

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan Negara berkembang, yang memiliki kekayaan alam, budaya dan suku adat istiadat, yang beraneka ragam. Salah satu contohnya di daerah Sumatera Utara, yang memiliki kekayaan budaya yang beraneka ragam dalam bentuk adat istiadat, seni tradisional, dan bahasa daerah, Sumatera Utara juga terdiri dari beberapa suku, seperti Melayu, Nias, Batak Toba, Pakpak, Karo, Simalungun, Tapanuli Tengah, Tapanuli Selatan, serta penduduk pendatang seperti Minang, Jawa dan Aceh yang membawa budaya serta adat-istiadatnya masing-masing khususnya Kabupaten Simalungun.

Kabupaten Simalungun adalah salah satu daerah Tingkat II di Sumatera utara Kabupaten ini terletak diantara Kabupaten Asahan (di sebelah timur), Tapanuli Utara (di sebelah Selatan), Tanah Karo (di sebelah barat), dan Deli Serdang (disebelah utara), ibukotanya Pematang Siantar ( sekaligus adalah Kota Praja). Penduduknya sebagian besar ( $\pm 70\%$ ) adalah petani, khususnya daerah tingkat dua Kotamadya Pematang Siantar (389 meter diatas permukaan laut), berada ditengah-tengah Kabupaten Simalungun asli penduduk Kabupaten Simalungun adalah etnik Simalungun, Siahaan (1981:1).

Etnik Simalungun, sebagian besar menetap di Kabupaten Simalungun, tetapi kelompok etnik ini juga menyebar ke berbagai wilayah di luar Propinsi Sumatera Utara, sama seperti kelompok etnik lainnya.

Etnik Simalungun, sebagian besar menetap di Kabupaten Simalungun, tetapi kelompok etnik ini juga menyebar ke berbagai wilayah di luar Propinsi Sumatera Utara, sama seperti kelompok etnik lainnya.

Masyarakat Simalungun mempunyai adat istiadat tersendiri, yang berbeda dengan adat kebudayaan sub-suku Batak tetangganya yaitu masyarakat Karo, Dairi, Toba, (Tapanuli Utara), Angkola/Mandailing dan juga suku Melayu. Perbedaan tersebut dapat di lihat pada rumah adat, corak dan bentuk busana (pakaian adat), tari dan gendang serunai, bahasa ,aksara, sifat pembawaan dalam berbagai aspek kehidupan. Purba, (1986:10)

Dalam historiografi, setiap budaya daerah memiliki perbedaan dan keunikan masing -masing. seperti suku Batak Simalungun adalah bagian dari suku Batak. tetapi karena luasnya daerah ditempat, maka kemungkinan akan adanya variasi budaya suku Batak itu sendiri. salah satunya pada Batak Simalungun yang menceritakan tentang asal usul, sejarah, batasan geografis, bahasa maupun budayanya sendiri

Ditinjau dari Sejarah Makanan Indonesia bahwa sejarah makanan di Indonesia terbentuk dari beberapa lapisan waktu. Jika dihubungkan dengan sumber-sumber sejarah, setidaknya telah terasa bahwa makanan dikonstruksi sebagai *cuisine* alias boga sejak abad ke- 10 M seiring masuknya pengaruh citarasa Tionghoa, India, dan Arab. Hal ini semakin kompleks ketika Eropa mulai menanamkan pengaruhnya sejak abad ke- 16 hingga abad ke- 18 dengan ditandai

masuknya secara bergelombang berbagai jenis bahan makanan baru dari Benua Amerika dan Eropa ke Indonesia (dan juga sebaliknya) yang dalam sejarah global dikenal dengan *Columbian exchange*. Kurun waktu yang panjang itu menjadi penentu bagi perkembangan dan pembentukan citra makanan di Indonesia pada masa kolonial (abad ke- 19 – paruh pertama abad ke- 20) hingga masa kemerdekaan, (Rahman 2016:5).

Berdasarkan latar belakang sejarah, usaha untuk memahami berbagai permasalahan seputar makanan di Indonesia dapat di lihat secara global melalui politik, ekonomi, social, dan budaya. Selain itu, aspek temporal yang panjang (*longue durre*) juga digunakan sebagai sarana untuk memahami permasalahan global makanan di Indonesia.

