



Research Paper

Makna Kultural Makanan Tradisional Pada Upacara Adat *Pamasu-Masuon* Di Batak Toba: Kajian Antropolinguistik

Dian Berkati Rebeka Purba^a, Immanuel Silaban^b, Murni Simarmata^c, Yustina Jindi Lusmiran Simamora^d, Basri Natan Sitanggang^e, Robert Sibarani^f

a. Universitas Sumatera Utara, Indonesia, dianberkati@students.usu.ac.id

b. Universitas Sumatera Utara, Indonesia, immanuelsilaban@usu.ac.id

c. Universitas Sumatera Utara, Indonesia, murnisimarmata@students.usu.ac.id

d. Universitas Sumatera Utara, Indonesia, yustinajindi@students.usu.ac.id

e. Universitas Sumatera Utara, Indonesia, basrinatan@students.usu.ac.id

f. Universitas Sumatera Utara, Indonesia, rs.sibarani@usu.ac.id

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Received: 15-08-2025 Revised: 28-11-2025 Accepted: 05-12-2025</p> <p>Keywords: Antropolinguistik, Batak Toba, Makanan Tradisional, <i>Pamasu-masuon</i></p>	<p><i>Penelitian ini menganalisis makna budaya makanan tradisional Batak Toba dalam ritual pernikahan (pamasu-masuon) di tengah tantangan globalisasi yang menggeser minat generasi muda terhadap tradisi lokal. Penelitian bertujuan mengidentifikasi jenis hidangan serta mengungkap makna filosofis yang dikandungnya. Dengan pendekatan kualitatif berbasis studi dokumen menggunakan teori antropolinguistik dan semantik budaya, data diperoleh melalui tinjauan pustaka, observasi video YouTube, dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional mengandung nilai budaya yang mendalam: dengke na niarsik merepresentasikan doa dan berkah (pasu-pasu), kesatuan, serta harapan keturunan (hagabeon); dengke naniura melambangkan penghormatan tertinggi, kesuburan, dan kesejahteraan; sedangkan saksang mencerminkan penghormatan, kebersamaan, solidaritas, dan ungkapan syukur. Temuan ini menegaskan peran makanan tradisional sebagai medium pelestarian identitas budaya Batak Toba dalam konteks ritual pernikahan.</i></p> <p><i>This study examines the cultural meanings of traditional Batak Toba cuisine in wedding rituals (pamasu-masuon) amid the challenges of globalization that increasingly shift young people's interest away from local traditions. The research aims to identify the traditional dishes involved and to reveal the philosophical meanings embedded within them. Employing a qualitative document-based approach grounded in anthropolinguistic and cultural semantic theories, data were collected through literature review, YouTube video observations, and interviews. The findings indicate that these traditional foods embody profound cultural values: dengke na niarsik symbolizes prayer, blessings (pasu-pasu), unity, and hopes for lineage (hagabeon); dengke naniura represents the highest form of respect, fertility, and prosperity; while saksang reflects honor, togetherness, solidarity, and expressions of gratitude. These results highlight the role of traditional cuisine as a medium for preserving Batak Toba cultural identity within the context of wedding rituals.</i></p>

PENDAHULUAN

Peningkatan pemahaman tentang keragaman budaya dan ketertarikan terhadap pengalaman budaya telah menciptakan permintaan internasional terhadap kuliner lokal. Dengan demikian, salah satu alasan utama para pelancong dalam berwisata adalah untuk

menjelajahi kekayaan kuliner. Makanan tradisional bisa menjadi salah satu elemen penting dalam sektor pariwisata dan berfungsi sebagai identitas yang membedakan berbagai destinasi wisata. Khususnya di Indonesia, yang memiliki lebih dari 5.300 variasi masakan lokal yang tersebar di berbagai wilayah (Veronica et al., 2021).

Indonesia memiliki berbagai suku yang mempunyai makanan khas tradisional masing-masing, seperti halnya yang ada di Suku Batak. Makanan tradisional juga banyak dijumpai pada sub-etnis Batak yaitu pada etnis Batak Pakpak misalnya mempunyai makanan tradisional yaitu *Pelleng*. Di etnis Karo mempunyai *Cimpa*, di etnis Batak Simalungun memiliki makanan tradisional *Hinasumba*, di Batak Angkola/Mandailing memiliki makanan khas seperti *Anyang Babi* dan dalam Batak Toba mengenal makanan tradisional yaitu *Naniura*.

