

Nagari Lima Kaum : Sentra Lamang Tapai di Kota Batusangkar Tahun 2001-2023

Betriq Abrori¹, Azmi Fitrissia²

^{1,2}Departemen Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

(*)betriqabrori2@gmail.com

ABSTRACT

This research examines Nagari Lima Kaum which was used as the Lamang Tapai center in Batusangkar City in 2001-2023. This article aims to describe Lamang Tapai as a healthy traditional food typical of Batusangkar City. Apart from that, this article also explains the history and development of the Lamang Tapai business in Nagari Lima Kaum from 2001 to the present. This research is included in qualitative research using historical methods which consist of four steps, namely heuristics, source criticism, interpretation, historiography. The results of this research show that Nagari Lima Kaum is the center of the lamang tapai business, because Nagari Lima Kaum was the first area to make lamang tapai in Batusangkar City. The people in Nagari Lima Kaum, precisely in Jorong Balai Labuah Bawah, where lamang tapai is produced, have been carrying out the lamang tapai business for generations from their ancestors until it is still continued today. The lamang tapai of these five families is produced and traded every day in the traditional market of Batusangkar City, in contrast to other areas such as the Saruaso and Belimbing areas which only trade lamang tapai once a week. This lamang tapai five people is already known to the wider community for its original taste so that it has become a typical food of Batusangkar City. Apart from that, the lamang tapai of the five peoples is also always a choice to be served at regional festivals, traditional ceremonies and other big days. The existence of the lamang tapai business in Batusangkar makes lamang tapai a business opportunity for the community and has an impact on improving the community's economy.

Keywords : Lamang Tapai, Traditional Food, Home Industry, Five Clans

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji tentang Nagari Lima Kaum yang dijadikan sentra Lamang Tapai di Kota Batusangkar tahun 2001-2023. Artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan Lamang Tapai sebagai makanan tradisional yang sehat khas dari Kota Batusangkar, selain itu artikel ini juga menjelaskan mengenai tentang sejarah dan perkembangan usaha lamang tapai Nagari Lima Kaum dari sejak tahun 2001 hingga saat ini. Penelitian ini termasuk dalam penelitian kualitatif dengan menggunakan metode sejarah yang terdiri dari empat langkah yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, historiografi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Nagari Lima Kaum ini merupakan Sentra dari usaha lamang tapai, dikarenakan Nagari Lima Kaum ini merupakan daerah yang pertama kali yang membuat lamang tapai di Kota Batusangkar. Masyarakat di Nagari Lima Kaum tepatnya di Jorong Balai Labuah Bawah tempat produksinya lamang tapai sudah melakukan usaha lamang tapai ini secara turun-temurun dari nenek moyang nya hingga masih diteruskan pada saat sekarang ini. Lamang tapai lima kaum ini diproduksi dan diperdagangkan setiap hari di pasar tradisional Kota Batusangkar, berbeda dengan daerah lain seperti daerah Saruaso dan Belimbing yang hanya memperdagangkan lamang tapai satu kali dalam seminggu. Lamang tapai lima kaum ini sudah dikenal oleh masyarakat luas dengan keorisinilan rasanya

sehingga sudah menjadi makanan khas dari Kota Batusangkar. Selain itu lamang tapai lima kaum ini juga selalu menjadi pilihan untuk dihidangkan pada saat acara festival daerah, upacara adat dan hari besar lainnya. Adanya usaha lamang tapai di Batusangkar menjadikan lamang tapai sebagai peluang usaha bagi masyarakat dan berpengaruh pada perbaikan ekonomi masyarakat tersebut.

Kata kunci : Lamang Tapai, Makanan Tradisional, Industri Rumah Tangga, Lima Kaum

PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia mempunyai menu makanan sehari-hari yang berpusat pada makanan lokal baik itu untuk wisatawan, mancanegara maupun penduduk setempat. Makanan tradisional adalah makanan yang berasal dari suatu daerah tertentu yang memberikan perlindungan terhadap daerah tersebut. Upacara adat biasanya diadakan untuk acara-acara yang utamanya menjadi sumber kegembiraan bagi para pesertanya, seperti pernikahan, hari jadi, upacara peringatan, dan upacara keagamaan (Harmayani, Eni, 2019).