Ditinjau dari aspek ilmu Antropologi bahwa makanan adalah yang tumbuh di sawah, ladang dan kebun.namun dari sudut ilmu antropologi atau folklor, makanan merupakan fenomena kebudayaan.oleh karena itu makan bukanlah sekedar produksi organisma dengan kualitas-kualitas biokimia, yang dapat dikonsumsi oleh organisasi hidup, termasuk juga untuk mempertahankan hidup mereka; melainkan bagi anggota setiap kolektif, makanan selalu ditentukan oleh kebudayaan masing-masing.Agar suatu makanan dapat dikonsumsi,perlu diperoleh dahulu cap persetujuan dan pengesahan dari kebudayaan, tidak semua kolektif biarpun dalam keadaan kelaparan mereka sangat mempergunakan segala bahan bergizi sebagai makanan mereka.Hal ini disebabkan karena ada hambatan kebudayaan terutama berbentuk larangan agama “takhayul” mengenai kesehatan, dan kejadian-kejadian dalam sejarah dan lain-lain, (Danandjaja 1986:182).

Pada suku Batak Toba, mereka mempunyai makanan adat *Dekke naniarsik* (ikan mas arsik) atau *Dekke naniura*. *Dekke* dalam bahasa Indonesia berarti “Ikan”. Ikan mempunyai makna khusus bagi masyarakat Batak Toba, sehingga dijadikan sebagai makanan adat. Mulai dari kelahiran, menikah, hingga meninggal. Bagi masyarakat Batak Toba, masing-masing memiliki peran dan prosesi yang wajib untuk dilaksanakan. Pada peran ini ada pesan adat yang harus disampaikan.

Pada Suku Karo, makanan khas yang dapat kita temukan adalah “*Terites*”. *Terites* adalah sejenis makanan yang bahan dasarnya diambil dari lambung kedua sapi, masyarakat Karo sering menyebutnya lembu, dan dalam istilah biologinya dikenal dengan istilah rumen. Namun, pada masyarakat Karo disebut dengan *tuka si peduaken* (usus no dua). Makna *terites* pada masyarakat Karo adalah semua keluarga diharapkan untuk saling membantu dan dapat mempererat hubungan.

Suku Simalungun juga memiliki jenis makanan yang beragam salah satunya manuk (*dayok*) *nabinatur*, *Tinuktuk*, *Deke Sayur*, *Hinasumba*, *Babi*, *Domba*, *Daging Sapi* dan *Tinombu*, *Tinombu* adalah makanan yang dimasak dalam bambu seperti lemang; ayam yang dipotong sesuai petunjuk adat dimasak dalam bambu dalam satu ruas bambu yang agak muda yang langsung dibakar (*idaringkon*), setelah masak kulit luar bambu yang terbakar di kupas sampai rapi. Berbeda juga dengan cara memotong dan cara penyajiannya, pada *manuk (dayok)* *nabinatur* diwajibkan ayam jantan/ ayam jago (*dayok sabungan*) dan bulunya kemerah-merahan dan kecoklat-coklatan, tidak sembarangan ayam dimana secara

umum dapat dilihat dari bentuknya yang teratur serta bagian-bagian ayam yang telah dipotong disusun kembali teratur seperti ayam yang hidup dalam Talam (Pinggan Keramik), kemudian dalam penyajiannya diberikan bunga raya atau bunga kembang sepatu yang juga memiliki arti khusus bagi masyarakat Simalungun. Rasa masakan ini gurih dan pedas sangat terasa aromanya dan rasa dari “*Andaliman*” sebagai bumbu khasnya. Hal yang menyebabkan masakan ini masih tetap bertahan kejayaannya adalah dari rasa pembuatannya dan penyajiannya pada waktu-waktu tertentu saja. bukan hanya bagi masyarakat Simalungun sendiri, tetapi juga masyarakat luas yang menyukai kuliner nusantara. Sehingga manuk (dayok) nabinatur memiliki,filosofi/tujuan serta Sejarah Kulinernya pada Batak Simalungun.

Makanan adat tersebut, memiliki sejarah khusus pada budaya Batak Simalungun sehingga penulis merasa tertarik untuk mengkaji “manuk (dayok) nabinatur:Sejarah Kuliner Batak Simalungun Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun”.karena dapat dikatakan masih eksis sampai saat ini, tentu setiap suku bangsa pastinya memiliki peran adatnya masing-masing. Dalam setiap perayaan, adat tersebut salah satu hal yang tidak dapat ditinggalkan adalah adanya penyajian makanan, secara khusus makanan adat secara sederhana.Makanan adat, dapat diartikan sebagai makanan yang disajikan atau disurdukan (diberikan)sewaktu dilaksanakannya upacara adat atau dapat dikatakan sebagai makanan tradisi masyarakat Simalungun dalam melaksanakan acara besar, atau makanan tradisional dari suatu suku/etnis yang biasanya dijadikan sebagai suatu lambang

atau memiliki arti khusus yang biasanya digunakan pada upacara adat dari suku yang bersangkutan.

