

## Variasi, Keunikan dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Toba Suatu Kajian Prospek Etnobotani

(Ashar Hasairin)

### Abstrak

Etnis Batak Toba mempunyai khas makanan adat yang berbeda dari etnis lain. Hasil inventarisasi jenis makanan khas adatnya antara lain: Makanan khas Batak Toba diantaranya jambar, sipitu dai (mangan upa suhut), indahan sipaet-paet, itak gur-gur, nanidugu, naniura, nani arsik, nani lomang, dan ikan mas nati nombur. Bahan utama makanan dari ikan mas, ikan nila, ayam atau daging, sedang rempah khas adalah bawang Batak, andaliman, kincung. Pengolahan makanan secara sederhana dimasak dengan api dan tidak di masak, tetapi digunakan dengan berbagai rempah. Rasa khas makanan dikonsumsi masyarakat Batak secara luas, terbukti sampai saat ini masih digunakan pada acara-acara suka dan duka.

Kata Kunci : Makanan Khas, Batak Toba, Etnobotani

### PENDAHULUAN

Di Indonesia, khususnya Sumatera Utara yang terdiri dari berbagai macam suku dan kebudayaan yang berbeda pada setiap daerah. Suku-suku tersebut memiliki makanan adat tertentu yang tidak sama dengan etnis lain, walaupun berada pada satu wilayah Provinsi yang sama. Makanan adat Batak Toba berbeda dengan makanan adat Batak Simalungun, Batak Karo, dan Batak Pakpak.

Makanan adat yang bersifat khas yang biasanya hanya dimiliki oleh daerah tertentu dan biasanya digunakan dalam setiap acara adat pada daerah tersebut. Makanan adat tersebut biasanya dibuat khusus dan dengan menggunakan bahan bumbu-bumbu dan rempah-rempah yang hanya didapatkan pada daerah itu sendiri sehingga makanan adat tersebut memiliki rasa yang khas dan berbeda dengan makanan lainnya (Hasairin,1994).

Etnis Batak Toba mempunyai makanan adat yang berbeda dari etnis lain. Makanan khas Batak Toba diantaranya jambar, sipitu dai (mangan upa suhut), indahan sipaet-paet, itak gur-gur, nanidugu, naniura, nani arsik, nani

lomang, dan ikan mas nati nombur. Makanan ini bukan hanya dijual di rumah-rumah makan khas daerah saja. Masakan khas daerah Batak ini juga sudah merambah ke restoran dan perhotelan. Pihak hotel tak segan-segan menampilkan menu yang jarang disediakan oleh rumah-rumah makan khas daerah (Lubis, 2007).

Masakan khas Batak Toba bahan utamanya bisa dari ikan mas, ikan nila, ayam, atau daging. Bumbu-bumbunya asli dari tumbuhan setempat daerah Batak sehingga dia dinamakan masakan khas Batak. Misalnya, bawang Batak, andaliman, kincung, kemiri, lengkuas, kunyit, dan bawang merah. Cara memasaknya tergolong unik. "Ikan arsik" biasanya ikan ini tanpa dibersihkan sisiknya. Ikan dilumuri bumbu dulu baru diungkep sampai matang. Setelah matang tidak boleh dibuka supaya keharumannya tetap terjaga.". Masakan ini lebih enak lagi kalau dimasak secara tradisional menggunakan kayu bakar. Proses pemasakan dilakukan cukup lama sampai tulang ikan hancur, sehingga tulang

ikan lembut bisa dimakan. Tulang ikan mas halus dan mudah hancur.

