

Utilization of Toba Batak Traditional Culinary as Teaching Material for BIPA Learning Based on Local Wisdom

Sophia Veronica Manurung¹, Candy Carobelli Sitompul², Putri Luthfiyah Ritonga³,
Anisah Situmorang⁴, Safinatul Hasanah Harahap⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia, Universitas Negeri Medan, Indonesia

Email: sophiaveronika26@gmail.com; ccarobelli@gmail.com; putriluthfyh@gmail.com;
anisahsitumorang15@gmail.com; finahrp@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan kuliner tradisional khas Batak Toba sebagai materi ajar dalam pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) berbasis kearifan lokal. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, studi dokumentasi, dan studi pustaka. Subjek penelitian meliputi pengajar BIPA, peserta BIPA, dan narasumber terkait kuliner tradisional Batak Toba. Analisis data dilakukan secara induktif dengan mereduksi data, menyajikan data, dan menarik kesimpulan. Hasil penelitian menggambarkan proses pemilihan dan penyusunan materi ajar BIPA yang mengintegrasikan unsur-unsur kuliner tradisional Batak Toba sebagai representasi kearifan lokal. Materi ajar tersebut mencakup aspek kebahasaan, pengetahuan budaya, dan keterampilan berbahasa dengan memanfaatkan konteks kuliner Batak Toba. Penelitian ini mengungkap tantangan dan strategi dalam menghadirkan kearifan lokal pada materi ajar BIPA serta persepsi pengajar dan peserta terhadap penggunaan materi ajar berbasis kuliner tradisional. Temuan penelitian dapat menjadi referensi dalam pengembangan materi ajar BIPA yang kontekstual, menarik, dan memberi pemahaman tentang kekayaan budaya Indonesia, khususnya budaya Batak Toba.

Keyword: Pembelajaran BIPA; Kuliner Tradisional Batak Toba; Kearifan Lokal

ABSTRACT

This study aims to describe the utilization of traditional Toba Batak culinary as teaching material in learning Indonesian for Foreign Speakers (BIPA) based on local wisdom. The method used is descriptive qualitative with data collection through observation, in-depth interviews, documentation studies, and literature studies. The research subjects included BIPA teachers, BIPA participants, and sources related to traditional Toba Batak culinary. Data analysis was done inductively by reducing data, presenting data, and drawing conclusions. The results of the study describe the process of selecting and preparing BIPA teaching materials that integrate traditional Toba Batak culinary elements as a representation of local wisdom. The teaching materials include aspects of language, cultural knowledge, and language skills by utilizing the Toba Batak culinary context. This study reveals the challenges and strategies in presenting local wisdom in BIPA teaching materials as well as the perceptions of teachers and participants towards the use of traditional culinary-based teaching materials. The research findings can be a reference in developing BIPA teaching materials that are contextual, interesting, and provide an understanding of the richness of Indonesian culture, especially Toba Batak culture.

Keyword: BIPA Learning; Toba Batak Traditional Culinary; Local Wisdom

Corresponding Author:

Sophia Veronica Manurung,
Universitas Negeri Medan,
Jl. William Iskandar Ps. V, Kenangan Baru, Kec. Percut Sei Tuan,
Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara 20221, Indonesia
Email: sophiaveronika26@gmail.com



1. INTRODUCTION

Kuliner atau makanan tradisional adalah suatu fenomena kebudayaan yang semakin banyak diminati dan diteliti sebagai suatu tolok ukur makanan khas suatu daerah. Selain itu, (Nawiyanto, 2011; Susanto, 2013) dalam (Fuad & Hapsari, 2019) menyatakan bahwa makanan juga dapat dijadikan sebagai ungkapan ekspresi kebudayaan masyarakat di setiap daerah, seperti misalnya artian makanan baik yang modern maupun tradisional dapat dimaknai sebagai suatu budaya yang mengekspresikan identitas kedaerahan secara khusus serta keanekaragaman makanan yang mencerminkan potensi sumber daya alam (daerah). Makanan di sini juga tidak sekadar sebagai sesuatu hal untuk pemenuhan kebutuhan gizi manusia melainkan juga sebagai ungkapan ekspresi manusia dalam merancang strategi menyoal cara menjaga ketersediaan makanan untuk mempertahankan hidup.

