KEKUATAN BISNIS "DEKKE NANIURA", KEUNIKAN KULINER TRADISIONAL SUKU BATAK (TOBA) DI PROVINSI SUMATERA UTARA, PULAU SUMATERA, INDONESIA

The Power of Business "Dekke Naniura",
The Uniqueness of Traditional Culinary of Batak Ethnic (Toba)
in the North Sumatera, Sumatera Insland, Indonesia

Parlindungan Tambunan
Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan, Badan Penelitian, Pengembangan dan Inovasi. Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan.
Jl. Gunung Batu No. 5, Bogor 16610, Jawa Barat, Indonesia.
Telepon 0251- 631238 / Fax: (0251) 7520005.

ABSTRACT. *The diversity of the people of Indonesia gives a variety of different fields including ethnic, culture, ras, religion, and between groups. Each ethnic group in Indonesia differs in how to obtain knowledge, some are hereditary and there is a process of learning from others. One example, the Batak ethnic (Toba) in Sumatera Island has knowledge about flora. They use flora for food processing, medicine, and living equipment. From food processing, the Batak ethnic (Toba) have diverse knowledge of food processing (culinary). One of the famous traditional culinary of the Batak ethnic (Toba) in Sumatra Island is Dekke Naniura. Dekke Naniura is one of the culinary traditional of the Batak ethnic (Toba) in Sumatera Island. Dekke Naniura is unique, because Dekke Naniura is served from fresh raw goldfish which is given the simple spices (easily available) and the water of Unte Jungga fruit (Citrus hystrix DC.) So that goldfish are not fishy and goldfish meat becomes soft without any process cooking on fire, or after being inhabited for 3 to 5 hours Dekke Naniura is ready for consumption. The uniqueness and originality of the traditional culinary processing of the Batak ethnic (Toba) "Dekke Naniura" has added value that can be calculated to preserve the taste. Therefore, the preservation of the taste of Dekke Naniura must be maintained by a culinary management, which has a standard operating system for sure, namely from the selection of ingredients to how to eat. With a certain standard operating food, a unique traditional culinary business can be operated as a strategic and promising industrial business. The uniqueness of a traditional culinary is the power of business that can create and contribute to the economy in a sustainable way from generation to generation. Dekke Naniura is one of the advantages of origin or representing the symbol of the North Tapanuli region, the Batak ethnic (Toba) in Sumatera Island.*

Keywords: *Dekke Naniura; Citrus hystrix D.C; Toba; Sumatera; kulinary; unique.*

ABSTRAK. Keberagaman yang dimiliki masyarakat Indonesia memberikan perbedaan berbagai bidang termasuk suku, budaya, ras, agama, dan antar golongan. Tiap suku bangsa Indonesia berbeda–beda cara memperoleh pengetahuan, ada yang secara turun temurun dan ada dari proses belajar dari orang lain. Salah satu contoh, Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera memiliki pengetahuan tentang flora. Mereka menggunakan flora untuk pengolahan makanan, obat – obatan, dan peralatan hidup. Dari pengolahan makanan, Suku Batak (Toba) memiliki pengetahuan yang beragam mengolah makanan (kuliner). Salah satu kuliner tradisonal Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera yang terkenal adalah Dekke Naniura. Dekke Naniura adalah salah satu kuliner tradisional Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera. Dekke Naniura memiliki khas atau keunikan, karena Dekke Naniura disajikan dari bahan dasar ikan Mas segar mentah yang diberi bumbu dari rempah - rempah yang sederhana (mudah didapat) dan air buah Unte Jungga (Citrus hystrix DC.) sehingga ikan Mas tidak amis dan daging ikan Mas menjadi lunak tanpa ada proses memasak di api, atau setelah didiami 3 sampai 5 jam Dekke Naniura siap dikonsumsi. Keunikan dan originalitas pengolahan kuliner tradisional Suku Batak (Toba) "Dekke Naniura" mempunyai nilai tambah yang dapat diperhitungkan menambah tingkat pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Suku Batak (Toba). Oleh sebab itu, kelestarian citarasa Dekke Naniura harus tetap dijaga dengan sebuah manajemen kuliner, yang memiliki standart operating masakan yang pasti, yaitu mulai dari pemilihan bahan sampai bagaimana cara makan. Dengan adanya standart operating masakan yang pasti, bisnis kuliner tradisional yang unik dapat dilakoni sebagai usaha industri yang startegis dan menjajikan. Keunikan suatu kuliner tradisiomal merupakan kekuatan bisnis yang dapat menciptakan dan memberi kontribusi

ekonomi secara lestari dari generasi ke generasi. Dekke Naniura merupakan salah satu keunggulan daerah asal atau mewakili simbol daerah Tapanuli Utara, Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera.