Masakan Batak Toba yang bukan ikan, salah satunya adalah nani lomang. Bahan dasarnya ayam atau daging giling. Bahan digiling agak kasar jangan terlalu halus. Daging dimasak dengan campuran bumbu bawang putih, bawang merah, dan santan kental," Setelah dicampur bumbu seterusnya dimasak dalam bambu muda. Memasaknya sama seperti lemang. Waktu masaknya relatif singkat, cukup satu setengah menit. Oleh karena itu aroma bambu harus terasa. Ikan Mas Nati Nombur mirip dengan arsik bumbunya tanpa kunyit. Setelah bumbu digiling, lalu disiram di atas ikan dan siap untuk dibakar. Penggunaan bumbu dan rempah diambil dari sumber daya alam (SDA) setempat (Hasairin, 1994).

## B. PEMBAHASAN

### 1. Ikan Naniura Sebagai Masakan Khas Batak Toba

Menurut Soekarman & Soedarsono, (1992) tumbuhan memiliki makna ritual yang disimbolkan oleh setiap etnis baik pada

upacara adat. Makna ritual dapat dilakukan dalam upacara adat suka dan duka merupakan ungkapan hati berupa nasehat. Salah satunya dalam makanan adat.

Etnis Batak toba memiliki makanan khas yang tidak sama dengan etnis lainnya. Makanan khas Naniura ini sudah lama menjadi makanan khas suku Batak Toba. Makanan ini jarang dihidangkan pada upacara adat pernikahan dan kematian. Tetapi ada juga yang membuat pada acara silaturahmi, baptisan, perayaan ulang tahun, dan acara keluarga lainnya. Makanan adat ini masih digunakan pengetahuan diperoleh dari nenek moyang orang Batak Toba terdahulu dan masih terus digunakan sampai saat ini. Pada saat sekarang ini digunakan pada upacara: perkawinan, meninggal dunia, kelahiran anak, memasuki rumah baru, memasukkan tulang belulang orang tua ke tugu adat batak (mangokal holi atau manaikkon saring-saring natua-tua), pembaptisan anak (pemberian nama anak dari gereja), naik sidi, sulang-sulang pahompu dan lainnya.



Gambar 16 : Ikan Naniura Masakan Khas Batak Toba (Anonim, 2009a)

**Pengolahan Ikan Naniura Sebagai Masakan Khas Batak Toba**

Hidangan ini merupakan makanan khas suku Batak. Berbeda dengan Arsik, makanan khas Batak lainnya yang direbus atau dikukus, menu yang juga menggunakan ikan mas sebagai menu utama adalah dengan cara tidak dimasak (Heyne, 1987). Arti dalam

bahasa batak, naniura adalah ikan yang tidak di masak. Namun rendaman asam jungga yang secara kimiawi kemudian mengubah ikan mentah menjadi tidak terasa amis dan siap disajikan. (Fardiaz, 1992) Bumbu dan rempah untuk pembuatan Ikan Naniura dengan menggunakan bahan baku ikan mas sebanyak 0,5 kilogram, terlihat pada tabel 9 di bawah ini.

**Tabel 9 : Pembuatan Masakan Khas Batak – Naniura**

No.	Nama Ilmiah	Nama Lokal	Bagian Digunakan	Ciri Khas
1	Zanthocylum acanthopodium	Andaliman	Buah (0,25 ons)	Buah getir, aromatis
2	Aleurites molucana	Kemiri	Buah (1 ons)	Buah aromatis
3	Alpinia galanga	Lengkuas	Rimpang (5 cm)	Rimpang, pedas
4	Curcuma domestica	Kunyit	Rimpang (5 cm)	Rimpang aromatis
5	Nicolaia spcosa	Rias	Buah, bunga, tangkai bunga (2 ikat)	Buah, bunga, tangkai bunga pedas, aomatis
6	Allium ascalonicum	Bawang Merah	Umbi lapis (5 siung)	Umbi lapis aromatis
7	Allium pistulosum	Bawang Putih	Umbi lapis (3 siung)	Umbi lapis aromatis
8	Capsicum anum	Cabe Merah	Buah (1 ons)	Buah pedas, beraroma
9.	Citrus aurantifolia	Jeruk nipis	Buah (3 buah)	Buah, asam aromatis

