

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Makanan tradisional merupakan produk pangan yang dikonsumsi oleh suatu komunitas atau disajikan dalam acara khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi sebelumnya. Makanan ini dibuat berdasarkan resep yang diwariskan secara turun temurun sehingga hampir tidak mengalami perubahan serta membedakan dari kuliner tradisional daerah lain. Kuliner tradisional menjadi ciri khas lokal karena merupakan bagian integral dari budaya masyarakat, meliputi cara pengolahan, peran dalam budaya, upacara perayaan, serta resep yang tetap terjaga (Tyas, 2017). Menurut (Prasetyo dkk, 2022), makanan tradisional memiliki ciri khas yang berbeda dan beragam karena dipengaruhi oleh lokasi geografis dan budaya daerahnya. Ciri khas yang paling mencolok adalah cita perbedaan rasa makanan di tiap daerah. Hampir setiap daerah memiliki makanan khas dan berbeda dengan variasi, fungsi, cara menyajikan dan pengolahannya serta makna bagi masyarakat pendukungnya. Hal itu menjadi salah satu bagian terpenting dalam kehidupan seseorang ataupun komunitas. Namun, penting dibedakan dengan antara makanan sehari-hari etnik (*custom food*) dan makanan adat tradisional (*traditional food*). Bila *custom food* mencakup seluruh jenis makanan yang dikenali oleh etnik bersangkutan dan disajikan setiap hari, maka makanan adat tradisional hanya disajikan pada upacara atau ritual adat saja. Artinya, meskipun makanan adat adalah bahagian dari makanan tradisional, perbedaanya terletak pada waktu penyajian. Makanan tradisional boleh jadi

penganan sehari-hari, sedang makanan adat hanya disajikan pada momen upacara ataupun ritual saja.

Setiap jenis makanan memiliki makna simbolik, baik secara sosial, religi, ekonomi dan kultural. Demikian halnya tentang kegunaan, pengolahan, dan bahan-bahan yang digunakan. Beberapa makanan tradisional memiliki makna khusus bukan saja dimaksudkan untuk mengenyangkan dari rasa lapar, melainkan arti khusus dalam ritual, upacara, kesehatan, dan penyembuhan bahkan kecantikan yang diwariskan secara turun menurun. Jadi, kuliner tradisional dibedakan atas fungsinya yakni; (1) mereduksi rasa lapar, (2) meningkatkan daya tahan tubuh atau menyembuhkan penyakit, (3) menambah atau mempertahankan kecantikan, dan (4) sajian dan panganan khas upacara dan ritual (Damanik, 2016; Damanik, Hasairin, Baiduri, Saragih, dan Rajagukguk, 2021).

Etnis Simalungun tidak hanya bermukim di Kabupaten Simalungun, melainkan menyebar hingga wilayah lain seperti Kabupaten Serdang Bedagai, Deliserdang, Karo, Batubara, dan Asahan (Damanik, 2017a; 2017b; Siahaan, 2016). Menyangkut makanan tradisional, etnik Simalungun mengenalinya dengan penyebutan khas sesuai bahan baku dan bumbunya. Misalnya *tinuktuk*, *dekke sayur*, *hinasumba*, *dayok binatur*, *nitak* dan lain-lain. *Tinuktuk* adalah sejenis sambal (*concoction*) yang dihidangkan sewaktu makan yang berasa pedas dengan bumbu seperti kencur (*Kaempferia galanga*), jahe merah (*Zingiber officinale*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), lada hitam (*Piper nigrum*), kemiri (*Aleurites moluccanus*), garam, *hosaya* atau lokio (*Allium schoenoprasum*), dan *sihala* atau kincung (*Etlingera elatior*) yang di sangray

(gongseng) dan kemudian di tumbuk hingga halus. *Tinuktuk* terutama digunakan saat menyusui untuk memberikan rasa hangat dan daya tahan tubuh pasca melahirkan.

