

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. List Pertanyaan

Pertanyaan untuk Paulus Siagian :

1. Perkenalan diri:
Nama saya Paulus Siagian. Orang tua saya kalau bapak bernama Bei Siagian dari marga Siagian. Ibu saya bernama Boru Tobing dari Tarutung.
2. Sudah berapa lama bisnis ini berjalan ?
Sudah 3 generasi. Pertama kali buka Lapo pada tahun 1961. Saya mempunyai anak 6. 3 perempuan, 3 lelaki.
3. Apa sejarah Dekke Naniura ?
Pada zaman dahulu, tidak sembarangan orang memakan Dekke Naniura. Hanya para raja di Toba yang menyantap. Cara pembuatan pada waktu itu, bukan seperti yang sekarang ini. Kalau dahulu diperhatikan kebersihannya. Memang diperlukan keperluan khusus untuk membuatnya.
4. Kenapa zaman dahulu Dekke Naniura merupakan hidangan yang spesial?
Memang sangat luar biasa, karena Dekke Naniura. Masak, tanpa dalam bahasa Batak itu. Masak Soparadilopa. Artinya matang tanpa dimasak, kalau bahasa Indonesiannya. Memang makanan khusus ini. Bumbunya juga kan khusus juga bukan asal dibuat saja. Makannya kalau sembarangan dibuat saja tidak akan termakan karena bau amis. Dan memang makanan ini makanan sehat. Sangat sehat makanannya. Oleh karena makanan ini mungkin, orang Batak pintar-pintar sebagian.
5. Berasal dari manakah Dekke Naniura ?
Berasal dari Toba, Samosir. Sekitaran Danau Toba.
6. Apakah benar pada zaman dahulu, Dekke Naniura menggunakan jenis ikan ikan ?

Ya, benar tapi sekarang ikan ihan sudah jarang ditemukan. Mungkin tidak ada lagi, kalau dahulu memang ada banyak. Mungkin memang sekarang sudah tidak ada, tidak tau sebabnya. Di Danau Toba sudah tidak ada lagi, kalau mencari ikan sudah jarang ketemu, diganti pakai ikan mas.

7. Apakah benar jika kita tidak boleh menangkap ikan mas di Danau Toba atau hanya mitos belaka?

Boleh, siapa yang larang. Tidak ada yang larang juga, itu masyarakat punya Danau Toba.

8. Apakah hidangan Dekke Naniura dapat menggunakan jenis ikan lainnya?

Ya, yang kita selalu pakai sekarang ikan mas, untuk yang lain belum pernah dicoba, yang kita tahu ikan mas atau enggak ikan yang tadi disebutkan tadi.

9. Rempah-rempah apa saja yang dibutuhkan untuk membuat Dekke Naniura ?

Yang paling utama itu andaliman, itu yang paling utama terus utte jungga kalau bahasa Bataknya, agak sulit dicari memang biasanya. Lalu kencur, sirias kalo bahasa Bataknya rias. Lalu kemiri diolesi dengan minyak, lalu jahe dan bumbu-bumbu yang lain, tetapi yang paling utama yaitu andaliman, utte jungga itu atau di Toba itu utte jungga banyak kebanyakan di Aceh juga banyak itu.

10. Apakah diperlukan keterampilan khusus dalam mengolah Dekke Naniura?

Tidak ada dulunya, tetapi cara pembuatannya mungkin.

11. Bagaimana proses pembuatan hidangan Dekke Naniura?

Dekke Naniura yang penting harus bersih karena kalau tidak bersih, pencuciannya atau apanya nanti ada bau lumpur apalagi kalau ikan di Jawa ini. Kalau di Danau Toba, tidak ada yang bau lumpur dan airnya bagus kebersihannya yang paling penting, tidak semua orang bisa bikin Dekke Naniura bersih, ada juga yang biasanya pakai garam untuk membersihkannya.

12. Berapa lama waktu yang diperlukan saat membuat Dekke Naniura?

Dekke Naniura harus didiamkan dalam asam paling tidak lama sekitar 2-3 jam lebih, di dalam perasan jeruk selama 2-3 jam.

Pertanyaan untuk Loren Ginting :

1. Apakah benar jika rempah-rempah seperti asam jungga, andaliman, dan bawang batak sangat khas bagi masyarakat suku Batak?