Kajian dalam penelitian ini adalah “manuk (dayok) nabinatur:Sejarah Kuliner Batak Simalungun Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun”. makanan utama Batak Simalungun ialah nasi, makanan tambahan meliputi: hanya, ubi kayu, jagung, suhat (keladi), dan sagu. Namun sekarang ini sagu tak pernah lagi dipergunakan sebagai makanan tambahan, dalam upacara adat. Makanan yang diwajibkan adalah: Indahan Nanihuningan (beras yang dimasak dengan air kunyit), *Manuk Na Malum/ Na Niura* (daging Ayam), Nitak Na Nibonggar, Nitak Siang-siang dan sebagainya.

Oleh karena itu,makanan adat tersebut memiliki sejarah Kuliner yang paling berbeda dari makanan yang lainya dan makna serta nilai yang dijadikan sebagai pedoman dan harapan bagi masyarakat yang menggunakannya khususnya masyarakat Simalungun saat ini. Ada banyak hal yang dibahas tentang makanan Simalungun, tetapi penulis hanya focus kepada manuk (dayok) Nabinatur:Sejarah Kuliner Batak Simalungun karena makanan ini sangat memiliki peran serta nilai yang mengandung makna bagi budaya Batak Simalungun itu sendiri, serta harapan-harapan, dan pesan (petuah) tersendiri. Untuk itulah, penulis merasa perlu dan tertarik untuk meneliti. Adapun judul penelitian ini adalah **“SEJARAH MANUK (DAYOK) NABINATUR:SEJARAH KULINER BATAK SIMALUNGUN KECAMATAN PURBA KABUPATEN SIMALUNGUN”**.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi identifikasi masalah adalah:

1. Identifikasi *manuk (dayok) nabinatur* sebagai makanan khas budaya Batak Simalungun.
2. Identifikasi latar belakang Peranan *manuk (dayok) nabinatur* sebagai lambang makanan Budaya Batak Simalungun.
3. Identifikasi makna dan nilai *manuk (dayok) nabinatur* sebagai keteraturan hidup masyarakat Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun.
4. Identifikasi penyajian dan tujuan diberikanya *manuk (dayok) nabinatur* disurdukan (diberikan) kepada keluarga yang melaksanakan perayaan adat

## 1.3 Pembatasan Masalah

Untuk lebih memaksimalkan hasil penelitian dan lebih terarah, maka peneliti membatasi masalah penelitian yaitu: “*manuk (dayok) nabinatur*:Sejarah Kuliner Batak Simalungun Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun”.

## 1.4 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Latar Belakang Penyajian *manuk (dayok) nabinatur* sebagai makanan khas Suku Batak Simalungun.
2. Mengapa terjadi Perubahan dalam penyajian *manuk (dayok) nabinatur* pada budaya Batak Simalungun.
3. Bagaimana makna dan nila *manuk (dayok) nabinatur* pada masyarakat Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui latar belakang *manuk (dayok) nabinatur* sebagai makanan khas Batak Simalungun Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun.
2. Untuk mengetahui proses penyajian *manuk (dayok) nabinatur* pada Batak Simalungun Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun.
3. Untuk mengetahui makna dan nilai *manuk (dayok) nabinatur* Sebagai keteraturan hidup pada Batak Simalungun Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun.

## 1.6. Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada mahasiswa pendidikan Sejarah tentang sejarah kuliner sebagai sumber kinerja dalam penulisan Skripsi
2. Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi masyarakat Simalungun khususnya Kecamatan Purba Kabupaten Simalungun.
3. Melalui penelitian ini kita dapat semakin mengenal kebudayaan kita dan mencintai Budaya kita serta memiliki kesadaran untuk mau menjaga dan mau melestarikan kebudayaan tersebut.
4. Sebagai sumber perbandingan bagi penulis lainya yang bermaksud melakukan penelitian dengan permasalahan yang sama.

5. Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk referensi bahan perbandingan terhadap hasil penelitian yang telah ada maupun digunakan bagi peneliti lain sebagai bahan rujukan



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY