



Semiotic Analysis of Traditional Food from Simalungun

Angel Tamaro Sijabat^{1*}, Ahmad Bengar Harahap²
Universitas Negeri Medan

Corresponding Author: Angel Tamaro Sijabat angelsijabat1232@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Semiotics,
Simalungun, Traditional

Received : 7, May

Revised : 30, June

Accepted: 28, July

©2024 Sijabat, Harahap: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

This study aims to analyze the meanings and symbols of Simalungun Traditional Food. The research method used in this study is a qualitative method with Charles Sanders Peirce's semiotic analysis, where signs are divided into 3 aspects of representation, object, and interpretation. Data collection was carried out through literature studies and in-depth interviews with resource persons from the Simalungun community, more precisely in Upper Simalungun. Based on the results of the research, interviews and literature were analyzed in a structured manner. The results of the study show that Simalungun traditional food contains many deep meanings such as hopes and advice to its recipients, especially traditional food, traditional food in Simalungun plays a very important role in Simalungun traditional events. Although not all of the traditional food is used as traditional food, the traditional food also has a very deep meaning that is more attached to the history of the struggle for survival of the ancestors of Simalungun. Every meaning implied in the food is very positive and good. This can help to increase understanding and appreciation of local cultural heritage, which in turn can support the development of inclusive and sustainable multicultural education.

Analisis Semiotika Makanan Tradisional Dari Simalungun

Angel Tamaro Sijabat^{1*}, Ahmad Bengar Harahap²

Universitas Negeri Medan

Corresponding Author: Angel Tamaro Sijabat

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Semiotika,
Simalungun, Tradisional

Received : 7, May

Revised : 30, June

Accepted: 28, July

©2024 Sijabat, Harahap: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makna dan simbol-simbol pada Makanan Tradisional Simalungun. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan analisis semiotika Charles Sanders Peirce, dimana tanda dibagi menjadi 3 aspek representamen, objek, dan interpretan. Pengumpulan data dilakukan melalui studi literatur dan wawancara mendalam dengan narasumber dari lingkungan masyarakat simalungun lebih tepatnya di simalungun atas. Berdasarkan hasil penelitian, wawancara dan literatur dianalisis secara terstruktur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Makanan tradisional simalungun mengandung banyak makna yang mendalam seperti harapan dan nasehat kepada penerimanya terutama makanan adat . makanan adat di simalungun sangat berperan penting dalam acara adat simalungun. Walaupun tidak semua makanan tradisionlnya dijadikan makanan adat, namun makanan tradisional nya juga mempunyai arti yang sangat mendalam yang lebih melekat kepada sejarah perjuangan bertahan hidup nenek moyang simalungun. Setiap makna yang tersirat pada makanan makanan tersebut sangat positif dan baik. Hal ini dapat membantu meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap warisan budaya lokal, yang pada gilirannya dapat mendukung pengembangan pendidikan multikultural yang inklusif dan berkelanjutan.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan yang memiliki banyak sekali suku dan budaya. Contohnya seperti beberapa suku dan budaya yang terdapat di Sumatera Utara, yaitu suku Batak Toba, Batak Simalungun, Melayu, Batak Karo, Pak-Pak/Dairi, Mandailing, Pesisir, dan Nias. Setiap suku pasti mempunyai budaya dan ciri khas yang berbeda-beda.

Etnik Batak Simalungun adalah salah satu dari beberapa subetnik Batak yang sudah memiliki kebudayaan sendiri sejak dahulu, kebudayaan itu juga mencakup upacara adat, ritual adat dan pesta rakyat ketiga kebudayaan itu tidak terlepas dari peran makanan khas tradisional yang mengambil peran penting dalam pelaksanaan kebudayaan tersebut. Makanan khas tradisional merupakan fenomena kebudayaan yang semakin diteliti keberadaannya dan semakin ingin mengetahui tentangnya, kebudayaan dapat menentukan makanan sebagai makanan khas suatu daerah.

Seperti halnya masyarakat lain, Simalungun juga mengenal banyak aneka cita rasa makanan adat. Ada beberapa makanan adat yang diperuntukkan bagi kepentingan sebuah upacara adat, ritual dan sebagainya. Adapun dalam melaksanakan kegiatan adat tersebut, tidak lepas dari adanya kuliner yang juga memiliki peranan penting. Makanan merupakan faktor penting sebagai simbolis dari upacara yang dilakukan. Makanan adat dilaksanakan pada saat perayaan pesta adat, misalnya untuk acara perkawinan makanan dijadikan simbol penghormatan kepada orang-orang yang lebih tua dan dihormati.

Makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan yang berasal dari hasil produksi daerah setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi jati diri kelompok masyarakat tertentu. Dan pada sebagian masyarakat makanan tradisional merupakan kebanggaan akan daerah kelahiran asal tumpah darahnya (Murdijati: 2017 dalam Damanik 2022:48).

