

**Erond L. Damanik, Ashar Hasairin,  
Ratih Baiduri, Marlya Herawati Saragih, dan  
Artha Valentin Rajagukguk**

# **TINUKTUK:**

*Eksplorasi Olahan Etnobotani Rempah serta Prospek  
Pengembangannya di Simalungun*



**Kontributor tulisan:**

*Miliardo Sidawruk, Sri Nurjannah Saragih, dan  
Juan Leonard Saragih*



## **TINUKTUK:**

*Eksplorasi Olahan Etnobotani Rempah serta Prospek  
Pengembangannya di Simalungun*



Eron L. Damanik, Ashar Hasairin,  
Ratih Baiduri, Marlya Herawati Saragih, dan  
Artha Valentin Rajagukguk

## **TINUKTUK:**

*Eksplorasi Olahan Etnobotani Rempah serta Prospek  
Pengembangannya di Simalungun*

Kontributor tulisan:  
Miliardo Sidauruk, Sri Nurjannah Saragih, dan  
Ivan Leonard Saragih

Simetri Institute  
Medan  
2021

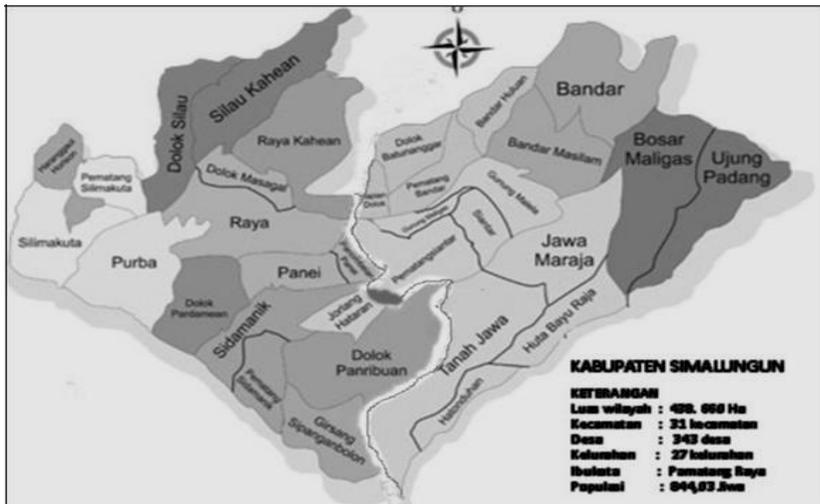


## Sanksi Pelanggaran Pasal 72

### Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002 tentang Hak Cipta

- (1) Barang siapa dengan sengaja dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana di maksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp. 1.000.000.00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 5.000.000.000 (lima milyar rupiah).
- (2) Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 500.000.000 (lima ratus juta rupiah)

## Kabupaten Simalungun



Skala 1 : 400.000

*Tinuktuk: Eksplorasi Olahan Etnobotani Rempah serta Prospek  
Pengembangannya di Simalungun*

@ Erond L. Damanik, Ashar Hasairin, Ratih Baiduri, Marlya Herawati  
Saragih, dan Artha Valentin Rajagukguk

Cetakan pertama September 2021  
Medan, Simetri Institute

Font Arial, size 10, 225 halaman (6 + xx + 199)

**ISBN: 978-623-7300-09-0**

Hak cipta 2021 pada penulis  
Dilarang mengutip sebahagian atau seluruh isi buku ini dengan cara  
apapun termasuk dengan cara penggunaan mesin fotokopi atau  
mengalihkan menjadi *e-book* tanpa seizin sah dari penerbit.

Desain sampul & layout: Simetri Institute

Diterbitkan oleh: Simetri Institute, Medan-20225-Sumatera Utara  
simetriinstitute@gmail.com

dicetak oleh Sigma Printshop, Yogyakarta  
*Isi diluar tanggungjawab percetakan*

## Pengantar Penerbit

**B**uku ini diangkat dari realitas sosial pada etnik Simalungun di Provinsi Sumatra Utara, Indonesia yang memiliki tradisi luhur dan mulia dalam mengenali lingkungan alamnya. Pengenalan atas lingkungan alam tersebut adalah kemampuan mengenal tanaman etnik (*ethno-botanical*) yang dikelola, diolah, dan dipergunakan untuk khasiat obat dan penyembuhan (*healing*). Produk rempah yang digunakan adalah jenis berupa daun, rimpang, batang, biji, dan air perasan untuk membentuk sambal tawar yang disebut dengan “*tinuktuk*”, “*siralada*” atau “*giniling*”.

Buku ini menjadi penting sebagai dokumentasi *local knowledge* yang relevan sebagai alternatif menyangkut degradasi pengetahuan lokal sekaligus langkah awal konservasi tumbuhan obat. Buku yang mengangkat keluhuran budaya untuk pengetahuan obat-obat dalam praktik penyembuhan ataupun menambah imunitas tubuh. Di Simalungun, menurut penulisnya, *tinuktuk* di bagi dua (1) *tinuktuk sambal tawar*, dan (2) *tinuktuk paranggietek*, yang memanfaatkan etnobotani rempah berupa daun, umbi, rimpang, biji, buah, dan tangkai. Namun, buku ini tidak mengkaji keduanya secara terpisah melainkan satu kesatuan. Adalah tugas penulis dan peneliti berikutnya untuk membenteng bagian-bagian yang masih tersisa dari buku ini, terutama produk turunan, angka kecukupan gizi (AKG), manfaat utama, dan efek samping.

Berdasar ketetapan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor HK.00.05.4.2411 tentang *Ketentuan Pokok Pengelompokan dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*, *tinuktuk* adalah jamu yang khas dari Simalungun. Kemudian, berdasar Undang-Undang Kesehatan nomor 23 Tahun 1992, tentang Pengobatan Tradisional, pemanfaatan *tinuktuk* termasuk dalam kategori pengobatan tradisional. Pengobatan ini adalah *ethno-medicine* yang khas dari etnik Simalungun, di Sumatra Utara, Indonesia.

Sebagaimana diakui penulisnya, *tinuktuk* hingga saat ini dimanfaatkan berdasar pengalaman sosial (*social experience*).

Dalam arti bahwa pengetahuan akan jenis rempah, takaran, resep, manfaat, dan khasiat obat yang dikandungnya masih didasarkan pada pengalaman sosial yang bersifat turun temurun. Pengolahan ataupun proses produksi masih mencerminkan tradisional yang jauh dari alat dan pelengkapan mesin.

Kecenderungan bahwa jenis rempah dikumpulkan dari petani atau dibeli dari pasar, kemudian di bersihkan, diiris menggunakan belati, digongseng atau di sangrai menggunakan kuai dan perapian, lalu dihaluskan dengan cara di tumbuk (*tuktuk*) di dalam lumpang atau lesung atau digiling di atas ulekan. Berdasarkan proses inilah, kemudian nama produk olahan disebut "*tinuktuk*" atau "*giniling*".

Berdasar pengalaman sosial, delapan manfaat konsumsi *tinuktuk* adalah; (1) meningkatkan daya tahan tubuh, (2) melindungi dari masuk angin, (3) menghangatkan tubuh, (4) membersihkan darah kotor dari pasca melahirkan dan menstruasi, (5) memperbanyak ASI bagi ibu menyusui, (6) menambahkan selera makan, (7) memperlancar peredaran darah, dan (8) menambah kebugaran tubuh. Di Simalungun, *tinuktuk* adalah ramuan tradisional (*traditional concoction*) berupa (1) *tinuktuk sambal tawar* untuk menambah stamina, dan (2) *tinuktuk parangietek* yang di konsumsi selama nifas atau ibu melahirkan.

Buku ini bermanfaat sebagai alternatif untuk pengobatan dan penyembuhan alami bagi konsumen. Hingga sejauh ini, belum ditemukan efek samping konsumsi *tinuktuk* namun berdasar testimoni sosial menunjukkan bahwa *tinuktuk* berperan dalam membantu kesehatan tubuh. Tiada gading tak retak. Buku ini, dengan demikian belumlah sempurna dan kritik saran konstruktif diperkenankan dari semua pembaca untuk kesempurnaan buku ini dikemudian hari. Selamat membaca!

Medan, medio September 2021  
Penerbit

## Pengantar Penulis

Buku yang Anda pegang dan baca ini adalah hasil penelitian yang dilakukan di Kabupaten Simalungun. Buku ini diberi judul "*Tinuktuk di Simalungun: Eksplorasi Olahan Etnobotani Rempah serta Prospek Pengembangannya*", luaran penelitian yang didanai PNPB Universitas Negeri Medan sesuai Surat Keputusan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) nomor 123/UN33.8/KEP/PPKM/2021 pada skim penelitian produk terapan.

Penelitian ini dimotivasi tujuh realitas pokok atas *tinuktuk* atau *siralada*, produk etnobotani rempah mendukung ketahanan pangan; (1) secara akademik, *tinuktuk* belum terekplorasi dan terdokumentasi dengan baik dan benar, (2) sebagai produk *local knowledge* di Simalungun, *tinuktuk* belum teregister pada Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB-Nasional) (*national intangible heritage*), (3) produk etnobotani rempah berkhasiat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh, (4) gradasi dan stagnasi pengolahan *tinuktuk* atau *siralada* dikalangan orang dewasa dan lebih khusus pada generasi muda, (5) pendukung dan alternatif kesejahteraan bagi sektor usaha mikro dan kecil, (6) kontinuitas pembudidayaan tanaman khas etnik atau etnobotani rempah, dan (7) optimalisasi daya saing lokalitas produk atas produk modern berupa produk turunan yang lebih efektif dan ekonomis.

Namun, limitasi kajian ini terletak pada dua poin utama, yaitu (1) pengujian produk olahan etnobotani rempah, *tinuktuk* pada lingkungan sebenarnya melalui pengujian di laboratorium, pengujian klinis, maupun sertifikasi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan, dan maupun kehalalan. Langkah ini ditempuh guna membawa produk olahan etnobotani rempah berdasar pengalaman sosial di masa lalu (*sosial experience*) ke pengalaman laboratorium (*laboratorium experience*) guna memastikan manfaat, dampak dan kontinuitas produk dihasilkan, dan (2) registrasi dan pencatatan

produk olahan etnobotani rempah sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB)-Nasional di Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Upaya ini dimaksudkan guna melindungi kearifan lokal atas kepunahan serta memastikan pelestariannya dimasa depan. Kedua tindaklanjut penelitian ini diharapkan tuntas pada penelitian-penelitian selanjutnya.

Di Simalungun, *tinuktuk* adalah ramuan tradisional (*traditional concoction*) berupa (1) *tinuktuk sambal tawar* untuk menambah stamina, dan (2) *tinuktuk paranggietek* yang di konsumsi selama nifas atau ibu melahirkan. Berdasar pengalaman sosial, *tinuktuk* dipercaya dan diyakini bermanfaat dan berkhasiat obat bagi kesehatan, antara lain: (1) meningkatkan daya tahan tubuh, (2) melindungi dari masuk angin, (3) menghangatkan tubuh, (4) membersihkan darah kotor dari pasca melahirkan dan menstruasi, (5) memperbanyak ASI bagi ibu menyusui, (6) menambahkan selera makan, (7) memperlancar peredaran darah, dan (8) menambah kebugaran tubuh.

Baik *tinuktuk sambal tawar* dan *paranggietek* berupa cairan kental (jelly), berwarna kekuningan, beraroma khas, dan berasa pedas. Durasi waktu pengonsumsiannya lebih dari satu tahun, tanpa pengawet buatan dan tanpa pewarna buatan. Warna, rasa, dan pengawet muncul dari jenis rempah yang digunakan. Wadah penyimpanan adalah botol bertutup rapat, atau dahulu ditaruh dalam bambu yang ditutup dengan rapat. Di luar kedua wadah ini, *tinuktuk* tidak tahan lama dan rasanya memudar.

Penelitian dan penyusunan buku ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang membantu, baik secara materil dan moral. Penulis menyampaikan apresiasi dan penghargaan kepada Rektor Universitas Negeri Medan, Ketua Senat Universitas Negeri Medan, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Medan, maupun Dekan Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Medan yang memberikan keleluasaan kepada penulis selama penelitian. Tanpa hibah PNPB, mustahil penelitian dapat dilakukan yang menghasilkan buku ber-ISBN, hak ciptaan, paten sederhana, maupun artikel jurnal internasional.

Apresiasi dan penghargaan disampaikan kepada Ibu K. Girsang dan Bapak S. Saragih yang telah memfasilitasi *Focus Group Discussion (FGD)* dan demonstrasi pembuatan *tinuktuk* di lokasi penelitian sekaligus menjadi mitra dalam penelitian ini. Kiranya, bantuan moral dan tenaga yang diberikan sangat membantu penelitian terutama menyediakan bahan baku rempah untuk demonstrasi pembuatan *tinuktuk*, maupun mengumpulkan anggota masyarakat yang memiliki pengetahuan sosial tentang *tinuktuk*.

Kami sadar bahwa buku ini belumlah tuntas. Namun, dengan segala keterbatasan, baik waktu dan pendanaan, kiranya buku ini adalah hasil awal kajian yang seharusnya ditindaklanjuti untuk menghasilkan produk turunan yang berkualitas sebagaimana direkomendasikan pada bagian akhir buku ini. Buku ini belumlah sempurna dalam tiga hal yang menjadi limitasi kajian yakni perlunya pengujian pada lingkungan sebenarnya maupun pendaftaran sebagai warisan budaya tak benda di Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Harapan kami, semoga buku ini bermanfaat bagi pelestarian khasanah kearifan lokal di Indonesia, khususnya yang berangkat dari realitas kekayaan budaya di Simalungun.

*Medan, Awal September 2021*

*Penulis:*

*Eron L. Damanik*

*Ashar Hasairin*

*Ratih Baiduri*

*Marlya Herawati Saragih*

*Artha Valentin Rajagukguk*



## Daftar Isi

Pengantar penerbit .....	i
Kata pengantar .....	iii
Daftar isi .....	vii
Daftar gambar .....	xi
Daftar lampiran .....	xii
Pendahuluan ( <i>Eron L. Damanik</i> ) .....	xii
Bab I Pendahuluan .....	1
A. Latar belakang .....	1
B. Tinjauan pustaka .....	6
C. Tujuan dan manfaat .....	11
D. Metode penelitian .....	12
E. Limitasi kajian .....	14
Bab II Gambaran umum Simalungun .....	17
A. Sejarah ringkas Simalungun .....	17
B. Wilayah budaya Simalungun .....	32
Bab III Rempah dan indikasi awal khasiat <i>tinuktuk</i> .....	57
A. Pengantar .....	57
B. Rempah dan indikasi khasiat .....	62
Bab IV Proses pembuatan <i>tinuktuk</i> .....	107
A. Pengantar .....	107
B. Pengolahan <i>tinuktuk</i> .....	110
C. Komposisi <i>tinuktuk</i> .....	112
Bab V Potensi ekonomi dan kelayakan usaha .....	117
A. Pengantar .....	117
B. Potensi ekonomi dan kelayakan usaha .....	118
C. Simpulan .....	122
Bab VI Modal sosial dalam pengolahan <i>tinuktuk</i> .....	123
A. Pengantar .....	123
B. Modal sosial dalam pengolahan <i>tinuktuk</i> .....	126
C. Simpulan .....	139
Bab VII <i>Tinuktuk</i> dan nifas .....	141
A. Pengantar .....	141

	B. Sejarah dan proses pembuatan <i>tinuktuk</i> .....	144
	C. <i>Tinuktuk</i> dan nifas .....	147
	D. Simpulan .....	153
Bab VIII	Penutup .....	155
	A. Simpulan .....	155
	B. Rekomendasi praktis dan tindaklanjut.....	157
	Daftar pustaka .....	161
	Lampiran .....	173
	Tentang penulis.....	197

## Daftar Gambar

Gambar 1. Jahe Merah.....	62
Gambar 2. Kencur .....	64
Gambar 3. Lempuyang.....	65
Gambar 4. Bawang Putih .....	66
Gambar 5. Bawang Merah .....	68
Gambar 6. Lada Hitam .....	70
Gambar 7. Lokio/Kucaai .....	72
Gambar 8. Kemiri .....	74
Gambar 9. Serai .....	75
Gambar 10. Lengkuas.....	77
Gambar 11. Kunyit.....	78
Gambar 12. Bangel .....	80
Gambar 13. Wijen Hitam .....	82
Gambar 14. Andaliman.....	84
Gambar 15. Kincung.....	85
Gambar 16. Temulawak .....	87
Gambar 17. Jeruk Kesturi.....	88
Gambar 18. Garam.....	90
Gambar 19. Beras gongseng .....	92
Gambar 20. Diskusi <i>tinuktuk</i> di Simalungun .....	99
Gambar 21. Rempah sebelum diiris .....	99
Gambar 22. Rempah untuk di sangrai (gongseng).....	100
Gambar 23. Peracikan rempah .....	100
Gambar 24. Kaum ibu meracik <i>tinuktuk</i> .....	101
Gambar 25. Olahan <i>tinuktuk</i> .....	101
Gambar 26. Memberi rasa .....	102
Gambar 27. <i>Tinuktuk</i> siap di konsumsi.....	103
Gambar 28. Ibu K. Girsang, peneliti, dan asisten .....	103
Gambar 29. Ibu Santi Sipayung dan tim kerja .....	103
Gambar 30. <i>Tinuktuk</i> kemasan 250 gram .....	104
Gambar 31. <i>Tinuktuk</i> kemasan 100 gram .....	104
Gambar 32. Ibu K. Girsang dan Erond L. Damanik .....	105
Gambar 33. Langkah dan prosedur pengolahan <i>tinuktuk</i> .....	112

## Daftar Tabel

Tabel 1	Wilayah Simalungun, 1907 .....	45
Tabel 2	Kewedanaan Simalungun, 1956.....	49
Tabel 3	Wilayah budaya Simalungun .....	53
Tabel 4	Rempah <i>tinuktuk</i> .....	60
Tabel 5	Khasiat alami rempah <i>tinuktuk</i> .....	93
Tabel 6	Bahan baku dan penggunaan.....	97
Tabel 7	Komposisi bahan baku pembuatan <i>tinuktuk</i> .....	113
Tabel 8	Nilai tambah <i>tinuktuk</i> selama 4 bulan produksi.....	119

## Daftar Lampiran

Lampiran 1. Taksonomi rempah <i>tinuktuk</i> .....	175
Lampiran 2. Bahan baku dan penggunaan.....	183
Lampiran 3. Indikasi khasiat alami rempah <i>tinuktuk</i> .....	185
Lampiran 4. Kandungan utama rempah <i>tinuktuk</i> .....	189
Lampiran 5. Pemanfaatan rempah <i>tinuktuk</i> .....	193
Lampiran 6. Komposisi rempah untuk 2,5 kg <i>tinuktuk</i> .....	195

## PENDAHULUAN

### *Tinuktuk di Simalungun*

Erond L. Damanik  
*Universitas Negeri Medan*

**D**i Simalungun, *tinuktuk* adalah ramuan tradisional (*traditional concoction*) berupa (1) *tinuktuk sambal tawar* dan (2) *tinuktuk paranggietek* yang di konsumsi selama nifas atau ibu melahirkan. Sebagai ramuan tradisional, baik *tinuktuk sambal tawar* dan *tinuktuk paranggietek* adalah jamu khas Simalungun. Kemudian, *tinuktuk sambal tawar* maupun *paranggietek* menggunakan spesies etnobotani rempah berupa jahe-jahean (*Zingiberacea*) yang memanfaatkan rimpang, umbi, daun, biji, buah, dan tangkai. Semua jenis tanaman ditemukan luas di Simalungun.

Buku ini, tidak membedakan *tinuktuk sambal tawar* yang lebih banyak menggunakan spesies tanaman obat dibanding *tinuktuk paranggietek*. Buku ini mengangkat *tinuktuk* secara umum, sebagai dokumentasi atas pengetahuan lokal rempah, indikasi khasiat awal, sekaligus konservasi tanaman obat bagi pengobatan modern. Belajar dari buku ini, diharapkan muncul penelitian berdasar tindaklanjut direkomendasikan untuk mengkaji *tinuktuk* pada “Lingkungan Sebenarnya” (laboratorium) maupun peluang bisnis serta mekanisasi pengolahan.

Buku ini menjadi inspirasi untuk menelurkan produk turunan lain dengan bahan baku *tinuktuk*. Upaya ini bukanlah kemustahilan untuk dilakukan. Pada akhirnya, buku ini bermanfaat sebagai sarana pendokumentasian bahan baku, proses pembuatan, dan peluang usaha yang dapat dikembangkan dari *tinuktuk*, sebuah mahakarya pengetahuan lokal yang berakar pada etnik Simalungun.

Apa yang menarik di *tinuktuk*? *Tinuktuk* dihasilkan dari olahan etnobotani alami, tanpa pengawet dan pewarna buatan. Durasi penggunaan relatif lama, 6 bulan hingga lebih dari 1 tahun. Selama ini, konsumsi *tinuktuk* tidak memberikan efek samping bagi tubuh, melainkan mampu menambah kekebalan tubuh, stamina, melancarkan laktasi, maupun mempercepat penyembuhan organ tubuh pasca melahirkan. Artinya bahwa, *tinuktuk* mengandung pengetahuan-pengetahuan kompleks yang dapat dijadikan sebagai referensi bagi penyembuhan modern atau dipertahankan antar generasi.

Studi Silalahi, Supriatna, Walujo, dan Nisyawati (2015) terfokus atas pengetahuan lokal terhadap tumbuhan berkhasiat obat. Hasil riset ini menemukan 239 spesies, terdiri atas 170 genera dan 70 famili tumbuhan obat dipergunakan untuk menyembuhkan 18 jenis penyakit alam serta 2 jenis penyakit supranatural. Sebanyak 119 berasal dari daun dan selebihnya adalah umbi, rimpang, biji, buah, maupun tangkai. Berdasar kajian ini, setidaknya etnik Simalungun telah mengenal ratusan jenis tumbuhan yang berkhasiat obat-obatan.

Kemudian, *World Health Organization* (WHO), memperkirakan 60-80 persen populasi dunia masih mempraktekkan pengobatan tradisional dari tumbuhan (Joy, Thomas, Mathew, dan Skaria, 1998). Di Indonesia, 60 persen populasinya mengandalkan pengobatan tradisional untuk penyembuhan penyakit dan kesehatan. Di Simalungun, dari 239 spesies tanaman obat, 16 jenis diantaranya adalah rempah yang dipergunakan untuk menghasilkan *tinuktuk*, *siralada*, *giniling*, atau *sambal tawar*.

Sebagai mekanisme etnik untuk penyembuhan, *tinuktuk* adalah obat tradisional dalam *ethnomedicine* (Martin, 1995; Foster dan Anderson, 2016) yakni alternatif yang menggunakan pengetahuan etnik tentang kesehatan sekaligus embrio pengobatan medis. Kajian ini adalah dokumentasi *local knowledge* yang relevan sebagai alternatif menyangkut degradasi pengetahuan lokal sekaligus langkah awal konservasi tumbuhan obat (Suryadharma, 2010).

Berdasar Keputusan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia nomor HK.00.05.4.2411 tentang

*Ketentuan Pokok Pengelompokan dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*, obat tradisional dibagi tiga; (1) jamu, (2) herbal terstandar, dan (3) fitofarmaka. Berdasar ketentuan ini, *Tinuktuk*, *Siralada*, *Giniling* atau *Sambal Tawar* yang diolah dari etnobotani khas Simalungun dikategorikan sebagai jamu.

Jamu adalah obat tradisional yang keseluruhan bahan digunakan adalah etnobotani. Disajikan secara tradisional dalam bentuk seduhan, pil, cairan, dan sambal. Produksi jamu adalah turun temurun, berdasar pengetahuan leluhur yang diwariskan antar generasi. Salah satu kekhasan jamu adalah belum adanya pengujian laboratorium maupun uji klinis, namun manfaat dan khasiatnya memiliki efikasi bagi kesehatan.

Di banding Herbal Terstandar yang sudah mendapat pengujian laboratorium ataupun Fitofarmaka yang mengalami uji klinis, penggunaan, manfaat, dan khasiat *tinuktuk* cenderung berdasar pengalaman. Kemudian, mengacu kepada Undang-Undang Kesehatan nomor 23 Tahun 1992, *tinuktuk* masuk dalam kategori obat tradisional yang berasal dari tumbuhan dan digunakan sebagai pengobatan ataupun penyembuhan berdasar pengalaman. Pemanfaatan etnobotani ialah mengandalkan akar, batang, daun, buah atau biji yang terdapat pada tanaman.

Kajian ini menjadi penting atas empat poin mendasar; (1) mengeksplorasi masalah yang berbeda dalam studi etnobotani dan khasiatnya bagi manusia, (2) institusionalisasi dan perlindungan kearifan lokal dan produknya, (3) kemandirian dan kemampuan atau khasiat produk etnobotani rempah, pengalaman kontrol, skeptisisme, dan politik budaya, dan (4) komodifikasi kesehatan, daya tarik teknologi dan pemasaran citra dan nilai. Studi ini, dengan demikian, bermaksud mengeksplorasi, melindungi, dan mengembangkan daya saing produk dan sosialitas khasiat melalui pendekatan etnografi, teori dan implementasi pengetahuan masyarakat.

Penelitian etnobotani berkontribusi atas pemenuhan nutrisi bagi manusia (Martin, 1995; Macbeth dan Mac Clancy, 2006), berupa sayur, buah, makanan pokok, makanan tambahan, minuman, dan bumbu (Sujarwo dan Cuneva, 2016; Silalahi, Nisyawati, dan Anggraeni, 2018). Rempah adalah sumberdaya hayati yang

memainkan peran penting dan tidak dapat dipisah dari kehidupan manusia. Rempah merupakan bagian tumbuhan bersifat aromatik, digunakan terbatas untuk bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet. Penggunaan rempah meliputi batang, daun, kulit, umbi, rimpang, akar, biji, bunga dan bagian tumbuhan lainnya (Duke, Bogenschutz-Godwin, duCellier dan Duke, 2002; Ebadi, 2006; Cseke dkk, 2006; Peter, 2001) yang mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman (De Guzman dan Siemonsma, 1999).

Rempah adalah tumbuhan, baik segar maupun kering dikelola menjadi material makanan, kosmetika maupun pengobatan (Soediarto, Guhardja, dan Sudarmadi, 1978; Evizal, 2013). Rempah terkategori dalam etnobotani yang menghubungkan relasi manusia dengan rumbuhan, kolektifitas dan dokumentasi pengetahuan tradisional tentang tumbuhan untuk mendukung kehidupan, makanan, pengobatan atau penyembuhan, kosmetika, bahan bangunan, upacara, ritual, dan pewarna (Robi, Kartikawati, dan Muflihati, 2019).

Secara antropologis, produk etnobotani rempah berkhasiat untuk kebugaran tubuh, muncul sebagai respon dasar dan pemahaman pola makan (diet) atas penyakit. Dalam kajian antropologi, penyakit tidak semata-mata muncul secara fisiologis atau pengaruh lingkungan, namun, juga oleh personalistik (Foster dan Anderson, 2016). Keduanya, membutuhkan cara-cara dan mekanisme khusus serta ramuan dan racikan etnobotani yang digunakan dalam penyembuhannya. Kajian ini, lebih berorientasi pada penyakit fisiologis terutama untuk menambah kebugaran dan daya tahan tubuh menghadapi gangguan fisiologis.

Perlu digarisbawahi, perilaku yang berhubungan dengan kesehatan, umumnya, di masa lalu dan kini, cenderung adaptif, guna mencapai daya tahan dan peningkatan kesehatan manusia (Foster dan Anderson, 2016). Paradigma antropologi memberi pandangan mendalam tentang struktur dan dinamika perilaku sehat, khususnya pada Etnik Simalungun. Perilaku sehat adalah respon rasional, dengan pandangan hidup atau orientasi kognitif dari manusia atas penyakit yang dipersepsikan. Pranata kesehatan, umumnya pada

masyarakat di Indonesia termasuk Etnik Simalungun menekankan unsur-unsur umum yang mendasari semua aspek kesehatan dengan memandang konteks budayanya (Foster dan Anderson, 2016).

Ke-16 jenis rempah yang digunakan adalah sebagai berikut: (1) jahe merah, (2) kencur, (3) lempuyang dan/atau temulawak, (4) bawang putih, (5) bawang merah, (6) lada hitam, (7) lokio atau kucai, (8) serai, (9) lengkuas, (10) kemiri, (11) kunyit, (12) bangel, (13) wijen hitam, (14) andaliman, (15) kincung dan/atau jeruk kasturi, (16) garam dan/atau beras. Ke-16 rempah digunakan ini mengindikasikan *local knowledge* etnik Simalungun untuk mengatasi penyakit sekaligus mengadaptasi tanaman di lingkungan alam yang berkontribusi bagi kesehatan. Pengolahannya yang sederhana, di iris menggunakan pisau, dihaluskan menggunakan lumpang dan alu, di gongseng (sangrai) menggunakan kuai dan perapian, serta diracik berdasarkan pengalaman, mengindikasikan *local technology* yang maju seukuran zamannya.

Proses pembuatan *tinuktuk* hingga saat ini masih sederhana. Belum menggunakan alat mekanik ataupun mesin. Oleh karena itu, kekerabatan menjadi tulang punggung pengolahan *tinuktuk*. Takaran dan resep berada di dalam kepala dan dipraktekkan pada saat mengolah rempah menjadi *tinuktuk*. Walaupun tidak memiliki takaran yang pasti, namun, pengalaman sosial membimbing pekerja untuk menemukan kualitas *tinuktuk* yang sangat baik. Proses pengolahannya memanfaatkan modal sosial untuk pengadaan bahan baku, proses pembuatan, maupun pemasaran.

Pada umumnya, pembuatan *tinuktuk* hampir identik dengan masa persalinan ataupun nifas. Namun, konsumsi *tinuktuk* tidak terbatas pada perempuan melahirkan saja, atau terbatas usia, ataupun jenis kelamin. Bagi anak-anak, remaja, dewasa hingga orangtua, laki-laki atau perempuan leluasa mengonsumsi *tinuktuk*. Bagi ibu dan anak selama masa nifas, beberapa rempah yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* berkontribusi atas kelancaran produksi ASI sehingga mencukupi bagi kebutuhan bayi. Kemudian, campuran ke-16 rempah menghasilkan sensasi pedas sehingga bermanfaat untuk memberi kehangatan kepada ibu yang baru saja melahirkan.

Kenyataan inilah yang membuat, *tinuktuk* identik dengan produksi dan konsumsi selama masa nifas.

Untuk melengkapi kontribusi *tinuktuk* bagi kesehatan, kajian ini merekomendasikan lima poin krusial, antara lain; (1) Pengujian produk olahan etnobotani rempah, *tinuktuk* pada lingkungan sebenarnya melalui pengujian di laboratorium, pengujian klinis, maupun setifikasi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan, dan maupun kehalalan. Langkah ini ditempuh guna membawa produk olahan etnobotani rempah berdasar pengalaman sosial di masa lalu (*sosial experience*) ke pengalaman laboratorium (*laboratorium experience*) guna memastikan manfaat, dampak dan kontinuitas produk dihasilkan.

Kemudian, (2) registrasi dan pencatatan produk olahan 16 etnobotani rempah sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB)- Nasional di Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Upaya ini dimaksudkan guna melindungi kearifan lokal atas kepunahan serta memastikan pelestariannya dimasa depan. Selanjutnya, (3) komersialisasi dan upaya menemukan variasi penganan berbasis olahan 16 etnobotani rempah. Langkah ini ditempuh dengan cara menemukan produk-produk turunan *tinuktuk*. Apabila selama ini, *tinuktuk* masih dikonsumsi sebagai penganan sewaktu masa nifas, ataupun dikonsumsi sebagai lauk pada saat makan, seharusnya *tinuktuk* diproduksi dalam rupa penganan lain, baik minuman seduh, kripik, serbuk, dan lain-lain berbahan dasar *tinuktuk*. Langkah ini dimaksudkan untuk memperluas penggunaan dan pemanfaatan *tinuktuk* bagi masyarakat, tidak terbatas di Simalungun melainkan ke segenap penjuru daerah.

Selanjutnya adalah mekanisasi produksi. Mekanisasi atau penggunaan mesin dalam proses pengolahan *tinuktuk* dimaksudkan untuk mempercepat proses produksi, menghemat durasi pengerjaan, dan menjaga kualitas *tinuktuk* yang terukur. Apabila selama ini *tinuktuk* diiris manual menggunakan pisau, dibersihkan menggunakan ember, dihaluskan menggunakan lumpang, di sangrai menggunakan perapian dan kual, serta di racik tanpa panduan yang baku, semua peralatan ini bisa diganti dengan mesin. Oleh karena

itu, mau tidak mau, suka atau tidak suka, ketika produk dikomersialisasi, maka perhitungan laba rugi dengan mempertimbangkan kualitas mesti dilakukan.

Terakhir adalah badan usaha dan jaringan distribusi memadai. Selama ini, badan usaha yang memproduksi *tinuktuk* tergolong dalam Industri Rumah Tangga (IRT) atau *home industry*. Salah satu kelemahan IRT adalah keterbatasan dalam jumlah produksi sehingga berpengaruh ke pendapatan. Namun, berdasarkan analisis potensi usaha dan kelayakan usaha, produk *tinuktuk* sangat menjanjikan dengan rasio di atas 50. Artinya, saat ini yang dibutuhkan adalah keberanian berusaha dan mendistribusikan *tinuktuk* secara luas. Namun, kenyataan ini dapat diraih apabila pengujian *tinuktuk* pada lingkungan sebenarnya telah dilakukan.

Demikian halnya menyangkut jaringan distribusi, harus beralih dari *personal selling* dengan memanfaatkan kekerabatan dan jejaring ke media sosial dan internet berbasis *electronic commerce (e-Commerce)* sehingga produk cepat dikenal berbagai kalangan masyarakat. Dengan langkah ini, *tinuktuk*, sebagai *local knowledge* etnik Simalungun *tarbarita bani sab tanoh on*, kekayaan budaya yang semestinya mendapat apresiasi dari pemerintah, akademisi, dan profesional untuk melestarikan dan memuliakan salah satu *local wisdom* di Indonesia.

*Medan, Awal September 2021*

*Erond L. Damanik.*



*Ibu K. Girsang, salah satu pengrajin Tinuktuk di Simalungun yang mendirikan Industri Rumah Tangga “Tinuktuk Purikas”. Usaha berbasis local knowledge etnik Simalungun ini adalah bentuk pelestarian dan pemamfaatan kearifan lokal yang berkhasiat obat bagi kesehatan yang patut diapresiasi.*



## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar belakang

**M**asyarakat lokal, dalam kajian ini adalah etnik Simalungun, memiliki kearifan lokal (*local wisdom*) mencakup pengetahuan lokal (*local knowledge*) dan teknologi lokal (*local technology*) untuk mengenali lingkungan sekitarnya, terutama aneka jenis floral yang dimanfaatkan sebagai panganan berkhasiat obat. Pemanfaatan aneka jenis floral, berupa rempah (*spices*), baik berupa akar, daun, batang, umbi, dan buah diolah sederhana menjadi panganan yang mengandung unsur-unsur obat, baik untuk menambah kehangatan tubuh, mencegah batuk, demam, termasuk sirkulasi darah. Jenis panganan yang dihasilkan disebut dengan *tinuktuk*, *siralada*, atau *giniling* berupa jelly, berwarna kekuning-kuningan, memiliki aroma khas, dan berasa pedas. *Tinuktuk*, konsep yang lebih populer dipergunakan pada kajian ini. Panganan ini dapat di konsumsi berupa sambal ataupun dicampur dengan air hangat dan di minum.

Panganan ini terbuat dari jenis rempah. Pada umumnya, panganan diproduksi rumahan pada saat persalinan. Mengapa? Menurut tradisi etnik Simalungun, olahan *tinuktuk* dipercaya dapat mempercepat produksi darah segar untuk mengganti darah kotor selama kehamilan. Kemudian, manfaat yang diperoleh ialah memberikan kehangatan tubuh untuk mempercepat dayat tahan tubuh pasca persalinan. Seorang ibu yang melahirkan, biasanya ditaruh di dekat perapian ataupun membuat tungku dadakan yang diletakkan di bawah tempat tidur untuk memberikan kehangatan tubuh bagi bayi maupun ibu. Di Simalungun, perapian ini tetap dilakukan, hanya saja, bagi ibu yang melahirkan ditambah dengan panganan penguat yakni *tinuktuk*.

Dewasa ini, kebiasaan mengolah *tinuktuk* masih ditemukan disejumlah tempat, lebih khusus pada saat persalinan. Namun, sebenarnya, manfaat tinuktuk bukan saja pada saat persalinan melainkan setiap waktu atau kapanpun. Hanya saja, proses produksi yang manual dan sederhana membutuhkan 3-5 orang untuk

menemukan material, membersihkan, menggongseng, dan menumbuk, memerlukan waktu lama sehingga menimbulkan sikap ogah, malas, dan lama kelamaan memudar. Proses pembuatan biasanya dilakukan sejak pagi hingga sore. Pada pagi hari adalah pengumpulan bahan, pembersihan, pengirisan, penggongsengan, dan pada sore hari adalah proses meramu dan menumbuk.

Secara etimologis, "*tinuktuk*" berasal dari bahasa Simalungun yakni *tuktuk* (tumbuk). Jadi, *tinuktuk* sama artinya dengan penganan atau olahan yang dihasilkan dengan cara di tumbuk. Biasanya, alat dan perlengkapan menumbuk yang diperlukan adalah lesung, baik dari batu ataupun kayu, antan atau alu yang terbuat dari kayu, dan tampi, baik yang terbuat dari anyaman bambu maupun rotan. Sebagaimana disebut di atas, penganan yang dihasilkan ialah berupa gel, berwarna kekuning-kuningan, serta beraroma pedas. Makanan ini sangat cocok bagi pekerja, baik petani, supir, bangunan, petani, nelayan, bahkan siapapun yang membutuhkannya. Secara umum, penganan ini tidak memiliki efek samping, kecuali rasa pedas yang bermasalah bagi penyakit asam lambung. Selama proses pembuatan, hanya memerlukan garam untuk menambah rasa di luar 16 jenis rempah yang digunakan.

Penganan ini, sepanjang pengetahuan peneliti, sudah lama dipraktikkan di Simalungun. Bahkan, ketika masih belum sekolah hingga sekolah lanjutan pertama (SMP), penganan ini sangat akrab dengan keluarga kami. Produk olahan, *tinuktuk*, pada umumnya ditaruh di dalam botol, atau wadah lainnya yang dapat di tutup rapat sehingga tidak terimbas angin. Apabila penganan dihinggapi angin atau udara, menimbulkan penurunan kadar aroma dan rasa. Oleh sebab itu, wadah yang paling baik adalah botol yang dapat ditutup menggunakan gabus. Dewasa ini, ukuran botol dapat lebih kecil atau lebih besar dan memiliki perekat tutup yang lebih baik.

Menurut tradisi Simalungun, penganan *tinuktuk* disebut berasal dari kearifan leluhur yang tidak dapat ditentukan periodenya. Hampir seluruh narasumber atau informan tidak dapat menentukan waktu penemuan produk ini. Hanya saja, semua narasumber menginformasikan bahwa penganan ini sangat akrab dengan orang Simalungun, tidak ditemukan pada etnik lain, dalam arti penganan

khas Simalungun. Sebagian etnik Simalungun menyebut penganan ini dengan *siralada*, yaitu bahan atau material penganan yang didominasi oleh lada dan garam (*sira*). Baik *tinuktuk* ataupun *siralada*, adalah jenis penganan yang didominasi oleh bahan baku berupa lada, disamping jenis rempah lainnya seperti jahe merah, jahe putih, kunyit, serai, lengkuas, dan lain-lain.

Dewasa ini, beberapa industri rumah tangga mengolah penganan tinuktuk secara ekonomi. Penganan diolah secara tradisional dan sebagian menggunakan mesin ataupun lumpang (lesung). Penganan itu dikemas dalam botol-botol kecil yang dijual melalui outlet tertentu maupun online. Namun, pada botol kemasan, tidak tersedia bahan baku (*ingredients*), khasiat, ataupun Angka Kecukupan Gizi (AKG), kehalalan produk, maupun lisensi dari Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Kenyataan lainnya, kecenderungan olahan masih berorientasi pada olahan tinuktuk tanpa berupaya menemukan produk turunan lainnya. Apakah penganan ini dapat di produksi selain berupa jelly, baik berupa emping, kerupuk, atau diolah menjadi serbuk (*powder*), saset, dan lain-lain sehingga dapat dipasarkan secara luas. Turunan produk seyogianya dihasilkan sehingga tinuktuk dapat menjangkau pasar dan pembeli yang lebih luas. Kemudian, pengujian laboratorium sangat diperlukan guna menentukan kehalalan produk, efek samping, dan khasiat bagi pengonsumsi.

Sesuai payung penelitian, kajian ini dikelompokkan pada ketahanan pangan, dengan sub thema eksplorasi bahan-bahan pangan. Lebih spesifik, bahan pangan dimaksud ialah kearifan lokal atas olahan 16 jenis etnobotani rempah menurut etnik Simalungun, Sumatera Utara, Indonesia. Meskipun eksplorasi ke-16 jenis etnobotani rempah mencerminkan *local knowledge*, kearifan lokal (*local wisdom*) atas tumbuhan di lingkungan sekitar, namun bermanfaat dan mendukung ketahanan pangan. Produk ke-16 olahan etnobotani rempah berkontribusi sebagai penganan (*food*), pola makan (*diet*), dan penyakit (*diasseas*).

Lebih spesifik, produk *local knowledge* berkontribusi atas fisiologis, mengenyangkan, memberi rasa dan kebugaran tubuh. Kajian ini berangkat dari realitas kultural, pengetahuan lokal atas

*natural products from plants* sebagai material pangan menurut Etnik Simalungun. Ke-16 jenis etnobotani rempah dikelola, diproses secara manual dan dimanfaatkan untuk menghasilkan produk yang disebut dengan *tinuktuk*, *siralada*, ataupun *giniling*.

Penelitian ini dimotivasi tujuh realitas pokok atas *tinuktuk* atau *siralada*, produk etnobotani rempah mendukung ketahanan pangan; (1) secara akademik, *tinuktuk* belum tereksplorasi dan terdokumentasi dengan baik dan benar, (2) sebagai produk *local knowledge* di Simalungun, *tinuktuk* belum teregister pada Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB-Nasional) (*national intangible heritage*), (3) produk etnobotani atas 16 jenis rempah berkhasiat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh, (4) gradasi dan stagnasi pengolahan *tinuktuk* atau *siralada* dikalangan orang dewasa dan lebih khusus pada generasi muda, (5) pendukung dan alternatif kesejahteraan bagi sektor usaha mikro dan kecil, (6) kontinuitas pembudidayaan tanaman khas etnik atau etnobotani rempah, dan (7) optimalisasi daya saing lokalitas produk atas produk modern berupa produk turunan yang lebih efektif dan ekonomis.

Kajian ini menjadi penting atas empat poin mendasar; (1) mengeksplorasi masalah yang berbeda dalam studi etnobotani dan khasiatnya bagi manusia, (2) institusionalisasi dan perlindungan kearifan lokal dan produknya, (3) kemanjuran dan kemampuan atau khasiat produk etnobotani rempah, pengalaman kontrol, skeptisisme, dan politik budaya, dan (4) komodifikasi kesehatan, daya tarik teknologi dan pemasaran citra dan nilai. Studi ini, dengan demikian, bermaksud mengeksplorasi, melindungi, dan mengembangkan daya saing produk dan sosialitas khasiat melalui pendekatan etnografi, teori dan implementasi pengetahuan masyarakat.

Sistem Registrasi Nasional Warisan Budaya Takbenda dilakukan *online* melalui Sistem Data Pokok Kebudayaan (Dapobud) di Dirjen Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Seluruh usulan dilakukan melibatkan institusi Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Banda Aceh dan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Utara. Pencatatan dan registrasi mengacu atas

rekomendasi Tim Ahli meliputi 5 domain sesuai konvensi *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* (UNESCO) tahun 2003 tentang *Safeguarding of Intangible Cultural Heritage*.

Di Indonesia, sebagai catatan, konvensi UNESCO diratifikasi melalui Peraturan Presiden no. 78 Tahun 2007 tentang pengesahan *Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage*. Hingga saat ini, sebanyak 1.086 Karya Budaya berasal dari 267 WBTB yang terdaftar secara nasional di Dirjen Kebudayaan Kemdikbud. Implementasi Peraturan Presiden (Perpres) diwujudkan melalui penerbitan dua regulasi; (1) Undang-Undang no. 11 Tahun 2010 tentang *Cagar Budaya*, dan (2) UU no. 5 Tahun 2017 tentang *Pemajuan Kebudayaan*. Rekomendasi pencatatan dan registrasi dilakukan oleh Tim Ahli Cagar Budaya (TACB) sesuai Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan no. 2 Tahun 2015 tentang *Standarisasi Kompetensi Khusus Ahli Cagar Budaya*. Kemudian, data pokok kebudayaan mengacu pada Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan no. 45 Tahun 2018 tentang *Pedoman Penyusunan Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah*.

*Tinuktuk*, selama ini cenderung digunakan sebagai penganan pelengkap berupa sambal. Produk etnobotani rempah ini, biasanya, mengingat bahan baku dan proses pengerjaan relatif sulit dan *njelimet*, cenderung dilakukan saat bersalin. Sebenarnya, khasiat yang dikandungnya bukan saja saat bersalin, melainkan bagi setiap orang yang mengkonsumsinya. Teknologi yang digunakan masih sederhana, setelah semua bahan, baik buah, rimpang, daun, dan umbi dibersihkan, dengan komposisi berdasar pengalaman, semuanya ditumbuk dalam lesung ataupun lumpang.

Kaum ibu dan perempuan dewasa lainnya, berganti-ganti mengangkat alu atau antan yang dihujam ke lumpang. Produk akhir dari seluruh proses ini menghasilkan produk berupa gel, berwarna kuning dan berasa pedas. Proses meramu dan menghasilkan dengan cara sederhana menginspirasi pemberian nama produk, *tinuktuk* atau hasil yang ditumbuk.

Produk etnobotani rempah, *tinuktuk* merupakan pemahaman atas diet dan penyakit (*diet and disease*), kehidupan sosial atas kesehatan (*sosial lives of medicines*). Namun, hingga dewasa ini,

produk *tinuktuk* diolah terbatas, penganan berupa sambal. Kajian ini, merupakan upaya pengembangan dan pemamfaatan etnobotani rempah atas ketahanan pangan terutama mengeksplorasi bahan-bahan pangan. Produk olahan ini bermanfaat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh.

Ekspektasi atas penelitian tindak lanjut *tinuktuk*, bukan hanya berkontribusi atas apresiasi produk lokal, melainkan optimalisasi *local knowledge* di dunia modern, sekaligus membuka peluang usaha bagi masyarakat dan industri. Pada gilirannya, kontribusi kajian ini ialah tersedianya produk teruji berbasis lokalitas dalam dunia modern serta terlindungi oleh regulasi bertaraf nasional. Namun, tujuan ini hanya dapat dilakukan apabila dilakukan penelitian lanjutan pada tahun-tahun selanjutnya.

## **B. Tinjauan pustaka**

*State of the arts* diperlukan guna pemosisian kajian guna menghindari tumpang tindih (*overlapping*), plagiasi (*plagiarism*), klaim atau pencatutan, sekaligus menemukan kebaruan (*novelty*). Kajian etnobotani rempah (Alexiades, 1996), merupakan sumber pengetahuan lokal bagi ketahanan pangan, kosmetika dan penyembuhan di era modern. Namun, realitanya, kajian-kajian etnobotani rempah, seperti *tinuktuk* di Simalungun sangat terbatas. Penelusuran atas referensi, baik buku cetak (*inprint*), buku elektronik (*e-book*), maupun jurnal ditemukan hanya beberapa saja. Namun, keterbatasan referensi dimaksud menjadi daya tarik tersendiri guna menuntaskan kajian yang menarik ini.

Studi Silalahi, Supriatna, Walujo, dan Nisyawati (2015) terfokus atas pengetahuan lokal terhadap tumbuhan berkhasiat obat. Hasil riset ini menemukan 239 spesies, terdiri atas 170 genera dan 70 famili tumbuhan obat dipergunakan untuk menyembuhkan 18 jenis penyakit alam serta 2 jenis penyakit supranatural dan 119 berasal dari daun. Berdasar kajian ini, setidaknya etnik Simalungun telah mengenal ratusan jenis tumbuhan yang berkhasiat obat-obatan.

Studi berikutnya menyajikan variasi, keunikan dan ragam makanan adat pada etnik Simalungun (Hasairin, 2010). Hasil penelitian ini menunjukkan variasi makanan adat yaitu *nitak putih*,

*nitak merah*, *dayok binatur*, *tinuktuk* dan Sambal Tawar. Kajian ini menunjukkan bahwa, Etnik Simalungun memiliki *local knowledge* atas etnobotani rempah guna menghasilkan bumbu yang dipergunakan sebagai penyedap makanan (kuliner) adat.

Studi lainnya mengkaji tentang modal sosial dalam mengolah *tinuktuk*. Dikatakan bahwa, kurangnya modal sosial menyebabkan terhentinya pewarisan dan pengolahan *tinuktuk* bagi generasi muda (Saragih, 2020). Kerumitan proses pembuatan dan komposisi *tinuktuk* menjadi alasan tergerusnya pewarisan bagi generasi muda. Studi ini merekomendasikan pentingnya modal sosial sebagai sarana pewarisan pengetahuan bagi generasi selanjutnya sehingga *local knowledge* pembuatan *tinuktuk* dapat lestari.

Selain itu, studi lainnya menitikberatkan pada keterancaman leksikon kuliner pada etnik Simalungun (Batsu, 2017). Dikatakan bahwa usia 15-20 tahun generasi muda di Simalungun, nyaris tidak mengetahui dan mengenali leksikon kuliner. Realitas sosial ini disebabkan 5 hal; (1) perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, (2) catering, (3) bumbu instan, (4) makanan cepat saji, dan (5) restoran.