Kata Kunci: *Dekke Naniura; Ikan Mas; Toba; Sumatera; kuliner; khas.*

Penulis untuk korespondensi, surel: ryu5athgo1234567@gmail.com

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki 17.508 pulau besar dan kecil yang terpisah oleh lautan, yang tersebar dari Sabang sampai Marauke. Indonesia mempunyai potensi sumberdaya alam yang berlimpah baik berbentuk benda mati maupun berupa makhluk hidup. Luas wilayah Indonesia sekitar 5.193 juta km² dihuni penduduk kurang lebih 228 juta jiwa (BPS, 2016). Jumlah penduduk dan jarak antara satu pulau dengan pulau lainnya yang terpisah oleh lautan, memberikan pengaruh keberagaman masyarakat Indonesia. Keberagaman tersebut memberikan perbedaan berbagai bidang termasuk suku, budaya, ras, agama, dan antar golongan.

Menurut Hildred (1963), lebih dari 300 suku mendiami wilayah Indonesia. Pengetahuan tiap suku bangsa Indonesia berbeda–beda yang diperoleh secara turun temurun ataupun dari proses belajar dari orang lain. Salah satu contoh, Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera memiliki pengetahuan tentang flora yang digunakan untuk pengolahan makanan, obat–obatan, dan peralatan hidup. Dari pengolahan makanan, Suku Batak (Toba) memiliki beragam olahan makanan (kuliner). Salah satu kuliner tradisonal Suku Batak (Toba) yang unik dan terkenal di Pulau Sumatera adalah Dekke Naniura. Dekke Naniura dibuat dari bahan dasar ikan mas yang diberi bumbu dan air jeruk purut (Unte Jungga), kemudian ditunggu dua sampai tiga jam daging ikan menjadi lunak tanpa ada proses memasak di api dan siap dikonsumsi. Pengolahan makanan seperti ini jarang ditemukan di kawasan perkotaan. Selain daripada itu, untuk meningkatkan wisatawan datang ke Pulau Sumatera khususnya ke Danau Toba melihat pesona alam, kuliner tradisonal Suku Batak (Toba) "Dekke Naniura" perlu dipasarkan dan dikembangkan lebih optimal guna meningkatkan pendapatan daerah dan sekaligus sebagai salah satu upaya mempertahankan kebudayaan Suku Batk (Toba) agar tetap lestari.

Berdasarkan hal tersebut, untuk mendukung dan lebih membangkitkan motivasi kreatif tradisional kuliner khususnya tradisional kuliner yang unik di Sumatera Utara, tulisan ini mendeskripsi hasil pengamatan dan kajian di lapangan, serta studi beberapa hasil penelitian dari beberapa media cetak dan elektronik; sampai sejauh mana olahan kuliner Suku Batak (Toba) "Dekke Naniura" diketahui banyak orang dari aspek penelitian di bidang kesehatan pangan (gizi) maupun bisnis.

PENGERTIAN DAN SEJARAH DEKKE NANIURA

Masyarakat atau Suku Batak (Toba) terdapat beberapa makanan tradisional yang menggunakan ikan mas sebagai bahan dasar, salah satu diantaranya adalah Dekke Naniura. Dekke Naniura berasal dari dua kata Bahasa Suku Batak (Toba), yaitu Dekke dan Naniura, Dekke berarti ikan segar dari danau atau sungai, dan Naniura atau diura yang berarti diasamkan (Karo – Karo, 2011).

Dari sejarah Suku Batak (Toba), Dekke Naniura biasanya hanya dihidangkan dalam upacara adat raja – raja Suku Batak (Toba) dan pada acara pesta pernikagan saja, tetapi sekarang Dekke Naniura sudah bisa dinikmati oleh banyak orang dan bisa diperoleh di restoran - restoran (Manalu, 2009).

IKAN MAS (*Cyprinus carpio* L.)

Ikan Mas (*Cyprinus carpio* L.) adalah salah satu jenis ikan yang memiliki kadar protein tinggi yang hidup di air tawar, seperti danau dan sungai, yang airnya tidak terlalu dalam atau aliran air tidak terlalu deras, seperti di pinggiran sungai atau danau (Khairuman *et. al*., 2013).

