



Etnogastronomi Ayam Napinadar: Simbolisme dan Filosofi Kuliner Tradisional dalam Upacara Adat Masyarakat Batak Toba di Laguboti

Natasya Sara Apriza Siahaan^{1*}, Shelly Marcella Mendrofa², Naufal Rizki³, Dimas Hidayat⁴, Esi Emilia⁵, Jenri Parlinggoman Hutasoit⁶, Reny Yuliana Siahaan⁷

^{1,2,3} Universitas Negeri Medan, Kota Medan, Indonesia

Alamat:

Korespondensi penulis: tasyaasara@gmail.com

Abstract. *This study aims to examine the traditional cuisine of Ayam Napinadar as part of Batak cultural identity, covering its history, ingredients, preparation techniques, cultural value, and the challenges of its preservation. The research is motivated by the importance of maintaining the sustainability of traditional cuisine amid the tide of modernization and changing consumption patterns in society. The method used is a qualitative approach through in-depth interviews with three informants: MSME (Micro, Small, and Medium Enterprises) operators, traditional community leaders, and members of the public who enjoy traditional cuisine. The results of the study indicate that Ayam Napinadar is unique in its use of andaliman and blood (gota) as distinctive flavor characteristics. Traditionally, the cooking process involves roasting over firewood to produce a distinctive aroma, although there is a growing shift toward more practical methods without altering the core recipe. Culturally, Ayam Napinadar holds symbolic significance as an expression of prayer, blessings, and joy in various Batak traditional ceremonies. However, there are challenges in its preservation, such as the declining participation of the younger generation in traditional activities and the increasing influence of modern cuisine. In conclusion, Ayam Napinadar serves not only as a food but also as a vehicle for preserving cultural values and ethnic identity. The benefits of this research include contributing to the development of culinary tourism and providing a foundation for strategies to preserve traditional cuisine through education, collaboration, and the use of modern promotional media.*

Keywords: *Ayam Napinadar, Batak, Culinary, Gastronomy, Traditional*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan mengkaji gastronomi kuliner tradisional Ayam Napinadar sebagai bagian dari identitas budaya Batak, meliputi aspek sejarah, bahan, teknik pengolahan, nilai budaya, serta tantangan pelestariannya. Latar belakang penelitian didasarkan pada pentingnya menjaga keberlanjutan kuliner tradisional di tengah arus modernisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif melalui wawancara mendalam dengan tiga narasumber, yaitu pelaku UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah), tokoh adat, dan masyarakat penikmat kuliner tradisional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ayam Napinadar memiliki keunikan pada penggunaan andaliman dan darah (gota) sebagai ciri khas rasa. Secara tradisional, proses pengolahan dilakukan dengan teknik pemanggangan menggunakan kayu bakar untuk menghasilkan aroma khas, meskipun saat ini mulai beralih ke metode yang lebih praktis tanpa mengubah resep utama. Dari aspek budaya, Ayam Napinadar memiliki makna simbolis sebagai ungkapan doa, berkat, dan sukacita dalam berbagai upacara adat Batak. Namun, terdapat tantangan dalam pelestariannya, seperti berkurangnya partisipasi generasi muda dalam kegiatan adat dan meningkatnya pengaruh makanan modern. Kesimpulannya, Ayam Napinadar tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai media pelestarian nilai budaya dan identitas etnis. Manfaat penelitian ini adalah memberikan kontribusi dalam pengembangan wisata gastronomi serta menjadi dasar strategi pelestarian kuliner tradisional melalui edukasi, kolaborasi, dan pemanfaatan media promosi modern.

Kata kunci: Ayam Napinadar, Batak, Gastronomi, Kuliner, Tradisional

1. LATAR BELAKANG

Makanan tradisional telah lama menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat, tidak hanya sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya, nilai sosial, dan kearifan lokal. Dalam perspektif gastronomi, makanan dipahami sebagai suatu sistem yang mengintegrasikan aspek budaya, sejarah, serta pengalaman konsumsi yang mencerminkan karakteristik suatu daerah (Rukmini, 2026). Gastronomi juga berperan sebagai bagian dari warisan budaya yang mampu memperkuat identitas lokal serta menjadi daya tarik dalam pengembangan pariwisata Gastronomi tidak hanya berkaitan dengan pengalaman konsumsi, tetapi juga menjadi instrumen penting dalam pelestarian warisan budaya melalui pengembangan pariwisata gastronomi yang berkelanjutan (Dordai et al., 2026; Naderi et al., 2024). Dalam konteks ini, kuliner tradisional berperan sebagai aset budaya yang memiliki nilai ekonomi sekaligus identitas lokal yang perlu dijaga keberlanjutannya.

Seiring dengan perkembangan zaman, makanan tidak lagi dipandang semata-mata sebagai kebutuhan biologis, melainkan juga sebagai pengalaman budaya yang memiliki nilai ekonomi dan sosial (Wachidah et al., 2025). Perkembangan tren gastronomi menunjukkan bahwa interaksi antara makanan, budaya, dan inovasi menjadi faktor penting dalam membentuk pengalaman kuliner yang khas dan berkelanjutan (Putra, 2021). Selain itu, gastronomi juga memiliki peran strategis dalam sektor pariwisata, di mana produk kuliner lokal menjadi salah satu daya tarik utama yang mampu meningkatkan citra dan daya saing suatu daerah.