Secara umum kearifan lokal atau kearifan setempat dapat dipahami sebagai gagasan buah pikir masyarakat setempat (lokal) yang bersifat arif, bijaksana, dan bernilai baik yang tertanam kuat dan diikuti oleh anggota masyarakat. Selain sebagai gagasan atau buah pikir yang menghasilkan nilai baik dalam masyarakat, kearifan lokal juga dapat dipahami sebagai sebuah upaya manusia dalam memanfaatkan akal budinya (kognisi) untuk bertindak dan melakukan sesuatu (bersikap) terhadap objek maupun peristiwa yang terjadi dalam ruang tertentu. Berdasarkan definisi tersebut, pencetus nilai dan filosofi pada makanan tradisional juga dapat dipahami sebagai suatu implementasi manusia atau masyarakat daerah setempat dalam mendayagunakan akal dan buah pikir mereka untuk menentukan sikap.

Pada unsur kearifan lokal juga terdapat kebijaksanaan atau pengetahuan asli suatu masyarakat yang lahir dari nilai-nilai luhur tradisi budaya sebagai peranti untuk mengatur tatanan kehidupan masyarakat secara arif. Pada kultur kegiatan masyarakat perdesaan, kearifan lokal dijadikan dasar untuk pengambilan kebijakan pengelolaan sumber daya alam serta konsep kegiatan masyarakat. Selain itu, dalam kearifan lokal terdapat kearifan budaya lokal yang merupakan pengetahuan lokal di mana pengetahuan tersebut sudah menyatu dengan sistem kepercayaan, norma, dan budaya serta diekspresikan melalui tradisi dan mitos yang diyakini dalam jangka waktu lama (Arwansyah et al., 2017).

Kearifan lokal tersebut dapat diimplementasikan dengan cara mengaitkan hubungan manusia dengan kelompok masyarakat atau komunitas setempat. Dalam hal tersebut mempunyai pola relasi, baik relasi manusia dengan dirinya sendiri, manusia dengan manusia lain sebagai sesama makhluk sosial, manusia dengan alam, maupun manusia dengan Pencipta (Tuhannya). Pola relasi tersebut dilakukan demi keberlangsungan hidup komunitas secara khas. Kearifan lokal tersebut umumnya dikaitkan dengan kehidupan komunitas tradisional (Sudikan dalam Hermoyo, 2017). Melalui penjabaran tersebut, dapat ditarik benang merah, bagaimana masyarakat perdesaan mampu memanfaatkan kekayaan atau sumber daya alam yang tersedia sebagai peranti kebudayaan dan kearifan lokal yang dilestarikan untuk mencapai wawasan, pengetahuan, keyakinan, dan nilai serta norma yang membangun peradaban atau masyarakat dalam kelangsungan hidup saat ini dan ke depan.

Terdapat lima dimensi dalam kearifan lokal menurut teori Jim Ife dalam (Kinanti & Tjahjono, 2022) yakni berupa (1) Pengetahuan Lokal. Pengetahuan lokal berkaitan dengan perubahan dan siklus iklim, jenis-jenis flora dan fauna, kondisi geografis, demografi, dan sosiografi dalam masyarakat sehingga mempunyai kemampuan beradaptasi untuk menaklukkan alam. (2) Nilai Lokal. Nilai ini digunakan untuk mengatur kehidupan kolektif antar masyarakat sehingga setiap masyarakat mempunyai aturan atau nilai-nilai lokal yang telah disepakati kemudian ditaati bersama oleh seluruh anggotanya. (3) Keterampilan Lokal. Keterampilan berupa kemampuan untuk bertahan hidup (survival) pada masyarakat dapat terpenuhi apabila masyarakat sudah memiliki keterampilan lokal yang setidak-tidaknya terdiri dari keterampilan berburu, meramu, bercocok tanam, hingga membuat industri rumah tangga. (4) Sumber Daya Lokal. Sumber Daya Lokal ini umumnya merupakan sumber daya alam yang dapat diperbarui maupun tidak dapat diperbarui. (5) Mekanisme Pengambilan Keputusan Lokal. Dalam hal ini masyarakat menurut ahli adat dan budaya sebetulnya sudah memiliki pemerintahan lokal sendiri, biasanya berupa pemerintahan kesukuan

