

## KAJIAN SEMANTIK: PENAMAAN MAKANAN KHAS BATAK TOBA

Juli Novia Purba<sup>1</sup>, Hadatul El Husna<sup>2</sup>, Fatmawati<sup>3</sup>

Universitas Islam Riau

[julinoviapurba@student.uir.ac.id](mailto:julinoviapurba@student.uir.ac.id), [hadatulehusna865@student.uir.ac.id](mailto:hadatulehusna865@student.uir.ac.id), [fatmawati@edu.uir](mailto:fatmawati@edu.uir)

Submitted 24 Oktober 2024

Accepted 30 Oktober 2024

Published 31 Oktober 2024

**Abstrak**

Penelitian ini mengkaji aspek semantik dalam penamaan makanan khas Batak Toba untuk mengungkap makna leksikal dan kultural yang terkandung di dalamnya. Kajian ini bertujuan untuk menganalisis struktur penamaan makanan serta mendeskripsikan faktor yang melatarbelakangi nama makanan khas Batak Toba. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa Teknik dokumen dan wawancara dengan penutur asli Batak Toba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penamaan makanan tidak hanya mengandung informasi tentang bahan atau proses pembuatan, tetapi juga merefleksikan nilai-nilai budaya, sistem kepercayaan, serta hubungan sosial dalam masyarakat. Hasil penelitian ini menunjukkan jenis makna kata pada makanan khas Batak Toba, dan faktor melatarbelakangi penamaan makanan khas di Batak Toba antara lain penamaan berdasarkan peniruan bunyi, penyebutan sifat khas, penamaan tempat asal, penamaan bahan, penamaan dan penamaan pemendekan. Kajian ini menegaskan bahwa bahasa tidak hanya berfungsi sebagai alat komunikasi, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya. Temuan ini diharapkan dapat memperkaya kajian semantik budaya serta menjadi kontribusi dalam pelestarian warisan budaya lokal.

**Kata kunci:** Semantik, Penamaan, Makanan Khas, Batak Toba.

*Abstract*

*This study examines the semantic aspects in naming typical Batak Toba foods to reveal the lexical and cultural meanings contained therein. This study aims to analyze the structure of food naming and describe the factors behind the names of typical Batak Toba foods. The method used is descriptive qualitative with data collection techniques in the form of document techniques and interviews with native Batak Toba speakers. The results of the study indicate that food naming does not only contain information about the ingredients or manufacturing process, but also reflects cultural values, belief systems, and social relations in society. The results of this study show the types of word meanings in typical Batak Toba foods, and the factors behind the naming of typical Batak Toba foods include naming based on sound imitation, mentioning typical characteristics, naming places of origin, naming ingredients, naming and shortening naming. This study emphasizes that language does not only function as a means of communication, but also as a representation of cultural identity. These findings are expected to enrich the study of cultural semantics and contribute to the preservation of local cultural heritage.*

**Keywords:** Semantics, Naming, Traditional Food, Batak Toba.

**PENDAHULUAN**

Bahasa memiliki peran sentral dalam kehidupan manusia sebagai alat komunikasi, ekspresi budaya, dan pewarisan nilai-nilai sosial. Bahasa merupakan sarana komunikasi yang tersusun secara sistematis dalam bentuk satuan-satuan, seperti kata, frasa, klausa, dan kalimat, yang disampaikan melalui tuturan lisan maupun tulisan (Wiratno & Santosa, 2014). Sedangkan menurut (Devianty, 2016) Bahasa adalah alat komunikasi yang dipakai untuk mengungkapkan maksud, gagasan, pemikiran, maupun perasaan kepada orang lain. Melalui bahasa, kita dapat berinteraksi dengan orang lain secara lebih mudah. Dalam lingkup yang lebih luas, bahasa tidak hanya berfungsi sebagai sarana untuk menyampaikan informasi, tetapi juga mencerminkan cara pandang, identitas, serta sistem kepercayaan suatu komunitas. Salah satu aspek penting dalam bahasa adalah semantik, yakni cabang linguistik yang mempelajari makna. Semantik merupakan salah satu cabang ilmu linguistik. Dalam bahasa Inggris, istilah ini dikenal dengan sebutan semantics. Kata semantics berasal dari bahasa Yunani, yakni dari kata sema (nomina) yang berarti ‘tanda’, dan semelon (verba) yang berarti ‘menandai’. Istilah semantic sendiri telah dikenal sejak abad ke-17 (Ginting & Ginting, 2019). Sedangkan menurut (Gani & Arsyad, 2019) Semantik merupakan cabang dalam struktur bahasa yang berkaitan dengan makna

ungkapan serta susunan makna dalam tuturan. Istilah semantik sendiri mencakup berbagai gagasan, mulai dari yang umum hingga yang sangat teknis. Dalam penggunaan sehari-hari, kata ini sering dipakai untuk merujuk pada permasalahan pemahaman yang berkaitan dengan pemilihan kata atau makna konotatifnya (Nafinuddin, 2020). Secara umum, semantik juga dapat diartikan sebagai ilmu yang mempelajari makna atau arti dari kata-kata. Semantik tidak hanya mengkaji makna kata secara leksikal, tetapi juga relasi makna yang muncul dalam konteks sosial dan budaya. Salah satu kajian semantik yaitu tentang penamaan, pengistilahan dan pendefinisian.

