

BAB IV

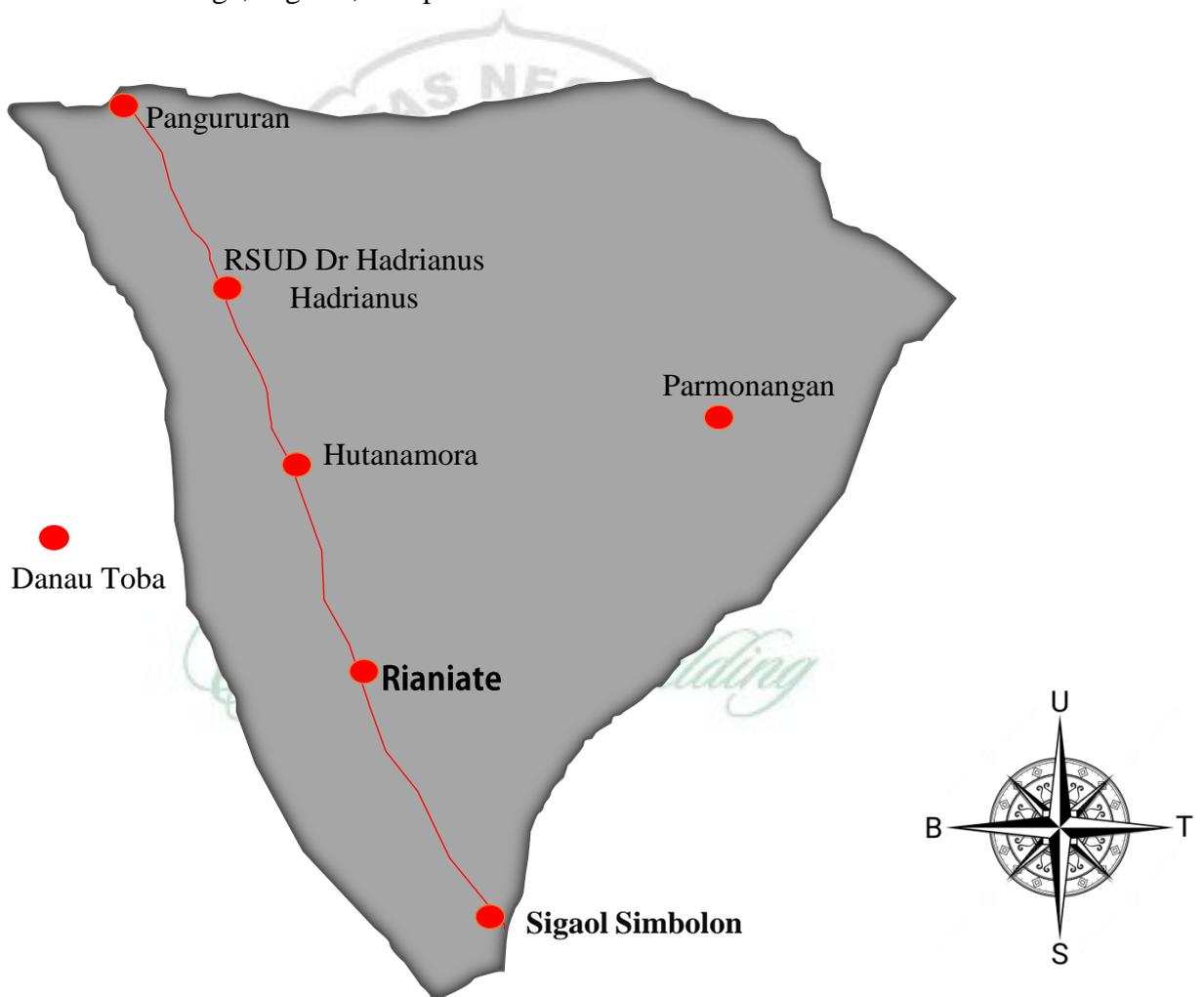
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Rianiate ialah salah satu desa yang ada di Kabupaten Samosir tepatnya Kecamatan Pangururan. Pada masa kekuasaan Pemerintah Kolonial Belanda, Rianiate masih berbentuk Kenegrian yaitu kenegrian Rianiate. Kenegrian ini meliputi Desa Hutnamora, Parmonangan, Paraduan dan Desa Rianiate itu sendiri. Menurut catatan sejarah pada tahun 1908 Belanda sudah mengakui keberadaan Kenegerian yang dipimpin oleh Kepala Negeri yang pada masa penjajahan Belanda sekaligus ditetapkan sebagai kepala kampung. Setelah berakhirnya masa kepemimpinan Kepala Kampung sekitar 1970an, kepemimpinan Pemerintah mengalami perubahan kembali yang dikenal dengan kepala Desa dan Desa Rianiate menjadi salah satu desa yang terbentuk yang dipimpin oleh kepala desa (Sumber: Wawancara bersama aparat desa di Kantor Kepala Desa Rianiate pada tanggal 30 Mei 2024).

Luas Wilayah Rianiate ialah Sekitar 12Km² atau 1200 Ha, dimana 60% berupa daratan yang wilayahnya berbukit-bukit, 40% berupa dataran rendah, menurut Data Badan Pusat statistik Samosir tahun 2021. Secara administratif desa Rianiate berbatasan dengan: desa Hutnamora di sebelah utara; desa Parmonangan di sebelah Timur; desa Sigaol Simbolon di sebelah Selatan; Danau Toba disebelah Barat.

Akses menuju Desa Rianiate dapat ditempuh dari kota Pangururan yang menjadi ibukota Kabupaten Samosir. Jarak dari kota Pangururan ke Desa Rianiate kurang lebih 13,6 km yang memerlukan waktu sekitar 30 menit dengan menggunakan roda dua dan roda empat untuk sampai di Desa Rianiate. Selain itu, Desa Rianiate juga dapat ditempuh dengan menggunakan transportasi air, jika orang berkunjung dari daerah Balige, Tigaras, Parapat.



Gambar 4. 1 Denah Letak Geografis Desa Rianiate

Sumber: Kantor Kepala Desa Rianiate

Berdasarkan data kependudukan tahun 2023 yang tertera di kantor Kepala Desa jumlah penduduk Desa Rianiate sebanyak 2804 jiwa, yang terdiri dari 1344 jiwa laki-laki dan 1299 jiwa perempuan. Berdasarkan observasi dan data statistik di Kantor kepala desa bahwa Desa Rianiate terdiri dari 3 dusun yaitu dusun Huta Naibaho, dusun Malau Toruan, Dusun Sihusapi dengan jumlah kepala keluarga seluruhnya mencapai 763 kepala keluarga. Masyarakat yang ada di desa Rianiate cukup beragam baik dari etnik maupun agama. Mayoritas penduduk yang tinggal di desa Rianiate ber-etnik Batak Toba dan masih melestarikan budaya leluhur seperti memberikan persembahan berupa *Nihopingan* sebelum memulai sebuah acara atau untuk berdoa kepada leluhur. Selain *Nihopingan*, makanan tradisional yang digunakan oleh masyarakat Desa Rianiate untuk tradisi yaitu seperti Ikan Mas arsik yang dibuat pada acara pernikahan, kelahiran, pada saat anak ingin merantau atau mendapatkan keberhasilan dalam pendidikan. Terdapat tradisi *mameakkon sipanganon*, dimana masyarakat memberikan sesajen berupa daging babi atau biasa disebut lomok-lomok kepada *sahala* orangtua yang sudah meninggal. *Itak putih* digunakan masyarakat sebelum menangkap ikan di danau toba, maknanya yaitu permissi kepada penghuni danau toba supaya dilindungi ketika menangkap ikan dan agar mendapatkan hasil tangkapan yang banyak. Mayoritas masyarakat beragama kristen, jumlah masyarakat yang menganut agama Katolik ialah 1863 jiwa, agama kristen 927 jiwa dan yang beragama Islam 14 jiwa. (Sumber: Dokumentasi pribadi di Kantor Kepala Desa Rianiate Tahun 2024).

Masyarakat desa Rianiate sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani karena desa Rianiate merupakan daerah agraris, maka masyarakatnya kebanyakan memiliki lahan pertanian. Hasil pertanian yang banyak dari Desa Rianiate yaitu kemiri, jagung, kopi, ubi kayu dan masih banyak hasil bumi yang terdapat di desa ini. Selain petani, masyarakat yang berada di pinggiran danau Toba bermata pencaharian sebagai nelayan. Tidak hanya itu ada juga menjadi pegawai negeri, wiraswasta dan pedagang. Terdapat pasar kecil di desa Rianiate yang dinamakan Onan Toguan, masyarakat menjual hasil dari pertanian maupun hasil tangkapan ikan di pasar tersebut bahkan masyarakat dari desa lain juga datang ke pasar tersebut.

4.2 Proses Pemberian *Nihopingan* Kepada Leluhur di Desa Rianiate

4.2.1 Bahan utama dalam pembuatan *Nihopingan*

Nihopingan merupakan salah satu makanan tradisional etnis Batak Toba. Selain menjadi makanan tradisional *Nihopingan* juga sebagai makanan sakral yang dipergunakan pada acara-acara sakral tertentu. *Nihopingan* merupakan makanan yang bersifat religi, dimana makanan ini oleh masyarakat Rianiate dijadikan sebagai media untuk menyampaikan doa atau permohonan kepada leluhur. Untuk membuat *Nihopingan* tentunya memerlukan bahan, berikut beberapa informan yang memberikan keterangan dalam wawancara mengenai bahan-bahan untuk membuat *Nihopingan*, Koloria br Naibaho berusia 55 Tahun pada tanggal 14 Mei 2024 mengatakan bahwa:

“Naperlu na laho mambaen nihopingan on ima boras, boras na pe ikon mamereng lao hu naboru do manang hu habonaran ni huta ilean. Molo hu naboru ta do nalao si pasahaton 3 takar ma iron dam ale molo hu habonaran ni huta 4 takar ma ibaen. Nahuboto boras molo nalao pakeon ikkon nabagak do, molo boi unang ma boras raskin ibaen nalao mambaen Nihopingan on, musepe dang boi ilangkai boras nainon, bohama nalao sipasahaton do. Dongan ni boras inon ima pisang leu manang olodo idokon Tanduk Horbo paung dohot hunik ma asa bagak warna ni nihopingan inon.”