Studi lainnya mengangkat *tinuktuk* sebagai pengobatan pasca melahirkan di Simalungun (Saragih, 2016). Dikatakan bahwa, *tinuktuk*, pada umumnya diproses sewaktu melahirkan untuk membantu penyembuhan sekaligus kebugaran tubuh pasca melahirkan. Terkecuali saat melahirkan, pembuatan *tinuktuk* nyaris tidak ditemukan pada etnik Simalungun. Studi ini menyebut bahwa *tinuktuk* adalah makanan khas saat melahirkan karena diproses pada saat adanya ibu melahirkan. Namun, studi ini sesungguhnya kurang tepat, sebab *tinuktuk* dapat dikonsumsi tanpa terikat waktu. *Tinuktuk*, dengan demikian bukanlah makanan atau panganan yang dibatasi waktu.

Salah satu studi yang dinyatakan berhasil mengangkat etnobotani rempah adalah *Torbangun* (*Coleus amboinicus* Lour). Tumbuhan etnobotani mengandung laktogen bagi ibu menyusui (laktasi) telah diakui dan terdaftar sebagai fitofarmaka di Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Damanik, 2008; 2014). Bukan hanya untuk ibu menyusui, bahkan, *Torbangun* efektif meningkatkan produksi susu,

bobot tikus dan anak tikus (Iwansyah, Damanik, Kustyah, dan Hanafi, 2017). Kajian seperti ini, sesungguhnya diapresiasi sehingga menimbulkan multi-dampak bagi ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat. Kajian ini, dimaksudkan untuk mengeksplorasi *tinuktuk* guna mendapat pengujian, terdaftar dan dinyatakan cocok dikomersilkan.

Terkait kesehatan, tanaman rempah, terbagi atas tiga kategori; (1) jamu, (2), herbal terstandar, dan (3) fitofarmaka (Hakim, 2015:1). Kajian ini memanfaatkan tanaman etnobotani berupa rempah-rempah guna mendukung kesehatan. Lebih spesifik, *tinuktuk* atau *siralada* termasuk dalam kategori jamu. Namun, produk etnobotani ini, belum dieksplorasi dengan baik. Eksplorasi dimaksud adalah pengujian terhadap komposisi, khasiat spesifik, efek samping, bahan (material) digunakan, dan daya tahan. Kemudian, sebagai khasanah budaya lokal, *tinuktuk*, hingga saat ini belum teregistrasi dan tercatat sebagai WBTB-Nasional. Kajian ini, dengan demikian mencoba mengisi kekosongan pengembangan *tinuktuk*, menyangkut regulasi nasional maupun komersialisasi produk.

Makanan bukanlah sekedar memenuhi kebutuhan melainkan terkait erat dengan kebudayaan, mencakup teknologi, institusi sosial dan kepercayaan. Makanan, dengan demikian, tidak memiliki makna apapun kecuali dipandang dalam kebudayaan dan jejaring interaksi sosial (Nurti, 2017). Bahkan, dalam studi klasik, dibanding seks, nutrisi adalah proses biologis dalam sebuah kebudayaan yang diatur lebih mendasar (Richards, 2013; Bates, 1984). Penelitian bahkan penemuan tumbuhan sebagai bahan pangan senantiasa dilakukan manusia untuk menemukan sumber pangan baru, konservasi, mencari keragaman genetik, melestarikan bahan pangan lokal, menggali bahan pangan alternatif yang menyehatkan, bumbu lokal, bioprospeksi (Heinrich, Leonti, Nebel, dan Peschel, 2005; Pieroni, Nebel, Santoro, dan Heinrich, 2005; Leonti, Nebel, Rivera, dan Henrich, 2006), sekaligus melestarikan budaya (Pieroni, 2001; Sujarwo dan Cuneva, 2016).

Penelitian etnobotani berkontribusi atas pemenuhan nutrisi bagi manusia (Martin, 1995; Macbeth dan Mac Clancy, 2006), berupa sayur, buah, makanan pokok, makanan tambahan, minuman, dan

bumbu (Sujarwo dan Cuneva, 2016; Silalahi, Nisyawati, dan Anggraeni, 2018). Rempah adalah sumberdaya hayati yang memainkan peran penting dan tidak dapat dipisah dari kehidupan manusia. Rempah merupakan bagian tumbuhan bersifat aromatik, digunakan terbatas untuk bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet. Penggunaan rempah meliputi batang, daun, kulit, umbi, rimpang, akar, biji, bunga dan bagian tumbuhan lainnya (Duke, Bogenschutz-Godwin, duCellier dan Duke, 2002; Ebadi, 2006; Cseke dkk, 2006; Peter, 2001) yang mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman (De Guzman dan Siemonsma, 1999).

Rempah adalah tumbuhan, baik segar maupun kering dikelola menjadi material makanan, kosmetika maupun pengobatan (Soediarto, Guhardja, dan Sudarmadi, 1978; Evizal, 2013). Rempah terkategori dalam etnobotani yang menghubungkan relasi manusia dengan tumbuhan, kolektifitas dan dokumentasi pengetahuan tradisional tentang tumbuhan untuk mendukung kehidupan, makanan, pengobatan atau penyembuhan, kosmetika, bahan bangunan, upacara, ritual, dan pewarna (Robi, Kartikawati, dan Muflihati, 2019).

Etnobotani, sesuai karakter wilayah dan adatnya memiliki ketergantungan pada berbagai tumbuhan. Etnobotani menyuguhkan pandangan manusia, sesuai kebudayaanya memahami tumbuhan di lingkungan sekitarnya berkaitan dengan makanan, kesehatan dan kecantikan (Harrison dan Waterlow, 2009). Etnobotani rempah mengeksplorasi masalah berbeda dalam studi obat-obatan, seperti kemanjuran sosial, pengalaman kontrol, skeptisisme dan politik budaya, komodifikasi kesehatan, daya tarik teknologi dan pemasaran citra dan nilai. (Whyte, van der Geest, dan Hardon, 2003). Kajian ini, berorientasi pada adaptasi manusia atas kekurangan pangan, kerentanan terhadap penyakit ataupun memandang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan (Harrison dan Waterlow, 2009).

Di Sumatra Utara, terdapat pengetahuan etnobotani berkhasiat obat yang digunakan untuk pengobatan dan penyembuhan (Lestari, 2016). Tanaman, baik monokotil dan dikotil, ditemukan tidak merata

pada setiap wilayah. Ketidakmerataan berkorelasi dengan pengetahuan etnobotani dan etnofarmakologi pada setiap etnik (Silalahi, Purba, dan Mustaqim, 2018; 2019). Etnobotani dan etnofarmakologi pada Etnik Toba, Karo dan Simalungun misalnya, mencerminkan relevansi *local knowledge* (sains) dengan manusia, tanaman dan lingkungan (Amrul, Susilo, dan Huda, 2019). Lebih luas, di Indonesia, ditemukan lebih 30.000 ramuan tanaman obat dalam rupa *jamu*, dipergunakan untuk keperluan preventif dan kuratif (Brazia dkk, 2020).

Biasanya, guna memperoleh satu varian panganan, kosmetika ataupun obat-obatan membutuhkan puluhan jenis tumbuhan etnobotani. Pada Etnik Karo misalnya, sebanyak 20 jenis obat herbal dibedakan atas *parem*, *tawar* dan minyak urut (Keloko, Hamdani, dan Amir, 2020), terdiri atas 12-18 jenis ramuan, bersifat kuratif daripada preventif, dan khasiatnya didasarkan pada pengalaman empirik (Silalahi, 2019; 2020). Kemudian, sebanyak 344 spesies, terdiri atas 217 genera dan 90 families tanaman berkhasiat obat, terdiri atas 20 spesies *Zingiberaceae*, 19 spesies *Poaceae* dan 17 spesies *Asclepiadaceae*, dipergunakan mengobati masalah kanker dan hati (Silalahi, Nisyawati, Walujo, Supriatna, dan Wibowo. 2015). Selanjutnya, sebanyak 181 spesies tanaman berkhasiat obat, khususnya *Bischofia javanica* (*cingkam*) dan *Curcuma domestica* (*kaciwer*) mengandung metabolisme *alkaloids*, *terpenoids*, *flavonoids* dan *saponins* untuk mengatasi beberapa jenis penyakit (Aththorick dan Berutu, 2018).

Pada etnik Karo, mandi uap misalnya, menggunakan 59 spesies tanaman, 37 genera dan 25 families tanaman berkhasiat obat (Silalahi dan Nisyawati, 2017; 2019). Kemudian, sebanyak 152 spesies 64 famili dipergunakan mengatasi 21 jenis penyakit (Silalahi, Supriatna, Walujo, dan Nisyawati 2013). Sebanyak 85 etnobotani berkhasiat obat, 52 diantaranya adalah hasil budidaya (Silalahi dan Nisyawati, 2019, Hennisa, Novia, Kelvin, Kalati, Lukitaningsih, Endang, dan Burlakovs, 2019). Lebih spesifik, etnofarmakologi pada Etnik Karo misalnya, memerlukan evaluasi biologis, basis pengembangan obat di masa depan (Purba, Nisyawati, dan Silalahi, 2016; Silalahi dan Nisyawati, 2017).

Secara antropologis, produk etnobotani rempah berkhasiat untuk kebugaran tubuh, muncul sebagai respon dasar dan pemahaman pola makan (diet) atas penyakit. Dalam kajian antropologi, penyakit tidak semata-mata muncul secara fisiologis atau pengaruh lingkungan, namun, juga oleh personalistik (Foster dan Anderson, 2016). Keduanya, membutuhkan cara-cara dan mekanisme khusus serta ramuan dan racikan etnobotani yang digunakan dalam penyembuhannya. Kajian ini, lebih berorientasi pada penyakit fisiologis terutama untuk menambah kebugaran dan daya tahan tubuh menghadapi gangguan fisiologis.

Perlu digarisbawahi, perilaku yang berhubungan dengan kesehatan, umumnya, di masa lalu dan kini, cenderung adaptif, guna mencapai daya tahan dan peningkatan kesehatan manusia (Foster dan Anderson, 2016). Paradigma antropologi memberi pandangan mendalam tentang struktur dan dinamika perilaku sehat, khususnya pada Etnik Simalungun. Perilaku sehat adalah respon rasional, dengan pandangan hidup atau orientasi kognitif dari manusia atas penyakit yang dipersepsikan. Pranata kesehatan, umumnya pada masyarakat di Indonesia termasuk Etnik Simalungun menekankan unsur-unsur umum yang mendasari semua aspek kesehatan dengan memandang konteks budayanya (Foster dan Anderson, 2016).

### **C. Tujuan dan manfaat**

Berdasar uraian sebelumnya, fokus masalah atas kajian ini dirumuskan pada pertanyaan, bagaimanakah pengembangan dan pemamfaatan produk etnobotani rempah *Tinuktuk* atas Tingkat Ketercapaian Teknologi (TKT) 3, kontribusi *local knowledge* bagi ketahanan pangan menurut etnik Simalungun?

Kontribusi penelitian pengembangan dibagi atas 2 kategori, akademis dan praktis. Secara akademik, penelitian berkontribusi atas 4 poin fundamental; (1) eksplorasi bahan pangan berdasar etnobotani rempah, produk pemahaman atas diet dan penyakit, kehidupan sosial atas kesehatan sebagaimana diuraikan dalam kajian etnobotani maupun antropologi kesehatan, (2) eksplorasi masalah yang berbeda dalam studi etnobotani, penganan, dan khasiat obat untuk penyembuhan maupun kebugaran tubuh, (2)

kemanjuran sosial khasiat obat, pengalaman kontrol, skeptisisme dan politik budaya, dan (4) komodifikasi kesehatan, daya tarik teknologi dan pemasaran citra dan nilai. Kontribusi akademis kajian, dengan demikian ialah eksplorasi bahan-bahan pangan, daya saing, sosialitas pangan berciri budaya melalui pendekatan etnografi, teori dan implementasi pengetahuan masyarakat.

Produk lokal, selama ini, bukan tidak mampu bersaing dengan produk lainnya, namun, referensi kajian untuk pengembangan produk lokal sangat terbatas. Keterbatasan referensi itu, menyebabkan dunia usaha dan dunia industri beralih ke produk instan yang sama sekali tidak mengakar di kultur masyarakat. Dampaknya, hampir seluruh produk pengetahuan lokal masyarakat Indonesia, nyaris terkubur atau terabaikan. Kajian atas ketahanan pangan, khususnya ekplorasi bahan-bangan pangan semestinya memperoleh apresiasi guna meningkatkan daya tahan atas himpitan konsumerisme, globalisasi dan terutama masyarakat konsumtif.

#### **D. Metode penelitian**

Kajian dijalankan menurut format penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian terfokus pada proses dan mekanisme mengembangkan produk baru maupun penyempurnaan atas produk sebelumnya yang memiliki validitas dan kapabilitas akademik (Sugiono, 2015). Kajian berangkat dari riset terdahulu tentang *Tinuktuk* yang dijalankan secara kualitatif (Creswell, 2014), mempergunakan pendekatan etnografi (Spradley, 1997) dengan metodologis pragmatis (Creswell, 2007). Paradigma yang dipergunakan adalah etnobotani (Martin, 1995) dan antropologi kesehatan (Foster dan Anderson, 2016). Penggunaan kedua paradigma ini ialah penguatan atas ketahanan pangan, lebih khusus eksplorasi bahan-bahan pangan yang berkhasiat obat, kecantikan, maupun makanan.

Riset dijalankan selama 8 bulan, terhitung April-Oktober 2021 di Kabupaten Simalungun, Provinsi Sumatera Utara. Objek penelitian adalah etnobotani rempah menghasilkan *tinuktuk*, sedang subyek adalah informan yang dianggap kapabel, berpengalaman dan memiliki pengetahuan memadai tentang mekanisme, proses dan

pengolahan *tinuktuk*. Kemudian, subyek diharapkan mampu menceritakan dan mendeskripsikan asal muasal pengetahuan etnobotani rempah dalam menghasilkan *tinuktuk*. Penelitian dilakukan melalui empat tahapan, (1) eksplorasi etnobotani rempah berdasar pengalaman sosial, (2) dokumentasi bahan baku dan cara pembuatan, (3) penulisan laporan berupa monograf dan artikel internasional, dan (4) perolehan hak ciptaan.

Eksplorasi etnobotani rempah berdasar pengalaman sosial, ialah penghimpunan data atas tiga kategori utama; (1) penelitian lapangan. Aktifitas penelitian lapangan mencakup kunjungan periodik ke sentra produk *tinuktuk* di masyarakat, mengajukan pertanyaan tentang bahan, komposisi, proses dan mekanisme, dokumentasi, perekaman wawancara personal. Kunjungan lapangan dilakukan pada antara akhir Bulan April hingga pertengahan Agustus 2021, (2) *focus group discussion (FGD)*, dimaksudkan untuk menghimpun data-data objek kajian dari subyek yang relatif besar. FGD dilaksanakan pasca kunjungan lapangan, dan diperkirakan pada akhir Bulan Agustus 2021 di Bayu Tengah, Kabupaten Simalungun. Jumlah peserta adalah 20-30 orang, dan (3) demonstrasi, yang dimaksudkan untuk memperagakan langsung bahan (material) rempah digunakan, proses dan mekanisme pengerjaan, serta ekspektasi atas komposisi.

Dengan cara ini, peneliti dapat mengkomparasi secara akademik perbandingan-perbandingan yang terukur dan cermat. Demonstrasi dilaksanakan berbarengan dengan pelaksanaan FGD pada akhir bulan Mei 2021. Seluruh komponen penghimpunan data, diperlengkapi dengan foto, video dan tercatat pada *logbook* penelitian. Proses penghimpunan data, terutama kunjungan lapangan dapat dilakukan berulang sesuai dengan ketercapaian data. Demikian pula kunjungan dan wawancara lanjutan dapat dilakukan apabila terdapat *missing link* atau kekurangakuratan perolehan data.

Berdasar uraian di atas, tampak bahwa kajian sebelumnya masih terfokus pada riset dasar, dan belum satupun berorientasi pada terapan. Tampak bahwa, kajian-kajian terdahulu itu masih sebatas penjelasan deskriptif tanpa berimplikasi atas regulasi nasional, uji

laboratorium, potensi pengembangan produk maupun komersialisasi. Penelitian ini, dengan demikian diarahkan pada pelacakan pengalaman sosial, dan menggiringkannya secara terlembaga.

### **E. Limitasi kajian**

Urgensi dan signifikansi kajian seharusnya mencakup empat poin fundamental; (1) eksplorasi mendalam atas kearifan lokal (*local wisdom*) terhadap produk olahan etnobotani rempah, melingkupi potensi, kandungan, komposisi, dan manfaat bagi ketahanan pangan. Adapun maksud pertama ini adalah temuan terhadap kandungan-kandungan etnobotani rempah untuk mendukung ketahanan pangan, nutrisi dan kebugaran fisik, (2) pengujian produk olahan etnobotani rempah berdasar lingkungan sebenarnya, uji laboratorium, Balai Pengawasan Obat dan Makanan, dan peninjauan sertifikat kehalalan.

Langkah ini ditempuh guna membawa produk olahan etnobotani rempah berdasar pengalaman sosial di masa lalu (*sosial experience*) ke pengalaman laboratorium (*laboratorium experience*) guna memastikan manfaat, dampak dan kontinuitas produk dihasilkan, (3) registrasi dan pencatatan produk olahan 16 etnobotan rempah sebagai WBTB-Nasional di Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Upaya ini dimaksudkan guna melindungi kearifan lokal atas kepunahan serta memastikan pelestariannya dimasa depan, dan (4) komersialisasi dan upaya menemukan variasi penganan berbasis olahan etnobotani rempah.

Namun, kajian ini masih mencapai tujuan pertama yakni pendokumentasian *tinuktuk* secara tradisional. Selanjutnya, tiga tujuan berikutnya diharapkan ditindaklanjuti pada penelitian tahun-tahun selanjutnya. Pada tujuan pertama ini, kajian ini mendokumentasikan seluruh aspek yang melibatkan olahan *tinuktuk* berdasar pengalaman sosial (*sosial experience*) baik berupa pengetahuan dasar, bahan baku (*raw material*), komposisi, dan pengolahan. Pengolahan produk temuan ini sangat diperlukan

sebagai jalan untuk pelestarian warisan budaya tak benda (WBTB) sehingga tidak memudar dan mati ditelah zaman.



## BAB II GAMBARAN UMUM SIMALUNGUN

### A. Sejarah ringkas Simalungun

**S**imalungun mengacu pada dua poin penting; (1) kesatuan etnik, populasi, atau *native* yang menghuni wilayah tertentu, yaitu orang Simalungun, dan (2) kesatuan geografis dan administratif, yakni wilayah geoetnik yaitu “tanoh Simalungun”. Sebagai nama geoetnik, Tanoh Simalungun dibedakan dua; (1) *homeland* (kampung halaman), dan (2) *cultural area* atau wilayah budaya. Dewasa ini, kampung halaman terekam pada kesatuan geografis-administratif yang dikenal dengan Kabupaten Simalungun, sedang *cultural area* adalah wilayah-wilayah yang pada awalnya adalah *homeland* namun dibatasi secara administratif sejak era kolonial Belanda. Sebagian *homeland* ini menjadi wilayah administratif di Kabupaten Karo, Deliserdang, Serdangbedagei, Batubara, dan Asahan. Sedang, dua wilayah lainnya adalah Kota Tebingtinggi dan Pematangsiantar. Pertanyaan pertama yang diuraikan pada Bab II ini adalah asal usul penamaan etnik Simalungun sedang pertanyaan kedua adalah wilayah budaya yang menjadi diaspora terdekat dan terpisahkan pada era kolonial Belanda.

Referensi pertama membahas tentang Simalungun bersumber dari Anderson (1971), seorang Inggris yang pada tahun 1823 melakukan perjalanan ke pantai timur Sumatera selama 6 (enam) bulan. Dari catatan Anderson ditemukan catatan tentang kesatuan masyarakat yang disebutnya dengan ejaan: ‘*Semalongan*’ dan ‘*Semilongan*’. Anderson (1971) menulis tentang adanya komunitas masyarakat di pesisir timur bernama; *Semilongan*. Penulis Anderson (1971) menulis sebagai berikut:

“the Battas in the interior of Batubara are of the tribe Kataran and the principal state is Semilongan. They be prevailed upon to devote themselves either to agriculture or commerce, except sufficient only to keep them from absolute want and starvation.”

Dalam uraiannya, Anderson (1971) tidak konsisten menyebut antara 'Kataran', 'Semilongan' dan 'Semalongan'. Dalam uraiannya, Anderson (1971) menyebut Hataran sebagai nama suku (*tribe*), sedangkan 'Semilongan' atau 'Semalongan' sebagai organisasi sosial politik bernegara (*principal state*). Menurut Damanik (2016), konsep 'Kataran' atau 'Hataran' adalah kata yang menyebut penunjuk arah yaitu 'timur'. Karena itu, hataran menunjuk pada masyarakat yang bermukim di sebelah 'timur' dari 'Laut Daur' (Laut Tawar) atau Danau Toba. Catatan Anderson ini merupakan catatan pertama yang paling cocok menyebutkan kesatuan masyarakat dewasa ini yang disebut 'Etnik Simalungun'.

Walaupun demikian, catatan Anderson (1971) menjadi referensi pertama menuliskan nama Simalungun mendekati kebenaran seperti saat ini. Sebelum Anderson, nama Simalungun dicatat Ma Huan (1970) pada tahun 1417 pada pelayarannya kedua bersama Admiral Zheng He. Pada saat itu, Ma Huan menulis tentang komunitas masyarakat bernama 'Ba-lu-man' yang terletak di pantai timur Sumatera dalam perjalanannya menuju Aru. Pengelana Ma Huan (1970) menulis:

"Bertolak dari Malaka, dengan mengambil arah baratdaya di bawah angin buritan dan berlayar selama lima hari lima malam, maka sampailah di suatu kampung pantai yang disebut dengan 'Ba-lu-man.'"

Penyebutan *Ba-lu-man* memiliki kemiripan dengan *Ma-lu-man* yang mungkin saja dimaksud adalah 'Simalungun'. Akan tetapi, kurang jelas daerah mana dimaksudkan Ma Huan dalam catatannya. Meskipun demikian, dipastikan wilayah dimaksud adalah kampung pantai di Selat Malaka. Besar kemungkinan bahwa kampung pantai yang dimaksud Ma Huan yakni: *Ba-lu-man* adalah Simalungun di era Kerajaan Nagur (yang dalam sumber China disebut *Na-kureh*, atau *Ja-Kur*) yang terletak di sekitar Nagur Raja (kini Nagaraja), sebuah wilayah di Kota Padang (Tebing Tinggi). Tentang Raja Nagur (*king of Na-Ku-erh*), Ma Huan (1970) mencatat tentang kerajaan Nagur di *Sumen-ta-la* (Sumatra) yaitu:

“the king of Na-Ku-erh is also called the king of the tattooed faces, his land lies to the west of Su-men-ta-la, the boundaries of the two regions being countries.”

Sebagaimana disebut Anderson (1871), komunitas masyarakat bermukim di Mandogei, Bandar Pulo, Padang (Tebing Tinggi), pedalaman Batubara, maupun Serdang adalah '*Kataran tribe*' (suku Hataran) dari *principal state* (negara) *Semilongan* (Simalungun): "*the Battas in the interior of Batubara are of the tribe Kataran and the principal state is Semilongan*" (Orang Batak di pedalaman Batubara adalah suku *Hataran* dari negara Simalungun). Jadi, Anderson (1971) menyebutkan bahwa komunitas masyarakatnya bernama 'suku *Hataran*' sedangkan susunan organisasi sosial politiknya adalah Simalungun.

Singkatnya, referensi Anderson ini menjadi sumber pertama yang mencatat tentang adanya pemukim di pantai timur Sumatera yang bernama '*Semilongan*' atau '*Semalongan*' yang terletak di sebelah timur *Laut Daur*. Sebelum era penjelajahan Anderson tahun 1823 itu, maka tidak satupun referensi yang berasal dari penjelajah asing yang menyebut nama 'Simalungun'. Bilapun memeriksa seluruh catatan asing yang ditulis penjelajah yang pernah menginjakkan kakinya di Sumatera bagian utara seperti di kompilasi Reid (1995), maka tidak satupun catatan itu menyebut nama 'Simalungun'.

Sumber-sumber China sebagaimana dikompilasi Groenoveltd (1960) sama sekali tidak menyebut adanya kesatuan masyarakat bernama Simalungun. Enam puluh tahun setelah kunjungan Anderson, adalah kunjungan Hagen ke Simalungun. Namun, pada waktu kunjungan Hagen (1883) ke Sumatera yang mengunjungi '*Batak*', Hagen tidak menulis tentang adanya nama komunitas pemukim masyarakat bernama Simalungun. Meskipun Hagen menginjakkan kakinya di kediaman orang Simalungun, tetapi tampaknya nama itu masih kurang dikenal. Hagen justru menyebut masyarakatnya dengan sebutan 'Orang Timur'.

Selama berada di wilayah 'Orang Timur', Hagen membuat peta perjalanannya dengan mencatat beberapa tempat seperti '*gebiet der Orang Rajah*' (pemukiman orang Raya) juga wilayah lain seperti:

Tanah Jawa, Purba, Purba Saribu, Purba Dolog, Bunga Sampang, Purba Hinalang, Hutatinggir, Bandar Saribu, Situri-turi, Saribudolog, Saranpadang, Rakut Besi, Nagasaribu, Tigaraja, Tongging, Mardinding, Garingging dan lain-lain yang menjadi kediaman 'Orang Timur'. Danau Toba disebut Hagen dengan Laut Daur. Pada peta itu, lebih khusus tentang Simalungun, hanya menyebut nama-nama sub-teritorial yang dihuni kerajaan lokal atau kediaman (*gebiet der*) orang Purba, Orang Raya dan lain-lain, tanpa mencantumkan nama kolektifitas suku yakni Simalungun.

Tampaknya, Hagen tidak membaca referensi terdahulu berupa tulisan Anderson tahun 1823 itu. Boleh jadi, Hagen hanya sementara waktu di Sumatra bagian utara karena mendapat penentangan dari masyarakat, terburu-buru dan tidak mendetail dalam merumuskan peta yang dibuatnya. Pada era memasuki kolonialisme Belanda, nama Simalungun dicatat dengan '*Sibaloengen*' seperti di catat Van Dijk (1894), dan sejak era kolonial Belanda sejak tahun 1907 di Simalungun. Nama etnik atau kesatuan masyarakat yang menghuni kawasan ini disebut dengan '*Simeloengoen*', seperti di sebut Tideman (1926).

Pada awal abad ke-20 yakni era awal kolonialisme, masih terdapat inkonsistensi atau kekurangakuratan terhadap penulisan nama itu yang ditulis dengan ejaan '*Sibaloengen*' atau '*Simeloengen*'. Gejala ini sama dengan era Anderson tahun 1823 yang menulis '*Semilongan*' atau '*Semalongan*'. Pada awal abad ke-20, nama pemukim di Simalungun masih saja disebut '*Batak Timur*' (Timur Batak) sedangkan wilayahnya disebut dengan 'Tanah Timur' (*Timorlanden*). Misi Sungai Rhein (RMG) Jerman dalam seruan penginjilan ke wilayah ini pada tahun 1902 misalnya, menyebut seruan: '*Tole den Timorlanden das Evangelium*' (Wartakan Injil di Negeri Timur).

Bahkan, Tideman (1926) ketika menulis bukunya sekaligus buku pertama mengulas secara komprehensif tentang masyarakat dan pemukim di wilayah ini menyebut judul bukunya: *Simeloengoen: Het Land Der Timoer-Bataks* (Simalungun: Negeri Batak Timur). Kenyataan ini terjadi karena penulis-penulis awal tentang Simalungun, khususnya orang Belanda dan Jerman, pemikirannya

masih dipengaruhi konstruksi penulis terdahulu dari tahun-tahun sebelumnya yang mengkonstruksi nama 'Batak'.

Demikian pula mayoritas orang Belanda dan Missionaris Jerman yang bekerja di Simalungun pada permulaan abad ke-20, mayoritas adalah orang yang pernah bekerja di Tapanuli bagian Utara, sehingga menganggap orang Simalungun sebagai bagian dari 'Orang Batak'. Tak hanya itu, dalam penginjilan, sebagian besar zendeling yang digunakan adalah Orang Toba, dan karena itu penggunaan Bahasa Toba-pun semakin massif di kalangan orang Simalungun.

Tanah Simalungun yang disebut dengan '*Timorlanden*' adalah karena posisi geografisnya yang berada di sebelah Timur dari Tanah Batak (*Bataklanden*). Karena itu, sering pula disebut bahwa pemukim di *Timorlanden* itu adalah Batak Timur yang diklasifikasi sebagai bagian dari 'Orang Batak'. Sebagaimana disebut Reid (2009), bahwa konstruksi nama 'Batak' sebagaimana disebut para penjelajah Barat sejak abad ke 15 hingga ke-19, diadaptasi sebagai sebutan bagi pemukim di pedalaman (*inland*) Sumatra bagian utara. Kekeliruan besar dan menyesatkan tentang sebutan 'Tanah Timur' muncul dari Joustra (1910) yang mengartikan Tanah Timur berasal dari 'Purba' (yang berarti Timur dalam bahasa Batak), yakni sebuah klan (marga) di Simalungun.

Namun, seperti diakui Tideman (1926) bahwa klan di Simalungun bukan hanya 'Purba' tetapi terdapat klan lain seperti Saragih, Sinaga dan Damanik. Klan Damanik adalah klan tertua di Simalungun. Penulis Joustra juga memasukkan Tanjung Kasau (yang kini berada di Batubara) sebagai bagian dari 'Tanah Timur'. Selanjutnya, pada permulaan pendudukan Belanda di pesisir timur Sumatera, terdapat beragam penyebutan guna menyebut kesatuan masyarakat Simalungun ini.

Penulis seperti van Dijk (1894) misalnya menyebutnya '*Sibaloengen*' ataupun Tideman (1926) menyebutnya '*Simeloengen*'. Dari sumber-sumber ini, kiranya disimpulkan bahwa kesatuan masyarakat bernama 'Simalungun' telah dikenal sejak abad ke-15 lewat catatan Ma Huan, dan semakin jelas pada era kunjungan Anderson tahun 1823 dan sangat jelas pada era kolonial Belanda.

Referensi Belanda pertama mencatat tentang Simalungun berasal dari van den Bor. Pada tahun 1866 van den Bor mengunjungi Tanah Simalungun di *Tanoh Djau* (Tanah Jawa) dan *Bah hu Abara* (Batubara). Pada tahun itu, van den Bor melaporkan hasil kunjungannya berupa adanya kebiasaan masyarakatnya mengisap candu dan berjudi. Kemudian, pada tahun 1867, van Cats Baron de Raet melakukan perjalanan ke Silimahuta dan Purba dan pada tahun 1883, B. Hagen mengunjungi Tanah 'Batak Timur'.

Pada tahun 1887, von Brener dan von Mechel melakukan kunjungan dari pantai timur Sumatera melintasi Dolog Silou, ke Karo, Danau Toba, Tanah Pakpak dan Sibolga. Dari kunjungan ini, diketahui laporan tentang masyarakat kanibal pada masyarakat yang dikunjunginya seperti di Pangambatan (perbatasan Karo dan Dairi). Kemudian, pada tahun 1889, Kroesen melakukan perjalanan dari pantai timur Sumatra yakni Batubara ke Dolog Silou dan Karo. Catatan Kroesen memperlihatkan masyarakat Simalungun masih mempraktekkan penyembahan berhala berupa patung (pagan) namun piawai bertani dan tersedia sumberdaya alam melimpah. Selanjutnya, pada tahun 1892, van Dijk melakukan perjalanan hingga Dolog Panribuan ke Girsang Sipanganbolon.

Masyarakat di Dolog Panribuan menyerang dan mencuri perlengkapan mereka sementara masyarakat di Girsang Sipanganbolon menyambut mereka dengan ramah. Secara administratif, nama '*Simeloengen*' dikukuhkan sebagai nama teritorial sejak tahun 1912 pada saat penetapan dan pengaturan wilayahnya menjadi *onderafdeeling* (kecamatan) Simalungun yang pada saat itu digabung dengan Karo yang beribukota Saribudolog. Pada tahun 1917, nama *onderafdeeling Simalungun en Karolandend* dipisahkan dari Karo dengan membentuk *Afdeeling Simalungun* dengan ibukota Siantar.

Pada saat yang sama, Siantar dikeluarkan dari wilayah administrasi *afdeeling* Simalungun, sehubungan dengan penetapannya menjadi *Gemeente* (kotapraja) pada tahun 1917. Sementara itu, Karo juga dibentuk menjadi *afdeeling Karolanden* dengan ibukota Kabanjahe sejak tahun 1917. Penting diketahui bahwa, walaupun tampaknya pemerintah kolonial Belanda

menetapkan nama '*Simeloengen*' sebagai nama etnik dan teritorial yang baru ditaklukkan pada tahun 1907 itu, tetapi sesungguhnya nama itu telah ada setidaknya sejak tahun 1823 pada saat kunjungan Anderson ke bagian timur Sumatra utara. Bisa jadi, sebelum tahun 1823 pun nama tersebut telah ada untuk menyebutkan kelompok masyarakat yang bermukim di sebelah '*hataran*' Danau Toba ini, hanya saja catatan berupa arsip sejarah belum ditemukan hingga saat ini.

Justru, catatan Anderson adalah sumber tertulis tertua yang ditemukan hingga saat ini yang menuliskan konsep Simalungun yakni '*Semilongan*' atau '*Semalongan*'. Pemerintah kolonial Belanda mulai menginjakkan kakinya di wilayah Simalungun pada tahun 1865 dan benar-benar menanamkan pengaruhnya di sejak tahun 1906. Untuk menegaskan nama kelompok masyarakat dan teritorial yang dihuni masyarakat di '*kataran*' ini, nama '*Semilongan*', '*Semalongan*', atau '*Sibaloengen*' dan kemudian menjadi '*Simeloengen*' dikukuhkan sebagai nama etnik dan teritorialnya.

Terminologi 'Simalungun' dewasa ini sering sekali dianalogikan dengan nama peyoratif (merendahkan). Konsep ini diartikan menyangkut dua hal, yakni: (1) menyangkut karakter atau kepribadian, dan (2) menyangkut kondisi geografis awal pada saat kedatangan leluhur orang Simalungun. Secara linguistik, Tarigan (1975) menyebut bahwa terminologi 'Simalungun' diartikan sebagai 'orang yang kesepian' 'orang yang sedih' atau 'orang yang sedang meratap'. Karena itu, bila mengikuti cara berfikir penulis ini, maka 'orang Simalungun' adalah 'orang yang sedih' atau bahkan 'orang yang meratap'.

Menyoal yang pertama, yakni konsep Simalungun yang dikaitkan dengan karakter (kepribadian) orang Simalungun sering disebut sebagai orang yang 'malungun' atau 'sedih' yaitu cerminan *introvert* (*intraversion*) yakni orang pemalu dan penyendiri. Sesungguhnya, pengertian itu tidak tepat dan tidak beralasan sama sekali. Hal ini karena tidak ada kaitan sama sekali antara penamaan etnik 'Simalungun' dengan karakter atau kepribadian yang disebut '*malungun*' atau *introvert* itu. Sesungguhnya, orang Simalungun tidaklah orang yang memiliki karakter sedih (meratap).

Orang Simalungun memiliki karakter yang keras serta memiliki daya adaptasi yang tinggi. Sebaliknya, orang Simalungun memiliki kepribadian (karakter) ekstrovert (*extraversion*). Kenyataan ini tampak dari kemampuan orang Simalungun bergaul dalam sehari-hari seperti mengerti dan cakap berbahasa orang lain dan memahami tradisi orang etnik lain. Keadaan ini membawa orang Simalungun sebagai orang yang supel, mudah bergaul dan percaya diri, interaksi sosial yang lebih mudah dan banyak berfikir serta berbicara. Dengan begitu, orang Simalungun adalah etnik yang tidak *ethnocentrism* atau mengutamakan nasionalisme etnik (*ethnonationalism*) atau bahkan *ethnoclan* (mengutamakan marga etnik).

Menyoal persoalan kedua bahwa terminologi Simalungun berasal dari suatu keadaan geografis yang sunyi dan lengang. Dikatakan bahwa, nama Simalungun berasal dari frasa '*Simou*' yang berarti halus, lembut atau tidak tampak, dengan frasa '*malungun*' yang berarti sedih. Dengan demikian, mereka yang menerima asumsi ini menyebut bahwa 'Simalungun' adalah wilayah yang sunyi dan tidak tampak. Karena itu disebut pula bahwa orang Simalungun adalah pribadi-pribadi yang sedih, sunyi dan tidak tampak. Sesungguhnya, adalah kesalahan besar apabila mentautkan kondisi geografis dengan karakter pribadi apalagi disebut sebagai asal muasal nama etnik.

Harus dipahami bahwa, sebelum kedatangan leluhur orang Simalungun dan bermukim di wilayah yang kini menjadi homeland-nya itu, maka keadaan lingkungan pastilah sepi dan sunyi. Jikapun terdapat masyarakat, maka dipastikan bahwa masyarakat itu relatif sedikit jumlahnya yang berbanding terbalik dengan wilayah geografis yang luas dan ditumbuhi pohon-pohonan. Sebagai sebuah perbandingan bahwa, Anderson (1971) mencatat populasi orang Simalungun (yang disebutnya *Kataran* atau *Hataran*) di Mandogei hanya 20 rumah tangga, 2000 jiwa di pedalaman (interior) Batubara yang disebut *Kataran tribe*, 3000 jiwa di Padang (Tebing Tinggi) dari *Kataran tribe*.

Jumlah ini sangat sedikit jika dibanding dengan luas wilayah Simalungun pada saat itu yang memanjang dari perbatasan Danau

Toba hingga ke Selat Malaka di Bandar Pulau, maupun di Bedagai, Padang (Tebingtinggi), hingga sebagian wilayah Serdang dan sebagian Karo. Bahkan, jumlah populasi Simalungun seperti disebutkan Tideman (1926) pada Bulan November 1920 berjumlah 164.076 jiwa. Selanjutnya, pada Sensus Penduduk (*volkstelling*) tahun 1930, populasi Simalungun berjumlah kurang dari 300.000 jiwa. Jadi wajar saja, bahwa wilayah Simalungun pada saat itu adalah sebuah pemukiman yang *lungun* (sunyi).

Kenyataan kesunyian wilayah seperti ini juga terjadi pada wilayah lain seperti di *Meidan* (Medan) yang pada tahun 1823 seperti disebut Anderson (1971) memiliki populasi sekitar 200 jiwa. Dengan demikian, tidak beralasan menyebut bahwa terminologi Simalungun berkaitan dengan kondisi geografis Simalungun pada saat itu. Pengertian seperti *ethno-centrism*, *ethno-nationalism* maupun *ethno-clan* sebagaimana disebut diatas tidak dimaksudkan bahwa orang Simalungun tidak memperdulikan etniknya, atau tidak memperdulikan marga atau klannya, serta tidak memperdulikan nasionalisme etniknya. Orang Simalungun adalah orang yang tetap memelihara dan merawat etniknya, tetap merawat nasionalisme etnik maupun memelihara klan etniknya.

Namun, pemeliharaan dan perawatan etnik itu tidak didasarkan pada semangat hiperbola atau fundamentalisme kesukuan atau kemargaan. Nasionalisme etnik Simalungun tetap dibangun dengan dasar marga atau klan itu dalam falsafah *habonaron do bona* sebagai sumber hukum, referensi personal (*personal references*) dan motivasi (*motivation*) yang melandasi etika moral dan sosial dalam interaksi serta pergaulan sehari-hari. *Habonaron do bona* sebagai sumber hukum, referensi personal dan motivasi orang Simalungun adalah idiologi atau cita-cita yang dicapai dalam kehidupan sehari-hari maupun kehidupan adat. Karena itu, falsafah *habonaron do bona* terwujud dalam merawat interaksi sosial dan pergaulannya yang mengutamakan keseimbangan sosial (*sosial equilibrium*) sehingga dengan cara itu mereka dapat eksis dalam menjalani kehidupan bersama dengan orang (etnik) lain.

Selanjutnya, dalam kehidupan adat istiadat, falsafah *habonaron do bona* tampak pada peran dan kedudukan setiap struktur dari:

*tondong*, *tondong ni tondong*, *boru*, *boru ni boru* dan *sanina* yang disebut dengan struktur sosial pentagon (struktur sosial segilima). Sebagaimana disebut Damanik (2016; 2017), struktur sosial orang Simalungun adalah segilima (pentagon) mencerminkan bentuk muka (*fasade*) rumah adat Simalungun yaitu Rumah Bolon.

Tatanan struktur *tondong*, *boru* dan *sanina* disebut *tolu sahundulan* berbentuk segitiga, yang tampak pada pelaksanaan adat kecil (*horja adat na etek*), harus ditopang perangkat *tondong ni tondong* dan *boru ni boru* yang berbentuk trapesium dalam pelaksanaan *horja adat na banggal* (kerja adat besar). Karena itu, kehidupan sosial orang Simalungun harus saling menopang seperti sebuah rumah tangga (yang terdiri dari *tondong*, *boru* dan *sanina*) yakni jalinan utuh dan terikat antara *bride giver* (pemberi istri), *receive giver* (penerima istri) dan kerabat semarga (*sanina*), yang harus ditopang oleh *tondong ni tondong* dan *boru ni boru* yaitu keluarga luas (*extended family*) orang Simalungun.

Ikatan-ikatan sosial dan kultural yang terbentuk pada struktur sosial pentagon ini mengilhami dan menginspirasi setiap pribadi orang Simalungun untuk menyeimbangkan kehidupan sosial dan kulturalnya. Dengan begitu, karakter orang Simalungun adalah pribadi-pribadi yang mampu menyeimbangkan antara kehidupan etnik dan kehidupannya, sehingga setiap orang Simalungun dituntut untuk mampu memahami orang (etnik) lain sebagai cara eksistensi (penerimaan) dirinya ditengah-tengah masyarakat etniknya maupun masyarakat etnik lain.

Dalam falsafah etnik Simalungun memunculkan moralitas etniknya yang disebut dengan *ahap* yaitu semacam virus yang ada dalam jiwa orang Simalungun. Menurut Damanik (2005), *ahap* adalah perasaan menjadi bagian utuh dari etnik Simalungun tanpa memandang klan, suku, agama, keyakinan, status sosial dan lain-lain. Dengan begitu, *ahap* memiliki makna universal (mendunia) sebagai proses dari nalar berfikir guna menimbang dan memahami orang lain. Karena itu, orang Simalungun dewasa ini tetap terikat dalam jiwa *hasimalungon* (ke-Simalungun-an) karena adanya moralitas yakni *ahap* yang bersifat universal ini.

Setiap perbedaan-perbedaan yang ada seperti dialek (logat bahasa), agama dan keyakinan, pemukiman, adat istiadat, klan (marga) dan lain-lain, tetap dapat ditoleransi (diterima) sepanjang yang bersangkutan memiliki jiwa hasimalungon (*marahap Simalungun*). Dalam kehidupan sehari-hari, orang Simalungun cenderung memiliki karakter yang piawai menemukan peluang (*opportunity*) atau kesempatan, piawai bergaul, pekerja keras, dengan pengetahuan dan pemahaman terhadap penggunaan bahasa orang lain.

Kenyataan ini bersumber dari kondisi geografisnya yang berbatasan langsung dengan etnik lain. Bahkan, sebagian besar orang Simalungun dewasa ini tinggal atau bermukim di daerah-daerah yang bukan di Kabupaten Simalungun, tetapi berada di pemukiman etnik lain seperti Serdang Bedagei, Deli Serdang, Batubara, Asahan dan Kisaran. Karena itu, mereka yang memiliki personal reference ataupun motivasi dari falsafah habonaron do bona, memiliki kemampuan beradaptasi dengan kultur dan masyarakat lain.

Dengan kemampuan ini, mereka dapat diterima pada setiap kelompok etnik (*ethnic group*) seperti di perbatasan Karo (seperti di Silimahuta, Sipituhuta, Tongging, Saranpadang, Saribujandi, dan lain-lain), Melayu (seperti di Deli Serdang, Serdang Bedagei, Asahan, Batubara maupun Kisaran dan lain-lain), maupun dengan Toba (seperti di Ajibata, Sipangan Bolon, Simantin, dan lain-lain). Hal lainnya disebut bahwa, orang Simalungun tidak suka berkonflik atau bertikai. Falsafah *Habonaron do Bona* sebagai idiologi dan referensi personal mengilhami dan menginspirasi orang Simalungun untuk bersikukuh pada kebenarannya. Karena itu, mereka cenderung mereduksi konflik atau pertikaian intra dan ekstra etnik.

Dari falsafah itu dan kemudian menjadi sumber cita-cita pada kehidupan sosial yang serasi, aman dan toleran, maka orang Simalungun cenderung mereduksi konflik dalam hidupnya. Sekaligus, kenyataan ini menjadi faktor munculnya adaptasi yang supel setiap pribadi orang Simalungun. Orang Simalungun dapat beradaptasi langsung dan mudah dengan berbagai kelompok etnik lain seperti disebut pada paragraf sebelumnya, walaupun mereka

berbeda-beda keyakinan atau agama, kultur, klan, pemukiman dan lain-lain. Dengan begitu, karakter orang Simalungun adalah sangat supel, mudah bergaul dan lain-lain karena komunitas masyarakat ini hidup menyebar dengan komunitas lain yang mungkin saja berada di tengah-tengah berbeda keyakinan seperti Melayu (Islam), Toba (Kristen) maupun Karo (Kristen).

Namun demikian, penting diketahui bahwa walaupun disebut orang Simalungun adalah pribadi yang mereduksi konflik dalam hidupnya, sebagai dampak referensi personal yang menekankan pada *habonaron do bona*, tetapi orang Simalungun adalah pribadi yang berkonflik apabila *habonaron* (kebenaran) terlihat dikangangi. Sejumlah pertikaian seperti antara Batak Toba dengan Simalungun antara tahun 1915-1918, ataupun antara Kerajaan Raya dengan Melayu tahun 1885-1890, ataupun peristiwa pembunuhan bangsawan 1946 adalah sedikit dari peristiwa konflik Simalungun, baik internal dan eksternal etnik yang mengangangi *habonaron do bona*.

Sebagaimana ditunjukkan pada berbagai pengalaman dan manuskrip, bahwa orang Simalungun mengumbar ketidaksetujuan atau konflik bukan dengan cara terbuka (frontal) tetapi dilakukan dengan berbagai cara diam-diam (magis). Dengan cara itu, konflik bagi orang Simalungun parameter-nya adalah kematian. Jadi, setiap orang yang mengangangi kebenaran (*habonaron*) apalagi misalnya telah disuguhi *demban* (sirih), maka orang yang bersangkutan dipastikan akan mati. Tidak menjadi penting ketika kematian itu terjadi oleh pisau, kayu atau benda lain, tetapi juga karena magis. Jadi, sebenarnya, asumsi yang menyebut bahwa orang Simalungun memiliki jiwa atau karakter sesuai namanya yakni 'malungun' (introvert) adalah salah besar.

Sesungguhnya, orang Simalungun adalah orang yang menjunjung tinggi *habonaron* (kebenaran) dan pada saat kebenaran itu dikangangi, maka yang terjadi kemudian adalah kematian. Dengan demikian, orang Simalungun memiliki karakter yang ekstrovert (terbuka) baik bagi perubahan maupun masyarakat lain. Tetapi ironisnya, sebagian penulis Simalungun seperti Purba (1987), Tambak (1982), Saragih (2006) dan lain-lain menerima kebenaran

anggapan bahwa nama itu mencerminkan karakter orang Simalungun yang introvert. Bahkan, lebih ironis lagi bahwa asumsi itu banyak dirujuk tanpa ada analisis kritis dari penulis selanjutnya.

Dapat dipahami bahwa, mereka itu bukanlah orang-orang sarjana sosial seperti antropologi yang banyak bergelut dengan kebudayaan. Demikian pula bahwa mereka bukanlah ahli psikologi (psikolog) yang memahami kaitan makna itu dengan kejiwaan (kepribadian) orang Simalungun. Pendek kata sangat tidak beralasan apabila mentautkan nama Simalungun dengan karakter orang Simalungun. Atau kesalahan besar pula apabila menyebut nama Simalungun berasal dari kondisi geografis pada permulaan migrasi leluhur orang Simalungun ke wilayah Simalungun itu. Sesungguhnya nama itu tidak memiliki arti khusus, baik menyangkut karakter maupun lingkungan geografis.

Apabila mengikuti cara berfikir Perret (2010) maka nama Simalungun sama seperti nama etnik lainnya terutama konsep 'Batak' dan 'Melayu' adalah tipologi masyarakat yang diciptakan asing dalam rangka kolonialisme pada kerangka penguasaan (monopoli) sumber daya alamnya. Hal yang sama juga diakui Pardede (1975) bahwa 'Tanah Batak' maupun 'Orang Batak' adalah ciptaan orang Asing (*die Begriffe Batakland und Batakvolk wurden von Auslander gepragt*).

Sebagaimana disebut Perret (2010) berikut dibawah ini: Masyarakat Barat mengutarakan pandangan dan menciptakan peta-peta etnik berdasarkan suatu perbedaan yang mereka anggap mendasar. Seluruh sejarah pembentukan itu, dimulai pada paruh pertama abad ke-16, dan benar-benar berlangsung mulai pertengahan abad ke-19, diwarnai dengan berbagai upaya untuk mengesahkan perbedaan itu.

Untuk mengesahkan perbedaan kelompok-kelompok masyarakat yang sedang dibentuk itu, dilakukan melalui dua tahap. Tahap pertama adalah tahap penetapan perbatasan dengan mengedepankan berbagai alasan seperti topografi (pegunungan), sejarah, (gagasan tentang tersingkirnya penduduk ke pedalaman) dan politik (daerah-daerah yang masih merdeka) untuk memisahkan kedua satuan yakni 'pesisir' (Melayu) dan 'pedalaman' (Tanah

Batak). Tahap kedua adalah tahap pemberian isi kepada kedua satuan yang dibentuk terutama satuan 'Batak'. Dalam tahap ini, secara tekun, dicari-cari yang sama didalam masing-masing area, ciri-ciri itu secara implisit dipandang sebagai ekspresi dari suatu kesadaran pemersatu yang mendasar.

