

## Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba

Yuni Nurhasanah\*, Universitas Negeri Medan, Indonesia

### ABSTRACT

*This study aims to explore the ecolinguistics of Batak Toba traditional cuisine, focusing on the relationship between language, culture, and environment in the culinary traditions of the Batak Toba community. The primary research question is how language and culinary practices reflect and influence the ecological and cultural perspectives of the Batak Toba people. The research employs qualitative methods, including field observations, in-depth interviews with community leaders and culinary experts, and text analysis from various literary sources. The findings reveal that Batak Toba cuisine serves not only as a means of nutritional fulfillment but also as a medium for preserving cultural and environmental values. Traditional dishes such as arsik and saksang carry profound ecological symbolism and demonstrate a harmonious relationship between humans and nature. The study concludes that understanding the ecolinguistics of Batak Toba cuisine is crucial for cultural and environmental preservation and can serve as a model for ecolinguistic studies in other regional culinary contexts.*

### ARTICLE HISTORY

Received 01/04/2024  
Revised 12/04/2024  
Accepted 19/04/2024  
Published 28/04/2024

### KEYWORDS

*Ecolinguistics; Batak Toba cuisine; culture; environment; traditional food.*

### \*CORRESPONDENCE AUTHOR

✉ [yuninurhasanah23@gmail.com](mailto:yuninurhasanah23@gmail.com)

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam suku, khususnya di Sumatera Utara yang terdiri dari Batak Toba, Batak Karo, Simalungun, Pakpak/Dairi, Nias, Mandailing, Pesisir, dan Melayu. Keanekaragaman etnis atau suku bangsa ini tersebar di seluruh wilayah Nusantara, dengan masing-masing suku bangsa memiliki budaya khas yang membedakannya dari suku lainnya. Salah satu ciri pembeda yang menonjol adalah berbagai jenis makanan tradisional yang berkembang dalam masyarakat tersebut. Makanan tradisional menjadi bagian integral dari budaya, biasanya diturunkan dari nenek moyang dan memiliki karakteristik rasa serta nilai filosofi yang unik, baik dalam proses pembuatan, penyajian, maupun penggunaan bahan dasar dari alam setempat (Marwanti, [2000](#)).

Saat ini, masakan tradisional semakin jarang ditemukan karena masuknya berbagai jenis masakan modern dari mancanegara. Namun, penting untuk meningkatkan kehadiran hidangan makanan tradisional guna melestarikan nilai-nilai budaya. Makanan tradisional merupakan hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun-temurun, mengembangkan makanan seimbang dengan bahan-bahan dari tumbuhan dan hewan yang didapat melalui budi daya atau dari alam sekitar (Marwanti, [2000](#)). Suku Batak Toba, misalnya, memiliki berbagai jenis makanan tradisional seperti ikan arsik, naniura, lappet, ombuss-ombus, dan mie gomak. Makanan khas Batak Toba menggunakan bahan utama seperti ikan mas, ikan nila, ayam, atau daging, dengan bumbu-bumbu asli dari tumbuhan setempat seperti bawang Batak, andaliman, kincung, kemiri, lengkuas, kunyit, dan bawang merah. Proses memasak yang unik ini sudah ada sejak zaman dahulu dan digunakan dalam berbagai upacara adat tertentu.

Pengetahuan tentang makanan ini merupakan warisan budaya Batak Toba, yang diwariskan dari generasi ke generasi berdasarkan pengalaman hidup mereka. Namun, makanan tradisional kini mulai ditinggalkan oleh generasi muda yang lebih tertarik pada makanan modern yang dianggap lebih menarik, lebih higienis, dan bergizi tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menggunakan pendekatan ekolinguistik dalam mengeksplorasi hubungan antara bahasa, budaya, dan lingkungan dalam kuliner Batak Toba. Menurut Crystal dalam Elisa (2021), ekolinguistik adalah studi yang merefleksikan sifat ekologi dalam studi biologis, melihat interaksi antara bahasa dan lingkungan kultural sebagai inti (Elisa, [2021](#)). Alexander dan Stibbe dalam Elisa (2021) mendefinisikan ekolinguistik sebagai studi tentang dampak penggunaan bahasa dalam keberlangsungan hidup yang menjembatani hubungan antara manusia, organisme lain, dan lingkungan fisik, dengan orientasi pada pelestarian hubungan yang berkelanjutan (Elisa, [2021](#)).

Haugen menegaskan bahwa bahasa berada dalam pikiran penggunaannya dan berfungsi dalam hubungan antara penggunaannya satu sama lain dan dengan lingkungan (lingkungan sosial dan alam). Dalam kajian ekolinguistik, penting untuk melihat bagaimana satuan ekosistem merupakan Bagian dari sistem kehidupan manusia (ekologi) dengan

bahasa yang digunakan dalam berkomunikasi di lingkungannya. Lingkungan tersebut adalah lingkungan ragawi berbahasa yang menghadirkan berbagai elemen dalam masyarakat. Lingkungan ragawi dengan kondisi sosial yang beragam sangat memengaruhi penutur bahasa secara psikologis dalam penggunaan bahasanya (Usmann, [2012](#)).

