

MAKANAN TRADISIONAL BATAK TOBA: KAJIAN METABAHASA SEMANTIK ALAMI

Samuel Nugraha Cristy

Program Studi Ilmu Linguistik
Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara
samuelnbb1@gmail.com

Liao Chunliu

Program Studi Ilmu Linguistik
Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara
irisliow88@gmail.com

Mulyadi (Korespondensi Penulis)

Program Studi Ilmu Linguistik
Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara
mulyadi@usu.ac.id

Abstrak

Makanan tradisional Batak Toba memiliki jenis makanan yang sama dan memiliki perbedaan semantis yang halus. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kategorisasi dan makna makanan tradisional dalam bahasa Batak Toba. Data yang digunakan adalah data lisan dan data tulis. Data dikumpulkan menggunakan metode simak dan metode cakap. Data dikumpulkan berdasarkan beberapa kategori yaitu bahan, bentuk, ukuran, penampilan dan tujuan. Data dianalisis dengan menggunakan metode agih untuk mengidentifikasi butir leksikal yang tergolong makanan tradisional untuk menetapkan kategorisasinya. Selanjutnya data dianalisis menggunakan teori metabahasa semantik alami. Teori MSA digunakan untuk menganalisis komponen makna secara rinci melalui teknik parafrase.. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional Batak Toba dikategorikan atas: (1) makanan tradisional pada peristiwa khusus / upacara-upacara (*dekke arsik, saksang, lapet, dekke antinombur, itak gurgur, dekke naniura, manuk napinadar, itak hinopingan*) dan (2) makanan tradisional untuk konsumsi sehari-hari (*mi gomak, sasagun*). Makna makanan tradisional Batak Toba dibentuk oleh elemen-elemen asli, yaitu SESUATU, ADA, KARENA SESEORANG, INGIN dengan komponen makna "Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya".

Kata Kunci: makanan tradisional, molekul semantik, dan makna asli

Abstract

*Batak Toba traditional food has the same types of food and has subtle semantic differences. This research aims to describe the categorization and meaning of traditional food in Batak Toba. The data used are oral data and written data. Data was collected using the Simak method and the Cakap method. Data was collected based on several categories: material, shape, size, appearance, and purpose. Data were analyzed using the distributional method to identify lexical items classified as traditional foods and determine their categorization. Furthermore, the data was analyzed using natural semantic metalanguage theory. NSM theory was used to analyze meaning components in detail through paraphrasing techniques. The results of the research show that Batak Toba traditional food is categorized into (1) traditional food for special occasions/ceremonies (*dekke arsik, saksang, lapet, dekke antinombur, itak gurgur, dekke naniura, manuk napinadar, itak hinopingan*) and (2) traditional food for daily consumption (*mi gomak, sasagun*). The meaning of Batak Toba traditional food is formed by original meaning elements, namely SOMETHING,*

THERE, BECAUSE, SOMEONE, and WANT, with the meaning component "THIS [M] THING THERE BECAUSE SOMEONE WANT TO DO [M] SOMETHING".

Keywords: *traditional food, batak toba, and semantic molecule*

PENDAHULUAN

Makanan tradisional Batak Toba memiliki jenis makanan yang sama dan memiliki perbedaan semantis yang halus, sehingga yang bukan penutur bahasa Batak Toba akan merasa kesulitan memahami maknanya. Untuk memperlihatkan perbedaan semantis pada butir leksikal makanan tradisional batak toba dibutuhkan analisis parafrase makna yang berfungsi mengkategorikan makanan tradisional Batak Toba tergantung bahan utama, penampilan dan tujuan makanan tersebut disajikan, misalnya jenis makanan yang disajikan pada peristiwa-peristiwa khusus tertentu dan untuk makan sehari-hari.

Penelitian terhadap nomina sudah sering dilakukan, seperti Sembiring dkk., (2020) yang membahas tentang konsep nama kuliner khas Karo, Pratiwi (2022) mengkaji bahasa Sunda Anak, Ardianta (2013) mengkaji bahasa Jawa anak-anak. Selain itu, Sembiring & Mulyadi (2016) membahas peralatan dapur bahasa Karo, Mukramah dkk., (2022) membahas kuliner khas Aceh, Citrawati dkk., (2018) membahas nomina berelasi dengan air, Nasution & Mulyadi (2020) membahas nama pasar di Medan, Fitriasia dkk., (2020) membahas penamaan kuliner khas Aceh. Nomina merupakan objek kajian yang menarik, banyak filsuf dan psikolog berpendapat minat yang besar pada kata benda, karena melihatnya sebagai kunci untuk mengungkap strukturnya kategori dan prinsip dasar yang mengatur pembentukan kategori universal (Ye, 2017). Namun, penelitian terhadap nomina masih memiliki banyak kekurangan, penelitian Mukramah dkk., (2022) hanya mengkaji cara penamaan kuliner khas Aceh tanpa menganalisis makna pada makanan tersebut untuk mengidentifikasi makna elemen apa yang melekat pada suatu makanan yang membedakan dengan makanan lainnya. Sejalan dengan penelitian Sembiring dkk., (2020), penelitian tersebut tidak menganalisis makna makanan tradisional karo melainkan hanya mengelompokkan makanan berdasarkan kategorisasinya, sehingga tidak mengidentifikasi makna makanan dan apa yang membedakan dengan makanan sejenis. Berbeda dengan penelitian yang sudah ada, peneliti ingin

mengkaji makanan tradisional Batak Toba untuk menganalisis makna makanan tradisional Batak Toba dan mengidentifikasi ciri semantis yang membedakan dengan makanan sejenis. Makanan tradisional Batak Toba memiliki perbedaan semantis yang halus karena beberapa makanan memiliki kesamaan berupa bahan, bentuk atau tujuan makanan itu disajikan. Makanan Tradisional Batak Toba seperti *dekke natinombur*, *dekke arsik*, *dekke naniura* memiliki perbedaan semantis yang halus, makanan tersebut sama-sama terbuat dari ikan (ikan mas, nila, mujahir), untuk memahami makna serta mengidentifikasi makna dari ketiga makanan tersebut diperlukan teori metabahasa semantik alami dalam mengidentifikasi elemen makna asali apa saja yang melekat pada makanan tersebut.

