

Arsik Sebagai Identitas Gastronomi Etnis Batak: Tinjauan Historis, Sosial, Dan Kultural

Regina Pacis¹, Rachel Naftalia Situngkir², Annisa Nurul Khasanah³, Reny Yuliana Siahaan⁴, Esi Emilia⁵, Jenri P Hutasoit⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Negeri Medan

Email: reginasitumorang915@gmail.com¹, rachelnaftalias@gmail.com², annisanurulpchy@gmail.com³, renysiahaan@unimed.ac.id⁴, esiemilia@unimed.ac.id⁵, jenri@unimed.ac.id⁶

ABSTRAK

Arsik merupakan salah satu makanan tradisional khas Batak Toba yang memiliki nilai gastronomi, budaya, sosial, dan gizi yang kuat dalam kehidupan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis arsik sebagai identitas gastronomi etnis Batak melalui tinjauan historis, sosial, dan kultural. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan studi pustaka dengan teknik purposive sampling terhadap enam informan yang terdiri atas tokoh adat, pelaku UMKM, dan wisatawan di Kecamatan Laguboti, Kabupaten Toba, Sumatera Utara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa arsik tidak hanya dipahami sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya Batak Toba yang berkaitan erat dengan sistem sosial Dalihan Na Tolu dan berbagai upacara adat masyarakat. Keunikan arsik terletak pada penggunaan rempah khas Batak seperti andaliman, bawang batak, bunga rias, serta teknik *slow cooking* tradisional yang menghasilkan cita rasa khas asam, pedas, gurih, dan sensasi kebas di lidah. Selain memiliki nilai budaya yang tinggi, arsik juga berpotensi sebagai pangan fungsional karena mengandung protein hewani yang tinggi serta senyawa bioaktif alami dari rempah-rempah yang bermanfaat bagi kesehatan. Arsik juga memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi di kawasan Danau Toba karena mampu memberikan pengalaman kuliner autentik bagi wisatawan. Namun, pelestarian arsik menghadapi tantangan berupa modernisasi kuliner, perubahan pola konsumsi generasi muda, serta meningkatnya harga bahan baku seperti andaliman. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara masyarakat, pelaku UMKM, dan pemerintah dalam menjaga keberlanjutan arsik sebagai warisan gastronomi Batak Toba.

Kata Kunci: Arsik, Gastronomi Batak, Andaliman, Kuliner tradisional, Identitas Budaya, Wisata Gastronomi.

ABSTRACT

Arsik is a traditional Batak Toba food that has strong gastronomic, cultural, social, and nutritional values in the community's life. This study aims to analyze arsik as a Batak ethnic gastronomic identity through historical, social, and cultural reviews. The study used a qualitative method with a descriptive approach. Data collection was carried out through observation, in-depth interviews, and literature studies with a purposive sampling technique with six informants consisting of traditional leaders, MSMEs actors, and tourists in Laguboti District, Toba Regency, North Sumatra. The results show that arsik is not only understood as

a traditional food, but also as a representation of the Toba Batak cultural identity that is closely related to the Dalihan Na Tolu social system and various community traditional ceremonies. The uniqueness of arsik lies in the use of typical Batak spices such as andaliman, batak onions, and artificial flowers, as well as traditional slow cooking techniques that produce a distinctive taste of sour, spicy, savory, and a numbing sensation on the tongue. Apart from having high cultural value, arsik also has the potential to be a functional food because it contains high levels of animal protein and natural bioactive compounds from spices that are beneficial for health. Arsik also has significant potential for development as a gastronomic tourism destination in the Lake Toba region, offering tourists an authentic culinary experience. However, preserving arsik faces challenges such as culinary modernization, changing consumption patterns among the younger generation, and the rising price of raw materials such as andaliman. Therefore, collaboration between the community, MSMEs, and the government is essential to maintaining the sustainability of arsik as a Toba Batak gastronomic heritage.

Keywords: *Arsik, Batak Gastronomy, Andaliman, Traditional Cuisine, Cultural Identity, Gastronomic Tourism.*

A. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang memiliki variasi budaya dan kuliner tradisional yang sangat kaya. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kuliner unik yang tidak hanya berperan sebagai kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai representasi budaya dan warisan nenek moyang yang diturunkan dari generasi ke generasi. Hidangan tradisional muncul dari keterkaitan komunitas dengan alam, pemanfaatan bumbu lokal, dan nilai-nilai sosial yang tumbuh di masyarakat. Kekayaan masakan Nusantara menjadikan Indonesia terkenal sebagai “The Spice Islands” akibat banyaknya variasi rempah yang dipakai dalam berbagai sajian makanan tradisional. Makanan tradisional juga merupakan komponen penting dalam identitas gastronomi suatu wilayah karena mencerminkan sejarah, budaya, dan karakter masyarakat yang mendukungnya (Abduh et al., 2023; Rakhman et al., 2024)

