

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang sudah dilakukan oleh penulis mengenai Tradisi *Mangallang Sipitudai* Pada Upacara Adat *Saurmatua* Etnis Batak Toba Di Kecamatan Pangururan yang telah dijelaskan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Latar belakang munculnya makanan *sipitudai* dalam upacara adat *saurmatua* pada etnis Batak Toba dilihat dari makna mendalam yang terkandung dalam makanan tradisional ini. *Sipitudai*, dengan nama yang menggabungkan "pitu" (tujuh) dan "dai" (rasa), menciptakan konsep "tujuh rasa" yang menjadi karakteristik khasnya. *Sipitudai* dihidangkan hanya pada upacara adat tertentu, termasuk *saurmatua*. Upacara adat *saurmatua* adalah salah satu upacara adat paling penting dalam budaya Batak Toba yang dikenal dengan rangkaian acara besar. Dalam konteks ini, *sipitudai* memegang peran sentral dengan melibatkan 7 pihak yang berkontribusi pada upacara tersebut. Namun, perlu ditekankan bahwa ada 3 pihak yang memiliki peran penting: *hula-hula*, *hasuhuton*, dan *boru*. Ketiganya adalah bagian dari konsep *dalihan na tolu*, yang mencerminkan prinsip tiga unsur penting dalam budaya Batak Toba. *Dalihan na tolu*, sebagai konsep budaya yang mengatur dan menjalankan tradisi adat, memainkan peran sentral dalam menjaga keberlanjutan budaya dan identitas etnis Batak Toba.

*Sipitudai* menjadi simbol penting dalam upacara adat *saurmatua*, menguatkan dan memperkaya makna upacara tersebut dalam budaya Batak Toba. Dengan demikian, munculnya *sipitudai* dalam upacara adat *saurmatua* pada etnis Batak Toba mengakar pada identitas budaya, linguistik, dan peran vital *dalihan na tolu* dalam menjaga dan merayakan warisan budaya mereka. *Sipitudai* bukan hanya makanan, tetapi juga sebuah cerminan dalam perjalanan panjang budaya Batak Toba yang kaya dan beragam.

2. Dalam proses pengolahannya, *sipitudai* memerlukan bahan-bahan yakni daging (*jagal*), darah hewan (*gota*), tepung beras (*itak*), air (*aek*), cabai (*sabe*), andaliman, bawang merah, bawang putih, kemiri (*gambiri*), sereh (*sangge-sangge*), jahe (*pege*), lengkuas (*halas*), kunyit (*hunik*), lada hitam, merica putih dan ketumbar. Cara pengolahannya ada 2 yaitu yang pertama dengan menggunakan minyak untuk menumis bumbu dan yang kedua tanpa menumis bumbu. Ada 3 cara dalam penyajian *sipitudai* yakni (1) cara pertama dilakukan dengan cara menyajikannya diatas piring dan memberikan sendok makan kemudian dibagikan ke *suhut* dan tamu undangan. (2) cara kedua dilakukan dengan menyajikannya diatas piring dengan menambahkan nasi dan (3) cara ketiga dilakukan dengan *Sipitudai* disajikan terlebih dahulu ke pihak *suhut* dan *hula-hula* dan beberapa piring *sipitudai* yang diberikan kepada *suhut* akan diletakkan terlebih dahulu ke atas *galapang* yang ada di dalam rumah adat Batak Toba (*jabu/ruma bolon*) untuk dipersembahkan kepada leluhur mereka sebagai wujud penghormatan.
3. Makna dalam pelaksanaan tradisi *mangallang sipitudai* dari ketujuh bagian hewan yang digunakan yaitu : (1) *Ulu* (Kepala hewan) mewakili inti dari kehidupan, mencerminkan kesatuan dan keterkaitan dalam masyarakat Batak Toba. (2) *Ate-ate* (Hati) adalah organ penting dalam tubuh, dan dalam sipitudai, makna ini mengajarkan pentingnya kesepakatan, pemahaman, dan harmoni antara mereka yang memakannya. (3) *Pusu-Pusu* (Jantung) yang memompa darah ke seluruh tubuh, dipersembahkan kepada

hasuhuton, mengandung pesan akan rezeki, kesuksesan, keberuntungan, dan berkah bagi tamu undangan. (4) *Rak* (Paru-paru) mengingatkan bahwa seorang pemimpin (parsinabul) harus bijaksana, sabar, dan mampu menerima berbagai pendapat. (5) *Butuha Raja* (Usus halus) yang mengirimkan sari makanan bersih ke tubuh, makna ini mengingatkan pada kebaikan dan menjaga kebenaran dalam hidup. (6) *Tabo-tabo* (Lemak Daging) yang lekat pada daging mencerminkan kenikmatan dalam makanan, sambil berharap agar semua yang memakannya mendapatkan pekerjaan, keturunan, dan kebahagiaan. (7) *Gota* (darah hewan) sebagai penutup melambangkan damai dan keselamatan, memastikan bahwa semua tamu undangan merasa senang dan aman dalam upacara adat. Dalam keseluruhan konteksnya, sipitudai bukan hanya makanan, tetapi juga simbol identitas budaya, harmoni sosial, dan aspirasi kesuksesan dalam hidup. Ini mencerminkan pemahaman mendalam tentang kehidupan dan kebersamaan dalam budaya Batak Toba, mengungkapkan nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat ini. Dengan demikian, sipitudai adalah cerminan kekayaan makna dan filosofi dalam budaya yang patut dijaga dan dihormati. Dalam tradisi *mangallang sipitudai*, teori simbolik Victor Tunner mengungkapkan tiga dimensi penting: 1) Eksegesisme: penurunan pelaksanaan adat menyebabkan jarangya penyediaan *sipitudai*, mengakibatkan generasi muda kehilangan pemahaman tentang tradisi tersebut, 2) Operasional: reaksi Masyarakat terhadap *sipitudai* berbeda antara yang terbiasa dan yang baru pertama kali mencicipinya, 3) Poposional: hubungan *sipitudai* dengan kaitannya *ulos* yang digunakan sebagai wujud penghormatan kepada leluhur.

## Saran

Adapun saran-saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan Tradisi *Mangallang Sipitudai* Pada Upacara Adat *Saurmatua* Etnis Batak Toba Di Kecamatan Pangururan sebagai berikut:

1. Bagi pihak *boru* yang berperan sebagai *parhobas* dalam acara adat agar mempelajari cara pengolahan makanan adat *sipitudai* sesuai dengan cara dan Teknik yang benar agar tradisi *mangallang sipitudai* dapat dilaksanakan dengan baik.
2. Bagi *raja parhata* agar memperhatikan dan memahami bagian-bagian *sagu-sagu ni raja* yang akan dijadikan makanan *sipitudai* agar pemaknaan dari *mangallang sipitudai* dapat dirasakan melalui pelaksanaan tradisi tersebut.