Penamaan dan pendefinisian merupakan dua proses simbolisasi suatu konsep yang digunakan untuk merujuk pada sesuatu atau referen di luar bahasa. Umumnya, proses penamaan menggunakan simbol berupa satu leksem, meskipun ada juga referen yang membutuhkan lebih dari satu lambang untuk penyebutannya (Setiowati et al., 2022). Dalam kajian linguistik budaya, semantik menjadi kunci untuk memahami bagaimana suatu masyarakat memberi makna pada benda, peristiwa, atau praktik kebudayaan melalui bahasa. Salah satu bentuk praktik kebudayaan yang lekat dengan kehidupan masyarakat adalah makanan. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga mengandung nilai-nilai simbolik yang mencerminkan identitas suatu kelompok masyarakat. Dalam banyak kebudayaan, makanan menjadi bagian dari tradisi, ritus adat, sistem nilai, dan struktur sosial. Makanan merupakan bagian dari tradisi, karena sejak awal telah memainkan peran penting dalam berbagai ritual dan upacara adat, serta diwariskan secara turun-temurun. Proses pengolahan makanan, baik dari segi metode maupun bahan dasarnya, terus dilestarikan dan diteruskan dari satu generasi ke generasi berikutnya (Harsana et al., 2019). Makanan khas adalah jenis makanan yang menjadi ciri atau identitas suatu daerah, bangsa, atau kelompok masyarakat tertentu. Makanan ini biasanya memiliki cita rasa, bahan, dan cara pengolahan yang unik, serta diwariskan secara turun-temurun sebagai bagian dari budaya lokal.

Penamaan makanan baik dari segi pemilihan kata, struktur, maupun makna kultural yang terkandung di dalamnya mencerminkan bagaimana suatu masyarakat memaknai kehidupan. Oleh karena itu, studi tentang penamaan makanan dapat menjadi pintu masuk untuk memahami semantik budaya dan identitas etnik masyarakat. Suku Batak Toba merupakan salah satu suku bangsa yang memiliki kekayaan budaya dan tradisi yang sangat kuat, termasuk dalam hal kuliner. Makanan khas Batak Toba seperti saksang, arsik, dali ni horbo, naniura, mie gomak, ombus-ombus, sasagun, sambal tuktuk, kue gandong, itak poul-poul, hare dan lainnya. Bukan hanya dikenal karena cita rasa dan keunikannya, tetapi juga karena penamaannya yang khas dan mengandung makna mendalam. Misalnya, saksang bukan sekadar nama makanan berbahan dasar daging babi atau anjing yang dimasak dengan darah, tetapi juga berhubungan erat dengan praktik adat, nilai spiritualitas, dan simbol penghormatan dalam upacara tradisional. Begitu pula dengan dali ni horbo (susu kerbau yang direbus), yang memiliki makna khusus dalam struktur sosial dan ekonomi masyarakat Batak Toba. Penamaan-penamaan tersebut tidak muncul secara sembarangan, melainkan dibentuk oleh sejarah, budaya, dan pengalaman kolektif masyarakatnya. Namun, hingga saat ini kajian linguistik, khususnya dari perspektif semantik, terhadap penamaan makanan khas Batak Toba masih tergolong terbatas. Sebagian besar kajian tentang kuliner Batak lebih banyak difokuskan pada aspek antropologi, gizi, atau pariwisata. Padahal, penamaan makanan menyimpan banyak informasi linguistik dan kultural yang penting untuk dipelajari. Dengan menelaah makna leksikal dan kultural yang terkandung dalam nama-nama makanan khas Batak Toba, penelitian ini diharapkan dapat mengungkap keterkaitan erat antara bahasa, budaya, dan identitas etnik.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aspek semantik dari penamaan makanan khas Batak Toba dengan mengidentifikasi makna-makna yang terkandung di dalamnya, baik secara denotatif maupun konotatif. Selain itu, penelitian ini juga berupaya untuk menggali latar belakang kultural yang melandasi proses penamaan tersebut. Dengan menggunakan

pendekatan deskriptif kualitatif dan analisis semantik, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan kajian linguistik budaya serta memperkuat kesadaran akan pentingnya pelestarian nilai-nilai lokal melalui bahasa.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis makna semantik dalam penamaan makanan khas Batak Toba secara mendalam. Pendekatan kualitatif dipilih karena kajian ini fokus pada pemahaman makna, konteks budaya, dan nilai-nilai yang terkandung dalam bahasa, sehingga data yang diperoleh bersifat deskriptif dan kontekstual. Data utama dalam penelitian ini berupa nama-nama makanan khas Batak Toba beserta makna dan konteks penggunaannya. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan penutur asli Batak Toba yang memiliki pengetahuan tentang kuliner tradisional dan budaya lokal, studi dokumentasi dari berbagai sumber tertulis yang relevan. Teknik wawancara yang digunakan bersifat semi terstruktur untuk memperoleh penjelasan tentang arti dan latar belakang penamaan makanan, sementara observasi lapangan dilakukan guna memahami konteks sosial dan budaya dari penamaan tersebut. Selanjutnya, data yang telah terkumpul dianalisis menggunakan analisis semantik yang meliputi identifikasi makna leksikal, analisis makna kultural, serta interpretasi kontekstual terhadap penggunaan nama makanan dalam kehidupan sosial masyarakat Batak Toba. Proses analisis dilakukan secara berulang untuk memastikan keakuratan dan validitas data.