Teori MSA sangat berguna dalam menguraikan konsep nomina yang bersifat universal dengan menganalisis komponen makna secara rinci. Sejumlah konsep penting yang digunakan dalam teori MSA adalah makna asali, aloleksi, polisemi nonkomposisi, sintaksis universal, pilihan valensi, dan resonansi (Suastini, 2014). Salah satu asumsi utama teori MSA adalah makna yang tidak bisa dideskripsikan tanpa perangkat makna asali. Asumsi ini dilatari pemahaman bahwa makna sebuah leksikon merupakan konfigurasi dari makna asali, bukan ditentukan oleh makna lain dalam leksikon (Sukarsih & Erfiani, 2014). Makna yang kompleks dapat dijelaskan tanpa berputar-putar dengan menggunakan parafrase reduktif untuk menganalisis makna sehingga menemukan perbedaan semantis pada butir leksikal dari suatu kata. Parafrase harus menggunakan kombinasi sejumlah makna asali Wierzbicka. Parafrase dapat pula dilakukan dengan memakai unsur yang merupakan kekhasan suatu bahasa (Utami dkk., 2022). Teori MSA dirancang untuk mengeksplikasi semua makna, baik makna leksikal, makna ilokusi maupun makna gramatikal (Mayasari & Mulyadi, 2020). Teori MSA memiliki empat prinsip dasar untuk menghindari terjadinya keaburan dan keberputaran dalam analisis makna. Pertama, definisi sebuah kata atau sebuah ekspresi diterangkan dengan bahasa

alamiah. Kedua, konsep-konsep manusia bersifat hierarkis. Ini berarti bahwa selain ada konsep-konsep yang rumit, ada juga konsep-konsep yang sederhana dan secara intuitif mudah dimengerti Prinsip. Ketiga ialah bahwa makna asali digunakan sebagai metabahasa universal, artinya konsep-konsep ini dileksikalkan pada bahasa alamiah. Konsep leksikalisasi dalam teori ini mempunyai pengertian yang luas sebab konsep-konsep primitif tidak hanya disandi pada kata-kata atau morfem, tetapi disandi juga pada morfem terikat dan frase. Keempat, teori MSA menganjurkan "prinsip isomorfis" dari makna asali yang berbasis pada leksikon dan sintaksis (Mulyadi, 2016).

Dalam mengkaji makna, teori MSA menggabungkan tradisi filsafat dan logika dalam kajian makna dengan ancangan tipologi untuk kajian bahasa (Niswariyana, 2021). Teori MSA menemukan konsep primitif yang bersifat universal dan tidak terlepas dari makna asali, molekul semantik. Makna asali merupakan konsep dasar MSA yang mendukung konsep-konsep lainnya dalam teori MSA. Makna asali berkontribusi dalam pemunculan istilah polisemi yaitu bentuk leksikon tunggal yang mengekspresikan dua makna asali yang berbeda (Goddard & Wierzbicka, 2014). Molekul Semantik adalah konsep dari semantik. Hal ini dipahami sebagai istilah yang digunakan untuk menjelaskan istilah atau konsep lain, tetapi istilah itu sendiri tidak dapat dijelaskan dengan istilah lain atau tidak dapat diungkapkan dengan istilah yang lebih sederhana (Pendit, 2019).

Tabel 1. Perangkat Makna Asali

Komponen	Elemen Makna Asali
Substantif	Aku, Kamu, Seseorang/Orang, Sesuatu/ Hal, Tabuh
Substantif relational	Jenis, Bagian
Pewatas	Ini, Sama, Lain
Penjumlahan	Satu, Dua, Semua, Banyak, Beberapa
Evaluator	Baik, Buruk
Deskriptor	Besar, Kecil
Predikat Mental	Pikir, Tahu, Ingin, Rasa, Lihat, Dengar
Ujaran	Ujar, Kata, Benar
Tindakan, peristiwa.	Laku, Terjadi, Gerak, Sentuh

Gerakan, perkenaan	
Keberadaan dan milik	Ada, Punya
Hidup dan mati	Hidup, Mati
Waktu	Bila/Waktu, Sekarang, Sebelum, Setelah, Lama, Sekejap, Sebentar, Sekarang, Saat
Ruang	(Di) Mana/ Tempat, (Di) Sini, (Di) Atas, (Di) Bawah, Jauh, Dekat, Sebelah, Dalam
Konsep logis	Tidak, Mungkin, Dapat, Karena, Jika
Argumentator, intensifier	Sangat, Lebih
Kesamaan	Seperti

Sumber: Goddard & Wierzbicka (2014)

Polisemi takkomposisi adalah bentuk leksikon tunggal yang mengekspresikan dua makna asali yang berbeda (Suktiningsih, 2017). Hubungan komposional antara eksponen yang satu dengan eksponen yang lain memiliki kerangka gramatikal yang berbeda. Eksponen dari makna asali yang sama mungkin akan menjadi polisemi dengan cara yang berbeda pada bahasa yang berbeda pula. Molekul semantik ialah makna leksikal kompleks. Dalam molekul semantik makna leksikal kompleks berfungsi sebagai unit semantik. Teori MSA mencoba mendorong generalisasi struktur secara semantik namun membatasi pada penjelasan yang parsial. Hal ini mengikuti pola semantik, yaitu (a) kategori dalam hirarki taksonomi, (b) habitat, (c) ukuran, (d) penampilan, (e) perilaku, dan (f) hubungan dengan manusia. Molekul semantik diberi notasi [M] dalam eksplikasi. Berikut ini adalah tabel daftar molekul sementara yang ditunjukkan oleh Goddard (2012, 2016).

Tabel 2. Molekul Semantik

<i>Body-part</i>	<i>and</i>	<i>Hands, mouth,</i>
<i>Product</i>		<i>eyes, eaers, nose,</i>
		<i>face, legs, teeth,</i>
		<i>fingers,</i>
		<i>fingernails,</i>
		<i>breasts, skin,</i>
		<i>blood, poo</i>

<i>Social categories and family</i>	<i>Children, men, women, mother, father, wife, husband, be born</i>
<i>Physical</i>	<i>Hard, long, round, flat, sharp, heavy, thick, thin, smooth</i>
<i>Eavironmental and ambient</i>	<i>Sky, ground, sun, fire, water, day, night</i>
<i>Life forms and related words</i>	<i>Grow (in the ground), creature, bird, fish, tree, egg</i>
<i>Materials</i>	<i>Wood, stone</i>
<i>Actions and activities</i>	<i>Hoki, make, play, kill, laugh, sing</i>
<i>Manner</i>	<i>Quickly, slowly</i>

Sumber: (Goddard, 2012a, 2016)

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa kata-kata bukan angka. Data dikumpulkan menggunakan metode simak dan metode cakap (Sudaryanto, 2015). Teknik dari metode simak yang digunakan adalah teknik lanjutan berupa teknik simak libat cakap dimana peneliti terlibat secara langsung dalam dialog wawancara bersama informan. Peneliti sendiri berlaku sebagai instrumen utama. Data dikumpulkan berdasarkan beberapa kategori yaitu bahan, bentuk, ukuran, penampilan dan tujuan. Metode cakap dilakukan dengan cara mewawancarai informan. Terdapat 3 informan, 2 berjenis kelamin perempuan dan 1 laki-laki berusia 20-50 tahun yang tinggal di Samosir, Sumatera utara.

Informan perempuan lebih banyak karena alasan tertentu, karena perempuan umumnya yang berkaitan dengan menyajikan makanan. Dalam wawancara, peneliti menggali informasi dari informan terkait apa sajakah makanan tradisional Batak Toba, kapan makanan tersebut disajikan, pada upacara apa makanan itu disajikan, bahan apa yang digunakan untuk membuat makanan itu, dan bagaimanakah cara membuat makanan tersebut. Dari ketiga informan tersebut diperoleh data makanan tradisional Batak Toba sebanyak 10 data yang dikelompokkan menjadi dua kategori, yaitu makanan tradisional Batak Toba yang disajikan upacara peristiwa khusus dan makanan tradisional yang disajikan sehari-hari. Upacara

peristiwa khusus Batak Toba digolongkan menjadi 3 golongan, yaitu Upacara adat, Upacara agama dan Upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup.