Terminologi 'Batak' dan 'Melayu' yang diciptakan Barat itu, sama halnya dengan sebutan masyarakat kanibal (*savage society*) dan masyarakat beradab (*civilized society*) seperti disebut Hirouse (2009) yakni sebagai cara untuk membatasi pedagang asing masuk ke pedalaman dan bertemu langsung dengan masyarakat pemilik sumberdaya alam seperti kapur barus, kemenyan, rotan, padi, lada, emas dan lain-lain. Dengan adanya, penegasan terhadap masyarakat kanibal di pedalaman, maka masyarakat luar (pedagang ataupun penjelajah luar) tidak pernah sampai pusat sumber-sumber daya alam di pedalaman itu. Nama 'Simalungun' sebagai nama etnik dan teritorial dikukuhkan sejak tahun 1906 oleh Pemerintah Kolonial Belanda.

Pengukuhan nama itu sejalan dengan pendudukan awal kolonialisme di Simalungun dan nama yang dikukuhkan Belanda ini ialah merujuk pada tulisan Anderson tahun 1823. Melalui Keputusan Pemerintah Kolonial Belanda No. 22 tertanggal 12 Desember 1906 *Staadtsblad* (Lembaran Negara) No.531, dibentuk *onderafdeeling* Simalungun dan Tanah Karo (*Onderafdeeling Simalungun en Karolanden*) dengan ibukota di Saribudolog. Sejak saat itu, Simalungun dipimpin oleh seorang *Controleur* (Kontelir). Kemudian, sejak 15 November 1912, melalui Keputusan Pemerintah Kolonial Belanda No. 4, (*staadtsblad* NO. 560), Simalungun ditetapkan menjadi *afdeeling* yang terpisah dari Tanah Karo dengan ibukota Pamatangsiantar.

Sejak tahun 1912 ini, Simalungun tidak lagi diperintah oleh *Controleur* tapi dipimpin oleh seorang Asisten Residen (Bupati). Demikian pula sejalan dengan keberhasilan perkebunan kolonial, maka sejak tanggal 1 Juli 1920, Simalungun menjadi bagian daerah perkebunan pantai timur Sumatra (*cultuurgebied Ooskust van Sumatra*). Sejak tahun 1906 itu, terminologi Simalungun dipakai menyebut nama etnik dan nama teritorial yang kini bernama Etnik

Simalungun dan Kabupaten Simalungun. Namun demikian, wilayah etnik (*ethnoterritorial*) Simalungun bukanlah merujuk pada nama administratif yakni Kabupaten Simalugun, karena sebagian orang Simalungun sebelum tahun 1906 telah tinggal di Tanjung Kasau, Bandar Pulou, sebagian di Padang (Tebingtinggi), sebagian di Bedagei seperti Dolog Marlawan dan sebagian lagi di Deli Serdang.

Namun, keputusan membentuk *Onderafdeeling Simalungun en Karolanden* tahun 1906 maupun pembentukan *Afdeling Simalungun* tahun 1912 telah mengeluarkan orang-orang Simalungun seperti disebutkan itu berada diluar wilayah administratif Kabupaten Simalungun hingga dewasa ini. Jadi, referensi pertama yang menyebut terminologi 'Simalungun' adalah Anderson pada kunjungannya ke Sumatera Timur tahun 1823 yang ditulis dengan ejaan: '*Semilongan*' dan '*Semalongan*'. Nama itu kemudian diadopsi oleh pemerintah kolonial Belanda menjadi Sibaloengen ataupun *Simeloengen* yang dikukuhkan menjadi nama kesatuan teritorial dan etnik yakni Simalungun. Namun demikian, apabila yang dimaksud *Ma Huan* yakni *Ba-lu-man* adalah Simalungun, maka referensi yang ditulisnya itu merupakan referensi pertama yang mengeja nama Simalungun.

Sesungguhnya, nama *Ma-lu-man*, *Semilongan*, '*Semalongan*', *Sibaloengen* ataupun *Simeloengen* tidak terkait dengan karakter (kepribadian) orang Simalungun ataupun terkait dengan kondisi geografis Simalungun pada periode awal migrasi leluhur orang Simalungun. Karena itu, nama Simalungun yang dikenal dewasa ini adalah ciptaan pengelana asing, yang hingga kini diidentifikasi sebagai ciptaan dari Anderson itu sendiri. Konsep 'Simalungun' tidak memiliki arti atau makna. Konsep tersebut hanyalah menunjuk sebatas nama yang tidak memiliki pengertian atau makna.

Nama itu sama dengan 'Pakpak', 'Karo', 'Angkola', Mandailing, atau bahkan 'Toba' yang tidak memiliki arti khusus. Demikian pula dengan penyebutan orang Simalungun sebagai etnik 'Batak' jelas merupakan *evasive identity* (identitas kabur) terutama saat dibawa kepada populasi atau masyarakat di pedalaman (*inland society*). Hal ini dibuktikan dengan adanya penolakan-penolakan kategori 'Batak' bagi populasi-populasi yang ada dipedalaman seperti Karo,

Simalungun, Mandailing, Angkola dan Pakpak. Karena itu, kami tidak menyarankan sebuah pengertian terkait nama atau konsep 'Simalungun' seperti dilakukan penulis-penulis terdahulu. Apalagi mentautkan konsep tersebut sebagai 'orang malungun', 'meratap, 'sunyi' ataupun 'sepi', belum lagi mensejajarkan nama tersebut dengan kepribadian atau kharakter khas masyarakatnya dinyatakan 'tertutup' (introvert).

Jikapun terdapat penulis-penulis terdahulu ada mengartikan nama tersebut dengan berbagai pemaknaan tersendiri, menurut kami kenyataan tersebut tidak memiliki relevansi dengan karakter, kepribadian ataupun geografi yang dihuni oleh masyarakatnya. Sesungguhnya, apabila kita menyatakan orang Simalungun sebagai orang yang memiliki sifat 'malungun', meratap dan sunyi, sesuai dengan unsur kata sifat (adjektif) pembentuk konsep itu 'malungun', maka sebenarnya upaya tersebut adalah fenomena merendahkan (peyoratif) orang Simalungun itu sendiri.

Oleh karena itu, kami tegaskan bahwa sebenarnya konsep Simalungun tidak memiliki makna yang berhubungan dengan sifat masyarakatnya ataupun kondisi geografi yang dihuninya. Nama itu hanyalah menunjuk pada pemberian nama untuk menyebutkan masyarakat yang berada di sebelah hataran Danau Toba yakni 'Orang Simalungun'. Pendek kata, nama etnik yang berada di hataran Danau Toba ini adalah 'Orang Simalungun' dan tidak pernah menyebut dirinya sebagai 'Orang Batak' tetapi justru menamai etniknya 'Orang (etnik) Simalungun' yang bermukim di tujuh teritorial kerajaan yang pernah ada di Simalungun.

## **B. Wilayah budaya Simalungun**

Wilayah budaya (*culture area*) berbeda dengan wilayah administratif (*administrative area*). Istilah-istilah yang kurang lebih sama dengan sebutan wilayah adalah: daerah, kawasan, zona, area bahkan terdapat konsep lain seperti region maupun teritori. Wilayah (*area*) sebagaimana dijelaskan Budiharsono (2005) adalah unit geografi yang dibatasi kriteria tertentu yang bagian-bagiannya bergantung secara internal. Karena itu, wilayah diartikan sebagai permukaan bumi yang memiliki batas-batas dan ciri-ciri tersendiri

berdasarkan lingkup pengamatan atas satu atau lebih fenomena atau kenampakan tertentu.

Dalam ilmu kewilayahan misalnya, penulis seperti Bintarto dan Hadisumarno (1982) membedakan wilayah menjadi; (1) wilayah homogen (*uniform region*), (2) wilayah nodus (*nodal region*), (3) wilayah khusus (*spesific region*), dan (4) wilayah menurut jenis (*generic region*). Pada naskah ini, wilayah yang menjadi pokok pembahasan adalah wilayah budaya dan wilayah administratif. Kedua konsep itu (wilayah budaya atau wilayah administratif) dapat dimasukkan pada salah satu kategori wilayah dari empat kategori itu, yakni wilayah homogen.

Konsep yang disebut dengan wilayah administratif adalah pembagian wilayah yang batas-batasnya didasarkan pada kepentingan pemerintah maupun kepentingan politik seperti RT/RW, desa atau kelurahan, kecamatan, kota, kabupaten, provinsi atau bahkan negara. Jadi, wilayah administratif sangat terkait dengan aspek yuridis berikut batas-batas wilayahnya. Kenyataan seperti ini berbeda dengan wilayah kultural yang mengabaikan aspek yuridis tetapi sangat tergantung pada kemiripan budaya materil dan non materil. Karena itu, wilayah kultural ini dapat saja melintasi batas administratif, sedangkan wilayah administratif dapat saja merupakan wilayah kultural. Harus dipahami bahwa wilayah budaya dan wilayah administratif menunjuk pada area geografi yang dibatasi secara kultural (budaya) maupun administratif (politik). Suatu wilayah budaya tidak serta merta menunjuk pada suatu wilayah administratif karena dapat saja wilayah budaya melintasi wilayah administratif. Sebaliknya, suatu wilayah administratif dapat saja merupakan suatu kesatuan wilayah budaya.

Pembentukan wilayah administratif seperti yang dikenal dewasa ini adalah warisan kolonial. Era sebelum pendudukan Belanda, maka yang ada adalah wilayah kultural sedangkan wilayah administratif belum dikenal sama sekali. Dalam arti bahwa, pembentukan wilayah seperti desa (kampung), kecamatan (*onderafdeeling*), kabupaten (*afdeeling*) maupun provinsi (*residentie*) baru terjadi setelah pendudukan Belanda. Demikian halnya pembentukan wilayah setingkat *gemeente* (kota praja) ataupun dikenalnya *stad gemeente*

(kota besar) baru dikenal semenjak pendudukan atau kolonialisme Belanda.

Jadi, jikapun sekarang ini dikenal dengan wilayah administratif seperti desa, kelurahan, kecamatan, kabupaten, kotamadya, provinsi ataupun negara maka semuanya merujuk pada era kolonial. Dalam arti bahwa, pemerintah kolonial Belanda-lah yang menetapkan batas-batas administratif guna pengelolaan wilayah dan masyarakatnya. Pembentukan wilayah administratif itu seringkali menganggangi wilayah kultural masyarakat tertentu.

Sebagaimana disebut Perret (2010), kolonialisme berperan besar menciptakan polarisasi masyarakat kedalam wilayah-wilayah koloninya. Wilayah koloni ini sekaligus menjadi embrio wilayah administratif dewasa ini yang terus dipakai pemerintah Indonesia sebelum adanya pemekaran wilayah. Arkeolog Perret (2010) menyebut bahwa pembentukan daerah koloni dilakukan secara bertahap. Tahap *pertama* yakni menetapkan dan menegaskan wilayah koloni berdasarkan *topografi* (alam), *sejarah* (gagasan tersingkirnya masyarakat ke pedalaman) dan *politik* (daerah-daerah merdeka yang belum terpengaruh).

Tahap *kedua* adalah pemberian isi pada tipologi masyarakat yang sedang dibentuk dan menjadi dasar kebersatuan masyarakat yang dibentuk. Pada tahap ini, secara tekun dicari ciri-ciri sama pada masing-masing area, kemudian secara implisit di pandang sebagai ekspresi kesadaran pemersatu yang mendasar. Berdasar pada dua tahap ini, maka terbentuklah daerah-daerah koloni berdasarkan entitas etnik dan kultural yang disebut dengan *onderafdeeling* (kecamatan) maupun *afdeeling* (kabupaten) pada era kolonial Belanda.

Sejumlah wilayah dimaksud adalah seperti *afdeeling Bataklanden* (1887), *afdeeling Simalungun en Karolanden* (1907), *afdeeling Deli en Serdang* (1886), *afdeeling Batubara* (1897), *afdeeling Labuhanbatu* (1926), *onderafdeeling Pakpaklanden* (1906) dan lain-lain. Sedangkan wilayah yang disebut dengan *gemeente* (kota praja) tidak didasarkan pada pertimbangan etnik dan kultural, tetapi cenderung kepada entitas ekonomi politik. Daerah dimaksud adalah

seperti *Gemeente* Medan (1909) dan *Gemeente* Siantar (1917) dan lain-lain seperti Sibolga, Binjai dan Kisaran.

Terhadap wilayah-wilayah yang dibentuk ini, pemerintah kolonial menunjuk pejabat kolonial guna mengepalai daerah dimaksud seperti *controleur* (camat), *burgermeister* (walikota), asisten residen (bupati), maupun *gouvernemen* (gubernur). Meskipun pejabat-pejabat kolonial ditunjuk sebagai 'kepala daerah' pada wilayah yang dibentuk itu, namun 'penguasa lokal' yang disebut dengan *zelfbestuur* (pemerintah swapraja) tetap dijalankan. Kenyataan seperti ini diberlakukan pada wilayah bercorak monarki (kerajaan) seperti Melayu dan Simalungun. Jadi dapat dipahami bahwa penggunaan batas-batas administratif yang memisah etnisitas ini baru terjadi ketika era kolonialisme berlangsung di Sumatera Utara dan terus dipakai hingga hari ini.

Pembentukan wilayah berdasarkan kesatuan etnisitas ini dipandang menjadi awal munculnya kesadaran-kesadaran etnik dan kultural. Apabila merujuk Castels (2001) misalnya, disebut bahwa kesadaran sebagai '*keluarga besar Batak*', baru terjadi pada era kolonialisme. Artinya bahwa, menjadi bagian '*Keluarga Besar Batak*' baru terjadi di era kolonial yang berupa mengisolasi masyarakat itu dari Melayu. Senada dengan Castels (2001) itu, Perret (2010) juga menyebut bahwa '*perasaan menjadi bagian dari*' baru terjadi pada saat masyarakat Eropa (Belanda) bertemu dengan masyarakat lokal (*native people*). Pernyataan Perret ini mengindikasikan bahwa adanya perasaan bahwa dirinya menjadi bagian dari kelompok masyarakat tertentu baru tercipta di era kolonial Belanda.

Hal sama turut dikemukakan Reid (1997) bahwa kolonialisme sangat berperan memecah masyarakat lokal dengan membentuk wilayah-wilayah koloni yang tunduk pada pemerintah kolonial. Pernyataan Reid ini menegaskan bahwa wilayah-wilayah yang dibentuk sebagai koloni Belanda dilakukan dengan cara 'mengangkangi' wilayah kultural menjadi wilayah administratif yang tunduk pada pemerintah kolonial. Karena itulah, pada satuan wilayah administratif yang dibentuk Belanda ditunjuk kepala-kepala wilayah guna mengontrol masyarakatnya.

Sebagaimana disebut Geertz (1967), kelompok etnik *memang* sudah ada sebelum era kolonialisme tetapi '*kesadaran dan perasaan*' sebagai bagian dari suatu etnik belum mengalami penguatan seperti pada saat kolonialisme. Pernyataan ini menegaskan masyarakat pra-kolonialisme baru memiliki kesadaran dan perasaan sebagai bagian dari kelompok etnik dan kultural tertentu pada era kolonial. Pada era kolonialisme ini, konsepsi tentang '*kita*' dan '*mereka*' dikonstruksi guna memudahkan kontrol terhadap masyarakat. Itulah sebabnya, '*kita*' diperhadapkan kepada '*mereka*' yang seringkali dilakukan melalui proses penaklukan (perang). Pasca perang, maka masyarakat itu diciptakan kembali sesuai keinginan penguasa kolonial.

Pada akhirnya, kolonialisme bukan saja berperan membentuk kesatuan administratif berdasarkan etnisitas dan dipakai hingga dewasa ini, tetapi juga berperan menciptakan '*kesadaran dan perasaan*' sebagai etnik. Menguatnya *kesadaran dan perasaan* terhadap etnik ini sangat disadari pemerintah kolonial, sehingga kota-kota yang dibentuk di Sumatera Utara seperti Medan dan Siantar selalu dibentuk perkampungan berbasis etnik dan agama. Itulah sebabnya, di Kota Medan seperti dijelaskan Pelly (2015) tidak terlepas dari hadirnya pemukiman-pemukiman yang didasarkan pada ikatan etnik seperti *Europeanwijk*, *Chinessewijk* dan *Inlanderswijk*. Hal sama terjadi di Siantar sebagaimana dijelaskan Damanik (2017) berupa hadirnya pemukiman *Europeanwijk*, *Chinessewijk*, ataupun Kampung Karo, Kampung Toba, Kampung Islam, Kampung Kristen, Kampung Jawa dan lain-lain.

Konsep wilayah budaya (*culture area*) diperkenalkan pertama sekali oleh penulis Wissler dalam tiga buku yang diterbitkannya tahun 1917, 1923 dan 1926. Konsep *culture area* sebagaimana dijelaskan Wissler itu merujuk pada ruang persebaran fenomena budaya (*the space distribution of culture phenomena*) berdasarkan kesamaan budaya. Persebaran budaya ini tidak saja didasarkan pada ciri budaya materil tetapi juga ciri budaya abstrak. *Culture phenomena* baik yang materil maupun abstrak ini merujuk pada ciri-ciri budaya (*culture traits*) yang berada pada suatu lingkungan tertentu. Jadi, bila merujuk pada pengertian Wissler ini, maka suatu

wilayah budaya (*culture area*) dapat melintasi batas wilayah administratif suatu wilayah seperti kota ataupun kabupaten atau bahkan provinsi.

Sementara itu, menurut Wiradyana (2015) sebuah wilayah budaya mengacu pada suatu area yang memiliki konsep budaya yang sama dengan ciri-ciri budaya yang sama. Menurutnya, wilayah budaya ini dapat saja terdiri dari beberapa kelompok masyarakat tetapi masih memiliki ciri budaya yang sama dan berasal dari satu sumber asal usul budaya yang sama. Dengan pengertian ini, suatu kebudayaan yang berasal dari satu sumber memiliki konsep yang sama dalam pelbagai kelompok hunian. Selanjutnya, kebudayaan yang berkembang pada suatu wilayah budaya itu dianggap sejalan dengan antara masing-masing kelompok masyarakat yang ada pada wilayah itu.

Hanya saja, sebagaimana dijelaskan Wiradyana (2015), semakin menjauh persebaran budaya dari pusat budayanya, maka semakin banyak unsur-unsur perbedaan budaya. Karenanya, dapat dipahami apabila dalam suatu wilayah budaya dapat saja terjadi perbedaan-perbedaan budaya baik menyangkut unsur materil maupun non materilnya. Demikian pula suatu wilayah budaya dapat saja melintasi wilayah administratif karena adanya karakteristik budaya yang sama secara materil maupun non materil.

Lebih lanjut, Wiradyana (2015) menguraikan bahwa wilayah budaya menggambarkan adanya sumber budaya yang sama sehingga memiliki unsur-unsur budaya yang sama. Wilayah budaya ini mencerminkan entitas politik bernama etnik (*ethnic*). Etnis dapat mengalami perbedaan unsur-unsur kebudayaan sebagaimana disebut Barth (1969) yang disebabkan perbedaan peran struktur dan fungsinya. Menurut Parson (1966), perubahan evolusioner kebudayaan dapat terjadi karena peran struktur dan fungsi sebuah kebudayaan pada setiap etnik.

Diferensiasi (perbedaan) kebudayaan pada suatu entitas etnik dapat terjadi karena masyarakat tersusun atas sekumpulan subsistem yang berbeda berdasar pada struktur maupun makna fungsionalnya. Karena itu, seperti dijelaskan Sztompka (2010), manakala kebudayaan kelompok etnik berkembang maka terdapat

subsistem yang terdiferensiasi menjadi subkultur-subkultur etnik. Subkultur sebagai bagian dari subsistem ini terbentuk sebagai cara mengadaptasi diri dengan kelompok lainnya. Semakin lama, subkultur ini semakin berkembang sejalan dengan perubahan sosial dan kultural yang terjadi di sekitarnya. Semakin subsistem berkembang maka subkultur kebudayaan masyarakat berhadapan dengan masalah baru guna mengakomodasi perubahan yang terjadi. Penulis seperti Ritzer dan Goodman (2004), menyebut bahwa perubahan subsistem itu berdampak pada perubahan sistem nilai sejalan dengan perubahan struktur dan fungsi sosial yang terdiferensiasi.

Atas dasar itu, dapat dipahami apabila suatu kelompok etnik yang memiliki ciri-ciri kebudayaan tertentu dapat menunjukkan perbedaan-perbedaan walaupun berasal dari asal usul budaya yang sama. Perbedaan itu adalah subkultur dari kultur asal yang terbentuk guna mengakomodasi dan mengadaptasi diri dengan perubahan sosial dan kultural yang terjadi di sekitar kebudayaan. Fenomena seperti ini sangat lajim terjadi pada setiap kelompok etnik karena tereduksinya praktek isolasi kultural.

Pada orang Simalungun misalnya, terdapat perbedaan-perbedaan kultur di tujuh subkulturnya. Bahasa Simalungun misalnya, melahirkan dialek (*logat*) tersendiri seperti dialek Silimahuta, Purba, Raya, Siantar, Silou, *Topi Pasir* dan lain-lain. Demikian halnya dalam performansi aspek kultural seperti adat istiadat pada setiap wilayah subkultur itu, pengetahuan, mata pencaharian hidup, sistem religi, upacara ritus peralihan dan lain-lain. Akan tetapi seluruh perbedaan-perbedaan subkultur itu berasal dari suatu nafas kultural yang menjadi embrio perbedaannya yakni kultur Simalungun.

Perbedaan-perbedaan kultural pada setiap wilayah subkultural itu adalah bagian dari upaya adaptasi dan akomodasi terhadap perubahan sosial dan kultural yang terjadi pada setiap wilayah subkulturnya. Pada wilayah yang berbatas dengan Selat Malaka terutama di Serdang, Bedagei, Tebingtinggi, Batubara dan Asahan, orang Simalungun melakukan akomodasi dan adaptasi terhadap kebudayaan islam, *wet cultivation*, maupun kultur perkebunan. Sedangkan di wilayah yang berbatas dengan Danau Toba, orang

Simalungun harus melakukan akomodasi dan adaptasi guna menaklukkan alam yang liar, kebudayaan Toba Kristen ataupun sistem pertanian lahan kering (*dry cultivation*).

Pada wilayah-wilayah yang berbatas dengan Karo misalnya, orang Simalungun harus melakukan adaptasi dan akomodasi terhadap aspek kultural guna dapat bekerjasama menaklukkan lembah-lembah dalam rangka membangun kerjasama pertanian holtikultura. Pada wilayah lain seperti Siantar, Tanah Jawa, Panei dan Raya misalnya, orang Simalungun harus mengakomodasi dan mengadaptasi perubahan lewat perkebunan kolonial, sistem pemerintahan kolonial, *zending* dan lain-lain.

Jadi, walaupun mereka yang berada di tujuh subkultur Simalungun ini menampakkan perbedaan sosiokultural, tetapi mereka tetap menginduk pada kebudayaan Simalungun. Sebagaimana disebutkan di atas, semakin perubahan sosial dan kultural kompleks, maka semakin menimbulkan perbedaan pada sub-subkulturnya. Demikian pula semakin jauh sebuah masyarakat dari pusat-pusat kultural (*pamatang*) maka semakin pula setiap unsur kulturalnya menunjukkan perubahan.

Dalam hal lain, semakin kompleks masyarakat dan kultural yang mengelilingi suatu kelompok masyarakat maka semakin kompleks pula perubahan-perubahan sosial dan kultural yaitu hadirnya sub-subkultur masyarakatnya. Karena itu, diferensiasi berupa hadirnya sub-subkultur pada suatu kebudayaan adalah keniscayaan yang tidak dapat dipungkiri.

Wilayah administratif yang disebut dengan Kabupaten Simalungun dewasa ini adalah pekerjaan Westenberg yakni *Asisten Residen* pertama di *Afdeling Simalungun en Karolanden* sejak 1906. Sebagaimana diketahui, sejak tahun 1891 hingga 1897, pasca pembentukan *Residentie* Pesisir Timur Sumatra (1887), Westenberg ditunjuk melakukan penelitian etnografi guna mempelajari geografi dan masyarakat Simalungun dan Karo. Penunjukan Westenberg itu sehubungan dengan rencana perluasan wilayah *Residentie* Pesisir Timur Sumatra maupun ekspansi wilayah perkebunan kolonial. Karena itu, sejak tahun 1892, Simalungun dan Karo menjadi perhatian khusus pemerintah kolonial, etnograf dan misionaris.

Sebagaimana disebut Perret (2010), Westenbergh adalah pelopor penelitian etnografi di Karo dan Simalungun hingga daerah di timur dan utara Danau Toba. Westenbergh sering turun ke lapangan sehingga dijadikan sebagai penggerak utama pemisahan antara dataran tinggi dan '*Dusun*' (Deli Dusun dan Serdang Dusun). Pemisahan itu tampak jelas pada tindakan pribadi Westenbergh di 'Deli Dusun' (Sibolangit) tahun 1892.

Westenbergh adalah rujukan pertama dalam hal pembagian geografi di Simalungun dan Karo. Ia menekankan pentingnya peran benteng pemisah alamiah berupa rantai pegunungan yang terletak antara *residentie* Pesisir Timur Sumatera dan 'Tanah Batak' (Toba) independen. Menurut Westenbergh, adapun suku-suku 'Batak' dibedakan berdasarkan bahasa, aksara, bentuk pemerintahan, busana dan wajah. Mempertimbangkan unsur-unsur tersebut, Westenbergh menyebut perbatasan antara suku *Timur* (Simalungun) dan Karo terletak di Sungai Batugingging. Selain itu, wilayah *urung* di dataran rendah yang dinamakan '*sinuan bunga*' dan '*sinuan gambir*' menurut Westenbergh adalah wilayah 'Batak'. Rujukan lain adalah Joustra (1910) yang menyebut bahwa perbatasan permukiman '*Batak*' di Pesisir Timur Laut adalah sebuah garis melalui Delitua, Bangunpurba, dan sejajar dengan pegunungan selatan.

Intervensi pasukan pemerintah kolonial di Tapanuli Utara hingga tahun 1904 (memburu Sisingamangaradja) menjadi langkah percepatan pembentukan *afdeeling Simalungun en Karolanden*. Upaya itu dipercepat oleh penandatanganan *Korte Verklaring* tahun 1907. Berdasarkan kenyataan itu, perlu dibuat perbatasan yang terperinci di Simalungun dan Karo dengan wilayah yang disebut '*Melayu*'. Guna menetapkan wilayah administratif Simalungun, Westenbergh juga merujuk pandangan Joustra.

Sebagaimana disebut Perret (2010), tahun 1904-1905, daerah-daerah yang disebut *Timur*, *Dolog* (Silou), dan Karo digabung ke dalam *residentie* Pesisir Timur. *Residentie* ini kemudian mengalami penataan ulang tahun 1908 dengan pembentukan *afdeeling Deli en Serdang* yang terdiri dari empat *onderafdeeling* yakni *Beneden Deli*, *Boven Deli*, Serdang, Padang (Tebingtinggi) dan Bedagei;

pembentukan *afdeeling* Langkat yang terdiri dari dua *onderafdeeling* yakni *Beneden* Langkat dan *Boven* Langkat; dan *afdeeling Simalungun en Karolanden* yang terdiri dari dua *onderafdeeling* yakni Simalungun dan Karo.

*Afdeeling Simalungun en Karolanden* dibentuk tahun 1906 yang batas-batas wilayahnya terhadap Deli, Serdang, Bedagai, Batubara dan Asahan serta Danau Toba dilakukan Westenberg. Untuk menyederhanakan pemerintahan di Simalungun, Pemerintah Kolonial bertumpu pada 4 Kerajaan Simalungun (Tanoh Djawa, Siantar, Panei dan Dologsilou) dengan menambahkan tiga kerajaan lainnya (Raya, Purba dan Silimahuta). Pemimpin di Simalungun disebut '*Tuan*' sesuai dengan tradisi kepemimpinan lokalnya sebagaimana disebut Westenberg. Satu wilayah Simalungun yakni *Sipituhuta* digabung ke Karo dengan pemimpinya disebut '*Tuan*' dan bukan '*Sibayak*' seperti di Karo.

Pasca dibentuk sebagai *afdeeling Simalungun en Karolanden* tahun 1906, maka sejak tahun itu *Asisten Residen* ditempatkan di Saribudolog sebagai ibukotanya. Kemudian, pada tahun 1912 dipindahkan ke Pematangsiantar. Pada waktu itu, Westenberg ditunjuk sebagai *Asisten Residen afdeeling Simalungun en Karolanden* karena dianggap telah memahami geografi dan etnografi masyarakat di wilayah itu. Demikian pula, adat pengadilan yang disusun Westenberg mulai berlaku di Karo dan Simalungun sejak 1910 yang disebut dengan *Kerapatan Balei*, *Kerapatan Urung* dan *Kerapatan Na Bolon*.

Kabupaten Simalungun dewasa ini adalah penggabungan dari 7 (tujuh) Kerajaan Simalungun yang disebut dengan subkultur Simalungun. Bila merujuk Tideman (1922) adapun luas wilayah *onderafdeeling* Simalungun tahun 1921 adalah 441.380 hektar yang terdiri dari penggabungan 7 (tujuh) wilayah kerajaan yang disebut *landschap* sebagai berikut: Siantar (93.510 ha), Tanoh Djawa (158.140 ha), Panei (47.400 ha), Raya (58.900 ha), Dolog Silou (35.160 ha), Purba (23.270 ha) dan Silimahuta (25.000 ha). Sebelum pendudukan Belanda di Sumatera Timur terutama sejak era perkebunan (*Cultuurgeied van Sumatra Ooskust*) tahun 1863, pembagian wilayah Sumatera Utara hanya dibedakan berdasarkan

topografis yakni pesisir (*coastal*) dan pegunungan (*hinterland*). Berdasar pada tipologi ini, kategori masyarakatpun dibedakan menjadi masyarakat pesisir (*coastal society*) dan masyarakat pegunungan atau pedalaman (*hinterland* atau *inland society*). Kategorisasi wilayah dan masyarakat seperti ini berasal dari catatan atau referensi etnograf yang pernah berkunjung ke Sumatera bagian utara sejak abad ke-11 masehi.

Penulis seperti Marsden (2008) yang mengunjungi pesisir barat Sumatera bagian utara tahun 1778 misalnya menyebut adanya kesatuan masyarakat bernama *Mandiling* [Mandailing], *Ankola* [Angkola], *Padambola* [Padangbolak], *Tubba* [Toba] dan *Papak Deira* [Pakpak Dairi]. Demikian halnya Anderson (1967) yang mengunjungi pesisir timur Sumatra bagian utara tahun 1823 menemukan kesatuan masyarakat bernama *Semilongan* atau *Semalongan* [Simalungun], *Carow-carow* [Karo] dan Melayu. Pada saat itu, tidak terdapat catatan yang menyebut adanya batasan-batasan administratif dari masing-masing kesatuan masyarakat yang dijumpai kedua etnograf ini.

Sejak masuknya perkebunan asing ke Sumatera Timur pada 7 Juli 1863 yang ditandai ujicoba budidaya tembakau oleh Jacobus Nienhuys di Tanjung Sepasai, daerah Titi Papan Martubung di sebelah baratdaya Labuhandeli (Damanik, 2016). Sejalan dengan itu, pada tanggal 8 Agustus 1863, Residen Riau dan dua kapal perang menjelajahi Deli. Selanjutnya, atas keinginan Nienhuys, maka berdasarkan *Besluit* (Keputusan) 27 Maret 1864 No 16 yang dituangkan pada *Staadblads* (Lembaran Negara) No. 48 menyusun formasi pemerintahan yang baru. Pada keputusan itu ditetapkan bahwa *Asisten Residen* berkedudukan di Bengkalis, sedang 4 *Controleur* (baca *Kontelir*) ditempatkan di Siak, Panai, Bilah, Batubara dan Deli. Pada bulan April 1864, JAM van Cats Baron de Raet ditetapkan sebagai *Controleur* Deli, L. De Scheemaker menjadi *Controleur* Batubara dan J.C.F. Figelius sebagai *Controleur* di Panai dan Bilah.

Berdasar *Staadblads* 1881 N0. 31 dan No.216, susunan wilayah pemerintahan *afdeeling* Deli dirombak yang terdiri dari 6 *onderafdeeling* yakni Medan, Labuhandeli, Serdang, Langkat,

Timbanglangkat dan Tamiang. Kedudukan Asisten Residen Sumatera Timur pada saat itu berdasarkan *Staadblad* 1879 No 205 dipindahkan dari Bengkalis ke Labuhanbeli. Selanjutnya pada tahun 1887, ibukota Residen Sumatera Timur dipindahkan ke Medan sejalan dengan faktor ekonomi dan keamanan di daerah yang baru di buka itu. Penetapan itu tertuang pada *Staatsblad* 1887 No 21 dimana Karasidenan Sumatera Timur terdiri dari *afdeeling* Deli, *afdeeling* Batubara, *afdeeling* Asahan, *afdeeling* Labuhanbatu dan *afdeeling* Bengkalis (Tim Penyusun, 1987).

Simalungun menjadi bagian Karasidenan Sumatera Timur (*Residentie Ooskust van Sumatra*) yang beribukota di Medan. Secara resmi, Simalungun menjadi tanah jajahan Belanda sejak tanggal 16 Oktober 1907. Kenyataan ini sejalan dengan pembuangan Sangma Damanik gelar Sang Nauluh Damanik, Raja Siantar ke Bengkalis sesuai *Besluit Gubernemen* No. 1 tanggal 24 April 1906. Raja ini merupakan penguasa lokal terakhir dari Simalungun termasuk Sumatera Utara yang melakukan perlawanan terhadap Belanda.

Pasca pembuangannya ke Bengkalis, berdasarkan *Besluit Dewan Kerajaan Siantar* tanggal 29 Juli 1907, No. 254 yang diketahui *Controleur*, akhirnya Siantar menyatakan tunduk (takluk) kepada pemerintah kolonial Belanda. Sebenarnya, *verklaring* 1907 ini adalah *verklaring* kedua kalinya setelah yang pertama pada 16 September 1888. Namun, *verklaring* 1888 ini ditolak Sang Nauluh Damanik yang baru dinobatkan menjadi raja menggantikan pemangku raja sebelumnya yakni Itam Damanik dari Bah Bolak.

Penolakan *verklaring* tahun 1888 itu dilakukan Sang Nauluh Damanik karena hilangnya kedaulatan Siantar dihadapan Belanda. Demikian pula ada kekhawatiran Sang Nauluh Damanik bahwa *verklaring* itu berdampak buruk bagi wilayah dan masyarakatnya. Penolakan terhadap *verklaring* menjadi awal disusunnya 17 fitnah kepada Sang Nauluh Damanik. Pada akhirnya, penolakan dan tidak koperatifnya Sang Nauluh Damanik terhadap Belanda berdampak pada penangkapan, pemakzulan dan pembuangan dirinya ke Bengkalis.

Sebagaimana diketahui, Siantar adalah wilayah terakhir yang mengaku takluk kepada Belanda setelah wilayah-wilayah lain di Simalungun telah lebih dahulu mengakui kedaulatan Belanda sebagaimana tertulis pada *Mededelingen van Bestuur* halaman 549-564.

Selanjutnya, pada tanggal 16 Oktober 1907, seluruh pemimpin Simalungun berupa 7 Raja dan 26 *Parbapaan* yakni pemimpin di *Partuanon* (desa induk) disaksikan *Controleur* I.L.O. Brien menandatangani *Korte Verklaring*. Sejak saat itu, seluruh *zeflbestuur landschappen* menjadi bagian dari negara jajahan *Netherland India*. Simalungun dibentuk menjadi *afdeeling* yang disebut dengan *Afdeeling Simalungun en Karolanden* pada tahun 1906. Penetapan ini tertuang pada *Besluit Gubernemen* tanggal 12 Desember 1906 serta dicatat pada *Stadsblad* No 531 dengan ibukota di Saribudolog. Asisten Residen pertama *Afdeeling Simalungun en Karolanden* adalah V.J.C. Westenberg. Pada tahun 1909, Tanah Karo dibentuk menjadi satu *onderafdeeling* dengan ibukota di Kabanjahe dan *onderafdeeling* Simalungun dengan ibukota di Pematangsiantar. Daerah yang disebut dengan *onderafdeeling* ini dikepalai *Controleur*.

Pada tahun 1912, ibukota *afdeeling* Simalungun dipindahkan dari Saribudolog ke Pematangsiantar berdasarkan *Besluit Gubernemen* tertanggal 27 Desember 1913 No. 4. Berdasarkan *besluit Gubernemen* tanggal 27 Juni 1917 No. 14 dan *Stadsblad* No. 285, Pematangsiantar dikeluarkan dari *afdeeling* Simalungun dan dibentuk menjadi *Gemeente* (Kotapraja). Untuk melaksanakan pemerintahan *Gemeente* Siantar, maka dibentuk *Gemeenteraad* (Dewan Kota) yang terdiri dari 9 (sembilan) orang yang terdiri dari 5 orang Eropa, 3 orang pribumi dan 1 orang Timur Asing (China).

Berdasar *Besluit Gubernemen* tanggal 16 Agustus 1915 No. 3, Karasidenan Sumatera Timur terdiri dari 5 *afdeeling* dan 1 *Gemeente*. Sebagai catatan bahwa, sejak tanggal 1 Januari 1941 *afdeeling* Bengkalis dikeluarkan dari Karasidenan Sumatera Timur dan digabung ke Keresidenan Riau. Pasca penandatanganan *Korte Verklaring* tahun 1907, secara resmi kerajaan-kerajaan Simalungun menjadi wilayah negeri jajahan Hindia Belanda.

Demikian pula status kerajaan bukan lagi bersifat otonom tetapi justru menjadi *zelfbestuur* (swapraja) yang kedaulatannya sudah terbatas (dibatasi). Mereka tidak lagi memiliki kuasa otonom tetapi tunduk kepada pejabat kolonial. Pada awal *Korte Verklaring*, kuasa 7 (tujuh) raja Simalungun tunduk kepada pejabat wilayah administrasi yakni *Controleur*. Pada saat itu, *afdeeling* Simalungun terdiri dari 7 wilayah kerajaan yang dibagi atas 16 distrik dan setiap distrik terdiri dari beberapa *partuanon* (desa induk) yang membawahi beberapa *nagori* (kampung). Adapun wilayah administratif Simalungun pasca penandatanganan *Korte Verklaring* ialah sebagai berikut di bawah ini:

**Tabel 1. Wilayah Simalungun, 1907**

<b>Kerajaan</b>	<b>Batas wilayah</b>	<b>Distrik</b>
Siantar	Batubara dan Asahan (timur), Panei (barat), Panei dan Raya (utara) dan Tanah Jawa (Selatan)	Siantar, Bandar dan Sidamanik
Tanoh Jawa	Asahan (timur), Siantar (barat dan utara), Tapanuli utara (selatan)	Tanoh Jawa, Bosar Maligas, Jorlang Hataran, Dolog Panribuan dan Girsang Sipanganbolon
Panei	Siantar (timur), Raya (barat), Deli Serdang (utara) Sidamanik dan Danau Toba (selatan)	Panei, Dolog Batunanggar
Raya	Panei (timur), Purba (barat), Deliserdang (utara), dan Siantar dan Panei (Selatan)	Raya, Raya Kahean
Dolog Silou	Raya (timur), Karo (barat), Deliserdang (Utara) dan Silimahuta (selatan)	Dolog Silou, Dolog Kahean
Purba	Raya (timur), Silimahuta	Purba

	(barat), Dolog Silou (utara) dan Danau Toba (selatan)	
Silimahuta	Purba (timur), Tanah Karo (barat), Dolog Silou (utara) dan Danau Toba (selatan)	Silimahuta

Dari wilayah administratif Simalungun sejak tahun 1907 ini, tampak sesungguhnya telah terjadi pengerdilan wilayah budaya Simalungun. Beberapa daerah yang seharusnya menjadi wilayah Simalungun tahun 1907 itu ternyata dikeluarkan dan digabung ke daerah lain adalah seperti: Tanjungkasau dan Tanjungbolon (Tanjungbalai) ke Asahan, Padang dan Bedagei ke *afdeeling* Deli en Serdang, serta Sipituhuta ke *onderafdeeling* Karo. Pada saat Indonesia merdeka 1945, wilayah administratif di Sumatera Timur tidak jauh berbeda pada saat Indonesia belum merdeka. Wilayah-wilayah yang menjadi bagian dari Sumatera Timur pada awal proklamasi Indonesia adalah wilayah-wilayah yang ditinggalkan pemerintah Kolonial Belanda maupun pemerintah kolonial Jepang.

Pasca Revolusi 1946, maka pada tanggal 9 April 1946, Gubernur Sumatra yakni Mohammad Hasan mengeluarkan keputusan berupa penghapusan pemerintah militer di Sumatera Timur serta mengembalikannya menjadi pemerintahan sipil. Keputusan lain adalah dihapuskannya sistem pemerintahan swapraja (kerajaan) dan sebagaimana gantinya disusun sistem pemerintahan yang baru seperti yang berlaku di pulau Jawa.

Selanjutnya, Mohammad Hasan selaku Gubernur Sumatera menerbitkan Ketetapan No 103 tanggal 17 Mei 1946 tentang pembentukan kota otonom. Kota otonom ini dibagi dua yakni: (1) kota dibawah pengawasan gubernur sedang DPRD kota dipimpin seorang walikota, dan (2) kota di bawah pengawasan Residen sedang DPRD dipimpin bupati di samping tugasnya sebagai pegawai pamongpraja. Di Sumatera Utara, kota-kota otonom yang dibentuk adalah Medan (kota kategori pertama), sedangkan Binjai, Siantar, Sibolga, Tanjungbalai, Tebingtinggi dan *Kutaraja* (Banda

Aceh) menjadi kota kategori kedua. Kota Pematangsiantar pada tahun 1946 tersebut dikepalai Madja Purba sekaligus sebagai bupati Simalungun.

Pada tanggal 15 April 1948, Pemerintah Pusat di Jakarta menetapkan berlakunya Undang-undang no 10 tahun 1948 tentang pembagian Sumatera atas 3 provinsi, yaitu: i) provinsi Sumatera Utara, ii) provinsi Sumatera Tengah dan iii) provinsi Sumatera Selatan. Tiap provinsi dikepalai seorang Gubernur yaitu: M. Isa sebagai Gubernur Sumatra Selatan, SM. Amin sebagai gubernur Sumatera Utara dan M. Nasroen sebagai gubernur Sumatera Tengah. Sedangkan instansi pemerintahan yang disebut dengan *Komisariat Pemerintah Pusat* (Kompempus) yang meliputi seluruh Pulau Sumatera di tiga provinsi, ditetapkan Mohammad Hasan. Kemudian, pada tanggal 19 Juni 1948, S.M. Amin dilantik Sukarno sebagai Gubernur Provinsi Sumatera Utara (Tim Penyusun, 1987).

Salah satu dampak perjanjian Konperensi Meja Bundar (KMB) pada akhir tahun 1949 adalah beralihnya sisten negara kesatuan menjadi republik serikat yang disebut RIS. Tetapi sistem ketatanegaraan ini tidak berlangsung lama karena sejak dibentuk pada 27 Desember 1949, kemudian sejak Maret 1950 terjadi penggabungan wilayah ke Republik Indonesia. Sistem ketatanegaraan RIS secara resmi dibubarkan pada 15 Agustus 1950 yang disebut Piagam Pernyataan Terbentuknya NKRI dan ditandatangani Presiden Sukarno.

Di Sumatera Utara, dibentuk negara federal yakni *Negara Sumatera Timur (NST)*. Walinegaranya adalah Mansyur dari Asahan dan wakil walinegara adalah Kaliamsjah Sinaga dari Simalungun. Sedangkan komandan kepolisian yang disebut *blue pippet* adalah Djomat Purba. Pada saat itu, Djaidin Purba adalah walikota Medan di era NST. Mereka bertiga ini disamping tokoh-tokoh lainnya adalah pentolan Negara Sumatera Timur yang hanya berumur singkat. Sedang, Gubernur Sumatera Utara pasca pembubaran NST adalah Sarimin Reksohadiprojo (14 Agustus 1950-25 Januari 1951). Gubernur ini digantikan oleh Abdul Hakim yang menjabat sebagai Gubernur Sumatera Utara periode 25 Januari 1951 hingga 23 Oktober 1953.

Sebagai catatan, pasca pembubaran NST pada 13 Agustus 1950, wilayah Provinsi Sumatera Utara masih bergabung dengan Aceh dan Tapanuli. Karena itu, Provinsi Sumatera Utara sejak September 1950 terdiri dari 12 Kabupaten, 1 Kota Besar dan 4 kota kategori B sebagaimana disebut sebelumnya. Pembubaran RIS merupakan kemufakatan antara Pemerintah RIS dan Pemerintah RI pada tanggal 19 Mei 1950. Pada saat itu Mohammad Hatta (Perdana Menteri RIS) dan Abdul Halim (Perdana Menteri RI) bermufakat kembali ke NKRI atas dasar: (1) penghidupan dan persatuan Bangsa Indonesia, dan (2) memelihara hubungan baik dengan negara-negara lain. Provinsi Sumatera Utara pasca pembekuan NST pada Agustus 1950 adalah penggabungan 3 eks keresidenan yakni Sumatera Timur, Tapanuli dan Aceh. Untuk mengukuhkan daerah otonom di Provinsi Sumatera Utara, maka Presiden Indonesia mengeluarkan Undang-undang Darurat No. 7 tahun 1956 tertanggal 14 November 1956 tentang *Pembentukan Daerah Otonom Kabupaten di Provinsi Sumatera Utara*.

Daerah otonom yang dibentuk adalah sejumlah 17 kabupaten. Demikian pula dikeluarkan Undang-undang Darurat No. 8 tahun 1956 tertanggal 14 November 1956 tentang *Pembentukan Daerah Otonom Kota Besar di Provinsi Sumatera Utara* yang menetapkan 4 Kota Besar yakni Medan, Siantar, Sibolga dan Kutaraja. Kedua undang-undang itu mulai berlaku sejak tanggal 24 Desember 1956 (Tim Penyusun, 1987). Penggabungan Aceh ke Sumatera Utara menimbulkan gejolak berupa penolakan Aceh bergabung dengan Sumatera Utara.

Gejolak ini terus mengemuka hingga tahun 1956. Pada tahun ini, dikeluarkan Undang-undang No 24 tahun 1956 tertanggal 7 Desember 1956 yang membentuk Aceh sebagai provinsi sendiri yang dilepaskan dari Provinsi Sumatera Utara. Sejak penerbitan UU No. 24 tahun 1956, maka wilayah yang disebut dengan Provinsi Sumatera Utara terdiri dari eks Keresiden Tapanuli dan eks Keresidenan Sumatera Timur yakni 10 kabupaten, 3 Kota Besar dan 3 Kota Kecil (Tim Penyusun, 1987). Pada waktu itu, Kabupaten Simalungun terdiri dari empat Kewedanaan sebagaimana disebut di bawah ini:

**Tabel 2. Kewedanaan Simalungun, 1956**

No	Kewedanaan	Kecamatan
1	Pematangsiantar	Siantar, Balata, Sidamanik, Dolog Pardamean, Raya dan Panei
2	Tanah Jawa	Tanah Jawa, Parapat, Dolog Panribuan, Bosar Maligas
3	Sarbelawan	Dolog Batunanggar, Bandar, Raya Kahean, Silou Kahean
4	Saribudolog	Silimahuta, Purba dan Dolog Silou.

Wilayah administratif di atas menjadi patokan administratif Kabupaten Simalungun hingga tahun 1998. Hal mana ingin ditegaskan bahwa, sejak tahun 1998 terjadi perubahan fundamental tentang ketatanegaraan Indonesia dari sistem sentralisme ke desentralisasi. Penerbitan UU No. 22 tahun 1999 tentang *Pemerintahan Daerah* maupun UU No 25 tahun 1999 tentang *Perimbangan Keuangan Pusat dan Daerah* menjadi penanda kuat penyelenggaraan desentralisasi yang disebut dengan Otonomi Daerah. Suatu hal nyata yang ditegaskan melalui Otonomi Daerah ini adalah adanya *Pemekaran Daerah*.

Di Kabupaten Simalungun, meskipun Simalungun sebagai suatu daerah administratif belum terjadi pemekaran tetapi beberapa kecamatan dan nagori telah dimekarkan. Itulah sebabnya, jumlah kecamatan di Kabupaten Simalungun telah bertambah hingga menjadi 31 kecamatan. Adanya keinginan memekarkan daerah Kabupaten Simalungun telah mencuat sejak tahun 1999, tetapi hingga tahun 2018 masih saja kandas.

Adanya sikap pro dan kontra terhadap pemekaran Kabupaten Simalungun ini muncul dari internal elit Simalungun. Hal ini karena, para penggagas pemekaran Kabupaten Simalungun bukan muncul dari elit Simalungun tetapi dari elit luar yang didominasi etnik Toba. Jadi, kandasnya pemekaran kabupaten Simalungun ini ialah karena sikap pemrakarsa yakni para imigran di Simalungun yang berkeinginan mengutak atik Kabupaten Simalungun sebagai upaya memisahkan masyarakat berbasis etnik dan agama. Hal mana yang ingin dikejar adalah, apabila pemekaran Kabupaten Simalungun

dapat terlaksana maka terjadi perebutan kekuasaan sebagai kepala daerah yang didominasi etnik Toba dan Jawa di wilayah pemekaran yang disebut dengan *Simalungun Hataran* itu.

Hingga tahun 2018, agenda pemekaran Kabupaten Simalungun tidak terlaksana sehubungan dengan moratorium pemekaran ditingkat nasional. Kenyataan inilah yang menjadi dorongan bagi elit internal Simalungun untuk tidak mendukung gagasan pemekaran itu sendiri. Kemudian, sejak tahun 1959 hingga 1960, Bupati Simalungun dipegang Djamaluddin Tambunan (1960-1973) dan Radjamin Purba (1960-1973). Sedangkan Sekretaris Daerah dipegang S.W. Parinduri (1958-1966) dan G. Silaen (1966-1971).

Merujuk pendapat Perret (2010), masyarakat Melayu yang bermukim di Serdang adalah Orang Simalungun dan Karo yang memeluk agama Islam. Sedangkan masyarakat Melayu yang berada di Bedagei, Tebingtinggi dan Batubara termasuk di Asahan adalah 'orang Simalungun' yang memeluk agama Islam. Karena itu, wilayah yang disebutkan itu termasuk dalam kategori wilayah kultural (*culture area*) Simalungun. Wilayah kultural lainnya adalah Sipituhuta atau tujuh kampung yang kini menjadi bagian dari administratif Kabupaten Karo.