Ekolinguistik berasal dari kata ekologi dan linguistik atau sering disebut ekologi bahasa. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, istilah ekologi diartikan sebagai ilmu tentang hubungan timbal balik antara makhluk hidup dan kondisi alam sekitarnya (lingkungan). Oleh karena itu, ekolinguistik dapat diartikan sebagai ilmu yang membahas hubungan antara bahasa dengan lingkungan. Terkait penelitian ini, ekolinguistik dimaknai sebagai kajian yang melihat hubungan antara bahasa dan lingkungan dalam konteks makanan tradisional khas Batak Toba.

Menurut pandangan ekolinguistik dialektika atau linguistik dialektika, bahasa merupakan bagian yang membentuk dan sekaligus dibentuk oleh praktik sosial (Steffensen, [2007](#)). Bahasa adalah produk sosial dan aktivitas manusia yang pada saat yang sama mengubah dan mempengaruhi aktivitas manusia atau praktik sosial. Dengan demikian, terdapat hubungan dialektika antara bahasa dan praktik sosial, yang meliputi dimensi biologis, sosiologis, dan ideologis.

## METODE

Dalam penelitian ini, metode yang paling relevan untuk digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Metode ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk mendeskripsikan data secara mendalam. Sumber data primer diperoleh langsung dari informan, yang dalam hal ini adalah individu yang memiliki pengetahuan dan pengalaman tentang kuliner khas Batak Toba. Data yang dikumpulkan mencakup wawancara mendalam dengan informan untuk menggali informasi rinci mengenai aspek-aspek budaya, bahan, dan proses pembuatan makanan tradisional Batak Toba. Sumber data sekunder dalam penelitian ini terdiri dari angket yang diisi oleh informan yang telah memenuhi kriteria tertentu. Angket ini digunakan untuk memperoleh data tambahan yang mendukung temuan dari data primer serta untuk memastikan validitas dan reliabilitas hasil penelitian (Creswell, [2014](#); Patton, [1999](#)).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melalui proses pengumpulan data menggunakan teknik angket, pencatatan, dan reduksi data, berikut disajikan pembahasan terkait kuliner khas Batak Toba dengan menggunakan pendekatan ekolinguistik yang melibatkan dimensi biologis, sosiologis, dan ideologis. Penelitian ini mendeskripsikan secara mendalam kuliner khas Batak Toba, seperti ikan mas arsik, naniura, dan mi gomak.

### Ikan Mas Arsik

Ikan mas arsik merupakan salah satu hidangan tradisional Batak Toba, juga dikenal sebagai ikan masak kering atau *dekke na niarsik* dalam bahasa Batak (Zaitun, [2023](#)). Pengolahan arsik menggunakan bumbu-bumbu seperti serai, bawang putih, bawang merah, asam *patikala* (kecombrang), lengkuas, cabai, jahe, kemiri, andaliman, kunyit, dan garam (Girsang, [2016](#)). Dimensi biologis dari ikan mas arsik terletak pada penggunaan ikan mas segar yang diolah dengan bumbu kuning khas Batak Toba. Secara linguistik, istilah "ikan mas arsik" adalah bentuk kompleks atau kata majemuk yang menjadi nama kuliner ini. Dimensi sosiologis terlihat dalam masyarakat yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner ini, khususnya pada acara pernikahan, kelahiran, angkat sidi, hingga kelulusan. Dimensi ideologis ikan mas arsik adalah simbol karunia kehidupan dalam masyarakat Batak Toba, yang menyimbolkan harapan kebersihan hati dan perilaku serta semangat hidup yang baru bagi penerimanya.

### Naniura

Menurut Soekarman dan Soedarsono (1992), tumbuhan memiliki makna ritual yang disimbolkan oleh setiap etnis dalam upacara adat (Soekarman & Soedarsono, [1992](#)). Naniura adalah makanan adat Batak Toba yang tidak dimasak tetapi direndam dalam asam *jungga*, yang secara kimiawi mengubah ikan mas mentah menjadi enak. Dimensi biologis dari naniura mencakup penggunaan ikan mas mentah yang direndam dalam rempah-rempah seperti serai, cabai merah, bawang Batak (lokio), asam Jawa, jahe, kunyit, kemiri, andaliman, bawang merah, dan bawang putih. Dimensi sosiologis terlihat dalam tradisi konsumsi naniura pada acara pernikahan, kelahiran, angkat sidi, hingga kelulusan. Dimensi ideologis naniura menggambarkan sifat keras dan tegas orang Batak, serta melambangkan kemurnian dan kesucian, dan mengandung nilai-nilai kebersamaan dan persaudaraan.