Ya, memang bisa dibilang khas Batak itu dari zaman nenek moyang kita orang Batak itu makanan tradisional untuk keperluan acara, untuk pesta, dan juga untuk sehari-hari. Makanya orang di kota Jakarta sekarang, pengen makan itu teringat masa lalunya.

2. Berasal dari manakah rempah-rempah tersebut?

Itu di daerah bukit dari Berastagi dan Sidikalang, kemarin sudah pernah diuji coba memang ditanam di Bogor. Seperti andaliman itu tidak tumbuh, jadi andaliman tumbuhnya di Sidikalang dan di daerah Raya, Berastagi disitu saja dia tumbuh.

3. Apakah terdapat hidangan khas suku Batak yang menggunakan rempah-rempah tersebut?

Ya, untuk membuat Naniura dan Arsik, biasanya buat khas orang Medan itu daging sih kebanyakan, daging dan ikan.

4. Apakah asam jungga bisa digunakan untuk hidangan lainnya selain Dekke Naniura?

Ya, memang jungga itu khusus untuk Naniura dan bisa juga dibuat menggunakan jeruk nipis tapi jeruk nipis itu nanti akan kurang matang itu.

5. Biasanya masyarakat Batak menyebut rempah-rempah tersebut dengan sebutan apa?

Biasanya kalau itu jungga, orang Batak menyebutnya utte sira, kalau andaliman, itu tuba. Kalau misalnya kaya kencong, banyak kalau di sini ada kecombrang bisa cinor namanya, banyaklah, pucung gitu.



Lampiran 2. Dokumentasi & Link Video

LAMPIRAN LINK VIDEO

<https://drive.google.com/file/d/1cHiz4DY3XEol3y49bZ7gpYXHe1E9L3Hr/view?usp=sharing>

Tabel Lampiran gambar 1

DOKUMENTASI		
NO	FOTO	KETERANGAN
1		Dokumentasi berbagai macam hidangan khas suku Batak
2		Observasi Pasar Senen
3		Shooting di Lapo Siagian Boru Tobing
4		Shooting di Pasar Senen

Lampiran 3. Lampiran Poster



DEKKE NANIURA



Seni kuliner dalam mengonsumsi olahan hidangan mentah tidak hanya dilakukan di luar negeri saja seperti Jepang, China, dan Meksiko, melainkan di Indonesia sendiri terutama di Sumatera Utara khususnya bagi Suku Batak, mengonsumsi olahan ikan mentah seperti Dekke Naniura sudah menjadi hal yang biasa.

APA ITU NANIURA ?

Kata "Dekke" memiliki arti ikan segar dari danau atau sungai dan kata "Naniura" atau "Diura" memiliki arti diasamkan, sehingga hidangan ini dapat diartikan sebagai olahan tanpa melalui proses pemasakan melainkan melewati proses fermentasi dengan memanfaatkan rempah seperti andaliman dan utte jungga.

Pada masa kerajaan suku Batak, mereka menggunakan ikan ihan yang masih berkerabat dekat dengan ikan mas sebagai bahan utama hidangan Dekke Naniura. Namun kini ikan ihan terancam punah akibat tingginya minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan ihan, maka dari itu masyarakat mulai beralih menggunakan ikan mas atau ikan mujair sebagai pengganti ikan ihan.



SEJARAH

Sajian ini sudah ada sejak zaman nenek moyang suku Batak. Pada zaman dulu, akses terhadap teknologi pendinginan belum ada, maka dari itu suku Batak mengembangkan cara pengawetan ikan melalui proses pengasaman, karena ikan segar yang sudah ditangkap harus langsung diawetkan agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama.

Dalam sejarah kerajaan suku Batak, hidangan ini hanya ditujukan khusus bagi para raja dan bangsawan di Tapanuli, pada saat itu hidangan ini tergolong ke dalam hidangan yang sangat istimewa, karena hanya disajikan pada momen tertentu seperti upacara adat karena Dekke Naniura dianggap istimewa maka para raja hanya mempercayakannya kepada juru masak yang dipercaya untuk membuat Dekke Naniura.



FAKTA MENARIK



Hidangan Dekke Naniura mendapatkan julukan sebagai sashimi orang Batak.



Kelezatan hidangan "Dekke Naniura", terciptalah sebuah lagu dengan judul Tabo Do Dekke Naniura oleh Nahum Situmorang yang memiliki arti ikan yang diasami rasanya enak.



