

**MAKNA KULINER DEKKE NA NIARSIK DALAM TRADISI MANGUPA-
UPA DI BATAK TOBA: KAJIAN GASTRONOMI SASTRA DALAM
MEMPERTAHANKAN KEARIFAN LOKAL**

Rindu LW Hutabarat¹, Hera Chairunisa²
rinduhutabarat222@gmail.com¹, herawenas@unimed.ac.id²
Universitas Negeri Medan

ABSTRAK

RINDU LW HUTABARAT. NIM 2202210003. Makna Kuliner Dekke Na Niarsik dalam Tradisi Mangupa-Upa di Batak Toba: Kajian Gastronomi Sastra dalam Mempertahankan Kearifan Lokal. Skripsi. Prgram Studi Sastra Indoneisa. Jurusan Bahasa dan Sastra Indonesia. Fakultas Bahasa dan Seni. Universitas Negeri Medan. 2024. Penelitian ini mendeskripsikan makna yang ada pada kuliner dekke na niarsik dalam tradisi mangupa-upa suku Batak Toba. Tradisi mangupa-upa suku Batak Toba yang dianalisis diantaranya upacara pernikahan, kelahiran/baptisan, dan acara dukacita. Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Data yang ditemukan dianalisis menggunakan pendekatan gastronomi sastra. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, dokumentasi, dan observasi. Teknik cuplikan data menggunakan sampel dari para narasumber. Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat makna-makna yang tersirat dalam kuliner dekke na niarsik. Makna-makna tersebut meliputi makna simbolik dalam makanan, makna filosofi makanan dalam sastra yang dikaitkan dengan kehidupan, makna natural makanan dalam sastra yang dikaitkan dengan kesehatan. Simpulan kuliner dekke na niarsik dalam tradisi mangupa-upa dapat dianalisis menggunakan kajian teori gastronomi sastra. Bagian yang dianalisis berupa makna yang tersirat didalamnya.

Kata Kunci : Gastronomi Sastra, Dekke Na Niarsik, Mangupa-Upa, Adat Istiadat.

PENDAHULUAN

Era yang lebih maju, telah memberi perkembangan besar di bidang penelitian. Salah satunya penelitian dibidang sastra. Sastra adalah alat atau sarana untuk mengarahkan, mengajarkan dan memberikan petunjuk tidak hanya dari buku, melainkan dari beberapa jenis sastra lainnya, salah satunya gastronomi sastra yang meneliti atau menganalisis kaitan antara sastra, kebudayaan dengan makanan. Gastronomi awalnya dari Bahasa Yunani kuno yaitu *gastronomia*, dimana *gastro* sering diartikan dengan perut atau lambung sedangkan *nomia* artinya peraturan atau hukum. Defenisi tersebut dapat diartikan bahwa gastronomi adalah ilmu yang mendalami aturan yang berhubungan dengan perut dan lambung (Endraswara,2018:5). Dalam konteks aturan yang terkait dengan lambung dan perut, amat erat kaitan dengan makanan. Sehingga bisa dikatakan gastronomi juga merupakan ilmu tentang makanan.

Adapun gastronomi sastra lebih menekankan aspek-aspek simbolik, natural, filosofis, dan ajaran dalam sastra. Menemukan, mencicipi, mengalami, meneliti, memahami, dan menulis tentang makanan secara estetis merupakan keterlibatan kegiatan utama gastronomi sastra (Endraswara, 2018:4). Makanan bukan hanya sebagai kebutuhan dasar manusia bertahan hidup, apabila suatu masyarakat dapat mengelolah makanan khas daerah mereka dengan baik maka sama saja masyarakat tersebut telah merawat budaya dan tradisi.

Tradisi adalah sesuatu yang diwariskan secara turun temurun oleh para pendahulu atau leluhur dalam bentuk simbol, prinsip, bahan, objek dan kebijakan (Rofiq, 2019:97). Tradisi mengarah pada keyakinan atau kepercayaan, pandangan, atau pemikiran, pemahaman, sikap, kebiasaan, cara atau metode, praktik pribadi maupun sosial yang sejak lama ada di masyarakat dan telah diwariskan secara turun-temurun kepada generasi selanjut oleh nenek moyang. Ucapan salam dan terimakasih, menjamu tamu, tata cara masak dan lain sebagainya atau upacara yang berkaitan dengan nilai-nilai agama dan kepercayaan suci seperti ritual telah menjadi karakter dari tradisi yang bersifat non keagamaan.