Dalam era modern yang ditandai dengan kemajuan dan globalisasi budaya, masyarakat Indonesia menghadapi masalah yaitu tantangan besar pada dunia Kuliner. Sehingga banyak generasi muda yang tidak dapat mempertahankan identitas dan prinsip-prinsip lokal. Beberapa media digital yang menjadi arus budaya global yang sering merubah perhatian generasi muda dari kekayaan tradisi lokal menuju makanan instan. Salah satu aspek yang menjadi dampak secara signifikan pada makanan tradisional yang dulunya berfungsi sebagai pewarisan nilai, dan simbol identitas. Makanan tradisional Batak Toba memiliki posisi yang istimewa karena merepresentasikan hubungan yang mendalam antara manusia dengan keluarga, alam dan tanah leluhur (*tano Batak*). Makanan tersebut di antaranya seperti *dengke na niarsik*, *saksang*, dan *dengke na niura*.

Fenomena ini menimbulkan beberapa persoalan di antaranya: bagaimana generasi masa kini dapat mempertahankan dan memahami makna nama-nama makanan tradisional yang ada di Batak Toba. Di balik cita rasa makanan tersebut menyimpan beberapa pandangan hidup yang kompleks tentang cinta, tanggung jawab dan kerja sama dalam konteks sosial Batak. Misalnya pada *dengke na niarsik*, menjadi simbol yang mendalam tentang doa, harapan dan berkat (*pasu-pasu*).

Penelitian terdahulu seperti menurut (Harahap et al., 2023) berjudul "Makna Leksikal dan Makna Kultural pada Nama Makanan dan Peralatan dalam Upacara-Upacara Adat Batak Toba: Kajian Etnolinguistik", yang mencakup penelitian terdahulu tentang makna budaya dari sebutan makanan Batak Toba dalam rangkaian acara pernikahan (*pamasu-masuon*). Penelitian yang ditulis oleh (Hadawiyah et al., 2025) dengan judul

"Makna Budaya dalam Makanan *Arsik* Ikan Mas: Kajian Semiotika Kuliner Lokal Masyarakat Batak Toba." Studi ini secara khusus melihat *dengke na niarsik*, atau ikan mas *arsik*, yang merupakan salah satu hidangan yang harus ada dan memainkan peran penting dalam upacara adat, seperti pernikahan (*pamasu-masuon*).

Sejumlah penelitian terdahulu telah mengulas fokus kuliner Batak Toba cenderung menggunakan pendekatan Semiotika (Hadawiyah et al., 2025) yang mengidentifikasi dan mendeskripsikan makna kultural makanan Batak Toba yaitu *dengke na niarsik* dalam konteks upacara adat menggunakan kajian Etnolinguistik. Sementara menurut (Harahap et al., 2023) yang menggunakan pendekatan Etnografi yaitu fungsi ritual yang khususnya pada makanan *dengke na niarsik* dengan menganalisis objek fisik atau simbolisme visual (bentuk dan penyajian) dan fungsi ritual makanan. Maka kesamaan yang ada antara penelitian sebelumnya dengan studi ini adalah membahas mengenai makna makanan tradisional Batak Toba. Berbeda halnya dalam penelitian ini terletak pada penelitian dan variasi hidangan yang disajikan dalam ritual adat Batak Toba, arti leksikal serta nilai budaya yang ada di balik setiap makanan tersebut.

Penelitian ini mempunyai manfaat yang berdampak bagi masyarakat, budaya, dan keilmuan, khususnya dalam hal Suku Batak Toba. Secara budaya, penelitian ini penting untuk melestarikan budaya karena mencatat dan mengungkap pengetahuan lokal serta makna filosofis yang tersembunyi dalam leksikon makanan Batak Toba, dan memastikan identitas hidangan etnik seperti *dengke na niarsik*, *dengke naniura* dan *saksang* dapat diwariskan. Studi ini menyajikan data empiris tentang bagaimana nama-nama makanan berfungsi sebagai produk linguistik yang mencerminkan pandangan dunia, nilai, harapan, dan harapan masyarakat. Secara etnolinguistik/antropinguistik, studi ini berkontribusi pada keilmuan. Terakhir, secara sosial, temuan penelitian ini membantu masyarakat, terutama generasi muda, memahami alasan filosofis dari tradisi makanan *pamasu-masuon*. Pada akhirnya, ini akan memperkuat ikatan kekerabatan (*dalihan na tolu*) dan diberikan penghargaan terhadap praktik ritual adat.