Tradisi Malamang adalah bentuk ekspresi masyarakat Minangkabau terhadap pemenuhan hubungan sosial sesama mereka, baik dalam lingkungan kerabat maupun masyarakat yang lebih luas. Tradisi ini semakin memperkuat ikatan kekerabatan, solidaritas dan simbol antara orang-orang yang sekerabat. Malamang menjadi salah satu makanan tradisional dan sebuah tradisi dalam budaya minangkabau. Pembuatan lamang merupakan warisan budaya yang masih dijaga dan dilakukan di Minangkabau. Lamang dapat ditemukan di seluruh Provinsi Sumatera Barat, mencakup daerah pesisir dan daerah darek (Refisrul, 2017). Keahlian membuat lamang telah menjadi mata pencaharian bagi sebagian masyarakat, dengan pasar tradisional Kota Batusangkar di Nagari Lima Kaum sebagai tempat penjualan yang penting. Hal ini menunjukkan bagaimana tradisi kuliner lokal dapat menjadi bagian integral dari mata pencaharian dan kehidupan sehari-hari di suatu daerah

Batasan temporal dalam penelitian ini yaitu tahun 2001-2023. Tahun 2001 ini diambil sebagai batasan awal karena pada tahun inilah produsen lamang tapai yang ada di Nagari Lima Kaum pada saat ini menjadi generasi ketiga yang meneruskan usaha turun-temurun keluarganya, sedangkan tahun 2023 diambil sebagai batasan akhir karena usaha lamang tapai ini masih bertahan dan tetap eksis sampai saat sekarang ini.

Nagari Lima Kaum merupakan salah satu nagari yang berada di Kecamatan Lima Kaum. Kecamatan Lima Kaum ini mempunyai luas wilayah 50,00 km² yang terdiri dari lima Nagari yaitu Nagari Baringin, Lima Kaum, Labuah, Parambahan dan Cubadak. Dilihat dari luas wilayahnya Nagari Lima Kaum ini merupakan Nagari yang paling luas diantara lima nagari tersebut. Sebagian besar masyarakat bekerja dalam sektor perdagangan.

Di Minangkabau untuk pembuatan lamang menggunakan bambu, seperti “bambu air”, karena lamang mudah dibelah saat dimasak. Meamasak lamang secara tradisional dimasak dengan api terbuka (Wahyudi Araminta Bertha, 2017). Nagari Lima Kaum ini merupakan tempat produksinya lamang tapai yang berada di Kecamatan lima Kaum, Kota

Batusangkar. Makanan lamang tapai ini sudah menjadi makanan khas dari batusangkar. Setiap wisatawan maupun perantau setiap pergi ke Lima Kaum dan Pasar tradisional batusangkar makanan yang wajib dibelinya adalah lamang tapai ini karena rasanya yang enak dan lezat.

Lamang Tapai ini merupakan makanan tradisional yang sehat yang ada di Kota Batusangkar karena dalam proses pembuatannya tidak ada campuran zat kimia berbeda dengan makanan cepat saji yang banyak saat sekarang ini seperti nugget, pizza, burger yang mengandung bahan kimia dalam proses pembuatannya. Sedangkan lamang ini berasal dari beras ketan putih yang mengandung vitamin A, vitamin B1, vitamin C, beras ketan putih ini juga memiliki kadar lemak yang cukup rendah. Beras ketan putih juga bermanfaat bagi tubuh dalam membantu membangun tulang yang kuat dan mencegah osteoporosis (Achmad, Sediaotama Djaeni, 1989).

Penulis telah menelaah bahwa belum ada ditemukan tulisan mengenai Nagari Lima Kaum Sentra Lamang Tapai di Kota Batusangkar, namun terdapat beberapa kajian hasil penelitiannya yang relevan dengan penelitian ini yaitu tulisan dari Bertha Araminta Wahyudi, Felicia Agnes Oktavia, Marissa Hadipraja, Sabrina Isnaeniah dan Vicky Viriani dalam tulisannya yang berjudul Lemang (Nasi Bambu) sebagai perwakilan makanan khas Melayu di Indonesia, dimana dalam tulisannya dapat disimpulkan bahwa memasak lamang dari metode tradisional yang harus dikembangkan dan dimodernisasi dalam proses produksi lamang, sehingga lamang dapat di produksi secara seragam dan dikemas dengan baik sehingga menarik minat masyarakat (Wahyudi Araminta Bertha, 2017).