Setelah data dikumpulkan, selanjutnya dilakukan langkah yang paling penting yaitu analisis. Menurut Sudaryanto (2015: 8), dari sekian tahap penelitian yang dilakukan, tahap analisis adalah satu-satunya tahap yang paling penting dan sentral, tahap itu adalah puncak dari segala tahap penelitian. Dalam menganalisis data, peneliti akan menggunakan metode agih dan didukung metode padan (Sudaryanto, 2015: 15-18).

Metode padan diterapkan untuk mengidentifikasi butir leksikal yang secara intuitif tergolong ke dalam makanan tradisional Batak Toba untuk menetapkan kategorisasinya. Peneliti menggunakan metode agih dengan teknik ganti untuk menguji makna yang terdapat pada konsep makanan tradisional Batak Toba dan parafrase untuk menentukan makna. (Sudaryanto, 2015) menjelaskan teknik ganti dilaksanakan dengan mengganti unsur tertentu satuan lingual yang bersangkutan dengan unsur tertentu yang lain. Metode agih berperan dalam menganalisis dan membandingkan makna setelah butir leksikal dikumpulkan dan dikelompokkan berdasarkan ciri semantisnya. Selanjutnya data akan dianalisis menggunakan Teori Metabahasa Semantik Alami (MSA). Teori MSA digunakan untuk menganalisis komponen makna secara rinci melalui teknik parafrase.

Dari data yang dikumpulkan, diperoleh kategori-kategori makanan tradisional Batak Toba yang terdiri dari beberapa butir leksikal. Butir leksikal yang terdapat dalam kategori di atas memiliki fungsi yang sama, tetapi setiap butir leksikal memiliki ciri semantis yang membedakannya dengan butir leksikal yang lain, untuk itu metode agih berfungsi untuk mengidentifikasi setiap butir leksikal untuk menemukan ciri semantis yang membedakannya. Penggunaan teknik ganti dapat dilihat seperti berikut.

1. Manggongseng *sasagun /?lapet /?? itak gurgur* inong di dapur
Minggongseng *sasagun /?lepat /?? itakgurgur* ibu di dapur
Ibu minggongseng *sasagun / ? saksang / ?? tanggo-tanggo* di dapur

2. Mambauen *itak gurgur* /? *sasagun* /??
lapet among sadarion
Membuat *itak gurgur* /? *sasagun* /??
lapet ayah hari ini
Ayah membuat *itak gurgur* /? *sasagun* /??
lapet hari ini
3. Mangukus *lapet* /? *Itak gurgur* /??
sasagun hami
Mengukus *lapet* /? *Itak gurgur* /??
Sasagun kami
Kami mengukus *lapet* /? *Itak gurgur* /??
Sasagun

Setelah dilakukan teknik ganti, setiap butir leksikal dapat diidentifikasi dengan menemukan ciri semantis yang membedakan dengan butir leksikal yang lain. Dari ketiga contoh di atas dapat dilihat berdasarkan proses pembuatannya maka *sasagun* dimasak dengan cara digongseng sementara *itak gurgur* diolah tanpa dimasak melainkan hanya dikepal-kepal dan *lapet* dimasak dengan cara dikukus. Semua data juga akan dianalisis dengan teknik parafrase yang berkolerasi dengan komponen ‘‘BENDA [M] INI ADA KARENA SESEORANG INGIN MELAKUKAN [M] SESUATU’’. Misalnya,

‘‘Dekke Naniura (Ikan Mas)’’

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang ingin membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari IKAN MAS yang belah utuh
- (d) Makanan [M] ini dimasak dengan cara DIMARINASI rempah-rempah
- (e) Makanan [M] ini dibuat pada PERISTIWA KHUSUS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kategorisasi Makanan Tradisional Batak Toba

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun (Harsana dkk., 2018). Dalam kajian ini, kategorisasi makanan batak toba di bedakan menjadi dua. Pertama, Makanan yang disajikan untuk peristiwa khusus. Kedua, Makanan yang disajikan untuk konsumsi sehari-hari. Kategorisasi makanan tersebut direalisasikan dengan BENDA [M] INI

ADA KARENA SESEORANG INGIN MELAKUKAN [M] SESUATU.



Bagan 1. Komponen Semantis Makanan Tradisional Batak Toba

Tabel 3. Komponen Semantis Makanan Tradisional Batak Toba

Makanan untuk peristiwa khusus	Makanan sehari-hari
Salah satu jenis makanan [M]	Salah satu jenis makanan [M]
Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya	Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
Makanan [M] ini disajikan pada peristiwa khusus	Makanan [M] ini disajikan untuk konsumsi sehari-hari
Makanan [M] ini disajikan karena seseorang ingin melakukan [M] sesuatu	Makanan [M] ini disajikan karena seseorang ingin melakukan [M] sesuatu

Makna Makanan Tradisional Batak Toba

1. Makna Makanan Tradisional Batak Toba Yang Disajikan Untuk Peristiwa Khusus

Makanan untuk peristiwa khusus ini meliputi makanan untuk upacara-upacara. Upacara-upacara yang ada pada masyarakat Batak Toba dapat digolongkan atas tiga golongan, yaitu: Upacara adat, Upacara agama dan Upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup. Upacara yang berhubungan dengan adat, misalnya kelahiran, perkawinan

dan kematian. Upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup seperti acara selamatan/syukuran dan acara kekeluargaan lainnya. Lebih jelasnya dapat dilihat pada bagan berikut ini.

Makanan yang disajikan pada Upacara Adat

Butir leksikal yang termasuk dalam kategori makanan tradisional Batak Toba yang disajikan dalam Upacara Adat adalah *ikan arsik*, *saksang* dan *tanggo-tanggo*. Ketiga butir leksikal tersebut sama-sama dimasak atau disajikan pada

Upacara Adat seperti kelahiran, perkawinan, dan kematian. Ketiga butir leksikal tersebut berada dalam satu ranah semantis yang sama, tetapi memiliki perbedaan halus antara ketiga butir leksikal tersebut. Untuk memperlihatkan perbedaan ketiga butir leksikal tersebut dilakukan teknik ganti.

1. Manggule *dengke arsik* inong / ? *saksang* / ?? *tanggo-tanggo* di dapur
Menggulai *dengke arsik* / ? *saksang* / ?? *tanggo-tanggo* di dapur
Ibu menggulai *dengke arsik* / ? *saksang* / ?? *tanggo-tanggo* di dapur
2. Mangaloppa *saksang* / ? *dengke arsik* / ??
Lappet among sadarion
Memasak *saksang* / ? *dengke arsik* / ??
Lappet ayah hari ini
Ayah memasak *saksang* / ? *dengke arsik* / ??
Lappet hari ini
3. Mangukus *lappet* / ? *dengke arsik* / ??
Saksang hami
Mengukus *lappet* / ? *dengke arsik* / ??
Saksang kami
Kami mengukus *lappet* / ? *dengke arsik* / ??
Saksang

Ikan arsik diolah dengan cara digulai, sedangkan *saksang* diolah dengan cara dimasak dan *lappet* diolah dengan cara dikukus. Selanjutnya untuk mengetahui perbedaan halus yang terkandung dalam *ikan arsik*, *saksang*, dan *lappet* dilakukan parafrase makna seperti berikut ini.

