

**LEKSIKON KULINER TRADISIONAL
MASYARAKAT KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN**

SKRIPSI

*Diajukan untuk Memenuhi Syarat Mencapai
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.)
Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia*

Oleh

TUTY FATMAWATI SIMANJUNTAK
NPM : 1702040046



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
MEDAN
2021**



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
 Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20238 Telp. 061-6622400 Ext. 22, 23, 30
 Website: <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

BERITA ACARA

Ujian Mempertahankan Skripsi Sarjana Bagi Mahasiswa Program Strata 1
 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

Panitia Ujian Sarjana Strata-1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan dalam Sidangnya yang diselenggarakan pada hari Sabtu, Tanggal 16 Oktober 2021 pada pukul 08.00 WIB sampai dengan selesai. Setelah mendengar, memperhatikan dan memutuskan bahwa:

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
 NPM : 1702040046
 Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
 Judul Skripsi : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan

Dengan diterimanya skripsi ini, sudah lulus dari ujian Komprehensif, berhak memakai gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.)

Ditetapkan : (**A**) Lulus Yudisium
 () Lulus Bersyarat
 () Memperbaiki Skripsi
 () Tidak Lulus



PANITIA PELAKSANA

Ketua,

Sekretaris

Prof. Dr. H. Elfrianto Nasution, S.Pd., M.Pd.

Dra. Hj. Svamsuyurnita, M.Pd.

ANGGOTA PENGUJI:

1. Dr. Yusni Khairul Amri, M.Pd
2. Sri Listiana Izar, S.Pd, M.Pd
3. Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd

1.

2.

3.

Unggul | Cerdas | Terpercaya



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Telp. (061) 6619056 Medan 20238
Website: <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

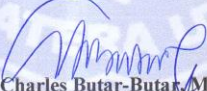
Skripsi ini diajukan oleh mahasiswa di bawah ini:

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Skripsi : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang
Hasundutan

sudah layak disidangkan.

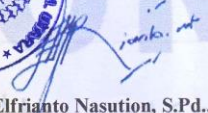
Medan, 4 Oktober 2021

Disetujui oleh:
Pembimbing



Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd

Diketahui oleh:




Prof. Dr. H. Elfrianto Nasution, S.Pd., M.Pd.

Ketua Program Studi


Mutia Febrivana, S.Pd., M.Pd.

ABSTRAK

Tuty Fatmawati Simanjuntak. NIM 1702040046. Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Jurusan Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Keguruan, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk dan makna penggunaan leksikon yang terdapat dalam kuliner tradisional masyarakat yang berada di Kabupaten Humbang Hasundutan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Penelitian deskriptif kualitatif. Teknik dalam pengumpulan data penelitian ini, yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Selanjutnya data yang telah diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan teknik reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data. Hasil dalam penelitian adalah ditemukan 85 leksikon kuliner tradisional dari olahan empat sehat lima sempurna.

Kata kunci: *Leksikon, Kuliner Tradisional, Humbang Hasundutan.*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah *alamin*, puji dan syukur hanya milik Allah SWT, Tuhan pencipta alam, sang pemberi rezeki, rahmat, taufiq dan hidayah yang telah diberikan kepada kita semua terutama kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul ***Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan*** yang merupakan kewajiban penulis untuk syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Penulis pada mulanya banyak mengalami kesulitan-kesulitan baik ketika melakukan pengumpulan data, penyusunan dan penulisan skripsi ini. Namun, berkat adanya doa dan dukungan serta motivasi yang diberikan oleh keluarga, pembimbing, dan teman-teman seperjuangan akhirnya penulisan skripsi ini dapat terlaksana dengan baik. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan maupun bimbingan.

Pada kesempatan ini, saya sebagai penulis mengucapkan terima kasih kepada keluarga besar Op. si Reza yaitu ayahanda tersayang **Rahman Simanjuntak**, Ibunda tercinta **Nurvida Br Purba**, Abang ipar saya **Pa Reza**

Boang Manalu, Kakak saya **Jubaidah Simanjuntak S.Kom**, Abang saya **Edi Prawira Simanjuntak S.Pd**, dan adik saya **Taufik Kurniawan Simanjuntak**, yang menjadi penyemangat dan doa restu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Terima kasih juga penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah membantu dan berpartisipasi hingga terselesaikannya skripsi ini. Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Agussani M.AP., Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Bapak Prof. H. Dr. Elfrianto Nasution, S.Pd, M.Pd., Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Ibu Dra. Hj. Syamsyurnita, M.Pd., Wakil Dosen I Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ibu Dr. Hj. Dewi Kusuma Nst, S.S.M.Hum., Wakil Dekan III Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Ibu Mutia Febriyana, S.Pd., M.Pd., Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
6. Ibu Enny Rahayu, S.Pd, M.Pd., Sekretaris Prodi Pendidikan Indonesia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
7. Bapak Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd., Dosen Pembimbing skripsi untuk

memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis sehingga selesainya skripsi ini.

8. Seluruh Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Prodi Bahasa dan Sastra Indonesia atas motivasi yang diberikan selama ini.
9. Seluruh Staf pengajar dan staf Biro Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
10. Teman-teman seperjuangan penulis pada program Kampus Mengajar Perintis.
11. Adik-adik sepupu saya Wulan Irdana Simanjuntak, Rahmi Ayunda Simanjuntak, Elsa Simanjuntak, Yunita Mulyani Simanjuntak, dan temen-temen kelas VIII A Pagi Pendidikan Bahasa Indonesia, terutama untuk Marina, Winda, Astri Suryani, Ernala Sembiring terima kasih atas semangat dan dukungannya.

Akhirnya, dengan segala kerendahan hati penulis menyadari bahwa skripsi ini terdapat kekurangan-kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proposal ini. *Billahi fii sabililhaq fastabiqul khairat, Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.*

Medan, 16 Oktober 2021

Penulis

TUTY FATMAWATI SIMANJUNTAK

NPM : 1702040046

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Kerangka Teoritis.....	6
1. Leksikon.....	8
2. Teori Ekolinguistik	10
3. Kuliner Tradisional Masyarakat	14
B. Kerangka Konseptual.....	19
C. Pernyataan Penelitian.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	21

1. Lokasi Penelitian.....	21
2. Waktu Penelitian.....	22
B. Sumber Data dan Data Penelitian	22
1. Sumber Data	22
2. Data Penelitian	25
C. Metode Penelitian	25
D. Variabel penelitian.....	26
E. Definisi Penelitian	26
F. Instrumen Penelitian	27
G. Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Deskripsi Data Penelitian.....	31
B. Analisis Data Penelitian	141
C. Jawaban Pernyataan Penelitian	146
D. Diskusi Hasil Penelitian.....	147
E. Keterbatasan Penelitian.....	147
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	148
A. Kesimpulan	148
B. Saran	149
DAFTAR PUSTAKA	15

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Rincian Waktu Penelitian.....	22
Tabel 3.2 Instrumen Jenis Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.....	27
Tabel 3.3 Instrumen Makna Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.....	28
Tabel 4.1 Jenis Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan	31
Tabel 4.2 Makna Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan Pada Upacara Adat	34
Tabel 4.3 Leksikon Nama Makanan Pendamping Nasi dan Kudapan Berbentuk Kata	141
Tabel 4.4 Leksikon Nama Makanan Kudapan Berbentuk Frasa.....	143
Tabel 4.5 Leksikon Nama Makanan Pengganti Nasi Berbentuk Frasa.....	144
Tabel 4.6 Leksikon Nama Makanan Pendamping Nasi Berbentuk Frasa.....	145

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Form K.1.....	152
Lampiran 2. Form K.2.....	153
Lampiran 3. Form K.3.....	154
Lampiran 4. Berita Acara Bimbingan Proposal	155
Lampiran 5. Lembar Pengesahan Proposal	156
Lampiran 6. Surat Keterangan Seminar Proposal	157
Lampiran 7. Lembar Pengesahan Hasil Seminar Proposal	158
Lampiran 8. Surat Pernyataan Tidak Plagiat.....	159
Lampiran 9. Surat Permohonan Riset	160
Lampiran 10. Surat Balasan Riset.....	161
Lampiran 11. Surat Bebas Pustaka.....	162
Lampiran 12. Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	163
Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup.....	164
Lampiran 14. Instrumen Wawancara	166
Lampiran 15. Data Informan.....	167
Lampiran 16. Denah Lokasi Kabupaten Humbang Hasundutan.....	168

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Daerah Kabupaten Humbang Hasundutan	168
Gambar 2. Kabupaten Humbang Hasundutan.....	168
Gambar 3. Lokasi Kecamatan Pakkat	169
Gambar 4. Kecamatan Pakkat	169

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Leksikon berasal dari bahasa Yunani yaitu, *lexicon* atau *lexikos*. Leksikon merupakan cabang ilmu linguistik yang membahas tentang kekayaan kata pada suatu bahasa yang membahas tentang semua informasi yang berkaitan dengan makna dan pemakaian kata dalam bahasa. Leksikon memiliki hubungan erat dengan kebudayaan masyarakat salah satunya adalah kuliner. Leksikon kuliner tradisional menggambarkan makna budaya yang mengungkapkan nilai-nilai yang dikandungnya. Dapat disimpulkan jika leksikon pada kuliner tradisional membahas tentang bentuk dan makna dari kuliner tradisional tersebut sebagai pelengkap dalam upacara atau ritual adat.

Kuliner merupakan kebutuhan utama dalam kehidupan seseorang, karena setiap orang membutuhkan makanan kuliner untuk kelangsungan hidupnya. Kuliner adalah kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan memasak atau makanan. Kuliner memiliki nilai tersendiri yang dipengaruhi oleh kondisi lingkungan masyarakat. Kondisi lingkungan juga mengakibatkan keragaman masakan dari masing-masing kelompok masyarakat. Mulai dari alat, bahan, hingga proses pembuatannya. Dengan demikian, seni kuliner di setiap daerah merupakan citra bagi kelompok masyarakat di daerahnya masing-masing.

Setiap daerah memiliki makanan tradisionalnya sendiri yang menjadi ikon daerah tersebut. Salah satunya adalah daerah Kabupaten Humbang Hasundutan.

Kabupaten ini merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Utara yang sebagian besar sukunya adalah Batak Toba dan juga suku Pak-Pak. Kabupaten Humbang Hasundutan dikenal memiliki berbagai jenis kuliner dengan cita rasa yang khas dan diwariskan oleh nenek moyang terlebih dahulu. Penduduk Humbang Hasundutan juga memiliki makanan khas dengan cita rasa yang unik. Setiap komunitas kuliner Kabupaten Humbang Hasundutan memiliki cita rasa tersendiri yang membuat hidangan ini sangat populer di kalangan warga Kabupaten Humbang Hasundutan. Masakan ini tidak hanya dijadikan makanan saat lapar saja, namun juga digunakan dalam proses pelaksanaan upacara adat masyarakat, seperti upacara adat pernikahan atau kematian dan sudah menjadi budaya tersendiri bagi masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

Saat ini, ada banyak makanan khas daerah yang tidak diketahui oleh generasi muda sekarang. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, yang pertama adalah berkurangnya atau hilangnya leksikon lingkungan alam dan budaya di masyarakat yang menyebabkan generasi penerus tidak lagi mengenal leksikon tersebut. Faktor kedua adalah masuknya jenis masakan baru dari luar negeri seperti *ayam goreng*, *pizza*, *spaghetti*, *samyang* dan lain-lain yang menggantikan masakan khas masyarakat itu sendiri. Faktor selanjutnya adalah kemajuan teknologi di zaman sekarang ini. Saat ini banyak peralatan masak tradisional yang tergantikan dengan alat-alat canggih terbaru. Hal-hal tersebut sangat mempengaruhi kelangsungan sebuah leksikon. Ketika lingkungan berubah, bahasa lingkungan akan berubah secara langsung. Jika suatu lingkungan punah, penggunaan bahasa yang terkait dengan lingkungan itu juga akan punah. Masalah

bahasa seperti ini harus mendapat perhatian khusus, agar bahasa lingkungan dapat bertahan dan lestari. Dengan permasalahan bahasa seperti ini, peneliti ingin melakukan penelitian dengan menggunakan pendekatan antropolinguistik. Antropologi adalah ilmu yang menggabungkan antropologi (ilmu budaya) dan linguistik.

Salah satu contoh kuliner yang hampir tidak dikenal oleh beberapa generasi muda Kabupaten Humbang Hasundutan adalah Itak gurgur. Itak gur-gur adalah makanan tradisional Batak yang biasa digunakan dalam acara adat Batak tertentu. Itak gurgur dibuat dengan bahan beras tradisional yang dihaluskan dan dimasak di atas air *gurgur* (mendidih). *Itak gurgur* merupakan makanan tradisional yang banyak digunakan pada acara-acara budaya Batak tertentu. Karakter biologis yang dihasilkan *itak gurgur* memiliki dimensi biologis dimana makanan ini memberi kehangatan yang membara bagi si pemakannya, sehingga ia bersemangat dalam melakukan aktivitas, baik itu kegiatan adat maupun kegiatan pertanian. Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan juga meyakini bahwa karakter biologis *itak gurgur* membuktikan masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan memiliki karakter yang memiliki semangat yang menggebu dan membara dalam menghadapi berbagai kesulitan dalam hidupnya.

Penelitian yang dilakukan oleh Siska Devi Raja Gukguk, Mahasiswa Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, 2018, dengan judul, "*Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Toba: Kajian Ekolinguistik*". (Gukguk, 2018). Hasil penelitian tersebut membahas tentang

leksikon kuliner Batak Toba yang tergeser oleh keberadaan makanan modern. sehingga leksikon kuliner Batak Toba terancam hilang ataupun punah.

Oleh karena itu, peneliti tertarik meneliti masalah ini yang dirumuskan dengan judul *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Humbang Hasundutan* melihat adanya masalah kesinambungan bahasa dalam leksikon kuliner khas masyarakat ini yang belum pernah dicicipi atau bahkan diketahui oleh sebagian generasi muda masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Peneliti berpendapat bahwa penelitian ini perlu dilakukan agar leksikon kuliner pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan tetap dapat dikenal dimasa yang akan datang walaupun sudah tidak dapat lagi terlihat dan dengan demikian bahasa dalam leksikon kuliner tersebut akan tidak punah tetapi, akan dipertahankan dan dilanjutkan.

B. Batasan Masalah

Agar penelitian ini tepat sasaran dan tidak meluas, maka perlu dilakukan pembatasan masalah. Maka peneliti membatasi masalah, yakni Kajian leksikon dari empat sehat lima sempurna pada kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan;

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan pertanyaan peneliti yang jawabannya dicari melalui penelitian (Sugiyono,2017:290). Berdasarkan pernyataan tersebut, yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimanakah bentuk dan makna leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan kegiatan menemukan, mengembangkan, dan membuktikan pengetahuan (Sugiyono,2017:290). Berdasarkan pernyataan tersebut, tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bentuk dan makna leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai penambah pengetahuan kebahasaan khususnya mengenai kajian antrolinguistik. Selain itu, penelitian ini dapat menyumbangkan beberapa kosa kata khusus yang berkaitan dengan kuliner tradisional juga diharapkan menjadi sumber umpan balik atau informasi yang relevan bagi peneliti, terutama yang perihal leksikon kuliner tradisional Humbang Hasundutan.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah:

- a. Dalam pelaksanaannya, penelitian ini dapat mengingatkan dan memperkenalkan berbagai masakan tradisional dari Kabupaten Humbang Hasundutan.

Hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya pelestarian lingkungan khususnya yang berkaitan dengan masakan tradisional di Humbang Hasundutan.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kerangka Teoritis

Berdasarkan hasil pengamatan dari hasil penelitian yang memiliki relevansi terhadap permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Penelitian Siska Devi Raja Gukguk, Mahasiswa Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, 2018, dengan judul, “*Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Toba: Kajian Ekolinguistik*”. (Gukguk, 2018). Hasil penelitian tersebut membahas leksikon kuliner Batak Toba yang digeser oleh karena keberadaan makanan modern. Penelitian ini juga melihat kurangnya perhatian masyarakat Batak Toba terhadap kuliner, sehingga leksikon kuliner Batak Toba terancam hilang ataupun punah. Dalam penelitian tersebut terdapat pendeskripsian jenis leksikon kuliner masyarakat Batak Toba, pemahaman masyarakat serta jenis kearifan lokal yang dikandung.

Penelitian tersebut menjelaskan bahwa leksikon kuliner masyarakat Batak Toba terdiri dari 20 jenis yang terbagi menjadi 2 bagian yaitu 298 leksikon penggunaan peralatan dan bahan yang digunakan, dan 122 leksikon kegiatan. Oleh karena itu, terdapat total leksikon menjadi 422 leksikon. Selain itu, analisis penelitian juga menunjukkan bahwa kearifan lokal dalam kuliner masyarakat Batak Toba menggambarkan kesejahteraan, kerja keras, kesehatan, gotong royong, kejujuran, kesetiakawanan sosial, komitmen, pikiran positif dan rasa syukur.

Penelitian Utari Mirdayati, Mahasiswa Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Budaya, Universitas Sumatera Utara, 2020, dengan judul, ”*Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik*”. (Mirdayati, 2020).

Penelitian tersebut menjelaskan leksikon kuliner tradisional Melayu yang ada di Desa Tanjung Beringin, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai terhadap leksikon kuliner yang ada di masyarakat tersebut. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat 15 jenis kuliner masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai, dimana 53 leksikon alat dan bahan dan 28 leksikon cara pengolahan, sehingga mendapat total 96 leksikon.

Penelitian Odien Rosidin, Erwin Salpa Riansi dan Asep Muhyidin, Mahasiswa Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, 2021, dalam Jurnal LITERA dengan judul, “*Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang*”. (Odien Rosidin, 2021). Penelitian tersebut menjelaskan bahwa keberadaan kuliner tradisional di Kabupaten Pandeglang memberikan gambaran tentang khazanah makanan, penggunaan bahan, tata cara olahan, cita rasa menurut ciri khas lokal dan representasi entitas budaya masyarakat dengan total. Leksikon nama kuliner yang menggambarkan tentang makna budaya dengan pengungkapan berbagai simbolik dan berbagai suratan budaya yang dikandungnya.

Hasil penelitian tersebut menemukan 25 leksikon nama makanan, 14 leksikon nama makanan pelengkap upacara adat, 32 leksikon nama alat pembuatan, 35 leksikon nama bahan dan 38 leksikon nama proses pembuatan. Hasil kedua yaitu, terdapat 3 dimensi dari cerminan ritual adat yaitu sosial, individu dan pengetahuan. Hasil ketiga yaitu, kuliner tradisional merepresentasikan simbol dan makna yang berkaitan erat dengan identitas sosial masyarakat Kabupaten Pandeglang.

Berdasarkan tiga penelitian itu, masing-masing memiliki perbedaan dan kesamaan dengan proposal yang peneliti tulis. Penelitian skripsi di atas sama-sama membahas tentang leksikon kuliner tradisional di Indonesia. Perbedaan masing-masing penelitian yaitu pengaruh leksikon kuliner bagi masyarakat luar dan setempat, leksikon alat dan bahan kuliner tradisional, leksikon pengolahan kuliner tradisional dan pemahaman masyarakat terhadap leksikon kuliner tradisional.

Penelitian ini menitik beratkan kepada bagaimana leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Hubungan yang terdapat pada skripsi yang peneliti baca dengan skripsi yang peneliti tulis sangat berhubungan membahas mengenai leksikon kuliner tradisional masyarakat.

1. Leksikon

Istilah leksikal merupakan kata sifat dari leksikon (Inggris: *lexicon*). Kata leksikon itu sendiri berasal dari bahasa Yunani, *lexicon* yang artinya ‘kata’ atau ‘kosakata’. Kata sifatnya leksikal, yakni sesuatu yang berkaitan dengan leksikon

(Batsu, 2017). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan leksikon sebagai “kosakata, komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam bahasa; kekayaan kata yang dimiliki suatu bahasa ((KBBI), 2020).”

Chaer mengatakan bahwa istilah leksikon berasal dari kata Yunani kuno yang berarti “kata”, “ucapan”, atau “cara berbicara” (Chaer, 2017). Kata leksikon sekerabat dengan leksem, leksikografi, leksikograf, leksikal, dan sebagainya. Sebaliknya, istilah kosa kata adalah istilah terbaru yang muncul ketika mencari tentang kata-kata atau istilah Indonesia sebanyak-banyaknya atau lebih banyak lagi.

Sibarani membedakan leksikon dari perbendaharaan kata, yaitu leksikon mencakup komponen yang mengandung segala informasi tentang kata dalam suatu bahasa seperti perilaku semantis, sintaksis, morfologis, dan fonologisnya, sedangkan perbendaharaan kata lebih ditekankan pada kekayaan kata yang dimiliki seseorang atau suatu bahasa (Sibarani, 2014). Dengan demikian, leksikon atau kosakata adalah sejumlah kata dalam suatu bahasa yang digunakan secara aktif maupun pasif, baik yang masih tersebar di kalangan masyarakat maupun yang sudah dikumpulkan berupa kamus. Leksikon merupakan kumpulan leksem. Makna leksem disebut makna leksikal.

1. Leksikon Nomina

Nomina merupakan kelas kata yang biasanya dapat berfungsi sebagai subyek atau obyek dari klausa; kelas kata ini sering berpadanan dengan orang, benda, atau hal yang dibendakan dalam alam luar bahasa;

kelas ini dalam bahasa Indonesia ditandai oleh tidak dapatnya bergabung dengan kata tidak; misalnya meja adalah nomina karena tidak meja adalah tidak mungkin (Kridaklaksana, 2016). Leksikon alat dan bahan dikategorikan ke dalam kelas nomina.

2. Leksikon Verba

Verba merupakan kelas kata yang biasanya berfungsi sebagai predikat. Dalam beberapa bahasa lain verba mempunyai ciri morfologis seperti ciri kala, aspek, persona, atau jumlah. Sebagian besar verba mewakili unsur semantis perbuatan, keadaan, atau proses; kelas ini dalam Bahasa Indonesia ditandai dengan kemungkinan untuk diawali dengan kata tidak dan tidak mungkin diawali dengan kata seperti sangat, lebih, dsb; misalnya datang, naik, bekerja, dsb (Kridaklaksana, 2016).. Leksikon kegiatan dikategorikan ke dalam kelas verba.

Berdasarkan pendapat ahli di atas, dapat disimpulkan jika leksikon merupakan suatu komponen berupa kumpulan informasi atau kumpulan gagasan tentang kata pada suatu bahasa yang mengindikasikan bahwa setiap gagasan itu memiliki cara tersendiri dalam mengumpulkan informasinya.