Sebagaimana dijelaskan di atas, wilayah kultural berbeda dengan wilayah administratif. Karena itu, wilayah budaya dan wilayah kultural etnik Simalungun sangat berbeda. Wilayah kultural Simalungun tidak serta merta menunjuk pada wilayah administratif yang disebut dengan Kabupaten Simalungun dewasa ini. Sesungguhnya, wilayah kultural Simalungun jauh lebih luas dari wilayah administratif Kabupaten Simalungun dewasa ini. Hal ini didasarkan pada kenyataan bahwa beberapa wilayah budaya Simalungun dikeluarkan dari Kabupaten Simalungun dan digabungkan ke wilayah lain.

Seperti telah dijelaskan sebelumnya bahwa pembentukan wilayah administratif di Sumatera Utara baru terjadi sejak pendudukan Belanda. Pada saat itu, Sumatera Utara dewasa ini dibedakan menjadi dua yakni pantai barat dan pantai timur. Hal mana perlu dijelaskan bahwa pesisir barat disatukan dalam suatu wilayah administratif setingkat provinsi yang disebut dengan Karasidenan

Tapanuli (*Residentie Tapanoeli*) sedangkan pantai timur dibentuk menjadi satu provinsi yang disebut Karasidenan Sumatera Timur (*Residentie van Ooskust Sumatera*).

Kedua wilayah ini dipisahkan pegunungan Bukit Barisan (*Wilhelmina mountain*) yang memanjang dari utara hingga selatan pulau Sumatera. Diantara Bukit Barisan itu, terdapat lembah-lembah curam (*rift zone*) dan sebuah kaldera indah terdapat diantara patahan Bukit Barisan yang disebut dengan Danau Toba.

Danau ini sebagaimana disebut Damanik (2016) adalah: '*Permata Mahkota Pulau Sumatera*' yang terbentuk melalui tiga kali letusan sebagaimana disebut Chesner (2001). Sebagaimana dijelaskan diatas, bahwa wilayah administratif Simalungun dewasa ini jauh mengecil dari wilayah kultural Simalungun sebelum periode kolonialisme Belanda. Pengerdilan wilayah kultural menjadi wilayah administratif Simalungun dewasa ini memiliki berbagai alasan terutama karena politik ekonomi maupun politik agama.

Penulis seperti Dasuha dan Sinaga (2003) menjelaskan bahwa dalam perkembangan sejarahnya terutama sejak abad XV sampai XX, satu demi satu daerah kultural Simalungun makin menciut hingga menyisakan wilayah seluas Kabupaten Simalungun dewasa ini. Demikian pula disebutkan bahwa *Traktat Siak* tahun 1858 menjadi langkah awal Belanda guna menguasai daerah-daerah merdeka di Sumatera Timur yang berdampak pada pengecilan wilayah kultural Simalungun. Hal nyata ialah sejak masuknya era perkebunan kolonial sejak 1863 di Deli, kesultanan-kesultanan Melayu seperti Deli dan Serdang melakukan perebutan tanah di lokasi budaya Simalungun dan digadaikan kepada pemerintah kolonial. Atas penggadaian tanah-tanah tersebut para sultan mendapatkan sewa tanah dari pemerintah kolonial Belanda.

Kesultanan Deli adalah kesultanan Melayu yang paling banyak mengklaim tanah-tanah di Sumatera Timur dan menggadaikannya kepada Belanda. Hal ini terjadi karena Kesultanan Deli adalah kesultanan Melayu yang paling awal menjalin kerjasama dengan pemerintah kolonial Belanda. Kesultanan ini merupakan sekutu dekat pemerintah kolonial sehingga dengan kedekatan itu, banyak

tanah-tanah di Sumatera Timur diserahkan kepada Belanda melalui tangan Sultan Melayu Deli.

Pada tahun 1865 misalnya, berdasarkan tulisan Sinar (1976) di catat bahwa Sultan Basyarudin Syaiful Alamsyah dari Serdang dipaksa Belanda menyerahkan Denai, Padang dan Bedagei yakni wilayah kultural Simalungun kepada Deli dan selanjutnya digadaikan kepada Belanda. Demikian pula berdasarkan catatan Purba (1977) bahwa pada tahun 1901, Belanda mencaplok wilayah *Partuanon* (desa induk) Bajalinggei dan Dolog Marawan yakni wilayah Kerajaan Panei menjadi wilayah Kesultanan Deli. Raja Panei yakni Djontama Dasuha melakukan protes hingga ke Medan guna menghadap Residen Pantai Timur Sumatera. Namun, raja Panei tersebut ditangkap pada perjalanan pulang ke Panei, dipenjarakan dan hingga kini tidak ditemukan rimbanya.

Demikian pula menurut Damanik (2017) bahwa pengerdilan wilayah juga terjadi di wilayah Kerajaan Siantar. Pengerdilan itu mulai terjadi pada era Mapir Damanik (ayah Sang Nauluh Damanik) dan terus terjadi hingga era Sang Nauluh Damanik. Sebagaimana disebut Damanik (2017) pengerdilan wilayah Kerajaan Siantar pada era Mapir Damanik mendapat protes dari Raja Siantar itu dengan cara mendatangi *Controleur* Kroesen di Batubara. Namun, protes tersebut tidak ditanggapi oleh Kroesen dan justru menyebut bahwa wilayah-wilayah yang diambil paksa seperti Tebingtinggi dan tanjung Kasau itu merupakan wilayah Melayu Deli dan Melayu Asahan.

Pengerdilan wilayah Simalungun terjadi dengan wilayah-wilayah yang berbatas langsung dengan wilayah perkebunan seperti di Kabupaten Deli Serdang, Kabupaten Serdang Bedagei, Kabupaten Asahan maupun Kabupaten Karo. Pendeknya, pengerdilan wilayah kultural Simalungun hampir terjadi dari berbagai penjuru kecuali yang berbatas langsung dengan Danau Toba.

Walaupun wilayah administratif Simalungun dewasa ini lebih kecil daripada wilayah kultural Simalungun sebelum periode kolonialisme, tetapi di daerah seperti Kabupaten Deliserdang, Serdang Bedagei, Karo dan Asahan terdapat wilayah kultural Simalungun. Kenyataan ini ditandai dengan beberapa hal: *pertama*, dominannya kultur Simalungun di daerah-daerah dimaksud, *kedua* tingginya populasi

Simalungun di daerah dimaksud, maupun *ketiga* nama-nama daerah (desa) yang menunjukkan asal muasalnya dari Bahasa Simalungun.

Beberapa wilayah kultural Simalungun di berbagai Kabupaten di sekeliling Simalungun diidentifikasi sebagai berikut pada tabel di bawah ini. Sebagai catatan perlu diingat bahwa Pematangsiantar yang dikenal sebagai wilayah kota dewasa ini adalah ulayat (*homeland*) Simalungun yang ditetapkan menjadi kota sejak tahun 1917. Dengan demikian, satu dari tujuh subkultur Simalungun yakni Kerajaan Siantar merupakan wilayah kultural Simalungun.

**Tabel 3. Wilayah kultural Simalungun**

<b>Nama Wilayah</b>	<b>Kecamatan</b>	<b>Desa/kelurahan</b>
Kabupaten Deliserdang	Bangun Purba	Bah Balua, Bah Perak, Bandar Gunung, Bandar Kuala, Bandar Mariah, Marombun, Tanjung Purba, Bangun Purba, Damak Maliho dan Batu Ginging.
	Gunung Meriah	Bintang Mariah, Dolog (gunung) Mariah, Dolog Paribuan, Gunung Saribu, Marjanji, dan Ujung Mariah.
Kabupaten Serdang Bedagei	Bintang Bayu	Bandar Nagodang, Bintang Bayu, Damak Tolong, Marihat Dolog dan Panombeian.
	Dolog Masihol	Dolog Masihul, Dolog Manampang, Kota Tengah, Malasori, Silau Merawan, Ujung Silau, Kerapuh dan Bah Kerapuh.
	Dolog Merawan	Bah Damar, Bandarawan, Dolog Merawan, Nagaraja, Paritokan, dan Pabatu.
	Kotarih	Bandar Bayu, Kotarih, Sialtong, Banjaran Godang, dan Rubun Dunia

	Sipispis	Nagori Serbananti, Nagaraja, Nagur Pane, Marubun, Mariah Nagur, Marjanji, Rimbun, Tinokkah, Pispis, Sibarau, Silau Padang, Simalas, Parlambean, dan Damak Urat.
Kabupaten Karo	Merek	Bandar Tongging, Garingging, Merek, Sikodon-kodon, Nagalingga, Pangambatan, Situnggaling, dan Pertibi.
	Munthe	Bandar Mariah, Gunung Manumpak, Gunung Saribu, Sarimunte.
Kota Pematang siantar	Keseluruhan Kota Pematangsiantar dewasa ini adalah wilayah kultural Simalungun yang dipisahkan dari Simalungun tahun 1917. Pemisahan ini terkait dengan penetapan Siantar sebagai kota ( <i>gemeente</i> ) di Sumatera Utara di era kolonial.	
Kabupaten Batubara	Limapuluh, Medang Deras, dan Tanjung Kasau (Kecamatan Sei Suka).	
Kabupaten Asahan	Pasir Mandogei, Silou Jawa, Bandar Pulou, Buntu Maraja, Airjoman, Huta Padang, Sei Silou, Ambalotu, dan Silau Laut.	

Harus diingat bahwa Merek Situnggaling pada awalnya dikenal dengan nama *Sipituhuta* (Tujuh Kampung) yaitu: Tongging Parbatuan, Pangambatan, Passurbatu (Nagalingga), Nagara (Nagabosar) dan Portibi. Tetapi saat ini, wilayah *Sipituhuta* ini dimasukkan menjadi wilayah Kabupaten Karo. Sedangkan daerah yang disebut dengan *Silimahuta* (lima kampung) terdiri dari Mardinding, Purbatua, Saribudolog, Nagasaribu, dan Ujung Mariah dan wilayah ini tetap berada di Kabupaten Simalungun.

Pengerdilan-pengerdilan wilayah ini dipahami sebagai strategi: (1) mendapatkan tanah-tanah di Simalungun guna perluasan lahan perkebunan, (2) mengisolasi perkembangan agama (terutama Islam)

dari daerah-daerah yang berbatasan dengan islam seperti di Batubara dan Asahan, dan (3) mempersempit wilayah kerajaan-kerajaan Simalungun seperti di Panei, Siantar, maupun Silimahuta sehingga ruang gerak kerajaan menjadi lebih kecil.

Atas dasar itu, wilayah kultural Simalungun melintasi wilayah adminsitratif yaitu daerah-daerah dimana orang Simalungun menjadi dominan seperti disebutkan pada wilayah yang dikeluarkan dari wilayah Simalungun. Sungguhpun wilayah ini berada di luar wilayah Kabupaten Simalungun dewasa ini, tetapi merujuk pada catatan historis sebelum era kolonialisme, wilayah tersebut merupakan wilayah kultural orang Simalungun.

Demikian pula bahwa walaupun wilayah kultural ini bukan lagi menjadi bagian dari wilayah administratif Simalungun, tetapi mereka yang berada di wilayah kultural itu tetap menjadi bagian integral kebudayaan Simalungun. Persebaran kultural seperti itu tidak bisa dibatasi secara administratif sebagaimana diungkap Westenberg tetapi hanya sebagai cara untuk mengelola masyarakat dengan menentukan batas-batasnya.

Demikian pula seperti disebut Perret bahwa pembagian daerah administratif berikut batas-batasnya itu adalah dalam rangka memecah masyarakat berdasarkan etnisitas sehingga lebih mudah dalam mengawasinya. Karena itu, tidak menjadi soal bahwa jikapun orang Simalungun berada di luar administrasi Simalungun tetapi mereka tetap menjadi bagian dari kebudayaan Simalungun. Setidaknya, kenyataan sosial dan budaya seperti itu terekam pada ungkapan *Sin Raya sini Purba, sin Dolog sini Panei*. Ungkapan ini muncul sebagai upaya mengakomodasi dan mengadaptasi terhadap kultur yang ada di sekitarnya.



### BAB III

## REMPAH DAN INDIKASI AWAL

### KHASIAT *TINUKTUK*

#### A. Pengantar

**R**empah digunakan sebagai bahan baku pembuatan *tinuktuk*, *siralada*, *giniling*, atau *sambal tawar* berasal dari etnobotani khas di Simalungun. Wilayah Simalungun membentang dari ketinggian 1.200 meter di atas permukaan laut (mdpl) di sebelah barat daya yang berbatasan dengan Kabupaten Karo hingga 80 mdpl di sebelah timur yang berbatasan dengan Kabupaten Asahan adalah daerah subur, beriklim tropis, dengan kelembapan yang tinggi.

Secara geografis, kondisi ketinggian berpengaruh atas tipologi pengolahan lahan. Simalungun Atas (*upper Simalungun*) cenderung berpola *dry cultivation*, pertanian lahan kering yang mengandalkan hujan sebagai sumber air bagi pertanian. Wilayahnya yang bergunung-gunung dan sebagian besar adalah lembah landai tidak cocok untuk pertanian lahan basah (*wet cultivation*). Di Simalungun bagian atas, komoditas yang paling cocok di budidayakan adalah hortikultura atau sayur mayur, sebuah kontribusi yang dicanangkan Ir. Botje yang merintis balai penelitian hortikultura dan bunga di Brastagi sejak 1915. Sejak saat itu, aneka jenis hortikultura dikembangkan seperti kentang, kol, tomat, brokoli, wortel, cabai merah, cabai rawit, jagung, padi darat, sawi putih, buncis, dan lain-lain. Selain komoditas ini, ditemukan jenis lainnya seperti serai, temulawak, jahe merah, jahe putih, bawang merah, *andaliman*, jeruk, dan lain-lain.

Sebaliknya, di Simalungun bagian bawah (*lower Simalungun*) adalah pertanian yang menggambarkan *wet cultivation*, dimana padi sebagai komoditas utama. Namun, sejak pendudukan kolonial pada 1907, hampir seluruh wilayah di Simalungun bawah mengalami pergeseran dari pertanian padi menjadi perkebunan. Itulah sebabnya, di wilayah ini ditemukan komoditas perkebunan mulai teh, kelapa sawit, coklat, karet, dan sisal. Namun, sisal tidak dibudidayakan

hingga saat ini terkecuali empat jenis lainnya yaitu teh, kelapa sawit, karet dan coklat.

Sebagian besar penduduk Simalungun adalah petani, baik *wet* dan *dry cultivation*. Di Simalungun Atas misalnya, tidak mengherankan apabila setiap ladang dewasa ini ditemukan jenis komoditas ekspor selain komoditas lainnya, yang pada umumnya adalah padi darat, jagung, ubi jalar, singkong, dan kedelai. Pertanian adalah sokoguru ekonomi, sumber penghidupan, biaya sekolah, kesehatan, tamasya termasuk pembangunan. Dewasa ini, Simalungun atas memperlihatkan trend berbeda dimana sebagian ladang beralih dari komoditas yang kurang menguntungkan ke komoditas yang dianggap menguntungkan seperti kopi dan jeruk. Di sela-sela tanaman ini, terdapat tanaman lain seperti cabai rawit, cabai merah, kol, bahkan kentang. Model tumpang sari ini ditemukan umum di Simalungun.

Tidak sedikit populasi Simalungun menjadi kaya raya atas kontribusi pertanian. Memiliki toko, panglong, grosir, ekspor-impor, pemilik transportasi, traktor, bahkan toko-toko alat-alat pertanian, bibit unggul dan pestisida. Bahkan, biaya sekolah anak-anak hingga kuliah di berbagai perguruan tinggi negeri maupun swasta di luar Kabupaten Simalungun adalah kontribusi pertanian.

Apabila pada tiga puluh tahun lalu, setidaknya sewaktu penulis (Erond L. Damanik) masih seusia SD hingga SMP, komoditas utama pertanian masyarakat adalah padi, jagung, kentang, dan jahe. Namun, semenjak SMA mulai ditanam aneka jenis hortikultura lainnya seperti cabai merah, cabai rawit, tomat, dan kol yang memiliki musim panen singkat dan mudah menghasilkan uang. Belakangan, setidaknya pada satu dekade belakangan, sejak tahun 2000-an, berkembang aneka jenis komoditas lainnya yaitu kopi dan jeruk. Saat ini, hampir seluruh ladang pertanian masyarakat memiliki jeruk, kol, kentang, cabai dan tomat, aneka jenis tanaman yang dianggap paling laris dan menguntungkan. Sementara itu, aneka jenis tanaman lainnya seperti jagung dan padi, meskipun tetap dibudidayakan namun dianggap pelengkap subsisten, komoditas komplementer dapur.

Aneka jenis rempah ditemukan subur di Simalungun. Misalnya jahe merah, jahe putih, temulawak, serai, kincung, kemiri, andaliman, kucai atau lokio (*hosaya*), kunyit, bungle, wijen hitam, lengkuas, jeruk asam, dan lain-lain tumbuh dengan baik. Aneka rempah ini dipergunakan sebagai penyembuh (obat-obatan tradisional), bumbu masakan, dan kosmetika. Hanya saja, pengetahuan masyarakat terhadap aneka jenis manfaat dan khasiat rempah ini didasarkan pada pengalaman sosial (*sosial experiences*) dan belum memasuki pengalaman ilmiah (*scientific experiences*) dan apalagi pengujian laboratorium (*lab experiences*).

Kendati didasarkan pada pengalaman sosial, indikasi, manfaat, dan khasiat dikandung rempah-rempah tersebut akurat dalam mengatasi penyakit, memberikan kebugaran tubuh, menambah imunitas tubuh, termasuk mencegah penyakit-penyakit krusial, menahun dan mematikan. Salah satu pengalaman sosial dimaksud adalah *tinuktuk*, atau sering disebut *siralada* ataupun *giniling* maupun sambal tawar.

Variasi-variasi penyebutan ini tertuju pada satu produk olahan tradisional yang terbuat dari rempah, berwarna kekuning-kuningan, berasa pedas, dan berkhasiat obat. *Tinuktuk*, secara etimologis berasal dari kata "*tuktuk*" yang senada dengan "diketuk". Awalan "*ti*" pada kata dasar "*tuktuk*" adalah kata kerja sehingga "*tinuktuk*" diartikan sebagai proses pengerjaan yang diketuk. Di Simalungun, "*Tinuktuk*" adalah panganan yang dihasilkan melalui proses tumbuk, menggunakan alu (antan) dan lumpang (lesung).

Kemudian, "*siralada*" adalah kombinasi dua kata benda (nomina) yakni "*sira*" atau garam, dan "*lada*" atau *tuba*. Lada adalah pengganti garam untuk memberi rasa asin. Efek garam atau lada adalah setara dalam memberi efek rasa pada *tinuktuk*. Selanjutnya, "*giniling*" berasal dari kata dasar "*giling*" yaitu proses mengaduk, menghaluskan, dan mencampur dengan terlebih dahulu di giling. *Giniling* adalah kata sifat yang berarti hasil yang diperoleh dengan cara di *giling*. Dengan demikian, *tinuktuk* atau *giniling* memiliki pengertian sama, yakni produk yang dihasilkan dengan cara diketuk atau digiling. Pengertian ini relevan dengan perilaku masyarakat

Simalungun untuk menghasilkan panganan yang disebut dengan *Tinuktuk* ataupun *Giniling*.

*Tinuktuk* sangat familiar bagi masyarakat Simalungun, sebuah *local knowledge* yang mengandung kemampuan mengenali etnobotani berkhasiat obat. Diketuk atau digiling adalah *local technology*, sesuai kapasitas leluhur Simalungun untuk mengolah rempah menjadi panganan menyehatkan. Produk ini lebih familiar pada saat seorang ibu melahirkan (*partus*). Hanya saja, sesungguhnya panganan ini tidak identik dengan ibu melahirkan, melainkan pada semua golongan tidak terbatas usia. Namun, proses pembuatan yang rumit, memerlukan sumberdaya yang relatif besar untuk menumbuk, mengolah dan meracik, sehingga produk ini lebih umum dihasilkan sewaktu seorang perempuan melahirkan. Dalam arti, proses pengerjaan *tinuktuk* membutuhkan kerjasama, kolaborasi yang mengandalkan aspek ketetanggaan, modal sosial untuk mengolahnya.

Adapun rempah digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* terdiri dari jenis rempah. Tabel 4 di bawah ini adalah jenis rempah serta bagian tumbuhan yang digunakan (bahan baku) dalam pembuatan *tinuktuk* di Simalungun.

**Tabel 4. Rempah *Tinuktuk***

Indonesia	Simalungun	Ilmiah	Bagian digunakan
Jahe Merah	Pogei Sigerger	<i>Zingiber Officinale</i>	Rimpang
Kencur	Hasihor	<i>Kaempferia galangga L</i>	Rimpang
Lempuyang	Lappuyang	<i>Zingiber americanus</i>	Rimpang
Temulawak	Tomulawak	<i>Curcuma xanthorrhiza</i>	Rimpang
Bawang Putih	Bawang silopak	<i>Allium Sativum</i>	Umbi
Bawang Merah	Bawang sigerger	<i>Allium cepa L</i>	Umbi

Lada Hitam	Tuba	<i>Piper Nigrum</i>	Biji
Serai	Sasanggei	<i>Cymbopogon Citratus</i>	Tangkai
Lengkuas	Halaos	<i>Alpinia Galangga</i>	Rimpang
Kemiri	Gambiri	<i>Aleurites Moluccana</i>	Biji
Kunyit	Huning	<i>Curcuma demostica</i>	Rimpang
Andaliman	Andaliman	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>	Buah
Lokio/Kucaai	Hosaya	<i>Allium chinense</i>	Umbi
Kincung	Sihala	<i>Etlingeria sp.1</i>	Rimpang, Tangkai
Wijen Hitam	Longa Sibirong	<i>Sesamun indicum</i>	Biji
Jeruk Kesturi	Uttei Jungga	<i>Citrus mitis</i>	Buah
Bungel	Bangel	<i>Zingiber Purpureum</i>	Rimpang
Laos	Laja	<i>Alpinia sp.1</i>	Rimpang
Garam	Garam	<i>Natrium Klorida</i>	Butir
Beras	Boras Sinanggar	<i>Ooriza sativa</i>	Biji

Pembuatan *tinuktuk* sebagai obat tradisional bagi etnis Simalungun menggunakan rempah-rempah pilihan yang mengandung khasiat yang tinggi bagi kesehatan. Ada dua puluh macam rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk*. Ke-20 jenis rempah dijelaskan pada sub-judul di bawah ini.

## B. Rempah dan indikasi khasiat

Enam belas jenis rempah dipergunakan dalam mengolah *tinuktuk*. Ke-20 jenis rempah dijelaskan di bawah ini, dilengkapi dengan penyebutan dalam bahasa lokal (Simalungun) maupun bahasa Latin sebagaimana dicatatkan dalam biologi.

Jahe Merah atau *poge sigerger* atau *Zingiber Officinale*, memiliki manfaat dan khasiat obat untuk mengatasi mual dan muntah, merangsang nafsu makan, memperkuat otot usus, membantu mengeluarkan gas usus, membantu fungsi jantung, mengobati salesma, mengobati batuk, mengatasi diare, mengatasi radang sendi, mencegah penggumpalan darah, sebagai antioksidan alami, dan menghangatkan badan.

Jahe Merah mengandung minyak atsiri, *gingerol*, *zingeron*, *shogaol*, dan *olerasin*. Minyak atsiri pada jahe merah terdiri atas empat persen. Biasanya, semakin tua jahe merah, semakin tinggi kandungan minyak atsirinya. Secara umum, mengonsumsi jahe merah dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menghangatkan tubuh, antiradang, dan penambah nafsu makan. Jahe merah juga bagus dikonsumsi perempuan yang sedang menstruasi.



**Gambar 1. Jahe Merah**

Sumber: <https://www.kompas.com>

Selengkapnya, 24 manfaat jahe merah bagi tubuh manusia adalah sebagai berikut: (1) meredakan nyeri otot dan pegal linu, (2) merangsang aktivitas dari saraf pusat, (3) memperkuat fungsi hati, (4) memperkuat sistem imunitas atau kekebalan tubuh, (5) meningkatkan produksi getah bening secara normal, (6) merangsang perbaikan dan perkembangan syaraf tubuh, (7) menghangatkan badan, (8) meregenerasi sel kulit tubuh, (9) mencegah proses penuaan dini, (10), anestetik yaitu mencegah dan mengobati masuk angin, (11) Obat pencahar atau obat untuk mengatasi sembelit atau BAB, (12) antirematik, (13) mengatasi radang tenggorokan, (14) meredakan nyeri otot, alergi, nyeri haid, dan nyeri lambung, (15) meredakan sakit pinggang, (16) menambah stamina, (17) mengobati pusing dan amandel, (18) mengatasi dan mengobati asma, (19) mengatasi ejakulasi dini, (21) mencegah kemandulan, (22) memperkuat daya tahan sperma, (23), merangsang kemampuan berereksi, dan (24) mengatasi lemah syahwat (Aisyah, 2021).

Selain digunakan untuk pembuatan *tinuktuk*, jahe merah juga sering digunakan untuk bumbu di setiap masakan-masakan. Namun, biasanya digunakan untuk penyedap atau sebagai bumbu masakan ialah jahe putih, jahe merah lebih sering digunakan untuk meracik obat-obatan tradisional, karena kandungan dari buah jahe sangat baik bagi kesehatan. Bagian yang paling sering digunakan ialah umbi atau rimpangnya.

Penggunaan jahe merah pada pembuatan *tinuktuk* pasca melahirkan ialah, karena jahe apabila di konsumsi terasa hangat di tubuh sehingga sangat pas apabila *tinuktuk* di konsumsi perempuan pasca melahirkan, karena jahe merah bisa menghangatkan tubuh perempuan pasca melahirkan.



**Gambar 2. Kencur**

*Sumber:* <https://www.kompas.com>

Kencur atau *Hasihor* atau *Kaempferia galanga L* memiliki manfaat dan khasiat obat untuk menyembuhkan radang lambung, mengatasi masuk angin, menyembuhkan radang telinga, menyembuhkan flu, mengatasi sakit kepala, menyembuhkan diare, mengatasi mata lelah karena banyak membaca, memperlancar haid, menghilangkan darah kotor, menghilangkan kelelahan, dan menyembuhkan batuk.

Sepuluh manfaat Kencur adalah sebagai berikut; (1) mencegah kanker, (2) mengobati penyakit akibat bakteri, (3) mengobati kencing batu, (4) mengobati diare, (5) mengobati masuk angin dan flu, (6) melegakan tenggorokan dan batuk, (7) mengatasi muntah-muntah, (8) meningkatkan nafsu makan, (9) menurunkan kolesterol, dan (10) mengatasi infeksi jamur (Adhi, 2020).

Kencur merupakan jenis empon yang kaya dengan kandungan minyak atsiri dan senyawa alkaloid berkhasiat obat. Dalam rimpang kencur terkandung berbagai senyawa kimia yang penting sebagai obat herbal. Kandungan senyawa berupa unsur mineral 13,73 persen, zat tepung atau pati 4,14 persen, dan minyak atsiri sekitar 0,02 persen. Senyawa dalam minyak atsiri kencur ditemukan cukup banyak, seperti asam metil kanil dan penta dekaan, asam sinamat,

asam anisat, sineol, etil ester, paraeumorin, borneol, kamphene, gom, dan unsur alkaloid. Kemudian, ekstrak kencur memberikan efek antiinflamasi, antioksidan, dan bersifat analgesik (pereda nyeri). Banyaknya senyawa aktif atau bahan yang dikandung, membuat kencur kaya manfaat kesehatan (Adhi, 2020).

Lempuyang atau *lappuyang* (S), atau *Zingiber Aromaticum* Val (L). Berdasar literatur, lempuyang dibagi tiga; (1) lempuyang emprit (*Zingiber amaricans* L), (2) lempuyang gajah (*Zingiber zerumbert* L.), dan (3) lempuyang wangi (*Zingiber aromaticum* L.). Lempuyang emprit dan lempuyang gajah berwarna kuning, berasa pahit, dan secara empiris digunakan untuk menambah nafsu makan. Sementara lempuyang wangi berwarna lebih putih (kuning pucat), rasa tidak pahit dan berbau lebih harum, sering digunakan sebagai komponen jamu pelangsing. Ketiga jenis lempuyang berkhasiat mengatasi radang tenggorokan.



**Gambar 3. Lempuyang**

Sumber: <https://www.kompas.com>

Rimpang lempuyang (*Zingiber aromaticum*) mengandung senyawa zerumbon dan limonen, memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Berbagai penelitian, termasuk dari Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Lembaga Riset dan Teknologi, serta

Balai-balai penelitian tanaman obat tradisional di bawah Departemen Kesehatan RI, membukukan banyak catatan tentang kegunaan lempuyang yaitu; (1) mengatasi kaki bengkak sehabis melahirkan, (2) mengatasi ambeien, (3) kolik karena kedinginan, (4) menambah nafsu makan, (5) mengatasi anemia, (6) mengatasi gatal-gatal, dan (7) mengatasi cacingan (Trisnoadi, 2008).

Bawang Putih (*Allium Sativum*) memiliki manfaat dan khasiat untuk mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, mengatasi batuk dan flu, meningkatkan daya tahan tubuh, mengontrol kadar gula darah, menurunkan kadar kolesterol, menyembuhkan wasir dan bawang ini baik untuk kesehatan ibu hamil. Sejumlah catatan medis menunjukkan bahwa bawang putih telah digunakan pada 5000 tahun yang lalu pada saat membangun piramida Giza (Jati, 2021).



**Gambar 4. Bawang Putih**

Sumber: <https://www.kompas.com>

Kemudian, Hippocrates (460-370 SM), seorang dokter Yunani Kuno yang dikenal dengan “Bapak Pengobatan Modern” meresepkan bawang putih untuk berbagai kondisi dan penyakit, seperti pernafasan, parasit, pencernaan yang buruk dan kelelahan.

Di Mesir Kuno, bawang putih menyebar ke peradaban kuno yang lebih maju di Lembah Indus (Pakistan dan India Barat). Di kedua daerah ini, bawang putih menyebar ke China (Jati, 2021).

Menurut ahli di Pusat Botani Kerajaan Inggris, orang-orang India Kuno menghargai sifat terapeutik bawang putih dan menganggapnya sebagai afrodisiak. Sepanjang sejarah di Timur Tengah, Asia Timur dan Nepal, bawang putih digunakan untuk mengobati bronkitis, hipertensi, (tekanan darah tinggi), TBC, gangguan hati, disentri, perut kembung, kolik, cacangan, rematik, diabetes, dan demam.

Dewasa ini, bawang putih banyak digunakan untuk beberapa kondisi yang berhubungan dengan sistem darah dan jantung, termasuk aterosklerosis (pengerasan pembuluh darah), kolesterol tinggi, serangan jantung, jantung koroner, dan hipertensi. Bawang putih juga dipergunakan untuk mencegah kanker paru-paru, prostat, payudara, perut, dubur, dan usus besar. Studi mutakhir dalam jurnal *Food and Chemical Toxicology* menyarankan untuk mengonsumsi bawang putih mentah yang kaya dengan anti-inflamasi (Jati, 2021)

Tumbuhan bawang merupakan tumbuhan yang memiliki bentuk rumpun serta memiliki serabut dan juga memiliki batang yang pendek. Tumbuhan ini sudah tidak asing bagi kehidupan. Dalam kehidupan sehari-hari bawang sudah menjadi kebutuhan pelengkap bumbu masakan. Selain untuk bumbu pelengkap masakan, bawang putih sering dipakai untuk meracik obat, seperti yang dinyatakan Winarto (2003:07):

“Bawang putih merupakan tanaman yang unik dan memiliki khasiat, diantaranya adalah mengobati gangguan pencernaan, menambah sistem kekebalan tubuh serta menurunkan kolestrol”.

Setelah mengetahui khasiat dan manfaat bawang putih, maka bawang putih sangat cocok jadi salah satu bahan untuk membuat tinuktuk. Salah satu khasiat yang paling bermanfaat ialah bawang putih bisa meningkatkan daya tahan tubuh, biasanya perempuan pasca melahirkan daya tahan tubuh mereka lemah, karena baru saja melewati proses melahirkan yang banyak memakan tenaga.

Bawang Merah (*Allium Cepa L*) memiliki manfaat dan khasiat untuk mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, menyuburkan

rambut, menjaga kesehatan pencernaan, menurunkan kadar gula darah, menjaga kesehatan tulang. Bawang merah adalah bumbu dasar untuk berbagai jenis masakan. Aroma yang harum dan rasa khasnya menambah kenikmatan makanan. Namun, mungkin hanya sedikit yang tahu bawang merah punya manfaat begitu luas untuk kesehatan tubuh. Sebenarnya sudah lama memanfaatkan bawang merah bagi kesehatan. Misalnya, bawang merah kerap digunakan sebagai obat demam anak.



**Gambar 5. Bawang Merah**

*Sumber:* <https://www.kompas.com>

Studi *Phytotherapy Research* membuktikan bahwa bawang merah adalah sumber antioksidan. Selain itu, masih ada sederet manfaat bawang merah lain untuk kesehatan, yaitu: (1) kesehatan jantung, (2) efek antialergi, (3) meningkatkan sistem kekebalan tubuh, (4) memperbaiki sistem pencernaan, (5) mengatur gula darah, (6) mengatur kepadatan tulang, (7) mencegah kanker, (8) menurunkan demam, dan (9) menyembuhkan sariawan (Adhi, 2020).

Berdasar buku *Bawang Merah* (2004) karya Estu Rahayu dan Nur Berlian VA, ditinjau dari kandungan gizinya, bawang merah bukanlah bahan makanan yang termasuk sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin, atau mineral potensial. Di mana, kompoten-

kompoten tersebut ada di dalam bawang merah namun jumlahnya sedikit. Namun, bawang merah mengandung minyak asiri. Komponen inilah yang sebenarnya banyak dimanfaatkan untuk beberapa hal, di antaranya: Penyedap rasa makanan, bakterisida, fungisida dan berkhasiat untuk obat-obatan.

Berikut adalah informasi mengenai daftar komposisi kimia bawang merah per 100 gram bahan yang bersumber dari Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI tahun 1979: Air: 88,00 gram Karbohidrat: 9,20 gram, Protein: 1,50 gram, Lemak: 0,30 gram, Vitamin B: 0,03 mg, Vitamin C: 2,00 mg, Kalium: 36,00 mg, Besi: 0,80 mg, Fosfor: 40,00 mg, Energi: 39,00 mg, dan bahan yang dapat diamakan: 90,99 persen (Adhi, 2020).

Dalam bukunya, *Khasiat Bawang Merah*, Jaelani (2007) menjelaskan manfaat terapi medis menggunakan bawang merah untuk berbagai masalah kesehatan, yaitu; (1) menurunkan demam, (2) menyembuhkan sariawan, (3) menyembuhkan pilek, (4) menyembuhkan masuk angin atau perut kembung, (5) mengobati cacangan, (6) mengobati disentri, (7) mengatasi sembelit, dan (8) mengatasi sakit kepala.

Lada Hitam (*Piper Nigrum*) dikenal dengan “spice king” ataupun raja rempah. Predikat ini dilekatkan mengingat manfaat dan khasiat bagi kesehatan manusia. Lada Hitam dikenal sebagai bahan masakan atau bumbu untuk menambah rasa pada beberapa makanan, seperti daging panggang. Bersama dengan garam, lada hitam membantu meningkatkan rasa dalam makanan apa pun yang di masak atau makan. Selain kaya vitamin dan mineral, lada hitam tidak hanya merangsang indera dan perasa, tetapi membawa efek positif ke banyak sistem di dalam tubuh. Selain itu, lada hitam meningkatkan metabolisme dan kesehatan fisik dan psikologis (Dewi, 2020).



**Gambar 6. Lada Hitam**

*Sumber:* <https://www.kompas.com>

Lada hitam memiliki manfaat dan khasiat untuk menyembuhkan asma dan menghangatkan tubuh. Piperin alkaloid adalah senyawa kunci dalam lada hitam yang bermanfaat bagi kesehatan, termasuk memberikan sifat antioksidan. Setidaknya satu penelitian menunjukkan bahwa lada hitam, bila dikombinasikan dengan kunyit dan jahe, memiliki efek anti-inflamasi pada tingkat yang sama dengan obat resep untuk pasien dengan *osteoarthritis* lutut.

Culbertson, seorang ahli gizi menunjuk sebuah studi tahun 2020 mengungkapkan bahwa senyawa *piperin* membantu menyerap nutrisi seperti zat besi dan beta-karoten. Lada sangat kuat bila dikombinasikan dengan kunyit karena membantu tubuh kita menyerap senyawa kurkumin, rempah-rempah yang juga memiliki sifat antioksidan dan anti-inflamasi. Salah satu informan menyatakan penggunaan lada hitam dalam produk tinuktuk, sebagai berikut:

*“Sanggah mambahen tinuktuk seng boi nagunahon lada na lopak, halani lada na birong do na hotop i bahen untuk manambari. Agepe tambar selain tinuktuk, lada na birong do tong na i gunahon sihol mambahen tambar. Lada birong on homa dear do untuk akkula, khasiatni pe dear naboru na baru melahirkan aima boi menghangatkan akkulani* [Pada saat membuat tinuktuk tidak

bisa menggunakan lada yang putih, karena lada yang hitam inilah yang sering dipakai untuk membuat obat. Walaupun obat selain *tinuktuk*, lada hitamnya yang sering dipakai untuk membikin obat. Lada hitam inipun baiknya untuk badan, khasiatnya pun baik untuk perempuan yang baru melahirkan yaitu bisa menghangatkan badannya”]

Lada hitam dalam pembuatan *tinuktuk* sangat dibutuhkan. Apabila tidak menggunakan lada, maka rasa *tinuktuk* hambar, karena lada hitam adalah salah satu bahan yang harus ada dalam pembuatan *tinuktuk*. Penggunaan lada hitam disini, memiliki keunikan tersendiri, uniknya adalah tidak dibenarkan menggunakan lada putih, karena ditakutkan rasanya pahit. Sama halnya dengan penggunaan jahe merah pada pembuatan *tinuktuk* selain itu, lada hitam memang lebih sering digunakan untuk membuat obat-obatan tradisional.

Lokio atau Kucai atau disebut *fresh chives*, atau lebih dikenal dengan sebutan Bawang Batak. Pada etnik Simalungun disebut dengan *Hosaya* atau dalam bahasa Latin disebut *Allium Schoenoprasum*. Memiliki manfaat dan khasiat untuk mencegah dan mengobati saraf perut, radang tenggorokan (*bronchitis*), radang perut dan muntah (*gastroenteris*), dan cacar. *Allium schoenoprasum* umumnya memiliki tinggi 15-30 cm. Bercabang pada dasarnya. Helai daun tipis dengan umbi berbentuk lonjong. Kulit umbi sangat tipis, putih. Batang bulat, biasanya bertekstur halus. Umbinya kecil, bulat memanjang, berwarna putih. Daun berbentuk seperti rumput, dengan ukuran panjang yang hampir sama (Iksen, 2015).



**Gambar 7. Lokio atau Hosaya (*Allium Schoenoprasum*)**

Sumber: <https://sumut.indozone.id>.

Kucaai tumbuh di daerah pada ketinggian  $\pm$  1700 m dpl. Kucai menyukai kondisi tanah yang basah dan bersuhu dingin. Penyebarannya meliputi Eropa Selatan, Iran, India dan Cina, Amerika Utara New York sampai Colorado Selatan dan Jepang Badan POM RI, 2008. Kucai *Allium schoenoprasum*, L yang diketahui berasal dari sebagian wilayah Amerika Utara dan Eropa Utara. Tanaman ini dikenal sebagai sayuran daun dari keluarga *Liliaceae* tanaman berumbi dan biasa disajikan dalam irisan kecil-kecil. Selain sebagai tanaman sayur, kucai juga sering ditanam sebagai tanaman hias. Kucai dapat tumbuh pada berbagai jenis tanah (Iksen, 2015).

Pertumbuhan sangat baik jika ditanam pada tanah yang agak dalam dan dipenuhi dengan kompos Kucai dapat tumbuh di bawah panas matahari ataupun di tempat yang teduh. Musim kemarau tidak terlalu mempengaruhi perkembangan kucai karena masih memiliki

umbi sebagai cadangan air. Sama seperti bawang, kucai mempunyai akar berbawang dan daun. Selain itu, kucai dapat ditanam dari bijinya. Kucai adalah tanaman yang berumur panjang perrenial dimana dapat terus hidup hingga beberapa tahun jika keadaan tanahnya terus dijaga, yaitu tanah yang subur.

*Allium Schoenoprasum* merupakan tumbuhan bawang-bawangan yang memiliki bentuk kecil. Tumbuhan ini memiliki warna yang cenderung putih. *Bawang batak* merupakan tanaman semusim kerabat bawang-bawangan. Zat yang dikandungnya tidak berbeda jauh dengan jenis bawang lainnya. Disebut dengan *bawang batak* karena bawang batak ini banyak ditemukan pada masakan-masakan khas Batak. *Hosaya* ini kerap sekali digunakan pada saat masak-memasak tradisional di Simalungun, khususnya pada tambar atau pbat tinuktuk, yang digunakan untuk membuat tinuktuk adalah umbinya yang berwarna putih. Penggunaan *hosaya* dalam pembuatan tinuktuk ialah selain khasiat yang dimiliki dan berfungsi bagi kesehatan. *Hosaya* ini memiliki aroma wangi dan bisa menambah rasa gurih pada *tinuktuk*.

Kemiri atau *Aleurites Moluccana* adalah rempah yang digunakan sebagai bumbu masakan dan penyembuhan. Kemiri memiliki banyak nama lain, seperti candlenut, indian nut, kukui nut, dan candle berry. Beberapa daerah di Indonesia menyebut kemiri dengan nama berbeda, sapiri (Makasar), ampiri (Bugis), bintalo dudula (Gorontalo), sakete (Ternate), dan hagi (Buru). Kemudian kereh (Aceh), hambiri (Toba), gambiri (Simalungun), buah kareh (Minangkabau), muncang (Sunda), komere (Madura), kameri (Bali), dan kemiri (Jawa) (Lyliana, 2020).

Kemiri memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi yakni sekitar 60 persen. Hal tersebutlah yang membuat kemiri mengeluarkan rasa gurih. Mengutip buku *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia* (2013) karya Murdijati Gardjito disebutkan bahwa kemiri memiliki kandungan nutrisi yakni gliserida - 30 persen, asam linoleat, palmitat, stearat, dan mristat. Kemudian protein, vitamin B1, asam lemak (55 - 60 persen), dan gliserin.

Selain mengandung nutrisi, kemiri memiliki kandungan racun dengan efek ringan. Racun berasal dari kandungan asam hidrosianik

dalam biji kemiri. Efek racun muncul jika kemiri dikonsumsi mentah. Terlebih apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak. Beberapa keluhan yang muncul seperti mual, muntah, maupun diare. Kemiri harus dimasak sebelum digunakan. Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya bahwa biji kemiri memiliki kandungan racun. Oleh karenanya, disarankan untuk memasak kemiri terlebih dulu sebelum digunakan. Caranya bisa dengan menyangrai biji kemiri sampai kecoklatan. Atau, dibakar menggunakan *portable torch*. Selain itu memanggang kemiri dengan menggunakan oven selama satu jam dengan suhu 160 celcius (Lyliana, 2020).



**Gambar 8. Kemiri**

*Sumber:* <https://www.kompas.com>

Kemiri memiliki manfaat dan khasiat untuk mengatasi demam, memperlancar buang air besar, mengatasi diare, menyembuhkan sakit perut, menyembuhkan disentri, menyembuhkan sariawan, mengatasi sakit gigi, mencegah gigi rusak, mengatasi kapalan, menyembuhkan bisul, mengatasi rambut rontok dan menyuburkan rambut. Salah satu informan mengemukakan pentingnya kemiri dalam pembuatan tinuktuk:

“*Gambiri* digunakan pada saat membuat tinuktuk ialah, agar tinuktuk terasa gurih, dan memang *gambiri* itu bagus untuk

kesehatan perut, udah gitu gambiri kan mengandung minyak, sehingga rasa dari tinuktuk itu ada lemak-lemaknya.”

Tumbuhan kemiri ini banyak mengandung khasiat bagi kesehatan, seperti yang telah dipaparkan diatas mengenai pemanfaatan dan khasiat yang didapatkan dari kemiri. Biasanya buah kemiri ini digunakan untuk menghitamkan dan melebatkan rambut. Buah kemiri juga sering digunakan oleh orang tua penulis untuk mengobati sakit perut, yaitu dengan cara buah kemiri di bakar hingga gosong kemudian di makan dengan sedikit garam.

Serai atau *Cymbopogon Citratus* dimanfaatkan sebagai penambah cita rasa masakan. Tumbuhan perdu ini memiliki manfaat bagi kesehatan. Serai kaya vitamin A, C, folat dan niasin. Serai banyak diolah menjadi minyak esensial. Penggunaan serai untuk pengobatan biasanya memanfaatkan dengan cara mengolah menjadi minyak esensial, aroma terapi, atau dikonsumsi dalam bentuk minuman.



**Gambar 9. Serai**

*Sumber:* <https://www.tribunnews.com>

Kandungan vitamin dalam serai adalah kecil sehingga tidak memadai untuk memenuhi kebutuhan vitamin harian. Namun, serai mengandung berbagai mineral dan nutrisi yang bermanfaat bagi

tubuh. Serai umumnya dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi minyak untuk mengobati sakit kepala dan nyeri *muskuloskeletal*. Ekstrak minyak serai dimanfaatkan sebagai aroma terapi untuk mengobati nyeri otot, infeksi, pilek, atau gejala flu (Anggaraini, 2020).

Selain itu, daun serai digunakan untuk mengobati berbagai penyakit seperti hipertensi, epilepsy, saki perut, rematik, kelelahan, antiseptic, batuk reumatik, demam, dan diabetes. Namun, Serai menimbulkan berbagai efek samping bagi orang dengan kondisi kesehatan tertentu. misalnya, bagi pemilik kulit sensitif, penggunaan serai secara topikal bisa menyebabkan iritasi kulit. selain itu, mengonsumsi serai dalam jumlah tinggi dapat menyebabkan pusing, kantuk, mulut kering, buang air kecil berlebihan, dan nafsu makan meningkat. Minyak esensial serai dalam jumlah tinggi dapat merusak selaput lendir hati dan lambung. Konsumsi serai yang berlebihan mempengaruhi fungsi ginjal (Anggaraini, 2020)

Serai memiliki manfaat dan khasiat bagi tubuh yakni menghilangkan rasa nyeri, menghilangkan rasa nyeri, menghilangkan pegal-pegal, menyembuhkan batuk, menyembuhkan sakit kepala, mengatasi kelesuan dan menambah semangat. Tumbuhan serai (*sasangge*) merupakan tumbuhan yang sangat bermanfaat baik untuk masakan dan obat. Tumbuhan serai sangat mudah untuk ditemukan, karena tumbuhan ini dapat ditanam di pekarangan rumah dan tidak perlu perawatan khusus. Bagian yang dipakai adalah pangkal batangnya.

Lengkuas atau *Alponna Galangga* (L) Swartz adalah penyedap rasa masakan. Namun, selain untuk masakan, lengkuas bermanfaat untuk kesehatan. Berdasar buku *100 Top Tanaman Obat Indonesia* (2011), bagian dari tanaman lengkuas yang digunakan adalah rimpangnya. Rimpang lengkuas mengandung minyak atsiri lebih kurang 1 persen dengan komponen utama ialah Kamfer, Sineol, dan Asam metal sinarmat. Minyak atsiri muncul jika rimpang lengkuas diiris atau ditumbuk (Adhi, 2020).

Berdasar buku *Tanaman Obat Tradisional* (1992) Volume 2 disebutkan bahwa lengkuas tidak hanya mengandung minyak atsiri. Namun, lengkuas memiliki senyawa kimia lainnya yaitu Minyak

terbang, Eugenol, Seskuiterpen, Pinen, Metil sinamat, Kaemferida, Galangan, Galangol, dan Kristal kuning. Kemudian, adapun manfaat lengkuas adalah; (1) meningkatkan gairah seksual, (2) membangkitkan nafsu makan, (3) mengobati rematik, (4) mengobati bronkitis, (5) mengatasi campak, (6) mengobati sakit limpa, (7) antibakteri dan antijamur, (8) obat panu dan kutu air, (9) mengobati demam, dan (10) mengurangi stretch mark pasca melahirkan.



**Gambar 10. Lengkuas**

Sumber: <https://www.kompas.com>

Penggunaan lengkuas dalam *tinuktuk* diuraikan salah satu informan sebagai berikut:

*"biasani anggo naboru na baru malahirhon, babah ni lang boi manda i, ganup panganon idai hambar, halani aimasada mambahen marayoh mangan, padahal sadea harus do mangan, halani gan harus menyusui anakni. Makani dear do sadea ibere mangan tinuktuk on, ase roh nafsu mangan ai. Biasani anggo domma mangan tinuktuk on rasa salera mangan ai pe martambah [biasanya kalau perempuan yang baru melahirkan, mulutnya tidak merasakan apa-apa, semua terasa hambar, maka dari itu mereka malas makan, padahal mereka harus makan, karena mereka itu menyusui anaknya, maka dari itu sangat baik*

mereka dikasih makan tinuktuk, bir datang nafsu makan dan biasanya kalau udah makan tinuktuk ini rasa selera makan akan bertambah”.]

Kunyit atau *Curcuma Longa*, salah satu rempah yang memiliki warna oranye. Rimpang kunyit jamak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan bumbu masak maupun jamu. Saat dipakai sebagai obat tradisional, kunyit biasanya disajikan dalam bentuk ramuan campuran atau gabungan komposisi dengan empon-empon lainnya.

