

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum Penelitian

1. Gambaran Umum Desa Lae Nuaha

Desa Lae Nuaha merupakan salah satu dari 12 (dua belas) desa di wilayah Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi Provinsi Sumatera Utara. Desa Lae Nuaha terletak sekitar 7 km dari pusat kota kecamatan, dengan luas wilayah kurang lebih 800 hektar. Desa Lae Nuaha sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sosor Lontung Kecamatan Siempat Nempu, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Kalang Kecamatan Sidikalang, sebelah barat berbatasan dengan Desa Bintang dan Desa Bintang Mersada Kecamatan Sidikalang, dan sebelah utara berbatasan dengan Desa Sungai Raya Kecamatan Siempat Nempu Hulu. Data penduduk Desa Lae Nuaha terdiri dari 673 kepala keluarga dengan jumlah laki laki sebanyak 1356 dan perempuan sebanyak 1360 dan jumlah penduduk keseluruhan Desa Lae Nuaha yaitu sebanyak 2716. Desa Lae Nuaha secara umum penduduk nya berprofesi sebagai petani. Lahan di Desa Lae Nuaha adalah lahan pertanian dan persawahan sehingga sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani.³⁶

Tabel 2 Jumlah penduduk Desa Lae Nuaha

	Nama Dusun	Jumlah KK	LK	PR	L+P
1	Dusun I Hapea	92	192	198	390
2	Dusun II Km.3	106	200	196	396
3	Dusun III Sikerbo Julu	174	359	369	728
4	Dusun IV Liang Borok	53	126	114	240
5	Dusun V Lae Meang	118	220	236	456
6	Dusun VI Huta Baru	82	178	168	346
7	Dusun VII Lae Babo	48	81	79	160
	JUMLAH	673	1356	1360	2716

Sumber: Buku Rancangan Kerja Pemerintah Desa

³⁶ Hasil dikutip dari buku rancangan kerja pemerintah Desa Lae Nuaha, 16 Januari Pukul 10.00 wib

Tabel 3 Kondisi ekonomi Desa Lae Nuaha

No	Mata Pencaharian	Jumlah
1	Petani	945
2	Buruh tani	278
3	Buruh Swasta	9
4	PNS	61
5	Pedagang	33
6	Pengrajin	0
7	Peternak	45

Sumber: Buku Rancangan Kerja Pemerintah Desa

Tabel 4 Kondisi Agama Desa Lae Nuaha

No	Agama	Jumlah
1	Islam	1.253
2	Kristen Protestan	1.463
3	Kristen Katolik	43

Sumber: Buku Rancangan Kerja Pemerintah Desa

Tabel 5 Kondisi Suku Desa Lae Nuaha

No	Suku	Jumlah
1	Suku Pak-Pak	1.211
2	Suku Toba	1.285
3	Suku Karo	73
4	Suku Simalungun	130
5	Suku Jawa	45
6	Suku Melayu	6
7	Suku Sunda	4
8	Suku Sunda	5

Sumber: Buku Rancangan Kerja Pemerintah Desa

B. Temuan Khusus Penelitian

1. Sejarah Tradisi Makan Pelleng

Tradisi adalah adat istiadat atau kebiasaan yang turun temurun yang masih dijalankan di masyarakat. Suatu masyarakat biasanya akan muncul semacam penilaian bahwa cara-cara yang sudah ada merupakan cara terbaik untuk menyelesaikan persoalan. Sebuah tradisi biasanya tetap saja dianggap sebagai cara atau model terbaik selagi belum ada alternatif lain. Tokoh adat menjelaskan bahwa sejarah turunnya tradisi makan Pelleng di Suku Pak Pak dimulai dari munculnya 5 zaman.

a. Zaman Similang – Ilang

Dimulai dari zaman similang-ilang dimana pada zaman ini masyarakat dahulu belum memiliki tempat tinggal. Menurut penjelasan tokoh adat juga bahwa zaman ini terbentuk karena pecahnya gunung es yang menyebabkan perpisahan benua. Pada zaman ini masyarakat berprofesi sebagai pemburu dan masyarakat bertempat tinggal atau dimana saja ketika matahari sudah gelap. Tokoh adat mengatakan bahwa:

