

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seni kuliner makanan ikan mentah, sangat populer di beberapa negara antara lain dari negara Jepang yang memiliki budaya dalam mengolah bahan pangan laut seperti ikan dengan teknik seminim mungkin agar rasa asli khas pada ikan tidak berubah. Sashimi merupakan salah satu hidangan populer asli Jepang yang menyajikan potongan daging ikan mentah dengan shoyu dan wasabi (Rosliana, 2017).

Selain negara Jepang, beberapa daerah di Indonesia memiliki kebiasaan yang sama yaitu mengkonsumsi hidangan ikan mentah, seperti Lawar ikan khas NTT yang menggunakan ikan teri atau ikan sardine serta cuka, cabai rawit, dan daun kemangi (Wakhyuningngarsih,2018) dan Gohu ikan khas Ternate yang menyajikan hidangan dari ikan tuna atau cakalang yang masih segar lalu diberi perasan jeruk nipis, garam, kemangi, bawang merah dan rempah lainnya serta siraman minyak panas (IndonesiaKaya,2022). Selain Indonesia bagian timur, Indonesia bagian barat juga memiliki kuliner yang sama yaitu terletak di Provinsi Sumatera Utara.

Suku Batak menjadi salah satu suku yang ikut serta mengkonsumsi olahan ikan mentah dan sudah menjadi hal yang umum bagi mereka, hidangan ini dikenal dengan Dekke Naniura yaitu semacam olahan ikan mas mentah yang dibumbui dengan rempah. Suku Batak terkenal memiliki berbagai macam kuliner unik serta teknik pengolahan bahan pangan yang berbeda, diantaranya suku Toba.

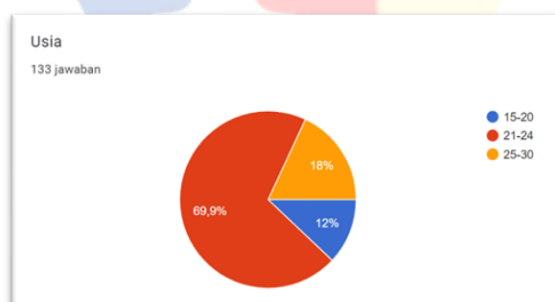
Ikan mas sering kali dikonsumsi oleh masyarakat terutama di Indonesia karena ikan ini tidak sulit dibudidayakan dan sangat diminati. Ikan mas paling banyak digunakan dalam hidangan suku Batak, seperti Dekke mas natinombur, Dekke mas naniarsik, dan Dekke mas naniura (Hasairin, 2014). Dekke Naniura kerap kali dihidangkan pada saat upacara adat raja suku Batak Toba, khususnya di daerah Tapanuli Utara dan pada saat upacara pernikahan, namun kini Masyarakat biasa sudah bisa menikmati kuliner ini di restoran yang menjual makanan khas suku Batak (Manulu,2009).

Meskipun hidangan ini terkenal di Sumatera Utara, tetapi di Jakarta hidangan

tradisional ini masih jarang dikenal oleh masyarakat khususnya generasi muda, namun kini kuliner Dekke Naniura menjadi perbincangan ketika seorang *Content creator* yang dikenal bernama Nofelita Sijabat dengan nama akun tiktok @nofelitasijabat. Dalam akunnya, Nofelita Sijabat aktif dalam memperkenalkan berbagai jenis resep kuliner Indonesia, salah satunya yang terkenal untuk saat ini Dekke Naniura. Nofelita Sijabat menjadi seorang pelopor yang berhasil memperkenalkan kembali kuliner khas suku Batak yakni Dekke Naniura yang kala itu masih kurang dikenal, sampai saat ini Nofelita Sijabat masih aktif dalam menjalankan bisnisnya hingga mendapatkan omset 20 juta dalam sehari. Beberapa *Food Vlogger* di antaranya dengan nama akun tiktok @farida.nurhan dan @sibungbung turut memperkenalkan hidangan Dekke Naniura.

