

STUDI ETNOBOTANI KEANEKARAGAMAN PANGAN ETNIS BATAK TOBA DI KECAMATAN BAKTIRAJA KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN

Oleh : Winda Sartika Lumbantobing*

Abstrak

Masyarakat etnis Batak Toba di Kecamatan Baktiraja memiliki strategi pengolahan tanaman pangan terdahulu yang masih tradisional telah mengalami banyak perubahan saat ini. Masyarakat menggunakan peralatan-peralatan yang terdahulu seperti lumbung padi yang digunakan untuk menyimpan persediaan padi. Penggunaan bibit-bibit unggul terdahulu sedikitnya masih dipakai oleh masyarakat dalam pertanian dan saat ini semakin banyak bermunculan bibit-bibit unggul baru yang lebih cepat dalam pengolahannya sehingga membuat bibit terdahulu tergeser. Kearifan lokal yang dimiliki masyarakat membuat *eme* (padi) menjadi tanaman yang sangat dimuliakan karena *eme* (padi) merupakan tanaman pangan yang dijadikan sebagai sumber tenaga oleh masyarakat dalam kehidupan. Masyarakat berdoa kepada Tuhan dengan membuat suatu ritual kepada Tuhan sebagai rasa syukur dan terimakasih karena telah memberikan panen yang melimpah kepada masyarakat. Kearifan lokal tradisional diversifikasi pangan pokok masyarakat etnis Batak Toba dahulu menjadikan *gadong* (ubi), *suhat* (talas) sebagai makanan pokok masyarakat selama bertahun-tahun.

Kata Kunci : Studi Etnobotani Pangan Batak Toba

A. Pendahuluan

Suhardjo dalam buku Pangan, Gizi dan Pertanian (2006:13) dalam pola sosial budaya, kegiatan budaya suatu keluarga, suatu kelompok masyarakat mempunyai pengaruh yang kuat dan kekal terhadap apa, kapan dan bagaimana penduduk makan. Kebudayaan tidak hanya menentukan pangan apa, tetapi untuk siapa dan dalam keadaan bagaimana pangan tersebut dimakan. Pola kebudayaan yang berkenaan dengan suatu masyarakat dan kebiasaan pangan yang mengikutinya, berkembang sekitar arti pangan dan penggunaannya yang cocok. Hal ini mempengaruhi jenis pangan apa yang harus diproduksi, bagaimana mengolahnya dan cara penyajiannya.

Etnis Batak Toba memiliki keanekaragaman pangan khususnya dalam panganan pokok. Sebelum mengenal padi, masyarakat di Baktiraja mengkonsumsi *gadong* (ubi) sebagai makanan utamanya. *Gadong* (ubi) yang terdiri atas 2 jenis yaitu *gadong hau/atirha* (ubi kayu) dan *gadong julur/gadong mangicir* (ubi jalar/rambat) merupakan tanaman pangan penghasil

* Alumnus Program Studi Pendidikan Antropologi, FIS-UNIMED

karbohidrat dan kalori yang cukup tinggi. Sebagai sumber karbohidrat, *gadong hau/atirha* (ubi kayu) memiliki kedudukan yang penting untuk dimanfaatkan sebagai tanaman pangan pokok. Peranannya sangat penting sebagai cadangan pangan apabila produk padi dan jagung tidak mencukupi (Cahyono, 2004 :1).

Kearifan lokal budaya masyarakat di suatu daerah tertentu dapat dilihat sejauh mana masyarakat itu mampu menangkap simbol yang dimaksudkan oleh alam tumbuh-tumbuhan untuk dapat dimanfaatkan dalam upacara ritual. Simbol-simbol yang ada cenderung untuk dimengerti oleharganya berdasarkan atas konsep atau nilai-nilai yang mempunyai arti luhur dalam jangka yang panjang dalam Skripsi H. Siagian (Telaah Pemanfaatan Berbagai Jenis Tumbuhan Dalam Makanan Tradisional Naniura Di Daerah Batak Toba, 2000). Keanekaragaman pangan yang saya maksudkan di sini adalah keanekaragaman pangan pokok. Pangan pokok adalah makanan yang dijadikan sebagai makanan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi oleh masyarakat setempat.