Masyarakat Batak Toba sebagai salah satu contoh suku yang masih tetap mempertahankan segala tradisi yang berasal dari leluhurnya. Adat-istiadat suku Batak Toba juga masih banyak ditemui sampai saat ini. salah satu adat Batak Toba yang sering ditemukan dalam beberapa acara adat adalah mangupa-upa. Mangupa dalam adat Batak yaitu upa-upa memiliki arti pemberian doa, upa-upa adalah “tanda syukur, godang ni roha (kesenangan hati)”, dengan kata lain “ Horas dohot Torkis “ artinya selamat dan sehat. Upacara mangupa memiliki tanda masing-masing mengandung makna dan informasi. Setiap tanda yang ada didalam upacara mangupa mempunyai makna tersendiri yang tidak terlepas dari kehidupan masyarakat sekitar. Selain itu tanda tersebut mencerminkan perilaku, pikiran atau ide-ide masyarakat yang bersifat kesopanan, didikan, bijaksana, yang harus dijalankan oleh kedua mempelai agar rumah tangga mereka tetap utuh. Hal inilah yang hendak dipertahankan supaya generasi berikutnya memiliki rasa kepedulian dan mempertahankan setiap adat-istiadat yang ada disuku Batak Toba.

Tradisi Mangupa-upa menjadi tradisi yang sering dilaksanakan oleh masyarakat diberbagai acara atau ritual adat seperti, pernikahan, kelahiran/baptisan, dan kemalangan. Tradisi ini dilakukan untuk memanjatkan doa kepada Yang Maha Kuasa, agar kerabat yang di-upa diberikan kesehatan, keselamatan dan kebahagiaan serta dijauhkan dari segala hal-hal yang buruk. Tradisi mangupa-upa dilakukan dengan menyajikan dekke na niasrik diatas nampan, kemudian diletakkan didepan kerabat atau keluarga yang akan didoakan. Kuliner dekke na niarsik menjadi salah satu objek terpenting dalam setiap acara adat.

Dijaman sekarang kuliner Dekke Na Niarsik dapat dinikmati semua kalangan, tidak seperti zaman dahulu, yang mana hidangan Na Niarsik ini hanya di masak saat ada acara ritual adat ataupun untuk disantap oleh raja-raja batak saja. Kuliner Dekke Na Niarsik ini menjadi hidangan populer dari daerah batak, karna rasanya yang lezat dan gurih karena bumbu-bumbu khas batak yang mengikat cita rasa. Penyajian makanan ini juga tidak boleh sembarangan, untuk acara adat mangupa-upa di Batak sendiri memiliki perbedaan, antara penyajian untuk upacara adat pernikahan, dekke Na Niarsiknya harus berjumlah ganjil, contohnya satu, tiga, lima karna dari setiap angka ganjil tersebut memiliki makna yang berbeda-beda sebab memiliki arti yang sesuai dengan ketentuan hukum adat suku Batak Toba. Kuliner yang satu ini sering muncul diberbagai acara-acara adat batak dan memiliki banyak arti yang tersirat didalamnya.

Makna yang terkandung dalam kuliner dekke na niarsik semakin lama semakin luntur di kalangan muda, karena generasi sekarang sudah dengan mudah menemui olahan ikan ini di setiap tempat, bahkan menjadi salah satu menu olahan makanan biasa yang di sajikan di rumah-rumah. Hal inilah yang menjadikan generasi muda mulai lupa atau bahkan tidak tahu apa-apa saja makna yang terkandung dalam olahan kuliner khas Batak Toba ini. Makna disetiap kuliner yang disajikan dalam setiap upacara adat itu berbeda-beda, hanya saja tujuannya yang sama yaitu mendoakan supaya kerabat atau keluarga dijaukan dari hal yang buruk dan diberikan kebahagiaan dari Yang Maha Kuasa. Dari proses upacara adat mangupa-upa yang sudah peneliti lihat secara langsung, ada sekelompok orang tertentu yang melaksanakan proses tradisi magupa-upa dan kerabat lainnya ikut melaksanakan dengan ikut berdoa dan mengucapkan syukur. Selain itu wawancara saat memewawancarai beberapa pemuda masyarakat desa Hutabarat Partali Julu, peneliti menemukan sebagian dari mereka belum paham atau mengerti mengenai tradisi mangupa-upa ini, hanya sekitar 20% dari pemuda setempat yang paham akan tradisi mangupa-upa ini, selebihnya mengetahui akan tetapi tidak mengerti. Dengan data ini dapat disimpulkan bahwa tradisi mangupa-upa ini perlahan memudar dari kalangan masyarakat khususnya generasi mudanya. Tradisi dan adat istiadat memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan Suku Batak dan tidak pernah ditinggalkan oleh mereka. Masyarakat Suku Batak selalu berusaha menjaga dan melestarikan warisan budaya mereka dalam segala bentuknya, yang terlihat jelas dalam berbagai upacara adat yang dilakukan dalam kehidupan sehari-hari.

