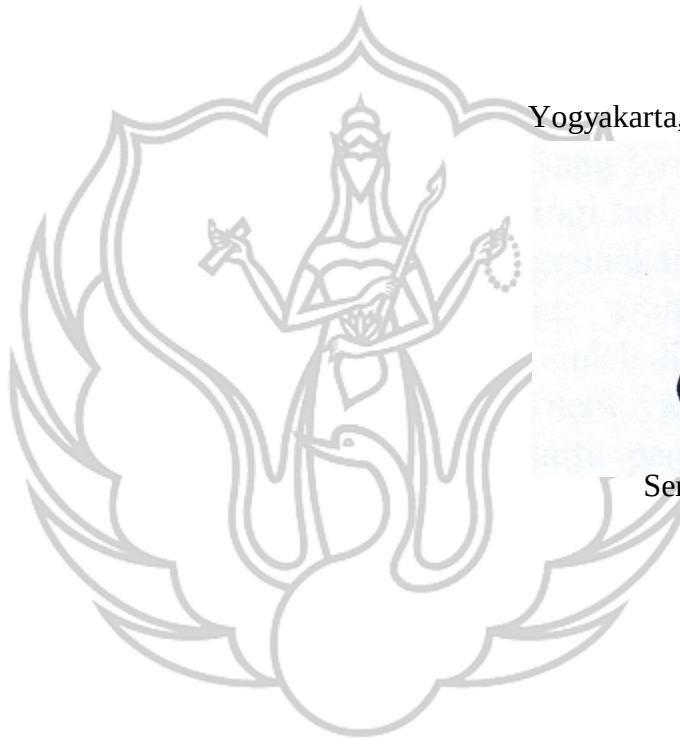
14. Fauzi Fathurahman yang telah membantu, memberi dukungan, semangat, kritik, saran, serta masukan kepada saya untuk menjalankan proses penciptaan dan penulisan karya tari ini.
15. Keluarga SETADAH yang telah kebersamai dalam masa perkuliahan. Terima kasih untuk proses yang telah dijalani bersama dari awal hingga akhir, semoga proses adanya bersama dapat memberikan kenangan yang indah.

Yogyakarta, 31 November 2024

Penulis,



Serojha Enjely Rahayu



RINGKASAN

“*Dulang Pamenan*”
Serojha Enjely Rahayu
20118773011

Karya “*Dulang Pamenan*” merupakan karya tari yang terinspirasi dari tradisi makan *bajamba* yang diadakan dalam acara *Batagak panghulu*. Makan *bajamba* sendiri artinya makan bersama dalam satu wadah. Bukan hanya sekedar acara makan secara bersama-sama akan tetapi makan *bajamba* tersebut memiliki nilai yang sangat penting bagi masyarakat yaitu untuk saling menghargai dan menghormati serta menekankan kebersamaan dalam sistem kekerabatan yang ada di Minangkabau.

Dalam penggarapannya menggunakan gerak dasar Minangkabau, seperti *pitunggua*, *mahantak*, *ma ayun*, dan *silek* dalam karya ini juga menggunakan gerak yang menggambarkan aktivitas-aktivitas suasana yang dilakukan dalam proses makan *bajamba* hingga pelaksanaan makan *bajamba*. Hal ini senada dengan teori yang dikemukakan oleh Y. Sumandiyo Hadi tentang proses koreografi.

