



IKAN MAS ARSIK SEBAGAI MAKANAN UPACARA ADAT KHAS BATAK TOBA SUMATRA UTARA

Irma Yohana Munthe¹, Chairiza Azmi²

Program Studi Sarjana Pariwisata, Universitas Imelda Medan, Kota Medan, Indonesia^{1,2},

Email:irmamunthe600@gmail.com¹, azmichairiza@gmail.com²

ABSTRAK

Berbagai keragaman dan keunikan yang dimiliki masyarakat Indonesia menghasilkan perbedaan di berbagai suku, ras, budaya, agama, dan antargolongan. Pengetahuan dan keunikan setiap suku di Indonesia berbeda-beda yang di peroleh secara turun temurun. Salah satu contoh yaitu suku Batak Toba di Sumatera Utara. Etnis suku batak toba tentunya memiliki minum dan kuliner khas yang berbeda dengan suku lain. Jenis minuman dan kuliner batak toba di antaranya tuak, cendol panas atau biasanya di sebut *seddor*, ikan mas arsik, ikan naniura, manuk napinadar, mie gomak, sak-sang, itak gur-gur, lomang, lappet dan banyak makan khas lainnya. Dalam pengolahan makanan, suku batak termasuk suku yang sangat handal dalam memasak dan mengolah makanan. Salah satu makanan atau kuliner khas batak toba sumatra utara yaitu ikan mas arsik. Ikan mas arsik memiliki keunikan tersendiri. Salah satu keunikan wisata masakan dan makanan yang populer dan sudah sangat melegenda di Suku batak Sumatera Utara yaitu dimasak dengan beraneka bumbu dasar yang sebagian hanya tumbuh di Sumatera Utara. Ikan mas arsik disajikan dari bahan dasar ikan mas segar, yang diberi bumbu rempah-rempah alami yang bergizi, dan kemudian di masak di atas api hingga semua bumbu meresap sempurna. Keunikan dan originalitas pengolahan kuliner ikan arsik ini dapat nilai tambah yang dapat diperhitungkan menambah nilai pendapatan masyarakat suku batak toba. Sehingga pada saat ini kuliner ikan arsik khas batak ini dijaga citra rasanya dan standard cara pemasakannya agar tidak mengubah rasa dan ciri khas nya.

Kata Kunci: ikan mas arsik, batak toba, ciri khas.

ABSTRACT

The diversity and uniqueness of Indonesian society results in differences in ethnicity, race, culture, religion and intergroup. The knowledge and uniqueness of each tribe in Indonesia is different which is obtained from generation to generation. One example is the Toba Batak tribe in North Sumatra. The ethnic Toba Batak tribe certainly has drinking and culinary specialties that are different from other tribes. Types of drinks and culinary Batak Toba include tuak, hot cendol or usually called seddor, arsik carp, naniura fish, manuk napinadar, gomak noodles, sak-sang, itak gur-gur, lomang, lappet and many other typical foods. In food processing, the Batak tribe is a tribe that is very reliable in cooking and processing food. One of the typical foods or culinary delights of the Batak toba of North Sumatra is arsik carp. Arsik carp has its own uniqueness. One of the uniqueness of cooking and food tourism that is popular and already very legendary in the Batak tribe of North Sumatra is cooked with various basic spices, some of which only grow in North Sumatra. Arsik carp is served from the basic ingredients of fresh carp, which is seasoned with nutritious natural spices, and then cooked over the fire until all the spices are perfectly absorbed. The uniqueness and originality of this culinary processing of arsik fish can be an added value that can be calculated to increase the income value of the Batak toba tribe. So that at this time this typical Batak arsik fish culinary is maintained by its taste image and standard cooking methods so as not to change its taste and characteristics.

Keywords: Arsik, batak toba, Specialties.