Taksonomi Ikan Mas adalah:

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Kelas : Actinopterygii
Ordo : Cypriniformes
Famili : Cyprinidae
Genus : Cyprinus
Spesies: ***Cyprinus carpio* L**.

Secara umum karakteristik ikan Mas memiliki bentuk tubuh yang panjang dan pipih (compressed). Belahan mulutnya terdapat pada bagian kepala atau lebih tepatnya berada pada bagian ujung hidungnya. Pada seluruh bagian tubuh diselimuti oleh sisik. Pada bagian dalam mulut terdapat gigi kerongkongan (pharynreal) sebanyak tiga baris berbentuk geraham. Ada dua pasang sungut pada wilayah anteriornya. Bentuk ekor ikan Mas berbentuk tunggal. Sirip punggung ikan Mas memanjang dan bagian permukaannya terletak berseberangan dengan permukaan sirip perut (ventral). Sirip perut sangat dekat dengan sirip dada. Dekat sirip dada terdapat penutup pelindung insang (operkulum atau properkulum). Sisik ikan Mas relatif besar dengan tipe sisik lingkaran (*cycloid*) yang terletak beraturan. Untuk

Menampung makanan, ikan Mas menggunakan lambung palsu. Insang ikan Mas terdiri dari beberapa bagian, seperti tulang lengkung insang, tapis insang, dan lembaran daun insang (Christa, 1988; Silvia, 2011; Islam *et. al*., 2016).

Ikan Mas banyak terdapat di Danau Toba, Pulau Sumatera. Suku Batak (Toba) banyak mendiami di daerah sekitar Danau Toba di Pulau Sumatera. Mayoritas mata pencarian Suku Batak (Toba) di sekitar Danau Toba adalah bertani dan menangkap ikan di perairan Danau Toba. Di perairan Danau Toba banyak terdapat ikan Mas. Oleh sebab itu, salah satu makanan sajian Suku Batak (Toba) dalam acara – acara, seperti : perkawinan, meninggal dunia, kelahiran anak, memasuki rumah baru, memasukkan tulang belulang orang tua ke tugu adat Suku Batak (Toba), baptisan anak, naik sidi, sulang – sulang pahompu adalah ikan Mas. Masakan tradisional Suku Batak dengan bahan utama ikan Mas adalah Naniarsik, Naninumbur, dan Naniura. Namun, dari ketiga kuliner tradisional Suku Batak tersebut yang khas adalah Naniura.

PENGOLAHAN DEKKE NANIURA

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan Dekke Naniura adalah ikan Mas yang masih segar. Sedangkan bahan rempah – rempah untuk bumbu Dekke Naniura adalah andaliman, jeruk Batak (Unte Jungga), rias, kemiri, kunyit, lengkuas, cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam. Pengolahan Dekke Naniura, sebagai berikut:

1. Bahan dan Alat

a. Bahan

Bahan yang digunakan untuk mengolah Dekke Naniura adalah :

1) Ikan Mas (***Cyprinus* carpio L.**)

Ikan Mas (*Cyprinus carpio* L.) dalam keadaan mentah segar yang dapat dikonsumsi. Ikan Mas memiliki badan yang memanjang pipih ke samping dan daging yang lunak (seperti pada gambar di bawah ini).

Ikan Mas (***Cyprinus carpio* L**)

2) Bahan Rempah – Rempah

Bahan rempah – rempah yang digunakan untuk membuat bumbu Dekke Naniura adalah dari bahan – bahan alami berupa rempah – rempah yang mudah di dapat dan sederhana, yaitu:

- **Andaliman** (*Zanthoxylum accanthopodium* DC.)

Andaliman (*Z.accanthopodium* DC.) adalah sejenis tumbuhan semak perenial dengan tinggi mencapai 5 meter. Tanaman Andaliman (*Z. accanthopodium* DC.) Banyak ditemukan di daerah ketinggian 1.500 meter di atas permukaan laut dengan curah hujan 2.500 mm per tahun, jenis tanah lempung berpasir dan suhu 15 – 18°C. Batang dan cabangnya berwarna merah, kasar beralur, berbulu halus berduri, memiliki bunga lengkap dengan