2. Teori Ekolinguistik

Ekolinguistik mengkaji interaksi bahasa dengan ekologi. Ekologi merupakan cabang ilmu yang mempelajari bagaimana makhluk hidup dapat mempertahankan kehidupannya dengan mengadakan hubungan antar makhluk hidup dan dengan benda tak hidup di tempat hidupnya atau lingkungannya.

Menurut Haugen (1972) dalam Peter, 1996:57 (Yusni Lubis, 2011) menyatakan

Language ecology may be defined as the study of interactions between any given language and its environment.

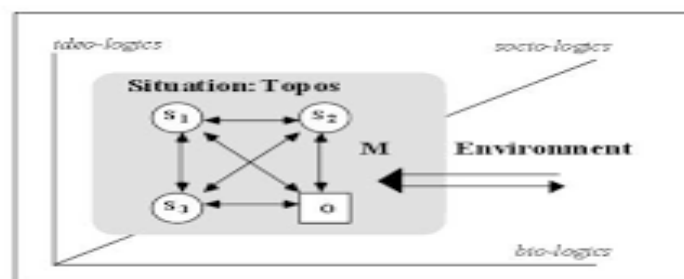
Ekologi merupakan cabang ilmu yang mempelajari bagaimana makhluk hidup dapat mempertahankan kehidupannya dengan terjalinnya hubungan antar makhluk hidup dan dengan benda tak hidup di lingkungannya. Ekologi bahasa merupakan interaksi antara bahasa yang sudah ada dan lingkungannya (sosiolinguistik). Sehingga dapat disimpulkan jika lingkungan bahasa atau ekologi bahasa adalah ruang hidup, tempat hidup bahasa-bahasa. Bahasa yang pada gaya tutur dan secara nyata hadir dalam komunikasi dan interaksi verbal baik lisan maupun tulisan.

Ekologi adalah ilmu tentang lingkungan hidup sedangkan linguistik adalah ilmu tentang bahasa. Ekologi bahasa merupakan interaksi antara bahasa yang sudah ada dan lingkungannya. Sehingga parameter ekologis seperti keterhubungan, lingkungan dan keberagamannya. Ekologi bahasa dan ekologi memadukan lingkungan, konservasi, interaksi, dan sistem bahasa. Jadi pendekatan ekolinguistik digunakan dalam penelitian ini, karena dalam suatu lingkungan, bahasa itu memang hidup dan bahasa-bahasa tersebut dapat dikaji, diselami, dan dimaknai secara khusus melalui pendekatan yang sesuai, yaitu ekolinguistik.

Ekolinguistik memiliki model tata kaji yang dikemukakan oleh Bang dan

Døør (1998) yang digunakan untuk memecahkan masalah-masalah dalam penelitian ini. Model ini memaparkan dimensi logis yang memiliki tiga dimensi yang berkaitan satu sama lain, yakni: dimensi ideologis, sosiologis, dan biologis.

Gambar 2.1 Dimensi Logis



Dimensi ideologikal menunjukkan adanya hubungan individu dengan mental kolektif beserta kognitifnya termasuk khazanah pengetahuan leksikon dan ungkapan, tuturan atau wacana. Pengetahuan kognitif tiap individu menunjukkan kuatnya interaksi yang dilakukan yang memengaruhi pola pikir individu tersebut sehingga memunculkan ideologi yang dijadikan konsep hidup sebagai akibat hubungan interaksi yang dijaga antara individu dan sekitarnya.

Dimensi sosiologis menunjukkan cara masyarakat atau individu untuk menjaga kolektivitas individual. Hubungan yang dimaksud adalah hubungan yang secara tidak langsung menunjukkan ikatan yang terjalin antara manusia dengan sekitarnya sebagaimana konsep Tri Hita Karana ihwal bagaimana individu menjaga keharmonisan hubungan dengan penciptanya, sesamanya dan lingkungannya dan saling, menyayangi satu sama lain, mengetahui satu sama lain dan tidak merasa asing satu sama lain.

Dimensi biologikal menunjukkan kolektivitas biologis individu yang menggambarkan keharmonisan individu yang hidup berdampingan dengan spesies lain, baik makhluk hidup seperti tumbuhan, hewan, mikroorganisme, makroorganisme maupun benda-benda mati di alam seperti air, batu, pasir, lautan (Bundsgaard and Steffensen, 2000).

Menurut Fill, 1996 (Yusni, 2011) menyebutkan jika secara tradisional, ekolinguistik dibagi kepada dua bagian, yakni *eco-critical discourse analysis* dan *linguistic ecology*. Pertama adalah *eco-critical discourse analysis* yaitu analisis wacana kritis yang pengaplikasiannya terhadap teks yang berkaitan dengan lingkungan serta pihak-pihak yang terlibat dalam obeservasi atau pengungkapan ideologi yang mendasari teks tersebut. Kedua adalah *linguistic ecology* yaitu perspektif ekolinguistik yang menggambarkan adanya perubahan bahasa pada lingkungan. Perubahan ini disebabkan oleh munurunnya, menghilangnya, atau berkurangnya biota hewan dan tumbuhan di lingkungan, sehingga berubah pula pemahaman manusia dengan alam di lingkungan itu.

Lingkup ekolinguistik adalah hubungan antara bahasa dengan lingkungan pada ranah leksikon dan bukan pada tataran fonologi dan morfologi' Sapir dalam Fill dan Muhlhausler (2001: 2) menjelaskan, "*This interrelation exists merely of the level of the vocabulary and not, for example, on that of phonology or morphology.*" Sapir dalam Fill dan Mühlhäusler (2001:14) menjelaskan hubungannya sebagai berikut.

Is the vocabulary of a language that most clearly reflects the physycal and social environment of its speakers. The complete vocabulary of a language may

indeed be looked upon as a complex inventory of all ideas, interest, and occupations that take up the attention of the community, and were such a complete thesaurus of the language of a given tribe at our proposal, we might to a large extent infer the characteristics of the culture of the people making use of it. It is not difficult to find examples of languages whose vocabulary thus bear the stamp of the physical environment in which the speakers are placed.

3. Kuliner Tradisional Masyarakat

Keanekaragaman kelompok etnis di Indonesia menghasilkan keragaman budaya dan adat istiadat, salah satunya budaya makan. Para antropolog memosisikan makan sebagai budaya yang sangat penting karena tidak terlepas dari kehidupan manusia. Konsep makanan dan minuman pada masa kini, tidak hanya berkaitan dengan kata benda yang berfungsi mengisi dan mengenyangkan perut. Akan tetapi, pemahamannya bergeser kepada persoalan lingkungan, kesehatan, dan budaya. Di dalam konteks kesehatan, manusia dianjurkan mengkonsumsi makanan yang bergizi dan mengandung kesehatan tinggi.

Menurut Montanari, nilai-nilai dominan dari sistem makanan dalam pengalaman manusia tidak dibatasi sebagai sesuatu yang bersifat kealamian, tetapi makanan menunjukkan proses budaya, transformasi, dan interpretasi terhadap alam (Montanari, 2006). Makanan pada dasarnya adalah produk budaya masyarakat. Makanan merupakan hasil proses konstruksi. Manusia tidak secara spontan memakan sesuatu dari alam, melainkan mengolahnya terlebih dahulu. Makanan tidak bersifat natural, tetapi artifisial. Pandangan yang mengaitkan

kealamiahannya dengan makanan merupakan pandangan yang keliru (Setiawan, 2016).

Makanan dapat berupa sayur-sayuran, buah-buahan, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan, dan telur. Secara garis besar, makanan dan minuman dapat dilihat dari sudut pandang teknologi, konsumsi, kegunaan, dan fungsinya (Koentjaraningrat, 1990). Pola dan jenis makanan menggambarkan perilaku hidup, seperti kesehatan, gaya hidup, lingkungan, dan sistem sosial.

Kuliner secara budaya menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebudayaan sekaligus menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi, dan produksi (Wurianto, 2008). Oleh karena itu, dapat dirumuskan bahwa kuliner merupakan produk budaya dan berkaitan erat dengan masyarakat.

Dalam perspektif kultural, makanan dapat diklasifikasikan menjadi lima kategori, yaitu (1) makanan dan non-makanan; (2) makanan sakral atau suci; (3) makanan pokok, makanan tambahan, dan makanan selingan; (4) makanan yang memiliki khasiat obat atau kesehatan; dan (5) makanan kategori usia. Dalam semua masyarakat, makanan memainkan banyak peran dan dalam kehidupan sehari-hari, makanan sangat terikat dengan aspek sosial, agama, dan ekonomi (Adimihardja, 2007).

Makanan bukan hanya dipengaruhi aspek lingkungan. Munculnya ragam dan jenis makanan dipengaruhi faktor sosial budaya, seperti adat istiadat, agama, suku bangsa, ataupun kepercayaan. Masyarakat Indonesia sejak dulu telah memiliki kebudayaan yang mantap, antara lain kebiasaan mengonsumsi makanan

tradisional yang berciri diproses dengan resep warisan turun-temurun, dibuat dengan alat tradisional, dan diolah dengan teknik khusus agar rasa ataupun tampilannya khas.

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang dikonsumsi suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi terdahulu. Jenis makanan ini dibuat dengan resep turun-temurun sehingga nyaris tanpa modifikasi dan menjadikannya berbeda dari kuliner daerah lain. Kuliner tradisional menjadi identitas lokal karena merupakan bagian dari totalitas budaya masyarakat, seperti tata cara pengolahan, peranannya dalam budaya masyarakat, dan tata perayaan dalam perhelatannya, serta resep pembuatan yang terus terjaga (Tyas, 2017).

Kamus Besar Bahasa Indonesia mengartikan kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan masak-memasak. Secara umum, kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan pangan dan makanan, mulai dari bahan-bahan mentah sampai pada proses pengolahan dan penyajian. Kuliner masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan dapat kita rasakan di daerah asal masyarakat Humbang Hasundutan, yaitu di kawasan sekitaran Danau Toba yang menjadi tempat masyarakat ini bermukim. Namun, bukan hanya pada daerah sekitaran Humbang Hasundutan dapat kita temukan.

Saat ini kuliner masyarakat Humbang Hasundutan sudah menyebar luas di daerah-daerah lain dan tetap dikelola oleh masyarakat itu sendiri karena masyarakatnya yang sudah tersebar luas di seluruh bagian nusantara. Kuliner pada masyarakat Humbang Hasundutan adalah jenis makanan yang dipengaruhi seni

dan tradisi memasak masyarakat Humbang Hasundutan dan kebanyakan hidangan masyarakat ini tidak dibatasi oleh aturan halal. Daging babi dan daging anjing sangat lazim dikonsumsi dalam tradisi kuliner masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Namun, tidak semua jenis kuliner pada masyarakat ini menggunakan bahan-bahan yang tidak halal, banyak juga kuliner yang dapat dinikmati oleh semua kalangan.

Kebudayaan merupakan identitas suatu bangsa yang dapat membedakan suatu bangsa dengan bangsa lainnya. Setiap bagian kebudayaan pasti memiliki nilai-nilai kearifan lokal didalamnya. Seperti yang dikatakan oleh Sibarani (2014:114) Kearifan lokal adalah kebijaksanaan atau pengetahuan asli suatu masyarakat yang berasal dari nilai luhur tradisi budaya untuk mengatur tatanan kehidupan masyarakat. Kearifan lokal adalah nilai budaya lokal yang dapat dimanfaatkan untuk mengatur tatanan kehidupan masyarakat secara arif atau bijaksana.

Sibarani (2014:121) juga menyatakan bahwa kearifan lokal sering dianggap padanan kata *Indigenous Knowledge*, yakni kebiasaan, pengetahuan, persepsi, norma, dan kebudayaan yang dipatuhi bersama suatu masyarakat (lokal) dan hidup turun-temurun. Kearifan lokal merupakan milik manusia yang bersumber dari nilai budayanya sendiri dengan menggunakan segenap akal budi, pikiran, hati, dan pengetahuannya untuk bertindak dan bersikap terhadap lingkungan alam dan lingkungan sosialnya.

Jenis-jenis kearifan lokal menurut Sibarani adalah kesejahteraan, kerja keras, disiplin, pendidikan, kesehatan, gotong royong, pengelolaan gender,

pelestarian dan kreativitas budaya, peduli lingkungan, kedamaian, kesopansantunan, kejujuran, kesetiakawanan sosial, kerukunan dan penyelesaian konflik, komitmen, pikiran positif, dan rasa syukur (Sibarani 2014:135). Kuliner juga termasuk bagian dari kebudayaan dalam suatu masyarakat. Oleh karena itu, dalam beberapa kuliner terkandung kearifan lokal yang bersumber dari nilai-nilai budaya masyarakat pemilik kuliner tersebut.

Kuliner bukan hanya sebagai kebutuhan primer, tetapi juga memiliki keterkaitan dengan budaya termasuk teknologi, organisasi social, dan juga kepercayaan masyarakat. Makanan tidak bermakna apa-apa jika tidak diposisikan dalam perspektif kebudayaan atau jaringan interaksi sosialnya. Dalam kaitan dengan itu, Adrianto (2014:11-13) menyatakan bahwa makanan bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan fisik, tetapi juga kebutuhan religi, ritual, atau upacara tradisional. Makanan untuk upacara tradisional adalah makanan yang disajikan dalam rangka kegiatan sosial yang melibatkan warga masyarakat terkait dengan peristiwa-peristiwa yang berada di luar aktivitas teknis sehari-hari, tetapi mempunyai kaitan dengan kekuatan di luar diri manusia.

Berkaitan dengan upacara atau ritual adat yang dilakukan oleh masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan dapat diungkap beberapa hal sebagai berikut: (1) terdapat beberapa upacara atau ritual adat yang orientasinya ditujukan untuk keselamatan pribadi dan keselamatan orang lain (warga atau masyarakat) dan (2) upacara atau ritual adat yang dilakukan masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan dilakukan sebagai bagian dari tradisi turun-temurun dan ditujukan untuk merawat nilai-nilai kearifan lokal. Upacara atau

ritual adat dan kuliner tradisional yang dijadikan pelengkap nya sampai hari ini tetap dilestarikan oleh warga masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan sehingga masih tetap terpelihara. Upacara atau ritual adat dianggap peninggalan yang penting karena mencerminkan nilai-nilai luhur untuk menjalani kehidupan. Upacara atau ritual adat merupakan salah satu wujud peninggalan kebudayaan. Kebudayaan adalah warisan sosial yang hanya dimiliki oleh warga masyarakat pendukungnya dengan jalan mempelajari dan mewariskannya secara berkelanjutan terhadap generasi selanjutnya.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dapat disimpulkan jika kearifan lokal merupakan tradisi atau kebiasaan dari suatu budaya yang mengatur kehidupan masyarakat sesuai dengan nilai-nilai yang berlaku pada masyarakat yang harus dipatuhi bersama. Kearifan lokal ini membahas tentang pendidikan, kesehatan, gotong royong, pelestarian, kreativitas budaya, dan kuliner. Oleh karena itu, dalam beberapa kuliner terkandung kearifan lokal yang bersumber dari nilai-nilai budaya masyarakat pemilik kuliner tersebut. Dalam beberapa leksikon kuliner masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan akan ditemukan beberapa kearifan lokal karena dalam menjalankan beberapa bagian kebudayaan masyarakat ini, kuliner sangat berperan penting.

B. Kerangka Konseptual

Berdasarkan dari kerangka teoritis di atas, maka adapun kerangka konseptual penelitian ini adalah menitik beratkan kepada bentuk dan makna

leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan dengan menggunakan kajian ekolinguistik.

C. Pernyataan Penelitian

Pernyataan penelitian digunakan sebagai pengganti hipotesis penelitian yang merupakan jawaban sementara terhadap pertanyaan-pertanyaan penelitian dan dapat dijelaskan dari berbagai sudut pandang. Pernyataan penelitian ini dilakukan setelah rumusan masalah. Berdasrakan penjelasan kerangka teoritis dan kerangka konseptual di pembahasan sebelumnya, maka pernyataan penelitian ini adalah adanya bentuk dan makna dari leksikon kuliner pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat dimana penelitian dilakukan yaitu di desa Pakkat Hauagong, Kecamatan Pakkat, Kabupaten Humbang Hasundutan. Berdasarkan *surat edaran Bupati Humbang Hasundutan Nomor : 130/1647/Pem/XI/2007, 12 November 2007* Kabupaten Humbang Hasundutan terletak pada garis 2°1'-2°28' Lintang Utara dan 98°10'-98°58' Bujur Timur dan berada di bagian tengah wilayah Propinsi Sumatera Utara.

Letak Geografis Kabupaten Humbang Hasundutan berbatasan dengan :

- a. Sebelah Timur dengan Kabupaten Tapanuli Utara
- b. Sebelah Selatan dengan Kabupaten Tapanuli Tengah
- c. Sebelah Barat dengan Kabupaten Pakpak Barat
- d. Sebelah Utara dengan Kabupaten Samosir

Luas Kabupaten Humbang Hasundutan adalah 251.765,93 Ha. Terdiri dari sepuluh kecamatan, 153 (seratus lima puluh tiga) Desa dan 1 (satu) Kelurahan, yaitu Kecamatan Pakkat, Kecamatan Onanganjang, Kecamatan Sijamapolang, Kecamatan Lintongnihuta, Kecamatan Paranginan, Kecamatan Doloksanggul, Kecamatan Pollung, Kecamatan Parlilitan, Kecamatan Tarabintang dan Kecamatan Baktiraja. Luas wilayah dari kecamatan Pakkat adalah 38.168 ha, dengan jumlah desa sebanyak 22 desa.

2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan selama tiga bulan dari bulan Juli hingga bulan September 2021 melalui beberapa prosedur mulai dari pengajuan judul hingga sidang meja hijau. Adapun rincian pelaksanaan penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3.1
Rincian Waktu Penelitian

No	Keterangan	Bulan/Minggu																											
		Mei				Juni				Juli				Agustus				September				Agustus							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Penulisan Proposal	■	■	■																									
2	Bimbingan Proposal				■	■	■	■																					
3	Seminar Proposal								■																				
4	Perbaikan Proposal								■	■	■	■																	
5	Mengumpulkan Data												■	■	■	■	■												
6	Penulisan Skripsi														■	■	■	■	■										
7	Bimbingan Skripsi																									■	■	■	■
8	Sidang Meja Hijau																											■	

B. Sumber Data dan Data Penelitian

1. Sumber Data

Penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif, populasi dan sampel penelitian disebut sebagai subjek penelitian. Dalam penelitian yang

dilakukan, subjek penelitian ialah para masyarakat yang ada di Kabupaten Humbang Hasundutan. Subjek yang dipilih haruslah memenuhi kriteria agar penelitian mendapatkan hasil yang valid dan dapat dipercaya.

Kriteria pemilihan subjek penelitian dilakukan dengan mengutip pendapat Mahsun (2005) yaitu: 1) Pria atau wanita dalam rentang usia 25-65 tahun dari kelas sosial yang menengah, 2) Orang tua, suami/istri ialah warga asli yang lahir dan besar di Kabupaten tersebut, 3) Ibu rumah tangga, pedagang makanan, juru masak, maupun penatua adat yang mempunyai pemahaman tentang kuliner masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan, 4) Memiliki kebanggaan akan isolek dan masyarakat isoleknya, 5) Sehat jasmani dan rohani, dan 6) Dapat berbahasa Indonesia. Objek yang diteliti dalam penelitian ini ialah leksikon kuliner yang meliputi leksikon nama kuliner dan alat pembuatan (nomina) serta leksikon kegiatan (verba) yang berbentuk kata maupun frasa.

Penelitian tentang Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan ialah penelitian kualitatif. Sehingga teknik pengumpulan data yang digunakan ialah observasi, wawancara, dan dokumentasi.

a. Jenis Data

1) Data Primer

Data primer adalah sumber data utama yang memberikan data secara langsung kepada seorang peneliti (Sugiyono, 2017:193). Dalam penelitian ini data primer diperoleh dari sumber informan yang dipilih

berdasarkan kriteria yang telah diuraikan dalam subjek penelitian, melalui kegiatan wawancara dan observasi. Informan adalah masyarakat-masyarakat di lingkungan Desa Pakkat Hauagong, Kecamatan Pakkat, Kabupaten Humbang Hasundutan. Informan tersebut adalah sumber informasi yang memenuhi syarat agar penelitian ini menghasilkan informasi ter-akurat.

2) Data Sekunder

Data sekunder ialah data pelengkap yang diperoleh dari dokumen-dokumen literatur seperti jurnal, artikel ilmiah, penelitian terdahulu yang bertujuan untuk menguatkan sumber data primer. Seperti jurnal Odien Rosidin, E. S. (2021). *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang*. *Jurnal LITERA*, 20, 50-75. Penelitian terlebih dahulu dari skripsi Mirdayati, Utari. 2020. *Skripsi. Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu Di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

b. Teknik Pengumpulan Data

1) Wawancara

Wawancara ialah suatu interaksi percakapan atau tanya jawab yang dilakukan oleh pewawancara (peneliti) dan narasumber atau informan (subjek penelitian). Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan berdasarkan kepada instrumen wawancara yang telah disusun sebelumnya.

2) Observasi

Observasi dilakukan dengan cara ikut serta secara langsung atau terlibat dalam proses pembuatan kuliner tradisional yang dilakukan oleh masyarakat di Kabupaten Humbang Hasundutan.

3) Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengambilan data melalui dokumen-dokumen. Berdasarkan pengertian tersebut maka dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pengambilan data-data temuan di lapangan dalam bentuk gambar.

2. Data Penelitian

Data penelitian adalah semua keterangan yang dijadikan responden maupun yang berasal dari dokumen-dokumen. Data dalam penelitian ini adalah keseluruhan jenis kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

C. Metode Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti ialah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif dapat dimaknai sebagai suatu contoh penelitian yang memberikan data deskriptif berupa rangkaian kata yang diperoleh dari tulisan maupun lisan secara langsung dari subjek yang sedang diteliti (Moleong dalam Utari, Skripsi, 2020). Hal-hal yang dapat diteliti tersebut

selanjutnya disebut sebagai fenomena meliputi *perception* (persepsi), *motivation* (motivasi), *habbit* (kebiasaan), dan lain-lain.

Dari pengertian di atas, penelitian penulis yang berjudul Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan ini menguraikan hasil temuan penelitian dalam bentuk narasi berdasarkan pada situasi alami selama pelaksanaan penelitian tanpa adanya tambahan rekayasa.

D. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat nilai dari obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulan (Abdul Chaer, 2010 : 38). Adapun variabel dalam penelitian ini adalah bentuk dan makna leksikon kuliner dari masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

E. Defenisi Penelitian

Definisi penelitian adalah bagaimana peneliti akan menjelaskan tentang suatu variabel yang akan diteliti. Variabel dalam penelitian ini adalah :

1. Bentuk dan makna leksikon kuliner dari masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.
2. Ekolinguistik merupakan interaksi antara bahasa yang memadukan lingkungan dan sistem bahasa. Jadi pendekatan ekolinguistik digunakan

dalam penelitian ini, karena dapat dikaji dengan menggunakan metode deskriptif. Pada metode deskriptif ini, peneliti dapat mengkaji, menyelami, dan memaknai bahasa-bahasa pada lingkungan tersebut.

F. Instumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah sarana yang harus dibuat untuk menampung dan mengolah berbagai data yang akan dikumpulkan dalam penelitian. Untuk mempermudah penelitian dalam melakukan pengumpulan data, peneliti akan menggunakan alat rekam sebagai instrument data. Alat rekam yang digunakan dalam pengumpulan data berupa rekaman video pelaksanaan wawancara dengan informan. Penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan semua data adalah wawancara sedangkan instrument untuk mengumpulkan data dengan mencatat hasil wawancara tersebut. Berikut instrument penelitian Leksikon Kuliner Tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan pada tabel 3.2, sedangkan tabel 3.3 adalah instrumen makna dari kuliner di Kabupaten Humbang hasundutan.

Tabel 3.2
Instrumen Jenis Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat
Kabupaten Humbang Hasundutan

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
1		Bahan Utama
		Leksikon Alam
		Leksikon Tumbuhan

		Leksikon Hewan
2		dst

Tabel 3.3

**Instrumen Makna Kuliner Tradisional Masyarakat
Kabupaten Humbang Hasundutan**

No	Leksikon Kuliner	Upacara Adat	Fungsi

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah metode dalam memproses data menjadi informasi saat melakukan penelitian. Peneliti perlu menganalisis data tersebut agar mudah dipahami dan dianalisis data juga diperlukan agar peneliti mendapatkan solusi atas permasalahan penelitian yang tengah dikerjakan.

Analisis data kualitatif adalah bersifat induktif yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh selanjutnya dikembangkan pola hubungan tertentu akan menjadi hipotesis. Analisis data dapat disimpulkan bahwa telaah atas catatan sebagai sumber masalah yang akan diteliti dan bagian yang penting dalam penelitian ilmiah (Prof. Dr. Sugiyono, 2018 : 245). Teknik mengumpulkan data peneliti menggunakan buku-buku yang berkaitan dengan penelitian serta mencari informasi dari orang yang sudah tahu mengenai penelitian ini agar

mempermudah peneliti dalam teknik menganalisis data penelitian ini menggunakan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Reduksi Data

Kegiatan mereduksi data ialah suatu proses membuat abstraksi/rangkuman hasil wawancara, kemudian dilakukan penyusunan berdasarkan tujuan penelitian untuk menjawab permasalahan. Reduksi data yang dilakukan adalah bentuk dan makna leksikon kuliner yang berkaitan dengan kearifan lokal di daerah Kabupaten Humbang Hasundutan.

2. Penyajian Data

Pada tahap penyajian data peneliti menggunakan metode padan yang alat penentunya berasal dari luar bahasa (Sudaryanto, 2015:15). Metode padan yang digunakan dalam tahap penyajian data adalah metode padan referensial. Dalam metode ini digunakan teknik pilah unsur penentu sebagai pembeda referen, yaitu mendeskripsikan sejumlah leksikon kuliner yang ada di Kabupaten Humbang Hasundutan berdasarkan jenisnya. Dalam hal ini, pengklasifikasian dibagi atas dua kelompok yaitu kelompok alat dan bahan dan kelompok kegiatan, dalam tahap ini peneliti menggunakan konsep nomina dan verba yang dipaparkan oleh Kridalaksana. Leksikon alat dan bahan peneliti simpulkan termasuk pada kelas kata nomina dan leksikon kegiatan dalam kelas kata verba.

Tahap kedua dicari bentuk dan kategori leksikal. Artinya, pada tahap ini peneliti akan mengklasifikasikan leksikon-leksikon tersebut sesuai hasil

tahapan pengklasifikasian di atas. Tahap ketiga adalah mencari bentuk khusus leksikal empat sehat turunan sebanyak mungkin.

3. Verifikasi

Setelah data yang disajikan tersebut dibahas secara rinci, maka selanjutnya data tersebut diambil kesimpulannya.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 85 leksikon kuliner di Kabupaten Humbang Hasundutan dari olahan empat sehat lima sempurna. Beberapa dari leksikon kuliner tradisional tersebut digunakan pada upacara adat atau ritual adat lainnya pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Terdapat 14 leksikon kuliner yang digunakan pada upacara adat yang dikelompokkan menjadi dua bagian yakni, (a) Kuliner yang disajikan pada upacara adat apa pun, (b) Kuliner yang disajikan pada upacara khusus. Berikut jenis kuliner tradisional Humbang Haundutan pada tabel 4.1 dan jeniis kuliner yang digunakan pada upacara adat serta maknanya yang diuraikan pada tabel 4.2

Tabel 4.1

Jenis Leksikon Kuliner Tradisional Kabupaten Humbang Hasundutan

No	Jenis Kuliner	No	Jenis Kuliner
1	Lontong	22	Nagasari
2	Hatupet	23	Apam
3	Lomang	24	Gotuk
4	Lupis	25	Semur
5	Uajit	26	Rendang
6	Panukkup	27	Tauco

7	Sagon	28	Lampet Benti
8	Tape	29	Lampet Boras
9	Pelleng	30	Lampet Gadong
10	Sop	31	Lampet Anggundea
11	Sate	32	Lampet Sagu
12	Bakso	33	Kue talam
13	Kikil	34	Ombus-ombus
14	Peyek	35	Kue boras
15	Pergedel	36	Kue sapit
16	Rujak	37	Hambang Loyang
17	Molen	38	Jagung na Ditung
18	Bakwan	39	Jagung Bolgang
19	Haripit	40	Onde-onde
20	Holak	41	Pisang Saok
21	Bubur	42	Pisang Bolgang
43	Bolu Anggundea	65	Inгкаu sop
44	Bolu jagung	66	Tubis gule
45	Sukun Saok	67	Pinasa gule
46	Bubur tarutung	68	Inгкаu Migar
47	Dali ni horbo	69	Inгкаu Jelok
48	Itak Gurgur	70	Dengke mas arsik
49	Pohul-pohul	71	Dengke mas na niura

50	Suhat Bolgang	72	Jagal Hoda
51	Bubur Mata Ikan	73	Jagal Hambing
52	Godok-godok	74	Jagal Horbo
53	Gadong Bolgang	75	Manuk gule
54	Gadong Tutung	76	Pira Balun
55	Ponsal giling	77	Pira Bolgang
56	Mi Gomak	78	Pira dadar
57	Bulung Gadong Duda	79	Pira mata lombu
58	Bulung Gadong Pusupusu Anggundea	80	Dengke tinutung
59	Bulung Gadong Bolgang	81	Dengke gule
60	Inгкаu Botik	82	Dengke migar tonggi
61	Inгкаu urap	83	Dengke bolgang
62	Inгкаu Kangkung	84	Inгкаu bahun-bahun
63	Inгкаu Siarum	85	Inгкаu Indahan-indahan
64	Sabbal andaliman		

Tabel 4.2
Makna Kuliner Tradisional Masyarakat
Kabupaten Humbang Hasundutan Pada Upacara Adat

No	Leksikon Kuliner	Upacara Adat	Makna
1	Hatupet	Pernikahan/Syukuran/ Lebaran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai buah tangan • Ciri khas hari raya • Jamuan keluarga
2	Lomang	Pernikahan/Syukuran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai pelengkap ritual • Mangalomang sebagai ungkapan kegembiraan
3	Pelleng	Syukuran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai rasa syukur (upah-upah)
4	Lampet Benti	Pernikahan/Syukuran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai buah tangan • Jamuan kepada undangan
5	Itak Gurgur	Pernikahan/Syukuran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai buah tangan • Rasa syukur atas sesuatu yang baru dibeli
6	Pohul-pohul	Pernikahan/Syukuran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai buah tangan • Mempererat kekerabatan dan kasih sayang • Tidak melupakan keluarga atau kerabat
7	Dengke	Pernikahan	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sitio-tio</i> maknanya kehidupan


	Arsik		<p>yang bersih</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Simudur-udur</i> maknanya adalah kehidupan yang harmonis • <i>Mangalap tondi</i> maknanya adalah makanan terakhir dari hula-hula kepada borunya sebagai pengharapan untuk kesehatan dan panjang umur.
8	Daging Horbo	Pernikahan	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai <i>tudu-tudu sipanganon</i> yaitu <i>goar-goar</i> yang memiliki makna pemberian dari pihak paranak kepada parboru untuk sebagai ucapan terimakasih.
9	Daging Haming	Pernikahan/Pembelian Marga/Idul Adha	<ul style="list-style-type: none"> • Acara pembelian marga Batak yaitu adat <i>na gelleng</i> sebagai rasa syukur dan jamuan kepada tamu.
10	Manuk Gule	Syukuran	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai upa-upa pada acara syukuran,

Leksikon kuliner tersebut dibagi kedalam dua bagian yaitu leksikon nomina dan juga leksikon verba. Leksikon nomina pada ekolinguistik dikelompokkan ke dalam tiga bagian, antara lain leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Berikut penjelasan tentang kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

1. Hatupet

Pada umumnya, nama kuliner ini adalah ketupat. Namun, untuk masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan kuliner ini disebut dengan *katupet* atau *hatupet*. *Hatupet* ialah makanan yang termasuk pada jenis makanan ringan atau kue-kuean yang proses pemasakannya dilakukan dengan dua tahap. Tahap pertama adalah pengerebusan dan tahap kedua adalah pengeringan. *Hatupet* memiliki aroma memikat yang berasal dari daun pandan dan juga daun *hatupet* itu sendiri. Kuliner ini sangat nikmat jika dikonsumsi dalam keadaan panas.

Pada kuliner *Hatupet* ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), dan juga *Aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *harambir* (kelapa), *bulung ni harambir* (daun kelapa muda), dan *bulung baion* (daun pandan).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
1	<p data-bbox="539 591 770 622">Hatupet (Ketupat)</p> 	<p data-bbox="884 383 1094 414">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="935 456 1254 488">a. Sipulut (Beras Pulut)</p>
		<p data-bbox="884 533 1107 564">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="935 607 1150 638">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="935 680 1107 712">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="884 754 1187 786">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="935 828 1262 860">a. Sipulut (Beras Ketan)</p> <p data-bbox="935 902 1225 934">b. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="935 976 1299 1081">c. Bulung Harambir (Daun Kelapa)</p> <p data-bbox="935 1124 1366 1155">d. Bulung Baion (Daun Pandan)</p>


Pada upacara pernikahan, *hatupet* dijadikan sebagai buah tangan yakni “*nion ma siluah sian hami parboru asa adong boanon muna tu bagas jala pasahat ma tu akka pamili na dihuta*”, artinya adalah pihak *parboru* (keluarga perempuan) memberikan oleh-oleh kepada *pihak paranak* (keluarga lelaki) untuk dinikmati bersama dengan keluarga dari *pihak paranak*. Selain itu, *hatupet* juga dijadikan sebagai jamuan kepada keluarga dalam acara-acara perkumpulan keluarga. *Hatupet* juga merupakan makanan khas pada hari raya Idul Fitri.

2. Lomang

Lomang merupakan makanan yang proses pemasakannya menggunakan bambu dengan cita rasa khusus yaitu rasa manis dan gurih yang berasal dari perpaduan santan dan garam. *Mangalomang* adalah proses pengolahan dan pemasakan *lomang* yang dilakukan bersama-sama oleh masyarakat. Biasanya *mangalomang* ini dilakukan di hari-hari tertentu seperti idul fitri dan juga tahun baru.

Lomang ataupun lemag merupakan salah kuliner jenis kuliner yang dimana masyarakat mempercayai jika *mangalomang* merupakan ungkapan kegembiraan masyarakat dan juga sebagai kebersamaan, dimana proses dari pelaksanaan *mangalomang* ini menjadikan hubungan bermasyarakat semakin kuat dan harmonis.

Pada kuliner *lomang* ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), dan juga *Aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *boras sipulut* (beras ketan), *harambir* (kelapa), *bulung ni pisang* (daun pisang), dan *bulu lomang* (bambu khusus lemag).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
2	Lomang (Lemang) 	Bahan Utama : a. Sipulut (Beras Pulut)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)

		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sipulut (Beras Ketan) b. Harambir (Kelapa) c. Bulung Pisang (Daun Pisang) d. Bulu Lomang (Bambu Lemang) <p>Leksikon Hewan: -</p>
--	--	--

Pada upacara adat pernikahan adat Batak, *lomang* menjadi pelengkap ritual yaitu *siboanon ni parboru* yang memiliki makna sebagai buah tangan dari keluarga pengantin perempuan yang diberikan kepada pihak pengantin laki-laki dengan diiringi alunan gondang. Istilah ini disebut dengan *lomang si pailohot* ; *nion ma lomang sian hami natua-tua muna, lomang si pailohot. Songon goarna 'sipalohot' sai anggiat ma tu joloan ni ari on lohohot panjaharion muna jala sai hipas-hipas diparngoluan muna.* Maknanya adalah pengharapan dari orang tua kepada kedua mempelai agar setelah mengkonsumsi *lomang*, pekerjaan dan juga rezeki menetap dan berkah serta diberikan kesehatan untuk menjalani pekerjaannya.

3. Panukkup

Panukkup adalah serabi suku Batak Toba yang bahan utamanya adalah *eme si parbue pir* atau *boras* atau beras. *Panukkup* ini dikonsumsi dipagi hari dengan teh atau kopi sebagai pendampingnya. Pada kuliner ini ditemukan 4 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan,

dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), leksikon tumbuhan terdiri dari *boras* (beras) yang diolah menjadi *topong boras* (tepung beras), *Gula horsik* (gula pasir), dan juga *harambir* (kelapa) yang digunakan adalah *aek ni harambir* atau air kelapa.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
3	<p data-bbox="475 898 719 936">Panukkup (Serabi)</p> 	<p data-bbox="826 745 1038 779">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 819 1321 853">a. Topong Boras (Tepung Beras)</p>
		<p data-bbox="826 898 1050 931">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 972 1098 1005">a. Sira (Garam)</p>
		<p data-bbox="826 1048 1129 1081">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 1122 1106 1155">a. Boras (Beras)</p> <p data-bbox="874 1196 1249 1229">b. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p data-bbox="874 1270 1321 1303">c. Aek ni Harambir (Air Kelapa)</p>
		<p data-bbox="826 1346 1090 1379">Leksikon Hewan: -</p>

4. Lampet Benti (Lemet Pulut)

Lampet benti merupakan kuliner tradisional berupa kue kukus yang berbentuk segitiga dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). *Lampet benti* memiliki kesamaan dengan *lampet ombus-ombus* yang disajikan dalam kondisi panas sehingga sebelum memakannya terlebih dahulu untuk *mangombus* atau meniup terlebih dahulu. Kesamaan lainnya adalah kuliner ini ditemukan di daerah yang memiliki suhu dingin sehingga membutuhkan makanan hangat untuk

menghangatkan badan. Adapun perbedaan *lampet benti* dengan *ombus-ombus* adalah daerah asal. *Ombus-ombus* lebih dikenal di kecamatan Siborong-borong, Kabupaten Tapanuli Utara, sedangkan *lampet benti* adalah kuliner masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *ae*k (air). Sedangkan leksikon tumbuhan terdiri dari *sipulut* (beras ketan) yang diolah menjadi *topong sipulut* (tepung ketan), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (*gula merah*), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
4	<p data-bbox="507 1361 687 1469" style="text-align: center;">Lampet Benti (Lemet Pulut)</p> 	<p data-bbox="826 1189 1038 1223">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 1261 1198 1294">a. Sipulut (Beras Pulut)</p>
		<p data-bbox="826 1339 1050 1373">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 1411 1098 1444">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 1482 1050 1516">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 1563 1129 1597">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 1635 1233 1668">a. Sipulut (Tepung Ketan)</p> <p data-bbox="874 1706 1169 1740">b. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="874 1778 1249 1812">c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p data-bbox="874 1850 1241 1883">d. Gula Pola (Gula Merah)</p> <p data-bbox="874 1921 1337 1955">e. Bulung ni pisang (Daun Pisang)</p>


Pada upacara adat pernikahan Batak, *lampet bentu* merupakan jamuan ataupun sarapan pagi kepada *parboru* atau *parhobas* yang maknanya adalah memberikan semangat dari *hula-hulanya* agar pesta yang dilaksanakan berjalan dengan baik.

5. Lampet Boras (Lemet Beras)

Lampet boras merupakan kuliner tradisional berupa kue kukus yang berbentuk segitiga dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). *Lampet boras* memiliki kesamaan dengan *lampet bentu*. Jika *lampet bentu* berbahan dasarnya *sipulut* (ketan), maka *lampet boras* bahan dasarnya adalah *boras* (beras).

Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *æk* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir* atau *boras* (beras) yang diolah menjadi *topong boras* (tepung beras), *harambi* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (*gula merah*), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
5	Lampet Boras (Lemet Beras)	Bahan Utama : a. Topong Boras (Tepung Beras)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam)

	b. Aek (Air)
	<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Boras (Beras) b. Harambir (Kelapa) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Gula Pola (Gula Merah) e. Bulung ni pisang (Daun Pisang)
	<p>Leksikon Hewan: -</p>

6. Lampet Gadong (Lemet Ubi)

Lampet gadong merupakan kuliner tradisional berupa kue kukus yang berbentuk panjang dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). *Lampet gadong* memiliki kesamaan dengan *lampet bentu* dan juga *lampet boras*. Perbedaannya hanya terletak di bahan utama saja, yaitu *gadong* (ubi kayu).

Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *gadong* (ubi kayu), *boras* (beras), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (*gula merah*), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
6	<p data-bbox="491 555 703 663">Lampet Gadong (Lemet Ubi)</p> 	Bahan Utama :
		a. Gadong (Ubi Kayu)
		Leksikon Alam:
		a. Sira (Garam)
		b. Aek (Air)
Leksikon Tumbuhan:		
a. Gadong (Ubi Kayu)		
b. Boras (Beras)		
c. Gula Horsik (Gula Pasir)		
d. Bulung ni pisang (Daun Pisang)		
Leksikon Hewan: -		

7. Lampet Anggundea (Lemet Pisang)

Lampet anggundea atau *lampet pisang* merupakan kuliner tradisional berupa kue kukus yang berbentuk panjang dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). *Lampet anggundea* bahan utama adalah *anggundea* (pisang).

Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *anggundea* (pisang), *boras* (beras), *gula horsik* (gula pasir), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
7	<p data-bbox="467 548 727 656">Lampet Anggundea (Lemet Pisang)</p> 	<p data-bbox="826 383 1038 412">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 454 1190 488">a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p data-bbox="826 530 1050 560">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 602 1094 636">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 678 1050 712">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 752 1129 781">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 824 1190 857">a. Anggundea (Pisang)</p> <p data-bbox="874 900 1102 934">b. Boras (Beras)</p> <p data-bbox="874 976 1249 1010">c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p data-bbox="874 1052 1339 1086">d. Bulung ni pisang (Daun Pisang)</p>
		<p data-bbox="826 1122 1090 1151">Leksikon Hewan: -</p>

8. Lampet Sagu (Lemet Sagu)

Lampet sagu merupakan kuliner tradisional berupa kue bakar yang berbentuk panjang dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). *Lampet sagu* bahan utama adalah *sagu*.


Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sagu*, *gula horsik* (gula pasir), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
8	<p data-bbox="507 495 687 600">Lampet Sagu (Lemet Sagu)</p> 	<p data-bbox="826 383 1038 412">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 456 991 486">a. Sagu</p>
		<p data-bbox="826 530 1050 560">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 604 1098 633">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 678 1050 707">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 754 1129 784">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 828 991 857">a. Sagu</p> <p data-bbox="874 902 1249 931">b. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p data-bbox="874 976 1342 1005">c. Bulung ni pisang (Daun Pisang)</p>

9. Ombus-Ombus (Lemet Beras)

Ombus-ombus merupakan makanan tradisional khas masyarakat Batak Toba, yaitu berupa kue kukus yang berbentuk segitiga dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). Kuliner ini dinamakan *ombus-ombus* karena disajikan dengan kondisi yang panas sehingga sebelum memakannya harus di - *ombus* atau ditiup terlebih dahulu.

Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *boras* (beras), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (gula merah), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
9	<p data-bbox="496 607 699 712">Ombus-Ombus (Lemet Beras)</p> 	<p data-bbox="826 383 1038 416">Bahan Utama :</p> <ul data-bbox="874 454 1321 488" style="list-style-type: none"> a. Topong Boras (Tepung Beras)
		<p data-bbox="826 557 1050 591">Leksikon Alam:</p> <ul data-bbox="874 629 1098 734" style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		<p data-bbox="826 781 1129 815">Leksikon Tumbuhan:</p> <ul data-bbox="874 853 1342 1182" style="list-style-type: none"> a. Boras (Beras) b. Harambir (Kelapa) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Gula Pola (Gula Merah) e. Bulung ni pisang (Daun Pisang)
		<p data-bbox="826 1218 1091 1252">Leksikon Hewan: -</p>

10. Kue Boras (Kue Beras)

Kue boras merupakan kuliner tradisional berupa kue kukus yang berbentuk segitiga dan dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang). *Kue boras* memiliki kesamaan dengan *lampet boras* yaitu sama-sama berbahan dasar *boras* (beras).

Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir* atau *boras* (beras) yang diolah menjadi *topong boras* (tepung beras),


harambir (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (gula merah), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
10	<p style="text-align: center;">Kue Boras (Kue Beras)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Topong Boras (Tepung Beras)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Boras (Beras)</p> <p>b. Harambir (Kelapa)</p> <p>c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p>d. Gula Pola (Gula Merah)</p> <p>e. Bulung ni pisang (Daun Pisang)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

11. *Itak Gurgur*

Itak Gurgur merupakan makanan tradisional khas masyarakat Batak Toba berupa kue yang berbentuk kepalan tangan. Proses pembuatan *itak gurgur* hampir sama dengan *pohul-pohul*, perbedaanya terletak pada proses memasak. *Itak gurgur* proses pemasakannya dengan cara dikukus, sedangkan *pohul-pohul* tidak dimasak.

Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir* atau *boras* (beras) yang diolah menjadi *topong boras* (tepung beras), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), dan *gula pola* (*gula merah*).