“Pada zaman similang- ilang ini itu terjadi perpisahan benua karena pecahnya gunung es. Jadi setiap pulau udah ada orang yang tinggal disana. Namun peradaban suku Pak Pak belum bermukim dia. Jadi istilah kata Pak Pak nya idike bon ari i si mo tading (dimana gelap matahari disitu lah tinggal). Zaman ini orang-orang nya berburu”³⁷

b. Zaman Sintuara

Zaman sintuara ini adalah zaman kedua. Menurut penjelasan tokoh adat zaman ini sudah lebih maju dibanding zaman similang ilang. Di zaman ini masyarakat sudah berkumpul, sudah memiliki tempat pertemuan, sudah ada tempat yang ingin dikunjungi dan ada orang yang akan ditemui. Tetapi mereka akan berpindah apabila ada yang terkena musibah. Seperti ada anak yang meninggal atau musibah lainnya. Tokoh adat mengatakan:

“Zaman en nggo lebih maju kan zaman similang ilang ndai. Pada zaman ini mereka sudah berkumpul. Sudah memiliki tempat pertemuan. Jadi orang itu pindah apabila ada musibah. Contohnya ada yang meninggal anaknya gitu makanya pindah orang itu dari kampungnya. Jadi di zaman sintuara ini sudah ada tempat yang dituju dan sudah ada yang ditemui”³⁸

³⁷ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

³⁸ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

c. Zaman Sihaji

Zaman sihaji ini adalah zaman ketiga. Sihaji berarti perjalanan. Perjalanan dari luar Negeri ke Indonesia. Di zaman ini terjadi sistem barter yaitu penduduk luar datang membawa pakaian lalu ditukar dengan rempah rempah. Zaman ini juga sudah ada pimpinan yang memimpin. Tokoh adat mengatakan:

“Zaman ini dibilanglah zaman perjalanan. Perjalanan dari luar negeri ke Indonesia. Zaman ini datanglah orang luar negeri mau nyarik rempah rempah . Zaman sihaji ini jugaklah terjadinya barter itu, datang dia bawak kain, pulang dia bawak rempah rempah. Disini sudah ada dia pimpinan”³⁹

d. Zaman Hindu

Selanjutnya adalah zaman Hindu atau zaman turun nya makanan Pelleng. Di zaman ini Hindu tidak hanya membawa tradisi memakan Pelleng tetapi juga memohon doa, memandikan/meminum air perasan jeruk purut, dan menggunakan obat sejenis serbuk yang sudah dikeringkan yang dipercaya dapat menurunkan demam dan penyakit ringan lainnya. Penjajahan Hindu dipercaya menjadi pembawa tradisi makan Pelleng ini. Makan Pelleng ini sama halnya dengan memakan nasi tumpeng dan jenis juga tidak jauh berbeda. Seperti yang disampaikan oleh tokoh adat. Zaman hindu ini lah pelleng ini ada. Penjajahan yang dilakukan hindu itulah yang membuat turun ke masyarakat pak pak mernakan pelleng, mersodip, merimo mungkur, dan merkoning. Tapi peninggalan hindu mernakan pelleng lah yang masih dilakukan sampai sekarang. Dan menjadi tradisi bagi suku Pak- Pak. Kalau di jawa sana itulah yang dibilang tumpeng. Lalu datanglah agama melalui perdagangan. Masuknya agama membuat banyak peninggalan itu ditinggalkan. Tapi tidak untuk pelleng. Karena pelleng itu tidak ada yang menyalahi dengan agama.⁴⁰

e. Zaman Kemerdekaan

Zaman kemerdekaan adalah zaman terakhir dan zaman ini lah yang kita rasakan sampai saat ini. Tokoh adat mengatakan:

“Itulah zaman yang kita rasakan sekarang ini. Zaman bagendari nina zaman kemerdekaan lah itu.”⁴¹

³⁹ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁴⁰ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁴¹ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

Pelleng memiliki makna atau pengaruh yang sangat kuat bagi Suku Pak Pak. Dimana Pelleng ini dikonsumsi pada saat momen tertentu. Seperti hendak melamar pekerjaan, pergi merantau, menyambung sekolah dan lain lain. Tokoh adat mengatakan bahwa Pelleng itu membuat semangat. Agar ada semangat, keberanian, percaya diri, pada umumnya suku pak pak harus diberangkatkan dengan makan pelleng. Supaya semangat mau mengambil kerja, mau ujian pns, mau jadi polisi, mau ujian nasional sekolah, mau berangkat merantau, anak yang berangkat ke pesantren, anak yang mau berangkat kuliah, orang yang sedang ulang tahun, semua bisa dikasi makan Pelleng.⁴²

“Makan Nasi Pelleng ini dilakukan bukan hanya sedang ada niat baik atau selesai melaksanakan niat baik saja di konsumsi. Seperti yang terjadi Pelleng ini bisa membuat kita merasa teringin. Sebab karna melihat orang lain memakan Nasi Pelleng, atau melihat ayam kampung yang segar atau karna melihat bahan bahan yang berhubungan dengan Nasi Pelleng. Tokoh adat mengatakan Kadang makan Pelleng ini bisa nya karna sir dia (kepengen) dia, bage kurang sehat badanna (seperti kurang sehat badannya), kadang karna i tenggen manuk mbara (karena di lihat ayam kampung yang merah) maka harus dibikinkan Pelleng itu, kalau tidak bisa nanti jadi sakit atau kurang enak badannya, kayak lemas lemas. Banyak juga kasunya orang Pak Pak ini teran (karena melihat orang makan Pelleng) maka harus dibikinkan juga biar jangan jadi penghalang bagi badannya.”⁴³

Selanjutnya, Pelleng ini terbagi atas 2 jenis. Yaitu Pelleng Keppas dan juga Pelleng Sim-Sim. Pelleng Keppas dan Sim-Sim ini adalah sama. Yang membedakan yaitu suak (wilayah) nya. Bahan, proses pembuatan, alat juga sama. Yang membedakan hanya di bagian pembuatan nasi saja. Tokoh adat mengatakan:

“Keppas itu dia tidak seperti bubur kan. Itu hanya perbedaan di pengolahan saja. Di Sim-Sim itu diolah dia ditumbuk. Kalo di Keppas tidak. Tetapi ramuan, bumbu, dan semuanya sama. Walaupun mekat (lembek). Sebenarnya Pelleng itu mekat (lembek), makanya dibilang dia Pelleng malket (bubur). Kenapa berbeda? Yang membedakan nya itu sebenarnya kultur daerah nya dan suak (wilayah).⁴⁴

⁴² Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁴³ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁴⁴ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

Tabel 6 Pembagian Suak Suku Pak Pak

No	Jenis Pelleng	Suak	Marga
1	Keppas	Keppas	Angkat, Ujung, Bintang, Capah, Kudadiri, Gajah Manik, Sinamo, Berampu, Pasi.
		Pegagan	Matanari, Manik, Lingga
		Kelassen	Boang manalu, Tumangger, Gajah, Berasa, Beringin, Meca, Banurea
2	Sim-Sim	Sim-Sim	Padang, Berutu, Solin
		Boang	Sambo, Maha, Pardosi, Kombih

Sumber: Hasil Wawancara dengan Tokoh adat H. Raja Ardin Ujung

Nasi Pelleng ini sangat identik makanan yang bersejarah. Masyarakat Pak Pak meyakini bahwa di Nasi Pelleng sudah ada maknanya di dalam batin. Dan mengalir sejak nenek nenek moyang Pak Pak terdahulu.