A. PENDAHULUAN

Di zaman sekarang ini, bisnis ragam makanan asing sudah sangat banyak ditemukan dan bebas masuk di perjual belikan bahkan mengepung negeri kita dari berbagai penjuru hingga membuka tempat makan dan membuka cabang dimana-mana. Ini membuktikan bahwa masyarakat Indonesia memiliki indra perasa yang cukup cocok dengan semua berbagai olahan makanan sehingga produk asing berkelana masuk ke Indonesia hingga membuat semakin kuatnya makanan asing dibanding makanan khas Indonesia yang sebenarnya tidak kalah enak dengan produk luar.

Indonesia memiliki banyak beragam makanan dan kuliner yang tentunya tidak kalah lezatnya dengan makanan asing. Indonesia terkenal dengan masyarakat yang beragam dan tentunya dari daerah dan suku yang berbeda-beda disetiap daerahnya tentunya memiliki keunikan dan ciri kuliner khususnya masing-masing walaupun berada di titik provisi yang sama. Dari perbedaan suku tersebut tentunya memiliki makanan adat tertentu yang tidak sama dengan suku lainnya. Salah satu suku yang di ambil ialah suku Batak. Suku Batak memiliki lima sub etnis yaitu Batak Toba, Batak Simalungun, Batak Karo, dan Batak Pakpak. Setiap suku ini memegang ketat adat istiadatnya hingga pada saat ini. Masing-masing suku juga memakai bahasa yang berbeda-beda dan makanan khas masing-masing. Namun hal inilah justru menjadi pemersatu masyarakat Batak. Pada suku Simalungun misalnya memiliki makanan khas yaitu *Dayok Binatur/Dayok Naniatur*. Di suku Karo ada *tarites*. Begitu pula dengan suku Batak Toba yang merupakan bagian dari suku Batak Toba. Mayoritas masyarakat dari Sumatera Utara merupakan suku Batak Toba misalnya Kabupaten Toba, Kabupaten Samosir, Kabupaten Humbang Hasundutan, Kabupaten Tapanuli Utara, dan Kabupaten Tapanuli Tengah.

Setiap suku-suku ini memiliki beragam makanan yang tentunya menjadi khas daerah masing-masing. Batak Toba salah satunya yaitu ikan mas arsik. Dalam bahasa Batak ikan mas arsik ini disebut "*dekke na niarsik*" yang artinya "*dekke*" adalah ikan "*na niarsik*" adalah "*di marsik kan*" atau di keringkan. Sesuai dengan maknanya ikan ini di masak dengan cara dimasak terus menerus hingga kandungan air dan bumbu nya meresap ke daging ikan mas tersebut.

Hidangan ini menjadi salah satu kuliner yang paling populer dari daerah Batak, sebab rasanya yang nikmat dan gurih karena pemilihan ikan yang segar dan perpaduan bumbu-bumbu yang mengikat cita rasa. Ikan mas arsik ini bukan hanya bisa di nikmati untuk sehari-hari saja. Namun ikan mas arsik ini juga menjadi salah satu masakan yang terpilih untuk sebuah upacara adat sakral. Biasanya suku Batak Toba menggunakan masakan ini pada upacara adat pernikahan, acara lahiran, acara syukuran dan banyak upacara adat lainnya. Namun penyajian ikan mas arsik ini tidak boleh asal dihidangkan jika berada di acara pernikahan dan lahiran. Dimana pada saat acara pernikahan pada saat di tengah acara haruslah 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.

Penggunaan ikan mas diberbagai adat khas Batak sudah menjadi budaya turun temurun. Hal itu dilakukan bukan tidak memiliki makna. Fungsi dan arti ikan mas arsik ini memiliki arti atau simbol tersendiri bagi suku Batak Toba yaitu artinya "memberkati/pasu-pasu" Dan biasanya pembawa acara adat Batak (parhata) mengatakan "*Dekke Ni Sabulan Tu Tonggina Tu Tabona*" yang artinya segi ikan mas yang di danau toba bertempat di danau Sabulan artinya memberkati".

Dari uraian diatas masalah yang terkaji dalam penelitian ini dapat surumuskan dalam bentuk pertanyaan sebagai berikut:(1) bagaimana ikan mas arsik menjadi identitas budaya etnis Batak Toba? (2) apa fungsi yang terkandung dalam ikan mas arsik bagi masyarakat Batak Toba?