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
11	<p data-bbox="440 1133 759 1167">Itak Gurgur (Kue Boras)</p> 	<p data-bbox="826 824 1038 857">Bahan Utama :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 898 1318 931">a. Topong Boras (Tepung Beras)
		<p data-bbox="826 974 1050 1008">Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 1048 1094 1081">a. Sira (Garam) <li data-bbox="874 1122 1050 1155">b. Aek (Air)
		<p data-bbox="826 1220 1129 1254">Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 1294 1102 1328">a. Boras (Beras) <li data-bbox="874 1361 1169 1395">b. Harambir (Kelapa) <li data-bbox="874 1440 1249 1473">c. Gula Horsik (Gula Pasir) <li data-bbox="874 1518 1238 1552">d. Gula Pola (Gula Merah) <li data-bbox="874 1585 1337 1619">e. Bulung ni pisang (Daun Pisang)
		<p data-bbox="826 1691 1090 1724">Leksikon Hewan: -</p>

Kuliner *itak gurgur* memiliki relasi yang erat dengan masyarakat. *Itak gurgur* merupakan makanan yang wajib disajikan sebagai ucapan rasa syukur atas sesuatu yang baru diraih atau dibeli seperti rumah atau mobil baru. *Itak gurgur* selanjutnya akan diberikan atau dibagikan kepada seluruh keluarga atau tetangga. Selain itu, masyarakat juga percaya jika dengan membagikan *itak gurgur* maka sipemberi akan sehat dan rezeki pun akan selalu bertambah. Sama dengan tekstur kuliner tersebut yakni *gurgur* yaitu gembur yang dipercaya melambangkan kesuburan.

12. Pohul-pohul

Pohul-pohul merupakan makanan tradisional khas masyarakat Batak Toba berupa kue yang berbentuk kepalan tangan. Sama dengan makana khas Batak Toba lainnya, penamaan *pohul-pohul* didasarkan pada proses pembuatan maknaan tersebut, yakni *dipohul* atau dikepal.

Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *æk* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir* atau *boras* (beras) yang diolah menjadi *topong boras* (tepung beras), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), dan *gula pola* (*gula merah*).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
12	<p data-bbox="517 607 678 712">Pohul-pohul (Kue Boras)</p> 	<p data-bbox="826 383 1038 416">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 454 1321 488">b. Topong Boras (Tepung Beras)</p>
		<p data-bbox="826 530 1050 564">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 602 1098 636">c. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 674 1054 707">d. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 781 1129 815">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 853 1102 887">f. Boras (Beras)</p> <p data-bbox="874 925 1171 958">g. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="874 996 1251 1030">h. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p data-bbox="874 1068 1240 1102">i. Gula Pola (Gula Merah)</p> <p data-bbox="874 1140 1342 1173">j. Bulung ni pisang (Daun Pisang)</p>
		<p data-bbox="826 1249 1091 1283">Leksikon Hewan: -</p>

Masyarakat mempercayai jika *pohul-pohul* dibentuk dengan kepalan tangan sampai meninggalkan bekas lima jari tangan. Artinya, dibentuk dengan menekan kuat. Hal ini memaknakan meskipun kita merasa tertekan, dan kesusahan untuk membangun suatu kegiatan adat, diharapkan dengan adanya *pohul-pohul* ini dapat mempererat kekerabatan seperti *pohul-pohul* yang menjadi utuh karena adanya genggam tangan pada proses pembuatannya. Adapun arti dari bekas lima jari tersebut adalah, *hatiha silima* yaitu *manogot, pangului, hos ni ari, guling ari*, dan *bot ni ari* yang memiliki arti lima waktu, yaitu subuh, pagi,


siang, sore, dan petang. *Hatiha silima* (lima waktu) tersebut mengandung arti jika setiap saat dari pagi sampai malam jangan melupakan keluarga. Selain itu, lima jari juga menjadi simbol dari panca indra manusia, yakni *parnidaan* (penglihatan), *parbinegean* (pendengaran), *parniangoan* (penciuman), *pandaion* (pengecapan), dan *pangkilalaan* (perasa untuk kulit).

13. *Lupis*

Di tempat peneliti melakukan penelitian, *Lupis* merupakan makanan yang dikonsumsi di hari Minggu saja. Kuliner ini merupakan makanan tradisional yang berbentuk segitiga dan dibungkus *bulung ni pisang* (daun pisang).


Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *aeK* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *boras pulut* (beras ketan), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (gula merah), dan *bulung ni pisang* (daun pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
13	Lupis	Bahan Utama : a. Boras Pulut (Beras Pulut)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan:

		<ul style="list-style-type: none"> a. Boras Pulut (Beras Pulut) b. Harambir (Kelapa) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Gula Pola (Gula Merah) e. Bulung ni pisang (Daun Pisang) <p>Leksikon Hewan: -</p>
--	---	---

14. Uajit

Uajit merupakan makanan tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan yang bahan dasarnya adalah ketan (*boras sipulut*). Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *Sira* (garam), *ae*k (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *boras pulut* (*beras ketan*), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), dan *gula pola* (*gula merah*).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
14	<p style="text-align: center;">Uajit (Wajik)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Boras Pulut (Beras Pulut) <p>Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air) <p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Boras Pulut (Beras Pulut)

		b. Harambir (Kelapa) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Gula Pola (Gula Merah)
		Leksikon Hewan: -

15. *Kue Talam*

Kue talam merupakan makanan jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat sekitar terutama para orang tua, namun kue ini juga aman untuk dikonsumsi oleh balita umur 1-5 tahun. Hal ini dikarenakan tekstur *kue talam* yang memiliki tekstur lembut sehingga aman untuk dikonsumsi para balita. Kuliner kue talam pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan pada umumnya dikonsumsi dengan mencampurkan potongan kue talam dengan air dari gula merah yang sudah dicairkan seperti penyajian bubur sumsum.

Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *æk* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *boras* (*beras*) yang diolah menjadi *topong boras* (tepung beras), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), dan *gula pola* (*gula merah*).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
15	<p style="text-align: center;">Kue Talam</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Topong Boras (Tepung Beras)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Boras (Beras)</p> <p>b. Harambir (Kelapa)</p> <p>c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p>d. Gula Pola (Gula Merah)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

16. *Sagon*


Sagon merupakan makanan tradisional masyarakat Batak Toba. Kuliner ini merupakan gabungan bahan dari sagu dan juga kelapa. Pada kuliner ini ditemukan 4 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sagu*, *harambir* (kelapa), dan *gula horsik* (gula pasir).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
16	<p>Sagon</p> 	Bahan Utama : a. Sagu
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam)
		Leksikon Tumbuhan: a. Harambir (Kelapa) b. Gula Horsik (Gula Pasir)
		Leksikon Hewan: -

17. *Tape*


Tape merupakan kuliner tradisional yang paling mudah pengerjaannya dan bahan utamanya juga mudah untuk didapat. Pada kuliner ini ditemukan 4 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon tumbuhan terdiri dari *ragi* (pengembang makanan), *gula horsik* (gula pasir) dan *bulung ni pisang* (daun pisang). Sedangkan leksikon alam dan leksikon hewan tidak terdapat pada kuliner ini.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
17	Tape	Bahan Utama : a. Gadong (Ubi Kayu)
		Leksikon Alam: -
		Leksikon Tumbuhan:

		<ul style="list-style-type: none"> a. Gadong (Ubi Kayu) b. Ragi (Pengembang Makanan) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Bulung ni pisang (Daun Pisang)
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

18. *Apam*

Apam adalah nama lain untuk kue apem. Kuliner *apam* merupakan kuliner yang bahan dasarnya adalah tepung roti. Kue *apam* sering kali dikonsumsi dengan minuman kopi dan juga teh manis. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aeK* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *gula horsik* (gula pasir), *pangambang sipanganon* (pengembang makanan), dan *harambir* (kelapa).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
18	<p style="text-align: center;">Apam (Apem)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Topong Roti (Tepung Roti)
		<p>Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Gula Horsik (Gula Pasir)

		b. Pangambang Panganon (Pengembang makanan) c. Harambir (Kelapa)
		Leksikon Hewan: -

19. *Anggundea Bolgang*

Anggundea dalam kata Batak Toba adalah pisang, sedangkan *bolgang* artinya direbus. Jadi, *anggundea bolgang* adalah pisang rebus. Kuliner ini sering dinikmati ketika masyarakat sedang melaksanakan aktivitas di ladang, dan juga di sawah sebagai *pangganjal butuha*, yaitu sebagai penahan lapar.

Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *anggundea* (pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
19	Anggundea Bolgang (Pisang Rebus) 	Bahan Utama : a. Anggundea (Pisang)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Anggundea (Pisang)

20. *Anggundea Saok*

Anggundea saok merupakan kuliner yang setiap hari dapat dinikmati oleh masyarakat. Kata *saok* memiliki arti sebagai goreng, atau gorengan. Jadi, dapat disimpulkan jika *anggundea saok* adalah nama lain untuk pisang goreng.


Pada kuliner ini ditemukan 4 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae* (air), dan *miak saok* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *anggundea* (pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
20	<p>Anggundea Saok (Pisang Goreng)</p> 	Bahan Utama : a. Anggundea (Pisang)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan: a. Anggundea (Pisang)
		Leksikon Hewan: -

21. *Gotuk*


Gotuk merupakan kuliner tradisional yang sudah jarang dijumpai. *Gotuk* adalah bahasa Batak Toba dari getuk. Kuliner ini bahan dasarnya adalah *gadong* atau ubi kayu yang direbus dan dihaluskan dengan cara *diduda* atau ditumbuk.

Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *gadong* (ubi kayu), *gula horsik* (gula pasir), dan *harambir* (kelapa).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
21	<p style="text-align: center;">Gotuk (Getuk)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Gadong (Ubi Kayu)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Gadong (Ubi Kayu)</p> <p>b. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p>c. Harambir (Kelapa)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

22. Jagung Bolgang

Jagung bolgang artinya adalah jagung yang direbus. Kuliner ini sangat cocok dinikmati ketika hujan dan juga ketika hawa dingin. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari jagung.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
22	<p data-bbox="491 555 703 589">Jagung Bolgang</p> <p data-bbox="496 629 699 663">(Jagung Rebus)</p> 	<p data-bbox="826 456 1038 490">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 530 1018 564">a. Jagung</p>
		<p data-bbox="826 607 1050 640">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 680 1098 714">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 754 1050 788">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 853 1129 887">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 927 1018 960">a. Jagung</p>
		<p data-bbox="826 1003 1090 1037">Leksikon Hewan: -</p>

23. Jagung Tutung

Jagung tutung memiliki arti sebagai jagung yang dibakar. Kuliner ini dinikmati ketika malam minggu, dimana di malam ini keluarga dan juga tetangga akan berkumpul bersama di halaman rumah salah satu warga sambil *manutung* (membakar) jagung.

Pada kuliner ini ditemukan 2 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon tumbuhan terdiri dari jagung dan juga *harambir* (kelapa) yang diolah menjadi santan.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
23	Jagung Tutung (Jagung Bakar) 	Bahan Utama : a. Jagung
		Leksikon Alam: -
		Leksikon Tumbuhan: a. Jagung b. Harambir (Kelapa)

24. *Suhat Bolgang*

Suhat adalah nama lain dari talas. *Suhat bolgang* artinya adalah talas rebus. Kuliner ini sering dijadikan sebagai cemilan. Selain itu, kuliner ini juga dipercaya sebagai obat sakit dari penyakit asam lambung atau magh yang berasal dari getah talas. Getah talas tersebut berfungsi sebagai lem untuk lambung.


Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *æk* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *suhat* (talas).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
24	Suhat Bolgang (Talas Rebus)	Bahan Utama : a. Suhat (Talas)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam)

		b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Suhat (Talas)
		Leksikon Hewan: -


25. *Gadong Bolgang*

Gadong bolgang adalah ubi kayu yang direbus. Kuliner ini biasanya dinikmati di ladang ataupun di sawah. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *gadong* (ubi kayu).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
25	Gadong Bolgang (Ubi Rebus) 	Bahan Utama : a. Gadong (Ubi Kayu)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Gadong (Ubi Kayu)
		Leksikon Hewan: -

26. *Gadong Tutung*

Gadong tutung adalah kuliner tradisional pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. *Gadong tutung* artinya ubi kayu yang dibakar. Kuliner ini dinikmati di ladang atau pun disawah. Pada kuliner ini ditemukan 1 leksikon saja yaitu *gadong* atau ubi kayu yang menjadi bahan dasar dan juga leksikon yang berasal dari tumbuhan.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
26	<p>Gadong Tutung (Ubi Bakar)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Gadong (Ubi Kayu)</p>
		<p>Leksikon Alam: -</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Gadong (Ubi Kayu)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

27. *Molen*


Molen pada masyarakat Humbang Hasundutan sama dengan molen di daerah lain yang bahan utamanya adalah *anggundea* atau pisang yang dibalut dengan tepuk kemudian di goreng. Pada kuliner ini ditemukan 4 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *anggundea* (pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
27	<p style="text-align: center;">Molen</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

28. *Holak*

Holak atau kolak merupakan kuliner tradisional yang bahan utamanya adalah *aggundea* ataupun *gadong* yang dipotong dengan ukuran kecil. *Holak* ini dapat dinikmati kapan saja, namun identiknya kuliner ini dinikmati di bulan puasa dan menjadi menu takjil untuk berbuka.


Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *aggundea* (pisang), *harambir* (kelapa), *gula pola* (gula merah), dan *gula horsik* (gula pasir).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
28	<p style="text-align: center;">Holak (Kolak)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Anggundea (Pisang)</p> <p>b. Harambir (Kelapa)</p> <p>c. Gula Pola (Gula Merah)</p> <p>d. Gula Horsik (Gula Pasir)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

29. *Lampet Boras*

Lampet boras merupakan nama lain dari nagasari. Kuliner ini merupakan makanan cemilan yang dibungkus dengan *bulung ni pisang* (daun pisang) dengan bahan utama adalah *topong boras*.


Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir manang na boras* (beras) yang diolah menjadi tepung, *harambir* (kelapa), dan *gula horsik* (gula pasir).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
29	<p data-bbox="507 539 692 645" style="text-align: center;">Lampet Boras (Nagasari)</p> 	<p data-bbox="826 383 1038 416">Bahan Utama :</p> <p data-bbox="874 454 1337 488">a. Topong Boras (Tepung Rebus)</p>
		<p data-bbox="826 530 1050 564">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 602 1098 636">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 674 1054 707">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 779 1129 813">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 851 1114 884">a. Boras (Beras)</p> <p data-bbox="874 922 1171 956">b. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="874 994 1251 1028">c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p>
		<p data-bbox="826 1077 1091 1111">Leksikon Hewan: -</p>

30. Bubur

Bubur merupakan kuliner setiap daerah yang ada di Indonesia. Pada masyarakat kabupaten Humbang Hasundutan, kuliner ini tidak memiliki perbedaan dengan bubur-bubur pada umumnya. Kuliner ini dinikmati di hari minggu, dan juga di bulan puasa sebagai takjil atau menu makanan berbuka puasa. Namun, kuliner ini juga bisa dikonsumsi kapan saja.

Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *hassang ijo* (kacang hijau), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (gula merah), dan *bulung baion* (daun pandan).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
30	<p style="text-align: center;">Bubur</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Hassang Ijo (Kacang Hijau)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Hassang Ijo (Kacang Hijau)</p> <p>b. Harambir (Kelapa)</p> <p>c. Bulung Baion (Daun Pandan)</p> <p>d. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p>e. Gula Nira (Gula Merah)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>


31. *Godok-godok*

Godok-godok merupakan kuliner tradisional yang diolah dari anggundea atau pisang yang didiamkan sampai mengembang, kemudian di goreng. Pada kuliner ini ditemukan 4 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *anggundea* (pisang).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
31	<p style="text-align: center;">Godok-godok</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

32. *Onde-onde*

Onde-onde atau klepon merupakan kuliner tradisional yang berbentuk bola atau bulatan berwarna hijau dan memiliki isi yaitu gula merah serta penyajian akhirnya dibalut dengan kalapa parut. Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air) Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir manang boras* (beras), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (gula merah), dan juga *ginju* (pewarna).


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
32	 <p>Onde- Onde</p>	Bahan Utama : a. Topong Boras (Tepung Beras)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Topong Boras (Tepung Beras) b. Harambir (Kelapa) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Gula Nira (Gula Merah) e. Ginju (Pewarna)
		Leksikon Hewan: -

33. *Pergedel*

Bagi masyarakat Toba, perkedel disebut dengan *pergedel*. Kuliner ini bahan dasarnya adalah kentang yang dihaluskan kemudian digoreng. Kuliner ini dapat dijadikan sebagai cemilan atau dapat juga dijadikan sebagai pendamping nasi.

Pada kuliner ini ditemukan 9 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *kantang* (kentang), *sigenger* (bawang merah),

lasuna (bawang putih), *haronda* (bawang prei), *bulung sop* (daun sup), dan *topong roti* (tepung roti).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
33	<p style="text-align: center;">Pergedel (Perkedel)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Kantang (Kentang)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Kantang (Kentang)</p> <p>b. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p>c. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>d. Haronda (Bawag Prei)</p> <p>e. Bulung Sop (Daun Sup)</p> <p>f. Topong Roti (Tepung Roti)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

34. *Sukun Soak*

Sukun soak adalah gorengan yang berasal dari buah sukun. Kuliner ini dapat dinikmati kapan saja. Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga


leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sukun*, dan *topong roti* (tepung roti).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
34	<p style="text-align: center;">Sukun Saok (Gorengan Sukun)</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Sukun</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Topong Roti (Tepung Roti)</p> <p>b. Sukun</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>

35. Peyek


Peyek merupakan kuliner tradisional yang dijadikan sebagai kudapan dan dapat dinikmati kapan saja. Pada kuliner ini ditemukan 12 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *hassang tano* (kacang tanah), *topong roti* (tepung roti), *topong boras* (tepung beras), *sigerger* (bawang merah),

lasuna (bawang putih), *parmasak* (ketumbar), *hunik* (kunyit), dan *bulung ni asom* (daun asam). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *pira* (telur) yang berasal dari hawan unggas yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
35	<p style="text-align: center;">Peyek</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Hassang Tano (Kacang Tanah)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Hassang Tano (Kacang Tanah)</p> <p>b. Topong Roti (Tepung Roti)</p> <p>c. Boras (Tepung Beras)</p> <p>d. Bulung ni Asom (Daun Asam)</p> <p>e. Sigerger (Bawang Merah)</p> <p>f. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>g. Parmasak (Ketumbar)</p> <p>h. Hunik (Kunyit)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Pira (Telur)</p>

36. Bubur Mutiara

Pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan, kuliner ini sering dinamakan dengan mata ikan dan juga buah delima. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *mata ikan* (buah delima), *harambir* (kelapa), *gula horsik* (gula pasir), dan *bulung baion* (daun pandan).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
36	<p style="text-align: center;">Bubur Mutiara</p> 	<p>Bahan Utama :</p> <p>a. Mata Ikan (Buah Delima)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Mata Ikan (Buah Delima)</p> <p>b. Harambir (Kelapa)</p> <p>c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p> <p>d. Bulung Baion (Daun Pandan)</p>
		<p>Leksikon Hewan: -</p>


37. *Kue Sapit*

Kue sapit sering juga disebut dengan kue kipas yang bahan dasarnya adalah tepung beras. Kuliner ini dapat dinikmati pada saat lebaran idul fitri, dan juga tahun baru. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir* (beras), *harambir* (kelapa), dan *gula horsik* (gula pasir). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *pira* (telur) yang berasal dari hawan unggas yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
37	<p>Kue Sapit</p> 	Bahan Utama a. Topong Boras (Tepung Beras)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Boras (Beras) b. Harambir (Kelapa) c. Gula Horsik (Gula Pasir)
		Leksikon Hewan: a. Pira (Telur)


38. *Kue Hembang Loyang*

Kue hembang loyang atau *kue kembang loyang* yang bahan dasarnya adalah tepung beras. Kuliner ini dapat dinikmati pada saat lebaran idul fitri, dan juga tahun baru. Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siparbue pir* (beras), *harambir* (kelapa), dan *gula horsik* (gula pasir). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *pira* (telur) yang berasal dari hawan unggas yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
38	<p>Hembang Loyang (Kembang Loyang)</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Topong Boras (Tepung Beras)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Boras (Beras)</p> <p>b. Harambir (Kelapa)</p> <p>c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Pira (Telur)</p>


39. Bubur Tarutung

Tarutung memiliki arti durian. *Bubur tarutung* dapat diartikan sebagai bubur durian. Sesuai dengan namanya, kuliner ini berbahan dasarnya *tarutung* atau durian. Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *tarutung* (durian), *sipulut* (beras ketan), *gula horsik* (gula pasir), *gula pola* (gula merah), dan *bulung baion* (daun pandan).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
39	Bubur Tarutung (Bubur Durian) 	Bahan Utama: a. Tarutung (Durian)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Tarutung (Durian) b. Sipulut (Beras Ketan) c. Gula Horsik (Gula Pasir) d. Gula Pola (Gula Merah) e. Bulung Baion (Daun Pandan)
		Leksikon Hewan:-

40. Rujak

Rujak merupakan kuliner tradisional yang bahan dasarnya adalah buah-buahan yang sentuhan akhirnya ditambahkan bumbu kacang. Pada kuliner ini ditemukan 8 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *ae* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *honas* (nenas), *jambu aek* (jambu air), *manga*, *harimonja* (semangka), *botik* (papaya), *hassang tano* (kacang tanah), *gula pola* (gula merah).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
40	<p style="text-align: center;">Rujak</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Buah-Buahan</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Honas (Nenas)</p> <p>b. Jambu Aek (Jambu Air)</p> <p>c. Manga</p> <p>d. Harimonja (Semangka)</p> <p>e. Botik (Pepaya)</p> <p>f. Hassang Tano (Kacang Tanah)</p> <p>g. Gula Pola (Gula Merah)</p>
		<p>Leksikon Hewan:-</p>

41. Haripit

Haripit atau *karipit* sering disebut dengan keripik. Kuliner ini dijadikan sebagai cemilan. Kuliner ini dapat dikategorikan sebagai makanan ringan. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *gadong* (ubi kayu).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
41	Haripit (Keripik) 	Bahan Utama: a. Gadong (Ubi Kayu)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan: a. Gadong (Ubi Kayu)
		Leksikon Hewan:-

42. Bolu Jagung

Bolu jagung merupakan kuliner tradisional yang bahan dasarnya adalah jagung dan proses kegiatannya sama seperti bolu pada umumnya. Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon tumbuhan terdiri

dari *jagung*, *topong roti* (tepung roti), dan *gula horsik* (gula pasir). Leksikon hewan terdiri dari *pira* (telur) yang berasal dari hewan unggas yaitu ayam, dan juga mentega yang berasal dari susu sapi. Sedangkan untuk leksikon alam tidak terdapat pada kuliner ini.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
42	<p style="text-align: center;">Bolu Jagung</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Jagung</p>
		<p>Leksikon Alam: -</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Jagung</p> <p>b. Topong Roti (Tepung Roti)</p> <p>c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Pira (Telur)</p> <p>b. Mentega</p>

43. *Bolu Anggundea*

Bolu anggundea memiliki arti sebagai bolu pisang. Bolu ini memiliki kesamaan dengan bolu jagung. Perbedaannya hanya terletak di bahan dasar. Jika bolu jagung bahan dasarnya adalah jagung, maka *bolu anggundea* bahan dasarnya adalah pisang.


Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan.

Leksikon tumbuhan terdiri dari *jagung*, *topong roti* (tepung roti), dan *gula horsik* (gula pasir). Leksikon hewan terdiri dari *pira* (telur) yang berasal dari hewan unggas yaitu ayam, dan juga mentega yang berasal dari susu sapi. Sedangkan untuk leksikon alam tidak terdapat pada kuliner ini.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
43	<p data-bbox="488 913 708 1021">Bolu Anggundea (Bolu Pisang)</p> 	<p data-bbox="826 701 1031 734">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="876 775 1190 808">a. Anggundea (Pisang)</p>
		<p data-bbox="826 851 1078 884">Leksikon Alam: -</p>
		<p data-bbox="826 925 1129 958">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="876 999 1190 1032">a. Anggundea (Pisang)</p> <p data-bbox="876 1072 1283 1106">b. Topong Roti (Tepung Roti)</p> <p data-bbox="876 1146 1251 1180">c. Gula Horsik (Gula Pasir)</p>
		<p data-bbox="826 1223 1072 1256">Leksikon Hewan:</p> <p data-bbox="876 1296 1078 1330">a. Pira (Telur)</p> <p data-bbox="876 1370 1038 1404">b. Mentega</p>

44. Bakwan


Bakwan merupakan kuliner tradisional berupa olahan sayur-sayuran yang digoreng. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *buncis*, *kol*, *uoertel* (wortel), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
44	<p style="text-align: center;">Bakwan</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Sayur-sayuran</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Buncis</p> <p>b. Kol</p> <p>c. Uoertel (Wortel)</p> <p>d. Sigeger (Bawang Merah)</p> <p>e. Lasuna (Bawang Putih)</p>
		<p>Leksikon Hewan:-</p>

45. *Bulung Gadong na di Duda*

Bulung gadong memiliki arti daun ubi, sedangkan kata *diduda* memiliki arti ditimbuk. Jadi, *bulung gadong na di duda* adalah daun ubi yang ditumbuk. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 7 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *bulung gadong* (daun ubi), *harambir*


(kelapa), *rias* (kecombrang), *sigenger* (bawang merah), dan *lasuna* (bawang putih).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
45	<p data-bbox="419 882 775 987">Bulung Gadong na di Duda (Daun Ubi Tumbuk)</p> 	<p data-bbox="826 602 1031 633">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="876 674 1286 705">a. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p>
		<p data-bbox="826 752 1050 784">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="876 824 1094 855">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="876 896 1050 927">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 972 1129 1003">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="876 1043 1286 1075">a. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p> <p data-bbox="876 1115 1171 1146">b. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="876 1187 1177 1218">c. Rias (Kecombrang)</p> <p data-bbox="876 1258 1262 1290">d. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="876 1330 1230 1361">e. Lasuna (Bawang Putih)</p>
		<p data-bbox="826 1415 1082 1447">Leksikon Hewan:-</p>

46. *Bulung Gadong Pusupusu ni Anggundea*

Kuliner ini merupakan kuliner tradisional yang bahan dasarnya adalah *bulung gadong* (daun ubi), dan juga *pusupusu ni pisang* atau jantung pisang. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 8 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan

ae (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *bulung gadong* (daun ubi), *pusupusu ni anggundea* (jantung pisang), *hambir* (kelapa), *rias* (kecombrang), *sigenger* (bawang merah), dan *lasuna* (bawang putih).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
46	<p data-bbox="411 947 783 1126">Bulung Gadong Pusupusu ni Anggundea (Daun Ubi Jantung Pisang)</p> 	<p data-bbox="826 678 1031 707">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="874 748 1286 781">a. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p>
		<p data-bbox="826 826 1050 855">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 896 1094 929">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 969 1050 1003">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 1048 1129 1077">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 1120 1286 1153">a. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p> <p data-bbox="874 1193 1361 1301">b. Pusupusu ni Anggundea (Jantung Pisang)</p> <p data-bbox="874 1341 1169 1375">c. Hambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="874 1415 1177 1449">d. Rias (Kecombrang)</p> <p data-bbox="874 1489 1262 1523">e. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="874 1563 1230 1597">f. Lasuna (Bawang Putih)</p>
		<p data-bbox="826 1639 1082 1668">Leksikon Hewan:-</p>

47. *Bulung Gadong Bolgang*


Bulung gadong bolgang adalah kuliner tradisioanal yang berasal dari daun ubi yang direbus. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini

ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae*k (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *bulung gadong* (daun ubi).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
47	<p data-bbox="435 824 759 931">Bulung Gadong Bolgang (Daun Ubi Rebus)</p> 	<p data-bbox="826 748 1031 779">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="879 824 1286 855">a. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p>
		<p data-bbox="826 898 1050 929">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="879 974 1094 1005">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="879 1043 1050 1075">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 1122 1129 1153">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="879 1191 1286 1223">a. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p>
		<p data-bbox="826 1267 1082 1299">Leksikon Hewan:-</p>


48. *Ingkau Botik*

Pada kuliner ini, kata *ingkau* artinya sayur, dan *botik* artinya pepaya. Jadi, *ingkau botik* adalah sayur papaya yang biasanya digulai atau ditumis. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae*k (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *ingkau botik* (sayur papaya), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan *lasiak* (cabe merah).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
48	<p style="text-align: center;">Ingkau Botik (Sayur Pepaya Muda)</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Ingkau Botik (Sayur Pepaya)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam) b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Ingkau Botik (Sayur Pepaya) b. Sigenger (Bawang Merah) c. Lasuna (Bawang Putih) d. Lasiak (Cabe Merah)</p>
		<p>Leksikon Hewan:-</p>

49. Ingkau Siarum

Ingkau siaraum adalah kuliner tradisional yang bahan dasarnya *siarum* atau bayam. *Ingkau siarum* biasanya ditumis dan dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siarum* (bayam), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan *lasiak* (cabe merah).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
49	<p data-bbox="501 555 695 667">Ink kau Siarum (Sayur Bayam)</p> 	<p data-bbox="826 383 1031 412">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="876 454 1139 483">a. Siarum (Bayam)</p>
		<p data-bbox="826 530 1050 560">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="876 602 1094 631">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="876 674 1050 703">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 779 1129 808">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="876 851 1139 880">a. Siarum (Bayam)</p> <p data-bbox="876 922 1262 952">b. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="876 994 1230 1023">c. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="876 1066 1198 1095">d. Lasiak (Cabe Merah)</p>
		<p data-bbox="826 1149 1082 1178">Leksikon Hewan:-</p>

50. *Ink kau Kangkung*

Ink kau kangkung merupakan kuliner tradisional yaitu sayur kangkung yang ditumis dan dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari sira (garam), dan aek (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari kangkung, sigenger (bawang merah), lasuna (bawang putih), dan lasiak (cabe merah).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
50	<p data-bbox="475 584 719 696">Ingkau Kangkung (Sayur Kangkung)</p> 	<p data-bbox="826 383 1034 416">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="874 454 1062 488">a. Kangkung</p>
		<p data-bbox="826 535 1050 568">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 607 1094 640">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 678 1050 712">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 781 1129 815">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 853 1062 887">a. Kangkung</p> <p data-bbox="874 925 1262 958">b. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="874 996 1230 1030">c. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="874 1068 1198 1102">d. Lasiak (Cabe Merah)</p>
		<p data-bbox="826 1151 1082 1184">Leksikon Hewan:-</p>

51. Ingkau Tubis


Tubis memiliki arti rebung, yaitu bambu muda. *Ingkau tubis* adalah sayur rebung yang digulai. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 10 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *tubis* (rebung), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), dan *harambir* (kelapa).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
51	<p data-bbox="491 741 703 853" style="text-align: center;">Ingkau Tubis (Sayur Rebung)</p> 	<p data-bbox="826 383 1034 416">Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 454 1129 488">a. Tubis (Rebung)
		<p data-bbox="826 530 1050 564">Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 602 1098 636">a. Sira (Garam) <li data-bbox="874 674 1050 707">b. Aek (Air) <li data-bbox="874 745 1305 779">c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		<p data-bbox="826 853 1129 887">Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 925 1129 958">a. Tubis (Rebung) <li data-bbox="874 996 1265 1030">b. Sigerger (Bawang Merah) <li data-bbox="874 1068 1233 1102">c. Lasuna (Bawang Putih) <li data-bbox="874 1140 1201 1173">d. Lasiak (Cabe Merah) <li data-bbox="874 1211 1129 1245">e. Hunik (Kunyit) <li data-bbox="874 1283 1082 1317">f. Pege (Jahe) <li data-bbox="874 1355 1177 1388">g. Harambir (Kelapa)
		<p data-bbox="826 1442 1086 1476">Leksikon Hewan:-</p>

52. *Ingkau Indahan-indahan*

Ingkau indahan-indahan adalah kuliner tradisional berupa sayur kelor yang pada umumnya menjadi sayur bening. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan

terdiri dari *indahan-indahan* (kelor), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan *lasiak* (cabe merah).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
52	Ingkau Indahan-indahan (Sayur Kelor) 	Bahan Utama: a. Indahan-indahan (Kelor)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan: a. Indahan-indahan (Kelor) b. Sigerger (Bawang Merah) c. Lasuna (Bawang Putih) d. Lasiak (Cabe Merah)

53. *Ingkau Sop*

Ingkau sop memiliki arti sebagai sayur sup yang bahan dasarnya adalah sayur-sayuran. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 11 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *uoertel* (wortel), *kantang* (kentang), *dali* (kacang panjang), lada, *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *baoang soak* (bawang goreng), *haronda* (bawang prei), dan


bulung sop (daun sup).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
53	<p data-bbox="518 927 676 1032">Ingkau Sop (Sayur Sup)</p> 	<p data-bbox="826 528 1031 562">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="876 602 1114 636">a. Sayur-sayuran</p>
		<p data-bbox="826 680 1050 714">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="876 754 1094 788">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="876 826 1050 860">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 927 1129 960">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="876 1001 1129 1034">a. Uortel (Wortel)</p> <p data-bbox="876 1072 1174 1106">b. Kantang (Kentang)</p> <p data-bbox="876 1144 1222 1178">c. Dali (Kacang Panjang)</p> <p data-bbox="876 1216 991 1249">d. Lada</p> <p data-bbox="876 1288 1262 1321">e. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="876 1359 1230 1393">f. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="876 1431 1337 1464">g. Baoang Saok (Bawang Goreng)</p> <p data-bbox="876 1503 1230 1536">h. Haronda (Bawang Prei)</p> <p data-bbox="876 1574 1230 1608">i. Bulung Sop (Daun sup)</p>
		<p data-bbox="826 1666 1082 1700">Leksikon Hewan:-</p>

54. *Ingkau Pinasa*

Ingkau pinasa memiliki arti sebagai sayur angka yang digulai. Biasanya kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi di acara-acara adat sebagai sayur

dari makanan yang dihidangkan. Pada kuliner ini ditemukan 13 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *pinasa* (nangka), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *harambir* (kelapa), *hunik* (kunyit), *lasiak* (cabe merah), *pege* (jahe), *sangge-sangge* (serai), *bulung asom* (daun jeruk), dan *ombu-ombu* (bumbu kelapa gongseng dan dihaluskan).


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
54	<p data-bbox="496 1272 699 1384">Ingkau Pinasa (Sayur Nangka)</p> 	<p data-bbox="826 965 1029 999">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="874 1037 1139 1070">a. Pinasa (Nangka)</p>
		<p data-bbox="826 1113 1050 1146">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 1184 1094 1218">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 1256 1050 1290">b. Aek (Air)</p> <p data-bbox="874 1328 1299 1361">c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p data-bbox="826 1435 1129 1469">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 1507 1139 1541">a. Pinasa (Nangka)</p> <p data-bbox="874 1579 1262 1612">b. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="874 1650 1230 1684">c. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="874 1722 1171 1756">d. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="874 1794 1126 1827">e. Hunik (Kunyit)</p> <p data-bbox="874 1865 1198 1899">f. Lasiak (Cabe Merah)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> g. Pege (Jahe) h. Sangge-sangge (Serai) i. Bulung Asom (Daun Jeruk) j. Ombu-ombu (Bumbu Kelapa Gongseng)
		Leksikon Hewan:-

55. *Ingau Migar*

Ingau migar adalah sayur asam. Kuliner ini merupakan kuliner tradisional yang bahan dasarnya adalah sayur-sayuran dan disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 13 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *dai* (kacang panjang), *jipang* (labu siam), jagung, *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *hunik* (kunyit), *lasiak* (cabe merah), *pege* (jahe), *sangge-sangge* (serai), dan *bulung asom* (daun jeruk).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
55	Ingau Migar (Sayur Asam)	Bahan Utama: a. Sayur-sayuran
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam)

		<p>b. Aek (Air)</p> <hr/> <p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Dali (Kacang Panjang)</p> <p>b. Jipang (Labu siam)</p> <p>c. Jagung</p> <p>d. Lasiak (Cabe Merah)</p> <p>e. Hunik (Kunyit)</p> <p>f. Pege (Jahe)</p> <p>g. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p>h. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>i. Halas (Lengkuas)</p> <p>j. Sangge-sangge (Serai)</p> <p>k. Bulung Asom (Daun Jeruk)</p> <hr/> <p>Leksikon Hewan:-</p>
--	---	--

56. *Ingkau Jelok*


Ingkau jelok memiliki arti sebagai sayur labu yang digulai manis dan disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 8 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *jelok* (labu), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *pege* (jahe), *sangge-sangge* (serai), dan *harambir* (kelapa).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
56	<p data-bbox="512 658 683 763">Inгкаu Jelok (Sayur Labu)</p> 	<p data-bbox="826 383 1034 416">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="874 456 1091 490">a. Jelok (Labu)</p>
		<p data-bbox="826 530 1050 564">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 604 1098 638">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 678 1054 712">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 781 1121 815">Leksikon Tumbuhan</p> <p data-bbox="874 855 1078 889">a. Pege (Jahe)</p> <p data-bbox="874 929 1262 963">b. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="874 1003 1230 1037">c. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="874 1077 1171 1111">d. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="874 1151 1091 1184">e. Jelok (Labu)</p> <p data-bbox="874 1225 1219 1258">f. Sangge-sangge (Serai)</p>
		<p data-bbox="826 1296 1086 1330">Leksikon Hewan:-</p>

57. *Inгкаu Bahun-bahun*

Inгкаu bahun-bahun adalah sayur bangun-bangun yang digulai ataupun dimasak bening. Kuliner ini merupakan kuliner tradisional yang biasanya dikonsumsi oleh ibu-ibu yang sedang memberikan ASI. Selain itu, kuliner ini juga dijadikan pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *bahun-bahun* (bangun-bangun), *sigenger* (bawang merah),

lasuna (bawang putih), dan *harambir* (kelapa).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
57	<p data-bbox="438 719 756 831">Ingkau Bahun-bahun (Sayur Bangun-Bangun)</p> 	<p data-bbox="826 528 1031 562">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="874 600 1342 633">a. Bahun-Bahun (Bangun-bangun)</p>
		<p data-bbox="826 680 1050 714">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 752 1094 786">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 824 1050 857">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="826 927 1129 960">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 999 1342 1032">a. Bahun-Bahun (Bangun-bangun)</p> <p data-bbox="874 1070 1262 1104">b. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="874 1142 1230 1176">c. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="874 1214 1171 1247">d. Harambir (Kelapa)</p>
		<p data-bbox="826 1296 1082 1330">Leksikon Hewan:-</p>

58. *Tauco*


Sayur tauco merupakan kuliner tradisional yang bahan dasarnya adalah sayur-sayuran dan juga fermentasi kacang kedelai yaitu tauco. Kuliner ini disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 15 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *dali* (kacang panjang), *tahu*, *tempe*, *tauco*, *lasiak* (cabe merah), *lasiak sirambu* (cabe rawit), *pege* (jahe),

sigerber (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *sangge-sangge* (serai), *bulung asom* (daun asam), dan *bulung salam* (daun salam).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
58	<p style="text-align: center;">Tauco</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sayur-sayuran
		<p>Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Dali (Kacang Panjang) b. Tahu c. Tempe d. Tauco e. Lasiak (Cabe Merah) f. Lasiak Sirambu (Cabe Rawit) g. Pege (Jahe) h. Sigerber (Bawang Merah) i. Lasuna (Bawang Putih) j. Sangge-sangge (Serai) k. Bulung Asom (Daun Asam) l. Bulung Salam (Daun Salam)

59. *Inгкаu urap*

Inгкаu urap adalah sayur urap. Kuliner ini merupakan kuliner tradisional yang bahan utamanya adalah sayur-sayuran yang dicampur dengan kelapa parut. Kuliner ini biasanya disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 14 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae* (air) . Leksikon tumbuhan terdiri dari *dali* (kacang panjang), *toge* (tauge), *bulung gadong* (daun ubi), kangkung, *harambir* (kelapa), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *balansan* (terasi), *bulung asom* (daun jeruk), *hasior* (kencur), dan *gula pola* (gula merah).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
59	<p data-bbox="512 1211 683 1323">Inгкаu urap (Sayur Urap)</p> 	<p data-bbox="826 1189 1031 1218">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="876 1263 1114 1292">a. Sayur-sayuran</p> <hr/> <p data-bbox="826 1337 1050 1366">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="876 1411 1094 1440">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="876 1485 1051 1514">b. Aek (Air)</p> <hr/> <p data-bbox="826 1581 1129 1610">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="876 1655 1220 1684">a. Dali (Kacang Panjang)</p> <p data-bbox="876 1729 1102 1758">b. Toge (Tauge)</p> <p data-bbox="876 1803 1286 1832">c. Bulung Gadong (Daun Ubi)</p> <p data-bbox="876 1877 1061 1906">d. Kangkung</p>

		<ul style="list-style-type: none"> e. Harambir (Kelapa) f. Sigenger (Bawang Merah) g. Lasuna (Bawang Putih) h. Lasiak (Cabe Merah) i. Balansan (Terasi) j. Bulung Asom (Daun Jeruk) k. Hasior (Kencur) l. Gula Pola (Gula Merah)
		Leksikon Hewan:-

60. *Dengke Arsik*

Dengke na di arsik adalah salah satu makanan tradisional suku Batak Toba. Kata “na niarsik” memiliki makna *di-pamarsik* atau dikeringkan. Sehingga dapat disimpulkan jika *ikan mas na niarsik* adalah ikan mas yang proses pemasakannya membutuhkan waktu yang lama sampai air atau kuah ikan mas ini kering sehingga segala jenis bumbu menyerap ke dalam daging ikan mas tersebut.

Kuliner *dengke na di arsik* memiliki karakter rasa yang kuat dan khas namun terasa sangat nikmat sehingga meninggalkan kesan tersendiri bagi penikmatnya. Karakter rasa tersebut adalah rasa pedas gurih yang berasal dari rempah-rempah terutama rempah *andaliman*. Selain rasa yang kuat dan khas, *dengke na di arsik* memiliki warna yang mampu menggugah selera yaitu warna kuning yang dihasilkan dari kunyit. Jika proses pemilihan, pembersihan ikan mas dan juga

proses pemasakan dilakukan dengan benar, maka *dengke na di arsik* dapat bertahan satu sampai dua hari untuk dikonsumsi.

Pada kuliner ini ditemukan 16 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *dali* (kacang panjang), *baoang batak* (bawang batak), *rias* (kecombrang), *sangge-sangge* (serai), *asom seat* (asam potong), *halas* (lengkuas), *andalaiman*, *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), dan *gambiri* (kemiri). Sedangkan leksikon hewan pada kuliner ini adalah *dengke mas* yaitu ikan mas.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
60	<p data-bbox="507 1205 687 1234">Dengke Arsik</p> 	<p data-bbox="826 1189 1031 1218">Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 1263 1241 1292">a. Dengke Mas (Ikan Mas) <p data-bbox="826 1339 1050 1368">Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 1413 1098 1442">a. Sira (Garam) <li data-bbox="874 1487 1050 1516">b. Aek (Air) <p data-bbox="826 1585 1129 1615">Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="874 1659 1225 1688">a. Dali (Kacang Panjang) <li data-bbox="874 1733 1326 1762">b. Baoang Batak (Bawang Batak) <li data-bbox="874 1807 1177 1836">c. Rias (Kecombrang) <li data-bbox="874 1881 1225 1910">d. Sangge-sangge (Serai)

	<ul style="list-style-type: none"> e. Asom seat (Asam Potong) f. Halas (Lengkuas) g. Andaliman h. Sigenger (Bawang Merah) i. Lasuna (Bawang Putih) j. Lasiak (Cabe Merah) k. Hunik (Kunyit) l. Pege (Jahe) m. Gambiri (Kemiri)
	<p>Leksikon Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Dengke Mas (Ikan Mas)

Kuliner *dengke na di arsik* merupakan kuliner yang terkenal dan juga memiliki relasi yang sangat dekat dengan masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan ataupun suku Batak Toba pada umumnya. Selain menjadi makanan sehari-hari, *dengke na di arsik* merupakan bagian penting dari budaya suku Batak Toba karena ikan ini merupakan simbol penting dalam setiap pergelaran kegiatan adat, yang dimulai dari proses hamil sampai proses kelahiran, pernikahan hingga kematian, dan juga beberapa kegiatan lainnya.

Ikan mas dalam kegiatan pesta adat dikenal dengan sebutan *dengke simudur-udur* atau disebut pula dengan *dengke sitio-tio*. *Nion ma upa-upa sian hami hula-hula muna, ima dengke sitio-tio na dibuat sian aek na tio. Asa tio parngoluan, mura rajokki, jala sai sehat-sehat diparngoluan*. Dikatakan dengan

dengke sitio-tio karena memiliki pengertian kehidupan yang bersih dan suci. Hal ini berhubungan dengan kehidupan ikan mas yang hidup di air tawar yang bening (*tio*) dan belum tercemar. Oleh sebab itu, seseorang yang memakan ikan ini diharapkan hidupnya akan selalu bersih.