Hendak memulai sebuah perjuangan atau selesai melaksanakan sebuah perjuangan masyarakat selalu disuguhkan dengan makan Pelleng. Namun saat ini berperang yang dimaksud seperti hendak ujian, berangkat merantau, mendapatkan pekerjaan dan lain lain. Seperti halnya yang dirasakan oleh Saudara FS sebagaimana dia berpengalaman diberi makan Nasi Pelleng. Saudara Fadhil Sagala mengatakan:

Biasanya kita diberi makan Nasi Pelleng itu karna ada hajat/niat yang ingin kita laksanakan. Kalau pengalaman saya diberi makan nasi pelleng itu paling pertama sekali saat mau ujian mulai dari SD,SMP,SMA, setiap ada ujian bahkan mau masuk jenjang selalu diberangkatkan dahulu dengan makan Pelleng. Saat berangkat kuliah, alhamdulillah kemaren sudah sarjana dan kemaren waktu orangtua memberangkat karna sudah bekerja dan kalau dirumah lagi setiap ada yang ulang tahun juga sudah menjadi kewajiban makan Nasi Pelleng.⁴⁵

Nasi Pelleng yang sudah diyakini ada doa di dalamnya. Masyarakat Pak Pak membiasakan sebelum memulai kegiatan yang baik dan mengakhiri kegiatan yang baik maka disuguhkan terlebih dahulu memakan Nasi Pelleng. Tokoh adat

⁴⁵ Hasil wawancara dengan Saudara Fadhil Sagala masyarakat Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi 14 Januari 2023 Pukul 19.30 wib

mengatakan:

Nasi Pelleng itu ada maknanya. Lot peddah (ada doa) di nasi Pelleng , karena itu adalah makanan dari zaman mpung (nenek). Pelleng itupun sudah ada maknanya di batin. Itulah budaya Pak Pak yang tidak pernah hilang dan berubah sejak dulu. Maka manfaat nya juga kalau ada dia peperangan/ pergraha (perjuangan) diberangkatkan lah dia dengan makan Pelleng. Ada yang hendak berjuang maupun setelah berjuang. Maka setiap melakukan atau selesai melakukan pekerjaan baik yang oleh orang Pak Pak diawali lah dengan makan Pelleng.⁴⁶

2. Proses Tradisi Makan Pelleng

Kepercayaan diri merupakan salah satu aspek kepribadian yang penting. Surya mengemukakan bahwa *self confidence* atau kepercayaan diri ini menjadi bagian penting dari perkembangan kepribadian seseorang, sebagai penentu atau penggerak bagaimana seseorang bersikap dan bertingkah laku. Selanjutnya kepercayaan diri merupakan sikap positif seseorang individu yang memampukan dirinya untuk mengembangkan penilaian positif baik terhadap dirinya maupun terhadap lingkungan atau situasi yang sedang dihadapinya. Idealnya kepercayaan diri yang dimiliki individu haruslah berada pada kategori yang sangat tinggi⁴⁷

Sehingga dapat disimpulkan bahwa kepercayaan diri merupakan salah satu unsur kepribadian yang memegang peranan penting bagi kehidupan manusia. Karena mencapai suatu pencapaian dalam hidup manusia membutuhkan kepercayaan diri. Kepercayaan diri inilah yang diperoleh oleh masyarakat Pak Pak pada saat memakan nasi Pelleng. Nasi Pelleng adalah tradisi masyarakat Pak Pak yang sudah ada sejak zaman dahulu kala. Zaman dahulu Nasi Pelleng diberikan kepada orang yang hendak pergi berperang. Masyarakat Pak Pak mempercayai bahwa sudah ada doa di dalam Nasi Pelleng tersebut sehigga setiap kita masyarakat Pak Pak yang memakannya sudah pasti merasakan kepuasan dan menambah rasa semangat pada diri kita sendiri. Seperti yang disampaikan oleh informan KB yakni orangtua di masyarakat Lae Nuaha. Ibu Kanaah Bintang mengatakan:

“Iya uda percaya kali kalau setelah memakan nasi pelleng ini memang bisa menambah rasa kepercayaan diri kepada anak anak uda. Karna jangan anak anak, uda aja terkadang suka makan Nasi Pelleng untuk menambah rasa semangat untuk diri uda. Dan karna tradisi orang orang tua kita terdahulu itu tetap juga kita laksanakan sampai saat ini dan nyata memang kita rasakan dan nyata kita lihat orang orang merasakan doa nya dalam Nasi Pelleng itu.”⁴⁸

⁴⁶ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁴⁷ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁴⁸ Hasil wawancara dengan Ibu Kanaah Bintang, orangtua Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi, 14 Januari 2023 Pukul 14.30 wib

Rasa percaya diri merupakan hal yang harus melekat pada diri setiap orang. Dalam melakukan apapun paling utama harus percaya diri. Sama halnya seperti apa yang masyarakat Pak Pak rasakan setelah memakan Nasi Pelleng. Seperti yang dirasakan saudara FS saat selesai diberikan makan Nasi Pelleng. Saudara Fadhil Sagala mengatakan:

“Rasa percaya diri itu memang harus kita bangun. Sama kayak kita memakan Nasi Pelleng ini. Karna itu sudah di adat istiadat kita dari nenek moyang kita turun temurun secara tidak langsung sudah melekat doa itu pada diri kita masyarakat Pak Pak. Sudah mendarah daging istilahnya. Jadi saat kita memakannya memang menambah rasa percaya diri kita. Senang, seperti hati terasa lempeng karna apa yang diinginkan sudah tercapai.”⁴⁹

Hal ini juga dirasakan oleh saudari DN sebagai seorang siswi yang sudah beberapa kali merasakan diberi makan Nasi Pelleng. Saudari DN menyatakan bahwa Pelleng merupakan salah satu makanan kesukaannya. Saudara Deslia Ningsih mengatakan:

“Aku kak sering dikasi makan Pelleng. Yang paling kuingat waktu mau masuk SMP lah aku, terus UN, terus pas mau masuk SMA juga dan inilah nanti menyusul mau Ujian Akhir di bulan 3 nanti kak. Ulang tahun pun kak dikasi juga aku makan Pelleng. Kadang kalau dirumah hari biasa pun tanpa ada kegiatan mau juga makan Nasi Pelleng. Kalau sudah dikasi makan Pelleng kak perasannya memang senang kali gitu. Terus memang langsung semangat gitu karna udah langsung didoakan kita kan pas mau memakannya kan gitu. Makanya aku makanan kesukaan ku Pelleng itu kak. Sukak kali aku makan Pelleng apalagi kalo pedas dia sampek berair hidung kita memakannya.”⁵⁰

Rasa suka terhadap makanan khas suku Pak Pak ini membuat masyarakat Pak Pak mengkonsumsinya selalu. Tanpa ada yang ingin ujian, berangkat merantau. Perasaan tidak enak, seperti kurang semangat, atau ada hal yang seperti sulit untuk didapat juga membuat masyarakat mengkonsumsi makanan khas suku Pak Pak ini. Seperti yang disampaikan oleh Ibu KB bahwasanya memakan Nasi Pelleng itu menjadi kewajiban setidaknya dibuat sebanyak 2 kali dalam sebulan. Ibu Kanaah Bintang mengatakan:

“Pelleng ini karna sudah ciri khas dan selalu dikonsumsi rasanya kalau tidak dikonsumsi rasanya ada yang kurang. Ada kekurangan dalam diri kita perasannya. Tapi kalau sudah dimakan segar rasanya badan ini. Terus apapun yang mau kita kerjakan sudah semangat kita duluan karna sudah makan Pelleng. Maka kami dirumah Pelleng itu paling sedikit 2 kali dalam sebulan kami makan Pelleng itu.”⁵¹

⁴⁹ Hasil wawancara dengan Saudara Fadhil Sagala masyarakat Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi 14 Januari 2023 Pukul 19.30 wib

⁵⁰ Hasil wawancara dengan saudari Deslia Ningsih pelajar di Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi 15 Januari 2023 Pukul 16.00 wib