Pada kelima dimensi tersebut, terdapat empat dimensi yang terkait dengan penelitian ini yakni berupa kajian gastronomi sastra dengan topik makanan khas tradisional Jawa Tengah berupa kudapan yang terdiri atas serabi, kolak, dan jenang sum-sum. Empat dimensi tersebut yang pertama adalah (1) Pengetahuan Lokal, melalui dimensi ini masyarakat dapat lebih mengenali sosiografi di daerah atau lingkungan tempat tinggal mereka. Sisi sosiografi ini apabila dikaitkan dengan penelitian berupa gastronomi sastra dalam pembelajaran BIPA berbasis kearifan lokal akan memudahkan pengajar dan pemelajar BIPA mengetahui aspek latar belakang manusia atau masyarakat yang terdiri di antaranya adalah umur, jenis kelamin, pendidikan, pendapatan, pekerjaan, wawasan, ataupun posisi seseorang dalam lingkungan sosial mereka melalui makanan tradisional yang masih berkembang atau dari segi filosofinya. Adapun aspek geografi dalam dimensi ini yakni pengajar dan pemelajar BIPA dapat mengetahui kondisi lingkungan maupun tempat tinggal pelestari makanan tradisional melalui makanan tradisional yang telah diperkenalkan.

Menurut (Arwansyah et al., 2017) bentang alam atau prospek kearifan lokal akan sangat bergantung kepada cara masyarakat dalam melestarikan kembali kearifan lokal yang tersedia dan cara masyarakat untuk

mengubah pola pikirnya kembali kepada pola pikir yang menyeluruh (holistik) dan terbuka. Sehingga dengan begitu sumber daya alam dan lingkungan yang dimiliki oleh masyarakat dapat dilestarikan dan dipergunakan dengan baik tanpa mengganggu keseimbangannya. Hal tersebut terkait dengan dimensi berikutnya yakni (2) Nilai Lokal, (3) Keterampilan Lokal, dan (4) Sumber Daya Lokal di mana masyarakat harus mampu menyelaraskan sumber daya alam yang dimiliki dengan kebutuhan dan ketahanan kehidupan lingkungan, salah satunya adalah dengan memanfaatkan potensi berupa keterampilan lokal mengolah sumber daya yang tersedia menjadi makanan tradisional yang difilosofikan dengan nilai-nilai positif menggunakan pola pikir yang menyeluruh (holistik) (Kinanti & Tjahjono, 2022).

2. LITERATURE REVIEW

Beberapa penelitian terkait pengenalan budaya lokal maupun kearifan lokal di Indonesia dalam pembelajaran BIPA masih memerlukan kebaruan dan perkembangan terkait metode pengajaran, apa yang akan diajarkan atau materi ajar, dan bagaimana terkait dengan hasil atau output dari pembelajaran BIPA dan pengenalan kearifan lokal tersebut. Pada salah satu penelitian atau literatur sebelumnya, Simanullang (2022) menyebutkan atau meneliti terkait kearifan lokal yang dikaitkan dengan kuliner tradisional. Hal tersebut menunjukkan bahwa penelitian terkait hal semacam sudah pernah dilakukan sebelumnya. Namun, penelitian tersebut lebih berfokus kepada pendekatan budaya dan kearifan lokal pada pembelajaran biologi.

Disebutkan hasil dari penelitian tersebut adalah lapet sudah menjadi bagian dari budaya Batak Toba, utamanya makanan tradisional. Dalam suku Batak Toba, banyak perbedaan Lapet dari segi bahan, cara memasak, atau penggunaan daun pisang sebagai pembungkusnya. Lapet menjadi produk mata pencaharian bagi masyarakat Sumatera Utara. Selain memiliki nilai ekonomi, Lapet juga memiliki filosofi yang hangat bagi masyarakat Batak Toba. Sampai saat ini, Lapet menjadi cemilan wajib dalam tiap acara adat seperti acara kelahiran, pernikahan, sampai menempati rumah baru. Lapet juga dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk pendekatan budaya dan kearifan lokal pada pembelajaran biologi melalui kegiatan konservasi biologi.