Nanda Pratama Suardi dalam tulisannya yang berjudul Kondisi sosial ekonomi pedagang sala lauak di kawasan makam syekh burhannudin nagari manggopoh palak gadang ulakan, kecamatan ulakan tapakis, yang dimana dapat disimpulkan bahwa pedagang sala lauak dan masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan mempunyai hubungan sosial dan hubungan timbal balik. Tempat wisata religi dan lokasi yang strategis untuk tempat berdagang yang bertujuan untuk meningkatkan kebutuhan perekonomian yang dihasilkan dari keuntungan berjualan sala lauak (Suardi,PN, 2021).

Sariyanti mengemukakan bahwa dalam tulisannya mengenai kehidupan sosial ekonomi pedagang kue tradisional di Pasar Toddopuli, Makassar, disimpulkan bahwa para pedagang tersebut melakukan berbagai upaya untuk mempertahankan usahanya di tengah persaingan dengan produk kue modern. Artikel ini membahas tentang strategi atau taktik khusus yang digunakan oleh pedagang kue tradisional untuk tetap bersaing di pasar lokal(Sariyanti, 2015).

Resfirul dalam tulisannya yang berjudul mengenai fungsi lemang dalam upacara perkawinan suku Basemah di Kabupaten Kaur, Provinsi Bengkulu, dapat disimpulkan bahwa lemang telah menjadi simbol kemuliaan dan memiliki signifikansi kultural yang mendalam. Lemang bukan hanya sekadar makanan, melainkan juga memiliki nilai adat dan sakral dalam kehidupan masyarakat suku Basemah. Ketidaklupaan lemang dianggap sebagai suatu pelanggaran terhadap nilai budaya, dan hal ini dapat menimbulkan hukuman kultural (Refisrul, 2019).

METODE PENELITIAN

Penelitian mengenai Nagari Lima Kaum sebagai Sentra Lamang Tapai di Kota Batusangkar menggunakan metode ilmu sejarah. Metode ini melibatkan empat tahap: heuristik untuk menemukan dan mengumpulkan sumber, kritik sumber untuk pengujian, interpretasi untuk penafsiran fakta-fakta sejarah, dan historiografi sebagai tahapan terakhir dalam penulisan sejarah (Syarifah, Eva, 2014). Pendekatan ini memungkinkan analisis kritis terhadap rekaman peninggalan masa lampau (Herlina, Nina, 2020). membantu memahami konteks sejarah dan peran Nagari Lima Kaum dalam tradisi Lamang Tapai di Kota Batusangkar.

Langkah pertama yaitu heuristik yaitu tahapan pengumpulan data atau sumber, yang dimana pada tahapan ini dilakukan suatu kegiatan untuk mencari dan mengumpulkan sumber, informasi, jejak masa lampau (Herlina, Nina, 2020). Dalam melakukan penelitian Nagari Lima Kaum Sentra Lamang Tapai di Kota Batusangkar, menggunakan dua jenis data yaitu primer dan sekunder. Data primer berupa dokumen atau arsip dari hasil wawancara pihak terkait. Data primer dapat dilakukan melalui teknik observasi langsung ke tempat penelitian, wawancara dilakukan dengan informan terkait diantaranya pedagang lamang tapai, produsen lamang tapai, kepala jorong, tokoh adat dan masyarakat Nagari Lima Kaum Kota Batusangkar. Hal ini dilakukan untuk melengkapi data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Adapun data sekunder yang menunjang penelitian ini seperti buku, artikel, skripsi, jurnal, dan lain-lain.

Langkah kedua yaitu kritik sumber, merupakan proses penulis dalam mengolah dan menguji keaslian data. Kritik sumber terdiri dari dua aspek utama: kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal melibatkan pengujian keaslian materi terhadap aspek-aspek dari sumber sejarah, termasuk pemilihan sumber yang relevan. Sementara itu, kritik internal fokus pada pengujian keaslian isi informasi dengan melakukan wawancara secara bergantian dengan para produsen dan pedagang lamang tapai. Pendekatan ini memastikan validitas dan kredibilitas data yang digunakan dalam penelitian mengenai Sentra Lamang Tapai di Kota Batusangkar.

Langkah ketiga yaitu Interpretasi merupakan tahapan yang dilakukan setelah kritik sumber akan memasuki tahapan penafsiran, pada tahap ini sumber sejarah yang sudah berhasil di kritik dan telah pasti dijadikan bahan penulisan sejarah. Setelah mendapatkan sumber-sumber yang telah teruji kemudian penulis mengumpulkan sumber-sumber yang berhubungan dengan Nagari Lima Kaum sentra lamang tapai di Kota Batusangkar.

