e-ISSN: 2550-0813 | p-ISSN: 2541-657X | Vol 11 No 10 Tahun 2024 Hal. : 4271-4274

NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial

available online http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/nusantara/index

NIHOPINGAN SEBAGAI MAKANAN PERSEMBAHAN KEPADA LELUHUR DI DESA RIANIATE KABUPATEN SAMOSIR

Tiarmaida Wati Manik, Payerli Pasaribu, Sulian Ekomila

Pendidikan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, Indonesia

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisi proses pemberian Nihopingan kepada leluhur, alasan Nihopingan sebagai makanan persembahan serta makna yang terkandung dalam Nihopingan. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini menggunakan teori W. Robertson Smith tentang upacara bersaji dan teori Interpretasi Simbolik Geerzt. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu melalui observasi partisipasi yang dimana penulis ikut serta dalam pembuatan dan acara ritual. Selain itu juga melakukan wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data. Adapun hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa Nihopingan selain menjadi makanana tradisional tetapi juga menjadi makanan sakral yang digunakan sebagai persembahan kepada leluhur oleh masyarakat di Desa Rianiate. Proses pemberian Nihopingan diadakan di dua tempat yaitu di dalam rumah yang disajikan di Sibuaton (bagian Rumah Bolon khusus tempat penyajian makanan pada ritual sakral), dan diluar yaitu dibawah Pohon Hariara. Masyarakat di Desa Rianiate menyajikan Nihopingan kepada leluhur karena sudah menjadi tradisi turun temurun dari generasi ke generasi selanjutnya, selain itu Nihopingan menjadi perantara doa masyarakat di Desa Rianiate kepada leluhurnya. Masyarakat memberikan Nihopingan kepada leluhur sebagai harapan akan kesehatan, terhindar dari hal-hal buruk, kelancaran pekerjaan, rencana ketika masyarakat ingin membangun rumah ataupun tugu. Masyarakat memiliki keyakinan dan filosofil dalam terlihat dengan unsur Nihopingan seperti beras yang melambangkan kekuatan roh, kunyit melambangkan kekayaan dan kelimpahan, pisang melambangkan kelembutan, daun sirih sebagai lambang kesopanan, Jeruk purut lambang kebersihan dan itak gur-gur sebagai lambang pengharapan dan keikhlasan.

Kata Kunci: Nihopingan, persembahan, Leluhur.

*Correspondence Address : ica.purnamasari.fip@um.ac.id
DOI : 10.31604/jips.v11i10.2024. 4271-4274
© 2024UM-Tapsel Press

PENDAHULUAN

Setiap masyarakat tentu memiliki kebudayaan masing-masing. Kebudayaan mencakup ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma sebagai tindakan pola hidup masyarakat dan benda-benda hasil karya manusia. Salah satu aspek budaya yang menjadi bagian dari keanekaragaman budaya ialah dibidang makanan. Selain untuk menghasilkan tenaga dan menjaga kelangsungan manusia, makanan juga dapat dijadikan sebagai atribut pelengkap dalam ritual yang dijadikan sebagai sesajen kepada Leluhur. Sesuai dengan pendapat Harsana et al., (2018) Makanan menjadi tradisi karena awalnya memiliki peran dalam berbagai ritual dan upacara adat yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga menjadi bagian dari tradisi. Desa Rianiate, Kabupaten Samosir merupakan salah satu wilayah yang masyarakatnya mayoritas Etnik Batak Toba mempunyai makanan khas yang beragam seperti naniura, ikan mas arsik, berbagai jenis kue. Makanan ini digunakan pada tradisi-tradisi seperti kelahiran, kematian, pernikahan dan acara-acara seperti persembahan kepada leluhur. Salah satu makanan yang digunakan oleh masyarakat Desa Rianiate sebagai makanan persembahan kepada leluhur yaitu *Nihopingan*. Makanan ini dijadikan sebagai perantara untuk meminta doa kepada leluhur, *mangelek Habonaran nihuta* (Penjaga Kampung), meminta kesehatan agar dijauhkan dari bencana, meminta rejeki, meminta bantuan dalam pekerjaan dan sebagai persembahan kepada leluhur dari masyarakat desa Rianiate. Sesuai dengan pendapat Harsana et al., (2018) makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, melainkan juga menjadi media untuk menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. *Nihopingan* bukan hanya sebagai makanan tradisional saja tetapi dapat menjadi makanan ritual yang berfungsi sebagai perantara antara masyarakat dengan leluhurnya.

