
Filosofi Ikan Mas Arsik Dalam Upacara Adat Perkawinan Masyarakat Batak Toba

Hilde Patricia, Chairul Salim, Wijayanti Dewi Prabandari
Institut Pariwisata Trisakti
*chairul.salim@iptrisakti.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the philosophical meaning, cultural values, and the role of Ikan Mas Arsik in traditional Batak Toba wedding ceremonies, as well as to understand the level of awareness among younger generations regarding this tradition. This research employs a qualitative approach with a descriptive method, using data collection techniques such as observation, in-depth interviews, documentation, and literature review. The informants consist of both older and younger generations within the Naposobulung community. The results indicate that Ikan Mas Arsik holds deep philosophical meaning as a symbol of harmony, balance, and blessings in married life, based on the principle of Dalihan Na Tolu. Furthermore, it embodies ethical, aesthetic, social, and spiritual values that strengthen Batak Toba cultural identity. However, the study finds that younger generations show a declining understanding of these meanings due to modernization and lack of cultural education. In conclusion, Ikan Mas Arsik remains a crucial element in traditional wedding customs that must be preserved. Therefore, active roles from families and communities are needed to provide cultural education and innovation to maintain its relevance among younger generations.

Keywords: : ikan mas arsik, Batak Toba culture, philosophical values, youth generation, cultural preservation

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makna filosofis, nilai budaya, serta peran Ikan Mas Arsik dalam upacara adat perkawinan masyarakat Batak Toba, serta memahami tingkat pemahaman generasi muda terhadap tradisi tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif melalui teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara mendalam, dokumentasi, dan studi pustaka. Informan penelitian terdiri dari generasi terdahulu dan generasi muda dalam komunitas Naposobulung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ikan Mas Arsik memiliki makna filosofis sebagai simbol keharmonisan, keseimbangan, dan doa restu dalam kehidupan rumah tangga yang berlandaskan prinsip Dalihan Na Tolu. Selain itu, Ikan Mas Arsik juga mengandung nilai etika, estetika, sosial, dan spiritual yang memperkuat identitas budaya Batak Toba. Namun, ditemukan bahwa pemahaman generasi muda terhadap makna tersebut mulai menurun akibat pengaruh modernisasi dan kurangnya edukasi budaya. Kesimpulan penelitian ini menegaskan bahwa Ikan Mas Arsik merupakan elemen penting dalam adat perkawinan yang harus dilestarikan. Oleh karena itu, diperlukan peran aktif keluarga dan komunitas dalam memberikan edukasi serta inovasi budaya agar tetap relevan bagi generasi muda.

Kata Kunci: ikan mas arsik, budaya Batak Toba, nilai filosofis, generasi muda, pelestarian budaya

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara multikultural memiliki kekayaan budaya yang tercermin dalam keberagaman suku dan tradisi, salah satunya adalah suku Batak Toba yang masih mempertahankan adat istiadatnya hingga kini (H. Oktani, 2022; Naufal & Tanjung, 2023). Dalam praktik adat tersebut, kuliner tradisional seperti Ikan Mas Arsik tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga memiliki nilai simbolik yang kuat dalam berbagai upacara adat, khususnya perkawinan (Nerisa Sertiawan & Nuriza Dora, 2024). Namun, seiring dengan perkembangan modernisasi dan globalisasi, terjadi pergeseran nilai budaya di kalangan generasi muda yang cenderung kurang memahami makna filosofis dari tradisi tersebut. Fenomena ini menunjukkan adanya kecenderungan menurunnya apresiasi terhadap kearifan lokal, yang berpotensi mengancam keberlangsungan identitas budaya Batak Toba.

Berdasarkan fenomena tersebut, permasalahan utama dalam penelitian ini adalah rendahnya tingkat pemahaman generasi muda, khususnya di komunitas Naposobulung HKBP Jakarta, terhadap filosofi, makna, dan peranan Ikan Mas Arsik dalam upacara adat perkawinan masyarakat Batak Toba. Meskipun tradisi ini masih dijalankan, pemahaman yang dimiliki cenderung bersifat simbolis tanpa mengetahui nilai-nilai budaya yang mendasarinya. Kondisi ini menyebabkan terjadinya kesenjangan antara praktik budaya dan pemaknaan yang sebenarnya, sehingga berpotensi menurunkan kualitas pelestarian budaya itu sendiri.

