



Archipelago Food is Rich in Nuances and Rich in Taste “Ikan Mas Arsik Khas Batak Toba”

Yasha Alfiyami
Universitas Negeri Jakarta

Corresponding Author: Yasha Alfiyami Yashaalra@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Arsik goldfish,
Food, Toba Batak

Received : 10, April
Revised : 15, May
Accepted: 22, June

©2023 Alfiyami: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Carp arsik fish, a typical Batak dish from North Sumatra, Indonesia, shows the richness of Batak culture and culinary delights. This dish uses carp cooked with traditional spices such as andaliman, turmeric, ginger, onions, red chilies, and lime leaves, as well as the typical kecombrang leaves. Gold arsik fish is often served in traditional ceremonies and religious rituals as a symbol of good luck and long life. The availability of raw materials is influenced by the environmental conditions of Lake Toba, the natural habitat of goldfish. This dish has become internationally known, served at global restaurants and food festivals, and appreciated by famous chefs. Arsik goldfish reflects togetherness, unity and cultural heritage that needs to be preserved, with the aim of appreciating and promoting the richness of Batak culinary delights and increasing awareness of the importance of preserving local culture. This writing involved a literature review and interviews with Batak culinary experts. The results of this paper also show that arsik carp is not only valuable as a culinary heritage, but also as an important element in the cultural and social identity of the Batak people.

Makanan Nusantara Kaya Nuansa Kaya Rasa “Ikan Mas Arsik Khas Batak Toba”

Yasha Alfiyami
Universitas Negeri Jakarta

Corresponding Author: Nama penulis [nama email](#)

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Ikan mas arsik,
Makanan, Batak Toba

Received : 10, April

Revised : 15, Mei

Accepted: 22, Juni

©2023 Alfiyami: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](#).



ABSTRAK

Ikan arsik mas, hidangan khas suku Batak dari Sumatera Utara, Indonesia, memperlihatkan kekayaan budaya dan kuliner Batak. Hidangan ini menggunakan ikan mas yang dimasak dengan bumbu tradisional seperti andaliman, kunyit, jahe, bawang, cabai merah, dan daun jeruk, serta daun kecombrang yang khas. Ikan arsik mas sering disajikan dalam upacara adat dan ritual keagamaan sebagai simbol keberuntungan dan kehidupan panjang. Ketersediaan bahan baku dipengaruhi oleh kondisi lingkungan Danau Toba, habitat alami ikan mas. Hidangan ini telah dikenal secara internasional, disajikan di restoran dan festival makanan global, serta diapresiasi oleh koki terkenal. Ikan arsik mas mencerminkan kebersamaan, persatuan, dan warisan budaya yang perlu dilestarikan, dengan tujuan untuk mengapresiasi dan mempromosikan kekayaan kuliner Batak serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya lokal. Penulisan ini melibatkan tinjauan literatur dan wawancara dengan pakar kuliner Batak. Hasil penulisan juga menunjukkan bahwa ikan arsik mas tidak hanya bernilai sebagai warisan kuliner, tetapi juga sebagai elemen penting dalam identitas budaya dan sosial masyarakat Batak.

PENDAHULUAN

Setiap perayaan adat terasa kurang lengkap tanpa kehadiran makanan, terutama makanan tradisional. Makanan adat adalah hidangan yang disajikan atau disuguhkan selama upacara adat. Ini juga dapat diartikan sebagai makanan khas atau tradisional dari suatu suku atau etnis, yang biasanya menjadi simbol atau memiliki makna khusus, dan umumnya digunakan dalam upacara adat suku tersebut.

Pada suku Batak Toba, misalnya, mereka memiliki makanan adat seperti Dekke naniarsik (ikan mas arsik) atau dekke naniura. "Dekke" dalam bahasa Indonesia berarti "ikan." Ikan memiliki makna khusus bagi masyarakat Batak Toba, sehingga dijadikan sebagai makanan adat. Dalam berbagai prosesi seperti kelahiran, pernikahan, hingga kematian, masyarakat Batak Toba memiliki ritual khusus yang harus dilaksanakan. Dalam prosesi ini, pesan adat disampaikan melalui dekke na niarsik atau ikan mas arsik.