Menurut Priskilla, A & Ritzky dalam Kasmin (2023), K menyatakan bahwa, makanan tradisional mempunyai beraneka ragam definisi. Makanan tradisional merupakan warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia yang pekat terhadap tradisi. Dengan kata lain, makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang sudah dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal.

Suku Simalungun sendiri memiliki beberapa jenis makanan tradisional seperti: Dayok Nabinatur, Ikan Mas Arsik, Nitak, Tinuktuk, Labar, Solur-solur, Na Ni Randu, Sibak, dan Sasagun. Makanan tradisional tidak luput dari makna makna khas, sama seperti makanan tradisional dari Simalungun ini. Setiap jenis makanan tradisionalnya memiliki arti dan makna yang mendalam di dalam tradisi suku Simalungun.

Generasi muda atau yang biasa kita sebut Gen Z merupakan suatu potensi bagi negara demi kemajuan bangsa. Peran generasi muda sangat penting dalam berbagai hal termasuk membangun dan melestarikan budaya-budaya yang

merupakan salah satu kebanggaan kita. Karena berlanjutan budaya tergantung pada generasi penerus yang nantinya akan meneruskan budaya, adat dan tradisi kita. Generasi mudalah yang akan melestarikannya dan membawanya dan memperkenalkannya ke banyak orang bahkan negara.

Kajian semiotik dipandang sebagai suatu ilmu tentang tanda-tanda atau ilmu yang mempelajari sistem, aturan dan konvensi-konvensi yang memungkinkan tanda-tanda tersebut mempunyai arti. Sobur (2016:15) menyatakan semiotika adalah suatu ilmu atau metode analisis untuk mengkaji tanda. Tanda-tanda adalah perangkat yang kita pakai dalam upaya berusaha mencari jalan di dunia ini. Jadi, yang dapat menjadi tanda sebenarnya bukan hanya bahasa saja, melainkan berbagai hal yang melingkupi kehidupan ini walau harus diakui bahwa bahasa adalah sistem tanda yang paling lengkap dan sempurna. Tanda-tanda itu dapat berupa gerakan anggota badan, gerakan mata, mulut, bentuk tulisan, warna, bendera, pakaian, karya seni, sastra, lukis, patung, film, tari, musik, dan lain-lain yang berada di sekitar kehidupan kita.

Adapun alasan penulis terdorong untuk melakukan penelitian tentang analisis makna semiotika kuliner tradisional simalungun adalah karena masih banyak kalangan masyarakat yang masih kurang mengetahui makna makna dari setiap makanan tradisional yang ada di daerah nya. Selain itu penulis juga ingin agar masyarakat simalungun bisa lebih memahami makna makna yang terkandung di setiap masakan tradisional simalungun terkhususnya generasi muda atau yang biasa kita sebut Gen Z. Seiring perkembangan jaman yang begitu pesat banyak generasi muda yang mulai melupakan dan tidak mempelajari atau bahkan melestarikan budaya. Salah satu contohnya adalah mahasiswa simalungun yang masih kurang pengetahuannya tentang budaya. Padahal generasi mudalah yang nantinya akan menjadi penerus sangat berperan penting dalam melestarikan budaya nantinya. Oleh karena itu penulis berharap generasi muda bisa meneruskan budaya dengan baik. Dan yang terakhir adalah penulis ingin memperkenalkan kuliner khas simalungun ini ke masyarakat luar bahkan sampai ke mancanegara. Agar kita bisa melestarikan makanan tradisional kita dengan makna yang positif.

TINJAUAN PUSTAKA

Semiotika

Sobur (2015:95) dalam Saragih (2022) semiotika berasal dari kata Yunani *semeion* yang berarti "tanda". Suatu tanda didefinisikan sebagai sesuatu yang atas dasar konvensi sosial yang terbangun sebelumnya dapat dianggap mewakili sesuatu yang lain. Secara terminologis, semiotik didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari sederetan luas objek-objek, peristiwa-peristiwa, dan seluruh kebudayaan sebagai tanda.

Ada beberapa pendapat mengenai asal kata semiotic yang keduanya dari bahasa Yunani, pertama adalah *semeion* yang berarti "penafsiran tanda", sedangkan yang kedua adalah *semeion* yang berarti tanda. (2009:523) dalam Saragih (2022). Semiotologi menurut Saussure adalah kajian mengenai tanda dalam kehidupan sosial manusia, mencakup apa saja tanda tersebut dan hukum apa yang mengatur terbentuknya tanda. Hal ini menunjukkan bahwa tanda dan makna

dibalik tanda terbentuk dalam kehidupan sosial dan terpengaruhi oleh sistem (atau hukum) yang berlaku di dalamnya.

