

## Naniura Sebagai Warisan Kuliner Batak: Kajian Gastronomi, Makna Simbolik, Serta Peran Sosial Dan Ekonomi Dalam Masyarakat Batak

Santaria Naibaho<sup>1</sup>, David Lesilolo<sup>2</sup>, Pasha Aprilia Saragih<sup>3</sup>, Sulisma Yovani<sup>4</sup>, Jenri P Hutasoit<sup>5</sup>, Esi Emilia<sup>6</sup>, Reny Yuliana Siahaan<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Universitas Negeri Medan

Email: [santaria712@gmail.com](mailto:santaria712@gmail.com)<sup>1</sup>, [davidlesilolo811@gmail.com](mailto:davidlesilolo811@gmail.com)<sup>2</sup>, [pashaaprilial@gmail.com](mailto:pashaaprilial@gmail.com)<sup>3</sup>, [Sulismayovanii@gmail.com](mailto:Sulismayovanii@gmail.com)<sup>4</sup>, [jenri@unimed.ac.id](mailto:jenri@unimed.ac.id)<sup>5</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Naniura sebagai warisan kuliner tradisional Batak melalui pendekatan etnogastronomi yang mencakup aspek gastronomi, makna simbolik, serta peran sosial dan ekonomi dalam masyarakat Batak. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menurunnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional dan pentingnya pelestarian kuliner lokal sebagai identitas budaya sekaligus potensi wisata gastronomi. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui wawancara mendalam dengan pelaku UMKM kuliner Batak, tokoh adat Batak, dan wisatawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Naniura merepresentasikan teknik pengolahan non-termal berbasis asam alami yang menghasilkan karakteristik sensori khas melalui penggunaan rempah lokal seperti andaliman dan asam jungga. Dari aspek simbolik, Naniura berfungsi sebagai penanda identitas budaya Batak yang diwariskan secara turun-temurun. Selain itu, Naniura juga memiliki peran sosial sebagai media interaksi masyarakat dan peran ekonomi sebagai sumber penghidupan bagi pelaku UMKM lokal. Penelitian ini juga mengidentifikasi tantangan pelestarian berupa perubahan pola konsumsi masyarakat, rendahnya minat generasi muda, serta promosi yang belum optimal. Kebaharuan penelitian ini terletak pada kajian etnogastronomi yang mengintegrasikan analisis multidimensional antara aspek gastronomi, budaya, sosial, dan ekonomi dalam memahami eksistensi Naniura sebagai warisan kuliner tradisional Batak. Penelitian ini diharapkan dapat mendukung strategi pelestarian kuliner tradisional serta pengembangan wisata gastronomi berbasis budaya lokal.

**Kata Kunci:** Etnogastronomi, Gastronomi, Identitas Budaya, Naniura, Wisata Kuliner.

### ABSTRACT

*This study explores the gastronomic value and preservation challenges of naniura, a traditional Batak cuisine, from the perspectives of culinary MSMEs, cultural leaders, and tourists. The background of this study is the declining interest among younger generations and the need to promote local culinary heritage as a tourism attraction. The objective is to analyze the uniqueness, cultural meaning, processing techniques, and development potential of naniura. A qualitative descriptive method was used through interviews with a culinary business owner, a Batak traditional leader, and a tourist. The findings show that naniura has a distinctive sensory profile, especially from the use of andaliman, and retains authenticity through traditional processing methods. Although it is not part of formal customary rituals,*

*naniura represents an important cultural identity. The study also reveals several challenges, including fluctuating raw material prices and low youth interest, while promotion remains limited. However, naniura has strong potential as a gastronomic tourism attraction, supported by its uniqueness and cultural value. This study contributes by providing insights into the integration of traditional food, cultural identity, and tourism development strategies to support culinary heritage preservation.*

**Keywords:** Culinary Tourism, Cultural Identity, Gastronomy, Naniura.

## A. PENDAHULUAN

Gastronomi merupakan kajian yang tidak hanya membahas makanan sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai bagian dari budaya, sejarah, identitas, tradisi, hingga pengalaman wisata suatu masyarakat. Dalam konteks gastronomi, makanan dipahami sebagai hasil interaksi antara manusia, lingkungan, nilai budaya, serta teknik pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun. Indonesia sebagai negara yang memiliki keberagaman budaya menyimpan berbagai kekayaan kuliner tradisional yang memiliki nilai gastronomi tinggi, salah satunya adalah naniura, makanan khas Batak Toba dari Sumatera Utara.