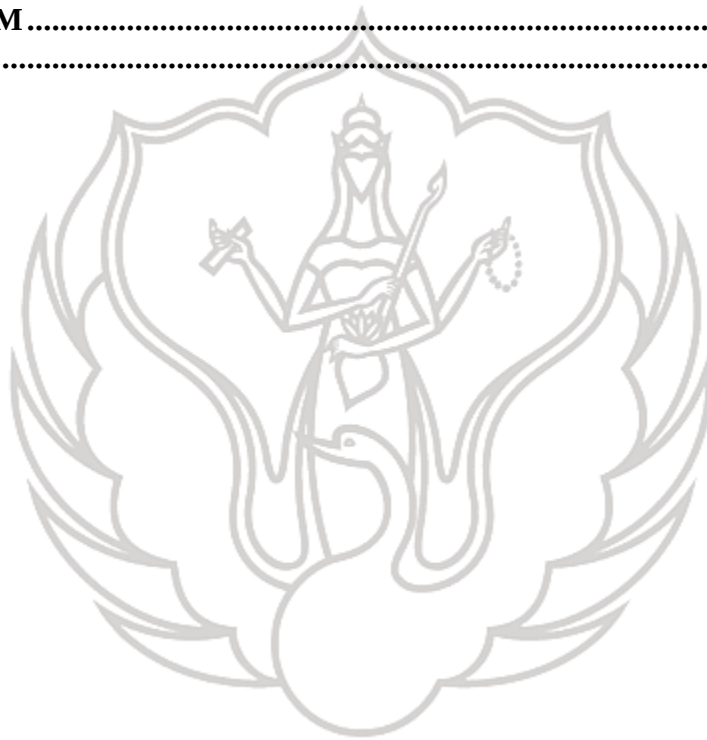
Karya tari kelompok yang ditarikan oleh 7 orang penari yang terdiri dari 2 penari laki-laki dan 5 orang penari perempuan dan musik untuk mengiringi tari ini adalah musik *live*. Tipe tari pada karya ini adalah dramatik. Karya ini menggunakan cara penyajian representatif yaitu tarian dengan pemikiran serta cenderung ke arah realisme dan deskripsi. Kostum pada karya ini menggunakan kostum tradisi yang sudah dikreasikan dengan warna merah, kuning, dan hitam. Durasi pada karya ini 17 menit 18 detik yang dipentaskan di *proscenium stage* Jurusan Tari Institut Seni Indonesia Yogyakarta pada hari Rabu 18 Desember 2024.

Kata kunci: Makan *Bajamba*, *Dulang*, Kebersamaan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PENGANTAR.....	v
HALAMAN RINGKASAN	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penciptaan.....	8
D. Manfaat Penciptaan.....	9
E. Tinjauan Sumber.....	9
BAB II KONSEP PENCIPTAAN	15
A. Kerangka Dasar Pemikiran	15
B. Konsep Dasar Tari.....	15
1. Rangsang Tari.....	15
2. Tema Tari.....	17
3. Judul Tari	16
4. Bentuk Cara Ungkap.....	18
C. Konsep Garap Tari	19
1. Gerak.....	20
2. Penari.....	20
3. Musik	21
4. Rias dan Busana	22
5. Pemanggungan	25
6. <i>Setting</i> dan Properti.....	25
BAB III PROSES PENCIPTAAN TARI	27
A. Metode Penciptaan	27
1. Eksplorasi	28
2. Improvisasi	29
3. Komposisi (pembentukan)	29
4. Evaluasi.....	30
B. Tahapan Penciptaan.....	31
1. Tahapan Awal.....	31
a. Penentuan Ide dan Tema.....	31
b. Penentuan Penari.....	32
c. Penentuan Jadwal Latihan	32
d. Penentuan Musik.....	33
e. Penentuan Ruang <i>Proscenium</i>	33
f. Penentuan Rias dan Busana	34
2. Tahapan Lanjutan	34
a. Proses Studio Penata dengan Penari dan pemusik	34

b. Proses Busana tari	43
c. Proses dengan <i>Lighting</i>	44
C. Hasil Penciptaan.....	44
1. Urutan Adegan.....	44
2. Deskripsi Motif Gerak.....	48
3. Deskripsi Rias dan Busana.....	53
4. Deskripsi Musik.....	56
BAB IV KESIMPULAN.....	60
DAFTAR SUMBER ACUAN.....	62
A. Sumber Tertulis	62
B. Narasumber	64
C. Diseografi.....	65
D. Webtografi	65
GLOSARIUM.....	66
LAMPIRAN.....	72