Adapun "semeion" menurut Saussure secara terminology Semiotika adalah ilmu yang mempelajari secara luas objek objek peristiwa kebudayaan sebagai tanda. Tanda adalah sesuatu yang terdiri atas sesuatu yang lain atau menambah dimensi yang berbeda pada sesuatu dengan memakai apapun yang dipakai untuk mengartikan sesuatu hal lainnya. Selanjutnya Saussure menggunakan pendekatan Linguistik dalam mengkaji tanda tanda itu. Tanda dalam konsep linguistik dapat berupa huruf, kata, kelompok, kata, kalimat, dan wacana. Sementara dalam konsep Seni, tanda dapat berupa gambar, lambang, simbol, gerak, bunyi, nada, tempo, dan lagu. Ketika ada lukisan di atas kanvas ada sebuah gambar hutan. Penikmat seni atau curator kan menafsirkan gambar itu dengan berbagai makna sesuai dengan aliran yang dianut dalam kajian bidang seni itu.

Semiotik menaruh perhatian terhadap yang dapat dinyatakan sebagai tanda. Sebuah tanda adalah semua hal yang dapat diambil sebagai penanda yang mempunyai arti penting untuk menggantikan sesuatu yang lain. Sesuatu yang lain tersebut tidak perlu harus ada, karena tanda secara nyata ada di suatu tempat pada waktu tertentu. Jadi untuk menjelaskan sesuatu tidak perlu pendeskripsian yang terlalu panjang, karena suatu tanda sudah bisa menjelaskan semuanya.

Makanan Khas Adat Simalungun

Simalungun merupakan salah satu daerah yang terdapat di provinsi Sumatera Utara yang mempunyai beberapa jenis kuliner tradisional yang masih ada hingga saat ini. Simalungun mempunyai beberapa kuliner tradisional. Namun, tidak semua kuliner tradisional tersebut merupakan kuliner adat. Dengan kata lain semua kuliner adat pasti merupakan kuliner tradisional. Akan tetapi, kuliner tradisional belum tentu kuliner adat. Berikut beberapa contoh kuliner adat simalungun :

1) Dayok Nabinatur

Ayam merupakan hewan yang sangat istimewa dalam masyarakat simalungun. Hal itu disebabkan sebelum adanya jam sebagai penunjuk waktu, ayamlah yang membangunkan orang desa pada pagi hari agar mendapat rezeki. Ayam dijadikan sebagai simbol keteraturan. Oleh sebab itu ayam dijadikan simbol bagi suku simalungun. *Dayok Na Binatur* berasal dari dua kata, Dayok artinya ayam dan Na Binatur berarti disusun secara teratur.

Dayok Na Binatur merupakan makanan yang dibuat dari daging ayam jantan dengan menggunakan resep khusus yang disebut dengan sikkam. Ayam dipilih menjadi makanan tradisional bagi masyarakat Simalungun disebabkan adanya beberapa sifat dan prinsip ayam yang pantas dijadikan contoh bagi kehidupan masyarakat simalungun. Hal yang sangat prinsip bagi masyarakat simalungun ketika zaman raja-raja dahulu masih ada di Simalungun, pemasak Dayok Na Binatur ini haruslah laki-laki. Kaum wanita hanya untuk mempersiapkan bumbu-bumbunya saja, tetapi seiring perkembangan zaman

siapa saja bisa memasak Dayok Na Binatur asal saja mengerti dan paham tentang proses pemasakan dan penyusunannya di dalam piring.



Gambar 1. Dayok Na Binatur

2) *Ikan Mas Arsik*

Ikan Mas Arsik merupakan salah satu makanan tradisional yang ada pada masyarakat simalungun. Bumbu yang dipakai untuk memasak *Ikan Mas Arsik* ala simalungun adalah sebagian bumbunya sangatlah istimewa disebabkan ada kandungan bahan-bahannya yang khas seperti tuba (andaliman/itir-itir) dan asam cikala. Tuba merupakan bumbu masakan Khas Batak umumnya termasuk batak simalungun.



Gambar 2. Ikan Mas Arsik

3) *Nitak*

Nitak merupakan makanan khas Simalungun yang berbahan dasar beras. *Nitak* dalam kamus bahasa Simalungun-Indonesia adalah tepung beras bercampur kelapa dan gula di tumbuk halus. *Nitak* di simalungun di beri nama nitak siang-siang/nitak gabur-gabur. *Nitak* ini disimbolkan sebagai harapan akan datangnya hal-hal yang baik bagi kehidupan dimasa yang akan datang.



Gambar 3. Nitak

4) *Tinuktuk*

Tinuktuk juga dikenal sebagai *siralada* atau sambal ladanya etnik simalungun. Etimologi *tinuktuk* itu sendiri terdiri dari dua kata yaitu terdiri dari dua kata yaitu terdiri dari dua sisipan -in- yang berarti *yang* dan *Tuktuk* yang berarti batu giling. *Tinuktuk* berarti ramuan yang dihaluskan dengan menggunakan batu giling yang digerakkan dengan tangan. Saat ini proses penghalusannya dengan menggunakan lesung kayu, ada juga yang menggunakan blender tetapi hasil yang didapat kurang citarasanya. *Tinuktuk* juga merupakan sambal dan juga merupakan salah satu makanan bagi etnik Simalungun yang sejak dulu dikonsumsi. *Tinuktuk* memiliki rasa yang mengigit disebabkan bahan-bahannya terbuat dari jahe merah, kencur sehingga rasanya pedas dan panas sehingga menambah gairah nafsu makan.