Sumber: (Anonim, 2009d)

Cara memasak ikan naniura tidak sama dengam memasak jenis makanan lainnya:

1. Ikan mas dibersihkan dari sisik, kemudian ikan dibelah dua dari punggung ikan. Duri ikan dikeluarkan semuanya. Sesudah bersih, ikan digarami dan diasami. Dibiarkan selama 5 jam.
2. Kemiri di gongseng, dibiarkan dulu. Jahe, kunyit, bawang merah dan putih di goreng. Kemudian rias

dikukus, sedangkan cabe digiling. Seluruh bumbu kemudian diulek (tumbuk).

3. Bumbu dimasukkan atau diolesi ke permukaan ikan. Biarkan satu jam lagi.
4. Siap dihidangkan

Untuk mendapatkan hasil yang baik, memasak dimulai pagi hari, dan sore dihidangkan.



**Gambar 17 : Bahan Baku dan Rempah yang digunakan Masakan Naniura**

Cara memasak ikan naniura ini beragam, setiap orang batak mempunyai resep naniura tersendiri, sehingga agak sulit mencari buku standar baku naniura. Namun pada umumnya seperti yang telah diuraikan diataslah cara memasaknya. Arti dalam bahasa Batak Toba, Naniura adalah ikan yang tidak dimasak, namun rendaman asam jungga yang secara kimiawi membuat ikan mas mentah yang tadinya terasa amis dan alot menjadi terasa enak. Ketahanan makanan ini dapat mencapai hingga 1 minggu dan status gizi makanan ini mengandung protein tetapi jika ditinjau secara biologi sebenarnya kurang baik karena ikannya setengah matang akan memungkinkan mengandung larva cacing *Chlonorchis sinensis* yang bisa mengakibatkan penyakit kerusakan pada hati manusia karena larva cacing pada ikan akan masuk pada manusia karena ikan menjadi inang perantara

kepada manusia, walaupun kemungkinan tersebut sangat kecil. Namun tanggapan masyarakat terhadap ikan naniura ini sangat baik dan pada umumnya menyukai makanan ini dan sampai sekarang masih tetap dikonsumsi oleh masyarakat Batak. Daya tarik makanan ini sangat tinggi karena cara pembuatan yang unik, sehingga banyak yang mengkonsumsinya.

## **2. Ikan Arsik Sebagai Masakan Khas Batak Toba**

Dekke Na Niarsik, yang berarti ikan yang dimasak kering, merupakan salah satu makanan tradisi masyarakat suku batak. Makanan yang lebih dikenal dengan nama Ikan Arsik ini, merupakan simbol karunia kehidupan dalam masyarakat Batak. Ikan Arsik tersaji pada beberapa upacara daur hidup masyarakat Batak, seperti pada saat pernikahan dan kelahiran (Anonim, 2009b)



**Gambar 4. Ikan Arsik dan Rempah Khas andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC)**

### Proses Pengolahan

Bahan-bahan :

- 2 kg ikan gabus/mas cuci bersih, ambil insangnya biarkan utuh
- 4 batang sereh dimemarkan 100 gram bawang batak (lokio), bersihkan dimemarkan 2 sendok teh asam jawa, dilarutkan dalam 500cc air
- 100 gram cabai merah
- 15 cm kunyit
- 15 cm jahe
- 10 butir kemiri
- 2 sendok teh andaliman ( sejenis daun )
- Garam secukupnya
- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih

Cara memasak :

Campur ikan bersama bumbu yang sudah dihaluskan sampau rata, kemudian masukkan kedalam panci berturut turut, ikan yang sudah dibumbui, serai, bawang batak, air asam jawa. Setelah itu jerangkan diatas api sambil sesekali diaduk, masak sampai matang dan airnya mengering, angkat.