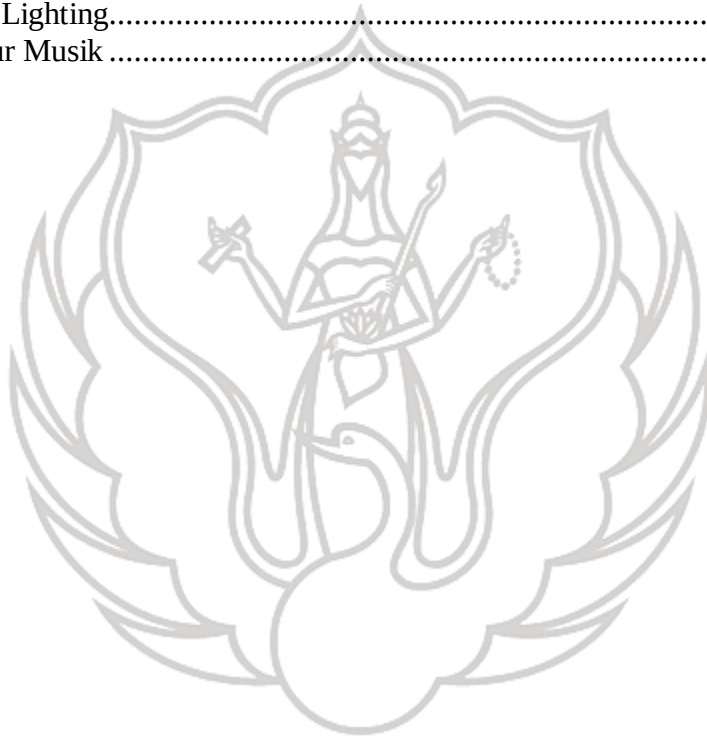


DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kostum Tari "Dulang Pamenan.....	23
Gambar 2 Latihan 2	37
Gambar 3 Seleksi 2.....	39
Gambar 4 Latihan Bagian 3.....	40
Gambar 5 Evaluasi Bersama Dosen Setelah Seleksi 3	43
Gambar 6 Bagian Introduksi.....	45
Gambar 7 Bagian 1	46
Gambar 8 Bagian 2	47
Gambar 9 Bagian 3	48
Gambar 10 Pose Motif Mamanggia.....	49
Gambar 11 Pose Motif Maayak.....	50
Gambar 12 Pose Motif Titiak.....	50
Gambar 13Pose Motif Bagurau	51
Gambar 14 Pose Motif Manata.....	52
Gambar 15 Pose Motif <i>Bajamba</i>	52
Gambar 16 Pias Penari Perempuan.....	53
Gambar 17 Rias Penari Laki-laki.....	54
Gambar 18 Kostum Penari Perempuan.....	55
Gambar 19 Kostum Penari Laki-laki	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sinopsis.....	72
Lampiran 2 Deskripsi Pola Lantai	73
Lampiran 3 Jadwal Latihan	78
Lampiran 4 Pendukung Karya.....	80
Lampiran 5 Rincian Biaya.....	81
Lampiran 6 Poster.....	82
Lampiran 7 Foto Pentas	83
Lampiran 8 Kartu Bimbingan.....	87
Lampiran 9 Layout Lighting.....	89
Lampiran 10 Partitur Musik	90



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatra Barat atau yang lebih dikenal dengan masyarakat Minangkabau adalah salah satu dari sekian banyak masyarakat etnis Melayu yang hidup di Pulau Sumatra. Seperti halnya etnis Melayu lainnya, masyarakat Minangkabau memiliki kekayaan tradisi dan budayanya. Tradisi dan budaya yang ada di Minangkabau seperti upacara *tabuik*, upacara turun mandi, *Batagak Panghulu*, Pakaian Adat, *Silek*, *Lucah Gilo*, Tenun Songket *Pandai Sikek* dan Makan *Bajamba*.

Makan *bajamba* adalah tradisi makan bersama yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau. *Bajamba* itu berasal dari kata “*ba*” artinya bersama dan “*jamba*” artinya dulang.¹ Lazimnya tradisi makan *bajamba* adalah salah satu tradisi masyarakat makan bersama dalam satu piring besar yang beranggotakan lima sampai tujuh orang yang di dalamnya sudah mendapatkan berbagai macam lauk pauk yang sudah dihidangkan oleh tuan rumah saat acara berlangsung² bersama keluarga atau tetamu ini diselenggarakan di rumah adat Minangkabau yaitu rumah gadang. Tradisi ini digelar ketika ada upacara adat atau keagamaan. Makan *bajamba* sendiri artinya makan bersama dalam satu

¹ Wawancara dengan Afrizal, S.Pd., M.Pd. di Payakumbuh, pada tanggal 12 Januari 2023.

² Khazanah, 2021, Jurnal “Nilai-Nilai Yang Terkandung Dalam Tradisi Makan Bajamba di Kecamatan Tilatang Kamang” dalam jurnal *Sejarah dan Kebudayaan Islam*, Vol 11, No.1, p 2.

wadah. Bukan hanya sekedar acara makan secara bersama-sama akan tetapi makan *bajamba* tersebut memiliki nilai yang sangat penting bagi masyarakat yaitu untuk saling menghargai dan menghormati serta menekankan kebersamaan dalam sistem kekerabatan yang ada di Minangkabau.