## Mi Gomak

Menurut Hafizhoh (2023), mi gomak adalah makanan khas Batak Toba dari kawasan sekitar Danau Toba. Dimensi biologis mi gomak adalah ukurannya yang lebih besar dari mi lainnya, dengan tekstur lembut dan kenyal (Hafizhoh, 2023). Mi gomak dapat disajikan dalam bentuk kuah atau goreng. Dimensi sosiologis tercermin dalam penamaan "gomak," yang berasal dari bahasa Batak Toba dan mencerminkan budaya setempat. Mi gomak sering dijadikan sarapan oleh masyarakat Batak Toba karena dianggap sebagai makanan yang tidak mengandung banyak karbohidrat. Dimensi ideologis mi gomak terlihat dari cara penyajiannya yang disebut "gomak," yaitu diremas menggunakan tangan. Namun, praktik ini sudah jarang terlihat karena standar kebersihan dan higienis yang kini lebih diperhatikan.

## Lappet

Lappet adalah makanan tradisional khas Suku Batak yang memiliki cita rasa khas dan memiliki tempat istimewa dalam budaya masyarakat Batak. Makanan ini berasal dari suku Batak yang mendiami wilayah Tapanuli di Sumatera Utara, Indonesia. Lappet memiliki bentuk dan rasa yang unik, serta arti dan fungsi penting dalam berbagai acara adat dan upacara tradisional Suku Batak. Dimensi biologis dari makanan ini adalah rasanya yang manis dengan isian dari kelapa dan gula aren. Teksturnya kenyal, bahan utamanya adalah tepung pulut, dibungkus dengan daun pisang, dan diproses dengan cara dikukus (Simanjuntak, 2016). Dimensi sosiologisnya terlihat dari kehadiran lappet dalam setiap upacara adat Batak Toba seperti kelahiran dan perkawinan, yang memperkuat hubungan sosial masyarakat Batak Toba karena banyak disukai oleh mereka. Dimensi ideologisnya mencerminkan bahwa makanan ini menggambarkan kondisi masyarakat Batak Toba, karena rasanya yang manis dianggap sebagai simbol sukacita dan pantang disajikan dalam suasana duka (Sihombing, 2018).

## Ombus-ombus

Ombus-ombus adalah makanan khas Batak yang namanya berasal dari bahasa Batak yang berarti "ditiup-tiup." Makanan ini disebut ombus-ombus karena biasanya dimakan atau disajikan dalam keadaan panas, sehingga perlu ditiup-tiup terlebih dahulu sebelum dinikmati. Biasanya, makanan ini disajikan bersama teh manis atau kopi panas (Tambunan, 2019). Dimensi biologis dari ombus-ombus adalah rasanya yang manis dengan isian dari gula aren dan parutan kelapa, bahan utamanya tepung beras, dibungkus dengan daun pisang, dan diproses dengan cara dikukus. Dimensi sosiologisnya terlihat dari kehadiran ombus-ombus dalam upacara adat seperti kelahiran, perkawinan, dan kematian. Nama ombus-ombus berasal dari kebiasaan masyarakat yang harus meniup makanan ini saat masih panas. Dimensi ideologisnya menunjukkan bahwa ombus-ombus dibuat sebagai ucapan syukur atas hasil panen padi, dan masyarakat Batak Toba meyakini bahwa makanan ini mampu menggambarkan kondisi masyarakat dan apa yang sedang terjadi di sekitar mereka (Sitorus, 2020).

## KESIMPULAN

Dimensi biologis pada kuliner makanan Batak Toba mencakup berbagai aspek unik dari setiap jenis makanan. Ikan arsik memiliki rasa pedas dan getir, merupakan jenis makanan semi basah yang diolah dari ikan mas. Naniura, yang juga diolah dari ikan mas, memiliki rasa pedas dan getir tetapi tidak dimasak. Mi gomak adalah mi berukuran lebih besar dengan tekstur lembut dan kenyal, disajikan dalam bentuk mi kuah atau goreng, dengan campuran daging babi dan rempah khas andaliman. Lappet memiliki cita rasa manis dengan isian kelapa dan gula aren, teksturnya kenyal, bahan utamanya tepung pulut, dibungkus daun pisang, dan dikukus. Ombus-ombus memiliki rasa manis dengan isian gula aren dan parutan kelapa, bahan utamanya tepung beras, dibungkus daun pisang, dan juga dikukus.

