



**RAGAM JENIS MAKANAN ETNIS BATAK TOBA DAN PENGARUH  
ANDALIMAN (*Zanthoxylum Acanthopodium* Dc) TERHADAP  
MAKANAN BATAK TOBA**

**THE DIFFERENT TYPES OF ETHNIC FOOD OF THE BATAK TOBA  
AND THE EFFECT OF ANDALIMAN (*Zanthoxylum Acanthopodium*  
Dc) ON THE FOOD OF THE BATAK TOBA**

**Tridorkas situmorang<sup>1</sup>, Ashar Hasairin<sup>2</sup>, Abdul Rasyid Fakhru Gani<sup>3</sup>**

*Program Studi Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Medan, Medan<sup>1\*</sup>*

*Tridorkas2@gmail.com\_082248082458*

*Program Studi S2 Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri  
Malang, Malang<sup>2\*</sup>*

**ABSTRACT**

*Batak toba food is a food that has its own philosophy and ritual value. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) plays an important role in the typical food of Batak Toba. andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) in Toba Batak food. The research was carried out on September 15, 2021, in the village of Sabulan using data collection techniques: interviews, literature studies. Using qualitative analysis techniques. The conclusions and results of the study showed that in Naniura food, andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) can eliminate fishy odors in fish and food taste. will be salty, sour, spicy which is a representation of its structure. The three flavors are likened to the Toba Batak community called Dalihan Natolu, meaning that individuals associated with the Batak community are described as an equilateral triangle, namely Hula-Hula, Hahaanggi, Boru. The ritual value of carp in Toba Batak food is to give blessings. In marriage, this goldfish is given to bless the daughter who has been proposed to by a man and also his days or life are always bright as bright as goldfish scales.*

*Keywords: Ethnobiology, Batak Toba food, carp, andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC)*

**ABSTRAK**

Makanan khas Batak Toba merupakan makanan yang memiliki filosofi dan nilai ritual tersendiri. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) berperan penting dalam makanan khas batak toba. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa arti filosofi dari setiap jenis makanan khas Batak Toba, apa nilai ritual dari jenis-jenis ikan dan juga rempah pada makanan khas Batak Toba, apa peran andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dalam makanan khas Batak Toba. Penelitian dilaksanakan 15 september 2021, di desa sabulan dengan menggunakan teknik pengumpulan data: wawancara, studi pustaka. dengan menggunakan teknik analisis kualitatif. kesimpulan dan hasil penelitian menunjukkan Pada makanan Naniura, andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) dapat menghilangkan bau amis pada ikan dan rasa makanan akan menjadi asin, asam, pedas yang merupakan representasi dari strukturnya. Ketiga rasa tersebut diibaratkan masyarakat Batak Toba yang disebut Dalihan Natolu, artinya individu-individu yang terkait dengan masyarakat Batak digambarkan sebagai segitiga sama sisi yaitu Hula-Hula, Hahaanggi, Boru. Nilai ritual dari ikan mas dalam makanan Batak Toba yaitu memberikan berkat. Dalam upacara



pernikahan, ikan mas ini diberikan untuk memberkati anak perempuan yang telah dipinang oleh laki-laki dan juga hari-harinya atau hidupnya selalu cerah secerah sisik ikan mas.

Kata kunci: Etnobiologi, makanan khas Batak Toba , ikan mas, andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*).

## PENDAHULUAN

Makanan khas Batak Toba merupakan salah satu makanan yang berasal dari daerah Sumatera Utara, lebih tepatnya di daerah Batak Toba, Samosir. Dari beberapa budaya, makanan khas Batak Toba merupakan salah satu daya tarik wisatawan yang berkunjung ke daerah Batak Toba.

Tumbuhan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) adalah tumbuhan yang masuk dalam rempah rempah batak toba yang dapat ditemui di daerah samosir lebih tepatnya di Sabulan. daerah ini adalah daerah dataran tinggi. Di Indonesia, Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) masih belum pasaran akan kehadirannya dan fungsinya, dan penggunaannya masih kategori terbatas, karena tumbuhan ini sangat jarang atau susah tumbuh dan penanamannya harus ada tekniknya, sehingga penjualannya masih terbatas. (Asbur, khairunnisyah. 2018)

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan tempat

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 15 september 2021 dari kost yang bertempat jl sering no 88, medan tembung. dengan lokasi penelitian di Desa Sabulan, Kecamatan Sitiotio Kabupaten Samosir jalan lingkar danua toba.