Adapun penelitian Adji (2019) menyebutkan atau meneliti terkait kearifan lokal yang dikaitkan dengan kuliner tradisional. Hal tersebut menunjukkan bahwa penelitian terkait hal semacam sudah pernah dilakukan sebelumnya. Namun, penelitian tersebut lebih berfokus kepada sosialisasi budaya suatu daerah yakni Sunda kepada pemelajar BIPA melalui pengenalan makanan kuliner khas Sunda. Disebutkan hasil dari penelitian tersebut adalah mahasiswa asing sangat mengapresiasi kuliner tradisional Sunda dan menjadi tahu bagaimana terkait dengan budaya Sunda itu sendiri. Sayangnya, belum dibahas dalam kegiatan sosialisasi tersebut mengenai filosofi dan nilai atau makna dari unsur-unsur bahan maupun makanan tradisional yang diolah. Penelitian tersebut lebih berfokus kepada pengenalan bahan makanan, prosedur pembuatan, aspek sejarah, dan budaya. penelitian yang dilakukan oleh (Fitriani, 2019) membahas mengenai pembelajaran BIPA berbasis kearifan lokal dengan menggunakan alat peraga E-Pen Interaktif. Namun, dalam pembahasannya lebih kepada pengenalan kearifan lokal secara umum bukan spesifik.

Melalui hal atau inisiasi tersebut dapat dikorelasikan dengan penelitian ini terkait metodenya agar tercapai pola pembelajaran kearifan lokal yang efektif, menarik, dan komunikatif. Selain berinovasi dalam hal metode pembelajaran BIPA, baiknya dalam pembelajaran seorang pengajar BIPA tidak hanya cakap dalam memahami wawasan keIndonesiaan saja akan tetapi juga wawasan mengenai budaya baik lokal maupun internasional. Melalui wawasan budaya yang dikuasai oleh pengajar BIPA, nantinya dapat digunakan untuk proses pembelajaran misalnya terkait keterampilan berbicara, mahasiswa asing atau pemelajar BIPA dibiasakan untuk berkomunikasi menggunakan bahasa Indonesia dan saling bertukar budaya antar pelajar lainnya yang berbeda asal sebagai salah satu topik pembelajaran. Hal tersebut juga sudah pernah dituliskan dalam penelitian paper yang dilakukan oleh (Sumber et al., 2020)

Mengacu kepada empat keterampilan berbahasa, selain keterampilan berbicara seperti yang sudah disinggung dalam penelitian terdahulu di atas, terdapat pula keterampilan menulis, membaca, dan menyimak. Keterampilan-keterampilan tersebut dapat dioptimalkan dalam pembelajaran BIPA, khususnya dalam materi ajar budaya lokal. Bersamaan dengan budaya maka pembelajaran atau penyerapan bahasa Indonesia juga akan melahirkan suatu konsep ketersalingan dalam transfer pengetahuan.

3. RESEARCH METHOD

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan mendeskripsikan bentuk, asal muasal, filosofi, dan kaitan makanan dengan ritual budaya dalam pembelajaran BIPA tingkat mahir atau level 7. (Hermoyo, 2017) menyatakan bahwa pendekatan kualitatif adalah suatu pendekatan yang digunakan untuk memahami suatu fenomena yang dialami oleh subjek penelitian, contohnya yaitu pelaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain sebagainya secara menyeluruh dan deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

Menurut penelitian dari Yusanto (2019) dalam (Fadli, 2021) penelitian kualitatif mempunyai ragam pendekatannya tersendiri, dengan begitu para peneliti dapat memilih ragam yang ada untuk disesuaikan dengan objek yang sedang diteliti. Adapun menurut Yulianty & Jufri (2020) dalam (Fadli, 2021) ketika melakukan penelitian kualitatif, analisis data harus dilakukan secara teliti agar data-data yang telah diperoleh dapat dinarasikan dengan baik dan hasil penelitian menjadi layak.

4. RESULTS AND DISCUSSION

A. Hasil

Berikut ini makanan tradisional Batak Toba yang dapat dijadikan materi ajar dalam pembelajaran BIPA.