Indonesia sebagai negara dengan keberagaman budaya yang tinggi memiliki berbagai makanan tradisional yang berpotensi menjadi produk gastronomi unggulan. Salah satu di antaranya adalah Ayam Napinadar, kuliner khas masyarakat Batak Toba yang memiliki keunikan dalam bahan dan teknik pengolahannya (Cristy et al., 2024). Ayam Napinadar dikenal dengan penggunaan bumbu khas seperti andaliman serta penggunaan darah ayam (gota) sebagai bagian dari proses pengolahan, yang menghasilkan cita rasa khas berupa pedas, pahit, dan sensasi getir yang tidak ditemukan pada kuliner lainnya. Keunikan tersebut menjadikan Ayam Napinadar sebagai representasi identitas kuliner lokal yang memiliki nilai budaya yang kuat.

Dalam konteks budaya, makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai media ekspresi sosial dan simbol budaya. Kajian etnogastronomi menekankan bahwa makanan memiliki hubungan erat dengan praktik budaya, tradisi, serta sistem nilai Masyarakat (Nurhidayah et al., 2025). Ayam Napinadar sering disajikan dalam berbagai upacara adat Batak

Toba, seperti, kelahiran, dan acara adat lainnya, yang mencerminkan makna simbolis sebagai bentuk doa, berkat, dan kebersamaan.

Dalam kehidupan masyarakat Batak Toba, Ayam Napinadar tidak sekadar disajikan sebagai hidangan, tetapi memiliki peran sosial yang kuat sebagai simbol penghormatan, doa, dan legitimasi dalam struktur adat. Penyajiannya sering dikaitkan dengan nilai kekerabatan (dalihan na tolu), sehingga keberadaan hidangan ini memperkuat hubungan sosial dan identitas kolektif masyarakat. Ayam Napinadar juga hadir dalam praktik keseharian sebagai media mempererat hubungan sosial antar anggota keluarga dan komunitas. Hal ini menunjukkan bahwa Ayam Napinadar tidak hanya berperan sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai bagian dari sistem budaya masyarakat.

Penelitian etnogastronomi menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga mengandung makna simbolik yang merepresentasikan identitas budaya dan nilai sosial Masyarakat (Sunuantari et al., 2019). Hal ini sejalan dengan penelitian Rizkiyah yang menunjukkan bahwa makanan tradisional juga berfungsi sebagai representasi nilai sosial, spiritual, dan budaya dalam kehidupan masyarakat (Rizkiyah et al., 2025).

Etnogastronomi juga menekankan pentingnya pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya di tengah arus globalisasi (Amiruddin et al., 2026), keberadaan makanan tradisional menghadapi berbagai tantangan. Perubahan pola konsumsi masyarakat, meningkatnya preferensi terhadap makanan modern, serta menurunnya minat generasi muda terhadap kuliner tradisional berpotensi mengancam keberlanjutan makanan tradisional sebagai warisan budaya (Naderi et al., 2024). Selain itu, keterbatasan dokumentasi ilmiah dan promosi juga menjadi hambatan dalam pengembangan makanan tradisional sebagai produk gastronomi yang memiliki nilai ekonomi dan potensi wisata. Tantangan terbesar dalam pelestarian kuliner tradisional juga terletak pada pergeseran preferensi generasi muda yang cenderung lebih tertarik pada makanan modern dan cepat saji. Minimnya proses pewarisan pengetahuan antar generasi menyebabkan berkurangnya pemahaman terhadap nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional, sehingga berpotensi mempercepat hilangnya identitas kuliner lokal.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah mengkaji gastronomi dalam konteks pariwisata, budaya, dan keberlanjutan. Meskipun banyak penelitian membahas makanan tradisional sebagai budaya dan simbol sosial, kajian yang mendalam tentang satu kuliner lokal dengan pendekatan etnogastronomi masih terbatas. Khususnya, penelitian tentang Ayam Napinadar dalam konteks budaya Batak Toba belum banyak dikaji secara menyeluruh.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Ayam Napinadar sebagai produk gastronomi melalui kajian terhadap karakteristik bahan baku, nilai gizi, teknik pengolahan tradisional, karakteristik sensoris, makna budaya dalam masyarakat Batak Toba, serta perspektif pengembangannya sebagai bagian dari wisata gastronomi dan pelestarian kuliner tradisional. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pelestarian kuliner tradisional serta mendukung pengembangan Ayam Napinadar sebagai bagian dari potensi wisata gastronomi daerah. Upaya pelestarian dapat diwujudkan melalui kolaborasi antara pelaku UMKM dan pemerintah daerah, misalnya dengan mengembangkan Ayam Napinadar dalam bentuk produk siap saji atau frozen food yang tetap mempertahankan cita rasa tradisional, serta promosi melalui festival kuliner dan platform digital sebagai bagian dari penguatan wisata gastronomi.