Setelah mengenal *eme* (padi), masyarakat di Kecamatan Baktiraja menanam *eme* (padi) sebagai bahan pangan pokoknya. *Eme* (padi) merupakan tanaman yang sangat dimuliakan oleh masyarakat Batak Toba karena *eme* (padi) dianggap sebagai *tondi* (roh) manusia. Oleh karena itu, masyarakat Batak Toba memiliki kearifan lokal dalam memuliakan *eme* (padi). Menurut Waston Malau, dkk dalam buku Upacara Tradisional Yang Berkaitan Dengan Peristiwa Alam Dan Kepercayaan Daerah Sumut (1985), *eme* (padi) merupakan tanaman yang sangat dimuliakan oleh masyarakat etnis Batak Toba karena penanaman *eme* (padi) memiliki tradisi yang unik. Mulai dari proses penaburan benih yang dikenal sebagai upacara manabur boni (menabur benih) hingga panen. Upacara menabur bonih (menabur benih) ini terdiri dari: *Marsungkun* yaitu musyawarah yang diadakan oleh raja-raja bius dengan dipimpin oleh raja Ijolo untuk menentukan jenis bibit yang dipakai, waktu untuk mengolah tanah pertanian, saat mulai mengolah tanah pertanian, saat mulai bercocok tanam dan sebagainya, pada saat inilah menentukan maniti ari (hari baik) pada masa pertanaman, *Mangengge boni* yaitu merendam bibit yang akan disemaikan, *Manabur boni* yaitu menaburkan benih di persemaian.

Selain *gadong hau/atirha* (ubi kayu), *gadong julur/gadong mangicir* (ubi jalar/rambat), *suhar* (talas) dan *eme* (padi), etnis Batak Toba di Kecamatan Baktiraja juga menanam dan mengenal jagung dalam pangan mereka tapi bukan menjadi makanan utama dalam masyarakat. Pengetahuan tentang pemanfaatan tumbuhan untuk pengobatan, perkakas rumah, dan pangan. Dalam hal ini

pemanfaatan tumbuhan untuk pangan oleh masyarakat etnis Batak Toba diperoleh melalui pewarisan orangtua kepada anak-anaknya melalui pengolahan bahan-bahan pangan sumber karbohidrat tersebut setiap harinya.

B. Bahan Dan Metode

Bahan yang dipakai dalam penelitian ini adalah : *Gadong* (Ubi), *Eme* (Padi), *Suhat* (Talas), Jagung, Sukun. Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk membantu dalam penelitian adalah data primer. Dalam data primer ini peneliti akan mencari informasi-informasi langsung dari lapangan dengan mengobservasi dan mewawancarai beberapa masyarakat yang sedang bertani, sedangkan dalam data sekunder peneliti akan mengumpulkan beberapa buku yang berhubungan dengan topik penelitian sehingga dapat dijadikan sebagai pelengkap dari sumber data-data primer. Metode penelitian yang dipakai dalam penelitian ini adalah metode penelitian etnografi dengan pendekatan antropologi sejarah. Pendekatan antropologi sejarah peneliti gunakan untuk mengetahui strategi-strategi yang dijalankan masyarakat dahulu untuk mengolah tanaman pangan pokok masyarakat, mengetahui bibit-bibit unggul terdahulu yang digunakan oleh masyarakat hingga saat ini, kearifan lokal yang dimiliki masyarakat dahulu dalam menjaga hasil pertanian mereka sebagai rasa syukur dan terimakasih atas panen berlimpah yang diberikan oleh Tuhan.

Lokasi penelitian terdiri dari 7 desa. Namun karena penelitian ini memiliki waktu yang terbatas maka penelitian ini difokuskan hanya pada 4 desa saja. Empat desa ini peneliti pilih mewakili ketujuh desa tersebut.