## PEMBAHASAN

Kajian semantik terhadap penamaan makanan khas Batak Toba berfokus pada makna yang terkandung dalam nama-nama makanan tersebut serta relasinya dengan budaya, lingkungan, dan kebiasaan masyarakat Batak Toba. Dalam kajian ini, penamaan makanan tidak hanya dilihat sebagai bentuk linguistik, tetapi juga sebagai representasi simbolik dari nilai-nilai kultural dan identitas etnik. Makna-makna yang terkandung pada nama makanan tersebut yakni makna asosiatif dan makna leksikal dan kultural.

Arsik adalah makanan khas Batak Toba yang sangat terkenal dan populer. *Arsik* merupakan masakan ikan mas dengan bumbu khas yang kaya rempah, di mana penamaannya berkaitan dengan teknik memasak dan bahan utama yang digunakan. Ikan mas arsik khas Batak Toba melambangkan anugerah kehidupan dalam budaya masyarakat Batak. Hidangan tradisional ini biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat penting, seperti pernikahan dan kelahiran (Munthe et al., 2023). Kata “arsik” tidak hanya merujuk pada nama hidangan, tetapi juga menandakan cara memasak tertentu yang diwariskan secara turun-temurun. Makna *arsik* secara leksikal adalah nama suatu jenis masakan khas Batak Toba, yang umumnya berbahan dasar ikan mas dan dimasak dengan bumbu khas seperti andaliman dan bawang batak. Secara langsung, *arsik* merujuk pada nama makanan tertentu. Dalam konteks budaya, *arsik* memiliki makna yang lebih dalam dari sekadar jenis masakan. *Arsik* sering kali dihidangkan dalam acara adat Batak, seperti pernikahan, kelahiran, atau acara adat lainnya. Oleh karena itu, *arsik* juga memiliki makna simbolik atau konotatif, yakni melambangkan kehormatan, penghormatan kepada tamu, dan nilai adat. Pembuatan arsik bukan semata-mata kegiatan memasak, melainkan juga bagian dari pelestarian identitas budaya. Masakan ini biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat, seperti pernikahan (ulaon unjuk), kelahiran, syukuran, hingga kematian. Dengan demikian, arsik memiliki makna simbolis sebagai bentuk penghormatan, ungkapan syukur, atau doa untuk keselamatan dan keberkahan. Bahan dan bumbu yang digunakan dalam arsik, seperti ikan mas, andaliman, bawang batak (lokio), dan kecombrang, mencerminkan

keterikatan masyarakat Batak dengan alam sekitarnya. Setiap bahan memiliki nilai dan filosofi tersendiri, misalnya ikan mas yang dianggap simbol kemurnian dan keberuntungan. Pembuatan arsik juga mencerminkan sistem pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Proses memasak yang khas seperti penyusunan bumbu secara berlapis dan cara menata ikan di dalam wajan menunjukkan keterampilan kuliner tradisional yang sarat makna dan aturan adat.

Naniura adalah salah satu makanan tradisional khas Batak Toba yang sangat unik dan sarat makna budaya. Naniura adalah makanan tradisional khas Batak yang terbuat dari ikan yang tidak dimasak. Dekke Naniura merupakan masakan tradisional khas Batak Toba yang dikenal luas dan memiliki cita rasa yang khas. Hidangan ini terdiri dari ikan mentah yang diawetkan dengan garam dan dibumbui dengan rempah-rempah khas Batak (Cristy et al., 2024). Prinsip pembuatan naniura adalah merendam ikan mas dengan rendaman jeruk jungga atau asam dan dibiarkan beberapa jam (ulfa A, Aloysius, Fianti A, Harmileni, 2019). Berbeda dari kebanyakan olahan ikan yang dimasak dengan api, naniura justru disajikan tanpa dimasak, melainkan melalui proses fermentasi alami menggunakan air jeruk jungga (jeruk khas daerah Tapanuli) serta bumbu-bumbu rempah lokal seperti andaliman, bawang batak (lokio), kemiri, dan kunyit. Secara harfiah, kata “naniura” dalam bahasa Batak berarti “ikan yang diasamkan” atau “diperam dalam asam”. Dalam perspektif semantik leksikal, naniura menunjukkan proses dan jenis makanan. Namun, dalam semantik kultural, naniura memiliki makna yang lebih dalam, karena makanan ini dulunya hanya disajikan untuk raja atau tokoh adat, sehingga sering disebut sebagai “sashimi-nya orang Batak”. Makna Kultural (Makna Kontekstual Budaya). Dalam konteks semantik yang lebih dalam, naniura mengandung makna kultural, yaitu makna yang berkaitan dengan budaya, nilai, dan identitas masyarakat Batak Toba. Makanan ini tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga simbol warisan budaya dan identitas etnis Batak Toba. Dulu hanya disajikan untuk raja-raja (naniura=ikan yang tidak dimasak untuk raja). Kini menjadi bagian dari upacara adat, kebanggaan lokal, dan simbol kekayaan kuliner Nusantara. Makna leksikal naniura ialah “hidangan khas Batak Toba yang terbuat dari ikan mentah yang diasamkan dengan bumbu khas seperti andaliman dan jeruk jungga, tanpa dimasak dengan api.”