Naniura merupakan hidangan tradisional berbahan dasar ikan mas mentah yang diolah menggunakan berbagai rempah khas Batak seperti andaliman, kunyit, bawang merah, bawang putih, bunga rias, serta asam jungga sebagai agen pengasam alami. Keunikan naniura terletak pada teknik pengolahan tanpa proses pemanasan, di mana ikan “dimasak” secara kimiawi melalui proses marinasi menggunakan asam. Teknik ini menunjukkan adanya pengetahuan lokal masyarakat Batak dalam mengolah pangan secara tradisional. Dari perspektif gastronomi, naniura tidak hanya menawarkan cita rasa khas berupa sensasi asam, pedas, dan getir dari andaliman, tetapi juga mencerminkan identitas budaya dan kearifan lokal masyarakat Batak Toba.

Secara historis, naniura diyakini telah ada sejak masa kerajaan-kerajaan Batak dan dahulu dikenal sebagai makanan khusus yang disajikan untuk raja atau kalangan bangsawan Batak. Dalam tradisi masyarakat Batak Toba, hidangan ini sering dihadirkan dalam acara adat tertentu sebagai bentuk penghormatan kepada tamu penting. Penggunaan ikan mas sebagai bahan utama juga memiliki makna simbolik dalam budaya Batak karena ikan mas dianggap melambangkan kemakmuran, kebersamaan, dan harapan akan kehidupan yang sejahtera. Oleh karena itu, naniura tidak hanya dipandang sebagai makanan, tetapi juga sebagai bagian dari simbol sosial dan budaya masyarakat Batak Toba.

Hubungan naniura dengan budaya Batak terlihat dari proses pengolahannya yang masih mempertahankan nilai gotong royong dan kebersamaan. Pembuatan naniura umumnya dilakukan bersama-sama dalam lingkungan keluarga atau komunitas adat, sehingga proses memasak menjadi media interaksi sosial dan pewarisan pengetahuan antargenerasi. Selain itu, pemilihan rempah-rempah lokal dalam naniura mencerminkan kedekatan masyarakat Batak dengan lingkungan alam sekitarnya. Pengetahuan mengenai jenis rempah, teknik marinasi,

hingga cara penyajian diwariskan secara lisan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi kuliner Batak.

Sebagai bagian dari warisan kuliner tradisional, naniura memiliki nilai historis dan budaya yang kuat. Kuliner ini diwariskan secara turun-temurun dan menjadi salah satu simbol identitas masyarakat Batak. Penggunaan rempah lokal seperti andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) juga memperlihatkan keterkaitan antara gastronomi dan potensi hayati daerah. Andaliman dikenal memiliki karakteristik unik berupa sensasi “tingling” atau rasa getir di lidah yang menjadi ciri khas utama masakan Batak (Adrian dkk., 2023). Selain itu, andaliman secara tradisional tidak hanya digunakan sebagai bahan penyedap, tetapi juga karena sifat antimikroba dan khasiat obatnya, sehingga menjadikannya komponen penting dalam sistem pangan lokal (Kholibrina & Aswandi, 2021).

Naniura juga memiliki hubungan erat dengan identitas etnis Batak dalam konteks budaya dan pariwisata. Kehadiran naniura dalam berbagai festival budaya, acara adat, maupun promosi kuliner daerah menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat menjadi media representasi budaya suatu daerah. Dalam perspektif etnogastronomi, naniura menjadi bukti bahwa makanan mampu merepresentasikan nilai-nilai budaya, sejarah, pola hidup, dan cara masyarakat memanfaatkan sumber daya lokal. Oleh sebab itu, pelestarian naniura tidak hanya penting dalam menjaga keberlangsungan kuliner tradisional, tetapi juga dalam mempertahankan identitas budaya masyarakat Batak Toba di tengah arus globalisasi.