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang dilakukan di kota sumbul kabupaten dairi sumatra utara. Kota sumbul ini di pilih sebab salah satu kota yang memiliki masyarakat dengan suku batak toba. Kota sumbul juga merupakan salah satu kota yang masih menjaga kelestarian budaya dan kearifan lokal yang mereka miliki. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui cara observasi, wawancara dan studi kepustakaan. Penelitian ini menggunakan teori fungsi makanan. Jenis makanan mempunyai arti simbolik, dalam arti mempunyai arti sosial, agama, dan lainlain. Menurut Foster & Anderson (1986: 268-271) secara simbolis makanan sedikitnya dapat berupa empat ungkapan, yakni: ikatan social, solidaritas kelompok, makanan dan ketegangan jiwa, serta simbolisme makanan dalam bahasa. Selain teori fungsi makanan, penelitian ini juga menggunakan teori identitas budaya. Lustig (2013: 133) mencatat bahwa identitas budaya adalah pusat perasaan diri seseorang. Itu karena identitas budaya "adalah komponen sentral, dinamis, dan beragam dari konsep diri seseorang". Analisis data dilakukan dengan teknik deskriptif kualitatif.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Ikan mas arsik sebagai identitas makanan khas batak toba

Suku batak toba adalah etnis yang memiliki kebudayaan yang berbeda dengan suku lain, termasuk makanan khas yang dimiliki salah satunya yakni ikan mas arsik yang sudah turun temurun menjadi kuliner yang dapat di nikmati sehari hari, namun juga disajikan untuk upacara adat. Makanan ini sering dihidangkan di acara pernikahan, kelahiran, acara gereja dan acara tertentu lainnya. Ikan mas arsik adalah makanan tradisional batak toba yang bercita rasa bumbu rempah tradisional.

Pengolahan makan ini sesuai dengan nama nya yaitu di arsik yang artinya di masak dengan salah satu rempah menjadi pengikat yang kuat yaitu andaliman, rempah ini menjadi salah satu bumbu yang memiliki tahta yang tinggi dalam mengikat cita rasa dalam pembuatan ikan mas arsik. Karena Jika tidak menggunakan rempah ini maka ikan mas arsik tidak terbelang sempurna. Andaliman merupakan rempah khas batak toba yang memiliki cita rasa pedas dan getir. Jika dilihat dari pengolahannya ikan mas arsik ini di masak seperti dengan bumbu kuning, namun nyatanya ada penggunaan rempah andaliman di dalamnya yang menjadikan masakan ini berbeda dengan masakan daerah lainnya.



Gambar 1. Proses memasak ikan mas arsik

Ikan mas adalah bahan utama dalam pembuatan makanan khas batak ini. Dipilih dari ikan yang segar dan sehat. Kemudian di olah dengan bumbu-bumbu halus yang berasal dari rempah-rempah alami yang berasal dari tanah batak. Ciri khas dari ikan mas arsik ini juga terlihat dari *uram-uramnya*.

Uram-uram ini adalah jenis sayur-sayuran yang di masak bersamaan dengan ikan mas arsik. Uram-uram ini ada yang di taruh di atas dan di bawah ikan mas. Uram-uram yang di taruh di bagian bawah yaitu serai hal ini dilakukan agar mencegah kerusakan sisik ikan mas arsik karena secara langsung bersentuhan dengan kualii yang panas akibat api. Sedangkan uram-uram yang dibuat di atas ikan mas arsik ini yaitu sayur kacang panjang, bawang batak/bawang rambu, batang rias atau sering di sebut batang bunga kecombrang. Berbeda dengan makanan lainnya, setelah membersihkan bagian perut ikan mas ini uram-uram juga dimasukkan kedalam perut ikan mas ini yang sudah di campur dengan bumbu yang sudah haluskan. Setelah itu di ikuti dengan telur ikan mas dan diletakkan di atas kualii dan dimiring kan. Ikan mas ini tidak boleh dipotong-potong menjadi beberapa bagian jika untuk sebuah upacara adat batak. Karena di acara adat batak harus menggunakan ikan mas yang utuh. Hal ini melambangkan kehidupan yang utuh dari manusia. Sebaliknya juga menggunakan ikan yang sudah dipotong-potong maka orang-orang atau masyarakat berharap yang menerima ikan mas tersebut tidak akan mendapatkan keturunan.