Gambar 4. Tinuktuk

5) *Labar*

Labar bagi masyarakat Simalungun merupakan bahan makanan yang bahannya terbuat dari umbi-umbian terutama ubi kayu yang dicampur dengan daging. Dagingnya pun harus daging yang mempunyai tulang yang lunak atau *garap-garap*. Daging yang biasanya digunakan diambil dari pinggung ayam atau *tanggurung*, daging burung puyuh atau *letu*. Para nenek moyang dulu bahkan

menggunakan daging tupai atau *buyut* dan daging kalelawar atau *lingkaboh*. Tetapi karena daging kalelawar dan daging tupai sukar dijumpai dipergunakanlah daging ayam.



Gambar 5. Labar

6) *Solur-solur*

Solur diartikan dengan direndam dengan air mendidih. Sama dengan *labar*, makanan *Solur-solur* juga bersahabat dengan para petani yang membuka ladangnya hingga beberapa hari tidak pulang ke kampung dikarenakan jarak dari kampung ke lahan yang akan dibuka sangat jauh. Mereka berdiam membuka perladangan untuk dijadikan sebagai lahan pertanian maupun perladangan sampai beberapa hari sehingga bekal yang dibawa dari rumah habis. *Solur-solur* merupakan makanan yang terbuat dari ubi kayu yang dilumuri dengan gula merah. Untuk mencukupi kebutuhan protein mereka yang membuka lahan perladangan tadi mereka mencoba mengolah ubi kayu yang banyak tumbuh disekitar perladangan. Bahan untuk membuat *Solur-solur* cukup sederhana dan sangat banyak terdapat disekitar perladangan yang akan mereka buka, seperti gula aren yang terbuat dari aren (*bagod*).



Gambar 6. Solur-solur

7) *Na Ni Randu*

Na Ni Randu merupakan sayuran dan makanan khas Simalungun yang sudah sangat jarang di jumpai bahkan ditinggalkan oleh masyarakat Simalungun dikarenakan proses dan bahan-bahan pembuatannya sangat banyak. Padahal makanan ini sangat lezat dan menyehatkan serta banyak mengandung vitamin dan protein karena terdapat beragam sayuran yang ada di dalam masakan *Na Ni Randu* tadi.



Gambar 7. Na Ni Randu

8) *Sibak*

Sibak (buah durian yang terlalu masak diasamkan). *Sibak* merupakan sambal kuliner simalungun. *Sibak* adalah makanan yang bahannya sudah difermentasi. Bahan yang sudah difermentasi adalah durian. Bagi sebagian orang, *Sibak* merupakan makanan yang jarang dijumpai dan banyak juga yang belum mengetahui makanan olahan yang berbahan dasar durian yang difermentasikan ini. *Sibak* merupakan makanan yang jarang di jumpai dan banyak juga yang belum mengetahui makanan olahan yang berbahan dasar durian yang difermentasikan ini. *Sibak* merupakan makanan yang biasanya dijadikan sebagai lauk atau sambal saat menyantap nasi. *Sibak* dapat dimakan secara langsung tetapi hal ini jarang dilakukan karena banyak yang tidak tahan dengan rasa asam dan aroma yang menyengat dari *Sibak* itu sendiri. Rasa asam dari *Sibak* itu terjadi karena adanya proses fermentasi pada daging buah durian yang menjadi bahan bakunya. Durian yang dipilih juga harus masak sempurna karena jika menggunakan durian yang belum masak akan mengakibatkan tekstur *Sibak* menjadi keras. Sedangkan *Sibak* yang bagus memiliki tekstur yang kental dan sedikit becek.



Gambar 8. Sibak

9) *Sasagun*

Sasagun merupakan makanan tradisional Simalungun. *Sasagun* menjadi pengganti nasi yang siap dimakan kapan saja dan dimana saja. Di masa lalu, *Sasagun* juga dijadikan bekal perjalanan wajib bagi orang Batak yang merantau. Maklum untuk merantau ke Jakarta, misalnya dibutuhkan eaktu hingga berhari-hari. Baik dengan bus maupun kapal laut. Selama dalam perjalanan, *Sasagun* itulah yang dimakan. *Sasagun* itu bisa sampai berbulan-bulan umurnya. Kapan lapar bisa langsung dimakan dan tidak perlu diolah lagi. *Sasagun* juga dijadikan pembekalan oleh para pejuang zaman dahulu jika memasuki hutan selama berhari-hari. *Sasagun* dijadikan sebagai pengganti nasi yang dimakan cukup hanya dicampur gula pasir atau garam dan biasanya jika dimakan beberapa sendok perut sudah berisi dan bertenaga kembali



Gambar 9. Sasagun

10) *Namalum*

Namalum adalah simbol penghormatan, terutama terhadap orang tua. Namalum umumnya diperoleh dari daging babi dan namalum ini diberikan kepada orang tua. Hal ini melambangkan permohonan doa kepada Tuhan untuk memberikan kesehatan kepada orang tua yang menerima namalum ini. Secara tidak langsung, namalum adalah simbol kesehatan, sehingga diberikan untuk kesehatan, umur panjang dan keturunan. Namalum diambil dari leher babi dan kemudian dipotong setipis mungkin, sesuai dengan lingkaran leher babi, yang dapat dipotong menjadi beberapa bagian sesuai kebutuhan.



