

ARTIKEL ILMIAH

PENGOLAHAN IKAN MAS ARSIK SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL SUKU ADAT BATAK DI RUMAH MAKAN KHAS BATAK HORAS SILINDUNG PASCA PANDEMI COVID-19 DI KOTA PEMATANGSIANTAR SUMATERA UTARA

Disusun Oleh :

Arita Ester Tinambunan

173104

ABSTRAK

Masyarakat Batak Toba mempunyai makanan khas adat yang tidak diragukan lagi dan tidak sama dengan perbedaan identitas yang lain. Kuliner Batak Toba salah satunya adalah Arsik. Ikan Arsik merupakan masakan khas dari daerah Tapanuli utara yang terkenal di Sumatera Utara. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) Cara Pengolahan Ikan Mas Arsik sebagai makanan tradisional di Sumatera Utara, (2) Memberikan gambaran tentang Makna dan Nilai dari Ikan Mas Arsik sebagai makanan adat batak, (3) Mengetahui Alasan Suku Batak Toba menggunakan Ikan Mas Arsik sebagai Makanan Adat.

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Teknik Pengumpulan Data yang dilakukan melalui observasi, wawancara, kuisioner dan dokumentasi. Lalu Untuk Teknik pengolahan data dengan menggunakan skala linkers, reduksi data dan triangulasi yang kemudian di Analisi dengan menggunakan analisis SWOT.

Berdasarkan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Pengolahan Ikan Mas Arsik sudah cukup baik, terlihat dari adanya komponen pendukung seperti aksesibilitas, fasilitas dan SDM.

Kata Kunci : *Makanan Khas, Arsik, Etnis, Batak Toba, Tradisional*