Namun demikian, keberadaan kuliner tradisional seperti naniura menghadapi berbagai tantangan di era modernisasi. Perubahan pola konsumsi masyarakat, terutama generasi muda yang lebih menyukai makanan cepat saji dan makanan modern, menyebabkan minat terhadap makanan tradisional semakin menurun. Selain itu, promosi kuliner tradisional yang masih terbatas membuat naniura belum banyak dikenal oleh masyarakat luas maupun wisatawan mancanegara. Padahal, dalam perkembangan sektor pariwisata saat ini, gastronomi menjadi salah satu daya tarik penting yang mampu memberikan pengalaman budaya yang autentik kepada wisatawan.

Wisata gastronomi berkembang sebagai bentuk pariwisata yang mengintegrasikan pengalaman menikmati makanan lokal dengan pemahaman budaya masyarakat setempat. Dalam hal ini, naniura memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi khas Sumatera Utara karena memiliki keunikan bahan, cita rasa, teknik pengolahan, serta nilai budaya yang kuat. Keaslian proses pengolahan tradisional dan penggunaan rempah khas lokal menjadi nilai tambah yang dapat menarik minat wisatawan domestik maupun internasional.

Penelitian mengenai naniura sebelumnya umumnya lebih banyak membahas aspek kuliner tradisional, penggunaan andaliman, atau karakteristik makanan Batak secara umum. Namun, penelitian yang mengkaji naniura secara khusus melalui pendekatan gastronomi yang mengintegrasikan aspek budaya, teknik pengolahan tradisional, identitas lokal, persepsi wisatawan, serta potensi pengembangan wisata gastronomi masih terbatas. Oleh karena itu, kebaruan dalam penelitian ini terletak pada pendekatan multidimensional yang digunakan, yaitu mengkaji naniura tidak hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai produk

gastronomi yang memiliki nilai budaya, nilai sensoris, potensi wisata, dan strategi pelestarian secara terpadu. Selain itu, penelitian ini melibatkan perspektif dari berbagai informan, yaitu pelaku UMKM, tokoh adat Batak, dan wisatawan, sehingga memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai eksistensi naniura dalam konteks budaya dan pariwisata modern.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Naniura sebagai produk etnogastronomi melalui pendekatan multidimensional yang mencakup karakteristik gastronomi, makna simbolik dalam budaya Batak, serta peran sosial dan ekonomi dalam masyarakat. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi tantangan dan strategi pengembangan naniura dalam konteks pelestarian kuliner tradisional dan penguatan wisata gastronomi berbasis budaya lokal.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kajian yang lebih mendalam mengenai naniura dari perspektif gastronomi, meliputi aspek sejarah, teknik pengolahan, nilai budaya, karakteristik sensoris, serta potensinya dalam pengembangan wisata kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam upaya pelestarian kuliner tradisional Batak sekaligus mendukung pengembangan wisata gastronomi berbasis kearifan lokal di Indonesia.

## B. METODE PENELITIAN

Metodologi Studi ini menerapkan desain penelitian deskriptif kualitatif guna membedah dimensi gastronomi pada sajian *Naniura*. Pengumpulan data primer dilakukan melalui teknik wawancara mendalam terhadap tiga informan kunci yang ditentukan melalui *purposive sampling*. Informan tersebut meliputi praktisi kuliner lokal (Ibu Jojo Silaban), perwakilan masyarakat adat Batak, serta elemen konsumen yang diwakili oleh wisatawan. Fokus observasi diarahkan pada identifikasi bahan baku, prosedur pengolahan tradisional, serta persepsi cita rasa.