Salah satu etnis di Indonesia yang memiliki kekayaan gastronomi khas adalah masyarakat Batak Toba di Sumatera Utara. Masyarakat Batak Toba dikenal memiliki sistem budaya dan adat istiadat yang masih dijaga hingga saat ini, seperti filosofi Dalihan Na Tolu, Hamoraon, Hagabeon, dan Hasangapon yang menjadi pedoman dalam kehidupan sosial masyarakat. Nilai-nilai budaya tersebut tercermin dalam berbagai tradisi, termasuk tradisi kuliner yang memiliki fungsi sosial dan simbolik dalam kehidupan masyarakat Batak Toba. Kuliner tradisional Batak Toba seperti naniura, saksang, mi gomak, dan arsik tidak hanya dipahami sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya dan sarana pelestarian nilai-nilai adat masyarakat Batak. (Cristy, 2024; Firmando, 2024)

Di antara beragam makanan tradisional Batak Toba, arsik adalah salah satu hidangan yang paling kaya nilai budaya. Arsik merupakan olahan ikan mas yang dimasak dengan rempah-rempah Batak seperti andaliman, kunyit, jahe, cabai merah, bawang, dan daun kecombrang, menciptakan rasa yang khas dan autentik. Pemanfaatan andaliman sebagai bumbu utama menjadikan arsik mempunyai ciri rasa yang sangat terkait dengan budaya Batak Toba. Di samping itu, arsik memiliki hubungan yang kuat dengan kondisi geografis Danau

Toba yang berfungsi sebagai sumber makanan bagi masyarakat Batak. Arsik juga kerap muncul dalam beragam upacara tradisional dan ritual keagamaan sebagai lambang keberuntungan, kesejahteraan, persatuan, dan penghormatan dalam hubungan kekeluargaan masyarakat Batak Toba (Simaremare, 2025)

Keberadaan arsik tidak hanya mencerminkan kemewahan kuliner masyarakat Batak Toba, tetapi juga mewakili identitas gastronomi yang memiliki nilai historis, sosial, dan budaya. Namun, kemajuan modernisasi dan globalisasi menyebabkan minat generasi muda terhadap warisan kuliner lokal mulai menurun yang dapat berpotensi mengurangi pemahaman tentang makna budaya yang ada dalam makanan tradisional tersebut. Oleh sebab itu, penelitian tentang arsik sebagai identitas kuliner etnis Batak sangat penting dilakukan untuk memahami nilai budaya yang terkandung di dalamnya serta sebagai langkah pelestarian warisan masakan tradisional Indonesia.

B. METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Studi ini menerapkan pendekatan kualitatif melalui metode deskriptif, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama dalam pengumpulan, analisis, dan interpretasi data secara mendetail. Metode ini diambil karena kajian berorientasi pada pemahaman arti historis, sosial, dan kultural arsik sebagai identitas gastronomi etnis Batak Toba yang tidak dapat dijelaskan hanya dengan data kuantitatif.

Pemilihan informan dilakukan dengan metode purposive sampling, yaitu memilih informan berdasarkan kriteria tertentu yang dianggap mengerti budaya dan tradisi kuliner Batak Toba. Pengumpulan data dilaksanakan melalui pengamatan, wawancara mendalam, serta kajian literatur. Data yang didapat selanjutnya dianalisis melalui langkah-langkah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Laguboti, Kabupaten Toba, Provinsi Sumatera Utara. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara purposif dengan mempertimbangkan bahwa wilayah tersebut merupakan salah satu daerah yang masih mempertahankan tradisi kuliner Batak Toba, khususnya hidangan arsik, dalam kehidupan sosial dan adat masyarakat. Selain itu, masyarakat di wilayah ini dinilai memiliki pemahaman budaya yang kuat terkait nilai historis, sosial, dan kultural yang terkandung dalam hidangan arsik.

Pelaksanaan penelitian dilakukan pada periode Februari hingga Maret 2026. Pada rentang waktu tersebut, peneliti melakukan proses pengumpulan data melalui observasi lapangan, wawancara mendalam, dan dokumentasi guna memperoleh data yang relevan dengan fokus penelitian.