Berdasar tulisan Fauziah Muslisah, *Empon-empon: Budidaya dan Manfaatnya* (1999), rimpang kunyit mengandung sejumlah senyawa yang baik untuk kesehatan tubuh. Adapun senyawa yang terkandung pa rimpang kunyit adalah sebagai berikut minyak asiri, *phellandrene*, *sabinene*, *cineol*, *borneol*, *zingiberence*, *curcumene*, *turmeron*, *camphene*, *camphor*, *sesquiterpene*, *caprilic acid*, *methozinnamic acid*, *tholymethy carbinol*, dan zat pewarna kuning yang mengandung *alkaloid curcumid* (Adhi, 2020).



**Gambar 11. Kunyit**

*Sumber:* <https://www.tribunnews.com>

Menurut catatan Adhi (2020), ditemukan 15 manfaat kunyit bagi kesehatan yaitu: mengatasi ketombe, mengatasi hadi tidak lancar, mengobati disentri, menyembuhkan bengkak karena gigitan

serangga, mengobati borok atau koreng, mengatasi amandel, mengatasi hepatitis, gangguan lambung (stomakhikum), stimulansia, menralisir racun, meningkatkan nafsu makan, karminatif, atau perangsang keluarnya gas perut, mengobati dan mencegah radang lemak sendi tulang, mengobati rematik, dan memperbaiki gangguan pencernaan.

Dalam buku *The Miracle of Herbs* (2013) karya Prapti Utami dan Desty Ervira Puspaningtyas, disebut bahwa kunyit berkhasiat untuk penurun panas (demam), diabetes mellitus, tifus, keputihan, perut mulas saat haid, radang selaput hidung, sesak napas, cacar air, obat sakit maag, dan obat infeksi pada luka. Semua khasiat ini tidak lain disebabkan adanya kemampuan kunyit sebagai antioksidan, antimikroba, antifungal, dan antiinflamasi.

Tumbuhan kunyit atau huning sangat mudah ditemukan. Sama halnya dengan serai, tanaman kunyit ini juga mudah untuk ditanah dan tidak membutuhkan perawatan yang khusus. Tumbuhan kunyit ini selain untuk pekingkap bumbu masakan juga sering digunakan untuk obat. Contohnya: apabila terkena ulat bulu, kunyit sering digunakan untuk mengatasi rasa gatal terkena bulu, caranya ialah kunyit dibelah dan diberi kapur makan sedikit, kemudian disatukan pada bagian tubuh yang terkena ulat bulu, tidak membutuhkan waktu yang lama kulit yang bengkak karena ulat bulu tadi akan mengempis dengan sendirinya.

Fungsi kunyit dalam pembuatan *tinuktuk* salah satunya ialah sebagai pewarna alami. Dalam pembuatan *tinuktuk*, kunyit tidak boleh terlalu banyak, karena dapat merusak rasa dari *tinuktuk* itu nantinya, apabila kebanyakan memakai kunyit, rasa *tinuktuk* menjadi pahit. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

*“anggo mambaen tinuktuk on lang pala bahat da huning ni, halani untuk menambah warnani dassa ai.sapai huning on pe bahat kegunaan ni untuk kesehatan. Huning on pe biasani boi sering do igunahon halak manambari, songon huning-huning, mambahen jamu, manambari borit boltok. [Apabila membuat tinuktuk ini enggak banyak kunyitnya. Karena untuk penambah warnanya ajanya itu. Terus, kunyit inipun banyak kegunaannya untuk*

kesehatan. Kunyit inipun biasanya sering digunakan orang untuk mengobati seperti pilis, membuat jamu dan mengobati sakit perut]

Selain itu, kunyit bermanfaat bagi perempuan pasca melahirkan, salah satunya ialah mengatasi nyeri, pegal-pegal, menghilangkan bau anyir, serta memperbanyak ASI bagi ibu yang sedang menyusui. Kunyit termasuk bahan atau rempah yang harus ada dalam pembuatan *tinuktuk*.

Bangle (*Zingiber Ppurpureum Roxb*) adalah rempah yang mudah ditemukan dan termasuk dalam jahe-jahean (*Zingiberaceae*). Tanaman bangle dijumpai pada pekarangan rumah, tepi hutan, dan kebun. Dalam bahasa Inggris tanaman bangle disebut *Purple Ginger*. Tanaman bangle ini tersebar dari daerah Asia tropika dari India sampai wilayah Asia Tenggara seperti Vietnam, Thailand, Malaysia, Indonesia, Myanmar, Laos, dan Kamboja. Ciri-ciri tanaman bangle adalah mempunyai bunga yang berbentuk bongol seperti bonggol tanaman jagung berwarna hijau kemerahan dengan daun memanjang dan lancip berwarna hijau.



**Gambar 12. Bangle**

Sumber: <https://fame.grid.id/>

Fungsi dan kegunaan tanaman bangle bagi sebagian masyarakat digunakan untuk bumbu dapur. Rimpang tanaman bangle berbau khas aromatik, rasanya agak pahit dan agak pedas. Namun yang jarang diketahui ternyata tanaman bangle mempunyai segudang manfaat dan khasiat untuk mengobati berbagai macam penyakit yang ada di tubuh. Tanaman bangle mengandung minyak atsiri terutama sineol dan pinen, damar, pati, dan tannin (Daruwati, 2020).

Selain digunakan sebagai bumbu masakan, bangle memiliki khasiat bagi pengobatan dan kesehatan, yaitu; (1) mengobati demam, (2) menurunkan panas (anti-piretik), (3) peluruh kentut (kaminatif), (4) peluruh dahak (ekspektoran) batuk berdahak, (5) membersihkan darah kotor, (6) mengatasi cacingan (*vermifuge*), (7) mengatasi sakit kepala, (8) mengatasi penyakit perut, nyeri, dan perut kembung, (9) mengatasi masuk angin, (10) mengatasi rematik, (11) mengecilkan perut pasca melahirkan, dan (12) menambah nafsu makan (Daruwati, 2020). Salah satu menuturkan pentingnya kunyit bangle dalam pembuatan *tinuktuk*;

“Bangle ini bagus untuk kesehatan, lagi pulak banyaj manfaat dan kegunaannya, biasanya pun bangle ini sering digunakan sama mamak-mamak yang baru siap melahirkan, dikunyah terus di taruhkan di ubun-ubun anaknya biar gak masuk angin sekaligus menghangatkan.”

Bagian yang digunakan pada tumbuhan rempah ini ialah bagian daun dan rimpangnya. Daun bangle ini mengandung khasiat untuk mengatasi tidak nafsu makan dan bisa mengatasi perut terasa penuh, namun yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* ialah bagian rimpangnya, karena bagian rimpangnya banyak mengandung manfaat dan khasiat baik bagi kesehatan tubuh. Salah satu khasiat yang sangat berkaitan dengan pembuatan *tinuktuk* ialah mengatasi masuk angin, perut nyeri, mengecilkan perut setelah melahirkan serta dapat mengurangi kegemukan.

Wijen Hitam atau *longa sibirong* atau *Sesamun Indicum* diyakini sebagai rempah tertua yang digunakan manusia sejak 1600 SM. Kandungan mineral dalam wijen sangat tinggi. Bukan hanya kalsium, wijen juga mengandung mangan, tembaga, zat besi, fosfor, dan

seng. Tak hanya itu, vitamin B1 dan serat menambah daftar panjang kandungan nutrisi dalam wijen (Wawa, 2011). Yang paling istimewa adalah kandungan antioksidan yang disebut lignin sebagai zat antikanker dan fitosterol yang ampuh untuk menurunkan kolesterol tinggi.



**Gambar 13. Wijen Hitam**

Sumber:<https://www.cnnindonesia.com>

Butiran wijen tak hanya membuat hidangan yang ditaburinya bertambah nikmat. Ragam khasiat wijen hitam adalah sebagai berikut; (1) mencegah penuaan dini, santap biji wijen dicampur kacang merah dan gula merah untuk dibuat bubur, (2) biji wijen yang ditaburkan di atas makanan berkhasiat memperbanyak ASI dan mencegah rambut beruban, (3) bila tekanan darah tinggi, minumlah seduhan air wijen untuk menurunkannya, (4) wijen hitam sangrai dapat dicampur dalam sup, salad, dan masakan tumis. Wijen hitam lebih kaya seng dan mangan untuk pertumbuhan jaringan kolagen gusi, dan (6) mengunyah wijen dapat membersihkan plak dan merangsang pembentukan gigi. Wijen kaya mineral kalsium, yang membantu melindungi tulang, gigi, dan gusi.

Menurut CNN Indonesia (2019), Wijen sering digunakan untuk bumbu masakan, seperti *onde-onde*, *sushi*, dan salad. Merangkum catatan dari *Healthline*, CNN Indonesia (2019) menyebutkan 7 manfaat wijen bagi kesehatan yakni; (1) menurunkan kadar

kolesterol, (2) antioksidan, (3) menurunkan tekanan darah, (4) meningkatkan kesehatan tulang, (5) menyehatkan kulit, (6) meningkatkan fungsi pencernaan, dan terakhir (7) meningkatkan sistem imun tubuh. Salah satu informan mengemukakan pentingnya Wijen Hitam dalam pembuatan *tinuktuk*:

*“Longa on harus do dong sanggah mambahen tinuktuk, halani memang ai do bahan-bahan ni. Naigunahon longa nabirong do da seng na lopak, halani anggo mambahen tambar longa nabirong ai do sering igunahon [Wijen hitam ini harus ada saat membuat tinuktuk, karena memang itulah bahan-bahannya, yang digunakan wijen hitamnya dan enggak yang putih, karena kalau membuat obat wijen hitam yang sering digunakan.”]*

Penggunaan wijen pada pembuatan *tinuktuk* dikarenakan wijen kaya kandungan nutrisi dan zat gizi yang memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Terdapat dua macam wijen yang dapat dibedakan dari berbagai macam yaitu putih dan hitam. Wijen yang digunakan untuk membuat *tinutuk* ialah berwarna hitam, karena bijinya mengandung zat besi yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang putih. Wijen hitam ini biasanya paling sering digunakan untuk bahan-bahan pembuatan obat-obatan tradisional.

Andaliman atau *Zanthoxylum acanthopodium* digunakan untuk bumbu masakan. Sangat populer di kalangan etnik Toba di Sumatra Utara untuk masakan gulai (arsik) ikan mas, cincang, natinombur maupun mie gomak. Adapun yang menyebabkan andaliman ‘menggigit’ adalah aromanya yang harum seperti jeruk, namun berubah lembut saat berpadu masakan. Aroma wangi inilah yang membuat andaliman banyak digunakan untuk mengolah ikan, untuk mengurangi bau amis.

Bumbu yang berasal dari kulit luar buah andaliman ini rasanya tajam, namun tidak sepedas cabai atau merica. Sekilas, saat pertama kali dicicipi, sensasinya seperti wasabi yang jadi bumbu khas sushi. Bentuk buahnya bulat kecil bergerombol, sebesar buah lada. Rasanya khas meninggalkan jejak. Membuat lidah seperti kelu sesaat. Kendati di Indonesia terkenal sebagai bumbu khas Tapanuli Utara, sebenarnya di Asia, andaliman banyak digunakan. Bumbu ini

sering disebut sebagai *szechuan pepper* dan banyak digunakan untuk masakan di Asia Timur dan Selatan (Kertopati, 2016).



**Gambar 14. Andaliman**

Sumber: <https://www.cnnindonesia.com>

Alasan andaliman banyak digunakan sebagai bumbu masak, selain rasanya yang tajam dan khas, bumbu tersebut juga kaya vitamin C dan E. Andaliman mengandung senyawa minyak atsiri dan alkaloid yang berfungsi sebagai antioksidan dan antimikroba. Andaliman sudah memenuhi prinsip gastronomi dan bisa jadi andalan kuliner. Secara gastronomi, andaliman punya kearifan lokal, bukan hanya memenuhi sensasi sedap di lidah, tetapi juga menambah pengalaman kuliner dengan menggali kekuatan bumbu khas daerah itu.

Andaliman memiliki manfaat dan khasiat bagi tubuh sebagai antioksidan alami untuk daya tahan terhadap radikal bebas, sebagai penambah darah alami, untuk pusing aliran darah, mampu menyehatkan mata menjernihkan penglihatan, memperkuat tulang dan gigi, menjaga kinerja otak, menjaga kesehatan kulit wajah dan menstruasi. Bumbu ini, di Indonesia hanya biasanya digunakan untuk masakan khas Tapanuli Utara, sehingga banyak dikenal orang sebagai "*merica batak*". Rasa kelu di lidah ini disebabkan adanya kandungan *hydroxy-alpha-sanshool* pada rempah tersebut.

*Asam Sihala* atau Kincung atau dalam bahasa Latin disebut dengan *Etilingera Elatior*. Kincung di Sumatra Utara adalah sebutan *Kecombrang* di Pulau Jawa. Orang Sunda menyebutnya honje. Di Bali disebut *bongkot*. Di Malaysia, bunga yang sama disebut *kantan*. Dalam bahasa Inggris disebut *torch ginger*. Tanamannya memang mirip jahe, tetapi bunganya lebih bagus, warnanya merah muda. Kincung atau kecombrang banyak dipakai dalam berbagai masakan Nusantara. Di beberapa tempat, buah kincung yang mirip nenas dipakai sebagai asam. Di Tatar Sunda, banyak yang memakai kincung untuk membuat sayur asam (Aisyah, 2021). Di Simalungun disebut *sihala*.

Mengolah kincung adalah diiris halus atau dipotong. Kemudian, dicampur dengan bahan masakan lain. Kincung biasanya untuk membuat sambal, bumbu rujak, laksa, tumisan, gulai, arsik ikan mas, dan pecel. Manfaat kincung antara lain adalah (1) antioksidan dan antibakteri. Bunga kincung mengandung antioksidan yang disebut flavonoid sehingga sangat baik untuk menjaga sel tubuh. Antioksidannya yang tinggi, kincung dikenal sebagai tanaman antikanker. Selain itu, bunga beraroma unik ini juga mengandung minyak atsiri yang bersifat antibakteri.



**Gambar 15. Kincung**

Sumber: <https://food.detik.com>

Kemudian, (2) penambah cita rasa masakan. Kincung sering dijadikan sebagai penambah cita rasa masakan. Aromanya khas dan kuat sehingga bisa dimanfaatkan untuk mengurangi aroma anyir pada ikan. Kincung enak dijadikan sebagai campuran sambal hingga hidangan tumis. Sambal yang dibuat dengan campuran kincung menghasilkan sensasi rasa yang nikmat. Terakhir, (3) kincung mengandung beberapa zat gizi. Dalam 100 gram kecombrang mengandung 34 Kkal energi, 6,6 gram karbohidrat, 2,6 gram serat, 1 gram lemak, 60 mg kalsium, 16 mg fosfor, 1 mg zat besi, 650,6 mg kalium dan 47 mg natrium (Mustida, 2019).

Rempah ini memiliki manfaat dan khasiat bagi tubuh. Bagian yang digunakan adalah buah dan batang untuk menggantikan asam jeruk. Salah satu informan mengungkapkan peran penting asam sihala dalam proses pembuatan tinuktuk:

*"Salah sada dari onom bolas bahan naigunahon sanggah mambahen tinuktuk sihala on ma na khas. Anggo mambahen panganan ni halak Simalungun sihala on ma na sering igunahon sebagai panggattini uttei tipis. Daini pe hampir dosdo, tai menuruthu enakan dotong asamala on, sapai anggo mambahen tinmuktuk harus melakukan asam sihala on na igunahon [Salah satu dari enam belas bahan yang digunakan ketika membuat tinuktuk, asam sihala inilah yang khas. Kalau membuat makanannya orang Simalungun asam sihala inilah yang sering digunakan sebagai pengganti jeruk nipis. Rasanya pun hampir sama, tapi menurutku lebih enak asam sihala ini, terus kalau membuat tinuktuk harusnya asam sihala ini yang digunakan.]"*

Temulawak atau nama Latin ialah *Curcuma xanthorrhiza Roxb*, memiliki rimpang yang relatif besar dengan warna irisan kuning cerah. Temulawak dikenal sebagai *Javanese turmeric* adalah tanaman yang berasal dari Indonesia, dan kini tersebar luas di beberapa negara tetangga, seperti Malaysia, Thailand, dan Filipina. Habitat temulawak adalah hutan tropis dengan tanah yang gembur di daerah dengan ketinggian 5-1.500 meter di atas permukaan laut (mdpl). Namun, tanaman dapat tumbuh di tanah kering, pekarangan,

ladang dan padang alang-alang. Selama ini, bagian tanaman pada temulawak yang jamak digunakan adalah rimpang (Adhi, 2020).



**Gambar 16. Temulawak**

Sumber: <https://www.kompas.com>

Temulawak memiliki manfaat selain imunitas, yakni menetralkan racun, menghilangkan nyeri, antibakteri, mencegah pelemakan dalam sel-sel hati, antioksidan, menurunkan kolestereol, menurunkan trigliserida atau lemak yang banyak ditemukan di dalam darah, dan meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui. Berdasarkan hasil penelitian yang juga telah dimuat dalam buku *100 Top Tanaman Obat Indonesia* (2011), rebusan rimpang temulawak dapat meningkatkan sekresi empedu sehingga berkhasiat untuk menurunkan kolesterol dan trigliserida. Temulawak telah terbukti mempunyai sejumlah manfaat kesehatan jika dikonsumsi.

Pada bagian rimpang temulawak, ditemukan beberapa kandungan senyawa kimia, sebagai berikut: Felandrean dan turmerol atau yang sering disebut minyak menguap, minyak atsiri, kamfer, *glikosida*, *foluymetik karbinol*, dan *kurkuminoid* yang terdiri atas *kurkumin* dan *desmetokskurkumin Xanthorizol*. Temulawak saat ini adalah salah satu jenis tanaman yang digunakan sebagai dasar pembuatan jamu, dan paling banyak digunakan oleh pabrik-pabrik jamu di Indonesia (Tashandra, 2021).

Jeruk Jungga sebenarnya adalah Jeruk Kasturi *Citrofortunella microcarpa* atau di Simalungun disebut dengan *Uttei Jungga*.

Sekilas, jeruk jungga berbentuk seperti jeruk purut. Namun, jika diteliti lagi, tekstur dari permukaannya lebih kecil kerutannya daripada jeruk purut. Selain itu, ukuran jeruk jungga lebih kecil dan bulat sedangkan jeruk purut ukurannya lebih besar dan lonjong. Jeruk Jungga lebih masam. Aromanya lebih harum dibandingkan jeruk nipis. Jika kulitnya dikupas, bagian dalamnya menyerupai jeruk keprok namun warna buahnya lebih pucat.

Jeruk Kasturi adalah buah yang berasal dari Tiongkok dan Filipina. Buah ini dikenal sebagai limau kasturi atau jeruk kalamansi yang mudah dijumpai di Asia Tenggara, India, hingga Hawaii (Azmi, 2021). Di utara Tapanuli, Jeruk Kasturi kerap digunakan dalam masakan Ikan mas atau ikan mujair mentah dibalur dengan air jeruk jungga dan didiamkan hingga matang. Pada pembuatan *tinuktuk*, *uttei jungga* memberi efek asam sehingga memberi sensasi tersendiri.



**Gambar 17. Jeruk Kasturi**

Sumber: <https://panganbijak.org>

Selain memberi sensasi asam, *Uttei Jungga* bermanfaat untuk kesehatan sebagaimana dikemukakan Azmi (2021) yaitu: (1) meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Sebagaimana jeruk lainnya, Jeruk kasturi kaya dengan Vitamin C yang berfungsi untuk meningkatkan sistem imun tubuh. Sebagai antioksidan, vitamin C melawan radikal bebas pada tubuh. Hal ini bertujuan untuk membantu mencegah atau memperlambat perkembangan kanker

dan penyakit jantung, (2) membantu menurunkan berat badan. Buah sitrus seperti limau kasturi ini mengandung serat yang tinggi dan bisa membantu membuat berat badan turun.

Kemudian, (3) menurunkan resiko hipertensi. Jeruk kasturi mengandung flavonoid yang bermanfaat untuk mencegah resiko hipertensi atau tekanan darah tinggi. Senyawa yang ada pada tanaman ini dilaporkan memberikan pengaruh positif terhadap penyakit kardiovaskular, termasuk hipertensi, (4) mencegah penyakit jantung. Konsumsi buah jeruk dapat menurunkan kolesterol jahat (LDL). Peningkatan LDL termasuk penyebab utama penyakit jantung. LDL memicu penimbunan lemak dalam arteri dan menghalangi aliran darah dan oksigen yang dibutuhkan jantung. Akibatnya, nyeri dada dan serangan jantung berisiko terjadi.

Selanjutnya, (5) kesehatan kulit. Vitamin C dalam jeruk kasturi bermanfaat untuk kesehatan kulit. Sebagaimana diketahui, vitamin C memiliki sejumlah fungsi dalam kesehatan kulit, yakni: (a) meningkatkan produksi kolagen, (b) membantu melindungi dari paparan sinar UV, (c) memperlambat proses penuaan kulit, dan (d) membantu mengurangi pembentukan bekas luka, (6) mencegah batu ginjal. Batu Ginjal terjadi akibat urine terlalu pekat atau kelebihan mineral pembentuk batu ginjal dalam urine, atau karena rendahnya kadar sitrat dalam urine.

Terakhir, (7) menjaga kesehatan otak. Senyawa yang ditemukan pada Jeruk Kasturi membantu menangkal penyakit Alzheimer dan Parkinson akibat kerusakan sel saraf. Sebagian kerusakan sel saraf disebabkan oleh peradangan. Sementara itu, flavonoid pada Jeruk kasturi memiliki sifat anti-peradangan yang membantu mencegah kerusakan saraf. Menurut penelitian dari jurnal *Molecules*, jenis flavonoid seperti hesperidi dan apigenin, terbukti melindungi sel otak. Bahkan, flavonoid ini juga dapat meningkatkan fungsi otak pada tikus percobaan.

Garam atau *Natrium Klorida*, Selain digunakan untuk menyedapkan makanan, ternyata bisa diolah menjadi 'ramuan' yang memberikan beragam manfaat sehat. Menurut Heidyana (2020), adapun manfaat garam bagi tubuh manusia adalah sebagai berikut; (1) membantu sistem pencernaan. Air liur memproduksi enzim

amilase. Hal ini biasa dikenal sebagai tahap awal proses pencernaan. Dalam tubuh, garam bisa memberikan stimulasi produksi asam klorida dan enzim yang memiliki kegunaan mengurai makanan, (2) detoksifikasi tubuh. Air garam yang berasa asin ternyata memiliki kemampuan antibakteri. Mengonsumsi air garam, efek yang ditimbulkannya adalah mengurangi racun dan bakteri berbahaya yang ada di dalam tubuh.

Kemudian, (3) membantu tidur nyenyak. Stres dapat meningkatkan produksi hormon adrenalin dan kortisol. Kedua hormon tersebut berkontribusi pada kualitas tidur yang buruk. Mereduksinya, garam mengandung mineral alami yang dapat membantu mengurangi hormon stres dan membuat sistem saraf menjadi lebih relaks, (4) menurunkan berat badan. Bila tubuh memiliki banyak kandungan garam, maka nafsu makan akan berkurang. Hal inilah yang membantu Anda untuk menurunkan berat badan. Dengan mengonsumsi segelas air garam secara rutin dan teratur, menjaga agar nafsu makan tetap terjaga, (5) memperbaiki kondisi kulit. Air garam mengandung beberapa mineral, seperti seng, kromium, belerang, dan yodium. Berkat adanya kandungan tersebut, manfaat air garam adalah kondisi kulit yang lebih terjaga.



**Gambar 18. Garam**

*Sumber:* <https://www.alodokter.com>

Selanjutnya, (6) menjaga keseimbangan elektrolit. Terlalu banyak mengonsumsi air ternyata bisa membuat cairan luar sel menjadi

lebih encer. Hal ini dapat mengakibatkan stres dan pelepasan hormon adrenalin dalam tubuh. Untuk membantu mengatasinya, Anda bisa mengonsumsi air garam secara teratur. Dengan demikian, konsentrasi elektrolit di dalam tubuh bisa terjaga, (7) meredakan sariawan. Fakta menyebutkan bahwa berkumur dengan air garam dapat meredakan rasa nyeri dan membantu mempercepat penyembuhan sariawan, dan (8) mengurangi nyeri tenggorokan. Para dokter menyarankan untuk berkumur dengan air garam ketika menderita radang tenggorokan.

Penggunaan garam dalam proses pembuatan *tinuktuk* ialah agar mendapatkan rasa gurih dan garam merupakan bumbu pelengkap dalam setiap masakan, apabila tidak menggunakan garam setiap masakan terasa hampa. Garam yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* ialah garam yang kasar agar, lebih mudah pada saat penggongsengan, karena setiap bahan untuk membuat *tinuktuk* ini harus melewati tahap penggongsengan agar *tinuktuk* dapat bertahan lama.

*Boras Sinanggar* atau Oriza Sativa sebenarnya adalah bulir padi yang dilepaskan dari kulit luar. Beras adalah sumber makanan utama di Indonesia termasuk di Simalungun. Penyebutan boras sinanggar adalah spesifikasi pada beras yang gongseng hingga berwarna kemerah-merahan. Beras gongseng ini, kemudian dipergunakan sebagai salah satu bahan baku pembuatan *tinuktuk*. Salah satu fungsi beras gongseng adalah mencegah dan mengobati sakit perut atau diare. Di Simalungun, kedekatan orang Simalungun dengan beras tampak pada penggunaannya dalam sehari-hari maupun upacara. Pada setiap upacara misalnya, dikenal makanan nitak, boras tenger, ataupun bahan untuk *tinuktuk*. Kedekatan ini merespon beras sebagai sumber pangan sehari-hari.

Dalam sejarah, beras hitam dianggap dapat memperpanjang umur karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Dibanding beras putih, kandungan beras hitam memiliki nutrisi yang lebih tinggi sehingga baik untuk kesehatan tubuh. Dikutip dari Pusat Data Makanan, dalam 1/4 cangkir atau setara dengan 45 gram, kalori beras hitam yang terkandung hanya sebanyak 160 kalori dengan 34 gram karbohidrat. Beras hitam mendapatkan warna dari anthocyanin

yang merupakan pigmen bergizi. Warna hitam pekat atau keunguan pada beras hitam menjadi tanda adanya antioksidan. Jumlah antioksidan yang ada dalam beras hitam lebih tinggi dari yang ada pada blueberry. Senyawa antioksidan utama yang ada dalam beras hitam, yaitu, flavonoid, antosianin, proanthocyanidin, asam fitat, asam fenolik, tokotrienol, dan tokoferol.

Dikutip dari laman <https://www.sehatq.com>, disebutkan sebelas manfaat beras termasuk beras gongseng adalah sebagai berikut; (1) melindungi sel tubuh, (2) mencegah diabetes, (3) mengendalikan kolesterol, (4) mengurangi berat badan, (5) meningkatkan kesehatan pencernaan, (6) menjaga kesehatan jantung, (7) mendetoks tubuh secara alami, (8) melawan peradangan, (9) menjaga kesehatan hati, (10) meningkatkan fungsi otak, dan (11) menghambat pertumbuhan kanker.



**Gambar 19. Beras gongseng**

*Sumber:* <https://www.sehatq.com>

Dari enam belas bahan-bahan yang telah dijelaskan di atas, kesemuanya harus ada pada saat proses pembuatan *tinuktuk*, karena apabila bahan-bahan tidak lengkap hasil akhir dari pembuatan *tinuktuk* tidak sempurna dan rasa khas dari *tinuktuk* pasti kurang. Berdasar uraian di atas, rempah digunakan memiliki manfaat dan khasiat masing-masing selama pengonsumsiannya. Pada Tabel 5 di bawah ini, secara ringkas, manfaat alami bahan-bahan ataupun

rempah digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* dilukiskan sebagai berikut:

**Tabel 5. Khasiat alami rempah *tinuktuk***

No	Nama rempah	Indikasi khasiat alami
1	Jahe Merah	Mencegah partikel radikal bebas, memperlancar peredaran darah, meningkatkan stamina, memperbaiki pencernaan, menurunkan tekanan darah, mengurangi nyeri otot dan sendi, menghindari serangan jantung dan stroke,
2	Kencur	Mencegah kangker, mencegah kencing batu, mencegah bakteri, mengobati diare, mengobati masuk angin dan flu, melegakan tenggorokan dan batuk, mengatasi muntah-muntah, meningkatkan nafsu makan, menurunkan kolesterol, dan mengatasi infeksi jamur.
3	Lempuyang	Anti-inflamasi, anti mikroba, antipiretik, menurunkan gula darah, menjaga pencernaan, mengatasi rematik
	Temulawak	menambah imunitas, menetralkan racun, menghilangkan nyeri, antibakteri, mencegah pelemakan dalam sel-sel hati, antioksidan, menurunkan kolestereol, menurunkan triglisedia atau lemak yang banyak ditemukan di dalam darah, dan meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui
4	Bawang Putih	Mengurangi resiko kanker Paru-paru, mereduksi kanker otak, Osteoarthritis pinggul, antibiotik, melindungi jantung,

		mencegah kolesterol dan darah tinggi, mencegah kanker prostat, mencegah luka hati karena alkohol, dan mencegah flu
5	Bawang Merah	Kesehatan jantung, efek antialergi, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, memperbaiki sistem pencernaan, mengatur gula darah, mengatur kepadatan tulang, mencegah kanker, menurunkan demam, dan menyembuhkan sariawan
6	Lada Hitam	Antioksidan, antiinflamasi, penambah nutrisi, dan pengganti garam
7	Lokio atau Kucai	mencegah dan mengobati saraf perut, radang tenggorokan ( <i>bronchitis</i> ), radang perut dan muntah ( <i>gastroenteris</i> ), dan cacar
8	Serai	aroma terapi untuk mengibati nyeri otot, infeksi, pilek, atau gejala flu. Serai memiliki manfaat dan khasiat bagi tubuh yakni menghilangkan rasa nyeri, menghilangkan rasa nyeri, menghilangkan pegal-pegal, menyembuhkan batuk, menyembuhkan sakit kepala, mengatasi kelesuan dan menambah semangat
9	Lengkuas	meningkatkan gairah seksual, membangkitkan nafsu makan, mengobati rematik, mengobati bronkitis, mengatasi campak, mengobati sakit limpa, antibakteri dan antijamur, obat panu dan kutu air, mengobati demam, dan mengurangi stretch mark pasca melahirkan
10	Kemiri	mengatasi demam, memperlancar

		<p>buang air besar, mengatasi diare, menyembuhkan sakit perut, menyembuhkan disentri, menyembuhkan sariawan, mengatasi sakit gigi, mencegah gigi rusak, mengatasi kapalan, menyembuhkan bisul, mengatasi rambut rontok dan menyuburkan rambut.</p>
11	Kunyit	<p>mengatasi ketombe, mengatasi hadi tidak lancar, mengobati disentri, menyembuhkan bengkak karena gigitan serangga, mengobati borok atau koreng, mengatasi amandel, mengatasi hepatitis, gangguan lambung (stomakhikum), stimulasi, mentralisir racun, meningkatkan nafsu makan, karminatif, atau perangsang keluarnya gas perut, mengobati dan mencegah radang lemak sendi tulang, mengobati rematik, dan memperbaiki gangguan pencernaan</p>
12	Bungel	<p>mengobati demam, menurunkan panas (anti-piretik), peluruh kentut (kaminatif), peluruh dahak (ekspektoran) batuk berdahak, membersihkan darah kotor, mengatasi cacingan (<i>vermifuge</i>), mengatasi sakit kepala, mengatasi penyakit perut, nyeri, dan perut kembung, mengatasi masuk angin, mengatasi rematik, mengecilkan perut pasca melahirkan, dan menambah nafsu makan</p>
13	Wijen Hitam	<p>menurunkan kadar kolesterol, antioksidan, menurunkan tekanan darah, meningkatkan kesehatan</p>

		tulang, menyehatkan kulit, meningkatkan fungsi pencernaan, dan meningkatkan sistem imun tubuh
14	Andaliman	antioksidan alami untuk daya tahan terhadap radikal bebas, sebagai penambah darah alami, untuk pusing aliran darah, mampu menyehatkan mata menjernihkan penglihatan, memperkuat tulang dan gigi, menjaga kinerja otak, menjaga kesehatan kulit wajah dan menstruasi.
15	Kincung	antioksidan dan antibakteri, penambah cita rasa masakan, dan mengandung beberapa zat gizi
	Jeruk Kasturi	meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu menurunkan berat badan, menurunkan resiko hipertensi, mencegah penyakit jantung, kesehatan kulit, mencegah batu ginjal, dan menjaga kesehatan otak.
16	Garam	membantu sistem pencernaan, detoksifikasi tubuh, membantu tidur nyenyak, menurunkan berat badan. memperbaiki kondisi kulit, menjaga keseimbangan elektrolit, dan mengurangi nyeri tenggorokan.
	Beras	melindungi sel tubuh, mencegah diabetes, mengendalikan kolesterol, mengurangi berat badan, meningkatkan kesehatan pencernaan, menjaga kesehatan jantung, mendetoks tubuh secara alami, melawan peradangan, menjaga kesehatan hati, meningkatkan fungsi otak, dan menghambat pertumbuhan kanker

Berdasar Tabel 5 di atas, jelas diketahui bahwa 16 rempah digunakan sebagai bahan baku pembuatan tinuktuk, memiliki khasiat alami. Indikasi khasiat di atas, diambil dari media-media terpercaya dan hasil penelitian laboratorium dan termutakhir. Namun, dibanding pengetahuan *tinuktuk*, tentu saja yang berdasar pengalaman sosial tersebut memiliki manfaat bagi kesehatan. Indikasi khasiat di atas adalah hasil pengujian tersendiri dan belum mengkombinasi antara satu atau dua jenis rempah digunakan. Namun, paling tidak, indikasi di atas telah mengukuhkan bahwa 16 jenis rempah yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* memiliki manfaat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh.

Berdasar penjelasan di atas, secara ringkas rempah dan kegunaan dalam mengobati penyakit, digambarkan pada Tabel 6 di bawah ini.

**Tabel 6. Bahan Baku utama dan penggunaan**

Kategori bahan baku	Nama Lokal	Nama Ilmiah	Bagian digunakan	Penggunaan*
Bahan baku utama	Pogei Sigerger	<i>Zingiber Officinale</i>	Rimpang	Gas, Sto, Inj, Fev, Aph, Tt, Tp
	Hasihor	<i>Kaempferia galangga L</i>	Rimpang	Cou, Ash, Gas, Sto, Rhe, Aph
	Lappuyang	<i>Zingiber americanus</i>	Rimpang	Dia, Gas, Tt
	Tomulawak	<i>Curcuma xanthorrhiza</i>	Rimpang	Ash, Sto, DM, Fev, Inj, Tt
	Bawang silopak	<i>Allium Sativum</i>	Umbi	Hyp, Dia, Bus Tt
	Bawang sigerger	<i>Allium cepa L</i>	Umbi	Cou, Dia, Gas, Rhe, Ulc, Inj, Fev
	Tuba	<i>Piper Nigrum</i>	Biji	Rhe, Fev, Bus, Tt, Tp
	Sasanggei	<i>Cymbopogon</i>	Tangkai	Alg, Tt, Tp

		<i>Citratrus</i>		
	Halaos	<i>Alpinia Galangga</i>	Umbi	Fev, Itc, Dia, Gas, Rhe, Tt, Tp
	Gambiri	<i>Aleurites Moluccana</i>	Biji	Dia, Gas, Sto, Kid, Fev, Tt
	Huning	<i>Curcuma demostica</i>	Umbi	Dia, Gas, Sto, Inj, Fev, Eye, Alg, Tt, Tp
	Andaliman	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>	Buah	Cou, Tt
	Hosaya	<i>Allium chinense</i>	Umbi	Hyp, Dia, Gas, Itc, Ulc, DM, Fev, Tt
	Sihala	<i>Etlingera sp.1</i>	Umbi, Tangkai	Ash, Tt
	Longa Sibirong	<i>Sesamun indicum</i>	Biji	DM
Opsional	Uttei Jungga	<i>Citrus mitis</i>	Buah	Fra, Fev, Bus, T
	Bangel	<i>Zingiber Purpureum</i>	Rimpang	Dia, Gas, Tt
	Laja	<i>Alpinia sp.1</i>	Rimpang	Dia, Gas, Tt
Tambahan	Garam	<i>Natrium Klorida</i>	Butir	
	Boras Sinanggar	<i>Ooriza sativa</i>	Biji	

\* Catatan: Alg (Alogo-alogo), Aph (Afrodisiak), Ash (Asma), Bus (Busung), Cou (Batu), Dia (Diare), DM (Diabetes mellitus), Mata (Infeksi Mata), Fev (Demam) , Fra (Patah tulang), Gas (Gangguan Gastrointestinal), Hyp (Hipertensi), Inj (Cedera), Itc (Gatal), Kid (Penyakit Ginjal), Rhe (Rematik), Sto (Sakit Perut), Thr (Sakit), Too (Sakit Gigi), (Tp) Tinuktuk parangietek, Tt (Tinuktuk tawar), Ulc (Maag).



Gambar 20. Diskusi *Tinuktuk* di Simalungun  
Sumber: Dok Penelitian, 2021



Gambar 21. Rempah sebelum diiris  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 22. Rempah digunakan  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 23. Peracikan pasca dihaluskan  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 24. Kaum ibu meracik *tinuktuk*  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 25. Olahan *Tinuktuk*  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 26. Memberi rasa  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 27. *Tinuktuk* siap di konsumsi  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 28. Ibu K. Girsang, Peneliti, dan Asisten  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 29. Ibu Santi Sipayung,  
salah satu pengrajin *Tinuktuk* di Simalungun  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 30. *Tinuktuk* kemasan 250 gram  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 31. *Tinuktuk* kemasan 100 gram  
Sumber: Dok. Penelitian, 2021



Gambar 32. Ibu K. Girsang dan Erond L. Damanik  
*Sumber: Dok. Penelitian, 2021*



## BAB IV PROSES PEMBUATAN *TINUKTUK*

### A. Pengantar

**T***inuktuk*, *siralada*, atau *giniling* atau sering juga disebut *sambal tawar* adalah salah satu produk olahan rempah-rempah. *Tinuktuk* adalah suatu produk makanan berupa sambal yang dibuat melalui proses pengolahan kecil dengan dengan mekanisme pengolahan manual yaitu penggunaan lesung dan alat pendukung lainnya. Rempah-rempah yang digunakan bermutu tinggi (kandungan gizi memenuhi standar) utuh dan bersih dari segala kotoran.

*Tinuktuk* dipercaya dan diyakini bermanfaat dan berkhasiat obat bagi kesehatan, antara lain: (1) meningkatkan daya tahan tubuh, (2) melindungi dari masuk angin, (3) menghangatkan tubuh, (4) membersihkan darah kotor dari pasca melahirkan dan menstruasi, (5) memperbanyak ASI bagi ibu menyusui, (6) menambahkan selera makan, (7) memperlancar peredaran darah, dan (8) menambah kebugaran tubuh.

Selama ini, proses pembuatan *tinuktuk* masih mengandalkan mekanisme manual. Dalam arti, proses pembuatan masih dilakukan dengan cara tradisional, non-mekanik, ataupun menggunakan mesin untuk mengolah, menghaluskan, dan mencampur 16 rempah, bahan baku yang dipergunakan untuk menghasilkan produk.

Berdasarkan pengamatan selama penelitian, paling tidak dibutuhkan minimal 5 orang tenaga kerja untuk memproduksi *tinuktuk*. Kelima tenaga kerja dipergunakan untuk membersihkan bahan baku, menggongseng, menumbuk hingga halus, mencampur, dan memasukkan dalam botol kemasan. Durasi pekerjaan yang paling lama adalah menggongseng dan menumbuk. Pekerjaan ini dilakukan hati-hati sehingga memberikan aroma yang khas. Selama menggongseng misalnya, api yang dipergunakan adalah kayu bakar, mempergunakan tungku yang di atasnya terdapat kuali.

Panas yang diperoleh cenderung berasal dari arang, bukan dari bunga api. Panas yang bersumber dari arang, berkontribusi atas

kematangan bahan baku yang dipergunakan, mengeluarkan aroma yang baik, minyak yang dikandung bahan baku, serta tidak hitam. Semua bahan baku yang dipergunakan di gongseng dan dihaluskan satu per satu. Setelah semuanya ditumbuk halus, pekerjaan terakhir adalah meracik semua bahan yang telah dihaluskan. Pekerjaan terakhir ini dilakukan pada media lumpang, seraya di tumbuk hingga merata. Dari lumpang, produk dimasukkan ke dalam botol kemasan sesuai ukuran yang telah ditentukan.

Mengamati proses pembuatan *tinuktuk* secara manual ini, di satu sisi memperlihatkan sisi persaudaraan, saling tolong menolong, kekerabatan, keakraban, dan keintiman. Selama proses, canda tawa, seloro, bahkan teka teki silih berganti guna mengatasi kebosanan. Selain itu, sebagian pekerja silih berganti bercerita tentang kesuksesan atau kegagalan teman, panen, pertanian, sekolah anak, bahkan pemerintahan. Tidak jarang juga terdengar cerita “memori” masa lalu, ketika masih seusia SD, SMP, dan SMA. Ada nostalgia yang diingatkan kembali, membawa semua peserta ke masa lalu sepanjang yang dapat diingat.

Semua pekerja tampak trampil, baik menumbuk, menggongseng, bahkan meracik hingga memasukkan dalam botol kemasan. Semua bekerja ibarat “*expert*”, pakar atau ahli yang sudah terbiasa mengerjakan pembuatan *tinuktuk*. Semuanya tampak gembira, bekerja tanpa perintah, berkordinasi, dan berdelegasi antara satu dengan lainnya. Pekerja yang lebih muda memanggil yang lebih tua dengan sapaan “*eda*”, panggilan akrab sesama perempuan yang telah menikah. Semua pekerja mengenakan tudung kepala yang menandai telah menikah, sekaligus mengantisipasi jatuhnya rambut ke produk selama pengolahan.

Di sela-sela proses pekerjaan, terdapat istirahat pertama pada pukul 10.30, makan siang pada pukul 13.00, dan istirahat kedua pada pukul 15.30. Pada waktu istirahat, semua pekerja menikmati sajian teh manis, kue, atau roti serta snack lainnya. Semua pekerja perempuan memakan sirih (*mardemban*) yang terdiri atas, sirih, pinang, gambir, pinang, dan tembakau iris. Semua *pardemban* (pemakan sirih) mengeluarkan cairan merah dari kunyahan sirih. Bibir tampak memerah. Demikian halnya gigi dan lidah. Tidak asing,

terdapat kaleng ataupun plastik tempat sampah untuk membuang bekas kunyahan sirih. Pengamatan menunjukkan bahwa, durasi pekerjaan memperoleh tinuktuk sebanyak 25 Kg ini menelan waktu hingga satu hari. Di mulai pukul 08.30 hingga 17.30.

Produksi secara manual, membutuhkan peralatan seadanya berupa lesung (lumpang), alu (antan), *dalihan* (tungku) yang terbuat dari batu, kayu bakar, talenan (*sakkalan*), pisau, ember, kual, tampi, sendok besar, sendok kecil, botol dan label, pisau, dan air. Semua perlengkapan, ada kalanya dipinjam dari tetangga atau darimanapun yang memilikinya. Biasanya, tidak semua rumahtangga memiliki lesung. Dalam satu kampung, lumpang yang terbuat dari batu granit, bukan kayu, hanya dimiliki beberapa rumah tangga saja. Oleh sebab itu, jika ada pekerjaan upacara adat maupun pembuatan *tinuktuk*, semua lesung tersebut dikumpulkan dan dikembalikan pasca hajatan.

Kemudian, bahan baku yang dipergunakan membuat tinuktuk adalah 16 jenis rempah yang dikenal khas di Simalungun. Ke-16 jenis rempah, berdasar pengalaman sosial (*sosial experience*) dipercaya dan diyakini memiliki efikasi (keampuhan) mengobati penyakit, baik selama proses persalinan maupun di luar persalinan. Hanya saja, keajegan selama ini, tinuktuk lebih banyak dikonsumsi selama proses persalinan. Kenyataan ini disebabkan tiga poin penting; (1) proses pembuatan tinuktuk yang lebih rumit untuk mengumpulkan bahan baku, pembersihan, penghalusan, dan peracikan, (2) sumberdaya dibutuhkan untuk semua proses lebih banyak, dan (3) kandungan, senyawa, maupun indikasi khasiat yang dipergunakan berorientasi pada kesehatan ibu dan anak dalam selama proses persalinan.

Sebagaimana diurai pada Bab sebelumnya, adapun 16 jenis rempah yang digunakan adalah sebagai berikut: (1) jahe merah, (2) kencur, (3) lempuyang dan/atau temulawak, (4) bawang putih, (5) bawang merah, (6) lada hitam, (7) lokio atau kucai, (8) serai, (9) lengkuas, (10) kemiri, (11) kunyit, (12) bangel, (13) wijen hitam, (14) andaliman, (15) kincung dan/atau jeruk kasturi, (16) garam dan/atau beras.

## **B. Pengolahan *tinuktuk***

Uraian ini adalah deskripsi tentang pengolahan tinuktuk secara manual. Hingga saat ini, di seluruh Kabupaten Simalungun, belum ditemukan pengolahan tinuktuk secara mekanis. Di berbagai tempat yang mengolah tinuktuk ini, semuanya masih mengandalkan tenaga manusia, baik untuk membersihkan, menghaluskan, meracik, hingga mengemas dalam botol-botol berlabel untuk dipasarkan. Adapun tahapan-tahapan proses pengolahan rempah-rempah menjadi *tinuktuk*, diuraikan sebagai berikut:

### *1. Penyediaan bahan baku*

Adapun tahapan awal yang dilakukan dalam pengolahan rempah-rempah menjadi tinuktuk adalah penyediaan bahan baku (*raw material*). Dimana bahan baku yang digunakan ada 16 jenis rempah-rempah menjadi *tinuktuk*. Biasanya produsen *tinuktuk* memperoleh bahan baku dengan cara pembelian langsung dari petani sedangkan bahan baku lainnya seperti bawang putih, kencur, asam jingga, beras putih dan lada hitam diperoleh dari pembelian pasar tradisional.

### *2. Pencucian bahan baku*

Tahapan selanjutnya adalah pencucian bahan baku. Bahan baku yang di cuci adalah jahe merah, temulawak, kunyit, bangel, dan kencur. Pencucian dilakukan di dalam panci yang berisi air bersih. Panci yang digunakan sebanyak 2 di mana 1 panci digunakan untuk tempat mencuci dan satu lagi untuk pasca di cuci. Pencucian dilakukan untuk membersihkan kotoran dari rimpang dimana tanah masih lengket. Setelah bersih dari kotoran selanjutnya dilakukan penirisan dengan cara dengan cara memisahkan air dari panci yang berisi air cucian.

### *3. Pengirisan bahan baku*

Tahapan selanjutnya adalah pengirisan jahe merah, temulawak, kunyit, bangle, serai, dan kencur. Pengirisan dilakukan dengan menggunakan *cutter* atau belati di atas telenan. Pengirisan dilakukan untuk memudahkan dalam proses penggilingan di lesung.

#### *4. Pengupasan bahan baku*

Tahapan selanjutnya adalah pengupasan bawang merah dan bawang putih. Pengupasan dilakukan untuk membersihkan kulit bawang merah dan bawang putih sehingga bersih dari kotoran. Pengupasan dilakukan dengan menggunakan cutter atau belati

#### *5. Penggorengan bawang merahm bawang putih dan kemiri*

Penggorengan bawang merah, bawang putih dan kemiri dilakukan setelah melakukan pengupasan. Biasanya tahapan pengolahan dilakukan selama 1 jam dan dilakukan oleh tenaga kerja. Tujuan penggorengan bawang merah, bawang putih, dan kemiri adalah menambahkan aroma dan menjaga daya tahan *tinuktuk*.

#### *6. Penirisan bawang merah, bawang putih dan kemiri*

Setelah tahapan penggorengan dilakukan maka tahapan selanjutnya adalah penirisan bawang merah, bawang putih dan kemiri. Penirisan dilakukan dengan menggunakan saringan minyak lalu diletakkan di atas panci, penirisan bertujuan untuk mengurangi kadar minyak pada bawang merah, bawang putih, dan kemiri. Selanjutnya, penirisan dilakukan dengan oleh tenaga kerja dalam keluarga sebanyak 1 orang dilakukan dengan 15 menit. Setelah melakukam penirisan bawang merah, bawang putih, dan kemiri tersebut langsung dimasukkan ke dalam lesung.

#### *7. Penghalusan bahan baku*

Semua bahan baku yang digunakan, baik yang mentah maupun digongseng, dihaluskan atau dilumatkan di dalam lesung. Setiap bahan baku dihaluskan satu per satu tanpa diaduk. Setiap bahan baku ditumbuk halus hingga merata. Semua hasil tumbukan, sebagian berupa debu halus, dan sebagian berupa jelly yang kental. Setiap hasil penghalusan di taruh pada wadah tertentu yang terpisah dari bahan baku lainnya. Artinya, penghalusan ini memerlukan 16 wadah terpisah sebelum di racik.

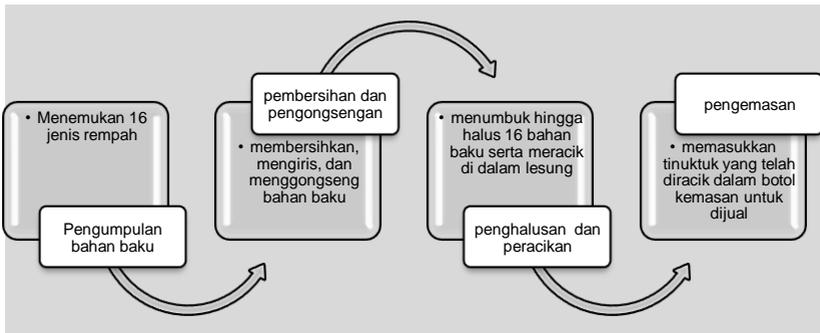
## 8. Peracikan

Semua bahan baku yang telah dihaluskan disatukan dalam lesung, sesuai takaran atau daya tampung lesung. Pengalaman sosial membimbing pekerja untuk menuangkannya dalam lesung sehingga rasa dan aroma dengan kualitas baik ditemukan pada tinuktuk. Pada waktu meracik, garam, perasan jeruk kasturi maupun kincung digabung ke racikan. Fungsi asam adalah memberi aroma, sensasi liur sekaligus menambah daya tahan *tinuktuk* untuk waktu lama.

