MAKANAN BATAK TOBA PADA DOMAIN KELAHIRAN

Maslan M.R. Sihombing

AMIK Medicom

maslansihombing@gmail.com

Abstrak

Dalam tulisan ini dibahas bagaimana makanan adat dan makanan tradisional pada domain kelahiran masyarakat Batak Toba di desa Simarmata, Kabupaten Samosir. Dengan menggunakan model penelitian etnografi, Spradley (2007) yang secara sistematis mengamati cara hidup, aktivitas sosial dan berbagai benda kebudayaan dari suatu masyarakat. Etnografi lebih memanfaatkan teknik pengumpulan data melalui pengamatan yang mendalam. Melalui cara ini, akan terungkap pandangan hidup dari sudut pandang penduduk setempat. Dengan demikian akan ditemukan makna tindakan budaya suatu komunitas yang diekspresikan melalui makanan. Spradley (2007), menjelaskan bahwa suatu domain terdiri dari tiga elemen, yaitu *cover terms* (nama suatu domain budaya), *included terms* (nama suatu kategori atau rincian domain), *semantic relationship* (hubungan semantik antar kategori). Disimpulkan pada akhir pembahasan domain kelahiran terdiri atas lima subdomain yaitu 1) *mambosuri* 'membuat kenyang', 2) *maranggap* 'menjaga', 3) *mamboan aek ni unte* 'membawa air asam', 4) *martutu aek* 'dipermandikan', dan 5) *mebat* 'datang'. Partisipasi pemberian makanan melibatkan *pamoruan* 'orang tua suami', *hula-hula* 'orang tua istri', dan tulang 'paman'.

Kata kunci: makanan, etnografi, domain, subdomain

1. Pendahuluan

Masyarakat Batak Toba memiliki tradisi makan bersama khususnya pada masa kelahiran, pernikahan dan kematian. Pada masa kelahiran ditandai dengan tradisi pemberian makanan, yang disebut sebagai makanan adat. Selain makanan adat, juga ada makanan tradisional yang ikut disajikan. Bagaimana domain makanan pada fase kelahiran akan menjadi topik pada tulisan ini. Makanan menjadi penting sebagai pembeda status, hierarki sosial, dan kekuasaan, dalam kelompok masyarakat (Tierney, 2012). Setiap kelompok masyarakat memiliki makanan khusus yang dapat membedakannya dari kelompok masyarakat lain. Lebih lanjut Paeni (2009), menjelaskan bahwa makanan tradisional adalah jenis makanan yang sering disebut dengan kuliner turun-temurun, tidak hanya berwujud makanan melainkan juga minuman. Upacara inisiasi pada masyarakat Batak Toba digolongkan atas: 1) upacara adat, 2) upacara agama dan 3) upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup. Upacara yang berhubungan dengan adat, misalnya adat kelahiran, adat pernikahan dan adat kematian (Siahaan, E.K. dan T. Sitanggang, 1993).

2. Konsep

Spradley (2007), suatu domain terdiri dari tiga elemen, yaitu *cover terms* (nama suatu domain budaya),

included terms (nama suatu kategori atau rincian domain), *semantic relationship* (hubungan semantik antar kategori). Sementara Sugiyono (2013), menjelaskan bahwa analisis domain dilakukan untuk memperoleh gambaran yang umum dan menyeluruh tentang situasi yang diteliti dalam objek penelitian. Spradley (2007) Penelitian etnografi adalah kegiatan pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis, mengenai cara hidup, aktivitas sosial dan berbagai benda kebudayaan dari suatu masyarakat. Etnografi pada dasarnya lebih memanfaatkan teknik pengumpulan data melalui pengamatan yang mendalam. Melalui cara ini, akan terungkap pandangan hidup dari sudut pandang penduduk setempat. Dengan demikian akan ditemukan makna tindakan budaya suatu komunitas yang diekspresikan melalui makanan

