

BAB II

TINJAUAN OBJEK DAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Objek

Dekke Naniura memiliki berbagai macam keunikan seperti dari sejarah, proses pembuatan, rasa dan jenis rempah khas batak yang digunakan. Pada awalnya, bahan dasar Dekke Naniura adalah ikan endemik Danau Toba yaitu ikan ihan. Sejak dahulu, ikan ihan sering digunakan sebagai media persembahan dalam upacara adat, dan di beberapa wilayah masih menganggap ikan ihan menjadi ikan yang sakral (Tobatabo.com, 2019). Kini, ikan ihan semakin sulit ditemukan, akibat tingginya minat masyarakat sehingga kini masyarakat mulai menggantinya dengan ikan air tawar jenis lainnya seperti ikan mas, ikan nila, ikan mujair dan jenis ikan air tawar lainnya (Kompas.com, 2022).

Pada zaman kerajaan Batak, Dekke Naniura dianggap sebagai makanan yang istimewa karena hidangan ini hanya akan dibuatkan khusus untuk menjamu para raja dan bangsawan, karena penyajiannya yang unik dengan rasa yang khas. Selain itu, hanya juru masak kerajaan yang dipercaya saja yang boleh membuat Dekke Naniura.

Dekke Naniura masih dikatakan sebagai masakan yang tidak matang, dikarenakan masih ada darah yang melekat pada daging ikan tersebut, maka harus menggunakan teknik pengasaman agar mampu mematangkan dan mencegah kebusukan pada daging ikan. (Rammen Andino Sinaga, 2015).

Proses pemasakan daging ikan mas terjadi ketika daging ikan mas direndam selama 4-6 jam dengan jenis jeruk yang disebut asam jungga atau masyarakat batak lebih mengenalnya dengan sebutan utte jungga, lalu dibumbui dengan beberapa rempah lainnya seperti bawang merah, lengkuas, kencur, cabai merah dan lain sebagainya, proses ini dikenal dengan proses fermentasi (Eko Cipako Sinamo, 2012).

Dekke Naniura menjadi makanan khas Batak yang sering dipadukan dengan minum khas Batak yaitu Tuak, hal ini mengartikan bahwa kaum bapak akan menyantap Dekke Naniura dengan tuak, sedangkan kaum ibu akan menyantap Dekke Naniura baik dengan nasi atau tidak (Rammen Andino Sinaga, 2015).

Dekke Naniura menjadi makanan yang sangat khas bagi suku Batak, namun tingkat konsumsi Dekke Naniura masih rendah hal ini disebabkan karena proses pengolahan Dekke Naniura yang rumit dan rempah yang masih sulit ditemukan di beberapa daerah di Indonesia. Selain itu, penyimpanan Dekke Naniura tidak akan bertahan lama karena adanya proses kimia dan mikroorganisme (Manik,2013).

2.1.1 Jenis Produk / Atraksi Unggulan

Objek yang diangkat dalam video *storytelling* merupakan kuliner unik di Indonesia, yang berasal dari daerah di Sumatera Utara, yaitu Dekke Naniura. Terdapat beberapa keistimewaan pada hidangan Dekke Naniura ini, yaitu memiliki nilai filosofi dan tradisi yang mengalir dari turun-temurun, dalam hal teknik pembuatan, pengetahuan pengolahan fermentasi ikan segar atau mentah secara alamiah. Selain itu juga terdapat penggunaan rempah khas dapur batak yang berkhasiat dan memberikan cita rasa khas dan istimewa.

Kandungan manfaat rempah yang dipakai dalam Dekke Naniura di antaranya:

- a) Andaliman dengan nama latin *Citrus Jambiri Lush* memiliki kandungan vitamin A, vitamin E dan seng,
- b) Bunga rias dengan nama latin *Etingera Elatior* memiliki manfaat sebagai detoksifikasi, antioksidan
- c) Utte junga dengan nama latin *Citrus Jambiri Lush* sebagai anti inflamasi dengan kandungan vitamin C yang tinggi.