Mie Gomak. nama “gomak” berasal dari bahasa Batak Toba, yang berarti “digenggam” atau “diaduk dengan tangan”. Penamaan ini berhubungan langsung dengan cara tradisional dalam mengolah mie ini, yaitu dengan mengaduk atau mencampur mie menggunakan tangan sebelum disajikan. Dalam proses tradisional, mie direbus, lalu dicampur dengan bumbu atau kuah menggunakan tangan, terutama saat belum ada alat pengaduk modern. Meskipun kini penggunaan tangan secara langsung sudah jarang dilakukan karena alasan kebersihan dan higienitas, istilah “gomak” tetap dipertahankan sebagai bagian dari identitas kuliner tersebut. Secara leksikal, kata “mie” merujuk pada jenis makanan berbentuk panjang seperti tali yang terbuat dari adonan tepung, biasanya berbentuk mirip spaghetti, tetapi memiliki cita rasa lokal. Sedangkan kata “gomak” berasal dari bahasa Batak Toba yang berarti “digenggam” atau “diaduk dengan tangan.” Dalam pengertian literal, maka “mie gomak” berarti “mie yang digenggam” atau “mie yang dicampur dengan tangan.” Ini merujuk pada cara tradisional pengolahan mie tersebut, di mana mie yang telah direbus kemudian dicampur langsung dengan bumbu atau minyak menggunakan tangan. Meskipun saat ini proses itu jarang dilakukan secara harfiah karena pertimbangan kebersihan, nama tersebut tetap dipertahankan sebagai bagian dari warisan budaya. Dari sisi kontekstual, istilah “gomak” dalam mie gomak bukan hanya menjelaskan metode memasak, tetapi mencerminkan filosofi kesederhanaan, keterbukaan, dan keintiman dalam kehidupan masyarakat Batak.

Menggunakan tangan dalam memasak, khususnya dalam konteks budaya lokal, menandakan bahwa makanan itu dibuat dengan kasih sayang, niat yang tulus, dan penuh perhatian. Tindakan “menggomak” atau mencampur dengan tangan menunjukkan kedekatan antara si pembuat dan makanan yang disajikan, serta menjadi simbol keakraban dalam

hubungan antar anggota keluarga atau masyarakat. Proses ini menjadikan mie gomak tidak hanya makanan jasmani, tetapi juga membawa nilai-nilai emosional dan spiritual. Dari perspektif budaya, mie gomak merupakan simbol identitas masyarakat Batak Toba. Ia menjadi bagian tak terpisahkan dari berbagai acara adat, seperti pesta pernikahan, upacara kematian, atau kegiatan keagamaan di gereja. Makanan ini tidak hanya disantap untuk mengenyangkan perut, tetapi juga menyatukan komunitas dalam momen-momen penting. Oleh karena itu, dalam semantik budaya, mie gomak mengandung makna kolektif dan representasi dari kekayaan tradisi Batak. Keberadaannya menjadi pernyataan bahwa masyarakat Batak memiliki cara unik untuk menunjukkan identitas mereka melalui kuliner. Di sisi lain, mie gomak juga memiliki makna asosiatif yang erat dengan nostalgia dan kenangan. Bagi orang Batak yang merantau, mie gomak menjadi simbol kampung halaman. Aromanya yang khas, bumbu andaliman yang menggigit, serta tekstur mie yang unik, mampu membawa ingatan kembali pada rumah dan keluarga. Dengan demikian, mie gomak menjadi simbol kerinduan, kehangatan keluarga, dan akar budaya yang tidak bisa dilepaskan walaupun seseorang sudah jauh dari tanah kelahirannya. Dengan semua lapisan makna tersebut, mie gomak bukanlah sekadar sajian kuliner, melainkan sebuah representasi semantik yang kompleks. Ia mencakup makna literal sebagai jenis makanan, makna sosial sebagai pemersatu komunitas, makna kultural sebagai simbol etnisitas, serta makna emosional yang menghubungkan seseorang dengan identitas dan kenangan masa lalunya. Maka dari itu, memahami mie gomak bukan hanya mengenali rasa dan bentuknya, tetapi juga memahami jiwa dari masyarakat yang menciptakannya.