Prosedur analisis data dilakukan secara sirkular merujuk pada model interaktif. Proses ini diawali dengan reduksi data untuk menyeleksi informasi relevan dari hasil lapangan, diikuti dengan penyajian data dalam bentuk deskripsi naratif dan tabel sistematis, serta diakhiri dengan penarikan kesimpulan dan verifikasi. Untuk menjaga validitas temuan, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber, yaitu membandingkan data yang diperoleh dari berbagai sudut pandang informan guna menghasilkan simpulan yang kredibel dan objektif (Miles et al., 2020).

### 1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 27-29 bulan **Maret** di Kabupaten Samosir, Provinsi Sumatera Utara. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada kuatnya keberadaan budaya Batak Toba di wilayah tersebut serta masih lestarinya tradisi pengolahan Naniura sebagai salah satu warisan kuliner khas masyarakat Batak. Kabupaten Samosir juga merupakan salah satu destinasi wisata budaya di kawasan Danau Toba yang mendukung pengembangan wisata gastronomi berbasis kearifan lokal.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan yang terdiri atas pelaku UMKM kuliner Batak, tokoh adat Batak, dan wisatawan. Lokasi penelitian ditunjukkan pada **Gambar 1**, yang menggambarkan wilayah Kabupaten Samosir sebagai

tempat pelaksanaan penelitian. Pemilihan lokasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai nilai gastronomi, makna simbolik, serta peran sosial dan ekonomi Naniura dalam kehidupan masyarakat Batak.



**Gambar 1. Gambar peta Samosir**

## 2. Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian lapangan ini meliputi instrumen pedoman wawancara terstruktur, alat perekam suara digital, kamera dokumentasi digital, serta alat tulis untuk mencatat hasil observasi lapangan

Bahan utama yang menjadi objek kajian dalam penelitian ini adalah hidangan naniura tradisional. Bahan baku utama yang diteliti adalah ikan mas segar (*Cyprinus carpio*) dengan karakteristik warna kemerahan dan ukuran besar yang diperoleh langsung dari pemasok ikan lokal di Samosir. Rempah-rempah tradisional yang digunakan meliputi andaliman segar (*Zanthoxylum acanthopodium*), bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, daun jeruk purut, bunga jahe api (rias), cabai, dan kacang tanah panggang. Komponen asam alami yang digunakan untuk proses perendaman non-termal (marinasi) adalah jus jeruk alami yang berasal dari jeruk Batak lokal. Seluruh bahan segar dipilih tanpa menggunakan zat tambahan sintetis ataupun bahan kimia makanan komersial.

## 3. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian deskriptif kualitatif ini diawali dengan studi literatur untuk memetakan variabel gastronomi naniura. Langkah berikutnya adalah penentuan informan melalui teknik *purposive sampling* untuk membagi informan ke dalam tiga pilar gastronomi, yaitu pelaku usaha kuliner (sebagai representasi data teknis produksi), tokoh adat (sebagai representasi data historis sosiokultural), dan wisatawan (sebagai representasi data akseptabilitas rasa). Setelah itu, dilakukan observasi langsung terhadap bahan baku dan praktik pengolahan tradisional naniura di lapangan yang dilanjutkan dengan sesi wawancara mendalam kepada masing-masing informan kunci untuk memperoleh data komprehensif.

### a. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data primer dilakukan melalui wawancara mendalam (*in-depth interview*) menggunakan instrumen pedoman wawancara yang fleksibel serta metode observasi partisipatif langsung di lokasi UMKM kuliner. Peneliti merekam seluruh pembicaraan dan mendokumentasikan wujud fisik bahan baku serta penyajian produk gastronomi naniura secara visual. Data sekunder dikumpulkan melalui penelusuran artikel jurnal ilmiah ilmiah yang relevan.

