

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap suku bangsa pastinya memiliki perayaan-perayaan adatnya masing-masing. Dalam setiap perayaan adat tersebut satu hal yang tidak dapat ditinggalkan adalah adanya penyajian makanan adat. Setiap perayaan adat kurang lengkap rasanya apabila tidak menyajikan makanan, secara khusus makanan adat. Secara sederhana, makanan adat dapat diartikan sebagai makanan yang disajikan atau disuguhkan sewaktu dilaksanakannya upacara adat. Atau dapat pula dikatakan sebagai makanan khas atau makanan tradisional dari suatu suku/ etnis yang biasanya dijadikan sebagai suatu lambang atau memiliki arti khusus yang biasanya digunakan pada upacara adat dari suku yang bersangkutan. Dikatakan khas, berarti makanan tersebut memiliki keunikan tersendiri, baik dari segi bentuk hidangan, rasa, atau bahan baku untuk membuatnya. Tentunya makanan adat tersebut memiliki makna dan nilai yang dijadikan sebagai pedoman dan harapan bagi masyarakat yang menggunakannya.

Pada suku Batak Toba misalnya, mereka mempunyai makanan adat yaitu *Dekke naniarsik* (ikan mas arsik) atau *dekke naniura*. *Dekke* dalam bahasa Indonesia berarti “ikan”. Tentunya ikan mempunyai makna khusus bagi masyarakat Batak Toba sehingga dijadikan sebagai makanan adat. Mulai dari kelahiran, menikah, hingga meninggal, bagi masyarakat Batak Toba masing-masing memiliki prosesi yang wajib untuk dilaksanakan. Pada prosesi ini ada

pesan adat yang harus disampaikan. Dan *dekke na niarsik* atau *ikan mas arsik* adalah wujud nyatanya. Yakni sebuah hidangan khas Batak Toba yang menjadi simbol berkat (*pasu-pasu*) kehidupan. Bila jumlah ikan yang akan diberikan lebih dari satu, maka semua ikan harus dibariskan sejajar. Dalam bahasa Batak disebut *dekke si mudur-udur*, keluarga yang menerima ikan ini diharapkan dapat berjalan sejajar atau beriringan menuju arah dan tujuan yang sama. Sehingga bila ada permasalahan dan rintangan yang menghalangi dapat diselesaikan secara bersama oleh setiap anggota keluarga.

Pada Suku Karo makanan khas yang dapat kita temukan adalah *terites*. *Terites* adalah sejenis makanan yang bahan dasarnya diambil dari lambung kedua sapi, masyarakat Karo sering menyebutnya lembu, dan dalam istilah biologinya dikenal dengan istilah *rumen*. Namun, pada masyarakat Karo disebut dengan *tuka si peduaken* (usus nomor dua). Makna *terites* pada masyarakat Karo adalah semua keluarga diharapkan untuk saling membantu dan dapat mempererat hubungan. Hal ini didasarkan bahwa dari dulu lembu atau sapi adalah barang mahal yang jika hanya seorang saja yang menyanggah dana maka akan susah untuk membelinya. Oleh karena itu, ketika semua keluarga besar berkumpul maka dana (biaya) akan cukup untuk memotong lembu dan membuat *terites* tersebut. Jadi dengan demikian *terites* secara tidak langsung telah membuat hubungan semakin erat dalam keluarga mereka dan sesama keluarga saling menolong/ membantu untuk mencukupi dana yang besar tadi.

Demikian pula pada masyarakat Simalungun. Suku Simalungun juga mempunyai makanan adat, yaitu yang dikenal dengan *Dayok binatur/ Dayok*

Naniatur. *Dayok Binatur* adalah sajian masakan yang terbuat dari daging ayam. *Dayok Binatur* disamping berfungsi sebagai lauk makanan tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi masyarakat Simalungun khususnya. *Dayok binatur* adalah makanan yang paling sering dijumpai di daerah Simalungun dan dijadikan sebagai makanan adat Simalungun. *Dayok binatur* ini selalu disajikan dalam setiap upacara adat Simalungun.