panjang ± 3 mm yang merupakan bunga mejemuk berbatas dengan 5 – 7 daun kelopak, 5 – 6 benang sari, dan 3 – 4 putik yang masing – masing akan menjadi 1 (satu) bajal biji, tanpa mahkota bunga. Bunga yang menjadi buah akan muncul di ranting, cabang atau batang utama. Buah Andaliman berbentuk bulat kecil berwarna hijau seperti lada atau merica yang jika sudah tua akan berwarna merah. Tiap buah memiliki satu biji yang berwarna hitam (Wijaya, 2001; Tensiska, 2001). Buah tumbuhan Andaliman (*Z. accanthopodium* DC.) ini digunakan untuk bumbu campuran Dekke Naniura. Selain itu, buah Andaliman juga digunakan untuk bumbu campuran masakan atau campuran bumbu sambal khas berbagai jenis makanan tradisional Suku Batak. Karena, buah Andaliman memiliki rasa pedas dan getir yang jika dimakan suasana lidah terasa kebas (Siregar, 2003). Nama lokal lain dari Andaliman adalah Intir – intir (Suku Batak Simalungun), Tuba (Suku Batak Karo), dan Syarnyar (Suku Batak Tapanuli Selatan).

Tumbuhan Andaliman

Buah Andaliman Muda

Buah Andaliman Tua

Menurut Hartley (1966), taksonomi tumbuhan Andaliman (*Zanthoxylum accanthopodium* DC.) adalah:

Kingdom : Plantae
Devisi : Spermatophyta
Subdevisi : Angiosperma
Kelas : Dicotyledoneae
Ordo : Sapindales
Famili : Rutaceae
Genus : Zanthoxylum
Spesies : ***Zanthoxylum accanthopodium*** DC.

- **Jeruk Batak** (Unte Jungga)

  Jeruk Batak atau jeruk Purut dalam Bahasa Suku Batak (Toba) disebut Unte Jungga yang nama ilmiah Unte Jungga adalah "*Citrus hystrix* DC.". Unte Jungga merupakan jenis tumbuhan perdu yang termasuk dalam famili *Rutaceae*. Unte Jungga mempunyai batang dan cabang berduri, daun tersusun vertikal. Jeruk purut atau Unte Jungga berdiameter ± 5 cm bulat dengan tonjolan, dan permukaan kulit kasar. Air buah Unte Jungga sangat asam digunakan untuk mencegah bau amis dan melunakkan daging ataupun ikan.

Jeruk Purut atau Unte Jungga

(*Citrus hystrix* DC.)

- **Rias** (*Nicolaia speciosa*)

  Rias atau Kecombrang, dalam Bahasa Suku Sunda di Jawa Barat disebut Honje yang nama ilmiah Rias adalah *Nicolaia spciosa*. Rias merupakan jenis tumbuhan rempah – rempah yang termasuk

dalam famili *Zingiberaceae*. Rias menyerupai tanaman hias karena mempunyai bunga sangat menarik berwarna merah muda dan beraroma harum. Bunga Rias digunakan sebagai campuran bumbu masakan, Dekke Naniura.

Rias (*Nicolaia speciosa*)

- **Kemiri** (*Eleurites moluccana*)

Nama ilmiah Kemiri adalah *Eleurites moluccana*. Kemiri merupakan jenis tumbuhan rempah – rempah yang termasuk famili *Euphorbiaceae*. Satu buah Kemiri berisi satu biji. Biji kemiri dilapisi dengan kulit yang sangat keras dan daging biji Kemiri mengandung banyak minyak yang digunakan sebagai campuran bumbu Dekke Naniura.

Kemiri (*Eleurites moluccana*)

- **Kunyit** (*Curcuma domestica* Val.)

Nama ilmiah Kunyit adalah *Curcuma domestica* Val. Kunyit merupakan jenis tumbuhan rempah – rempah yang termasuk dalam famili *Zingiberaceae*. Kunyit mempunyai akar rimpang (rhizoma) yang banyak mengandung minyak atsiri dan kurkuminoid. Akar rimpang Kunyit digunakan sebagai campuran bumbu Dekke Naniura. Selain itu, akar rimpang Kunyit juga bermanfaat sebagai antibakteri dan antioksidan.

Kunyit (*Curcuma domestica* Val.)

- *a purpurata* R. Schum)

Nama ilmiah Lengkuas adalah *Alpinia purpurata* R. Schum. Lengkuas merupakan jenis tumbuhan rempah – rempah yang termasuk dalam famili *Zingiberaceae*. Lengkuas mempunyai akar rimpang yang banyak mengandung minyak atsiri, methanol, basoni, euganol, dan galangol. Akar rimpang Lengkuas digunakan sebagai campuran bumbu Dekke Naniura. Selain itu, Akar rimpang Lengkuas juga bermanfaat sebagai obat untuk menghambat pertumbuhan jamur kulit.