1) Ikan Mas Arsik

Ikan mas arsik merupakan makanan khas etnis Batak Toba. Sertiawan dan Dora mengungkapkan “pengolahan makanan ini sesuai dengan namanya yaitu di arsik yang artinya ‘dimasak’ dengan salah satu rempah menjadi pengikat yang kuat yaitu Andaliman”. Jadi, ikan mas arsik adalah ikan yang dimasak dengan bermacam-macam rempah yang khas dari daerah Toba, salah satunya andaliman. Andaliman merupakan rempah khas Batak Toba yang memiliki rasa pedas, getir, dan segar. Selain andaliman, ada kunyit yang juga berperan penting dalam memberikan warna kuning cerah pada masakan Ikan Mas Arsik. Disamping itu, bahan masakan yang khas dari masakan ini ialah uram-uram. Menurut Sertiawan dan Dora (2024), uram-uram adalah jenis sayur-sayuran yang dimasak bersamaan dengan ikan mas arsik. Uram-uram terdiri atas sayur kacang panjang, bawang batak, serai, dan batang rias atau bunga kecombrang. Uram-uram biasanya diletakkan di atas dan di bawah ikan mas. Uram-uram yang diletakkan di bawah ikan berfungsi mencegah kerusakan sisik ikan dari suhu panas kuah. Selain itu, uram-uram juga akan dimasukkan ke dalam perut ikan mas yang telah dibersihkan.

Ikan mas merupakan bahan utama dalam makanan khas ini. Ikan yang digunakan adalah ikan yang segar, sehat dan memiliki ukuran sedang. Ikan mas betina yang memiliki telur biasanya sering digunakan sebagai bahan masakan ini. Menurut Sertiawan dan Dora (2024), telur ikan mas memiliki makna simbolis dalam budaya Batak, yang menghubungkannya dengan kemakmuran dan kelimpahan. Telur ikan mas juga menambah kekayaan rasa dan tekstur dari masakan Ikan Mas Arsik. Saat diolah, telur ikan mas ini akan diletakkan di dalam kuah dengan posisi miring. Pada upacara adat, ikan mas yang digunakan haruslah ikan mas yang utuh atau tidak dipotong-potong. Menurut Munthe dan Azmi (2023), hal ini melambangkan kehidupan yang utuh dari manusia. Sebaliknya juga menggunakan ikan yang sudah dipotong-potong maka orang-orang atau masyarakat berharap yang menerima ikan mas tersebut tidak akan mendapatkan keturunan.

Jumlah ikan mas yang digunakan harus berjumlah ganjil seperti satu, tiga, lima, dst. Ikan mas arsik akan disajikan bersama nasi sebagai alas agar saat diberikan posisi kepala ikan menghadap orang yang menerima ikan dan badan ikan tegak seperti sedang berenang. Adapun ikan mas arsik yang disajikan lebih dari satu harus disusun sejajar dengan kepala ikan menghadap kepada penerima maknanya ialah agar kehidupan yang dijalani semakin diberkati ataupun permasalahan yang sedang dialami segera terselesaikan. Menurut Sertiawan dan Dora (2023), “Ikan Mas Arsik adalah contoh sempurna bagaimana makanan dapat menjadi media untuk menyampaikan pesan dan makna dalam budaya Batak”. Hal ini dikarenakan pemberian Ikan Mas Arsik tidak hanya untuk saat sukacita saja tetapi juga pada saat kemalangan atau kecelakaan dengan harapan agar orang yang mendapatkan kemalangan segera disembuhkan.

Berikut ini bahan dan proses memasak Ikan Mas Arsik.

Bahan:

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Ikan mas 1 ekor (yang berukuran sedang) | 9. Garam satu sendok teh |
| 2. Bawang merah 10 biji | 10. Bawang putih 8 siung |
| 3. Asam potong 1 ruas | 11. Serai 3 batang |
| 4. Bawang batak 12 batang | 12. Kemiri 6 butir |
| 5. Cabai merah 8 biji | 13. Cabai rawit 5 biji |
| 6. Air 1 liter | 14. Kacang panjang 8 batang |
| 7. Kunyit 3 cm | 15. Jahe 2 cm |
| 8. Andaliman 6 butir | |

Cara Memasak Ikan Arsik:

- Bersihkan ikan mas (tanpa membuang sisik ikan).
- Haluskan semua rempah yaitu andaliman, kunyit, jahe, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
- Masukkan 1 ruas asam potong.
- Masukkan satu sendok teh garam.
- Masukkan 3 batang serai yang telah dimemarkan, daun bawang batak, dan kacang panjang.
- Dan yang terakhir berikan air sebanyak satu liter kemudian masak sampai mongering.