Gambar 10. Namalum

11) *Dekke Na Sinorbuhon*

Dulu, sekitar 40/50 tahun yang lalu, ketika sawah-sawah kami di Malungun Atas masih ditanami, orang tua kami biasa membawa pulang ikan ke rumah. Dan ketika kami memiliki banyak makanan, kami memasak banyak ikan. Karena ikannya banyak, agar ikan tidak terbuang percuma karena basi, maka dibuatlah bumbu sorbuk yang bisa digunakan sebagai pengawet, itulah sebabnya disebut *dekke sonorbuhon*. Jika Anda membumbui ikan dengan sorbuk, ikan akan lebih awet dan tidak mudah busuk. Jadi kami tidak menyia-nyiakan ikan yang kami dapatkan dari sawah. Ini adalah alternatif, karena di masa lalu tidak ada lemari es atau alat pengawet ikan lainnya.



Gambar 11. *Dekke Na Sinorbuhon*

12) *Obbut*

Obbut adalah hidangan tradisional baru. Umumnya, ini sangat membantu para pembuat pesta akhir-akhir ini, baik untuk pesta kecil maupun besar untuk membuat lauk pauk untuk acara pesta. Bahan-bahannya mudah didapat, dan rasanya juga tidak terlalu berbeda dengan rasa daging, sangat lezat. Jadi layak untuk disajikan di pesta. Selain mudah didapat, murah, *obut* ini melambangkan penghematan dan hemat, serta bebas pestisida karena bahan-bahannya masih tradisional. Agar lebih nikmat, kita bisa menambahkan sedikit

daging babi jika ada. Obbut sendiri terbuat dari batang pisang, jantung pisang, ubi, kincung dan rempah-rempah.



Gambar 12. Obbut

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian Kualitatif Deskriptif. Metode penelitian deskriptif bertujuan untuk memecahkan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan keadaan subjek atau objek yang diteliti, dengan menggumpulkan data data yang dideskripsikan seperti simbol yang terdapat pada makanan khas simalungun simalungun. Nana Syaodih (2012: 58). Sumber data dalam penelitian adalah buku dengan judul “Tinjauan Jenis, Fungsi Dan Makna Makanan Tradisional Simalungun” oleh Ramlan Damanik dan Warisman Sinaga, USU Press (2022). Data nya dari gambar kata, kalimat dan paragraf yang berhubungan dengan makanan tradisional dari simalungun. Selain dari buku tersebut peneliti akan melakukan wawancara kepada salah satu tokoh adat mengenai makanan tradisional dari simalungun di simalungun atas tepatnya di desa purba dolok, kecamatan purba, kabupaten simalungun.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Sumatra Utara memiliki banyak makanan tradisional yang sangat menarik salah satunya makanan tradisional khas dari Kabupaten Simalungun. Simalungun memiliki beberapa makanan tradisional yang tidak banyak di ketahui oleh banyak kalangan masyarakat.

Menurut budaya Simalungun, makan dan makanan bukan hanya masalah meningkatkan daya tahan tubuh dan persoalan mengisi perut yang sudah lapar dengan makanan saja. Proses makan juga dianggap memiliki banyak arti, khususnya memberikan nilai-nilai pengajaran yang berguna bagi masyarakat. Pada beberapa peristiwa adat yang terdapat di suku Simalungun, budaya makan bersama dinilai sebagai sarana untuk menyadarkan manusia akan tugas dan tanggung jawabnya terhadap ciptaan Allah. Saat makanan disajikan untuk disantap bersama, ada upaya untuk mengingatkan setiap anggota yang ikut makan bahwa seluruh makanan yang tersedia, sebenarnya punya asal-usul yang jelas. Bahwa dibalik nikmatnya sepiring makanan, telah terjadi proses yang cukup panjang untuk mendapatkannya (Saragih 2022).