Hidangan khas Batak Toba, ikan mas, menjadi simbol berkat dan keberuntungan dalam kehidupan. Ketika ikan diberikan, semua ikan harus diletakkan sejajar, yang disebut dekke si mudur-udur, sebagai simbol kebersamaan dan persaudaraan dalam mencapai tujuan yang sama. Adat-istiadat Batak Toba dibentuk melalui kesepakatan yang menjadi ikatan sosial, membentuk rasa kebersamaan dan persaudaraan.

Pembentukan adat-istiadat Batak Toba merupakan kesepakatan yang menjadi ikatan sosial, membentuk rasa kebersamaan dan persaudaraan. Menurut T. M. Sihombing (2000), upacara perkawinan Batak Toba melalui beberapa tahap, yaitu: marsitandaan, martandang, patiu baba ni mual, marhusip, martumpol, pamasumasuon, dan mangadati. Setiap tahapan tersebut merupakan upacara sakral yang mengandung nilai-nilai penting bagi kedua mempelai.

Peran ikan mas dalam perayaan budaya dan ritual keagamaan membantu melestarikan dan mempromosikan warisan budaya yang kaya, serta menghormati keyakinan agama dan tradisi masyarakat Batak. Selain itu, peran ikan mas juga membantu mengembangkan strategi pelestarian budaya dan pengembangan pariwisata yang berkelanjutan. Tujuan dari dituliskannya artikel ini adalah untuk menjelaskan bagaimana makanan tradisional, seperti ikan mas arsik, menjadi simbol berkat dan keberuntungan dalam kehidupan masyarakat Batak Toba. Artikel ini akan dikembangkan dengan menjelaskan peran makanan tradisional dalam upacara adat dan ritual keagamaan, serta bagaimana makanan tersebut membantu melestarikan dan mempromosikan warisan budaya yang kaya.

TINJAUAN PUSTAKA

Etnis Batak

Orang Batak adalah kelompok etnis yang berasal dari wilayah Sumatera Utara, Indonesia. Mereka memiliki budaya yang kaya dan beragam, yang mencakup berbagai aspek kehidupan seperti bahasa, adat istiadat, seni, musik, dan kuliner. Orang Batak terbagi menjadi beberapa sub-suku utama, termasuk Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Batak Pakpak, Batak Angkola, dan

Batak Mandailing, masing-masing dengan dialek bahasa dan tradisi yang sedikit berbeda.

Budaya Batak sangat kental dengan nilai-nilai kebersamaan, gotong royong, dan penghormatan terhadap leluhur. Salah satu elemen penting dalam budaya Batak adalah upacara adat, yang sering kali melibatkan ritual dan simbol-simbol yang mencerminkan kehidupan sosial dan spiritual mereka. Selain itu, orang Batak dikenal dengan sistem marga atau klan yang memainkan peran penting dalam identitas dan hubungan sosial mereka.

Dalam kehidupan sehari-hari, orang Batak juga dikenal dengan kuliner khas mereka, seperti ikan arsik mas dan saksang. Musik tradisional Batak, seperti gondang, dan alat musik seperti taganing dan hasapi, juga merupakan bagian integral dari budaya mereka. Orang Batak memiliki reputasi sebagai masyarakat yang gigih dan berpendidikan, dengan banyak anggota komunitasnya yang berkontribusi signifikan dalam berbagai bidang di tingkat nasional dan internasional.

Generasi Muda

Dalam pendekatan ekosferis, pemuda memiliki peran penting dalam mendukung dan menggerakkan kehidupan bersama. Generasi tua memiliki tanggung jawab untuk membimbing generasi muda sebagai penerus yang akan menghadapi tanggung jawab yang semakin kompleks. Sementara itu, generasi muda harus mempersiapkan diri untuk menggantikan posisi generasi tua yang semakin melemah. Terjadinya kesenjangan antara generasi muda dan generasi tua disebabkan oleh benturan antara dua budaya, yaitu budaya tradisional yang dipegang oleh generasi tua dan budaya modern yang diadopsi oleh generasi muda. Generasi muda yang terpengaruh oleh arus globalisasi berupaya melakukan perubahan yang dianggap lebih baik dibandingkan dengan generasi sebelumnya.

