

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap masyarakat tentu memiliki kebudayaan masing-masing, kebudayaan merupakan keseluruhan sistem gagasan manusia yang menghasilkan karya cipta di dalam kehidupan manusia yang telah menjadi aktifitas secara terus menerus di lingkungan masyarakat melalui proses belajar. Kebudayaan mencakup ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma sebagai tindakan pola hidup masyarakat dan benda-benda hasil karya manusia. Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman budaya, keberagaman budaya di Indonesia tercermin dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk bahasa, adat istiadat, seni, musik, tarian, arsitektur, dan tradisi-tradisi unik dan makanan tradisional. Setiap budaya lokal memiliki ciri khas yang unik dan hasil budaya yang berbeda satu dengan yang lainnya. Hal inilah yang membuat Indonesia dapat dikatakan mempunyai keunggulan dibandingkan dengan negara lainnya, Indonesia mempunyai potret kebudayaan yang lengkap dan bervariasi. Salah satu aspek budaya yang menjadi salah satu bagian dari keanekaragaman budaya tersebut adalah di bidang makanan.

Makanan merupakan penghasil energi dan tenaga yang dapat menjaga kelangsungan hidup dan aktivitas fisik manusia sehingga makanan menjadi suatu kebutuhan yang penting bagi kehidupan manusia. Selain untuk menghasilkan tenaga dan menjaga kelangsungan manusia, makanan juga dapat dijadikan sebagai atribut pelengkap dalam sebuah ritual yang dijadikan sebagai sesajen kepada Leluhur. Sesuai dengan pendapat Harsana et al., (2018) Makanan menjadi tradisi karena awalnya memiliki peran dalam berbagai ritual dan upacara adat yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga menjadi bagian dari tradisi. Salah satu etnis yang sering menyajikan makanan tradisional dalam penyembahan kepada leluhur adalah Etnis Batak Toba.

Etnis Batak Toba merupakan salah satu dari sub-etnis yang ada di Sumatera Utara yang kaya akan makanan dengan ciri khas tersendiri, seperti ikan mas arsik, naniura, napinadar, berbagai jenis kue dan masih banyak lagi. Makanan-makanan tersebut tentunya tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pokok saja tetapi juga digunakan untuk kepentingan tradisi pada etnis Batak Toba, misalnya acara pernikahan, kematian, kelahiran, acara syukuran keluarga (acara wisuda, naik sidi). Selain itu makanan ini juga berfungsi sebagai alat untuk berinteraksi antara manusia dengan leluhurnya atau dapat disebut dengan persembahan kepada leluhur. Salah satu makanan etnis Batak Toba yang berfungsi sebagai persembahan kepada leluhur yaitu *Nihopingan*.



Gambar 1. 1 *Nihopingan*

Sumber : Dokumentasi Penulis Tahun 2024

Makanan ini terbuat dari campuran beras yang dihaluskan, kunyit dan pisang. Makanan *Nihopingan* memiliki ciri khas tersendiri yaitu memiliki warna dan bentuk yang unik, makanan ini berwarna kuning yang berasal dari kunyit dan berbentuk kerucut serta memiliki lubang di bagian tengahnya. Bentuknya yang menyerupai kerucut ini karena tempat untuk membuat *Nihopingan* ini dibuat di *Losung* (batu besar yang memiliki lubang menyerupai kerucut di bagian tengah). Makanan ini tidak dapat dijumpai dan dibeli di warung makan seperti naniura, arsik, lampet dan makanan tradisional Batak Toba lainnya.

Desa Rianiate merupakan Desa yang masih melestarikan makanan tradisional *Nihopingan*, dimana masyarakat setempat menggunakan makanan ini sebagai persembahan kepada leluhur. Sesuai dengan pendapat Harsana et al., (2018) makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, melainkan juga menjadi media untuk menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. *Nihopingan* bukan hanya sebagai makanan

tradisional saja tetapi dapat menjadi makanan ritual yang berfungsi sebagai perantara antara masyarakat dengan leluhurnya. Etnik Batak Toba di desa Rianiate membuat makanan *Nihopingan* untuk ritual meminta doa kepada leluhur, *mangelek Habonaran nihuta* (Penjaga Kampung), meminta kesehatan agar dijauhkan dari bencana, meminta rejeki, meminta bantuan dalam pekerjaan dan sebagai persembahan kepada leluhur dari masyarakat desa Rianiate. Selain itu, ritual ini dilakukan ketika masyarakat setempat ada yang mendengar suara atau telapak kuda disekitar *huta* (desa) maka akan membuat persembahan dengan memberikan *Nihopingan* dan makanan lainnya seperti *itak gur-gur* dan minumannya yaitu *pangir* (jeruk purut). Orang yang terlibat dalam ritual pemberian *Nihopingan* kepada leluhur tergantung ritual apa yang akan dilaksanakan. Jika ritual yang dilakukan perorangan maka yang terlibat yaitu anggota keluarga dan tetangga saja dan ritual tersebut akan dilaksanakan di rumah orang yang akan meminta doa kepada leluhur. Ritual yang dilakukan untuk kepentingan bersama akan melibatkan masyarakat yang ada di desa tersebut serta ketua desa yang akan memimpin ritual dan dilaksanakan di bawah pohon yang dikeramatkan.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan di atas peneliti tertarik untuk mencari tahu mengenai alasan, proses pemberian serta makna *Nihopingan* yang disajikan sebagai persembahan kepada nenek moyang dengan judul “*Nihopingan* sebagai makanan persembahan kepada nenek moyang Batak Toba di desa Rianiate Samosir “.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, antara lain:

1. Bagaimana proses pemberian *Nihopongan* kepada leluhur di desa Rianiate Kabupaten Samosir ?
2. Mengapa *Nihopongan* dijadikan sebagai salah satu makanan persembahan kepada leluhur di desa Rianiate Kabupaten Samosir ?
3. Apa saja makna yang terkandung pada *Nihopongan* yang dijadikan sebagai salah satu makanan persembahan kepada leluhur di desa Rianiate ?

1.3 Tujuan

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis bagaimana proses pemberian *Nihopongan* kepada leluhur di desa Rianiate Kabupaten Samosir
2. Untuk menganalisis alasan mengapa *Nihopongan* dijadikan sebagai salah satu makanan persembahan kepada leluhur di desa Rianiate Kabupaten Samosir
3. Untuk menganalisis makna yang terkandung pada *Nihopongan* sebagai salah satu makanan persembahan kepada leluhur di desa Rianiate

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai bahan dalam menemukan pemahaman dan wawasan peneliti lapangan khususnya tentang makanan tradisional Batak Toba yaitu *Nihopingan* di desa Rianiate. Selain itu, penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan kajian ilmiah bagi Mahasiswa Universitas Negeri Medan secara khusus bagi mahasiswa Pendidikan Antropologi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk masyarakat dalam menambah wawasan dan pengetahuan mengenai makanan tradisional Batak Toba yaitu *Nihopingan* sebagai persembahan kepada nenek moyang. Selain itu, penelitian ini juga berguna sebagai sumber literasi dan informasi mengenai makanan tradisional *Nihopingan*.