Beberapa penelitian terdahulu telah membahas mengenai budaya Batak dan kuliner tradisional, seperti Sinaga (2019) yang mengkaji klasifikasi suku Batak, serta Nerisa Sertiawan & Nuriza Dora (2024) yang menyoroti peran Ikan Mas Arsik dalam berbagai kegiatan adat. Namun, penelitian-penelitian tersebut belum secara spesifik mengkaji makna filosofis dan peranan Ikan Mas Arsik dalam konteks upacara adat perkawinan serta keterkaitannya dengan upaya pelestarian budaya pada generasi muda. Selain itu, penelitian sebelumnya belum berfokus pada komunitas tertentu seperti Naposobulung HKBP sebagai objek kajian. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan tersebut dengan mengkaji lebih mendalam aspek filosofi sekaligus relevansinya dalam konteks generasi muda saat ini.

Kebaruan dalam penelitian ini terletak pada pendekatan yang mengintegrasikan kajian filosofi kuliner tradisional Ikan Mas Arsik dengan upaya pelestarian budaya pada generasi muda, khususnya dalam komunitas Naposobulung HKBP Jakarta. Penelitian ini tidak hanya membahas peran Ikan Mas Arsik sebagai bagian dari tradisi, tetapi juga menekankan pentingnya pemahaman nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya sebagai strategi pelestarian. Selain itu, fokus pada generasi muda sebagai subjek penelitian memberikan perspektif baru dalam kajian budaya, terutama dalam menghadapi tantangan modernisasi dan globalisasi, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi akademis sekaligus praktis dalam menjaga keberlanjutan budaya Batak Toba.

TINJAUAN PUSTAKA

Gastronomi Nusantara

Gastronomi merupakan ilmu yang tidak hanya membahas pengolahan makanan, tetapi juga mencakup aspek filosofi, sejarah, budaya, hingga pengalaman konsumsi makanan (Nurwitasari, 2015 dalam Nugroho & HD, 2020; Turgarini, 2018 dalam Pratiwi, 2021). Selain itu, gastronomi juga melibatkan kajian mengenai bahan baku, teknik memasak, serta nilai sosial yang melekat pada makanan (Ketaren, 2017 dalam Hasnah & Nugroho, 2021). Dalam konteks Indonesia, gastronomi nusantara mencerminkan

kekayaan budaya lokal yang dipengaruhi oleh faktor geografis, historis, dan tradisi masyarakat, sehingga makanan menjadi identitas budaya suatu daerah (Pratiwi, 2021; Du Rand Ge, 2003 dalam Pratiwi, 2021). Penelitian Hasnah & Nugroho (2021) juga menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki peran penting sebagai media hubungan sosial dan spiritual, sehingga dalam penelitian ini gastronomi digunakan untuk menganalisis makna filosofis Ikan Mas Arsik sebagai bagian dari budaya Batak Toba.

Warisan Budaya

Warisan budaya merupakan peninggalan yang memiliki nilai penting bagi suatu masyarakat dan diwariskan secara turun-temurun sebagai bagian dari identitas budaya (Wibawati & Prabhawati, 2021; Davidson, 1991 dalam Effendhie, 2019). Warisan ini tidak hanya berbentuk fisik, tetapi juga mencakup nilai, tradisi, dan praktik sosial yang terus berkembang. Dalam konteks kuliner, makanan lokal merupakan hasil interaksi budaya yang mencerminkan karakteristik suatu daerah. Namun, modernisasi menyebabkan kuliner tradisional mulai terabaikan oleh generasi muda. Oleh karena itu, pelestarian kuliner seperti Ikan Mas Arsik menjadi penting sebagai bagian dari upaya menjaga identitas budaya masyarakat Batak Toba.