Kuliner

Kuliner didefinisikan sebagai kegiatan persiapan, pengolahan, penyajian profuk makanan dan minuman yang menekankan pada unsur kreativitas, estetika, tradisi, dan kearifan lokal (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI, 2014a). Seiring waktu, menikmati berbagai jenis kuliner telah menjadi bagian dari gaya hidup baru bagi masyarakat. Banyak orang Indonesia kini lebih sering menghabiskan waktu dan uang mereka untuk kegiatan travelling, khususnya wisata kuliner. Wisata kuliner dipandang sebagai cara baru untuk mengeksplorasi suatu daerah dengan mencicipi makanan khasnya, karena kuliner dianggap sebagai representasi dan produk unik dari daerah tersebut.

METODOLOGI

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif yaitu data dikumpulkan melalui kata-kata bukan dengan angka. Menurut (bogdan and taylor, 1980:30 (H Zuchri Abdussamad 2021) metode penelitian kualitatif adalah penelitian data yang bersifat deskriptif atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.

Penulis menggunakan metode ini untuk memahami ikan mas Arsik sebagai makanan khas suku Batak Toba, dengan tujuan memperoleh data yang lebih mendalam tentang masakan dari suku tersebut. Sumber data yang digunakan adalah data sekunder, yang diperoleh dari jurnal, skripsi, dan buku yang relevan dengan topik penelitian. Teknik pengumpulan data melibatkan membaca beberapa referensi, kemudian meringkas dan menyusun kesimpulan yang sesuai dengan topik yang dibahas. Membaca referensi ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami berbagai teori tentang antropologi budaya Batak Toba.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Asal usul ikan arsik mas berasal dari suku Batak yang tinggal di wilayah Sumatera Utara, Indonesia. Masakan ini telah menjadi salah satu hidangan khas masyarakat Batak dan ikon kuliner wilayah Sumatera Utara. Ikan arsik mas memiliki sejarah panjang dalam budaya Batak dan dipercaya sudah menjadi makanan tradisional sejak zaman dahulu kala, bahkan sebelum masa penjajahan Belanda di Indonesia. Makanan ini biasanya disajikan pada acara-acara adat seperti pesta pernikahan, pesta adat, dan upacara keagamaan. Ikan arsik mas juga berhubungan dengan kehidupan masyarakat Batak yang bekerja sebagai nelayan atau petani, karena ikan ini mudah ditemukan di wilayah yang kaya akan sungai dan danau. Selain itu, ikan arsik mas mudah diolah dengan bumbu-bumbu tradisional yang tersedia di daerah Batak. Hingga saat ini, ikan arsik mas tetap menjadi salah satu masakan khas yang disukai oleh masyarakat Indonesia, menjadi simbol kekayaan kuliner Indonesia dan warisan budaya masyarakat Batak yang perlu dijaga dan dilestarikan.

Ikan Mas Arsik adalah salah satu hidangan khas suku Batak dari Sumatera Utara. Hidangan ini biasanya menggunakan ikan mas yang dibumbui dengan rempah-rempah khas Batak seperti andaliman, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan daun jeruk. Setelah ikan mas dibersihkan, ikan dimasak bersama bumbu-bumbu tersebut dan air hingga matang. Menurut (Munthe et al., 2023:11) suku Batak Toba merupakan etnis yang memiliki kebudayaan yang berbeda dengan suku yang lainnya termasuk dari segi makanan khasnya yang dimiliki oleh suku itu sendiri salah satu makanan khas Batak Toba ialah ikan arsik. Ikan arsik ialah ikan yang di olah dengan berbagai macam rempah yang sangat khas dengan menggunakan andaliman. Andaliman ialah salah satu rempah yang berasal dari Sumatera Utara, semua orang tau akan rempah yang memiliki cita rasa getir dan pedas jika dikonsumsi, namun rempah ini biasanya di olah dengan rempah lainnya agar cita rasa yang terkandung di dalamnya menyatu dengan rempah yang lain. Ikan yang digunakan ialah ikan mas yang berukuran sedang (tidak terlalu besar atau kecil) dan yang masih hidup.

Selain itu, daun torch ginger atau bunga kecombrang menjadi bahan tambahan yang khas, memberikan aroma yang segar dan sedikit asam yang menyatu dengan rempah-rempah dan ikan, membuat Ikan Arsik Mas semakin nikmat. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi putih dan sambal sebagai

pelengkap. Makanan ini sangat populer di Sumatera Utara dan mudah ditemukan di banyak restoran dan rumah makan di daerah tersebut.