Terjemahan:

“Bahan yang penting untuk membuat *Nihopingan* yaitu beras, tetapi beras yang digunakan tergantung kepada siapa diberikan *Nihopingan* tersebut jika kepada *Habonaran ni Huta* ukurannya 4 takar beras tetapi jika kepada *naboru Naitang* (leluhur marga Naibaho) itu 3 takar beras. Yang saya ketahui beras yang digunakan harus yang terbaik, kalau bisa tidak menggunakan beras raskin dan beras yang digunakan jangan dilangkahi, karena ini persembahan untuk leluhur. Bahan lainnya yaitu *pisang leu* dan kunyit untuk warna dari *Nihopingan*.”

Selain itu pendapat yang serupa juga diutarakan oleh Santi Naibaho berusia 41 Tahun yang bekerja sebagai tukang urut pada wawancara tanggal 20 Mei 2024, dari wawancara dapat diketahui bahwa informan ini sekali sebulan akan membuat makanan *Nihopingan*. Beliau menuturkan bahan yang digunakan untuk membuat *Nihopingan* yaitu:

“Molo mambaen Nihopingan ondo nga biasa, Alana hampir tiap bulan do au mambaen Alana Lao mangelek naboru ta asa tongtong ilean hagogao alani karejoku na mardampol on inang. Akka na perlu nalao mambaen Nihopingan on ima boras ma kan inang, Ale annon iduda do ibagas losung asa gabe lamot Boras nainon, dung inon hunik dohot pisang leu ma Muse donganna.”

Terjemahan:

“Kalau membuat *Nihopingan* ini udah biasa, karena hampir tiap bulan saya membuat *Nihopingan* untuk diberikan kepada *naboru Naitang* (leluhur boru naibaho) supaya tetap diberikan kekuatan dalam pekerjaan ku yaitu tukang urut ini inang. Bahan yang perlu untuk membuat

Nihopingan yaitu beras, tetapi beras tersebut dihaluskan didalam *lesung* supaya halus berasnya kemudian bahan lainnya pisang leu dan kunyit.”

Ibu Dorsita Naibaho sebagai masyarakat yang bekerja sebagai *pangaletek* (Penganyam) berusia 48 Tahun pada wawancara 21 Mei 2024 juga mengatakan:

“*Molo Nihopingan ondo dang sipanganon na asal boi ipambaeni songoninon inang, ikkon na acara sakral ma asa ibaen Nihopingan on. Molo akka na perlu hubagas mora do inang ilului songon harbue pir(Boras) inon ma bahan na paling porlu, hunik ma muse dohot pisang si leu akka nahudokon inon ma inang na ikon adong molo mambaen Nihopingan on hita. Pisang na molo boi nabagak ma, unang adng lecet na, bagak manian warna na, unang na malala, ukuran ni pisang nainon agak balga manian. Hunik na pe tongdo ikkon ipilit, unang ibaen hunik na poso, na nungga matoras asa bagak warna na dohot balga ni hunik nainon adng manian nasa balga ibu jari ta on*”

Terjemahan:

“Kalau *Nihopingan* ini inang bukan makanan yang sembarangan dan bisa dibuat kapan saja, harus pada acara sakral saja *Nihopingan* ini dibuat. Yang penting untuk membuat makanan ini mudah didapat disekitar kita seperti beras yang menjadi bahan utama, kemudian kunyit dan pisang jenis Leu, yang saya katakan itulah bahan yang harus ada kalau membuat *Nihopingan* ini. Pisang yang digunakan sebaiknya harus bagus, jangan ada lecet, warnanya cantik, jangan lembek, ukuran pisangnya kalau bisa besar. Kunyitnya pun harus dipilih, jangan dibuat kunyit yang masih muda, harus yang matang dan ukurannya kalau bisa sebesar ibu jari.”

Berdasarkan hasil wawancara dan penjelasan dari beberapa informan diatas dapat diketahui bahwa untuk membuat *Nihopingan* memerlukan bahan-bahan untuk pembuatan dan pelaksanaannya yang tentunya bahan-bahan yang digunakan mudah didapatkan. Berdasarkan penjelasan tersebut penulis memahami dan menyimpulkan bahwa bahan yang digunakan untuk membuat *Nihopingan* yaitu beras yang dihaluskan, kunyit dan pisang. Berikut penjelasan mengenai bahan utama dalam pembuatan *Nihopingan*:

1. Beras (*Harbue Pir*)

Beras menjadi bahan utama untuk membuat *Nihopingan*, tentunya beras yang digunakan sudah terpilih yaitu beras putih yang bagus dan terbaik, sebaiknya tidak menggunakan beras Bulog atau beras yang tidak berkualitas. Menurut informan beras yang telah dipersiapkan tidak boleh dilangkahi, harus dibuat ditempat yang aman supaya tidak kotor dan dilangkahi. Hal ini dilakukan oleh orang yang akan membuat *Nihopingan* karena jika hendak menyajikan persembahan kepada leluhur harus yang terbaik dan sakral, sehingga bahan-bahan yang digunakan harus yang terpilih.

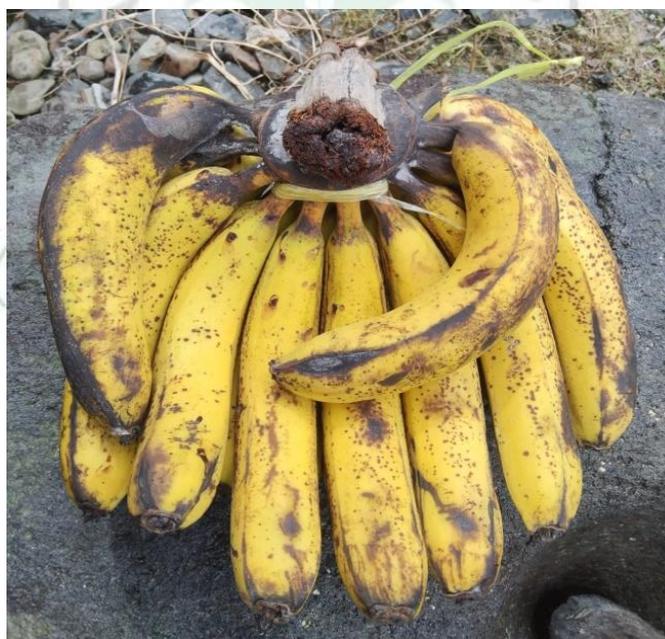


Gambar 4. 2 Beras (*Harbue Pir*)

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

2. Pisang (*Tanduk Horbo Paung*)

Pisang yang digunakan untuk membuat *Nihopingan* tidak sembarangan, harus menggunakan pisang khusus yaitu Pisang jenis Leu atau orang batak pada zaman dahulu menyebutnya *Tanduk Horbo Paung*. Bentuk pisang ini lebih besar dari ukuran pisang biasa dan memiliki rasa yang manis, orang batak menyebut pisang sebagai *silambok-lambok* (lembut) karena selain rasanya yang manis pisang ini juga terasa lembut saat dimakan. Jumlah pisang yang dipakai pun tidak semua, hanya beberapa biji saja tergantung takaran berasnya. Pisang yang digunakan harus berwarna kuning, tidak memiliki lecet, tidak memiliki tekstur pisang yang lembek dan berukuran yang cukup besar.



Gambar 4. 3 Pisang (*Tanduk Horbo paung*)

Sumber : Dokumentasi penulis (2024)

3. Kunyit (*Hunik*)

Kunyit merupakan bahan dapur yang mudah dijumpai dimana saja, selain menjadi bahan dapur kunyit juga menjadi salah satu bahan yang penting untuk membuat *Nihopingan* karena ciri khas *Nihopingan* yaitu berwarna kuning. Kunyit yang digunakan harus matang agar warnanya lebih kuning daripada yang masih muda, dan memiliki ukuran sebesar ibu jari. Tetapi tidak hanya sebatas pewarna saja, kunyit memiliki arti yang sangat mendalam yaitu *hamoraon* (kekayaan).



Gambar 4. 4 Kunyit

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

4.2.2 Proses Pembuatan Makanan *Nihopingan*

Makanan *Nihopingan* tidak dapat ditemukan di sembarang tempat baik itu di pasar bahkan di rumah makan khas Batak Toba, untuk mendapatkan

Nihopingan memerlukan proses pembuatan yang cukup berat. Masyarakat di desa Rianiate saat akan melakukan ritual berdoa kepada leluhur akan membuat sendiri makanan yang akan dipersembahkan seperti *Nihopingan* ini. Seperti yang dijelaskan oleh informan yaitu Ibu Dorsita Naibaho sebagai masyarakat yang bekerja sebagai *pangaletok* (Penganyam) dan sering membuat *Nihopingan*, berusia 48 Tahun pada tanggal 21 Mei 2024 menjelaskan proses pembuatan *Nihopingan* ini sebagai berikut :

“parjolo irondam majo boras nainon hera saborngin, dung hera lembek boras nainon di patiris ma sampe dang maraek-aek be. Dung tiris boras nainon diduda ma di bagas losung, dung lamot boras nai di ayat ma. Dung sae boras inon jadi topong sude, icampur ma pisang hubagas losung inon apala 2 biji pisang na dohot hunik nakin icampur ma hubagas losung inon, molo unggga tarcampur be sude iangkat ma nihopingan inon pake andalu jala ipamasuk ma hubagas gajut.”