Kurangnya pemahaman akan budaya oleh generasi muda, akan memberikan dampak punahnya tradisi yang sudah ada sejak dulu. Hal ini yang membuat peneliti tertarik menganalisis makna yang terkandung dalam kuliner dekke na niarsik yang merupakan kuliner kebanggaan suku Batak Toba. Untuk meneliti penelitian ini, dibutuhkan teori sastra yang mendukung, salah satu teori sastra yang mendukung adalah teori gastronomi sastra, yang mana teori ini membahas mengenai keterkaitan antara budaya, kuliner dengan dunia sastra, sehingga makna yang dicari dapat ditemukan secara benar.

Melalui pendekatan gastronomi sastra, suatu kuliner dapat dianalisis makna sastranya dan berkaitan dengan strata sosial, budaya, dan identitas hidup. Kajian gastronomi sastra yang utama diperhatikan adalah bagian perspektifnya. Budaya dipahami melalui kajian antropologi sastra, aspek sosial dapat ditinjau melalui sosiologi sastra, psikologi sastra lewat kejiwaan, gastronomi sastra lewat simbol- simbol natural makanan, dan makna filosofi makanan (Endraswara, 2021:4). Gastronomi sastra merupakan pemahaman makna sastra dalam suatu kuliner atau makanan dengan mengandalkan: 1) Makna simbolik dalam makanan bisa berupa bentuk makanannya, warnanya, nama makanannya, tekstur makanannya, dan simbol lainnya. 2) Makna filosofi makanan dalam sastra, dikaitkan dengan kehidupan makna filosofi makanan

dalam sastra adalah pemaknaan atas simbol- simbol yang ada di dalam sebuah makanan. 3) Makna natural makanan dalam sastra dikaitkan dengan kesehatan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti menyusun penelitian ini dengan judul : Makna Kuliner Dekke Na Niarsik Dalam Tradisi Mangupa-Upa Di Batak Toba: Kajian Gastronomi Sastra Dalam Mempertahankan Kearifan Lokal. Adapun penelitian yang relevan dengan penelitian ini dari. Penelitian ini akan dikaitkan dengan penelitian terdahulu yang relevan, adapun penelitian relevan dengan penelitian ini adalah. Pertama, penelitian dari Vikka Ayu Ramadhani (2023) dengan judul penelitian “tradisi jenangan dikota Surakarta melalui tinjauan gastronomi sastra dan relevansinya dengan pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Aliah”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tradisi jenangan yang ada di Surakarta dengan tujuan meningkatkan pengembangan wisata daerah baik dari segi tradisi maupun kuliner tradisionalnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan sumber data yang digunakan adalah data primer dan tehnik pengumpulan data lebih banyak pada pengalam berperan serta, wawancara mendalam dan dokumentasi. Perbedaan antara penelitian ini dengan penelitian penulis, penelitian ini menganalisis tradisi jenangan yang ada di Surakarta sebagai objek wisata yang hendak di kembangkan, sedangkan penelitian yang dibawakan meneliti mengenai ritual gastronomi sastra kuliner yang ada di daerah Batak Toba.