Salah satu contoh acara adat di Minangkabau yang mengadakan makan *bajamba* adalah acara *Batagak Panghulu*. *Batagak Panghulu* adalah acara peresmian salah seorang laki-laki dewasa menjadi *panghulu* atau penghulu di suatu kaum, dalam hal ini acara *Batagak panghulu* tidak hanya dilakukan oleh anggota keluarga saja akan tetapi dilaksanakan oleh 1 desa atau 1 kampung. Acara *Batagak Panghulu* ini juga berpedoman kepada *petitih adat* “*maangkek rajo sakato alam, maangkek panghulu sakato kaum*” yang artinya mengangkat raja seluruh alam, mengangkat penghulu seluruh kaum, secara harfiah yang berarti *petitih adat* yang menjadi pedoman dalam peresmian penghulu dalam upacara adat *Batagak Panghulu* di Minangkabau. Tata tertib meresmikan penghulu dimulai dari rapat atau mufakat kaum, kemudian dibawa ke “halaman” yang artinya dibawa masalahnya ke dalam kampung lalu diangkat ke tingkat suku dan akhirnya dibawa dalam Kerapatan Adat Nagari (KAN). Kerapatan Adat Nagari merupakan lembaga perwakilan permusyawaratan dan permufakatan adat tertinggi yang telah ada dan diwarisi secara turun temurun sepanjang adat di tengah-tengah masyarakat nagari di Sumatra Barat, KAN

bertugas sebagai penjaga dan pelestari adat Minangkabau dan yang berhak memasang *deta panghulu* (tutup kepala kebesaran penghulu) yang baru diangkat ialah pucuk adat.³ Persiapan sebelum makan *bajamba* upacara adat *Batagak* Penghulu diawali dengan mengolah makan adat yang dilakukan oleh para ibu-ibu serta wanita-wanita muda di sebuah kaum, menghidangkan makanan adat, penyajian makanan dilakukan setelah acara pembukaan dan acara hiburan selesai dilaksanakan.

Urutan acara prosesi makan *bajamba* di Minangkabau adalah diawali dengan pembukaan, acara dibuka dengan kesenian Minangkabau, pembacaan ayat-ayat suci Al-Qur'an dan berbalas pantun. Peserta duduk melingkar dalam kelompok-kelompok yang terdiri dari tiga sampai tujuh orang, perempuan duduk bersimpuh, laki-laki duduk bersila. Peserta makan bersama dan berhenti bersama, dan hanya makan yang ada dihadapannya saja. Sebelum dan sesudah makan, ada petatah dan petitih antara tuan rumah dengan tamu, yang dimaksud dengan petatah petitih adalah bentuk komunikasi budaya lisan dari nenek moyang masyarakat Minangkabau. Nilai-nilai yang terkandung dalam tradisi Makan *Bajamba* yaitu nilai kebersamaan, nilai etika dan nilai silaturahmi. Nilai yang pertama yaitu nilai kebersamaan membawa kehidupan masyarakat dapat berjalan dengan damai, aman dan tentram hal ini disebabkan tidak adanya perbedaan status sosial di

³ Wikipedia, "*Batagak panghulu*" diakses pada tanggal 13 Oktober 2023, https://id.wikipedia.org/wiki/Batagak_Panghulu.

tengah-tengah masyarakat. Semua masyarakat hidup harus saling menghormati dan menghargai antar satu sama lain. Nilai yang kedua yaitu nilai etika saat makan *bajamba* ada enam, yaitu tidak boleh mengambil makanan yang jauh dari posisi duduk pada saat makan dan diharuskan mengambil makanan yang dekat sekalipun tidak sesuai selera, tidak boleh mendahului makan sebelum dipersilahkan oleh tuan rumah, semua makanan yang dihidangkan oleh tuan rumah harus dihabiskan dan tidak boleh tersisa, pada saat makan tidak boleh berbunyi atau dalam istilah *mancapak*, tidak boleh memasukkan jari ke dalam mulut pada saat memasukkan nasi ke dalam mulut harus dengan cara dilempar ke dalam mulut yang dilakukan oleh tangan kanan dan ditopang dengan tangan kiri, dan tidak boleh mencuci tangan terlebih dahulu sekalipun sudah selesai makanan dan harus menunggu seluruh anggota dalam satu dulang selesai makan. Nilai yang ketiga yaitu nilai silaturahmi tergambar pada saat mereka menyantap makanan yang sama yang sudah disediakan oleh tuan rumah. Mereka sama-sama menyantap makanan dari tuan rumah tanpa memandang status sosial.⁴

