

ABSTRAK

Siti Parawita, NIM: 5141142026. “Analisis Pengolahan Arsik Berdasarkan 3 Etnis (Batak Toba, Batak Pakpak, Batak Angkola) Di Sumatera Utara”. Skripsi, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Medan 2019.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Analisis Pengolahan Arsik 3 Etnis (Batak Toba, Batak Pakpak, Batak Angkola) Di Sumatera Utara. Berdasarkan Subjek penelitian ini di lakukan terhadap 3 narasumber yang berasal dari 3 daerah yang berbeda. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang bersifat eksploratif yang menggambarkan pengetahuan masyarakat tentang ikan Arsik baik pada etnis Batak Toba, Batak Pakpak, dan Batak Angkola. Lokasi penelitian di Desa Sibadihon kec. Bonatua Lunasi, kab Toba Samosir, Desa Bakal Julu Kec Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi, dan Kelurahan Batang Ayumi Julu Kecamatan Padang Sidempuan Utara kota Padang Sidempuan. Waktu penelitian ini dilakukan pada bulan November 2019. Untuk merealisasikan tujuan peneliti di atas, metode yang di gunakan pada penelitian ini adalah metode wawancara mendalam (Indepth interview). Narasumber dipilih dengan sistemnon random (Non Probality Sampling) dengan teknik Purposive Sampling (pengambilan samping atas pertimbangan tertentu oleh peneliti sendiri) sebanyak 3 orang. Alat yang digunakan untuk menjaring data adalah berupa lampiran daftar wawancara. Data yang terkumpul akan dijadikan dalam bentuk matriks menurut variable yang diteliti, kemudian akan diuraikan secara kualitatif untuk mengetahui uraian pengetahuan dan pandangan narasumber tentang analisis pengolahan arsik pada etnis Batak Toba, Batak Pakpak, dan Batak Angkola.

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat dikemukakan bahwa dari arsik pada acara pernikahan adalah makanan khas dari daerah Sumatera Utara, 3 etnis seperti. 1. Makna ikan arsik bagi masyarakat batak terkhusus bagi Batak Toba karena ikan arsik bisa bermakna pendamping kehidupan untuk masyarakat Batak Toba yang dimana ada disetiap acara-acara penting bagi Batak Toba haruslah disajikan ikan mas arsik, Batak Pakpak ikan arsik tidk memiliki makna seperti pada etnis lain, hanya saja untuk kehidupan sehari-hari masih mengolah ikan arsik untuk konsumsi, Batak Angkola ikan mas arsik bermakna doa dan berkat dalam acara pernikahan tetapi penyajiannya diberikan pada orang tua pengantin lakilaki ke pengantin, tidak sama seperti Batak Toba, 2 .Untuk disetiap etnis bahan bahan tambahan, pengolahan, dan penyajiannya.pada etnis Batak Toba dan Batak Pakpak menggunakan tambahan bahan sayuran missal 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 di campurkan 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 di masak dahulu selama 3 menit lalu di masukan bumbu dan sayuran lainnya. Untuk etnis Batak Angkola Ikan, Air dan bumbu dimasukan ke dalam wajan lalu ditutup hingga matang dan di tambahkan garam.