## **b. Analisis Data**

Prosedur analisis data dilakukan secara sirkular merujuk pada model interaktif. Proses ini diawali dengan reduksi data untuk menyeleksi informasi relevan dari hasil lapangan, diikuti dengan penyajian data dalam bentuk deskripsi naratif dan tabel sistematis, serta diakhiri dengan penarikan kesimpulan dan verifikasi. Untuk menjaga validitas temuan, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber, yaitu membandingkan data yang diperoleh dari berbagai sudut pandang informan guna menghasilkan simpulan yang kredibel dan objektif (Miles et al., 2020).

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Pembahasan Hasil Wawancara Tokoh Adat Batak**

Berdasarkan hasil wawancara dengan tokoh adat Batak, Maringin Naibaho, Naniura tidak hanya dipahami sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai representasi gastronomi masyarakat Batak Toba yang memadukan aspek teknik pengolahan pangan, nilai budaya, identitas sosial, dan keberlanjutan ekonomi lokal. Dalam perspektif gastronomi, Naniura memperlihatkan pengetahuan lokal masyarakat Batak dalam mengolah bahan pangan secara tradisional melalui teknik non-termal berbasis asam alami. Teknik ini menunjukkan bahwa masyarakat Batak sejak dahulu telah memiliki pemahaman empiris mengenai proses pengolahan pangan tanpa pemanasan untuk menghasilkan karakteristik rasa dan tekstur tertentu.

Proses pembuatan Naniura dimulai dari pemilihan ikan mas segar (*Cyprinus carpio*) yang menjadi bahan baku utama. Ikan dibersihkan, dibuang isi perutnya, kemudian difillet dan dicuci hingga bersih. Setelah itu, ikan direndam menggunakan perasan asam jungga atau jeruk Batak selama beberapa jam. Proses perendaman ini berfungsi sebagai proses “pematangan” secara kimiawi melalui denaturasi protein akibat paparan asam alami. Setelah tekstur ikan berubah menjadi lebih lembut dan warna daging tampak lebih pucat, ikan kemudian dicampurkan dengan bumbu halus yang terdiri atas andaliman, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, bunga rias, kencur, cabai, dan rempah lainnya. Seluruh proses dilakukan tanpa pemanasan sehingga keaslian rasa dan aroma bahan tetap terjaga.

Dari aspek sensoris, setiap bahan dalam Naniura memiliki kontribusi terhadap karakteristik organoleptik makanan. Andaliman memberikan sensasi khas berupa rasa getir dan efek “tingling” pada lidah yang menjadi identitas utama masakan Batak. Asam jungga memberikan cita rasa asam segar sekaligus mengurangi aroma amis ikan. Kunyit berfungsi memberikan warna kuning alami serta membantu menetralkan bau amis. Bunga rias dan kencur

menghasilkan aroma segar dan aromatik, sedangkan kemiri memberikan tekstur lebih lembut dan rasa gurih pada bumbu. Kombinasi seluruh bahan tersebut menghasilkan profil sensori khas berupa rasa asam, pedas, segar, dan sedikit getir yang membedakan Naniura dari makanan tradisional lainnya.

Dalam aspek simbolik, hasil wawancara menunjukkan bahwa Naniura berperan sebagai penanda identitas budaya masyarakat Batak. Meskipun tidak termasuk makanan wajib dalam ritual adat tertentu, keberadaan Naniura tetap dianggap sebagai bagian dari warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Tokoh adat menjelaskan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi penting dalam merepresentasikan jati diri suatu etnis, termasuk Naniura yang dikenal luas sebagai kuliner khas Batak Toba. Keunikan bahan, cita rasa, serta teknik pengolahannya menjadikan Naniura sebagai simbol budaya yang membedakan masyarakat Batak dengan kelompok etnis lainnya. Dalam kehidupan sehari-hari, Naniura juga mencerminkan hubungan masyarakat Batak dengan lingkungan alam sekitarnya melalui pemanfaatan rempah-rempah lokal dan bahan pangan tradisional.

