

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang tingkat pertumbuhannya sangat pesat yang di mana negara Indonesia di sebut dengan sebagai negara berkembang, yang kaya akan kekayaan alamnya, suku adat istiadatnya dan budaya yang beraneka ragam. Sumatera utara memiliki beberapa suku yaitu seperti Melayu, Batak Toba, Nias, Pakpak, Karo, Simalungun, Tapanuli serta terdapat penduduk pendatang seperti Jawa, Aceh, Minang yang memiliki adat istiadatnya masing-masing terkhususnya Kabupaten Simalungun.

Kabupaten Simalungun adalah salah satu kabupaten di provinsi di Sumatera Utara, Indonesia. Kabupaten ini merupakan tempat tinggal masyarakat Batak Simalungun. Pusat pemerintahan atau ibukota Kabupaten Simalungun terletak di kecamatan Raya. Kabupaten ini memiliki 32 kecamatan dengan luas 438.660 ha, atau 6,12% dari luas wilayah Provinsi Sumatera Utara.

Salah satunya yaitu kecamatan Pamatang Silimakuta yang terdiri dari 10 desa. Penduduk Kabupaten ini sebagian besar kurang lebih 70% penduduknya berprofesi sebagai petani terkhususnya pada Kecamatan Pamatang Silimakuta yang mayoritas penduduknya merupakan petani dan sebagian juga berprofesi sebagai wiraswasta, karyawan swasta, dan sebagian lagi berprofesi sebagai pegawai negeri sipil. Penduduk Kabupaten ini adalah masyarakat yang etniknya Simalungun.

Etnik Simalungun sebagian besar tinggal dan menetap di Kabupaten Simalungun namun banyak pula yang menyebar ke wilayah lain diluar Kabupaten

Simalungun sama seperti etnik lainnya. Simalungun memiliki adat istiadat sendiri yang berbeda dengan adat istiadat lainnya seperti masyarakat toba, karo, dairi, melayu dan tapanuli utara. Masyarakat tersebut memiliki ragam budaya, tradisi dan adat istiadat yang berbeda-beda yang dapat dilihat dari rumah adat, bahasa, pakaian adat, upacara adat dan sebagainya dalam aspek kehidupan. (Purba 1986:10)

Pada setiap budaya memiliki historiografi pada setiap suku pasti memiliki keunikan dan perbedaan masing-masing, sama halnya juga suku Simalungun yang merupakan bagian dari suku Batak. Simalungun menempati daerah yang luas serta perbedaan dari segi budaya Simalungun itu sendiri. Banyak hal dari suku Simalungun yang diangkat dari berbagai aspek, baik dari sejarah, asal-usul, bahasa, budaya maupun kuliner suku Simalungun itu sendiri.

Menurut Danandjaja, (1986:182) ditinjau dari aspek ilmu Antropologi, bahwa makanan adalah yang tumbuh pada sawah, ladang dan kebun. Namun jika dilihat dari sudut ilmu antropologi, makanan ialah fenomena kebudayaan. Oleh karena itu makanan bukanlah sekedar produksi organisme, tetapi juga menggunakan kualitas-kualitas biokimia, yang bisa dikonsumsi oleh organisme hidup, termasuk juga dalam hal mempertahankan hidup; sehingga setiap kuliner selalu dipengaruhi oleh kebudayaannya masing-masing, agar suatu makanan bisa dikonsumsi, kemudian diperlukan tanda persetujuan serta ratifikasi yang mana berasal dari kebudayaan-masing-masing suku. Hal ini menyebabkan adanya hambatan kebudayaan, terutama berbentuk larangan kepercayaan "*Mitos*" tentang kesehatan dan kejadian peristiwa pada sejarah dan lain-lain.

Masyarakat Batak memiliki makanan khas tradisional yang berbeda beda, pada suku Batak Toba memiliki makanan khas ikan arsik (*dekke arsik*). Ikan arsik tersebut memiliki arti yang khusus di dalam adat Batak Toba, semuanya memiliki arti dan makna yang harus di sampaikan. Pada Karo, pada suku Karo ada makanan khas yang bisa kita jumpai yaitu *cimpa*. *Cimpa* tersebut merupakan makanan yang di olah dari tepung beras ketan. Makanan itu sendiri juga mempunyai arti tersendiri bagi masyarakat suku Karo yakni saling memiliki ikatan kekeluargaan yang mengadakan sukuran di tengah tengah keluarga di buat sebagai makanan yang di nikmati bersama keluarga.