Gambar 2. Ikan mas arsik masakan Khas Batak Toba

Dalam sebuah upacara adat tertentu pemberian ikan mas arsik ini juga memiliki cara tertentu untuk tidak menghilangkan nilai sakral nya. Pemberian ikan mas arsik ini sebagai identitas budaya masih sangat melekat pada masyarakat batk toba saat melakukan berbagai ritual upacara adat yaitu upacara adat pernikahan, kelahiran, syukuran, dan acara lainnya. Ikan mas arsik ini dihidangkan dengan beralaskan nasi di atas piring yang sesuai dengan ukuran ikan mas arsik yang utuh. Alasan ikan mas arsik ini harus beralaskan nasi yaitu agar saat diberikannya ikan mas arsik ini harus dalam posisi seperti berenang itu sebabnya nasi di taruh sebagai alas agar membantu ikan mas arsik tidak berubah posisi dan kemudian kepala ikan mas arsik ini harus mengarah pada orang yang menerima ikan tersebut. Apabila ikan mas arsik dihidangkan lebih dari satu maka ikan mas arsik tersebut harus sama posisi berbaris sejajar.

Disisi lain penggunaan jumlah ikan mas arsik ini juga tidak boleh sembarangan. Sebagai salah satu masakan yang di pakai untuk upacara adat batak jumlah ikan mas arsik yang di berikan kepada penerimanya haruslah ganjil misalnya satu, tiga, dan lima.

Ikan mas arsik yang di sajikan lebih dari satu harus disusun sejajar dengan kepala ikan menghadap kepada sang penerima maknanya ialah harapan besar untuk kehidupan yang dijalannya semakin diberkati dan berjalan beriringan dengan arah kehidupan dan tujuan yang sama. Hal seperti ini biasanya dinamakan di suku batak yaitu "*dekke simuddur-uddur*". Sama halnya juga jika menghadapi sebuah permasalahan, tindakan pemberian ikan mas arsik ini juga dilakukan masyarakat batak agar masyarakat yang mengalami permasalahan diberikan jalan keluar dengan harapan besar dapat menyelesaikan masalah dengan anggota keluarganya.

Suku batak toba merupakan salah satu suku yang sangat percaya dengan adat istiadatnya. Masyarakat disana menjadikan budaya mereka sebagai acuan hidup dan menjunjung tinggi nilai adat istiadat mereka hingga keseharian masyarakatnya pun tidak luput dari adat dan warisan leluhurnya. Hal ini merupakan sebuah kebanggaan tersendiri karena tekah berhasil menjaga dan melestarikan kebudayaan yang mereka miliki seperti yang di utarakan

oleh (Lustig 2013:132, identitas budaya mengacu pada rasa yang dimiliki seseorang terhadap budaya nya. Namun tak hanya untuk hari hari suka cita saja, ikan mas arsik juga bisa di sajikan kepada orang yang baru saja mengalami kecelakaan dengan harapan agar masyarakat yang mengalami kemalangan segera mendapat kesembuhan.

Suku batak toba termasuk salah satu suku yang dapat mengadakan acara yang sangat meriah yang dapat mengeluarkan dana yang besar demi menunjukkan ekstensi adat dan kebudayaan mereka. Di tambah dengan adanya makanan khas yang beragam termasuk ikan mas arsik menjadi salah satu kebanggaan setiap upacara batak yang tidak pernah nihil kehadiran makanan satu ini. Karena masyarakat suku batak percaya bahwa ikan mas arsik ini melambangkan pesan dan harapan baik bagi mereka. Pesan dan harapan tersebut dibuat dalam bentuk ikan mas arsik. Para orangtua suku batak biasanya memberikan ikan mas arsik ini juga biasanya bentuk syukur atas pencapaian yang telah di dapat anak atau keluarganya atau juga agar terberkati kehidupannya di lingkungan sosial yang baru.