Kedua, penelitian dari Ida Ayu Devi Arini dkk berupa jurnal yang berjudul “Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem” pada tahun 2021. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji makna dan nilai yang terkandung dalam tradisi Megibung, dan pengembangan tradisi menjadi alternatif pariwisata pembangunan di Kabupaten Karangasem melalui wisata gastronomi. Persamaan dalam penelitian ini dengan penelitian peneliti adalah sama- sama mengkaji sebuah tradisi yang dikaji dengan gastronomi. Salah satu rumusan

masalah yang dipaparkan juga ada yang sama. Perbedaan dalam penelitian ini adalah kajian yang dipakai berupa wisata gastronomi, berfokus pada wisatanya. Sedangkan dalam penelitian peneliti, kajian yang akan dilakukan adalah berfokus pada ritual makanan tradisional dalam suku batak toba.

Ketiga, Penelitian yang berjudul "Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel *Pulang* Karya Leila S. Chudori", yang dilakukan oleh Muharsyam Dwi Anantama dan Suryanto pada tahun 2020, mengkaji kuliner dalam novel tersebut dengan menggunakan pendekatan gastronomi sastra. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi filosofi yang terkandung dalam makanan yang digambarkan dalam novel, bagaimana tokoh-tokoh dalam cerita memperlakukan kuliner, serta bagaimana kuliner tersebut merepresentasikan identitas keindonesiaan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan tiga temuan utama: (1) Makanan yang muncul dalam novel “Pulang” meliputi “sate kambing”, “kue putu”, “bir”, “kopi”, “pindang serani”, dan “nasi kuning”, yang masing-masing mengandung filosofi tertentu; (2) Tokoh-tokoh dalam novel memuliakan makanan sebagai bagian dari kehidupan mereka; (3) Kuliner dalam novel tersebut digunakan untuk menegaskan identitas kebangsaan tokoh-tokoh tersebut.

Perbedaan antara penelitian ini dan penelitian yang sedang dilakukan oleh peneliti terletak pada objek kajian dan rumusan masalah yang dibahas, meskipun kedua penelitian menggunakan “teori gastronomi sastra” sebagai kerangka analisis untuk mengkaji hubungan antara kuliner dan aspek-aspek budaya serta identitas dalam sastra.

Keempat, penelitian yang dilakukan oleh Devi Anggraini dengan judul skripsi “ makna keselamatan masyarakat dalam tumpengan: kajian Gastronomi sastra” penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif, dengan tehnik pengumpulan

data yang didapat lebih akurat. Penelitian ini menjabarkan

makna keselamatan yang terkandung didalam kuliner tumpeng, yang terkenal sebagai salah satu objek kuliner suku Jawa. Jenis kuliner ini berbentuk kerucut serta didihiasi dikelilinginya dengan berbagai jenis hidangan seperti sayur- sayuran, daging dan lain sebagainya yang semuanya memiliki makna tersendiri dalam tradisi suku Jawa

Kelima, Penelitian yang dilakukan oleh Dina Lili Handayani dengan judul "Makna Simbolik Tradisi Mangupa-upa Masyarakat Mandailing Desa Sukaramai Kecamatan Tapung Hulu Kabupaten Kampar" mengkaji makna simbolik yang terkandung dalam tradisi mangupa-upa di masyarakat Mandailing. Penelitian ini menjelaskan bahwa makna simbolik dalam tradisi mangupa-upa di Desa Sukaramai, Kecamatan Tapung Hulu, Kabupaten Kampar, mencerminkan rasa syukur kepada Allah serta nilai-nilai akhlak yang terkandung dalam bahan-bahan yang digunakan dalam upacara tersebut. Selain itu, dengan penyusunan yang teratur, tradisi ini juga berfungsi untuk menciptakan keindahan sosial di kalangan masyarakat, serta mempererat hubungan sosial yang harmonis. Nilai etika yang diajarkan dalam tradisi mangupa-upa meliputi kesadaran akan malu kepada diri sendiri, tidak merugikan orang lain, menghargai hak orang lain dan tidak mengganggu kepentingan orang lain

Perbedaan antara penelitian ini dan penelitian yang sedang dilakukan terletak pada objek kuliner yang diteliti, di mana penelitian ini fokus pada kuliner Mandailing, sementara penelitian sebelumnya mengkaji kuliner Batak Toba. Namun, kedua penelitian ini memiliki kesamaan dalam pendekatan yang digunakan, yakni teori gastronomi sastra yang menekankan hubungan antara kuliner dengan nilai-nilai budaya dan sosial dalam masyarakat.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yaitu pengamatan (observasi) dan wawancara. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah. Pada penelitian ini, peneliti menyajikan hasil penelitian secara kualitatif deskriptif yaitu data-data yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar dan bukan angka. Data tersebut berasal dari naskah wawancara, catatan lapangan, foto, dan video.

