

Di balik setiap nama hidangan tradisional Sumatera Utara tersimpan sebuah dunia yang kaya akan makna. Buku ini bukan sekadar katalog kuliner, melainkan sebuah penelusuran mendalam melalui pendekatan ekolinguistik untuk mengungkap rahasia yang terkandung dalam leksikon kuliner masyarakat Mandailing, Melayu, Jawa, Karo, dan Batak. Sebagai kajian awal untuk pengembangan wisata gastronomi, buku ini menghubungkan kekayaan bahasa dan budaya tersebut dengan potensi pariwisata. Sebuah referensi wajib bagi akademisi, antropolog, pecinta kuliner, pelaku usaha pariwisata, dan siapa pun yang ingin memahami Sumatera Utara tidak hanya dari rasanya, tetapi juga dari jiwanya.

Leksikon Kuliner Sumatera Utara:

Inventarisasi dan Makna Budaya untuk Wisata Gastronomi

**ALVY MAWADDAH
LARAIBA NASUTION
ABDUL GAPUR**



Abdul Media Literasi
<https://amedialiterasi.com/>
editor@amedialiterasi.com



Leksikon Kusiner Sumatera Utara: Inventarisasi dan Makna Budaya untuk Wisata Gastronomi

Alvy Mawaddah
Laraiba Nasution
Abdul Gapur



Abdul Media Literasi

Leksikon Kuliner Sumatera Utara:

Inventarisasi dan Makna Budaya untuk Wisata Gastronomi

Ditulis oleh:

Alvy Mawaddah, Laraiba Nasution, Abdul Gapur

Diterbitkan, dicetak, dan didistribusikan oleh

Abdul Media Literasi

JL. D. Tempe GG. Rambutan No. 1 LK. VII

Kecamatan Binjai Timur Kota Binjai 20737

Telp: +62 896-5721-1553

Email: editor@amedialiterasi.com

Web: <https://amedialiterasi.com/index.php/Book>



Abdul Media Literasi

Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak baik sebagian ataupun keseluruhan isi buku dengan cara apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Cetakan I, Oktober 2025

ISBN: 978-634-04-4696-8

vi+97 hlm ; 14.8x21 cm.

©Oktober 2025

Kata Pengantar

Dengan memanjatkan puji syukur ke hadirat Allah SWT, kami bersyukur dapat menyelesaikan buku berjudul Leksikon Kuliner Sumatera Utara: Inventarisasi dan Makna Budaya untuk Wisata Gastronomi ini. Buku ini lahir dari kegelisahan intelektual akan semakin memudarnya pemahaman generasi muda terhadap kekayaan kuliner tradisional yang tidak hanya sekadar urusan rasa, tetapi juga menyimpan khazanah pengetahuan, nilai-nilai luhur, dan kearifan lokal yang tak ternilai.

Perjalanan penelitian dan penulisan buku ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Penulis menyampaikan penghargaan yang tulus kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mendanai penelitian ini melalui skema pendanaan penelitian tahun 2025. Dukungan pendanaan ini tidak hanya memungkinkan terlaksananya penelitian lapangan yang mendalam di berbagai wilayah Sumatera Utara, tetapi juga memfasilitasi dokumentasi dan analisis terhadap leksikon kuliner lima etnis atau suku di Sumatera Utara, yakni Melayu, Mandailing, Jawa-Deli, Karo, dan Batak Toba.

Buku ini hadir sebagai upaya untuk membangun jembatan antara warisan kuliner tradisional dengan potensi pengembangan wisata gastronomi yang berkelanjutan. Melalui pendekatan ekolinguistik, kami berusaha membongkar lapisan-lapisan makna yang tersembunyi di balik setiap leksikon kuliner, mengungkap bagaimana bahasa, budaya, dan alam saling berkelindan dalam menciptakan

sistem pengetahuan kuliner yang unik dan bermakna.

Kami menyadari sepenuhnya bahwa buku ini masih memiliki berbagai keterbatasan. Akan tetapi, tertanam harapan bahwa kehadiran buku ini dapat menjadi pemantik diskusi dan kajian lebih lanjut tentang pelestarian warisan kuliner Nusantara. Terkhusus dalam menghadapi tantangan globalisasi yang mengancam kelestarian pengetahuan tradisional, sementara di sisi lain membuka peluang pengembangan wisata gastronomi yang berbasis kearifan lokal.

Pada akhirnya, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua narasumber, ahli budaya, dan masyarakat di berbagai wilayah Sumatera Utara yang telah berbagi pengetahuan dan pengalaman mereka. Terima kasih juga kepada para kolega dan tim peneliti yang telah berkontribusi dalam pengumpulan dan analisis data. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi pelestarian budaya, pengembangan pariwisata, dan penumbuhan kebanggaan akan kekayaan kuliner Nusantara.