1) Dengke Arsik

Ikan Mas Arsik (Dengke Arsik) merupakan salah satu hidangan tradisional Batak Toba, juga dikenal sebagai ikan masak kering atau *dekke na niarsik* di Batak (Zaitun, 2023). Arsik sendiri merujuk pada cara memasak yang khas, yaitu dengan menggunakan bumbu yang khas Batak dan teknik memasak tertentu. Hidangan

tradisional seperti Ikan Mas Arsik sering kali memiliki akar dalam kehidupan sehari-hari masyarakat, kebiasaan memasak, dan ketersediaan bahan-bahan lokal. Pemilihan ikan mas sebagai bahan utama mungkin dipengaruhi oleh ketersediaan ikan di perairan sekitar dan kecocokannya dengan rasa khas masakan Batak Toba.

Bumbu-bumbu yang digunakan dalam Ikan Mas Arsik juga mencerminkan kekayaan rempah-rempah yang tumbuh di wilayah tersebut. Seiring berjalannya waktu, hidangan ini mungkin telah mengalami modifikasi dan penyesuaian berdasarkan selera dan preferensi lokal. Sebagian besar hidangan tradisional memiliki nilai budaya yang dalam dan sering kali terkait dengan upacara adat, perayaan, atau momen-momen penting dalam kehidupan masyarakat. Ikan Mas Arsik mungkin juga memiliki konteks sejarah yang terkait dengan tradisi dan ritual masyarakat Batak Toba. Berikut ini parafrase makna *dengke arsik*.

Gambar 1. Dengke Arsik



Dengke Arsik

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari IKAN MAS
- (d) Makanan [M] ini DIGULAI
- (e) Makanan [M] ini dimasak dengan berbagai rempah-rempah
- (f) Makanan [M] ini biasanya disajikan pada upacara adat perkawinan
- (g) Makanan [M] ini disajikan untuk PENGANTIN dalam perkawinan

Berdasarkan parafrase di atas, terlihat bahwa *dengke arsik* terlihat lezat terbuat dari berbagai macam rempah-rempah yang membuat rasa semakin khas. Secara umum makna *dengke arsik* akan sulit dipahami, tetapi setelah menggunakan parafrase reduktif untuk menganalisis makna, makna *dengke arsik* mudah dipahami karena mengidentifikasi ciri semantis yang menjadi pembeda dari *dengke*

arsik dengan makanan lain sejenis yang terbuat dari ikan Mas. *Dengke arsik* dan *dengke natinombur* sama-sama makanan tradisional batak toba, bagi yang bukan penutur bahasa Batak Toba akan kesulitan memahami makna dan perbedaan dari kedua makan tersebut, namun berdasarkan analisis makna menggunakan teori MSA makanan *dengke arsik* dipahami maknanya melalui parafrase makna, ciri semantis yang membedakan dengan *dengke natinombur* adalah makanan ini digulai, dimasak dengan berbagai rempah-rempah dan disajikan untuk pengantin pada upacara adat perkawinan.

2) Saksang

Saksang adalah hidangan tradisional Batak Toba. Hidangan ini memiliki ciri khas karena menggunakan bahan dasar daging babi dan disajikan dengan kuah yang kental. Penggunaan bahan-bahan lokal yang tersedia dan karakteristik masakan, seperti penggunaan andaliman, adalah unsur-unsur yang mencirikan hidangan ini. Hidangan tradisional seperti Saksang sering kali diwariskan dari generasi ke generasi dan menjadi bagian integral dari identitas kultural suatu komunitas. Rempah rempah yang digunakan dalam saksang sangat bervariasi dan harus dihaluskan dengan cara yang sangat unik, dimana warga harus saling membantu atau sistem gotong royong untuk menghaluskan, dalam bahasa Batak Toba “madduda” (Situmorang dkk., 2021). Untuk memahami makna *saksang*, Berikut ini analisis menggunakan parafrase reduktif.

Gambar 2. Saksang



Saksang

- Salah satu jenis makanan [M]
- Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- Makanan [M] ini terbuat dari DAGING BABI dan darahnya
- Makanan [M] ini dipotong KECIL-KECIL
- Makanan [M] ini sajikan pada pesta perkawinan

- Makanan [M] ini disajikan untuk tamu di pesta perkawinan

Berdasarkan analisis makna *saksang* di atas, maknanya menjadi mudah dipahami dengan mengidentifikasi ciri semantis yang melekat pada makanan tersebut. Secara umum, *saksang* digambarkan seperti makanan lainnya yang terbuat dari daging babi. Namun berdasarkan parafrase di atas, makna *saksang* dapat diketahui sebagai makanan yang memiliki makna berbeda dengan makanan sejenis, *saksang* terbuat dari daging babi yang dipotong kecil-kecil yang berbeda dengan makanan sejenis yang dipotong dengan porsi lebih besar, selain itu *saksang* disajikan dengan kuah yang terbuat dari darah babi, makanan tersebut disajikan untuk tamu pada pesta perkawinan.

3) Lapet

Lapet adalah hidangan tradisional Batak Toba yang terbuat dari daun singkong yang direbus dan dicampur dengan kelapa parut. Biasanya, hidangan ini disajikan sebagai pelengkap dalam makanan utama. Lapet memiliki cita rasa gurih dan sering dihidangkan dalam acara-acara spesial atau upacara adat. Lappet memiliki kemiripan dengan jenis makanan ombus-ombus. Perbedaan ombus-ombus dan lapet terletak pada campuran kelapanya, pada lapet kelapa akan langsung dicampur ke dalam adonan dan di ombus-ombus kelapa akan dijadikan isian. Begitu pula dengan warna coklat Gula yang digunakan merupakan gula palem yang memiliki rasa berbeda dibandingkan gula merah biasa (Fitriani dkk., 2017). Untuk memahami makna lapet, Berikut ini analisis menggunakan parafrase reduktif.

Gambar 3. Lapet



Lappet

- Salah satu jenis makanan [M]
- Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- Makanan [M] ini terbuat dari tepung beras, gula aren, ketan dan kelapa parut

- (d) Makanan [M] ini dibungkus dengan daun pisang
- (e) Makanan [M] ini berbentuk LIMAS
- (f) Makanan [M] ini dimasak dengan cara DIKUKUS
- (g) Makanan [M] ini disajikan pada upacara adat perkawinan

Berdasarkan parafrase di atas, dapat dilihat bahwa *lapet* memiliki ciri semantis yang membedakannya dengan makanan sejenis lainnya seperti *ombus-ombus*. Kedua makanan tersebut sama-sama terbuat dari tepung beras, gula aren dan kelapa. Setelah dilakukan parafrase, terdapat ciri semantis yang membedakan keduanya. *Lapet* dibungkus dengan daun pisang sedangkan *ombus-ombus* tidak memiliki pembungkus daun pisang, *lapet* berbentuk segitiga menyerupai limas sedangkan *ombus-ombus* hanya berbentuk bulat, dan *lapet* umumnya disajikan pada upacara adat perkawinan.