W. Robertson Smith dalam teorinya tentang upacara bersaji menyatakan bahwa setiap masyarakat meskipun memiliki keyakinan tetapi tetap melakukan upacara yang menjadi kewajiban jika menghadapi sesuatu dan dilakukan oleh banyak orang. Upacara yang dilakukan tentunya menyajikan sesajen berupa makanan baik daging, hasil panen, buah-buahan kepada leluhur agar yang didoakan terkabulkan. Penulis menggunakan teori ini untuk menganalisis alasan mengapa harus *Nihopingan* yang menjadi salah satu makanan persembahan kepada leluhur.

Teori Interpretasi Simbolik oleh Geerzt, teori interpretasi simbolik ini mengatakan bahwasanya dibutuhkan pemahaman mendalam terhadap simbol untuk mencari makna dari suatu kebudayaan. teori interpretasi simbolik oleh Geertz sesuai digunakan dalam menganalisis makna yang ada pada makanan yang dipersembahkan kepada leluhur di Desa Rianiate yang menjadi bagian dari kebudayaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan dengan tujuan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan obyek dan fenomena yang diteliti (Sugiyono, 2020). Metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif dengan cara mendeskripsikan fenomena

yang terkait dengan Nihopingan sebagai makanan persembahan kepada leluhur, pengumpulan data dalam bentuk kata-kata dan gambar yang berhubungan dengan tujuan dilaksanakannya penelitian. Lokasi penelitian berada di Desa Rianiate, Kabupaten Samosir. Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mendapatkan data yang valid dengan observasi, Wawancara dan dokumentasi. Data yang sudah didapatkan kemudian dianalisis dengan cara mereduksi data, menyajikan data kemudian penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Rianiate ialah salah satu desa yang ada di Kabupaten Samosir tepatnya Kecamatan Pangururan. Luas Wilayah Rianiate ialah Sekitar 12Km^2 atau 1200 Ha, dimana 60% berupa daratan yang wilayahnya berbukit-bukit, 40% berupa dataran rendah. Secara administratif desa Rianiate berbatasan dengan: desa Hutanamora di sebelah utara; desa Parmonangan di sebelah Timur; desa Sigaol Simbolon di sebelah Selatan; Danau Toba disebelah Barat.

Mayoritas penduduk yang tinggal di desa Rianiate ber-etnik Batak Toba dan masih melestarikan budaya leluhur seperti memberikan persembahan berupa *Nihopingan* sebelum memulai sebuah acara atau untuk berdoa kepada leluhur.

Gambar 1.1 *Nihopingan*

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Nihopingan ialah beras yang dihaluskan, kunyit dan pisang, bahan yang digunakan tidak boleh semabarangan harus bahan yang terbaik. Cara pembuatan *Nihopingan* masih dilakukan secara tradisional, beras yang sudah direndam dihaluskan didalam lesung batu (tempat menumbuk *Nihopingan*) dan dicampur dengan kunyit dan pisang.