Salam hangat,
Para Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
BAGIAN I PENDAHULUAN KONSEPTUAL	1
Bab 1 Kuliner sebagai Warisan Budaya dan Aset Wisata	2
Bab 2 Pendekatan Teoretis: Ekolinguistik dan Gastronomi	7
2.1. Ekolinguistik: Memahami Hubungan Segitiga Bahasa, Budaya, dan Alam	7
2.2. Leksikon Kuliner sebagai Cermin Dunia (Worldview)	10
2.3. Wisata Gastronomi: Konsep dan Potensi Pengembangannya	12
BAGIAN II LEKSIKON KULINER SUMATERA UTARA	17
Bab 3 Leksikon Kuliner Etnis Melayu	20
3.1. Sekilas tentang Kuliner Melayu	20
3.2. Daftar Leksikon Kuliner Melayu	20
3.3. Kearifan Kuliner dalam Budaya Melayu	29
Bab 4 Leksikon Kuliner Etnis Mandailing	31
4.1. Sekilas tentang Kuliner Mandailing	31
4.2. Daftar Leksikon Kuliner Mandailing	31
4.3. Bahasa Kuliner sebagai Penjaga Kosmos Mandailing	39
Bab 5 Leksikon Kuliner Etnis Batak Toba	41
5.1. Sekilas tentang Kuliner Batak Toba	41
5.2. Daftar Leksikon Kuliner Batak Toba	41
5.3. Kuliner dalam Kosmologi Batak Toba	49
Bab 6 Leksikon Kuliner Etnis Jawa-Deli	50
6.1. Sekilas tentang Kuliner Jawa-Deli	50
6.2. Daftar Leksikon Kuliner Jawa-Deli	51
6.3. Filosofi Hidup dalam Kuali Jawa-Deli	60
Bab 7 Leksikon Kuliner Etnis Karo	61
7.1. Sekilas tentang Kuliner Karo	61
7.2. Daftar Leksikon Kuliner Karo	61
7.3. Kuliner dalam Kosmologi Karo	69

BAGIAN III JEJAK KE DEPAN: DARI LEKSIKON KE AKSI	71
Bab 8 Benang Merah Kearifan Kuliner Sumatera Utara.....	72
8.1. Pola Penamaan: Onomatope, Bahan Baku, dan Teknik	72
8.2. Nilai Budaya yang Universal: Kebersamaan, Rasa Syukur, dan Harmoni dengan Alam.....	75
8.3. Keunikan dan Titik Berbeda Setiap Etnis.....	79
Bab 9 Potensi Pengembangan untuk Wisata Gastronomi	83
9.1. Pemetaan Kuliner sebagai Daya Tarik Wisata.....	83
9.2. Strategi Storytelling: Dari Leksikon ke Narasi Wisata yang Menarik.....	86
9.3. Rekomendasi: Rute Wisata Gastronomi, Festival Kuliner, dan Pelatihan bagi Pelaku Usaha.....	89
BAGIAN PENUTUP	93
Dari Piring, Kita Bercerita	93
DAFTAR PUSTAKA.....	96

BAGIAN I

PENDAHULUAN

KONSEPTUAL



Bab 1

Kuliner sebagai Warisan Budaya dan Aset Wisata

Jika mendengar orang mengatakan “Nasi Among-Among,” mungkin sebahagian besar orang-orang tak lagi asing, dan seketika sedikit banyaknya langsung terbayang bentuk nasi yang dibungkus dengan daun pisang. Kenapa diberi nama “among-along” ? apa makna dan tujuannya? Jika coba kita gali, hidangan ini bukan sekadar santapan biasa, melainkan sebuah simbol rasa syukur dan perekat hubungan kekeluargaan yang telah diwariskan secara turun-temurun. Begitulah sejatinya kuliner tradisional, yakni sebuah manifestasi kebudayaan yang merepresentasikan hubungan simbiosis antara masyarakat dengan lingkungannya. Setiap hidangan tak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan fisiologis, melainkan juga sebagai medium transmisi nilai-nilai kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Ini mengingatkan kita bahwa di balik setiap hidangan tradisional tersimpan narasi budaya yang mendalam, yang sayangnya sering kali terabaikan

dalam gegap gempita dunia kuliner modern. Kita cenderung terfokus pada kenikmatan rasa semata, tanpa menyelami lebih jauh makna filosofis dan kearifan lokal yang melatarbelakangi terciptanya sebuah hidangan. Proses pemisahan antara cita rasa dan akar budayanya ini dapat dipandang sebagai suatu bentuk “penghapusan” nilai-nilai luhur yang secara perlahan dianggap sebagai hal yang wajar, di mana hubungan triadik antara pangan, alam, dan budaya semakin terdesak ke pinggiran kesadaran masyarakat (Mennell, 2005; Shapin, 2013).