Ombus-ombus adalah salah satu makanan tradisional khas dari masyarakat Batak, khususnya dari wilayah Tapanuli, Sumatera Utara. Makanan ini termasuk dalam jenis kue tradisional yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang diberi isian gula merah dan parutan kelapa, kemudian dikukus hingga matang. “Ombus-ombus memiliki kemiripan dengan lapet karena dibuat dari bahan yang serupa, yaitu tepung beras, kelapa, serta gula merah atau gula aren. Kue ini berbentuk kerucut dan dimasak dengan cara dikukus. Makanan tradisional ini dapat dijumpai di wilayah Siborong-borong” (Naibaho et al., 2022). Bentuk ombus-ombus biasanya bulat dan agak pipih, serta memiliki tekstur yang lembut dan sedikit kenyal. Secara harfiah, nama “ombus-ombus” berasal dari bahasa Batak yang berarti “hembusan” atau “tiupan”. Nama ini diyakini berkaitan dengan cara mengukus kue yang menggunakan uap panas (hembusan uap) sehingga kue tersebut matang dengan tekstur yang lembut dan rasa yang khas. Ada pula yang mengartikan bahwa nama ini merujuk pada sensasi ketika kue tersebut di makan, yaitu terasa seperti “hembusan” rasa manis dan aroma harum yang menyegarkan lidah. Latar belakang hadirnya ombus-ombus erat kaitannya dengan tradisi kuliner masyarakat Batak yang sangat menghargai proses pembuatan makanan secara alami dan sederhana, tetapi tetap menghadirkan cita rasa yang khas dan kaya akan nilai budaya. Ombus-ombus biasanya disajikan dalam berbagai acara adat, perayaan keluarga, serta saat berkumpul bersama. Kue ini menjadi simbol kehangatan dan kebersamaan, serta wujud rasa syukur masyarakat Batak atas hasil bumi dan kearifan lokal dalam mengolah makanan. Selain sebagai makanan sehari-hari, ombus-ombus juga memiliki peran penting dalam upacara adat Batak. Kue ini sering hadir sebagai bagian dari persembahan dalam ritual adat dan tradisi keagamaan, menegaskan bahwa ombus-ombus tidak hanya sekadar panganan, tetapi juga bagian dari identitas budaya dan spiritual masyarakat Batak. Proses pembuatannya yang sederhana namun penuh makna juga mencerminkan filosofi hidup masyarakat Batak yang mengutamakan kesederhanaan, ketulusan, dan rasa kekeluargaan. Dari sisi makna leksikal, “ombus-ombus” mengekspresikan hubungan antara makanan dengan elemen alam, yakni uap panas yang menjadi media pengukusan. Ini menunjukkan bahwa dalam budaya Batak, alam dan proses alamiah sangat dihargai dalam pembuatan makanan.

Uap yang menjadi “ombus” atau hembusan angin panas adalah simbol dari kesucian dan kesederhanaan, sehingga makanan yang dihasilkan pun memiliki nilai keaslian dan kemurnian. Jadi, makna semantisnya mengandung pesan bahwa makanan yang baik adalah yang diproses secara alami dan tidak menghilangkan nilai-nilai tradisional. Secara kultural dan sosial, ombus-ombus juga memiliki makna semantik yang lebih luas. Ia bukan sekadar kue, melainkan representasi dari nilai kebersamaan, tradisi, dan identitas masyarakat Batak. Dalam konteks adat, ombus-ombus sering hadir dalam berbagai upacara dan ritual, yang menandakan bahwa makanan ini berfungsi sebagai simbol penghormatan dan rasa syukur kepada leluhur dan Tuhan. Dengan demikian, secara semantik, ombus-ombus juga membawa makna religius dan simbolik yang menghubungkan manusia dengan dunia spiritual dan leluhur mereka. Dari sisi makna asosiatif, kata ombus-ombus dapat menggambarkan suasana hidup yang sederhana namun penuh rasa syukur dan kekeluargaan. Kata “hembusan” mengandung nilai filosofis tentang kehidupan yang mengalir alami, tidak dipaksakan, dan penuh ketulusan. Maka dari itu, ombus-ombus secara semantis bukan hanya nama sebuah makanan, tetapi juga perwujudan filosofi hidup masyarakat Batak yang mengedepankan keseimbangan antara manusia, alam, dan spiritualitas.

Dali ni horbo adalah makanan khas masyarakat Batak yang secara harfiah berarti “susu kerbau” dalam bahasa Batak Toba. Secara semantik, istilah ini mengandung makna yang kompleks dan kaya, baik dari segi leksikal, kultural, sosial, maupun emosional. Pada tataran leksikal, “dali” berarti susu, dan “horbo” berarti kerbau, sehingga dali ni horbo secara literal merujuk pada produk susu yang diambil dari kerbau betina. Dali ni horbo memiliki latar belakang historis yang kuat dalam konteks pertanian dan peternakan tradisional Batak. Di dataran tinggi Tapanuli dan sekitar Danau Toba, peternakan kerbau menjadi bagian penting dari kehidupan masyarakat. Kerbau digunakan untuk membajak sawah, sebagai mahar dalam pernikahan adat, dan juga sebagai simbol kekayaan dalam masyarakat. Dari konteks itulah, muncullah makanan khas yang berbahan dasar susu kerbau. Karena ketersediaannya yang terbatas dan cara pengolahan yang memerlukan ketelitian, dali ni horbo jarang dikonsumsi secara harian. Sebaliknya, makanan ini biasanya hanya disajikan dalam kesempatan istimewa, seperti acara adat, syukuran keluarga, atau untuk menjamu tamu penting. Hal ini menegaskan bahwa dali ni horbo bukan sekadar kuliner, tetapi juga warisan budaya yang sarat nilai simbolik dan sosial. Namun makna semantik yang terkandung di dalamnya jauh melampaui pengertian denotatif tersebut, karena makanan ini telah menjadi simbol penting dalam budaya dan identitas masyarakat Batak.

