

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Dimensi ideologis pada 10 kuliner makanan Batak Toba yaitu ikan arsik memiliki makna karunia dalam kehidupan, naniura memiliki makna bahwa orang suku Batak keras dan tegas, mi gomak bermakna mi yang diremas, Lappet memiliki makna harapan agar kehidupan terasa manis, ombus-ombus memiliki makna bahwa setelah panen kehidupan diharapkan menjadi manis, itak gur-gur memiliki dimensi ideologis yaitu simbol ungkapan penting (hipas jala horas). Kebulatan satu tujuan (sada tahi) untuk selalu akur rukun, semangat, kuat dan saling mendukung merupakan dambaan keluarga di masyarakat Batak. Sasagun mempunyai cara berpikir tersendiri, baik mengenai bahan-bahan maupun nilai hakiki yang ada di dalamnya. Tepung beras putih menyiratkan hati yang bersih yang akan mempererat ikatan silaturahmi. Kelapa mempunyai makna bahwa setiap orang harus memberikan perhatian kepada anggota keluarganya. Gula yang berwarna tanah, manis dan norak, berarti setiap orang harus memberikan kesan yang baik bagi anggota keluarganya. Sehubungan dengan garam, hal-hal serupa seringkali menjadi penghalang dalam suatu hubungan. Sasagun memiliki bentuk simpul-simpul kecil yang bertemu untuk mbingkai rasa yang lain. Demikian pula, setiap keluarga yang terpisah jauh, tetap membangun rasa keterhubungan yang utuh meskipun keterpisahan dari rumahnya terhalang. Pohul sendiri mempunyai aspek filosofis yaitu tangan yang terkepal

melambangkan erat dan tidak mudah patah, selain itu lekukan jari-jarinya melambangkan lima masa kejayaan Batak. Chicken Napinadar diterima untuk memberikan dukungan, bantuan dan cara untuk menyampaikan petisi pada acara-acara konvensional. Kesimpulannya, saksang juga mewakili jiwa dan ketabahan marga Batak dalam mengikuti pola hidup dan warisan para pendahulunya

2. Dimensi Sosiologis pada 10 kuliner makanan Batak Toba yaitu ikan arsik yang dimasak apabila ada acara tertentu seperti pernikahan, kelahiran, angkat sidi, hingga lulus kuliah, dan sebagai hidangan saat acara suka cita. Naniura juga memiliki dimensi sosiologis yang hampir sama dengan ikan arsik, yaitu dimasak ketika ada acara tertentu. Mi gomak sendiri memiliki dimensi sosiologis yaitu dari penamaannya yang diambil dari bahasa batak sendiri, gomak. Mi gomak juga dijadikan sarapan di kalangan Batak Toba, mi gomak juga hasil perkembangan pola pikir masyarakat Batak Toba yang mengolah ubi menjadi mi. Lappet memiliki dimensi sosiologis yaitu lappet ini selalu ada pada saat upacara adat Batak Toba seperti kelahiran dan perkawinan. Hubungan masyarakat juga disebut dekat dengan masyarakat Batak Toba karena lappet banyak disukai masyarakat Batak Toba. Ombus-ombus memiliki dimensi sosiologis yaitu biasanya akan muncul pada saat upacara adat seperti kelahiran, perkawinan, dan kematian. Asal-usul pemberian nama ombus-ombus tersebut karena ombus-ombus selalu dijual dalam keadaan panas. Jadi, baik pedagang dan pembeli harus meniup jari mereka setelah merasakan panasnya kue ombus-ombus. Itak gur-gur

memiliki dimensi sosiologis yaitu disajikan ketika memanjatkan doa pada momen-momen tertentu. Disajikan pada saat masyarakat bertani, pada saat bercocok tanam masyarakat Batak Toba sudah mentradisikan itak gurgur sebagai sebuah syarat yang dinaikkan melalui doa-doa harapan untuk keberkahan pekerjaan berladang sat pergantian tahun dimana semua keluarga sedang berkumpul. Sasagun sendiri kuliner yang sering disajikan saat perayaan natal dan anak-anak suku Batak Toba ketika pulang dari perantauan. Dimensi sosiologis pada pohul-pohul yaitu dari penamaannya, dan selalu ada di acara marhusip. Ayam napinadar juga disajikan untuk acara tertentu seperti pernikahan, anak pulang merantau, dan acara sukacita lainnya. Sama halnya seperti ayam napinadar, naniura dan ikan arsik, Saksang juga memiliki dimensi sosiologis yaitu dimasak ketika ada hari hari tertentu dalam Batak Toba seperti pernikahan dan lainnya.

3. Dimensi Biologis pada 10 kuliner makanan Batak Toba yaitu Ikan arsik yang memiliki rasa pedas dan getir serta jenis makanan yang semi basah dan diolah dari ikan Mas. Naniura memiliki rasa pedas dan getir, jenis makanan semi basah, diolah dari ikan mas tetapi cara pengolahan tidak dimasak. Mi gomak memiliki dimensi biologis yaitu jenis mi lebih besar dari mi lainnya. Dengan tekstur lembut, kenyal dan tidak mudah patah saat dimasak, bercita rasa gurih, disajikan dalam bentuk mie kuah maupun goreng. Campurannya daging babi. Dan tetap memiliki rempah khas andaliman. Lappet memiliki dimensi biologis yaitu cita rasa manis, memiliki isian dari kelapa dan gula aren, teksturnya ialah kenyal, bahan utamanya tepung Pulut, dibungkus

dengan daun pisang, dan proses pembuatannya ialah di kukus. Dimensi biologis ombus-ombus adalah Jenis kuliner makanan yang bercita rasa manis, memiliki isian dari gula aren, parutan kelapa, bahan utamanya tepung beras, dibungkus dengan daun pisang, dan proses pembuatannya ialah di kukus. Ombus-ombus Jenis kuliner makanan yang bercita rasa manis, memiliki isian dari gula aren, parutan kelapa, bahan utamanya tepung beras, dibungkus dengan daun pisang, dan prosesnya di kukus. Itak gur-gur jenis kuliner makanan ini terbuat dari beras yang ditumbuk halus menjadi tepung beras, gula putih, kelapa parut, kemudian dicampur hingga menyatu dan dapat dibentuk dengan menggunakan jari atau genggaman hingga berbentuk kepalan tangan, rasanya manis dan lembut. Sasagun jenis kuliner makanan ini terbuat dari beras yang dihaluskan menjadi tepung, kelapa parut yang kemudian di gongseng hingga kering. Setelah itu dicampur dengan gula aren dan sedikit garam. Sasagun memiliki rasa yang manis dan gurih. Benuk sasagun yaitu berbentuk gumpalan-gumpalan kecil. Pohul-pohul sendiri memiliki dimensi biologis yaitu rasa yang manis, gurih, bentuk seperti kepalan tangan dan terlihat jelas genggaman lima jari pada makanan tersebut. Ayam napinadar memiliki dimensi biologis yaitu jenis makanan semi basah yang pedas dan getir, karena dimasak dengan bumbu khas Batak. Saksang memiliki dimensi biologis yaitu rasa yang gurih, pedas dan pengolahannya harus dengan daging babi dan bisa diganti dengan daging anjing.

5.2 Saran

Berharap generasi muda khususnya suku Batak Toba untuk mengenal lebih dalam lagi budaya suku Batak Toba terutama makanan tradisional khas Batak Toba dan menumbuhkan kecintaan terhadap budaya Batak Toba. Peneliti juga berharap agar penelitian ini menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya dengan kajian yang berbeda.