Makanan yang disajikan pada Upacara Agama

Butir leksikal yang termasuk dalam kategori makanan tradisional Batak Toba yang disajikan dalam Upacara Agama adalah *dengke natinombur* dan *itak gurgur*. Kedua butir leksikal tersebut sama-sama dimasak atau disajikan pada Upacara Agama. Kedua butir leksikal tersebut berada dalam satu ranah semantis yang sama, tetapi memiliki perbedaan halus antara ketiga butir leksikal tersebut. Untuk memperlihatkan perbedaan ketiga butir leksikal tersebut dilakukan teknik ganti.

1. Mangallang *Dengke natinombur* / ? *itak gurgur* kami dohot indahan
Memakan *Dengke natinombur* / ? *itak gurgur* kami dengan nasi
Kami makan *Dengke natinombur* / ? *itak gurgur* dengan nasi

Dari contoh diatas dapat diektahui bahwa *dengke natinombur* disajikan dengan nasi sedangkan *itak gurgur* tidak. Untuk melihat kedua butir leksikal tersebut secara spesifik dapat dilihat pada parafrase berikut ini.

1) Dekke Natinombur

Dekke Natinombur adalah makanan khas Batak Toba yang berbahan dasar ikan mas atau mujair. Hidangan ini biasanya disajikan

dalam acara keluarga. Pengertian tombur adalah membasahi atau mengairi sehingga hidangan ikan adalah ikan yang dilumuri dengan bumbu. Makanan ini dihidangkan pada saat acara syukuran dimana orang tua menyuduhkan kepada anaknya supaya selalu berhasil, selalu sehat, dan murah rejeki (Situmorang dkk., 2021). Terdapat berbagai jenis makanan tradisional Batak Toba yang terbuat dari Ikan seperti *dekke arsik* dan *dekke naniura*, untuk memahami makna *dekke natinombur* Berikut ini parafrase maknanya.

Gambar 4. Dekke Natinombur



Dekke Natinombur

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari Ikan MUJAHIR
- (d) Makanan [M] ini dipotong besar-besar
- (e) Makanan [M] ini DIPANGGANG
- (f) Makanan [M] ini dihidangkan dengan nasi
- (g) Makanan [M] ini disajikan pada acara berdoa

Berdasarkan parafrase makna di atas, terdapat ciri semantis yang membedakan *dekke natinombur* dengan makanan sejenis berbahan ikan seperti *dekke arsik* dan *dekke naniura*. *Dekke natinombur* berbeda dengan makanan lain yang terbuat dari ikan mujahir, makanan ini disajikan utuh tanpa dipotong atau disajikan terbelah, ikan dibelah pada bagian perut hanya untuk membersihkan ikan. Berbeda dengan makanan sejenis seperti *dekke naniura*, makanan ini dipanggang terlebih dahulu lalu diberikan bumbu-bumbu, berbeda dengan *dekke naniura* yang akan dijelaskan pada pembahasan dibawah. Makanan ini disajikan pada acara berdoa atau syukuran.

2) Itak Gurgur

Itak gurgur disebut sebagai makanan tradisional etnik Toba yang di sajikan ketika memanjatkan doa saat momen-momen

tertentu, seperti upacara adat manumpun solu-solu (Rajagukguk & Sinulingga, 2021). Terdapat berbagai jenis makanan sejenis yang terbuat dari tepung seperti *lapet* dan *ombus-ombus*. Untuk memahami makna makanan *itak gurgur*, berikut ini parafrase maknanya.

Gambar 5. Itak Gurgur



Itak Gurgur

- Salah satu jenis makanan [M]
- Makanan [M] terbuat dari tepung beras, kelapa, gula aren
- Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- Makanan [M] ini terbuat dari beras yang ditumbuk
- Makanan [M] ini TIDAK DIMASAK
- Makanan [M] ini dibentuk dengan cara DIKEPAL
- Makanan [M] ini disajikan pada saat acara berdoa

Berdasarkan parafrase di atas, diketahui ciri semantis yang membedakan *itak gurgur* dengan makanan sejenis lainnya yang terbuat dari tepung beras. Berbeda dengan makanan sejenis lainnya, *itak gurgur* merupakan makanan berbahan tepung beras yang diolah tanpa memasak atau dikukus, berbeda dengan makanan yang sejenis seperti *lapet* dan *ombus-ombus* yang diolah dengan cara dikukus. Selain itu, makanan ini dibuat dengan cara ditumbuk atau dikepal dengan tangan untuk membentuknya. Makanan ini juga disajikan pada saat acara berdoa.

Makanan yang disajikan pada Upacara Lingkungan Hidup

Butir leksikal yang termasuk dalam kategori makanan tradisional Batak Toba yang disajikan dalam Upacara Lingkungan Hidup adalah *dengke naniura*, *manuk napinadar* dan *itak hinopingan*. Ketiga butir leksikal tersebut sama-sama dimasak atau disajikan pada Upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup. Ketiga

butir leksikal tersebut berada dalam satu ranah semantis yang sama, tetapi memiliki perbedaan halus antara ketiga butir leksikal tersebut. Untuk memperlihatkan perbedaan ketiga butir leksikal tersebut dilakukan teknik ganti.

- Mangarondam *dengke naniura* /? *manuk pinadar* /?? *Itak hinopingan* tu bumbu
Merendam *dengke naniura* /? *manuk pinadar* /?? *Itak hinopingan* ke bumbu
Merendam *dengke naniura* /? *manuk pinadar* /?? *Itak hinopingan* tu bumbu
- Mamanggang *manuk pinadar* /? *dengke naniura* /?? *Itak hinopingan* hami sogot
Memanggang *manuk pinadar* /? *dengke naniura* /?? *Itak hinopingan* kami besok
Kami memanggang *manuk pinadar* /? *dengke naniura* /?? *Itak hinopingan* besok
- Mamabaen *Itak hinopingan* /? *manuk pinadar* /?? *dengke naniura* inong nasogot
Membuat *Itak hinopingan* /? *manuk pinadar* /?? *dengke naniura* ibu nesok
Ibu membuat *Itak hinopingan* /? *manuk pinadar* /?? *dengke naniura* pagi tadi

Dari ketiga butir leksikal tersebut dapat diketahui bahwa *manuk napinadar* diolah dengan cara dipanggang / dibakar sedangkan *dengke naniura* diolah dengan cara fermentasi dengan bumbu-bumbu dan *itak hinopingan* diolah tanpa memasak. Untuk melihat ketiga butir leksikal tersebut secara spesifik dapat dilihat pada parafrase berikut ini.