Dekke Naniura menggunakan rempah endemik yang unik seperti utte jungga dan andaliman



Raja Sisingamaraja merupakan salah satu tokoh yang sangat menyukai naniura

3 jenis rempah Dekke Naniura:

Utte Jungga (Citrus jambhiri kush)	Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium)	Bunga Rias (Etingera elatior)
<ul style="list-style-type: none"> - Mengandung Vit C - Anti-Inflamasi - Anti tumor 	<ul style="list-style-type: none"> - Meningkatkan daya tahan tubuh - Menjaga stamina - Mengandung Vit A, Zinc, & Mangan 	<ul style="list-style-type: none"> - Detoksifikasi - Mengandung Antioksidan - menguatkan Tulang dan gigi

SIMPULAN

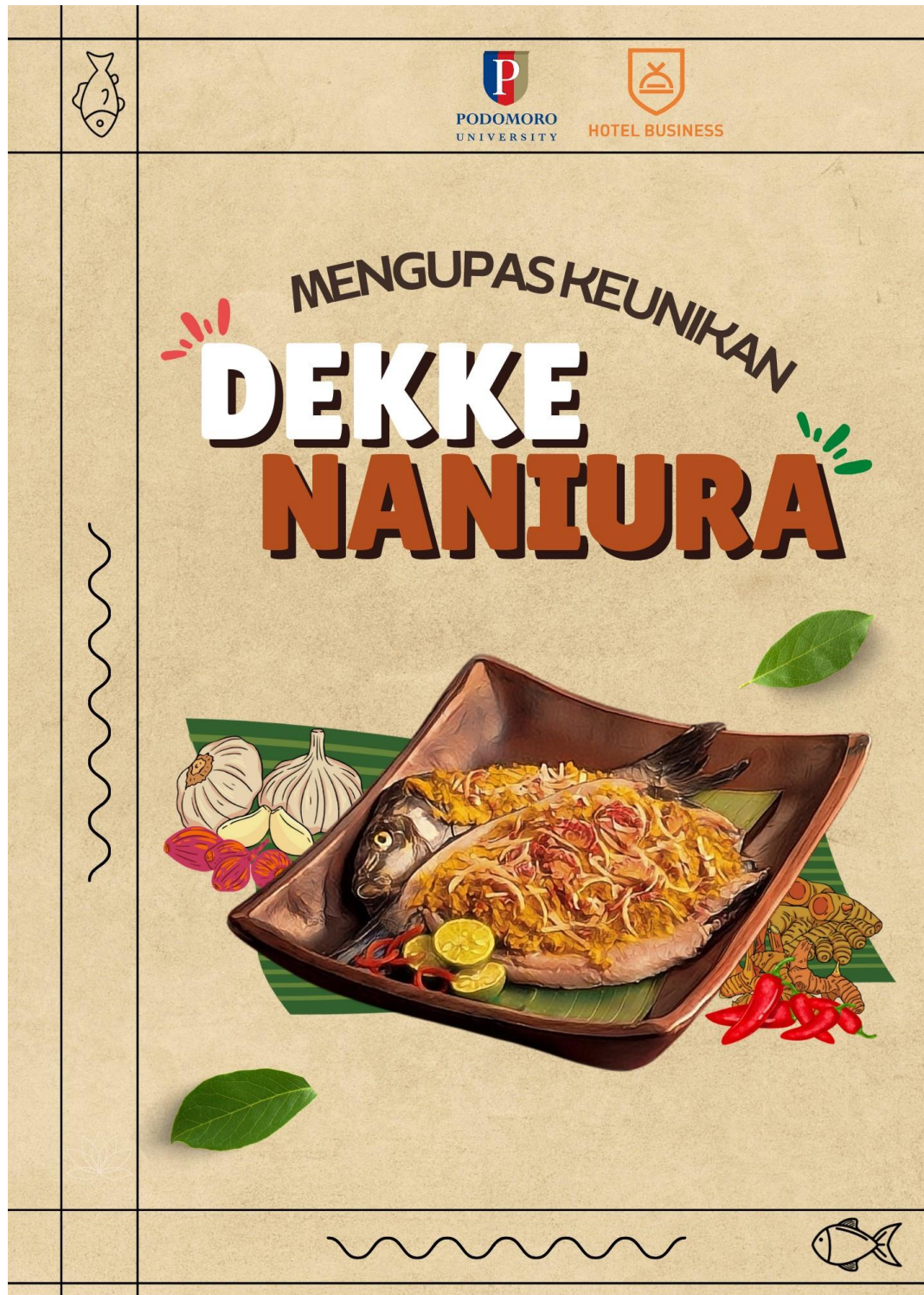
Dekke Naniura merupakan salah satu contoh hidangan yang merepresentasikan keselarasan antara tradisi, seni, dan sejarah suku Batak Toba. Dengan cita rasa yang kuat, segar, dan kaya rempah, Dekke Naniura tidak hanya memuaskan lidah, tetapi juga merangkai sejarah yang kaya dan cita rasa khas Batak, bukan hanya hidangan yang lezat, tetapi juga sebagai bukti kearifan nenek moyang dalam memanfaatkan sumber daya alam.

