

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan penulis, yang telah dibahas pada bab sebelumnya tentang Pelestarian dekke naniura pada Upacara Adat Batak di Pulau Samosir Sumatera Utara, kesimpulan yang dicapai adalah sebagai berikut:

1. Dekke naniura memiliki cara pengolahan yang cukup unik dan merupakan satu di antara metode pengolahan makanan yang dimiliki oleh suku Batak, yang biasa disebut dengan metode Naniura. Metode ini merupakan cara mengolah bahan makanan tanpa menggunakan api, tetapi menggunakan utte jungga dan bumbu lainnya, kemudian dibiarkan selama kurang lebih 3—5 jam. Penambahan utte jungga pada ikan diketahui dapat mengurangi bakteri dan mendenaturasi protein ikan, yang membuat daging ikan lunak dan berwarna putih susu.
2. Dekke naniura biasanya disajikan menggunakan pinggan atau di zaman sekarang menggunakan piring besar yang terbuat dari keramik ataupun kaca, dan untuk zaman dahulu selain disajikan dengan pinggan ada juga yang menyajikannya dengan menggunakan papene. Penyajian dengan papene sendiri memiliki makna khusus dalam budaya Batak, sejalan dengan keyakinan bahwa penyajian makanan dan penggunaan peralatan yang tepat memiliki arti penting dalam budaya Batak. Dekke naniura pada umumnya disajikan dengan minuman khusus seperti tuak, yang merupakan minuman tradisional khas suku Batak yang berasal dari pohon aren atau bagot.
3. Berdasarkan teori *Triangle Gastronomy (Food, Culture, dan History)*, kesimpulan dari hasil penelitian tentang dekke naniura sebagai hidangan khas Batak adalah dekke naniura merupakan hidangan khas Batak dengan cita rasa yang unik. Hidangan ini memiliki rasa asam yang segar dan rempah-rempah yang menggugah selera, dengan tekstur ikan yang lembut. Penggunaan bahan-bahan khas Batak, seperti asam jungga, andaliman, bawang Batak, dan limut/lumut, memberikan nilai historis dan kekhasan pada hidangan ini. Dalam budaya Batak, beberapa bumbu dalam dekke naniura menunjukkan

semangat dan kekayaan. Selain itu, dekke naniura sangat penting dalam acara adat Batak maupun ritual pertanian, seperti upacara pemakaman, penobatan bupati, upacara *mangeleulubalang*, dan meminta kesembuhan untuk orang sakit. Dekke naniura, sebagai hidangan yang sudah ada sejak zaman dahulu. Banyak cerita kuno yang dipercaya oleh masyarakat Batak tentang makanan ini, seperti cerita bahwa dekke naniura dibuat khusus untuk raja atau ada juga yang mengatakan bahwa dekke naniura merupakan makanan *ulubalang* atau prajurit. Meskipun ada perbedaan pendapat tentang peran dekke naniura dalam sejarah Batak, rasa dan makna dari setiap bumbu yang digunakan membuatnya menjadi hidangan yang diwariskan dari generasi ke generasi dalam budaya Batak.

4. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pelestarian dekke naniura, sebagai hidangan khas Batak, merupakan tantangan yang harus dihadapi karena minimnya dokumen tertulis yang membahasnya serta kurangnya minat generasi muda untuk melestarikan budaya ini. Tetapi, upaya telah dilakukan oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Samosir untuk melestarikan tradisi kuliner ini melalui berbagai kegiatan, termasuk Pekan Kebudayaan Daerah Khusus Naniura. Masyarakat juga dapat berkontribusi dalam pelestarian dekke naniura dengan melakukan pengenalan melalui lingkup kecil seperti keluarga, sehingga pengetahuan tentang kuliner tradisional ini dapat terus hidup dan dikenal oleh generasi muda.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan oleh peneliti memiliki beberapa saran yaitu :

1. Akademisi/para pengajar perlu mengencarkan kembali memperkenalkan dekke naniura di mata pelajaran Muatan Lokal agar para generasi muda tahu tentang Naniura yang merupakan teknik pengolahan yang sangat unik yang dimiliki oleh suku Batak.
2. Diharapkan para produsen dekke naniura untuk bisa melakukan kerja sama dengan pemerintah dalam pelestarian dekke naniura dengan cara pemerintah mempromosikan dekke naniura ke para wisatawan yang berkunjung ke Samosir.

3. Pemerintah dan media harus bekerja sama dalam memberikan cakupan khusus untuk dekke naniura, terutama dalam hal nilai budaya dan sejarahnya. Saat ini, diperlukan liputan mendalam yang dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang hidangan ini karena kurangnya perhatian dalam industri tersebut. Selain itu, kolaborasi antara pemerintah dan budayawan juga harus ditingkatkan, seperti dalam membuat dokumen atau buku tentang dekke naniura. Langkah ini akan memastikan bahwa data sejarah lebih akurat dan dapat diandalkan, sehingga warisan budaya ini dapat terjaga dengan baik untuk generasi mendatang.
4. Dekke Naniura dapat dijadikan sebagai salah satu hidangan halal bagi wisatawan yang beragama Islam, sehingga dapat menghilangkan stereotip masyarakat tentang kuliner di Pulau Samosir.
5. Diharapkan dengan adanya hasil penelitian ini bisa menjadi dasar untuk penelitian dekke naniura selanjutnya terutama dalam hal sejarah dan kebudayaan di suku Batak.