Sedangkan *dengke simudur-udur* memiliki pengertian bersama-sama ataupun beramai-ramai (*marudur*). *Jalo ma boru, dengke si mudur-udur on. Angkup ni ula si godang rambu on. Mudur-udur ma anak dohot boruni hamu, hatop ma hamu na dililiti andormu. Sai marlabui ma inang parsaulian di hamu, sai si sada hata, si sada oloan. Mangangkat rap tu ginjang manimbuk rap tu toru.* Kebiasaan ikan ini yang hidup bergerombolan diharapkan akan menjadi kebiasaan baik bagi keluarga yang diberkati, hidup rukun dan damai dalam kehidupan berkeluarga dan juga sosial. Ikan ini melambangkan hidup yang selalu harmonis hingga keturunan yang selanjutnya.


Selain sebagai *ikan sitio-tio*, kuliner *dengke mas arsik* juga memiliki makna *siapulak tondi* yaitu sebagai tanda kebesaran orang tua. Kata *paulak* memiliki arti membawa kembali atau memulangkan, sedangkan kata *tondi* memiliki arti jiwa atau roh. *Paulak tondi* artinya membawa kembali jiwa atau roh kembali ke dalam badan, dimana masyarakat beranggapan bahwa pada saat suatu peristiwa terjadi, jiwa atau roh (*tondi*) tengah berpisah dari tubuh sehingga perlu ditarik atau dipanggil kembali. Kegiatan *paulak tondi* biasanya dilakukan oleh orang tua dengan cara *mangupa-upai* yaitu upah-upah sebagai rasa syukur kepada Tuhan karena telah melindungi dan menyelamatkan dari musibah.

Dengke mas arsik juga dijadikan sebagai *mangambat toni* yang artinya menghalau arwah atau roh. Makna dari *mangambat toni* ini adalah makanan terakhir yang diberikan oleh *hula-hula* kepada *borunya* yang sudah lanjut usia atau tua yang memiliki makna sebagai upa-upah agar *borunya* diberikan kesehatan walaupun sudah tua.

61. *Dengke Niura*

Dengke na niura merupakan makanan tradisional yang bahan utamanya adalah ikan mas. Proses penyajian ikan ini tidak dimasak dengan api. Generasi sekarang mengenal kuliner ini dengan sebutan *sashimi* orang Batak, dikarenakan *shasimi* yang berasal dari Jepang ini memiliki kemiripan dengan *ikan mas na niura* yaitu dikonsumsi mentah. *Na ni ura* memiliki arti yang diasami. Dengan kata lain, asamlah yang membuat ikan tersebut menjadi matang.

Pada kuliner ini ditemukan 12 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *æk* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *andalaiman*, *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *lasiak sirambu* (cabe rawit), *hunik* (kunyit), *gambiri* (kemiri), *rias* (kecombrang), dan *hassang tano* (kacang tanah). Sedangkan leksikon hewan pada kuliner ini adalah *dengke mas* yaitu ikan mas.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
61	<p style="text-align: center;">Dengke Niura</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Dengke Mas (Ikan Mas)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Andaliman</p> <p>b. Gambiri (Kemiri)</p> <p>c. Hunik (Kunyit)</p> <p>d. Lasiak (Cabe Merah)</p> <p>e. Lasiak Sirambu (Cabe Rawit)</p> <p>f. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p>g. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>h. Rias (Kecombrang)</p> <p>i. Hassang Tano (Kacang Tanah)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Dengke Mas (Ikan Mas)</p>


Pada dasarnya, kuliner ini mengandung cita rasa pedas yang getir di lidah yang berasal dari perpaduan andaliman dan bumbu lainnya. Selain itu, kuliner ini juga memiliki warna yang mencolok dan kontras yang dihasilkan dari *hunik*

(kunyit). Tekstur ikan mas yang mentah dan matang karena proses pengasaman inilah yang menjadi karakter tersendiri dan yang membedakannya dari kuliner lainnya.

Kuliner *dengke na niura* jika dilihat dari segi sosiologisnya, kuliner ini masih sangat erat dengan kehidupan masyarakat terutama pada kaum muda-mudi. Pada zaman dulu, apabila *anak boru* (wanita batak) yang sudah dewasa dipersunting oleh *garama* (anak laki-laki) maka makanan yang harus disajikan si *anak boru* tersebut adalah *ikan na niura* ini untuk menyambut kedatangan tamu. Sedangkan secara idiologisnya, masyarakat mempercayai setiap orang yang memakan *ikan na niura* ini akan mampu melewati rintangan kehidupan, seperti rasa yang terdapat pada ikan tersebut yakni rasa asam, pedas, dan juga asin namun pada akhirnya mendapatkan kepuasan tersendiri bagi penikmatnya.

62. *Dengke Tinutung*


Dengke tinutung merupakan kuliner tradisional. Kata *dengke* memiliki arti *ikan*, sedangkan *tinutung* artinya dibakar. Jadi, *dengke tinutung* adalah ikan yang dibakar. Kuliner ini disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 8 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *hunik* (kunyit), dan *asom* (asam bulat). Sedangkan untuk leksikon hewan terdiri dari *dengke* atau ikan.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
62	 <p data-bbox="480 875 715 981">Dengke Tinutung (Ikan Bakar)</p>	<p data-bbox="823 383 1034 416">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="874 450 1114 483">a. Dengke (Ikan)</p>
		<p data-bbox="823 530 1050 564">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="874 598 1102 631">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="874 665 1050 698">b. Aek (Air)</p>
		<p data-bbox="823 754 1129 788">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="874 822 1262 855">a. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="874 889 1230 922">b. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="874 956 1198 990">c. Lasiak (Cabe Merah)</p> <p data-bbox="874 1023 1126 1057">d. Hunik (Kunyit)</p> <p data-bbox="874 1090 1182 1124">e. Asom (Asam Bulat)</p>
		<p data-bbox="823 1196 1070 1229">Leksikon Hewan:</p> <p data-bbox="874 1263 1114 1296">a. Dengke (Ikan)</p>

63. *Dengke Gule*

Dengke gule merupakan salah satu kuliner tradisional yang artinya ikan gulai. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 13 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *gambiri* (kemiri), *harambir* (kelapa), *sangge-sangge* (serai), *bulung salam* (daun salam),

dan *bulung asom* (daun jeruk). Sedangkan untuk leksikon hewan terdiri dari *dengke* atau ikan.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
63	<p style="text-align: center;">Dengke Gule (Ikan Gulai)</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Dengke (Ikan)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Gambiri (Kemiri)</p> <p>b. Hunik (Kunyit)</p> <p>c. Lasiak (Cabe Merah)</p> <p>d. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p>e. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>f. Pege (Jahe)</p> <p>g. Harambir (Kelapa)</p> <p>h. Sangge-sangge (Serai)</p> <p>i. Bulung Salam (Daun Salam)</p> <p>j. Bulung Asom (Daun Asom)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Dengke (Ikan)</p>

64. *Dengke Migar Tonggi*


Dengke migar tonggi merupakan salah satu kuliner tradisional yang artinya adalah ikan asam manis. Kuliner ini disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 11 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *lasiak* (cabe merah), *pege* (jahe), *tommat* (tomat), dan *saus* (saos). Sedangkan untuk leksikon hewan terdiri dari *dengke* atau ikan.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
64	<p data-bbox="459 1122 748 1227">Dengke Migar Tonggi (Ikan Asam Manis)</p> 	<p data-bbox="847 1115 1046 1144">Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="895 1189 1129 1218">a. Dengke (Ikan) <p data-bbox="847 1263 1066 1292">Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="895 1337 1114 1366">a. Sira (Garam) <li data-bbox="895 1411 1066 1440">b. Aek (Air) <li data-bbox="895 1485 1318 1514">c. Miak Saok (Minyak Goreng) <p data-bbox="847 1581 1145 1610">Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="895 1655 1286 1684">a. Sigenger (Bawang Merah) <li data-bbox="895 1729 1254 1758">b. Lasuna (Bawang Putih) <li data-bbox="895 1803 1098 1832">c. Pege (Jahe) <li data-bbox="895 1877 1265 1906">d. Gula Horsik (Gula Pasir)

		e. Saus (Saos) f. Tommat (Tomat) g. Lasiak (Cabe Merah)
		Leksikon Hewan: a. Dengke (Ikan)

65. *Dengke Bolgang*

Dengke bolgang merupakan salah satu kuliner tradisional yang artinya adalah ikan rebus. Kuliner ini disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *ae*k (air). Leksikon hewan terdiri dari *dengke* (ikan), sedangkan untuk leksikon tumbuhan tidak terdapat pada kuliner ini.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
65	Dengke Bolgang  (Ikan Rebus)	Bahan Utama: a. Dengke (Ikan)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan:
		Leksikon Hewan: a. Dengke (Ikan)

66. Jagal Sop


Jagal sop merupakan kuliner tradisioal yang bahan utamanya adalah *jagal* atau daging yang kemudian dimasak menjadi sup. Jadi, *jagal sop* adalah daging yang disup. Kuliner ini disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 11 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *uortel* (wortel), *kantang* (kentang), *haronda* (bawang prei), *bulung sop* (daun sup), *lada*, *sigenger* (bawang merah), dan *lasuna* (bawang putih). Leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang bisa berasal dari daging ayam, daging lembu, daging kuda, daging kambing, dan juga daging sapi.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
66	Jagal Sop (Daging Sup) 	Bahan Utama: a. Jagal (Daging)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan: a. Uortel (Wortel) b. Kantang (Kentang)

		<ul style="list-style-type: none"> c. Haronda (Bawang Prei) d. Bulung Sup (Daun Sop) e. Lada f. Sigenger (Bawang Merah) g. Lasuna (Bawang Putih)
		<p>Leksikon Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Jagal (Daging)

67. *Kikil*


Kikil merupakan kuliner tradisional yang bahan utamanya adalah kulit daging yang dibakar kemudian dikeringkan. Setelah kering, kulit tersebut dimasak dan diolah menjadi *kikil gulai* atau *kikil sambal*. Kuliner ini disajikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 10 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sigenger* (bawang merah), dan *lasuna* (bawang putih), *tommat* (tomat), *lasiak* (cabe merah), *bulung asom* (daun asam), dan juga *harambir* (kelapa). Leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang bisa berasal dari daging ayam, daging lembu, daging kuda, daging kambing, dan juga daging sapi.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
67	<p style="text-align: center;">Kikil</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Jagal (Daging)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p>b. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>c. Tommat (Tomat)</p> <p>d. Lasiak (Cabe Merah)</p> <p>e. Bulung Asom (Daun Jeruk)</p> <p>f. Harambir (Kelapa)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Jagal (Daging)</p>

68. Bakso

Bakso adalah kuliner tradisional yang berasal dari daging kemudian diolah menjadi kudapan, dimana bakso memiliki bentuk bulat. Pada kuliner ini ditemukan 10 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *aek* (air). Leksikon tumbuhan terdiri dari *sigenger* (bawang

merah), dan *lasuna* (bawang putih), *lada*, *topong kanji* (tepung kanji), *pangalabe panganon* (pelembut makanan), dan *patabo sipanganon* (penyedap rasa).
 Leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang bisa berasal dari daging ayam, daging lembu, dan juga daging sapi. Selain itu juga terdapat *pira* (telur) yang berasal dari hewan ternak yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
68	<p style="text-align: center;">Bakso</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Jagal (Daging)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p>b. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>c. Lada</p> <p>d. Topong Kanji (Tepung Kanji)</p> <p>e. Pangalabe Panganaon (Pelembut makanan)</p> <p>f. Patabo Sipanganon (Penyedap Rasa)</p>
		<p>Leksikon Hewan:</p> <p>a. Jagal (Daging)</p> <p>b. Pira (Telur)</p>

69. Sate

Sate merupakan kuliner tradisional yang bahan utamanya adalah potongan-potongan daging yang ditusuk kemudian dibakar. Kuliner ini dapat dijadikan sebagai kudapan namun dapat juga dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 9 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae*k (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *kensap tonggi* (kecap manis), *hassang tano* (kacang tanah), *gula pola* (gula merah), *lasiak* (cabe merah), dan *baorang soak* (bawang goreng). Leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang bisa berasal dari daging ayam, daging lembu, dan juga daging kambing.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
69	<p>Sate</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Jagal (Daging)</p> <p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p> <p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Kensap Tonggi (Kecap Manis)</p> <p>b. Hassang Tano (Kacang Tanah)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> c. Gula Pola (Gula Merah) d. Lasiak (Cabe Merah) e. Baoang Saok (Bawang Goreng)
		<p>Leksikon Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Jagal (Daging)

70. *Manuk Gule*

Manuk na digule adalah salah satu dari kuliner yang ada pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Bahan utamanya adalah *manuk hampung*, yaitu ayam kampung yang digulai. Perbedaan *manuk na digule* ini terletak pada kekentalan kuahnya. Jika ayam gulai biasa memiliki tekstur kuah yang tidak kental atau encer, maka *manuk na digule* pada masyarakat ini memiliki tekstur kuah yang kental yang berasal dari *ombu-ombu* sehingga warna kuahnya pun sedikit gelap. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi.


Pada kuliner ini ditemukan 13 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *ombu-ombu* (kelapa digongseng kemudian dihaluskan), *hambir* (kelapa) yang diolah menjadi *ombu-ombu*, *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *sangge-sangge* (serai), dan *bulung salam* (daun salam). Leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang bisa berasal dari daging ayam kampung.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
70	<p data-bbox="496 860 679 969">Manuk Gule (Ayam Gulai)</p> 	<p data-bbox="791 383 991 416">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="839 454 1086 488">a. Manuk (Ayam)</p>
		<p data-bbox="791 530 1011 564">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="839 602 1058 636">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="839 674 1015 707">b. Aek (Air)</p> <p data-bbox="839 745 1262 779">c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p data-bbox="791 826 1091 860">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="839 898 1310 931">a. Ombu-ombu (Kelapa Gongseng)</p> <p data-bbox="839 969 1131 1003">b. Harambir (Kelapa)</p> <p data-bbox="839 1041 1086 1075">c. Hunik (Kunyit)</p> <p data-bbox="839 1113 1038 1146">d. Pege (Jahe)</p> <p data-bbox="839 1184 1230 1218">e. Sigenger (Bawang Merah)</p> <p data-bbox="839 1256 1198 1290">f. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p data-bbox="839 1328 1161 1361">g. Lasiak (Cabe Merah)</p> <p data-bbox="839 1400 1177 1433">h. Sangge-sangge (Serai)</p> <p data-bbox="839 1471 1262 1505">i. Bulung Salam (Daun Salam)</p>
		<p data-bbox="791 1561 1034 1594">Leksikon Hewan:</p> <p data-bbox="839 1632 1086 1666">a. Manuk (Ayam)</p>

71. Jagal Horbo

Jagal horbo merupakan salah satu kuliner tradisional masyarakat. Kata *jagal* artinya daging, sedangkan *horbo* artinya kerbau. Jadi, *jagal horbo* adalah daging kerbau yang diolah menjadi rendang ataupun gulai. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi.

Pada kuliner ini ditemukan 17 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aeq* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *ombu-ombu* (kelapa digongseng kemudian dihaluskan), *harambir* (kelapa) yang diolah menjadi *ombu-ombu*, *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *sangge-sangge* (serai), *bulung salam* (daun salam), *halas* (lengkuas), *gambiri* (kemiri), *bulung ni hunik* (daun kunyit), dan *tapak leman* (daun mangkokan). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang berasal dari daging *horbo* (kerbau).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
71	 <p>Jagal Horbo (Daging Kerbau)</p>	Bahan Utama: a. Jagal Horbo (Daging Kerbau)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aeq (Air)

		c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan:
		a. Ombu-ombu (Kelapa Gongseng)
		b. Harambir (Kelapa)
		c. Hunik (Kunyit)
		d. Pege (Jahe)
		e. Sigenger (Bawang Merah)
		f. Lasuna (Bawang Putih)
		g. Lasiak (Cabe Merah)
		h. Sangge-sangge (Serai)
		i. Bulung Salam (Daun Salam)
		j. Halas (Lengkuas)
		k. Gambiri (Kemiri)
		l. Bulung Ni Hunik (Daun Kunyit)
		m. Tapak Leman (Daun Mangkokan)
		Leksikon Hewan:
		a. Jagal Horbo (Daging Kerbau)

Dalam adat Batak Toba, terdapat istilah *adat na gok (adat na bolon) dohot adat gelleng*, yaitu upacara adat besar dan upacara adat kecil. Upacara adat *na gok* (adat besar) antara lain, pesta pernikahan adat Batak dan juga adat *saur matua* yaitu meninggalnya seseorang di atas umur 80 tahun dan juga memiliki cucu dan cicit. Upacara adat *na gelleng* yaitu pemberian marga kepada seseorang

dikarenakan tidak memiliki marga Batak sebelumnya, sehingga *diampehon ma* atau diberikanlah marga agar sah menjadi orang Batak.


Kuliner *jagal horbo* biasanya terdapat pada pesta *adat na gok* yaitu pesta pernikahan adat Batak yang dikenal sebagai *tudu-tudu ni sipanganon*, yaitu *si tolu-tolu ima ulu, panggantungan, dohot panuppak*. Artinya adalah daging kerbau (*jagal horbo*) ini akan dibagikan dipesta adat tersebut yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu *ulu* atau kepala, *panggantungan* yaitu bagian dalam kerbau (jantung, dan hati), serta *panuppak* yaitu bagian perut sampai ke ekor. *Tudu-tudu ni sipanganon* ini memiliki makna sebagai kesejahteraan, kerja keras, gotong royong dan rasa syukur atau ucapan terimakasih dari *dongan tubu* kepada *parboru ni na marulaon* atas usaha dan kerjasamanya untuk *mangkarejoi ulaon sian si sogot ni ari sahat tu sippul ni ulaon* yaitu yang telah bekerja dari pagi sampai pesta tersebut selesai.

72. Jagal Haming

Daging haming atau *jagal haming* merupakan salah satu kuliner dari masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan berbahan dasarnya daging kambing. *Daging haming* ini juga jarang dikonsumsi, hanya waktu-waktu tertentu untuk menikmatinya.

Pada kuliner ini ditemukan 15 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *ombu-ombu* (kelapa digongseng kemudian

dihaluskan), *hambir* (kelapa) yang diolah menjadi *ombu-ombu*, *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *sangge-sangge* (serai), *bulung salam* (daun salam), *halas* (lengkuas), *gambiri* (kemiri), *bulung ni hunik* (daun kunyit), dan *tapak leman* (daun mangkokan). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang berasal dari daging *hambing* (kambing).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
72	<p style="text-align: center;">Jagal Hambing (Daging Kambing)</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <p>a. Jagal Hambing (Daging Kambing)</p>
		<p>Leksikon Alam:</p> <p>a. Sira (Garam)</p> <p>b. Aek (Air)</p> <p>c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <p>a. Ombu-ombu (Kelapa Gongseng)</p> <p>b. Hambir (Kelapa)</p> <p>c. Hunik (Kunyit)</p> <p>d. Pege (Jahe)</p> <p>e. Sigerger (Bawang Merah)</p> <p>f. Lasuna (Bawang Putih)</p> <p>g. Lasiak (Cabe Merah)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> h. Gambiri (Kemiri) i. Sangge-sangge (Serai) j. Bulung Salam (Daun Salam) k. Tapak Leman (Daun Mangkokan)
		<p>Leksikon Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Jagal Haming (Daging Kambing)

Jagal haming merupakan jamuan yang dikonsumsi pada upacara adat *na gellengsalah* satunya adalah pemberian marga. Pada umumnya, upacara adat ini dihadiri oleh orang-orang tertentu dan tidak banyak tamu yang diundang. Jika *adat na gok* merupakan pesta adat umum dan dihadiri oleh banyak orang maka *adat na gelleng* terutama pemberian marga merupakan pesta adat khusus dan tidak dihadiri oleh banyak orang. Jadi, untuk jamuan dari undangan yang hadir *jagal haming* dipilih sebagai kuliner atau makanan yang dihidangkan.

73. Jagal Hoda

Jagal hoda atau daging kuda merupakan kuliner khas dari ibu kota Kabupaten Humbang Hasundutan, yaitu Doloksanggul yang dilatar belakangi oleh banyaknya masyarakat setempat yang memelihara kuda. Pemotongan kuda ini, harus dilakukan di tempat khusus Rumah Potong Hewan (RPH) Doloksanggul. *Daging hoda* atau *jagal hoda* merupakan makanan khas dari Doloksanggul yang dapat diolah dengan berbagai jenis masakan, seperti rendang *jagal hoda* dan juga *sup jagal hoda*. Proses pemasakan kuliner membutuhkan waktu lama agar

dagingnya empuk dan juga untuk mempertahankan cita rasa.

Pada kuliner ini ditemukan 15 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *ombu-ombu* (kelapa digongseng kemudian dihaluskan), *harambir* (kelapa) yang diolah menjadi *ombu-ombu*, *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *sangge-sangge* (serai), *bulung salam* (daun salam), *halas* (lengkuas), *gambiri* (kemiri), *bulung ni hunik* (daun kunyit), dan *tapak leman* (daun mangkokan). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang berasal dari daging *hoda* (kuda).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
73	 <p data-bbox="518 1570 715 1675">Jagal Hoda (Daging Kuda)</p>	<p data-bbox="858 1263 1062 1294">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="911 1335 1305 1366">a. Jagal Hoda (Daging Kuda)</p> <p data-bbox="858 1408 1082 1440">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="911 1480 1126 1512">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="911 1554 1082 1585">b. Aek (Air)</p> <p data-bbox="911 1628 1334 1659">c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p> <p data-bbox="858 1731 1161 1762">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="911 1803 1235 1908">a. Ombu-ombu (Kelapa Gongseng)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> b. Harambir (Kelapa) c. Hunik (Kunyit) d. Pege (Jahe) e. Sigerger (Bawang Merah) f. Lasuna (Bawang Putih) g. Lasiak (Cabe Merah) h. Gambiri (Kemiri) i. Sangge-sangge (Serai) j. Bulung Salam (Daun Salam) k. Tapak Leman (Daun Mangkokan)
		<p>Leksikon Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Jagal Hoda (Daging Kuda)

74. Pelleng

Pelleng merupakan salah satu kuliner yang terkenal pada masyarakat di Kabupaten Dairi namun keberadaannya juga ada di Kabupaten Humbang Hasundutan yaitu Kecamatan Parlilitan dan sudah menjadi kuliner tersendiri bagi masyarakatnya. *Pelleng* terbuat dari nasi lunak berwarna kuning menggunakan yang penyajiannya dilengkapi dengan ayam kampung.