Informan Penelitian

Informan dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu memilih individu yang memiliki pengetahuan mendalam dan pengalaman langsung mengenai hidangan arsik. Terdapat enam informan yang terdiri dari dua tokoh adat, dua pelaku UMKM kuliner Batak,

dan dua wisatawan yang telah mengonsumsi serta memproduksi arsik di Samosir. Profil menyeluruh informan disajikan pada Tabel 1 di bawah ini

Tabel 1. Profil Informan Penelitian

Informan	Usia	Informasi yang digali
Tokoh adat (Raja Parhata)	51 tahun	Sejarah arsik, nilai filosofis, dan pakem adat jumlah sajian ikan dalam hierarki <i>Dalihan Na Tolu</i> .
Tokoh Adat (Tetua Desa)	52 tahun	Makna spiritual hidangan, aturan penyajian dari pamoruon ke hula-hula, dan jenis upacara adat.
Pelaku UMKM (Pemilik Katering Makanan Batak)	39 tahun	Strategi ketahanan usaha, tantangan ekonomi saat hari raya, dan modifikasi bumbu untuk generasi muda.
Pelaku UMKM (Pemilik Rumah Makan Arsik)	41 tahun	Dinamika harga bahan baku (andaliman), proses pengolahan slow cooking, dan minat konsumen.
Wisatawan	26 tahun	Sudah sering berwisata dan mengonsumsi Natinombur di Samosir
	49 tahun	Sudah sering berwisata ke Samosir Bersama keluarga dan sudah beberapa kali mengonsumsi Natinombur

Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan observasi partisipatif, wawancara mendalam, serta studi dokumentasi atau referensi pustaka. Observasi partisipatif dilaksanakan untuk mendapatkan pandangan langsung tentang situasi sosial dan budaya komunitas di area penelitian. Selanjutnya, enam informan yang dipilih dengan menggunakan teknik purposive sampling berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan topik penelitian menjalani wawancara mendalam. Data juga didapatkan melalui studi dokumentasi dengan memeriksa berbagai sumber seperti buku, jurnal akademik, serta dokumen yang terkait dengan sejarah dan budaya Batak Toba untuk mendukung dan memperkuat temuan penelitian

Analisis Data

Data pada penelitian ini dianalisis dengan menggunakan teknik analisis tematik (thematic analysis) yang dikemukakan oleh (Braun & Clarke, 2006). Analisis dilakukan dengan berbagai langkah, yaitu mentranskripsi data wawancara, mengkode data (*coding*), mengelompokkan kategori, menentukan tema, dan menginterpretasikan makna sesuai fokus penelitian terkait nilai historis, sosial, dan kultural arsik sebagai identitas kuliner etnis Batak Toba. Analisis tematik dipilih karena mampu mengidentifikasi, mengatur, dan menafsirkan pola makna yang muncul dari data kualitatif secara mendalam dan terstruktur. Untuk memastikan kevalidan data, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi sumber dan metode dengan membandingkan hasil

observasi, wawancara, serta studi pustaka agar data yang diperoleh bersifat valid dan dapat dipercaya.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Makna sejarah dan Budaya Sosial Arsik

A. Sejarah Arsik

Arsik merupakan hidangan tradisional khas Batak Toba yang telah diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat Batak. Dalam bahasa Batak, arsik dikenal dengan istilah *dekke na niarsik* yang berarti ikan yang dimasak hingga kering dengan bumbu yang meresap sempurna ke dalam daging ikan. Hidangan ini menggunakan ikan mas segar yang dimasak dengan berbagai rempah khas Batak seperti andaliman, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, batang rias, dan cabai sehingga menghasilkan cita rasa khas yang menjadi identitas kuliner Batak Toba. Pada awalnya, arsik hanya disajikan dalam upacara adat tertentu dan dianggap sebagai hidangan sakral yang memiliki nilai budaya tinggi bagi masyarakat Batak Toba (Munthe & Azmi, 2023). Selain itu, arsik juga dikenal sebagai salah satu kuliner Batak Toba yang paling populer karena memiliki cita rasa gurih dan kaya rempah yang diwariskan secara turun-temurun dalam budaya masyarakat Batak (Sihotang, 2024).

B. Budaya Sosial Arsik

Dalam kehidupan sosial masyarakat Batak Toba, arsik tidak hanya berperan sebagai hidangan, tetapi juga memiliki arti simbolis yang kuat terkait dengan tradisi dan sistem kekerabatan masyarakat Batak. Arsik sering muncul dalam berbagai upacara tradisional seperti pernikahan, acara kelahiran, syukuran, tujuh bulanan, dan ritual keagamaan lainnya. Ikan mas pada hidangan arsik melambangkan kesuburan, kemakmuran, keberkahan, serta harapan akan kehidupan rumah tangga yang harmonis dan sejahtera. Penyajian arsik mengikuti aturan adat tertentu, seperti jumlah ikan yang harus ganjil dan penataan ikan sejajar sebagai simbol kesatuan serta keharmonisan hidup (Sinulingga et al., 2024). Selain itu, pelaksanaan arsik dalam tradisi Batak Toba hanya diperbolehkan oleh hula-hula atau keluarga dari pihak perempuan sebagai wujud penghormatan dan penerapan nilai *Dalihan Na Tolu* dalam struktur sosial masyarakat Batak Toba. Keberadaan arsik dalam berbagai upacara adat menunjukkan bahwa hidangan tradisional ini memiliki peran penting sebagai sarana pelestarian identitas budaya dan nilai sosial masyarakat Batak Toba (Munthe & Azmi, 2023).