Dalam penelitian ini, peneliti terjun langsung kelapangan guna mendokumentasikan proses penelitian sebagai bukti dalam pelaksanaan penelitian. Penelitian ini akan melibatkan beberapa informan yang akan di wawancara. Adapun data-data yang peneliti dapatkan dalam penelitian ini yakni berupa data (naskah) wawancara dalam bentuk rekaman (recording). Catatan lapangan, foto serta video. Selanjutnya data yang didapat dalam bentuk rekaman wawancara ditranskrip secara utuh untuk kemudian digabungkan dengan data-data lain yang berasal dari catatan lapangan, video, dan foto. Setelah semua data terkumpul, peneliti kemudian menganalisis data-data tersebut serta menyusun data-data yang telah diperoleh kedalam bentuk deskripsi kata-kata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan menguraikan makna kuliner "Dekke Na Niarsik" dalam tradisi Mangupa-upa suku Batak Toba dengan pendekatan gastronomi sastra. Mangupa-upa adalah ritual yang sering dilakukan dalam acara pernikahan, kelahiran, dan duka cita. Kuliner Dekke Na Niarsik, yakni ikan mas yang dimasak kering, berfungsi sebagai media simbolis penyampaian doa dan harapan.

Mangupa-upa dalam acara pernikahan merupakan bagian dari tradisi adat Batak Toba. Pada ritual ini, keluarga pengantin menyajikan ikan mas dengan doa-doa

simbolis. Melalui ikan yang disajikan, terkandung harapan agar kedua mempelai hidup rukun dan sejahtera.

Dalam upacara kelahiran atau baptisan, ikan mas yang disajikan melambangkan harapan bagi anak yang baru lahir agar diberkahi panjang umur, nama yang baik, dan masa depan yang cerah. Doa-doa ini menyampaikan kebahagiaan atas kehadiran anggota baru keluarga.

Mangupa-upa dalam upacara duka cita memiliki makna penghiburan. Ikan yang dihidangkan, seperti "Dekke Soso-soso" dan "Dekke Paet-paet," melambangkan kesedihan keluarga yang ditinggalkan dan harapan agar keluarga dapat melewati masa sulit dengan kuat.

Teori gastronomi sastra memandang makanan sebagai teks budaya yang sarat makna. Kuliner dalam adat Batak Toba mengandung makna budaya, sosial, dan spiritual, seperti yang terlihat dalam tradisi Mangupa-upa. Dekke Na Niarsik menjadi simbol penting dalam menyampaikan doa dan harapan dalam setiap fase kehidupan.

Ikan mas dalam tradisi Batak Toba memiliki simbolisme khusus, yaitu kemakmuran, kebersamaan, dan kesejahteraan. Pada pernikahan, ikan melambangkan harapan agar mempelai hidup dalam keharmonisan, saling mendukung, dan berkelimpahan.

Pada acara kelahiran, ikan mas yang disajikan menjadi simbol kebersihan, ketulusan, dan keutuhan. Doa yang disampaikan berharap agar anak yang baru lahir menjadi pribadi yang baik, bermanfaat bagi keluarga dan masyarakat.

Dalam acara duka cita, ikan "Dekke Paet-paet" mencerminkan kesedihan, sementara "Dekke Soso-soso" menjadi simbol penghiburan. Doa-doa yang diucapkan berisi harapan agar keluarga yang berduka mampu menghadapi masa sulit dan memperoleh ketenangan.

Bahan alami yang digunakan dalam mengolah Dekke Na Niarsik memiliki makna natural. Bahan-bahan seperti andaliman, kecombrang, kunyit, jahe, dan bawang batak dipercaya memiliki manfaat kesehatan dan menyimbolkan kekayaan alam Batak Toba.

Andaliman, yang dikenal sebagai merica Batak, memberikan cita rasa khas pada Dekke Na Niarsik. Selain itu, rempah-rempah ini dipercaya memiliki manfaat kesehatan seperti meningkatkan imunitas dan kesehatan peredaran darah.