GROUP NAME

Lina Buniawati
Rancyana
Erica

31200041
31200036
31200143

Lampiran 4. Booklet



SENI KULINER



Sumber: perkim.id (PKP Sumatera Utara)

Seni kuliner dalam mengkonsumsi olahan hidangan mentah tidak hanya difakukan di luar negeri saja seperti Jepang, China, dan Meksiko, namun di Indonesia sendiri mengkonsumsi olahan ikan mentah masih dianggap umum di beberapa daerah.

Dari segi kuliner yang tersebar di setiap Provinsi, terdapat salah satu Provinsi yang memiliki kekayaan dan sejarah yang menarik untuk dikupas yaitu Sumatera Utara, selain terkenal akan keindahan alam, ada pun jenis suku yang beraneka ragam, seperti suku Batak yang menjadi peringkat ke-3 dalam suku terbesar di Indonesia.

Meski Suku Batak masih terdiri dari sub etnis seperti Karo, Pakpak, Toba dan sebagainya, tetapi setiap jenis suku memiliki keunikan kulinernya sendiri, suku Batak Toba menjadi salah satu contoh suku yang memiliki berbagai macam hidangan unik dari turun-temurun seperti Dekke Naniura.

MENELIK ASAL USUL DEKKE NANIURA

— Mengenal Dekke Naniura —

Dekke Naniura diperkenalkan oleh Suku Batak khususnya di sekitar daerah Tapanuli Utara, dahulu hidangan ini sangat diistimewakan, karena Dekke Naniura tidak bisa dikonsumsi oleh kaum biasa. Kendati dahulu dihidangkan hanya untuk para Raja dan pada momen tertentu, kini Dekke naniura bisa dinikmati sebagai opsi menu lauk harian yang bisa kita temukan di berbagai rumah makan Khas Batak.

Dalam proses pembuatan Dekke Naniura masyarakat Suku Batak menggunakan ikan mas yang masih segar dan tidak begitu besar agar rempah atau bumbu yang digunakan mudah meresap, hidangan ini juga hanya menggunakan rempah asli endemik Indonesia atau bumbu rempah tradisional seperti bawang merah, bawang putih, cabai, juga terdapat rempah yang berbeda nan unik karena masih sulit ditemukan di beberapa daerah di Indonesia seperti utte jungga dan andaliman, karena tanaman ini merupakan tanaman liar asli dari Sumatera Utara.

Selain unik, Dekke Naniura juga termasuk ke dalam kategori hidangan yang sehat karena pengolahan hidangan ini tanpa menggunakan bahan pengawet, dengan cita rasa segar dan kha, proses masak yang unik, hidangan ini juga memiliki sejarah yang panjang dan menjadi bagian tak terpisahkan dari warisan budaya kuliner Batak.



Sumber: indonesiakaya.com (Naniura, Sashimi ala Indonesia Hidangan Raja dari Tano Batak)



Sumber: [elitasijabat \(Instagram\)](#)

Berkat diperkenalkan kembali hidangan Dekke Naniura kepada masyarakat umum oleh selebgram Nofelita Sijabat, hidangan Dekke Naniura sudah mulai menjadi daya tarik oleh masyarakat terutama akan cita rasa Dekke Naniura.

B Nofelita Sijabat menceritakan keuntungan berjualan Dekke Naniura dapat meraih keuntungan sebanyak 20 juta dalam sehari dengan bersedikan nasi putih dengan lauk Dekke Naniura dengan logat pembicaraan khas Batak. Nofelita Sijabat juga membagikan langkah-langkah bagaimana cara pembuatan Dekke Naniura.

