

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dekke Naniura memiliki filosofi yang diyakini masyarakat secara turun-temurun sebagai bentuk manifestasi dan harapan akan kebaikan serta gambaran yang mencerminkan kehidupan masyarakat suku Batak. Seperti pada simbol ikan mas yang memiliki symbol yang berarti gambaran kehidupan, kepribadian dan tujuan dari suku Batak. Dekke Naniura juga melambangkan kemurnian dan kesucian. Dalam lagu yang berjudul Tabo Do Dekke Naniura, juga mengungkap kelezatan Dekke Naniura yang mengharapkan perasaan Nahum Situmorang yang berharap kepada sang orang tua agar direstui untuk bersama wanita pujaan hatinya yang berasal dari Danau Toba yang pandai memasak Dekke Naniura.

Dekke Naniura terbuat dari ikan mas segar dimana proses penyajiannya disajikan secara mentah namun difermentasi dengan bumbu khas Batak yang memiliki cita rasa yang khas.

Selain memiliki cita rasa yang khas, dengan rasa asam yang segar, getir lalu aroma yang wangi dengan tekstur daging ikan yang kenyal membuat hidangan yang terlihat sederhana ini sangat menggugah selera. Penggunaan rempah asli dari Sumatera Utara yang sering digunakan dalam masakan khas suku Batak seperti utte jungga, andaliman, dan kecombrang memberikan nilai lebih pada hidangan ini.

Penggunaan rempah asli dari Sumatera Utara seperti andaliman, bunga rias dan utte jungga memiliki berbagai macam manfaat. Andaliman memiliki kandungan vitamin A, vitamin E dan zinc, bunga rias memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan utte jungga memiliki kandungan anti inflamasi dan kandungan vitamin C yang tinggi.

Teknik pengolahan Dekke Naniura yang berbeda, yaitu metode mengolah suatu bahan tanpa menggunakan api melainkan memanfaatkan rempah seperti utte jungga yang membantu proses fermentasi serta beberapa rempah lainnya, hal ini menjadikan Dekke Naniura sebagai topik yang sangat menarik untuk dikupas.

Kesimpulan lainnya, Dekke Naniura sebagai hidangan khas suku Batak memiliki rintangan dalam pelestariannya, dibuktikan dalam kuesioner yang sudah

dibagikan kepada responden, sebanyak 89% dari 133 responden yang tidak mengenal hidangan ini, selain itu dokumen dan berita yang mengulik hidangan ini sangatlah minim, terlebih diperkuat dengan rendahnya minat generasi muda dalam mengenal dan melestarikan hidangan tradisional Indonesia.

Maka dari itu diharapkan melalui video dokumenter ini turut berpartisipasi dalam melestarikan dan memperkenalkan kuliner Dekke Naniura, dengan adanya informasi-informasi tersebut diharapkan masyarakat atau penonton lebih tertarik dan ikut berpartisipasi untuk mencoba hidangan kuliner tradisional ini yang tidak kalah bersaing dengan kuliner zaman sekarang yang telah maju dan tetap terlestarikan keberadaannya sebagai kuliner asli khas masyarakat suku Batak.

5.2 Saran

Terdapat manfaat dan saran yang didapatkan dari hasil Tugas Akhir ini, antara lain :

1. Bagi pemerintah DKI Jakarta dan media, harus berkolaborasi dengan memberikan cakupan khusus mengenai kuliner, selain itu pihak pemerintah dan budayawan harus turut berkolaborasi juga dalam membuat dokumen atau buku yang menceritakan lebih dalam Dekke Naniura sebagai acuan dalam pemahaman yang lebih baik dan akurat, sehingga warisan budaya dalam segi kuliner ini dapat terjaga dengan baik.
2. Bagi penjual kuliner suku Batak, disarankan agar dapat memasarkan hidangan ini lebih luas lagi seperti melalui *social media* dan *e-commerce*. guna untuk meningkatkan penjualan dan kepopuleran hidangan Dekke Naniura.
3. Bagi para generasi muda, diharapkan agar dapat berinovasi dalam penyajian ataupun mengenalkan hidangan tradisional ini tanpa menghilangkan ciri khas dari Dekke Naniura itu sendiri.
4. Bagi peneliti lainnya, diharapkan jika penelitian ini bisa dijadikan acuan dasar untuk meneliti kuliner ini secara lebih detail terkait sejarah dan kebudayaan suku Batak.

5.3 Rekomendasi

video dokumenter telah dibuat namun pembahasan yang terkandung dalam video masih kurang mendalam jadi bila selanjutnya ada Proyek yang akan membahas hidangan unik, maka disarankan untuk membahas lebih dalam mengenai sejarah, informasi bahan rempah pembuat Dekke Naniura serta manfaatnya agar masyarakat terutama generasi muda mengerti nilai gizi, sejarah dan kekayaan rempah Indonesia yang terkandung dalam hidangan Dekke Naniura itu sendiri.

5.4 Limitasi

Terbatasnya pilihan tempat rumah makan yang menjual hidangan khas suku Batak seperti Dekke Naniura di Jakarta, meski adapun letak tempat rumah makan tersebut sulit di jangkau, lokasi yang kurang memadai serta sulit untuk mendapatkan perizinan untuk melakukan observasi maka dari itu hanya Restoran Lapo Siagian yang bisa memadai observasi ini.

Selain itu, limitasi juga terletak pada isi pembahasan yang lebih berfokus kepada Sejarah, proses pemasakan dan rempah yang digunakan pada hidangan Dekke Naniura.