

## ABSTRAK

**RINI HANDAYANI SIREGAR.** Fungsi Makanan Dalam Upacara Adat Istiadat Batak Angkola di Kecamatan Hulu Sihapas Kabupaten Padang Lawas Utara. Program Pascasarjana Universitas Negeri Medan, 2015.

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi dan mengklasifikasikan jenis-jenis makanan yang disajikan dalam setiap upacara adat Padang Bolak Batak Angkola, menginterpretasikan fungsi dari makanan tersebut dan mengkaji perubahan sosial yang terjadi terkait dengan fungsi makanan yang disajikan pada acara adat Padang Bolak Batak Angkola. Metode yang digunakan adalah metode penelitian Deskriptif Kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi dan wawancara, kemudian data-data yang telah terhimpun ditabulasi, dikategorisasi, dan dianalisis secara kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Setelah dianalisis maka diperoleh hasil penelitian berupa prosesi adat istiadat Padang Bolak terdiri dari acara adat kelahiran, acara adat perkawinan, dan acara adat kematian. Pada acara adat kelahiran, makanan yang disajikan adalah rendang daging, dan makanan pangupa. Pada acara adat perkawinan makanan yang disajikan terdiri dari itak poul-poul dan santan, gule ikan mas, gule ikan sale, sasagun, indahan sipulut, anyang babiat, rendang daging, sup tulang, gule kari, gule sibodak, gule manuk, sambal pati, dan cuka. Sedangkan pada acara adat kematian makanan yang disajikan adalah rendang daging dan sambal pati. Fungsi makanan tradisional yang disajikan pada prosesi adat Padang Bolak berupa ungkapan rasa syukur, memberikan nasihat, memepererat ikatan kekeluargaan, dan ucapan terimakasih. Perubahan sosial yang terjadi terlihat dari penyajian makanan pada prosesi adat perkawinan dimana sebagian masyarakat etnis Padang Bolak menghilangkan sajian anyang babiat dan cuka karena dianggap bertentangan dengan ajaran agama.

**Kata Kunci :** *Fungsi makanan, Makanan Tradisional, Adat Istiadat Batak Angkola.*

## ABSTRACT

**RINI HANDAYANI SIREGAR.** Function of Traditional Food in Batak Angkola's Cultural Ceremony in sub district Hulu Sihapas district Padang Lawas Utara. Program Study Antropologi Sosial Pascasarjana Universitas Negeri Medan.2015

This study aims to identify and classify the types of food served in every Cultural Ceremony in Padang Bolak Batak Angkola, to interpret the function of these foods and assess social changes that occur relating to the functioning of the food served at the Padang Bolak Batak Angkola's Cultural Ceremony. The method used is descriptive qualitative research with techniques of observation and interview data collection, then the data that has been collected tabulated, categorized and analyzed qualitatively with descriptive approach. After analyzed the obtained results of research that Padang Bolak procession consisted of birth custom event, marriage custom events and custom event of death. At the birth custom event, the food served is rendang, and pangupa. At the traditional wedding food being served consisting of itak poul-poul and santan, gule ikan mas, gule ikan sale, sasagun, indahan sipulut, anyang babiat, rendang, sup tulang, gule kari, gule sibodak, gule manuk, sambal pati, and cuka. While the custom event of death the food served is rendang and sambal pati. The function of traditional food which served on traditional procession in Padang Bolak are expression of gratitude, to give advice, to strengthen family ties, and gratitude. Social change seen from the presentation of the food at traditional wedding procession in which the majority ethnic Padang Bolak eliminate anyang babiat and cuka because it was considered contrary to religious teachings.

**Keyword :** *Food function, Traditional food, Batak angkola's custom*