Komposisi Gizi

A. Bahan dan Teknik Pengolahan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku UMKM kuliner Batak menunjukkan bahwa arsik adalah hidangan tradisional yang mengandalkan ikan mas sebagai bahan utama, dipadukan dengan rempah-rempah khas Batak seperti andaliman, bawang batak, bunga rias, kunyit, jahe, cabai merah, dan asam glukurat (*mobe*). Kekhasan rasa arsik berasal dari pemakaian andaliman yang memberikan sensasi pahit dan kesemutan di

lidah serta aroma unik yang tajam. Di samping itu, pemanfaatan bawang batak, bunga rias, dan kacang panjang menghasilkan aroma herbal dan cita rasa unik pada masakan arsik. Proses pengolahan arsik hingga sekarang masih menggunakan metode tradisional dengan memanfaatkan kualiti besar yang dilapisi batang serai dan lengkuas agar ikan tetap tidak terbakar selama proses memasak. Rincian bumbu dan fungsinya disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi Bumbu Natinombur dan Fungsinya

Bahan	Ukuran	Fungsi dalam Masakan
Ikan mas (<i>Cyprinus carpio</i>)	1 kg	Sebagai bahan utama yang akan dipadukan dengan bumbu
Andaliman (<i>Zanthoxylum acanthopodium</i>)	50 gr	Memberikan rasa getir, sensasi khas kebas, dan aroma khas
Bawang batak (<i>Allium schoenoprasum</i>)	100 gr	Memberikan aroma dan cita rasa khas Batak
Kacang panjang (<i>Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis</i>)	100 gr	Menambah tekstur dan pelengkap isi ikan
Kunyit (<i>Curcuma longa</i>)	50 gr	Memberikan warna kuning khas arsik
Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	25 gr	Mengurangi aroma amis dan memberi rasa hangat
Cabai merah	100 gr	Memberikan rasa pedas
lengkuas	50 gr	Memberikan aroma dan digunakan sebagai alas masakan
serai	3 batang	Alas kualiti dan pemberi aroma segar
Asam glugur (<i>mobe</i>)	30 gr	Memberikan rasa asam khas
Bunga rias (<i>kecombrang</i>)	50 g	Memberikan aroma herbal khas batak
Bawang merah dan bawang putih	50 gr	Dasar bumbu dan penguat cita rasa
Garam	1-2 sdt	Dasar bumbu dan penguat cita rasa

Pengolahan arsik dengan cara tradisional melibatkan beberapa tahap. Ikan mas terlebih dahulu dibersihkan, lalu dimarinasi dengan garam selama sekitar 30 menit untuk mengurangi lendir dan bau amis pada ikan. Ikan kemudian dicuci sampai bersih. Selanjutnya, rempah-rempah seperti cabai, kemiri, kunyit, jahe, andaliman, bawang merah, dan bawang putih dihaluskan, kemudian dicampurkan dengan bawang batak dan kacang panjang yang sudah dipotong kecil. Campuran rempah itu selanjutnya dimasukkan ke dalam tubuh ikan bersama potongan asam rias (*mobe*) hingga terisi penuh. Selama proses memasak, kualiti terlebih dahulu dilapisi dengan serai dan lengkuas supaya ikan tidak terbakar saat dimasak. Ikan selanjutnya disusun berlapis di dalam

panci, kemudian ditambahkan air serta bumbu pelengkap lainnya seperti andaliman, bunga rias, bawang batak, dan kacang panjang, lalu dimasak dengan kayu bakar menggunakan teknik slow cooking hingga air berkurang dan bumbu meresap dengan baik ke dalam ikan. Selama memasak, ikan tidak boleh diaduk supaya bentuk dan teksturnya tetap terjaga. Menurut hasil wawancara dengan pelaku UMKM, beberapa proses penghalusan bumbu kini sudah menggunakan blender untuk mempercepat persiapan, meski metode memasak tradisional tetap dijaga agar rasa asli arsik tetap terjaga