Terjemahan :

“pertama harus merendam beras sekitar satu malam, setelah berasnya sudah lembek lalu ditiriskan sampai tidak ada airnya lagi. Kemudian beras tersebut akan ditumbuk atau dihaluskan didalam lesung menggunakan *Andalu*, setelah ditumbuk kemudian beras tersebut disaring menggunakan ayakan. Setelah berasnya sudah halus terlebih dahulu kunyit dimasukan kedalam lesung, setelah tepung dan kunyit sudah tercampur dengan merata lalu dimasukan 2 biji pisang setelah semuanya tercampur diangkatlah *Nihopingan* ini menggunakan *Andalu* lalu dimasukkan kedalam *gajut* sebagai tempat *Nihopingan* ini.”

Informan lain yaitu ibu Santi Naibaho yang bekerja sebagai tukang urut berusia 41 Tahun pada wawancara tanggal 20 Mei 2024 sebagai masyarakat Desa Rianiate yang sekali sebulan membuat *Nihopingan* ini juga menjelaskan proses pembuatan *Nihopingan*, beliau mengatakan bahwa:

“boras na hupake ima 4 takar ma alana hu naboru naitang. Boras nainon parjolo ma irondam sampe lamot, ipatiris ma dung i lao ma iba

hu losung asa niduda ma boras on asa gabe topong. Ai dung sae diduda boras nainon iayak ma. Dung sae inon ipamasuk ma hunik hubagas iduda ma rapak boras nakinan, molo dung sae iduda iayak ma muse unang dohot akka ampas ni hunik nainon hasilna gabe topong warna hunik ma. Dung i ipamasuk ma pisang si leu inon icampur ma ibagas losung inon, gabe ma Nihopingan tor ipamasuk ma hubagas gajut.”

Terjemahan:

“beras yang saya gunakan yaitu 4 takar untuk *naboru naitang* (leluhur Marga Naibaho). Berasnya terlebih dahulu direndam sampai lembut, kemudian ditiriskan dan dibawalah ke lesung agar ditumbuk beras tersebut menjadi tepung. Setelah berasnya dihaluskan disaring menggunakan ayakan. Kemudian tepung beras tersebut dicampurkan kunyit supaya berwarna kuning, tetapi disaring terlebih dahulu agar ampas kunyitnya terpisah. Kemudian dicampurkan pisang si Leu kedalam lesung dan jadilah *Nihopingan* dan dimasukkan kedalam *gajut*.”

Ibu Rumanti Sihombing yang bekerja sebagai petani berusia 45 Tahun pada wawancara tanggal 28 Mei 2024, merupakan masyarakat Rianiate yang pernah membuat *Nihopingan* ini sendiri menjelaskan bagaimana cara pembuatan *Nihopingan* dan pantangan saat membuat *Nihopingan* yaitu sebagai berikut:

“Aimolo na mambaen Nihopingan on dang boi iba manghata-hatai, dang boi itijuri tangan niba nalaho manduda dohot molo boi unang ma adong B1 itempat niba nambaen inon. Molo mambaen Nihopingan on ikkon do parnakkok ni mata ni ari, base songoni inna opung ta akka najolo manduda ikkon parnakkok ni mata ni ari”

Terjemahan:

“Kalau membuat *Nihopingan* ini tidak boleh berbincang-bincang, tidak boleh meludahi tangan ketika menumbuk beras didalam lesung dan kalau boleh tidak ada hewan b1 disekitar tempat membuat *Nihopingan*. Kalau membuat *Nihopingan* ini harus pagi hari, karena mengikuti dari zaman dahulu kalau mau menumbuk harus pas matahari terbit yaitu sebelum jam 11 siang supaya naik kemanusiaan, naik kesehatan dan rejeki seperti naiknya matahari.”

Selanjutnya penulis juga mewawancarai Bapak Sepwan Sinaga yang berprofesi sebagai guru Seni budaya dan juga paham mengenai *Nihopingan* ini pada tanggal 28 Mei 2024 mengatakan:

" Mambaen Nihopingan on parbinsar ni mata ni ari manian anggo so tarbaen do sogot ni ari, alana lao mangido hatakkokan dohot hagaben ikon martakka do inon songon mataniari inon dang sursur. Ale na huboto molo nalao mambaen hita dang boi horuson soluk na, ikkon sasoluk nagok do boras nainon, sasoluk inon opat bale (takar) ma, dang boi dudaon nihopingan on nungga takok mataniari, dang boiboru-boru na ro bulan na manduda on, dang boi marsitijur, dang boi mardemban, dang boi makatai, dang boi menghadap hu Barat ingkon menghadap hu Timur do habinsaran, dang boi hurhaon manuk lao mangalang sisa ni boras nainon, dang boi idilat b1 losung inon pas mambaen."

Terjemahan:

“Untuk membuat *Nihopingan* dilakukan pagi hari kalau tidak dapat dibuat pada subuh, karena harus terbit matahari lah diberikan makanan ini karena kita meminta yang baik seperti *hagabeon*, diibaratkan matahari naik pada pagi hari disitulah kita mambuat supaya segala yang diinginkan dapat tercapai. Dalam membuat makanan ini kita tidak boleh mengurangi takaran dari beras tersebut harus 4 takar dan juga yang membuat atau *manduda* harus perempuan yang tidak lagi halangan, tidak boleh meludah, tidak boleh makan sirih, tidak boleh berbincang-bincang, tidak boleh menghadap ke barat tetapi harus menghadap ke timur karena di Timur lah matahari terbit, tidak boleh memanggil ayam untuk makan sisa beras yang berjatuhan dari lesung, tidak boleh dijilat B1 tempat atau lesung ketika membuat *Nihopingan* ini.”

Bapak Sudirman Simarmata 68 sebagai seniman tahun pada wawancara 27 Mei 2024 mengatakan bahwa ada beberapa pantangan yang tidak boleh dilakukan ketika membuat *Nihopingan* ini yaitu :

"Beberapa aturan cara pembuatan nihintang ni andalu ini, ada yang tidak boleh ada yang wajib, larangannya seperti tidak boleh memakai ludah untuk membasahi tangan ketika memegang andalu, tidak boleh di kerjakan pada sore hari, tidak boleh bercanda atau sambil cerita, tidak boleh pakai celana pendek, tidak boleh lepas rambut (rambut terurai). Sedangkan kewajibannya ada beberapa yaitu pembuatan Nihopingan

harus pagi hari, bila boleh usahakan subuh sebelum matahari terbit, harus menghadap timur, wajib di tempatkan dalam bakul pandan ukuran tertentu.”

Beliau juga menambahkan alasan mengapa harus pagi hari membuat

Nihopingan ini:

“Makanan ini biasanya di buat pada pagi hari dan di sajikan pada pagi hari, memang begitulah kebiasaan leluhur pada awalnya, mereka yakin dikala memberi lebih awal maka akan menerima lebih awal dan di kerjakan pada pagi hari agar pembuatannya betul-betul pokus belum terganggu dengan kegiatan lain, membuat sesuatu haruslah dengan hati yang sejuk dan pikiran yang sejuk.”

Proses pembuatan *Nihopingan* harus dibuat dengan cara tradisional serta mempunyai aturan atau tidak dapat dibuat sembarangan. Berdasarkan hasil wawancara, dapat diketahui proses pembuatan *Nihopingan* dapat dilakukan beberapa tahap:

1. Tahap pertama ialah menentukan takaran beras yang akan digunakan. Takaran beras yang digunakan tergantung kepada siapa diberikan *Nihopingan*, jika akan dipersembahkan kepada *Habonaran nihuta* beras yang digunakan 4 takar tetapi jika kepada *Naboru Naitang* (leluhur marga naibaho). Setelah takaran beras sudah ditentukan, beras direndam kurang lebih satu malam, agar beras lebih mudah ditumbuk didalam lesung. Beras yang sudah ditiriskan kemudian ditumbuk didalam *losung* (lesung) menggunakan *andalu* (alat penumbuk), proses menumbuk disebut *manggalapang/manduda* (menumbuk). Beras tidak boleh dihaluskan menggunakan mesin penggiling tetapi harus dengan cara tradisional yaitu ditumbuk didalam lesung, hal inilah yang membuat *Nihopingan* menjadi makanan yang unik dan sakral. Setelah beras sudah halus,

kemudian disaring menggunakan ayakan sampai menghasilkan tepung beras yang halus, proses ini dilakukan sampai semua beras menjadi tepung (*itak*).

2. Tahap kedua yaitu mencampurkan tepung beras dan kunyit, tepung beras pertama-tama dimasukkan kembali kedalam lesung kemudian irisan kunyit dimasukkan juga kedalam lesung dan ditumbuk. Kedua bahan ini dicampur sampai tepung berwarna kuning dan kembali di saring agar ampas dari kunyit terpisah, proses ini dilakukan sampai semua tepung putih menjadi tepung berwarna kuning.
3. Tahap ketiga yaitu mencampur tepung berwarna kuning dan pisang, tepung berwarna kuning dimasukkan kembali kedalam lesung yang dicampur dengan pisang dan ditumbuk sampai semua bahan tercampur dan sudah memiliki tekstur yang lengket sehingga terbentuk *Nihopingan*.
4. Tahap ke-empat, setelah *Nihopingan* sudah selesai dibuat, diangkatlah menggunakan *andalu* (alat penumbuk) dan dimasukkan kedalam *gajut* (tempat *Nihopingan*), menurut informan proses mengangkat *Nihopingan* ini tidak boleh menggunakan tangan tetapi harus melalui *andalu* karena makanan ini merupakan makanan yang sakral sehingga tidak boleh sembarangan disentuh oleh tangan kecuali saat akan memakan *Nihopingan* ini. *Nihopingan* ini dapat dibuat oleh orang
5. Tahap selanjutnya yaitu membawa *Nihopingan* kerumah dan akan dipersembahkan kepada leluhur.