Lengkuas (*Alpinia purpurata* R. Schum)

- **Jahe (*Zingiber officinale*)**

Nama ilmiah Jahe adalah *Zingiber officinale*. Jahe merupakan jenis tumbuhan rempah – rempah yang termasuk dalam famili *Zingiberaceae*. Jahe mempunyai akar rimpang yang banyak mengandung minyak atsiri dan rasanya pedas. Akar rimpang Jahe digunakan sebagai campuran bumbu Dekke Naniura. Selain cocok sebagai campuran bumbu masakan, akar rimpang Jahe juga bermanfaat sebagai bahan dasar farmasi dan jamu.

Jahe (*Zingiber officinale*)

- **Cabai Merah** (*Capsicum anum*)

  Dalam Bahasa Suku Jawa Cabai Merah disebut Lombok yang nama ilmiah Cabai Merah adalah *Capsicum anum.* Cabai Merah merupakan jenis tumbuhan terong – terongan yang termasuk dalam famili *Solanaceae*. Buah Cabai Merah digunakan mengandung vitamin A dan C. Karena buah Cabai Merah mempunyai rasa pedas, buah Cabai Merah digunakan sebagai penguat rasa makanan. Selain itu, buah Cabai Merah juga digunakan untuk menambah intensitas warna masakan.

Cabai Merah (*Capsicum anum*)

- **Bawang Merah** (*Allium ascalonicum*)

  Nama ilmiah Bawang Merah adalah *Allium ascalonicum*. Bawang Merah merupakan jenis tumbuhan rempah – rempah yang termasuk dalam famili *Alliaceae*. Bawang Merah memiliki umbi yang berlapis. Umbi Bawang Merah mengandung *Alliin* atau *Allisin*, sebagai anti septik. Umbi Bawang Merah digunakan sebagai campuran bumbu Dekke Naniura.

Bawang Merah (*Allium ascalonicum*)

- **Bawang Putih** (*Allium pistulosum*)

  Nama ilmiah Bawang Putih adalah *Allium pistulosum* yang termasuk dalam famili *Alliaceae*. Bawang Putih memiliki umbi yang mengandung *alliin*, *ammonia*, dan *asam piruvat*. Umbi Bawang Putih beraroma menyengat dan memberikan aroma harum yang khas pada masakan. Selain itu, Umbi Bawang Putih dapat menurunkan kadar kolesterol bahan makanan.

  Umbi Bawang Putih digunakan sebagai campuran bumbu Dekke Naniura. Selain itu, umbi Bawang Putih juga bermanfaat sebagai obat untuk mengurangi gejala diabetes dan mengurangi tekanan darah.

Bawang Putih (*Allium pistulosum*)

Alat – alat yang digunakan untuk mengolah Dekke Naniura adalah:

- Pisau, digunakan untuk memotong ikan Mas dan mengiris bahan rempah – rempah untuk bumbu Dekke Naniura.
- Panci, digunakan untuk tempat mengolah Dekke Naniura.
- Piring saji, digunakan untuk tempat menyajikan Dekke Naniura.
- Kuali dan api kompor gas, digunakan untuk menyangrai bahan rempah – rempah atau bumbu Dekke Naniura.
- Sendok, digunakan untuk mengaduk bahan rempah – rempah atau bumbu Dekke Naniura.
- Ulekan atau Blender, digunakan untuk menghaluskan bahan rempah – rempah atau bumbu Dekke Naniura.

Pengolahan Dekke Naniura

1) Ikan Mas yang segar dibersihkan dari sisik, insang dan bagian dalam ikan dibuang, kemudian ikan Mas dibelah dua tetapi tidak sampai putus.
2) Setelah ikan Mas bersih dari kotoran dan sisik, kemudian ikan Mas di rendam dengan air Unte Jungga selama dua jam.
3) Sementara ikan Mas di rendam selama dua jam dengan air Unte Jungga, bumbu dipersiapkan seperti rias di direbus. Kemiri, bawang merah, dan bawang putih masing – masing di sangrai, kemudian masing – masing digiling sampai halus dengan ulekan atau blender.
4) Komposisi bumbu Dekke Naniura, yaitu kemiri (50 gram), Bawang Merah (50 gram), Bawang Putih (20 gram), Kunyit (50 gram), Lengkuas (40 gram), Rias (50 gram), Cabai Merah (20 gram), Andaliman (10 gram), dan garam (10 gram atau secukupnya) dicampur dan diaduk sampai masing – masing menyatu.
5) Setelah dua jam ikan Mas direndam dengan air Unte Jungga, kemudian duri ikan Mas dicabut atau dilepas.
6) Ikan Mas setelah bersih dari duri, kemudian ikan Mas dibumbuhi seluruh bagian tubuh ikan Mas dan diberi air Unte Jungga.
7) Didiamkan dan tunggu selama 3 - 5 jam.
8) Setelah 3 – 5 jam, Dekke Naniura siap dihidangkan.

