Jurnal Pendidikan Multidisipliner

Volume 6 Nomor 11, November 2023
ISSN: 27342488

MENGENAL ARSIK SEBAGAI MAKANAN KHAS SUKU BATAK TOBA

Novia Monica Shinta Uli Manurung[1], **Klariani Sipayung**[2]
shintauli212@gmail.com[1], klarianisriningsihsipayung@gmail.com[2]
Universitas Sumatera Utara

ABSTRAK

Suku Batak memiliki banyak ciri khas makanannya salah satunya Arsik yang kaya akan rempah-rempah dan cara penyajian, makanan ini sangat banyak ditemukan di daerah Sumatera Utara khususnya daerah Samosir, Toba, dan Medan. Ikan mas yang menjadi salah satu ikan yang digunakan untuk diolah menjadi arsik, karena dipercayai memiliki nilai yang tinggi. Ikan mas yang diarsik disajikan dengan organ tubuh yang utuh tanpa dipotong-potong, sisiknya sekalipun ikut dimasak karena menyimbolkan kelengkapan organ tubuh bagi yang akan mengonsumsi arsik tersebut. Kita sebagai suku batak sudah menjadi kewajiban untuk tetap meestarikan makanan khas dari suku batak, agar tetap terjaga dan dikenal oleh setiap generasi.

Kata Kunci: Makanan Khas, Batak Toba (Arsik).

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dengan keberagaman suku yang memiliki jumlah suku lebih dari 300 suku. Suku Batak ialah salah satu suku yang berasal dari Provinsi Sumatera Utara, suku ini ada sejak tahun 3000 tahun lalu. Suku batak terbagi atas enam suku yaitu Batak Toba, Mandailing, Pakpak, Angkola, Simalungun, dan Karo.

Menurut sejarah suku Batak Toba, berasal dari Danau Toba yang bernama Sianjur Mula-mula tepatnya di bawah kaki gunung Pusu Buhit, Pangururan di Pulau Samosir. Dari tempat tersebut para keturunan menyebar di Pulau Sumatera Utara, namun lebih dominan berada di Kota Medan. Menurut (Rumapea & Simanungkalit, 2015:168) Setiap suku memiliki adat dan budayanya masing-masing tetapi juga memiliki bahasa sukunya tersendiri, hal itu yang menjadi pembeda antara suku yang satu dengan suku yang lainnya.

Penulis akan memperkenalkan budaya Batak Toba secara khusus yakni makanan khas Batak Toba yang bernama Arsik. Dengan bertujuan melestarikan makanan menjadi salah satu daya tarik para wisatawan, zaman dahulu makanan arsik disajikan pada acara adat tertentu khususnya bagi kalangan para raja, Namun saat ini masyarakat biasa juga dapat menikmati makanan tersebut pada acara adat pernikahan, upacara kematian, dan acara syukuran lainnya.

Makanan arsik biasanya identik dengan ikan mas, ikan mas sendiri memiliki nilai yang tinggi, dimana suku Batak Toba menganggap ikan mas sebagai simbol yang sakral yakni melambangkan kelimpahan dan kemakmuran bagi yang memakannya. Penyajian ikan mas juga tidak boleh sembarangan, posisi ikan yang berada di atas piring harus terlebih dahulu di lapisi oleh nasi putih dan ikan mas ditata seperti layaknya ikan yang masih hidup. Melambangkan dalam keadaan apaun akan selalu kokoh berdiri tanpa mengenal kata lelah. Jumlah ikan yang disajikan harus ganjil seperti satu, tiga, dan lima.

Penulis menggunakan pendekatan antropologi budaya dalam penelitian ini. Pendekatan antropologi budaya menurut Prof. Harsojo dalam buku yang berjudul Pengantar Antropologi (2019) mengemukakan antropologi adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang manusia sebagai makhluk masyarakat terutama pada sifat-sifat yang dimiliki oleh manusia itu sendiri untuk memperoleh pengertian yang lengkap tentang keanekaragaman manusia.

METODE PENELITIAN

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. Metode ini digunakan penulis untuk Mengenal Arsik Sebagai Makanan Khas Suku Batak Toba, guna memperoleh data yang lebih mendalam tentang masakan dari suku Batak Toba.