Dari sisi makna kultural, dali ni horbo memiliki kedudukan yang istimewa karena susu kerbau bukanlah bahan pangan yang umum di banyak daerah Indonesia. Di kalangan masyarakat Batak, susu kerbau dianggap sebagai makanan yang langka, bernilai tinggi, dan berfungsi sebagai lambang kemakmuran serta keberkahan. Proses pembuatannya pun tidak sembarangan, karena susu ini biasanya dimasak dengan campuran daun rempah lokal seperti daun kincung atau andaliman, dan disajikan dalam acara-acara penting seperti pesta adat, syukuran, atau jamuan tamu kehormatan. Maka secara semantik, dali ni horbo mengandung makna sebagai simbol penghormatan dan nilai tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Secara semantik sosial, dali ni horbo merepresentasikan semangat kebersamaan dan rasa syukur masyarakat Batak terhadap alam dan hasil ternak mereka. Kerbau dalam budaya Batak bukan hanya hewan ternak, tetapi juga memiliki peran penting dalam kehidupan sosial dan ekonomi. Kerbau melambangkan kekuatan, kerja keras, dan status sosial, sehingga produk yang berasal darinya seperti susu juga mengandung makna prestise dan keluhuran.

Makanan ini sering disajikan dalam jumlah terbatas dan hanya dalam momen-momen khusus, sehingga secara implisit menunjukkan tingkat penghargaan terhadap tamu atau anggota keluarga tertentu, menandakan pentingnya momen kebersamaan tersebut. Dari sisi makna emosional, dali ni horbo juga memiliki kekuatan simbolik yang kuat. Bagi orang Batak

yang merantau, kenangan akan dali ni horbo sering kali membangkitkan kerinduan terhadap kampung halaman, keluarga, dan akar budaya mereka. Aroma dan rasa khasnya membawa ingatan kembali pada masa kecil, suasana pedesaan, dan kebersamaan dalam lingkup adat atau keluarga besar. Oleh karena itu, secara semantis, dali ni horbo mengandung makna sebagai penghubung emosional antara individu dan identitas etniknya, menjadikan makanan ini lebih dari sekadar asupan fisik, tetapi juga pengikat batin dengan asal-usul budaya. Terakhir, secara asosiatif dan filosofis, dali ni horbo dapat dimaknai sebagai simbol kesederhanaan yang bernilai tinggi. Susu kerbau yang diolah tanpa bahan pengawet atau proses industri menunjukkan nilai kearifan lokal dalam mengolah makanan sehat dan alami. Dalam pandangan semantik ini, dali ni horbo mencerminkan filosofi hidup masyarakat Batak yang menjunjung tinggi keseimbangan antara alam, manusia, dan tradisi.

Sasagun adalah salah satu makanan khas tradisional masyarakat Batak, terutama suku Batak Toba, yang memiliki nilai historis, budaya, dan emosional yang sangat tinggi. Makanan ini terbuat dari campuran tepung beras yang disangrai dan dicampur dengan gula merah atau gula aren, serta kadang-kadang ditambah dengan kelapa parut sangrai untuk menambah rasa dan aroma. Sasagun merupakan salah satu camilan tradisional yang cukup populer di kalangan masyarakat Kabupaten Toba. Camilan ini biasanya dibuat saat perayaan Natal atau Tahun Baru. Dahulu, sasagun sering dibawa oleh orang tua sebagai bekal bagi anak-anak mereka yang hendak merantau. Namun kini, keberadaan camilan khas Toba ini mulai tergerus oleh zaman dan tidak lagi sepopuler kuliner tradisional lainnya (Firani, 2023). Sasagun mengandung filosofi yang unik, baik dari komposisi bahan maupun makna yang terkandung di dalamnya. Camilan ini dibuat dari tepung beras, kelapa parut, gula, dan garam. Salah satu kelebihanannya adalah daya tahannya yang lama, karena sasagun tidak mudah basi (Cristy et al., 2024). Secara tampilan, sasagun berbentuk bubuk kasar berwarna coklat, dan biasanya dibungkus dalam daun pisang atau plastik sebagai kemasan tradisional. Latar belakang kemunculan sasagun berkaitan erat dengan gaya hidup masyarakat Batak zaman dahulu yang hidup dalam keterbatasan, namun tetap berusaha menciptakan makanan yang bergizi, awet, dan mudah di bawa ke mana-mana. Dalam sejarah masyarakat Batak, sasagun memiliki fungsi yang lebih dari sekadar panganan biasa. Dahulu, makanan ini sering disiapkan oleh orang tua untuk anak-anak mereka yang akan merantau ke daerah lain, baik untuk bekerja, berdagang, atau menempuh pendidikan. Sasagun dijadikan bekal perjalanan karena awet, tidak mudah basi, dan praktis dibawa. Oleh sebab itu, makanan ini memiliki makna simbolik yang sangat kuat sebagai lambang kasih sayang orang tua kepada anaknya. Memberikan sasagun saat perpisahan atau pelepasan menjadi bentuk doa, harapan, dan restu agar sang anak tetap mengingat asal usulnya, kuat menjalani hidup di perantauan, dan tidak melupakan nilai-nilai budaya Batak. Di sinilah letak pentingnya sasagun sebagai bagian dari tradisi lisan dan simbolik yang diwariskan lintas generasi.