Berdasarkan buku dari Ramlan Damanik simalungun memiliki beberapa jenis makanan tradisional seperti: Dayok Nabinatur, Ikan Mas Arsik, Nitak, Tinuktuk, Labar, Solur-solur, Na Ni Randu, Sibak, dan Sasagun. Dalam penelitian ini penulis meneliti makanan dari buku tersebut dengan teori semiotika. Untuk memperkuat hasil penelitian, penulis melakukan wawancara dengan tokoh adat simalungun di daerah simalungun atas tepatnya di desa Purba Dolok, Kecamatan Purba, Kabupaten simalungun. Melalui hasil wawancara dengan Bapak Janansir Haloho, ke-9 makanan tradisional yang terdapat dalam buku Ramlan Damanik sesuai dengan penuturan dari narasumber peneliti yang merupakan tokoh adat di kabupaten simalungun. Namun ada beberapa tambahan dari beliau mengenai makna dari beberapa makanan dan ada juga 3 makanan tradisional tambahan dari hasil wawancara. Jadi total makanan tradisional yang akan di analisis secara semiotika adalah 12 jenis makanan tradisional. Peneliti akan menganalisis makanan tradisional ini dengan teori semiotika yaitu teori semiotika Charles Sanders Peirce yang menggunakan segitiga makna dimana penulis menganalisis dengan 3 aspek yaitu: Sign, Object und Interpretan.

A. Makna Simbol-Simbol Makanan Tradisional Simalungun

1. Dayok nabinatur

Dayok nabinatur merupakan ayam yang disusun secara teratur. Ayam yang digunakan bukanlah sembarang ayam. Biasanya menggunakan ayam jantan yang diyakinin sebagai simbol kekuatan, kegagahan, semangat, kerja keras dan pantang menyerah. Disebut dayok nabinatur karena pengerjaannya dilakukan dengan cermat dan teratur. Mulai dari proses pemotongannya yang mengikuti anatomi ayam sampai ke penyajiannya yang disusun secara teratur di atas piring (piring besar) dan ditata menyerupai wujud ayam yang masih hidup. Dayok na binatur merupakan simbol adat yang berisi ucapan syukur. Harapan tentang keteraturan hidup seperti keteraturan susunan daging yang disusun di atas piring. Pada saat acara pemberian dayok na binatur semua yang terlibat harus duduk bersila di atas tikar atau sejenisnya. Penerima ayam duduk berhadapan dengan rombongan yang akan menyerahkan ayam tersebut. Sambil menyerahkan ayam orang atau rombongan menyampaikan harapan, nasihat dan doa dengan singkat. “ semoga hidup mu teratur, layaknya pentaan makanan yang teratur ini, dan semoga jiwa raga mu tangkas, layaknya ketangkasan ayam jantan ini.

2. Ikan mas arsik

Ikan Mas Arsik merupakan salah satu makanan tradisional yang ada pada masyarakat simalungun. Walaupun bukan sebagai makanan adat kuliner tradisional, Ikan Mas Arsik akan selalu di temukan di pesta adat sebagai pelengkap. Ikan Mas Arsik merupakan wujud nyata yang menjadi simbol pasu-pasu “ berkah bagi kehidupan” .

3. Nitak

Nitak merupakan makanan khas Simalungun yang berbahan dasar beras. *Nitak* dalam kamus bahasa Simalungun-Indonesia adalah tepung beras bercampur kelapa dan gula di tumbuk halus. *Nitak* di simalungun di beri nama nitak siang-siang/nitak gabur-gabur. *Nitak* ini disimbolkan sebagai harapan akan datangnya hal-hal yang baik bagi kehidupan dimasa yang akan datang. Seperti namanya, penyampaian nitak ini tidak boleh malam malam melainkan harus di siang hari dan biasanya nitak ini sejalan dengan Dayok Na Binatur.

4. Tinuktuk

Tinuktuk juga dikenal sebagai *siralada* atau sambal ladanya etnik simalungun. Etimologi *tinuktuk* itu sendiri terdiri dari dua kata yaitu terdiri dari dua kata yaitu terdiri dari dua sisipan -in- yang berarti *yang* dan *Tuktuk* yang berarti batu giling. *Tinuktuk* berarti ramua yang dihaluskan dengan menggunakan batu giling yang digerakkan dengan tangan. Saat ini proses penghalusannya dengan menggunakan lesung kayu, ada juga yang menggunakan blender tetapi hasil yang didapat kurang citarasanya. *Tinuktuk* juga merupakan sambal dan juga merupakan salah satu makanan bagi etnik Simalungun yang sejak dulu dikonsumsi. *Tinuktuk* memiliki rasa yang mengigit disebabkan bahan-bahannya terbuat dari jahe merah, kencur sehingga rasanya pedas dan panas sehingga menambah gairah nafsu makan.