Dekke Naniura

KANDUNGAN GIZI DEKKE NANIURA

Dekke Naniura merupakan ikan Mas mentah segar yang diberi asam atau air buah Unte Jungga dan bumbu. Air buah Unte Jungga mempunyai rasa asam, diberikan kepada ikan Mas mentah mengubah ikan Mas mentah menjadi tidak terasa amis. Asam pada air buah Unte Jungga adalah asam sitrat atau asam askorbat. Apabila ikan Mas diberi asam sitrat atau asam askorbat, maka TMA (*Trimethylamine*) atau produk penguraian basa nitrogen yang ada pada daging ikan Mas bereaksi menjadi bimetal ammonium. *Bimetal ammonium* menghilangkan bau amis ikan Mas. Selain itu, asam dari air buah Unte Jungga dapat membuat duri – duri halus pada ikan Mas mudah dilepas dan daging ikan Mas menjadi lembut (Tarigan *et. al*., 2016).

Dari hasil penelitian Hadiwiyoto (2009) dan Purba (2011) melaporkan bahwa konsentrasi air buah Unte Jungga yang berbeda dan lama marinasi mempunyai pengaruh terhadap total koloni bakteri pada pengolahan Dekke Naniura. Ini menunjukkan bahwa aktivitas bakteri berbeda–beda pada lama marinasi yang berbeda, karena faktor intrinsik (jenis dan umur bakteri) dan faktor ekstrinsik (*fisik*: suhu; *kimiawi*: pH, kadar air, kandungan gizi, zat dan penghambat). Oleh sebab itu, adanya asam atau air buah Unte Jungga masuk ke dalam daging ikan Mas akan mendenaturasi protein yang dapat menyebabkan terjadi koagulasi, yang membebaskan atau mengurangi air yang ada pada daging ikan Mas. Penurunan daya ikat air daging ikan Mas dapat menyebabkan penurunan pH dan kadar protein daging ikan Mas (Lawrie, 1979). Namun, pemberian asam atau air buah Unte Jungga tidak berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik dan konsistensi penampakan daging ikan Mas, tetapi memberi pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik rasa, aroma, nilai pH dan kadar air (Tarigan *et.al*, 2016).

Selain asam atau air buah Unte Jugga memberi pengaruh terhadap cita rasa dan kandungan gizi Dekke Naniura, buah Andaliman (*Zanthoxylum accanthopodium* DC.) juga tidak kalah pentingnya dalam pengolahan Dekke naniura. Buah andaliman dipakai sebagai bumbu penyedap Dekke Naniura yang memberikan cita rasa enak, dan juga pedas dan aroma yang khas. Selain itu, menurut Wijaya *et.al*. (2002) dan Parhusip *et.al.* (2005), buah Andaliman dapat memberi masakan lebih tahan lama, karena buah Andaliman memiliki kandungan senyawa terpenoid, flavonoid, alkaloid, dan steroid. Senyawa aktif ini dapat diketahui dengan cara ekstraksi. Senyawa aktif ini

sangat bermanfaat bagi kesehatan dan sebagai antimikroba. Pernyataan ini didukung hasil penelitian Sitanggang *et. al*. (2019) dan Amelia *et. al.* (2019) menyatakan bahwa, buah Andaliman yang mengandung terpenoid, seperti etil asetat menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli*. Adanya bakteri *Escherichia coli* pada makanan Dekke Naniura dapat menyebabkan penyakit, seperti: diare, mual, munta, dan gangguan pencernaan lainnya.

Setiap rempah – rempah yang digunakan dalam pengolahan Dekke Naniura juga memiliki manfaat yang berbeda–beda, selain sebagai penyedap, dan juga sebagai antimikroba. Dengan demikian, keterpaduan penggunaan asam atau air buah Unte Jungga dan bumbu dari rempah – rempah secara bersamaan dalam ikan Mas segar mentah memberi kualitas protein, cita rasa dan kandungan gizi yang tinggi dalam pengolahan Dekke Naniura.