C. Hasil Dan Pembahasan

Sekitar tahun 1932 makanan pokok masyarakat Batak Toba di Kecamatan Baktiraja adalah *gadong* (ubi), masyarakat seluruhnya di Kecamatan Baktiraja ini memakan *gadong* (ubi). Pada saat ketika sebuah keluarga hendak makan, mereka mengajak dengan mengucapkan “ayo, manggadong”. Istilah manggadong biasa digunakan untuk masyarakat Batak Toba yang mengkomsumsi *gadong* (ubi). *Gadong* (ubi) dimakan sebelum akan memakan nasi, *gadong* (ubi) dibersihkan kemudian direbus di dalam periuk yang berisi air.

Masyarakat Batak Toba di Kecamatan Baktiraja yang mengkomsumsi *gadong* (ubi) dan *suhat* (talas). Masyarakat Batak Toba di Kecamatan Baktiraja memiliki banyak kearifan lokal. Kearifan lokal yang dimiliki masyarakat diharapkan mampu

menjaga kebenaran yang telah menjadi tradisi antara nilai suci Firman Tuhan dengan kepercayaan yang ada pada masyarakat itu sendiri. Kearifan-kearifan lokal dalam etnis Batak Toba di Kecamatan Baktiraja adalah : *Ritual Manobur Benih, Ritual Batu Siungkap-ungkap, Ritual Mangamoti*.

Kearifan lokal etnis Batak Toba terhadap penggunaan lumbung padi dipercaya dapat mengontrol pemasukan dan penggunaan beras pada tahun 1990-an. Penggunaan lumbung padi juga dipercaya dapat menjaga kualitas dan kondisi *eme* (padi) agar tetap baik sampai bertahun-tahun lamanya disimpan. Selain untuk menyimpan padi, penggunaan lumbung padi oleh etnis Batak Toba digunakan juga sebagai tempat persediaan konsumsi pangan pokok (tabungan) apabila produksi *eme* (padi) yang ditanam menurun di musim selanjutnya. *Ansuhan/pakkur* merupakan sejenis cangkol yang terbuat dari pakko (batang pohon enau) yang dipakai untuk mengolah tanah sawah pada tahap permulaan. Tanah *diombak-ombak* (dibajak) dengan menggunakan *ansuan/pakkur* dimaksudkan agar tanah menjadi gembur. Pembuatan *ansuan/pakkur* lebih mudah dan bahan yang digunakan mudah untuk didapatkan. Sampai saat ini hanya sebagian masyarakat saja yang masih mempergunakannya.

1. *Gadong* (Ubi)

Gadong (Ubi) terdiri dari: *Gadong Haw/Atirha* (Ubi Kayu) terdiri atas 2 jenis yaitu : *Gadong hau silambou dan gadong hau silombu* dan *Gadong Julur/Gadong Mangicir* (Ubi Jalar/Ubi Rambat) terdiri dari : *Gadong issir si boru panjaitan* berwarna putih kekuning-kuningan dan *Gadong issir si boru panjaitan* berwarna ungu.

2. *Suhat* (Talas)

Tanaman *suhat* (talas) merupakan sejenis umbi-umbian juga seperti ubi. *Suhat* (talas) terbagi atas 2 jenis, yaitu *suhat darat* (talas darat) dan *suhat aek/dele* (talas air). *Suhat aek* (talas darat) bertumbuh di tanah yang kering sedangkan *suhat darat* (talas air) tumbuh di tanah yang berair dan lembab dan lebih banyak mengandung air. *Suhat* (talas) memiliki batang yang disebut *happa*.