Langkah keempat yaitu tahap historiografi adalah langkah penulisan sejarah yang menuntut penyusunan fakta dan sumber yang telah diseleksi menjadi suatu tulisan ilmiah yang bermakna. Proses ini melibatkan penggabungan data sejarah dengan interpretasi yang telah dilakukan sebelumnya, menghasilkan karya ilmiah yang dapat menyampaikan pengertian yang mendalam tentang Nagari Lima Kaum sentra lamang tapai di Kota Batusangkar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lamang Tapai Lima Kaum sebagai Makanan tradisional khas masyarakat Batusangkar

Pada dasarnya di setiap daerah yang ada di Indonesia mempunyai keunikan tersendiri baik itu kebudayaan, adat istiadat, ataupun dari makanan khasnya. Terutama makanan khas yang dihasilkan dari berbagai daerah. Makanan khas ini merupakan potensi dari identitas budaya bagi masyarakat setempat. Khususnya di Sumatera Barat mengenal makanan tradisional berupa lamang, salah satu wilayah di Minangkabau yang kental akan budaya dalam bentuk makanan tradisionalnya yakni daerah Batusangkar (Refisrul, 2017). Lamang Tapai ini merupakan makanan tradisional yang terdiri dari lamang dan tapai yang digunakan dalam berbagai upacara adat masyarakat di Minangkabau. Pada kenyataannya lamang yang ada di Sumatera Barat memiliki berbagai variasi sesuai dengan kemampuan masyarakat dan sumber daya alam yang ada pada daerah tersebut (Zahara, Helfira, 2022). Lamang yang terkenal akan kenikmatannya diantaranya adalah Lamang Tapai, yang dimana proses pembuatannya memerlukan waktu yang relatif lama dan tenaga yang ekstra.

Pertama kali dibuatnya variasi lamang yaitu lamang tapai di daerah Batusangkar tepatnya di produksi di Nagari Lima Kaum. Usaha lamang tapai ini merupakan suatu usaha rumahan yang dijalankan secara turun-temurun yang dilakukan oleh masyarakat lima kaum yang sudah ada pada zaman dahulunya (Rahmi, komunikasi pribadi, Januari 2023). Menarik melihat bagaimana keahlian membuat lamang telah menjadi sumber mata pencaharian bagi keluarga. Penjualan Lamang Lima Kaum yang dilakukan oleh perempuan tersebut, baik di balai atau pasar tradisional, menunjukkan bahwa lamang tersebut memiliki popularitas dan daya tarik di antara konsumen setiap harinya. Ini mencerminkan bagaimana warisan kuliner lokal dapat menjadi potensi ekonomi yang berkelanjutan dalam suatu komunitas (Refisrul, 2017). Lamang terdiri dari lamang ubi, lamang pisang, lamang sipuluik, lamang tapai (Aprisia, Siska, 2016).

Lamang tapai yang ada di Nagari Lima Kaum menjadi makanan tradisional, yang juga menjadi sebuah tradisi dalam rangka manjalang mintuo (mertua), acara maulid nabi dan acara adat lainnya. Seiring berkembangnya waktu tradisi malamang sudah menjadi sumber perekonomian masyarakat. Adanya keahlian malamang yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya dalam membantu perekonomian keluarga, oleh karena itu lamang tapai ini diperjualbelikan secara bebas di pasar Batusangkar tidak hanya digunakan dalam rangka upacara adat, festival daerah tetapi bisa ditemukan oleh setiap masyarakat ataupun wisatawan yang berkunjung ke Batusangkar setiap harinya. (Edi sutan mudo, komunikasi pribadi, September 2023).

Dalam pembuatannya lamang tapai menggunakan alat-alat dan bahan-bahan yang masih tradisional seperti tungku, bambu, daun pisang. Pendekatan untuk melestarikan peralatan tradisional dan meningkatkan rasa lamang tapai yang lebih enak merupakan upaya yang sangat positif. Dengan cara ini, tidak hanya nilai-nilai tradisional terjaga, tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang lebih memuaskan bagi konsumen. Sedangkan

bahan utama yang digunakan dalam pembuatan lamang tapai yaitu ada beras ketan putih (puluik), santan, dan untuk tapai nya menggunakan beras ketan hitam (puluik hitam). Cara memasak lamang yang menggunakan bambu yang dilapisi dengan daun pisang muda, dibakar dengan api kayu dan sabut kelapa, serta disandarkan kepada tonggak kayu, memang menunjukkan proses yang istimewa dan tradisional. Metode ini tidak hanya menciptakan rasa yang khas pada lamang, tetapi juga menambahkan nilai budaya dan keunikan dalam proses memasaknya(Waryono, 2021).