Dekke Naniurai FUN FACTS



Sumber: [sarahpasa.blogspot.com \(SUKU BATAK\)](#)

1 TRADISI TURUN TEMURUN

Dekke naniura telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner Suku Batak (Toba) selama berabad-abad, hidangan ini akan disajikan dalam acara adat, pesta, dan momen penting lainnya.

2 REMPAH KHAS BATAK

Dekke Naniura merupakan makanan khas batak berupa ikan mentah yang dimarinasi dengan berbagai macam rempah endemik Indonesia, selain menambah cita rasa, tetapi juga memiliki makna simbolis dalam budaya Batak.



Sumber: [lifestyle.haluan.co \(Bumbu-Bumbu Rahasia Suku Batak\)](#)



Sumber: [www.antaraneews.com \(menu khas Batak Toba\)](#)

3 CITA RASA YANG UNIK

Sajian ini memiliki rasa yang unik, kuat dan segar karena perpaduan antara rasa kebas lidah akibat andaliman dan rasa segar dari utte jungga.

4 SASHIMI BATAK

Dekke Naniura mendapat julukan sashimi Batak karena, adanya kemiripan pada hidangan sashimi, kuliner dari Jepang tanpa adanya proses pemasakan dengan api.



Sumber: [bobo.grid.id \(Ikan Naniura, Sashimi Khas Tapanuli\)](#)

MANFAAT REMPAH

Andaliman



Sumber: www.tribunnewswiki.com
(Andaliman)

memberi rasa pedas pada ikan, dan berperan penting bagi tubuh seperti mengobati pencernaan, asma, bronkitis, penyakit jantung, mengatasi diare, meredakan nyeri, memperlancar peredaran darah, meningkatkan daya tahan tubuh, memperkuat tulang yang berkaitan dengan usia atau biasa disebut osteoporosis. Selain buahnya, daun dan kulit akar dapat digunakan untuk menyembuhkan sakit perut, sakit gigi, batuk, dan rematik.

Utte Jungga



Sumber: medanbisnisdaily.com
(Jeruk Jungga)

menghilangkan rasa bau amis dan lendir yang menempel pada ikan, agar tekstur ikan mudah dikunyah dengan baik. Selain itu, utte jungga memiliki kandungan vitamin C dan antioksidan yang tinggi sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan seperti meningkatkan imunitas tubuh, menjaga kesehatan jantung menjaga kesehatan kulit, mencegah batu ginjal, dan menjaga kesehatan sistem pencernaan.

Bunga Rias (Kecombrang)



Sumber: www.dekoruma.com
(Mengetahui Kecombrang)

memberikan cita rasa dan mengurangi bau amis pada ikan. Selain untuk aroma, kecombrang memiliki manfaat bagi kesehatan seperti meredakan panas dalam atau sakit tenggorokan, mencegah penyakit Alzheimer, mengendalikan kadar gula darah untuk penderita diabetes, dan mencegah asam urat.

RESEP DEKKE NANIURA



Sumber: www.detik.com (Sengatan Pedas Dekke Naniura)

Opsional :

- 80 gram Kacang tanah kulit (sangrai dan giling kasar)
- 1 buah jeruk nipis (Jika dirasa kurang asam)

Bahan-bahan :

- 1 kg Ikan mas ukuran kecil/ sedang
- 3 buah Utte jungga
- 1 sdm Ketumbar sangrai (Giling halus)
- 40 gram Kemiri sangrai
- 1 ruas Jahe sangrai
- 1 ruas Lengkuas sangrai
- 1 siung Bawang putih sangrai
- 12 siung Bawang merah sangrai
- 5 cm Kunyit (Giling halus)
- 1 sdm Andaliman, giling halus
- 6-8 buah Cabe rawit / cabe keriting merah
- 1 buah Batang rias (iris dan rebus)
- Garam sesuai selera



Cara Membuat :



1. Cuci bersih ikan mas, buang insang, sisik dan isi perut ikan.



2. Iris punggung ikan secara memanjang.



3. Rendam daging ikan dalam rendaman air Utte Jungga selama 2 jam.



4. Setelah 30 menit pertama, cabut duri-durinya, dan sayat daging ikan agar bumbu mudah diserap.



5. Ulek bumbu-bumbu berikut secara berurutan : andaliman, cabe, garam, ketumbar giling, kemiri, jahe, lengkuas, bawang putih, bawang merah, kunyit, batang rias muda yang sudah direbus, beri garam lalu aduk rata.