Ikan Mas Arsik memiliki makna dan filosofi yang mendalam dalam budaya Batak. Selain sebagai hidangan lezat, ikan arsik mas juga menjadi simbol kebersamaan dan persatuan dalam budaya Batak. Bahan-bahan yang digunakan dalam memasak, seperti bawang putih, kunyit, jahe, dan andaliman, melambangkan keberanian, keteguhan, kekuatan, dan kebijaksanaan. Daun kecombrang, yang menjadi ciri khas masakan ini, melambangkan persatuan dan kesatuan, karena terdiri dari banyak bunga kecil yang rapat dan terikat menjadi satu.

Dalam tradisi Batak, Ikan Mas Arsik juga disajikan pada acara-acara penting seperti pernikahan, pesta adat, dan pertemuan keluarga besar. Hal ini menunjukkan bahwa Ikan Mas Arsik memiliki makna dalam hal kebersamaan, harmoni, dan persatuan keluarga dan komunitas. Secara keseluruhan, Ikan Mas Arsik mengandung makna filosofis yang mendalam dan menjadi salah satu identitas budaya suku Batak, bukan hanya sebagai makanan tetapi juga sebagai simbol nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat Batak.

Ikan mas arsik memiliki peran yang sangat penting dalam budaya Batak di Indonesia. Ikan ini sering digunakan dalam upacara adat dan berbagai ritual lainnya. Dalam konteks upacara adat, ikan mas arsik biasanya melambangkan kemakmuran dan kekayaan. Ikan ini juga kerap dipersembahkan kepada dewa-dewa lokal sebagai bentuk penghormatan dan permohonan. Selain itu, dalam budaya Batak, ikan mas arsik dianggap sebagai simbol keberuntungan dan kehidupan yang panjang. Dalam kehidupan sehari-hari, ikan mas arsik sering dimasak dan dikonsumsi sebagai bagian dari makanan sehari-hari. Ikan ini juga dipandang sebagai sumber protein yang baik dan sering digunakan dalam sup, kaldu, serta berbagai hidangan lainnya. Secara keseluruhan, ikan mas arsik memainkan peran penting dalam budaya dan kehidupan sehari-hari masyarakat Batak.

Ritual keagamaan memainkan peran sentral dalam budaya Batak. Ikan mas digunakan dalam berbagai upacara keagamaan, seperti pernikahan, pemakaman, dan perayaan agama, tidak hanya sebagai elemen dekoratif, tetapi juga sebagai simbol berkah dan kesucian. Penggunaan ikan mas dalam perayaan budaya dan ritual keagamaan etnis Batak mencerminkan hubungan yang erat antara manusia dan lingkungan alam mereka.

Ikan mas arsik menjadi bagian integral dari perayaan budaya etnis Batak, menunjukkan keterkaitan erat antara kehidupan sehari-hari dan aktivitas sosial. Dalam perayaan budaya Batak, ikan mas tidak hanya berfungsi sebagai simbol keberuntungan, tetapi juga sebagai simbol kesucian dan berkah, yang membawa manfaat bagi penganutnya.

Dalam upacara adat, ikan mas arsik digunakan sebagai simbol kesuburan dan harapan agar hidup baru selalu diberkati. Ikan mas arsik diberikan oleh pihak perempuan kepada pihak laki-laki dan pengantin sebagai simbol restu dari orang tua perempuan dan tanda kasih sayang kepada anak mereka. Pemilihan ikan mas betina yang besar, cantik, segar, dan sedang

bertelur mencerminkan harapan besar dari orang tua perempuan agar anaknya segera memiliki keturunan.

Dalam upacara adat kelahiran, keluarga perempuan membawa tiga ekor ikan mas arsik yang melambangkan bertambahnya satu anggota keluarga. Ketiga ikan mas arsik ini dibagi untuk ayah, ibu, dan anak yang baru lahir. Tradisi pemberian ikan mas arsik ini wajib dilakukan di suku Batak Toba, terutama untuk kelahiran anak pertama. Setelah ikan mas arsik disantap, ayah, ibu, dan anak akan diberikan ulos tandi yang dililitkan sebagai ungkapan kasih sayang dari pihak parboru kepada boru dan suami anak perempuan mereka.

