

---

## Menggali Kembali Tradisi Memasak Lemang Di Jorong Tanjung Durian Terkait Tantangan Dalam Proses Memasak Dan Upaya Mempertahankan Warisan Budaya Menjelang Lebaran

Gusneli<sup>1</sup>, Maulid Hariri Gani<sup>2</sup>, Candrika Kumala Tungga<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Institut Seni Indonesia Padangpanjang

[gusneli049@gmail.com](mailto:gusneli049@gmail.com)<sup>1</sup>, [maulidharirigani@gmail.com](mailto:maulidharirigani@gmail.com)<sup>2</sup>, [cacandrikakumala@gmail.com](mailto:cacandrikakumala@gmail.com)<sup>3</sup>

---

**ABSTRACT;** *The tradition of cooking lemang in Jorong Tanjung Durian is a custom that has existed since ancient times, this tradition is carried out twice a year in preparation for welcoming Eid al-Fitr and Eid al-Adha. Lamang made from sticky rice is usually called lamang bareh katan (sticky rice lemang) or lamang sipuluik. The process of cooking lemang involves close social interaction between residents, where they help each other and share ingredients with each other. However, as time goes by, this tradition has experienced a decline in participation and interest, especially among the younger generation. Many have turned to practical methods, such as buying cakes at the market. To maintain this cultural heritage, it is very important for the community to teach their children how to cook lemang and instill the cultural values contained in the tradition. With this effort, it is hoped that the tradition of cooking lemang will remain sustainable and become an integral part of future holiday celebrations.*

**Keywords:** *Lemang Cooking Tradition, Social Interaction, Cultural Heritage, Cultural Preservation.*

**ABSTRAK;** Tradisi memasak lemang di Jorong Tanjung Durian merupakan adat istiadat yang sudah ada sejak zaman dahulu, tradisi ini dilakukan dua kali dalam setahun sebagai persiapan menyambut hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Lamang yang dibuat dari beras ketan lazim disebut dengan lamang bareh katan (lemang beras ketan) atau lamang sipuluik. Proses memasak lemang melibatkan interaksi sosial yang erat antar warga, di mana mereka saling membantu dan berbagi bahan makanan. Namun, seiring berjalannya waktu, tradisi ini mengalami penurunan partisipasi dan minat, terutama di kalangan generasi muda. Banyak yang beralih ke cara-cara praktis, seperti membeli kue di pasar. Untuk menjaga warisan budaya ini, sangat penting bagi masyarakat untuk mengajarkan anak-anak mereka cara memasak lemang dan menanamkan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam tradisi tersebut. Dengan upaya ini, diharapkan tradisi memasak lemang akan tetap lestari dan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari perayaan hari raya mendatang.

**Kata Kunci:** Tradisi Memasak Lemang, Interaksi Sosial, Warisan Budaya, Pelestarian Budaya.

---

---

## PENDAHULUAN

Tradisi merupakan suatu ruh suatu budaya dan kebudayaan, adanya tradisi ini sistem kebudayaan ini akan menjadi semakin kuat. Jikalau tradisi dimusnahkan, maka bisa dipastikan kebudayaan yang dimiliki suatu bangsa akan hilang juga. Sangatlah penting untuk dipahami bahwasannya sesuatu hal yang dijadikan tradisi pastilah sudah terpercayakan akan tingkat keefektifan dan juga efisiensinya. Hal ini dikarenakan keefektifan dan juga efisiensinya selalu beriringan dalam mengikuti perkembangan suatu kebudayaan yang meliputi berbagai sikap dan juga tindakan dalam menyelesaikan segala persoalan. Maka tatkala tingkat keefektifan dan juga efisiensinya ini rendah, maka secara perlahan-lahan tidak akan dipakai lagi oleh masyarakat dan tidak akan menjadi suatu tradisi lagi, dan tradisi akan tetap dipakai dan juga dipertahankan jikalau tradisi tersebut masih relevan serta masih sesuai dengan situasi dan kondisi masyarakat sebagai pewarisnya (Bastomi 1984:14)