Ada 3 tahapan dalam prosesi makan *bajamba* yakni, pertama kegiatan sebelum melakukan makan *bajamba* dimulai dari *lapeh panggia*, mempersiapkan bahan masakan, perlengkapan dan peralatan. Kedua, setelah

⁴ Khazanah, 2021, Jurnal “Nilai-Nilai Yang Terkandung Dalam Tradisi Makan Bajamba di Kecamatan Tilantang Kamang”, dalam jurnal *Sejarah dan Kebudayaan Islam*, Vol 11, No. 1, p 36-38.

semua persiapan selesai dilanjutkan dengan pelaksanaan makan *bajamba* dengan duduk melingkari dulang, laki-laki duduk *baselo* dan perempuan duduk *basimpuah*, sebelum memulai makan *bajamba* dibuka dengan *pikola* (berbalas pantun) yang dibawakan oleh *niniak mamak* dan makan berdasarkan aturan- aturan Minangkabau yaitu mencuci tangan yang paling penting adalah dimulai dari yang lebih tua, makan tidak boleh berbunyi, makan harus sedikit-sedikit. Ketiga, setelah makan *bajamba* selesai ditutup dengan *pikola* (berbalas pantun) oleh *niniak mamak* sekaligus meminta izin dan mengucapkan terima kasih dan keluar rumah didahulukan yang lebih tua.⁵

Pengalaman seorang penata yang terlibat dalam proses makan *bajamba* bersama para pemuda dan pemudi di salah satu kenagarian di Kabupaten Agam, Sumatra Barat, menjadi inspirasi dalam menciptakan sebuah karya tari kelompok. Dalam tradisi makan *bajamba* yang dilakukan pada acara adat seperti *Batagak Panghulu*, tercermin nilai-nilai luhur masyarakat Minangkabau, seperti rasa saling menghargai, saling menghormati, dan membangun kebersamaan dalam sistem kekerabatan. Penata memandang tradisi ini sebagai media penting untuk mempererat hubungan sosial, terutama di tengah tantangan modernisasi yang mulai mengikis nilai-nilai

⁵ Rahmat Tri Fauzi Manujal, 2023, dalam skripsi “Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya di Nagari Parambahan di Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar”, Program Studi Pariwisata Universitas Negeri Padang.

tradisional. Fenomena bergesernya peran kaum ulama sebagai penjaga adat dan tradisi juga menjadi salah satu perhatian utama. Penata menyadari bahwa tanpa upaya pelestarian, identitas tradisi Minangkabau beresiko tergerus oleh kemajuan zaman. Karya tari ini dirancang sebagai bentuk antisipasi untuk menjaga keberlanjutan tradisi. Melalui gerakan dan komposisi yang terinspirasi dari prosesi makan *bajamba*, karya ini diharapkan mampu menggambarkan nilai-nilai luhur Minangkabau dan mengingatkan generasi muda akan pentingnya menjaga warisan budaya. Seni tari dipilih sebagai media karena kemampuannya dalam menyampaikan pesan budaya secara visual dan emosional kepada masyarakat luas.

Berdasarkan penjelasan di atas maka muncul ide untuk pembuatan karya dengan memberi judul tari yaitu *Dulang Pamenan*. *Dulang Pamenan* dalam bahasa Minang adalah satu kelompok atau sekelompok orang. Tari *Dulang Pamenan* adalah karya tari kreasi yang terinspirasi dari penggunaan dulang yang digunakan pada tradisi di Minangkabau, pada acara makan *bajamba*. *Dulang, pane*, atau *talam* adalah nampan berbentuk lingkaran yang permukaannya datar dan biasanya berbibir pada tepinya, dulang tersebut terbuat dari kayu atau kuningan. Sebagai wadah, dulang juga digunakan saat acara adat pernikahan atau *Batagak gala*. Dulang yang dibawa adalah dulang yang sekaligus sebagai tempat makan bersama. Pihak yang membawa dulang adalah *bako* atau saudara perempuan dari ayah. Dulang tersebut dibawa oleh perempuan di Minangkabau dan di bawa di atas kepala. Sebelum dinaikkan

ke atas kepala, kepala terlebih dahulu dialasi dengan kain sarung atau kain panjang, kemudian digulung dan membentuk lingkaran, bertujuan untuk menjaga keseimbangan saat membawanya.⁶ Ada pun kesenian yang menggunakan dulang sebagai alat musik adalah shalawat dulang. Shalawat dulang adalah kesenian yang berisi cerita dan pujian kepada Nabi Muhammad SAW, atau cerita yang berhubungan persoalan agama Islam yang diiringi dengan bunyian dari pukulan dulang atau talam besar.⁷

Dari pemaparan latar belakang di atas dalam garapan karya ini menggunakan gerakan kreasi tradisi yang mengambil gerakan improvisasi dari penggunaan dulang sebagai properti dan pengembangan dari gerakan *silek* (silat) dan memukul celana galembong.

