

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan mengenai Kajian fungsi dan makna makanan tradisional Dayok niura bagi Etnis Simalungun, maka disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Latar belakang munculnya *Dayok Niura* berasal dari warisan leluhur yang telah diteruskan secara turun-temurun dan tetap dilestarikan oleh masyarakat di Pematang Bandar hingga saat ini. Penyajian *dayok niura* tidak terbatas pada ritual adat pernikahan saja, melainkan juga dapat hadir dalam berbagai kesempatan lainnya, tetapi juga diberikan ketika kebesaran hati, merantau untuk bekerja, situasi musibah, bersyukur kumpul keluarga, serta sebagai bentuk penghargaan atau upah-upah. Makanan ini juga dibuat dengan tujuan sebagai penyejuk hati, yang dalam istilah bataknya disebut simalum-malum. Perbedaan antara *dayok niura* dan *dayok binatur* terletak pada bahan-bahan yang digunakan, salah satunya adalah kelapa.

Dayok niura menggunakan kelapa yang diolah menjadi santan, yang umumnya dilakukan di daerah Simalungun Bawah. Sementara itu, *dayok binatur* menggunakan kelapa yang digoseng, dan makanan ini disajikan di Simalungun atas.

2. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *dayok niura* yaitu ayam, kholat atau landoyung, sawo muda, kemiri, serai, bawang merah, kelapa, dan jeruk nipis. Proses pembuatannya ayam terlebih dahulu di sembelih

dan dipanggang menggunakan kayu bakar. Landoyung dipukul atau diperas untuk mendapatkan rasa asam kelat yang dinamakan kholat. Landoyung susah dijumpai juga dapat diganti dengan sawo muda. Sawo muda diparut hingga halus. Sementara itu, serai diiris halus dengan menggunakan pisau, lalu bawang merah dan kemiri dibakar. Kemudian kelapa diparut dan diperas untuk menghasilkan santan. Makanan *dayok niura* memiliki makna simbolis dari bahan-bahan, proses pembuatan, hingga penyajian *dayok niura* bagi Etnis Simalungun di Pematang Bandar. Hidangan *dayok niura* kerap menjadi bagian penting dalam berbagai seremoni adat, mulai dari prosesi pernikahan, acara syukuran, pertemuan keluarga, hingga upacara kematian, serta berbagai ritual tradisional lainnya. Makna simbolik yang terkandung di dalam penyajian makanan *dayok niura* merupakan bentuk persembahan tulus dari satu keluarga kepada keluarga lainnya. Hal ini makanan *dayok niura* mencerminkan nilai-nilai keteraturan, kerukunan, dan memperkuat hubungan sosial antar anggota masyarakat.

5.2 Implikasi

Penelitian ini memberikan implikasi baik secara teoritis maupun secara praktis sebagai berikut :

5.2.1 Implikasi teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini memberikan implikasi yaitu :

1. Penelitian ini memberikan kontribusi bagi pengembang khususnya dibidang antropologi budaya, ketahanan pangan, dan antropologi makanan.
2. Penelitian ini menunjukkan teori interpretatif simbolik yang dikemukakan oleh Clifford Geertz, dayok niura tidak hanya dilihat sebagai makanan biasa, tetapi juga sebagai simbol yang mengandung makna mendalam terkait identitas, tradisi, dan nilai-nilai yang terkandung bagi Etnis Simalungun. Bahan-bahan untuk membuat *dayok niura* dilihat dari konteks Geertz, berfungsi sebagai simbol yang dapat dilihat untuk memahami cara hidup dan nilai-nilai masyarakat. Setiap langkah dalam proses tersebut, mulai dari pemilihan bahan, proses pembuatan, serta penyajian *dayok niura* diturunkan generasi ke generasi hingga saat ini. Teori ini sejalan dengan teori fungsionalisme struktural Talcott Parsons, dayok niura berfungsi sebagai simbol budaya sebagai makna sosial dan budaya yang lebih mendalam. Penulis dapat lebih memahami bahwa *dayok niura* lebih dari sekedar makanan berfungsi dalam konteks sosial dan budaya, serta juga berkontribusi pada pembentukan identitas budaya.
3. Penelitian ini juga bisa memberikan sumbangan referensi akademik tentang antropologi makanan.