Hidangan Lemang pertama kali dibuat pada saat Syekh Burhanuddin yang merupakan seorang ulama dari Pariaman sedang melakukan perjalanan ke daerah pesisir Minangkabau yaitu di daerah Ulakan dan Pariaman untuk menyebarkan ajaran agama Islam. Saat sedang berkunjung ke rumah warga untuk saling bersilaturahmi, ia kerap ditawarkan makanan oleh para warga namun Syekh Burhanuddin meragukan kehalalan makanan yang ditawarkan. Meskipun ajaran agama Islam telah berkembang namun masyarakat setempat belum paham tentang makanan halal dan haram. Karena kebiasaan masyarakat yang masih memakan makanan terlarang, maka Syekh Burhanuddin mengajarkan cara memasak nasi dalam bambu yang belum tersentuh siapapun. Lalu bambu ini dilapisi dengan daun pisang supaya beras yang dimasak tidak terkena serbuk yang melekat di bambu. Awalnya Syekh Burhanuddin menggunakan beras biasa untuk membuat lemang namun karena tidak tahan lama maka ia menggantinya dengan beras ketan yang lebih tahan lama. Lambat laun masyarakat sekitar menjadikan kegiatan memasak Lemang sebagai sebuah tradisi yang disebut dengan istilah Malamang. Masyarakat akan bergotong-royong mencari bambu, kayu bakar, dan bahan lainnya.

Tradisi memasak lemang di Jorong Tanjung Durian menjadi bagian penting dari budaya masyarakat setempat, tradisi ini dilakukan sebagai persiapan menyambut hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Kegiatan ini tidak hanya sekadar proses memasaknya saja, tetapi juga menjadi momen yang menyatukan suatu komunitas atau masyarakat, di mana interaksi sosial terjadi melalui kebersamaan dan saling membantu antar tetangga. Namun, seiring dengan

perkembangan zaman dan perubahan gaya hidup, tradisi ini mulai mengalami penurunan dalam hal keterlibatan, terutama di kalangan generasi mudasaat ini.

Fenomena ini mengundang perhatian untuk menggali lebih dalam tantangan yang dihadapi dalam proses memasak lemag, serta upaya yang perlu dilakukan untuk mempertahankan warisan budaya ini. Masyarakat sekarang lebih memilih cara yang lebih praktis, seperti membeli kue di pasar, yang berpotensi mengikis nilai-nilai budaya yang telah ada sejak lama. Oleh karena itu, penting bagi generasi yang lebih tua untuk mengajarkan pengetahuan dan keterampilan memasak lemag kepada anak-anak mereka, serta menanamkan kesadaran akan pentingnya melestarikan tradisi ini.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan solusi untuk memperkuat kembali tradisi memasak lemag, sehingga tidak hilang dan dapat dinikmati oleh generasi mendatang. Dengan mempertahankan tradisi ini, diharapkan juga dapat meningkatkan rasa kebersamaan dan memperkuat identitas budaya masyarakat Jorong Tanjung Durian.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Hendryadi, et, al (2019: 218), penelitian kualitatif merupakan proses penyelidikan naturalistik yang mencari pemahaman mendalam tentang fenomena sosial secara alami. Penelitian kualitatif menekankan pada kualitas bukan kuantitas dan data-data yang dikumpulkan bukan melalui kuisioner melainkan berasal dari wawancara, observasi langsung dan dokumentasi resmi yang terkait lainnya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif karena penulis menganggap permasalahan yang diteliti cukup kompleks dan dinamis sehingga data yang diperoleh dari para informan tersebut dapat didapatkan melalui wawancara langsung sehingga didapatkan jawaban yang alamiah.

Informan penelitian dipilih secara sengaja berdasarkan krieria yang telah ditentukan sebagai berikut: (1) Masyarakat asli Jorong Tanjung Durian, (2) Masyarakat yang melakukan tradisi memasak lemag menjelang lebaran, (3) Generasi muda di Jorong Tanjung Durian, (4) Melihat langsung dan merasakan perubahan minat terhadap tradisi memasak lemag (5) Mempunyai waktu untuk di wawancarai dan dimintai informasi.

Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti antara lain melakukan observasi, melakukan wawancara dengan 2 informan yang merasakan terjadinya perubahan atau kurangnya minat terhadap tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian.

