

## Kajian Masakan Khas Batak Toba Naniura dari Sudut Pandang Semiotik Sosial

Jekmen Sinulingga<sup>1</sup>, Ornelia Sitinjak<sup>2</sup>, Angelica Sinaga<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Sumatera Utara

Email: [jekmen@usu.ac.id](mailto:jekmen@usu.ac.id)<sup>1</sup>, [orneliaorneliasitinjak@gmail.com](mailto:orneliaorneliasitinjak@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[angelicaczlic@gmail.com](mailto:angelicaczlic@gmail.com)<sup>3</sup>

### Abstrak

Penelitian ini berjudul kajian masakan khas batak toba naniura dari sudut pandang semiotik sosial. Naniura, yang populer sebagai hidangan ikan mentah yang dimarinasi dengan asam dan bumbu-bumbu tradisional tanpa proses memasak dengan panas, mempunyai makna dan simbolisme yang mendalam dalam budaya batak toba. Penelitian ini merumuskan apa saja bahan yang digunakan dalam memasak naniura, apa saja fungsi bahan tersebut, apa saja makan ikan naniura dalam acara adat batak toba, dan apa saja fungsi ikan naniura. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan semiotik sosial, yaitu Ferdinand Se Saussure. Teori f.d saussure membahas tentang tanda- tanda. Metodologi penelitian ini juga melibatkan analisis deskriptif kualitatif terhadap berbagai sumber, termasuk literatur, observasi, wawancara dengan para ahli kuliner tradisi batak, dan pengamatan langsung dalam acara-acara adat dan ritual di mana naniura disajikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa naniura tidak hanya merupakan bagian integral dari budaya kuliner budaya batak toba, tetapi juga berperan dalam memperkuat ikatan sosial dan tradisi komunitas. Simbolis untuk penggunaan bahan-bahan seperti andaliman, asam, dan rempah-rempah tradisional serta metode persiapan yang melibatkan ritus tertentu, menjelaskan hubungan yang mendalam antara masakan dan nilai dari budaya. Dalam penelitian ini menjelaskan pemahaman tentang bagaimana makanan tradisional dapat digunakan sebagai wadah untuk mempertahankan warisan budaya dan bagaimana simbolisme yang ada di dalam masakan dapat merefleksikan struktur sosial dan dinamika komunitas. Hasil dari penelitian ini semoga dapat meningkatkan wawasan bagi orang-orang, terlebih bagi studi lintas budaya.

**Kata kunci:** Ikan Naniura, Batak Toba, Analisis Semiotik, Ferdinand Se Saussure

### Abstract

This research is titled the study of the typical Batak toba cuisine naniura from the point of view of social semiotics. Naniura, which is popular as a raw fish dish marinated with acid and traditional spices without the process of cooking with heat, has a deep meaning and symbolism in the Batak toba culture. This research formulates what ingredients are used in cooking naniura, what are the functions of these ingredients, what to eat naniura fish in traditional Batak toba events, and what are the functions of naniura fish. The research method used is the social semiotic approach, namely Ferdinand Se Saussure. F.D. Saussure's theory discusses signs. The research methodology also involved qualitative descriptive analysis of various sources, including literature, observations, interviews with culinary experts of the Batak tradition, and direct observations in traditional events and rituals where naniura is served. The results show that naniura is not only an integral part of the culinary culture of the hobo culture, but also plays a role in strengthening the social bonds and traditions of the community. The symbolic use of ingredients such as andaliman, tamarind and traditional spices as well as preparation methods involving specific rites, explain the deep connection between cuisine and cultural values. This research contributes to the understanding of how traditional food can be used as a platform to maintain cultural heritage

and how the symbolism within dishes can reflect social structures and community dynamics. The results of this study are expected to add insights for people especially for cross-cultural studies.

**Keywords:** Naniura Fish, Toba Batak, Semiotic Analysis, Ferdinand Se Sausure

## PENDAHULUAN

Indonesia ialah negara yang kaya akan keragaman budaya dan etnis, menawarkan beragam makanan yang memiliki makna mendalam bagi masyarakatnya. Salah satu masakan khas yang menarik untuk dikaji adalah "naniura", sebuah hidangan tradisional yang berasal dari Sumatera Utara yaitu suku batak toba. Naniura adalah masakan ikan yang dimarinasi dengan asam dan campuran bumbu-bumbu tradisional. Dalam konteks budaya batak, naniura memiliki nilai dan arti yang lebih dari sekadar makanan, karena terkait dengan tradisi, Sejarah, dan identitas budaya.