Panganan lainnya adalah *Dekke sayur* yang terbuat dari Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) yang dimasak dengan cara di gulai hingga kering menggunakan aneka bumbu seperti cabai merah (*Capsicum annuum*), jahe putih, lada hitam, *andaliman* (*Zanthoxylum acanthopodium*), lokio, jeruk asam (*Citrus aurantium*), serai (*Cymbopogon citratus*) dan lain-lain. Makanan lainnya adalah *Hinasumba* yakni cincang daging ayam yang dicampur dengan bumbu khas seperti lengkuas (*Alpinia galanga*), serai, lada hitam, kelapa gongseng, beras ginseng, air perasan *sikkam* (*Bischofia Javanica Blume*) yakni tumbuhan keras yang menghasilkan air warna merah pekat dan berasa pekat. Biasanya *hinasumba* menjadi hidangan pengiring pada *dayok binatur* yang ditaburi ataupun dibentuk menjadi bulatan yang ditaruh pada kedua sisi pada piring keramik (*pinggan pasu*). Panganan lain adalah *nitak* atau *siang-siang* yang terbuat dari rendaman tepung beras yang ditumbuk halus dan dicampur dengan berbagai bumbu seperti gula merah, kelapa gongseng, lada, maupun ramuan lainnya. Panganan lain adalah *Dayok Binatur* bersumber dari hewan yakni ayam jantan kampung (*dayok mirah*) (*Gallus domesticus*) yang disebelih dengan aturan dan pola tertentu, lalu dimasak, baik direbus atau dipanggang dan kemudian diatur (*binatur*) kembali para piring keramik (*pinggan pasu*) dan disuguhkan kepada pihak-pihak penerima. Menurut Hidir (2018), penyuguhan *dayok binatur* menyampaikan harapan atau pesan serta nasehat, sedang menurut Damanik dan Sinaga (2020) lebih kepada tahapan

pembuatan *Dayok binatur* sementara riset lainnya adalah Saragih (2020) tentang latar belakang penggunaan ayam dalam upacara adat Simalungun, ataupun Damanik dan Sinaga (2020) pengolahan dan penyajiannya.

Dayok Binatur adalah masakan adat Simalungun (*Simalungun customary food*) yang terbuat dari ayam yang dimasak dan disajikan secara teratur. Secara harfiah, “*Dayok*” dalam bahasa Simalungun berarti ayam, sedang “*Binatur*” berarti yang diatur. *Dayok Binatur* dengan demikian adalah ayam yang disebelih dengan potongan tertentu kemudian disusun ulang di atas piring keramik (*pinggan pasu*) yang diserahkan kepada pihak-pihak penerima. Pengaan dari Simalungun ini secara resmi telah diakui sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia pada tahun 2016. Pengakuan tersebut merupakan hasil dari inisiatif yang diajukan oleh Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Banda Aceh. (Nasution, 2018). Dilihat dari cara memasaknya, *Dayok Binatur* terbagi tiga: (1) di panggang, (2) di gulai, dan (3) *naniura* yakni dimasak dengan bumbu asam dan rempah-rempah seperti *sashimi* di Jepang.

Kajian ini secara khusus membahas tentang *dayok niura* yang secara harfiah berasal dari kata “*dayok*” yakni ayam dan “*niura*” yakni cara memasak dengan bumbu asam dan rempah-rempah seperti Sashimi di Jepang. *Dayok niura* dengan demikian adalah varian makanan adat *Dayok Binatur* berbahan ayam yang dimasak menggunakan bumbu asam dan rempah-rempah. Makanan ini erat kaitannya dengan tradisi masyarakat setempat sehingga syarat dengan fenomena lokal. Orang Bandar pada kajian ini maksudnya orang Simalungun yang

menganut Agama Islam di Pematang Bandar menyebut kuliner ini dengan sebutan *Dayok niura* yang disajikan untuk menyampaikan persembahan dari hati pihak keluarga tertentu ke pihak keluarga yang akan diberi.

Dayok niura terbuat dari daging ayam dengan tambahan bumbu yang khas seperti *holat* yakni parutan *landoyung* (*Litsea cubeba*) dengan bumbu lainnya, salah satu tumbuhan aromatis pegunungan yang berfungsi untuk mengobati kejang urat, demam, rematik termasuk membersihkan rahim pasca bersalin. Seperti lazimnya *dayok binatur*, penganagan ini yakni *dayok niura* juga disajikan dalam perhelatan suka (*malas ni uhur*) maupun duka (*pusok ni uhur*) (Damanik, 2023; Damanik, 2017c; 2018; Tambak, 2019; Sari, 2023; Damanik, 2023; Munthe, 2021; Purba dan Damanik, 2019; Damanik, 2019; Damanik, Baiduri, Sinaga, dan Naibaho, 2023; Damanik, 2023).