1) Dekke Naniura

Dekke Naniura adalah hidangan tradisional Batak Toba yang terkenal dan memiliki cita rasa yang unik. Ini adalah hidangan ikan mentah yang diasinkan dan dicampur dengan bumbu khas Batak. Dekke naniura adalah makanan tradisional Batak Toba yang diolah dari ikan mas dan dikonsumsi tanpa pemasakan (Manik, 2020). Hidangan ini menggambarkan kekayaan rasa dan tradisi kuliner Batak Toba yang khas. Meskipun ikan mentah mungkin tampak tidak umum dalam beberapa budaya, Dekke Naniura adalah bagian dari warisan kuliner Batak yang unik dan lezat. Berikut ini parafrase untuk menganalisis maknanya.

Gambar 6. Dekke Naniura



Dekke Naniura

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari Ikan Mas
- (d) Makanan [M] ini dipotong-potong / dibelah
- (e) Makanan [M] ini masak dengan cara DIMARINASI dengan rempah-rempah
- (f) Makanan [M] ini disajikan pada acara kekeluargaan, perayaan ulang tahun

Berdasarkan parafrase di atas, dapat diidentifikasi ciri semantis yang membedakan *dekke naniura* dengan makanan sejenis lainnya untuk mengungkap makna dari makanan tersebut. *Dekke naniura* merupakan makanan berbahan ikan mas yang dibelah, berbeda dengan makanan lain makanan ini diolah tanpa memasak melainkan diolah dengan dimarinasi asam dan rempah-rempah. *Dekke naniura* biasanya disajikan pada acara kekeluargaan dan perayaan ulang tahun.

2) Manuk Napinadar

Manuk Napinadar adalah masakan khas Batak Toba yang biasanya disajikan pada acara tertentu. Masakan ini biasanya disajikan saat seseorang melewati peristiwa penting, seperti kelahiran seorang anak atau saat seorang ingin pergi merantau. Berikut ini parafrase untuk menganalisis maknanya.

Gambar 7. Manuk Napinadar



Manuk Napinadar

- (a) Salah satu jenis makanan [M]

- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari DAGING AYAM dan DARAH AYAM
- (d) Makanan [M] ini sertakan bumbu rempah-rempah
- (e) Makanan [M] ini DIPANGGANG
- (f) Makanan [M] ini dipotong-potong
- (g) Makanan [M] ini disajikan pada acara kekeluargaan

Berdasarkan parafrase di atas, diketahui bahwa terdapat ciri semantis yang membedakan *manuk napinadar* dengan makanan tradisional Batak Toba Lainnya. Makanan ini terbuat dari daging ayam dan darah ayam yang campur dengan bumbu rempah-rempahan, makanan ini dipanggang dan disajikan berpotong-potong.

3) Itak Hinopingan

Makanan khas batak toba yang tradisional, dulunya merupakan dibuat untuk ritual adat batak (mangupa upa) dan untuk sekarang itak nahinopingan ditemukan di acara ritual adat batak toba seperti horja bius (Situmorang dkk., 2021). Berdasarkan filosofinya, makanan ini terbuat dari beras yang digambarkan sebagai "sipir ni fondi", yang berarti kekuatan jasmani dan roh. Kunyit digambarkan sebagai cerah, ceria, dan pembawa sinar dalam kehidupan. Buah pisang digambarkan sebagai kekuatan jasmani dan roh, dan telur direbus digambarkan sebagai "tonggi" dalam bahasa Batak Toba. Agar lebih jelas, berikut parafrase maknanya.

Gambar 8. Itak Hinopingan



Itak Hinopingan

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari beras yang digiling, pisang dan kunyit yang dihaluskan
- (d) Makanan [M] ini TIDAK DIMASAK
- (e) Makanan [M] ini disajikan bersama sebutir telur ayam kampung rebus

- (f) Makanan [M] ini disajikan pada acara selamatan

Parafrase di atas memaparkan ciri semantis yang membedakan makanan ini dengan butir leksikal lainnya. Makanan ini berbahan beras giling, pisang dan kunyit yang dihaluskan. Makanan ini diolah dengan tidak dimasak memiliki kemiripan dengan butir leksikal lain yaitu *itak gurgur*. Tetapi berdasarkan parafrase di atas, terdapat ciri semantis yang membedakan keduanya. Berbeda dengan *itak gurgur*, makanan ini bercampur pisang dan kunyit yang dihaluskan, selain itu makanan ini disajikan dengan sebutir telur ayam kampung rebus yang diletakkan ditengah lubang berbentuk cawan. Makanan ini disajikan pada acara selamatan.

Makanan Tradisional Batak Toba Yang Disajikan Sehari-hari

Makanan sehari-hari dalam Batak Toba merupakan makanan tradisional yang disajikan untuk konsumsi sehari-hari bukan untuk Upacara-Upacara / Peristiwa Khusus. Butir leksikal yang termasuk dalam kategori makanan tradisional Batak Toba yang disajikan untuk konsumsi sehari-hari adalah *mi gomak* dan *sasagun*. Ketiga butir leksikal tersebut sama-sama disajikan untuk konsumsi sehari-hari. Untuk melihat perbedaan ketiga butir leksikal tersebut secara spesifik dapat dilihat pada parafrase berikut ini.

1. Manaloppa *mi gomak* /? *sasagun* hami
Memasak *mi gomak* /? *sasagun* kami
Kami memasak *mi gomak* /? *Sasagun*
2. Manggongseng *sasagun* /? *mi gomak* au sadarion
Menggongseng *sasagun* /? *mi gomak* aku hari ini
Aku menggongseng *sasagun* /? *mi gomak* hari ini

Dari kedua butir leksikal tersebut dapat diketahui bahwa *mi gomak* diolah dengan cara dimasak sedangkan *sasagun* diolah dengan cara digongseng. Untuk melihat kedua butir leksikal tersebut secara spesifik dapat dilihat pada parafrase berikut ini.

1) Mi Gomak

Mie Gomak merupakan masakan khas suku Batak Toba, Sumatera Utara. Masakan ini berasal dari kawasan sekitar Danau Toba,

khususnya Porsea, Balige, Laguboti, Tarutung, hingga Tapanuli Selatan. Katanya, Kuliner Batak ini disebut "Mie Gomak" karena disajikan dengan cara diambil dengan tangan atau "Gomak" dalam bahasa Batak Toba (Hafizhoh dkk., 2023).

Gambar 9. Mi Gomak



Mi gomak

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini terbuat dari MI LIDI yang direbus
- (d) Makanan [M] ini disajikan BERKUAH
- (e) Makanan [M] ini umumnya disajikan dengan telur rebus
- (f) Makanan [M] ini umumnya dikonsumsi di pagi hari
- (g) Makanan [M] ini umumnya dikonsumsi sehari-hari

Parafrase di atas memaparkan ciri semantis yang membedakan makanan ini dengan butir leksikal lainnya. Makanan ini terbuat dari mi lidi yang direbus dan disajikan berkuah dipadukan dengan berbagai bumbu rempah-rempah, umumnya disajikan dengan telur ayam rebus untuk melengkapi rasanya. Makanan ini umumnya dikonsumsi pada pagi hari sebagai sarapan dan dapat dikonsumsi setiap hari.