Setiap provinsi di Indonesia, pasti memiliki keanekaragaman budaya, Bahasa, suku, adat, kuliner atau masakan dan kebiasaan yang sangat menarik. Contohnya saja provinsi di Sumatera utara. Suatu keistimewaan dari daerah ini adalah keberagaman sukunya yang terbagi menjadi lima etnik, yaitu toba, karo, mandailing, pakpak, dan simalungun. Etnik batak toba bukan hanya memiliki keindahan alam akan tetapi masakan khas yang begitu menarik yaitu Naniura.

Dengke Naniura merupakan makanan penting berbahan dasar ikan mas yang digunakan dalam acara adat dan budaya masyarakat Batak, seperti pernikahan, perayaan masuk sekolah, dan pesta panen. Makanan ini dibuat dengan cara direndam dalam asam jungka dan rempah-rempah seperti andaliman, kunyit, jahe, kemiri, kunyit, bawang merah, bawang putih, jahe, dan batang dedak kekon untuk menambah rasa pada ikan serta memperbaiki tekstur dan penampilannya (Manik, 2020). Cara pengolahan ikan naniura sangatlah bervariasi dengan jumlah bumbu dan tergantung pada selera.

Penelitian semiotika sosial bertujuan pada cara-cara dimana makna dibuat dan dipahami dalam konteks sosial. Pendekatan ini memungkinkan kita untuk mengeksplor symbol dan representasi yang melekat pada objek atau fenomena tertentu, termasuk makanan tradisional seperti naniura ini. Dari kajian semiotik kita dapat menganalisis berbagai aspek dari sebuah masakan, seperti bahan yang digunakan, fungsi bahannya, makna makanan tersebut dalam acara adat, dan lain-lain.

Dalam konteks masyarakat batak toba, naniura ini bukan hanya makanan akan tetapi juga sebagai simbol yang menggambarkan aspek-aspek penting dalam kehidupan sosial dan spiritual. Masakan ini sering dihubungkan dengan upacara adat dan pertemuan keluarga, dimana nilai-nilai seperti persatuan, kehormatan, dan warisan budaya dipertahankan dan diperkuat (Lestiana Novi, 2023). Selain itu, komposisi bumbu dan cara penyajian naniura juga mencerminkan pengetahuan tradisional dan kearifan lokal yang telah diturunkan dari generasi ke generasi berikutnya.

## METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif kualitatif yang berfokus pada analisis sosio-semiotik representasi masakan Batak dan Toba "Naniura". Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami makna budaya, signifikansi, dan fungsi ikan Naniura dari perspektif simbolik. Penelitian ini memakai beberapa aktifitas pendekatan untuk menerapkan metode yang dipakai, yaitu sebagai berikut:

1. Wawancara: wawancara yang mendalam dilakukan dengan ahli kuliner, individu Batak Toba, dan penduduk lokal untuk mendapat pemahaman tentang aspek semiotik sosial dan fungsi masakan dari masakan naniran.
2. Fokus diskusi group: kegiatan ini dilakukan untuk mengumpulkan ide dan gagasan tentang masalah yang terjadi dan mendiskusikan penyelesaian dari masalah.

3. Analisis semiotik dan sosial: Ini melibatkan analisis terhadap bahan-bahan, teknik memasak, presentasi, konteks sejarah, identitas budaya, ritual, dan norma-norma sosial yang terkait dengan konsumsi dan produksi masakan ini.
4. Interpretasi: hasil dari analisis yang dilakukan diinterpretasikan untuk mengetahui bagaimana masakan naniura dapat merepresentasikan makna, fungsi, dan bahan yang digunakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengenalan Dekke Naniura

Dekke Naniura adalah salah satu kuliner khas Tanah Batak, terutama di wilayah Danau Toba dan sekitarnya. Makanan ini memiliki sejarah yang panjang dan telah diwariskan turun-temurun dari para leluhur orang Batak yang tinggal di pesisir Danau Toba. Dekke Naniura dalam bahasa Batak artinya ikan yang tidak dimasak melalui api, yang berarti ikan segar yang tidak dimasak namun tetap segar tanpa bau amis. (MEDANBISNISDAILY, 2017)