Gambar 1. Pembuatan Lamang Tapai



Sumber : Dokumentasi pribadi Betriq Abrori

Makanan tradisional Batusangkar yaitu Lamang Tapai lima kaum yaitu lamang tapai kualitasnya yang lembut yang terkenal dengan keorisinalan rasanya yang berbeda dengan lamang tapai di daerah lain, membuat para pecinta kuliner menjadikan lamang sebagai salah satu makanan dengan rasa yang dihasilkan tetap otentik dan lezat. Makanan tradisional lamang tapai ini dapat bertahan sampai tiga hari dikarenakan penggunaan beras ketan putih ini lebih tahan dari pada beras putih biasa, rasa yang dihasilkapun juga terbilang lebih lezat karena menggunakan beras ketan putih yang dicampur dengan santan. Selain rasanya yang lezat dan nikmat lamang tapai ini juga memiliki harga yang relatif murah perbatangnya yang cukup panjang. Lamang tapai ini merupakan makanan khas masyarakat batusangkar yang menjadi identitas budaya yang membuat lamang tapai ini sebagai makanan khas yang dapat dikonsumsi setiap hari dan dijadikan makanan pada saat upacara adat ,festival daerah dan hari besar lainnya serta sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas dari Batusangkar bagi wisatawan yang berkunjung.

Gambar 2. Penjualan Lamang Tapai di Pasar Batusangkar



Sumber : Dokumentasi pribadi Betriq Abrori

Lamang Tapai : Makanan tradisional

Lamang tapai merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat minangkabau. Makanan lamang tapai ini diperkenalkan pertama kali oleh syekh burhannudin, karena ajaran syekh burhannudin ini sampai ke daerah darek (darat) sehingga ajarannya berkembang sampai di daerah tanah datar (batusangkar). Lamangbtapai lima kaum ini sudah ada sejak tahun 1940 an, semenjak syekh burhannudin menghalalkan makanan lamang ini. Di kota Batusangkar lamang tapai ini dijadikan sebagai tradisi oleh masyarakat Batusangkar, pembuatan lamang ini terkenal dengan tradisi *Malamang*, tradisi ini dilakukan oleh masyarakat setiap idul adha, idul fitri, maulid nabi. Tradisi ini sangat kental sampai tahun 80 an, sedangkan sejak tahun 90 an tradisi ini mulai berkurang karena tidak ada regenerasi. Saat sekaarang ini di Batusangkar tepatnya di nagari lima kaum lamang tapai ini sudah menjadi usaha turun-temurun. Lamang tapai lima kaum ini diperjualbelikan secara bebas di di pasar tradisional Batusangkar setiap harinya. Makanan tradisional lamang Minangkabau ini diinovasi dengan memasukkan berbagai jenis lamang , seperti pulut berwarna putih dan pulut berwarna hitam , serta lamang yang bahan utamanya adalah pisang , durian , atau jagung(Arif, NH, 2021). Sedangkan dari Batusangkar lamang lima kaum ini terdiri dari lamang dan tapai yang biasa disebut sebagai lamang tapai yang menjadi makanan tradisional. Pada dasarnya dalam berbagai acara adat dan festival daerah lamang tapai lima kaum selalu menjadi pilihan hidangan yang tidak lupa untuk disajikan.

Ketersediaan beras ketan putih dan beras ketan hitam yang mudah didapatkan dan harganya cukup murah memicu produsen lamang tapai untuk menggunakannya sebagai bahan utama dalam proses pembuatan lamang tapai tersebut (Leli, komunikasi pribadi, Januari 2023). Lamang tapai merupakan makanan tradisional khas yang diproduksi setiap hari dan diperdagangkan setiap hari juga di pasar batusangkar, sehingga bisa dijadikan untuk makanan cemilan untuk setiap harinya. Produsen lamang tapai di Nagari Lima Kaum ini memproduksi lamang tapai setiap harinya sebanyak 20-40 batang perharinya. Hal tersebut menunjukkan bahwa betapa fleksibelnya masyrakat Minangkabau menangani masalah ekonomi (fatimah, 2021). Lamang tapai melambangkan sikap orang minangkabau terkhusus Nagari Lima Kaum untuk dapat memanfaatkan ketersediaan bambu yang banyak, beras ketan atau puluik yang mudah didapatkan dengan kondisi lingkungan lokal masyarakat. Variasi dalam pengolahan lamang tapai di Sumatera Barat memperlihatkan kreativitas masyarakat setempat dalam memanfaatkan sumber daya alam dan bahan yang tersedia di daerah mereka. Hal ini mencerminkan adaptasi kuliner yang menciptakan variasi unik dalam hidangan tradisional, sesuai dengan karakteristik dan ketersediaan bahan setempat.