(Sophia Veronica Manurung)

- ikan mas arsik siap dihidangkan. (Manurung dan Sipayung, 2023)

2) Lapet

Lapet (dibaca Lapp'pet) merupakan cemilan khas Batak Toba yang sangat populer dan digemari karena tekstur kenyal dan rasa manisnya. Cemilan ini memiliki cara pengolahan yang bervariasi sehingga menghasilkan jenis lapet yang berbeda-beda. Menurut Naibaho dkk (2022), lapet dikategorikan menjadi 2 jenis, yaitu lapet pulut dan lapet beras. Lapet beras dibuat dari olehan tepung beras, parutan kelapa, dan gula merah. Kemudian lapet dibungkus menggunakan daun pisang yang telah dibentuk kerucut lalu dikukus. Pembuatan lapet pulut hampir sama dengan lapet beras, yang membedakan keduanya ialah lapet pulut dibuat dengan tepung ketan.

Sedangkan menurut Simanullang dkk (2022), terdapat empat macam lapet, yakni lapettepung, lapet beras ketan, lapet pohul-pohul, dan lapet itak gurgur. Berdasarkan ada tidaknya gula merah, lapet dibedakan menjadi lapet isi gula merah dan lapet tanpa gula merah. Sedangkan berdasarkan jenis tepung, dibedakan menjadi lapet tepung beras dan lapet ketan. Terakhir, lapet tepung beras, lapet beras ketan, lapet pohul-pohul yang dimasak dengan cara dikukus berbeda dengan lapet itak gurgur yang tidak dikukus atau mentah. Penggunaan gulamerah dalam lapet disesuaikan dengan selera orang-orang sehingga keberadaan gula merah sebenarnya tidak wajib dalam lapet.

Penggunaan tepung beras dan tepung beras ketan memengaruhi tekstur lapet. Tepung beras memberikan tekstur kering dan empuk sedangkan tepung ketan memberikan tekstur kenyal dan lengket. Namun apapun jenis tepungnya, tepung beras yang digunakan sebaiknya merupakan tepung beras yang telah melalui proses penggilingan karena teksturnya lebih lembut daripada tepung beras instan. Selain tepung, kelapa juga berperan dalam memengaruhi tekstur lapet. Semakin banyak kelapa yang digunakan maka lapet akan semakin keras.

Adapun proses pembuatan lapet secara tradisional, yaitu:

1. Siapkan bahan-bahan seperti tepung beras, kelapa parut, gula pasir, dan gula merah (sesuai selera).
2. Daun pisang yang akan digunakan dijemur, dibersihkan dan dipotong terlebih dahulu dengan ukuran 10 x 5 cm.
3. Campurkan tepung beras dan kelapa parut dengan perbandingan 5:3, serta gula pasir sampai merata.
4. Kemudian lipat daun pisang membentuk kerucut dan masukkan adonan tepung beras, kelapa parut, dan gula pasir ke dalamnya.
5. Jika ingin memakai gula merah, bentuk lubang kecil pada adonan dan masukkan gula merah secukupnya.
6. Setelahnya lipat bagian bawah daun pisang sehingga membentuk limas segiempat.
7. Selanjutnya kukus lapet selama 30 menit.

Lapet sangat mudah ditemukan pada berbagai pesta dan upacara adat suku Batak Toba, misalnya acara pernikahan, syukuran rumah baru, baptisan anak, dan pesta syukuran lainnya. Rasa lapet yang manis melambangkan sukacita dalam acara syukuran tersebut. Sedangkan bentuk limas segiempat yang dimiliki lapet menggambarkan nasehat baik. Menurut Simanullang dkk (2022), leluhur berharap masyarakat Batak Toba selain semakin sukses juga harus tetap menjaga keharmonisan dan kerukunan dalam satu keluarga. Jika salah satu anggota keluarga sudah merasakan kesuksesan, anggota keluarga yang lain harus mengikuti. Selain itu, penggunaan daun pisang sebagai bungkus lapet dimaknai sebagai pemersatu keluarga besar. Adanya tepung beras dan gula melambangkan perbedaan yang dimiliki masing-masing keluarga dan kelapa parut sebagai pemersatu antar keluarga tersebut.