Suku Simalungun pastinya memiliki makanan khas tradisional nya juga yang di antaranya yaitu *Manuk Nabinatur*, *Nitak Gabur*, *Dekke Sayur*, *Sangsang*, *Arsik* dan *Tinombu*. *Manuk Nabinatur* adalah ayam yang di olah yang menggunakan ayam jantan dan akan di susun rapi yang akan dapat di lihat dari bentuk susunan nya yang teratur yang akan di susun di atas talam (pinggan kramik), yang di dalam penyajian nya juga terdapat bunga raya atau bunga kembang sepatu yang tentunya memiliki arti bagi masyarakat Simalungun.

Berbeda juga dengan penyajian dan pengolahan *Nitak Gabur*. Adapun cara pembuatan nitak sebenarnya sangat lah mudah, yaitu dengan menggunakan tepung beras. Kemudian di dalam membuat nitak ada lada hitam, garam, kencur, jahe, kelapa sangrai, kelapa parut dan gula merah. Setelah bahan-bahan lengkap selanjutnya beras akan ditumbuk menggunakan lesung hingga menjadi adonan, nitak pun dibentuk serta siap dihidangkan. Nitak ini tidak hanya ada di Simalungun namun ada juga di Toba namun berbeda dengan nitak Toba, yang dimana di Toba di sebut itak. Di Simalungun nitak di tumbuk di dalam lesung

sedangkan di Toba nitak di dikepal atau di pohul-pohul. *Nitak Gabur* ini umumnya tidak akan kita jumpai pada kehidupan sehari-hari karena makanan ini merupakan makanan adat yang hanya ada pada acara-acara adat seperti acara pernikahan, menempati rumah baru, dibaptis dan yang lainnya. Nitak ini memang hanya ada pada acara adat namun ada juga kemungkinan jika dihidangkan di kehidupan sehari-hari karena kuliner nitak ini memiliki rasa manis dan bercita rasa gurih dan pedas.

Makanan nitak ini memiliki arti dan makna yang dalam bagi masyarakat Simalungun sehingga penulis merasa tertarik ingin mengkaji “Sejarah dan makna kuliner *Nitak Gabur* Simalungun kecamatan Pamatang Silimakuta Kabupaten Simalungun”. Karena makanan ini masih sangat di kenal dan sudah pasti memiliki arti dan peran adat masing-masing. Di dalam setiap di adakannya acara adat pastinya nitak ini ada karena nitak ini memiliki makna dalam adat yang tak dapat di tinggalkan.

Hal ini lah yang menyebabkan makanan ini masih bertahan hingga sampai saat ini karena rasa, pembuatan dan penyajiannya yang memiliki makna tersendiri bagi masyarakat Simalungun. Sehingga *Nitak Gabur* ini memiliki makna, tujuan serta sejarah kuliner terhadap masyarakat Simalungun.

Makanan adat ini akan disajikan pada acara adat seperti acara pernikahan, syukuran rumah baru, memberangkatkan anak merantau, anak di babtis dan lain sebagainya, yang dimana akan di berikan (*disurdukan*) pada orang yang melaksanakan acara adat tersebut. Makanan ini (nitak) di taruh di dalam wadah yang di sebut pardahanan yang kemudian disuguhkan pada yang melakukan upacara adat istiadat suka cita (*malas ni uhur*). Di Simalungun nitak di sebut sebagai

makanan yang memiliki makna kemudahan hidup yaitu memperlancar rejeki dan kehidupan serta sebagai lambang erat nya persaudaraan yang merupakan ungkapan rasa syukur. (Damanik, April 2017)

Nitak ini merupakan makanan yang sangat penting dalam acara adat yang di lakukan oleh masyarakat dan juga makanan khas yang Simalungun yang lainnya seperti manuk nabinatur, dekke sayur dan makanan adat yang lainnya. Setiap makanan adat tentunya memiliki makna yang berbeda-beda juga. Hal tersebut merupakan nagian dari keberlangsungan dari acara adat yang di lakukan. Makanan merupakan hal yang penting ketika melakukan acara adat Simalungun.