Nilai Gizi Arsik



Gambar 1. Hidangan ikan arsik

Sumber : tourtoba.com

Ikan arsik, sebagai masakan tradisional Batak Toba, memiliki potensi gizi yang tinggi karena mengandalkan ikan mas sebagai sumber protein hewani utama dan diperkaya dengan berbagai rempah lokal yang mengandung senyawa bioaktif. Ikan mas memiliki kandungan protein berkualitas tinggi, asam amino esensial, dan lemak tak jenuh yang sangat penting untuk mempertahankan kesehatan tubuh. Dalam proses pembuatannya, ikan arsik dimasak dengan bumbu tradisional seperti andaliman, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, dan cabai yang tidak hanya menambah cita rasa unik, tetapi juga mendukung nilai fungsional makanan. Salah satu studi menyebutkan bahwa ikan mas arsik tetap menjaga kandungan protein dan gizinya selama proses pengolahan, sehingga termasuk makanan yang sangat bergizi. Di samping itu, pemakaian rempah alami pada ikan arsik juga dapat memberikan keuntungan kesehatan karena mengandung zat antioksidan dan antimikroba alami. Andaliman, rempah asli Batak, memiliki senyawa flavonoid, alkaloid, dan terpenoid yang berpotensi sebagai antiinflamasi dan antioksidan. Dengan demikian, ikan arsik tidak hanya memiliki nilai budaya dan kuliner, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai makanan tradisional fungsional yang mendukung kesehatan masyarakat.

Tabel 3. Kandungan Gizi Arsik

Bahan	Berat (g)	URT	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Ikan mas	1000	1 ekor bsr	1300,2	183	58	0.00
Andaliman	50	5 sdm	49.50	2.30	0.50	9.00

Bawang batak	100	1 ikat kecil	30.00	3.27	0,73	4,35
Kacang panjang	100	6 helai	3.9	1.9	0.3	7.9
kunyit	50	3 buah	162.5	6.3	6.9	29.1
jahe	25	1 buah	16.5	0.5	0.1	3.8
Cabai merah	100	10 buah sedang	27.0	1.0	0.3	5.8
Bawang merah	20	4 siung	8.8	0.3	0.0	2.0
Bawang putih	30	6 siung	26.4	0.8	0.1	0.1
serai	60	3 batang	82.7	6.7	1.3	15.5
Total			1.707	206	68.2	77.5

Berdasarkan tabel 3, arsik memiliki nilai gizi yang cukup besar, terutama pada kandungan proteinnya yang berasal dari ikan mas sebagai bahan utama. Dalam satu porsi arsik, total energi mencapai 1.707 kkal dengan protein sebanyak 206 gram, lemak 68,2 gram, dan karbohidrat 77,5 gram. Kandungan protein yang tinggi pada arsik menunjukkan bahwa sajian ini bisa menjadi sumber protein hewani yang baik untuk tubuh, terutama dalam mendukung pembentukan dan perbaikan jaringan. ikan mas mengandung protein, lemak, dan asam amino yang tinggi, yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh (Pratama et al., 2013). Di samping itu, pemakaian rempah-rempah seperti kunyit, jahe, serai, dan andaliman juga menyuplai senyawa bioaktif alami yang berperan sebagai antioksidan dan mendukung peningkatan sistem imun. Kandungan lemak dalam arsik sebagian besar berasal dari ikan mas, sementara karbohidrat didapat dari bahan rempah dan sayuran pelengkap seperti kacang panjang dan bawang batak. Dengan kombinasi tersebut, arsik tidak hanya memiliki nilai budaya yang tinggi, tetapi juga berpotensi sebagai hidangan tradisional bergizi yang memenuhi kebutuhan energi dan protein masyarakat

Arsik sebagai Identitas Gastronomi Batak

A. Ciri Khas Arsik sebagai Identitas Kuliner Batak

Arsik merupakan salah satu kuliner tradisional Batak Toba yang memiliki ciri khas kuat dan menjadi identitas gastronomi masyarakat Batak. Keunikan arsik terletak pada penggunaan andaliman sebagai rempah utama yang memberikan sensasi getir dan kebas di lidah yang tidak ditemukan pada masakan daerah lain. Selain andaliman, arsik juga menggunakan berbagai rempah lokal khas Batak seperti bawang batak, kunyit, jahe, bunga rias (kecombrang), serai, dan asam glugur yang menciptakan perpaduan rasa asam, pedas, gurih, dan aroma herbal yang khas. Proses pengolahannya masih

mempertahankan teknik tradisional dengan metode slow cooking menggunakan kayu bakar hingga bumbu meresap sempurna ke dalam ikan mas. Teknik memasak tersebut menjadi salah satu pembeda utama arsik dengan berbagai olahan ikan dari daerah lain di Indonesia. Keaslian cita rasa arsik juga dijaga oleh pelaku UMKM dengan tetap mempertahankan resep turun-temurun dan penggunaan rempah asli Batak dalam proses pengolahannya (Munthe et al., 2023). Selain itu, penggunaan andaliman dalam masakan Batak diketahui memiliki pengaruh yang kuat terhadap karakteristik rasa dan identitas makanan tradisional Batak seperti arsik dan saksang (Abduh et al., 2023).