⁵¹ Hasil wawancara dengan Ibu Kanaah Bintang, orangtua Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi, 14 Januari 2023 Pukul 14.30 wib

Masyarakat Lae Nuaha adalah masyarakat yang mayoritas nya ber wilayah suku di suak Keppas. Sehingga jenis Pelleng yang biasa dibuat atau di konsumsi adalah jenis Pelleng Keppas. Seperti yang diketahui bahwasanya perbedaan antara Pelleng Keppas dan Sim Sim ini hanya terletak pada tekstur nasi nya saja. Proses pembuatan Nasi Pelleng ini sudah tersusun sejak dulu. Yang dimulai dari memasak ayam gulai terlebih dahulu, dilanjut dengan ayam tek tek dan yang terakhir adalah pembuatan nasi pelleng nya. Makanan khas suku Pak Pak ini yaitu Pelleng adalah makanan yang tidak mengandung bahan berbahaya ataupun bahan bahan yang tidak diperbolehkan dalam Islam. Karena semua bahan nya dan alat alat yang digunakan adalah alat dan bahan yang selalu kita gunakan dalam kehidupan sehari hari. Namun pada zaman dahulu, sebelum tiba ke masa zaman kemerdekaan proses pembuatan Pelleng ini dicampur dengan darah ayam tersebut. Seperti yang dijelaskan oleh Ayahanda WM Ketua Majelis Ulama Indonesia Kabupaten Dairi. Ketua MUI mengatakan:

Jadi mengkonsumsi Pelleng ini tidak ada larangan sama sekali. Memang pada zaman dahulu sebelum adanya agama Pelleng ini dimasak dengan memasukkan darah ayam tersebut dengan maksud agar kuah nya lebih berlemak dan lebih kental menurut orang zaman dahulu. Tapi setelah adanya agama ini Nasi Pelleng sudah dijamin ke halalannya. Seperti yang kita ketahui kan kalau bahan bahan nya juga bahan sehari hari, alat juga yang selalu kita gunakan sehari hari juga. Ditambah dengan niat ikhlas kita saat memberikan nasi Pelleng ini.⁵²

1. Proses Pembuatan Nasi Pelleng

- a. Bahan bahan yang diperlukan untuk ayam kuah dan tek tek:

Sumber: Proses pembuatan Ibu Nurlena Bintang

- i. 1 ekor ayam kampung merah



- ii. Bawang merah dan bawang putih

⁵² Hasil wawancara dengan Ayahanda Wahlin Munthe Ketua MUI Kabupaten Dairi 19 Desember 2022 Pukul 08.30 wib



iii. Kunyit dan Jahe



iv. Cabe merah dan Cabe Rawit



v. Kemiri, bunga lawang dan buah pala



vi. Kelapa dan santan kelapa



- vii. Daun salam dan daun jeruk purut



- viii. Asam cikala dan asam jeruk nipis



- b. Bahan bahan pembuatan Nasi Pelleng

Sumber: Proses pembuatan Ibu Nurlena Bintang

1. Nasi putih



2. Kunyit yang sudah dihaluskan



3. Cabe merah yang sudah dihaluskan



4. Kelapa yang sudah digongseng lalu ditumbuk sampai mengeluarkan minyak.



c. Proses Pembuatan

Sumber: Proses pembuatan Ibu Nurlena Bintang

1. Pertama, pilih ayam jantan. Untuk pembuatan pelleh biasanya ayam yang digunakan adalah ayam jagur berwarna merah. Selanjutnya ayam dibersihkan.



2. Ayam dipotong menjadi beberapa bagian, setelah itu dipotong/dicincang untuk dijadikan sebagai tek-tek.



3. Setelah itu siapkan bumbu yang sudah dihaluskan beserta bawang merah yang sudah diiris, daun salam, dan daun jeruk purut. Tumis, lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi sampai wangi dan matang.
4. Setelah itu masukkan ayam yang sudah dicuci bersih kedalam wajan,



aduk sampai merata lalu tutup. Sampai bumbu meresap ke dalam ayam masukkan santan cair terlebih dahulu aduk hingga rata. Pada bagian ini jangan lupa untuk memasukkan garam sedikit.