Dalam studi ini, diterapkan teori antropinguistik. Antropinguistik merupakan cabang ilmu yang menginvestigasi kaitan antara bahasa, kebudayaan, dan kehidupan manusia. Antropinguistik, atau bahasa Inggrisnya *anthropinguistics*, adalah disiplin ilmu yang bersifat interdisipliner dan meneliti hubungan antara bahasa dan berbagai aspek kehidupan manusia. Dalam banyak sumber, kita juga menemukan istilah

antropologi linguistik, yang dikenal dalam bahasa Inggris sebagai linguistic anthropology, serta linguistik antropologi, atau anthropological linguistics, linguistik budaya, yang disebut cultural linguistics, dan etnolinguistik, atau ethnolinguistics, yang merujuk pada konsep yang cukup serupa (Sibarani, 2013). Berdasarkan (Putri et al., 2022) yang dikutip dalam Foley (1997:3), antropolinguistik merupakan cabang dari kajian linguistik yang menganalisis bagaimana bahasa beroperasi dalam lingkungan sosial dan budaya yang lebih luas, serta fungsi bahasa dalam menyatukan dan mendukung praktik budaya dan struktur sosial. Di sisi lain, menurut (Putri et al., 2022) dalam Sibarani (2004), antropolinguistik didefinisikan sebagai disiplin ilmu linguistik yang menyelidiki berbagai metode penggunaan bahasa dalam konteks fisik selaras dengan perkembangan sosial dan kultural. Dalam penelitian ini, teori yang digunakan adalah semantik kultural. Berdasarkan (Putri et al., 2022) yang dikutip dalam Abdullah (2014:20), dijelaskan bahwa ide tentang makna kultural bertujuan untuk mencapai pemahaman yang lebih mendalam mengenai arti yang disampaikan baik melalui kata-kata maupun isyarat oleh komunitas yang langsung berhubungan dengan bahasa mereka.

Penelitian ini memberikan kontribusi yang signifikan, baik dalam bidang akademik maupun dalam aplikasi praktis. Secara Teoritis (Antropolinguistik), studi kasus spesifik tentang hubungan antara leksikon makanan Batak Toba dan domain ritual memperkaya kajian antropolinguistik dan etnolinguistik, serta menyediakan dasar untuk pengembangan model teoritis guna menganalisis semantik kultural dan meta budaya kuliner tradisional, melengkapi teori yang sudah ada. Secara Praktis, temuan dari penelitian ini adalah referensi penting bagi pengembangan pariwisata berbasis budaya dan gastronomi, berfungsi sebagai materi edukasi yang kaya untuk museum atau pemandu wisata guna meningkatkan pemahaman dan nilai jual budaya Batak Toba. Terakhir, secara Akademik, penelitian ini menjadi referensi utama dengan menyediakan dasar data leksikon dan analisis awal yang terstruktur bagi peneliti lain yang tertarik pada bahasa, upacara adat, dan makanan Batak Toba.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, Penelitian ini dapat menetapkan permasalahan yang akan diteliti sebagai berikut: 1) Sebutkan berbagai nama hidangan tradisional yang dihidangkan dalam upacara adat *pamasu-masuon* di kalangan masyarakat Batak Toba? dan 2) Apa arti yang terkandung dalam hidangan tradisional yang disajikan pada upacara adat *pamasu-masuon* di masyarakat Batak Toba?