Berdasarkan penuturan informan pembuatan *Nihopingan* harus dilakukan pada pagi hari atau orang Batak biasa menyebutnya *parbinsar ni mata ni ari*, karena jika membuat di pagi hari dipercaya apa yang akan kita doakan akan terkabul, seperti kata informan "*songon partakkok ni mata ni ari on ma takkok akka sude na nipangido ni roha*" yang artinya seperti terbitnya matahari inilah segala keinginan tercapai juga baik itu rejeki, kesehatan, panjang umur dan semua yang diinginkan oleh orang yang membuat *Nihopingan* ini. Selain itu membuat *Nihopingan* dipagi hari ini sudah menjadi warisan turun temurun dan juga orang Batak meyakini jika membuatnya di pagi hari akan fokus belum terganggu dengan kegiatan lain. Selain harus membuat di pagi hari, pada proses pembuatan *Nihopingan* terdapat beberapa pantangan yang harus dipatuhi agar makanannya tetap sakral seperti tidak boleh bercanda atau sambil bercerita sehingga pada saat membuat *Nihopingan* biasanya dilakukan oleh satu orang saja, jika lebih dari satu orang biasanya mereka yang paham pantangan-pantangannya, tidak boleh memakai ludah untuk membasahi tangan ketika memegang andalu, tidak boleh perempuan yang sedang datang bulan untuk membuat *Nihopingan* ini, tidak boleh makan sirih, tidak boleh menghadap ke barat tetapi harus ke timur, tidak boleh memanggil ayam untuk memakan sisa beras yang berjatuhan dari lesung, harus memakai baju yang sopan, rambut tidak boleh terurai, tidak boleh ada campuran dari hewan b1 dan b2 baik itu misalnya peralatan yang digunakan harus bersih karena makanan *Nihopingan* sakral maka pembuatannya juga harus bersih. Ketika ingin membuat *Nihopingan* dapat meminta bantuan kepada orang yang lebih mengetahui cara pembuatan *Nihopingan*, pada acara memberikan persembahan

kepada leluhur yang dilakukan oleh satu kampung maka yang membuat *Nihopingan* yaitu pihak *boru* dan tentunya yang lebih mengetahui cara pembuatan dan pantangan-pantangannya.



Gambar 4. 5 Proses Pembuatan *Nihopingan*

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

Proses pembuatan *Nihopingan* tentunya menggunakan alat-alat yang masih tradisional, berdasarkan penjelasan informan dapat diketahui beberapa alat yang digunakan dalam pembuatan *Nihopingan* ialah sebagai berikut:

1. Lesung (*Losung*)

Lesung atau biasa disebut *losung* dalam bahasa Batak Toba merupakan tempat untuk membuat *Nihopingan*. Alat ini berbentuk batu yang memiliki lubang di tengah-tengah dan cukup sakral karena lesung ini tidak boleh dipijak, tidak boleh dikotori karena merupakan warisan nenek moyang Batak Toba yang ada

sampai sekarang. Pada lesung inilah beras akan dihaluskan menggunakan *andalu* (alat penumbuk).



Gambar 4. 6 Lesung (*Losung*)

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

2. Alat penumbuk (*Andalu*)

Andalu ini merupakan alat yang digunakan untuk menumbuk beras yang dimasukan kedalam lesung supaya beras tersebut menjadi halus. Ukuran *andalu* ini sekitar 2 meter dan terbuat dari kayu jati agar tahan lama dan kuat.



Gambar 4. 7 Alat penumbuk (*Andalu*)

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

3. Ayakan

Ayakan merupakan alat untuk menyaring beras yang sudah ditumbuk didalam lesung sehingga mendapatkan beras yang sudah halus.



Gambar 4. 8 Ayakan

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

4.2.3 Proses Pemberian *Nihopingan* kepada leluhur

Sebuah ritual tentunya memiliki proses mulai dari persiapan awal hingga berakhirnya sebuah ritual tersebut. Setiap bagian dari persiapan, mulai dari memilih bahan hingga penyusunan dengan penuh kecermatan menjadi simbol kepedulian dan kehormatan terhadap leluhur. Sama halnya dengan pemberian *Nihopingan* kepada leluhur, setelah makanan ini sudah disiapkan dengan baik langkah selanjutnya menempatkannya ditempat yang telah ditentukan. Selanjutnya proses pemberian *Nihopingan* ini kepada leluhur juga diiringi dengan doa yang akan disampaikan, hal ini sesuai dengan yang dijabarkan oleh informan yaitu ibu Riati Malau yang bekerja sebagai tukang urut berusia 49 Tahun pada wawancara 22 Mei 2024 mengatakan bahwa:

“ni pabolak ma tikar manang ulos ragihotang, dung inon nipeakon ma parjolo mulai sian kiri (bona ni ari) Nihopingan na dung dibagas gajut, di samping na ibaen ma sawan marisi anggir baru martonggo ma iba, dung sae martonggo dipema majo satokin baru pe dihehei Nihopingan dohot akka na asing, igulung ma tikar nainon barupe asa rap mangalang ma nihopingan dohot minum boras ni hau (anggir) inon.”

Terjemahan :

“langkah pertama yang dilakukan yaitu membuat *lage tiar* atau *ulos Ragi Hotang*, kemudian yang pertama diletakkan mulai dari sisi kiri atau disebut *bona ni ari* yaitu *Nihopingan* yang telah didalam *gajut*, di sampingnya diletakkan cawan berisi air jeruk purut kemudian berdoalah, setelah selesai berdoa kita tunggu beberapa saat kemudian *Nihopingan* dan cawan diambil, tikar digulung atau diambil barulah bersama-sama untuk memakan *Nihopingan* dan minum cawan yang berisi jeruk purut tersebut.”

Informan selanjutnya yaitu ibu Koloria Naibaho sebagai masyarakat 55 tahun pada wawancara 14 Mei 2024 juga memberikan penjelasan mengenai proses pemberian *Nihopingan* kepada leluhur, beliau mengatakan bahwa:

“Molo na pasahathon ondo ikon dibagas jabu ondo, parjolo i pabolak ma tikar jala ibaen ma Nihopingan inon iatas ni tikar ibaen ma anggir ibagas cawan isamping ni Nihopingan inon. Aje dung i martangiang ma iba ale nibaen ma satapuk demban itangan niba. Nipeakon majo satonga jam akka na nungga ni pasahat i, dung sae ibuat ma huhut mandok "songonon ima naboru las ma rohamu las ma roha nami ialang hami ma iba-iba muna on", sae idokon soni rapak mangalang ma sude na adng ibagas jabu inon.”

Terjemahan:

“Untuk memberikan persembahan ini didalam rumah, pertama tikar dibentangkan dan dibuat *Nihopingan* diatas tikar tersebut dan juga jeruk purut yang sudah diperas didalam cawan diletakkan disamping *Nihopingan* tersebut. Setelah itu berdoalah sambil memegang 1 lembar sirih, setelah berdoa ditunggu sekitar setengah jam, kemudian persembahan tersebut diambil sambil berkata” *inilah yang dapat kami berikan naboru senang lah kalian dan kami juga, kami makanlah makanan kalian ini*”, setelah dikatakan demikian makanan yang dipersembahkan bersama-sama dimakan oleh keluarga.”

Pernyataan dari ibu Riati Malau dan ibu Koloria Naibaho menjelaskan bahwa proses pemberian *Nihopingan* leluhur dilaksanakan didalam rumah, dimulai dengan membentangkan tikar atau ulos yang akan dijadikan sebagai alas makanan dan minuman yang akan dipersembahkan dilanjut dengan meletakkan sesajen diatasnya kemudian berdoa sambil memegang satu lembar sirih ditangan. Informan juga menjelaskan bahwa yang ikut dalam proses pemberian persembahan kepada leluhur yaitu anggota keluarga, semua anggota keluarga akan berkumpul dan duduk dengan sopan. *Martonggo* (berdoa) akan diwakilkan oleh satu orang saja yaitu orang yang lebih tua, salah satu doa yang disampaikan oleh informan yaitu Penetuah adat yaitu Bapak Japitar Naibaho dalam wawancara ialah:

“Parjolo ma ijouhon hami habonaran ni huta on asa manghorasi hamuna i hami, io i sahala ni natua-tua nami ison ipasahat hami ulian ni partondian (sahala) muna asa manghorasi hamuna i hanami sude akka pinompar mon, on ma naboi i pasahat hami songon nihopingan las ma rohamuna mangalang. Na hurang lobi akka pandok an kinon opung, namboru marpanganju ma hamuna jolma nungaeng do hami dang iboto hami manghatahon inon sude, tangianghon hamuna ma hami unggga unjenek hamuna mangalu-alu tu Tuhan inon jala tong-tong horasi hamuna hami asa tong sehat-sehat hami”

(Pertama kami panggil Habonaran ni huta agar menyerukan selamat lah rohmu kepada kami, untuk roh orangtua kami disini kami berikan makanan roh kalian supaya menyerukan selamat lah kalian kepada kami keturunanmu, inilah yang bisa kami berikan yaitu Nihopingan senang lah hatimu memakannya. Kurang lebihnya yang kami katakan opung, namboru maklumilah kami yang kurang tahu untuk mengatakan semuanya, doakanlah kami karena kalian sudah lebih dekat kepada Tuhan untuk memberitahukan segala keinginan kami).

Setelah menyampaikan doa kepada leluhur, makanan dan minuman yang sudah dipersembahkan ditunggu beberapa saat. Kemudian orang yang memimpin acara akan kembali berdoa mengatakan bahwa hanya inilah persembahan yang dapat diberikan semoga leluhur dapat memakluminya, setelah mengatakan seperti itu makanan dan minuman dapat dinikmati bersama oleh anggota keluarga yang berada pada saat ritual tersebut.