Selain memiliki nilai budaya, Naniura juga memiliki fungsi sosial dan ekonomi dalam masyarakat. Dari aspek sosial, Naniura menjadi media interaksi sosial karena sering disajikan dalam kegiatan keluarga, pertemuan masyarakat, maupun jamuan kepada tamu. Kehadiran makanan tradisional dalam suatu pertemuan menciptakan ruang komunikasi sosial dan memperkuat hubungan antarmasyarakat. Dalam konteks ekonomi, Naniura menjadi sumber penghidupan bagi pelaku usaha kuliner dan UMKM lokal, khususnya di daerah wisata seperti Samosir dan kawasan Danau Toba. Produksi dan penjualan Naniura tidak hanya membantu mempertahankan keberadaan kuliner tradisional, tetapi juga memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat lokal melalui sektor wisata kuliner. Kondisi ini menunjukkan adanya integrasi antara pelestarian nilai budaya dengan keberlanjutan ekonomi masyarakat setempat.

Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa tokoh adat memandang keberadaan Naniura saat ini menghadapi tantangan akibat perubahan pola konsumsi masyarakat, terutama di kalangan generasi muda yang lebih tertarik pada makanan modern dan cepat saji. Menurut informan, ancaman terbesar terhadap keberlanjutan Naniura bukan berasal dari ketersediaan bahan baku, melainkan dari menurunnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang lebih aktif melalui promosi budaya, pengembangan wisata gastronomi, festival kuliner, serta edukasi kepada generasi muda mengenai nilai budaya dan sejarah Naniura.

Tokoh adat juga menekankan pentingnya kolaborasi antara pemerintah, pelaku UMKM, masyarakat adat, dan sektor pariwisata dalam menjaga keberlanjutan Naniura. Dukungan promosi melalui media sosial, kegiatan budaya, dan wisata kuliner dinilai dapat memperluas pengenalan Naniura kepada masyarakat nasional maupun internasional. Selain itu, menjaga keaslian resep dan metode pengolahan tradisional menjadi hal penting agar identitas budaya yang terkandung dalam Naniura tetap terpelihara di tengah perkembangan zaman.

Secara keseluruhan, hasil wawancara menunjukkan bahwa Naniura tidak hanya memiliki nilai sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai representasi gastronomi Batak yang mencakup aspek teknik pengolahan tradisional, karakteristik sensoris, identitas budaya, fungsi

sosial, dan keberlanjutan ekonomi lokal. Oleh karena itu, pelestarian Naniura menjadi penting tidak hanya untuk mempertahankan keberadaan kuliner tradisional, tetapi juga untuk menjaga identitas budaya masyarakat Batak Toba di tengah arus modernisasi.

## **2. Pembahasan Hasil Wawancara Pelaku UMKK**

Hasil wawancara dengan pelaku UMKK menunjukkan bahwa usaha kuliner Batak, khususnya naniura, tidak hanya berorientasi pada aspek ekonomi, tetapi juga sebagai upaya pelestarian budaya. Pelaku usaha mempertahankan produksi naniura karena dianggap sebagai warisan budaya yang perlu diperkenalkan kepada wisatawan, terutama di daerah Samosir. Keunikan naniura terletak pada penggunaan bumbu tradisional seperti andaliman, asam, dan rempah-rempah khas yang memberikan cita rasa unik berupa sensasi pedas getir (tingling) yang khas dan tidak ditemukan pada makanan lain.

Dari segi proses pengolahan, pelaku UMKK masih mempertahankan teknik tradisional, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses marinasi menggunakan asam alami tanpa pemanasan. Penggunaan alat modern seperti blender dihindari karena dianggap dapat mengurangi keaslian cita rasa. Hal ini menunjukkan adanya komitmen kuat dalam menjaga autentisitas produk. Selain itu, respon konsumen terhadap naniura cenderung positif, meskipun terdapat tantangan dalam mempertahankan minat generasi muda serta fluktuasi harga bahan baku, terutama andaliman.