#### **Table 1. Gambaran data informan**

---

<b>Nama</b>	<b>Usia</b>	<b>Jenis Kelamin</b>	<b>Status di masyarakat</b>
Saidar	59	Perempuan	Masyarakat Jorong Tanjung Durian
Indah	25	Perempuan	Generasi Muda Jorong Tanjung Durian

---

Dalam penelitian ini, terdapat dua informan yang memberikan saya pengetahuan dan informasi penting mengenai tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian. Informan pertama saya mewawancarai ibuk Saidar, beliau berusia 59 tahun dan berjenis kelamin Perempuan. Ibuk Saidar merupakan salah satu masyarakat asli di Jorong Tanjung Durian yang sudah lama tinggal di daerah tersebut. Beliau sudah memiliki pengalaman yang sangat kaya mengenai tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian, sehingga beliau dapat memberikan informasi mendalam terkait tradisi tersebut. Informan kedua yang saya wawancarai bernama Indah, beliau berusia 25 tahun dan berjenis kelamin Perempuan. Indah merupakan salah satu generasi muda di Jorong Tanjung yang menjadi perwakilan untuk mendapatkan informasi mengenai pandangan generasi muda yang ada di Jorong Tanjung Durian terhadap tradisi memasak lemag untuk menyambut hari lebaran. Informasi yang beliau berikan sangatlah penting, karena dengan informasi yang diberikan kita dapat melihat bagaimana pandangan generasi muda terhadap suatu tradisi yang sudah ada sejak dahulu

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kemerosotan tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian**

Tradisi memasak lemag merupakan kebiasaan yang sudah tertanam kuat dalam kehidupan masyarakat di Jorong Tanjung Durian. Aktivitas ini bukan sekadar kegiatan kuliner, melainkan juga sebuah ritual yang menyatukan masyarakat dalam suasana penuh kegembiraan. Dulu, setiap rumah tangga di Jorong Tanjung Durian berpartisipasi dalam tradisi ini sebagai bentuk persiapan untuk menyambut hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Moment memasak lemag menjadi sangat ditunggu-tunggu, karena hanya dilakukan dua kali dalam setahun, sehingga memberikan makna khusus bagi setiap individu dan keluarga.

Antusias dari masyarakat sangat terasa saat memasak lemag. Bukan hanya orang dewasa saja yang berpartisipasi dan merasakan semangat dalam tradisi ini, tapi anak-anak di Jorong Tanjung Durian juga ikut merasakan semangat tersebut. Mereka tidak hanya menantikan makanan lezat yang dihasilkan, tetapi juga keseruan berkumpul bersama. Biasanya, kegiatan ini berlangsung di belakang rumah, di mana warga berkumpul dan saling membantu. Interaksi sosial yang tercipta selama proses memasak sangat bermakna; sambil menunggu lemag matang, mereka berbincang-bincang, bertukar cerita, dan membangun hubungan yang lebih erat antar tetangga.

Tradisi memasak lemag juga mengajarkan nilai-nilai kebersamaan dan saling membantu. Dalam kesempatan ini, jika seseorang kekurangan bahan untuk memasak, mereka tidak segan untuk meminta bantuan kepada tetangga. Sering kali, jika ada yang memiliki bahan berlebih, mereka dengan sukarela membagikannya pada tetangga yang kekurangan bahan. Hal ini menciptakan suasana harmonis dan saling mendukung antar masyarakat di Jorong Tanjung Durian. Informan Indah menyatakan dalam kutipannya.

*"Lemang sendiri telah menjadi simbol warisan budaya yang diturunkan dari generasi ke generasi. Setiap kali para perantau pulang ke kampung halaman, mereka selalu mencari lemag, meskipun tidak selalu dimakan langsung. Contohnya saya, saya juga seorang perantau yang menanti akan tradisi memasak lemag ini. Kami perantau merindukan momen memasak lemag yang menyatukan seluruh keluarga dan komunitas. Tradisi ini bukan hanya tentang makanan, tetapi juga tentang kenangan dan pengalaman yang mengikat masyarakat dalam satu ikatan yang kuat."*(wawancara Indah, 1 April 2025)

Indah menyatakan bahwa para perantau biasanya akan menantikan tradisi memasak lemag ini, karna ini merupakan suatu moment yang dinantikan oleh para perantau. Tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian tidak hanya tentang makannya saja tapi tentang kenangan, keseruan dan juga pengalaman yang mengikat masyarakat Jorong Tanjung Durian dalam satu ikatan yang kuat.