### Teknik pengumpulan data

Pengumpulan data dengan melakukan wawancara lewat handphone. Narasumber orang tua peneliti dengan tujuan supaya bisa mendapat informasi lebih detail lagi dan berdasarkan studi pustaka.

### Teknik Analisis data

Teknik kualitatif dengan menyajikan data dari hasil wawancara dan hasil dari studi pustaka, selanjutnya menggabungkan dari kedua informasi, dan memverifikasi informasi yang layak di buat ke hasil.



## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. IKAN ARSIK



Gambar 1.cara membuat ikan arsik.(Asri.2021 )

Disajikan pada saat acara adat pernikahan dan acara kelahiran. dimana Pada acara pernikahan ikan mas dihidangkan ditengah tengah acara haruslah ganjil, yaitu satu, tiga, dan lima. Dari setiap angka ganjil tersebut memiliki arti yang berbeda.hal tersebut memiliki arti yang sesuai dengan ketentuan hukum adat Batak Toba. Pembagian ikan mas tersebut sebagai berikut:

- 1) Dalam upacara adat perkawinan, satu ekor ikan mas betina yang sudah bertelur diberikan pada pasangan yang baru menikah, di mana orang tua perempuan memberi kepada pengantin agar anaknya menjadi pasangan yang satu dalam menjalani pernikahan.
- 2) Dalam upacara adat kelahiran, tiga ekor ikanmas diberikan kepada sepasang suami istri yang sudah mendapatkan anak pertama, satu untuk sibapak, satu untuk siibu, dan satu lagi untuk sianak. begitu juga yang lima ekor ikan mas diberikan kepada orang tua yang sudah mendapatkan cucu, agar mereka selalu sehat.

Fungsi dan arti ikan mas mempunyai arti tersendiri bagi orang batak toba yaitu memberkati. Dan juga ada pepatah yang mengatakan “Dekke Ni Sabulan Tu Tonggina Tu Tabo Na “Pepatah ini mempunyai pengertian dari segi ikan mas yang didanau toba bertempat di danau sabulan artinya memberkati.



Tabel 1. Bumbu pembuatan ikan aniarsik

No	Nama bumbu	Nama bumbu
1	Andaliman ( <i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC)	Lengkuas ( <i>Alpinia galanga</i> )
2	Cabe rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )
3	Cabe merah ( <i>Capsicum annuum</i> L.)	Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> )
4	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> L.)	Sereh ( <i>Cymbopogon citratus</i> )
5	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> )	Kacang panjang ( <i>Vigna sinensis</i> .L)
6	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	kecombrang ( <i>Etlingera elatior</i> )
7	Kunyit ( <i>Zingiber officinale</i> )	Asam gelugur ( <i>Garcinia atroviridis</i> )
8	Bawang batak ( <i>Allium schoenoprasum</i> )	Garam

Proses Pengolahan Bahan –  
bahan :

Bersihkan ikan mas namun tidak disisik hanya saja bagian abdomen nya di belah dan juga bersih kan atau kuliti bumbu yang sudah disiapkan haluskan atau giling semua bumbu kecuali Sereh , Andaliman, Cabe merah, Asam gelugur, Bawang batak, Sereh di geprek sedikit untuk alas pada ikan mas yang akan diletakkan di kual, sementara cabe merah Sereh diletakkan di atas ikan mas yang akan di masak dan Bawang batak di gulung dan dimasukkan ke dalam perut ikan mas, dan Asam gelugur di letakkan di atas ikan mas. dan dimasukkan air secukup nya, Setelah semua nya sudah rapi di dalam kual, dimasak dengan kekuatan api yang tinggi, dan perhatikan air nya apakah berkurang atau tidak, jika sudah airnya sudah mengering makan ikan mas sudah matang.