3. Pembahasan

3.1 Domain Kelahiran

Bagi masyarakat Batak Toba, kelahiran selalu dimaknai dengan rangkaian acara adat. Tradisi pemberian makanan pada domain kelahiran ditandai dengan adanya makanan adat dan makanan tradisional. Domain kelahiran terdiri dari lima subdomain yaitu 1) *mambosuri*, 2) *maranggap*, 3) *mamboan aek ni unte*, 4) *martutu aek* 'pemberian

nama dengan membawa anak ke air pancuran' 5) *mebat* 'bekunjung' membawa anak ke rumah *opung bao*

'orangtua istri'. Jenis makanan pada domain kelahiran dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Makanan pada Domain Kelahiran

Domain	Makanan	
	Tradisional	Adat
Kelahiran	Juhut	Tudu-tudu sipanganon Dengke simudur-udur, dengke na porngis, dengke na ganjang, dengke na mokmok, dengke sahat.
	Dengke na niarsik	
	Ikan na nitombur	Jambar
	Dengke na niura	-
	Bangun-bangun	-
	Manuk na nipadar	-
	Bagot ni horbo	-
	Saksang namargota	-
	Lampet	-
	Sagu-sagu	-
Tuak tangkasan	-	

3.2 Subdomain Kelahiran

3.2.1 Subdomain *Mambosuri* 'membuat kenyang'

Mambosuri adalah pemberian makanan oleh orangtua dari pihak istri kepada calon ibu yang usia kandungannya sudah memasuki bulan ke tujuh'. Istilah lain *mambosuri* adalah *mangirdak*, *mamboan ulos mula gabe* atau *ulos tondi* 'kain ulos yang disematkan orang tua perempuan kepada ibu yang mengandung tujuh bulan'. Selanjutnya orangtua dari pihak suami memberikan makanan adat *tudu-tudu sipangananon* kepada *hula-hula* 'pihak keluarga istri'. Makanan pada subdomain *mambosori* terlihat pada tabel 2.

Tabel 2. Makanan pada Subdomain *Mambosuri*

Diberikan <i>Hula-Hula</i> (Pihak Keluarga Istri)	Diberikan <i>Pamoruon</i> (Pihak Keluarga Suami)
Dengke simudur-udur	Tudu-tudu sipanganon/ Na margoar
Dengke na niura *	Ringgit 'uang'
Manuk na nipadar *	Lampet
Ikan na nitombur *	Tuak tangkasan
Sagu-sagu *	-

* = optional

Pihak *pamoruon* 'keluarga suami' terlebih dahulu memberikan *tudu-tudu sipanganon* dan juga *ringgit* 'uang' kepada *hula-hula* 'pihak keluarga istri'. Selanjutnya *hula-hula* memberikan *dengke simudur-udur*. Makanan adat pada subdomain *mambosuri* adalah *dengke simudur-udur* dan *tudu-tudu sipanganon*. Sedangkan *dengke na niura*, *manuk na nipadar*, *dengke na nitombur*, *lampet* dan *tuak tangkasan* adalah kelompok makanan tradisional.

3.2.2 Subdomain *Maranggap* 'menjaga atau menjagai'.

Maranggap berasal dari kata *anggap* 'menjaga atau menjagai'. Istilah lain dari *maranggap* adalah *mandungoi* 'membangunkan' atau *melek-melekan* 'tidak tidur' dilaksanakan pada malam pertama kelahiran sampai dengan hari ke tujuh. *Maranggap* dilakukan karena masyarakat Batak Toba meyakini, bahwa bila rumah orang yang baru melahirkan dalam kondisi sepi, kemungkinan roh-roh jahat akan datang mengganggu ibu ataupun bayi yang

baru dilahirkan. Saat ini makna *maranggap* sudah bergeser, tidak lagi atas dasar kemungkinan gangguan roh-roh jahat, tetapi lebih pada kondisi fisik si ibu yang masih lemah, yang berkemungkinan tertidur dan lupa memberikan ASI kepada bayinya. Itulah sebabnya, tuan rumah sangat mengharapkan para tetangga, kaum kerabat datang untuk ikut menjagai ibu dan bayi yang baru dilahirkan. Kaum ibu yang *maranggap* biasanya

kembali ke rumahnya sekitar pukul 22.00, sedangkan kaum bapak tetap *maranggap* sampai pagi hari. Kegiatan yang dilakukan kaum Bapak adalah bercerita atau bermain joker. Makanan yang disuguhkan untuk melawan rasa kantuk adalah makanan ringan seperti lampet, kopi, teh manis atau tuak dan *tambul* ‘makanan yang biasa disediakan saat minum tuak’. Tuak bermanfaat untuk menghangatkan tubuh.