Suku Batak Toba dikenal sebagai salah satu suku yang mampu menyelenggarakan acara-acara yang sangat meriah, dengan anggaran besar untuk memperlihatkan kekayaan adat dan kebudayaan mereka. Salah satu keunikan dalam upacara Batak Toba adalah kehadiran berbagai hidangan khas, termasuk ikan mas arsik, yang selalu ada di setiap acara. Hidangan ini sangat dibanggakan karena dipercaya membawa pesan dan harapan baik bagi masyarakat Batak. Ikan mas arsik melambangkan pesan dan harapan tersebut. Biasanya, para orangtua suku Batak memberikan ikan mas arsik sebagai ungkapan syukur atas pencapaian anak atau keluarga mereka, serta sebagai doa agar kehidupan mereka diberkati dalam lingkungan sosial yang baru.

Beberapa langkah penting dalam pembuatan hidangan ikan mas arsik meliputi pemilihan ikan segar berkualitas baik, pembersihan ikan secara menyeluruh, pengirisan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai, dan andaliman dengan tepat, serta penggorengan bumbu-bumbu tersebut hingga harum. Setelah itu, pembuat ikan arsik mas menambahkan santan dan air ke dalam bumbu yang sudah digoreng, lalu memasukkan ikan ke dalam campuran tersebut dan memasaknya dengan api kecil hingga bumbu meresap ke dalam ikan dan kuah mengental. Keterampilan dalam mengendalikan waktu memasak dan mengatur rasa yang tepat sangat penting dalam proses ini. Pembuat juga harus memahami cara penyajian hidangan yang benar dan menambahkan bahan-bahan seperti daun kemangi dan tomat untuk memberikan rasa segar.

Resep hidangan ikan arsik mas bisa sedikit berbeda antar daerah, tergantung pada tradisi kuliner setempat. Oleh karena itu, pembuat ikan mas arsik yang terampil harus memahami variasi resep dan dapat menyesuaikan proses memasak dengan benar.

Kekayaan alam dan kondisi lingkungan di daerah Batak sangat mempengaruhi ketersediaan bahan baku untuk hidangan ikan mas. Danau Toba, sebagai danau vulkanik terbesar di dunia, merupakan habitat alami ikan mas. Selain itu, wilayah sekitar Danau Toba memiliki keanekaragaman hayati yang kaya, memungkinkan penggunaan berbagai bahan baku lokal dalam pembuatan hidangan tradisional Batak.

Perdagangan juga memainkan peran penting dalam ketersediaan bahan baku untuk hidangan ikan mas arsik. Selain menjadi bahan baku utama, ikan mas juga merupakan salah satu komoditas perdagangan penting di daerah

Batak. Perdagangan ikan mas antara daerah Batak dengan daerah lain di Indonesia maupun luar negeri mempengaruhi harga dan ketersediaan bahan baku untuk hidangan ini.

Namun, beberapa tahun terakhir muncul kekhawatiran terkait kondisi lingkungan Danau Toba dan dampaknya terhadap ketersediaan ikan mas. Faktor-faktor seperti polusi, perubahan iklim, dan aktivitas manusia mempengaruhi kondisi lingkungan Danau Toba. Oleh karena itu, upaya pelestarian lingkungan Danau Toba dan keanekaragaman hayati di daerah Batak sangat penting agar ketersediaan bahan baku untuk hidangan ikan arsik mas dapat terjaga untuk generasi mendatang.

Kebudayaan adalah sesuatu yang harus dilestarikan. Generasi muda perlu memiliki rasa cinta dan upaya untuk melestarikan kebudayaan. Mereka perlu mengenal dan mempelajari budaya lokal, memperkenalkan kebudayaannya kepada orang lain, memanfaatkan media untuk promosi budaya, dan aktif dalam kegiatan kebudayaan.

Kepribadian generasi muda sangat penting dalam menjaga kebudayaan lokal. Identitas mereka dibentuk oleh kebudayaan yang dimiliki. Generasi muda harus dapat mempertahankan nilai-nilai kebudayaan yang diwariskan oleh nenek moyang agar identitas mereka tetap terjaga.

Namun, akibat kemajuan teknologi, banyak anak muda sekarang melupakan kebudayaan mereka sendiri dan lebih condong menyukai kebudayaan luar. Mereka sering menganggap kebudayaan mereka terlalu kuno dan merasa malu untuk memperkenalkannya.