Bahan utama dalam pembuatan Dekke Naniura adalah ikan mas segar yang tidak dimasak, namun tetap segar tanpa bau amis. Ikan mas direndam dalam campuran asam atau air buah Unte Jungga dan bumbu rempah-rempah, kemudian didiamkan selama beberapa jam (sekitar 3-5 jam). Setelah proses fermentasi, Dekke Naniura siap disajikan. Selain ikan mas, kita juga dapat memilih ikan nila, ikan mujahir, atau jenis ikan lainnya.

Dekke Naniura pada masa lalu hanya disajikan dalam acara-acara istimewa. Makanan ini dihidangkan secara khusus untuk para raja dan dalam upacara adat di Tanah Batak. Bahkan, pembuatan Dekke Naniura hanya dipercayakan kepada orang-orang tertentu yang memiliki keahlian khusus (Eko Cipako Sinamo, 2012). Masyarakat Batak Toba memperlakukan Dekke Naniura dalam upacara adat dan kehidupan sehari-hari dengan cara yang khas. Ikan mas mentah yang biasa disebut dengan Dekke ini dibersihkan terlebih dahulu dari duri dan kotoran perut yang ada pada ikan tersebut. Lalu dimatangkan dengan cara merendamkan ikan mas tersebut kedalam air asam jungga ataupun jeruk purut. Proses ini memungkinkan daging ikan menjadi lunak dan memberikan rasa yang unik.

Dekke Naniura juga dipengaruhi oleh bumbu naniura yang digunakan. Bumbu naniura yang digunakan mengandung antimikroba yaitu andaliman, cabai merah, kunyit, bawang merah, bawang putih dan lengkuas. Rempah-rempah seperti cabai merah, bawang merah, lengkuas, daun jeruk, kunyit mengandung antibakteri yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Cabai merah mengandung minyak atsiri sebagai antimikroba, bawang merah mengandung fenolik yang berfungsi sebagai antimikroba.

Dekke Naniura telah menjadi bagian dari kebudayaan Batak Toba dan telah dihidangkan dalam berbagai acara adat dan kehidupan sehari-hari. Makanan ini telah menjadi simbol kebudayaan Batak Toba dan telah diwariskan turun-temurun dari para leluhur. Dekke Naniura juga telah menjadi bagian dari menu kuliner khas Batak yang dapat ditemukan di berbagai rumah makan Khas Batak. Biasanya Dekke Naniura dapat dibeli secara per potongan atau secukupnya untuk kita konsumsi (Tambunan Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dkk., 2021).

Dalam penggunaan Dekke Naniura dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat Batak Toba memperlakukan Dekke Naniura dengan cara yang khas. Dekke Naniura dihidangkan dalam acara-acara istimewa seperti pesta pernikahan, pesta memasuki rumah, atau acara syukuran di rumah ibadah. Dekke Naniura dapat dikonsumsi langsung atau dengan menggunakan makanan lainnya seperti nasi. Dekke Naniura juga telah menjadi bagian dari menu lauk

harian yang dapat kita temukan di berbagai rumah makan Khas Batak. Dekke Naniura adalah salah satu kuliner khas Tanah Batak yang memiliki sejarah yang panjang dan telah diwariskan turun-temurun dari para leluhur orang Batak yang tinggal di pesisir Danau Toba. Dekke Naniura memiliki bahan utama ikan mas segar yang tidak dimasak, namun tetap segar tanpa bau amis, dan dipengaruhi oleh bumbu naniura yang digunakan. Dekke

Naniura telah menjadi bagian dari kebudayaan Batak Toba dan telah dihidangkan dalam berbagai acara adat dan kehidupan sehari-hari.(Prasetya Agung, 202M)

## 2. Analisis Semiotik Dekke Naniura

Dekke Naniura, sebagai makanan tradisional Batak Toba, memiliki simbolisme yang terkait dengan budaya dan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba. Analisis semiotik Dekke Naniura dapat dilakukan dengan memahami keterkaitan semiotik dengan analisis dekke naniura menurut para ahli dan pengertian semiotik menurut para ahli.