B. Arsik sebagai Representasi budaya batak

Dalam budaya Batak Toba, arsik bukan sekadar makanan tradisional, melainkan juga merupakan simbol budaya dan identitas sosial komunitas. Arsik nyaris selalu ada dalam berbagai acara adat seperti pernikahan, syukuran, baptisan anak, tujuh bulanan (mambosuri), dan kegiatan meminta doa restu kepada keluarga besar. Kehadiran arsik dalam ritual adat mencerminkan penghormatan, berkah, persatuan, serta harapan akan kehidupan yang harmonis dan makmur. Nilai budaya itu sangat terkait dengan sistem kekerabatan Dalihan Na Tolu yang merupakan fondasi hubungan sosial masyarakat Batak Toba, terutama antara hula-hula, dongan tubu, dan boru (Simaremare, 2025). Dalam hasil wawancara, tokoh adat menyatakan bahwa arsik merupakan lambang kekeluargaan dan penghormatan karena dihidangkannya dalam acara adat yang penting yang melibatkan seluruh anggota keluarga. Selain itu, masyarakat Batak Toba melihat arsik sebagai bagian dari warisan budaya yang perlu dilestarikan karena tidak hanya merepresentasikan kuliner khas daerah, tetapi juga mencerminkan identitas budaya Batak yang diturunkan dari generasi ke generasi.

C. Persepsi Masyarakat dan Wisatawan terhadap Arsik

Hasil wawancara menunjukkan bahwa masyarakat dan wisatawan memiliki pandangan positif terhadap arsik sebagai makanan khas Batak Toba. Pengunjung mengungkapkan bahwa arsik memiliki rasa khas yang tidak ada di masakan daerah lain, terutama karena sensasi unik andaliman yang membuat lidah terasa kebas dan aroma rempah yang kuat. Di samping itu, para wisatawan juga berpendapat bahwa teknik memasak tradisional dan pemakaian bumbu lokal membuat arsik memiliki nilai budaya serta pengalaman kuliner yang asli. Pelaku UMKM kuliner Batak menyatakan bahwa sampai sekarang mereka masih menjaga cita rasa asli arsik dengan resep tradisional dan metode memasak yang diwariskan meskipun ada beberapa tahap, seperti penghalusan bumbu, kini mulai dibantu dengan blender untuk mempercepat persiapan. Para pelaku UMKM menyatakan bahwa keunikan rasa arsik merupakan daya tarik utama bagi wisatawan serta masyarakat Batak yang tinggal di perantauan dan kembali untuk menikmati masakan khas daerah mereka. Hal ini sejalan dengan penelitian (Rakhman et al., 2024) yang menyebutkan bahwa identitas gastronomi Batak terbentuk melalui penggunaan bahan-bahan lokal, rempah-rempah khas, dan metode memasak tradisional yang menciptakan pengalaman kuliner yang otentik serta memiliki potensi menjadi daya

tarik wisata kuliner di wilayah Danau Toba

Pembahasan

Arsik dalam Perspektif Gastronomi

Gastronomi adalah studi yang mengeksplorasi keterkaitan antara makanan, budaya, lingkungan, sejarah, dan identitas komunitas. Dalam sudut pandang gastronomi, makanan dipandang bukan hanya sebagai kebutuhan biologis, melainkan juga sebagai cerminan nilai budaya dan identitas suatu kelompok masyarakat (Rakhman et al., 2024). Arsik, yang merupakan kuliner khas Batak Toba, mencerminkan hubungan yang kuat antara masyarakat Batak dan sumber alam Danau Toba yang melimpah dengan ikan air tawar serta rempah-rempah lokal. Penggunaan bahan seperti andaliman, bawang batak, bunga rias (kecombrang), kunyit, dan asam glugur mencerminkan pemanfaatan sumber daya lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi dalam kebudayaan kuliner Batak Toba. Selain itu, metode memasak slow cooking dengan kayu bakar menunjukkan keberadaan praktik gastronomi tradisional yang masih dilestarikan hingga kini sebagai bagian dari jati diri budaya masyarakat Batak.

Keunikan cita rasa arsik berasal dari penggunaan andaliman yang menghasilkan sensasi getir dan kebas di lidah, menjadikannya sebagai ciri khas utama masakan Batak Toba. Andaliman tidak sekadar digunakan sebagai bumbu, tetapi juga menciptakan identitas rasa yang membedakan arsik dari beragam olahan ikan di berbagai daerah lain di Indonesia (Abduh et al., 2023). Berdasarkan hasil wawancara, pelaku UMKM menyampaikan bahwa penggunaan rempah Batak asli dan metode memasak tradisional tetap dijaga demi menjaga cita rasa otentik arsik meskipun beberapa tahap mulai beradaptasi dengan teknologi modern seperti blender. Hal ini menunjukkan bahwa arsik bukan hanya sekadar makanan tradisional, melainkan juga merupakan gambaran hubungan masyarakat Batak dengan lingkungan, rempah-rempah lokal, serta sistem budaya yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Nilai Budaya dan Sosial Arsik