Dikarenakan masakan khas Batak terkenal akan kelezatan dan keistimewaan dan kandungan gizi yang tinggi maka tidak semua masyarakat umum dapat mengolah hidangan khas Batak, hanya rumah makan Lap khas Batak yang dapat mengelolanya, di Jakarta rumah makan yang menjual berbagai jenis hidangan khas suku Batak dapat dikatakan banyak, tetapi rumah makan yang menjual hidangan dengan unsur nilai tradisi seperti Dekke Naniura sangatlah sedikit. Namun, di wilayah DKI Jakarta khususnya Jakarta Pusat terdapat satu rumah makan yang menjual hidangan Dekke Naniura, rumah makan tersebut dikenal dengan Lapo Siagian Boru Tobing.

2.1.2 Lokasi / Tempat

Usaha Rumah Makan Lapo Siagian Boru Tobing (RM) yang berlokasi di K.H. Mansyur No.12 RT 12/11 kecamatan Tanah Abang Jakarta Pusat. Dimulai pada tahun 1982, pemilik awal yaitu Arif Siagian selaku pemilik usaha Rumah Makan Lapo Siagian Boru Tobing pertama kalinya menginjakkan kakinya di Jakarta. Nama Lapo Siagian Boru Tobing diambil dari rumah makan orang tuanya yang berada di Sumatera Utara setahun berada di Jakarta Arifin Siagian membulatkan tekadnya untuk membuka usahanya di jalan Asia-Afrika.

2.1.3 Lama Berkecimpung di bidang kuliner

Lapo Siagian Boru Tobing telah berdiri 41 tahun lalu, lebih tepatnya pertama kali dibuka sejak 1982 di Jakarta oleh Arifin Siagian, pemilik generasi pertama dari Lapo Siagian Boru Tobing, sekaligus ayah dari Paulus Siagian yang merupakan pemilik generasi kedua atau anak dari Arifin Siagian.

Lalu dipindahkan ke Senayan pada tahun 1991. Arifin mengingat bagaimana proses dia saat membangun usahanya. Awalnya orang tua Arifin adalah seorang pengusaha Lapo di daerah Sumatera Utara yang pada akhirnya membuka usaha di Jakarta yang namanya diambil dari rumah makan warisan orang tua.

2.1.4 Keunggulan Objek

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki kekayaan rempah, selain menciptakan rasa pada sebuah hidangan, rempah sudah dimanfaatkan karena khasiatnya. Pemilihan rempah yang beragam serta proses memasak tanpa menggunakan minyak, hal ini membuat Dekke Naniura termasuk ke dalam kategori kuliner sehat.

Selain dari eksistensi Dekke Naniura sebagai kuliner sehat, tetapi kelezatan Dekke Naniura telah menjadi inspirasi bagi seorang penyair lagu yaitu Nahum Situmorang untuk menciptakan sebuah lagu yang berjudul “Tabo do Dekke Naniura”, selain senandung yang merdu, terdapat sebuah arti yaitu kenikmatan hidangan Dekke Naniura. Lirik yang terkandung pada lagu tersebut memiliki arti ungkapan perasaan Nahum Situmorang yang berharap kepada sang orang tua agar direstui untuk bersama wanita pujaan yang berasal dari tepi Danau Toba, agar tetap

bisa merasakan kenikmatan Dekke Naniura (Siti Nur Arifa,2021).

Terdapat cerita legenda yang menarik mengenai Dekke Naniura, dikatakan jika terdapat nelayan dari suku Batak yang sedang mengarah pulang sesudah memancing, ketika dalam perjalanan pulang nelayan tersebut merasa sangat lapar tetapi dia tidak memiliki peralatan untuk memasak, maka saat itu nelayan tersebut memutuskan untuk memakan langsung hasil tangkapannya, tidak diduga rasa dari ikan tersebut sangat enak dan segar (Razkiatul Fitri Matondang,2023).