Melalui tradisi memasak lemag, masyarakat Jorong Tanjung Durian tidak hanya merayakan hari raya, tetapi juga merayakan kebersamaan, persahabatan, dan identitas budaya yang telah ada sejak zaman dahulu. Dengan demikian, tradisi ini menjadi bagian integral dari kehidupan mereka, yang terus diharapkan dapat dilestarikan dan diwariskan kepada generasi mendatang.

### **Bahan-bahan, Alat dan Proses Memasak Lemang di Jorong Tanjung Durian**

Bahan, alat dan proses memasak lemag di Jorong Tanjung Durian dijelaskan oleh informan Saidar yang menyatakan dalam kutipannya.

*"Untuk memasak lemag, ada beberapa bahan dan alat yang diperlukan. Pertama, menyediakan kayu untuk membuat sandaran lemag. Sandaran ini berfungsi untuk menahan bambu selama proses memasak. Selain itu, siapkan pelepah pisang dan bambu yang agak muda, yang harus dibersihkan dengan baik. Daun pisang yang agak muda juga diperlukan untuk membungkus beras ketan. Bahan lainnya yaitu beras ketan, kelapa dan garam, yang akan memberikan cita rasa khas pada lemag.*

*Proses memasak lemag dimulai dengan membuat sandaran lemag. Biasanya, sandaran ini disiapkan sehari sebelum proses memasak. Sandaran lemag biasanya akan dilapisi menggunakan pelepah pisang, agar saat proses memasak lemag di atas api kayu sandaran lemag tersebut tidak terbakar. Setelah itu, pastikan semua bahan dan alat sudah siap, seperti bambu yang dibersihkan dan sudah disiapkan sekitar tiga hari sebelum hari memasak. Daun pisang yang akan digunakan juga perlu disiapkan sehari sebelumnya agar lebih mudah dibentuk.*



Gambar 1. Gambar Sandaran Lemang  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)



Gambar 2. Gambar Daun Pisang Yang Agak Muda  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)

*Setelah semua bahan siap, langkah selanjutnya adalah proses memasaknya. Ambil bambu yang telah dibersihkan dan letakkan daun pisang di dalamnya. Pastikan untuk*

*mengukur daun pisang sesuai panjang bambu yang akan digunakan. Memasukkan daun pisang tersebut ke dalam bambu biasanya menggunakan alat yang disebut dengan sarur-sarur, sarur-sarur adalah kayu kecil yang lurus dan dibelah di bagian tengahnya agar bisa menjepit daun pisang. Setelah itu, cuci beras ketan hingga bersih dan keringkan dengan menggunakan tapisan atau kain tipis agar kelembapan berlebih hilang.*



Gambar 3. Gambar Bambu Yang Agak Muda  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)



Gambar 4. Gambar Sarur-Sarur Untuk Memasukkan Daun Pisang Ke Dalam Bambu  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)



Gambar 5. Gambar Beras Ketan Yang Sudah Dicuci Dan Dikeringkan  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)

*Sambil menunggu beras ketan kering, parut kelapa yang sudah disiapkan. Ambil santan dari kelapa tersebut dan tambahkan sedikit garam untuk meningkatkan rasa lemay nantinya.*

*Setelah beras ketan agak kering, masukkan beras tersebut ke dalam bambu yang sudah dilapisi dengan daun pisang. Setelah beras ketan dimasukkan, tambahkan juga santan yang telah diberi garam tadi.*



Gambar 6. Gambar Memasukkan Beras Ketan Ke Dalam Bambu Yang Dilapisi Daun Pisang  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)



Gambar 7. Gambar Santan Dan Pemasukan Santan Ke Dalam Bambu  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)

*Selanjutnya, letakkan bambu berisi beras dan santan tersebut di atas sandaran lemang yang telah disiapkan. Nyalakan api dengan ukuran yang tidak terlalu besar, karena jika api terlalu besar, ada risiko lemang akan gosong. Setelah itu, tunggu selama sekitar 5 jam hingga lemang matang. Selama proses memasak, penting untuk sesekali memutar bambu agar lemang matang secara merata.*