Salah satu makna semantik yang paling menonjol dari sasagun adalah makna simbolik kasih sayang dan restu. Dalam tradisi Batak, sasagun sering diberikan oleh orang tua kepada anak-anak mereka yang hendak merantau. Pemberian sasagun bukan semata-mata sebagai bekal fisik, tetapi sebagai bentuk pesan tak terucap: “pergilah dengan semangat, tetaplah kuat, dan jangan lupakan rumahmu.” Dengan demikian, sasagun mengandung makna emosional yang mendalam, menjadi simbol keterikatan batin antara pemberi dan penerima. Semantik dari sasagun di sini mencerminkan konsep tentang “bekal hidup”, bukan hanya dalam arti makanan, tetapi juga dalam bentuk nilai, cinta, dan ingatan. Dari sisi makna kultural, sasagun menjadi representasi identitas Batak yang kuat. Makanan ini memiliki makna semantik sebagai lambang keterikatan dengan tanah leluhur, dengan tradisi, dan dengan adat. Meskipun sederhana, sasagun menjadi simbol bahwa kekayaan budaya tidak harus diwujudkan dalam bentuk mewah, tetapi cukup dalam sesuatu yang mengandung nilai sejarah, rasa, dan kebersamaan. Ia menyiratkan filosofi bahwa yang sederhana pun bisa penuh makna, dan bahwa rasa

kebersamaan bisa dirasakan dari sejumput makanan yang dikirim dengan penuh cinta. Dalam hal ini, sasagun membawa makna kehormatan dan pengakuan terhadap akar budaya. Secara asosiatif, sasagun juga bisa dimaknai sebagai simbol ketabahan dan keteguhan hati. Proses pembuatannya yang harus dilakukan dengan hati-hati, mulai dari menyangrai tepung hingga mencampur dengan gula dan kelapa agar tidak gosong dan rasanya pas, mencerminkan nilai kerja keras dan ketelatenan. Hal ini secara tidak langsung menanamkan filosofi hidup dalam makanan tersebut, yang semantik mendalamnya menyiratkan bahwa hasil terbaik datang dari proses yang sabar dan penuh perhatian. Maka, sasagun bisa dibaca sebagai metafora kehidupan hasil akhir yang manis berasal dari usaha dan kesederhanaan yang dilakukan dengan tulus.

Tipatipa merupakan jenis makanan ringan yang kerap dinikmati sebagai pendamping saat minum teh atau kopi bersama keluarga. Camilan ini dibuat dari olahan padi yang telah matang, sehingga kandungan karbohidratnya setara dengan beras (Lingga, 2021). Makanan ini memiliki peranan penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Batak sebagai camilan yang sering disajikan saat berkumpul bersama keluarga, terutama saat menikmati teh atau kopi. Tipatipa dibuat dari olahan padi yang sudah tua, sehingga kandungan karbohidratnya mirip dengan beras, menjadikannya sumber energi yang baik. Keunikan Tipatipa tidak hanya terletak pada bahan dan rasanya, tetapi juga pada cara penyajiannya yang menjadi bagian dari tradisi kekeluargaan di Batak. Dengan proses pembuatan yang sederhana namun memanfaatkan bahan alami, Tipatipa mencerminkan kearifan lokal dan cara hidup masyarakat Batak yang menghargai hasil alam serta tradisi kuliner turun-temurun. Seiring perkembangan zaman, Tipatipa menghadapi tantangan dalam mempertahankan eksistensinya di tengah gempuran makanan modern. Oleh karena itu, penting untuk melestarikan makanan khas ini agar nilai budaya dan tradisi Batak tetap terjaga dan dikenal lebih luas. Tipatipa adalah makanan tradisional khas Batak yang secara harfiah mengacu pada salah satu jenis makanan ringan atau kudapan yang biasanya terbuat dari campuran beras ketan, kelapa, dan gula, lalu dibungkus rapi dengan daun pisang atau daun talas. Secara leksikal, kata tipatipa berasal dari bahasa Batak yang menyiratkan pengertian tentang sesuatu yang terbungkus rapat, rapi, dan tersusun dengan baik. Dari segi semantik, nama tipatipa tidak hanya menunjukkan jenis makanan, melainkan juga mengandung makna yang lebih dalam terkait filosofi, budaya, dan nilai sosial masyarakat Batak. Makna semantik pertama yang bisa ditarik dari tipatipa adalah makna “keteraturan dan keharmonisan”.