## 9. Pengemasan

Tahapan selanjutnya adalah proses pengemasan. Cara pengemasan, *tinuktuk* yang sudah halus siap untuk dimasukkan ke dalam kemasan. Untuk memasukkan *tinuktuk* ke dalam kemasan ini dilakukan dengan cara mengambil *tinuktuk* yang sudah di tumbuk halus di lesung dengan menggunakan serokan sambal, lalu memasukkan ke dalam kemasan berupa botol 200mg atau 500 mg.

Secara umum, langkah-langkah dan prosedur pengolahan *tinuktuk* adalah sebagaimana digambarkan dalam Gambar 32 di bawah ini:



**Gambar 33. Langkah dan prosedur pengolahan *tinuktuk***

## C. Komposisi *tinuktuk*

Selama penelitian, pengolahan dan komposisi dalam pembuatan *tinuktuk* didasarkan pada pengalaman sosial. Tidak ada takaran, atau neraca ataupun perbandingan terukur yang dipergunakan

sebagai basis pengolahan dan pencampuran. Kenyataan umum yang diperoleh bahwa kualitas rasa tetap terandalkan. Pada saat *tinuktuk* selesai diracik, lalu di rasa dengan mencicipinya melalui sendok makan. Melalui sendok makan, *tinuktuk* dicicipi. Pada saat terdapat rasa yang kurang, lalu ditambahkan jenis rempah yang kurang. Jika terdapat rasa berlebihan, maka ditambahkan rempah lain untuk menetralsir rasa yang berlebihan. Demikian seterusnya hingga diperoleh kualitas rasa, kepedasan, kegurihan, dan kenikmatan mengonsumsi *tinuktuk*.

Walaupun belum ada komposisi bahan baku pembuatan *tinuktuk* yang terstandar, berikut di bawah ini disajikan komposisi umum bahan baku yang diperoleh dari informan penelitian. Sebagai catatan, sesungguhnya, perbandingan ini dapat mengkalkulasi rumus standar untuk menghasilkan *tinuktuk* berkualitas baik.

**Tabel 7. Komposisi bahan baku pembuatan *tinuktuk***

No	Nama rempah	Bagian rempah digunakan	Ukuran
1	Jahe Merah	Rimpang	1000 gram
2	Kencur	Rimpang	500 gram
3	Lempuyang	Rimpang	100 gram
	Temulawak	Rimpang	100 gram
4	Bawang Putih	Rimpang	500 gram
5	Bawang Merah	Rimpang	1000 gram
6	Lada Hitam	Buah	250 gram
7	Lokio atau Kucai	Daun, Batang dan Rimpang	100 gram
8	Serai	Batang	50 gram
9	Lengkuas	Rimpang	100 gram
10	Kemiri	Buah	250 gram
11	Kunyit	Rimpang	150 gram
12	Bangel	Rimpang	100 gram
13	Wijen Hitam	Rimpang	100 gram
14	Andaliman	Buah atau Biji	100 gram
15	Kincung	Buah dan Batang	100 gram/

			secukupnya
	Jeruk Kasturi	Cairan perasan	100 gram/secukupnya
16	Garam	Butir garam	150 gram/secukupnya
	Beras	Beras	100 gram

Komposisi di atas adalah kebiasaan penduduk untuk menghasilkan 2,5 Kg atau dua kali meracik di lesung. Sebagai catatan, lobang pada lesung hanya mampu meracik 1 kg-1,5 kg per sekali racik. Dengan demikian, perbandingan di atas adalah hasil yang diperoleh pada saat menghasilkan 2,5 kg. Oleh karena itu, perbandingan bahan baku di atas sekaligus menjadi rumus awal untuk mendapatkan gambaran komposisi tinuktuk berdasar pengalaman sosial sebagaimana dikembangkan secara turun temurun oleh etnik Simalungun.

Namun, bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan tinuktuk dewasa ini cenderung beragam. Sebagian wilayah seperti di Pematang Raya sekitarnya menggunakan 16 jenis rempah. Namun, di Nagori Purbatongah, menggunakan 12 rempah. Sebagian lagi seperti di Tanoh Jawa menggunakan 14-15 jenis rempah. Perbedaan ini sesungguhnya dipengaruhi dua faktor, yaitu; (1) ketersediaan bahan baku yaitu rempah yang digunakan, dan (2) kualitas rasa dan selera (*taste*) yang diinginkan. Namun, berdasarkan penuturan informan di berbagai tempat di Simalungun, kecenderungan bahan baku rempah yang dipergunakan dalam pembuatan tinuktuk adalah 16 jenis.

Demikian halnya penggunaan bahan-bahan. Adakalanya temulawak tidak digunakan dan diganti dengan lempuyang atau sebaliknya. Demikian halnya, kunyit tidak dipergunakan diganti dengan bangel dan sebaliknya. Kemudian, ada kalanya jeruk kasturi tidak digunakan dan diganti dengan kincung dan sebaliknya. Pergantian bahan rempah ini disesuaikan dengan selera khas daerah. Di Simalungun Atas seperti di Purbatongah, Purba, hingga Silimahuta misalnya, jeruk kesturi diganti dengan kincung yang lebih akrab pada mereka. Bahan dasar dalam pembuatan *tinuktuk* yang

harus adalah jahe merah, bawang putih, bawang merah, lada hitam, kemiri, serai, kencur, beras, andaliman, dan asam. Bahan-bahan ini, seluruhnya bisa ditemukan dan tumbuh subur di Kabupaten Simalungun. Tinuktuk, dengan demikian adalah produk *local knowledge* etnik Simalungun atas tumbuhan-tumbuhan yang berada disekitarnya (etnobotani) yang dimanfaatkan untuk konsumsi yang berkhasiat obat dan menyembuhkan. Peracikan dan pengolahan yang bersifat manual, yakni ditumbuk (*giling* atau *tuktuk*) menggambarkan *local technology* sesuai ukuran zamannya yang terus dipertahankan hingga saat ini untuk mendapatkan kualitas rasa yang baik.



## BAB V POTENSI EKONOMI DAN KELAYAKAN USAHA<sup>1</sup>

### A. Pengantar

**E**tnik Simalungun menurut Silalahi, Supriatna, Walujo, dan Nisyawati (2015) mengenal 344 spesies etnobotani, yang terdiri atas 217 genera dan 90 families yang berkhasiat obat. 16 dari jenis rempah ini dipergunakan untuk menghasilkan tinuktuk, yakni jamu khas etnik Simalungun di Provinsi Sumatera Utara. kecenderungan 16 jenis rempah ini terdiri atas spesies *Zingiberaceae* atau jahe-jahean yang banyak dipergunakan sebagai bahan dasar jamu untuk minuman, bumbu masakan, kecantikan, dan penyembuhan tradisional. Sungguhpun demikian, etnofarmakologi pada etnik Simalungun ini masih memerlukan evaluasi biologis dan medis sebagai basis pengembangan penyembuhan dan pengobatan modern di masa yang akan datang.

Berdasar pengalaman sosial, tinuktuk, yakni jamu khas tradisional Simalungun dipercaya dan diyakini khasiat obat, antara lain: (1) meningkatkan daya tahan tubuh, (2) melindungi dari masuk angin, (3) menghangatkan tubuh, (4) membersihkan darah kotor dari pasca melahirkan dan menstruasi, (5) memperbanyak ASI bagi ibu menyusui, (6) menambahkan selera makan, (7) memperlancar peredaran darah, dan (8) menambah kebugaran tubuh.

Secara antropologis, produk etnobotani rempah berkhasiat untuk kebugaran tubuh, muncul sebagai respon dasar dan pemahaman pola makan (diet) atas penyakit. Dalam kajian antropologi, penyakit tidak semata-mata muncul secara fisiologis atau pengaruh lingkungan, namun, juga oleh personalistik (Foster dan Anderson, 2016). Keduanya, membutuhkan cara-cara dan mekanisme khusus serta ramuan dan racikan etnobotani yang digunakan dalam penyembuhannya.

---

<sup>1</sup>Tulisan pada bab ini diambil dari Bab IV skripsi Miliardo Sidauruk. 2019. *Nilai Tambah Rempah-rempah menjadi tinuktuk dan saluran pemasarannya*. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Methodist Indonesia, Medan.

Kajian ini, lebih berorientasi pada penyakit fisiologis terutama untuk menambah kebugaran dan daya tahan tubuh menghadapi gangguan fisiologis. Perlu digarisbawahi, perilaku yang berhubungan dengan kesehatan, umumnya, di masa lalu dan kini, cenderung adaptif, guna mencapai daya tahan dan peningkatan kesehatan manusia (Foster dan Anderson, 2016). Paradigma antropologi memberi pandangan mendalam tentang struktur dan dinamika perilaku sehat, khususnya pada Etnik Simalungun.

Perilaku sehat adalah respon rasional, dengan pandangan hidup atau orientasi kognitif dari manusia atas penyakit yang dipersepsikan. Pranata kesehatan, umumnya pada masyarakat di Indonesia termasuk Etnik Simalungun menekankan unsur-unsur umum yang mendasari semua aspek kesehatan dengan memandang konteks budayanya (Foster dan Anderson, 2016).

Meskipun belum memiliki evaluasi biologis, pengalaman sosial etnik Simalungun akan *tinuktuk* telah teruji secara sosial. Kenyataan dibuktikan melalui testimoni konsumen yang mengonsumsi *tinuktuk*. Hasil yang diperoleh adalah ketahanan tubuh pasca melahirkan, imunitas tubuh, dan lain-lain dan sejauh pengamatan dan pengalaman, belum memiliki efek samping bagi tubuh konsumen. Dapat diyakini bahwa *tinuktuk* adalah olahan rempah-rempah yang secara biologis, masing-masing ke-16 jenis rempah memiliki khasiat bagi tubuh dan kesehatan.

## **B. Potensi ekonomi dan kelayakan usaha**

Nilai tambah pengolahan rempah-rempah menjadi *tinuktuk* merupakan selisih antara nilai produksi dengan bahan baku, nilai penunjang dan nilai penyusutan peralatan yang digunakan selama pengolahan rempah menjadi *tinuktuk*. Secara keseluruhan, keempatnya dapat dilihat pada Tabel 7 di bawah ini. Sebagai catatan, perhitungan ini didasarkan pada selama empat bulan produksi *tinuktuk*. Perhitungan ini didasarkan pada masa produksi yang telah dijalankan oleh Industri Rumah Tangga yang mengelola dan memasarkan *tinuktuk* di Simalungun. Kemudian, perhitungan dilakukan berdasar besarnya biaya yang dipergunakan untuk

mengumpulkan bahan baku, pengolahan, peracikan, dan pemasaran yang dilakukan selama empat bulan.

**Tabel 8 Nilai tambah *tinuktuk* selama 4 bulan produksi**

No	Komponen biaya	Nilai selama 4 bulan (Rp)
1	Biaya produksi	42.660.000
2	Biaya bahan baku	5.040.000
3	Biaya bahan penunjang	20.062.400
4	Biaya akumulasi peralatan	88.666
5	Nilai Tambah	27.468.933
6	Rasio nilai tambah (%)	64,39

Nilai Tambah (NT) adalah Nilai Produksi (NP) setelah dikurangi kumulasi Nilai Bahan Baku (NBB), Nilai Biaya Produksi (NBP) dan Nilai Pokok Produksi (NPP). Dengan demikian, diperoleh Rp. 42.660.000 dikurangi dengan kumulasi Rp. 5.040.000 ditambah Rp. 10.062.400 dan Rp. 88.666 yakni Rp. 27.468.933, 36.

Selain menghitung nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan rempah-rempah menjadi *tinuktuk*, juga dilakukan perhitungan rasio nilai tambah. Nilai ini diperoleh melalui pembagian antara nilai tambah dengan nilai produksi dikali 100 persen. Rasio nilai tambah dinyatakan dalam satuan persen (5). Adapun rasio yang diperoleh adalah 64,39 persen. Berdasar hasil rasio yang diperoleh, hasil rasio adalah tinggi yakni 64,39 yakni penggunaan rempah menjadi *tinuktuk* sangat tinggi.

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan yang diperoleh dari pengolahan rempah menjadi *tinuktuk* dengan total biaya produksi yang dikeluarkan selama produksi berlangsung. Adapun pendapatan yang diperoleh adalah Rp. 24.228.933. Perhitungan ini mengindikasikan bahwa pendapatan produsen rempah-rempah menjadi *tinuktuk* dalam empat bulan produksi. Pendapatan per bulan dibagi empat bulan produksi yang menghasilkan Rp. 6.057.233 per bulan. Jumlah ini lebih besar dari Upah Minimum Regional (UMR) Kabupaten Simalungun yang hanya Rp. 2.224.036 pada tahun 2018. Perhitungan ini

mengindikasikan bahwa pendapatan penjualan tinuktuk relatif tinggi sehingga memungkinkan pengembangan pengolahan *tinuktuk* secara intensif.

Industri pengolahan *tinuktuk* dikatakan layak ataupun tidak layak untuk diteruskan diukur dengan menggunakan beberapa indikator pengukuran. *Pertama*, Analisis *R/C Rasio* yang membandingkan total penerimaan dan penjualan dengan total biaya yang dikeluarkan produsen. Adapun rinciannya adalah sebagai berikut: total penerimaan Rp. 42.660.000, sedang total biaya produksi adalah Rp. 18.431.066. Analisis *R/C Rasio* adalah 2,31. Perhitungan ini mengindikasikan bahwa setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 2,31 dan menghasilkan pendapatan sebesar Rp. 2,31. Oleh karena itu, nilai *R/C Rasio* sebesar 2,31 lebih besar dari 1 sehingga pengolahan *tinuktuk* dari rempah-rempah sangat layak diusahakan.

*Kedua*, analisis *Breakevent Point (BEP)* produksi, merupakan perbandingan antara rata-rata total biaya terhadap rata-rata komoditi. Perhitungan ini mengindikasikan nilai pengembangan biaya yang dikeluarkan oleh produsen pengolah *tinuktuk*, di mana *BEP* produksi dapat menggambarkan nilai produk minimal yang harus dikeluarkan dan diperoleh kembali pada masa tertentu (titik impas atau balik modal).

Adapun rincian *BEP* produksi *tinuktuk* adalah sebagai berikut. Berdasarkan kenyataan di lapangan, nilai *BEP* produksi kemasan *poch* kecil (kemasan plastik) adalah 127 botol, sedangkan *BEP poch* besar adalah 77 botol dan botol kalle adalah 49 botol. Oleh karena itu, produksi *tinuktuk* kemasan botol kecil adalah 360 dan lebih besar dari *BEP* 184 bungkus, botol kecil diperoleh produksi 396 botol dan lebih besar dari *BEP* produksi 127 botol, sedang kemasan 144 botol lebih besar dari *BEP* produksi 77 botol, dan botol kalle adalah 108 dan lebih besar dari 49 *BEP* Produksi. Berdasar penjelasan ini, disimpulkan bahwa pengolahan rempah-rempah menjadi *tinuktuk* layak dipertahankan dan dilanjutkan.

*Ketiga* adalah analisis *BEP Harga*. Analisis *BEP Harga* adalah perbandingan antara rata-rata total biaya pengolahan rempah-rempah dengan rata-rata jumlah produksi sehingga diperoleh harga

jual pokok yang diterima produsen sehingga biaya yang dikeluarkan berada di titik impas (balik modal).

Adapun nilai BEP harga *tinuktuk* kemasan botol kecil adalah Rp. 12.799, sedang botol sedang adalah Rp. 31.998 dan botol kalle adalah Rp. 38.398. Perhitungan ini mengindikasikan bahwa harga *tinuktuk* kemasan botol kecil adalah Rp. 25.000 dan BEP harga poch adalah Rp. 12.799, botol kecil adalah Rp. 40.000 lebih besar dari BEP Harga botol kecil sebesar Rp. 12.799, botol sedang adalah Rp. 60.000 dan lebih besar dari BEP harga botol sedang Rp. 31.998, dan botol kalle adalah Rp. 85.000 dan lebih besar dari harga botol kalle sebesar Rp. 38.398. Perhitungan ini mengindikasikan bahwa pengolahan rempah-rempah menjadi *tinuktuk* layak diusahakan dan dipertahankan.

Berdasarkan nilai R/C yakni 2,31 di mana R/C lebih besar dari 1 ( $R/C > 1$ ) untuk produksi botol poch diperoleh produksi sebanyak 360 bungkus > BEP produksi sebanyak 205 bungkus dan harga jual adalah Rp. 25.000 > BEP harga poch adalah Rp. 12.799. Kemudian, untuk botol kecil diperoleh biaya produksi sebanyak 396 botol > BEP produksi adalah 141 botol dan harga jual adalah Rp. 40.000 > BEP harga botol kecil Rp. 12.799. Untuk botol sedang diperoleh produksi sebanyak 144 botol > BEP produksi botol sedang sebanyak 86 botol sedang sebesar Rp. 31.998. Untuk botol kalle diperoleh produksi sebanyak 108 botol > BEP Produksi sebanyak 54 botol dan harga jual yang diperoleh adalah Rp. 85.000 > BEP Harga botol kalle sebesar Rp. 38.398. Berdasar perhitungan ini disimpulkan bahwa pengolahan *tinuktuk* layak diusahakan di daerah penelitian.

Distribusi pemasaran adalah kelompok individu atau perusahaan atau lembaga-lembaga yang mengarahkan aliran produk dari produsen ke konsumen. Distribusi barang dibedakan antara saluran pemasaran untuk memindahkan hak kepemilikan barang dan saluran untuk memindahkan barang secara fisik yaitu hubungan dengan saluran distribusi dan kegiatan disebut distribusi fisik. *Tinuktuk* telah dipasarkan di Kota Medan, dan di luar Medan seperti Jambi, Kalimantan dan lainnya. Pesanan hadir dari media sosial maupun telepon yang oleh produsen di kirim ke alamat konsumen.

Sebagian di jual eceran setiap pekan di Tigarunggu, Pematangraya, Saribudolog, Pematangsiantar, dan daerah lain.

### **C. Simpulan**

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan rempah-rempah menjadi *tinuktuk* skala industri rumah tangga (IRT) adalah RP. 27.468.933 dengan rasio nilai tambah 64,39% dan lebih besar dari 50% sehingga nilai tambah pengolahan rempah menjadi *tinuktuk* adalah tinggi. Hasil ini mengindikasikan bahwa produksi olahan manual *tinuktuk* bernilai ekonomi yang relatif tinggi. Oleh karena itu, diperlukan upaya-upaya untuk mendorong keuntungan yang lebih besar dari biaya produksi dengan cara menghadirkan otomatisasi atau mekanisasi pengolahan *tinuktuk*. Dengan mekanisasi ini, efisiensi biaya dengan catatan tetap menjaga kualitas *tinuktuk*, dapat meningkatkan keuntungan usaha sekaligus menjadi peluang bisnis sehat dan menguntungkan.

## BAB VI MODAL SOSIAL DALAM PENGOLAHAN *TINUKTUK*<sup>2</sup>

### A. Pengantar

**T***inuktuk* merupakan salah satu budaya lokal yang ada di Simalungun. Penelitian dilakukan di desa Aman Raya, Kecamatan Raya, Kabupaten Simalungun, Sumatera Utara. Budaya lokal mengandung nilai-nilai masyarakat di dalam suatu daerah. Budaya lokal merupakan perpaduan antara sejarah, pengalaman, dan nilai dari suatu masyarakat sehingga menjadi cerminan dari masyarakat. Untuk itu, para pembuat *tinuktuk* dan masyarakat dari segala lapisan bersama-sama melakukan upaya pelestarian. Bentuk *tinuktuk* seperti bumbu masakan yang telah dicampur dari berbagai bahan-bahan yang terpilih. Warna *tinuktuk* coklat kehijauan sesuai campurannya yaitu rempah-rempah. *Tinuktuk* dapat ditemukan di pekan (tiga) Raya di Desa Aman Raya pada hari kamis dan bisa pesan langsung ke tempat pembuatan *tinuktuk*.

*Tinuktuk* merupakan tradisi yang harus selalu dijaga dan di lestarikan karena merupakan warisan budaya turun-temurun. Tradisi ini, oleh masyarakat Simalungun sangat dijunjung tinggi karena merupakan suatu kepercayaan dari generasi pendahulu sebagai sarana dalam ramuan dari rempah-rempah. Kemudian, berkembangnya ilmu pengetahuan tentang kesehatan maka berubah menjadi obat-obatan yang telah teruji. Berikut adalah makna *tinuktuk* bagi masyarakat.

### Tradisi

*Tinuktuk* merupakan tradisi warisan turun-temurun dari pendahulu. Tradisi ini oleh masyarakat Aman Raya sangat di junjung karena merupakan suatu kepercayaan dari generasi pendahulu sebagai pengobatan tradisional. Masyarakat Desa Aman Raya

---

<sup>2</sup>Tulisan pada bab ini diambil dari Bab IV skripsi Ivan Leonard Saragih. 2020. *Peran modal sosial dalam memelihara sambal rempah Tinuktuk*. Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sumatera Utara, Medan.

membuat *tinuktuk*, khususnya untuk perempuan pasca melahirkan. Kegiatan ini disatukan untuk acara syukuran jika ada salah satu anggota atau tetangga yang baru melahirkan. Masyarakat di sekitar bergotong-royong membuat *tinuktuk*. Bergotong-royong yang dilakukan bukan sekedar untuk membuat tetapi sudah kebiasaan dari dulu. Tidak hanya acara syukuran tetapi acara kemalangan dan pernikahan tetap bergotong-royong. Salah satu informan penelitian menuturkan sebagai berikut:

“jadi di sini jika ada yang baru lahir, ibunya diberikan *tinuktuk*. Bisa langsung makan tapi kebanyakan di campur dengan sup atau minumannya. Kami kerja samalah sama tetangga-tetangga yang di sini membuat *tinuktuk* untuk ibu yang baru melahirkan, dari dulu sudah begitu sudah menjadi kebiasaan.”

Kebiasaan masyarakat Desa Aman Raya bergotong-royong dianggap sudah biasa dan tidak perlu alasan untuk melakukannya. Kebersamaan yang ada di masyarakat Desa Aman Raya sudah menjadi tradisi dari generasi penerus penerus. *Tinuktuk* diwariskan dari nenek moyang hingga ke generasi penerus. Masyarakat di Desa Aman Raya tradisi membuat *tinuktuk* masih berlangsung. Ibu Hotma Marianita dan Hotmauhur Purba, pembuat *tinuktuk* yang menghargai dari orangtua. Bertempat tinggal di jalan Pasar Gostong Desa Aman Raya. Sejak tahun 2000 sampai sekarang, keduanya aktif memproduksi *tinuktuk*. Pembuatan *tinuktuk* didasarkan pada peninggalan dari orangtua Hotma Marianita yang diajarkan kepadanya.

“Ini awalnya di turunkan dari orangtua saya yaitu ibu, mengajari saya membuat *tinuktuk*. Karena suami telah meninggal, membiayai anak-anak tidak cukup hanya berladang jadi saya membuat *tinuktuk* untuk menambah pendapatan untuk kebutuhan sehari-hari. Bahan yang saya gunakan: lempuyang kuning, jahe merah, kemiri, kencur, bawang merah, temulawak, andaliman, beras gongseng, lada hitam, bawang putih, kunyit, laja, asam empat jenis, dan garam.”

Begitu juga dengan informan Hotmauhur Purba yang membuat *tinuktuk* dengan dasar dulu lingkungan tempat tinggalnya membuat *tinuktuk*.

"Dulu saya belajar dari orang-orang sekitar lingkungan yang dahulu kampung saya banyak membuat saya *tinuktuk*, tanpa di ajari oleh orang tua saya, orang tua mendukung dan bisa berhasil bahkan bertahan membuat *tinuktuk*."

Hotma Marianita menjelaskan bahwa dia masih membuat *tinuktuk*. Masih meneruskan apa yang di ajarkan oleh orangtuanya. Ada juga faktor lain yang mendukung Ibu Hotma Marianita untuk membantu perekonomian keluarganya. Rempah-rempah yang sebagian di tanam dan sebagian di beli. Sama seperti ibu Hotma Marianita, Hotmauhur Purba mewarisi pengetahuan dari lingkungannya. Penejelasan yang diberikan bahwa Hotmauhur belajar dari lingkungan kampung yang dulu tinggal bersama orangtuanya. Tanpa warisan dari orangtuanya, biasanya belajar sendiri dengan bantuan lingkungan yang mewariskan tradisi penerus sebelumnya.

*Tinuktuk* merupakan tradisi dari leluhur yang berupa lisan. Pesan dan kesaksian yang disampaikan secara turun-temurun dari generasi leluhur ke generasi berikutnya. Pesan yang disampaikan melalui ucapan, pidato, nyanyian dan lagu. Hotmanuhur mengingat semua cara pembuatan *tinuktuk* tanpa bantuan catatan. Tidak membutuhkan catatan karena telah berkali-kali membuat *tinuktuk* dengan ingatan yang disampaikan oleh orangtua dan yang dipelajari sendiri melalui lingkungan.

### **Obat tradisional**

Obat tradisional adalah ramuan bahan yang berasal dari tumbuhan, hewan, dan mineral. *Tinuktuk* merupakan ramuan dengan bahan tumbuhan tradisional, sebelum adanya obat-obatan modern. Kebiasaan para leluhur yang menggunakan ramuan-ramuan tradisional yang di percaya dapat menyembuhkan penyakit. Masyarakat Desa Aman Raya juga mempercayai apa yang telah dibuat para leluhur tentang ramuan tradisional. Pengobatan

tradisional yang ditunjukkan untuk semua kalangan di masyarakat terutama pada ibu pasca melahirkan.

“*Tinuktuk* itu kan tumbuhan yang dikumpulkan baru di tumbuk, jadi setelah di tumbuk itu dicampur ke sup atau ke minuman, diberi untuk ibu-ibu yang baru melahirkan untuk obat perutnya.”

Informan lain menuturkan sebagai berikut:

“*Tinuktuk* itu lebih tepatnya ke obat untuk ibu-ibu yang baru melahirkan, tapi bisa juga untuk semua orang. Hanya saja dulu ramuannya untuk perempuan yang baru melahirkan.”

Penjelasan yang diberikan Rosmawati Purba di atas bahwa *tinuktuk* sebagai obat. Ibu-ibu baru melahirkan di beri *tinuktuk* yang di mana kegunaan dari campuran bahan-bahan bisa mengobati luka-luka di dalam perut setelah melahirkan dan juga menambah stamina dan menghangatkan tubuh. *Tinuktuk* bisa di konsumsi sehari-hari oleh perempuan maupun laki-laki. Manfaat *tinuktuk* yang bisa menghangatkan badan dan menambah stamina dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Penjelasan Elismawati Saragih menambahkan bahwa *tinuktuk* adalah obat. Berbagai kalangan dapat mengkonsumsinya dan tidak melihat apakah perempuan ataupun laki-laki.

Mulai dari tradisi yang digunakan leluhur, *tinuktuk* untuk kesehatan dan dipercaya dapat mengobati. Masyarakat Desa Aman Raya juga di percayai dan terus menggunakan tradisi tersebut sebagai obat. Berkembangnya ilmu pengetahuan tentang kesehatan dan obat-obatan yang telah teruji, tidak mengurangi rasa kepercayaan masyarakat Desa Aman Raya untuk mengonsumsi *tinuktuk*.

## **B. Modal sosial dalam pengolahan *tinuktuk***

### **1. *Trust* (kepercayaan) dalam masyarakat**

Aktivitas manusia tidak lepas dari adanya interaksi suatu kegiatan bersama dalam sebuah kelompok ke individu maupun individu ke individu. Kegiatan itu ada yang dari perkumpulan pembuatan *tinuktuk* yang dilakukan bertukar pikiran antara pembuatan *tinuktuk*,

komunikasi dan interaksi yang di bangun antara pembuat *tinuktuk*, komunikasi dan interaksi yang di bangun antara pembuat *tinuktuk* dan yang membantu dan pembuat *tinuktuk* dengan pilihan bahan. Ada juga kegiatan dari luar masyarakat pembuat *tinuktuk* dengan pemilik bahan. Ada juga kegiatan dari luar masyarakat seperti arisan perkumpulan dari gereja.

Aktivitas-aktivitas tersebut mendorong adanya interaksi yang rutin di dalam masyarakat. Dengan adanya perkumpulan kelompok lokal tersebut individu (pembuat *tinuktuk*) atau masyarakat membangun adanya jalinan interaksi yang kuat. Interaksi yang dilakukan secara rutin oleh masyarakat baik interaksi dari aktivitas pada perkumpulan kelompok lokal atau interaksi informal yang melalui media elektronik, seperti dengan telepon genggam (*handphone*), atau interaksi yang ada pada saat saling berkumpul dengan tetangga dan berbincang sore-sore sesudah menyelesaikan aktivitas hari itu, dan pada saat ada hajatan desa, seperti pernikahan atau syukuran.

Kegiatan-kegiatan tersebut tentu memperkuat kepercayaan masyarakat. Carmen Sirianni dan Lewis Friedland menulis pentingnya sebuah jaringan dan kegiatan bersama di dalam sebuah masyarakat. Semakin seseorang bergabung dalam sebuah aktivitas bersama baik itu interaksi formal mau pun informal maka modal sosial yang ada dalam masyarakat ikut menguat. Adanya interaksi antara individu dengan individu, individu dengan kelompok dan kelompok dengan kelompok.

Masyarakat Pematang Raya terutama para pembuat *tinuktuk* telah hidup dengan berbagai kegiatan atau aktivitas bersama tiap harinya sehingga timbul keakraban yang terjalin karena adanya interaksi rutin. Kepercayaan dalam masyarakat muncul karena adanya interaksi yang terjadi dalam kegiatan sehari-hari, baik melalui perkumpulan kelompok lokal maupun hanya sekedar mengobrol di sore hari sepulang dari kerja (interaksi informal). Kepercayaan yang kuat ini mendorong terjadinya kerjasama dalam masyarakat. Contohnya pada pembuat *tinuktuk* dan pemilik bahan kepercayaan yang terjalin di dalamnya ketika pembuat *tinuktuk* memesan bahan namun dibayar kemudian. Contoh lain adalah hubungan antara pembuat *tinuktuk* dengan pekerja (yang

membantu), dan dengan masyarakat sekitar ketika ada tetangga yang mengadakan pesta maka akan ada gotong-royong menyiapkan semuanya untuk pesta.

Kegiatan-kegiatan tersebut merupakan salah satu contoh toleransi, keakraban, kerjasama, kejujuran dan kepercayaan yang dilakukan masyarakat desa Pematang Raya. Relasi masyarakat maupun para pembuat *tinuktuk* menjadi. Lebih dekat dengan adanya kegiatan-kegiatan dalam masyarakat tersebut. Apabila relasi masyarakat semakin dekat maka kepercayaan masyarakat juga meningkat. Kepercayaan dalam masyarakat ini mempengaruhi kegiatan dan aktivitas masyarakat. Ada hubungan timbal-balik di sini seperti yang dilontarkan Fukuyama bahwa kepercayaan adalah dasar dari tatanan sosial timbal balik dan tidak muncul spontan tanpanya.

Sebuah kegiatan berlangsung dengan baik apabila di dalamnya terdapat sebuah kepercayaan. Sebaliknya, kepercayaan meningkat apabila terdapat sebuah kegiatan bersama di mana masyarakat melakukan interaksi yang rutin, baik interaksi formal maupun informal. Kerjasama yang apik-pun tercipta dari kepercayaan yang kuat dalam masyarakat.

Di dalam sebuah masyarakat perlu adanya sebuah hubungan yang sehat yang terjalin dengan baik. Hubungan ini terjadi bila terdapat sebuah kepercayaan di dalamnya. Kepercayaan menjaga adanya keseimbangan hubungan dalam masyarakat. Intinya, kepercayaan ini menghindarkan dari suatu konflik bila dapat dijaga dengan baik. Kepercayaan membutuhkan kejujuran dan keterbukaan sebagai dasar. Masyarakat yang memegang ini memiliki *trust* (kepercayaan) yang tinggi.

*Trust* antara pembuat *tinuktuk* dengan pekerja (yang membantu). Kepercayaan yang dibangun antara pembuat *tinuktuk* dengan pekerja, sebelum memulai adalah menawarkan kontrak kerja. Begitu juga pekerja (yang membantu) menawarkan permintaannya untuk bekerja. Hubungan yang terjalin antara pembuat *tinuktuk* dan pekerja terbilang baik. Pembuat dan pekerja saling menghargai dan membantu satu dengan yang lain. Komunikasi yang lancar dan cukup rutin menjadi salah satu alasan kuatnya kepercayaan

masyarakat. Apalagi pekerja berasal dari desa pematang raya itu sendiri sehingga sudah mempercayai satu dengan yang lain dan karena satu desa sudah saling menganggap bahwa mereka adalah keluarga. Pembuat *tinuktuk* dan pekerja bersama-sama berkomitmen untuk terus memproduksi *tinuktuk* ini dan juga memperkenalkan ke generasi selanjutnya.

*Trust* antara sesama pembuat *tinuktuk*. Adanya perkumpulan yang dilakukan di pekan setiap hari Sabtu yang menyebabkan interaksi antar pembuat semakin erat dan juga meningkatkan hubungan kekeluargaan dan keakraban. Hubungan yang kuat dikarenakan mereka saling tukar menukar pikiran, berdiskusi, dan saling terbuka sehingga meningkatkan rasa kepercayaan antar pembuat *tinuktuk*.

*Trust* pembuat *tinuktuk* dengan pemilik bahan. Adanya interaksi yang dilakukan antar pembuat *tinuktuk* yaitu pembuat *tinuktuk* selalu mengambil bahan di tempat yang sama dengan orang yang sama lama kelamaan rasa percaya mulai tumbuh yang awalnya memberikan harga yang kurang atau lebih murah dari biasanya hingga pada titik kepercayaan yang teratas yaitu pemilik bahan memesan bahantan pamembayarannya di muka tetapi dibayar ketika jualan *tinuktuk* telah terjual semuanya.

## 2. Jaringan dalam masyarakat

Wujud nyata dari jaringan adalah adanya interaksi. Dalam modal sosial terdapat interaksi sosial dan hubungan yang interaktif. Pada keberlangsungan membuat *tinuktuk* terdapat suatu interaksi yang terjalin antar pembuat *tinuktuk*, pekerja, pemilik bahan dan juga masyarakat. Hal ini dikarenakan untuk kelancaran membuat *tinuktuk* dan melestarikannya sehingga semua memegang peran penting untuk kelestarian *tinuktuk*, mengenalkan *tinuktuk* kepada anggota keluarga kemudian ke masyarakat luas.

Modal sosial dapat dilihat dari adanya suatu interaksi pada saat terjadi kegiatan bersama. Dengan kata lain, interaksi sosial menjadi salah satu unsur pokok dalam adanya modal sosial. Pada saat terjadi kegiatan bersama ini menimbulkan tindakan sosial yang merupakan bentuk partisipasi masyarakat. Bentuk interaksi tidak

hanya sebatas pada ikut aktif dalam kegiatan tersebut tapi juga mencari jalan bagi keterlibatan dalam kegiatan masyarakat dan mencari kesempatan yang dapat meningkatkan hubungan sosial.

Jaringan terlihat pada pembuat *tinuktuk*, pekerja, pemilik bahan dan juga masyarakatnya. Dalam keberlangsungan *tinuktuk* terdapat jaringan kerjasama dari beberapa pihak. Dari pembuat *tinuktuk*, pekerja, pemilik bahan hingga pada masyarakat luas. Adanya perkumpulan yang dilakukan oleh masyarakat Simalungun seperti STM, arisan satu marga serta perkumpulan antar pembuat *tinuktuk* juga menjadi sarana dalam membentuk jaringan sebagai upaya melestarikan *tinuktuk*.

Jaringan kerjasama ini menentukan tetap terproduksinya *tinuktuk*. Perkumpulan antara pembuatan *tinuktuk* dilaksanakan pada hari sabtu ketika pekan (pasar namun pada hari tertentu) yang berguna untuk tempat berinteraksinya para pembuat *tinuktuk* di desa Pematang Raya. Kejadiannya adalah berdiskusi dengan sesama pembuatan dan terkadang wakil dari pemerintah daerah mendatangi diskusi tersebut sehingga berkembang pemikiran dari para pembuatan *tinuktuk*. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“Ada dari desa lain, kumpul di pekan jumpe di tempat sarapan berdiskusi tentang *tinuktuk*. Bagaimananya kalau harga bahan naik. Ya ku jawab tetap sama ku buat takaranya misal jahe naik harganya tetap 1 ons ku buat, jadi gak ku kuragi dan rasanya tetap. Perkumpulan kami ada tapi gak rutin kalilah aku dating, karena setiap hari sabtu berkumpunya pas waktu pekan kalau ada ketemu di kedai kopi kami ngumpul bahas-bahas tentang bahanya dan penjualannya.”

Jaringan yang terbentuk dalam keberlangsungan *tinuktuk* yaitu ada dua macam, jaringan internal dan jaringan eksternal. Jaringan internal yaitu jaringan yang terbentuk antara pembuat *tinuktuk*, pekerja dan pemilik bahan. Jaringan eksternal di bangun untuk mendapat dukungan dari luar. Jaringan tersebut dilakukan untuk keberlangsungan *tinuktuk*. Dalam jaringan terdapat beberapa hal

yang harus diperhatikan yaitu kejujuran, kesamaan, kebebasan, dan keasaban.

### 3. Kejujuran

Jaringan yang terbentuk antara pembuat *tinuktuk*, pekerja dan pemilik bahan tidak terlepas dari kejujuran mereka saling terbuka satu sama lain menghilangkan rasa kecurigaan sehingga tidak ada yang di tutupi satu sama lain. Keterbukaan menambah rasa kepercayaan satu dengan yang lain. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

"Dengan yang membantu terjalin dengan baik selalu mau ketika di panggil. Kutanya dia sebelum dia bekerja. Sama aku menanyakan berapa gaji yang pas ketika sudah setuju di sinilah aku percaya kapan pun dipanggil dia pasti datang. Aku pun terbuka samanya kalau ada masalah kami bicarakan berdua. Saat membuat *tinuktuk* kami sering bercerita dan berdiskusi dengan yang membantuku itu, supaya di antara kami saling mempercayai dan terbuka jika ada masalah pribadi."

### 4. Kesamaan

Antara masyarakat, para pembuat *tinuktuk* memiliki kesamaan satu dengan yang lain. Mereka memiliki tujuan bersama yang mengantarkan mereka pada upaya tindakan bersama demi terwujudnya tujuan tersebut. Tujuan bersama tersebut adalah untuk terus memelihara *tinuktuk* ke generasi selanjutnya. Dengan tujuan bersama tersebut mereka secara harmonis melakukan tugas dan kewajiban masing-masing. Jaringan tanpa adanya unsur kebersamaan sulit terwujud karena harus ada sesuatu yang sama untuk melandasi berdirinya suatu jaringan.

### 5. Keadaban

Bertindak sesuai dengan apa yang seharusnya. Para pembuat *tinuktuk* serta pekerja dan masyarakat desa pematang raya telah mengerti apa saja tugas dan kewajiban mereka. Tindak-tanduk selama pembuatan dan bagaimana seharusnya bersikap. Adanya kesadaran dalam segala kegiatan dan tugas dan kewajiban yang

dijalani. Fungsi keberadaban dalam jaringan tertentu sangat penting. Dengan mengerti aturan-aturan atau nilai normal saat bertindak, masyarakat mengerti apa tanggungjawab mereka dalam jaringan. Selain itu masyarakat juga memahami tugas orang lain sehingga akan menimbulkan pemahaman dan membantu dalam jaringan tersebut.

#### 6. *Tukar menukar kebaikan anggota masyarakat*

Masyarakat merupakan kumpulan dari makhluk sosial, di mana orang-orang yang tidak dapat hidup sendiri bergabung kemudian membentuk suatu pertahanan dengan manusia lainnya dengan cara berinteraksi dan melakukan kegiatan-kegiatan bersama. Hubungan antara sesama masyarakat merupakan suatu hal yang harus di jaga. Kepercayaan yang kuat membantu menjaga hubungan baik dalam anggota masyarakatnya. Hubungan baik tersebut menimbulkan rasa kekeluargaan di dalam lingkungan masyarakat. Hubungan yang baik tersebut menjadikan anggota masyarakat memiliki interaksi yang baik. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“Karena hubungan kami sudah dekat, tidak ada rasa segan juga kami saling terbuka kalau lagi ngomong-ngomong saat membuat *tinuktuk*. Ada masalahnya dia cerita, jadinya nggak ada yang ditutupin kerja pun jadi enak. Membantu ya pasti saling membantu dia lagi butuh untuk biaya sehari-hari ya ku kasih. Ke tetangga juga kami saling membantu kalau ada acara di rumah membantuin masak nyiapin untuk acara.”

Ada suatu sebab kegiatan akibat, dimana apabila ingin melakukan sesuatu maka harus membantu terlebih dahulu untuk mendapatkannya. Ada hubungan timbal balik di sini, hubungan berdasarkan tukar menukar tukar menukar menjadi kebiasaan anggota masyarakat dan menjadi salah satu kunci kerukunan dan hubungan baik dalam masyarakat. Pemilik dan pekerja juga anggota masyarakat yang memiliki kepercayaan yang kuat satu dengan yang lain karena mereka telah hidup bersama dan mengalami berbagai kegiatan atau tindakan bersama dalam waktu

yang lama, hal tersebut menyebabkan timbulnya kepercayaan di dalamnya.

Kepercayaan tersebut kemudian menimbulkan adanya hubungan timbal balik hal ini disebut sebagai tukar menukar dalam masyarakat. Warga memiliki kepercayaan yang kuat satu dengan yang lain karena mereka telah hidup bersama dan mengalami berbagai kegiatan atau tindakan bersama dalam waktu yang lama, hal tersebut menyebabkan munculnya kepercayaan di dalamnya. Masyarakat desa Jatinom memiliki tradisi gotong royong yang kuat. Hal ini dapat dilihat dari keseharian mereka.

Tradisi gotong royong telah mendarah daging di tengah masyarakat. Tiap-tiap suatu kegiatan atau hajatan tampak bagaimana warga melihat dan tradisi gotong royong berkembang dalam masyarakat. Kepercayaan dalam masyarakat diimplementasikan dalam tindakan bersama dalam kehidupan sehari-hari mereka, yaitu *marhobas* (membantu menyiapkan untuk acara) atau kegiatan bersama. Anggota masyarakat pematang raya lebih nyaman melakukan segala sesuatu dengan bergotong-royong saling percaya satu dengan yang lain antar warga dalam melakukan segala sesuatunya dari pada harus memanggil pihak luar. Kepercayaan anggota masyarakat ini berasal dari kegiatan tukar menukar telah menjadi sebuah tradisi dalam kehidupan sehari-hari.

## 7. Norma

Norma dalam masyarakat dapat membentuk dan mempertahankan suatu tujuan bersama. Norma menjadi salah satu unsur pembentuk modal sosial dalam masyarakat. Nilai-nilai dalam masyarakat sangat berperan bagi kehidupan karena menjadi aturan dan penentu individu dalam suatu kelompok. Norma membangun kerjasama dalam masyarakat sehingga mewujudkan tujuan bersama yang telah disepakati. Fukuyama membagi norma, yaitu: (1) *norms which generate sosial capital*, dan (2) *norms which do not generate it*.

Norma yang memperkuat modal sosial adalah *honesty*, *commitment*, dan *mutual, relationship*. Sedang, norma yang tidak mampu memperkuat modal sosial adalah yang tidak memiliki sifat

tersebut. Tanggungjawab masyarakat, terutama para pembuat *tinuktuk* dalam keberlangsungan budaya Simalungun adalah untuk mempertahankan mempertahankan ilmu dan mempertahankan generasi. Tanggungjawab antara pembuat *tinuktuk* dengan pekerja adalah mereka bertanggungjawab penuh dengan budaya mereka dan memeliharanya. Tidak hanya bertanggungjawab dengan budaya tetapi dengan pekerjaan yang bisa dipertanggungjawabkan.

Tanggungjawab dari masyarakat adalah berpartisipasi dalam keberlangsungan budaya Simalungun yaitu *tinuktuk*. Partisipasinya mengenalkan *tinuktuk* dengan anggota keluarganya, kemudian dengan saudara atau teman dekat maupun jauh. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

"Pernah, sering malahan saat anak masih sekolah sampai SMA, saya kenalkan budaya Simalungun termasuk *tinuktuk*. Seperti yang saya bilang tadi, dikenal mulai dari anggota keluarga baru di masyarakat luas. Karena ini memelihara budaya Simalungun, saya adalah masyarakat Simalungun, jadi merupakan peninggalan warisan dari pendahulu."

Tanggungjawab yang dimiliki masyarakat, terutama para pembuat *tinuktuk* dan pekerjanya merupakan bentuk pelaksanaan kewajiban berdasarkan kesadaran masing-masing pihak. Tanggungjawab yang telah dilaksanakan merupakan salah satu ciri dari kuatnya modal sosial masyarakat dan para pembuat *tinuktuk* dan yang membantu karena adanya kesadaran diri akan kepentingan bersama pada budaya sendiri budaya Simalungun, Masyarakat memahami dan memahami budaya mereka sendiri kewajiban mereka terhadap *tinuktuk* yaitu menjaga dengan kesadaran yang dibangun sendiri karena *tinuktuk* merupakan tradisi dan kebanggaan masyarakat Simalungun yang harus dilestarikan.

Tanggungjawab yang berasal dari masyarakat ini berasal dari kepercayaan seluruh lapisan masyarakat yang terwujud dalam tindakan bersama untuk mencapai tujuan bersama yaitu budaya Simalungun sehingga menciptakan penemuan dapat melihat *tinuktuk*. Tujuan pembuat dan masyarakat secara keseluruhan di sini tidak dapat ditemukan dengan *tinuktuk*. Para pembuat *tinuktuk*

dan pekerja yang membantu membuat kontrak kerja yaitu jujur dengan sesama dan juga berkomitmen apapun yang terjadi tetap membantu membuat *tinuktuk* ini. Tidak hanya pekerja dan pemilik, dengan pemilik bahan juga adanya kejujuran tentang harga bahan dan timbangannya. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“ Tidak ada aturan apa apa. Kalau proses pembuatan harus jujur sesuai bahan, jangan ada yang ditambahin atau dikurangin karena berdampak pada hasilnya. Sebelum memulai itu harus berdoa karena beragama Kristen. Karena kami orang Kristen jadi kami berdoa dulu sebelum memulai. Mungkin tentang komposisi bahan yang dibuat harus jujur agar konsumen tetap percaya juga membeli terus. Hubungan dengan pemilik bahan tetap baik, kita kan saling baik butuh, pasti lebih akrablah. Untuk masalah harga, dia jujur! Tidak terlalu banyak ambil untung jugalah.”

Hubungan yang terjalin sangat baik dibarengi dengan interaksi yang baik pembuat *tinuktuk* dengan pekerja maupun pembuat dengan pemilik bahan. Sikap jujur dan komitmen terlihat di sini dan tidak hanya pada kegiatan membuat *tinuktuk* tetapi dalam kehidupan sehari-hari pada masyarakat desa Pematang Raya. Nilai sosial yang dalam kasus ini sikap kejujuran yang terjalin antara pembuat, pekerja dan pemilik bahan bahkan juga untuk masyarakat yang termasuk konsumen. Tidak hanya nilai sosial, namun nilai budaya diantaranya adalah nilai teori, nilai agama, nilai seni.

Para pekerja dan masyarakat yang sebagai konsumen memahami bahwa ini ilmu kesehatan yang diturunkan dari pendahulu. Kemudian, dalam proses pembuatan *tinuktuk* yang diharuskan terlebih dahulu berdoa untuk tidak ada halangan, dan juga ujaran yang dianut para pembuat *tinuktuk* dan pekerja. Para pekerja harus menghasilkan *tinuktuk* yang memiliki tekstur bentuk warna dan pengaruh pemilihan komposisi bahan. Penggunaan norma dalam kehidupan sehari-hari menjadi landasan bertingkah laku para pembuat *tinuktuk* dan pekerja juga anggota batas dalam masyarakat sekitarnya begitu. Masyarakat menjadi mengerti batas bertingkah laku dan menjadi tertib.

Modal sosial merupakan salah satu bentuk sumber daya sosial di masyarakat, sebagai salah satu sumber daya maka modal sosial digunakan untuk memberikan daya dalam kondisi sosial guna mencapai tujuan bersama. Modal sosial dapat menjangkau sebagai suatu kemampuan dalam masyarakat untuk melakukan tindakan bersama guna memperjuangkan tujuan bersama. Masyarakat Simalungun memiliki tujuan bersama yaitu pelestarian budaya lokal untuk mengolah kesinambungan *tinuktuk* di Simalungun.

Pembuat *tinuktuk* memiliki kebajikan sosial berupa kejujuran, kewajaran, toleransi, kemurahan hati, hubungan timbal balik yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari. Kebajikan sosial merupakan hal yang dibutuhkan untuk membangun kepercayaan antara pembuat *tinuktuk* maupun masyarakat sekitarnya. Pembuat *tinuktuk* saling mempercayai dengan pembuat *tinuktuk* dari desa lain. Hal ini terlihat dari berbagai kegiatan yaitu diskusi antar pembuat *tinuktuk*, dan kegiatan yang berhubungan dengan masyarakat sekitar seperti gotong-royong, dan arisan.

Kegiatan-kegiatan tersebut tentunya meningkatkan hubungan yang berbasis kepercayaan. Kepercayaan merupakan pengambilan resiko untuk memperoleh harapan-harapan. Di sini adanya hubungan timbal balik, pembuat *tinuktuk* berharap apabila mereka melakukan hal tersebut maka mendapatkan balasan atau perlakuan sama. Hubungan sosial yang tercipta dengan perasaan yakin satu sama lain menghasilkan tindakan saling mendukung. Perasaan yakin dan menghilangkan kecemasan dan perasaan hati-hati dengan perasaan nyaman sehingga berani menggalang dukungan dan partisipasi sehingga memunculkan tindakan bersama guna mencapai tujuan bersama.