B. Rumusan Masalah

Karya tari yang diciptakan bersumber dari tradisi makan *bajamba* dengan nilai kebersamaan, saling menghargai, kekerabatan, untuk memberikan pesan supaya dapat mengingatkan, mempertahankan, melestarikan, dan menguatkan tradisi makan *bajamba* serta menguatkan tali silaturahmi dalam acara *Batagak panghulu* melalui media seni tari.

⁶ Wawancara dengan Datuak Parmato Alam di Bukittinggi, tanggal 31 Januari 2023.

⁷ Badan Pengembangan Budaya dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Budaya, Bahasa, Riset dan Teknologi “*Salawat Dulang (TALAM)*” diakses pada tanggal 13 November 2023, <https://dapobas.kemdikbud.go.id/home?show=isidata&id=929>.

Pertanyaan kreatif di bawah dirancang untuk membentuk dan merumuskan ide penciptaan karya tari berjudul “Dulang Pamenan”. Karya tari “Dulang Pamenan” menghadirkan sifat kebersamaan, kekompakan, dan saling membantu antar sesama. Dikemas dalam koreografi kelompok dengan 7 penari. Gerakan-gerakan pada koreografi kelompok menggunakan gerak dasar Minangkabau dan mengandung unsur gerak representatif.

Pertanyaan kreatif yang dipaparkan menjadi acuan dalam merumuskan ide penciptaan dan dalam penggarapan karya tari “Dulang Pamenan”. Penentuan judul ini berdasarkan proses makan *bajamba* yang dilaksanakan di dalam ruangan serta tetamu yang hadir mengelilingi satu dulang atau talam untuk lima sampai tujuh orang.

Dari uraian di atas muncul pertanyaan kreatif untuk karya ini yaitu:

1. Bagaimana memvisualisasikan prosesi Makan *Bajamba* di acara *Batagak Panghulu* ke dalam bentuk tari kelompok?
2. Bagaimana gerak tari yang dapat mempresentasikan makan *bajamba* ke dalam bentuk tari?

C. Tujuan Penciptaan

1. Merepresentasikan penyampaian pesan dalam tradisi Makan *Bajamba* melalui motif gerak tari.
2. Menceritakan kejadian proses makan *bajamba* dalam acara *Batagak panghulu* ke dalam bentuk tarian.
3. Memperkuat kebersamaan sistem kekerabatan di Minangkabau melalui

karya tari.

4. Memperkuat kembali nilai kebersamaan dan kekompakan makan *bajamba* ke dalam bentuk tarian.

D. Manfaat Penciptaan

1. Mendapatkan pengalaman baru dalam menggarap karya tari yang berdasarkan makan *bajamba*.
2. Dapat menginspirasi penonton atas pentingnya kebersamaan, saling menghargai dan menjalin erat silaturahmi.
3. Masyarakat di luar Sumatra Barat lebih mengetahui cerita yang ada di Sumatra Barat melalui karya tersebut.

E. Tinjauan Sumber

Dalam penciptaan karya tari “Dulang Pamenan” ini diperlukan sumber yang dijadikan acuan dalam penataan serta penciptaan karya. Sumber dapat berupa tulisan, wawancara, maupun video, diantaranya sebagai berikut:

1. Sumber Terlulis

Jurnal Studi Islam Kawasan Melayu oleh Erlina yang berjudul “Tradisi Makan Bajamba di Minangkabau”. Dalam jurnal tersebut menjelaskan istilah makan *bajamba*. Makan *bajamba* terdapat kata *Bajamba* yang artinya dulang atau wadah yang berisi makan, yang artinya makan *bajamba* adalah makan secara bersama-sama dengan duduk melingkar. Jurnal ini membantu penata dalam pengertian makan *bajamba* dan membantu penata untuk karya tari

Dulang Pamenan pada bagian 3 yang diawali dengan pola lantai melingkar.