METODE

Penelitian dengan judul "Makna Kultural Nama-nama Makanan Tradisional Pada Upacara Adat *Pamasu-masuon* Di Batak Toba: Kajian Antropolinguistik" akan melakukan penelitian dengan menggunakan pendekatan kualitatif studi dokumen. Pendekatan ini relevan karena fokusnya pada interaksi antara bahasa, pemikiran, dan budaya. Penelitian kualitatif merupakan jenis penyelidikan yang mengkaji keadaan objek yang ada di alam. Di dalam studi ini, pendekatan deskriptif kualitatif diterapkan untuk menganalisis situasi objek yang alami. Data yang dikumpulkan melalui analisis teks dari rekaman video dan wawancara temuan akan dibahas kemudian sesuai dengan masalah yang dibahas, yaitu makna filosofis yang terkandung dalam makna budaya dari sebutan makanan khas dalam ritual adat *pamasu-masuon* di Batak Toba. Di bagian penutup, sebuah kesimpulan akan disusun.

Penelitian berkualitas tinggi memiliki tujuan untuk mengumpulkan informasi yang mendalam serta menjelaskan isu-isu dan fenomena yang memerlukan pemahaman lebih lanjut. Dalam hal ini, peneliti dapat dianggap sebagai sarana dalam proses penelitian, sementara tulisan yang dihasilkan oleh peneliti merupakan output dari usaha tersebut. Penelitian ini berfokus pada analisis dan penjelasan mengenai arti budaya dari nama-nama hidangan tradisional dalam upacara adat *pamasu-masuon* di Batak Toba (Putri et al., 2022).

Dalam studi ini, data yang digunakan meliputi tulisan mengenai makanan tradisional yang dijumpai di situs web dan buku, serta sekelompok individu yang berasal dari Sitinjak, Desa Purba Bersatu, Kecamatan Pakkat, Kabupaten Humbang Hasundutan yang pernah dan masih berpartisipasi dalam ritual adat *pamasu-masuon*. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung dengan para aktivis budaya *pamasu-masuon*; hasil wawancara tersebut akan dicatat sesuai dengan pandangan asli dari para narasumber. Penelitian ini bertujuan untuk mengelompokkan teks yang diperoleh dari wawancara dan tayangan video berdasarkan tujuan penelitian, yakni untuk menemukan makna filosofis yang terkandung dalam makanan tradisional pada upacara adat *pamasu-masuon* (*dengke na niarsik*, *dengke na niura* dan *saksang*). Setelah memperoleh data yang relevan dan dibutuhkan, metode pengumpulan data deskriptif kualitatif akan diterapkan untuk memproses informasi sebelum menghasilkan kesimpulan.

Dalam penelitian ini, metode pengumpulan data termasuk studi pustaka, analisis

video di YouTube, dan wawancara dengan informan. Teknik studi pustaka mengumpulkan data dan informasi penting dari referensi seperti buku, artikel ilmiah, dan laporan riset baik secara daring maupun luring. Metode analisis video mengumpulkan data dan informasi penting dari tayangan yang ada di YouTube. Saat indikator penelitian teridentifikasi dalam data yang telah dikumpulkan dan dikelompokkan, aktivitas observasi ini juga dilakukan dengan cara pengamatan, pendengaran, dan pencatatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pernikahan merupakan suatu perjanjian antara manusia yang dihadiri oleh keluarga dari kedua mempelai serta dilaksanakan berdasarkan ketentuan yang ada di komunitas masing-masing guna menciptakan sebuah keluarga baru (Silaban et al., 2019). Selama upacara adat pernikahan Batak Toba, ada banyak hal yang harus dilakukan untuk menyelesaikan proses. Dimulai dari baju, pernik *pelepelean*, dan barang-barang lainnya, termasuk makanan yang dihidangkan selama prosesi adat. Seperti dalam prosesi *pamasu-masuon*, di mana sajian dihidangkan selama acara berlangsung, dan setiap menu memiliki makna yang khusus.

Menurut (Adiasih, 2015) dalam (Muhilal, 1995) Makanan tradisional merupakan warisan kuliner yang diwariskan dan telah menjadi elemen dari adat istiadat di Indonesia. Pada masa lalu, kuliner memiliki fungsi dalam beragam upacara dan ritual tradisional serta diproduksi secara generasi ke generasi. Dengan demikian, kuliner dipandang sebagai warisan (Harsana et al., 2019).