Ditinjau dari aspek antropologi bahwa makanan memiliki keterkaitan erat dengan berbagai aspek budaya lainnya. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga memainkan peran penting dalam kebudayaan sebagai bentuk ekspresi yang memperkuat hubungan sosial, sistem kepercayaan, praktik keagamaan, serta mempengaruhi pola-pola ekonomi dan aktivitas kehidupan sehari-hari (Foster & Anderson, 2006). Dalam konteks kebudayaannya makanan mencerminkan nilai-nilai budaya melalui cara masyarakat memilih, mengklasifikasikan, dan memberi makna terhadap makanan. Setiap masyarakat memiliki cara tersendiri dalam mengelompokkan makanan, berdasarkan jenis, waktu konsumsi, status sosial, nilai ekonomi, makna budaya, hingga simbolisme (Sulistyaningsih, 2017). Makanan tradisional sendiri merupakan jenis makanan

khas suatu daerah yang dibuat dengan metode dan alat-alat sederhana secara turun temurun (Arsanti, 2018). Tyas (2017) juga menegaskan bahwa makanan tradisional atau lokal merupakan bagian dari identitas budaya suatu komunitas, yang umumnya mudah dikenali dan ditemukan.

Dayok niura dipilih dibandingkan makanan tradisional lainnya dalam etnis Simalungun karena memiliki nilai-nilai atau makna simbolis. *Dayok niura* mencerminkan keteraturan, kerukunan, dan mempererat hubungan sosial. *Dayok niura* bukan sekedar makanan biasa, melainkan selalu disajikan dalam upacara adat yang penuh dengan doa atau harapan seperti kegiatan pernikahan, syukuran, kematian, dan upacara lainnya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *Dayok niura* seperti ayam kampung, holat atau pohon landoyung, sawo muda, serai, bawang merah, kemiri, kelapa, dan jeruk nipis. Proses pembuatan dayok niura yaitu ayam kampung disembelih terlebih dahulu. Lalu rebus sebentar ayam yang disembelih dan di angkat ke dalam wadah yang besar untuk mencabut bulu-bulu dari ayamnya. Setelah itu ayam di cincang menjadi beberapa bagian yang terdiri dari kepala ayam, leher, tulang dada, rempelo atau hati ayam, sel telur ayam, sayap, pangkal paha, paha ayam, ceker, dan buntut. Kemudian potongan daging ayam tadi di panggang dengan kawat dan diletakkan diatas kayu bakar atau arang. Proses selanjutnya menyiapkan bahan-bahan rempah lainnya seperti serai, sawo muda, kemiri, bawang merah. Bahan-bahan tersebut jika sudah halus bisa di campur dengan santan ke dalam wadah besar. Tahap terakhir dalam proses pembuatan makanan *Dayok niura* adalah menyusun potongan gori yang sudah

dipanggang tadi ke atas piring dan menyerupai ayam asli. Kemudian tuangkan kuah santan yang telah tercampur dengan bahan-bahan lainnya ke piring tersebut.

Sementara itu, beberapa makanan tradisional Simalungun mungkin lebih bersifat makanan yang dikonsumsi dalam kebutuhan sehari-hari atau hanya muncul pada acara tertentu. Meskipun banyak penelitian yang membahas mengenai makanan tradisional Etnis Simalungun, penelitian khusus tentang fungsi dan makna makanan tradisional *Dayok niura* masih sangat terbatas. Penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya. Penulis ingin melihat dan mengamati bahan-bahan dan proses pembuatan *Dayok niura* di Pematang Bandar. Fokus analisis penelitian ini ingin menjelaskan latar belakang muncul dan berkembangnya dan ingin mengetahui makna simbolik dari bahan, proses pembuatan dan penyajian makanan *Dayok niura* bagi Etnis Simalungun di Kelurahan Pamatang Bandar, Kecamatan Pamatang Bandar, Kabupaten Simalungun.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana latar belakang munculnya *Dayok niura* sebagai makanan tradisional Etnis Simalungun di Kelurahan Pamatang Bandar?
2. Bagaimana makna simbolik dari bahan, proses pembuatan, dan penyajian makanan *Dayok niura* pada Etnis Simalungun di Kelurahan Pamatang Bandar?