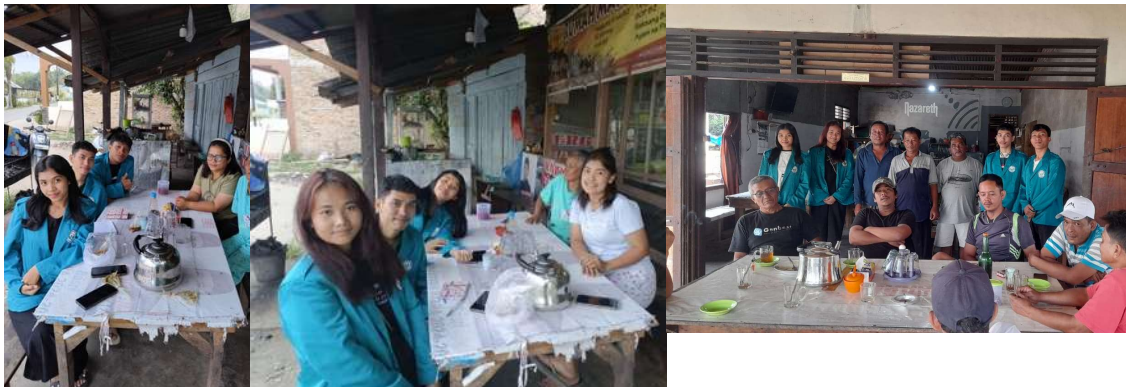
2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan perspektif etnogastronomi untuk mengkaji Ayam Napinadar sebagai kuliner tradisional dalam budaya masyarakat Batak Toba. Pendekatan kualitatif digunakan karena mampu memahami makna budaya, praktik sosial, serta nilai simbolik yang terkandung dalam suatu tradisi kuliner secara mendalam dan kontekstual (Arif et al., 2024). Sementara itu, pendekatan etnogastronomi digunakan untuk menganalisis hubungan antara makanan, budaya, dan masyarakat melalui aspek bahan, teknik pengolahan, serta fungsi sosial budaya makanan tradisional (Naderi et al., 2024). Penelitian dilaksanakan di Laguboti, Kabupaten Toba, Sumatera Utara, karena wilayah ini masih mempertahankan tradisi pengolahan Ayam Napinadar secara turun-temurun.

Informan penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu berdasarkan pengetahuan dan keterlibatan informan terhadap Ayam Napinadar (Miles & Huberman, 2018). Informan terdiri atas pelaku UMKM, tokoh adat, dan konsumen. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, bahan utama, teknik pengolahan, makna budaya, serta tantangan pelestarian Ayam Napinadar. Observasi dilakukan pada proses pengolahan dan penyajian makanan, sedangkan dokumentasi digunakan sebagai data pendukung penelitian (Ishtiaq, 2019).

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data hasil wawancara dan observasi dikelompokkan berdasarkan tema penelitian, kemudian disajikan dalam bentuk narasi deskriptif untuk memudahkan interpretasi temuan. Keabsahan data dilakukan melalui

triangulasi sumber dengan membandingkan informasi dari pelaku UMKM, tokoh adat, dan konsumen guna memperoleh data yang lebih valid dan konsisten (Ishtiaq, 2019).



Gambar 1. Wawancara dengan pelaku UMKM, dan Konsumen Ayam Napinadar, serta tokoh adat Batak Toba

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Gastronomi Ayam Napinadar

Ayam Napinadar merupakan kuliner tradisional khas Batak Toba yang memiliki karakteristik utama pada penggunaan bahan lokal, seperti ayam kampung, andaliman, darah ayam (gota), serta berbagai rempah-rempah tradisional. Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku UMKM, ayam kampung dipilih karena memiliki tekstur daging yang lebih padat dan cita rasa yang lebih gurih dibandingkan ayam broiler, sehingga dianggap lebih sesuai untuk pengolahan tradisional. Selain itu, penggunaan darah ayam (gota) menjadi elemen penting yang membedakan Ayam Napinadar dari olahan ayam tradisional lainnya karena berfungsi memberikan warna, rasa, sekaligus memperkuat nilai autentisitas makanan tersebut.

Bahan utama lainnya adalah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*), rempah khas Sumatera Utara yang memberikan sensasi pedas, getir, dan kebas pada lidah. Andaliman dikenal sebagai identitas utama dalam kuliner Batak dan menjadi ciri khas rasa Ayam Napinadar (Saragih & Raihandhany, 2023). Selain andaliman, bumbu lain yang digunakan meliputi bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, dan lengkuas yang berfungsi memperkuat aroma dan cita rasa makanan.

Dari aspek kandungan gizi, Ayam Napinadar memiliki nilai nutrisi yang cukup tinggi karena menggunakan bahan alami yang kaya protein dan senyawa bioaktif. Ayam kampung sebagai bahan utama mengandung protein hewani yang berfungsi dalam pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta mengandung zat besi, fosfor, dan vitamin B kompleks yang penting bagi metabolisme tubuh. Penggunaan darah ayam (gota) juga berkontribusi terhadap

kandungan zat besi yang bermanfaat dalam pembentukan sel darah merah dan membantu mencegah anemia.