Masyarakat Batak Toba

Masyarakat merupakan kelompok individu yang hidup bersama dan memiliki interaksi sosial serta kesamaan budaya (Prasetyo & Irwansyah, 2020; Durkheim dalam Taneko, 1984). Masyarakat Batak Toba merupakan bagian dari suku Batak yang memiliki sistem adat dan tradisi yang kuat serta diwariskan secara turun-temurun. Setiap aktivitas sosial budaya, termasuk upacara adat, mencerminkan nilai dan norma yang dianut oleh masyarakat tersebut. Dalam penelitian Sinaga (2019), disebutkan bahwa pembagian sub-suku Batak didasarkan pada wilayah asal, sementara tradisi budaya seperti kuliner Ikan Mas Arsik menjadi bagian penting dalam kehidupan sosial masyarakat Batak Toba.

Upacara Adat Perkawinan Batak Toba

Upacara adat perkawinan merupakan salah satu ritual terpenting dalam masyarakat Batak Toba karena menjadi dasar pelaksanaan adat lainnya (Rumapea & Simanungkalit, 2015). Prosesnya terdiri dari berbagai tahapan yang sarat makna dan nilai budaya. Dalam pelaksanaannya, makanan tradisional seperti Ikan Mas Arsik memiliki peran penting sebagai simbol dalam pesta adat. Penelitian Calista et al. (2020) menunjukkan bahwa makanan adat dalam perkawinan Batak Toba memiliki makna simbolis yang berkaitan dengan nilai spiritual dan sosial, sehingga keberadaan Ikan Mas Arsik tidak hanya sebagai hidangan, tetapi juga sebagai media penyampaian doa dan harapan bagi pasangan pengantin.

Ikan Mas Arsik

Ikan Mas Arsik merupakan kuliner khas Batak Toba yang memiliki nilai simbolis dan filosofis dalam berbagai upacara adat (Nerisa Sertiawan & Nuriza Dora, 2024). Makanan ini melambangkan kesuburan, keberkahan, dan keharmonisan dalam kehidupan (Munthe & Azmi, 2023). Selain itu, Sinulingga et al. (2024) menjelaskan bahwa Ikan Mas Arsik menjadi simbol identitas budaya dan memiliki makna sosial yang kuat dalam masyarakat Batak Toba. Penelitian Yohanna & Chairiza (2023) juga menegaskan bahwa Ikan Mas Arsik merupakan makanan sakral yang selalu hadir dalam acara adat sebagai bentuk penghormatan dan doa bagi penerimanya.

Pelestarian Budaya

Pelestarian budaya merupakan upaya untuk menjaga dan mempertahankan warisan budaya agar tetap relevan dan tidak punah akibat perkembangan zaman. Modernisasi seringkali menyebabkan perubahan pola pikir masyarakat yang berdampak pada berkurangnya perhatian terhadap budaya lokal. Menurut Alfiyami (2023), pelestarian budaya harus dilakukan secara berkelanjutan dengan melibatkan masyarakat sebagai pelaku utama. Oleh karena itu, pemahaman terhadap nilai dan makna budaya menjadi kunci penting dalam menjaga keberlangsungan tradisi, termasuk dalam pelestarian kuliner tradisional seperti Ikan Mas Arsik.

Generasi Muda

Generasi muda merupakan kelompok usia produktif yang memiliki peran penting sebagai penerus budaya (Alfiyami, 2023). Menurut KBBI, generasi muda adalah kelompok individu dalam satu angkatan usia yang memiliki potensi untuk membawa perubahan. Dalam konteks pelestarian budaya, partisipasi generasi muda sangat diperlukan untuk menjaga keberlanjutan tradisi. Penelitian Alfiyami (2023) menunjukkan bahwa keterlibatan generasi muda dalam memahami budaya dapat meningkatkan kesadaran akan pentingnya menjaga warisan budaya, termasuk kuliner tradisional.

Komunitas Naposobulung

Komunitas Naposobulung merupakan kelompok pemuda Batak yang memiliki keterikatan dengan adat istiadat dan tradisi budaya (Siregar, 2024). Istilah ini merujuk pada pemuda-pemudi yang masih dalam usia remaja hingga dewasa muda dan aktif dalam kegiatan sosial budaya. Hasibuan & Harahap (2021) dalam Siregar (2024) menjelaskan bahwa komunitas ini berperan sebagai wadah dalam melestarikan nilai budaya Batak. Oleh karena itu, komunitas Naposobulung menjadi objek yang relevan dalam penelitian ini sebagai media pelestarian budaya melalui pemahaman kuliner tradisional.