Gambar 8. Gambar Memasak Lemang Disandarkan Lemang Dengan Api Sedang  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)

*Setelah proses memasak selesai dan lemang matang, biarkan lemang didiamkan di atas bara api yang mulai padam. Lemang siap disajikan pada hari lebaran sebagai hidangan istimewa.*



Gambar 9. Gambar Penyajian Lemang  
(Sumber: Dokumentasi Gusneli, Maret 2025)

*Selain dari beras ketan, ada berbagai variasi lemang yang bisa dibuat, seperti lemang yang menggunakan bahan baku singkong atau tepung. Meskipun bahan-bahannya*

---

*berbeda, proses pembuatannya tetap sama dan tetap menghasilkan cita rasa yang lezat.*"(wawancara Saidar, 2 April 2025)

Saidar menyatakan dan menjelaskan apa saja bahan dan alat yang digunakan untuk memasak lemag. Beliau juga menjelaskan secara detail mengenai proses memasak lemag dari awal hingga akhir, dan ia juga menyatakan bahwa lemag itu memiliki beberapa variasi juga.

### **Perubahan Tradisi Memasak Lemang**

Perubahan pada tradisi memasak lemag saat ini berubah drastis dibandingkan dengan pelaksanaan dahulu, hal ini terjadi karna disebabkan oleh beberapa hal. Seperti yang diungkapkan oleh salah satu narasumber generasi muda di Jorong Tanjung Durian yaitu Indah yang melihat berkurangnya minat masyarakat terhadap tradisi memasak lemag karna dipicu oleh suatu hal.

*"Kalo Saat ini, saya melihat tradisi memasak lemag mulai berkurang. Banyak masyarakat zaman dahulu yang telah meninggal, dan generasi yang tinggal sekarang mayoritas adalah generasi muda. Terkadang, mereka tidak membuat lemag bukan karena tidak mau, tetapi karena banyak yang menikah muda dan belum belajar cara memasak lemag."*(wawancara Indah, 1 April 2025)

Indah mengungkapkan bahwa beliau melihat adanya perubahan atau kemerosotan terhadap tradisi memasak lemag yang terjadi karna kemajuan zaman dan perubahan generasi juga menjadi penyebab terhadap penurunan jumlah masyarakat yang bisa memasak lemag. Secara tidak langsung kita dapat mengetahui dan menyimpulkan bahwa kemerosotan tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian salah satunya karna perubahan generasi dan ketidakpandaian dalam memasak lemag. Salah satu narasumber yang saya wawancarai menyatakan dalam kutipannya.

*"Saat sekarang ini saya melihat interaksi yang terjadi saat memasak lemag sudah tidak sekarang dulu. Sekarang, jika seseorang tidak bisa mencari bambu untuk memasak lemag, mereka lebih cenderung meminta bantuan tetangga dengan menawarkan bayaran, daripada saling membantu secara gratis. Banyak masyarakat yang sekarang lebih memilih untuk membeli bahan-bahan seperti beras ketan, berbeda dengan dulu di mana mereka bisa meminta bahan dari tetangga jika kekurangan. Meskipun masih ada interaksi saat memasak lemag,*

---

*suasana kebersamaan yang hangat dan seru seperti di masa lalu sudah mulai pudar.”*  
(Wawancara Saidar, 2 April 2025)

Saidar mengungkapkan bahwa interaksi yang terjadi saat sekarang ini saat memasak lemang sangat berbeda dengan interaksi pada saat terdahulu. Biasanya dulu masyarakat yang kekurangan dalam perlengkapan atau bahan yang dibutuhkan, maka dia akan pergi ke rumah tetangga untuk meminta dan orang yang di mintailun dengan sukarela memberikan bahan tersebut. Tidak seperti saat sekarang ini yang apa-apa serba dibayar dengan uang. Secara tidak langsung kita dapat mengetahui perbandingan dalam pelaksanaan tradisi memasak lemang di Jorong Tanjung Durian dari zaman dulu dengan zaman sekarang ini. Informan S juga menyatakan dalam kutipannya.