Proses pemberian *Nihopingan* kepada leluhur berdasarkan hasil wawancara dengan informan dengan opung Lamria Simbolon umur 92 tahun tidak hanya dirumah tetapi juga dapat dilangsungkan diluar rumah, berikut penjabarannya:

“I pature sahuta ma akka nahombar husinon songon Nihopingan on ma, itak putih na, dohot minum ma ima anggir. Dung sae ipature sude rapak pasahathon ma, najolo inon ipasahait hami i jonok ni Aek mual Naibaho on ma ai adong hian do isinon hau hariara itoru nainon ma ipabolak tikkar, dung dipabolak di patutur ma sude nalao sipasahaton inon baru martonggo ma.”

Terjemahan:

“Setelah semua sudah dipersiapkan semua orang yang ada disekitar kampung itu bersama memberikan persembahan dibawah pohon Hariara yang berada didekat sumber mata air Naibaho, dibawah pohon tersebut lah dibentangkan tikar dan segala yang akan dipersembahkan dijejerkan diatasnya. Setelah selesai berdoa dibawah makanan dan dimakan bersama oleh orang yang hadir.”

Pernyataan informan tersebut menjelaskan bahwa dahulu di kampung Naibaho masih dilakukan ritual pemberian makanan sebagai persembahan kepada leluhur, ritual ini dilangsungkan diluar ruangan yaitu dibawah pohon Hariara dan diikuti oleh seluruh orang yang ada di kampung tersebut. Ritual ini dilakukan ketika terjadi sakit yang tidak diketahui penyebabnya dan masyarakat pergi menanyakan kepada orang pintar dan disuruh untuk membujuk *Habonaran ni huta* dan leluhurnya yaitu *Op Sitogu Batu* . Orang yang memimpin ritual ini yaitu orang yang dituakan di kampung tersebut atau disebut *tungga ni huta*, setiap perwakilan dari keturunan dari *opung Sitogu batu* (leluhur masyarakat yang berada di kampung Naibaho) mulai dari keturunan pertama sampai yang terakhir menyampaikan doa dan keinginan mereka. Ritual ini juga terjadi pada saat ini,

bedanya pada saat ini persembahan dilakukan dirumah informan bapak Japitar Naibaho umur 68 tahun pada wawancara 15 Mei 2024. Beliau merupakan orang yang dituakan di kampung tersebut dan merupakan Raja Parhata, menjabarkan bahwa:

“Rappak ma sude sa pomparan mangulahon inon i huta Naibaho on, akka boru ma pature sude na porlu hubagas songon Nihopingan, itak putih, nangka, pisang, assimun, kelapa mombang dohot godang nai dope jala maneat haming putih do 1 ekor. Dung sae sude akka nalao sipasahatan inon ibuan ma hujabu i peakkon ma i sibuaton goarna, i pajeyer ma isi jala martangiang ma sude Ale na parjolo mandokon hatana ima pomparan ni opung inon siakkangan baru sahat ma hu siampudan. Dung sae songoninon rapak mangalang ma i alaman jonok tugu inon.”

Terjemahan:

“Semua keturunan opung ini bersama-sama melakukan ritual ini di kampung Naibaho ini, boru lah yang mengerjakan semua yang diperlukan untuk dipersembahkan seperti *Nihopingan*, itak putih, nangka, pisang, timun, kelapa muda dan banyak lagi bahkan kami memotong Kambing putih 1 ekor. Setelah semua telah dipersiapkan dibawah kerumah dan diletakkan berjejer di *sibuaton* (tempat yang berada di salah satu bagian rumah bolon yang berada diatas). Setelah itu keturunan yang paling besar dari *opung Sitogu* batu lah yang berdoa dan dilanjut oleh keturunan paling terakhir. Kemudian setelah berdoa, semua yang hadir pada acara itu makan bersama di halaman dekat Tugu opung ini.”

Berdasarkan wawancara dengan informan diketahui bahwa pada saat ini masih dilestarikan ritual memberikan persembahan kepada leluhur, dimana satu kampung memberikan persembahan berupa makanan dan minuman kepada leluhurnya karena adanya kemalangan yang menimpa keturunan dari leluhur marga naibaho dikampung tersebut. Perbedaanya dengan zaman dahulu ialah tempat pemberian persembahan, kalau dahulu ddiberikan dibawah pohon hariara tetapi pada saat ini diberikan dirumah *tungga ni huta* (orang yang dituakan)

Informan lain yaitu bapak Sepwan sinaga yang bekerja sebagai guru senibudaya berusia 46 tahun pada wawancara 28 Mei 2024 menambahkan bahwasanya dalam memberikan *Nihopingan* kepada leluhur harus dalam keadaan sopan dimana harus memakai sarung dan rambut harus di ikat tidak boleh terurai, berikut penjelasannya:

“Dung sae ibaen ipasahat ma iparade ma di lage-lage baru diparsattabii ma hujou maho ale boras pati ni tano habonaran ni huta baru idokon ma hata nalao sidokonon na songon asa ijaga na marpangidoan inon, dipadao sian parmaraan, sinur dohot gabe na akka na diula. Dung sae inon ipaima ma hera sangatuk demban (beberapa saat) barupe asa boi ibuat, nalao pasahathon inon ikkon sopan do pake mandar dohot jambulan dang boi jangge-jangge.”

Terjemahan:

“Setelah semua sudah dipersiapkan kemudian permisi untuk memanggil *boras pati ni tano habonaran ni huta*, kemudian dikatakanlah apa yang ingin disampaikan agar menjaga, dijauhkan dari malapetaka, apa yang dilakukan semoga berhasil dengan baik. Setelah berdoa demikian ditunggulah beberapa saat sebelum diambil untuk dimakan bersama, untuk memberikan persembahan ini harus sopan dimana harus pakai sarung dan rambut tidak boleh terurai.”

Pernyataan informan menjabarkan bahwa pada saat proses pemberian persembahan kepada leluhur tidak hanya dari tata letak makanannya saja tetapi juga dari sikap dan sopan santun dari orang yang akan memberikan persembahan tersebut. Informan menjelaskan bahwa memberikan persembahan harus memakai sarung, rambut tidak boleh terurai dan mata kaki tidak boleh terlihat. Kalau laki-laki dan perempuan pada adat Batak Toba tidak boleh matahari kaki terlihat, jika terlihat itu bukan keturunan raja melainkan keturunan pembantu. Begitupun Perempuan tidak boleh melepas rambutnya (terurai) melainkan harus diikat dengan rapi, karena boru ni raja harus memiliki penampilan yang sopan dan rapi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa informan, proses penyajian nihopingan dimulai dari:

1. Penyajian *Nihopingan* dapat dilakukan pada 2 tempat yaitu didalam rumah dan diluar rumah (pohon hariara). Langkah pertama yang dilakukan saat menyajikan *Nihopingan* ketika didalam rumah yaitu membentangkan tikar pandan/ulos Ragi Hotang dibagian rumah yang disebut *sibuaton*. Posisi tikar pandan atau ulos Ragi Hotang rumbainya menghadap kearah Timur, ulos Ragi Hotang dilipat saat dibentangkan. Jika proses menyajikan *Nihopingan* diluar rumah (pohon Hariara), langkah pertama yang dilakukan sama yaitu membentangkan tikar pandan/ulos Ragi Hotang dibawah pohon beringin yang sudah dibersihkan terlebih dahulu, posisinya menghadap arah Timur. Berikut gambar dari posisi tikar pandan dan ulos Ragi hotang saat dibentangkan:



Gambar 4. 9 Lage Tiar (Tikar)

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)



Gambar 4. 10 Ulos Ragi Hotang

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)



Gambar 4. 11 Sibuaton

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)



Gambar 4. 12 Pohon Hariara

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

2. Setelah tikar pandan/ ulos Ragi Hotang dibentangkan, makanan dan minuman yang akan disajikan diletakkan diatas tikar pandan/ulos Ragi Hotang. Posisi *Nihopingan* yang sudah didalam *gajut* berada di sebelah kiri atau biasa disebut *bona ni ari*, kemudian disampingnya diletakkan *ae ni anggir* didalam cawan (jeruk purut yang sudah diperas), *itak gur-gur* (jika tidak ada tidak masalah), daun sirih diletakkan diatas *Nihopingan* dan didalam cawan.



Gambar 4.13 Posisi peletakan persembahan

Sumber: Dokumentasi Penulis (2024)

3. Setelah semua makanan dan minuman diletakkan diatas tikar pandan/ulos Ragi Hotang, proses selanjutnya yaitu *martonggo* (berdoa). Jika proses pemberian dilakukan didalam rumah yang memimpin acara yaitu orang yang membuat Nihopingan atau yang lebih mengetahui dan yang mengikuti acara tersebut anggota keluarga saja. Jika prosesnya dilakukan diluar rumah yang memimpin doa yaitu *natua-tua ni huta* (penetua adat) dan diikuti oleh orang yang berada dikampung tersebut. Sebelum berdoa, terlebih dahulu memakai sarung dan perempuan harus mengikat terlebih dahulu rambutnya, kemudian seluruh orang yang hadir pada tradisi pemberian persembahan kepada leluhur mengambil sehelai daun sirih dan dibuat ditangan sambil berdoa, kemudian yang memimpin acara akan mengatakan permohonannya kepada leluhur.
4. Setelah di doakan persembahan akan didiamkan kurang lebih 15 menit, menurut informan makanan dan minuman didiamkan agar leluhur dapat menikmati persembahan yang diberikan kepada leluhur.

5. Sebelum makan bersama, tikar pandan atau ulos Ragi Hotang yang dipakai akan dilipat kembali dengan rapi. *Nihopingan* dapat dimakan bersama oleh orang yang hadir pada saat acara memberikan persembahan kepada leluhur. Pada saat memakan *Nihopingan* harus diambil langsung dari dalam *gajut* tidak boleh dibuat atau dibagi-bagi di piring dan cara memakannya yaitu dipatahkan sedikit demi sedikit tidak langsung sekali memakannya, sedangkan perasan air jeruk purut yang didalam cawan jika orang yang hadir hanya sedikit dapat meminumnya langsung dari cawan tetapi jika orang yang hadir ramai dapat dibagi dengan cangkir.

