

## ABSTRAK

**Yosi Pratiwi Tanjung. Makanan Tradisional Etnis Tamil Di Kota Medan. Program Pascasarjana Universitas Negeri Medan, 2015.**

Penelitian ini membahas tentang makanan tradisional etnis Tamil di Kota Medan dengan tujuan untuk mendeskripsikan ragam dan fungsi makanan tradisional etnis Tamil, menganalisis makna simbolik makanan tradisional etnis Tamil, dan menganalisis akulturasi didalam ragam dan fungsi makanan tradisional etnis Tamil di kota Medan. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan etnografi. Hasil dari penelitian ini adalah, makanan tradisional etnis Tamil dalam acara khusus yaitu pada upacara *aadimasem* (tolak bala) makanan yang disajikan adalah *kanjiute* (bubur) dan sayur kelor, makanan tradisional dalam acara *thirumanam* (perkawinan) yaitu kari, pacri nenas dan parpukari. Makanan dalam upacara Deepavali adalah *tosei*. Makanan jajanan (kudapan) yaitu, *samosa*, kue *adersem*, *kaleurnde* (kue batu). Makna simbolik pada makanan upacara *aadimasem* terlihat dari sarana sesajian berupa *kanjiute* dan sayur kelor yang dipersembahkan untuk Dewi, agar mereka terhindar dari penyakit dan marabahaya. Dalam upacara *thirumanam* (perkawinan), sirih melambangkan sebagai mempelai perempuan yang masih muda (hijau), dan pinang melambangkan mempelai laki-laki yang harus membimbing mempelai perempuan dalam mahligai rumah tangga. Kelapa bermakna agar mempelai perempuan dapat penyelamatan harkat dan martabat rumah tangganya serta pisang melambangkan keturunan. Sudah terjadi akulturasi di dalam makanan tradisional etnis Tamil di kota Medan. Terlihat dari makanan sehari-hari yang mereka konsumsi yang sudah ada unsur dari budaya lokal. Hal ini dikarenakan, adanya gerak migrasi etnis Tamil yang menyebabkan pertemuan-pertemuan antar berbagai etnis. Di samping mereka mempertahankan kebudayaannya, mereka juga tetap berinteraksi dan mengkonsumsi makanan dari etnis lain di sekitarnya.

**Kata Kunci: Makanan, Tradisional, Etnis Tamil**



## ABSTRACT

**Yosi Pratiwi Tanjung. The Traditional Food Of Tamil Ethnic In Medan City. Post Graduate Programme, State University Of Medan, 2015.**

The research learns about the traditional food of Tamil ethnic in Medan City for the purpose of describing the function and variety of the traditional food. Analyze the symbolic meaning of the traditional food of Tamil ethnic and analyze the acculturation in variety and the traditional food of Tamil ethnic in Medan city. The research method used is qualitative research with ethnography approach. The result of the research is the traditional food of Tamil ethnic in special programme namely at the *aadimasem* ceremony, the served food is *kanjiute* (porridge) and *kelor* vegetable, the traditional food in *thirumanam* (wedding) namely *curry*, *pineapple vegetable* and *parpukari* food in *Deepavali* ceremony is *tosei*. The extra meal (*kudapan*) are *samosa*, *adersem cake*, *kaleurnde* (stone cakes). The symbolic meaning at the *aadimasem* looks from the facility of the dishes such as *kanjiute* and *kelor* vegetable that presented to Godness, in order to make them avoid from disease and danger. In *thirumanam* ceremony (wedding), *piper betle* symbolize as a still young bride (green) and *arca palm* symbolize a bridegroom should guide the bride in house hold life. *Coconut* means to make the bride can salvage the dignities of her household life and *bananas* symbolize children. It had happened an acculturation in traditional food of Tamil ethnic in Medan city. It looks from the daily food they consume that had been risen the element from local culture. There fore the existence of Tamil ethnic migration movement cause some meeting, among several ethnic. Not only they maintained then culture, but also they keep on interactive one another and consumed some food from others ethnic in their neighbourhood.

Keywords: Food, Traditional, Tamil Ethnic.

THE  
Character Building  
UNIVERSITY