

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Suku bangsa di Sumatera Utara sangat beragam dan mayoritas suku yang ada di provinsi ini adalah Batak. Selain itu, provinsi yang multietnis dengan Batak mayoritas penduduknya, ada pula jumlah yang cukup signifikan, yakni Nias, Siladang Melayu sebagai penduduk asli wilayah ini. Daerah pesisir timur Sumatera Utara, pada umumnya dihuni oleh orang-orang Melayu. Pantai barat dari Barus hingga Natal, banyak bermukim orang Minangkabau. Wilayah tengah sekitar Danau Toba, banyak dihuni oleh Suku Batak yang sebagian besarnya beragama Kristen. Suku Nias berada di kepulauan sebelah barat. Sejak dibukanya perkebunan tembakau di Sumatera Timur, pemerintah kolonial Hindia Belanda banyak mendatangkan kuli kontrak yang dipekerjakan di perkebunan. Pemandang tersebut kebanyakan berasal dari etnis Jawa dan Tionghoa.

Suku Batak merupakan salah satu suku bangsa terbesar di Indonesia, berdasarkan sensus dari Biro Pusat Statistik di tahun 2010. Nama ini merupakan sebuah tema kolektif untuk mengidentifikasi beberapa suku bangsa yang bermukim dan berasal dari Pantai Barat dan Pantai Timur di Provinsi Sumatera Utara. Suku bangsa yang dikategorikan sebagai Batak adalah Toba, Karo, Pakpak, Simalungun, Angkola, dan Mandailing. Batak adalah rumpun suku-suku yang mendiami sebagian besar wilayah Sumatera Utara. Namun sering sekali orang menganggap penyebutan Batak hanya pada suku Toba

padahal Batak tidak hanya diwakili oleh suku Toba. Sehingga tidak ada budaya dan bahasa Batak, tetapi budaya dan bahasa Toba, Karo, Simalungun dan suku-suku lain yang serumpun.

Masakan Batak adalah jenis masakan yang dipengaruhi seni dan tradisi memasak suku Batak, yang mendiami wilayah Sumatra Utara, Indonesia. Masakan Batak adalah salah satu jenis masakan Nusantara. Salah satu ciri masakan batak adalah kegemarannya menggunakan andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) sebagai rempah utama. Karena itulah Andaliman kadang dijuluki sebagai "merica batak".

Pusat seni kuliner Batak terdapat di kota-kota di dataran tinggi Tanah Batak, misalnya di kawasan Tanah Karo yaitu kota Kabanjahe dan Berastagi. Sementara beberapa tempat di sekitar Danau Toba banyak menawarkan hidangan ikan air tawar seperti arsik ikan mas. Selain di Sumatra Utara, di Jakarta atau Bekasi dan sekitarnya serta kebanyakan kota-kota besar di Indonesia dapat pula ditemukan *Lapo* atau rumah makan khas Batak.

Jika masakan Sumatra di daerah lainnya banyak menunjukkan pengaruh seni memasak asing, seperti masakan Minangkabau, Melayu, dan Aceh menampilkan masakan jenis kari yang kental dipengaruhi seni memasak India dan Arab, maka masakan Batak lebih menampilkan tradisi memasak asli suku bangsa Austronesia. Misalnya memasak daging babi bersama dengan darahnya, juga dapat ditemui dalam tradisi masakan Filipina, yaitu *dinuguan*. Sementara, sejak banyaknya suku bangsa Nusantara yang masuk agama Islam, maka seni memasak yang tidak halal, seperti

menggunakan daging babi, anjing, atau darah, telah ditinggalkan dan lenyap, dan kini hanya bertahan di wilayah budaya non-Muslim seperti di Tanah Batak.