4.3 Alasan *Nihopingan* dijadikan sebagai salah satu makanan persembahan kepada leluhur di desa Rianiate

Ritual memberikan persembahan berupa *Nihopingan* kepada leluhur di Desa Rianiate merupakan sebuah tradisi yang masih dilakukan sampai saat ini. Ritual ini tidak semata-mata didasarkan pada kebutuhan fisik untuk memberi makan, tetapi lebih pada penghormatan terhadap arwah leluhur yang dianggap masih hadir dalam kehidupan kita. Makanan yang dipilih sebagai persembahan sering kali memiliki makna simbolis yang dalam seperti kesuburan, kesejahteraan atau sebagai perantara antara dunia yang kasat mata dan dunia roh.

Pembahasan terkait untuk acara apa saja *Nihopingan* dan alasan mengapa harus *Nihopingan* yang digunakan diambil berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap beberapa informan. Pertama, ibu Santi Naibaho yang bekerja

sebagai tukang urut, berusia 41 tahun pada wawancara 20 Mei 2024 menjelaskan bahwa:

“Au asa sae olo mambaen nihopingan on partubu ni roha do, olodo se hera na borat daginghu oloma hubaen on lao mangelek naboru ta asa ilean neang daging alani karejoku na mandampol muse. Ale olodo mambaen mangelek habonaran alani nibegean hera soara ni hoda dohot nibereng parbaju sibontar soni. Boasa ikkon Nihopingan ipakke? memang na ido makanan khas ni nasida, beda-beda do antong molo lao sipasahaton hu habonaran tiap luat (tempat) songon ihuta ta on molo isukun namalo ikon nihopingan on do, di luat na asing adong do ilean rondang ni eme.”

Terjemahan:

“saya membuat *Nihopingan* ini ketika saya ingin memakannya, terkadang badan saya terasa berat makanya saya membuat ini untuk membujuk naboru supaya badan saya terasa ringan karena kerjaan ku yaitu mengurus. Tidak hanya itu, saya terkadang membuat *Nihopingan* untuk mangelek *habonaran ni huta* karena mendengar suara kuda dan orang yang berbaju putih. Kenapa harus *Nihopingan*? Karena itulah makanan khas leluhur tersebut, tiap wilayah atau tempat berbeda-beda makanan persembahannya jika di kampung kita ini berdasarkan orang pintar harus menggunakan *Nihopingan*, tetapi seperti yang saya lihat di tempat yang lain yang diberikan yaitu *rondang ni eme*.”

Bapak Japitar Naibaho umur 68 tahun pada wawancara 15 Mei 2024, beliau merupakan Raja adat dan juga orang yang dituakan di desa Rianiate menjelaskan *Nihopingan* digunakan untuk acara apa saja dan mengapa harus *Nihopingan* yang digunakan:

“lao peletakan jabu ibaen do, ale nabaru on dope adong akka namasa ihuta on, hera tompu monding akka pomparan ni opung sitogu batu on jala par monding na pe dang wajar alani kecelakaan do muse. Aje lao ma marsukun hunamalo idokon ma asa elekon majo sahala ni opung muna alani na muruk do hu pomparanna dang marningot di nasida jala kotor ibaen inganan (tugu) jala ikkon dohot ma habonaran ni huta dohot naboru. Asa Nihopingan on pe ibaen alana inon do idokon namalo jala ido tomi-tomiam ni akka opung ta najolo, najolo sian akka natua-tua se

iajarhon do molo nalao mangelek ibaen ma Nihopingan on alana inon do nalao dalam niba martangiang hu debata mula jadi nabolon."

Terjemahan:

"Ada kejadian yang terjadi dikampung ini, tiba-tiba meninggal keturunan dari *opung Sitogu* batu dan penyebabnya yaitu kecelakaan yang tidak wajar. Kemudian pergilah ke orang pintar dan menyuruh untuk *mangelek* (membujuk) *Sahala ni opung* muna karena marah kepada keturunannya karena tidak mengingat mereka dan tempat mereka (*tugu*) kotor, selain itu juga harus *mangelek* (membujuk) *habonaran ni huta* dan naboru. Alasan *Nihopingan* yang digunakan karena sesuai dengan arahan orang pintar dan juga itulah makanan leluhur dahulu, dari zaman dahulu telah diajarkan oleh penatua jika ingin melakukan ritual *mangelek* leluhur memakai *Nihopingan* ini karena inilah perantara kita untuk berdoa kepada Leluhur kita."

Bapak Sudirman simarmata sebagai orang yang mengetahui mengenai *Nihopingan* ini juga memberikan penjelasan mengenai *Nihopingan* yang dijadikan salah satu makanan persembahan kepada leluhur, beliau mengatakan bahwa:

"karena keinginan untuk menyampaikan Do'a kepada pencipta alam semesta dengan di ikut sertakan dengan leluhur dan pada makna makanan ini akan jadi filosofi permohonan kepada pencipta dalam bahasa Batak disebut dengan Debata mulajadi nabolon. Salah satu sajian buat leluhur adalah Nihopingan ini, karena konon dalam sejarah ritual Batak, dalam pembuatan sajian ini syarat dengan aturan yang harus dipatuhi dan tidak bisa salah, baik dari takaran, cara pembuatan bahkan waktu penyampaian juga wadah sajian ini. Nihopingan inilah yang sudah dimulai oleh leluhur kita dahulu dan itulah yang digunakan untuk menyampaikan doa kepada leluhur, jadi harus dihargai meskipun mereka tidak terlihat oleh mata."

Memberikan persembahan kepada leluhur tidak hanya karena ada kemalangan atau acara yang akan dilakukan, tetapi juga karena masyarakat masih mengingat leluhur mereka. Hal ini didukung oleh penjabaran informan yaitu ibu Koloria naibaho berusia 55 tahun pada wawancara 14 Mei 2024:

“Asa tubu roha mambaen nihopingan marningot ma iba i sahala ni akka parjolo inon, ikkon pasangapon do nasida. Alana natua-tua niba do nietong Debata na tarida jala asa akka sahala na parjolo inon tongtong manangiaghon iba hu Tuhan inon.”

Terjemahan :

“Makanya dibuat *Nihopingan* ini karena mengingat roh/jiwa orang yang telah meninggal, harus menghargai mereka. Karena orangtua lah Tuhan yang terlihat dan roh merekalah yang tetap mendoakan kita kepada Tuhan.”

Berdasarkan penjelasan beberapa informan dapat diketahui bahwa *Nihopingan* digunakan untuk acara tertentu saja seperti:

1. Acara peletakan Rumah dan Tugu

Masyarakat Desa Rianiate akan memberikan persembahan berupa *Nihopingan* ketika membangun rumah maupun tugu, persembahan diberikan pada saat peletakan batu pertama saja. Masyarakat memberikan persembahan kepada habonaran ni huta supaya proses membangun rumah maupun tugu berjalan dengan lancar mulai dari awal sampai selesai nantinya, baik itu dari tukang yang akan membangun maupun dari hal-hal lainnya.

2. Menghindari Kemalangan

Memberikan persembahan kepada leluhur juga dilakukan ketika terjadi kejadian yang tidak wajar seperti penjelasan informan bahwa pernah kejadian dimana keturunan dari leluhur mereka (*Opung si Togu Batu*) meninggal dunia satu persatu dengan penyebab yang sama yaitu kecelakaan. Menurut *namalo* (orang pintar) hal ini terjadi karena keturunan dari *Opung si Togu Batu* tidak mengingat lagi leluhurnya, selain itu *tugu* dari leluhur mereka sudah kotor dan

tidak pernah dibersihkan. Seluruh keturunan dari opung tersebut kemudian membuat ritual *mangelek* (membujuk) *Opung si Togu Batu* dan *habonaran ni huta* dengan memberikan persembahan berupa makanan dan minuman, selain itu juga masyarakat menyembelih satu ekor kambing putih yang dinikmati bersama-sama. Tujuan dari ritual ini ialah meminta keselamatan dan meminta maaf atas perbuatan salah yang keturunannya lakukan, berdasarkan penuturan informan setelah melakukan ritual ini tidak ada lagi kejadian yang menimpa keturunan *Opung si Togu Batu*.

3. Membantu dalam Pekerjaan

Masyarakat memberikan *Nihopingan* kepada leluhur mereka yaitu *Naboru Naitang* (leluhur Boru Naibaho) supaya dibantu dalam hal pekerjaan seperti mengurut, *mangaletok* (menganyam). Informan yang bekerja sebagai tukang urut menjelaskan bahwa terkadang badannya terasa berat dan tidak memiliki tenaga untuk mengurut sehingga memberikan *Nihopingan* sebagai perantara doa kepada *Naboru Naitang* agar diberikan kekuatan dan kemudahan dalam pekerjaannya. Karena menurutnya keahlian mengurut didapat dari Tuhan melalui *Naboru Naitang* dan *naboru* inilah yang mendampingi dan memberikan kekuatan ketika mengurut.

Informan lain juga menjelaskan bahwasanya melakukan ritual ini agar dibantu dalam menyelesaikan pekerjaan yaitu menganyam tikar, anyaman tikar yang dibuat bukan untuk diperjualbelikan di pasar melainkan untuk orang yang *hasandaron* (diikuti oleh roh leluhur) sehingga berdoa kepada leluhurnya

(*naboru naitang*) untuk memberi pengetahuan membuat tikar yang dipesan karena bentuk dari tikar yang diinginkan berbeda-beda dan sulit untuk membuatnya.