Adapun yang akan dikaji dan diangkat dalam penelitian ini adala “Sejarah dan makna kuliner *Nitak Gabur* Simalungun, Kecamatan Pamatang Silimakuta Kabupaten Simalungun”. Dalam penelitian ini akan di jelaskan tentang bagaimana proses pembuatan serta makna yang terkandung dalam makanan tradisional yaitu nitak, yang di gunakan di dalam pelaksanaan upacara adat Simalungun. Penelitian terhadap makanan tradisional ini sangatlah minim walaupun banyak ahli budaya yang sudah meneliti tentang upacara adat Simalungun, namun hanya mendeskripsikan bagaimana upacara adat dan menjelaskan secara singkat tentang makanan khas Simalungun. Oleh karena itulah penulis tertarik untuk menelitian yang mengkaji tentang *Nitak Gabur* sebagai makanan tradisional Batak Simalungun yang di gunakan pada saat pelaksanaan upacara adat yang mencakup tentang tahapan dan proses pembuatan, makna dan nilai dari makanan tradisional tersebut. Penulis akan mengkaji nitak sejarah dan makna kuliner *Nitak Gabur* Simalungun, Kecamatan Pamatang Silimakuta Kabupaten Simalungun. Penulis merasa tertarik untuk mengetahui nitak sebagai makanan tradisional Simalungun,

bagaimana tahapan dan proses pembuatan makanan tradisional Simalungun ini serta apa makna yang terkandung di dalam nitak sebagai makanan khas tradisional Batak Simalungun. Karna makanan tersebut memiliki peran yang tak kalah penting dengan makanan khas Simalungun yang lain yang sudah pasti memiliki pesan dan harapan (petuah). Untuk itulah, penulis melakukan penelitian yang mengambil judul sebagai berikut

**“SEJARAH DAN MAKNA KULINER *NITAK GABUR* SIMALUNGUN
KECAMATAN PAMATANG SILIMAKUTA KABUPATEN
SIMALUNGUN”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi identifikasi masalah adalah:

1. Sejarah *Nitak Gabur* sebagai makanan khas tradisional budaya batak Simalungun.
2. Bagaimana makna proses pembuatan *Nitak Gabur* Simalungun
3. Bagaimana makna proses penyajian *Nitak Gabur* dalam acara adat Simalungun.
4. Apa fungsi dan makna *Nitak Gabur* disurdukan (diberikan) kepada keluarga yang melaksanakan perayaan adat.

1.3 Pembatasan Masalah

Untuk lebih memaksimalkan hasil penelitian serta penelitian yang lebih terarah, maka peneliti membatasi masalah penelitian yaitu: “Sejarah dan makna kuliner *Nitak Gabur* Simalungun Pamatang Silimakuta Kabupaten Simalungun”

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana makna bahan dan proses pembuatan *Nitak Gabur* sebagai makanan?
tradisional suku Batak Simalungun?
2. Bagaimana makna proses penyajian *Nitak Gabur* Batak Simalungun dalam acara adat Simalungun?
3. Apa fungsi dan makna dari *Nitak Gabur* pada acara adat Batak Simalungun?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui makna bahan dan proses pembuatan *Nitak Gabur* makanan tradisional Batak Simalungun.
2. Untuk mengetahui makna proses penyajian *Nitak Gabur* Batak Simalungun dalam acara adat Simalungun.
3. Untuk mengetahui fungsi dan makna *Nitak Gabur* pada acara adat Simalungun.

1.6 Manfaat Penelitian

Dalam tercapainya tujuan penelitian adapun manfaat yang di harapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini di harapkan dapat memberikan pengetahuan kepada mahasiswa pendidikan sejarah tentang pengetahuan *Nitak Gabur* sebagai kuliner Simalungun dalam penulisan skripsi.

2. Penelitian ini di harapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi masyarakat Simalungun khususnya Kecamatan Pamatang Silimakuta Kabupaten Simalungun.
3. Melalui penelitian ini diharapkan kita sebagai generasi muda semakin mengenal budaya kita serta mencintai budaya kita juga menjaga dan melestarikan kebudayaan kita tersebut.
4. Sebagai sumber perbandingan bagi penulis lainnya yang bermaksud melakukan penelitian dengan permasalahan yang sama.
5. Hasil penelitian ini dapat di manfaatkan untuk refrensi bagan perbandingan terhadap hasil penelitian yang telah ada maupun di gunakan sebagai bahan rujukan.