Pada upacara adat (ritual) masyarakat suku Simalungun, baik yang berkaitan dengan acara suka maupun duka *dayok binatur* tidak pernah dilupakan. Karena dalam setiap perayaan adat Simalungun apabila tidak menyajikan *dayok binatur* ini dianggap kurang sah. Bahkan tidak hanya sekedar dalam upacara adat, perayaan-perayaan biasa pun seperti perayaan ulang tahun, perayaan *malua* (naik sisi), babtisan, memasuki rumah baru, dan syukuran-syukuran biasa juga menggunakan *dayok binatur* tersebut.

Sebagaimana pada suku-suku lainnya, tentunya penyajian ayam (*dayok*) sebagai makanan adat bagi suku Simalungun diperkirakan memiliki nilai yang mengandung makna, harapan-harapan, dan pesan (petuah) tersendiri. Untuk itulah, peneliti merasa perlu dan tertarik untuk meneliti falsafah ayam bagi masyarakat Simalungun sehingga penyajiannya sebagai makanan adat dianggap sangat penting. Adapun judul penelitian ini adalah **“FALSAFAH DAYOK BINATUR PADA MASYARAKAT SIMALUNGUN (Studi di Pematang Raya, Kecamatan Raya, Kabupaten Simalungun)”**

1.2 Identifikasi Masalah

1. Latar belakang penyajian *dayok binatur* sebagai makanan adat bagi masyarakat Simalungun.
2. Makna yang terkandung dalam penyajian *dayok binatur* sebagai makanan adat Simalungun.
3. Nilai yang terkandung dalam penyajian ayam (*dayok*) sebagai makanan adat Simalungun.
4. Pesan, petuah, dan harapan yang diperoleh dari penyajian *dayok binatur* bagi masyarakat Simalungun.
5. Keunikan penyajian makanan adat berupa *dayok binatur* pada masyarakat Simalungun.
6. Fungsi dan tujuan diberikannya *dayok binatur* (*manurduk*) kepada keluarga yang melaksanakan perayaan adat.

1.3 Pembatasan Masalah

1. Latar belakang penyajian *dayok binatur* sebagai makanan adat pada masyarakat Simalungun.
2. Nilai dan makna yang terkandung dalam *dayok binatur* bagi masyarakat Simalungun.
3. Pesan dan petuah yang diperoleh dari penyajian dari *dayok binatur* bagi masyarakat Simalungun.

1.4 Rumusan Masalah

1. Bagaimana latar belakang penyajian *dayok binatur* sebagai makanan adat masyarakat Simalungun?
2. Nilai dan makna apa yang terkandung dalam penyajian *dayok binatur* pada masyarakat Simalungun ?
3. Apa pesan dan petuah yang disampaikan melalui penyajian *dayok binatur* bagi masyarakat Simalungun?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mengkaji makna dan nilai yang terkandung dalam *dayok binatur* sehingga dijadikan sebagai makanan adat bagi suku Simalungun.
2. Mengetahui alasan suku Simalungun menggunakan ayam sebagai makanan adat, tidak menggunakan hewan lain.
3. Mengetahui kriteria atau jenis-jenis ayam yang boleh digunakan untuk membuat *dayok binatur*.
4. Mengetahui kegunaan dan jenis-jenis *dayok binatur* pada masyarakat Simalungun.
5. Mengetahui pesan moral yang diperoleh melalui penyajian *dayok binatur*.
6. Mengetahui cara pembuatan *dayok nabinatur* dan tampilan dari *dayok binatur* tersebut.
7. Mengetahui susunan bagian tubuh pada *dayok binatur* dan tampilan dari *dayok binatur*

1.6 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan kepada perkembangan ilmu Antropologi pada umumnya dan perkembangan budaya Simalungun khususnya.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan memperkaya wawasan para pembaca.
3. Melalui penelitian ini kita dapat semakin mengenal kebudayaan kita, memiliki kesadaran untuk mau menjaga dan mau melestarikan kebudayaan tersebut.
4. Sebagai sumber perbandingan bagi penulis lainnya yang bermaksud melakukan penelitian dengan permasalahan yang sama.