5. Labar

Labar bagi masyarakat Simalungun merupakan bahan makanan yang bahannya terbuat dari umbi-umbian terutama ubi kayu yang dicampur dengan daging. Dagingnya pun harus daging yang mempunyai tulang yang lunak atau *garap-garap*. Daging yang biasanya digunakan diambil dari pinggung ayam atau *tanggurung*, daging burung puyuh atau *leto*. Para nenek moyang dulu bahkan menggunakan daging tupai atau *buyut* dan daging kalelawar atau *lingkaboh*. Tetapi karena daging kalelawar dan daging tupai sukar dijumpai dipergunakanlah daging ayam

6. Solur-solur

Solur diartikan dengan direndam dengan air mendidih. Sama dengan *labar*, makanan *Solur-solur* juga bersahabat dengan para petani yang membuka ladangnya hingga beberapa hari tidak pulang ke kampung dikarenakan jarak dari kampung ke lahan yang akan dibuka sangat jauh. Mereka berdiam membuka perladangan untuk dijadikan sebagai lahan pertanian maupun perladangan sampai beberapa hari sehingga bekal yang dibawa dari rumah habis. *Solur-solur* merupakan makanan yang terbuat dari ubi kayu yang dilumuri dengan gula merah. Untuk mencukupi kebutuhan protein mereka yang membuka lahan perladangan tadi mereka mencoba mengolah ubi kayu yang banyak tumbuh disekitar perladangan. Bahan untuk membuat *Solur-solur* cukup sederhana dan sangat banyak terdapat disekitar perladangan yang akan mereka buka, seperti gula aren yang terbuat dari aren (*bagod*).

7. *Na Ni Randu*

Na Ni Randu merupakan sayuran dan makanan khas Simalungun yang sudah sangat jarang di jumpai bahkan ditinggalkan oleh masyarakat Simalungun dikarenakan proses dan bahan-bahan pembuatannya sangat banyak. Padahal makanan ini sangat lezat dan menyehatkan serta banyak mengandung vitamin dan protein karena terdapat beragam sayuran yang ada di dalam masakan *Na Ni Randu* tadi.

8. *Sibak*

Sibak (buah durian yang terlalu masak diasamkan). *Sibak* merupakan sambal kuliner simalungun. *Sibak* adalah makanan yang bahannya sudah difermentasi. Bahan yang sudah difermentasi adalah durian. Bagi sebagian orang, *Sibak* merupakan makanan yang jarang dijumpai dan banyak juga yang belum mengetahui makanan olahan yang berbahan dasar durian yang difermentasikan ini. *Sibak* merupakan makanan yang jarang di jumpai dan banyak juga yang belum mengetahui makanan olahan yang berbahan dasar durian yang difermentasikan ini. *Sibak* merupakan makanan yang biasanya dijadikan sebagai lauk atau sambal saat menyantap nasi. *Sibak* dapat dimakan secara langsung tetapi hal ini jarang dilakukan karena banyak yang tidak tahan dengan rasa asam dan aroma yang menyengat dari *Sibak* itu sendiri. Rasa asam dari *Sibak* itu terjadi karena adanya proses fermentasi pada daging buah durian yang menjadi bahan bakunya. Durian yang dipilih juga harus masak sempurna karena jika menggunakan durian yang belum masak akan mengakibatkan tekstur *Sibak* menjadi keras. Sedangkan *Sibak* yang bagus memiliki tekstur yang kental dan sedikit becek.

9. *Sasagun*

Sasagun merupakan makanan tradisional Simalungun. *Sasagun* menjadi pengganti nasi yang siap dimakan kapan saja dan dimana saja. Di masa lalu, *Sasagun* juga dijadikan bekal perjalanan wajib bagi orang Batak yang merantau. Maklum untuk merantau ke Jakarta, misalnya dibutuhkan eaktu hingga berhari-hari. Baik dengan bus maupun kapal laut. Selama dalam perjalanan, *Sasagun* itulah yang dimakan. *Sasagun* itu bisa sampai berbulan-bulan umurnya. Kapan lapar bisa langsung dimakan dan tidak perlu diolah lagi. *Sasagun* juga dijadikan pembekalan oleh para pejuang zaman dahulu jika memasuki hutan selama berhari-hari. *Sasagun* dijadikan sebagai pengganti nasi yang dimakan cukup hanya dicampur gula pasir atau garam dan biasanya jika dimakan beberapa sendok perut sudah berisi dan bertenaga kembali.

10. *Namalum*

Namalum adalah salah satu lambang penghormatan terutama buat para orangtua. Namalum secara umum di ambil dari daging babi dan namalum ini di berikan kepada orang tua. Yang melambangkan sebagai permohonan doa kepada Tuhan agar orang tua yang menerima namalum ini diberikan kesehatan. Secara tidaklangsung namalum adalah lambang kesehatan agar di berikan sehat, panjang umur, dan beranak cucu. Namalum di ambil dari leher babi lalu di iris

setipis mungkin sesuai lingkaran leher babi tersebut yang bisa mendapatkan beberapa potong sesuai kebutuhan.

11. Dekke sinorbuhon

Pada jaman dahulu sekitar 40/50 tahun yang lalu dimana sawah kita di simalungun atas ini masih di fungsikan, disitulah para orang tua masih mengambil ikan untuk kerumah. Dan apabila kita mendapat rezeki yang banyak jad kita mendapat banyak ikan kemudian dimasak. Karena ikan nya banyak , jadi agar tidak terbuang ikannya karena basi, lalu dibuatlah bumbu sorbuk yang bisa dijadikan sebagai pengawet, itu sebabnya di sebut dekke sonorbuhon. Kalau sudah di buat ikan sinorbuhon itu, ikan tersebut akan awet tidak lekas basi, tidak lekas busuk. Jadi tidak sia sia ikan yang kita dapat yang kita jala dari sawah. Ini adalah alternatif karena dulu belu ada kulkas tidak ada alat lain untuk mengawetkan.

