

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

*Hare* adalah salah satu makanan tradisional Batak Toba yang dapat dijumpai saat ini. Sebagai makanan tradisional Batak Toba, *hare* berkaitan dengan pengetahuan masyarakat Toba pada masa lalu, yang diyakini dapat memberikan manfaat pada kesehatan tubuh. *Hare* sebagai makanan tradisional merupakan bagian dari wujud kebudayaan Batak Toba. Hal ini sesuai dengan pendapat dari Koentjaraningrat (1979:186-187) ada tiga wujud kebudayaan. Pertama wujud kebudayaan sebagai ide, gagasan, nilai, atau norma. Makanan tradisional *hare*, muncul dikarenakan adanya ide dari masyarakat yang akhirnya memunculkan bahan-bahan yang dimasukkan dalam *hare* dimana masyarakat memiliki pengetahuan bahwasanya bahan-bahan yang ada dalam *hare* baik untuk kesehatan. Kedua, wujud kebudayaan sebagai aktifitas atau pola tindakan manusia dalam masyarakat. Wujud kebudayaan dalam *hare* yakni adanya proses dalam pembuatan *hare* sebagai makanan tradisional. Ketiga adalah wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia. Makanan tradisional yang hendak dibahas dalam hal ini yakni adanya bentuk nyata dari hasil ciptaan manusia yakni *hare*.

Makanan tradisional dapat digunakan sebagai aset atau modal bagi suatu bangsa untuk mempertahankan nilai kebiasaan dari suatu masyarakat yang dihasilkan oleh masyarakat itu sendiri. Makanan tradisional terbentuk oleh proses perkembangan yang berjalan bertahun-tahun, yakni proses penyesuaian antara

makanan yang dikonsumsi dengan jenis-jenis bahan makanan yang ada serta bentuk aktivitas yang dijalankan masyarakat setempat. Secara umum makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, serta terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang terdapat di daerah setempat (Sastroamidjojo, 1995). Kebiasaan makan masyarakat di masa lampau salah satunya dengan makan makanan tradisional.

*Hare* merupakan makanan Batak Toba yang diwariskan dari generasi kepada generasi selanjutnya. Menurut salah satu informan sekitaran kurang lebih 30 tahun yang lalu *hare* menjadi salah satu makanan yang dimasukkan dalam salah satu tradisi dalam masyarakat Batak Toba serta terbuat dari bahan-bahan yang alami terkhusus diberikan kepada ibu hamil.

Haviland (1999: 356) menjelaskan bahwa :

“Adaptasi mengacu pada suatu proses yang menyebabkan suatu organisme berhasil menyesuaikan diri dengan baik pada lingkungan yang ada, dan hasil proses tersebut menghasilkan karakteristik-karakteristik yang menyebabkan organisme itu dapat menghadapi bahaya, dan menjamin sumber daya yang mereka butuhkan di lingkungan tertentu dimana mereka hidup. Manusia juga bereaksi terhadap hal-hal yang bukan lingkungan, seperti sifat biologinya, kepercayaan, sikap, dan konsekuensi perilaku mereka untuk orang lain. Unsur-unsur tersebut dapat menghadapkan manusia kepada masalah lainnya, dan menggunakan kebudayaan sebagai cara untuk memecahkan masalah tersebut, artinya kebudayaan manusia harus melahirkan perilaku yang pada umumnya dapat beradaptasi.”

Adanya proses adaptasi yang dilakukan oleh masyarakat, hal itu juga termasuk pada keberadaan *hare* pada saat ini. *Hare* yang merupakan salah satu makanan tradisional Batak Toba yang dahulunya banyak digemari oleh masyarakat Porsea dikarenakan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Oleh

karena itu, *hare* sangat populer dikalangan masyarakat Porsea. Namun, seiring Perkembangan zaman fungsi dari makanan ini mengalami pergeseran dimana bukan lagi hanya untuk kesehatan, namun masyarakat mengkonsumsi *hare* sebagai pelepas rindu bahkan ada beberapa masyarakat yang mengkonsumsi *hare* namun tidak lagi memahami fungsi utama dari mengkonsumsi *hare*.