Jika dibandingkan dengan temuan penelitian sebelumnya, Penelitian sebelumnya mengenai kuliner Batak Toba dalam *setting* upacara tradisional umumnya telah membahas arti kultural dari makanan tertentu, khususnya *dengke na niarsik* (*arsik* ikan mas). Misalnya, studi yang dilakukan oleh (Hadawiyah et al., 2025) mengeksplorasi *arsik* ikan mas melalui perspektif Semiotika kuliner, dan penelitian oleh (Harahap et al., 2023) yang juga menyoroti peranan kultural dari nama-nama makanan Batak Toba dalam tradisi perkawinan *pamasu-masuon*, namun menggunakan pendekatan Etnolinguistik dan Etnografi, dengan penekanan pada fungsi ritual dan simbolisme visual dari *dengke na niarsik*. Sementara itu, penelitian ini menawarkan terobosan dengan mengkaji makna leksikal serta kultural dari berbagai macam makanan tradisional yang dihidangkan dalam upacara adat *pamasu-masuon*, seperti *dengke na niarsik*, *dengke na niura*, dan *saksang*. Melalui analisis terhadap ketiga sajian utama ini, penelitian ini menyajikan informasi yang

lebih mendalam mengenai leksikon kuliner dan makna filosofisnya dalam konteks upacara adat tersebut.

Kebaruan dari riset yang berjudul "Makna Kultural Makanan Tradisional Pada Upacara *Pamasu-masuon* Di Batak Toba: Kajian Antropolinguistik" jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya terletak pada perhatian utama studi, jenis hidangan yang disajikan, serta metode ilmu yang lebih mendalam.

Keunikan dari penelitian ini, yang diuraikan dalam bagian diskusi, terletak pada penjelasan makna kultural dan filosofis yang mendalam terkait tiga hidangan utama dalam upacara adat *pamasu-masuon* (pernikahan) Batak Toba, yaitu *dengke na niarsik*, *dengke na niura*, dan *saksang*. Keistimewaan ini tidak hanya sebatas arti literal makanan, tetapi juga memperlihatkan bagaimana masakan berfungsi sebagai cerminan identitas, harapan, dan nilai-nilai sosial dan budaya masyarakat Batak.

Penelitian ini memiliki manfaat yang signifikan bagi masyarakat, budaya, dan keilmuan, khususnya dalam hal Suku Batak Toba. Secara budaya, penelitian ini penting untuk melestarikan budaya karena mencatat dan mengungkap pengetahuan lokal serta makna filosofis yang tersembunyi dalam leksikon makanan Batak Toba, dan memastikan identitas hidangan etnik seperti *dengke na niarsik*, *dengke naniura* dan *saksang* dapat diwariskan. Studi ini menyajikan data empiris tentang bagaimana nama-nama makanan berfungsi sebagai produk linguistik yang mencerminkan pandangan dunia, nilai, harapan, dan harapan masyarakat. Secara etnolinguistik/antropolinguistik, studi ini berkontribusi pada keilmuan. Terakhir, secara sosial, temuan penelitian ini membantu masyarakat, terutama generasi muda, memahami alasan filosofis dari tradisi makanan *pamasu-masuon*. Pada akhirnya, ini akan memperkuat ikatan kekerabatan (*daliha na tolu*) dan diberikan penghargaan terhadap praktik ritual adat.

Penelitian ini memberikan sumbangsih yang berarti, baik dalam aspek akademis maupun praktis. Dari segi Teoris (Antropolinguistik), studi kasus spesifik tentang hubungan antara leksikon makanan Batak Toba dan domain ritual memperkaya kajian antropolinguistik dan etnolinguistik, serta menyediakan dasar untuk pengembangan model teoritis guna menganalisis semantik kultural dan meta budaya kuliner tradisional, melengkapi teori yang sudah ada. Secara Praktis, temuan dari penelitian ini adalah referensi berharga bagi pengembangan pariwisata berbasis budaya dan gastronomi, berfungsi sebagai materi edukasi yang kaya untuk museum atau pemandu wisata guna

meningkatkan pemahaman dan nilai jual budaya Batak Toba. Terakhir, secara Akademik, penelitian ini menjadi referensi utama dengan menyediakan dasar data leksikon dan analisis awal yang terstruktur bagi peneliti lain yang tertarik pada bahasa, upacara adat, dan makanan Batak Toba.