## B. IKAN NANIURA



Gambar 2 : Ikan Naniura Masakan Khas Batak Toba (Anonim, 2009a)

Naniura artinya tidak dimasak dengan api melainkan dimasak dengan menggunakan rempah rempah. Naniura digunakan pada acara silahturahmi,



baptisan, perayaan ulang tahun, dan acara keluarga. Seperti di desa Sabulan makanan ini bisa dihidangkan pada acara peletakan batu pertama, acara memasuki rumah yang akan dihuni setelah rumah dibangun, dan juga pada acara mangokkal holi, dan juga untuk menaikkan saring saring

Jika diamati dari sisi biologi ada hal yang tidak baik terkait ikan yang tidak dimasak dengan api akan mengandung cacing *Chlonorschis sinensis* yang akan menimbulkan efek kerusakan pada hati manusia yang akan jadi perantara bagi ikan yang tidak dimasak ini, namun kandungan yang dimiliki andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) sangat kuat dan sangat dinamis. Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) memiliki Senyawa Bioaktif dan Secara umum spesies *Zanthoxylum* termasuk andaliman menghasilkan alkaloid menyengat yang berasal dari asam karboksilat tak jenuh ganda maka bisa mematikan bakteri yang ada dalam tubuh ikan ini.

Tabel 2. Bumbu untuk pembuatan naniura

No	Nama bumbu	Nama bumbu
1	Andaliman ( <i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC)	Lengkuas ( <i>Alpinia galanga</i> )
2	Cabe rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )
3	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> L.)	Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> )
4	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> )	kecombrang ( <i>Etligeria elatior</i> )
5	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	asam ( <i>Citrus aurantifolia</i> )
6	Kunyit ( <i>Zingiber officinale</i> )	Garam

Proses Pengolahan Bahan-bahan:

Ikan mas dibersihkan dan sisik, kemudian ikan dibelah dua dari punggung ikan. Duri ikan dikeluarkan semuanya, selanjutnya ikan digarami dan diasami. Dibiarkan selama 5 jam. Kemiri di gongseng sambil menunggu Jahe, kunyit, bawang merah dan putih di goreng. Kemudian rias dikukus, sedangkan cabe digiling. Seluruh bumbu kemudian diulek (tumbuk), Bumbu dimasukkan atau diolesi ke permukaan ikan terutama pada bagian yang dibelah tadi. Biarkan selama satu malam dan simpan ditempat yang tinggi. Selanjutnya Siap dihidangkan





### C. IKAN NATINOMBUR



Gambar 3.ikan natinobbur (Siswadi.2002 )

Natinombur adalah jenis makanan khas Batak Toba yang sangat diminati oleh orang-orang. Dalam kehidupan sehari-hari ikan natinombur biasanya menggunakan ikan mujahir dan nila. Natinombur ini sering disebut dengan sebutan tombur Batak Toba. Ikan ini dihidangkan pada saat acara syukuran seperti pada saat selesai wisuda dan penaikan kelas, dimana orang tua menyuduhkan kepada anaknya supaya selalu berhasil, selalu sehat, dan murah rejeki.

Tabel 3. Bumbu pembuatan natinombur

No	Nama bumbu	Nama bumbu
1	Andaliman ( <i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC)	Lengkuas ( <i>Alpinia galanga</i> )
2	Cabe rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )
3	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> L.)	Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> )
4	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> )	kecombrang ( <i>Etligeria elatior</i> )
5	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	asam ( <i>Citrus aurantifolia</i> )
6	Kunyit ( <i>Zingiber officinale</i> )	Garam

#### Proses Pengolahan Bahan-bahan:

Bersihkan ikan mujahir, atau nila dan iris bagian tubuhnya akan tetapi jangan sampai terpotong dengan tujuan pada waktu dipanggang bagian ikan yang dalam matang secara keseluruhan. Lumuri ikan dengan perasan asam dan garam sampai merata. Diamkan sekitar 15 menit. Kemudian panggang ikan dengan bara api atau dengan teflon anti lengket. Sangrai atau goreng semua bumbu lainnya supaya bumbunya wangi. kecombrang. Kecuali andaliman tidak perlu disangrai atau direbus. Campurkan ikan yang telah dipanggang dan bumbu yang sudah dihaluskan



#### D.SAKSANG



4.a



4.b

Gambar 4 a,b.saksang namargota dan non margota.cocpad

Saksang adalah makanan khas batak toba yang berasal dari daerah suku batak yang mendiami Samosir dan sekitarnya. Bagian-bagian dari B2 dijadikan sebagai jambar (pembagian dalam urutan tarombo). Rempah rempah yang digunakan dalam saksang sangat bervariasi dan harus dihaluskan dengan cara yang sangat unik, dimana warga harus saling membantu atau sistem gotong royong untuk menghaluskan, dalam bahasa Batak Toba “madduda”.