Selain itu, rempah-rempah yang digunakan dalam Ayam Napinadar memiliki manfaat kesehatan. Andaliman diketahui mengandung senyawa antioksidan dan antimikroba alami yang dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh. Jahe dan bawang putih juga memiliki kandungan antiinflamasi dan antibakteri yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan sistem imun. Ayam Napinadar tidak hanya memiliki nilai budaya dan cita rasa khas, tetapi juga mengandung nilai gizi dan manfaat kesehatan yang mendukung keberlanjutan kuliner tradisional sebagai pangan lokal berbasis kearifan masyarakat.

Table 1. Kandungan Bahan dan Nilai Gizi Ayam Napinadar

Bahan	Berat (g)	Kandungan Utama	Energi/Kontribusi Gizi	Manfaat
Ayam kampung	500	Protein, fosfor, vitamin B kompleks	Sumber protein hewani	Membantu pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh
Darah ayam (gota)	50	Zat besi, protein	Membantu pembentukan sel darah merah	Mencegah anemia dan meningkatkan hemoglobin
Andaliman	10	Antioksidan dan senyawa antimikroba	Memberikan sensasi khas	Membantu meningkatkan daya tahan tubuh
Bawang merah	20	Vitamin C dan antioksidan	Mendukung metabolisme tubuh	Membantu meningkatkan cita rasa dan kesehatan tubuh
Bawang putih	15	Senyawa antibakteri dan antioksidan	Mendukung sistem imun	Membantu menjaga kesehatan tubuh
Cabai	15	Capsaicin dan vitamin C	Meningkatkan metabolisme	Memberikan rasa pedas khas

Bahan	Berat (g)	Kandungan Utama	Energi/Kontribusi Gizi	Manfaat
Jahe	10	Senyawa antiinflamasi	Membantu kesehatan pencernaan	Menghangatkan tubuh dan memperkuat aroma
Lengkuas	10	Minyak atsiri dan antioksidan	Mendukung kesehatan tubuh	Memberikan aroma khas pada masakan

Sumber: Data Komposisi Pangan Indonesia (DKPI).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pelaku UMKM, proses pembuatan Ayam Napinadar dimulai dari pemilihan ayam kampung segar, kemudian dilanjutkan dengan penyembelihan dan pengambilan darah (gota). Darah tersebut dicampurkan dengan bahan asam agar tidak menggumpal sebelum digunakan sebagai campuran bumbu. Setelah dibersihkan dan dipotong, ayam dipanggang menggunakan api kayu hingga menghasilkan aroma asap yang khas.

Teknik pemanggangan tradisional menjadi salah satu karakteristik penting dalam pengolahan Ayam Napinadar karena mampu memperkuat aroma dan cita rasa daging. Setelah proses pemanggangan selesai, ayam dicampurkan dengan bumbu halus yang terdiri atas andaliman, cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, dan rempah lainnya. Berdasarkan hasil wawancara, sebagian pelaku usaha mulai menggunakan kompor gas sebagai bentuk adaptasi modern untuk meningkatkan efisiensi produksi. Penggunaan api kayu masih dianggap menghasilkan cita rasa yang lebih autentik dibandingkan metode modern.



Gambar 2. Ayam Napinadar sebagai kuliner khas Batak Toba

Dari aspek sensoris, Ayam Napinadar memiliki perpaduan rasa yang khas, yaitu pedas, gurih, sedikit pahit, serta sensasi getir dan kebas dari andaliman. Konsumen menyebutkan bahwa cita rasa tersebut menjadi daya tarik utama karena memberikan pengalaman konsumsi

yang berbeda dibandingkan olahan ayam lainnya. Selain rasa, aroma asap hasil pemanggangan tradisional juga menjadi karakteristik penting yang memperkuat identitas Ayam Napinadar. Tekstur daging ayam kampung yang lebih padat turut memberikan pengalaman sensoris yang khas ketika dikonsumsi. Temuan ini sejalan dengan penelitian Saragih dan Raihandhany yang menyatakan bahwa andaliman memberikan sensasi kebas di lidah dan menjadi identitas utama dalam kuliner Batak Toba (Saragih & Raihandhany, 2023).

Secara historis, Ayam Napinadar telah lama menjadi bagian penting dalam kehidupan masyarakat Batak Toba, khususnya dalam berbagai kegiatan adat dan ritual budaya. Berdasarkan wawancara dengan tokoh adat, Ayam Napinadar biasanya disajikan dalam acara kelahiran, dan kematian sebagai simbol doa, penghormatan, serta ungkapan rasa syukur. Penggunaan darah ayam dalam pengolahannya memiliki makna simbolik sebagai representasi kehidupan dan pengorbanan. Selain itu, penyajian Ayam Napinadar juga berkaitan erat dengan nilai kekerabatan dalam sistem sosial masyarakat Batak Toba. Dalam hal ini, makanan tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai media simbolik yang memperkuat hubungan sosial dan identitas budaya masyarakat. Temuan ini sejalan dengan konsep etnogastronomi yang menyatakan bahwa makanan memiliki keterkaitan erat dengan nilai budaya, tradisi, dan praktik sosial Masyarakat (Rizkiyah et al., 2025; Sunuantari et al., 2019).



