

ABSTRAK

Muhammad Zusanri Batubara. Kuliner Tradisional Etnik Mandailing di Kota Medan dan Prospeknya dalam Pengembangan Pariwisata. Program Pascasarjana Universitas Negeri Medan, 2015.

Penelitian ini membahas kuliner tradisional etnik Mandailing di kota Medan dengan tujuan untuk mengetahui tradisi masyarakat Mandailing yang berkaitan dengan kuliner tradisional etnik Mandailing, pandangan masyarakat kota Medan terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing dan upaya yang dilakukan untuk mengembangkan kuliner tradisional etnik Mandailing dari pihak pengelola rumah makan, tokoh masyarakat (adat) dan pemerintah (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Medan) dalam rangka pengembangan pariwisata budaya di kota Medan. Teori yang digunakan adalah teori interaksionisme simbolik dan difusi kebudayaan. Metode penelitian adalah metode penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Sumber data diperoleh dari pengelola rumah makan, masyarakat kota Medan, tokoh masyarakat (adat), organisasi Mandailing, pemerintah (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Medan), dokumentasi dan arsip-arsip resmi. Pengumpulan data dilakukan secara *partisipant observation*, wawancara dan studi kepustakaan. Hasil penelitian ternyata kuliner tradisional etnik Mandailing dibagi menjadi dua kelompok yaitu kuliner adat berdasarkan acara khusus dalam acara *mangupa*, *sipulut* dan *inti*, kuliner sajian dalam acara pesta (*horja*) yaitu itak poul-poul, kari kambing atau kerbau, gulai pisang dan nasi pulut kuning. Makanan sehari-hari (hari biasa) yaitu ikan sale, daun ubi tumbuk, sambal ikan haporas, sambal belut, rendang belut, sambal tuk-tuk, gulai telur bebek, gulai ikan mas, sambal udang kecepe (baring), gulai petai, gulai ikan teri, dan sambal borsang. Makanan jajanan (kudapan) yaitu toge panyabungan, *pangkat* (pucuk rotan), kipang pulut, lomang, anyang pakis, *alame* dan kopi takar. Pengunjung berpandangan bahwa kuliner tradisional Mandailing biasa mengkonsumsinya dan merasa ketagihan karena kuliner Mandailing mempunyai rasa khas yang membedakan dari etnik lain. Pengelola rumah makan berpendapat bahwa tujuan mereka membuka rumah makan dan menjual kuliner tradisional etnik Mandailing adalah untuk mencari nafkah dan bukan untuk mengembangkan pariwisata budaya dari segi kuliner tradisional. Kemudian tokoh masyarakat (adat) berpandangan bahwa pengembangan kuliner tradisional Mandailing tidak sepenuhnya tanggung jawab tokoh adat melainkan tanggung jawab bersama dari semua kalangan. Pihak Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Medan menyampaikan bahwa upaya pengembangan pariwisata budaya dari segi kuliner yang telah dilakukan adalah kegiatan pameran kuliner tradisional dan mempromosikan kuliner-kuliner tradisional melalui brosur, jejaring sosial (internet) dan media cetak. Kuliner tradisional etnik Mandailing mempunyai prospek yang sangat besar dalam pengembangan pariwisata.

Kata Kunci: *Kuliner, Tradisional, Mandailing, Masyarakat, dan Pariwisata*

ABSTRACT

Muhammad Zusanri Batubara. Traditional Ethnic Mandailing Culinary in Medan and Prospects in Tourism Development. Pascasarjana Programme State University of Medan, 2015.

This study discusses the traditional ethnic Mandailing culinary in Medan the purpose to know traditional Mandailing society that associated with traditional ethnic Mandailing culinary, perception of society in Medan about traditional ethnic Mandailing culinary and efforts that made to develop traditional ethnic Mandailing culinary of the manager in restaurant, personage society (traditional) and the government (Department of Culture and Tourism of Medan) in development of cultural tourism in Medan. The theory that used in this research is the symbolic interactionism and cultural diffusion theory. The method used in this study is a qualitative research method with ethnographic approaches and sources of data obtained from the manager of the restaurant, society in Medan, personage society (traditional), Mandailing organizations, government (Department of Culture and Tourism of Medan), documentation and official archives. Collecting of Data that used is participant observation, interview and literature study. Result of Research that found is traditional ethnic Mandailing culinary divided into several types of groups such as types of culinary based on special ceremonial (traditional) that is traditional culinary in mangupa ceremonial, sipulut and inti, culinary offerings in ceremonial (*horja*) is *itak poul-poul*, *kari kambing* or *kerbau*, *gulai pisang* and *pulut kuning*. Daily food (normal day), namely *ikan sale*, *daun ubi tumbuk*, *sambal ikan haporas*, *sambal belut*, *rendang belut*, *sambal tuk-tuk*, *gulai telur bebek*, *gulai ikan mas*, *sambal udang kecepe (baring)*, *gulai petai*, *gulai ikan teri*, and *sambal borsang*. *Jajanan Food (kudapan)* such as *toge panyabungan*, *pangkat (pucuk rotan)*, *kipang pulut*, *lomang*, *anyang pakis* and *alame*. Traditional drink is *kopi takar*. Visitors view that traditional Mandailing culinary already consumed by visitors and they feel addicted to eating Mandailing culinary. Manager of the restaurant opinion their goal opened the restaurant and sell traditional ethnic Mandailing culinary is to sustenance and not to develop cultural tourism in terms of traditional culinary. Then personage society (traditional) view the development of culinary traditionally Mandailing not entirely the responsibility of traditional leaders but a shared responsibility of all walks of life. While the Department of Culture and Tourism of Medan said that tourism development efforts in terms of culinary culture that has been done like traditional culinary exhibitions and promote traditional culinary culinary-through brochures, social networks (internet) and print media. Traditional ethnic Mandailing culinary has enormous prospects for tourism development.

Keywords: Culinary, Traditional, Mandailing, Society, and Tourism