4. Tradisi turun temurun

Memberikan persembahan kepada leluhur tidak hanya untuk berdoa meminta rejeki, keselamatan, kelancaran suatu acara dan lainnya tetapi karena sudah menjadi tradisi dari yang diturunkan dari generasi ke generasi. Masyarakat membuat *Nihopingan* karena mengingat leluhur mereka dan kebiasaan yang dilakukan oleh orangtua pada zaman dahulu yang masih dilakukan pada zaman sekarang juga.s

Nihopingan dibuat untuk *mangelek* (membujuk) kepada leluhur mereka, meskipun untuk acara yang berbeda-beda tetapi tujuannya tetap sama yaitu untuk meminta doa agar dijauhkan dari hal yang buruk, dibantu dalam pekerjaan, diberikan rejeki dan kesehatan. Tentunya ritual ini sudah terjadi dari zaman dahulu yang diwariskan sampai saat, meskipun agama sudah hadir tengah-tengah masyarakat tetap saja ritual persembahan makanan kepada leluhur masih dilakukan di Desa Rianiate walaupun bagi sebagian orang menganggap ritual ini tidak benar. Dalam ritual berdoa kepada leluhur *Nihopingan* menjadi salah satu makanan yang akan dipersembahkan karena sudah menjadi tradisi turun temurun hingga saat ini, masyarakat percaya makanan ini tidak hanya sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur tetapi juga sebagai bentuk jembatan penghubung antara dunia manusia dengan dunia spiritual atau dengan kata lain sebagai

perantara doa kepada leluhur. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan dapat diketahui bahwa di Desa Rianiate sesajen yang digunakan untuk dipersembahkan kepada leluhur yaitu *Nihopingan*, sebelum melakukan sesuatu ritual maka masyarakat akan pergi kepada orang pintar untuk menanyakan apa saja yang harus diberikan kepada leluhur pada saat *martonggo* (berdoa) sehingga *Nihopingan* menjadi salah satu makanan yang harus dibuat.

Masyarakat desa Rianiate dalam melakukan Persembahan kepada leluhurnya akan memberikan sesajen berupa makanan dan minuman, salah satu makanan yang diberikan yaitu *Nihopingan*. Sesuai dengan teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teori W.Robertson Smith tentang upacara bersaji, W.Robertson Smith menjelaskan bahwa sistem kepercayaan penting bagi masyarakat selain itu juga dijelaskan supaya upacara dapat berjalan lancar dan yang diinginkan dapat terpenuhi masyarakat harus menyajikan sesajen berupa makanan baik itu daging, hasil panen seperti beras, buah-buahan dan lainnya. *Nihopingan* menjadi salah satu sesajen yang digunakan oleh masyarakat untuk dipersembahkan kepada leluhur, sesajen ini menjadi perantara antara dunia dengan alam spiritual. Untuk menyampaikan doa-doa atau permohonan disajikanlah *Nihopingan* ini dan sesajen lainnya berupa *itak gur-gur*, jeruk purut supaya termanifestasi segala yang diinginkan oleh masyarakat.

4.4 Makna Pemberian Nihopingan kepada Leluhur

Makanan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia, lebih dari sekedar pemenuhan kebutuhan fisik makanan juga memiliki makna simbolis yang mendalam. Salah satu wujud dari makna ini ialah penggunaan makanan sebagai persembahan kepada leluhur, *Nihopingan* merupakan makanan yang digunakan sebagai persembahan kepada leluhur yang masih dilakukan sampai saat ini di Desa Rianiate. Kegiatan ini dilakukan sebagai bentuk penghormatan dan rasa syukur, selain itu juga sebagai perantara menyampaikan doa kepada leluhur.

Penjelasan mengenai makna pemberian *Nihopingan* kepada leluhur di desa Rianiate diambil berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap beberapa informan. Pertama, ibu Dorsita Naibaho yang bekerja sebagai *pangaletek* (penganyam) pada wawancara 21 Mei 2024 mengatakan bahwa:

“Molo nibaen Nihopingan on nihaporsea an do nalao gabe dalan niba nalaho mangelek hu habonaran ni huta, namboru dohot akka opung ta asa sai tong-tong sehat iba sekeluarga, i padao sian parmaraan. Boras manang olodo idokon boras si pir ni tondi lapatanna ima nalaho pagogo daging dohot tondi. molo hunik inon ma nalao mambaen warna na asa bagak dohot simbol ni hamoraon. Molo pisang asa se jenis leu manang idokon Tanduk Horbo Paung do ibaen alana inon do pisang na adong najolo musepe asa angur Nihopingan inon, molo pisang on simbol halabeon do. Molo lapatan ni itak gur-gur inon Ima songon bontar ni itak inon ma bontar ni tamiang ta (ikhlas dan tulus) dohot asa marhuarar akka sude na pinasita ni roha. Napuran lapatanna ima ias ni roha mangalehon sileanon dang ikkon paksa, songoni ma akka sipanganon na nipasahat inon. Molo gajut inon dang adong tong lapatanna ai memang inon do inganan ni boras molo hita bereng pe ipesta ni halak batak gajut do ibaen inganan ni boras on”.

Terjemahan:

“Jika dibuat *Nihopingan* ini kami percaya bahwa itulah sebagai perantara untuk membujuk *Habonaran ni huta*, naboru dan juga opung kami supaya tetap diberikan kesehatan pada kami sekeluarga, dijauhkan dari marabahaya, apa yang dikerjakan semoga berhasil itulah maknanya. Beras atau biasa disebut *boras si pir ni tondi* bermakna untuk menguatkan jasmani dan roh. Kunyit untuk dijadikan sebagai pewarna agar cantik dan juga sebagai simbol kekayaan. Kalau pisang yaitu harus pisang jenis Leu (*Tanduk Horbo Paung*) karena pada zaman dahulu tidak ada pisang selain itu dan juga supaya *Nihopingan* tersebut harum, kalau pisang ini artinya kelembutan. Kalau itak gur-gur bermakna seperti putih itak inilah bersihnya doa kita dan ikhlas supaya berlimpah yang kita harapkan. Sirih memiliki makna memiliki hati yang bersih memberikan persembahan tanpa paksaan begitu jugalah dengan makanan yang diberikan. Kalau *gajut* (tempat *Nihopingan*) juga tidak bermakna khusus karena memang itulah tempat beras, seperti yang kita lihat di pesta orang batak tempat untuk membawa beras yaitu *gajut*”.

Pernyataan informan tersebut menjelaskan bahwa setiap bahan dan alat yang digunakan dalam membuat dan mempersembahkan *Nihopingan* memiliki makna. Beras sebagai penguat roh, kunyit sebagai lambang kekayaan dan juga pewarna alami *Nihopingan*, pisang sebagai lambang kelembutan. Menurut informan tersebut pisang dimaknai sebagai kelembutan karena pisang memiliki tekstur yang lembut sehingga diibaratkan ketika kita ingin meminta sesuatu maka kita akan memberikan pisang supaya hatinya menjadi lembut dan lembek seperti pisang sehingga permintaan kita tersebut akan diberikan. Informan menambahkan Lesung yang digunakan sebagai tempat menumbuk beras tidak memiliki makna khusus, memang itulah alat yang digunakan dahulu untuk menumbuk padi, jagung, kopi dan lainnya karena belum adanya gilingan seperti sekarang.

Mengenai makna *Nihopingan* ini juga disampaikan oleh informan berikutnya yaitu ibu Koloria Naibaho umur 55 Tahun pada tanggal 14 Mei 2024 bahwa:

“Mambaen Nihopingan on ima mangingothin hita i hasomalon ni akka opungta najolo nalao pasahathon tangiang tu Debata Mula jadi nabolon. Anggir inon ibaen asa palaohon dohot paiashon sian roh jahat asa ias tondi niba. Molo boras si pir ni tondi inna asa gomos dohot gogo daging nang tondi ta, molo demban inon torus do ipake molo lao manomba manang hera bukti ni hasantunan niba. Ai molo na asing sehera hunik, pisang inon alana mulai sian turun temurun do jala nihuthon ma sampe sadarion.”

Terjemahan:

“Membuat Nihopingan mengingatkan kita kepada kebiasaan opung dahulu ketika mereka menyampaikan permohonan Doa kepada Tuhan. Jeruk purut maknanya untuk mengusir dan membersihkan diri dari roh-roh jahat sehingga roh kita menjadi bersih. Jika beras si pir ni tondi ini supaya badan dan roh kita kuat, sirih terus dipakai untuk menyembah yaitu sebagai bukti kesopanan kita. Kalau yang lain seperti kunyit, pisang itu sudah dipakai sejak turun temurun dan itulah yang saya ikuti sampai sekarang.”

Informan berikutnya yaitu Daulat Naibaho sebagai Raja Parhata umur 75 tahun pada wawancara 7 Mei 2024 juga menjabarkan pengetahuannya mengenai makna *Nihopingan* yaitu:

“Asa se ibaen pe Nihopingan on mangelek akka opung inon do asa tong hipas-hipas, tamba akka rejeki, lam tiar sude akka na ni ula. Lapatanni Nihopingan on ima hera pangelehon ni iba hu akka sahala na parjolo inon. Boras inon lapatanna asa se ro ma akka nadenggan, molo se adong acara kan olodo ibaen boras hu simanjujung asa se ro akka nadenggan. hunik inon ibaen asa bagak do warna ni Nihopingan inon dang daoldaolon. Napuran manang demban tiar do idokon na ibaen huatas ni Nihopingan dung iabagas gajut inon lapatan na asa tiar-tiar sude akka na nipangido ni rohajala tiar ma akka saluhutna, songon hata ni akka neparjolo asa tiar ma parsaulian torop panggabean. Boras ni hau inon lambang ni haiason, ias roha niba dohot pikiran niba nalao martonggo hu akka sahala inon dohot dung diminum inon ias ma sian akka na roa.”

Terjemahan:

“Makanya sering dibuat *Nihopingan* ini untuk membujuk leluhur agar sehat selalu, tambah rejeki dan lancar segala yang dikerjakan. Makna dari *Nihopingan* ini sebagai perantara membujuk kami ke leluhur. Beras maknanya semoga kebaikan dan pengharapan datang kepada kita, kalau ada acara seringkali dibuat *boras si pir ni tondi* keatas kepala agar semua yang baik datang kepadanya, kunyit dibuat supaya *Nihopingan* ini memiliki warna yang cantik tidak pucat. Sirih atau *demban tiar* yang dibuat keatas *Nihopingan* maknanya supaya teranglah semua apa yang diinginkan. Jeruk purut itu lambang kebersihan, bersih hati dan pikiran saat berdoa kepada leluhur .”