2.2 Tinjauan Literatur dan Referensi

Tabel 2.2.1 Referensi Video

No	Judul Referensi	Link Video	Sumber	Tahun
1	Film Dokumenter “ikan arsik khas Batak”	https://www.youtube.com/watch?v=_5e7Oj8bLEU&t=8s	Nisa Chairani	2022
2	Pasar – Cinematic Video	https://www.youtube.com/watch?v=7TPubu_IOoI	Rachmat Nofianto	2020
3	4k SONY ZV-E10 Cinematic Vlog – Pasar Bandar buat Kota Padang (Padang, Indonesia Traditional Market)	https://www.youtube.com/watch?v=lkiJDkO_Tn4	Aghi Sakuma	2023
4	Habitat Ikan Batak atau Ihan – Bedah Skenario Part 4	https://youtu.be/Y24g8HvAYVs?si=461ir1wszfqujXUv	Sosio Media	2020
5	Pasangan Rela Resign Demi Bisnis Kuliner Batak Cuannya Galak	https://www.youtube.com/watch?v=KvwGBogcrqk&t=459s	Trans7 Official	2023

Telah dilakukan riset dengan melihat 10 video dokumentasi terkait kuliner Dekke Naniura, dari ke 10 video tersebut terdapat 5 yang telah menjadi acuan dalam video dokumenter. Video pertama di dokumentasikan oleh seorang youtuber bernama Nisa Chairani, video tersebut dapat menjadi inspirasi dalam pembuatan *storyboard*.

Video kedua di dokumentasikan oleh seorang youtuber dengan nama akun Rachmat Nofianto, video tersebut dapat dijadikan inspirasi dalam hal pengambilan *angle* video, dan teknik *editing*. Video ketiga di dokumentasikan oleh seorang youtuber dengan nama akun Aghi Sakuma, video yang sudah di *publish* dapat dijadikan inspirasi dalam pengambilan *angle* video.

Video keempat di dokumentasikan oleh sebuah akun youtube bernama Sosio Media, video pada akun ini bisa dijadikan inspirasi dalam hal teknik artikulasi dalam menjelaskan informasi, penulisan *subtitle* serta inspirasi video *editing opening*. Untuk video terakhir di dokumentasikan oleh Nofelita Sijabat, video tersebut menjelaskan informasi lebih mendalam mengenai Dekke Naniura,

sehingga video ini dapat dijadikan inspirasi dalam proses pembuatan video dokumentasi naskah.

Tabel 2.2.2 Referensi Jurnal

No	Judul Referensi	Link Jurnal	Sumber	Tahun
1	Kekuatan Bisnis “Bisnis Naniura” Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) Di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia	https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/jht/article/download/11290/7263	Perlindungan Tambunan	2021
2	Pengaruh Lama Waktu Perendaman Bumbu Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Naniura Ikan Mas (<i>Cyprinus carpio</i>)	https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/download/9635/4942	Indri Febrina Pakpahan, Sumardianto dan Akhmad Suhaeli Fahmi	2020
3	Latar Belakang Dekke Naniura	http://scholar.unand.ac.id/63412/2/bab%201.pdf	Universitas Andalas	2018
4	Variasi, Keunikan, dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Toba Suatu Kajian Prospek Etnobotani	https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/download/SuppFile/4801/284	Ashar Hasairin	2014
5	Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara	https://repositori.kemdikbud.go.id/8378/1/MAKANAN%20WUJUD%20VARIASI%20DAN%20FUNGSI%20SERTA%20CARA%20PENYAJIANNYA%20DAERAH%20SUMATERA%20UTARA.pdf	Drs. E.K. Siahaan, T. Sitanggang, SH & Drs. Maniur Malau	1993

Telah dilakukan riset dengan melakukan literatur pada 10 jurnal yang terkait dengan Dekke Naniura, dari ke 10 jurnal terdapat 5 jurnal yang telah menjadi referensi dalam proses pembuatan Tugas Akhir. Jurnal pertama ditulis oleh Perlindungan Tambunan yang berjudul “Kekuatan Bisnis “Dekke Naniura” Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) Di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia” dari jurnal tersebut didapatkan inspirasi mengenai

keberagaman suku di Indonesia khususnya suku Batak, serta pengertian dan sejarah singkat mengenai Dekke Naniura.