### **Keterkaitan Semiotik dengan Analisis Dekke Naniura**

Semiotik adalah ilmu yang mempelajari simbolisme dan makna yang terkait dengan berbagai bentuk komunikasi, termasuk makanan. Dekke Naniura dapat dianalisis sebagai simbolisme yang terkait dengan budaya Batak Toba. Dekke Naniura memiliki makna yang terkait dengan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba, seperti bagaimana makanan ini digunakan dalam upacara adat dan bagaimana makna sosial yang terkait dengan Dekke Naniura.

### **Pengertian Semiotik Menurut Para Ahli**

Semiotik menurut para ahli seperti Ferdinand de Saussure dan Charles Sanders Peirce, memahami simbolisme sebagai sistem yang terdiri dari tanda, pengertian, dan referen. Tanda dalam semiotik dapat berupa kata, gambar, atau objek yang memiliki makna yang terkait dengan pengertian dan referen. Dekke Naniura dapat dilihat sebagai tanda yang memiliki makna yang terkait dengan budaya Batak Toba dan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba.

### **Simbolisme Dekke Naniura dalam Budaya Batak Toba**

Dekke Naniura memiliki simbolisme yang terkait dengan budaya Batak Toba. Dekke Naniura digunakan dalam upacara adat, seperti pesta pernikahan dan pesta memasuki rumah, sebagai simbol kebersamaan dan kekeluargaan. Dekke Naniura juga digunakan sebagai simbol kebudayaan Batak Toba, seperti dalam upacara adat yang berhubungan dengan raja-raja Batak Toba. Dekke Naniura memiliki makna yang terkait dengan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba, seperti bagaimana makanan ini digunakan dalam upacara adat dan bagaimana makna sosial yang terkait dengan Dekke Naniura.(Febrina Pakpahan & Suhaeli Fahmi, 2020)

### **Makna Sosial Dekke Naniura**

Makna sosial Dekke Naniura terkait dengan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba. Dekke Naniura digunakan dalam upacara adat sebagai simbol kebersamaan dan kekeluargaan. Dekke Naniura juga digunakan sebagai simbol kebudayaan Batak Toba, seperti dalam upacara adat yang berhubungan dengan raja-raja Batak Toba. Dekke Naniura memiliki makna yang terkait dengan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba, seperti bagaimana makanan ini digunakan dalam upacara adat dan bagaimana makna sosial yang terkait dengan Dekke Naniura (Ayu, 2017). Analisis semiotik Dekke Naniura menunjukkan bahwa Dekke Naniura memiliki simbolisme yang terkait dengan budaya Batak Toba dan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba. Dekke Naniura digunakan dalam upacara adat sebagai simbol kebersamaan dan kekeluargaan, serta sebagai simbol kebudayaan Batak Toba. Dekke Naniura memiliki makna yang terkait dengan kehidupan sosial masyarakat Batak Toba, seperti bagaimana makanan ini digunakan dalam upacara adat dan bagaimana makna sosial yang terkait dengan Dekke Naniura.

## 3. Fungsi dan Pengaruh Dekke Naniura dalam Kebudayaan Batak Toba

Dekke Naniura adalah makanan khas Batak Toba yang dibuat dari ikan mas yang diolah tanpa dimasak. Makanan ini bukan sekadar hidangan sehari-hari, tetapi memiliki nilai budaya yang dalam dan berfungsi penting dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat Batak Toba.

### **Fungsi Dekke Naniura dalam Upacara Adat**

1. Pesta Pernikahan (Ulaon Unjuk): Dekke Naniura sering dihidangkan dalam pesta pernikahan sebagai simbol kesucian dan kemurnian. Proses pembuatan Dekke Naniura yang tidak dimasak melambangkan keaslian dan kemurnian hubungan yang dijalin dalam pernikahan.
2. Pesta Masuk Rumah (Mangase Tao-Tao): Ketika sebuah keluarga baru pertama kali memasuki rumah mereka, Dekke Naniura dihidangkan sebagai bagian dari ritual syukuran. Hidangan ini dipercaya membawa berkah dan kebahagiaan bagi keluarga yang baru.
3. Upacara Kematian (Saur Matua): Dalam upacara kematian, khususnya untuk orang tua yang telah mencapai usia lanjut dan memiliki keturunan yang lengkap, Dekke Naniura disajikan sebagai tanda penghormatan dan penghargaan terhadap almarhum.
4. Ritual Keagamaan (Marsombaon): Dekke Naniura juga hadir dalam acara-acara keagamaan yang melibatkan penghormatan terhadap leluhur dan dewa-dewa dalam kepercayaan tradisional Batak Toba. (Indah Agita Saragih 1, Flansius Tampubolon 2, t.t.)