Di upacara adat batak toba pihak yang memberikan ikan mas arsik ini juga memiliki aturan nya sendiri. Dimana jika di suatu adat pernikahan ikan mas arsik ini hanya bisa diberikan oleh pihak perempuan. Contohnya "*Hula-hula*" atau kerabat pihak istri, orangtua kandung istri, saudara laki-laki istri (*Ito*), atau bagian dari marga pihak keluarga istri. Sebagaimana suku batak mengatakan "*Dalihan Na Tolu*" yang artinya bagian dari kerangka yang mengandung hubungan darah dan hubungan pernikahan yang mengikat satu kelompok. Menurut sitanggung (2010), penentuan "*Dalihan Na Tolu*" ini berdasarkan keberadaan tiga kedudukan fungsional yang menjadi dasar yaitu:

- (a) "*Somba Namarhulahula*" yang artinya hormat kepadad pihak istri.
- (b) "*Elek Namarboru*" yang artinya sikap yang mengayomi dan membujuk wanita.
- (c) "*Manat Mardongan Tubu*" artinya menghormati kepada teman yang semarga.

Filosofi Sebutan "*Dalihan Na Tolu*" disusun dalam makna keegaliteran berdasarkan tiga tungku. "*Dalihan Na tolu*" ini berasal dari kebiasaan suku batak yang kerap membuat masakan di atas tungku batu yang berfungsi sebagai penyangga alat masak.

2. Fungsi yang terkandung dalam ikan mas arsik bagi masyarakat Batak Toba.

ikan mas arsik khas batak toba merupakan suatu simbol karunia hidup dalam masyarakat batak. Makanan khas ini tersaji pada beberapa acara khusus adat batak seperti pada acara pernikahan dan kelahiran. Pada acara ini di tentunya makanan ikan mas arsik wajib ada di hidangan karena merupakan simbol dan wujud yang harus di sampaikan di berbagai macam acara seperti acara pernikahan, kelahiran, syukuran, angkat sidi, hingga lulus kuliah. Pada acara pernikahan Ikan mas arsik ini juga dianggap sebagai jalan doa, suatu media pihak *hula hula* (pihak kerabat perempuan/istri) berdoa supaya mampu mengarungi dan menjalani rumah tangga yang baru.

- (a) Ikan mas arsik pada upacara pernikahan batak toba.

Fungsi dari adanya ikan mas arsik di sebuah pernikahan tentunya memiliki filosofi tertentu bagi yang merayakannya. Pada proses adat yang diadakan ikan mas arsik ini sebagai simbol kesuburan untuk memiliki keturunan yang banyak, menjalani hidup baru agar selalu terberkati dalam hidupnya. Simbol ini berikan oleh pihak perempuan kepada pihak laki laki dan kepada pengantin. Ikan mas arsik ini juga menjadi lambang bentuk restu kedua orangtua pihak perempuan sebagai tanda rassa cinta kasih kepada anaknya. Dalam pemilihan ikan untuk pengantin pun berupa satu ekor ikan mas betina yang berukuran besar, warna yang cantik, segar dan tentunya yang sedang bertelur, hal ini menandakan besar harapan orangtua pihak perempuan agar anaknya cepat memiliki keturunan.

(b) Ikan mas arsik pada saat upacara tujuh bulanan

Fungsi dekke pada upacara tujuh bulanan ini ialah agar calon ibu senantiasa dengan dengan jiwa yang tenang, mendapatkan kesehatan dan kelancaran hingga proses persalinan. Biasanya pihak *hula-hula* akan bersigap saat dikabarkannya akan mengadakan acara tujuh bulanan ini. Pada saat pemberian ikan mas arsik ini makan orangtua perempuan akan memberikan nasehat sepatah dua kata sebagai nasihat dan doa, dan harapan baik kepada *borunya* atau anak prempuannya. Kemudian calon ibu akan di uap terlebih dahulu atau mencicipi ikan mas arsik ini terlebih dahulu lalu baru bisa di nikmati oleh keluarga lainnya.