B. Pembahasan

Pengetahuan mengenai kearifan lokal Indonesia terhadap pemelajar BIPA bermanfaat sebagai bekal dalam menggunakan bahasa Indonesia. Dalam pembelajaran BIPA, hal ini penting dilakukan agar pemelajar BIPA mampu menggunakan bahasa Indonesia sesuai situasi dan kondisi mereka sehari-hari. Disamping itu, Farinda dan Khaerunnisa (2023) mengungkapkan "memperkenalkan budaya Indonesia kepada pemelajar BIPA bermanfaat untuk menumbuhkan sikap apresiatif dan positif terhadap kebudayaan yang ada di Indonesia".

Salah satu kearifan lokal yang dapat diperkenalkan adalah kuliner tradisional. Kuliner merupakan bentuk kearifan lokal yang paling luwes bagi pemelajar BIPA. Makanan mudah dijumpai, dibawa, serta dinikmati dibandingkan dengan bentuk kearifan lokal lainnya. Menurut Farinda dan Khaerunnisa (2023), makanan merupakan kebudayaan yang cair sebab disadari atau tidak, sebuah peradaban bisa dibangun melalui meja makan dan tempat makanan disajikan. Makanan adalah salah satu sarana untuk menjalin suatu hubungan dengan orang lain. Umumnya, seseorang dapat bercerita banyak hal apabila tersedia makanan di meja. Selain itu, saat mengunjungi suatu daerah seseorang juga biasanya akan menanyakan makanan khas daerah tersebut.

Makanan tidak hanya tentang rasa dan tampilan. Makanan juga dimaknai sebagai simbol, metafora, bahkan ideologi. Saat menikmati kuliner khas suatu daerah, kita tidak hanya menikmati tampilan, tekstur dan rasa saja tetapi juga menikmati makna dan filosofi yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu, selain dari

segi fisik, makanan juga diperhatikan dari segi metafisiknya. Dalam pembelajaran BIPA, pemelajar akan diarahkan untuk memaknai asal muasal, filosofi, cara mengelola dan penyajian makanan tradisional dalam ritual adat suku Batak Toba. Selain itu, pemelajar BIPA juga diarahkan untuk mampu berbahasa Indonesia sesuai konteks kehidupan sehari-hari.

Sejalan dengan pendapat Hali, dkk (2023) yang menyatakan “pembelajaran BIPA melalui kuliner atau makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu strategi guna menambah perbendaharaan atau kosa kata Bahasa Indonesia”. Pembelajaran BIPA dengan mengenalkan kuliner tradisional ini sesuai untuk pemelajar BIPA Level 7. Menurut Hasanah, dkk (2023), pemelajar BIPA level 7 telah mencapai taraf materi cross culture understanding, dimana selain mengetahui kosakata dan ungkapan dalam bahasa Indonesia tetapi juga mengetahui budaya yang ada di Indonesia. Oleh karena itu, pembelajaran ini akan difokuskan pada kemampuan menyimak dan berbicara pemelajar dalam konteks kearifan lokal, yaitu makanan tradisional khas Batak Toba.

Pembelajaran BIPA ini dapat dimulai dengan menjelaskan berbagai kearifan lokal yang ada di Indonesia, termasuk kuliner. Menurut Hasanah, dkk (2023), pengajar juga perlu menyampaikan bahwa kuliner Indonesia dibedakan menjadi 3 jenis, yaitu makanan berat, kudapan, dan minuman. Kemudian, pengajar menayangkan sebuah video yang berisi vlog ketika pengajar sedang memperkenalkan kuliner tradisional khas Batak Toba, misalnya Lapet sebagai kudapan atau cemilan tradisional khas Batak Toba. Video itu dapat berisi perjalanan kuliner yang dilakukan pengajar saat berkunjung ke salah satu tempat di Kabupaten Toba yang menyediakan lapet. Dalam video tersebut, pengajar menampilkan cara pengelolaan, bentuk dan rupa lapet, menyantap lapet, serta menjelaskan filosofi dan rasa lapet tersebut.

Setelah menyimak isi video, pemelajar BIPA diminta untuk menjawab beberapa pertanyaan mengenai isi video. Pertanyaan yang diajukan harus sesuai dengan isi video yang telah ditampilkan oleh pengajar. Pemelajar BIPA juga dapat diminta untuk menyebutkan kosakata beserta maknanya yang terdapat dalam video. Agar pembelajaran BIPA lebih berkesan, para pemelajar BIPA diajak untuk mencicipi lapet yang telah disediakan pengajar. Sembari mencicipi lapet, pemelajar BIPA diarahkan untuk mengungkapkan pendapatnya mengenai makanan yang telah disantap. Dalam kegiatan ini, pemelajar BIPA dilatih untuk menggunakan kosakata baru yang telah ia dengar sebelumnya pada video.