### **Fungsi Dekke Naniura dalam Kehidupan Sehari-Hari**

Di luar upacara adat, Dekke Naniura juga dinikmati dalam kehidupan sehari-hari oleh masyarakat Batak Toba:

1. Lauk Harian: Dekke Naniura menjadi lauk yang populer di rumah-rumah makan khas Batak Toba. Makanan ini bisa dibeli per potongan sesuai kebutuhan dan dinikmati sebagai bagian dari hidangan sehari-hari.
2. Acara Keluarga dan Syukuran: Masyarakat Batak Toba sering menyajikan Dekke Naniura dalam acara keluarga, seperti ulang tahun, perayaan kelulusan, dan acara syukuran lainnya. Hidangan ini melambangkan kebersamaan dan rasa syukur.
3. Pengikat Identitas Budaya: Konsumsi Dekke Naniura dalam kehidupan sehari-hari membantu mempertahankan dan memperkuat identitas budaya Batak Toba di tengah perubahan zaman dan pengaruh modernisasi.

### **Pengaruh Dekke Naniura terhadap Kehidupan Sosial Masyarakat Batak Toba**

Dekke Naniura memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kehidupan sosial masyarakat Batak Toba dalam beberapa cara:

1. Simbol Kebersamaan dan Kekeluargaan: Dalam berbagai acara, kehadiran Dekke Naniura menjadi simbol persatuan dan kekeluargaan. Hidangan ini menjadi alat yang mempererat hubungan antaranggota masyarakat, terutama dalam konteks gotong-royong dan solidaritas sosial.
2. Simbol Kebudayaan dan Identitas: Dekke Naniura bukan hanya makanan, tetapi juga simbol kebudayaan Batak Toba. Konsumsi dan penyajiannya dalam berbagai upacara adat mengingatkan masyarakat akan pentingnya melestarikan tradisi dan nilai-nilai budaya mereka.
3. Pendidikan Generasi Muda: Melalui tradisi pembuatan dan konsumsi Dekke Naniura, generasi muda diajarkan tentang sejarah, nilai-nilai, dan identitas budaya mereka. Ini membantu dalam proses pewarisan budaya dari generasi ke generasi.
4. Ekonomi Lokal: Pembuatan dan penjualan Dekke Naniura juga memberikan dampak ekonomi yang positif. Banyak rumah makan dan penjual makanan khas Batak Toba yang bergantung pada popularitas hidangan ini, sehingga menciptakan peluang kerja dan meningkatkan perekonomian lokal.

### **Bahan-Bahan dan Proses Pembuatan Dekke Naniura**

Dekke Naniura adalah makanan tradisional Batak Toba yang terbuat dari ikan mas segar yang tidak dimasak, namun tetap segar tanpa bau amis. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Dekke Naniura memiliki fungsi dan khasiat yang penting dalam memberikan rasa dan aroma yang unik pada makanan ini. Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Dekke Naniura:

1. Ikan Mas Segar: Ikan mas segar adalah bahan utama dalam pembuatan Dekke Naniura. Ikan mas segar yang digunakan harus memiliki kualitas yang baik dan tidak memiliki bau amis.
2. Air Asam Jungga: Air asam jungga digunakan sebagai bahan untuk merendam ikan mas segar. Air asam jungga memiliki khasiat yang dapat menghilangkan bau amis pada ikan mas segar dan memberikan rasa yang unik pada Dekke Naniura.
3. Bumbu Naniura: Bumbu naniura adalah campuran rempah-rempah yang digunakan untuk memberikan rasa pada Dekke Naniura. Bumbu naniura terdiri dari andaliman, cabai merah, kunyit, bawang merah, bawang putih, dan lengkuas. Bumbu naniura memiliki khasiat yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan memberikan rasa yang unik pada Dekke Naniura.
4. Garam: Garam digunakan sebagai bahan untuk menambah rasa pada Dekke Naniura. Garam memiliki khasiat yang dapat menambah rasa pada makanan dan memberikan keseimbangan rasa pada Dekke Naniura.