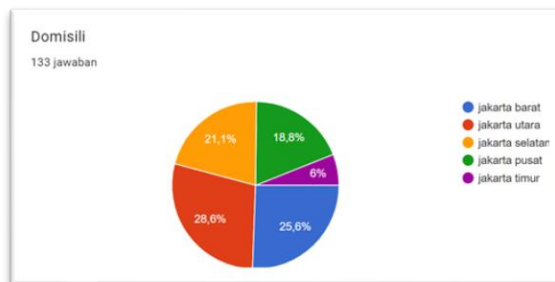
Survey kuesioner telah disebar, melalui akun *social media* seperti *Instagram* dan *Facebook* @lilina_aa, @ericasetiaji, dan @Rancyanaaa. Berdasarkan hasil survey kuesioner didapatkan hasil sebanyak 133 responden yang berdomisili di DKI Jakarta, dengan kisaran umur 15-30 tahun sebanyak 89% responden tidak mengenal adanya hidangan Dekke Naniura. Maka dari itu, hal ini menjadi bahan pertimbangan peneliti untuk mengangkat tema Dekke Naniura.

Berikut ini adalah hasil survey mengenai pengenalan hidangan Dekke Naniura :



Gambar 1.1.1 Diagram Usia

Berdasarkan hasil pengisian survey yang telah di buat didapatkan hasil jika usia 21-24 tahun menjadi usia yang dominan sekitar 70%, lalu usia 25-30 tahun (18%) dan usia 15-20 tahun (12%). Pemilihan usia 15-30 tahun dikarenakan konten yang dibuat sesuai dan telah dikemas dengan menarik berupa *cinematic documentary* yang mudah dimengerti, dan memiliki nilai edukatif.



Gambar 1.1.2 Diagram Domisili

Berdasarkan hasil jawaban responden, yang paling mendominasi adalah Jakarta Utara berkisar (28.6%).



Gambar 1.1.3 Diagram Mengetahui Hidangan Sashimi Khas Batak "Naniura"

Berdasarkan hasil jawaban responden, jumlah responden yang mengetahui hidangan sashimi khas batak "Dekke Naniura" berkisar (11%), sedangkan jumlah responden yang tidak mengetahui hidangan khas batak " Dekke Naniura" berkisar (89%). hal ini dapat disimpulkan jika masih banyak masyarakat khususnya kota Jakarta yang masih belum mengetahui hidangan kuliner ini, terkait sejarah maupun proses pengolahan hidangan Dekke Naniura. Oleh karena itu, kegiatan observasi telah dilakukan dengan tujuan memberikan informasi serta memperkenalkan hidangan ini, yang telah disajikan dalam bentuk video dokumenter.



Gambar 1.1.4 Diagram Mencicipi Hidangan Sashimi Khas Batak "Naniura"

Berdasarkan hasil jawaban responden, jumlah responden yang pernah mencicipi hidangan khas tersebut berkisar (5,3%), sedangkan jumlah responden yang tidak pernah mencicipi hidangan khas tersebut berkisar (94.7%). hal ini dapat disimpulkan, selain dari masyarakat yang kurang mengenal hidangan ini, masyarakat yang pernah mencicipi hidangan ini bisa terbilang sangat sedikit.

Di Jakarta terdapat setidaknya delapan lapo atau rumah makan yang menyediakan makanan khas Batak yang memiliki suasana kental Batak, sehingga tidak perlu jauh untuk pergi ke Toba Sumatera Utara. Diantara nya Lapo ni Todongta, Lapo Marpadotbe, Lapo Tapian Nauli, Tabo Bah, Lapo Gabe, Lapo Ni Dainang dan Toba Dream. (Nibble,2017)

Namun hanya Rumah makan Lapo Siagian Boru Tobing yang menjual Dekke Naniura dalam menu restoran, luasnya area restoran dan ketersediaan pemilik Restoran Lapo Siagian Boru Tobing untuk melakukan sesi wawancara.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apa sajakah nilai filosofi Dekke Naniura?
2. Bahan-bahan apa saja yang digunakan serta manfaat yang terkandung dalam rempah Dekke Naniura?
3. Bagaimana cara pembuatan hidangan Dekke Naniura?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui nilai filosofi pada hidangan Dekke Naniura.
2. Mengetahui proses pembuatan Dekke Naniura.
3. Mengetahui bahan dan manfaat rempah yang terkandung dalam hidangan Dekke Naniura.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat umum, mengenai sejarah maupun proses pembuatan Dekke Naniura.
2. Penelitian ini diharapkan agar masyarakat semakin mengenal dan mencintai kebudayaan untuk melestarikan kuliner Dekke Naniura sebagai menu tradisional yang dapat dikenal hingga saat ini.
3. Penelitian ini diharapkan dapat mendongkrak citra rasa unik kuliner khas Suku Batak agar mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah maupun masyarakat mengenai hidangan Dekke Naniura.