Lamang tapai yang di produksi di Nagari Lima Kaum tersebut didukung oleh tersedianya bahan baku yang mencukupi, dimana daerah lima kaum ini ada lahan sawah yang bisa ditanami beras ketan (puluik) dan bambu yang juga mudah didapatkan(zuraida, komunikasi pribadi, Januari 2023). Dari hal tersebut muncul ide untuk membuat usaha lamang tapai ini yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi sehari-hari, sehingga lamang tapai dapat disantap sebagai makanan tradisional yang setiap harinya. Awalnya

lamang tapai ini diperkenalkan oleh syekh burhanuddin di Minangkabau yang awalnya syekh burhanuddin menggunakan beras biasa akan tetapi tidak tahan lama dan cepat basi, dan akhirnya syekh burhanuddin menggantinya dengan menggunakan beras ketan atau sipulauk yang bisa lebih tahan lama (Arifa, NH, 2021).

Penting untuk menyadari bahwa perubahan pola makan, terutama dengan popularitas makanan cepat saji, dapat berdampak pada keberlanjutan budaya lokal. (Abdullah,2008). Usulan untuk mempopulerkan lamang tapai melalui teknik pemasaran yang menarik dan menekankan manfaat kesehatannya adalah langkah positif untuk mempertahankan identitas budaya dan nilai kesehatan dalam makanan tradisional. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat, khususnya generasi muda, terhadap keberlanjutan budaya makanan tradisional seperti lamang tapai.

Prospek Lamang Tapai lima kaum sebagai makanan khas Batusangkar

Lamang merupakan sajian populer khas minangkabau terutama untuk daerah Batusangkar. Rasa lamang yang enak mampu membuat konsumen ketagihan, lamang ini merupakan suatu panganan tradisional yang muncul semenjak adanya islamisasi(Waryono, 2021). Lamang lima kaum ini pada zaman dahulunya digunakan juga sebagai tradisi manajalang mintuo (mertua) pada bulan ramadhan. Dalam tradisi masyarakat Lima Kaum pada saat itu diajarkan melakukan silaturahmi dan saling berbagi antara dua belah pihak keluarga. Seiring dengan perkembangan zaman hingga saat ini lamang dijadikan sebagai usaha rumahan yang dilakukan secara turun-temurun, tepatnya di jorong balai labuah bawah nagari lima kaummenjadikan lamang tapai sebagai usaha untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Pada dasarnya usaha setiap usaha yang dijalankan tentu memiliki peluang untuk kemajuan kedepannya. Lamang tapai dengan rasanya yang nikmat dapat meningkatkan perekonomian produsen dan pedagang, karena lamang tapai lima kaum ini berhasil menarik minat konsumen yang berasal dari masyarakat batusangkar maupun wisatawan yang datang ke Batusangkar. Meskipun ada juga daerah lain di batusangkar yang memproduksi lamang tapai seperti daerah belimbing, daerah saruaso tetapi lamang tapai lima kaum ini tetap menjadi pilihan yang pertama oleh setiap wisatawan ke Batusangkar (Dal, komunikasi pribadi, Januari 2023). Lamang tapai lima kaum ini diproduksi setiap harinya oleh produsen dan diperdagangkan juga setiap hari di pasar tradisional batusangkar, sedangkan bedanya dengan lamang tapai dari daerah belimbing dan saruaso mereka hanya memperdagangkan setiap hari kamis sajadi pasar tradisional batusangkar. Sedangkan di hari lain pedagang lamang tapai belimbing dan saruaso memperdagangkan lamang tapainya di luar daerah batusangkar (Elya, komunikasi pribadi, Januari 2023).