12. Obbut

Obbut ini merupakan makanan tradisional baru. Secara umum pada akhir akhir ini sudah sangat terbantu para pembuat pesta baik pesta kecil maupun pesta besar untuk membuat lauk pauk untuk acara pesta. Karena bahannya sangat gampang di temukan, disamping itu rasanya juga tidak terlalu jauh berbeda dengan rasa daging, sangat lezat. Jadi layak dihidangkan ke pesta. Oleh karena gampang di temukan, murah tapi ini obbut ini melambangkan hemat dan irit biaya dan bebas pestisida karena bahannya masih tradisional. Agar semakin lezat kita bisa menambahkan sedikit daging babi jika ada. Obbut itu sendiri terbuat dari batang pisang, jantung pisang, daun ubi, kincung dan bumbunya.

KESIMPULAN

Makanan tradisional simalungun bukan hanya sekedar makanan biasa yang di makan lalu kenyang. Makanan tradisional simalungun mengandung banyak makna makna kehidupan yang bisa di jadikan pembelajaran oleh setiap orang yang mengetahui dan mempelajarinya. Makanan tradisional simalungun mengandung banyak harapan dan nasehat kepada penerimanya terutama makanan adat . makanan adat di simalungun sangat berperan penting dalam acara adat simalungun. Bahkan makanan tersebut mempunyai aturan diterima oleh siapa dan di berikan oleh siapa. Setiap makna yang tersirat pada makanan makanan tersebut sangat positif dan baik. Masyarakat simalungun juga menjadikan makanan makanan tersebut sebagai harapan yang sangat luarbiasa. Walaupun tidak semua makanan tradisionlnya dijadikan makanan adat, namun makanan tradisional nya juga mempunyai artiyang sangat mendalam yang lebih melekat kepada sejarah perjuangan bertahan hidup nenek moyang simalungun. Melalui penelitian ini penulis telah mengkaji makna makna makanan simalungun dengan lebih sederhana dan mudah dipahami.

REKOMENDASI

Seiring perkembangan jaman banyak orang bahkan generasi muda yang sudah mulai meninggalkan budaya, banyak generasi z yang kurang mengetahui bahkan tidak mengenal makanan tradisional khas dari daerahnya. jadi melalui penelitian ini penulis berharap generasi muda bisa belajar dan dapat mengenal budaya terutama makanan tradisional dari simalungun dengan baik.

PENELITI LANJUTAN

Dalam penulisan artikel ini peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari segi bahasa, penulisan, dan bentuk penyajian mengingat keterbatasan pengetahuan dan kemampuan peneliti sendiri. Oleh karena itu, demi kesempurnaan artikel ini, peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak.

DAFTAR PUSTAKA

Damanik, Ramlan & Sinaga, Warisman(2022). Tinjauan Jenis, Fungsi dan Makna Makanan Tradisional Simalungun. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Handoko. (2019). Dolung Dolung Traditional Snacks Made From Rice And Kolang Flour Bases Of Healthy Palm Sugar Fruit In Developing Culinary Tourism City Tourism Parapat Simalungun Regency. *Medan: Politeknik Pariwisata Medan.*

Saragih, D. J. (2022). Relevansi Makanan dan Jamuan Makan Tradisional Simalungun Dengan Perjamuan Kudus. *Medan.*

Karo, D. F. (2022). Dian Febrita Br Karo Semiotische Analyse des traditionellen Hauswappens der Karo. *Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.*

Kasmin, L., & Mulyani, I. (2023). Analisis Kandungan, Penamaan, dan Makna dari Makanan Tradisional Aceh. *Aceh: Universitas Bina Bangsa Gestsempepa.*

Menrofa, D. (2020). Die Semiotische Analyse der Traditinnellen Batak-Kultur "Mangompoi Jabu" im Batak Toba Stamm. *Universitas Negeri Medan .*

Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.*

Sumbayak, B. W. (2018). Wulan Sumbayak, Bosmar. 2018. *Culinary Dayok Binatur In Adat Istiadat Simalungun At District Of Simalungun. Pekanbaru, Riau: Universitas Riau.*

Szczek, J., & Kalasznik, M. (2016). *Das kulinarisch Wroclaw - Auf der Suche nach der regionalen Identitat am Beispiel der Namen fur Restaurants in Wroclaw. Universitat Wroclaw*

Utari, P. (2020). *Analyse der Semiotik bei der Traditionellen Javanischen Hochzeitszeremonie In Nord Sumatera. Universitas Negeri Medan.*

Yuwita, S. u. (2023). *Eine semiotische Analyse von Charles Sanders Peirce zu den Symbolen von Sackgassen-Verkehrszeichen. Universitas Komputer Indonesia.*