Jurnal kedua ditulis oleh Indri Febrina Pakpahan, Sumardianto, dan Akhmad Suhaeli Fahmi yang berjudul “Pengaruh Lama Waktu Perendaman Bumbu Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Naniura Ikan Mas (*Cyprinus carpio*)” dari jurnal tersebut dapat menjadi acuan dalam hal penjelasan mengenai ikan mas, serta pengaruh bumbu pada proses fermentasi Dekke Naniura.

Jurnal ketiga ditulis oleh Universitas Andalas yang berjudul “Latar Belakang Dekke Naniura” dari jurnal tersebut terdapat inspirasi mengenai manfaat bumbu rempah bagi hidangan tersebut. Jurnal keempat ditulis oleh Ashar Hasairin dengan judul “Variasi, Keunikan, dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Toba Suatu Kajian Prospek Etnobotani” dari jurnal tersebut telah menjadi acuan dalam hal mengetahui keanekaragaman hidangan khas Batak Toba.

Jurnal kelima ditulis oleh Drs. E.K. Siahaan, T. Sitanggang, SH & Drs. Maniur Malau yang berjudul “Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara” dari jurnal tersebut memiliki inspirasi dalam hal penyajian hidangan minuman khas Batak sebagai pendamping hidangan utama.

2.3 Pengertian Dekke Naniura

Dekke Naniura memiliki dua arti suku kata yaitu Dekke dan Naniura. Dekke yang berarti ikan segar dari danau atau sungai sedangkan Naniura atau diura artinya diasamkan. Pada masa kerajaan Dekke Naniura dihidangkan pada upacara besar dan pernikahan. Selain itu masyarakat suku Batak menggunakan ikan mas dalam proses pengolahan Dekke Naniura serta dapat dikonsumsi secara langsung dengan didampingi nasi putih hangat. (Parlindungan Tambunan, 2021).

2.4 Pengertian Ikan Mas

Ikan mas merupakan ikan air tawar yang memiliki kadar protein yang tinggi. Bentuk karakteristik dari ikan mas adalah bentuk yang panjang dan pipih serta seluruh bagian tubuh diselubungi oleh sisik. Ikan mas menggunakan lambung palsu untuk menampung makanan. Selain itu, ikan tersebut banyak ditemukan di perairan Danau Toba. Dikarenakan keberadaan ikan mas yang banyak hidup di Danau Toba,

maka mayoritas masyarakat suku Batak bermata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Ikan mas disajikan dalam acara penting suku Batak seperti kelahiran, perkawinan, dan kematian. Khasiat alami yang terkandung dalam ikan mas dapat membunuh bakteri. (Parlindungan Tambunan, 2021).

2.5 Pengertian Kuliner

Kuliner telah menjadi sorotan masyarakat, secara umum kuliner berasal dari bahasa Inggris “*Culinary*” dengan bahasa latin “*culinarius*” yang identik dengan dapur dan masakan. Kuliner bisa dikatakan sebagai indikator budaya menjadi berkembang seiring berjalannya waktu sehingga kuliner bisa menjadi sumber kekuatan. Kuliner dapat menjadi identitas suatu daerah dengan karakteristiknya. (Sri Utami, 2018).

2.6 Suku Batak Toba

Di Indonesia khususnya di Sumatera Utara memiliki keberagaman suku yang berbeda di setiap daerah. Suku tersebut mempunyai makanan karakteristik yang berbeda dengan etnis lain walaupun berasal dari provinsi yang sama. Sumatera Utara memiliki Suku Batak Toba, Batak Simalungun, Batak Karo dan Batak Pakpak. Suku Batak Toba mempunyai makanan khas yang berbeda dengan etnis lain, seperti menggunakan ikan air tawar dalam dengan pengolahan makanan yang sederhana. (Ashar Hasairin, 1994).