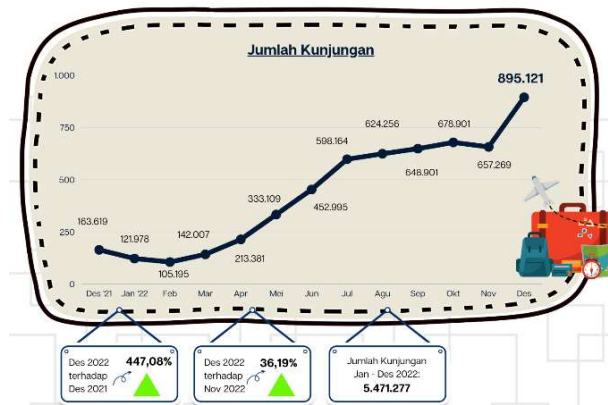


BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki sejuta keindahan baik itu alam, warisan leluhur, maupun budayanya. Keberagaman yang dimiliki oleh Indonesia tersebut menjadi perhatian wisatawan asing untuk datang ke Indonesia, bulan Mei 2022 data yang dikeluarkan World Economy Forum, Indonesia yang dulunya berada di peringkat 44 dalam *Travel and Tourism Competitiveness Index (TTCI)* kini naik 12 peringkat menjadi peringkat 37 dari 117 negara. Oleh karena itu, pariwisata di Indonesia terus digalakkan karena pariwisata berperan sebagai peningkat devisa Negara.



Gambar 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia di Bulan Desember 2021 - Desember 2022

Sumber: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2023

Gambar 1.1 membuktikan bahwasanya pada satu tahun terakhir setelah pandemi Covid-19, para wisatawan yang berkunjung ke Indonesia terus mengalami peningkatan. Pada bulan Februari tahun 2022 mengalami penurunan sebesar 13.76% terhadap Januari 2022 hal ini disebabkan masih ada pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM) di seluruh wilayah Indonesia untuk upaya penanganan Covid-19 agar angka penurunan kasus aktif Covid-19 terus turun secara konsisten. (dikutip dari sehatnegeriku.kemkes.go.id oleh Rokom, diakses hari Minggu 5 Maret 2023). Kunjungan di bulan Desember 2022 mengalami peningkatan, jumlah ini meningkat 36.19% dibanding November 2022 karena situasi pandemi mulai membaik setelah vaksinasi yang dibagikan kepada masyarakat. Hal tersebut membuktikan bahwa pariwisata di Indonesia begitu

menarik perhatian wisatawan mancanegara walaupun di tengah masa peralihan dari pandemi.

Indonesia juga terkenal akan kuliner yang beragam dari Sabang hingga Merauke. Kuliner dapat dijadikan *vehicle* yang sangat efektif dalam mempromosikan pariwisata (Kemenparekraf, 2020), wisata kuliner dapat memberikan dampak yang besar, dari wisata kuliner tersebut dapat menarik minat para wisatawan untuk datang ke Indonesia. Saat ini Indonesia memiliki 38 provinsi yang setiap daerahnya memiliki keberagaman suku dan budaya. Makanan tradisional merupakan satu di antara dari kebudayaan tersebut. Makanan merupakan kebutuhan wajib manusia di berbagai tempat, dari perbedaan tempat tersebut menyebabkan terjadinya makanan daerah/makanan tradisional yang sudah ada sejak lama dan masih dilestarikan dan bertahan hingga sekarang. Makanan tradisional adalah segala jenis makanan dan jajanan tradisional, yang menggunakan bahan-bahan lokal, seperti bumbu, kemasan dan penyajian, dan dibuat oleh masyarakat setempat, yang mencerminkan identitas masyarakat setempat (Soh dkk., 2021).