### Proses Pembuatan Dekke Naniura

Proses pembuatan Dekke Naniura melibatkan beberapa langkah yang penting untuk mendapatkan rasa dan aroma yang unik pada makanan ini. Berikut adalah langkah-langkah dalam proses pembuatan Dekke Naniura:

1. Pengolahan Ikan Mas Segar: Ikan mas segar yang digunakan harus dibersihkan terlebih dahulu dari duri dan kotoran perut yang ada pada ikan tersebut.
2. Merendam Ikan Mas Segar: Ikan mas segar yang telah dibersihkan kemudian direndam dalam air asam jungga selama beberapa jam (sekitar 3-5 jam). Proses ini memungkinkan daging ikan menjadi lunak dan memberikan rasa yang unik.
3. Pengolahan Bumbu Naniura: Bumbu naniura yang digunakan terdiri dari sejumlah andaliman,  $\frac{1}{4}$  cabai merah dan cabai rawit, 1 ruas ibu jari kunyit, 5 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, dan 2 batang lengkuas. Bumbu naniura dipotong-potong dan kemudian digiling menjadi halus.(Hasairin Ashar, 2014)
4. Pengolahan Dekke Naniura: Dekke Naniura yang telah direndam dalam air asam jungga kemudian dipindahkan ke dalam wadah yang berisi bumbu naniura. Dekke Naniura kemudian digiling menjadi bubur dan kemudian disajikan.
5. Penyajian Dekke Naniura: Dekke Naniura yang telah disajikan dapat disajikan langsung atau dengan menggunakan makanan lainnya seperti nasi. Dekke Naniura dapat juga disajikan dalam acara-acara istimewa seperti pesta pernikahan dan pesta memasuki rumah (Tambunan Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dkk., 2021).





Dalam penutup, Dekke Naniura adalah makanan tradisional Batak Toba yang terbuat dari ikan mas segar yang tidak dimasak, namun tetap segar tanpa bau amis. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Dekke Naniura memiliki fungsi dan khasiat yang penting dalam memberikan rasa dan aroma yang unik pada makanan ini (TOBARIA, 2021). Proses pembuatan Dekke Naniura melibatkan beberapa langkah yang penting untuk mendapatkan rasa dan aroma yang unik pada makanan ini. Dekke Naniura dapat disajikan langsung atau dengan menggunakan makanan lainnya seperti nasi, dan dapat juga disajikan dalam acara-acara istimewa seperti pesta pernikahan dan pesta memasuki rumah.

## SIMPULAN

Penelitian ini memperjelas pentingnya Dekke Naniura dalam budaya Batak Toba dari perspektif semiotika sosial. Setelah dilakukan analisa terhadap kandungan, fungsi dan makna dalam ritual adat dan kehidupan sehari-hari masyarakat Batak Toba, ditemukan bahwa Dekke Naniura tidak hanya sebagai makanan tradisional tetapi juga merupakan simbol

budaya yang mendalam. Dari sudut pandang semiotika, Dekke Naniura dapat dipahami sebagai tanda yang mencerminkan nilai-nilai sosial, identitas budaya, dan hubungan antar individu dalam masyarakat Batak Toba. (MENARA, 2023)

Dari hasil penelitian, terlihat bahwa Dekke Naniura memiliki peran yang signifikan dalam memperkuat ikatan sosial, mempertahankan warisan budaya, dan merefleksikan struktur sosial dalam komunitas Batak Toba. Melalui penggunaan bahan-bahan tradisional dan proses persiapan yang melibatkan ritual tertentu, Dekke Naniura menjadi lebih dari sekadar hidangan kuliner; ia menjadi medium yang menghubungkan masyarakat dengan sejarah, tradisi, dan nilai-nilai budaya mereka.