Tabel 3. Makanan Tradisional Subdomain *Maranggap*

Makanan <i>Maranggap</i>	Makanan <i>Tutup Anggap</i>
Tuak	Tuak <i>Tambul</i> ‘daging pendamping minum tuak’
Lampet	<i>jagal rambangan</i>

3.2.3 Subdomain Mamboan Aek ni Unte ‘Membawa air limau’

Tradisi *mamboan aek ni unte* biasanya dilaksanakan dua minggu setelah kelahiran. *Hula-hula* datang membawa *dengke* ‘ikan mas’ dan bangun-bangun *na nidugu* ‘sayur bangun-bangun yang dipulas’. Bangun-bangun dalam bahasa Latin disebut dengan *coleus amboinicus lour* adalah jenis sayuran yang dapat memperlancar ASI dan mempercepat proses penyembuhan luka akibat persalinan. Karena rasanya yang pahit dan getir, sayur bangun-bangun *na nidugu* ‘dipulas’ sampai semua getahnya keluar. Selanjutnya bangun-bangun dimasak dengan santan, asam dan daging ayam kampung, sehingga rasanya menjadi gurih. Makanan tradisional lainnya yang diberikan kepada ibu yang baru melahirkan adalah *haruting* ‘ikan gabus’ dan *sibahut na nipolgang* ‘lele yang dipanggang’. Tujuan pemberian makanan bergizi tinggi ini adalah agar kondisi fisik ibu cepat pulih, karena kualitas ASI yang baik berdampak pada kesehatan bayi yang dilahirkan.

Menyambut kehadiran *hula-hula*, tuan rumah *manghara* [ma’kara] ‘mengundang’ saudara dekat

dan juga *dongan sahuta* ‘teman sekampung’. Kepada undangan, disuguhkan bangun-bangun, *saksang* ‘daging cincang’, ikan mas, sop dan *jambar* ‘pembagian daging’ sesuai dengan statusnya dalam adat Batak Toba. Kedatangan pihak *hula-hula* dipercaya akan membawa *pasu-pasu* ‘berkat’. *Hulahula* memberikan *dengke* ‘ikan’ yang dimasak dengan cara *ni arsik*. Jenis makanan ini disebut dengan *dengke na niarsik* ‘ikan yang dimasak dengan bumbu khas Batak sampai airnya kering’. *Dengke* yang diberikan dengan jumlah tiga ekor melambangkan sukacita bahwa telah bertambah satu orang anggota dalam keluarga tersebut. Sebagai balasan kepada *hula-hula*, *pamoruon* ‘keluarga suami’ memberikan *tudu-tudu sipanganon*. Tujuan ritus *mamboan aek ni unte* adalah untuk berdoa menaikkan syukur atas kelahiran anak yang sehat dan juga ibu yang sehat. Pada subdomain *mamboan aek ni unte*, makanan adat yang diberikan *hula-hula* adalah *dengke simudur-udur* sedangkan *pamoruon* memberikan *tudu-tudu sipanganon*. Makanan pada ritus *mamboan aek ni unte* terdapat pada tabel 4.

Tabel 4. Makanan Subdomain *Mamboan Aek ni Unte*

No	Diberikan Hula-Hula		Diberikan Paranak	
	Tradisional	Adat	Tradisional	Adat
1	Bangun-bangun <i>na nidugu</i>	Dengke simudur-udur	Juhut Saksang na margota	Tudu-tudu sipanganon
2	-	-	Lampet	Jambar
3	-	-	Tuak tangkasan	-