2) Sasagun

Sasagun adalah salah satu cemilan khas tradisional yang digemari oleh masyarakat di kabupaten Toba, biasanya dibuat pada saat moment perayaan Natal atau tahun baru (Firani, 2023). Sasagun memiliki filosofi yang khas, baik dari segi bahan maupun nilai yang melekat di dalamnya. Sasagun terbuat dari tepung beras, kelapa parut, gula, dan garam. Selain itu yang menjadi keunggulannya adalah Sasagun tergolong makanan yang tidak cepat basi.

Gambar 10. Sasagun



Sasagun

- (a) Salah satu jenis makanan [M]
- (b) Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- (c) Makanan [M] ini dimasak dengan cara digongseng
- (d) Makanan [M] ini terbuat dari tepung beras, kelapa parut dan gula merah
- (e) Makanan [M] ini adalah CEMILAN
- (f) Makanan [M] ini umumnya dikonsumsi sehari-hari

Parafrase di atas memaparkan ciri semantis yang membedakan makanan ini dengan butir leksikal lainnya. Makanan ini terbuat dari tepung beras, kelapa parut dan gula merah. Parafrase di atas memaparkan ciri semantis yang membedakan *sasagun* dengan butir leksikal lain sejenis yang berbahan tepung beras seperti *lapet*, *itak gurgur*, dan *itak hinopongan*. Berdasarkan parafrase di atas, *sasagun* merupakan makanan berbahan tepung beras yang diolah dengan digongseng, makanan ini umumnya dijadikan cemilan dan dapat dikonsumsi sehari-hari.

Kajian MSA memberi gambaran cukup jelas makna dari makanan-makanan tradisional Batak Toba yang diidentifikasi berdasarkan ciri semantis yang melekat pada makanan-makanan tersebut. Butir leksikal di atas seperti *itak gurgur*, *lapet* dan *itak hinopongan* memiliki perbedaan semantis yang paling halus karena makanan tersebut digambarkan sebagai makanan sejenis karena terbuat dari tepung beras sehingga yang bukan penutur bahasa Batak Toba akan merasa kesulitan memahami makna dan perbedaan dari butir leksikal tersebut. Setelah parafrase dilakukan, terdapat ciri semantis yang membedakan dilatar belakangi dengan warna, bahan dan cara pengolahan yang membedakan butir leksikal tersebut sehingga lebih mudah dipahami.

PENUTUP

Simpulan

Setiap suku memiliki makanan tradisionalnya masing-masing. Makanan tradisional Batak Toba memiliki perbedaan

semantis yang halus. Teori MSA berguna untuk menguraikan konsep nomina universal dengan menganalisis komponen makna secara rinci melalui parafrase. Analisis makanan tradisional Batak Toba terbagi dua kategorisasi yaitu makanan yang disajikan untuk peristiwa khusus (upacara-upacara) dan makanan yang disajikan untuk konsumsi sehari-hari. Upacara-upacara yang ada pada masyarakat Batak Toba dapat digolongkan atas 3 golongan, yaitu: Upacara adat, Upacara agama dan Upacara yang berhubungan dengan lingkungan hidup. Konsep makanan tradisional Batak Toba yang disajikan pada upacara Adat, seperti *dengke arsik*, *saksang*, *lappet*. Konsep makanan tradisional Batak Toba yang disajikan pada upacara Agama, seperti *dengke natinombur*, *itak gurgur*. Konsep makanan tradisional Batak Toba yang disajikan pada upacara lingkungan hidup, seperti *dengke naniura*, *manuk napinadar*, *itak hinopongan*. Konsep makanan tradisional Batak Toba yang disajikan sehari-hari, seperti *mi gomak*, *sasagun*.

Parafrase reduktif digunakan untuk menguraikan konsep dan makna makanan-makanan tradisional Batak Toba. Berdasarkan pembahasan di atas, terdapat beberapa butir leksikal pada makanan tradisional Batak Toba yang memiliki perbedaan yang halus yaitu *itak gurgur*, *itak hinopongan*, *lapet* dan *sasagun*. Keempat makanan tersebut sama-sama terbuat dari tepung beras yang diolah. Bagi masyarakat bukan penutur bahasa Batak Toba akan merasa kesulitan memahami masing-masing makna dan membedakan makanan-makanan tersebut. Setelah parafrase dilakukan, terdapat ciri semantis yang membedakannya. *Itak gurgur* berbeda dengan *lapet* karena diolah tanpa dimasak/kukus, selain itu *itak gurgur* disajikan tanpa pembungkus daun pisang dan hanya dibentuk dengan kepalan tangan. *Itak hinopongan* disisi lain memiliki kesamaan dengan *itak gurgur* karena sama-sama tidak diolah, tetapi berdasarkan parafrase digambarkan bahwa *itak hinopongan* memiliki perbedaan pada bahannya yang dicampur dengan pisang dan kunyit yang dihaluskan, selain itu *itak hinopongan* disajikan dengan telur ayam kampung rebus yang disajikan ditengah berbentuk cawan. *Sasagun* memiliki kesamaan dengan *lapet* dan *itak gurgur* yaitu sama-sama terbuat dari campuran tepung beras, kelapa dan gula aren. Berdasarkan parafrase, dapat dilihat ciri semantis yang membedakan *sasagun* dengan

makanan sejenis lainnya. Sasagun diolah dengan digongseng dan tidak disajikan dengan bentuk melainkan berbentuk seperti tepung beras. Berbeda dengan makanan lain, sasagun disajikan sebagai cemilan yang dapat dikonsumsi sehari-hari, sedangkan lapet disajikan pada upacara adat, itak gurgur disajikan pada upacara keagamaan, dan itak hinopangan disajikan pada upacara lingkungan hidup.