Dimensi sosiologis pada kuliner Batak Toba sangat terkait dengan tradisi dan acara adat. Ikan arsik biasanya disajikan pada acara pernikahan, kelahiran, angkat sidi, kelulusan, dan acara suka cita lainnya. Naniura juga dimasak pada acara serupa. Mi gomak dinamai berdasarkan bahasa Batak dan sering dijadikan sarapan oleh masyarakat Batak Toba, mencerminkan adaptasi budaya dalam pengolahan makanan. Lappet selalu hadir dalam upacara adat seperti kelahiran dan perkawinan, disukai oleh masyarakat Batak Toba. Ombus-ombus muncul dalam upacara kelahiran, perkawinan, dan kematian, dinamai karena disajikan dalam keadaan panas sehingga harus ditiup-tiup sebelum dimakan. Dimensi ideologis pada makanan-makanan ini meliputi makna karunia kehidupan untuk ikan arsik, simbol kekuatan dan ketegasan untuk naniura, makna harapan kehidupan manis untuk lappet, dan simbol syukur pasca panen untuk ombus-ombus.

## REFERENSI

- Al-gayomi, Y. U. (2012). *Kajian Ekolinguistik*. Jakarta: Ranglinge.
- Ambarita, G. N. (2019). *Kajian Semantik Peristilahan Adat dalam Upacara Perkawinan Batak Toba*. Artikel Penelitian. Pontianak: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Pontianak.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Elisa, N. (2021). *Ekolinguistik: Pendekatan dalam Kajian Bahasa dan Lingkungan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Girsang, Y. F. D. (2016). *Makanan Khas Batak Toba*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Girsang, Y. F. (2016). *Kemunduran Mutu Arsik Ikan Mas Selang Penyimpanan*. Jurnal Skripsi. Sriwijaya: Universitas Sriwijaya.
- Hafizhoh, S. (2023). *Kuliner Khas Batak Toba: Mi Gomak*. Medan: Balai Pustaka.
- Handayani, D. (2021). *Leksikon Kuliner Melayu Tanjung Balai Kajian Ekolinguistik*. Jurnal. Sumatera Utara: Universitas Tjut Nyak Dien.
- Kuntarto, E. (2017). *Telaah Ekolinguistik Untuk Guru Bahasa*. Jambi: Universitas Jambi.
- Laila, E. N. (2021). *Telaah Ekolinguistik Kritis*. Banten: CV.AA Rizky.
- Lubis, I. S., et al. (2021). Sistem Penamaan dan Makna Pada Makanan Tradisional di Kota Sidempuan. *Jurnal Education and Development*, 9(4). Tapanuli Selatan: Institut Pendidikan Tapanuli Selatan.
- Marwanti, S. (2000). *Makanan Tradisional di Indonesia: Warisan Budaya yang Harus Dilestarikan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Patton, M. Q. (1999). Enhancing the quality and credibility of qualitative analysis. *Health Services Research*, 34(5 Pt 2), 1189-1208. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10591279/>
- Santoso, P. (2015). *Metodologi Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Azzagrafika.
- Simanjuntak, A. (2016). *Kuliner Tradisional Batak: Lappet dan Maknanya*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Simanulang, L. S., et al. (2020). *Kajian Makanan Tradisional Khas Batak Toba Lappet Sebagai Bentuk Pendekatan Budaya Dan Kearifan Lokal Pada Pembelajaran Biologi*. Artikel Penelitian. Jakarta Timur: Universitas Negeri Semarang.
- Sihombing, B. (2018). *Makanan Adat Batak Toba dan Filosofinya*. Jakarta: Pustaka Batak.
- Soekarman, & Soedarsono. (1992). *Makna Ritual dalam Upacara Adat*. Jakarta: Pustaka.
- Steffensen, S. V. (2007). Language, ecology and society: An introduction to dialectical linguistics. *Journal of Linguistic Anthropology*, 17(1), 79-99. <https://doi.org/10.1525/jlin.2007.17.1.79>
- Stibbe, A. (2021). *Ekolinguistik*. Jakarta: Pustaka Belajar.
- Sitorus, H. (2020). *Makna dan Simbol dalam Kuliner Batak*. Medan: Balai Pustaka.
- Tambunan, R. (2019). *Ombus-ombus: Makanan Khas Batak Toba*. Jakarta: Penerbit Nusantara.
- Usmann, A. (2012). *Bahasa dan Ekologi: Perspektif Ekolinguistik*. Bandung: Alfabeta.
- Wahyuni, S., et al. (2022). Studi Etnobotani Pada Makanan Khas Suku Batak Toba di Desa Pangkalan Lubut Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(2). Riau: Universitas Lancang Kuning. <https://doi.org/10.25273/jpb.v9i2.11291>
- Yohana, I. (2023). *Ikan Mas Arsik Sebagai Makanan Upacara Adat Khas Batak Toba Sumatera Utara*. Sumatera Utara: Imelda Medan.
- Zaitun. (2023). *Tradisi Kuliner Batak Toba*. Jakarta: Gramedia.