Fenomena globalisasi telah mengubah lanskap kuliner kita secara dramatis. Restoran cepat saji berdiri megah di sebelah warung tradisional, sementara generasi muda lebih fasih menyebut “croissant” daripada “cimpa unung-unung.” Yang lebih mengkhawatirkan, erosi pengetahuan kuliner tradisional ini terjadi secara sistematis. Kajian Asridayani dan Fhitri (2024) pada leksikon poul-poul di masyarakat Batak Toba mengonfirmasi kekhawatiran ini, menunjukkan adanya pergeseran dan penyempitan pemahaman makna leksikon tradisional di kalangan generasi muda. Ini tak hanya soal masalah selera, melainkan krisis identitas budaya yang berlangsung secara senyap.

Namun, di balik ancaman ini tersimpan potensi besar yang belum tergali optimal. Kuliner tradisional sebenarnya merupakan aset wisata yang paling organik dan autentik. Paino, dkk. (2024) dalam kajian

leksikon Melayu Deli menegaskan bahwa berfungsi sebagai pemuas rasa lapar, dan juga sebagai penanda identitas budaya yang dapat menjadi daya tarik wisata yang powerful. Wisatawan modern selain ingin mencicipi rendang, juga ingin memahami filosofi “merandang,” yakni proses memasak perlahan yang mencerminkan kesabaran dan ketekunan.

Bahasa kuliner tradisional berfungsi sebagai jendela untuk memahami relasi segitiga antara manusia, alam, dan budaya. Ketika masyarakat Karo menyebut “Jong Labar”, mereka tak cuma merujuk pada jagung sebagai bahan pangan, tetapi juga pada sistem nilai yang menghargai kesuburan tanah dan kebersamaan sosial, sebuah pola yang juga ditemukan dalam makna flora dan fauna dalam peribahasa Karo (2020, 2022). Demikian pula, nama “Sambal Tuktuk” dari Mandailing, dengan onomatope ‘tuk-tuk’ -nya, digambarkan teknik memasak dan juga merekam nilai kebersamaan (marsialapari), menunjukkan kompleksitas lapisan makna yang tidak ditemukan dalam kajian kuliner yang hanya berfokus pada rasa.

Yang menarik, setiap etnis di Sumatera Utara mengembangkan kosakata kuliner yang unik sesuai dengan lingkungan dan sistem budaya mereka. Masyarakat pesisir Melayu memiliki kekayaan leksikon seafood seperti “Rusip” dan “Bekasam” yang mencerminkan strategi adaptasi ekologis, sementara masyarakat pedalaman Batak mengembangkan

istilah-istilah seperti “Naniura” dan “Arsik” yang kaya akan makna spiritual dan status sosial (Nurhasanah, 2024). Keragaman ini merupakan khazanah tak ternilai yang justru menjadi modal utama pengembangan wisata gastronomi berkelanjutan.

Sayangnya, potensi besar ini belum diimbangi dengan pendokumentasian yang komprehensif dan analitis yang mendalam. Selama ini, pengetahuan tentang kuliner tradisional lebih banyak tersimpan dalam ingatan kolektif para tetua. Beberapa penelitian memang telah dilakukan, seperti kajian tentang leksikon kuliner Melayu Deli (Paino et al., 2024) dan masakan Batak Toba (Nurhasanah, 2024), namun pendekatan yang mengintegrasikan analisis linguistik, budaya, dan ekologi secara menyeluruh untuk membangun sebuah leksikon yang aplikatif bagi pariwisata masih sangat terbatas.

Berdasarkan kondisi inilah, kehadiran buku ini menjadi penting. Buku ini tak sekadar mendokumentasikan, namun juga membangun sebuah kerangka pemahaman yang holistik melalui pendekatan ekolinguistik. Seperti yang ditunjukkan dalam kajian Lontar Usada Bali oleh Suardiana dkk. (2025), pendekatan ini memungkinkan kita membaca kuliner tidak cuma sebagai produk, namun sebagai sistem pengetahuan yang hidup dan dinamis, yang mengkodekan hubungan manusia dengan alam sekitarnya.

Pada akhirnya, buku ini ingin menegaskan bah-

wa melestarikan kuliner tradisional bukanlah tindakan nostalgia, melainkan investasi budaya untuk masa depan. Dengan memahami dan mengembangkan ekoleksikon kuliner Sumatera Utara, kita tak hanya menyelamatkan warisan leluhur, tapi juga membangun fondasi yang kokoh untuk pengembangan wisata gastronomi yang berkelanjutan dan bermartabat, sebagaimana fungsi ekoleksikon dalam melestarikan dan mentransmisikan nilai-nilai budaya (Beratha et al., 2020). Inilah saatnya kita menyajikan cita rasa, dan juga cerita; tak hanya makanan, namun makna.