Teknik Pengolahan

Teknik pengolahan Ikan Mas Arsik menggunakan bahan utama ikan mas segar dengan berbagai rempah khas Batak seperti andaliman, kunyit, jahe, dan bawang (Alfiyami, 2023; Girsang, 2016 dalam Nurhasanah, 2024). Proses memasak dilakukan dengan teknik khusus, termasuk penggunaan uram-uram sebagai alas dan pelengkap yang memberikan cita rasa khas (Munthe & Azmi, 2023). Selain itu, Sinulingga et al. (2024) menjelaskan bahwa teknik pengolahan dalam konteks adat memiliki aturan tertentu yang harus diikuti, sehingga proses memasak tidak hanya bersifat teknis tetapi juga memiliki nilai budaya.

Teknik Penyajian

Teknik penyajian Ikan Mas Arsik dalam upacara adat Batak Toba memiliki aturan khusus yang sarat makna simbolis (Munthe & Azmi, 2023). Ikan disajikan utuh di atas nasi dengan posisi tertentu sebagai simbol kehidupan yang harmonis. Jumlah ikan yang disajikan juga harus ganjil sebagai bentuk filosofi keberkahan. Penelitian Sinulingga et al. (2024) menyebutkan bahwa penyajian Ikan Mas Arsik dilakukan oleh pihak Hula-hula kepada pengantin sebagai simbol doa dan restu, sehingga aspek penyajian menjadi bagian penting dalam menyampaikan nilai budaya dalam upacara adat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena sosial secara mendalam, khususnya terkait makna, nilai, dan filosofi yang terdapat dalam Ikan Mas Arsik pada upacara adat perkawinan masyarakat Batak Toba. Pendekatan ini dipilih karena penelitian tidak berfokus pada angka, melainkan pada pemahaman secara holistik terhadap fenomena budaya yang terjadi di masyarakat.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif deskriptif. Metode ini digunakan untuk menggambarkan secara sistematis mengenai makna, filosofi, serta nilai budaya yang terkandung dalam Ikan Mas Arsik. Data yang diperoleh akan dianalisis secara deskriptif melalui interpretasi hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, sehingga menghasilkan pemahaman yang mendalam terhadap objek penelitian. Dalam penelitian kualitatif, istilah populasi dan sampel tidak digunakan secara ketat seperti pada penelitian kuantitatif. Namun, secara umum: (1) Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh anggota komunitas Naposobulung HKBP Jakarta serta tokoh adat Batak Toba yang memahami tradisi; (2) Sampel (informan) dalam penelitian ini berjumlah 8 orang, terdiri dari penasehat adat, generasi terdahulu, dan generasi muda komunitas Naposobulung.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah: (1) Purposive Sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu, seperti memiliki pengetahuan tentang adat Batak Toba; (2) Snowball Sampling, yaitu teknik pengambilan sampel yang berkembang dari informan awal ke informan berikutnya berdasarkan rekomendasi. Teknik ini digunakan agar data yang diperoleh lebih mendalam dan relevan dengan tujuan penelitian.

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi, yaitu: (1) Observasi yaitu mengamati langsung fenomena dan aktivitas budaya; (2) Wawancara yaitu wawancara semi-terstruktur dengan informan; (3) Dokumentasi yaitu foto, rekaman, dan arsip terkait; (3) Studi pustaka yaitu jurnal, buku, dan penelitian terdahulu

Teknik analisis data dalam penelitian kualitatif menggunakan model Miles & Huberman, yaitu: (1) Pengumpulan data; (2) Reduksi data (menyederhanakan dan memilih data penting); (3) Penyajian data (dalam bentuk narasi/deskriptif); (4) Penarikan kesimpulan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan Mas Arsik memiliki kedudukan yang sangat penting dalam upacara adat perkawinan masyarakat Batak Toba. Ikan Mas Arsik tidak hanya dipandang sebagai makanan tradisional yang disajikan dalam pesta adat, tetapi juga sebagai simbol budaya yang mengandung nilai filosofis mendalam. Dalam tradisi Batak Toba, keberadaan Ikan Mas Arsik telah diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari pelaksanaan upacara adat perkawinan. Penelitian menemukan bahwa masyarakat Batak Toba memaknai Ikan Mas Arsik sebagai simbol doa, harapan, dan restu bagi pasangan pengantin agar mampu menjalani kehidupan rumah tangga yang harmonis, sejahtera, dan penuh keberkahan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara kepada delapan narasumber yang berasal dari komunitas Naposobulung HKBP Jakarta. Pemilihan narasumber dilakukan menggunakan metode purposive sampling dan snowball sampling untuk memperoleh data yang relevan dan kredibel terkait pemahaman generasi muda terhadap filosofi Ikan Mas Arsik. Dari hasil wawancara diketahui bahwa sebagian besar generasi muda mengetahui