NILAI EKONOMI DAN PELUANG BISNIS DEKKE NANIURA

Dekke Naniura adalah salah satu kuliner khas Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera yang terbuat dari ikan Mas segar mentah tanpa dimasak tetapi tidak amis. Ikan Mas diberi asam atau air buah Unte Jungga dan bumbu dari rempah – rempah, kemudian didiami beberapa lama (3 – 5 jam) sudah bisa dimakan.

Sajian kuliner seperti ini juga dapat kita temui di kawasan pesisir Negara Amerika Latin (Negara Peru) dengan nama Ceviche, *serupa tetapi tidak sama*. Karena Ceviche menggunakan ikan segar, seperti ikan Kakap yang direndam dengan air perasan jeruk lemon, dan bawang merah besar, cabai, garam, dan ketumbar. Selain itu, Ceviche biasanya disajikan dengan pelengkap hidangan, seperti ubi jalar, salad, dan jagung.

Dekke Naniura

Ceviche

Karena pengolahan Dekke Naniura agak lama, harga Dekke Naniura lebih mahal daripada kuliner tradisional Batak (Toba) lainnya. Selain itu, Dekke Naniura biasanya dihidangkan khusus bagi para raja – raja Batak. Namun, pada zaman sekarang Dekke Naniura sudah bisa dinikmati oleh banyak orang, bahkan bisa ditemui di tempat – tempat atau restoran tertentu. Walaupun begitu, Dekke Naniura tetap dianggap makanan hidangan eksklusif, hal ini terlihat pada acara – acara, seperti pernikahan atau arisan, jarang kita bisa menemukan Dekke Naniura disajikan. Dekke Naniura sangat lezat, karena kelezatannya, ada lagu Suku Batak (Toba) berjudul Tabo do Dekke Naniura (Nikmatnya Dekke Naniura) yang diciptakan untuk menggambarkan kenikmatan cita rasa yang tinggi Dekke Naniura.

Konsistensi terhadap kualitas dan kuantitas akan penyajian kuliner khas Suku Batak terhadap konsumen, maka perlu dilakukan pengembangan produk olahan kuliner "Dekke Naniura". Karena dari aspek ekonomi (biaya modal), pengolahan Dekke Naniura tidak memerlukan biaya besar. Bahan utama adalah ikan Mas segar dan bumbu yang digunakan berasal dari rempah – rempah yang sederhana dan mudah didapatkan.

Selain itu, karena Dekke Naniura memiliki keunikan atau khas yang mempersentasikan keunggulan daerah Tapanuli (Toba) dan mewakili masakan – masakan Suku Batak lainnya, maka originalitas masakan atau pengolahan makanan menjadi nilai tambah yang dapat diperhitungkan untuk membuka usaha masakan tradisional. Yang terpenting lagi, untuk menjaga kelestarian cita rasa sebuah masakan, seperti Dekke Naniura. Dekke Naniura sudah selayaknya menghasilkan sebuah prosedur baku. Karena sebuah manajemen unik perlu dipertimbangkan agar tiap masakan memiliki *standard operating* yang pasti sehingga hasil cita rasa masakan cenderung stabil, tidak berubah – ubah. Untuk itu, manajerial masakan diperlukan mulai dari pemilihan bahan sampai cara makan. Oleh sebab itu, bisnis kuliner masakan tradisional yang khas, seperti Dekke Naniura perlu dilakoni oleh kelompok usaha kecil sebagai usaha industri yang strategis dan menjajikan.

Hidangan yang khas, seperti Dekke Naniura tidak hanya pengisi perut, tetapi juga memiliki aspek psikologis yang mampu menciptakan perasaan nyaman dan senang, serta mempunyai arti sosial dan religius

seperti untuk pesta, untuk tujuan ritual tradisional, untuk perkawinan, dan ladang untuk kebersamaan dalam keluarga. Inilah, kekuatan bisnis masakan tradisional atau kuliner khas suatu daerah dapat menciptakan ekonomi yang memberi kontribusi dalam kelestaruan keluarga dari generasi ke generasi.

