

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Dayok Nabinatur adalah salah satu makanan khas Simalungun yang berbahan dasar ayam yang diberi bumbu khusus dan disajikan pada acara data masyarakat Simalungun. Dayok nabinatur selain berfungsi sebagai lauk makanan ini juga memiliki fungsi yang sangat penting bagi masyarakat Simalungun. *Dayok nabinatur* ini memiliki fungsi tersendiri yaitu untuk menyampaikan nasehat, petuah, atau pesan yang disampaikan pihak keluarga tertentu kepada pihak keluarga yang akan menerima *dayok nabinatur*. Misalnya, pesan yang akan disampaikan adalah suaya anggota keluarga menempati posisi masing-masing dan melaksanakan tugasnya masing-masing dengan benar baik sebagai bapak, ibu, anak, tondong, boru, atau sebagai pegawai, petani, buruh dan yang lainnya. Apabila mereka dapat dijalankan maka kehidupan akan lebih baik dan teratur.

Dayok nabinatur ini terdiri dari sepuluh *gori*, namun tidak semua kampung atau huta disimalungun yang mengikut sertakan *gori tumpak* (tulang dada), kecuali pada acara adat kematian *matei sayur matua*. Namun didesa sipinggian sidamanik masih dingunkan dengan letak yang berbeda.

Kemudian daging ayam yang telah dimasak disusun pada sebuah piring atau sapah sesuai dengan aturan adatnya, yaitu *ulu* (kepala) diletakkan pada bagian depan, urutan berikutnya adalah *borgok* (leher), *tuppak* (tulang dada), kemudian *toktok gulei* yaitu potongan-potongan daging kecil tetapi tidak termasuk

pada bagian *gori* yang diserak pada piring, seterusnya *tulan bolon* (pangkal paha) yang diletakkan disebelah kanan dan kiri, kemudian urutan berikutnya adalah *tulan parnamur* (paha tengah), kemudian *tulan habong* (sayap) yang diletakkan disebelah kanan kiri disebelah *tulan panamur* (paha tengah) setelah itu *tulan hais-hais* (ceker). Selanjutnya dibagian tengah *gori tuah* (bagian dalam dari tubuh ayam yang menghasilkan sel telur) kemudian urutan berikutnya *dekke bagas* (rempelo) diatur pada makanan itu dan terakhir *ihur* (ekor).

Nahinasumba merupakan daging ayam cincang dengan setengah matang. *Nahinasumba* pada dasarnya memiliki rasa yang manis, kering dan berwarna merah. *Nahinasumba* berwarna merah karena ditambah dengan darah yang diberi campuran *holat* atau *sikkam*. *Nahinasumba* merupakan makanan pelengkap dari *dayok nabinatur*. *Nahinasumba* juga sebagai salah satu dari makanan *tasak pitu* atau masak tujuh. *Nahinasumba* biasanya dihidangkan dalam acara adat sukacita seperti pernikahan. Jika pada acara pernikahan disajikan *dayok nabinatur* sebagai bintang utamanya tetapi tidak akan sah jika tidak adanya *nahinasumba* bagi masyarakat simalungun.

Namatah ini berbahan dasar ayam tetapi tidak semua bagian ayam yang digunakan. Bagian ayam yang digunakan hanyalah bagian dada ayam saja. Bagian daging dada ini akan dipotong dadu. Makna atau arti setiap masakan tersebut sampai hari ini masih cukup dipercayai dan masih dianut para masyarakat simalungun pada saat ini. Makna yang terkandung dari *namatah* ini menurut bapak saragih ialah untuk menolak bala.

Tok-tok merupakan makanan khas simalungun yang berbahan dasar tulang-tulang dan kulit ayam. Walau terbuat dari tulang tulang tetapi tetap bisa dimakan. *Tok-tok* ini sendiri memiliki makna tersendiri bagi masyarakat simalungun yang masih dipercayai. Maknanya supaya hendaknya nama yang diberikan memberikan rejeki dan kesuksesan dan juga kesehatan pada anak tersebut. Karena biasanya *Tok-tok* digunakan pada acara pembaptisan atau pemberian nama pada anak. *Labar* merupakan makanan khas simalungun yang berbahan dasar ayam dan singkong. *Labar* ini merupakan bagian dari *tok-tok*. *Tok-tok* adalah pembuatan untuk *labar*. *Labar* dibuat dengan singkong yang lebih terasa dibandingkan dengan daging. Sebagai tanda pengambilan atau siap mengemban suatu tugas atau tanggung jawab untuk diri sendiri dikarenakan biasanya *labar* di sajikan pada acara naik CD (penanggungan dosa sendiri).

Pulur-pulur dari tulang-tulang cincang ayam. Lalu dibentuk bulat bulat seperti bakso. *Pulur-pulur* ini akan diletakkan dengan *dayok nabinatur*. Menurut masyarakat simalungun *pulur-pulur* yang bulat memiliki arti dimana diharapkan seseorang dalam melakukan kegiatan atau aktifitas akan memiliki hati yang bulat untuk melakukan sesuatu atau untuk memiliki keteguhan hati.

Nanibolgang adalah makanan khas simalungun yang berbahan dasar ayam. Ayam yang digunakan biasanya adalah *dayok silopak* (ayam jantan putih). *nanibolgang* ini biasanya di potong dengan potongan yang cukup besar. Dan dimasak dengan menggunakan air, garam, dan cabai. Etnis simalungun berpendapat bahwa *nanibolgang* ini dapat menolak bala. Semua yang tertera diatas merupakan bagian dari *tasak pitu*. *Tasak pitu* adalah makanan dengan tujuh jenis masakan yang

berbahan dasar ayam yang diolah menjadi masakan yang berbeda. *Tasak pitu* disajikan diatas piring (piring besar) dan diatas itulah tujuh jenis makanan tersebut ditata kembali. *dayok nabinatur* ditata ditengah piring, lalu dikedua sisi kanan dan kirinya diletak *pulur-pulur*, lalu diletak *namatah* dan *nahinasumba* didalam daun pisang yang dibentuk kerucut dan diatas daun pisang tersebut diletakkan bunga raya. *Labar* diletakkan disamping *pulur-pulur*, disusul dengan *tok-tok* dan *nanibolgang*. walaupun memiliki banyak perbedaan tetap saja disebut dengan *dayok nabinatur*. Tetapi walaupun demikian saat ini sudah bisa dihidangkan secara tersendiri seperti *dayok nabinatur* dengan *nahinasumba* atau *dayok nabinatur* dengan *pulur-pulur*.

THE
Character Building
UNIVERSITY

1.1 Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis akan merumuskan beberapa saran yang nantinya diharapkan sebagai masukan yaitu sebagai berikut:

1. Seharusnya makanan khas simalungun semakin dilestarikan. Dengan cara memperkenalkannya pada generasi muda, sehingga makanan khas simalungun tetap ada walau pada perkembangan jaman yang semakin maju.
2. Pemerintah setempat harusnya lebih memperhatikan. Dikarenakan jika makanan khas simalungun ini dilestarikan maka ini bisa menjadi wisata kuliner yang mengangkat daerah simalungun dan mengangkat pendapatan kota simalungun.
3. Penulis mengharapkan adanya kerjasama pemerintahan simalungun dengan dinas pariwisata. Sehingga makanan khas simalungun ini bisa menjadi penarik wisatawan.