Arsik adalah makanan khas batak yang memiliki beraneka ragam bumbu didalamnya, Mulai dari kelahiran, menikah hingga meninggal bagi orang Batak masing-masing memiliki prosesi yang wajib hukumnya untuk dilaksanakan. Pada prosesi ini ada pesan adat yang harus disampaikan. Dekke na niarsik atau ikan mas arsik adalah wujud nyatanya. Yakni sebuah hidangan khas Batak yang menjadi simbol berkat kehidupan seseorang. Jika anak lahir, terutama jika yang lahir adalah anak pertama. Sesuai hukum adat Batak, pihak hula-hula (kelompok marga dari si ibu) harus menyediakan pasu-pasu yang dimanifestasikan dalam bentuk dekke na niarsik. Tiga ekor ikan Mas yang diberikan melambangkan bahwa telah bertambah satu orang anggota dalam keluarga tersebut. Satu untuk si Bapak, satu bagi ibunya, dan satu lagi untuk anak yang baru lahir tersebut. Bagi pasangan yang baru menikah, jumlah ikan yang diberikan orang tua sigadis hanya satu ekor ikan mas yang mana ini melambangkan harapan bahwa kedua orang yang mengikat diri dalam jalinan pernikahan tersebut telah menjadi satu. Ikan mas yang diberikan ini sekaligus melambangkan berkat-berkat dari orang tua yang melepas si gadis karena ia telah menjadi bagian dari keluarga suaminya. Ikan mas yang diberikan adalah ikan betina yang bertelur. Hal ini diwajibkan bagi pasangan suami-istri yang baru menikah sebagai pertanda bahwa orang tua si perempuan berharap agar borunya (anak perempuan) dapat memiliki keturunan. Penyajian dekke ini pada dasarnya tidak boleh sembarangan dikarenakan banyaknya makna yang terkandung didalamnya. Dekke yang akan disajikan haruslah tetap dalam kondisi utuh, mulai dari kepala hingga ekor. Sisiknya pun

tidak boleh dibuang. Ini melambangkan gambaran utuh kehidupan manusia. Ikan tidak boleh dipotong-potong karena orang yang menerimanya tidak akan memperoleh keturunan, memotong-motong ikan ini sama artinya dengan mengharapkan orang yang menerimanya tidak memperoleh keturunan. Selain itu dekke na niarsik ini harus disajikan dalam posisi berenang dengan kepala menghadap ke orang yang menerimanya. Bila jumlahnya lebih dari satu, maka semua ikan harus dibariskan sejajar. Dalam bahasa Batak disebut dekke si mundur, 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.

Perbedaan wilayah dalam penyajian arsik kuliner Batak antarlain ditandai dengan perbedaan rempah dan sayuran pelengkap. Ernis Batak Toba hanya menggunakan sayur kacang panjang, sementara orang Batak Pakpak cenderung menggunakan kacang panjang dan rebung, sedangkan batak Angkola tidak menggunakan sayur sama sekali.

Berdasarkan hasil tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS PENGOLAHAN ARSIK BERDASARKAN 3 ETNIS (BATAK TOBA, BATAK PAKPAK, BATAK ANGKOLA) DI SUMATERA UTARA”

## B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan yang berkaitan dengan penelitian ini, yaitu terdapat perbedaan makna, bahan baku dan cara pengolahan Arsik berdasarkan 3 etnis di Sumatera Utara khususnya pada Etnis Batak Toba, Batak Pakpak, dan Batak Angkola. Hal ini mengakibatkan terdapat perbedaan makna, bahan baku dan cara pengolahan pada 3 etnis di Sumatera Utara khususnya Batak Toba, Batak Pakpak, dan Batak Angkola.

## C. Pembatasan Masalah

Mengingat luasnya cakupan masalah dan keterbatasan penelitian serta menjaga agar penelitian lebih terarah dan fokus, maka pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Makna arsik bagi pernikahan di 3 etnis di Sumatera Utara
2. Bahan bahan yang digunakan dalam arsik di 3 etnis di Sumatera Utara
3. Cara Pengolahan Arsik berdasarkan 3 Etnis di Sumatera Utara

## D. Rumusan Masalah

Untuk memperjelas masalah yang akan diteliti serta untuk memberi arah dan pedoman bagi peneliti, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah makna arsik dari 3 etnis di Sumatera Utara pada acara pernikahan?
2. Bagaimanakah bahan arsik dari 3 etnis di Sumatera Utara?
3. Bagaimanakah cara pengolahan arsik dari 3 etnis di Sumatera Utara?

### **E. Tujuan Penelitian**

Sehubungan dengan pembatasan dan rumus masalah di atas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui makna arsik dari 3 etnis di Sumatera Utara pada acara pernikahan.
2. Untuk mengetahui bahan arsik yang digunakan dari 3 etnis di Sumatera Utara.
3. Untuk mengetahui cara pengolahan arsik dari 3 etnis di Sumatera Utara

### **F. Manfaat Penelitian**

Dengan tercapainya tujuan penelitian di atas, diharapkan hasil penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan dan informai siswa dan mahasiswa program studi pendidikan tata boga.
2. Sebagai bahan acuan untuk mengadakan penelitian lanjutan di masa yang akan datang.
3. Sebagai penambah wawasan bagi masyarakat banyak untuk mengetahui tentang pengolahan makanan arsik