

## **BAB IV**

### **DESKRIPSI HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Skrip Dan *Storyboard***

##### **4.1.1 *Scene 1 : Opening***

Dalam opening scene memperlihatkan cuplikan video dari panorama indah Danau Toba, kebudayaan Sumatera Utara seperti tarian, alat musik tradisional serta kegiatan masyarakat lokal suku Batak.

##### **4.1.2 *Scene 2 : Pasar Senen***

Melanjutkan scene 1, scene ini akan memunculkan tampilan suasana dan aktivitas para pedagang Pasar Senen, yang menjual berbagai macam bahan pangan. Scene ini akan disertakan narasi suara singkat mengenai informasi Pasar Senen sebagai pasar yang terkenal dengan pasarnya orang Batak.

##### **4.1.3 *Scene 3 : Wawancara dengan Loren Ginting***

Scene ini berisi wawancara dengan Loren Ginting selaku anak pemilik Toko UD Sumber Rejeki sebagai penerusnya. Diawali dengan pertanyaan umum seputar rempah unik asal Sumatera Utara, penyebutan nama rempah dalam bahasa Batak, dan asal daerahnya, dilanjutkan dengan penjelasan penggunaan rempah tersebut.

##### **4.1.4 *Scene 4: Rempah-rempah***

*Scene* ini akan memperlihatkan rempah-rempah khas suku Batak. Diikuti penjelasan singkat tentang rempah, lalu penamaan rempah dalam bahasa ilmiah, dengan narasi, kemudian narasi akan berubah dengan pengenalan awal lokasi yang menjadi tempat untuk mengeksplorasi lebih dalam tentang topik objek yang sedang dibahas serta pengenalan awal objek utama yaitu Dekke Naniura.

##### **4.1.5 *Scene 5: Wawancara dengan Paulus Siagian***

*Scene* ini berisi wawancara dengan Paulus Siagian, wawancara dimulai dengan perkenalan diri Paulus Siagian dilanjutkan penjelasan seputar Dekke Naniura, seperti sejarah, bahan rempah yang digunakan dan teknik

pengolahan Dekke Naniura. Kemudian scene berubah dengan adegan pembuatan Dekke Naniura. Akhir *scene 5* akan menjelaskan penjelasan singkat perbedaan antara Dekke Naniura dengan Arsik Ikan Mas mulai dari penampilan, tekstur, dan rasa.

#### **4.1.6 Scene 6: Closing**

*Closing scene* dimulai dari cuplikan singkat pegawai restoran yang menyajikan hidangan Dekke Naniura diikuti narasi suara mengenai filosofi hidangan tersebut lalu diikuti dengan cuplikan menari tarian adat khas suku Batak. Pada akhir video dokumenter, Scene akan menunjukkan credit ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan Tugas Akhir sembari diiringi lagu “Tabodo Dekke Naniura”.

## **4.2 Bahan Pembuatan Dekke Naniura**

Penelitian ini dilakukan dengan mewawancarai dua narasumber. Narasumber pertama bernama Loren Ginting selaku pedagang Pasar Senen. Narasumber kedua bernama Paulus Siagian selaku Pemilik Lapo Siagian Boru Tobing.

Sejak awal rempah-rempah khas Batak seperti asam jungga, andaliman, dan bawang batak sudah mendarah daging dari nenek moyang kita dan dipergunakan untuk hidangan tradisional khas Batak sebagai keperluan acara tertentu, maupun sehari-hari.

Rempah-rempah tersebut berasal dari daerah bukit dari Berastagi dan Sidikalang. Salah satu rempah yang sulit untuk tumbuh ditempat lain adalah andaliman. Berdasarkan hasil wawancara, telah ada orang yang melakukan uji coba penanaman andaliman di Bogor tetapi tidak berhasil tumbuh, melainkan semata-mata tumbuh di Sidikalang dan di daerah Raya, Berastagi.

Terdapat hidangan khas suku Batak yang menggunakan rempah-rempah seperti andaliman, asam jungga, kecombrang, dan bawang batak. Hidangan itu disebut Dekke Naniura dan Arsik Ikan Mas. Ada pula penggunaan dan nama rempah dalam Bahasa Batak seperti asam jungga atau masyarakat batak menyebutnya utte jungga yang digunakan untuk mematangkan ikan pada hidangan Dekke Naniura, andaliman (tuba), kecombrang (kencong), cinor, dan pucung.