Informan tersebut menjelaskan bahwa pemberian makanan kepada leluhur selalu dilakukan pada dahulu, tetapi setelah masuknya agama sebagian masyarakat sudah melupakannya. Beliau menjabarkan bahwa harus tetap mengingat leluhur kita karena meskipun mereka tidak terlihat tetapi mereka tetap ada disekitar kita. *Nihopingan* dibuat sebagai perantara doa kepada leluhur agar selalu memberikan rejeki, kesehatan, dijauhkan dari petaka, segala urusan atau kepentingan dilancarkan. Tentunya setiap bahan yang dipergunakan memiliki makna, seperti sirih sebagai lambang sopan santun dan terang, jeruk purut lambang kebersihan, beras sebagai penguat roh, kunyit sebagai pewarna *Nihopingan*. Jenis pisang yang digunakan harus pisang Leu, karena pisang inilah yang digunakan dari dahulu, jika menggunakan pisang yang lain seperti barangan dan Ambon *Nihopingan* tidak akan berhasil dibuat.

Berdasarkan Pernyataan dari beberapa informan dapat menjelaskan bahwa pembuatan *Nihopingan* bukan hanya sekedar tradisi atau ritual, tetapi sebuah praktik yang memiliki makna dalam kehidupan sehari-hari. Pemberian *Nihopingan* menjadi suatu bentuk ekspresi rasa syukur dan penghargaan kepada

leluhur yang dipercaya masih berada di sekitar masyarakat itu sendiri, selain itu hal ini juga menjadi manifestasi keyakinan bahwa dengan memberikan persembahan kita akan senantiasa ditemani dan dilindungi oleh leluhur serta dijauhkan dari segala hal yang buruk. Hal ini dibuktikan dengan pentingnya pemberian ini dalam setiap aspek kehidupan sehari-hari yaitu untuk kelancaran dalam membangun sebuah rumah atau tugu, meminta doa untuk dijauhkan dari kejadian yang tidak diinginkan, untuk pekerjaan seperti mengurut dan juga menganyam dan untuk kepentingan-kepentingan lainnya. Keterlibatan dalam ritual ini bukan sekedar kewajiban, tetapi juga bentuk penghargaan terhadap warisan oleh nenek moyang, dengan tetap menjaga dan melakukan ritual ini tidak hanya menjaga diri sendiri tetapi juga meneruskannya kepada generasi kita berikutnya. Pembuatan dan persembahan makanan kepada leluhur mencerminkan penghormatan, rasa terima kasih dan hubungan spiritual yang mendalam antara alam manusia dengan leluhur dan inilah cara untuk menjaga dan melestarikan warisan budaya dan tradisi.

Ritual persembahan kepada leluhur merupakan tradisi yang masih dijalankan oleh berbagai masyarakat, ini tidak hanya menjadi sarana penghormatan kepada mereka tetapi juga menjadi cermin dari nilai budaya dan spritual yang diwariskan dari generasi ke generasi. Ritual ini masih dilakukan di desa Rianiate yaitu memberikan *Nihopingan* sebagai persembahan kepada leluhur, keyakinan bahwa leluhur masih ada disekitar kehidupan orang yang masih hidup untuk menjaga dan hal inilah yang sering diwujudkan dalam bentuk ritual memberikan persembahan kepada leluhur yang tentunya penuh dengan makna.

Sesuai dengan teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teori Interpretasi Simbolik yang digagaskan oleh Geertz. Beliau memaparkan bahwa pemaknaan suatu kebudayaan dapat dilakukan dengan melihat simbol-simbol dari unsur-unsur pembentuk tradisi tersebut. Pelaksanaan pemberian *Nihopingan* kepada leluhur terdapat beberapa unsur yang menjadi simbol untuk melihat makna yang terkandung di dalamnya. Masyarakat memiliki keyakinan dan filosofi yang mendalam terkait dengan unsur *Nihopingan*, berikut simbol untuk melihat makna pada *Nihopingan*:

- Beras yang menjadi bahan utama pada orang Batak dilambangkan dengan "*sipir nitondi*" artinya kuat jasmani dan rohani, makna dari beras yaitu segala kebaikan akan datang kepada kita dan beras selalu digunakan pada setiap acara tradisi Batak Toba. Selain menjadi penguat roh, beras juga memiliki makna lain yaitu mengarah pada suatu doa, harapan-harapan baik dan permohonan berkat sampai kepada leluhur yang diyakini oleh masyarakat. Tidak heran pada setiap adat istiadat atau acara-acara pada Etnis Batak Toba beras menjadi bagian yang penting.
- *Hunik* (kunyit) menjadi pewarna alami *Nihopingan*, ciri khas dari makanan ini yaitu selain bentuk yang menyerupai kerucut juga memiliki warna kuning yang berasal dari kunyit. Selain menjadi pewarna, kunyit sebagai simbol kekayaan dan kelimpahan. Kunyit meskipun memiliki rasa pahit tetap diartikan dengan penawar dalam pengobatan.
- Pisang Leu yang digunakan untuk membuat *Nihopingan* ini memiliki lambang yaitu kelembutan hati, dimana jika menggunakan pisang ini

ketika kita meminta sesuatu dengan lembut hati maka akan dikabulkan sehingga untuk membuat *Nihopingan* pisang merupakan salah satu bahan yang penting. Selain makna lain yaitu dengan kelembutan pisang ini memberi rasa manis pada *Nihopingan* dan layak jadi pemberian untuk menyenangkan bagi leluhur. Selain memiliki makna tersendiri, pisang juga memiliki makna saat dicampurkan dengan tepung beras dan kunyit. Pisang bermakna sebagai pengikat antara tepung beras dan kunyit, ketika pisang dimasukkan kedalam lesung barulah akan terbentuk *Nihopingan*.

- *Napuran* (sirih) biasanya orang batak menyebutnya *demban tiar*, melambangkan kesopanan dan *hatorangon* (cerah), maksudnya yaitu saat orang Batak Toba menyembah akan menggunakan daun sirih sebagai tanda hormat dan sopan selain itu ketika memberikan daun sirih ini maka segala yang kita inginkan akan berjalan dengan lancar. Pada zaman dahulu kita hendak menjamu orang harus memberikan sesuatu untuk *dalan makkatai* atau basa-basi yaitu daun sirih, tujuan diberikannya yaitu untuk membina hubungan baik dengan tamu tersebut. Hal ini sesuai saat proses pemberian persembahan kepada leluhur, sebelum berdoa kita terlebih dahulu membina hubungan baik dengan leluhur agar doa-doa kita tersampaikan dengan baik dan terkabulkan. Daun dalam kehidupan orang Batak bermakna *tiar ma parsaulian torop panggabean*, ungkapan ini melambangkan berkat dan kebahagiaan bagi orang yang memberikan daun sirih ini.

- Itak gur-gur yang menjadi pelengkap dari makanan persembahan merupakan lambang keikhlasan, itak gur-gur memiliki warna yang putih yang menandakan hati kita harus bersih dan ikhlas saat memberikan persembahan tersebut. Itak gurgur ini juga dilambangkan dengan harapan, masyarakat yang menyajikan itak gurgur kepada leluhur berharap agar permintaannya dikabulkan.
- Jeruk purut dianggap sebagai simbol kesucian dan pembersihan. Dalam berbagai upacara adat Batak Toba, jeruk purut digunakan sebagai bagian dari persembahan. Ketika meminum air perasan jeruk purut ini kita akan menjadi bersih dari segala hal buruk.
- Tikar (*Lage Tiar*) yang digunakan terbuat dari daun pandan yang dibentuk menjadi persegi panjang. Tikar ini sudah digunakan dari zaman dahulu sampai sekarang, tidak hanya untuk ritual memberikan persembahan kepada leluhur saja tikar dipakai tetapi untuk adat pernikahan, kematian dan lainnya. Tikar dalam bahasa batak Toba disebut *lage tiar*, orangtua biasanya mengatakan *sae tiar tiar ma sude akka na pangido ni roha* (semoga terang lah atau tercapai semua yang diinginkan). Nihopingan yang diletakkan diatas tikar ini maknanya yaitu dengan meletakkan Nihopingan diatas tikar saat memberikannya kepada leluhur semoga pengharapan dan apa yang didoakan dapat terkabul atau dalam bahasa batak dikatakan *sai tiar ma sude akka niparsinta ni roha*.
- Ulos Ragi Hotang mencerminkan ikatan kuat yang menghubungkan keluarga dan keturunannya dengan para leluhur, menjaga kelangsungan

tradisi dan nilai-nilai yang diwariskan. Dalam persembahan kepada leluhur, Ulos Ragi Hotang digunakan sebagai sarana untuk memohon perlindungan dan restu dari roh leluhur agar keluarga dan keturunannya selalu dalam keadaan selamat dan sejahtera.

Nihopingan sebagai harapan akan kesehatan terhindar dari hal-hal buruk, rejeki, kelancaran pekerjaan yang sedang dilakukan, kelancaran ketika ingin membangun rumah ataupun tugu. Keseluruhan makna ini mencerminkan nilai-nilai budaya yang mengedepankan sisi positif, kesederhanaan, hubungan antar manusia dengan leluhur yang masih erat. Melalui teori Interpretasi Simbolik Geertz, elemen ini tidak hanya dianggap sebagai objek fisik tetapi sebagai simbol yang membentuk dan menyampaikan makna-makna yang terdapat pada setiap budaya Batak Toba, pada setiap ritual yang terjadi dalam suatu etnis tentu memiliki makna tertentu.