Pada penelitian ini, nama-nama makanan Tradisional Batak Toba memiliki makna leksikal atau makna denotasi yang terkandung pada nama-nama makanan tradisional Batak Toba.

Tabel 1. Arti Harfiah Nama Makanan Tradisional Batak Toba

No.	Nama makanan	Arti harfiah nama makanan
1.	<i>Dengke Arsik</i>	Kata “ <i>dengke arsik</i> ” memiliki arti yaitu ikan kering atau ikan yang dimasak secara kering dan tidak ada kuahnya.
2.	<i>Dengke Naniura</i>	Kata “ <i>naniura</i> ” memiliki arti yaitu yang diolah dengan asam atau ikan yang tidak dimasak.
3.	<i>Saksang</i>	Kata “ <i>saksang</i> ” memiliki arti yaitu masakan yang dicincang.

Dengke Na Niarsik

Dengke Na Niarsik adalah salah satu hidangan tradisional yang berasal dari suku Batak Toba, Sumatera Utara. Makanan ini biasanya disajikan pada saat upacara *pamasu-masuon* (pernikahan). Pada saat upacara *pamasu-masuon* terdapat kegiatan *mangupa-upa* yang diberikan oleh pihak *parboru* (pihak dari mempelai wanita) kepada kedua mempelai pengantin. (Munthe & Azmi, 2023) Makanan khas batak ini dibuat dengan ikan mas. Pilihlah ikan yang dalam kondisi segar dan baik. Lalu, olah ikan tersebut dengan menggunakan bumbu yang terbuat dari rempah alami yang berasal dari daerah Batak. Uram-uramnya juga menunjukkan ciri-ciri ikan mas *arsik*. Ciri khas utama pada *dengke na niarsik* adalah pada proses memasak ikan mas yang dimasak dalam waktu yang sangat lama dengan api kecil hingga udara menyusut dan bumbu meresap sempurna, menghasilkan hidangan yang relatif kering (“*diarsik*” berarti dikeringkan atau disiram-siram/diguyur bumbu saat memasak).

Dengke na niarsik ini dibuat dari bahan utama yaitu ikan mas karena memiliki filosofi sebagai simbol yang mendalam karena melambangkan *hagabeon* (keturunan), di

mana ikan mas betina yang bertelur menjadi doa agar pengantin segera mendapat anak; simbol keutuhan hidup dan rezeki yang tidak terputus, sebab ikan harus disajikan utuh dengan sisik yang tidak dibuang; serta simbol keharmonisan (*simudur-udur*) dan kejernihan hati, yang diambil dari sifat ikan mas yang hidup beriringan di air jernih, dengan harapan pasangan dapat hidup kompak dan bersih hati, sementara posisi kepala ikan yang menghadap penerima melambangkan harapan besar tercapainya cita-cita rumah tangga yaitu semakin terberkatnya kehidupan dan bergerak seiring dengan jalur hidup serta maksud yang serupa. Dalam pernikahan, pemberian *dengke na niarsik* harus ganjil yaitu 1 karena melambangkan Satu Kesatuan atau *Sada Sahata* (seia sekata). Harapan agar dua insan (suami dan istri) menjadi satu dalam tujuan dan kesepakatan hidup. (Silaban & R. Sibarani, 2019) Makanan khas yang terdiri dari ikan mas yang disajikan di atas nasi di piring besar mencerminkan kemakmuran hidup.

Pemberian *dengke na niarsik* ini sesuai dengan ketentuan upacara adat *pamasu-masuon* di Batak Toba harus diberikan oleh hula-hula atau pihak pemberi istri untuk dimakan oleh kedua mempelai karena dalam sistem kekerabatan di Batak Toba hula-hula memiliki kedudukan yang sangat terhormat. Mereka diyakini sebagai sumber berkat keturunan dan restu sehingga keluarga dari pihak suami atau marga Boru harus menunjukkan penghormatan tinggi kepada mereka melalui tindakan perbuatan dan perkataan. Yaitu sebagai simbol *mangupa* dalam bentuk ucapan syukur karena telah membentuk suatu keluarga baru dan *manggarar adat* (melakukan pernikahan secara adat), harapan dan doa untuk keberlangsungan kehidupan keluarga baru kedua mempelai pengantin.

