

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dipaparkan pada penelitian ini merupakan jawaban dari permasalahan, jawaban dianalisis dari uraian dari bab-bab yang telah dikemukakan terlebih dahulu.

Adapun kesimpulan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Klasifikasi makanan pada prosesi Adat Padang Bolak
 - a. Makanan pada prosesi adat kelahiran yaitu makanan pangupa dan rendang daging kambing.
 - b. Makanan pada prosesi adat perkawinan yaitu itak poul-poul santan, gule ikan mas, gule ikan sale, sasagun, indahan sipulut, anyang babiat, rendang daging, sup tulang, gule kari, gule sibodak, gule manuk, sambal pati, makanan pangupa, dan cuka.
 - c. Makanan pada prosesi adat kematian yaitu rendang daging dan sambal pati.
2. Fungsi makanan tradisional yang disajikan pada prosesi adat Padang Bolak berupa ungkapan rasa syukur, memberikan nasihat, mempererat ikatan kekeluargaan, dan ucapan terimakasih.
3. Masyarakat Batak Padang Bolak Kecamatan Hulu Sihapas masih terikat dengan norma adat dan norma agama. Secara umum masyarakat Batak Padang Bolak Kecamatan Hulu Sihapas lebih mentaati norma adat daripada norma agama. Hal ini dapat dilihat dari kuatnya nilai adat dari

setiap prosesi adat istiadat, dalam hal makanan misalnya, pada saat acara adat ada beberapa makanan atau minuman yang sebenarnya dilarang agama namun karena norma adat lebih kuat, maka tidak terlalu dipermasalahkan selama itu sudah ketentuan adat. Namun keadaan ini lambat laun mulai terjadi perubahan dimana norma agama hampir sama pentingnya dengan norma adat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya acara adat yang sudah tidak menyajikan makanan anyang babiat dan minuman cuka karena dianggap bertentangan dengan agama.

5.2. Saran

Dalam penelitian tentang makanan yang digunakan dalam proses adat istiadat di kecamatan hulu sihapasini peneliti memiliki saran berdasarkan data yang diperoleh. Kemudian data yang diperoleh data yang sesuai dengan yang dibutuhkan, maka peneliti mencoba untuk memberikan saran yang mudah-mudahan dapat berguna sebagai buah pemikiran agar kebudayaan yang telah diwariskan nenek moyang dapat dilestarikan sebagai identitas suatu etnis. Maka peneliti memberikan beberapa saran yaitu:

1. Kebudayaan merupakan warisan dari nenek moyang yang harus dilestarikan.

Oleh karena itu, sebagai pewaris kebudayaan seharusnya setiap individu mempertahankan dan melestarikan kebudayaan yang kita miliki.

2. pemanfaatan tumbuhan yang tumbuh di lingkungan sekitar dalam tradisi kuliner masakan tradisional harus diajarkan kepada generasi seterusnya terutama perempuan. Agar pengetahuan yang telah diwariskan dapat dilestarikan dengan sendirinya

3. Masakan khas khususnya tradisi kuliner mandailing seharusnya semakin diperkenalkan kepada generasi muda, agar mereka mengetahui dan lebih menghargai kebudayaan yang dimiliki. Dengan demikian generasi penerus dapat menganggap kebudayaan tersebut penting untuk dilestarikan.
4. Perempuan seharusnya pandai memasak, karena perempuan yang pandai memasak mempunyai nilai lebih di mata lelaki. Karena dapat menyajikan makanan yang khas dalam kehidupan sehari-hari sehingga dapat melestarikan kebudayaan dengan sendirinya.