Pelleng sekilas memiliki kemiripan dengan nasi kuning, hanya saja *pelleng* dimasak dengan banyak air sehingga memiliki tekstur yang lembek tetapi tidak seperti bubur. Kuliner ini disajikan dengan daging ayam kampung sebagai

lauknya. Sebelum kemerdekaan, *Pelleng* merupakan makanan bagi masyarakat yang akan berperang sebagai harapan untuk membangkitkan semangat dan keberanian. Pada masa sekarang *pelleng* disajikan pada acara adat ataupun acara hajatan keluarga seperti pelaksanaan ujian, pergi merantau, kesehatan, dan juga untuk mencari kerja. Masyarakat mempercayai jika seseorang mengonsumsi *pelleng*, maka dia telah diberkati, harapan, kekuatan, kesuksesan, keberanian, dan kebahagiaan.

Pada kuliner ini ditemukan 16 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *æk* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *siperbue pir manang boras* (beras), *harambir* (kelapa), *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *sangge-sangge* (serai), *andaliman*, *bulung salam* (daun salam), *halas* (lengkuas), *gambiri* (kemiri), dan juga *hasior* (kencur). Sedangkan leksikon hewan terdiri dari *jagal* (daging) yang berasal dari daging *manuk hampung* (ayam kampung).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
74	<p style="text-align: center;">Pelleng</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Manuk (Ayam) b. Indahan (Nasi Kuning)
		<p>Leksikon Alam:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Harambir (Kelapa) b. Hunik (Kunyit) c. Pege (Jahe) d. Sigenger (Bawang Merah) e. Lasuna (Bawang Putih) f. Andaliman g. Lasiak (Cabe Merah) h. Sangge-sangge (Serai) i. Bulung Salam (Daun Salam) j. Hasior (Kencur) k. Gambiri (Kemiri)
		<p>Leksikon Hewan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Manuk (Ayam)


75. *Mi Gomak*

Mi gomak adalah makanan kuliner masyarakat yang paling digemari. Kata *gomak* memiliki pengertian penggunaan tangan secara langsung tanpa sendok atau dengan yang lainnya. Sehingga, dapat disimpulkan *mi gomak* adalah mie yang penyajia mie dengan bumbu-bumbunya menggunakan tangan secara langsung. Generasi muda sekarang menyebutkan jika *mi gomak* adalah *spaghetti*-nya orang Batak karena memiliki kemiripan dengan makanan khas Italia tersebut.

Mi gomak memiliki rasa rempah-rempah yang kuat dengan cita rasa pedas. Kuliner ini merupakan makanan yang paling mudah untuk ditemukan dan menjadi makanan favorit bagi penikmatnya. *Mi gomak* dapat ditemukan di warung-warung, rumah makan, dan *onan* (pasar di tanah Batak). Masyarakat mempercayai jika *mi gomak* memiliki makna kekompakan dan kepercayaan kepada sesama. Hal ini dapat dilihat dari cara pengolahan serta penyajian yaitu mie yang diaduk dengan menggunakan tangan langsung tetap memiliki kenikmatan tersendiri bahkan kenikmatan ini bisa bertambah dan tetap dikonsumsi oleh masyarakat. Sehingga dipercayai jika masyarakat akan saling memercayai, tingkat kepedulian meningkat, serta masyarakat akan selalu harmonis bahkan jika itu bukan suku asli dari masyarakat tersebut. Hal ini terbukti dengan satu kata yang terkenal di masyarakat Batak yaitu *samudar* yang memiliki arti satu darah.

Pada kuliner ini ditemukan 15 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng).

Leksikon tumbuhan terdiri dari *mi tarugi* (mie lidi), *jipang* (labu siam), *harambir* (kelapa), *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *gambiri* (kemiri), *hassang tano* (kacang tanah), *baoang soak* (bawang goreng), *harupuk ponsal* (kerupuk pecal), *haronda* (bawang prei), dan *bulung sop* (daun sup). Sedangkan leksikon hewan tidak terdapat pada kuliner ini.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
75	<p data-bbox="517 913 659 947">Mi Gomak</p> 	<p data-bbox="791 898 991 931">Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="839 972 1145 1005">a. Mi Tarugi (Mi Lidi)
		<p data-bbox="791 1046 1011 1079">Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="839 1120 1054 1153">a. Sira (Garam) <li data-bbox="839 1193 1011 1227">b. Aek (Air) <li data-bbox="839 1267 1262 1301">c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		<p data-bbox="791 1368 1091 1402">Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="839 1442 1142 1476">a. Jipang (Labu Siam) <li data-bbox="839 1516 1115 1550">b. Gambiri (Kemiri) <li data-bbox="839 1590 1038 1624">c. Pege (Jahe) <li data-bbox="839 1664 1230 1697">d. Sigenger (Bawang Merah) <li data-bbox="839 1738 1198 1771">e. Lasuna (Bawang Putih) <li data-bbox="839 1812 1131 1845">f. Harambir (Kelapa) <li data-bbox="839 1886 1289 1919">g. Hassang Tano (Kacang Tanah)

		<ul style="list-style-type: none"> h. Baoang Saok (Bawang Goreng) i. Harupuk Ponsal (Kerupuk Pecal) j. Haronda (Bawang Prei) k. Bulung Sop (Daun Sup)
		Leksikon Hewan:-

76. Lontong


Lontong merupakan salah satu kuliner tradisional yang bahan dasarnya adalah beras yang dibungkus dengan daun pisang kemudian direbus sampai beras tersebut mengembang. Pada masyarakat kabupaten Humbang Hasundutan, lontong pada masyarakat ini adalah lontong mie. Kuliner ini dijadikan sebagai kudapan.

Pada kuliner ini ditemukan 15 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *mi tarugi* (mie lidi), *boras siparbue pir manang boras* (beras), *jipang* (labu siam), *harambir* (kelapa), *hunik* (kunyit), *pege* (jahe), *lasiak* (cabe merah), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), *gambiri* (kemiri), *ingkau tauco* (sayur tauco), *baoang soak* (bawang goreng), *harupuk ponsal* (kerupuk pecal), *haronda* (bawang prei), dan *bulung sop* (daun sup).

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
76	<p style="text-align: center;">Lontong</p> 	<p>Bahan Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Boras (Beras) b. Mi Tarugi (Mi Lidi)
		<p>Leksikon Alam:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Harambir (Kelapa) b. Hunik (Kunyit) c. Pege (Jahe) d. Sigenger (Bawang Merah) e. Jipang (Labu Siam) f. Gambiri (Kemiri) g. Lasuna (Bawang Putih) h. Pege (Jahe) i. Ingkau Tauco (Sayur Tauco) j. Harupuk Ponsal (Kerupuk Pecal) k. Haronda (Bawang Prei) l. Bulung Sop (Daun Sup)

77. Pira Balun

Pira balun adalah kuliner tradisional terutama pada generasi muda. Kata *pira* memiliki arti telur, dan kata *balun* memiliki arti gulung. Jadi, *pira balun* adalah telur gulung. Kuliner ini dijadikan sebagai kudapan. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan tidak terdapat pada kuliner ini. Leksikon hewan pada kuliner ini adalah *pira* (telur) yang berasal dari hewan ternak yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
77	Pira Balun (Telur Gulung) 	Bahan Utama: a. Pira (Telur)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan:-
		Leksikon Hewan: a. Pira (Telur)

78. Ponsal Giling

Ponsal giling merupakan salah satu dari kuliner yang tergolong pada kudapan. *Ponsal giling* dapat diartikan sebagai pecal (*ponsal*) giling, yaitu

gabungan dari mi lidi dan sayur-sayuran kemudian disiram dengan bumbu kacang tanah.

Pada kuliner ini ditemukan 14 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *æk* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan terdiri dari *mi tarugi* (mie lidi), *jipang* (labu siam), *lasiak* (cabe rawit), *lasuna* (bawang putih), *hasior* (kencur), *utte pangir* (jeruk purut), *bulung gadong* (daun ubi), *gula pola* (gula merah), *baoang soak* (bawang goreng), dan *harupuk ponsal* (kerupuk pecal). Sedangkan leksikon hewan tidak terdapat pada kuliner ini.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
78	<p data-bbox="512 1205 699 1317">Ponsal Giling (Pecal Giling)</p> 	<p data-bbox="831 1189 1034 1223">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="882 1261 1190 1294">a. Mi Tarugi (Mi Lidi)</p>
		<p data-bbox="831 1339 1054 1373">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="882 1411 1098 1444">a. Sira (Garam)</p> <p data-bbox="882 1482 1054 1516">b. Aek (Air)</p> <p data-bbox="882 1554 1305 1588">c. Miak Saok (Minyak Goreng)</p>

		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Hassang Tano (Kacang Tanah) b. Hasior (Kencur) c. Utte Pangir (Jeruk Purut) d. Jipang (Labu Siam) e. Bulung Gadong (Daun Ubi) f. Lasuna (Bawang Putih) g. Gula Pola (Gula Merah) h. Lasiak sirata (Cabe rawit) i. Baoang Saok (Bawang Goreng) j. Harupuk Ponsal (Kerupuk Pecal) <p>Leksikon Hewan:-</p>
--	--	---

79. *Pira Bolgang*


Pira bolgang adalah kuliner tradisional masyarakat yaitu telur rebus. Biasanya kuliner ini dijadikan sebagai pendamping makanan atau juga dijadikan sebagai makanan upah-upah.

Pada kuliner ini ditemukan 2 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *æk* (air). Leksikon tumbuhan tidak terdapat pada kuliner ini. Leksikon hewan pada kuliner ini adalah *pira* (telur) yang berasal dari hewan ternak yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
79	Pira Bolgang (Telur Rebus) 	Bahan Utama: a. Pira (Telur)
		Leksikon Alam: a. Aek (Air)
		Leksikon Tumbuhan:-
		Leksikon Hewan: a. Pira (Telur)

80. *Pira Dadar*

Pira dadar merupakan kuliner tradisional yaitu telur dadar. Kuliner ini pada umumnya dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 6 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan pada kuliner ini antara lain, *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan juga *lasiak* (cabe merah). Leksikon hewan pada kuliner ini adalah *pira* (telur) yang berasal dari hewan ternak yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
80	Pira Dadar (Telur Dadar) 	Bahan Utama: a. Pira (Telur)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan: a. Sigenger (Bawang merah) b. Lasuna (Bawang Putih) c. Lasiak (Cabe Merah)
		Leksikon Hewan: a. Pira (Telur)

81. *Pira Mata Lombu*


Pira mata lombu memiliki arti sebagai telur mata sapi. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi. Pada kuliner ini ditemukan 3 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan tidak terdapat pada kuliner ini. Leksikon hewan pada kuliner ini adalah *pira* (telur) yang berasal dari hewan ternak yaitu ayam.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
81	Pira Mata Lombu (Telur Mata Sapi) 	Bahan Utama: a. Pira (Telur)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan:-
		Leksikon Hewan: a. Pira (Telur)

82. *Sabbal Tarutung*

Sabbal tarutung adalah kuliner tradisional yang hanya disajikan pada saat musim durian. Kuliner ini terdiri dari dua kata. Kata *sabbal* memiliki arti sambal, sedangkan kata *tarutung* artinya durian. Jadi, *sabbal tarutung* memiliki arti sambal yang bahan utamanya durian. Kuliner ini dijadikan sebagai pendamping nasi.

Pada kuliner ini ditemukan 9 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *ae* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan pada kuliner ini terdiri dari *tarutung* (durian), *lasiak* (cabe merah), *sigerger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan *tommat* (tomat). Sedangkan leksikon hewan tidak terdapat pada kuliner ini.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
82	Sabbal Tarutung (Sambal Durian) 	Bahan Utama: a. Tarutung (Durian)
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan: a. Lasiak (Cabe Merah) b. Tarutung (Durian) c. Sigenger (Bawang Merah) d. Lasuna (Bawang Putih) e. Tommat (Tomat)
		Leksikon Hewan:-

83. *Sabbal Andaliman*

Sambal andaliman merupakan sambal khas daerah Batak Toba termasuk salah satunya Kabupaten Humbang Hasundutan. Kuliner ini memiliki persamaan dengan sambal blacan atau sambal terasi. Secara umum, keduanya memiliki kesamaan pada alat, bahan, dan kegiatan atau proses pengolahannya. Perbedaannya hanya terletak pada bahan utamanya, yaitu *andaliman* dan terasi. *Sambal andaliman* bahan utamanya adalah *andaliman*, sedangkan sambal belacan bahan utamanya adalah terasi.

Sambal andaliman memiliki cita rasa rempah-rempah yang kuat yaitu *andaliman* sehingga menimbulkan rasa yang sangat pedas sehingga terciptalah aroma dan cita rasa yang kuat dan nikmat. *Sambal andaliman* selalu dikonsumsi dengan ikan panggang atau daging yang dibakar. Kuliner ini dipercaya menjadi pelengkap dalam makanan serta memberikan kelezatan pada makanan tersebut.

Pada kuliner ini ditemukan 8 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan pada kuliner ini terdiri dari *andaliman*, *lasiak* (cabe merah), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan *tommat* (tomat). Sedangkan leksikon hewan tidak terdapat pada kuliner ini.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
83	Sabbal Andaliman (Sambal Andaliman) 	Bahan Utama: a. Andaliman
		Leksikon Alam: a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)
		Leksikon Tumbuhan: a. Andaliman b. Lasiak (Cabe Merah)

		<ul style="list-style-type: none"> c. Sigenger (Bawang Merah) d. Lasuna (Bawang Putih) e. Tommat (Tomat)
		Leksikon Hewan:-

84. *Sabbal Balansan*

Sabbal balansan adalah kuliner tradisional yaitu sambal terasi. Pada kuliner ini ditemukan 8 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *sira* (garam), *aek* (air) dan *miak soak* (minyak goreng). Leksikon tumbuhan pada kuliner ini terdiri dari *lasiak* (cabe merah), *sigenger* (bawang merah), *lasuna* (bawang putih), dan *tommat* (tomat). Sedangkan leksikon hewan pada kuliner ini adalah *balansan* atau terasi yaitu udang halus dari laut yang diolah menjadi bumbu padat.


No	Kuliner Tradisional	Leksikon
84	Sabbal Balansan (Sambal Belacan)	<p>Bahan Utama:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Balansan (Terasi)
		<p>Leksikon Alam:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sira (Garam) b. Aek (Air) c. Miak Saok (Minyak Goreng)

		<p>Leksikon Tumbuhan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Lasiak (Cabe Merah) b. Sigerger (Bawang Merah) c. Lasuna (Bawang Putih) d. Tommat (Tomat) <hr/> <p>Leksikon Hewan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Balansan (Terasi)
--	---	---

85. *Dali ni Horbo*

Dali ni horbo merupakan kuliner khas dari Kabupaten Humbang Haundutan terutama pada kecamatan Doloksanggul. Kuliner ini bahan utamanya adalah susu kuda. Kuliner ini juga dijuluki sebagai keju Batak. Kuliner ini dapat dinikmati tanpa nasi atau hanya sebagai kudapan saja.

Pada kuliner ini ditemukan 5 leksikon bahan yang dibagi ke dalam tiga bagian, yaitu leksikon alam, leksikon tumbuhan, dan juga leksikon hewan. Leksikon alam terdiri dari *æk* (air). Leksikon tumbuhan pada kuliner ini terdiri dari *hungkus ni panganon* (vanilli), *bulung ni baion* (daun pandan), dan *bulung ni botik* (daun papaya). Leksikon hewan pada kuliner ini adalah *dali ni horbo* atau susu kuda.

No	Kuliner Tradisional	Leksikon
85	<p data-bbox="475 383 751 488">Dali Ni Horbo (Susu Kerbau/Kuda)</p> 	<p data-bbox="850 383 1054 416">Bahan Utama:</p> <p data-bbox="900 456 1211 562">a. Dali ni Horbo (Susu Kerbau/Kuda)</p> <p data-bbox="850 602 1074 636">Leksikon Alam:</p> <p data-bbox="900 676 1075 710">a. Aek (Air)</p> <p data-bbox="850 779 1153 813">Leksikon Tumbuhan:</p> <p data-bbox="900 853 1251 958">a. Hungkus ni Pangganon (Vanilli)</p> <p data-bbox="900 999 1334 1032">b. Bulung Baion (Daun Pandan)</p> <p data-bbox="900 1072 1358 1106">c. Bulung ni Botik (Daun Pepaya)</p> <p data-bbox="850 1146 1098 1180">Leksikon Hewan:</p> <p data-bbox="900 1220 1129 1254">a. Dali ni Horbo</p>

B. Analisis Data Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat 85 leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Leksikon ini dibagi menjadi dua bagian yaitu leksikon nomina dan juga leksikon verba. Leksikon nomina membahas tentang kelompok alat dan bahan, sedangkan leksikon verba membahas tentang kelompok kegiatan.

Leksikon nama kuliner tradisional yang ditemukan dapat dikategorikan menurut jenisnya, yakni sebagai berikut:

- a. Leksikon nama kuliner berjenis kudapan (makanan ringan atau cemilan)
- b. Leksikon nama kuliner berjenis pengganti nasi (mengenyangkan)
- c. Leksikon nama kuliner berjenis pendamping nasi.

Berdasarkan bentuk atau satuan lingual pembentuknya, leksikon nama kuliner tradisional tersebut terbagi menjadi dua jenis, yakni:

- a. Leksikon nama berbentuk kata
- b. Leksikon nama berbentuk frasa

Berikut tabel leksikon kuliner tradisional Kabupaten Humbang Hasundutan, pada tabel 4.3.

**Tabel 4.3 Leksikon Nama Makanan Pendamping Nasi dan Kudapan
Berbentuk Kata**

No	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Lontong	Kudapan/Pengganti nasi/Makanan berat (Mengenyangkan)
2	Hatupet	Kudapan/Pengganti nasi/Makanan berat (Mengenyangkan)

3	Lomang	Kudapan/Pengganti nasi/Makanan berat (Mengenyangkan)
4	Lupis	Kudapan/Makanan berat (Mengenyangkan)
5	Uajit	Kudapan/Cemilan/Makanan berat (Mengenyangkan)
6	Panukkup	Kudapan/Pengganti nasi/Cemilan/Makanan berat (Mengenyangkan)
7	Sagon	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
8	Tape	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
9	Pelleng	Kudapan/Pendamping nasi
10	Sop	Kudapan/Pendamping nasi
11	Sate	Kudapan/Pendamping nasi
12	Bakso	Kudapan/Pendamping nasi/Cemilan
13	Kikil	Kudapan/Pendamping nasi
14	Peyek	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
15	Pergedel	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan/Makanan berat (Mengenyangkan)
16	Rujak	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
17	Molen	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
18	Bakwan	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
19	Haripit	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
20	Holak	Kudapan/Cemilan/Makanan berat (Mengenyangkan)
21	Bubur	Kudapan/Cemilan/Makanan berat (Mengenyangkan)

22	Nagasari	Kudapan/Cemilan/ Makanan berat (Mengenyangkan)
23	Apam	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
24	Gotuk	Kudapan/Cemilan/Makanan berat (Mengenyangkan)
25	Semur	Kudapan/Pendamping nasi
26	Rendang	Kudapan/Pendamping nasi
27	Tauco	Kudapan/Pendamping nasi

Tabel 4.4 Leksikon Nama Makanan Kudapan Berbentuk Frasa

No	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Lampet Benti	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
2	Lampet Boras	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
3	Lampet Gadong	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
4	Lampet Anggunde	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
5	Lampet Sagu	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
6	Kue talam	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
7	Ombus-ombus	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
8	Kue boras	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
9	Kue sapit	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
10	Hambang Loyang	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
11	Jagung na Ditutung	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
12	Jagung Bolgang	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan

13	Onde-onde	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
14	Pisang Saok	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
15	Pisang Bolgang	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
16	Bolu Anggundea	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
17	Bolu jagung	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
18	Sukun Saok	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
19	Bubur tarutung	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
20	Dali ni horbo	Kudapan/ Makanan ringan/Cemilan

Tabel 4.5 Leksikon Nama Makanan Pengganti Nasi Berbentuk Frasa

No	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Itak Gurgur	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
2	Pohul-pohul	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
3	Suhat Bolgang	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
4	Bubur Mata Ikan	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
5	Godok-godok	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
6	Gadong Bolgang	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
7	Gadong Tutung	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan
8	Ponsal giling	Kudapan/Cemilan/Pengganti

		nasi/Mengenyangkan
9	Mi Gomak	Kudapan/Cemilan/Pengganti nasi/Mengenyangkan

Tabel 4.6 Leksikon Nama Makanan Pendamping Nasi Berbentuk Frasa

No	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Ponsal Giling	Kudapan/Pendamping nasi
2	Mi gomak	Kudapan/Pendamping nasi
3	Bulung Gadong Duda	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
4	Bulung Gadong Pusupusu Anggundea	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
5	Bulung Gadong Bolgang	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
6	Inгкаu Botik	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
7	Inгкаu urap	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
8	Inгкаu Kangkung	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
9	Inгкаu Siarum	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
10	Inгкаu sop	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
11	Tubis gule	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
12	Pinasa gule	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
13	Inгкаu Migar	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
14	Inгкаu Jelok	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
15	Dengke mas arsik	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
16	Dengke mas na niura	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi

17	Jagal Hoda	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
18	Jagal Hambing	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
19	Jagal Horbo	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
20	Manuk gule	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
21	Pira Balun	Kudapan/Pendamping nasi
22	Pira Bolgang	Kudapan/Pendamping nasi
23	Pira dadar	Kudapan/Pendamping nasi
24	Pira mata lembu	Kudapan/Pendamping nasi
25	Dengke tinutung	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
26	Dengke gule	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
27	Dengke migar tonggi	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
28	Dengke bolgang	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
29	Ingkau bahun-bahun	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
30	Ingkau Indahan-indahan	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
31	Sabbal Tarutung	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
32	Sabbal andaliman	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi
33	Sabbal Balansan	Kudapan/Pendamping nasi/Pelengkap nasi

C. Jawaban Pernyataan Penelitian

Berdasarkan hasil analisis data yang telah ditemukan pada bagian terdahulu dapat dijawab pernyataan penelitian ini. Pernyataan penelitian tersebut anatar lain adanya leksikon bentuk dan makna dari kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Leksikon tersebut terdiri dari

leksikon nomina dan leksikon verba. Selain itu, ditemukan juga jenis kuliner yang digunakan pada upacara adat masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

D. Diskusi Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka peneliti mengemukakan bahwa hasil penelitian ini memiliki maksud sebagai berikut :

1. Peneliti menemukan adanya leksikon yang berbeda disetiap kuliner tradisional pada masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan
2. Peneliti menemukan bentuk dan makna dari setiap leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan

E. Keterbatasan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian ini, peneliti menyadari masih banyak mengalami keterbatasan saat mengkaji dan menganalisis leksikon kuliner dari masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Terbatasnya referensi mengenai keterbatasan dalam ilmu pengetahuan, keterbatasan dalam wawasan untuk mengkaji kosa kata dan mencari buku-buku sesuai dengan judul penelitian. Namun, dengan begitu banyaknya keterbatasan tersebut dapat penulis lalui hingga akhir penulisan karya ilmiah.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dikaji pada penelitian ini, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat 85 leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Kuliner tradisional yang dianalisis merupakan olahan dari empat sehat lima sempurna.
2. Olahan dari makanan pokok antara lain *lontong, hatupet, lomang, lupis, uajit, penukkup, sagon, tape, holak, bubur, nagasari, gotuk, olahan lampet, ombus-ombus, kue talam, kue sapit, hambang loyang, kue boras, olahan jagung, itak gurgur, pohul-pohul, suhat bolgang,, bubur, dan alahan gadong.*
3. Olahan lauk pauk yang berasal dari hewani, yaitu *pelleng, sop, sate, bakso, kikil, semur, rendang, dengke mas arsik, dengke mas niura, jagal hoda, jagal hambing, jagal horbo, manuk gule, pira balun, pira bolgang, pira dadar, pira mata lembu, dengke tinutung, dengke gule, dengke migar tonggi, dan dengke bolgang.*
4. Olahan sayur antara lain, yaitu *pergedel, bakwan, tauco, bulung gadong duda, bulung gadong pusupusu anggundea, bulung gadong bolgang, ingkau botik, ingkau urap, kangkung tumis, siarum tumis, ingkau sop, tubis gule,*

pinasa gule, ingkau migar, tubis jelok, ingkau bangun-bangun, ingkau indahan-indahan, dan ingkau jelok gule.