Kecombrang, kunyit, jahe, dan bawang batak juga digunakan dalam mengolah Dekke Na Niarsik. Keempat rempah ini tidak hanya memperkaya rasa tetapi juga memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti menurunkan kolesterol, menjaga kesehatan jantung, dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Dalam perspektif gastronomi sastra, penggunaan bahan alami mencerminkan penghargaan terhadap alam dan keberlanjutan budaya. Kuliner Dekke Na Niarsik menyampaikan makna-makna tersebut, yang menghubungkan masyarakat Batak Toba dengan alam.

Makanan dalam tradisi Batak Toba menjadi media yang menghubungkan nilai-nilai leluhur dengan generasi saat ini. Dekke Na Niarsik yang disajikan dalam setiap upacara menjadi simbol penguatan nilai-nilai keluarga dan komunitas.

Dengan berbagai makna simbolik dan filosofi yang terkandung, Dekke Na Niarsik terus menjadi simbol adat Batak Toba yang masih dipertahankan. Keistimewaan ini memperkaya kebudayaan Indonesia dan mendorong generasi muda untuk melestarikan tradisi ini.

Secara keseluruhan, gastronomi sastra mengajarkan bahwa kuliner adalah bagian dari budaya yang kaya makna. Makanan dalam tradisi Mangupa-upa menunjukkan keterkaitan erat antara manusia, alam, dan budaya.

KESIMPULAN

Hasil penelitian makna kuliner dekke na niarsik pada tradisi mangupa-upa di Batak Toba: kajian Gastronomi sastra dalam mempertahankan kearifan lokal dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pelaksanaan tradisi mangupa-upa dalam pernikahan, kelahiran, dan dukacita/kemalangan memiliki makna yang berbeda disetiap acaranya. Kuliner dekke na niarsik yang disajikan memiliki gambaran yang berbeda- beda walaupun dengan hidangan yang sama. Tradisi mangupa-upa merupakan tradisi yang dilakukan untuk mendoakan, dan memberikan nasehat kepada yang diupa dengan harapan semua masalah, keburukan menjauh dan seluruh yang baik semakin mendekat. Dari penelitian kuliner dekke na niarsik ini peneliti menemukan hasil penelitian dimana:
 - a. mangupa-upa terbagi kedalam dua jenis yaitu mangupa-upa untuk suka cita dan mangupa-upa untuk duka cita.
 - b. Dalam tradisi mangupa-upa di Batak Toba, pihak yang mangupa itu selalu dari pihak parboru/wanita baik itu mertua maupun hula-hula/ saudara laki-laki dari siperempuan.
 - c. Kuliner dekke na niarsik memiliki makna yang berbeda setiap ritual adat yang dilakukan.
2. Menambah pemahaman generasi muda agar kearifan lokal tetap terjaga.

Dimasa sekarang, kebudayaan perlahan luntur seiring berkembangnya segala teknologi. Setelah dilakukan wawancara dengan ketua adat, beliau memaparkan bahwa ketertarikan generasi sekarang akan budaya itu perlahan luntur, hal ini di karenakan kurangnya keinginan sianak untuk bertanya dan kurangnya kesadaran orang tua untuk memperkenalkan adat istiadat tersebut. Jadi diharapkan dengan hadirnya penelitian ini dapat menambah wawasan para generasi sekarang untuk lebih mempelajari dan melestarikan budaya Batak.

Saran

Dari beberapa kesimpulan diatas peneliti menyarankan:

1. Bagi pembaca penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa yang akan meneliti sejenis ini, khususnya penelitian yang berfokus pada adat kebudayaan dan gastronomi sastra.
2. Bagi pecinta budaya penelitian ini dapat menjadikan salah satu contoh bentuk dari upaya pelestarian budaya dan mentranskrip tradisi lisan ke tulis karena sangat penting menjaga tradisi agar tidak punah dikalangan generasi sekarang.
3. Bagi peneliti lain, penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai acuan dan perbandingan dengan penelitian-penelitian sebelumnya dan penelitian yang akan datang, khususnya makna yang terkandung dalam kuliner dekke na niarsik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Journal of Tourism and Creativity*, 6(2), 111. <https://doi.org/10.19184/jtc.v6i2.31300>
- Anantama, M. D., & Suryanto, S. (2020). Kuliner dan Identitas Keindonesiaan dalam Novel Pulang Karya Leila S. Chudori. *Atavisme*, 23(2), 206–219. <https://doi.org/10.24257/atavisme.v23i2.688.206-219>
- Andini, D. A., & Nugraha, R. N. (2023). Kawasan Pecinan Glodok sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. 6(2), 565–578.
- Anggraini,Devi. (2023). “Makna Keselamatan Masyarakat dalam Tumpengan:Kajian

