

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Sumatera utara adalah salah satu provinsi yang berada di Pulau Sumatera. Provinsi Sumatera Utara sendiri terbagi menjadi 33 Kabupaten Kota. Setiap daerah Kabupaten yang terdapat di Sumatera Utara ditempati atau ditinggali oleh beragam etnis dengan budaya serta tradisi yang berbeda-beda. Keberagaman inilah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi siapa saja yang melihatnya.

Setiap masing-masing suku baik dibelahan dunia manapun pasti memiliki tradisi-tradisi yang mereka jalankan di dalam kehidupan mereka, salah satu contoh yang ada dalam setiap suku ialah mengenai makanan tradisonalnya. Makanan tradisonal ialah makanan yang dibuat secara tradisonal, bahan-bahan dan cara pengolahannya masih tradisonal. Makanan tradisonal sudah ada sejak lama yang dimana makanan ini secara turun temurun diturunkan oleh nenek moyang terdahulu hingga generasi selanjutnya, dan pastinya makanan tradisonal ini dipercaya membawa dampak yang baik pada tubuh. Makanan tradisonal ini juga dipercaya memiliki makna tersendiri dan makanan tradisonal ini juga memiliki tujuan tersendiri.

Pada suku Batak Toba misalnya, mereka mempunyai makanan adat yaitu *Dekke naniarsik* (ikan mas arsik) atau *Dekke naniura*. *Dekke* dalam bahasa indonesia berarti “ikan”. Tentunya 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 prosesi yang wajib untuk dilaksanakan. Pada prosesi ini ada pesan adat yang harus disampaikan. Dan *Deekke na niarsik* atau ikan mas arsik adalah wujud nyatanya. Yakni sebuah hidangan khas Batak Toba yang menjadi simbol berkat (pasu-pasu) kehidupan. Bila jumlah ikan yang akan diberikan lebih dari satu, maka semua ikan harus dibariskan sejajar. Dalam bahasa Batak disebut *Dekke si mudur-udur*, keluarga yang menerima ikan ini diharapkan dapat berjalan sejajar atau beriringan menuju arah dan tujuan yang sama. Sehingga bila ada permasalahan dan rintangan yang menghalangi dapat diselesaikan secara bersama oleh setiap anggota keluarga.

Demikian juga dengan suku Batak Simalungun. Diantara makanan tradisional yang masih dikenal di Simalungun adalah Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang. Makanan tradisional Simalungun atau kuliner Simalungun memiliki banyak jenis tetapi, penulis hanya akan melihat kuliner Simalungun yang terbuat dari berbahan dasar ayam saja. Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang merupakan kuliner Simalungun yang sudah lama ada, makanan ini berbahan dasar ayam tetapi tidak semua bagian-bagian ayam hanya bagian-bagian tertentu saja, dengan campuran rempah-rempah yang digabungkan dengan ayam akan menjadikan makanan yang cukup lezat. Makanan tersebut tidak hanya menjadi sebuah hidangan yang lezat saja melainkan makanan tradisional ini memiliki arti tersendiri bagi etnis Simalungun.

Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang memiliki falsafah tersendiri dan memiliki sejarah yang cukup

panjang. Makanan tradisional ini tidak sembarangan dihidangkan tetapi pada acara-acara tertentu seperti: memberangkatkan anggota keluarga keperantauan, atau acara syukuran, dll. Makanan tradisional ini dihidangkan pada acara bersuka cita maupun berduka cita. Cara pembuatannya juga sangat diperhatikan termasuk keseimbangan bahan-bahanya.

Namun seiring berkembangnya zaman dan pengetahuan manusia akan makanan tradisional Simalungun atau kuliner Simalungun. Etnis Simalungun sudah mulai berkurang pengetahuannya tentang makanan tradisional Simalungun ini. Tetapi bukan berarti etnis Simalungun mulai dihilangkan dalam membuat Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang untuk acara-acara tertentu dan sudah mulai menghilang dari kehidupan etnis Simalungun. Umumnya semua etnis Simalungun mengakui bahwa Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang memiliki arti dan tujuan tersendiri. Hanya saja karena mulai langkanya Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang dan sudah cukup sulit ditemukan dan membuatnya cukup sulit atau rumit.

Meskipun di Desa Nagori Tigabolon, Kecamatan Sidamanik, Kabupaten Simalungun Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang sudah mulai langka, dikarenakan orang yang ahli untuk membuat Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-pulur dan nanilomang sudah mulai berkurang, akan tetapi hal tersebut tidak menjadikan etnis Simalungun Dayok nabinatur, nahinasumba, namatah, tok-tok, labar, pulur-

pulur dan nanilomang dan masih tetap berupaya mendapatkan dan menggunakannya dalam berbagai acara dengan tujuan tersendiri hingga sekarang membuat penulis tertarik melakukan penelitian mengenai kuliner Simalungun dengan judul:

Makna Simbol Kuliner Ayam Simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.



THE
Character Building
UNIVERSITY

1.2. Identifikasi Masalah

Merujuk pada uraian latar belakang masalah diatas, maka masalah yang teridentifikasi dalam penelitian ini yaitu:

1. Cara, Bahan, aturan yang ada dalam pembuatan *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.
2. Makna simbolis yang terdapat *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.
3. Tujuan diberikannya *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun dihidangkan di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang ada, maka dalam penelitian ini perlu adanya pembatasan masalah, pembatasan masalah yang akan digunakan peneliti untuk melihat batasan yang jelas dalam penelitian ini yaitu *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah secara rinci sebagai berikut:

1. Apa bahan yang digunakan dalam membuat *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.
2. Bagaimana cara pemilihan ayam yang digunakan dalam membuat *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Dusun Sipingan Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.
3. Apa makna simbol yang terdapat pada pembuatan *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.

1.5. Tujuan Penelitian

Secara terperinci penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui bahan yang digunakan dalam pembuatan *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.
2. Untuk mengetahui cara pemilihan ayam yang dimanfaatkan dalam membuat *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.

3. Untuk mengetahui makna simbol yang terdapat pada pembuatan *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di Desa Nagori Tigabolon Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Teoritis

1. Menambah pengetahuan penulis dan pembaca mengenai *tasak pitu* sebagai makanan tradisional etnis simalungun di kembangkan dalam ilmu antropologi kuliner.
2. Sebagai bahan yang dapat dijadikan sumber informasi bagi peneliti lain yang ingin mengadakan penelitian yang berkaitan dengan masalah penelitian ini

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Memperkaya perpustakaan Universitas Negeri Medan khususnya Fakultas Ilmu Sosial
2. Memberikan pengalaman dan wawasan kepada penulis dalam penulisan karya ilmiah