Lamang tapai lima kaum ini dapat dikatakan sebagai prospek peluang yang ada dari usaha seseorang untuk mendapatkan keuntungan. Produsen dan pedagang lamang tapai saling memiliki hubungan, yang dimana lamang tapai yang diproduksi oleh produsen kemudian dibeli oleh pedagang untuk diperdagangkan di pasar tradisional batusangkar.

Tabel 1.1 Data penghasilan produsen lamang tapai Nagari Lima Kaum tahun 20223

No	Produsen	Jumlah Produksi (Batang/Hari)	Penghasilan		
			Perhari	Perminggu	Perbulan
1	Ibu maida leli	20 batang/hari	Rp.800.000	Rp.4000.000	Rp.16.000.000
2	Ibu sesnita elfia	30 batang/hari	Rp.1.800.0000	Rp.7.200.000	Rp.7.200.000
3	Ibu Rahmi	25 batang/hari	Rp.1000.0000	Rp.5000.000	Rp.20.000.000

Sumber : Hasil wawancara dengan produsen lamang tapai

Tabel 1.2 Data penghasilan pedagang lamang tapai Nagari Lima Kaum Kota Batusangkar tahun 2023

No	Pedagang	Jumlah Penjualan (Batang/Hari)	Penghasilan		
			Perhari	Perminggu	Perbulan
1	Ibu Zalama	20 batang/hari	Rp.1000.000	Rp.4000.000	Rp.16.000.000
2	Ibu Neti Sal	25 batang/hari	Rp.1.250.000	Rp.5000.000	Rp.19.200.000
3	Ibu Dal	30 batang/hari	Rp.1800.0000	Rp.7.200.000	Rp.28.800.000

Sumber : Hasil wawancara dengan pedagang lamang tapai

Tabel 1.3 Data penghasilan produsen dan pedagang lamang tapai Nagari Lima Kaum Kota Batusangkar tahun 2023

No	Produsen dan Pedagang	Jumlah Produksi dan Penjualan (Batang/Hari)	Penghasilan		
			Perhari	Perminggu	Perbulan
1	Ibu Zuraida	40 batang/hari	Rp.1.600.000	Rp.9.600.000	Rp.38.400.000

Sumber : Hasil Wawancara produsen sekaligus pedagang lamang tapai

Dari data yang diatas dapat dilihat bahwa penghasilan setiap produsen dan pedagang lamangvtapai berbeda-beda, hal ini disesuaikan dengan ukuran lamang dan banyaknya lamang tapai yang dijual yang di produksi oleh produsen dan dijual oleh pedagang lamang tapai Nagari Lima Kaum Kota Batusangkar, dan juga dipengaruhi oleh banyaknya jumlah produksi dan penjualan yang berbeda setiap harinya.

Pada saat ini Lamang Tapai Lima Kaum ini tidak hanya sebagai makanan tradisional yang dijual setiap harinya dan bisa juga sebagai oleh-oleh, akan tetapi Lamang Tapai Lima Kaum juga banyak menerima pesanan untuk acara-acara pesta, khitanan, syukuran, maulid nabi dan acara besar lainnya (Neti sal, komunikasi pribadi, Januari 2023). Dilihat dari jumlah produsen yang memproduksi lamang tapai yang berada di Jorong Balai Labuah Bawah Nagari Lima Kaum dan pedagang yang memperdagangkan lamang tapai di pasar tradisional batusangka, diharapkan usaha lamang tapai ini dapat membantu perekonomian produsen dan pedagang lamang tapa, Serta menciptakan peluang kerja yang lebih besar. Makanan tradisional lamang tapai ini mengandung unsur ekonomi yang berkaitan pada aspek budaya karena keberadaannya sebagai warisan budaya dan kebanggaan bersama bagi masyarakat setempat.

Pemasaran produksi dari makanan tradisional lamang tapai lima kaum, yang dimaksud dengan pemasaran disini adalah seluruh kegiatan yang ada dalam penjualan melalui beberapa pendekatan seperti memvariasikan produk agar lebih menarik, perencanaan harga, promosi atau distribusi yang dilakukan berpengaruh terhadap penjualan (Wibowo, AR, 2019). Makanan tradisional lamang tapai lima kaum ini untuk saat ini masih dipasarkan dirumah atau di pasar. Dan kebanyakan dari pedagang dan produsen lamang tapai ini pemasarannya masih dilakukan mereka dalam kabupaten atau kota saja. Dilihat dari prospek produksinya lamang tapai ini bisa lebih dikembangkan agar penghasilannya juga mengalami peningkatan dari pada yang biasanya, dengan cara memperluas lagi pemasaran lamang tapai tersebut.

KESIMPULAN

Adanya usaha lamang tapai lima kaum ini menjadikan batusangkar terkenal akan makanan tradisionalnya, dengan khasnya rasa lamang tapai yang tetap otenti. Makanan lamang tapai lima kaum ini selalu menjadi pilihan untuk dihidangkan dalam acara-acara besar dan juga dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah Batusangkar. Lamang tapai lima kaum merupakan usaha turun-temurun yang sudah ada sejak dahulunya. Lamang tapai lima kaum ini dimasak oleh kaum perempuan yang dimana dalam proses produksi ya lamang tapai ini memerlukan waktu yang relatif lama dan juga membutuhkan tenaga yang ekstra. Di Daerah Batusangkar memang yang paling terkenal adalah lamang tapai lima kaum dibandingkan dengan lamang tapai dari daerah lainnya, disebabkan juga karena faktor lamang tapai lima kaum ini di produksi setiap harinya, sedangkan lamang tapai dari daerah lain hanya dijual pada hari kamis saja di pasar tradisional batusangkar. Lamang tapai lima kaum ini dijadikan sebagai ladang usaha rumahan oleh masyarakat yang ada di jorong balai labuah bawah, yang dimana jorong inni merupakan tempat produksinya lamang tapai sebagai makanan tradisional khas batusangkar. Makanan lamang tapai ini merupakan makanan tradisional yang sehat yang dimana dalam pembuatannya tidak mengandung zat kimia yang berbahaya dan bermanfaat juga bagi kesehatan tubuh, oleh karena itu lamang tapai ini harus lebih di populerkan agar lebih banyak lagi orang tertarik untuk membelinya. Usaha dari lamang tapai ini dapat berdampak terhadap perekonomian produsen dan pedagang lamang tapai yang membuat kebutuhan kehidupan sehari-hari produsen dan pedagang lamang tapai terpenuhi.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Sediaotama Djaeni. (1989). *Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi* (1 ed.).
- Aprisia, Siska, dkk. (2016). *Tradisi Malamang dalam prosesi acara maulid Nabi SAW di Pariaman*. 3, 38.
- Arifa, NH, dkk. (2021). *Geliat Malamang di ujung asa*. 8, 8883.
- Dal. (2023, Januari). [Komunikasi pribadi].
- Edi sutan mudo. (2023, September). [Komunikasi pribadi].

- Elya. (2023, Januari). [Komunikasi pribadi].
- Hardiansyah,AM, dkk. (2020). *Kajian identitas budaya kuliner Dangke makanan khasMassenrempulu*. 2, 40.
- Harmayani, Eni, dkka. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia* (1 ed.).
- Herlina, Nina. (2020). *Metode Sejarah* (2 ed.).
- Leli. (2023, Januari). [Komunikasi pribadi].
- Neti sal. (2023, Januari). [Komunikasi pribadi].
- Rahmi. (2023, Januari). [Komunikasi pribadi].
- Refisrul. (2017). *Lamang dan Tradisi Malamang pada masyarakat Minangkabau*. 3, 775.
- Refisrul. (2019). *Fungsi lemang dalam upacara perkawinan suku basemah di kabupaten kaur provinsi bengkulu*. 5, 239.
- Sariyanti. (2015). *Kehidupan sosial ekonomi pedagang kue tradisional di pasar toddopuli Makassar*. universitas negeri makassar.
- Suardi,PN. (2021). *Kondisi Sosial Ekonomi Pedagang Sala Lauak di Kawasan Makam Syekh Burhanudin, Nagari Manggopoh palak gadang ulakan , kecamatan ulakan tapakis*. Uniersitas Andalas.
- Syarifah, Eva. (2014). *Metode Penelitian Sejarah*. 12, 168.
- Wahyudi Araminta Bertha, dkk. (2017). *Lemang (Nasi Bambu) sebagai representasi makanan khas Melayu di Indonesia*. 4(1), 4.
- Waryono. (2021). *Tradisi dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau*. 1, 67.
- Wibowo, AR. (2019). *Manajemen Pemasaran* (1 ed.).
- Zahara, Helfira. (2022). *Rendang Telur: Kuliner Khas Masyarakat Payakumbuh sebagai identitas budaya lokal kota payakumbu, sumatera barat (1998-2018)*. 2022, 4, 194.
- zuraida. (2023, Januari). [Komunikasi pribadi].