6. Laburkan bumbu giling ke seluruh bagian ikan hingga rata ke semua sisi. Cicipi untuk mengetahui apakah rasa sudah cukup kecut, jika tidak tambahkan perasan air jeruk nipis.



7. Jika Dekke Naniura dirasa sudah cukup , sajikan ke piring saji dan beri taburan kacang tanah sangrai yang sudah digiling kasar.



KESIMPULAN

Makanan tidak hanya sekedar kebutuhan dasar manusia melainkan sebuah bagian yang penting dalam budaya dan warisan suatu bangsa. Di seluruh dunia, setiap negara memiliki makanan tradisional yang menjadi ciri khas dan warisan berharga yang harus dilestarikan. Namun, seiring berjalannya waktu, banyak makanan tradisional yang mulai terlupakan, sehingga mengapa penting untuk melestarikan makanan tradisional di Indonesia.



Sumber: id.wikipedia.org (Suku Batak Toba)

Dekke Naniura merupakan salah satu contoh hidangan yang merepresentasikan keselarasan antara tradisi, seni, dan sejarah suku Batak Toba. Dengan menggunakan rempah yang unik, menarik, segar, dan kaya akan rempah, Dekke Naniura tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga merangkul nilai sejarah yang kaya dan cita rasa khas Batak, bukan hanya hidangan yang lezat, tetapi juga sebagai bukti kearifan nenek moyang dalam memanfaatkan sumber daya alam.



PODOMORO
UNIVERSITY



HOTEL BUSINESS



Lampiran 5. Kuesioner

Tabel Lampiran gambar 2

DOKUMENTASI														
NO	FOTO	KETERANGAN												
1	<p>133 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Usia</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15-20</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>21-24</td> <td>69.9%</td> </tr> <tr> <td>25-30</td> <td>18%</td> </tr> </tbody> </table>	Usia	Persentase	15-20	12%	21-24	69.9%	25-30	18%	USIA				
Usia	Persentase													
15-20	12%													
21-24	69.9%													
25-30	18%													
2	<p>133 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Domisili</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jakarta Barat</td> <td>25.6%</td> </tr> <tr> <td>Jakarta Utara</td> <td>28.6%</td> </tr> <tr> <td>Jakarta Selatan</td> <td>21.1%</td> </tr> <tr> <td>Jakarta Pusat</td> <td>18.8%</td> </tr> <tr> <td>Jakarta Timur</td> <td>6%</td> </tr> </tbody> </table>	Domisili	Persentase	Jakarta Barat	25.6%	Jakarta Utara	28.6%	Jakarta Selatan	21.1%	Jakarta Pusat	18.8%	Jakarta Timur	6%	DOMISILI
Domisili	Persentase													
Jakarta Barat	25.6%													
Jakarta Utara	28.6%													
Jakarta Selatan	21.1%													
Jakarta Pusat	18.8%													
Jakarta Timur	6%													
3	<p>133 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Jawaban</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ya</td> <td>11.3%</td> </tr> <tr> <td>tidak</td> <td>88.7%</td> </tr> </tbody> </table>	Jawaban	Persentase	ya	11.3%	tidak	88.7%	APAKAH ANDA MENGETAHUI HIDANGAN SASHIMI KHAS BATAK “NANIURA”?						
Jawaban	Persentase													
ya	11.3%													
tidak	88.7%													
4	<p>133 jawaban</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Jawaban</th> <th>Persentase</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ya</td> <td>5.3%</td> </tr> <tr> <td>tidak</td> <td>94.7%</td> </tr> </tbody> </table>	Jawaban	Persentase	ya	5.3%	tidak	94.7%	JIKA ANDA MENGENAL, APAKAH ANDA PERNAH MENCICIPI?						
Jawaban	Persentase													
ya	5.3%													
tidak	94.7%													

Lampiran 6. Data Videografer

Videografer dan Penyunting : Abraham Newton

Akun Instagram : @Abrahamnewtonn

No. Tlp : 089621143405

Hasil karya :

- <https://www.instagram.com/reel/ChWWMQ8l7rg/?igshid=MzRlODBiNWFlZA==>
- https://drive.google.com/file/d/1EoTXM6kQwxaAAjvQYew2M4AWsrbt_dPa/view?usp=sharing
- https://drive.google.com/file/d/181U3BJnleObk62MQbCRWfFxHxRMT0_1zg/view?usp=drivesdk
- <https://youtu.be/ZSBBY38dZKc?si=x-V3U2dfxRXUqxBl>