Jurnal *Khazanah Sejarah dan Kebudayaan Islam* oleh Yulniza yang berjudul “Nilai-nilai Yang Terkandung Dalam Tradisi Makan Bajamba di Kecamatan Tilatang Kamang” tahun 2021. Di dalam jurnal tersebut menjelaskan nilai-nilai yang ada dalam makan *bajamba*. Nilai-nilai yang terdapat dalam proses makan *bajamba* yaitu nilai kebersamaan, nilai etika dan nilai silaturahmi. Jurnal ini mendukung adegan-adegan yang ada dalam karya *Dulang Pamenan* dan membantu penata untuk membentuk gerak tari pada bagian 2 dan bagian 3 karya.

Skripsi oleh Rahmat Tri Fauzi Manujal yang berjudul “Prosesi Makan Bajamba Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya di Nagari Parambahan di Kecamatan Lima Kaum Kabupaten Tanah Datar” Program studi Pariwisata tahun 2023. Di dalam skripsi ini menjelaskan prosesi makan *bajamba* yang dimulai dari *lapeh panggia*, mempersiapkan bahan masakan, peralatan dan perlengkapan, dilanjutkan dengan pelaksanaan makan *bajamba* yang dibuka dan ditutup dengan *pikola* (berbalas pantun) oleh *niniak mamak*, disaat makan *bajamba* laki-laki duduk *baselo* (bersila) dan perempuan bersimpuh, makan tidak boleh berbunyi, dan ketika makan *bajamba* selesai, yang diperbolehkan mencuci tangan dan keluar rumah dahulu adalah yang lebih tua. Sehingga dari pemaparan skripsi ini membantu penata untuk membangun dramatik dalam karya tari *Dulang Pamenan*.

Y. Sumandiyo Hadi 2012 yang berjudul *Koreografi: Bentuk- Teknik-Isi* yang menjelaskan pendekatan koreografi adalah sebuah pemahaman melihat atau mengamati sebuah tarian yang dapat dilakukan dengan menganalisis konsep-konsep “isi”, “bentuk”, dan “tekniknya” (*content, form and technique*). Ketiga konsep koreografi ini sesungguhnya merupakan satu kesatuan bentuk tari namun tidak dipahami secara terpisah. Sebuah pemahaman konsep “isi” tidak akan hadir tanpa “bentuk” sementara konsep “bentuk” sendiri tidak akan terwujud tidak akan sempurna tanpa “teknik” yang baik, dan dapat memperkuat dramatik yang ada dalam karya tari *Dulang Pamenan*.

Sal Murgiyanto, M.A. yang berjudul *Koreografi Pengetahuan Dasar Komposisi Tari*. Buku ini menjelaskan tentang komposisi atau *composition* berasal dari kata *to compose* yang artinya meletakkan, mengatur dan menata bagian-bagian sedemikian rupa sehingga satu sama lain saling berhubungan dan secara bersama membentuk kesatuan yang utuh. Dari uraian tersebut dijelaskan bahwa komposisi adalah bagian aspek dari laku kreatif. Jika sebuah tarian diartikan sebagai perwujudan dari pengalaman emosional dalam bentuk gerak yang ekspresif sebagai hasil panduan antara penerapan prinsip-prinsip komposisi dengan kepribadian seniman, maka komposisi adalah usaha dari seorang seniman untuk memberikan wujud estetik terhadap perasaan atau pengalaman batin yang hendak diungkapkan. Setiap pola gerak atau rangkaian gerakan di dalam sebuah komposisi kelompok dapat dilaksanakan secara serampak, seimbang, saling berbeda, berselang-seling dan berturutan. Di samping pola-pola gerak yang dapat dilakukan ditempat ada pula yang

dilakukan berpindah tempat atau melintas ruang. Oleh karena itu, variasi komposisi kelompok menjadi lebih banyak sehingga memudahkan penata dalam menentukan komposisi yang sesuai dengan apa yang akan digarap.

2. Sumber Karya

Karya koreografi kelompok berjudul “*Rampak Sadulang*” oleh Sanggar Maurak Langkah di kota Payakumbuh. Dari karya tari sanggar tersebut dapat menginspirasi untuk pengembangan gerak pada karya tari Dulang Pamenan. Pada karya ini ditarikan oleh 6 penari perempuan dan 2 penari laki-laki, menggunakan dulang sebagai properti dengan pukulan dulang yang rampak. Karya ini diawali dengan silat oleh penari laki-laki dan selanjutnya disusul oleh penari perempuan dengan menggunakan pukulan dan dulang yang sama. Sehingga menginspirasi penata menggunakan dulang sebagai properti dalam karya Dulang Pamenan.