Gambar 3. Penggunaan darah ayam (gota) sebagai bahan khas dalam Ayam Napinadar

Ayam Napinadar memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk wisata gastronomi berbasis budaya lokal. Keunikan penggunaan andaliman dan gota, teknik pengolahan tradisional, serta nilai budaya yang melekat menjadikan makanan ini memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Selain itu, Ayam Napinadar juga berpotensi dikembangkan dalam bentuk produk modern seperti frozen food atau makanan siap saji tanpa menghilangkan cita rasa tradisionalnya.

Namun, pelestarian Ayam Napinadar menghadapi tantangan berupa menurunnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional dan meningkatnya pengaruh makanan modern.

Oleh karena itu, diperlukan strategi pelestarian melalui edukasi budaya, promosi digital, festival kuliner, serta kolaborasi antara pelaku UMKM dan pemerintah daerah agar Ayam Napinadar tetap lestari sebagai identitas kuliner masyarakat Batak Toba.

Table 2. Karakteristik Gatstronomi Utama Ayam Napinadar

Parameter	Temuan	Sumber Informasi
Bahan Utama	Ayam, andaliman, darah (gota) dan rempah-rempah	Praktisi UMKM
Teknik Pengolahan	Panggang tradisional (api kayu), dilanjutkan dengan pencampuran dengan rempah-rempah	Praktisi UMKM
Profil rasa	Pedas, pahit, gurih, sedikit rasa darah	Konsumen
Makna budaya	Simbol berkah, kegembiraan dan penghormatan	Tokoh Adat

B. Perubahan dalam Teknik Pengolahan dan Implikasinya

Studi ini menemukan adanya peralihan dari pemanggangan tradisional dengan api kayu ke memasak menggunakan kompor gas karena pertimbangan efisiensi. Namun, para narasumber menekankan bahwa bahan-bahan utama dan resepnya tetap tidak berubah.

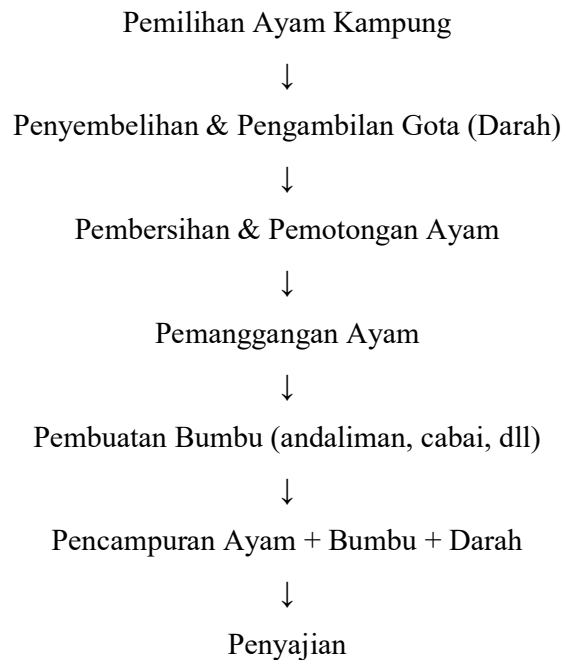
Table 3. Perbandingan Teknik Pengolahan Tradisional dan Modern

Aspek	Metode Tradisional	Metode Modern
Sumber panas	Api kayu	Kompor gas
Aroma	Beraroma asap, khas	Lebih sedikit asap
Efisiensi	Memakan waktu	Lebih efisien
Persepsi keaslian	Lebih tinggi	Sedikit berkurang

Transformasi ini mencerminkan tren yang lebih luas dalam sistem pangan tradisional yang beradaptasi dengan modernisasi. Perubahan ini juga menunjukkan pengaruh globalisasi yang mendorong efisiensi dan modernisasi dalam praktik kuliner. Globalisasi tidak hanya memengaruhi teknik pengolahan, tetapi juga pola konsumsi masyarakat yang semakin

mengutamakan kepraktisan. Kondisi ini berpotensi menggeser nilai autentisitas kuliner tradisional apabila tidak diimbangi dengan strategi pelestarian yang adaptif. Meskipun efisiensi meningkat, terdapat persepsi penurunan keaslian sensorik, terutama dalam aroma. Hal ini mendukung temuan sebelumnya bahwa metode memasak secara signifikan memengaruhi sifat organoleptik dan persepsi konsumen.

C. Proses Produksi Ayam Napinadar



Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Ayam Napinadar

Berdasarkan hasil observasi langsung dan wawancara dengan informan pelaku UMKM dan tokoh adat, proses pembuatan Ayam Napinadar dimulai dari pemilihan ayam kampung yang masih segar. Informan menyatakan bahwa ayam kampung dipilih karena memiliki tekstur daging yang lebih padat dan cita rasa yang lebih kuat dibandingkan ayam broiler, sehingga lebih sesuai untuk pengolahan tradisional.