*“Di zaman sekarang, meskipun lemang tidak lagi dianggap sebagai hidangan yang wajib, masyarakat tetap berusaha menyajikannya saat hari lebaran. Keberadaan lemang dalam hidangan lebaran menambah kesan istimewa dan memberikan nilai lebih saat menyambut tamu. Jika ada lemang, hidangan yang disajikan terlihat lebih lengkap dan bervariasi. Namun, banyak orang yang merasa bahwa memasak lemang itu rumit dan memakan waktu. Akibatnya, banyak masyarakat yang memilih cara yang lebih sederhana dan praktis, yaitu dengan membeli kue dan makanan di pasar.”* (Wawancara Saidar, 2 April 2025)

Saidar mengatakan bahwa lemang dianggap tidak terlalu wajib lagi di saat lebaran. Sekarang ini, lemang dianggap sebagai penambah variasi dalam hidangan saja. Ibuk Saidar juga menyatakan bahwa banyak orang yang merasa dalam proses memasak lemang itu rumit dan memakan waktu yang panjang. Sehingga, banyak masyarakat yang lebih memilih cara yang lebih simpel dan praktis dengan membeli kue-kue yang dijual di pasar. Hal ini mencerminkan perubahan cara pandang masyarakat terhadap tradisi dan hidangan lebaran. Harapan untuk tradisi memasak lemang di Jorong Tanjung Durian disampaikan informan Saidar, ia menyatakan bahwa:

*“Saya berharap tradisi ini dipertahankan agar tidak hilang begitu saja, karna ini merupakan warisan dari dahulu jadi menurut saya tradisi ini sangat penting untuk dipertahankan. semoga generasi muda mau melestarikan tradisi ini dengan belajar memasak lemang tersebut, sehingga nantinya tradisi ini masih ada sampe anak cucu nantinya.”*  
(Wawancara Saidar, 2 April 2025)

Saidar berharap tradisi memasak lamang di Jorong Tanjung Durian dapat dipertahankan dan dilestarikan, sehingga tradisi ini tidak akan hilang sampai anak cucu nantinya.

---

Untuk menjaga agar tradisi memasak lemag tetap hidup, masyarakat perlu melakukan beberapa upaya penting. Salah satunya adalah dengan mengajarkan kepada anak-anak cara memasak lemag. Ini tidak hanya tentang teknik memasak, tetapi juga tentang memahami nilai-nilai yang terkandung dalam tradisi ini. Penting bagi orang tua untuk melibatkan anak-anak dalam proses memasak lemag. Dengan cara ini, anak-anak akan belajar tentang bahan-bahan yang digunakan, teknik memasak yang tepat, dan pentingnya kebersamaan saat menjalankan tradisi ini. Misalnya, mereka bisa diajak untuk membantu menyiapkan bahan, membersihkan bambu, atau bahkan memasak bersama di luar.

Selain mengajarkan cara memasak, orang tua juga sangat perlu menanamkan pada anak-anak bahwa tradisi memasak lemag merupakan hal yang sangat penting untuk dilestarikan. Cerita-cerita tentang sejarah dan makna di balik lemag akan membuat anak-anak lebih menghargai tradisi ini. Dengan mengetahui bahwa lemag bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga simbol kebersamaan dan identitas budaya, anak-anak akan lebih termotivasi untuk melanjutkan tradisi ini.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, beberapa informan menyatakan bahwa tradisi memasak lemag ini sudah mengalami kemerosotan dan perubahan yang lumayan besar. Perubahan yang terjadi yaitu dulu orang setiap rumah memasak lemag untuk menyambut hari lebaran, tapi pada zaman sekrang ini masyarakat di Jorong Tanjung Durian sudah tidak semua lagi yang melakukan tradisi ini. Sebagian besar masyarakat lebih banyak membeli kue-kue yang dijual di pasar daripada memasak lemag. Kemerosotan dan perubahan ini disebabkan oleh beberapa penyebab, baik dari perubahan zaman, minat generasi muda bahkan interaksi yang terjadi di dalamnya.