- Gastronomi Sastra". Fakultas Adab dan Bahasa. UIN Raden Mas Said Surakarta.
- Arini, Ida Ayu Dewi & Lestari, Made Novita Dwi. 2021. "Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem". *Jurnal Ilmiah Pariwisata Budaya Hindu (CULTOURE)*. Vol.2 No.2
- Artha Wijaya, K. R., Liesteandre, H. K., & Saputra, I. G. G. (2021). Preferensi Wisatawan Domestik Dalam Memilih Produk Wisata Gastronomi Di Kuta Bali. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(2), 79–85. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i2.658>
- Ayu Ramadhanti, Vikka. (2023). "Tradisi Jenangan di kota Surakarta melalui tinjauan gastronomi sastra dan relevansinya dengan pembelajaran bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Aliah". Fakultas Adab dan bahasa. UIN Raden Mas Said Surakarta.
- Budiarni, Aprilia Dwi. (2023). "Tinjauan Gastronomi Sastra pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali". Fakultas Adab dan Bahasa. UIN Raden Massaid Surakarta.
- Bustanul Agus, Agama Dalam Kehidupan Manusia, Pengantar Antropologi Agama (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2006), 95
- Endraswara. 2018. *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra* (edisi pertama).
- Estiningtyas, Indira Hapsari. 2019. Makna Filosofis Dalam Upacara Daur Hidup Mitoni Di Kabupaten Kebumen. Program Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Fossali, PB. 2008. "Seven conditions for gastronomic sciences sci 4 (8):54-86 (Hasnah et al., 2021) Adhitiowasis, A., Malilah, E., & Andari, R. (2022).
- Lambek, Michael. 2002. *A Reader in the anthropology of religion*. USA : Blackwell publish ltd.
- Lian. (2023). Tradisi Jenangan Di Kota Surakarta Melalui Tinjauan Gastronomi Sastra Dan Relevansinya Dengan Pembelajaran Bahasa Dan Sastra Indonesia Di Madrasah Aliah. 5, 1–14. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Mariasuai Dhavamony, Fenomologi Agama (Yogyakarta: Kanisius, 1995), 167. Saldana. Miles & Huberman. 2014. *Qualitative Data Analysis*. America: SAGE
- Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *Jornal of Tourism and Creativity*, 6(2), 111. <https://doi.org/10.19184/jtc.v6i2.31300>
- Publications
- Siahaan, G. M. G., Aliffiati, ., & Murniasih, A. A. A. (2023). Dekke Na Niarsik: Identitas Budaya Etnis Batak Toba di Pematangsiantar. *Sunari Penjor : Journal of Anthropology*, 7(1), 1. <https://doi.org/10.24843/sp.2023.v7.i01.p01>
- Simangunsong, Fransiska. (2013). Pengaruh Konsep Hagabeon, Hamoraon dan Hasangapon. *Sirok Bastra Vol.1 No.2*, 207-220.
- Simanjuntak, B.A, 2009, *Konflik Status dan Kekuasaan orang Batak Toba*, Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Sirait, W. (2023). Studi pada Suku Batak Di Kabupaten Asahan. 19(1). Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kualitatif* (edisi kedua). Bandung: Alfabeta.
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (The Role Of Local Cuisine In Developing Sustainable Culinary Gastronomy). <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Thompson, Jane. 2011. *Gastronomic Literature, Modern Cuisine, and the Development of French Bourgeoise Identity From 1800 to 1850*. *History Papers*. 9. <http://digitalcommons.concol1.edu/histhp/9>.
- Waryono, & Syarif, W. (2021). Tradisi Dan Makna Filosofis Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 1(2), 65–74. <https://doi.org/10.21009/jppv1i2.07>
- Yogyakarta: Textium.