Selanjutnya dilakukan penyembelihan ayam dan pengambilan darah (*gota*), yang kemudian dicampur dengan bahan asam seperti perasan jeruk untuk mencegah penggumpalan. Proses ini menjadi tahap penting karena darah tidak hanya berfungsi sebagai bahan tambahan, tetapi juga sebagai penentu warna dan cita rasa khas pada Ayam Napinadar.

Setelah itu, ayam dibersihkan dan dipotong, kemudian dipanggang menggunakan api kayu hingga setengah matang. Berdasarkan hasil wawancara, teknik pemanggangan ini

bertujuan untuk menghasilkan aroma asap yang khas dan memperkuat cita rasa daging. Tahap berikutnya adalah pembuatan bumbu yang terdiri dari andaliman, cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, dan rempah lainnya yang dihaluskan. Ayam yang telah dipanggang kemudian dicampurkan dengan bumbu halus dan darah secara merata hingga menghasilkan tekstur dan rasa yang khas. Proses akhir adalah penyajian dalam kondisi hangat, biasanya tanpa melalui proses pemasakan ulang yang lama agar cita rasa tetap terjaga.

Jika dibandingkan dengan penelitian sebelumnya, proses ini sejalan dengan temuan Cristy et al. yang menjelaskan bahwa pengolahan makanan tradisional Batak mempertahankan penggunaan bahan lokal khas seperti andaliman serta teknik pengolahan yang sederhana namun memiliki makna budaya yang kuat (Cristy et al., 2024). Selain itu, penggunaan andaliman sebagai komponen utama juga didukung oleh penelitian Saragih & Raihandhany yang menyebutkan bahwa rempah tersebut merupakan identitas utama dalam kuliner Batak (Saragih & Raihandhany, 2023).

Berdasarkan temuan lapangan, terdapat sedikit perbedaan dalam teknik pengolahan, khususnya pada penggunaan sumber panas yang mulai beralih dari kayu bakar ke kompor gas. Perubahan ini menunjukkan adanya adaptasi terhadap kondisi modern tanpa menghilangkan esensi utama dari proses pembuatan Ayam Napinadar. Dapat disimpulkan bahwa informasi dari informan relatif valid dan masih sesuai dengan literatur, meskipun telah mengalami penyesuaian dalam praktiknya.

D. Signifikan Budaya dalam Masyarakat Batak

Berdasarkan hasil wawancara dengan tokoh adat dan pelaku budaya, Ayam Napinadar tidak hanya dimaknai sebagai simbol rasa syukur, tetapi memiliki makna yang lebih kompleks dan kontekstual tergantung pada jenis upacara adat yang diselenggarakan. Dalam masyarakat Batak Toba, makanan merupakan bagian dari sistem simbolik yang berkaitan erat dengan nilai sosial, spiritual, dan struktur kekerabatan.

Pada acara kelahiran, Ayam Napinadar memiliki makna sebagai ungkapan sukacita dan rasa syukur atas kehadiran anggota keluarga baru. Namun, lebih dari itu, hidangan ini juga dimaknai sebagai simbol harapan agar bayi yang lahir memperoleh kehidupan yang sehat, kuat, dan diberkati. Dalam konteks ini, makanan tidak hanya menjadi bentuk perayaan, tetapi juga sebagai media penyampaian doa dan harapan kolektif keluarga.

Sementara itu, dalam acara kematian, Ayam Napinadar disajikan sebagai bentuk penghormatan terakhir kepada orang yang telah meninggal. Informan menyebutkan bahwa penyajian makanan ini mencerminkan nilai penghargaan terhadap kehidupan serta hubungan

antara manusia dengan leluhur. Hidangan ini juga berfungsi sebagai simbol penguatan solidaritas sosial, di mana keluarga dan komunitas berkumpul untuk saling mendukung dalam suasana duka.

Selain konteks acara, aspek penting lainnya adalah keharusan penyajian Ayam Napinadar dalam kondisi lengkap, bukan hanya bagian tertentu. Berdasarkan penjelasan informan, kelengkapan bagian ayam melambangkan kesatuan, keseimbangan, dan keutuhan dalam kehidupan. Setiap bagian dianggap memiliki nilai simbolik yang merepresentasikan harmoni antara manusia, alam, dan leluhur. Oleh karena itu, penyajian yang tidak lengkap dianggap mengurangi makna simbolik dari hidangan tersebut.

Temuan ini sejalan dengan konsep etnogastronomi yang menyatakan bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai simbol budaya dan media komunikasi sosial (Sunuantari et al., 2019; Rizkiyah et al., 2025). Namun, penelitian ini menunjukkan bahwa makna simbolik Ayam Napinadar bersifat lebih spesifik dan kontekstual, karena berbeda pada setiap jenis upacara adat. Dengan demikian, Ayam Napinadar dapat dipahami sebagai medium yang menghubungkan nilai budaya, kepercayaan, dan hubungan sosial dalam masyarakat Batak Toba.

