

ABSTRAK

Pitta Rani Nainggolan, NIM. 3182122012, 2023. Skripsi: Tradisi *Mangallang Sipitudai* Pada Upacara Adat *Saurmatua* Etnis Batak Toba Di Kecamatan Pangururan. Program Studi Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis latar belakang munculnya makanan *sipitudai* dalam upacara adat *Saurmatua* pada etnis Batak Toba, menganalisis proses pengolahan makanan *sipitudai* pada etnis Batak Toba di Kecamatan Pangururan, menganalisis makna *mangallang sipitudai* pada etnis Batak Toba di Kecamatan Pangururan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan etnografi yang dijabarkan oleh Spradley. Teknik pengumpulan data yaitu melalui observasi partisipan, wawancara mendalam, dokumentasi dan catatan lapangan. Hasil penelitian ini menjelaskan bahwa Latar belakang munculnya makanan *sipitudai* disebabkan oleh perasaan ketidaksepakatan dalam hati suhut yang berpesta. Untuk mengatasinya, para leluhur membuat acara makan bersama setelah pesta sebagai cara untuk mengobati atau meredakan perasaan atau ketidaksepakatan yang mungkin muncul dalam hati orang-orang yang hadir dalam pesta tersebut. Pihak yang terlibat dalam tradisi *mangallang sipitudai* ada 7 pihak yakni *hula-hula*, *hasuhuton*, *hahaangi*, *dongan tubu*, *boru*, *dongan huta* dan *ale-ale*, namun ada 3 pihak yang memiliki peranan penting yaitu: *hula-hula*, *hasuhuton* dan *boru*. Proses pengolahan makanan *sipitudai* terdiri atas bahan yakni daging (*jagal*), darah hewan (*gota*), tepung beras (*itak*), air (*aek*), cabai, andaliman, bawang merah, bawang putih, kemiri (*gambiri*), sereh (*sangge-sangge*), jahe (*pege*), lengkuas (*halas*), kunyit (*hunik*), lada hitam, merica putih, ketumbar. Cara pengolahannya ada 2 yaitu dengan menumis bumbu dan tanpa menumis bumbu. Ada 3 cara dalam penyajian *sipitudai*. Makna dari pelaksanaan tradisi *mangallang sipitudai* adalah mencerminkan pemahaman mendalam tentang kehidupan dan kebersamaan dalam budaya Batak Toba.

Kata Kunci: *Saurmatua*, Makanan Tradisional, Etnis Batak Toba, *Sipitudai*