keberadaan Ikan Mas Arsik sebagai makanan adat, namun belum seluruhnya memahami makna filosofis dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Kondisi ini menunjukkan adanya tantangan dalam proses pewarisan budaya kepada generasi muda di tengah perkembangan zaman dan modernisasi.

Dalam pembahasan penelitian dijelaskan bahwa Ikan Mas Arsik memiliki hubungan erat dengan konsep “Daliha Na Tolu” yang menjadi dasar kehidupan sosial masyarakat Batak Toba. Konsep ini menggambarkan hubungan kekeluargaan, penghormatan, dan keseimbangan sosial antar anggota masyarakat. Tata cara penyajian Ikan Mas Arsik dalam upacara adat mencerminkan nilai-nilai tersebut, terutama dalam hubungan antara pihak keluarga pengantin perempuan dan pengantin laki-laki. Ikan Mas Arsik biasanya diberikan oleh pihak hula-hula sebagai bentuk kasih sayang, penghormatan, dan doa restu kepada pasangan pengantin yang akan memulai kehidupan baru dalam rumah tangga.

Penelitian juga menemukan bahwa pemilihan ikan mas betina yang bertelur memiliki makna simbolis yang sangat penting. Ikan tersebut melambangkan harapan agar pasangan pengantin segera memperoleh keturunan dan diberikan kesuburan dalam kehidupan rumah tangga. Filosofi ini menunjukkan bahwa masyarakat Batak Toba memandang perkawinan bukan hanya sebagai penyatuan dua individu, tetapi juga sebagai upaya melanjutkan garis keturunan keluarga. Dengan demikian, keberadaan Ikan Mas Arsik dalam upacara adat tidak hanya bersifat simbolik, tetapi juga mengandung doa dan harapan yang mendalam dari keluarga kepada pasangan pengantin.

Selain sebagai simbol kesuburan, Ikan Mas Arsik juga dimaknai sebagai lambang persatuan dan keharmonisan dalam kehidupan rumah tangga. Tata cara penyajian ikan yang disusun sejajar dan utuh menggambarkan harapan agar pasangan pengantin dapat menjalani kehidupan bersama dengan tujuan yang sama serta saling mendukung satu sama lain. Penyajian ikan dalam jumlah ganjil seperti satu, tiga, atau lima ekor juga memiliki makna khusus dalam budaya Batak Toba. Hal tersebut mencerminkan keteraturan, keselarasan, dan keberkahan dalam kehidupan keluarga yang baru dibangun.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna merah dan penggunaan rempah-rempah khas pada Ikan Mas Arsik turut memiliki makna budaya. Warna merah pada ikan melambangkan keberuntungan, kebahagiaan, dan keberkahan bagi pasangan pengantin. Sementara penggunaan rempah-rempah seperti andaliman, bawang batak, kecombrang, kunyit, jahe, dan serai menjadi ciri khas kuliner Batak Toba yang memperkuat identitas budaya masyarakatnya. Proses pengolahan yang masih mempertahankan cara tradisional memperlihatkan bahwa masyarakat Batak Toba tetap menjaga keaslian warisan kuliner yang diwariskan dari generasi sebelumnya.

Dalam pembahasan juga dijelaskan bahwa Ikan Mas Arsik berfungsi sebagai media komunikasi budaya dalam masyarakat Batak Toba. Melalui penyajian makanan adat ini, masyarakat dapat menyampaikan pesan moral, nilai kekeluargaan, serta penghormatan kepada sesama anggota keluarga dan tamu undangan. Ikan Mas Arsik bukan hanya sekadar hidangan konsumsi, tetapi menjadi sarana simbolis untuk mempererat hubungan sosial antar keluarga besar dalam pelaksanaan adat perkawinan. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki peranan penting dalam mempertahankan identitas budaya dan solidaritas sosial masyarakat Batak Toba.