Karya koreografi kelompok berjudul “*Bajamba*” yang dilombakan di kampus Universitas Negeri Padang pada tahun 2022 oleh Program Studi Sendratasik, Universitas Negeri Padang. Dari karya tari tersebut juga dapat menginspirasi untuk melakukan pengembangan gerak pada karya tari Dulang Pamenan. Di karya ini ditarikan oleh 2 penari laki-laki dan 3 penari perempuan. Karya *Bajamba* menggunakan dulang, piring dan tikar anyaman bambu sebagai properti yang menginspirasi dalam karya ini penggunaan piring yang menyimbolkan salah satu kebutuhan yang harus ada di dalam makan *bajamba*.

Salah satu sumber utama dalam penciptaan karya tari “Dulang Pamenan” adalah pengalaman penata yang pernah mengikuti proses tradisi makan *bajamba* di Bukittinggi, Sumatra Barat, pada tahun 2012. Tradisi tersebut berlangsung dalam rangka pengangkatan salah satu anggota keluarga sebagai penghulu di kampung tersebut. Dalam tradisi makan *bajamba*, pola duduk dan tata cara makan diatur sesuai dengan bentuk pinggan yang umumnya berbentuk bundar. Aktivitas makan dilakukan dengan duduk melingkar dalam kelompok kecil yang biasanya terdiri dari empat hingga enam orang. Kelompok ini kemudian berbagi hidangan dalam satu piring besar, yang disantap menggunakan tangan kanan sesuai dengan aturan tradisi makan *bajamba*. Tradisi ini tidak hanya memperlihatkan nilai kebersamaan, tetapi juga menekankan pentingnya kerja sama dan rasa hormat di antara anggota kelompok. Praktik ini menjadi salah satu inspirasi utama penata dalam merancang konsep gerakan dan komposisi tari yang mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi masyarakat Minangkabau.

3. Narasumber

a. Afrizal, S.Pd., M.Pd.

Afrizal lahir di Payakumbuh, Sumatra Barat pada 28 April 1977. Beliau merupakan lulusan Pascasarjana Pendidikan Seni Budaya Universitas Negeri Padang. Saat ini beliau mengajar di SMP Negeri 10 Payakumbuh. Beliau merupakan koreografer karya tari Rampak Sadulang pada tahun 2017 yang mana karya beliau juga menjadi inspirasi sumber karya penulis. Beliau mengatakan, “*Makan bajamba merupakan tradisi yang ada di Minangkabau yang dimana makan bajamba ini dilakukan pada acara Batagak Panghulu, pernikahan, khatam quran, dan sebagainya. Yang dimana peran wanita dalam*

proses makan bajamba ini lebih diperlukan dan diutamakan”.

b. Nirdawati, S.Pd.

Nirdawati atau akrab disapa Bunda Nir, merupakan pemilik Sanggar Maurak Langkah yang juga merupakan tempat bagi Pak Afrzal dan penulis mengajar dan berlatih tari. Bunda Nir sebelumnya bekerja di Dinas Kebudayaan Kota Payakumbuh, yang kemudian pensiun pada tahun 2021. Beliau juga memiliki beberapa karya tari salah satunya adalah Tari Salendang. Namun saat ini beliau sudah kurang mampu untuk menari karena mengidap penyakit yang diderita sejak beberapa tahun silam. Bunda Nir mengatakan, *“Dalam 1 dulang pada makan bajamba itu terdiri dari 4 sampai 6 orang yang melingkari dulang. Dan busana yang digunakan pada acara makan bajamba haruslah pakaian tradisi dan wanita memakai hiasan tangkuluak pompong yang terbuat dari kain”.*

c. Emral Jamal (*Datuak Rajo Mudo*)

Datuak Rajo Mudo bernama asli Emral Jamal lahir pada tahun 1954. Pada tahun 2005 beliau mendapatkan gelar Datuak yang dimana pada saat itu diadakan acara *Batagak* Panghulu. Beliau bekerja sebagai guru di salah satu SMA di Kota Padang, Sumatra Barat. Beliau mengatakan, *“Batagak Panghulu merupakan upacara pemberian gelar kepada seseorang dari garis keturunan ibu”.*