Berdasarkan pembahasan di atas, terdapat beberapa makanan yang terbuat dari ikan mas atau nila, yaitu *dekke arsik*, *dekke natinombur* dan *dekke natinombur*. Ketiga makanan tersebut sama-sama terbuat dari ikan mas dicampur dengan berbagai rempah-rempah sehingga bagi masyarakat yang bukan penutur bahasa Batak Toba akan merasa kesulitan memahami makna dan perbedaan dari ketiga makanan tersebut. Setelah dilakukan parafrase reduktif, terdapat ciri semantis yang membedakan ketiga makanan tersebut. *Dekke arsik* diolah dengan cara digulai, berbeda dengan *denkke natinombur* yang diolah dengan cara dipanggang lalu dicampur dengan rempah-rempah, disisi lain *dekke naniura* juga berbeda karena diolah tanpa dimasak melainkan dimarinasi dengan asam dan rempah-rempah. *Dekke arsik* biasanya disajikan pada pengantin di acara perkawinan, *dekke natinombur* disajikan tanpa dipotong atau dibelah dua, makanan ini disajikan pada upacara keagamaan atau syukuran, *dekke naniura* disajikan pada acara kekeluargaan seperti acara ulang tahun. Seluruh kategori makanan tradisional Batak Toba dianalisis dengan teknik parafrase makna, kategori-kategori tersebut dibentuk oleh BENDA [M] INI ADA KARENA SESEORANG INGIN MELAKUKAN [M] SESUATU.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianta, A. S. (2013). *Bahasa Jawa Usia Anak-Anak Kajian Metabahasa Semantik Alami*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Citrawati, D. A. C., Sudipa, I. N., & Suryati, N. M. (2018). Nomina Berelasi Air yang Dihasilkan Entitas Dalam Bahasa Bali. *LINGUISTIKA*, 48, 63. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/linguistika/article/view/38161/23140>
- Firani, S. (2023). Marketing Strategy for Sasagun Traditional Snacks as Typical Souvenirs of Toba Regency. *TEHBMJ (Tourism Economics Hospitality and Business Management Journal)*, 3(1), 61–70. <https://doi.org/10.36983/tehbmj.v3i1.458>
- Fitriani, B. M., Ardiansyah, D., Reynaldo, K., Febrianus, R., & Stephanie. (2017). Ombus-Ombus: Traditional Food From Batak. *Quest Journals Journal of Research in Humanities and Social Science*, 5(10), 2321–9467. <https://www.academia.edu/download/55288145/D5101721.pdf>
- Fitrisia, D., Sibarani, R., Mulyadi, Untung Ritonga, M., & Suhairi, L. (2020). The Naming of Acehnese Traditional Culinary. *Humanities & Social Sciences Reviews*, 8(2), 815–823. <https://doi.org/10.18510/hssr.2020.8290>
- Goddard, C. (2012a). Semantic molecules and semantic complexity: (with special reference to “environmental” molecules). *Annual Review of Cognitive Linguistics*, 8, 123–155. <https://doi.org/10.1075/rcl.8.1.05god>
- Goddard, C. (2012b). Semantic primes, semantic molecules, semantic templates: Key concepts in the NSM approach to lexical typology. *Linguistics*, 50(3). <https://doi.org/10.1515/ling-2012-0022>
- Goddard, C. (2016). Semantic Molecules and Their Role in NSM Lexical Definitions. *Cahiers de lexicologie*, 13–34.
- Goddard, C., & Wierzbicka, A. (2014). *Words and Meanings: Lexical Semantics Across Domains, Languages, and Cultures* (1 ed.). Oxford University Press.
- Hafizhoh, S., Amanda, D. L., Sriwahyuni, Sari, R. A., Nanda, A., Khoridatunnida, Umar, A., Maulana, A., & Firdaus, A. B. (2023). Konsep Makanan Halal Mie Gomak Medan Sebagai Kuliner Khas. *Jurnal Mahasiswa Kreatif*, 1(4), 235–244. <https://journal.widyakarya.ac.id/index.php/jmk-widyakarya/article/view/976>

- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *HEJ (Home Economics Journal)*, 1(2), 40–47. <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/23291/11686>
- Manik, M. (2020). *Karakterisasi Kimia dan Mikrobiologis Serta Pengujian Potensi Probiotik dari Dengke Naniura Sebagai Makanan Tradisional Hasil Fermentasi Ikan Mas (Cyprinus carpio) Asal Kawasan Danau Toba*. Universitas Sumatera Utara.
- Mayasari, & Mulyadi. (2020). Verba Emosi Sedih Dalam Bahasa Jawa: Kajian Semantis. *Jurnal Education and Development*, 8, 374–376. <https://journal.ipts.ac.id/index.php/ED/article/view/1576/752>
- Mukramah, Purba Nurhasanah, & Mulyadi. (2022). Nama-Nama Kuliner di Aceh: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts*, 5(2). <https://doi.org/10.32734/lwsa.v5i1.1335>
- Mulyadi. (2016). *Verba Emosi Statif Dalam Melayu Asahan*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.4646.1042>
- Nasution, L. Y., & Mulyadi, M. (2020). Market Names In Medan: A Natural Semantic Metalanguage Study. *RETORIKA: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 13(2). <https://doi.org/10.26858/retorika.v13i2.11985>
- Niswariyana, A. K. (2021). Penerapan Teori MSA Pada Teks Perikatan Jual-Beli Notaris. *International Seminar on Austronesian Languages and Literature IX*. https://en.wikipedia.org/wiki/Natural_semantic_metalanguage
- Pendit, N. P. M. D. (2019). A Survey of Semantic Primitive on Agumentor: More". *Wacana Saraswati*, 19. <https://ojs.ikip-saraswati.ac.id/index.php/wacanasaraswati/article/view/94/82>
- Pratiwi. (2022). Kajian Metabahasa Semantik Alami: Bahasa Sunda Anak. *Translation and Linguistic (Transling)*, 2. <https://doi.org/10.20961/transling.v1i1.52634>
- Rajagukguk, S., & Sinulingga, J. (2021). Manumpan Solu-Solu Etnik Batak Toba: Kajian Semiotik. *KOMPETENSI*, 14(2), 139–151. <https://doi.org/10.36277/kompetensi.v14i2.56>
- Sembiring, H. B., & Mulyadi. (2016). Peralatan Dapur Dalam Bahasa Karo Kajian Metabahasa Semantik Alami. *BASASTRA*, 8, 129–141.
- Sembiring, H. B., Mulyadi, & Setia, E. (2020). Konsep Nama Kuliner Khas Karo: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts*, 3(3). <https://talentaconfseries.usu.ac.id/lwsa>
- Situmorang, T., Hasairin, A., & Gani, A. R. F. (2021). *Ragam Jenis Makanan Etnis Batak Toba dan Pengaruh Andaliman (Zanthoxylum Acanthopodium Dc) Terhadap Makanan Batak Toba*. <http://digilib.unimed.ac.id/45852/3/Text.pdf>
- Suastini, N. W. (2014). Kajian Metabahasa Semantik Alami Verba Melihat Dalam Bahasa Bali. *SPHOTA: Jurnal Linguistik dan Sastra*, 6. <https://ejournal.unmas.ac.id/index.php/sphota/article/view/1290/1108>
- Sudaryanto. (2015). *Metode Dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Sanata Dharma University Press.
- Sukarsih, N. N. T., & Erfiani, N. M. D. (2014). Peranan Metabahasa Semantik Alami Dalam Pencarian Makna Verba Bahasa Bali “Rasa Pada Anggota Tubuh.” *SPHOTA: Jurnal Linguistik dan Sastra*, 6. <https://ejournal.unmas.ac.id/index.php/sphota/article/view/1286/1104>

- Suktiningsih, W. (2017). Struktur Semantis Verba “Membawa” Bahasa Sunda: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Humanitatis Journal on Language and Literature*, 3(2).
https://www.academia.edu/download/59184275/Humanitatis_NSM20190509-30583-17v1zdl.pdf
- Utami, N. H., Nasution, N., & Mulyadi. (2022). Struktur Semantik Verba Penglihatan dalam Bahasa Mandailing. *DISASTRA*, 4, 176–186.
<https://ejournal.iainbengkulu.ac.id/index.php/disastra/article/view/5943/3950>
- Ye, Z. (2017). *The Semantics of Nouns*. Oxford University Press.
- Zaitun. (2023). Analisis Minat Wisata Terhadap Prouk Ikan Arsik Presto di Desa Wisata Kuta Jungak Kabupaten Pakpak Bharat. *Jurnal Darma Agung*, 31(4), 907–919.
<https://doi.org/10.46930/ojsuda.v31i4.3561>