SIMPULAN

Dekke Naniura adalah salah satu masakan tradisional Suku Batak (Toba) di Pulau Sumatera yang memiliki keunikan atau khas. Keunikan Dekke Naniura adalah disajikan dari bahan dasar ikan Mas segar atau mentah yang diberi bumbu dari rempah - rempah yang sederhana dan mudah didapatkan. Selain itu, hidangan kuliner Dekke Naniura memiliki aspek ekonomi, psikologis, sosial dan religius. Oleh sebab itu, masakan tradisional "Dekke Naniura" perlu dikembangkan dan lestarikan.

Informasi tentang masakan atau kuliner tradisional yang khas dari suatu daerah menginspirasi bangkitnya manajemen mutu makanan, penyajian kuliner bersih dan nyaman, serta pola makan dan makanan yang bergizi untuk hidup sehat.

DAFTAR PUSTAKA

Amelia, S., Lubis, N.D.A., Balatif, R., Rozi, M.F., Sidhi, S.P. 2019. Antibacterial Effect of Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) Againts Contaminant in Raw Common Carp (*Cyprinus carpio* Linnaeus). The 1st International Comference on Agricultural and Bioindustry 2019. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 425 (2020) 012036. IOP Publishing, doi: 10.1088/1755 – 1325/425/1/012036.

Badan Pusat Statistik. 2016. Statistik Indonesia 2016. Jakarta.

Hildred, G. 1963. Indonesian cultures and communities. Social Science 84 Pages. HRAF Press.

Hartley, T.G. 1966. A Revision of the Malesian Spices of *Zanthoxylum* (Rutaceae). J. Arnold Arboretum 47: 171-221.

Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Yogyakarta: Liberty.

Hidayah, Zulyani. 2015. Ensklopedia Suku Bangsa di Indonesia. Yayasan Pustaka Obor Indonesia. Jakarta.

Islam, M.S., Rosydah, K., Pratama, D., Syafitri. 2016. Identifikasi Ikan Mas (*Caprynus carpio*). Laporan Praktikum Iktiologi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran.Jatinagor.

Koentjaraningrat. 2009. Pengantar Ilmu Anteopologi. Edisi Revisi 2009. Rineka Cipta. Jakarta.

Khairuman, Amri K. 2013. Budi Daya Ikan. Agromedia. Jakarta.

Lawrie, R.A. 1985. Meat Science. 4 th Ed. Pergamon Press.

Neumeyer, C. 1988. Das Farbensehen des Goldfisches: Eine verhaltensphysiologische Analyse (Thieme Copythek) (German Edition) (German).

Poernomo, D., Sugeng, H.S., dan Agus, W. 2004. Pemanfaatan asam cuka, jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa blimi*) untuk mengurangi bau amis petis ikan layang (Decapterus spp). Bogor: FPIK-IPB.

Parhusip, A.J.N., Rahayu, W.P.J dan Yasni, S. 2005. Pengaruh Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Terhadap Permeabilitas dan Hidrofobisitas *Bacillus cereus.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XVI (l): 24-30.

Purba, S.A. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Dekke Naniura terhadap pertumbuhan bakteri. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Siregar, B.L., 2002. Andaliman (*Zanthoxylum Acanthapodium* DC.) di Sumatera Utara; Deskripsi dan Perkecambahan. J. Hayati hlm. 38-40.

Sitanggang, F.M.C., Danuaji, A.S., Kartika, D.P. 2019. Daya Hambat Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) Dalam Etil asetat Terhadap

Pertumbuhan *Ascherichia coli.* Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.

Tensiska. 2001. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman dalam Beberapa Sistem Pangan dan Kestabilan Aktivitasnya Terhadap Kondisi Suhu dan pH. Thesis. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.

Tarigan, O.J., Lestari, S, dan Widiastuti, I. 2016. Pengaruh Jenis Asam dan Lama Marinasi Terhadap Karakteristik Sensoris,

Mikrobiologis, dan Kimia Naniura Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*). FishtecH – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan ISSN: 2302-6936 (Print) (Online, http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech) Vol. 5, No.2: 112 – 122, November 2016.

Wijaya, C. 1999. Andaliman, Rempah Tradisional Sumatera Utara dengan Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba. Jurnal Hasil Teknologi dan Industri Pangan. Buletin Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta IPB, Bogor 10 (2): 59-61.

Wijaya, C.H., Irene, T.H., Apriyantono, A. 2001. Identification of Volatile Compounds and Key Aroma Compounds of Andaliman Fruit (*Zanthozylum acanthopodium* DC.). Food Science Biotechnology (2002) Vol. 11 No. 6, pp. 680 – 683.