Bentuk makanan yang dibungkus rapi dan tersusun dengan baik melambangkan nilai keteraturan dalam kehidupan masyarakat Batak, yang sangat menekankan pada tatanan sosial, adat istiadat, dan norma-norma yang dijalankan secara berurutan dan harmonis. Dengan demikian, tipatipa merepresentasikan konsep keseimbangan dan keterpaduan antara unsur-unsur kehidupan baik dalam adat, hubungan antarindividu, maupun hubungan antara manusia dengan alam dan leluhur. Dari sudut pandang budaya, tipatipa memiliki makna sebagai simbol keutuhan dan kebersamaan keluarga atau komunitas. Makanan ini sering disajikan dalam acara adat, pesta, dan upacara tertentu, yang menguatkan ikatan sosial antaranggota masyarakat. Dalam konteks ini, tipatipa tidak sekadar berfungsi sebagai hidangan, tetapi juga sebagai wujud penghormatan dan rasa syukur, sekaligus sarana mempererat hubungan sosial. Semantik ini menunjukkan bahwa makanan ini memuat pesan tentang pentingnya solidaritas dan rasa kebersamaan yang terjaga dalam masyarakat Batak.

## KESIMPULAN

Penamaan makanan khas Batak Toba tidak hanya berfungsi sebagai identitas kuliner, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya dan nilai-nilai lokal masyarakat Batak Toba. Kajian semantik terhadap penamaan tersebut mengungkap bahwa istilah-istilah yang digunakan mengandung makna historis, sosial, dan simbolis yang erat kaitannya dengan tradisi,

lingkungan, serta cara pengolahan makanan itu sendiri. Makna yang terkandung dalam penamaan makanan khas Batak Toba ialah makna leksikal, makna denotatif, makna kultural, makna asosiatif. Dengan memahami aspek semantik dalam penamaan makanan, kita dapat lebih menghargai warisan budaya Batak Toba sekaligus menjaga kelestarian bahasa dan kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Penamaan makanan khas ini juga berperan penting dalam memperkuat identitas komunitas dan memperkenalkan budaya Batak Toba kepada masyarakat luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah*, 14(1), 411–425. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/literasi/article/view/11391>
- Devianty, R. (2016). BAHASA SEBAGAI CERMIN KEBUDAYAAN. XXIV(1), 1–23.
- Firani, S. (2023). Marketing Strategy Of Sasagun Traditional Snack As A Special Gift For Toba District. *Tourism Economics, Hospitality And Business Management Journal*, VIII(I), 1–19.
- Gani, S., & Arsyad, B. (2019). KAJIAN TEORITIS STRUKTUR INTERNAL BAHASA (Fonologi, Morfologi, Sintaksis, dan Semantik). *A Jamiy : Jurnal Bahasa Dan Sastra Arab*, 7(1), 1. <https://doi.org/10.31314/ajamiy.7.1.1-20.2018>
- Ginting, H., & Ginting, A. (2019). Beberapa Teori Dan Pendekatan Semantik. *Pendidikan Bahasa Indonesia Dan Sastra (Pendistra)*, 71–78. <https://doi.org/10.54367/pendistra.v2i2.594>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Lingga, O. H. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Desa Tongging Kecamatan Merek Kabupaten Karo Sumatera Utara. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 9(1), 27–35. <https://doi.org/10.36983/japm.v9i1.103>
- Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9–15.
- Nafinuddin, S. (2020). Pengantar semantik (pengertian, hakikat, jenis). *Pengantar Semantik*, 1–21. <https://doi.org/10.31219/osf.io/b8ws3>
- Naibaho, T., Sinaga, S. J., Simangunsong, V. H., & Sihombing, S. (2022). Eksplorasi Kue Tradisional Batak Toba Terhadap Konsep Geometri. *Jurnal Pendidikan Matematika (JUDIKA EDUCATION)*, 5(1), 42–48. <https://doi.org/10.31539/judika.v5i1.3652>
- Setiowati, I., Rijal, S., & Purwanti. (2022). Penamaan pada Nama Unik Makanan di Kota Samarinda: Kajian Semantik. *Ilmu Budaya, Jurnal Bahasa, Sastra, Seni, Dan Budaya*, 6(2), 705–718. <http://e-journals.unmul.ac.id/index.php/JBSSB/article/view/5788>
- ulfa A, Aloysius, Fianti A, Harmileni, F. E. (2019). Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Makanan Tradisional Khas Batak “Naniura” dan Uji Sensitifitas Terhadap Beberapa Antibiotik. *Seminar Teknologi Komputer & Sains*, 162–165. <https://seminar-id.com/seminas-sainteks2019.html>
- Wiratno, T., & Santosa, R. (2014). Bahasa, Fungsi Bahasa, dan Konteks Sosial. *Modul Pengantar Linguistik Umum*, 1–19. <http://www.pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/BING4214-M1.pdf>