3.2.4 Subdomain Martutu Aek

Martutu aek ‘memandikan bayi ke air’, air yang dimaksud adalah air pancuran ataupun air sungai. Tujuan orang tua membawa anaknya *martutu aek* adalah untuk pemberian nama pada bayi yang baru lahir dan mendoakan

bayi juga ibunya sehat dan diberkati *Opung Mula Jadi Na Bolon* ‘Tuhan Yang Maha Esa’. Saat ini, di desa Simarmata, pemberian nama tidak lagi *martutu aek*, tetapi dibawa ke gereja untuk *tardidi* ‘dipermandikan’. Ungkapan rasa syukur atas pemberian nama anak, pihak keluarga mengundang unsur *dalihan na tolu*, *dongan sahuta* ‘teman sekampung’. Tujuannya adalah memberitahukan nama si anak dan sekaligus sebutan kepada orangtuanya dan *ompung* ‘kakek/nenek’. Bila anak yang lahir adalah anak pertama dan sekaligus cucu pertama, dibabtis dengan nama ‘Hotman’, maka nama orangtuanya menjadi ‘Apa atau Ama Hotman’ (sebutan untuk ayah), ‘Nai Hotman’ (sebutan untuk ibu) dan *Opung Hotman* (sebutan untuk nenek/ kakek). Kelahiran ini sekaligus menaikkan status sosial orangtua si anak di tengah kumpulan masyarakat Batak Toba. Oleh karena itu, bagi masyarakat Batak sangat penting memberitahukan nama tersebut kepada keluarga besar. Makanan adat pada subdomain *tardidi* ‘baptis’ terlihat pada tabel 5 berikut ini:

Tabel 5. Makanan Subdomain *Martutu aek* atau *Tardidi*

Diberikan Hula-Hula		Diberikan Paranak	
Tradisional	Adat	Tradisional	Adat
-	Dengke simudur-udur	Juhut Saksang na margota	Tudu-tudu sipanganon
-	-	Lampet	Jambar
-	-	Tuak tangkasan	-
-	-	Hare ‘bubur’	-

Pada upacara adat *martutu aek* atau *tardidi*, makanan adat yang diberikan pihak *pamoruon* kepada *hula-hula* adalah *tudu-tudu sipanganon*. Setelah pemberian *tudutudu sipanganon*, pihak *hula-hula* memberikan *dengke simudur-udur* atau disebut juga dengan *dengke na porngis*, *dengke sahat*, *dengke tio*.

3.2.5 Subdomain Mebat

Mebat ‘berkunjung’ sering juga disebut dengan *paebaton* yang bermakna anak akan dibawa ayah dan ibunya menjumpai *ompung bao* ‘nenek/kakek-orangtua istri’. *Mebat* juga sekaligus sebagai Pelepas rasa rindu seorang putri setelah menikah sekian lama untuk bertemu orang tuanya. Tradisi *mebat* biasanya dilaksanakan pada kelahiran *pahompu panggoari* ‘cucu pertama’. Tujuan *paebaton* adalah untuk memperkenalkan si anak kepada *ompung bao* dan

keluarga besar dari pihak istri. Salah satu cita-cita hidup orang Batak Toba adalah *hagabeon* ‘memiliki keturunan’. Jadi, bagi masyarakat Batak Toba, kelahiran anak sulung, pasti mendapatkan perlakuan khusus. Hal ini disebabkan anak sulung merupakan *mataniari na binsar* ‘matahari yang terbit’ bagi keluarga besar dari pihak suami dan istri. Bagi orang Batak Toba, kelahiran cucu, akan menaikkan status sosial dan menjadi kebanggaan. Makanan yang diberikan untuk menghormati *ompung* adalah *tudu-tudu sipanganon*. *Hula-hula* memberikan *dengke simudur-udur* dan *ulos parompa* ‘kain gendongan’ kepada *pahompu* ‘cucu’ yang datang *mangebati* *ompung*-nya. *Ompung bao* mengundang *dalihan na tolu* dan tetangga menyambut kehadiran anak dan cucunya.