Dengke Naniura

Dengke Naniura merupakan salah satu hidangan legendaris dari Suku Batak (Toba) yang berasal dari Pulau Sumatera. Keunikan dari *dengke naniura* terletak pada penggunaan ikan Mas segar yang disajikan dalam keadaan mentah, diberi bumbu rempah yang sederhana dan air dari buah *Unte Jungga* (*Citrus hystrix DC*) agar menghilangkan rasa amis dari ikan dan menjadikan dagingnya lembut tanpa melibatkan proses memasak menggunakan api, atau setelah didiamkan selama 3 hingga 5 jam, *dengke naniura* sudah siap untuk disantap (Cristy et al., 2024).

Arti dari "*na niura*" dalam konteks pesta *pamasu-masuon* (pernikahan adat Batak Toba) adalah sebagai lambang penghormatan tertinggi dan berkah, karena pada waktu

silam, hidangan ini sangat spesial dan hanya dihidangkan untuk kalangan raja atau pada acara adat yang penting. "*na niura*" melambangkan kesuburan dan kemakmuran, berkat penggunaan ikan mas yang menjadi simbol keduanya, serta mencerminkan rasa kebersamaan dan kekeluargaan yang erat dalam adat Batak Toba.

Hidangan ini disajikan sebagai bentuk penghormatan kepada keluarga pengantin wanita (hula-hula) serta sebagai harapan untuk keselamatan dan keberkahan bagi pasangan yang akan menikah. Di masa lalu, hidangan ini hanya disajikan dalam acara-acara besar, termasuk pernikahan kerajaan, dan hanya koki terpercaya yang diizinkan untuk membuatnya. Status ini memberikan makna yang lebih dalam pada penyajian saat ini, merefleksikan betapa pentingnya sebuah pernikahan dalam tradisi.

Saksang

Saksang merupakan kuliner asli dari Batak Toba. Hidangan ini mempunyai keunikan tersendiri karena memakai daging babi sebagai bahan utama serta disajikan dengan bumbu yang sangat kental. Penggunaan bahan-bahan lokal yang tersedia dan karakteristik masakannya, seperti andaliman, menjadi komponen krusial yang menentukan cita rasa makanan ini. Kuliner tradisional seperti *Saksang* biasanya diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya, menjadi elemen yang tidak terpisahkan dari identitas budaya suatu kelompok masyarakat. Aneka rempah yang digunakan dalam *saksang* sangat bervariasi dan harus diproses dengan cara tertentu, di mana komunitas perlu saling berkolaborasi atau menerapkan sistem gotong royong dalam tahap penghalusan, yang dalam bahasa Batak Toba dikenal juga sebagai "manduda" Berdasarkan (Cristy et al., 2024) dalam (Situmorang et al., 2021).

Pemberian makanan *saksang* kepada para tamu di Batak Toba mengandung makna yang sangat berarti, meliputi penghormatan, persatuan, dan jati diri budaya. *Saksang* tidak hanya dianggap sebagai hidangan biasa, melainkan merupakan sajian istimewa yang harus ada dalam berbagai acara dan perayaan adat. Simbol Penghormatan: Menyajikan *saksang* kepada para tamu, terutama dalam kegiatan adat, menunjukkan penghormatan yang sangat tinggi dari tuan rumah. Hal ini mencerminkan betapa berharganya kehadiran tamu bagi keluarga atau komunitas yang mengundang. Lambang Kebersamaan dan Solidaritas: Proses pembuatan *saksang* umumnya melibatkan berbagai anggota keluarga atau masyarakat setempat, seperti kaum pria dan pemuda, yang Menunjukkan prinsip-prinsip kebersamaan dan kerjasama yang kuat dalam tradisi Batak

Toba. Ungkapan Rasa Syukur: Hidangan ini juga berfungsi sebagai simbol ucapan terima kasih kepada Tuhan (*Mulajadi Nabolon*) dan leluhur atas berkat kehidupan serta kelancaran acara yang berlangsung. Hidangan Sakral: *Saksang* memiliki nilai spiritual dan menjadi komponen penting dalam ritual adat dan keagamaan untuk menghormati para leluhur. Identitas Budaya: *Saksang* adalah salah satu representasi identitas komunitas Batak yang menampilkan kekayaan tradisi dan warisan nenek moyang mereka.