Pulau Samosir merupakan satu di antara pulau di Indonesia yang terkenal karena letaknya di tengah Danau Vulkanik terbesar di dunia yaitu Danau Toba. Luas Pulau Samosir sekitar 63.000 hektar atau sekitar 640 kilometer persegi. Pulau Samosir sendiri memiliki enam kecamatan dari sembilan kecamatan yang ada di Kabupaten Samosir (dikutip dari indonesia.go.id oleh administrator, diakses hari Senin 13 Februari 2023). Selain letaknya yang unik di tengah danau vulkanik, pulau ini juga menyimpan keindahan alam di dalamnya sehingga dijuluki Negeri Indah Kepingan Surga, yang memadukan keunikan budaya dan sejarah di setiap desanya. Pulau ini juga menjadi destinasi wisata yang dikunjungi oleh wisatawan, baik itu wisatawan Lokal maupun Mancanegara. Berikut adalah data jumlah kunjungan wisatawan ke Pulau Samosir tahun 2016 hingga 2018:

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Pulau Samosir Tahun 2018 – 2020

Tahun	Jumlah Kunjungan Wisatawan
2018	378.649
2019	418.271
2020	405.203

Sumber: *Badan Pusat Statistik Samosir, 2022*

Jimmy Rivaldo Melba, 2023

PELESTARIAN DEKKE NANIURA PADA UPACARA ADAT BATAK DI PULAU SAMOSIR, SUMATERA UTARA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Berdasarkan data kunjungan dari tabel 1.1 ditunjukkan bahwa wisatawan yang datang ke Kabupaten pada tahun 2020 mengalami penurunan 3,12%, menurut (Kepala Dinas Kabupaten Samosir Dumosh Pandiangan, tahun 2021) alasan menurunnya kunjungan wisatawan pada tahun 2020 disebabkan wisatawan banyak datang pada bulan Januari-Maret, tetapi setelah itu tidak ada lagi. (dikutip dari travel.kompas.com oleh Syifa Nuri Khairunnisa, diakses hari Senin 13 Februari 2023). Beberapa daya tarik yang menjadi alasan wisatawan terus ke Pulau Samosir yaitu kekayaan alam, Budaya maupun kuliner nya.

Pulau Samosir dihuni oleh masyarakat adat Batak, yang merupakan pusat budaya Batak di Sumatera Utara. Samosir memiliki banyak peninggalan sejarah yang berusia ratusan tahun termasuk makam Raja Sidabutar yang berusia 500 tahun dan ada juga patung Sigale-Gale (patung yang bisa menari). Selain dikenal kaya akan alam dan budayanya, Pulau Samosir juga mempunyai makanan tradisional yang tak lekang oleh keberadaan sejarahnya, seperti manuk napinadar, na niarsik, mi gomak, saksang, dekke naniura, dali ni horbo, dan masih banyak lainnya. Na ni arsik merupakan satu di antara makanan yang populer di kalangan wisatawan pada saat berkunjung ke Pulau Samosir, na ni arsik merupakan olahan ikan yang menggunakan bunga kecombrang, andaliman, dan bawang Batak, sebagai bumbu andalannya, selain na niarsik ada juga makanan khas samosir yang menggunakan ikan sebagai bahan dasarnya yaitu dekke naniura. Dekke naniura atau *sashimi* nya orang Batak merupakan satu di antara kuliner khas Tanah Batak (Toba dan sekitarnya) yang resepnya diwariskan secara turun-temurun oleh nenek moyang Batak yang tinggal di pesisir Danau Toba. Dalam bahasa Batak dekke naniura berarti ikan yang tidak dimasak menggunakan api.

Pada zaman dahulu dekke naniura hanya disajikan pada acara-acara khusus tertentu saja. Dekke naniura dijadikan menu khusus yang disajikan hanya untuk menjamu bangsawan dan upacara adat di tanah Batak, bahkan para raja hanya mempercayakan pembuatan dekke Naniura kepada orang-orang tertentu saja. Tetapi saat ini dekke naniura sudah sulit ditemukan karena proses pengolahannya rumit dan memakan banyak waktu, umur simpan juga tidak terlalu lama. Setelah sehari, dekke naniura akan rusak oleh proses kimiawi dan aktivitas mikroorganisme.