5. Olah buah yaitu *rujak, molen, bolu anggundea, bolu jagung, anggundea saok, anggundea bolgang, sukun saok, bubur tarutung, dan sabbal tarutung.*
6. Olah susu yaitu *dali ni horbo.*
7. Terdapat 10 jenis kuliner Humbang Hasundutan yang digunakan dalam upacara adat dan memiliki makna yaitu *hatupet, lomang, pelleng, lampet benti, itak gurgur, pohul-pohul, dengke arsik, daging horbo, daging hambing, dan manuk gule.* Makna keseluruhan dari kuliner ini adalah rasa syukur, keharmonisan, kesopansantunan, kerukunan, dan harapan.

B. Saran

Penelitian ini dilakukan di Desa Pasar Pakkat, Kecamatan Pakkat Hauagong, Kabupaten Humbang Hasundutan, Sumatera Utara. Penelitian yang dilakukan adalah membahas tentang kuliner tradisional masyarakat khususnya pada leksikonnya. Hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa leksikon kuliner yang tidak erat lagi relasinya dengan masyarakat, karena masyarakat sekarang sudah tidak menyajikan dan mengkonsumsi kuliner-kuliner tersebut. Dengan adanya hasil tersebut, untuk mencegah pergeseran dan kepunahan leksikon kuliner tradisional peneliti mengharapkan adanya penelitian lebih lanjut sebagai upaya untuk keberlangsungan budaya tradisional di Indonesia khususnya pada bidang kuliner. Peneliti juga mengharapkan agar masyarakat terutama para orang tua untuk mempertahankan kuliner tradisional masyarakat

Kabupaten Humbang Hasundutan serta mengenalkan kembali kepada para generasi muda sebagai penerus dari kuliner tersebut, sehingga kuliner-kuliner tradisional masyarakat tetap terjaga dan dapat dilestarikan.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU:

- (KBBI), K. B. (2020, Agustus 09). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring*. Dipetik Agustus 05, 2021, dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring : kbbi.kemdikbud.go.id.
- Adimihardja, K. 2007. *Makanan dalam Khazanah Budaya*. Bandung: Kerjasama UPT INRIK UNPAD & DISBUDPAR JAWA BARAT. Hlm 21.
- Anggito, A. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. CV Jejak, Sukabumi.
- Arikunto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Chaer, Abdul. 2007. *Leksikologi dan Leksikografi Indonesia*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Gardjito, Murdijati, dkk. 2021. *Kuliner Sumatera Utara - Harmoni Rasa Diterpa Alunan Gondang Dalam Indahnya Alam Semesta*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hlm 4.
- Koentjaraningrat. 1990. *Pengantar Ilmu Antropologi*. PT Rineka Cipta, Jakarta. Hlm 5.
- Kridaklaksana, H. 2016. *Kamus Linguistik*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Mahsun. 2005. *Metode Penelitian Bahasa: Tahapan Strategi, Metode, dan Tekniknya*. Ed. Revisi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Montanari, M. 2006. *Food Is Culture*. Columbia University Press, New York.
- Sibarani, R. 2014. *Kearifan Lokal*. Asosiasi Tradisi Medan, Medan.
- Sarwono, J. 2010. *Pintar menulis Karya Ilmiah*. CV Andi, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. PT Alfabeta, Bandung.
- Sudaryanto. 2015. *Metode dan Teknik Analisis Bahasa*. Sanata Dharma University Press, Yogyakarta.
- Wuriyanto, B. A. 2008. *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Foklore)*. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

JURNAL:

Odien Rosidin, E. S. (2021). *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang*. *Jurnal LITERA* , 20, 50-75.

Tyas, A. (2017). *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*. *Jurnal Pariwisata Terapan* , 1-13.

SITUS INTERNET:

Gukguk, S. D. (2018, September 07). *Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Toba: Kajian Ekolinguistik*. Dipetik Agustus 05, 2021, dari Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Toba: Kajian Ekolinguistik: <http://respositori.usu.ac.id/handle/123456789/10791>

<https://saintif.com/jenis-jenis-penelitian/> diakses pada 02 Agustus 2021 pukul 21:14 WIB.

<http://yusni-lubis.blogspot.com/teori-ekolinguistik/> diakses pada 18 Oktober 2021 pukul 09.36 WIB.

<https://www.kamusbatak.com/batak/.html> diakses pada 17 September 2021 pukul 21:14 WIB.

Mirdayati, U. (2020, September 30). *Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik*. Dipetik Agustus 05, 2021, dari Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik: <http://repositori.usu.ac.id/handle/>

SKRIPSI:

Batsu, S. C. (2017). *Leksikon Kuliner Masyarakat Simalungun: Kajian Ekolinguistik (skripsi)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Mirdayati, Utari. 2020. Skripsi. *Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu Di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

Setiawan, R. (2016). Memaknai Tradisi Kuliner di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons: 113-140*. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php>, 527.

Lampiran 1 Form K-1



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jalan Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20238 Telp. 061-6622400 Ext. 22, 23, 30
Website : <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail : fkip@umsu.ac.id

Form : K-1

Kepada Yth: Bapak Ketua & Sekretaris
Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia
FKIP UMSU

Perihal: **PERMOHONAN PERSETUJUAN JUDUL SKRIPSI**

Dengan hormat yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Prog. Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Kredit Kumulatif : 155 SKS

IPK = 3,71

Persetujuan Ket/Sekret. Prog. Studi	Judul yang Diajukan	Disahkan Oleh Dekan Fakultas
	Nama Marga Sebagai Identitas Budaya Masyarakat Etnis Batak Toba	
	Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan	
	Kalimat Tanya Dalam Bahasa Batak Dialek Batak Toba	

Demikianlah permohonan ini saya sampaikan untuk dapat pemeriksaan dan persetujuan serta pengesahan, atas kesediaan Bapak saya ucapkan terima kasih.

Medan, 27 April 2021
Hormat Pemohon,

(Tuty Fatmawati Simanjuntak)

Keterangan:

Dibuat rangkap 3 : - Untuk Dekan Fakultas
- Untuk Ketua/Sekretaris Program Studi
- Untuk Mahasiswa yang bersangkutan

Lampiran 2 Form K-2



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Telp. (061) 6619056 Medan 20238
Website: <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

Form K-2

Kepada : Yth. Bapak Ketua/Sekretaris
Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
FKIP UMSU

Assalamu'alaikum Wr, Wb

Dengan hormat, yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Tuty Fatmawati Simanjuntak
N.P.M : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia

Mengajukan permohonan persetujuan proyek proposal/risalah/makalah/skripsi sebagai tercantum di bawah ini dengan judul sebagai berikut:

Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan

Sekaligus saya mengusulkan/ menunjuk Bapak/ Ibu:

1. Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd.

Acc 27/4-2021

Sebagai Dosen Pembimbing Proposal/Risalah/Makalah/Skripsi saya.

Demikianlah permohonan ini saya sampaikan untuk dapat pengurusan selanjutnya. Akhirnya atas perhatian dan kesediaan Bapak/ Ibu saya ucapkan terima kasih.

Medan, 27 April 2021
Hormat Pemohon,

Tuty Fatmawati Simanjuntak

Keterangan

Dibuat rangkap 3 :
- Untuk Dekan / Fakultas
- Untuk Ketua / Sekretaris Prog. Studi
- Untuk Mahasiswa yang Bersangkutan

Lampiran 3 Form K-3

**FAKULTAS KEGURUAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA**
Jln. Mukthar Basri BA No. 3 Telp. 6622400 Medan 20217 Form : K3

Nomor : 1037 /IL3/UMSU-02/F/2021
Lamp : ---
Hal : Pengesahan Proyek Proposal
Dan Dosen Pembimbing

Assalamu'alaikumWarahmatullahiwabarakatuh
Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
menetapkan proyek proposal/risalah/makalah/skripsi dan dosen pembimbing bagi mahasiswa
tersebut di bawah ini :

Nama : TUTY FATMAWATI SIMANJUNTAK
N P M : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Penelitian : **Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten
Humbang Hasundutan**

Pembimbing : **Dr. Charles Butar Butar, M.Pd**

Dengan demikian mahasiswa tersebut di atas diizinkan menulis proposal/risalah/makalah/skripsi
dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Penulis berpedoman kepada ketentuan yang telah ditetapkan oleh Dekan
2. Proyek proposal/risalah/makalah/skripsi dinyatakan BATAL apabila tidak selesai pada waktu yang telah ditentukan
3. Masa kadaluarsa tanggal: **27 April 2022**

Medan, 15 Ramadhan 1442 H
27 April 2021 M



Dekan

Prof. Dr. (H) F. Frianto Nst, S.Pd., M.Pd

NIDN 0115277302

Dibuat rangkap 4 (empat) :

1. Fakultas (Dekan)
2. Ketua Program Studi
3. Pembimbing
4. Mahasiswa yang bersangkutan :
WAJIB MENGIKUTI SEMINAR

Lampiran 4 Berita Acara Bimbingan Proposal



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
 Jl. KaptenMukhtarBasri No.3 Telp.(061)6619056 Medan 20238
 Website :<http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN PROPOSAL

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
 NPM : 1702040046
 Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
 JudulSkripsi : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten
 Humbang Hasundutan

Tanggal	Deskripsi Hasil Bimbingan Proposal	Tanda Tangan
16 Agustus 2021	Perbaikan Latar Belakang Masalah	
16 Agustus 2021	Perbaikan Rumusan Masalah	
16 Agustus 2021	Perbaikan Tujuan Penelitian	
16 Agustus 2021	Perbaikan Metodologi Penelitian	
17 Agustus 2021	Perbaikan Teknik Analisis Data	
19 Agustus 2021	Perbaikan Kerangka Pikiran	
19 Agustus 2021	Perbaikan Reduksi Data	
20 Agustus 2021	Menggantikan Kesimpulan Pada Latar Belakang Masalah	
20 Agustus 2021	ACC Seminar Proposal	

Medan, 30 Agustus 2021

Diketahui Oleh
 Ketua Prodi Studi,

Dosen Pembimbing

Mutia Febriyana, S.Pd., M.Pd.

Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd

Lampiran 5 Lembar Pengesahan Proposal



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jl. KaptenMukhtarBasri No.3 Telp.(061)6619056 Medan 20238
Website :<http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

PENGESAHAN PROPOSAL

Proposal yang diajukan oleh mahasiswa di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Skripsi : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten
Humbang Hasundutan

Sudah layak diseminarkan.

Medan, 30 Agustus 2021
Pembimbing

Dr. Charles Butar- Butar, M.Pd

Lampiran 6 Surat Keterangan Seminar Proposal



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
 UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
 FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
 Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20238 Telp.061-6619056 Ext, 22, 23, 30
 Website: <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

SURAT KETERANGAN

Ketua Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, menerangkan di bawah ini:

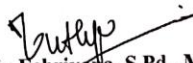
Nama Mahasiswa : Tuty Fatmawati Simanjuntak
 N.P.M : 1702040046
 Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
 Judul Proposal : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang
 Hasundutan

benar telah melakukan seminar proposal skripsi pada hari Jumat, tanggal 10, Bulan September, Tahun 2021.

Demikianlah surat keterangan ini dibuat untuk memperoleh surat izin riset dari Dekan Fakultas. Atas kesediaan dan kerjasama yang baik, kami ucapkan terima kasih.

Medan, 20 September 2021

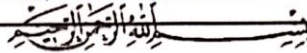
Ketua Program Studi


Mutia Febriyana, S.Pd., M.Pd.

Lampiran 7 Lembar Pengesahan Hasil Seminar Proposal



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Telp.(061)6619056 Medan 20238
Website: <https://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id



LEMBAR PENGESAHAN HASIL SEMINAR PROPOSAL

Proposal yang sudah diseminarkan oleh mahasiswa di bawah ini.

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Proposal : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang
Hasundutan

pada hari Jumat tanggal Sepuluh bulan September tahun 2021 sudah layak menjadi
proposal skripsi.

Medan, 10 September 2021

Disetujui oleh:

Dosen Pembahas,

Dosen Pembimbing,

Dr. Yusni Khairul Amri, M.Hum

Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd

Diketahui oleh:
Ketua Program Studi,

Mutia Febriyana, S.Pd., M.Pd.

Lampiran 8 Surat Pernyataan Tidak Plagiat



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20238 Telp. 061-6622400 Ext. 22, 23, 30
Website: <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id

SURAT PERNYATAAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama Mahasiswa : Tuty Fatmawati Simanjuntak
N.P.M : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Proposal : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang
Hasundutan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Penelitian yang saya lakukan dengan judul di atas belum pernah diteliti di Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
2. Penelitian ini akan saya lakukan sendiri tanpa ada bantuan dari pihak manapun dengan kata lain penelitian ini tidak saya tempahkan (dibuat) oleh orang lain dan juga tidak tergolong *Plagiat*.
3. Apabila point 1 dan 2 di atas saya langgar maka saya bersedia untuk dilakukan pembatalan terhadap penelitian tersebut dan saya bersedia mengulang kembali mengajukan judul penelitian yang baru dengan catatan mengulang seminar kembali.


Demikian surat pernyataan ini saya perbuat tanpa ada paksaan dari pihak manapun juga, dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Medan, 20 September 2021
Hormat saya
Yang membuat pernyataan,



Tuty Fatmawati Simanjuntak

Diketahui oleh Ketua Program Studi
Pendidikan Bahasa Indonesia


Mutia Febrivana, S.Pd., M.Pd.

Lampiran 9 Surat Permohonan Riset



Bila menjawab surat ini agar disebutkan nomor dan tanggalnya

MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN & PENGEMBANGAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

Jalan Kapten Mochtar Basri No. 3 Medan 20238 Telp. (061) 6622400
Website : <http://fkip.umsu.ac.id> E-mail : fkip@yahoo.co.id

Nomor : 2193 /II.3/UMSU-02/F/2021 Medan, 14 Shafar 1443 H
Lamp : --- 21 September 2021 M
Hal : Mohon Izin Riset

Kepada Yth,
Kepala UPT Perpustakaan
Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara,
di-
Tempat

Assalamua'laikum warahmatullahi wabarakatuh.

Wa ba'du, semoga kita semua sehat wal'afiat dalam melaksanakan kegiatan-aktifitas sehari-hari, sehubungan dengan semester akhir bagi mahasiswa wajib melakukan penelitian/riset untuk pembuatan skripsi sebagai salah satu syarat penyelesaian Sarjana Pendidikan, maka kami mohon kepada Bapak/Ibu Memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian/riset di Perpustakaan UMSU yang Bapak/Ibu pimpin. Adapun data mahasiswa kami tersebut sebagai berikut:

Nama : TUTY FATMAWATI SIMANJUNTAK
N P M : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Penelitian : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan

Demikian hal ini kami sampaikan, atas perhatian dan kesediaan serta kerjasama yang baik dari Bapak kami ucapkan terima kasih.

Akhirnya selamat sejahteralah kita semuanya, Amin.

Wassalamua'laikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



Dekan

Prof. Dr. H. Elfrianto Nst, S.Pd., M.Pd.
NIDN : 0115057302

** Pertinggal **

Lampiran 10 Surat Balasan Riset



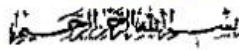
MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN & PENGEMBANGAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
UPT PERPUSTAKAAN

Alamat : Jalan Kapten Mukhtar Basri No.3 Telp. 6624567 –Ext. 113 Medan 20238
 Website : <http://perpustakaan.umsu.ac.id> Email : perpustakaan@umsu.ac.id

Bila menjawab surat ini, agar ditubuhkan nomor dan tanggalnya.

SURAT KETERANGAN

Nomor :2225/KET/IL.3-AU/UMSU-PM/2021



Kepala Unit Pelaksana Teknis (UPT) Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara dengan ini menerangkan :

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NIM : 1702040046
Univ./Fakultas : UMSU/Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Jurusan/P.Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia/S-1

adalah benar telah melakukan kunjungan/penelitian pustaka guna menyelesaikan tugas akhir / skripsi dengan judul :

*“**Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbanga Hasundutan**”*

Demikian surat keterangan ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

UMSU
 Unggul | Cerdas | T

Medan, 28 Shafar 1443 H.
 05 Oktober 2021 M



Kepala UPT Perpustakaan

Muhammad Arifin, S.Pd, M.Pd

Lampiran 11 Surat Bebas Pustaka



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN & PENGEMBANGAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
UPT PERPUSTAKAAN

Alamat : Jalan Kapten Mukhtar Basri No.3 Telp. 6624567 –Ext. 113 Medan 20238
Website : <http://perpustakaan.umsu.ac.id> Email : perpustakaan@umsu.ac.id

Bila menyalin surat ini, agar disebutkan nomor dan tanggalnya.

SURAT KETERANGAN

Nomor :2638/KET/IL.3-AU/UMSU-PM/2021

Berdasarkan hasil pemeriksaan data pada Sistem Perpustakaan, maka Kepala Unit Pelaksana Teknis (UPT) Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara dengan ini menerangkan :

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Jurusan : Pendidikan Bahasa Indonesia

telah menyelesaikan segala urusan yang berhubungan dengan Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan.

Demikian surat keterangan ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Medan, 01 Rabiul Akhir 1443 H.
05 November 2021 M

UMSU
Unggul | Cerdas |



Kepala UPT Perpustakaan

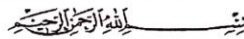
Muhammad Arifin, S.Pd, M.Pd

Lampiran 12 Berita Acara Bimbingan Skripsi



**MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

Jl. Kapten Mukhtar Basri No. 3 Medan 20238 Telp. 061-6622400 Ext. 22, 23, 30
Website: <http://www.fkip.umsu.ac.id> E-mail: fkip@umsu.ac.id




BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Judul Skripsi : Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan

Tanggal	Materi Bimbingan	Paraf	Keterangan
27 September 2021	Memperbaiki metode, jenis kuliner, Daftar wawancara	f	
29 September 2021	Abstrak dan Bab III : Penyajian Data	f	
30 September 2021	Bab IV : Deskripsi dan Analisis Data	f	
1 Oktober 2021	Bab V : Kesimpulan dan saran	f	
4 Oktober 2021	ACC skripsi	f	

Ketua Program Studi
Pendidikan Bahasa Indonesia


Mutia Febrivani, S.Pd., M.Pd.

Medan, 4 Oktober 2021
Dosen Pembimbing


Dr. Charles Butar-Butar, M.Pd

Lampiran 13 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Data Pribadi

Nama : Tuty Fatmawati Simanjuntak
NPM : 1702040046
Tempat/Tanggal Lahir : Pakkat/ 21 Maret 1998
Jenis Kelamin : Perempuan
Anak Ke : 3 dari 4 bersaudara
Agama : Islam
Warga Negara : Indonesia
Alamat : Ampera 5 No 15 Medan
Jurusan : Pendidikan Bahasa Indonesia

2. Data Orang Tua

Ayah : Rahman Simanjuntak
Ibu : Nurvida Purba
Alamat : Pasar Pakkat, Desa Pakkat Hauagong, Kecamatan
Pakkat, Kabupaten Humbang Hasundutan.

3. Jenjang Pendidikan

2004-2010	: SD Negeri 173463 Pakkat
2010-2013	: SMP Negeri 1 Pakkat
2013-2016	: SMA Negeri 1 Pakkat
2017-2021	:Tercatat sebagai Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Medan, 16 Oktober 2021

Tuty Fatmawati Simanjuntak

Lampiran 14. Instrumen Wawancara

DAFTAR WAWANCARA

1. Apa sajakah kuliner yang terdapat di wilayah Kabupaten Humbang Hasundutan?
2. Diantara beberapa kuliner tersebut (yang telah disebutkan pada poin pertama), apa sajakan kuliner tradisional yang mencerminkan identitas budaya masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan?
3. Bagaimana cara ataupun proses pembuatan kuliner tradisional tersebut?
4. Apakah masyarakat saat ini masih mengetahui makanan dan makna dari makanan tradisional tersebut?

Lampiran 15. Data Informan**Data Informan**

1. Nama : Nurvida Purba
Tempat Lahir : Sipispis
Umur : 51 Tahun
Alamat : Pasar Pakkat, Kec.Pakkat, Kab.Humbang Hasundutan
Pekerjaan : Penjual Makanan di Onan Pakkat

2. Nama : Iyem Tanjung
Tempat Lahir : Barus
Umur : 45 Tahun
Alamat : Pasar Pakkat, Kec.Pakkat, Kab.Humbang Hasundutan
Pekerjaan : Penjual Makanan di Onan Pakkat

3. Nama : Jubaidah Sihotang
Tempat Lahir : Tolping
Umur : 48 Tahun
Alamat : Pasar Pakkat, Kec.Pakkat, Kab.Humbang Hasundutan
Pekerjaan : Bertani

Lampiran 16. Denah Lokasi Kabupaten Humbang Hasundutan



Gambar 1- Kabupaten Humbang Hasundutan



Gambar 2 - Kantor Bupati Humbang Hasundutan



Gambar 3 - Denah Lokasi Kecamatan Pakkat



Gambar 4 - Kecamatan Pakkat