SIMPULAN

Penelitian ini menegaskan bahwa tiga hidangan utama dalam ritual *pamasu-masuon*, *dengke na niarsik*, *dengke naniura*, dan *saksang* memuat makna budaya dan nilai filosofis yang merefleksikan doa, penghormatan, kesuburan, kebersamaan, serta identitas kolektif masyarakat Batak Toba. Analisis antropolinguistik menunjukkan bahwa sebutan kuliner tersebut merepresentasikan nilai sosial yang jauh melampaui makna leksikalnya. Keterbatasan penelitian terletak pada penggunaan studi dokumen, cakupan informan yang terbatas pada satu wilayah, serta fokus hanya pada tiga jenis hidangan sehingga belum menggambarkan keseluruhan variasi kuliner dalam ritual adat Batak Toba. Disarankan agar temuan ini dimanfaatkan dalam pengembangan bahan ajar, studi antropolinguistik, serta pelestarian budaya, khususnya untuk memperkuat identitas gastronomi Batak Toba dan meneruskan pengetahuan lokal kepada generasi berikutnya.

REFERENSI

- Abdullah, W. (2014). *Etnolinguistik: Teori, Metode, dan Aplikasinya*.
Adiasih, P. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal. *Kinerja*, 19(2), 112-125.
<https://ojs.uajy.ac.id/index.php/kinerja/article/view/538/561>
Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah*, 14(1), 411-425.
<https://journal.unpas.ac.id/index.php/literasi/article/view/11391>
Hadawiyah, A., Caroline, E. G., Yani, I., & Sitompul, M. S. (2025). Makna Budaya dalam Makanan Arsik Ikan Mas: Kajian Semiotika Kuliner Lokal Masyarakat Batak Toba. *Jejak Digital: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(4), 1123-1131.
<https://doi.org/10.63822/wrqp926>
Harahap, M. S., Ernanda, E., & Izar, J. (2023). Makna Leksikal dan Makna Kultural pada Nama Makanan dan Peralatan dalam Upacara-Upacara Adat Batak Toba: Kajian Etnolinguistik. *Kajian Linguistik Dan Sastra*, 1(3), 335-342.
<https://doi.org/10.22437/kalistra.v1i3.23281>
Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47.
<https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
Munthe, I. Y., & Azmi, C. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak

- Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9–15.
- Putri, Y. F. R., Nur'aini, L., Ahmad, J., & Fahrni, N. (2022). Makna Kultural Nama-Nama Hidangan dalam Upacara Adat Tingkeban pada Masyarakat Sawojajar Kota Malang (Kajian Antropolinguistik). *Jurnal Iswara: Jurnal Kajian Bahasa, Budaya, Dan Sastra Indonesia*, 2(2), 1. <http://jos.unsoed.ac.id/index.php/iswara/article/view/6238>
- Sibarani, R. (2013). Pendekatan Antropolinguistik dalam Menggali Kearifan Lokal Sebagai Identitas Bangsa. *International Conference on Indonesian Studies*, 274–290.
- Silaban, I., & R. Sibarani. (2019). The Tradition of the Batak Toba Mambosuri Traditional Ceremony for Pregnant Women in their Seventh Month of Pregnancy for Women's Physical and Mental Health. *Gareta Sanitaria*, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2021.07.033>
- Silaban, I., Sibarani, R., Situmorang, H., & Widayati, D. (2019). Performance of Marhata Unjuk in Batak Toba Wedding. *KnE Social Sciences*, 2019, 970–979. <https://doi.org/10.18502/kss.v3i19.4921>
- Situmorang, T., Hasairin, A., & Gani, A. R. F. (2021). RAGAM JENIS MAKANAN ETNIS BATAK TOBA DAN PENGARUH ANDALIMAN (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) TERHADAP MAKANAN BATAK TOBA THE DIFFERENT TYPES OF ETHNIC FOOD OF THE BATAK TOBA AND THE EFFECT OF ANDALIMAN (*Zanthoxylum Acanthopodium Dc*) ON THE FOOD OF THE B. 319–329.
- Veronica, E., Kusdibyo, L., & Senalasari, W. (2021). Persepsi Generasi Milenial terhadap Masakan Lokal Indonesia. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 4–5.