Pada zaman dahulu, hanya para raja Toba yang memiliki hak untuk menyantap Dekke Naniura, dan tidak sembarang orang dapat memakannya. Sejak zaman Kerajaan Batak hingga sekarang kebersihannya sangat diperjatkan. Proses pembuatan Dekke Naniura memerlukan kebutuhan khusus, menggambarkan bahwa hidangan ini memiliki nilai dan status istimewa pada masa lalu.

Proses pembuatan Dekke Naniura memerlukan keterampilan dalam aspek kebersihan, hal ini disebabkan Dekke Naniura menggunakan teknik memasak yang dikenal dengan Soparadilopa yang memiliki arti matang tanpa dimasak. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan hidangan ini tidak sembarangan, hal ini menunjukkan bahwa proses pembuatannya memerlukan perhatian khusus. Keistimewaan Dekke Naniura juga terlihat dari aroma yang tidak amis, bukan hanya lezat tetapi diakui sebagai makanan sehat, hal ini bisa menjadi faktor yang membuat suku Batak menghargainya dan dihubungkan dengan kecerdasan masyarakat suku Batak karena sering mengonsumsi ikan.

Berasal dari Toba, Samosir, Dekke Naniura menjadi hidangan istimewa yang bermula dari kawasan sekitar Danau Toba. Meskipun dahulu Danau Toba terkenal dengan penggunaan ikan ihan sebagai dalam pembuatan Dekke Naniura, tetapi kini jumlah ikan ihan mulai berkurang, sehingga sebagian masyarakat beralih menggunakan ikan mas sebagai penggantinya.

Meskipun memiliki mitos, mengambil ikan di Danau Toba merupakan sebuah larangan atau hal yang buruk, tetapi bagi masyarakat suku Batak, Danau Toba adalah kepunyaan masyarakat suku Batak terutama yang tinggal di wilayah Danau Toba, sehingga mereka masih sering kali mengambil ikan, seperti ikan mas untuk membuat Dekke Naniura.

Ikan yang berasal dari Jawa sangat berbeda dengan ikan yang berasal dari Danau Toba, ikan tersebut tidak memiliki aroma Lumpur, tetapi dalam proses pencucian ikan ini tetap memerlukan perhatian khusus, seperti menggunakan garam sebagai bagian proses tersebut. Selain itu, ikan perlu didiamkan dalam perasan asam jingga minimal 2-3 jam untuk memastikan kebersihan dan keamanan dalam mengonsumsi hidangan mentah ini.

### 4.3 Nilai Filosofi Dekke Naniura

Dekke Naniura memiliki makna ritual yang disimboliskan pada upacara adat dan ungkapan nasihat.

Kebudayaan sangat identik dengan filosofi, simbol maupun makna dalam bentuk makhluk hidup maupun suatu benda, hal ini dilakukan oleh masyarakat suku batak sebagai bentuk manifestasi atau harapan dalam suatu hal, salah satu hal yang menjadi simbol bagi suku Batak yaitu ikan mas.

Makna simbolis ikan mas menjadi gambaran kehidupan, kepribadian dan tujuan dari suku Batak. Ungkapan yang sering disebutkan oleh masyarakat suku Batak terdapat “Hamoraon” yang berartikan kekayaan, “Hagabeon” sebagai kesuksesan dalam memiliki keturunan, dan “Hasangapon” yang memiliki arti kehormatan. Dikarenakan ikan mas hidup dengan bergerombol dan berenang bersama ke depan, sifat ini mencerminkan kehidupan masyarakat Batak. Ikan mas ini kerap kali disebut dengan “Dekke simudur-udur” yang berartikan simbol berkat, harapan atau doa untuk seseorang kepada pencipta (Komsos Sibolga,2022).

Dekke Naniura memiliki filosofi atau makna bagi suku Batak, hidangan ini dapat disimbolkan sebagai lambang kemurnian dan kesucian, serta mengandung nilai kebersamaan dan persaudaraan. Dalam tradisi suku Batak, makan bersama merupakan hal yang penting karena dianggap sarana dalam menguatkan hubungan antar keluarga (Razkiatul Fitri Matondang,2023).