*Trust* berperan dalam kehidupan pembuat *tinuktuk* mulai dari pengumpulan bahan hingga menjadi *tinuktuk*. Para pembuat *tinuktuk* merasa yakin dan percaya satu dengan yang lain sehingga mereka bersama-sama saling membantu dan memberikan saran-saran ketika ada permasalahan tentang pembuatan *tinuktuk* jika harga bahan naik, jenis-jenis *tinuktuk* (halus atau kasar), dan jenis bahan.

Pada saat pembuatan *tinuktuk* berlangsung, adanya interaksi antara pembuat dan yang membantu membuat sembari membuat pemahaman tentang masalah pribadi juga saling membantu satu dengan yang lain. Adanya hubungan yang terjalin antara si pembuat dan yang membantu dalam proses pembuatan *tinuktuk* yaitu hubungan yang semakin dekat seperti keluarga dan karena menganggap sebagai keluarga sendiri, rasa kepercayaan ada di antara pembuat dan yang membantu. Begitu juga dengan pemilik bahan dan masyarakat yang membeli perbedaannya pada intensitas interaksi yang di mana intensitas interaksi yang paling sering adalah dengan membantu pemilik dan pemilik bahan yang tidak terlalu sering yaitu masyarakat yang membeli interaksi ketika membeli kembali *tinuktuk*.

Norma berperan dalam mengontrol perilaku yang ada di masyarakat. Pembuatan *tinuktuk* merupakan sesuatu yang secara turun-temurun, kebiasaan masyarakat Simalungun. Tanggungjawab para pembuat *tinuktuk* yaitu tetap mempertahankan tali warisan yang didapat dari para leluhur atau orangtua yang memberikan ilmu yang harus diwariskan ke generasi selanjutnya. Manifestasi norma dalam pembuatan *tinuktuk* ada aturan-aturan yang telah disepakati bersama antara pembuat *tinuktuk* dan yang membantu membuat, dipengaruhi oleh faktor lingkungan agama yang diajarkan untuk tidak melalui kegiatan harus melakukan doa, tidak hanya agama Kristen saja tetapi agama lain juga melakukan doa sebelum memulai kegiatan. Norma adalah perwujudan nilai yang di dalamnya terdapat suatu kaidah. Dalam membuat pembuat *tinuktuk* dan yang membantunya saling menghormati dan menghargai satu dengan yang lain, dan melakukannya dengan sukarela serta ikhlas. Tidak ada unsur paksaan dari kedua belah pihak.

Unsur yang tidak kalah penting dari modal sosial adalah resiprositas (timbal balik), dapat dijumpai dalam bentuk memberi, saling menerima dan membantu yang dapat muncul dari interaksi sosial. Modal sosial selalu berharap oleh saling bertukar berbagi di antara individu-individu yang menjadi atau anggota jaringan. Timbal balik dapat saling melengkapi dan saling mendukung satu sama lain. Seperti dalam hubungan antara pembuat *tinuktuk* sebagai makanan

khas Simalungun, tentu saja hubungan timbal balik yang sangat diperlukan dan juga menjadi acuan antar pembuat *tinuktuk* dalam mempertahankan makanan khas ini. Hubungan timbal balik yang terjadi antar pembuat *tinuktuk* ini berupa berbagi ide mengenai bagaimana mereka menjaga menjaga eksistensi di Simalungun hingga seluruh makanan Indonesia, dan juga timbal balik yang dilakukan oleh sesama pembuat *tinuktuk* ini berupa dukungan moril dan materi seperti contohnya ketika salah satu pembuat *tinuktuk* memiliki kekurangan dalam bahan baku maka pembuat *tinuktuk* lain membantu dengan cara memberikan kredit bahan baku kepada pembuat *tinuktuk* yang kekurangan tadi.

Pembuat *tinuktuk* juga saling bekerjasama jika salah satu pembuat *tinuktuk* memiliki kekurangan dalam bahan baku dan juga memiliki kekurangan dalam proses distribusi *tinuktuk*. Hubungan timbal balik yang terjadi antara pembuat *tinuktuk*, membuat hubungan kekeluargaan antar pembuat juga terlibat sehingga hubungan kekeluargaan antar pembuat *tinuktuk* menjadi lebih akrab dan solid. Tujuan mereka dalam menjalin hubungan timbal balik juga untuk mempertahankan *tinuktuk* sebagai makanan khas Simalungun agar tidak punah dan sebagai pembuat *tinuktuk* ingin dikenal lagi oleh masyarakat Indonesia.

Manusia dalam kehidupannya tidak pernah dapat hidup sendiri, karena manusia merupakan makhluk sosial yang membutuhkan orang lain di kehidupannya. Kebutuhan akan orang lain dalam kehidupan manusia bertujuan untuk berinteraksi antar individu dan atau kelompok guna memenuhi kebutuhan hidup manusia. Adanya interaksi antar individu dan atau kelompok membentuk kelompok-kelompok sosial, perwujudan kelompok sosial ini tercipta melalui jaringan sosial. Dengan kata lain, adanya jaringan sosial menciptakan kelompok sosial.

Para pembuat *tinuktuk* memanfaatkan lembaga sosial untuk mendapatkan jaringan dengan cara mulut ke mulut yang berguna untuk keberlangsungan *tinuktuk*. Jaringan sosial didefinisikan sebagai suatu kumpulan hubungan antar individu dan atau kelompok (Kadushin, 2004). Jaringan sosial juga dapat dilihat sebagai hubungan pribadi yang dikumpulkan ketika seseorang berinteraksi

satu sama lain dalam keluarga, tempat kerja, lingkungan, asosiasi lokal dan berbagai tempat pertemuan informal dan formal.

Bentuk jaringan sosial dapat terbentuk atas: (1) jaringan hubungan individu (kawan akrab, romantis, dan sahabat), (2) jaringan hubungan formal dalam organisasi atau kelompok (kerjasama pembeli dan leveransir, dan kerjasama usaha), (3) jaringan hubungan informal dalam organisasi atau kelompok (hubungan pemimpin dan bawahan serta hubungan antar tenaga kerja), dan (4) jaringan hubungan yang melibatkan dalam suatu organisasi secara luas (perkumpulan, asosiasi, keanggotaan komite, organisasi).

Jaringan yang terbentuk antar pembuat *tinuktuk* yaitu mereka memiliki sebuah perkumpulan dimana perkumpulan ini terdiri dari beberapa orang sebagai pembuat, pemilik bahan dan sekaligus penjual yang membentuk sebuah jaringan pada suatu tempat dimana mereka berkumpul, kemudian dari perkumpulan itulah terbentuklah interaksi dan perkembangan pengetahuan serta anggota tentang tinuktuk tersebut. Namun, di dalam perkumpulan antara pembuatan tinuktuk ini tidaklah seperti perkumpulan yang memiliki struktur seperti atasan atau bawahan, hanya sekedar perkumpulan antara pembuat *tinuktuk*.

### C. Simpulan

Peran modal sosial dalam tradisi pembuatan *Tinuktuk*, makanan khas etnis simalungun adalah; (1) rasa percaya (*trust*), (2) jaringan (*networks*), (3) norma (*norm*), dan (4) hubungan timbal balik (*reciprocity*). *Trust* berperan dalam kehidupan pembuat *tinuktuk* mulai dari pengumpulan bahan hingga menjadi tinuktuk. Para pembuat *tinuktuk* merasa empati dan percaya satu sama lain. Rasa kepercayaan ditandai dengan kejujuran, kewajaran, toleransi, dan murah hati. Lembaga sosial yang ada seperti STM (Serikat Tolong Menolong), dan arisan marga dimanfaatkan bagi para pembuat *tinuktuk* untuk menyebarkan informasi sebagai salah satu agar tetap terproduksinya *tinuktuk*.

Perkumpulan antar pembuat *tinuktuk* juga di laksanakan pada hari Sabtu ketika pekan (pasar namun pada hari tertentu) yang

berguna untuk tempat berinteraksinya para pembuat *tinuktuk* di desa Pematang Raya. Kegiatannya adalah berdiskusi dengan sesama pembuat dan sebagai wakil dari pemerintah daerah yang mengunjungi diskusi tersebut sehingga berkembangnya pemikiran dari para pembuat *tinuktuk*. Jaringan (*networks*) dengan partisipasi, solidaritas, dan kerjasama. Norma adalah hal yang sesuai dengan ketetapan bersama. Tanggungjawab para pembuat *tinuktuk* yaitu tetap mempertahankan tali warisan yang didapat dari para leluhur atau orangtua yang memberikan ilmu yang harus di wariskan ke generasi selanjutnya.

Teori modal sosial masih relevan untuk di dalam hal mengkaji mengatasi masalah memudarkannya budaya *Tinuktuk* sebagai salah satu unsur budaya kuliner di masyarakat ini oleh karena itu peran modal sosial harus lebih dimaksimalkan lagi sebagai satu strategi untuk mengatasi masalah memudarnya *Tinuktuk* di masyarakat. Perlu ada forum komunikasi pemerintah daerah dengan pembuat *tinuktuk* yaitu pemerintah memberikan perhatian khusus atau melakukan pemberdayaan sosial kepada pengrajin agar mereka bisa menjadi wiraswasta. Pemerintah menjadi masukan agar lebih memperhatikan budaya di Indonesia terkhususnya di Simalungun. Sebagai penambah referensi untuk masalah budaya berbasis kuliner lokal. Ikatan antara pembuat, pekerja, pemilik bahan dan juga masyarakat tetap dijaga dan diperkuat. Hal ini juga bermanfaat untuk mempersolid jaringan internal dan eksternal. Sosialisasi untuk generasi penerus bahwa *tinuktuk* ini adalah yang diwariskan dari pendahulu yang harus dijaga dan dipertahankan.

## BAB VII TINUKTUK DAN NIFAS<sup>3</sup>

### A. Pengantar

Ramuan pengobatan tradisional sudah digunakan oleh bangsa Indonesia semenjak jaman prasejarah. Dalam hal ini banyak didukung dari bukti- bukti temuan dari para arkeolog yang menemukan berbagai artefak dan peralatan yang terbuat dari batu untuk pembuatan aneka bahan ramuan tradisional.

Ramuan adalah gabungan sejumlah bumbu dapur, biasanya herbal, rempah-rempah, zat bubuk atau mineral, yang dicampur, diiris, dihancurkan, atau direndam bersama-sama ke cairan agar dapat dihirup atau diminum. Obat tradisional adalah ramuan bahan yang bisa berasal dari tumbuhan, hewan, mineral, sediaan sarian atau campuran dari bahan-bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman (UU Kesehatan No.23/1992). Istilah obat herbal sendiri mengacu pada kata *herb* yang berarti tanaman, yaitu obat yang berasal dari tanaman atau tumbuhan. Obat herbal dapat berasal dari akar, batang, daun, buah, atau biji suatu tanaman.

Berdasar Keputusan Kepala Badan POM RI No.HK.00.05.4.2411 tentang *Ketentuan Pokok Pengelompokan Dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*, obat tradisional dikelompokkan menjadi tiga yaitu jamu, herbal terstandar, dan fitofarmaka. Jamu adalah obat tradisional yang berisi seluruh bahan tanaman yang menjadi penyusun jamu tersebut. Jamu disajikan secara tradisional dalam bentuk serbuk seduhan, pil, atau cairan. Umumnya obat tradisional ini dibuat dengan mengacu pada resep peninggalan leluhur. Satu jenis jamu disusun dari berbagai tanaman obat yang jumlahnya antara 5-10 macam, bahkan bisa lebih.

---

<sup>3</sup>Tulisan pada bab ini diambil dari Bab IV skripsi Sri Nurjannah Saragih. 2016. *Tinuktuk sebagai pengobatan tradisional pasca melahirkan di Nagori Amborokan Panei Raya, Kecamatan Raya Kahean, Kabupaten Simalungun*. Prodi Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan.

Jamu tidak memerlukan pembuktian ilmiah sampai uji klinis, tetapi cukup dengan bukti empiris, jamu juga harus memenuhi persyaratan keamanan dan standar mutu. Jamu yang telah digunakan secara turun-temurun selama berpuluh-puluh tahun bahkan ratusan tahun telah membuktikan keamanan dan manfaat secara langsung untuk tujuan kesehatan tertentu.

Ramuan pengobatan tradisional termasuk juga dari bagian folklore. Danandjaja (1997: 2) mendefinisikan folklore sebagai bagian dari kebudayaan suatu masyarakat yang tersebar luas dan diwariskan dengan cara turun-temurun, di antara kolektif jenis apa saja, berdasarkan tradisi dalam berbagai bentuk, baik dengan lisan maupun contoh yang disertakan dengan gerakan yang mengisyaratkan atau alat bantu pengingat. Folklore secara umum dapat dibedakan menjadi tiga kelompok besar, yakni folklore lisan (*verbal folklore*), folklor sebagian lisan (*partly verbal folklore*), dan folklore bukan lisan (*non-verbal folklore*) (Danandjaja, 1997: 21).

Tradisi lisan bersinonim dengan istilah folklor lisan. Tradisi lisan merupakan suatu adat kebiasaan turun-temurun yang dijalankan oleh suatu kelompok masyarakat tertentu untuk menyampaikan suatu pesan dalam bentuk lisan (bahasa lisan) kepada masyarakat generasi penerus. Roger dan Pudentia (dalam Endraswara, 2013: 200) mendefinisikan tradisi lisan sebagai bagian dari folklore yang berisikan beragam pengetahuan dan wujud gagasan kebiasaan yang disampaikan melalui lisan dengan cara turun-temurun dan mencakup cerita rakyat, legenda, mite, serta sistem kognasi (kekerabatan) asli yang lengkap, dijadikan sebagai contoh sejarah, pelaksanaan hukum, peraturan yang menjadi kebiasaan, dan pengobatan.

Dalam hal ini, etnis simalungun yang berada di provinsi Sumatera Utara adalah etnis yang banyak tradisi pengobatan dan sebagainya. Setiap proses pengobatan berbagai cara tradisi yang dibuat, salah satunya dengan menyajikan ramuan yang sudah dipercayai dari dahulu kala. Saragih (2003) menyebut bahwa *tinuktuk* sendiri berasal dari kata “*ti*” yang berarti “yang”, sedangkan kata “*nuktuk*” berarti “tumbuk”. Jadi, arti dari kata *tinuktuk* ialah yang

dihaluskan. *Tinuktuk* sendiri sudah ada sejak lama dan dipercaya memiliki khasiat tinggi bagi kesehatan tubuh.

Awalnya *tinuktuk* ini hanya dijadikan lauk untuk makan yang biasanya di makan dengan menggunakan rebusan sayur-sayuran. Akan tetapi, setelah diketahui *tinuktuk* itu membawa dampak yang baik untuk kesehatan, di masyarakat Simalungun, *tinuktuk* sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Terkhusus pada saat perempuan yang telah melahirkan selalu disarankan untuk mengkonsumsi *tinuktuk*, karena diyakini dapat memulihkan dan menghilangkan rasa lelah dan dingin pasca melahirkan.

Masa nifas disebut juga masa *postpartum (puerperium)* yakni masa sejak bayi dilahirkan dan plasenta lepas dari rahim, sampai enam minggu berikutnya. Hal ini kemudian disertai dengan pulihnya kembali organ-organ yang berkaitan dengan kandungan dan proses melahirkan.

UU Kesehatan No.23 Tahun 1992 pasal 47 menyatakan pengobatan tradisional yang mencakup cara, obat dan pengobatan atau perawatan cara lainnya dapat dipertanggung jawabkan maknanya. Pengobatan tradisional ialah pengobatan yang dilakukan dengan cara atau melalui proses yang alami. Pengobatan tradisional sudah sejak lama yaitu sebelum munculnya ilmu kesehatan modern, dimana pengobatan tradisional menggunakan obat-obatan yang diolah secara tradisional, turun temurun, berdasarkan berdasarkan resep nenek moyang, adat-istiadat, kepercayaan atau kebiasaan setempat, baik bersifat *magic* maupun pengetahuan tradisional. Pengobatan tradisional sampai saat ini masih digunakan, karena di percaya oleh masyarakat membawa dampak dan khasiat bagi kesehatan, dan telah teruji khasiatnya dalam jangka waktu yang cukup lama.

Pengobatan tradisional selain cara pengolahannya yang alami, bahan-bahan yang dipakai dalam membuatnya pun terbuat dari bahan-bahan rempah alami. Adanya pengetahuan manusia mengenai pengolahan dan pemanfaatan tumbuh-tumbuhan rempah yang dijadikan suatu pengobatan atau obat pengobatan atau obat di dalam kehidupannya menjadi suatu ciri khas dari daerah tersebut seperti *tinuktuk*. Rahayu (2004:30) mengatakan bahwa:

“Pengetahuan tradisional merupakan tata nilai dalam tatanan kehidupan sosial, budaya, ekonomi dan lingkungan yang hidup di tengah-tengah masyarakat yang tradisional. Ciri yang melekat dalam pengetahuan tradisional adalah sifatnya yang dinamis, berkelanjutan dan data diterima oleh komunitasnya dalam komunitas masyarakat tradisional. Pengetahuan tradisional terwujud dalam terwujud dalam seperangkat aturan, pengetahuan, keterampilan, tata nilai dan etika yang mengatur tatanan sosial komunitas yang terus hidup dan berkembang dari generasi ke generasi.”

Dari pernyataan Rahayu mengenai pengetahuan tradisional itu terwujud dalam seperangkat aturan, pengetahuan, keterampilan yang berkembang dari generasi ke generasi, dalam hal ini *tinuktuk* merupakan hasil dari adanya pengetahuan tradisional akan pemanfaatan apa yang dihasilkan oleh alam dan kemudian dioalah secara alami sehingga memperoleh hasil yang dapat bermanfaat bagi kelangsungan hidup manusia. *Tinuktuk* merupakan hasil dari pengetahuan manusia akan obat-obatan yang di racik dengan cara yang sangat alami, tradisional serta dipercaya mampu membawa dampak kesehatan bagi tubuh, hingga saat ini *tinuktuk* masih digunakan etnis Simalungun untuk berbagai penyakit tubuh, khususnya untuk perempuan pasca melahirkan.

## **B. Sejarah dan proses pembuatan *Tinuktuk***

*Tinuktuk* sudah melekat di dalam kehidupan pribadi etnis Simalungun sudah sejak lama. *Tinuktuk* ini sendiri tidak memiliki bukti sejarah yang tertulis dalam pengobatan baik pada etnis Simalungun maupun dalam pengobatan tradisional yang ada di Indonesia. Menurut Damanik (2015:10) wilayah Simalungun terdapat gunung seperti Simarjarunjung, Simarsolphah dan gunung Simbolon. Gunung tersebut dikelilingi oleh hutan belantara yang menjadi areal berburu untuk mencukupi kebutuhan daging, maupun sumber aneka tanaman untuk pengobatan tradisional (*etnomedicine*). Kearifan lokal dalam pengobatan tradisional ini masih dipraktekkan hingga sekarang, salah satunya adalah pengobatan tradisional *tinuktuk*.

*Tinuktuk* ini diturunkan secara turun temurun dan diwariskan dari generasi ke generasi hingga sekarang ini masih digunakan untuk mengobati suatu penyakit khususnya untuk perempuan pasca melahirkan. Pada awalnya *tinuktuk* ini hanya dijadikan sebagai lauk makan oleh etnis Simalungun, namun ketika mereka mengkonsumsi *tinuktuk* membawa dampak dan khasiat bagi tubuh. Selain menambah selera makan *tinuktuk* ketika dikonsumsi mengeluarkan keringat dan rasa badan yang lelah hilang seketika serta rasa hangat yang dirasakan setelah mengkonsumsinya. Setelah mengetahui *tinuktuk* membawa dampak bagi kesehatan, maka *tinuktuk* dijadikan sebagai obat oleh etnis Simalungun. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“Sejarah mengenai *tinuktuk* tidak tahu pasti kapan mulai ada, aku mengenal *tinuktuk* mulai dari aku anak-anak, karena mamakku dulu sering sekali membuat *tinuktuk* dan kami sering memakannya. Aku tahu membikin *tinuktuk* inipun dari mamakku, pertama-tama kami dikasih makan *tinuktuk*, lama-lama ku lihat cemana cara-cara buat *tinuktuk*, sampek aku tau cemana cara buatnya.”

Para tetua dahulu sangat menganjurkan bagi perempuan yang baru selesai melahirkan untuk mengkonsumsi *tinuktuk* ini, karena kondisi fisik perempuan yang baru menjalani proses melahirkan itu dingin dan lelah. Bahan-bahan yang hendak digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* ada yang harus di cuci atau dibersihkan terlebih dahulu dan ada juga yang tidak perlu dibersihkan seperti: kemiri, wijen hitam, dan lada hitam. Sedang bahan-bahan yang harus melewati proses pencucian agar bersih yaitu: kencur, jahe merah, serai, lengkuas, *asam sihala*, *hosaya*, lempuyang, andaliman, kunyit bungle, serai, bawang putih, kunyit dan bawang merah karena kebanyakan bahan ini tumbuh di dalam tanah.

Setelah proses pembuatan bahan-bahan, kemudian dilanjutkan pada proses pengolahan atau pembuatan. Bahan-bahan yang diiris tipis adalah lengkuas, jahe merah, kunyit, lempuyang, serai, kemiri, kencur dan kunyit bungle. Fungsi diiris untuk mencegah terjadinya proses pengeringan bahan-bahan. Setelah semua bahan yang

dimaksud selesai diiris tipis, kemudian dijemur di bawah terik matahari agar bahan-bahan yang telah diiris tadi cepat kering. Proses ini dilakukan agar mempermudah pembuatan *tinuktuk* dan cukup manfaat dari pengeringan bahan-bahan yang dipakai dalam *tinuktuk* dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama.

Selanjutnya kemiri atau gambir dipotong kecil-kecil, dan ditempatkan pada wadah yang berbeda dengan bahan yang telah diiris, karena kemiri tidak perlu melalui proses pengeringan. Bahan selanjutnya yang tidak perlu melalui proses pengeringan adalah serai, bawang putih, bawang merah dan *hosaya*. Setelah bahan-bahan yang telah diiris dan setelah melewati proses pengeringan sekitar setengah hari barulah proses selanjutnya dilakukan. Jahe merah, lengkuas, kunyit, lempuyang, kencur, kunyit bungle yang telah dipisahkan dengan sisa-sisa kulit yang sebelumnya masih menempel, agar tidak tercampur pada saat menumbuk, menghaluskan atau *manduda* dalam Bahasa Simalungunnya.

Pada proses menumbuk atau *manduda* bahan yang ditumbuk harus benar-benar halus agar pada saat dimakan tidak terlalu banyak serat dan biasanya menumbuk bahan-bahan *tinuktuk* menggunakan lesung yang terbuat dari batu agar proses pada saat menumbuk lebih cepat halus, karena bahan-bahan untuk membuat *tinuktuk* rata-rata memiliki serat dan memiliki tekstur yang keras. Bahan-bahan yang melewati proses digongseng atau *disaok* sebagai berikut: Kemiri, Garam, bawang, wijen atau longa hitam, lada hitam dan serai. Setelah semua bahan-bahan melewati proses penggongsengan atau *disaok* kemudian bahan-bahan yang sudah digongseng dihaluskan satu per satu.

Pada tahap ke empat ini menemukan mencampurkan semua bahan yang dihaluskan sebelumnya. Mencampurkan seluruh bahan yang dilakukan di dalam lesung batu, bahan pertama yang dimasukkan ke dalam jahe, lengkuas, kencur, lempuyang, dan lain-lain. Kemudian masukkan satu per satu bahan seperti bawang, kemiri, wijen hitam, setelah tercampur baru masukkan lada hitam dan garam yang sudah dihaluskan sedikit demi sedikit sambil dirasai atau dicicipi sesuai selera.

### C. Tinuktuk dan nifas

*Tinuktuk*, bagi etnis Simalungun sudah tidak asing lagi bagi pengobatan tradisional, karena merupakan salah satu obat yang khas untuk perempuan pasca melahirkan. Bahkan, *tinuktuk* tidak hanya sekedar obat, namun sudah menjadi suatu kebutuhan atau kebiasaan bagi beberapa etnis yang memang mengetahui khasiat dan kandungan yang ada di dalam *tinuktuk*. *Tinuktuk* juga dijadikan sebagai lauk untuk makan dalam kehidupan sehari-hari.

*Tinuktuk* biasanya dibuat banyak sekali agar tidak bolak-balik, karena proses pembuatan *tinuktuk* ini sedikit rumit. *Tinuktuk* dapat bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama kemudian disimpan dalam wadah seperti botol kaca. Jadi, ketika hendak makan, *tinuktuk* diambil secukupnya untuk dikonsumsi sehari-hari oleh perempuan pasca melahirkan.

Selain itu, dari dahulu ada kebiasaan dalam masyarakat yaitu apabila ada sanak keluarga atau tetangga yang lahir, mereka akan berkunjung ke rumah tersebut dan disana mereka melihat *tinuktuk* dan ketika mereka menikmati *tinuktuk* ini dirasa enak dan setelah memakannya mereka merasa enak di tubuh, maka mereka pun ikut mengkonsumsi *tinuktuk* dalam kehidupan sehari-harinya, karena mereka memercayai dan memang terbukti *tinuktuk* baik untuk kesehatan tubuh. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“*Tinuktuk* itu jamunya etnis Simalungun, tapi bentuknya berbeda kalau jamu yang kita kenal untuk di minum, kalau *tinuktuk* ini seperti sambal dan tersturnya kasar. Memakannya-pun lebih enak dengan rebusan sayur-sayuran, pakai ikan yang dibakar. *Tinuktuk* enaknyanya terasa ketika kita sudah selesai makan, badan kita terasa hangat dan setelah siap memakannya banyak keringat yang keluar dari badan, makanya *tinuktuk* ini bagus untuk perempuan yang baru siap melakukan.”

Rasa hangat yang dirasakan oleh yang mengkonsumsi *tinuktuk* ini didapatkan dari bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk*. Selain itu, kandungan dari setiap rempah-rempah memiliki khasiatnya masing-masing dan manfaat bagi kesehatan. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“*Tinuktuk* itu sangat baik untuk kesehatan badan kita, terutama untuk perempuan yang baru melahirkan, anak-anakku ajaku suruh makan *tinuktuk*. Ikannya gak usah dimasak, pakek jeruk nipis sama *tinuktuk* itu aja di campur sama ikan udah enak.”

Para tetua dahulu sangat menganjurkan bagi perempuan yang baru selesai melahirkan untuk mengonsumsi *tinuktuk* ini, karena kondisi fisik perempuan yang baru menjalani proses melahirkan itu dingin dan lelah. Sehingga mereka diharuskan untuk mengonsumsi *tinuktuk*, agar kondisi fisik yang lelah pasca melahirkan kembali pulih. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“*Tinuktuk* memang bagus untuk perempuan yang baru siap melahirkan, aku aja makan *tinuktuk* setelah anakku lahir yang sekarang sudah hampir berusia 2 tahun. Khasiat sehabis makan *tinuktuk* ini badan kita yang lemas, lelah dan tidak berselera makan jadi selera makanya bertambah, udah gitu badan kita kembali segar dan terasa muda dan kencang kembali.”

Dari keseluruhan wawancara dengan masyarakat yang mengetahui *tinuktuk* ialah bahwa masyarakat menyakini khasiat yang berasal dari obat *tinuktuk* ini bagi kesehatan, dibuktikan juga dengan salah satu informan yang bernama ibuk rafika yang mengonsumsi *tinuktuk* sesudah melahirkan ia merasakan rasa hangat, selera makanya bertambah dan ia juga mengatakan setelah mengonsumsi *tinuktuk* badan seperti muda kembali.

Meskipun dulunya *tinuktuk* sangat sering digunakan sebagai pengobatan tradisional pasca melahirkan, karena masyarakat sangat mempercayai *tinuktuk* ini memiliki khasiat bagi kesehatan perempuan pasca melahirkan. Dahulunya juga masih banyak individu atau masyarakat Simalungun yang pandai meracik atau membuat *tinuktuk*, namun kepandaian membuat *tinuktuk* tidak diwariskan secara turun-temurun ke generasi muda sekarang ini. Hanya ada beberapa orang saja yang bisa membuat *tinuktuk* ini sekarang itupun orang-orang yang sudah berusia kurang lebih 60 (enam puluh).

Orang Simalungun pada umumnya menggunakan *tinuktuk* ini sebagai tambar atau obat untuk mengatasi semua penyakit, khususnya perempuan yang baru selesai melahirkan. Penggunaan *tinuktuk* ini tidak ada aturan yang tertulis siapa saja yang boleh mengkonsumsinya dan bagaimana cara menggunakannya, tetapi kebanyakan yang mengkonsumsi *tinuktuk* pasca melahirkan ialah etnis Simalungun. Keunikan *tinuktuk* itu sendiri ketika digunakan sebagai pengobatan pasca melahirkan ialah bukan disapukan pada bagian badan yang terasa sakit, namun cara yang tepat ialah dengan mengkonsumsinya, agar khasiat *tinuktuk* langsung terasa di tubuh. Salah satu informan menuturkan sebagai berikut:

“Biasanya untuk mengkonsumsi *tinuktuk* pada perempuan yang baru saja siap melahirkan bisa dimakan begitu saja dengan apapun bisa, tapi kalau mau lebih enak lagi memakanya dengan sop ayam, ayamnya kalau bisa ayam kampung yang indungan yang sudah agak tua, ayamnya di masak sampai empuk kemudian di campur *tinuktuk*, kalau itu tak terbilang lagi rasanya, enak lah makanya pakai sop, menantikan semua yang baru siap melahirkan selalu kubuatkan *tinuktuk* dan sop, karena selain enak di tenggorokan juga sehat bagi tubuh.”

Berdasar hasil wawancara penulis dengan narasumber, *tinuktuk* tidak hanya dikonsumsi begitu saja, namun bisa di konsumsi dengan berbagi macam makanan seperti yang dikatakan narasumber pada hasil wawancara. *Tinuktuk* pasca melahirkan biasanya mulai dikonsumsi dua hari atau seminggu setelah melahirkan, seperti yang dikatakan salah satu informan penulis berikut ini:

“Biasanya aku mulai makan *tinuntuk* dua hari seminggu setelah melahirkan. Mertuaku yang menyuruhnya untuk memakanya, dari aku melahirkan anak yang pertama dan kedua selalu di beri *tinuktuk* dan memakanya setiap hari sampai persediaan *tinuktuk* habis.”

Dari pernyataan informan di atas bahwa dia mengkonsumsi *tinuktuk* dua hari atau seminggu setelah melahirkan sampai waktu

yang di tentukan, kerana proses pembuatan *tinuktuk* itu sedikit rumit baik dari bahan-bahan yang tidak mudah ditemukan seperti: wijen hitam, lada hitam, andaliman, lempuyang dan lain-lain, apalagi di perkampungan pajak hanya ada pada setiap hari. Seperti yang dinyatakan informan sebagai berikut:

“Bahan untuk bikin *tinuktuk* ini tidak mudah dicari, karena lebih jarang orang yang menjual bahan untuk membikin obat ini. Nyari bahan-bahannya di pekanlah, di sana ada orang yang memang khusus menjual bahan-bahan untuk bikin obat-obat *tinuktuk* ini. Akupun kalau bikin *tinuktuk* enggak sikit-sikit, biar enggak bolak-balik aku membikinnya. *Tinuktuk* kan bisa bertahan lama, kalau dibuat dengan bertahan sampai tiga bulan ditarok di dalam botol yang bersih. Makannya pun enggak banyak-banyak, kalau mau ambil secukupnya aja, enggak sekaligus makan semua.”

Dari pernyataan di atas dapat dipastikan bahwasanya pada saat penggunaan *tinuktuk* tidak ada batasan sampai kapan ia harus mengkonsumsinya, karena *tinuktuk* dibuat sekaligus dan bisa disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama dan jika habis maka tergantung pada orang yang mengkonsumsi *tinuktuk*, apakah masih ada mau mengkonsumsinya lagi atau tidak dan biasanya mereka akan berhenti mengkonsumsi *tinuktuk* ini apabila persediaan *tinuktuk* sudah habis.

Dalam penggunaan *tinuktuk* tidak ada pengaruh magis di dalamnya. Melainkan *tambar* atau obat *tinuktuk* ini murni hasil olahan bahan-bahan rempah alami. Salah satu informan menyatakan sebagai berikut:

“Pengobatan ini tidak ada pengaruh gaib atau bacaaan-bacaan mantra di dalamnya. *Tambar* ini benar-benar murni alami yang bahan-bahannya juga berasal dari rempah-rempah alam.”

Dari basil wawancara penulis dengan salah satu informan mengenai *tinuktuk* bahwa obat ini murni alami dan tidak ada pengaruh-pengaruh berbau magic di dalamnya. Hal menandakan bahwa pengobatan tradisional tidak selalu memiliki kaitan dengan pengaruh ilmu gaib atau magis.

Sebagaimana dikemukakan Tylor dalam Ranjabar (2013:29), bahwa: “kebudayaan adalah hal kompleks yang mencakup pengetahuan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan lain-lain kemampuan serta kebiasaan-kebiasaan yang didapat manusia sebagai anggota masyarakat. Dengan kata lain, kebudayaan mencakup kesemuanya yang dipelajari oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Kebudayaan terdiri atas segala sesuatu yang dilakukan oleh pola-pola yang normatif yang mencakup segala cara-cara atau pola berfikir, measakan dan bertindak.”

Sesuai dengan pernyataan informan penulis dan teori di atas *tinuktuk* adalah alah satu kebudayaan. Kebudayaan merupakan hal kompleks yang mencakup, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat-istiadat dan kebiasaan-kebiasaan yang didapatkan oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Dapat dikatakan bahwa *tinuktuk* adalah salah satu pengetahuan mengenai pengobatan tradisional yang diperoleh dari nenek moyang terdahulu dan diturunkan dari generasi ke generasi.

Pengobatan tradisional yang digunakan oleh sebahagian besar masyarakat, bukan karena kekurangan fasilitas pelayanan kesehatan formal, melainkan karena adanya faktor budaya, faktor kebiasaan dan kepercayaan terhadap pengobatan tradisional. Hal ini juga didukung Malinowski dalam Ichromi (2006:59), bahwa semua unsur kebudayaan bermanfaat bagi masyarakat. Dengan kata lain, pandangan fungsionalisme terhadap budaya mempertahankan setiap pola perilaku yang sudah menjadi kebiasaan. Setiap kepercayaan dan sikap yang merupakan bagian dari kebudayaan dalam suatu masyarakat memenuhi beberapa fungsi dasar dalam budaya yang bersangkutan.

Dari teori yang diajukan Malinowski ini ada kaitannya dengan pengobatan tradisional *tinuktuk*. Di mana masyarakat masih memiliki kepercayaan terhadap pengobatan tradisional *tinuktuk*, sehingga mereka masih menggunakan *tinuktuk* untuk membantu pemulihan pasca melahirkan. Selain itu, masyarakat masih memiliki kepercayaan terhadap *tinuktuk* juga karena adanya faktor budaya dan kebiasaan yang masih terdapat di masyarakat. Kemudian, pengobatan tradisional dianggap masyarakat jauh lebih cepat

memberikan reaksi bagi kesehatan dalam jangka waktu lama, karena pengobatan tradisional menggunakan bahan-bahan rempah alami dibandingkan pengobatan medis yang bersifat sementara. Mereka lebih memilih pengobatan tradisional karena bahan-bahan yang digunakan jauh dari bahan-bahan kimia. Jika dibandingkan dengan obat-obatan medis, kebanyakan mengandung zat kimia, apabila sering dikonsumsi dan bahkan sudah tersedia dengan waktu obat-obatan tersebut dalam jangka waktu yang lama berdampak tidak baik bagi tubuh yaitu penumpukan-penumpukan zat-zat yang berbahaya bahan kimia di dalam tubuh.

*Ethnomedicine* adalah istilah yang populer dalam antropologi, khususnya antropologi kesehatan (Hughes dalam Anderson dan Foster, 2011). Antropologi kesehatan dipandang para dokter sebagai disiplin biobudaya yang memberikan perhatian pada aspek-aspek biologis dan sosial budaya dari tingkah laku manusia, terutama mengenai cara-cara interaksi antar budaya di sepanjang sejarah kehidupan manusia. Etnomedisin adalah kepercayaan dan praktek-praktek yang berkenaan dengan penyakit yang merupakan hasil dari perkembangan kebudayaan asli dan yang eksplisit tidak berasal dari kerangka konseptual kedokteran modern.

Dari pernyataan Hughes tentang *etnomedicine* di atas penulis mengaitkan kajian yang diteliti dengan melalui system penyakit *naturalistic*. Sistem naturalistik merupakan penyakit (*illness*) yang mengakui adanya suatu model keseimbangan. Sehat terjadi karena unsur-unsur yang tetap di dalam tubuh seperti panas, dingin, cairan tubuh, (*humor atau dosha*), *yin dan yang*, berada dalam keadaan yang seimbang menurut usia, dan kondisi individu dalam lingkungan alamiah dan lingkungan sosialnya. Apabila keseimbangan ini terganggu, maka hasilnya adalah timbulnya penyakit.

Sistem *medis naturalistic* khususnya untuk mengobati suatu penyakit, biasanya digunakan bahan-bahan dari tumbuhan (*herbal-medicine*), hewan (*animal-medicine*) atau gabungan keduanya sebagai dasar untuk menyembuhkan suatu penyakit. Berdasarkan uraian sistem naturalistik, *tinukuk* merupakan salah satu bagian dari etnomedisin, dimana untuk megobati suatu penyakit dilakukan dengan cara yang benar-benar alami.

Pengobatan dengan cara naturalistik ini tidak ada pengaruh *magic* di dalamnya seperti yang terdapat dalam sistem medis personalistik, dimana sistem medis personalistik lebih mengarah kepada suatu penyakit yang di sebabkan adanya agen aktif seperti makhluk supernatural atau makhluk gaib dan kebanyakan pengobatan dengan menggunakan sistem medis personalistik ini dilakukan dengan cara mengadakan ritual dan magis.

Sedang untuk mengobati suatu penyakit dengan sistem medis naturalistik biasanya menggunakan cara yang sangat alami yaitu memakai bahan-bahan yang diperoleh dari berbagai macam tumbuhan rempah-rempah, kemudia diracik dan di jadikan sebagai obat untuk menyembuhkan suatu penyakit seperti *tinuktuk* yang merupakan pengobatan tradisional untuk perempuan pasca melahirkan.

#### **D. Simpulan**

Pengobatan dengan menggunakan herbal *tinuktuk* memakai bahan-bahan rempah alami, yaitu 16 aneka jenis rempah yang terdiri atas jahe merah (*pogei sigerger*), lengkuas, kencur (*hasihor*), serai (*sasangge*), lempuyang, andaliman, kincung ( asam sihala), bawang merah, bawang putih, lokio atau kucai (*hosaya*), lada hitam, (*lada sibirong*), wijen hitam (longa hitam), kunyit bungle, kunyit, dan kemiri. Pengobatan tradisional dengan menggunakan *tinuktuk* ini masih digunakan oleh etnis Simalungun hingga saat ini, karena mempercayai khasiat bagi kesehatan.

*Tinuktuk* dapat digunakan atau dikonsumsi oleh siapapun, tidak terbatas usia maupun jenis kelamin. Namun, kecenderungannya, tinuktuk selalu tersedia pada saat persalinan atau nifas. Cara penggunaan *tinuktuk* ialah dimakan atau diminum, atau dicampur dengan lauk, sop dan lain sebagainya.



## BAB VIII PENUTUP

### A. Simpulan

Pemanfaatan dan penggunaan *tinuktuk*, *siralada*, *giniling*, atau *sambal tawar* yang diolah atas 16 jenis rempah khas sebagai pengobatan dan penyembuhan bagi etnik Simalungun, masih mengandalkan pengalaman sosial (*social experience*). Meskipun didasarkan pada pengalaman sosial, sejauh ini, tidak ditemukan efek samping bagi pengonsumsi. Sebaliknya, banyak testimoni konsumen menyebut khasiat dan faedah obat yang diperoleh dari konsumsi *tinuktuk* bagi kesehatan.

Berdasar Keputusan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia nomor HK.00.05.4.2411 tentang *Ketentuan Pokok Pengelompokan dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*, obat tradisional dibagi tiga; (1) jamu, (2) herbal terstandar, dan (3) fitofarmaka. Berdasar ketentuan ini, *Tinuktuk*, *Siralada*, *Giniling* atau *Sambal Tawar* yang diolah dari etnobotani khas Simalungun dikategorikan sebagai jamu.

Jamu adalah obat tradisional yang keseluruhan bahan digunakan adalah etnobotani. Disajikan secara tradisional dalam bentuk seduhan, pil, cairan, dan sambal. Produksi jamu adalah turun temurun, berdasar pengetahuan leluhur yang diwariskan antar generasi. Salah satu kekhasan jamu adalah belum adanya pengujian laboratorium maupun uji klinis, namun manfaat dan khasiatnya memiliki efikasi bagi kesehatan. Di banding Herbal Terstandar yang sudah mendapat pengujian laboratorium ataupun Fitofarmaka yang mengalami uji klinis, penggunaan, manfaat, dan khasiat *tinuktuk* cenderung berdasar pengalaman. Kemudian, mengacu kepada Undang-Undang Kesehatan nomor 23 Tahun 1992, *tinuktuk* masuk dalam kategori obat tradisional yang berasal dari tumbuhan dan digunakan sebagai pengobatan ataupun penyembuhan berdasar pengalaman. Pemanfaatan etnobotani ialah mengandalkan akar, batang, daun, buah atau biji yang terdapat pada tanaman.

Ke-16 jenis rempah yang digunakan adalah sebagai berikut: (1) jahe merah, (2) kencur, (3) lempuyang dan/atau temulawak, (4)

bawang putih, (5) bawang merah, (6) lada hitam, (7) lokio atau kucai, (8) serai, (9) lengkuas, (10) kemiri, (11) kunyit, (12) bangel, (13) wijen hitam, (14) andaliman, (15) kincung dan/atau jeruk kasturi, (16) garam dan/atau beras. Ke-16 rempah digunakan ini mengindikasikan *local knowledge* etnik Simalungun untuk mengatasi penyakit sekaligus mengadaptasi tanaman di lingkungan alam yang berkontribusi bagi kesehatan. Pengolahannya yang sederhana, di iris menggunakan pisau, dihaluskan menggunakan lumpang dan alu, di gongseng (sangrai) menggunakan kuai dan perapian, serta diracik berdasarkan pengalaman, mengindikasikan *local technology* yang maju seukuran zamannya.

*Tinuktuk* dipercaya dan diyakini bermanfaat dan berkhasiat obat bagi kesehatan, antara lain: (1) meningkatkan daya tahan tubuh, (2) melindungi dari masuk angin, (3) menghangatkan tubuh, (4) membersihkan darah kotor dari pasca melahirkan dan menstruasi, (5) memperbanyak ASI bagi ibu menyusui, (6) menambahkan selera makan, (7) memperlancar peredaran darah, dan (8) menambah kebugaran tubuh.

Proses pembuatan *tinuktuk* hingga saat ini masih sederhana. Belum menggunakan alat mekanik ataupun mesin. Oleh karena itu, kekerabatan menjadi tulang punggung pengolahan *tinuktuk*. Takaran dan resep berada di dalam kepala dan dipraktekkan pada saat mengolah rempah menjadi *tinuktuk*. Walaupun tidak memiliki takaran yang pasti, namun, pengalaman sosial membimbing pekerja untuk menemukan kualitas *tinuktuk* yang sangat baik. Proses pengolahannya memanfaatkan modal sosial untuk pengadaan bahan baku, proses pembuatan, maupun pemasaran.

Pada umumnya, pembuatan *tinuktuk* hampir identik dengan masa persalinan ataupun nifas. Namun, konsumsi *tinuktuk* tidak terbatas pada perempuan melahirkan saja, atau terbatas usia, ataupun jenis kelamin. Bagi anak-anak, remaja, dewasa hingga orangtua, laki-laki atau perempuan leluasa mengonsumsi *tinuktuk*. Bagi ibu dan anak selama masa nifas, beberapa rempah yang digunakan dalam pembuatan *tinuktuk* berkontribusi atas kelancaran produksi ASI sehingga mencukupi bagi kebutuhan bayi. Kemudian, campuran ke-16 rempah menghasilkan sensasi pedas sehingga bermanfaat untuk

memberi kehangatan kepada ibu yang baru saja melahirkan. Kenyataan inilah yang membuat, *tinuktuk* identik dengan produksi dan konsumsi selama masa nifas.

## **B. Rekomendasi praktis dan tindakan lanjut**

Sebagaimana disebut pada poin kesimpulan di atas, pemanfaatan dan penggunaan *tinuktuk* masih didasarkan pada pengalaman sosial. Meskipun didasarkan pada pengalaman sosial, namun manfaat dan khasiat *tinuktuk* bagi kesehatan telah dirasakan etnik Simalungun yang diketahui secara turun temurun dan diwariskan antar generasi.

Hal mendasar yang menginspirasi dan memotivasi kajian ini adalah urgensi dan signifikansi 16 jenis rempah bagi kesehatan. Kajian ini bermaksud untuk eksplorasi mendalam atas kearifan lokal (*local wisdom*) terhadap produk olahan 16 etnobotani rempah, melingkupi potensi, kandungan, komposisi, dan manfaat bagi ketahanan pangan. Adapun maksud pertama ini adalah temuan terhadap kandungan-kandungan 16 etnobotani rempah untuk mendukung ketahanan pangan, nutrisi dan kebugaran fisik.

Untuk melengkapi kontribusi *tinuktuk* bagi kesehatan, kajian ini merekomendasikan lima poin krusial, antara lain:

1. Pengujian produk olahan etnobotani rempah, *tinuktuk* pada lingkungan sebenarnya melalui pengujian di laboratorium, pengujian klinis, maupun setifikasi di Balai Pengawasan Obat dan Makanan, dan maupun kehalalan. Langkah ini ditempuh guna membawa produk olahan etnobotani rempah berdasar pengalaman sosial di masa lalu (*sosial experience*) ke pengalaman laboratorium (*laboratorium experience*) guna memastikan manfaat, dampak dan kontinuitas produk dihasilkan.
2. Registrasi dan pencatatan produk olahan 16 etnobotani rempah sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB)- Nasional di Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Upaya ini dimaksudkan guna melindungi kearifan lokal atas kepunahan serta memastikan pelestariannya dimasa depan.

3. Komersialisasi dan upaya menemukan variasi penganan berbasis olahan 16 etnobotani rempah. Langkah ini ditempuh dengan cara menemukan produk-produk turunan *tinuktuk*. Apabila selama ini, *tinuktuk* masih dikonsumsi sebagai penganan sewaktu masa nifas, ataupun dikonsumsi sebagai lauk pada saat makan, seharusnya *tinuktuk* diproduksi dalam rupa penganan lain, baik minuman seduh, kripik, serbuk, dan lain-lain berbahan dasar *tinuktuk*. Langkah ini dimaksudkan untuk memperluas penggunaan dan pemanfaatan *tinuktuk* bagi masyarakat, tidak terbatas di Simalungun melainkan ke segenap penjuru daerah.
4. Mekanisasi produksi. Mekanisasi atau penggunaan mesin dalam proses pengolahan *tinuktuk* dimaksudkan untuk mempercepat proses produksi, menghemat durasi pengerjaan, dan menjaga kualitas *tinuktuk* yang terukur. Apabila selama ini *tinuktuk* diiris manual menggunakan pisau, dibersihkan menggunakan ember, dihaluskan menggunakan lumpang, di sangrai menggunakan perapian dan kualii, serta di racik tanpa panduan yang baku, semua peralatan ini bisa diganti dengan mesin. Oleh karena itu, mau tidak mau, suka atau tidak suka, ketika produk dikomersialisasi, maka perhitungan laba rugi dengan mempertimbangkan kualitas mesti dilakukan.
5. Badan usaha dan jaringan distribusi memadai. Selama ini, badan usaha yang memproduksi *tinuktuk* tergolong dalam Industri Rumah Tangga (IRT) atau *home industry*. Salah satu kelemahan IRT adalah keterbatasan dalam jumlah produksi sehingga berpengaruh ke pendapatan. Namun, berdasarkan analisis potensi usaha dan kelayakan usaha, produk *tinuktuk* sangat menjanjikan dengan rasio di atas 50. Artinya, saat ini yang dibutuhkan adalah keberanian berusaha dan mendistribusikan *tinuktuk* secara luas. Namun, kenyataan ini dapat diraih apabila pengujian *tinuktuk* pada lingkungan sebenarnya telah dilakukan. Demikian halnya menyangkut jaringan distribusi, harus beralih dari *personal selling* dengan memanfaatkan kekerabatan dan jejaring ke media sosial dan

internet berbasis *electronic commerce (e-Commerce)* sehingga produk cepat dikenal berbagai kalangan masyarakat. Dengan langkah ini, *tinuktuk*, sebagai *local knowledge* etnik Simalungun *tarbarita bani sab tanoh on*, kekayaan budaya yang semestinya mendapat apresiasi dari pemerintah, akademisi, dan profesional untuk melestarikan dan memuliakan salah satu *local wisdom* di Indonesia.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adhi, Irawan Sapto. 2020, 25 April. Jangan disepelekan, ini 10 manfaat luar biasa lengkuas. Tersedia online <https://health.kompas.com/read/2020/04/25/133400568/jangan-disepelekan-ini-10-manfaat-luar-biasa-lengkuas?page=all>. Diakses tanggal 23 Juli 2021.
- Adhi, Irawan Sapto. 2020, 08 Juli. 10 manfaat kencur, obati batuk hingga turunkan kolesterol. Tersedia online <https://health.kompas.com/read/2020/07/08/180600068/10-manfaat-kencur-obati-batuk-hingga-turunkan-kolesterol?page=all>. Diakses 18 Juli 2021
- Adhi, Irawan Sapto. 2020, 08 Maret. 15 manfaat kunyit, obat demam hingga anti racun. Tersedia online, <https://health.kompas.com/read/2020/03/08/133200568/15-manfaat-kunyit-obat-demam-hingga-anti-racun>. Diakses pada 18 Agustus 2021.
- Adhi, Irawan Sapto. 2020, 12 Maret. 8 manfaat bawang merah untuk pengobatan. Tersedia online <https://health.kompas.com/read/2020/03/12/080100268/8-manfaat-bawang-merah-untuk-pengobatan?page=all>. Diakses pada 17 Juli 2021
- Adhi, Irawan Sapto. 2020, 19 April. 8 manfaat temulawak selain meningkatkan daya tahan tubuh. Tersedia online <https://health.kompas.com/read/2020/04/19/055900168/8-manfaat-temulawak-selain-meningkatkan-daya-tahan-tubuh>. Diakses 23 Juli 2021.
- Anggaraini, Ariska Puspita. 2020, 23 Juni. Mengenal manfaat dan efek samping serai untuk kesehatan. Tersedia online <https://health.kompas.com/read/2020/06/23/100300468/mengenal-manfaat-dan-efek-samping-serai-untuk-kesehatan?page=all>. Diakses pada 23 Agustus 2021.
- Aisyah, Yuharani. 2021, 01 Juli. 24 Manfaat Konsumsi Jahe Merah, Tingkatkan Imunitas Tubuh. Tersedia online

<https://www.kompas.com/food/read/2021/07/01/214205575/24-manfaat-konsumsi-jahe-merah-tingkatkan-imunitas-tubuh>.  
Diakses tanggal 18 Agustus 2021.