Penelitian ini juga membahas pengaruh modernisasi terhadap pelestarian budaya kuliner Batak Toba. Perkembangan globalisasi dan masuknya budaya asing menyebabkan sebagian generasi muda mulai kurang mengenal makanan tradisional dan nilai-nilai budaya yang menyertainya. Banyak generasi muda yang lebih tertarik pada

budaya modern dibandingkan mempelajari warisan budaya daerahnya sendiri. Kondisi tersebut menjadi ancaman bagi keberlangsungan budaya kuliner tradisional seperti Ikan Mas Arsik. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang berkelanjutan agar nilai budaya yang terkandung dalam Ikan Mas Arsik tetap dikenal dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

Komunitas Naposobulung HKBP Jakarta dinilai memiliki peranan penting dalam menjaga dan melestarikan budaya Batak Toba di kalangan generasi muda. Komunitas ini menjadi wadah bagi pemuda dan pemudi Batak untuk belajar mengenai adat istiadat, budaya, dan nilai-nilai tradisional yang diwariskan oleh leluhur. Penelitian menunjukkan bahwa melalui kegiatan komunitas, generasi muda dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai filosofi Ikan Mas Arsik dan makna budaya dalam upacara adat perkawinan Batak Toba. Dengan adanya komunitas tersebut, proses pewarisan budaya dapat berlangsung lebih efektif dan berkelanjutan.

Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa Ikan Mas Arsik merupakan warisan budaya kuliner Batak Toba yang memiliki nilai filosofis, sosial, dan budaya yang sangat kuat. Keberadaan Ikan Mas Arsik dalam upacara adat perkawinan bukan hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol doa, restu, kesuburan, keharmonisan, dan solidaritas keluarga. Penelitian ini menegaskan pentingnya pelestarian budaya kuliner tradisional melalui peningkatan pemahaman generasi muda terhadap nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan demikian, budaya kuliner Batak Toba dapat terus dipertahankan sebagai bagian dari identitas budaya bangsa Indonesia di tengah arus modernisasi dan globalisasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa Ikan Mas Arsik tidak hanya berfungsi sebagai hidangan kuliner dalam upacara adat perkawinan masyarakat Batak Toba, melainkan memiliki makna filosofis yang mendalam sebagai simbol kehidupan, keharmonisan, dan keseimbangan dalam keluarga. Keberadaannya merepresentasikan nilai-nilai budaya yang tertanam dalam prinsip Dalihan Na Tolu, yang menekankan hubungan saling menghormati antar keluarga dan marga. Selain itu, penggunaan ikan mas sebagai pengganti ikan ihan serta teknik pengolahan marsik menunjukkan adanya adaptasi budaya yang tetap mempertahankan nilai tradisional. Ikan Mas Arsik juga mengandung nilai etika, estetika, sosial, dan spiritual yang memperkuat fungsi simboliknya sebagai media doa, restu, serta harapan bagi pengantin. Namun demikian, modernisasi telah menyebabkan berkurangnya pemahaman generasi muda terhadap makna budaya tersebut, sehingga diperlukan upaya pelestarian agar tradisi ini tetap relevan dan tidak kehilangan esensinya di tengah perkembangan zaman.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan adanya upaya kolaboratif antara keluarga dan komunitas, khususnya komunitas Naposobulung, dalam melestarikan budaya kuliner Ikan Mas Arsik. Orang tua diharapkan dapat lebih aktif dalam menanamkan nilai-nilai budaya kepada generasi muda melalui pendidikan informal di lingkungan keluarga. Selain itu, komunitas dapat meningkatkan perannya dengan menyelenggarakan kegiatan budaya seperti workshop memasak, seminar, dan festival kuliner yang menarik minat generasi muda. Pelibatan langsung generasi muda dalam kegiatan adat juga penting sebagai bentuk pembelajaran praktis agar mereka memahami makna filosofis tradisi tersebut. Di sisi lain, inovasi dalam penyajian Ikan Mas Arsik perlu