Dalam budaya Batak Toba, arsik memiliki makna simbolis yang mendalam karena selalu ada dalam berbagai upacara adat dan aktivitas sosial masyarakat. Arsik umumnya disajikan pada pernikahan, syukuran, baptisan anak, tujuh bulanan (mambosuri), serta saat memohon doa restu dari sanak keluarga. Keberadaan ikan mas arsik dalam upacara adat mencerminkan harapan, keberkahan, doa, dan keharmonisan serta kehidupan yang makmur bagi yang menerimanya. Penempatan arsik dalam adat juga sangat terkait dengan sistem kekerabatan Dalihan Na Tolu yang mendasari hubungan sosial masyarakat Batak Toba, terutama antara hula-hula, dongan tubu, dan boru (Simaremare, 2025).

Hasil wawancara dengan tokoh adat menunjukkan bahwa arsik dianggap sebagai lambang penghormatan, karena biasanya diberikan oleh pihak hula-hula kepada keluarga penerima dalam acara adat tertentu. Tokoh adat juga menyampaikan bahwa jumlah ikan yang dihidangkan mesti ganjil dan penempatan ikan disusun sejajar sebagai lambang keharmonisan dan kesatuan dalam kehidupan keluarga. Makna simbolik ini menunjukkan bahwa arsik bukan hanya makanan tambahan dalam upacara, tetapi juga berfungsi sebagai sarana pengungkapan

doa dan nilai-nilai sosial masyarakat Batak Toba. Sistem Dalihan Na Tolu yang terlihat dalam penyajian arsik menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki peran signifikan dalam mempertahankan hubungan kekerabatan dan identitas sosial masyarakat Batak (Firmando, 2024)

Arsik sebagai Pangan Fungsional dan Bergizi

Arsik memiliki kemampuan sebagai makanan fungsional karena mengandung nutrisi dan senyawa bioaktif yang bermanfaat untuk kesehatan. Kandungan protein yang melimpah di ikan mas sebagai bahan utama membuat arsik menjadi sumber protein hewani yang bermanfaat untuk mendukung pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh. Berdasarkan analisis gizi, arsik memiliki energi sebesar 1.707 kkal dengan kandungan protein 206 gram, lemak 68,2 gram, dan karbohidrat 77,5 gram. ikan mas mengandung protein, asam amino, dan senyawa aroma yang tetap terjaga selama proses pengolahan, sehingga memiliki nilai gizi yang tinggi (Pratama et al., 2013)

Selain zat protein dalam ikan mas, beragam rempah yang dipakai dalam arsik juga memiliki khasiat kesehatan. Andaliman dikenal memiliki senyawa flavonoid, alkaloid, dan terpenoid yang memiliki potensi sebagai antioksidan dan antiinflamasi (S, 2020). Kunyit dan jahe mengandung senyawa bioaktif yang berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh serta membantu mengurangi peradangan. Pemakaian bumbu alami tanpa zat pengawet sintetis menunjukkan bahwa arsik adalah hidangan tradisional yang tidak hanya penuh rasa, tetapi juga memiliki keuntungan bagi kesehatan. Dengan begitu, arsik dapat digolongkan sebagai makanan tradisional fungsional yang berpotensi membantu pemenuhan gizi masyarakat serta menjaga nilai budaya setempat

Tantangan Pelestarian Arsik di Era Modern

Kemajuan modernisasi dan globalisasi dalam pangan menimbulkan tantangan bagi pelestarian kuliner tradisional seperti arsik. Berdasarkan hasil wawancara, pelaku UMKM mengungkapkan bahwa perhatian generasi muda terhadap makanan tradisional mulai berkurang karena lebih menyukai makanan cepat saji dan kuliner modern yang dianggap lebih praktis dan sesuai dengan tren saat ini. Keadaan ini menyebabkan pemahaman tentang teknik memasak tradisional dan makna budaya arsik semakin menurun di kalangan generasi muda. Di samping itu, perubahan pola hidup masyarakat kontemporer juga mendorong modifikasi pada resep dan metode pengolahan yang berpotensi mengikis keaslian rasa arsik.