E. Tantangan dalam Pelestarian dan Pengembangan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku UMKM, tokoh adat, dan konsumen, pelestarian Ayam Napinadar menghadapi berbagai tantangan yang tidak hanya bersifat budaya, tetapi juga dipengaruhi oleh perubahan sosial, ekonomi, dan globalisasi. Salah satu tantangan utama adalah menurunnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional. Informan menyatakan bahwa generasi muda saat ini lebih cenderung memilih makanan modern dan cepat saji karena dianggap lebih praktis, mudah diakses, serta mengikuti tren gaya hidup.

Selain itu, perubahan lingkungan dan gaya hidup masyarakat juga memengaruhi keberlanjutan praktik pengolahan tradisional. Informan pelaku UMKM mengungkapkan bahwa penggunaan kayu bakar sebagai metode memasak tradisional mulai berkurang karena keterbatasan bahan bakar, efisiensi waktu, serta tuntutan produksi yang lebih cepat. Peralihan ke kompor gas memang meningkatkan efisiensi, namun di sisi lain dapat mengurangi karakteristik khas, terutama dari segi aroma dan nilai autentisitas.

Tantangan lainnya adalah keterbatasan dalam promosi dan dokumentasi kuliner tradisional. Berdasarkan wawancara, Ayam Napinadar masih belum banyak dikenal di luar komunitas lokal, sehingga potensinya sebagai produk gastronomi belum dimanfaatkan secara

optimal. Minimnya dokumentasi ilmiah dan digital juga menyebabkan kurangnya transfer pengetahuan kepada generasi berikutnya.

Table 4. Tantangan yang Diidentifikasi dan Strategi yang diusulkan

Tantangan	Temuan	Kondisi saat ini	Strategi
Rendahnya minat generasi muda	Kurangnya pemahaman budaya batak	Terjadi pergeseran preferensi akibat gaya hidup praktis dan pengaruh tren global	Edukasi budaya melalui sekolah, keluarga, dan kegiatan adat
Persaingan makanan modern	Perubahan referensi	Globalisasi meningkatkan dominasi makanan instan dan komersial	Inovasi Produk ((kemasan modern, frozen food, ready-to-eat)
Kurangnya promosi dan dokumentasi	Minimnya publikasi	Kurangnya eksposur digital menyebabkan rendahnya daya saing kuliner lokal	Promosi melalui media sosial, konten digital, dan festival kuliner
Perubahan teknik pengolahan	Penggunaan kayu bakar mulai ditinggalkan, beralih ke kompor gas	Modernisasi menuntut efisiensi, tetapi berpotensi mengurangi cita rasa dan autentisitas	Kombinasi teknik tradisional dan modern (hybrid cooking)

Jika dikaitkan dengan kondisi saat ini, globalisasi memiliki peran besar dalam memengaruhi pola konsumsi masyarakat. Masuknya makanan cepat saji dan budaya kuliner global menyebabkan terjadinya pergeseran preferensi, di mana makanan tradisional mulai ditinggalkan. Hal ini sejalan dengan temuan Naderi et al. yang menyatakan bahwa globalisasi dapat mengancam keberlanjutan kuliner tradisional jika tidak diimbangi dengan strategi pelestarian yang adaptif (Naderi et al., 2024b).

Tantangan ini juga membuka peluang untuk inovasi. Berdasarkan wawancara, beberapa pelaku usaha mulai melakukan adaptasi seperti penggunaan metode memasak yang lebih praktis, pengemasan produk yang lebih modern, serta promosi melalui media sosial. Hal ini

menunjukkan bahwa pelestarian tidak harus bersifat statis, tetapi dapat dilakukan melalui pendekatan yang adaptif tanpa menghilangkan nilai utama dari kuliner tersebut (Dordai et al., 2026).

F. Keterkaitan dengan Tujuan Penelitian dan Kebaruan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ayam Napinadar memenuhi kriteria sebagai produk gastronomi karena mengintegrasikan aspek sejarah, budaya, dan teknik pengolahan. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang hanya menekankan aspek budaya atau sensori, penelitian ini memberikan analisis multidimensional berbasis data kualitatif.

Meskipun tidak menggunakan analisis statistik kuantitatif, validitas data diperkuat melalui konsistensi temuan antar informan (triangulasi data), yang menunjukkan tingkat keandalan hasil penelitian.

G. Ringkasan Pembahasan

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa Ayam Napinadar tidak hanya merupakan produk kuliner, tetapi juga aset budaya yang memiliki potensi dalam pengembangan wisata gastronomi. Namun demikian, tanpa upaya pelestarian yang berkelanjutan, keberadaan kuliner tradisional ini berpotensi mengalami penurunan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Ayam Napinadar merupakan kuliner tradisional khas Batak Toba yang memiliki karakteristik gastronomi yang kuat, ditinjau dari bahan utama, teknik pengolahan, serta makna budaya yang menyertainya. Penggunaan andaliman dan darah ayam (gota) menjadi identitas utama yang membedakan Ayam Napinadar dari kuliner daerah lain. Selain sebagai makanan, Ayam Napinadar memiliki fungsi simbolik dalam berbagai upacara adat, seperti pernikahan, kelahiran, dan kematian, yang masing-masing mengandung makna doa, harapan, dan penghormatan. Proses pembuatannya masih mempertahankan teknik tradisional, meskipun mulai mengalami adaptasi terhadap perkembangan zaman. Ayam Napinadar tidak hanya berperan sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai bagian dari sistem budaya masyarakat Batak Toba. Namun, pelestariannya menghadapi tantangan akibat perubahan pola konsumsi dan pengaruh globalisasi, sehingga diperlukan upaya adaptif agar tetap relevan.