dilakukan secara kreatif tanpa menghilangkan nilai budaya yang melekat, sehingga tradisi ini dapat tetap diterima oleh generasi muda. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan Ikan Mas Arsik dapat terus menjadi simbol identitas dan kebanggaan budaya Batak Toba di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiyami, Y. (2023). Archipelago Food is Rich in Nuances and Rich in Taste Ikan Mas Arsik Khas Batak Toba. *Indonesian Journal of Tourism and Hospitality Management*, 2(1), 133-142.
- Effendhie, D. M. (2019). Arsip, Memori, dan Warisan Budaya. *Arsip, Memori, Dan Warisan Budaya*, 1-59.
- Girsang, Y. F. (2016). Kemunduran Mutu Arsik Ikan Mas Selang Penyimpanan. *Jurnal Skripsi*. Sriwijaya: Universitas Sriwijaya.
- Hasibuan, P., Azmi, R., Arjuna, D. B., & Rahayu, S. U. (2023). Analisis Pengukuran Temperatur Udara Dengan Metode Observasi. *GABDIMAS: Jurnal Garuda Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 8-15.
- Hasibuan, A., & Harahap, D. 2021. Problematika dan Strategi Naposo Nauli Bulung (NNB) dalam Kegiatan Sosial Keagamaan di Kota Padangsidimpuan. *Jurnal at-Taghyir: Jurnal Dakwah dan Pengembangan Masyarakat Desa*, 4(1), 45-68. DOI: 10.24952/taghyir.v4i1.4514.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.
- Miles, M.B. (1992). *Analisis Data Kualitatif: Buku Sumber Tentang Metode Metode Baru*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI Press)
- Munthe, I. Y., & Azmi, C. (2023). Ikan Mas Arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9-15.
- Naufal, M. A., & Tanjung, M. R. (2023). Perancangan Buku Ilustrasi Asal Usul Suku Batak Di Tanah Sumatera Utara. *Journal Syntax Idea*, 5(12), 1-16.
- Nerisa, S., & Nuriza, D. (2024). Analisis Kearifan Lokal Melalui Ikan Mas Di Dalam Perayaan Budaya Dan Ritual Keagamaan Etnis Batak. *JISPENDIORA Jurnal Ilmu Sosial Pendidikan Dan Humaniora*, 3(1), 93-109. <https://doi.org/10.56910/jispendiora.v3i1.1236>
- Nurhasanah, Y. (2024). Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba. *Multiverse: Open Multidisciplinary Journal*, 3(1), 9-12. <https://doi.org/10.57251/multiverse.v3i1.1372>
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata gastronomi makanan tradisional Sunda. *Jurnal Barista*. (2)1, 92-102.
- Prasetyo, D., & Irwansyah. (2020). Memahami Masyarakat dan Perspektifnya. *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 1(1), 506-515.
- Prasetyo, M. H., & Wahyuni Maharani, E. T. (2024). Kandungan Lemak Bunga Kecombrang (Etlingera Elatior) Berdasarkan Pengujian Metode Soxhlet. *JMRI Journal of Multidisciplinary Research and Innovation*, 2(2), 9-13. <https://doi.org/10.61240/jmri.v2i2.70>
- Pratiwi, I. (2021). Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital. *Jurnal Budaya Nusantara*, 4(2), 248-257. <https://doi.org/10.36456/jbn.vol4.no2.3628>
- Sinaga, N. M. (2019). (2019). Analisis Peningkatan Pemahaman Budaya Sebagai Pelestarian Kuliner Tradisional Batak Bagi Generasi Z. *Skripsi*. Fakultas Pariwisata, Universitas Ciputra: Surabaya.
- Sinulingga, J., Bacin, R. L., & Hasugian, Y. B. (2024). Makna Ikan Mas Arsik pada Pesta

-
- Pernikahan Adat Batak Toba : Kajian Semiotik. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8, 24130–24138.
- Siregar, R. M. (2024). Pemahaman Dan Implementasi Budaya Partuturon Bagi Naposo Nauli Bulung (Di Desa Sihiuk Kecamatan Lubuk Barumon). *Marpokat: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 1–13.
- Turgarini, D. 2018. Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Bandung. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 16(4), 327–332. <https://doi.org/10.22141/2224-0721.16.4.2020.208486>