Tantangan lainnya adalah tingginya biaya bahan baku utama seperti andaliman yang sering naik, sehingga berdampak pada biaya produksi pelaku UMKM. Dari hasil wawancara, sejumlah pelaku usaha telah memulai beradaptasi dengan cara menggunakan blender dalam penghalusan bumbu guna mempercepat produksi. Walaupun begitu, mereka terus berupaya melestarikan metode memasak tradisional dan pemakaian rempah khas Batak agar rasa arsik tetap konsisten. Fenomena ini mengindikasikan bahwa pelestarian arsik memerlukan keseimbangan antara penyesuaian terhadap perubahan zaman dan usaha untuk menjaga keaslian budaya kuliner Batak Toba

Potensi Arsik sebagai Wisata Gastronomi

Arsik memiliki peluang signifikan untuk diangkat sebagai destinasi wisata kuliner di wilayah Danau Toba mengingat keunikan cita rasa, nilai budaya, serta pengalaman masakan yang otentik. Kuliner khas Batak Toba terbentuk dari pemanfaatan bahan setempat, rempah unik, dan metode memasak tradisional yang menjadi daya tarik tersendiri bagi para pelancong (Rakhman et al., 2024). Berdasarkan hasil wawancara, para wisatawan mengungkapkan bahwa rasa andaliman dan aroma rempah unik Batak menawarkan pengalaman kuliner yang tidak ada di tempat lain. Di samping itu, metode memasak tradisional dengan kayu bakar juga menjadi magnet budaya yang memperkaya pengalaman kuliner di wilayah Danau Toba.

Pengembangan arsik sebagai destinasi kuliner juga menciptakan kesempatan ekonomi bagi pelaku UMKM setempat. Sebagian pengusaha UMKM mulai menggunakan media sosial seperti TikTok dan Instagram untuk memperkenalkan arsik kepada publik melalui konten proses memasak tradisional dan promosi makanan Batak. Selain itu, festival budaya dan festival kuliner Batak dapat berfungsi sebagai media penting untuk memperkenalkan arsik sebagai warisan budaya dan daya tarik pariwisata daerah. Melalui dukungan promosi digital, pelestarian budaya, serta partisipasi pemerintah dan komunitas lokal, arsik memiliki potensi untuk menjadi daya tarik wisata budaya yang dapat memperbaiki citra gastronomi Danau Toba dan mendukung ekonomi masyarakat setempat.

C. KESIMPULAN

Arsik merupakan warisan kuliner tradisional Batak Toba yang memiliki nilai historis, sosial, budaya, gastronomi, dan gizi yang kuat dalam kehidupan masyarakat Batak. Hidangan ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga menjadi simbol identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun melalui berbagai upacara adat dan sistem sosial masyarakat Batak Toba. Keunikan arsik terletak pada penggunaan rempah khas seperti andaliman, bawang batak, bunga rias, serta teknik *slow cooking* tradisional yang menciptakan cita rasa autentik dan membedakannya dari olahan ikan daerah lain di Indonesia. Selain memiliki nilai budaya yang tinggi, arsik juga berpotensi sebagai pangan fungsional karena mengandung protein hewani yang tinggi serta berbagai senyawa bioaktif alami yang bermanfaat bagi kesehatan. Dari sisi gastronomi dan pariwisata, arsik memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner di kawasan Danau Toba karena mampu memberikan pengalaman kuliner khas yang mencerminkan identitas masyarakat Batak Toba. Namun, pelestarian arsik menghadapi berbagai tantangan seperti modernisasi kuliner, perubahan pola konsumsi generasi muda, modifikasi resep, dan tingginya harga bahan baku khas Batak seperti andaliman. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian secara berkelanjutan melalui kolaborasi antara masyarakat, pelaku UMKM, pemerintah daerah, dan media digital agar arsik tetap terjaga sebagai identitas gastronomi dan warisan budaya Batak Toba.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. S., Djati, S. P., Ingkadijaya, R., & Sri, M. (2023). *Effect of Using Andaliman Herbs in Making Traditional Batak Food (Saksang and Arsik)*. *Tgdic*, 4–9. <https://doi.org/10.2991/978-94-6463-296-5>
- Cristy, S. N. (2024). *MAKANAN TRADISIONAL BATAK TOBA : KAJIAN METABAHASA SEMANTIK ALAMI*. 14(1), 411–425.
- Firmando, H. B. (2024). *The Role of The Traditional Beliefs of the Toba Batak Community in Social Practices in the Lake Toba Region : A Review of Culture and Context*. 4668(1), 156–177.
- Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). *Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas batak toba sumatra utara*. 1(2), 9–15.
- Rakhman, C. U., Elmia, A. S., Suganda, S. A., & Abdul, A. E. (2024). *Utilization of Lake Toba culinary identity for gastronomic tourism development*. 7(2), 127–144.
- S, M. E. (2020). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC .) Dengan Metode DPPH*. 3, 30–36.
- Simaremare, P. (2025). *Makna ikas mas arsik dalam budaya batak toba*. 13(2), 62–77. <https://doi.org/10.52352/jgi.v13i2.2197>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). *Using thematic analysis in psychology. Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>