Temuan penelitian ini juga mendukung pandangan (Clifford Geertz) dimana Clifford Geertz menyoroiti konsep revolusi mental sebagai bentuk perubahan kebudayaan yang signifikan. Geertz menunjukkan bahwa perubahan kebudayaan dapat terjadi melalui perubahan cara pandang dan interpretasi masyarakat terhadap realitas mereka

## **KESIMPULAN**

Tradisi memasak lemag di Jorong Tanjung Durian mengalami kemerosotan yang signifikan, terutama disebabkan oleh perubahan generasi dan perkembangan zaman. Dulu, aktivitas ini merupakan momen yang dinantikan oleh seluruh masyarakat, di mana setiap rumah tangga berpartisipasi dalam semangat kebersamaan menjelang hari raya Idul Fitri dan Idul

---

Adha. Kegiatan ini tidak hanya sekadar memasak, tetapi juga menjadi ritual sosial yang mempererat hubungan antarwarga.

Namun, saat ini, minat masyarakat, khususnya generasi muda, terhadap tradisi ini semakin berkurang. Banyak yang menikah muda dan belum belajar cara memasak lemag, sehingga mengurangi partisipasi dalam tradisi tersebut. Selain itu, perubahan cara hidup yang lebih praktis membuat banyak orang lebih memilih membeli kue lebaran di pasar daripada meluangkan waktu untuk memasak lemag sendiri.

Meskipun lemag tidak lagi dianggap sebagai hidangan yang wajib, keberadaannya tetap memberikan nilai lebih saat menyambut tamu. Banyak masyarakat yang menyadari bahwa lemag menambah variasi dalam hidangan lebaran dan menciptakan kesan istimewa. Namun, terdapat pandangan bahwa proses memasak lemag dianggap rumit dan memakan waktu, yang membuat banyak orang ragu untuk melakukannya.

Untuk melestarikan tradisi ini, penting bagi masyarakat untuk mengajarkan generasi muda tentang cara memasak lemag dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Melibatkan anak-anak dalam proses memasak dapat membantu mereka memahami pentingnya tradisi ini sebagai simbol kebersamaan dan identitas budaya. Dengan mengisahkan latar belakang dan makna di balik lemag, diharapkan anak-anak akan lebih menghargai dan termotivasi untuk melanjutkan tradisi ini.

Penelitian ini juga mendukung pandangan Clifford Geertz, yang menyoroti bahwa perubahan kebudayaan dapat terjadi melalui perubahan cara pandang dan interpretasi masyarakat terhadap realitas mereka. Oleh karena itu, upaya untuk melestarikan tradisi memasak lemag harus dilakukan secara kolektif oleh masyarakat, agar tradisi ini tetap hidup dan menjadi bagian integral dari identitas budaya Jorong Tanjung Durian di masa mendatang.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Rofiq, A. (2019). Tradisi slametan Jawa dalam perpektif pendidikan Islam. *Attaqwa: Jurnal Ilmu Pendidikan Islam*, 15(2), 93-107.
- Hendryadi, A., et al. 2019. Penelitian kualitatif sebagai proses penyelidikan naturalistik. Dalam *Judul Buku* (hal. 218).
- Kumaran. (2023). 5 contoh dari pengertian perubahan kebudayaan berdasarkan para ahli. Diakses dari <https://kumaran.com/berita-update/5-contoh-dari-pengertian-perubahan-kebudayaan-berdasarkan-para-ahli-21c9qYBHEv6>

Detikcom. (2023). Sejarah dan Resep Sederhana Membuat Lemang Ketan Khas Minangkabau.

Diakses dari [<https://www.detik.com/sumut/kuliner/d-7075411/sejarah-dan-resep-sederhana-membuat-lemang-ketan-khas>

[minangkabau\]\(https://www.detik.com/sumut/kuliner/d-7075411/sejarah-dan-resep-sederhana-membuat-lemang-ketan-khas-minangkabau\)](https://www.detik.com/sumut/kuliner/d-7075411/sejarah-dan-resep-sederhana-membuat-lemang-ketan-khas-minangkabau) pada 13 Mei 2025.

Detikcom. (2023). Mengenal Tradisi Malamang dan 4 Jenis Lemang di Minangkabau. Diakses

dari [<https://www.detik.com/sumut/budaya/d-7002203/mengenal-tradisi-malamang-dan-4-jenis-lemang-di-minangkabau>] pada 13 Mei 2025