

ABSTRAK

Ekra Dehia, Pelestarian Panyaram Sebagai Salah Satu Makanan Tradisional Di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat. Pembimbing I Agus Sudono, SE., MM dan Pembimbing II Donny Riyadi, SS, T.Par., MM.Par

Penelitian ini berfokus pada Panyaram, salah satu makanan tradisional dari Minangkabau. Panyaram merupakan salah satu makanan yang dijadikan sebagai makanan adat di daerah Kecamatan Kamang Magek, Kabupaten Agam. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan melestarikan makanan khas daerah, dimana produsen panyaram di daerah Kamang Magek hanya 0,05% dari jumlah seluruh penduduk.

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi partisipatif, studi literatur, dan studi dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini diketahui bahwa panyaram sudah digunakan oleh masyarakat sejak masa penjajahan Belanda dan Jepang. Bagi masyarakat Kamang Magek, panyaram diibaratkan sebagai payung yang menaungi keseluruhan masyarakat. Dalam acara adat, panyaram wajib ada, disusun rapi dengan jumlah yang telah ditentukan oleh masing-masing Nagari. Diperlukan upaya dari pemerintah daerah dan masyarakat dalam rangka melestarikan panyaram sehingga diketahui oleh masyarakat luas.

Kata Kunci: Panyaram, Gastronomi, Pelestarian

ABSTRACT

Ekra Dehia, Panyaram Conservation As One Of Traditional Foods In Kamang Magek Sub-District Agam District West Sumatera. Adviser I Agus Sudono, SE., MM and Adviser II Donny Riyadi, SS, T.Par., MM.Par

This research focuses on Panyaram, one of the traditional foods of Minangkabau. Panyaram is one of the foods used as custom food in Kamang Magek Sub-District, Agam District. This study was conducted with the aim of preserving the typical food of the region, where the producer of panyaram in Kamang Magek area is only 0.05% of the total population.

This research was conducted using qualitative method with data collection technique using interview method, participant observation, literature study, and documentation study.

The results of this research note that panyaram has been used by the community since the Dutch and Japan colonial period. For the people of Kamang Magek, panyaram is likened to an umbrella that shelters the whole society. In the customary event, panyaram must exist, neatly arranged with the amount determined by each Nagari. It takes effort from local government and society in order to preserve panyaram so it is known by the public.

Keywords: *Panyaram, Gastronomy, Preservation*