Saksang ada 2 jenis variasi yaitu namargota artinya dicampur dengan darah B2, dan non margota kebalikan dari namargota yaitu tidak dicampur darah. “Namargota” adalah untuk agama kristen yang gereja non pentakosta, dan “Non Namargota” adalah untuk agama kristen yang gereja pentakosta

Tabel 4. Bumbu pembuatan saksang

No	Nama bumbu	Nama bumbu
1	Andaliman ( <i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC)	Lengkuas ( <i>Alpinia galanga</i> )
2	Cabe rawit ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> )
3	Bawang merah ( <i>Allium cepa</i> L.)	Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> )
4	Bawang putih ( <i>Allium sativum</i> )	Merica ( <i>Piper nigrum</i> )
5	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> )	asam ( <i>Citrus aurantifolia</i> )
6	Kunyit ( <i>Zingiber officinale</i> )	Garam
7	Daun salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> )	Daun jeruk ( <i>Citrus × hystrix</i> DC.)

Proses Pengolahan Bahan-bahan:

Potong kecil kecil daging yang akan dibuat jadi saksang, Haluskan bumbu bumbu kecuali daun salam, daun jeruk, serai yang dipotong potong sangat kecil kecil, Goreng bumbu bumbu yang sudah dihaluskan, lalu



masukkan olahan daging setelah itu biarkan 20 menit tetapi ditutupi talam, Masukkan daun salam dan daun jeruk lalu tutup kembali dengan talam. Lalu biarkan 20 menit dan setelah itu rasakan apakah sudah matang atau tidak. Bahan utama yaitu andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) yang mempunyai cita rasa pedas yang berbeda yang artinya menggambarkan sifat orang batak tegas dan keras.

Makna dan arti bagi masyarakat batak, rempah rempah yang digunakan dalam makanan batak toba yaitu sebagai berikut : Cabe rawit (*Capsicum frutescens L.*), artinya “met met lausiak rawit atau pongis “ bahasa indonesia artinya kuat. Bawang merah (*Allium cepa L.*) Bawang putih (*Allium sativum* ) artinya pemikat. Jahe (*Zingiber officinale* ) bahasa lokal pege artinya kuat jika dalam menghadapi perang atau masalah hidup. Kunyit (*Zingiber officinale* ) bahasa lokal hunik artinya memberikan kecerahan dan semangat hidup. Bawanbatak (*Allium schoenoprasum*) bahas lokal bawang rambut artinya tonggi dalam bahasa batak kuat. Lengkuas (*Alpinia galanga*) bahasa lokal nya halas yang artinya kehidupan ini keras. Ketumbar (*Coriandrum sativum*) dalam bahasa lokal hatumbar artinya mampu memberikan atau menaburkan kebaikan. Kemiri (*Aleurites moluccana*), bahasa lokal nya hambiri arti nya, di ambil dari cara penanaman nya yang sangat mudah yaitu “ditempatkan dimana pun bisa menyesuaikan diri. Sereh (*Cymbopogon citratus*) bahasa lokal sangge sangge artinya sanggale yaitu rintangan harus dilalui. Kacang panjang (*Vigna sinensis .L*) bahasa lokal kacang panjang artinya hidup yang akan dijalani akan pajang maka pintar lah dalam menghadapi. kecombrang (*Etilingera elatior*) bahasa lokal rias artinya indah dan anggun

#### E. ITAK GURGUR



Gambar 5.itak gurgur.(mariana sinaga.2018.)

Itak gurgur adalah beras yang diduda(ditumbuk) di dalam lesung setelah selesai dipohul(digenggam), diletakkan diatas pinggan pangan(piring





pinggan) dan dihidangkan pada saat-saat tertentu khususnya acara marpio(berdoa pada nenek leluhur) dan mangelek tondi(membujuk roh) agar nenek moyang memberi kedamaian dan kesehatan pada keturunannya. Bahan yang perlu disiapkan adalah tepung beras (lebih cocok dari hasil penggilingan beras),air,kelapa (coconut ) parut,dan gula putih/merah. Boleh ditambah dengan sedikit garam, sesuai dengan selera.