Dalam konteks wisata gastronomi, naniura memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata, terbukti dari adanya konsumen yang datang dari berbagai daerah hingga mancanegara. Namun, aspek penyajian masih perlu ditingkatkan agar lebih menarik secara visual. Strategi promosi yang dilakukan saat ini lebih banyak memanfaatkan media sosial, seperti TikTok, untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Ke depan, pelaku UMKK menekankan pentingnya menjaga kualitas rasa, mempertahankan metode tradisional, serta mengembangkan promosi berbasis digital untuk mendukung keberlanjutan kuliner tradisional Batak.

## **3. Hasil Pembahasan Wawancara Wisatawan**

Berdasarkan hasil wawancara dengan wisatawan, diketahui bahwa tingkat pengetahuan terhadap naniura cukup baik, terutama bagi responden yang memiliki latar belakang budaya Batak atau memperoleh informasi dari keluarga. Pengalaman konsumsi menunjukkan bahwa secara umum naniura memiliki cita rasa yang enak dan unik, meskipun terdapat beberapa catatan terkait keseimbangan bumbu, seperti kurang kuatnya rasa andaliman dan tingkat keasaman yang belum optimal. Hal ini menunjukkan bahwa preferensi rasa dapat bervariasi antar individu.

Dari aspek sensori, aroma naniura dinilai tidak amis dan cukup menarik, sehingga dapat diterima meskipun merupakan makanan berbahan dasar ikan mentah. Tekstur juga dinilai baik, yang mengindikasikan proses marinasi telah dilakukan dengan tepat. Penyajian makanan dinilai cukup dapat diterima, namun masih memiliki potensi untuk ditingkatkan agar lebih menarik secara visual.

Dalam perspektif wisata kuliner, wisatawan menilai bahwa naniura memiliki potensi sebagai daya tarik wisata karena keunikannya, terutama penggunaan andaliman sebagai bumbu

husus. Responden juga menyatakan kesediaan untuk merekomendasikan naniura kepada orang lain, meskipun tetap mempertimbangkan preferensi individu terhadap makanan mentah. Selain itu, minat untuk mengonsumsi kembali juga cukup tinggi, terutama jika tersedia di lokasi yang mudah dijangkau. Saran yang diberikan meliputi peningkatan promosi, penyediaan pusat kuliner khas Batak di kawasan wisata, serta pengembangan strategi pemasaran yang lebih luas untuk memperkenalkan naniura kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.

#### 4. Penyajian Tabel dan Gambar

**Tabel 1. Profil Informan Penelitian Gastronomi Naniura**

| No | Inisial | Usia     | Peran       | Latar Belakang/Pengalaman                              |
|----|---------|----------|-------------|--------------------------------------------------------|
| 1. | JS      | 45 Tahun | Pelaku UMKM | Pemilik RM Hasian 2; 17 tahun mengelola kuliner batak. |
| 2. | MN      | 63 Tahun | Tokoh Adat  | Memahami filosofi secara turun-temurun sejak menikah.  |
| 3. | SS      | 23 Tahun | Wisatawan   | Mengenal Naniura melalui lingkungan keluarga           |

**Tabel 2. Profil Informan Penelitian Gastronomi Naniura**

| No | Bahan utama/bumbu | Nama Ilmiah                  | Fungsi Organoleptik                                          |
|----|-------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1. | Ikan Mas          | Cyprinus carpio              | Bahan baku utama; memiliki tekstur daging yang padat.        |
| 2. | Andaliman         | Zanthoxylum acanthopodium DC | Memberikan rasa getir (tingling) dan menghilangkan bau amis. |
| 3. | Asam Jungga       | Citrus jambhiri Lush.        | Memberikan rasa asam dan "memasak" ikan secara kimiawi.      |
| 4. | Bunga Rias        | Etlingera elatior            | Memberikan aroma aromatik dan meningkatkan kesegaran rasa.   |
| 5. | Kunyit            | Curcuma domestica Val        | Memberikan warna kuning khas dan menetralkan aroma amis.     |
| 6. | Kencur            | Kaempferia galanga L.        | Memberikan aroma segar dan memperkuat profil rasa rempah.    |
| 7. | Kemiri            | Aleurites moluccana          | Memberikan tekstur kental, rasa gurih, dan mengikat bumbu.   |