Gambar 3. Pemberian ikan mas arsik pada saat upacara tujuh bulanan

(c) ikan mas arsik pada upacara adat kelahiran

Pada upacara adat ini pihak keluarga perempuan membawa tiga ekor ikan mas arsik yang melambangkan bertambahnya satu anggota keluarga. Tiga ekor mas arsik ini dibagi untuk ayah, ibu dan anak yang baru saja lahir. Tradisi pemberian ikan mas arsik ini merupakan tradisi yang wajib dilakukan di suku batak toba terutama untuk anak pertama yang lahir. Setelah ikan mas arsik di santap maka bapak, ibu, dan sang anak akan diberikan ulos tandi dengan cara dililitkan hal ini merupakan sebuah ungkapan kasih dan sayang pihak parboru kepada boru dan suami anak perempuannya.

(d) Ikan mas arsik pada acara angkat sidi atau malua.

Naik sidi atau malua adalah bagian dari pengakuan iman di dalam agama kristen protestan yang dilakukan secara individu yang telah dewasa dan di teguhkan oleh pendeta jemaat setempat setelah melewati dan mengikuti pelajaran agam kristen. Setelah melakukan angkat sidi tersebut biasanya masyarakat suku batak toba melakukan perayaan/syukuran dengan memberikan ikan mas arsik kepada anak yang baru naik side dengan makna agar anak tersebut semakin taat dan takut akan tuhan, dan juga melambangkan rasa hati yang senang, gembira serta takut akan Tuhan.

D. KESIMPULAN

Ikan mas arsik merupakan identitas budaya masyarakat Batak Toba. Dalam sebutan masyarakat batak yaitu dekke na niarsik. Dekke berarti ikan, na niarsik berarti dikeringkan (marsik), sehingga dekke na niarsik ialah ikan yang dimasak hingga kering, dalam hal ini menggunakan ikan mas yang dimasak dengan bumbu khas Batak hingga kering meresap ke tubuh ikan. Fungsi dari kuliner ini adalah sebagai hidangan saat penyelenggaraan acara sukacita oleh masyarakat Batak Toba. Acara tersebut berupa pernikahan, tujuh bulanan, pasca

melahirkan, angkat sidi, dan peringatan tamat kuliah. Ikan mas arsik ini tidak hanya diberikan ketika orang memulai rumah tangga, ikan mas arsik merupakan suatu simbol yang sangat sakral dan memiliki nilai yang tinggi menurut suku Batak Toba. Hidangan ini merupakan tanda jalan doa, suatu media pihak hula-hula (kerabat dari pihak keluarga istri/perempuan) berdoa kepada Tuhan supaya mampu mengarungi hari-hari yang akan dilalui di rumah tangga baru.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, V. (2016). "Makna Simbolik Komunikasi Budaya Dalam Upacara Adat Perkawinan Masyarakat Batak Toba Di Pekanbaru". *Jom FISIP*, 3(2), pp. 1-15.
- Butarbutar, R.D., Milala, R., & Paunganan, D.D. (2020). "Dalihan Na Tolu Sebagai Sistem Kekerabatan Batak Toba Dan Rekonstruksinya Berdasarkan Teologi Persahabatan Kekristenan". *Dharmasmrti: Jurnal Ilmu Agama dan Kebudayaan*, 20(2), pp. 1-28. <https://doi.org/10.32795/ds.v20i2.1019>
- Frederica., Syafrial., & Sinaga., M. (2018). "Acara Martumpol Adat Batak Toba (Kajian Semiotika)". *Jurnal Online Mahasiswa: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*, 5(1), pp. 1-9.
- Lustig, M.W. (2013). *Kompetensi Antarbudaya Komunikasi Interpersonal Lintas Budaya*, Edisi Ke-7. Pearson.
- Ningsih, W. (2019). *Antropologi Kuliner*. FAM Publishing
- Situmorang, R. (2017). "Mangupa Sebagai Bentuk Dukungan Sosial: Studi Indigenous Terhadap Etnis Batak". Skripsi Program Studi (S1) Psikologi Fakultas Psikologi Universitas Sumatera Utara.