Proses pengerjaannya: Pertama rendam beras sekitar 20 menit,tiriskan dan giling beras,akan tetapi pada zaman dulu beras tidak boleh digiling dengan pakai mesin, harus ditumbuk di lesung karena pembuatannya ini harus benar benar religi, selanjutnya ayat atau saring ,hingga menghasilkan tepung yang sangat halus. campurkan tepung beras yg sudah jadi tadi dengan kelapa parut dan gula putih secukupnya, campur hingga benar benar gulanya merata dan bentuklah dengan genggam tangan yang kuat. jika di Desa Sabulan untuk membentuk itak gurgur ini bukan orang yang sembarangan.dan masyarakat yang mampu hanya beberapa orang. Nilai Ritual dari setiap bahan pembuatan itak gurgur dan makna itak gurgur dalam batak toba sebagai berikut :Tepung (beras) untuk menguatkan tubuh jasmani dan juga roh.ada pepatah masyarakat adat batak beras ini seperti “si pir ni tondi”dalam bahasa indonesia penguat roh.Gula,pada dasarnya manis,yang berarti dalam batak toba juga menjadi simbol hidup dalam ketentraman dan hidup sejahtera. kelapa artinya sesuai dengan arti pada umumnya pohon kelapa berguna untuk apa pun,nah dalam orang batak kelapa ini dalam bahan itak gurgur,artinya senantiasa dalam kehidupannya bisa berguna baik di tengah tengah masyarakat,di dalam negara maupun dihadapan pencipta.Secara umum itak gurgur ini dilambangkan dengan harapan dan juga kekuatan,masyarakat yang menyajikan itak gurgur ini untuk nenek moyang masyarakat toba yaitu kepada Mulajadi Nabolon meminta harapan agar hasil atau permintaan yang lain dikabulkan oleh Mulajadi Nabolon.



## F.ITAK HINOPINGAN



Gambar 6.itak hinopingan makanan khas batak roba

Itak na nihompingan adalah Makanan khas batak toba yang tradisional,dulunya merupakan dibuat untuk ritual adat batak (mangupa upa )dan untuk sekarang itak nahinopingan ditemukan di acara ritual adat batak toba seperti horja bius.Bahan bahannya yaitu Beras (*oriza zativa* ),Pisang (*musa paradica*),Kunyit (*Zingiber officinale* ),telur yang direbus.Beras yang sudah digiling,dicampur dengan pisang dan kunyit yang sebelumnya kunyit sudah dihaluskan,dicapur kedalam lesung dibentuk atau dimasukkan kedalam pinggan pasu(cawan) dan diatasnya dibuat satu telur.

Filosofi nahinopingan :Beras dilambang kan dalam orang batak “sipir ni tondi “ artinya kuat jasman dan Roh.Kunyit artinya cerah dan selalu riang dan selalu pembawa terang dalam kehidupan, Buah Pisang artinya dalam batak toba jika dalam upacara adat kuat jasmani dan roh serta sifatnya ‘tonggi’ kata dalam bahas batak toba Telur yang direbus artinya dalam batak toba memberi kekuatan dan menjaga jiwa dari marah bahaya.Pinggan/cawan benda bersejarah bagi orang batak.tradisi marpangir juga menggunakan cawan ini yang digunakan oleh raja raja pada zaman dahulu.

## KESIMPULAN

Nilai Ritual makanan khas batak toba terdapat dalam setiap penyajian dan setiap rempah rempah yang digunakan mempunyai makna tersendiri. andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) sangat penting terhadap makanan khas batak toba.seperti pada makanan naniura andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) bisa menghilangkan bau amis terhadap ikan. rasa asin,asam,pedas yang merupakan representasi struktur sosial masyarakat batak toba yang disebut Dalihan Natolu,yang artinya Hula hula,hahaanggi,boru,digambarkan seperti segitiga sama sisi. Ikan mas dalam



Batak Toba disimbolkan dengan berkat.

#### DAFTAR PUSTAKA

Asbur, Y, Khairunnisya. 2018. pemanfaatan andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Jurnal kultivasi*. 17:537-543

Hasairin. 1994. Etnobati rempah dalam makanan adat masyarakat batak angkola dan mandailing. *jurnal pengabdian kepada masyarakat*. 20:21-26

Silalahi Safitri. 2018. Kearifan Lokal Pada Tradisi Pembuatan Makanan Tradisional Etnik Batak Toba Di Desa Pancur Onom Kecamatan Jorlang Hataran. Skripsi. Fakultas Mipa Usu. Medan.

Siswadi. 2002. Mempelajari Aktivitas Antimikroba Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) Terhadap Mikroba Patogen Perusak Makanan. Skripsi. Fakultas Mipa Usu. Medan