Sumber data yang digunakan penulis menggunakan data sekunder. Data sekunder dalam penelitian ini adalah dengan mencari refrensi melalui jurnal, skripsi, dan buku yang sesuai dengan judul yang diteliti. Teknik pengumpulan data yaitu penulis membaca beberapa referensi kemudian meringkas dan membuat kesimpulan yang sesuai dengan judul yang dibahas. Membaca bertujuan untuk mengetahui dan memahami beberapa teori tentang antropologi budaya Batak Toba..

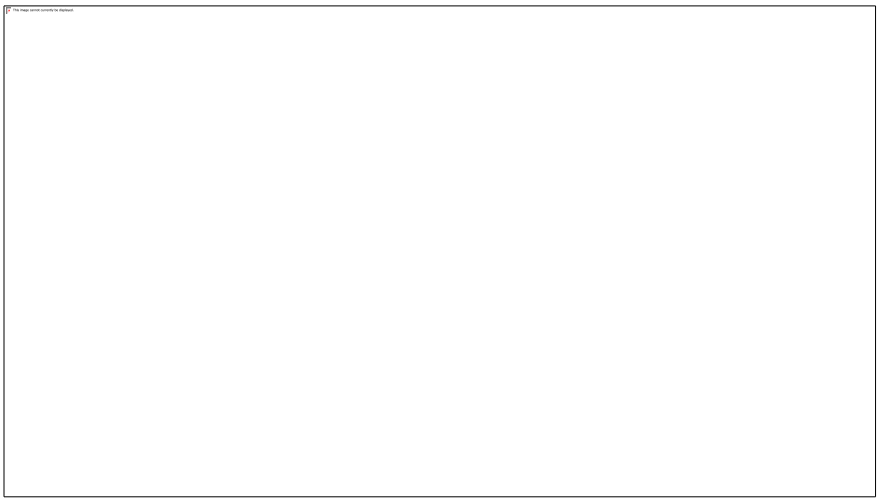
HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan Arsik Sebagai Masakan Khas Batak Toba

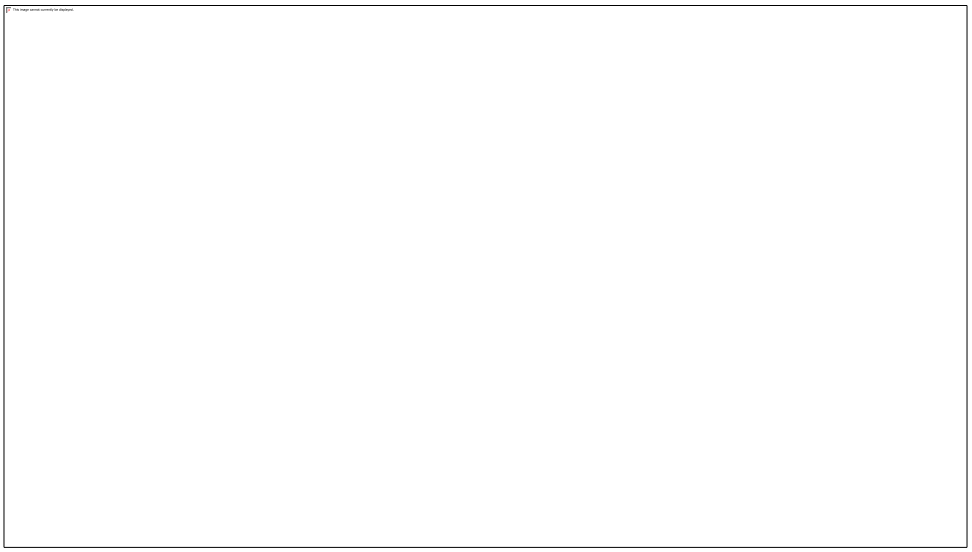
Menurut (Munthe et al., 2023:11) suku Batak Toba merupakan etnis yang memiliki kebudayaan yang berbeda dengan suku yang lainnya termasuk dari segi makanan khasnya yang dimiliki oleh suku itu sendiri salah satu makanan khas Batak Toba ialah ikan arsik. Ikan arsik

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.