1.3 Tujuan penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah sebagaimana dirumuskan di bawah ini, yaitu:

1. Mengeksplorasi latar belakang munculnya *Dayok niura* sebagai makanan tradisional Etnis Simalungun di Kelurahan Pamatang Bandar.
2. Mendeskripsikan makna simbolik dari bahan, proses pembuatan, dan penyajian makanan *Dayok niura* pada Etnis Simalungun di Kelurahan Pamatang Bandar.

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat bagi masyarakat luas, baik secara teoritis maupun praktis.

1.4.1 Manfaat teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan untuk memperdalam pemahaman tentang kajian-kajian makanan tradisional Etnis Simalungun, serta memberikan kontribusi pada bidang antropologi, khususnya antropologi budaya dan antropologi kuliner/makanan. Selain itu, diharapkan pembaca dan penulis dapat mengembangkan dan menganalisis bahan-bahan, proses pembuatan maupun penyajian makna makanan tradisional *dayok niura* bagi Etnis Simalungun di Kelurahan Pamatang Bandar. Juga dapat mendeskripsikan makna simbolik dari makanan tradisional *Dayok niura* secara interpretatif dalam kajian-kajian simbolik dalam antropologi budaya dan antropologi kuliner.

1.4.2 Manfaat praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini sebagai salah satu rujukan dalam bidang antropologi yang berkaitan dengan antropologi budaya dan antropologi kuliner/makanan. Kajian ini juga bermanfaat terutama untuk menambah wawasan penulis dan pembaca tentang makanan tradisional *Dayok niura* bagi Etnis Simalungun, di Kecamatan Bandar. Penelitian ini juga bermanfaat untuk pelestarian dan pewarisan makanan tradisional, *dayok niura* terutama bagi generasi muda Etnis Simalungun. Serta peneliti selanjutnya yakni referensi yang pararel dengan makanan tradisional Etnis Simalungun yang mungkin dirujuk bagi kajian-kajian sejenis di masa depan.

1.5 Kebaruan penelitian (novelty)

Penelitian ini memiliki kebaruan (novelty) dari aspek yang dikaji, metode, dan teori yang digunakan. Aspek yang dikaji dalam penelitian ini menganalisis fungsi dan makna bahan-bahan rempah yang digunakan untuk membuat dayok niura di Pematang Bandar. Penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi dengan terlibat langsung berpartisipasi dalam mengamati dan melakukan proses pembuatan dayok niura. Secara teoritis, penelitian ini menggunakan teori interpretatif simbolik dan teori fungsionalisme struktural.

No.	Aspek	Penelitian terdahulu	Penelitian ini	Kebaruan (<i>novelty</i>)
1.	Objek	kuliner Dayok binatur dalam adat Simalungun	Dayok niura	Belum ada kajian spesifik tentang dayok niura di Pamatang Bandar
3.	Aspek yang dikaji	Makna simbolis makanan, Ragam (variasi), arti, dan makna, kearifan lokal dayok binatur	Fungsi dan makna simbolik dari bahan rempah pembuatan serta penyajian dayok niura	Menganalisis makna bahan-bahan rempah dalam proses pembuatan dan penyajian dayok niura
4.	Metode	Studi dokumen, wawancara mendalam, dokumentasi	Pendekatan etnografi, dengan observasi partisipasi	Penelitian yang dikaji lebih holistik dan kontekstual karena peneliti menjadi bagian dari subjek yang diteliti.
5.	Teori	Teori Antropologi Budaya, teori segitiga kuliner (Levi-Strauss), teori ritus, teori Etnoarkeologi	Teori interpretatif Simbolik dan teori fungsionalisme struktural (Clifford Geertz dan Talcott Parsons)	Menggunakan teori yang relevan untuk menafsirkan makna simbolik dari bahan-bahan dan penyajian dayok niura.

Tabel. 1.5 Kebaruan penelitian (*novelty*)