UCAPAN TERIMA KASIH)

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Gizi atas dukungan fasilitas dan akademik selama penelitian berlangsung. Apresiasi juga disampaikan kepada masyarakat di Kecamatan Laguboti, Kabupaten Toba, termasuk tokoh adat, pelaku UMKM, dan responden yang telah memberikan informasi dan kontribusi dalam penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amiruddin, A., Adi, P., Mulyani, R., Yudhistira, B., Diansari, P., Putri, A. R., & Rismayanti, R. (2026). Ethnogastronomic perspectives on cultural identity and culinary heritage of traditional banana-based foods in South Sulawesi. *Discover Food*, 6(1), 181-. <https://doi.org/10.1007/S44187-026-00914-Z>
- Arif, R., Yochanan, E., & Samanlangi, A. I. (2024). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D*. Saba Jaya Publisher.
- Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi, M. (2024). MAKANAN TRADISIONAL BATAK TOBA: KAJIAN METABAHASA SEMANTIK ALAMI. *Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah*, 14(1), 411–425. <https://doi.org/10.23969/LITERASI.V14I1.11391>
- Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic Tourism: Global Trends, Sustainability Challenges, and Research Directions (2010–2025)—A Comprehensive Review. *Gastronomy*, 4(1), 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>
- Ishtiaq, M. (2019). Book Review Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage. *English Language Teaching*, 12(5), p40. <https://doi.org/10.5539/ELT.V12N5P40>
- Miles, M. B., & Huberman, M. A. (2018). *Qualitative data analysis*. https://scholar.google.co.id/scholar?hl=en&as_sdt=0%2C5&q=46.%09Miles%2C+M.+B.%2C+%26+Huberman%2C+A.+M.+%282018%29.+Qualitative+data+analysis.+UI+Press.&btnG=
- Naderi, N., Naderi, N., Boo, H. C., Lee, K. H., & Chen, P. J. (2024a). Editorial: Food tourism: culture, technology, and sustainability. In *Frontiers in Nutrition* (Vol. 11). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1390676>
- Naderi, N., Naderi, N., Boo, H. C., Lee, K. H., & Chen, P. J. (2024b). Editorial: Food tourism: culture, technology, and sustainability. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1390676. <https://doi.org/10.3389/FNUT.2024.1390676/TEXT>
- Nurhidayah, R. W., Putri, F. D. A., & Lestari, E. T. (2025). Makna Filosofi Kehidupan Dalam Makanan Tradisional Geblek Kulon Progo: Kajian Gastronomi Dan Nilai Budaya Lokal. *Hikamatzu Journal of Multidisciplinary*, 2(2). <https://yasyahikamatzu.com/index.php/hjm/article/view/362>
- Putra, M. K. (2021). *Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan | Jurnal Ilmiah Pariwisata. Jurnal Ilmiah Pariwisata*. <https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1471>
- Rizkiyah, N. F., Widagdo, A. K., Lebdoyono, R., Bahar, A., & Astuti, N. (2025). GASTRONOMIC DISHES AS SOCIO-CULTURAL REPRESENTATION: AN ETHNOGASTRONOMIC STUDY IN THE OSING BANYUWANGI COMMUNITY,

- EAST JAVA. *International Journal of Social Science*, 5(4), 429–436. <https://doi.org/10.53625/IJSS.V5I4.11890>
- Rukmini, A. (2026). *MAKANAN DAN MINUMAN TRADISIONAL NUSANTARA: Perspektif Sejarah, Budaya, dan ...* - Ambar Rukmini - Google Books. CV Dunia Penerbitan Buku.
- Saragih, B. R., & Raihandhany, R. (2023). Ulasan Aspek Etnobotani dan Fitokimia pada Tumbuhan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) oleh Suku Batak Di Sumatera Utara. *Pro-Life*, 10(1). <https://doi.org/10.33541/pro-life.v10i1.4562>
- Sunuantari, M., Haniza, N., & Rahayunianto, A. (2019). Ethno Gastronomy Symbolic of Indonesian Ethnic Chinese Culture at Jakarta Old Town. *Jurnal Komunikasi Ikatan Sarjana Komunikasi Indonesia*, 4(2), 87–95. <https://doi.org/10.25008/JKISKI.V4I2.329>
- Wachidah, L. R., Sudikan, S. Y., Darni, & Ahmadi, A. (2025). Makanan Sebagai Representasi Tradisi Sosial dan Budaya : Kajian Gastrosemiotik Dalam Cerita Rakyat Kuliner. *Entita: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 555–578. <https://doi.org/10.19105/EJPIS.V1I1.19156>