Pergeseran ini tentunya bukan tanpa sebab, namun karena adanya beberapa hal, salah satunya gaya hidup sesuai pendapat Nugroho (2010:77), gaya hidup didefinisikan sebagai cara hidup yang didefinisikan oleh bagaimana orang menghabiskan waktu mereka, apa yang mereka pikirkan tentang diri mereka sendiri dan juga dunia sekitarnya. Gaya hidup suatu masyarakat akan berbeda dengan masyarakat lainnya, bahkan dari masa kemasa gaya hidup suatu individu dan kelompok masyarakat tertentu akan bergerak dinamis. Minat manusia dalam berbagai barang dipengaruhi oleh gaya hidupnya dan barang yang mereka beli mencerminkan gaya hidup tersebut. Gaya hidup secara luas diidentifikasi sebagai cara hidup yang diidentifikasi oleh bagaimana orang menghabiskan waktu mereka (aktivitas) apa yang mereka anggap penting dalam lingkungannya (ketertarikan), dan apa yang mereka pikirkan tentang diri mereka sendiri dan juga dunia disekitarnya. Gaya hidup manusia sering kali mengubah kebiasaan dan tradisi dalam berperilaku, termasuk perilaku makan dan perilaku dalam memilih jenis makanan. Hal ini juga tidak terlepas dari perubahan selera terhadap suatu makanan. Makanan yang dianggap sebagai salah satu bentuk identitas suatu bangsa atau etnik ternyata dapat mengalami pergeseran selera bagi suatu etnik, karena perubahan selera anggota bangsa atau etnik terhadap makanan.

Pergeseran ini, tentunya dapat menyebabkan langkahnya makanan tradisional sebagai identitas suatu bangsa atau etnik. Hal ini tampak dengan berkurangnya minat konsumsi makanan tradisional yang selama ini menjadi identitas daerah/etnis tertentu. Berbagai fenomena demikian telah terjadi di berbagai daerah di Indonesia. Beberapa penelitian telah membuktikannya salah satunya penelitian rachmawati tahun 2013 terkait kuliner tradisional yang mulai sulit ditemukan bahkan beberapa jajanan yang sudah mulai tidak dikenal.

Banyak hal yang menjadi latar belakang keberadaan makanan *hare* sebagai makanan tradisional di Porsea, yang mulai kehilangan penggemar. Perubahan selera dan kehadiran makanan dari luar tentu menjadi salah satu yang mempengaruhi keberadaan makanan tradisional. Dulu, *hare* yang selalu diidentikkan orang Porsea dan makanan ini menjadi salah satu bagian dari makanan dalam tradisi dan juga lebih dikenal sebagai makanan kepada ibu hamil yang kemudian oleh perubahan yang terjadi yang pada akhirnya makanan *hare* mulai diperjualbelikan dipasar. Banyak masyarakat yang pada akhirnya mengkonsumsi makanan *hare*, bukan hanya ibu hamil saja namun juga orang tua dan bahkan anak-anak. Selain itu, makanan *hare* juga digunakan sebagai salah satu obat sakit perut dan beberapa penyakit lainnya. Namun hal ini tidak bertahan lama dikarenakan perubahan yang dialami oleh masyarakat di Porsea

Saat ini masyarakat Batak Toba dari luar Porsea, hampir tidak ada lagi yang mengidentifikasi Porsea dengan *hare*. Berdasarkan kenyataan yang dipaparkan diatas, penulis melakukan penelitian dengan judul penelitian, **“Keberadaan *hare***

sebagai makanan Tradisional Etnik Batak Toba dikecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.”

### 1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan dari fokus masalah di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian yang dilakukan penulis adalah :

1. Bagaimana latar belakang *hare* sebagai makanan tradisional di kelurahan pasar Porsea ?
2. Bagaimana keberadaan *hare* saat ini sebagai makanan tradisional etnik Batak Toba di kecamatan Porsea?

### 1.3 Tujuan dan manfaat penelitian

#### 1.3.1 Tujuan penelitian

Berdasarkan masalah yang telah dirumuskan diatas, maka tujuan yang dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Menggali informasi tentang latar belakang *hare* sebagai makanan tradisional di kelurahan pasar Porsea
2. Mengetahui keberadaan *hare* saat ini sebagai makanan tradisional etnik Batak Toba di kecamatan Porsea

#### 1.3.2 Manfaat penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### A. Manfaat teoritis

1. Sebagai bahan perbandingan bagi penulis lain yang ingin melakukan penelitian dengan kajian yang sama dengan penulis.

2. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa terkhususnya anak antropologi pada mata kuliah kajian Pangan dan Nutrisi
3. Secara akademik untuk menambah keilmuan penulis dalam meningkatkan kepercayaan diri

**A. Manfaat praktis**

1. Sebagai penambah wawasan dan informasi bagi masyarakat mengenai eksistensi makanan tradisional pada masyarakat
2. Bagi pemerintah setempat, penelitian ini dapat memberikan masukan dalam mengambil kebijakan untuk tetap melestarikan makanan tradisional.