**Gambar 2. Bahan Baku Utama Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dengan Karakteristik Kesegaran Prima (Sumber: Pixabay, 2024)**



**Gambar 3. Produk Gastronomi Naniura Hasil Dokumentasi Lapangan (Sumber: Dokumentasi, 2026)**

#### **D. KESIMPULAN**

Penelitian ini menyimpulkan bahwa Naniura merupakan representasi gastronomi tradisional etnis Batak Toba yang mengintegrasikan aspek fungsional rempah dengan nilai budaya. Penggunaan bahan baku utama ikan mas (*Cyprinus carpio*) yang segar menjadi syarat mutlak dalam menjamin kualitas organoleptik makanan mentah ini. Secara teknis, sinergi antara Asam Jungga sebagai agen denaturasi protein dan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai penghilang aroma amis menciptakan profil sensoris yang unik berupa rasa asam segar dan sensasi getir (tingling). Tingginya akseptabilitas wisatawan terhadap Naniura menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis kearifan lokal. Pengembangan standarisasi pengolahan tanpa menghilangkan kaidah tradisional sangat diperlukan untuk menjaga konsistensi rasa dan keamanan pangan di masa depan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adrian, Syahputra, R. A., Juwita, N. A., Astyka, R., & Lubis, M. F. (2023). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) a herbal medicine from North Sumatera, Indonesia: Phytochemical and pharmacological review. *Heliyon*, 9(5), e16159. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e16159>
- Aloysius, A. U. (2019). Aktivitas antimikroba bakteri asam laktat yang diisolasi dari makanan tradisional fermentasi khas Batak "Naniura". *Jurnal Biologi Lingkungan, Industri, Kesehatan*, 8-15.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. (2018). Pemanfaatan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai Tanaman Penghasil Minyak Atsiri. *Jurnal Kultivasi*, 17(1), 537-543.
- Hang, M. (2021). The probiotic potential of lactic acid bacteria (LAB) isolated from naniura (a traditional Batak food). *Food Technology*.
- Kholibrina, C. R., & Aswandi, A. (2021). The Ethnobotany and Ethnomedicine of *Zanthoxylum acanthopodium* in Lake Toba, North Sumatra, Indonesia. *Jurnal Lahan Suboptimal : Journal of Suboptimal Lands*, 10(1), 78–90. <https://doi.org/10.36706/jlso.10.1.2021.526>
- Lubis, S. (2021). Kekuatan Bisnis “Dekke Naniura”, Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba). *ResearchGate*.
- Maria Manik, J. K. (2020). Lactic Acid Bacteria (LAB) with Probiotic Potential from Dengke Naniura. *Baghdad Science Journal*.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (4th ed.). SAGE Publications
- Mulyani, R., & Adnan, P. (2022). Produk fermentasi tradisional Indonesia berbahan dasar pangan hewani (daging dan ikan): A review. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 34-48.
- Okky Rizkiana Silaban, S. S. (2024). Tinjauan Pedagogi Biologi Berbasis Kearifan Lokal Naniura-Sashimi Batak. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 22-29.
- Rosnawya Simanjuntak, B. N. (2023). Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dari Dengke Naniura. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Rosnawya Simanjuntak, B. N. (2024). Identifikasi Bakteri yang Menguntungkan dan Merugikan dari Dengke Naniura. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*.
- Rosnawya Simanjuntak, Benika Naibaho, Hotman Manurung, Kezia Mellshandy Saragih. (2026). Pengolahan Bakteri Asam Laktat Naniura. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 331-338.
- 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. *Prosiding Sixth Postgraduate Bio Expo 2021*. Medan: Universitas Negeri Medan.
- Tambunan, P. (2021). Kekuatan bisnis “Dekke Naniura” keunikan kuliner tradisional Suku Batak (Toba) di Provinsi Sumatera Utara.