5.2.1 Implikasi praktis

Secara praktis, hasil dari penelitian makna simbolik *dayok niura* bagi Etnis Simalungun dapat berkontribusi pada :

1. Pelestarian budaya Simalungun dengan mendokumentasikan bahan-bahan pembuatan *dayok niura*. Penelitian ini dapat menjadi warisan budaya makanan Simalungun yang memiliki makna mendalam dari bahan/ rempah *dayok niura*. Ketua adat berperan dalam pelestarian dan pengembangan *dayok niura*.
2. Penelitian ini diharapkan sebagai bahan kajian yang berfokus pada bidang Antropologi budaya dan antropologi kuliner/makanan. Hasil penelitian ini menganalisis fungsi dan makna makanan tradisional bagi Etnis Simalungun dengan teori interpretatif simbolik dan fungsionalisme struktural, menunjukkan bahwa melihat simbol budaya dipandang bukan sekedar objek fisik, melainkan sebagai identitas budaya mencerminkan tradisi dari Etnis Simalungun.
3. Selain itu untuk mengedukasi ke masyarakat tentang makna simbolik dari bahan-bahan, proses pembuatan, serta penyajian makanan *dayok niura* ke generasi muda agar lebih menghargai dan melestarikan tradisi kuliner Etnis Simalungun. Hal ini agar lebih memahami pentingnya budaya lokal dan memperkuat identitas sebagai bagian dari Etnis Simalungun.
4. Penelitian ini dapat menjadi jembatan untuk dialog antarbudaya, dimana Etnis Simalungun dapat berbagi pengetahuan dan pengalaman

tentang *dayok niura* dengan komunitas lainnya. Penelitian ini dapat menjadi bahan penelitian referensi dengan kajian-kajian sejenis mengenai makanan tradisional serta makanan berfungsi sebagai simbol dalam konteks budaya yang berbeda.

5.3 Saran-saran

Berdasarkan hasil kesimpulan dan implikasi yang diperoleh dari ini, maka beberapa rekomendasi yang dapat diajukan antara lain sebagai berikut:

1. Bagi Pemerintah diharapkan bekerja sama untuk melestarikan *dayok niura* sebagai pewarisan budaya yang berada di Pematang Bandar, Kabupaten Simalungun. Bisa berupa kegiatan dokumentasi, seminar atau workshop yang mengedukasi tentang pentingnya membuat makanan tradisional *dayok niura*. *Dayok niura* dapat dikembangkan sebagai daya tarik kuliner, dengan tetap menjaga nilai-nilai budaya lokal dan memberikan insentif bagi pelaku usaha yang mengembangkan kuliner berbasis tradisional.
2. Bagi masyarakat dapat berpartisipasi melalui kegiatan komunitas atau kelompok belajar. Bisa dilakukan melalui pelatihan tentang kegiatan pelestarian budaya seperti festival kuliner, baik dalam bentuk restoran atau catering, serta membuat kemasan bahan-bahan yang berbasis pada resep *dayok niura*.
3. Bagi pihak pemangku adat diharapkan untuk membangun komunitas kuliner Simalungun yaitu memperkenalkan makanan *dayok niura*, menyelenggarakan sosialisasi dapat bekerja sama dengan media lokal serta

mengusulkan makanan tersebut dimasukkan ke dalam kurikulum pendidikan.

4. Bagi pelestarian budaya diharapkan untuk melakukan sosialisasi budaya untuk meningkatkan kesadaran generasi muda terhadap budaya mereka sendiri. Mengajak masyarakat setempat terutama para ketua adat dan keluarga yang berperan dalam pelestarian dayok niura untuk aktif berpartisipasi dalam upaya pelestarian dan pengembangan budaya. Menyelenggarakan acara budaya yang menampilkan dayok niura sebagai simbol identitas etnis Simalungun, sehingga dapat memperkuat rasa kebanggan dan menarik perhatian public luas. Bekerja sama dengan pemerintah daerah dan lembaga kebudayaan untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk pendanaan dan program pelestarian budaya yang berkelanjutan.
5. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan untuk melakukan studi lebih mendalam mengenai variasi *dayok niura* di daerah lain atau membandingkannya dengan makanan tradisional dari etnis lain untuk memahami perbedaan dan persamaan dalam konteks budaya. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji dari beberapa aspek yaitu aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan yang lebih mendalam mengenai makna makanan tradisional.
6. Bagi dunia akademik, kajian ini memberikan kontribusi bagi pengembangan khususnya dibidang antropologi budaya, ketahanan pangan dan antropologi makanan. Mendorong kolaborasi antara akademisi,

peneliti dan praktisi untuk menciptakan penelitian yang relevan untuk melestarikan makna simbolik dari penyajian makanan *dayok niura* yang dapat dibaca dan memperkaya ilmu pengetahuan.