3. *Eme* (Padi)

Sekitar tahun 1930-an bibit yang dipakai oleh penduduk untuk menanam *eme* (padi) adalah Bibit si medan dikenal juga dengan nama beras merah dan bibit si aceh dengan nama beras putih, ditanam selama 8 bulan. Tahun 1950-an muncul bibit baru yang dinamakan *eme si boru pasaribu* (beras putih), bibit ini memakan waktu mulai dari pengolahan hingga masa panen selama 6 bulan, *eme si panamotan* (beras putih), bentuk padinya keras dan

kecil, bibit ini memakan waktu mulai dari pengolahan sampai panen selama 6 bulan. *Eme si rambe manis* (beras putih), memakan waktu mulai dari pengolahan sampai panen selama 6 bulan. Tahun 1950-an ada *eme si tali bolon* (beras merah), bentuk padinya besar-besar dan tidak memiliki rasa, eme ini tidak memiliki kandungan gula, dipanen dalam waktu 6 bulan. *Eme si lambou* (beras putih), masa pengolahan hingga panen selama 6 bulan. Tahun 1970-an, muncul lagi *eme si dali* (beras merah), bentuk padinya besar dan tidak ada rasanya, *eme* ini diyakini tidak memiliki kadar gula. Tahun 1996, muncul bibit lokal yang bisa dipanen hanya dalam waktu 5 bulan, namanya *eme si apollo* (beras putih). Tahun 2000-an ada *eme si gabe*, terdiri dari 2 jenis beras yaitu beras merah (batang padinya lebih tinggi) dan beras putih (batang padinya lebih pendek), *eme* ini memakan waktu pengolahan hingga panen selama 4 bulan.

4. Jagung

Walaupun jagung bukan merupakan tanaman pangan pokok etnis Batak Toba tapi jagung juga dimakan oleh masyarakat sebagai makanan selingan ketika beristirahat atau berkumpul di rumah dahulu. Hanya sebagian sedikit masyarakat di Kecamatan Baktiraja menanam jagung karena kondisi kesuburan setiap tanah untuk penanaman jagung masih kurang. Jagung terdiri dari 2 jenis yaitu jagung bertongkol 2 dan jagung bertongkol satu.

5. Sukun (Buah Roti)

Sama halnya dengan jagung, meskipun bukan sebagai tanaman pangan pokok masyarakat di Kecamatan Baktiraja, tanaman sukun dijadikan sebagai selingan pada saat beristirahat dan berkumpul di rumah. Penanaman sukun dilakukan dengan cara stek akar, karena secara alami akar tanaman sukun dapat menumbuhkan tunas sebagai tanaman baru.

D. Kesimpulan

Masyarakat etnis Batak Toba di Kecamatan Baktiraja memiliki strategi-strategi khusus dalam mengolah tanaman pangannya. Mulai dari *mangombak* (menggemburkan) tanah hingga sampai pemanenan. Kearifan lokal etnis Batak Toba di Kecamatan Baktiraja dalam hal pangan pokok mampu memberikan pengaruh akan ketahanan pokok. Kearifan lokal tradisional diversifikasi pangan pokok pada masyarakat etnis Batak Toba di Kecamatan Baktiraja. Dahulu masyarakat menjadikan makanan pokoknya dahulu adalah *gadong* (ubi) dan *suhat* (talas). Hal ini mampu menekan konsumsi beras yang banyak. *Gadong* (ubi) dan *suhat* (talas) mudah didapatkan

sehingga konsumsinya pun meningkat dan manfaatnya tidak kalah dengan beras.

Daftar Pustaka

- Budiman, Haryanto, (2013), *Sukses Bertanam Jagung Komoditas Pertanian Yang Menjanjikan*, Jogjakarta, Pustaka Baru Proses
- Cahyono, Bambang (2004), *Ubi Kayu*, Solo, Pabelan
- Malau, Waston, dkk (1985), *Upacara Tradisional Yang Berkaitan Dengan Peristiwa Alam dan Kepercayaan Daerah Sumatera Utara*, Jakarta, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Siagian, Mangasa, (2000), Skripsi "Telaah Pemanfaatan Berbagai Jenis Tumbuhan Dalam Makanan Tradisional Naniura Di Daerah Batak Toba", Skripsi, LIPI, Bogor
- Suhardjo, (2006), *Pangan, Gizi dan Pertanian*, Jakarta, UI-Press