Seiring perkembangan zaman, dekke naniura bukan lagi menjadi santapan khusus para raja, tetapi menjadi makanan khas Batak yang bisa disantap oleh siapapun. Sekarang Naniura biasanya disajikan pada saat acara Bona Taon para marga-marga Batak atau acara khusus keluarga. (dikutip dari indonesia.go.id oleh administrator, diakses hari Rabu 1 Maret 2023). Dekke naniura juga disajikan di acara Manuan ompu-ompu (mananom ompu-ompu yaitu tumbuhan umbi seperti bawang) (Departemen & Kebudayaan, n.d.). Oleh karena, itu dekke naniura sangat identik dengan sajian acara adat Batak, karena hal identik tersebut maka dekke naniura perlu dilestarikan sebagai warisan dan perwujudan nilai budaya suku Batak.

Untuk memperoleh penjelasan lebih lanjut penulis melakukan pra-penelitian untuk mengetahui pendapat masyarakat mengenai dekke naniura yang merupakan satu di antara makanan tradisional khas Batak. Pra-penelitian dilakukan dengan cara melakukan mini survei oleh 59 responden.

Tabel 1. 2 Tabel Pra-Penelitian dekke naniura

No	Pertanyaan	Jumlah Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Apakah Anda Mengetahui Makanan Khas Batak yaitu "dekke naniura"?	22	37
2	Apakah Anda Mengetahui cara pembuatan dekke naniura?	8	51
3	Apakah Anda Mengetahui cara penyajian/penyimpanan dekke naniura?	10	49
4	Apakah anda tertarik untuk mencicipi dan mengetahui proses pembuatan dekke naniura?	53	6

Sumber: *Data diolah, 2022*

Berdasarkan dari hasil tabel pra-penelitian di atas sebanyak 51 responden (86,4%) tidak mengetahui proses pembuatan dekke naniura dan 49 responden (83,1%) juga tidak mengetahui cara penyajian/penyimpanan Dekke Naniur tetapi sebanyak 53 reponden (89,8%) tertarik untuk mencicipi dan mengetahui proses pembuatan dekke Naniura. Oleh karena itu, dirasa penelitian ini sangat penting dilakukan agar dekke naniura dapat dilestarikan dan dapat dikenal oleh masyarakat luas sebagai gastronomi khas dari Pulau Samosir.

Pemerintah Indonesia memperkenalkan tiga konsep gastronomi yang disebut dengan *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*. Konsep Segitiga adalah

filosofi gastronomi yang terdiri atas *food* (makanan), *culture* (budaya) dan *history* (sejarah) (UNWTO, 2017). Konsep ini menjelaskan bahwa ada hubungan yang tidak dapat dipisahkan antara ketiganya. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Pelestarian dekke naniura pada Upacara Adat Batak di Pulau Samosir, Sumatera Utara”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, masalah yang ingin diteliti oleh penulis adalah:

1. Bagaimana Pengolahan dekke naniura?
2. Bagaimana Penyajian dekke naniura?
3. Bagaimana penerapan *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* pada dekke naniura?
4. Bagaimana upaya yang dilakukan masyarakat dan pemerintah daerah dalam pelestarian dekke naniura di Pulau Samosir?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mendeskripsikan pengolahan dekke naniura;
2. Mendeskripsikan penyajian dekke naniura;
3. Mendeskripsikan penerapan *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* pada dekke naniura;
4. Mendeskripsikan upaya yang dilakukan masyarakat dan pemerintah daerah dalam pelestarian dekke naniura di Samosir.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoretis, penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk mengembangkan pengetahuan dalam program studi Manajemen Industri Katering, khususnya kuliner.
2. Manfaat praktis, penelitian diharapkan dapat menjadi dokumen informatif tentang keberadaan Makanan tradisonal dekke naniura.