Tidak heran jika makanan ini di konsumsi, banyak mengandung rempah di dalamnya. Selain itu, ada juga daun bawang batak yang dijadikan bahan pelengkap arsik, dan sayur kacang panjang begitu melimpah untuk menghias ikan arsik. Warna kuning yang begitu cerah dari rempah kunyit yang membuat nafsu makan meningkat jika melihatnya. Jenis rempah dan bumbu yang digunakan pada makanan Batak Toba biasanya berasal dari sumber daya alam daerah Batak Toba dan mudah didapatkan**.**



Gambar 1.1 *Ikan Arsik Sebagai Masakan Khas Batak Toba*.



Gambar 1.2 *Andaliman Rempah Khas Batak Toba.*

Proses Memasak Ikan Arsik

Bahan:

1. Ikan Mas 1 ekor (yang berukuran sedang)
2. Bawang merah 10 biji
3. Asam potong 1 ruas
4. Daun bawang batak 12 batang
5. Cabai merah 8 biji
6. Air 1 liter
7. Kunyit 3 cm
8. Andaliman 6 butir
9. Garam satu sendok teh
10. Bawang putih 8 siung
11. Serai 3 batang
12. Kemiri 6 butir
13. Cabai rawit 5 biji
14. Kacang panjang 8 batang
15. Jahe 2 cm

Cara Memasak Ikan Arsik:

- Bersihkan ikan mas (tanpa membuang sisik ikan)
- Haluskan semua rempah yaitu andaliman, kunyit, jahe, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
- Masukkan 1 ruas asam potong
- Masukkan satu sendok teh garam
- Masukkan 3 batang serai yang telah dimemarkan, daun bawang batak, dan kacang panjang
- Dan yang terakhir berikan air sebanyak satu liter kemudian masak sampai mengering
- Ikan arsik siap dihidangkan.

Membuat arsik memiliki kesulitan tersendiri yakni menyeimbangkan seluruh rempah adalah hal yang tidak bisa di lakukan oleh semua orang. Rempah yang seimbang akan mendapatkan cita rasa yang baik, namun sebaliknya jika berlebihan satu rempah saja maka cita rasa akan mempengaruhi masakan tersebut. Saat ini kalangan muda sudah dapat mencoba memasak arsik dengan memanfaatkan teknologi handphone dan mencari tahu cara memasak arsik di media youtube maupun media lainnya.

KESIMPULAN

Arsik ada dari zaman nenek moyang dulu saat ini arsik banyak di jumpai pada rumah makan di pinggi jalan, namun saat ini restaurant pun sudah menyediakan arsik sebagai kuliner dari suku batak toba. Makanan ini tidak asing bagi masyarakat yang mendiami pulau Sumatera Utara tidak hanya suku batak saja yang menyukai makanan ini, cita rasa yang khas membuat semua orang suka mengonsumsinya. (Hasairin, 2014:25) Saat ini arsik banyak di jual di restaurant ternama tujuannya agar tetap melestarikan makanan khas dari suku Batak Toba tepatnya di pulau Sumatra Utara. Apabila terlaksana syukuran atau kabar duka cita maka arsik wajib ada, tidak lengkap jika suatu acara tanpa arsik. Keseimbangan semua bumbu dan rempah akan menghasilkan cita rasa arsik yang nikmat. Ikan mas merupakan simbol karunia hidup bagi masyarakat Batak, makanan khas ini tersaji pada beberapa acara khusus adat Batak. Seperti pada acara pernikahan, syukuran, kelahiran, dan berita duka cita.

DAFTAR PUSTAKA

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

Hasairin, A. (2014). Variasi, Keunikan dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Toba Suatu Kajian Prospek Etnobotani. 20, 21–26.

https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/downloadSuppFile/4801/284

Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda), 1(2), 9–15. https://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JIPSI/article/download/1377/944

Rumapea, E. M., & Simanungkalit, D. A. (2015). ANTHROPOS: Jurnal Antropologi Sosial dan Budaya Dampak Modernisasi terhadap Upacara Adat Perkawinan Masyarakat Batak Toba di Kota Medan. Jurnal Antropologi Sosial Dan Budaya, 1(2), 167–174. https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/antrophos/article/download/5087/4499.