Penelitian ini menggunakan pendekatan semiotika sosial untuk memberikan pemahaman lebih dalam tentang bagaimana makanan tradisional seperti dekke naniura dapat berfungsi sebagai simbol budaya yang kompleks dalam masyarakat. Hasil penelitian ini memberikan kontribusi penting bagi penelitian lintas budaya dan menyoroti pentingnya melestarikan dan menghormati warisan budaya lokal.

Dalam konteks lebih luas, penelitian ini menegaskan bahwa makanan tidak hanya merupakan kebutuhan fisik, tetapi juga memiliki dimensi sosial, budaya, dan simbolis yang penting dalam membentuk identitas suatu kelompok atau komunitas. Dengan demikian, penelitian ini memperkuat kesadaran akan pentingnya menjaga keberagaman budaya dan menghormati nilai-nilai tradisional dalam era modernisasi yang terus berkembang.

Kesimpulannya, penelitian ini telah mengungkapkan kompleksitas makna dan peran Dekke Naniura dalam budaya Batak Toba dari sudut pandang semiotik sosial. Hal yang diinginkan dari penelitian ini adalah bisa menambah wawasan yang berharga bagi pemahaman tentang pentingnya makanan tradisional dalam memelihara identitas budaya dan memperkuat ikatan sosial dalam masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ayu. (2017, Januari 2). *Dekke Naniura, Sashimi Khas Batak yang Pernah Menjadi Hidangan Para Raja*. 17 januari 2017.
- Eko Cipako Sinamo. (2012, Oktober 1). *Dekke Naniura Alakadabra*. SARIHUSADA. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Dekke-Naniura-Alakadabra>
- Febrina Pakpahan, I., & Suhaeli Fahmi, A. (2020). PENGARUH LAMA WAKTU PERENDAMAN BUMBU YANG BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK NANIURA IKAN MAS (*Cyprinus carpio*) Effects of Different Marinating Time in Common Carp (*Cyprinus carpio*) Naniura Characteristic. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Nomor 2).
- Hasairin Ashar. (2014, Maret). *Makanan Khas Batak*. SCRIBD. <https://www.scribd.com/document/383844718/Makanan-Khas-Batak>
- Indah Agita Saragih 1, Flansius Tampubolon 2. (t.t.).
- Lestiana Novi. (2023, Maret 6). *Naniura: Shashimi Ala Batak Toba*. KOMPASIANA. <https://www.kompasiana.com/novilestiani4485/641e6f5308a8b579d435c142/naniura-shashimi-ala-batak-toba>.
- MEDANBISNISDAILY. (2017, Oktober 2). *Dekke Naniura, Kuliner Sehat dan Menyegarkan*. MEDANBISNISDAILY. [https://www.medanbisnisdaily.com/news/online/read/2017/10/03/7274/dekke\\_naniura\\_kuliner\\_sehat\\_dan\\_menyegarkan/](https://www.medanbisnisdaily.com/news/online/read/2017/10/03/7274/dekke_naniura_kuliner_sehat_dan_menyegarkan/)
- MENARA. (2023, Juni 4). *Mencicipi Dekke Naniura Kuliner Khas Medan Favorit Para Raja*. MENARA. <https://bolumenara.co.id/artikel/detail/mencicipi-dekke-naniura-kuliner-khas-medan-favorit-para-raja>.
- Prasetya Agung. (202M, September 5). *Dekke Naniura, Menu Kuliner Khas Batak yang Pernah Menjadi Hidangan Para Raja*. KEMENTERIAN KEUANGAN REPUBLIK INDONESIA. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-medan/baca-artikel/15480/Dekke-Naniura-Menu-Kuliner-Khas-Batak-yang-Pernah-Menjadi-Hidangan-Para-Raja.html>



Tambunan Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan, P., Penelitian, B., & dan Inovasi Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, P. (2021). KEKUATAN BISNIS “DEKKE NANIURA”, KEUNIKAN KULINER TRADISIONAL SUKU BATAK (TOBA) DI PROVINSI SUMATERA UTARA, PULAU SUMATERA, INDONESIA. Dalam *Daring) Jl. Gunung Batu* (Vol. 9, Nomor 2).

TOBARIA. (2021, Maret). *Nikmatnya Dekke Naniura, Olahan Sashimi Ala Batak*. TOBARIA. <https://tobaria.com/NIKMATNYA-DEKKE-NANIURA-OLAHAN-SASHIMI-ALA-BATAK/>