

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Makna ikan arsik bagi masyarakat Batak terkhusus bagi : 1. Batak Toba karena ikan arsik bisa bermakna pendamping kehidupan untuk masyarakat Batak Toba yang dimana ada di setiap acara-acara penting bagi Batak Toba harus lah di sajikan ikan mas arsik, 2. Batak Pakpak ikan arsik tidak memiliki makna seperti pada etnis lain, hanya saja untuk kehidupan sehari-hari masih mengolah ikan arsik untuk konsumsi, 3. Batak Angkola ikan mas arsik bermakna doa dan berkat dalam acara pernikahan tetapi penyajiannya di berikan pada orang tua pengantin laki-laki ke pengantin, tidak sama seperti Batak Toba.
2. Untuk disetiap etnis bahan tambahan, pengolahan, dan penyajiannya. pada etnis Batak Toba dan Batak Pakpak menggunakan tambahan bahan sayuran misal pada etnis Batak Toba menambahkan kacang panjang, etnis Batak Pakpak menggunakan rebung dan kacang panjang, sedangkan untuk Batak Angkola tidak menggunakan sayur apapun dalam bahan tambahannya.
3. Pada pengolahannya, pada etnis Batak Toba awalnya dicampurkan semua bahan halus dengan kacang panjang lalu susun kacang panjang pada wajan tanah liat, dan campuran kacang panjang beserta bumbu tadi dimasukan ke dalam perut ikan, dalam etnis Batak Pakpak ikan dimasak dahulu selama 3 menit lalu dimasukan bumbu dan sayuran lainnya. Untuk etnis Batak

Angkola Ikan, Air dan bumbu dimasukan ke dalam wajan lalu ditutup hingga matang dan ditambahkan garam.

B. Saran

Mengingat bahwa adanya perbedaan dari arsik di berbagai etnis di Sumatera utara, maka

berikut ini beberapa saran yang di harapkan oleh peneliti :

1. Kepada seluruh masyarakat etnis batak lebih mengenal lagi perbedaan dari beberapa bahan baku, pengolahan dan penyajian ikan mas Arsik
2. Hendaknya para masyarakat ernis Batak tetap menjaga dan terus melestarikan Ikan arsik ini agar tidak hilang dari peredaran.