Aisyah, Yuharani. 2021, 28 Agustus. Apa itu kecombrang, bunga untuk bumbu rasa asam?. Tersedia online <https://www.kompas.com/food/read/2021/08/28/204925975/apa-itu-kecombrang-bunga-untuk-bumbu-rasa-asam?page=all>.  
Diakses pada 2 September 2021

Anderson, Johm. 1971. *Mission to the East Coast of Sumatra in 1823*. Kuala Lumpur: Oxford in Asia Historical reprints  
A.N.S, Thomas. 1992. *Tanaman Obat Tradisional 2*. Yogyakarta: Kanisius.

Aththorick, T.A., dan Berutu, L. 2018. Ethnobotanical study and phytochemical screening of medicinal plants on Karonese people from North Sumatra, Indonesia. SEMIRATA-International Conference on Science and Technology 2018. *Journal of Physics: Conference Series* 1116. [doi.10.1088/1742-6596/1116/5/052008](https://doi.org/10.1088/1742-6596/1116/5/052008).

Alexiades, M.N. 1996. Colecting Ethnobotanical Data: An Introduction to Basic Concepts And Techniques. In M.N. Alexiades. *Etnobotanical Research: A Field Manual*, hlm. 53-96. Bronx, NY: Scientific Publication Departemen the New York Botanical Garden

Amrul, Hanifah Mutia Z.N., Susilo, Ferdinand & Huda, Muhammad K. 2019. Ethnobotany to explore the potential of Medicine Plants in Sumatera Utara. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences*, 14 (5):38-42. [doi.10.9790/3008-1405013842](https://doi.org/10.9790/3008-1405013842).

Azmi, Nabila. 2021, 09 Maret. Aneka manfaat jeruk kasturi yang sayang dilewatkan. Tersedia online <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-jeruk-kasturi/>.  
Diakses pada 23 Mei 2021.

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman obat dan Obat Tradisional. 2011. 100 Top Tanaman Obat Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.

Batsu, Siti Chairina. 2017. Keterancaman leksikon kuliner masyarakat Simalungun: Kajian ekolinguistik. Skripsi. Program

Studi Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara

- Bates, Marston. 1984. Man, Food and Sex. *The American Scholar* 27(4): 449-458.
- Barth, Fredrik. 1969. *Kelompok etnik dan batasannya*. Jakarta: Universitas Indonesia. Press
- Brazia, A.C., Adi, L.T., Kaho, M.R., Lindawati, Rosaria, Rustiami, H., & Sukara, E. 2020. Upgrading Indonesian Local Ethnomedicinal Knowledge with Molecular Phylogenetics. 5th International Conference on Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2019). *Advances in Engineering Research*, 194. Atlantic Press.
- Bintarto, R. dan Hadisumarno, Surastopo. 1982. *Metode analisis geografi*. Jakarta: LP3ES.
- Budiharsono, S. 2001. *Teknik analisis pembangunan wilayah pesisir dan lautan*. Jakarta: Pradnya Paramitha.
- Castels, Lance. 2001. *Kehidupan politik suatu keresidenan di Sumatera: Tapanuli 1915-1940*. (Alihbahasa: Maurits Simatupang). Jakarta: KPG.
- Creswell, John W. 2014. *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approach*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Creswell, John W. 2007. *Qualitative inquiry and research design choosing among five approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Cseke, Leland J., Kirakosyan, Ara., Kaufman, Peter B., Warber, Sara., Duke, James A., dan Brielmann, Harry L. 2006. *Natural products from plants*. Edisi kedua. London, UK: Taylor & Francis.
- CNN Indonesia. 2019, 19 November. 7 Manfaat biji wijen, kulit sehat hingga turunkan kolesterol. Tersedia online <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20191119192548-255-449782/7-manfaat-biji-wijen-kulit-sehat-hingga-turunkan-kolesterol>. Diakses 17 Juli 2021.
- Damanik, M. Rizal Martuah. 2008. Torbangun (*Coleus ambonicus Lour*): A Bataknese traditional cuisine perceived as Lactogogue by Bataknese lactating woman in Simalungun, North Sumatra,

- Indonesia. *Journal of Human Lactation* 25(1): 64-72. doi: [10.1177/0890334408326086](https://doi.org/10.1177/0890334408326086)
- Damanik, M. Rizal Martuah. 2014. Kearifan lokal pemanfaatan tanaman *Torbangun (Coleus Amboinicus Lour)* dalam pembangunan gizi masyarakat di Indonesia. Orasi ilmiah Gurubesar Institut Pertanian Bogor, 6 Desember.
- Damanik, Erond L. 2015. *Nilai budaya: Hakikat karya dan orientasi hidup orang Simalungun*. Medan: Simetri Institute, 2016
- Damanik, Erond L. 2016. *Kisah dari Deli: Historisitas, pluralitas dan modernitas, Kota Medan 1863-1942 (Jilid-I)*. Medan: Simetri Institute.
- Damanik, Erond L. 2016. *Danau Toba: Permata mahkota pulau Sumatera*. Medan: Simetri Institute.
- Damanik, Erond L. 2017. *Agama, perubahan sosial dan identitas etnik: Moralitas agama dan kultural di Simalungun*. Medan: Simetri Institut.
- Dasuha, Juandaha Raya dan Sinaga, Martin Lukito. 2003. *Tole den Timorlanden das Evangelium: Sejarah Seratus Tahun Pekabaran Injil di Simalungun, 2 September 1903-2003*. Pematangsiantar: Kolportase GKPS.
- Daruwati, Maharani Kusuma. 2020, 29 November. Terdengar kurang populer, rimpang bangle ternyata ampuh jadi obat alami vertigo, rematik, hingga langsingkan tubuh. Tersedia online <https://fame.grid.id/read/462449311/terdengar-kurang-populer-rimpang-bangle-ternyata-ampuh-jadi-obat-alami-vertigo-rematik-hingga-langsingkan-tubuh?page=all>. Diakses pada 28 Mei 2021.
- De Guzman, C.C. dan Siemonsma, J.S. (eds). 1999. *Spices. PROSEA: Plant Resources of South-East Asia 13*. Leiden: Backhuis Publishers.
- Dewi, Bestari Kumala. 2020, 07 Juli. Lada Hitam, bumbu pedas yang kaya manfaat untuk kesehatan. Tersedia online <https://lifestyle.kompas.com/read/2020/07/07/234109620/lada-hitam-bumbu-pedas-yang-kaya-manfaat-untuk-kesehatan?page=all>. Diakses tanggal 15 Juli 2021.

- Duke, James A., Bogenschutz-Godwin, Mary Jo., duCellier, Judi., dan Duke, Peggy Ann K. 2002. *Handbook of Medical Herbs*. Edisi kedua. London, UK: CRC Press.
- Ebadi, Manuchair. 2006. *Pharmacodynamic basic of Herbal Medicine*. Edisi kedua. London, UK: Taylor & Francis.
- Estu Rahayu, Esti dan Nur Berlian V.A. 2004. *Bawang Merah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Foster, George M. dan Anderson, Barbara Gallatin. 2016. *Antropologi kesehatan*. Diterjemahkan P.P. Suryadarma dan M.F. Hatta Swasono. Jakarta: UI Press.
- Gardjito, Murdijati. 2013. *Penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Geertz, Clifford (ed). 1967. The integrative revolution: Primordial sentiment and civil politics in the New States, in *Old Societies and New States*. New York: The Free Press.
- Harrison, Geoffrey Ainsworth and Waterlow., J.C. 2009. *Diet and disease in traditional and developing societies*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hakim. Luchman. 2015. *Rempah dan herba kebun pekarangan rumah masyarakat: Keragaman sumber fitofarmaka dan wisata kesehatan-kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Pustaka Indonesia.
- Hasairin, Ashar. 2010. Variasi, keunikan dan ragam makanan adat etnis Batak Simalungun: Suatu kajian prospek etnobotani. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 15(59):51-62.
- Heinrich, M. Leonti., Nebel, S., dan Peschel, W. 2005. Local food nutraceuticals: An example of a multidisciplinary research project on local knowledge. *Journal of Physiology and Pharmacology* 56(2): 5-22.
- Hennisa, Risa., Novia, Juliany., Kelvin, Shawn., Kalati, Tyas Delilla., Lukitaningsih., Endang, Raden Rara dan Burlakovs, Juris. 2019. Sembur Karo: Karo's Traditional Medicines Burns Injury Alternative Treatment with *Rattus norvegicus* as Model. *ICBS Conference Proceedings, International Conference on Biological Science (2015)*, KnE Life Sciences, hlm.111-117. [doi.10.18502/kls.v3i4.694](https://doi.org/10.18502/kls.v3i4.694).

- Iksen. 2015. Penetapan kadar kalium, kalsium dan natrium pada daun kucai (*Allium Schoenoprasum, L.*) segar dan di rebus secara spektrofotometri serapan atom. Skripsi. Program Studi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Sumatra Utara.
- Iwansyah, Ade Chandra., Damanik, M. Rizal Martuah., Kustiyah, Lilik., dan Hanafi, Muhammad. 2017. Potensi fraksi Etil Asetat daun Torbangun (*Coleus amboinicus Lour*) dalam meningkatkan produksi susu, bobot badan tikus dan anak tikus. *Jurnal Gizi dan Pangan* 12(1): 61-68. doi: [10.25182/jgp.2017.12.1.61-68](https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.1.61-68)
- Jati, Galih Pangestu. 2021, 09 September. 9 Manfaat bawang putih yang jarang diketahui. Tersedia online. <https://health.kompas.com/read/2021/09/09/070000668/9-manfaat-bawang-putih-yang-jarang-diketahui?page=all>. Diakses 11 September 2021.
- Jaelani. 2007. *Khasiat Bawang Merah*, Yogyakarta: Kanisius.
- Joustra, M. 1910. *Batakspiegel*. Leiden: Uitgrave van het Bataksch Institut no. 3
- Joy PP, Thomas J, Mathew S, dan Skaria BP. 1998. *Medicinal Plant*. Kerala: Kerala Agricultural University.
- Keloko, Sembiring Sri Agustina, Hamdani, R., dan Amir, Amri. 2020. Traditional healthcare and patient response services in Karo Regency. *Indonesian Journal of Medical Anthropology* 1(1):26-30.
- Kertopati, Lesthia. 2019, 18 Agustus. Mengenal andaliman, bumbu rahasia dari Toba. Tersedia online <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160818135926-262-152216/mengenal-andaliman-bumbu-rahasia-dari-toba>. Diakses pada 03 Agustus 2021.
- Keputusan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia nomor HK.00.05.4.2411 tentang *Ketentuan Pokok Pengelompokan dan Penandaan Obat Bahan Alam Indonesia*. Jakarta: BPOM.
- Lestari, Puji. 2016. Studi tanaman khas Sumatera Utara yang berkhasiat obat. *Jurnal Farmanesia* 1(1):11-21.
- Leonti, M., Nebel, S., Rivera, D., dan Heinrich, M. 2006. Wild gathered food plants in the European mediterranean: a comparative analysis. *Economic Botany* 60(2): 130-142.

- Lyliana, Lea. 2020, 14 Januari 2021. 15 fakta kemiri dari sejarah sampai manfaatnya. Tersedia online <https://www.kompas.com/food/read/2021/01/14/210700375/15-fakta-kemiri-dari-sejarah-sampai-manfaatnya?page=all>. Diakses pada 17 Juni 2021
- Macbeth, H dan Clancy. J. Mac. 2004. *Researching food habits: Methods and Problems*. New York: Berghahn Books.
- Martin, G.J. 1995. *Ethnobotany: A People and Plants Conservation Manual*. London, UK: Chapman and Hall.
- Muhlisah, Fauziah. 1999. *Temu-temuan dan empon-empon: budidaya dan manfaatnya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mustida, Lusiana. 2019, 15 Juli. Kecombrang, si bunga kaya manfaat dan aromatik. Tersedia online <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4624637/kecombrang-si-bunga-kaya-manfaat-dan-aromatik>. Diakses 28 Juli 2021
- Nurti, Yevita. 2017. Kajian makanan dalam perspektif antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya* 19(1):1-10.
- Parson, Talcott. 1966. *Societies*. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall.
- Peraturan Presiden no. 78 Tahun 2007 tentang pengesahan *Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage*. Jakarta: Kemdagri.
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan no. 2 Tahun 2015 tentang *Standarisasi Kompetensi Khusus Ahli Cagar Budaya*. Jakarta: Kemdikbud.
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan no. 45 Tahun 2018 tentang *Pedoman Penyusunan Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah*. Jakarta: Kemdikbud.
- Perret, Daniel. 2010. *Kolonialisme dan etnisitas: Batak dan Melayu di Sumatera Timur Laut*. (alihbahasa: Saraswati Wardhany). Jakarta: KPG, EFEO, Forum Jakarta-Paris dan Puslit Arkenas.
- Peter, K.V. 2001. *Handbook of herbs and spices*. Boca Raton, FL: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC
- Purba, Endang C., Nisyawati dan Silalahi, Marina. 2016. The ethnomedicine of the Batak Karo people of Merdeka sub-district,

- North Sumatra, Indonesia. *International Journal of Biological Research*, 4(2):181-189. [doi.10.14419/ijbr.v4i2.6493](https://doi.org/10.14419/ijbr.v4i2.6493)
- Purba, M.D. 1977. *Mengenal Kepribadian Asli Rakyat Simalungun*. Medan: Penerbit M. D. Purba.
- Pironi, A., Nebel, S., Santoro, R.F., dan Heinrich, M. 2005. Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 56(4): 245-272.
- Pironi, A. 2001. Evaluation of the cultural significance of wild food botanicals traditionally consumed in Northwestern Tuscany, Italy. *Journal Ethnobiology* 21:89-104.
- Reid, Anthony. 1997. Inside out: The Colonial Displacement of Sumatera's Population. Dalam Peter Boomgaard, Freek Colobijn, dan David Henley (eds). *Paper landscapes: Explorations in the enviromental history of Indonesia*. Leiden: KITLV Press.
- Richards, Audrey. 2013. *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. Edisi Kesatu: London: Routledge. [doi:10.4324/9781315017396](https://doi.org/10.4324/9781315017396)
- Ritzer, George and Goodman, J. Douglas. 2008. *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta: Prenada Media.
- Rusdi Evizal, Rusdi. 2013. *Tanaman rempah dan fitofarmaka*. Bandar Lampung: Lembaga Penelitian Universitas Lampung.
- Robi, Yohanes, Kartikawati, Siti Masitoh., dan Muflihati. 2019. Etnobotani rempah tradisional di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari* 7(1) 130-142.
- Saragih, Ivan Leonard. 2020. Peran modal sosial dalam memelihara sambal rempah Tinuktuk. Skripsi. Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sumatera Utara.
- Saragih, Sri Nurjannah. 2016. *Tinuktuk* sebagai pengobatan tradisional pasca melahirkan di Nagori Amborokan Panei Raya, Kecamatan Raya Kahean, Kabupaten Simalungun. Skripsi Sarjana Pendidikan. Prodi Pendidikan Antropologi, Universitas Negeri Medan.
- Sidauruk, Miliardo. 2019. Nilai tambah rempah-rempah menjadi Tinuktuk dan saluran pemasarannya. Skripsi. Program Studi

- Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Metodis Indonesia, Medan.
- Silalahi, Marina. 2020. Pemanfaatan Tumbuhan sebagai bahan *Rum-Rumen* (Minuman Kesehatan Etnis Karo) oleh Pedagang Tumbuhan Obat di Pasar Pancur Batu Sumatera Utara. *Care: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 8(2):146-158.
- Silalahi, Marina. 2019. Ramuan obat tradisional sub-Etnis Batak Karo yang diperjualbelikan di Pasar Berastagi dan Kabanjahe Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 15 (2):15-24. [doi.10.26753/jikk.v15i2.293](https://doi.org/10.26753/jikk.v15i2.293).
- Silalahi, Marina., Purba, Endang C., & Mustaqiem, Wendy A. 2019. *Tumbuhan Obat Sumatera Utara. Jilid II: Dikotiledon*. Jakarta: UKI Press.
- Silalahi, Marina., Purba, Endang C., & Mustaqiem, Wendy A. 2018. *Tumbuhan Obat Sumatera Utara. Jilid I. Monokotiledon*. Jakarta: UKI Press.
- Silalahi, Marina dan Nisyawati. 2019. An ethnobotanical study of traditional steam-bathing by the Batak people of North Sumatra, Indonesia. *Pacific Conservation Biology*, 25(3):266-282. [doi.10.1071/PC18038](https://doi.org/10.1071/PC18038).
- Silalahi, Marina dan Nisyawati. 2019. An ethnobotanical study of traditional steam-bathing by the Batak people of North Sumatra, Indonesia. *Pacific Conservation Biology*, 25(3):266-282. [doi.10.1071/PC18038](https://doi.org/10.1071/PC18038).
- Silalahi, Marina dan Nisyawati. 2017. The ethnobotanical study of edible and medical plants in the home garden of Batak Karo sub-ethnic Karo in North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas*, 19 (1):229-238.
- Silalahi, Marina., Nisyawati, dan Anggraeni, Ria. 2018. Studi etnobotani tumbuhan pangan yang tidak dibudidayakan oleh masyarakat lokal Sub-etnis Batak Toba, di Desa Peadungdung Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan* 8(2): 241-250.
- Silalahi, Marina., Nisyawati, Walujo, Eko Broto., Supriatna, Jatna & Mangunwardoyo, Wibowo. 2015. The local knowledge of medicinal plants trader and diversity of medicinal plants in the

- Kabanjahe traditional market, North Sumatra, Indonesia. *Journal of Ethnopharmacology*, 175: 432-443. [doi:10.1061/j.jep.2015.09.009](https://doi.org/10.1061/j.jep.2015.09.009).
- Silalahi, Marina., Supriatna, Jatna., Walujo., Eko Baroto, dan Nisyawati. 2015. Local knowledge of medicinal plants in sub-ethnic Batak Simalungun of North Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas* 16(1): 44-54. [doi: 10.13057/biodiv/d160106](https://doi.org/10.13057/biodiv/d160106)
- Silalahi, Marina., Supriatna, Jatna., Walujo, Eko Broto dan Nisyawati. 2013. Pengetahuan lokal dan keanekaragaman Tumbuhan Obat pada kelompok sub-Etnis Batak Karo di Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Bioeti, FMIPA Universitas Andalas Padang*.
- Sinar, Lukman T. 1976. *Sari Sedjarah Serdang (Jilid I)*. Medan: Ikatan Keluarga Serdang.
- Soediartha, A., Guhardja, E., dan Sudarmadi. H. 1978. *Bumbu dan Rempah*. Bogor: Departemen Ilmu dan Kesejahteraan Keluarga Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Spraedly, James W. 1997. *Metode Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Sujarwo, W dan Cuneva, G. 2016. Using quantitative indices to evaluate the cultural importance of food and nutraceutical plants: Comparative data from the Island of Bali, Indonesia. *Journal of Cultural Heritage* 18:342-348.
- Sugiyono. 2015. *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryadarma IGP. 2010. Rukmini Tatwa, a Balinese script, on the diversity of plant use for human body fitness. *Biota* 15 (2): 294-305.
- Sztompka, Piotr 2010. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Prenada Media.
- Tashandra, Nabilla. 2021, 11 September. 8 Manfaat temulawak untuk kesehatan, sayang untuk dilewatkan. Tersedia online <https://lifestyle.kompas.com/read/2021/09/11/144034120/8-manfaat-temulawak-untuk-kesehatan-sayang-untuk-dilewatkan?page=all>. Diakses pada 12 September 2021

- Trisnoadi, Waskito. 2008, 11 Maret. Lempuyang gempur radang tenggorokan. Tersedia online <https://lifestyle.kompas.com/read/2008/03/11/03221563/lempuyang.gempur.radang.tenggorokan.?page=all>. Diakses 18 Agustus 2021
- Tideman, J. 1922. *Simeloengen: Het Land der Timoer Bataks in Zijn Vroegere Isolatie en Zijn Ontwikkeling tot Een Deel van het Cultuurgebied van de Ooskust van Sumatera*. Leiden: Louis H. Becherer.
- Tim Penyusun. 1987. *Sejarah Pemerintahan Daerah Tingkat I Provinsi Sumatera Utara*. Medan: Kodiklat Provsu.
- Utami, Prapti dan Puspaningtyas, Desty Ervira. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) tahun 2003 tentang *Safeguarding of Intangible Cultural Heritage*.
- Undang-Undang nomor 11 Tahun 2010 tentang *Cagar Budaya*. Jakarta: Kemdagri.
- Undang-Undang nomor 5 Tahun 2017 tentang *Pemajuan Kebudayaan*. Jakarta: Kemdagri.
- Undang-Undang Kesehatan nomor 23 Tahun 1992 tentang *Pengobatan Tradisonal*. Jakarta: Kemdagri.
- Wawa. 2011. Wijen, si kecil berkhasiat besar. Tersedia online <https://lifestyle.kompas.com/read/2011/12/30/18360812/wijen.si.kecil.berkhasiat.besar>. Diakses pada 12 Juni 2021.
- Westenberg, C.J. 1891. Nota over de onafhankelijke Bataklanden, *TBG XXXIV*, hlm. 105-116,
- Westenberg, C.J. 1892. Aanteekeningen omtrent de godsdientige berippen der Karo-Bataks, *BKI 5*, hlm. 208-253,
- Westenberg, C.J. 1897. Verslag van eener reis naar de onafhankelijke Bataklanden ten noorden van het Tobameer, *TNAG XIV*, hlm.1-112,
- Westenberg, C.J. 1905. Bataksche rijkes Dolog en Poerba, *TNAG XXII*, hlm.576-603.

- Wiradyana, Ketut. 2015. Paradigma perubahan evolusi pada budaya megalitik di wilayah budaya Nias. *Jurnal Kapata Arkeologi*, Vol.11, No. 2, hal 87-96
- Winarto. 2003. *Memfaatkan bumbu dapur untuk mengatasi aneka penyakit*. Tangerang: Agromedia Pustaka.
- Wissler, Clark. 1917. *The American Indian* (1st ed). New York: McMurtie.
- Wissler, Clark. 1923. *Man and Culture*. New York: Thomas Y Crowell Co.
- Wissler, Clark. 1926. *The Relation of Nature to Man in Aboriginal America*. New York: Oxford University Press.
- Whyte, Susan Reynolds., Van der Geest, Sjaak., dan Hardon, Anita. 2003. *Sosial lives of medicines*. Cambridge: Cambridge University Press.

## ***Lampiran***



## Lampiran 1. Taksonomi 16 rempah *Tinuktuk*

### **Lokio/Kuca**

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledonae
Ordo	: Asparagales
Family	: Amaryllidaceae
Subfamily	: Allioideae
Genus	: Allium
Spesies	: Allium chinense L.
Nama di Simalungun	: Hosaya

### **Serai**

Kingdom	: Plantae
Subkingdom	: Tracheobionta
Divisi	: Magnoliophyta
Subdivisi	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledonae
Subkelas	: Commelinidae
Ordo	: Poales
Famili	: Poaceae/Graminae
Genus	: Cymbopogon
Spesies	: Cymbopogon citratus
Nama di Simalungun	: Sasangge

### **Kencur**

Kingdom	: Plantae
Infra Kingdom	: Streptophyta
Sub Kingdom	: Viridiplantae
Divisi	: Tracheophyta
Super Divisi	: Embryophyta
Sub Divisi	: Spermatophytina
Kelas	: Magnoliopsida
Ordo	: Zingiberales
Super Ordo	: Lillanae
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Kaempferia L.
Spesies	: Kaempferia Galanga L.
Nama di Simalungun	: Hasihor

### **Jahe Merah**

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub divisi	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledonae
Ordo	: Zingiberales
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Zingiberis
Spesies	: Zingiber officinale Roscoe
Nama di Simalungun	: Pogei sigerber

### **Bawang Merah**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Spermatophyta
Subdivisio	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledone
Ordo	: Liliaceae`
Famili	: Liliales
Genus	: Allium
Spesies	: Allium cepa L
Nama di Simalungun	: Bawang sigerber

### **Bawang Putih**

Kingdom	: Plantae
Sub kingdom	: Tracheobionta
Super division	: Spermatophyta
Division	: Magnoliophyta
Classis	: Liliopsida
Sub classis	: Lilidae
Ordo	: Liliales
Familia	: Liliaceae
Genus	: Allium L. Onion
Species	: Allium sativum L.
Nama di Simalungun	: Bawang silopak

### **Kemiri**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Magnoliophyta
Subdivisio	: Magnoliopsida
Kelas	: Malpighiales
Famili	: Euphorbiaceae
Genus	: Aleurites
Species	: Aleurites Moluccana
Nama di Simalungun	: Gambiri

### **Lada Hitam**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Spermatophyta
Subdivisio	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledoneae
Famili	: Piperaceae
Genus	: Piper
Species	: Piper Nigrum lin
Nama di Simalungun	: Tuba

### **Andaliman**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Spermatophyta
Kelas	: Dicotyledoneae
Ordo	: Rutales
Famili	: Rutaceae
Genus	: Zanthoxylum
Species	: Zanthoxylum acanthopodium DC
Nama di Simalungun	: Andaliman

### **Temulawak**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Spermatophyta
Subdivisio	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledone
Ordo	: Zingiberales
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Curcuma
Species	: Curcuma xanthorrhiza
Nama di Simalungun	: Tomulawak

### **Lempuyang**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Magnoliophyta
Subdivisio	: Spermatophyta
Kelas	: Liliopsoda
Ordo	: Zingiberales
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Zingiber
Species	: Zingiber americanus
Nama di Simalungun	: Lappuyang

**Kincung**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Spermatophyta
Subdivisio	: Magnoliophyta
Kelas	: Liliopsida
Ordo	: Zingiberales
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Etlingera
Species	: Etlingera sp. 1
Nama di Simalungun	: Sihala

**Bungel**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Magnoliophyta
Subdivisio	: Spermatophyta
Kelas	: Liliopsida
Famili	: Zingiberales
Ordo	: Zingiberaceae
Genus	: Zingiber
Species	: Zingiber purpureum.
Nama di Simalungun	: Bangel

**Kunyit**

Kingdom	: Plantae
Divisio	: Magnoliopsida
Subdivisio	: Spermatophyta
Kelas	: Liliopsida
Famili	: Zingiberaceae
Ordo	: Zingiberales
Genus	: Curcuma
Species	: Curcuma demostica
Nama di Simalungun	: Huning

### **Jeruk Kasturi**

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub-Divisi	: Angiospermae
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Rutales,
Family	: Rutaceae
Genus	: Citrus.
Spesies	: Citrus mitis
Nama di Simalungun	: Uttei Jungga

### **Wijen Hitam**

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Sub-divisi	: Angiospermae
Kelas	: Dicotyledonae
Ordo	: Solanales (Tubiflorae)
Famili	: Pedaliaceae
Genus	: Sesamum
Spesies	: Sesamum Indicum L
Nama di Simalungun	: Longa sibirong

### **Beras**

Kingdom	: Plantae
Subkingdom	: Tracheobionta
Superdivision	: Spermatophyta
Division	: Magnoliophyta
Kelas	: Liliopsida
Sub kelas	: Commelinidae
Ordo	: Cyperales
Family	: Gramineae
Genus	: Oryza L.
Species	: Oryza sativa L.
Nama di Simalungun	: Boras

## **Lengkuas**

Kingdom	: Plantae
Subkingdom	: Tracheobionta
Super Divisi	: Spermatophyta
Divisi	: Magniliophyta
Kelas	: Liliopsida
Sub kelas	: Commelinidae
Famili	: Zingiberaceae
Genus	: Alpinia
Spesies	: Alpinia galanga L. Swartz
Nama di Simalungun	: Halaos



**Lampiran 2. Bahan baku dan penggunaan**

<b>Kategori bahan baku</b>	<b>Nama Indonesia</b>	<b>Simalungun</b>	<b>Ilmiah</b>	<b>Bagian digunakan</b>	<b>Pengobatan</b>
Bahan baku utama	Jahe Merah	Pogei Sigerger	<i>Zingiber Officinale</i>	Rimpang	Gas, Sto, Inj, Fev, Aph, Tt, Tp
	Kencur	Hasihor	<i>Kaempferia galangga L</i>	Rimpang	Cou, Ash, Gas, Sto, Rhe, Aph
	Lempuyang	Lappuyang	<i>Zingiber americanus</i>	Rimpang	Dia, Gas, Tt
	Temulawak	Tomulawak	<i>Curcuma xanthorrhiza</i>	Rimpang	Ash, Sto, DM, Fev, Inj, Tt
	Bawang Putih	Bawang silopak	<i>Allium Sativum</i>	Umbi	Hyp, Dia, Bus Tt
	Bawang Merah	Bawang sigerger	<i>Allium cepa L</i>	Umbi	Cou, Dia, Gas, Rhe, Ulc, Inj, Fev
	Lada Hitam	Tuba	<i>Piper Nigrum</i>	Biji	Rhe, Fev, Bus, Tt, Tp
	Serai	Sasanggei	<i>Cymbopogon Citratus</i>	Tangkai	Alg, Tt, Tp
	Lengkuas	Halaos	<i>Alpinia Galangga</i>	Rimpang	Fev, Itc, Dia, Gas, Rhe, Tt, Tp
	Kemiri	Gambiri	<i>Aleurites Moluccana</i>	Biji	Dia, Gas, Sto, Kid, Fev, Tt
	Kunyit	Huning	<i>Curcuma demostica</i>	Rimpang	Dia, Gas, Sto, Inj, Fev, Eye, Alg, Tt, Tp
	Andaliman	Andaliman	<i>Zanthoxylum acanthop</i>	Buah	Cou, Tt

			<i>dium</i>		
	Lokio/Kucaai	Hosaya	<i>Allium chinense</i>	Umbi	Hyp, Dia, Gas, Itc, Ulc, DM, Fev, Tt
	Kincung	Sihala	<i>Etlingera sp.1</i>	Rimpang stem	Ash, Tt
	Wijen Hitam	Longa Sibirong	<i>Sesamun indicum</i>	Biji	DM
Opsional	Jeruk Kesturi	Uttei Jungga	<i>Citrus mitis</i>	Buah	Fra, Fev, Bus, T
	Bungel	Bangel	<i>Zingiber Purpureum</i>	Rimpang	Dia, Gas, Tt
	Laos	Laja	<i>Alpinia sp.1</i>	Rimpang	Dia, Gas, Tt
Tambahan	Garam	Garam	<i>Natrium Klorida</i>	Butir	
	Beras	Boras Sinanggar	<i>Ooriza sativa</i>	seed	

**Lampiran 3. Indikasi khasiat alami 16 rempah *tinuktuk***

No	Nama rempah	Indikasi khasiat alami
1	Jahe Merah	Mencegah partikel radikal bebas, memperlancar peredaran darah, meningkatkan stamina, memperbaiki pencernaan, menurunkan tekanan darah, mengurangi nyeri otot dan sendi, menghindari serangan jantung dan stroke,
2	Kencur	Mencegah kanker, mencegah kencing batu, mencegah bakteri, mengobati diare, mengobati masuk angin dan flu, melegakan tenggorokan dan batuk, mengatasi muntah-muntah, meningkatkan nafsu makan, menurunkan kolesterol, dan mengatasi infeksi jamur.
3	Lempuyang	Anti-inflamasi, anti mikroba, antipiretik, menurunkan gula darah, menjaga pencernaan, mengatasi rematik
	Temulawak	menambah imunitas, menetralkan racun, menghilangkan nyeri, antibakteri, mencegah pelemakan dalam sel-sel hati, antioksidan, menurunkan kolestereol, menurunkan triglisedia atau lemak yang banyak ditemukan di dalam darah, dan meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui
4	Bawang Putih	Mengurangi resiko kanker Paru-paru, mereduksi kanker otak, Osteoarthritis pinggul, antibiotik, melindungi jantung, mencegah kolesterol dan darah tinggi, mencegah kanker prostat, mencegah luka hati karena alkohol, dan mencegah flu
5	Bawang Merah	Kesehatan jantung, efek antialergi,

		meningkatkan sistem kekebalan tubuh, memperbaiki sistem pencernaan, mengatur gula darah, mengatur kepadatan tulang, mencegah kanker, menurunkan demam, dan menyembuhkan sariawan
6	Lada Hitam	Antioksidan, antiinflamasi, penambah nutrisi, dan pengganti garam
7	Lokio atau Kucai	mencegah dan mengobati saraf perut, radang tenggorokan ( <i>bronchitis</i> ), radang perut dan muntah ( <i>gastroenteris</i> ), dan cacar
8	Serai	aroma terapi untuk mengobati nyeri otot, infeksi, pilek, atau gejala flu. Serai memiliki manfaat dan khasiat bagi tubuh yakni menghilangkan rasa nyeri, menghilangkan rasa nyeri, menghilangkan pegal-pegal, menyembuhkan batuk, menyembuhkan sakit kepala, mengatasi kelesuan dan menambah semangat
9	Lengkuas	meningkatkan gairah seksual, membangkitkan nafsu makan, mengobati rematik, mengobati bronkitis, mengatasi campak, mengobati sakit limpa, antibakteri dan antijamur, obat panu dan kutu air, mengobati demam, dan mengurangi stretch mark pasca melahirkan
10	Kemiri	mengatasi demam, memperlancar buang air besar, mengatasi diare, menyembuhkan sakit perut, menyembuhkan disentri, menyembuhkan sariawan, mengatasi sakit gigi, mencegah gigi rusak, mengatasi kapalan, menyembuhkan

		bisul, mengatasi rambut rontok dan menyuburkan rambut.
11	Kunyit	mengatasi ketombe, mengatasi hadi tidak lancar, mengobati disentri, menyembuhkan bengkak karena gigitan serangga, mengobati borok atau koreng, mengatasi amandel, mengatasi hepatitis, gangguan lambung (stomakhikum), stimulasi, mentralisir racun, meningkatkan nafsu makan, karminatif, atau perangsang keluarnya gas perut, mengobati dan mencegah radang lemak sendi tulang, mengobati rematik, dan memperbaiki gangguan pencernaan
12	Bungel	mengobati demam, menurunkan panas (anti-piretik), peluruh kentut (kaminatif), peluruh dahak (ekspektoran) batuk berdahak, membersihkan darah kotor, mengatasi cacingan ( <i>vermifuge</i> ), mengatasi sakit kepala, mengatasi penyakit perut, nyeri, dan perut kembung, mengatasi masuk angin, mengatasi rematik, mengecilkan perut pasca melahirkan, dan menambah nafsu makan
13	Wijen Hitam	menurunkan kadar kolesterol, antioksidan, menurunkan tekanan darah, meningkatkan kesehatan tulang, menyehatkan kulit, meningkatkan fungsi pencernaan, dan meningkatkan sistem imun tubuh
14	Andaliman	antioksidan alami untuk daya tahan terhadap radkal bebas, sebagai penambah darah alami, untuk pusing aliran darah, mampu

		menyehatkan mata menjernihkan penglihatan, memperkuat tulang dan gigi, menjaga kinerja otak, menjaga kesehatan kulit wajah dan menstruasi.
15	Kincung	antioksidan dan antibakteri, penambah cita rasa masakan, dan mengandung beberapa zat gizi
	Jeruk Kasturi	meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu menurunkan berat badan, menurunkan resiko hipertensi, mencegah penyakit jantung, kesehatan kulit, mencegah batu ginjal, dan menjaga kesehatan otak.
16	Garam	membantu sistem pencernaan, detoksifikasi tubuh, membantu tidur nyenyak, menurunkan berat badan. memperbaiki kondisi kulit, menjaga keseimbangan elektrolit, dan mengurangi nyeri tenggorokan.
	Beras	melindungi sel tubuh, mencegah diabetes, mengendalikan kolesterol, mengurangi berat badan, meningkatkan kesehatan pencernaan, menjaga kesehatan jantung, mendetoks tubuh secara alami, melawan peradangan, menjaga kesehatan hati, meningkatkan fungsi otak, dan menghambat pertumbuhan kanker

**Lampiran 4. Kandungan utama rempah *tinuktuk***

No	Nama rempah	Zat dikandung
1	Jahe Merah	Zat utama Jahe Merah adalah Karbohidrat, 50-70%; lemak, 3-8%, terpenoid, yaitu senyawa biokimia yang memberikan aroma, antioksidan fenolik, termasuk gingerol, paradol, dan shogaol.
2	Kencur	Zat utama Kencur adalah Etip p-metoksisinamat (utama) dan senyawa pati, mineral, sineol, asam metil kanil, penta dekaan, asam sinamat, etil ester, borneol, kamfen, paraeumarin, asam anisat, alkaloid, dan gom.
3	Lempuyang	Zat utama Lengkuas adalah Seskuiterpen, monoterpen, dan senyawa fenolik.
	Temulawak	Zat utama temulawak adalah 79,96% karbohidrat, 0,80% serat, 1,52% protein. 1,35% lemak, 15 mg/Kg kurkumin, 11,45 mg/Kg kalium, dan 19,07 mg/Kg kalsium.
4	Bawang Putih	Zat utama Bawang Putih adalah karbohidrat, protein, serat, mangan, vitamin C, kalsium, serta selenium, antioksidan seperti flavonoid, oligosakarida, serta asam amino.
5	Bawang Merah	Zat utama bawang merah adalah vitamin C, kalium, serat, asam folat, kalsium, zat besi dan hormon auksin dan giberelin.
6	Lada Hitam	Senyawa utama lada hitam adalah minyak atsiri yang terdiri atas delta-

		3-carene (13,51%), limonene (18,20%) dan trans-caryophellene (23,77%).
7	Lokio atau Kucai	Kandungan gizi utama yang terdapat pada kucai adalah vitamin C, beta karoten, dan kandungan beberapa mineral seperti kalsium, fosfor serta kalium
8	Serai	Kandungan utama serai adalah Sitronellal, geraniol, dan sitronellol yang digunakan sebagai antibakteri
9	Lengkuas	Zat utama lengkuas adalah minyak atsiri yang terdiri atas metil sinamat 48%, sineol 20-30%, eugenol, kamfer 1%, seskuiterpen, d-pinen, dan galangin. Resin yang disebut galangol, kristal berwarna kuning yang disebut kaemferida dan galangin, kadinen, heksabidrokadalen hidrat, kuersetin, amilum, beberapa senyawa flavonoid. Minyak atsiri berwarna kehijauan yang mengandung methyl cinamate 48%, cineol 2-30%, kamfer, d-pinen, galangin, dan eugenol (pedas). Kemudian mengandung sesquiterpene, camphor, galangol, cadinine, hydrate hexahydro cadalene, dan kristal kuning.
10	Kemiri	Kandungan utama kemiri adalah gliserida, asam linolet, palmitat, stearat, miristat, asam minyak, protein, vitamin B1, dan zat lemak
11	Kunyit	Kandungan utama kunyit adalah kurkumin (C <sub>21</sub> H <sub>20</sub> O <sub>6</sub> ) yaitu 7,798%, sedangkan konsentrasi untuk

		senyawa turunan kurkumin adalah demethoksikurkumin (C <sub>20</sub> H <sub>18</sub> O <sub>5</sub> ) dan bis demethoksikurkumin (C <sub>19</sub> H <sub>16</sub> O <sub>4</sub> ) adalah 4,115% dan 2,277%.
12	Bungel	Kandungan utama bangle adalah alkaloid, flavonoid, minyak atsiri, saponin, pati, tanin, steroid/triflavonoid, lemak, dan gula
13	Wijen Hitam	Minyak biji wijen kaya fitonutrien seperti asam lemak omega-6, antioksidan fenolik flavonoid, vitamin dan serat makanan.
14	Andaliman	Kandungan utama andaliman adalah polifenolat, monoterpen dan seskuiterpen, serta kuinon dan minyak atsiri.
15	Kincung	Kincung mengandung air, kalori, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fospor, dan vitamin A, B, dan C
	Jeruk Kasturi	Jeruk kasturi mengandung vitamin C, zat besi, kalium, gula, dan asam sitrat
16	Garam	Kandungan utama garam adalah Natrium klorida (NaCl), Kalium dikromat, karbon dioksida, Besi (II) oksida (FeO), Besi (III) oksida (Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ), dan Timbal(II) sulfat (PbSO <sub>4</sub> ).
	Beras	Beras mengandung Karbohidrat: 79 g Serat pangan: 1.3 g Zat besi: 6% 0.80 mg Protein: 7.13 g



**Lampiran 5. Rempah *Tinuktuk***

No	Nama rempah	Bagian rempah digunakan
1	Jahe Merah	Rimpang
2	Kencur	Rimpang
3	Lempuyang	Rimpang
	Temulawak	Rimpang
4	Bawang Putih	Rimpang
5	Bawang Merah	Rimpang
6	Lada Hitam	Buah
7	Lokio atau Kucai	Daun, Batang dan Rimpang
8	Serai	Batang
9	Lengkuas	Rimpang
10	Kemiri	Buah
11	Kunyit	Rimpang
12	Bangel	Rimpang
13	Wijen Hitam	Rimpang
14	Andaliman	Buah atau Biji
15	Kincung	Buah dan Batang
	Jeruk Kasturi	Cairan perasan
16	Garam	Butir garam
	Beras	Beras



**Lampiran 6. Komposisi rempah untuk 2,5 kg *tinuktuk***

No	Nama rempah	Bagian rempah digunakan	Ukuran
1	Jahe Merah	Rimpang	1000 gram
2	Kencur	Rimpang	500 gram
3	Lempuyang	Rimpang	100 gram
	Temulawak	Rimpang	100 gram
4	Bawang Putih	Rimpang	500 gram
5	Bawang Merah	Rimpang	1000 gram
6	Lada Hitam	Buah	250 gram
7	Lokio atau KUCAI	Daun, Batang dan Rimpang	100 gram
8	Serai	Batang	50 gram
9	Lengkuas	Rimpang	100 gram
10	Kemiri	Buah	250 gram
11	Kunyit	Rimpang	150 gram
12	Bangel	Rimpang	100 gram
13	Wijen Hitam	Rimpang	100 gram
14	Andaliman	Buah atau Biji	100 gram
15	Kincung	Buah dan Batang	100 gram/ secukupnya
	Jeruk Kasturi	Cairan perasan	100 gram/secukupnya
16	Garam	Butir garam	150 gram/secukupnya
	Beras	Beras	100 gram



## TENTANG PENULIS



*Erond L. Damanik*, is an Associate Professors in the Department of Anthropology, Faculty of Social Sciences, Universitas Negeri Medan, Indonesia. He attended 7 international conferences; 16th UNDV International Conference, Hanoi, Vietnam (May 2019), the 7th SSEASR International Conference, Ho Chi Min, Vietnam (July 2017), the 6th SSEASR International Conference, Colombo, Sri Lanka (June 2015), 5th SSEASR International Conference, Manila, Philippines (May 2013), 4th SSEASR International Conference, Thimpu, Bhutan (July 2011), and 13th EurASSEA International Conference, Berlin, Germany (September 2010).

Since 2021, he has been registered as a Certified Cultural Heritage Expert in North Sumatra Province. Since 2016 he has been recorded as a Curator at the Indonesian Plantation Museum (Musperin), Medan and since 2019 he has been the secretary of the North Sumatra Regional Indonesian Museum Association (AMIDA SUMUT). Furthermore, he was registered as an Honorary Member at SSEASR, Bangkok.

Until now, in February 2021, he has written 20 titles articles in Indonesian and English, 3 titles of international proceeding articles, 2 national proceeding articles titles, 16 book titles, 7 book chapters, and 3 joint book titles. Furthermore, he became the editor of 11 book titles. Also, become a reviewer in an international journal (Scopus) and national (Sinta). Has international reputable journal articles indexed by Scopus and Copernicus, as well as 11 Intellectual Property Rights. Today, have ID for Scopus, ORCID, Google scholar, WOS Publons, and Sinta Ristekbrin.

Completed the doctoral studies from the Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia. Today, by early January 2020, he has deputy dean of student affairs, Faculty of Social Sciences, Universitas Negeri Medan.



*Ashar Hasairin*, lektor kepala, ketua prodi pendidikan Biologi, program pascasarjana, Universitas Negeri Medan. Pendidikan terakhir adalah doktor (S3). Pada tiga tahun terakhir, memiliki 4 judul penelitian yang didanai Dikti dan BOPTN Unimed, 8 judul pengabdian yang didanai Dikti, 7 artikel jurnal, 7 kali sebagai pemakalah, dan 7 judul buku ber-ISBN. Salah satu artikel jurnal yang diterbitkan berjudul “Variasi, Keunikan dan Ragam Makanan Adat Batak Simalungun Suatu Kajian Profsek Etnobotani” pada tahun 2010. Tercatat sebagai dosen tetap di Jurusan Pendidikan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Medan.



*Ratih Baiduri*, pendidikan terakhir adalah doktor (S3) dari Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Sedang pendidikan sarjana dan magister di luluskan dari Universitas Indonesia, Jakarta. Saat ini menjabat sebagai sekretaris program studi Antropologi Sosial, Program Pascasarjana Universitas Negeri Medan. Hingga saat ini, memiliki 7 judul penelitian, 4 judul pengabdian, 3 artikel internasional, 1 artikel terakreditasi nasional, 9 artikel nasional, 8 kali sebagai narasumber kegiatan ilmiah, 7 judul buku ber-ISBN, dan 3 kali pelatihan bertaraf nasional. Beberapa judul artikel yang dikarang adalah “Makna Simbolis Kearifan Lokal dan Upaya Pelestarian Budaya Melayu di Sumatera Timur” maupun “Persepsi Masyarakat Tentang Diare dan Pengobatannya di Desa Kecupak Kecamatan Pergetenggetteng Sengkut Kabupaten Pakpak Barat” Tercatat sebagai dosen tetap di Prodi Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan.

*Marlya Herawati Saragih*, mahasiswa Program Studi Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan. Pada saat penelitian dilakukan, tercatat sebagai mahasiswa semester 8 dan sedang dalam proses penyelesaian studi berupa pengerjaan skripsi. Selama penelitian ini dilakukan, bertugas sebagai asisten peneliti untuk pengumpulan data dan pengetikan draf laporan akhir. Judul skripsi yang diajukan adalah *“Adaptasi Lingkungan Sosial Etnis Simalungun di Dusun Sinar Gunung Desa Pematang Johar Kabupaten Deli Serdang”*

*Artha Valentin Rajagukguk*, mahasiswa Program Studi Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Medan. Berasal dari Kota Pematangsiantar. Pada saat penelitian dilakukan, tercatat sebagai mahasiswa semester 8 dan sedang dalam proses penyelesaian studi yakni pengerjaan skripsi. Keterlibatan dalam penelitian adalah sebagai asisten penelitian yang bertugas untuk mengumpulkan data, mencatat, dan menyalin dalam logbook serta draf laporan akhir. Judul skripsi yang ditawarkan untuk tugas akhir sarjana adalah *“Solusi orangtua terhadap pembelajaran daring anak SD pada masa Pandemi Covid-19 di desa Rambung Merah, Kecamatan Siantar”*



## *Tinuktuk di Simalungun*

*Tinuktuk, Siralada, atau Giniling* adalah ramuan tradisional (*traditional concoction*), Jamu khas Simalungun berupa jel berwarna kekuningan, dan berasa pedas. *Tinuktuk* dibagi dua; (1) *tinuktuk sambal tawar* dan (2) *tinuktuk paranggietek* untuk nifas atau ibu melahirkan

*Tinuktuk sambal tawar* dan *paranggietek* diolah dari spesies etnobotani yang berasal dari rempah. Secara umum, Orang Simalungun mengenali 239 spesies, terdiri atas 170 genera dan 70 famili tumbuhan obat dipergunakan untuk menyembuhkan 18 jenis penyakit alam serta 2 jenis penyakit supranatural. Semua ramuan berasal dari daun, rimpang, biji, akar, maupun batang yang memiliki Indeks Signifikansi Budaya (*Index of Cultural Significance, ICS*) dan Nilai Pemamfaatan (*Use Values, UVs*) menurut tradisi Etnik Simalungun.

*Tinuktuk*, berdasar pengalaman sosial memiliki 8 khasiat obat bagi kesehatan; (1) meningkatkan daya tahan tubuh, (2) melindungi dari masuk angin, (3) menghangatkan tubuh, (4) membersihkan darah kotor dari pasca melahirkan dan menstruasi, (5) memperbanyak ASI bagi ibu menyusui, (6) menambahkan selera makan, (7) memperlancar peredaran darah, dan (8) menambah kebugaran tubuh. *Tinuktuk*, dengan demikian adalah obat tradisional dalam ethnomedicine, alternatif menggunakan pengetahuan etnik tentang kesehatan sekaligus embrio pengobatan medis.

Organisasi Kesehatan Dunia (*World Health Organization [WHO]*), memperkirakan 60-80 persen populasi dunia masih memanfaatkan pengobatan tradisional dari tumbuhan. Di Indonesia, 60 persen populasi mengandalkan pengobatan tradisional untuk penyembuhan penyakit dan kesehatan. Buku ini adalah dokumentasi *local knowledge* yang relevan dalam pemamfaatan rempah dalam pengobatan sekaligus langkah awal konservasi tumbuhan berkhasiat obat



Erond L. Damanik, pengajar di Prodi Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Medan. Menamatkan studi Doktor (S3) di Universitas Airlangga Surabaya (2016), Magister (S2) dan Sarjana (S1) di Universitas Negeri Medan (2005, 2000)

ISBN 978-623-7300-09-0