Generasi muda Batak Toba menghargai ikan mas arsik sebagai bagian penting dari warisan budaya. Mereka bangga akan tradisi dan kuliner ikan mas arsik, serta berusaha melestarikan dan mempromosikan warisan budaya ini kepada generasi mendatang. Generasi muda merasa terhubung dengan warisan budaya mereka dan ingin mempertahankan tradisi ikan mas arsik sebagai cara untuk menghormati warisan mereka. Mereka juga percaya bahwa ikan mas arsik memiliki nilai spiritual yang penting dan berusaha mempertahankan praktik spiritual yang terkait dengan ikan tersebut.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kebudayaan adalah aset berharga yang harus dilestarikan oleh generasi muda. Generasi muda memiliki tanggung jawab besar untuk mengenal, mempelajari, dan mempromosikan budaya lokal mereka, menggunakan berbagai media dan aktif dalam kegiatan budaya. Identitas generasi muda sangat dipengaruhi oleh budaya yang mereka warisi, sehingga penting untuk mempertahankan nilai-nilai budaya yang diwariskan oleh nenek moyang mereka.

Namun, perkembangan teknologi telah menyebabkan banyak anak muda melupakan kebudayaan mereka sendiri dan lebih tertarik pada budaya luar. Ini menimbulkan tantangan untuk menjaga kelestarian budaya tradisional. Dengan demikian, penting bagi generasi muda untuk menghargai dan melestarikan kebudayaan mereka, menjaga identitas dan nilai-nilai yang telah diwariskan, serta mengatasi tantangan yang datang dengan kemajuan teknologi.

Memasak ikan mas arsik menjadi peran penting dalam melestarikan tradisi kuliner Batak yang kaya dan memastikan bahwa resep dan teknik memasak yang telah diwariskan dari generasi ke generasi agar tidak hilang. Hidangan ikan mas arsik sering disajikan dalam upacara adat, memperkuat rasa kebersamaan dan persaudaraan dalam masyarakat Batak. Hal ini juga membantu generasi muda merasa lebih terhubung dengan identitas budaya mereka, memahami nilai-nilai kebudayaan yang diwariskan oleh nenek moyang, dan berusaha mempertahankan tradisi ini sebagai cara untuk menghormati warisan mereka. Ketersediaan bahan baku ikan mas sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan Danau Toba, yang menjadi habitat alami ikan mas. Kesadaran akan pentingnya menjaga lingkungan sekitar danau ini menjadi lebih meningkat melalui praktik kuliner ini, mendorong upaya pelestarian ekosistem lokal dan memastikan ketersediaan bahan baku untuk generasi mendatang.

PENELITIAN LANJUTAN

Setiap penelitian memiliki keterbatasan; dengan demikian, Anda dapat menjelaskannya di sini dan secara singkat memberikan saran untuk penelitian lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Azmi, C. (2023). Ikan Mas Arsik Sebagai Makanan Upacara Adat Khas Batak Toba Sumatra Utara. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda (JIPSI)*, 1(02), 09-15.
- Bogdan and Taylor, 1980:30 (H Zuchri Abdussamad (2021). metode penelitian kualitatif. <https://repository.ung.ac.id/get/karyailmiah/8793/Buku-Metode-Penelitian-Kualitatif.pdf>
- Limbong, T., & Limbong, R. (2018). Implementasi Metode Simple Additive Weighting Dalam Pemilihan Bibit Untuk Budidaya Ikan Mas. *JTIK (Jurnal Teknik Informatika Kaputama)*, 2(1), 115-122.
- Manurung, N. M. S. U., & Sipayung, K. (2023). MENGENAL ARSIK SEBAGAI MAKANAN KHAS SUKU BATAK TOBA. *Jurnal Pendidikan Multidisipliner*, 6(11).
- Sertiawan, N., & Dora, N. (2024). Analisis Kearifan Lokal Melalui Ikan Mas Di Dalam Perayaan Budaya Dan Ritual Keagamaan Etnis Batak. *JISPENDIORA Jurnal Ilmu Sosial Pendidikan Dan Humaniora*, 3(1), 93109.

Sinambela, I. R. Y., Harahap, R., & Wuriyani, E. P. (2022). Analisis Semiotika Pada Simbol Upacara Mangupa Sebagai Tradisi Batak Toba. *JOEL: Journal of Educational and Language Research*, 1(10), 1487-1494.

Syahrani, A. W., & Kamil, M. L. (2022). Budaya dan kebudayaan: Tinjauan dari berbagai pakar, wujud-wujud kebudayaan, 7 unsur kebudayaan yang bersifat universal. *Cross-border*, 5(1), 782-791.