### 4.4 Bahan-Bahan yang Digunakan serta Manfaat yang terkandung dalam rempah Dekke Naniura



Gambar 4.4 Dekke Naniura

Tabel 4.4 Bahan-Bahan Dekke Naniura

No	Bahan	Berat
1	Ikan mas	1 kg
2	Asam jungga	3 buah
3	Ketumbar (sangrai)	1 sdm
4	Kemiri (sangrai)	40 gr
5	Jahe	1 ruas
6	Bawang putih	1 ruas
7	Lengkuas	1 buah
8	Bawang merah	12 buah
9	Kunyit	1 ruas
10	Andaliman	1 sdm
11	Cabe rawit	8 buah
12	Bunga rias (rebus)	1 buah
13	Kacang tanah	80 gr
14	Jeruk nipis	1 buah

#### 4.5 Kandungan dan Manfaat

Terdapat beberapa alasan mengapa Dekke Naniura memiliki banyak manfaat seperti penggunaan ikan air tawar. Ikan air tawar dikenal memiliki bakteri yang baik seperti *Aeromonas*, *Streptococcus* dan *Lactobacillus* (Febrian et al, 2016).

Dalam proses fermentasi dengan perasan utte jungga akan menghasilkan Antimikroba yang baik, rempah yang di gunakan juga mengandung Antibakteri dan Antimikroba yang terletak pada kandungan andaliman, lengkuas, cabai, kunyit, bawang merah, dan bawang putih (Wellyalina, 2017).

Bunga rias atau lebih dikenal dengan nama kecombrang atau honje sangat dimanfaatkan sebagai bahan penyedap dan sayuran, tanaman rias mempunyai bunga berwarna merah jambu yang cantik serta berukuran hampir sama dengan jahe atau lengkuas. Bunga rias sangat populer di daerah Sumatera Utara karena sering dipakai sebagai bahan penyedap atau sayuran untuk masakan tradisional Batak seperti Dekke Naniura.

Hidangan Dekke Naniura tidak akan lengkap jika tidak menambahkan bunga rias ke dalamnya, biasanya bunga rias hanya dimanfaatkan batang bagian dalam yang masih lunak, dan kuncup bunga yang masih muda. Dikarenakan bunga rias memiliki peranan yang penting sebagai tumbuhan rempah hidangan tradisional khas Batak, maka banyak keluarga Batak di perantauan menanam bunga rias di pekarangan rumahnya karena tanaman ini terkadang sulit ditemukan di sebagian

daerah.

Selain sebagai bumbu penyedap, bunga rias juga memiliki manfaat yaitu sebagai sumber antioksidan karena mengandung senyawa flavonoid, kandungan ini dapat membantu menangkal kerusakan dan memperlambat pertumbuhan sel kanker dalam tubuh sehingga bunga rias juga dikenal sebagai tanaman anti kanker. Selain terkenal akan antioksidan yang cukup tinggi bunga rias ini juga mempunyai manfaat sebagai antibakteri seperti *acillus cereus* dan *Escherichia coli* (Kompasiana.com,2019).

Salah satu rempah terpenting lainnya dalam pembuatan Dekke Naniura adalah andaliman dengan nama latin *Zanthoxylum Acanthopodium*. Masyarakat batak terkadang menyebut andaliman sebagai merica batak, dikarenakan bentuk nya yang sedikit mirip dengan merica. Andaliman merupakan salah satu bahan yang terpenting dalam pembuatan Dekke Naniura, andaliman memiliki rasa yang sedikit pedas dan menciptakan rasa kebas pada lidah, selain itu andaliman juga kaya akan kandungan vitamin C dan vitamin E yang bermanfaat untuk menjaga daya tahan tubuh.

#### 4.6 Cara pembuatan hidangan Dekke Naniura

Cara Memasak
1. Cuci bersih ikan mas
2. Iris punggung ikan secara memanjang
3. Marinasi daging ikan dengan air asam jingga kurang lebih 2 jam, setelah 30 menit, buang duri dan beri sayatan pada daging ikan
4. Siapkan bumbu yang sudah di sangrai maupun tidak a) Ulek bumbu : andaliman, ketumbar(sangrai), cabai rawit , kemiri,jahe, bawang putih,lengkuas, bawang merah, kunyit, bunga rias (rebus) lalu aduk, beri garam b) Cicipi bumbu giling
5. Balurkan bumbu halus secara merata pada daging ikan mas
6. Taburi Dekke Naniura dengan gilingan kacang tanah sangria