Jenis rempah dan bumbu yang digunakan pada makanan adat Batak Toba tersebut biasanya berasal dari sumber daya alam daerah orang Batak Toba dan biasanya tidak terlalu sulit untuk didapatkan. Setiap rempah-rempah dan bumbu yang digunakan pada makanan adat pada umumnya memiliki makna yang sama dari setiap jenis bumbu dan rempah yaitu untuk menambah cita rasa makanan dan setiap jenis bumbu dan rempah memiliki kandungan kimia yang baik bagi kesehatan tubuh. Jenis rempah yang paling khas dari makanan adat toba ini adalah Ketitir (andaliman) yang mempunyai kandungan kimia yang baik bagi kesehatan tubuh dan rasanya yang pedas yang menggambarkan sifat orang

batak yang keras dan tegas. Tanggapan masyarakat terhadap makanan adat ini yaitu menginginkan generasi muda Batak Toba agar tetap menggunakan dan melestarikan kebudayaan ini agar tidak hilang karena perkembangan zaman dan munculnya makanan-makanan baru yang lebih modern (Anonim, 2009b).

### PENUTUP

Makanan disajikan pada acara perkawinan, meninggal dunia, kelahiran anak, memasuki rumah baru, memasukkan tulang belulang orang tua ke tugu adat batak (mangokal holi atau manaikkon saring-saring natua-tua), pembaptisan anak, naik sidi, sulang-sulang pahompu. Jenis Makanan Adat : Parjamberan, Arsik, Sipitu dai, Indahon sipaet-paet, Sangsang, Naniura, Manuk napinadar dan Itak gurgur.

Makanan khas Suku Batak bukan hanya dijual di rumah-rumah makan khas daerah saja, akan tetapi sudah merambah ke restoran dan perhotelan. Naniura jenis makanan suku Batak terbuat dari ikan yang tidak di masak. Namun rendaman asam jingga yang secara kimiawi kemudian mengubah ikan mentah menjadi tidak terasa amis dan siap disajikan. Rempah diambil dari sumber daya alam (SDA) setempat, diantaranya Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) rasanya getir mengandung carminativum, bawang batak (*Allium odorum*), Rias, Kincung, Kecombrang (*Nicolaia spcosa*). Daya tarik makanan ini sangat tinggi karena cara pembuatan yang unik, sehingga banyak yang mengkonsumsinya.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009a. Makanan Adat Batak Toba <http://www.google.com/MakananAdatBatakToba>. (Diakses 22 Oktober2009)

Anonim. 2009b. Arsik batak Toba  
<http://www.google.com/Arsik> Batak  
Toba. (Diakses 22 Oktober2009)

Anonim. 2009c. Bumbu dan Rempah Makanan  
Khas Batak Toba  
<http://www.google.com/> Bumbu dan  
Rempah Makanan Khas Batak Toba.  
(Diakses 22 Oktober2009)

Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan,  
Penerbit Gramedia Pustaka Umum.  
Jakarta.

Hasairin, A. 1994. Etnobotani Rempah dalam  
Makanan Adat Masyarakat Batak  
Angkola dan Mandailing. Tesis  
Pascasarjana IPB, Bogor.

Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia  
(Terjemahan) Jilid I – IV Balitbang  
Kehutanan. Departemen Kehutanan.  
Jakarta.

Lubis, L. H. 2007. Teknik Pengolahan dan  
Penyajian Makanan Tradisional di  
Hotel dan Restaurant. Jurnal  
Pengabdian Pada Masyarakat,  
UNIMED 5 (17) : 12 - 21

Rifai, M. A. 1979. Daftar Istilah Biologi. Pusat  
Pembinaan dan Pengembangan  
Bahasa. Depdikbud. Jakarta.

Soekarman & Soedarsono, R. 1992. Status  
Pengetahuan Etnobotani di  
Indonesia. Prosiding Seminar dan  
Lokakarya Nasional Etnobotani,  
Bogor : 1 – 7.