Nihopingan dibuat untuk *mangelek* (berdoa) kepada leluhur mereka, meskipun untuk acara yang berbeda-beda tetapi tujuannya tetap sama yaitu untuk meminta doa agar dijauhkan dari hal yang buruk, dibantu dalam pekerjaan, diberikan rejeki dan kesehatan. Tentunya ritual ini sudah terjadi dari zaman dahulu yang diwariskan sampai saat, meskipun agama sudah hadir tengah-tengah masyarakat tetap saja ritual persembahan makanan kepada leluhur masih dilakukan di Desa Rianiate walaupun bagi sebagian orang menganggap ritual ini tidak benar. Dalam ritual berdoa kepada leluhur *Nihopingan* menjadi salah satu makanan yang akan dipersembahkan karena sudah menjadi tradisi turun temurun hingga saat ini, masyarakat percaya makanan ini tidak hanya sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur tetapi juga sebagai bentuk jembatan penghubung antara dunia manusia dengan dunian spiritual atau dengan kata lain sebagai perantara doa kepada leluhur.

Masyarakat membuat *Nihopingan* sebagai harapan akan kesehatan terhindar dari hal-hal buruk, rejeki, kelancaran pekerjaan yang sedang dilakukan, kelancaran ketika ingin membangun rumah ataupun tugu. Masyarakat memiliki keyakinan dan filosofi yang mendalam terkait dengan unsur *Nihopingan*. Beras yang menjadi bahan utama pada orang Batak dilambangkan dengan *"sipir nitondi"*

artinya kuat jasmani dan roh. *Hunik* (kunyit) selain menjadi pewarna alami *Nihopingan* ini juga memiliki simbol yaitu kekayaan dan kelimpahan. Pisang Leu memiliki lambang yaitu kelembutan hati, *napuran* (daun sirih) sebagai lambang kesopanan dan *hatorangon* (cerah), jeruk purut sebagai lambang kebersihan dan itak gur-gur sebagai makanan persembahan selain *Nihopingan* lambang keikhlasan.

SIMPULAN

1. *Nihopingan* berasal dari kata *Ni* artinya yang, *hoping* artinya dipatahkan sehingga *Nihopingan* merupakan makanan yang dimakan dengan cara dipatahkan atau diambil sedikit demi sedikit, tidak langsung sekali memakan. *Nihopingan* memiliki bentuk yang unik yaitu menyerupai kerucut dan berwarna kuning, bahan yang digunakan untuk membuat makanan ini yaitu beras yang dihaluskan (tepung beras), pisang Leu dan kunyit sedangkan alat yang dipakai yaitu lesung dan *andalu* (alat penumbuk), ayakan dan *gajut* (tempat *Nihopingan*).
2. Alasan *Nihopingan* dijadikan sebagai salah satu makanan persembahan kepada leluhur yaitu sudah menjadi tradisi turun temurun hingga saat ini, selain itu masyarakat juga percaya bahwa *Nihopingan* sebagai bentuk jembatan penghubung penghubung doa antara manusia dengan dunia spiritual yaitu leluhurnya atau sebagai perantara doa kepada leluhur.
3. *Hunik* (kunyit) memiliki simbol yaitu kekayaan dan kelimpahan. Pisang Leu memiliki lambang yaitu kelembutan hati, *napuran* (daun sirih) sebagai lambang kesopanan dan *hatorangon* (cerah), jeruk purut sebagai lambang kebersihan dan itak gur-gur sebagai makanan persembahan selain *Nihopingan* lambang keikhlasan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Jurnal Nusantara dan para reviewer, kepada Prodi Pendidikan Antropologi Universitas Negeri Medan, kepada dosen pembimbing penulis bapak Payerli Pasaribu, kepada informan yang telah memberikan data mengenai penelitian penulis.

DAFTAR PUSTAKA

Ardiansyah, Risnita, & Jailani, S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Pendidikan Islam, I*(2), 1-9.

Harsana, M., Baiquni, Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Yogyakarta. *HEJ (Home Economics Journal), I*(2), 40-47.

Koentjaraningrat. (2014). Sejarah Teori Antropologi I. Jakarta: UI-Press.

Murdiyanto, E. (2020). Metode Penelitian Kualitatif (Teori dan Aplikasi disertai contoh proposal). Yogyakarta: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat.

Sugiyono. (2020). Metode Penelitian Kuantitaif Kualitatif dan R&D. bandung: Alfabeta.

Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai, VII*(1), 2896-2910.