Pembelajaran ini secara khusus membantu pemelajar BIPA untuk meningkatkan wawasan budaya dan keempat kemampuan berbahasa mereka. Pengajar dapat menggunakan strategi dan media yang sesuai dengan kemampuan berbahasa yang ingin difokuskan. Misalnya, untuk meningkatkan kemampuan menulis, pemelajar BIPA diminta untuk menuliskan pengalamannya saat mencicipi kuliner khas Batak Toba lainnya. Dengan demikian, pembelajaran BIPA dapat berjalan sesuai harapan. Pembelajaran BIPA dengan materi ajar kuliner khas Batak Toba ini dapat dilakukan selama tiga kali pertemuan. Hal ini dilakukan agar pemelajar BIPA memahami kuliner lokal Indonesia yang sangat banyak.

5. CONCLUSION

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pemanfaatan kuliner tradisional khas Batak Toba sebagai materi ajar dalam pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) yang berbasis kearifan lokal. Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif, penelitian ini mengumpulkan data melalui observasi, wawancara mendalam, studi dokumentasi, dan studi pustaka yang melibatkan pengajar BIPA, peserta BIPA, dan narasumber terkait kuliner tradisional Batak Toba. Hasil penelitian menggambarkan proses pemilihan dan penyusunan materi ajar BIPA yang mengintegrasikan unsur-unsur kuliner tradisional Batak Toba sebagai representasi kearifan lokal. Materi ajar tersebut mencakup aspek kebahasaan, pengetahuan budaya, dan keterampilan berbahasa dengan memanfaatkan konteks kuliner Batak Toba.

REFERENCES

- Ansari, K., dkk. (2022). *Budaya dan kepariwisataan Sumatera Utara*. FBS Unimed Press.
- Farinda, F. U., & Khaerunnisa. (2023). Upaya pengenalan kuliner lokal Indonesia dalam materi ajar BIPA melalui media audiovisual. *Jurnal Ilmiah Bahasa Sastra dan Pembelajarannya (PARAMASA)*, 10(1), 46-56.
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). Pemanfaatan budaya kuliner Indonesia dalam pembelajaran BIPA. *Jambura Journal of Linguistics and Literature*, 4(1), 177-184.
- Hasanah, D. U., Namia, Y. Q., & Khayati, A. N. (2023). Filosofi kuliner tradisional khas Jawa sebagai identitas nilai kearifan lokal melalui pembelajaran BIPA. *Prosiding Seminar Nasional dan Internasional HISKI*. 486-499. <https://doi.org/10.37905/psni.v3i0.109>
- Ismawati, E. (2012). *Pengajaran bahasa Indonesia untuk penutur asing*. Pustaka Pelajar.
- Manurung, N. M. S., & Sipayung, K. (2023). Mengenal arsik sebagai makanan khas suku Batak Toba. *Jurnal Pendidikan Multidisipliner*, 6(11), 81-85.
- Munthe, I. Y., & Azmi, C. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Medan (JIPSI)*, 1(2), 9-15.
- Naibaho, dkk. (2022). Eksplorasi kue tradisional Batak Toba terhadap konsep geometri. *Jurnal Pendidikan Matematika*, 5(1), 42-48. <https://doi.org/10.31539/judika.v5i1.3652>

- Saragih, A. (2013). Kajian bahasa dalam konteks kearifan lokal. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra*, 13(1), 1-10.
- Sertiawan, N., & Dora, N. (2024). Analisis kearifan lokal melalui ikan mas di dalam perayaan budaya dan ritual keagamaan etnis Batak. *Jurnal Ilmu Sosial, Pendidikan dan Humaniora (JISPENDORA)*, 3(1), 93-109.
- Sihombing, R. (2018). Kearifan lokal masyarakat Batak Toba dalam pengolahan makanan tradisional. *Jurnal Ilmu Budaya*, 4(2), 201-215.
- Simanullang, L. S., Septiani, A., & Nadilla, N. (2022). Kajian makanan tradisional khas suku Batak Toba lapet sebagai bentuk pendekatan budaya dan kearifan lokal pada pembelajaran biologi. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 113-121.