Tabel 6. Makanan pada Subdomain *Mebat*

Diberikan Ompung Bao		Diberikan Anak	
Tradisional	Adat	Tradisional	Adat
-	<i>Dengke simudur-udur</i>	<i>Juhut Saksang na margota</i>	<i>Tudu-tudu sipanganon</i>
-	-	<i>Lampet</i>	<i>Jambar</i>
-	-	<i>Tuak tangkasan</i>	-

Pada ritus *mebat*, anak yang mendatangi *hula-hula*. Anak datang bersama rombongan dari kelompok keluarga suami dan didampingi *raja parhata* ‘juru bicara’ pada saat pemberian makanan.

4. Simpulan

Dari pembahasan di atas dapat ditarik simpulan bahwa bagi masyarakat Batak Toba makanan menjadi sangat penting pada adat kelahiran. Domain kelahiran dalam

masyarakat Batak Toba terbagi lagi atas lima subdomain yaitu 1)*mambosuri*, 2)*maranggap*, 3)*mamboan aek ni unte*, 4)*martutu aek* ‘pemberian nama dengan membawa anak ke air pancuran’ 5)*mebat* ‘berkunjung’ membawa anak ke rumah *ompung bao* ‘orangtua istri’. Dari lima subdomain, hanya *maranggap* yang tidak menggunakan makanan adat. Makanan adat yang harus ada pada setiap domain kelahiran adalah *tudu-tudu sipanganon*. Pemberian

makanan melibatkan partisipan *pamoruon* ‘pihak keluarga suami’ dan *hula-hula* ‘pihak keluarga istri’. Makanan *tudu-tudu sipanganon* diberikan *pamoruon* kepada *hula-hula*. Makanan yang diberikan *hula-hula* kepada *pamoruon* adalah *dengke simudur-udur*. Sebutan lain untuk *tudu-tudu sipanganon* adalah *na margoar*. *Dengke simudur-udur* dalam pemberian makanan juga mendapat sebutan lain diantaranya adalah *dengke sahat*, *dengke upa-upa*, *dengke na porngis*, *dengke sitio-tio*, *dengke na mokmok*, *dengke na ganjang*, *dengke saur*.

5. Daftar Pustaka

- Alexander, W. E. Tinambunan, “Makna Simbolik Mangan Indah Sipacet-Paet (Makan Nasi Pahit) Dalam Acara Mangapuli (Penghiburan) Adat Batak Toba Sebagai Bentuk Kearifan Lokal Di Pekanbaru”, *Jom FISIP* Vol. 1 No. 2 – Oktober 2014
- Aritonang, L., & Ds, S. (2021). RUMAH KOPI DAN TOKO SOUVENIR DENGAN TEMA TRADISIONAL BATAK. *Jurnal Sains dan Teknologi ISTP*, 15(1), 35-44.
- Eriksen, Safania Norman. 2013, “Defining Local Food: Constructing A New Taxonomy–Three Domains Of Proximity”. Online Journal homepage: <http://www.tandfonline.com>, Acta Agriculturae Scandinavica, Section B- Soil& Plant Science, 63: 47-55.
- Hidayah, Zulyani. 2015. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*, Jakarta: Pustaka Obor Indonesia.
- Nurhayati, Endang, Mulyana, Veny IE, Evi M, 2013. *Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya* [Laporan Akhir Penelitian Guru Besar]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Paeni, Mukhlis (editor), 2009. *Sejarah Kebudayaan Indonesia ‘Bahasa, Sastra, dan Aksara*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Siahaan, E.K. dan T. Sitanggang, dkk. 1993. *Makanan Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*, Jakarta: Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Sugiyono. 2013. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Stajcic, Nevana. 2013. Artikel “Understanding Culture: Food as a Means of Communication.” PL ISSN 0239-8818 HEMISPHERES No. 28.
- Spradley, James P. 2007. *Metode Etnografi*. Penerjemah: Misbah Zulfa Elizabeth Yogyakarta: Tiara Wacana, Edisi II.
- Spradley, James P. 2008. *The Ethnographic Interview*. United States of America: Holt, Rinehart and Winston. Michigan University
- Tierney Kenji. R dan Emiko Ohnuki-Tierney. 2012. *Anthropology of Food*. [Oxford Handbooks Online]. http://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxford_hb/978_01. [18 Mar 2018]