5. Setelah santan cair mulai meresap ke dalam ayam dan ayam sudah empuk masukkan kembali santan kental. Pada saat memasukkan santan kental ini diberikan sedikit kelapa yang sudah ditumbuk halus. Diaduk rata dan dijaga agar santan tidak pecah. Apabila santan kental sudah matang dan tercampur rata selanjutnya pisahkan ayam yang besar seperti paha, kepala, badan ayam dan juga sayapnya ke dalam wadah berbeda karna akan dijadikan sebagai ayam kuah.



6. Ayam cincang dan sedikit kuah yang ada di wajan dicampurkan dengan gilingan cabai rawit, juga kelapa gongseng yang sudah ditumbuk halus juga perasaan asam cikala. Dicampur sampai rata dan di aduk sampai mengering.



7. Ayam tek tek siap untuk disajikan.



Pada umumnya pembuatan ayam tek tek Nasi Pelleng ini adalah seperti uraian di atas. Hasilnya juga sama. Namun beberapa masyarakat Pak Pak juga sering menambahkan bahan-bahan lain sesuai dengan selera si konsumen. Seperti halnya yang dijelaskan oleh Ibu KB di proses pembuatan ayam tek tek miliknya. Ibu Kanaah Bintang mengatakan:

“Kalau uda membuat Pelleng itu sama seperti membuat Pelleng pada umumnya. Bahan-bahannya juga. Tapi kalau uda dalam proses pembuatan ayam tek tek itu dia ayamnya tidak pernah timbangannya mencapai 1 kg. Dia yang 8-9 ons gitu. Jadi pas di tek tek dia memang menyatu ayam sama bumbu nya sampek tulang ayam nya pun lepas dari daging nya. Baru kalau uda asam nya itu tidak uda campur. Cuman pakai asam cikala aja. Mengeringkan ayam nya uda tambahkan lagi andaliman/tuba biar semakin enak dia dimulut. Terus cabe nya pun cuman cabe rawit aja uda pake. Cabe merah uda memang cuman di nasi nya aja.⁵³

Hal ini juga dibenarkan oleh Tokoh Adat Kabupaten Dairi Bapak RAU.

Tokoh adat mengatakan:

“Jadi memang alat dan bahan pembuatan pelleng ini sama. Tapi sekarang juga memang sudah ditambahkan dengan bahan-bahan lain seperti tuba, asam cikala, kadang lagi asam potong dibikin. Seperti nasi juga ada dia yang di nasi nya tidak dicampur dengan gilingan cabe merah dan kelapa gongseng. Tapi semua nya sah. Semua dibenarkan dan tidak ada yang melarang. Begitu juga dengan makna Pelleng itupun tidak ada yang hilang. Jadi semua diperbolehkan sesuai dengan selera yang membuat selagi tidak mengurangi bahan utama dari Pelleng itu makanya Pelleng itu sah dinamakan Pelleng.⁵⁴

⁵³ Hasil wawancara dengan Ibu Kanaah Bintang, orangtua Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi, 14 Januari 2023 Pukul 14.30 wib

⁵⁴ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

Proses pembuatan Nasi Pelleng

Sumber: Proses pembuatan Ibu Nurlena Bintang

1. Ambil nasi putih secukupnya.



2. Lalu terlebih dahulu campurkan cabai merah yang sudah digiling halus, dengan kunyit yang sudah digiling halus, kelapa gongseng yang sudah ditumbuk dengan perasan asam cikala yang sudah ditumbuk halus. Jika seluruhnya sudah tercampur rata diamkan sejenak agar bumbu meresap satu sama lain.



3. Campurkan sedikit demi sedikit dengan nasi putih hingga merata. Lakukan sampai nasi dan bumbu nya habis.



Proses penyajian Nasi Pelleng

Sumber: Proses pembuatan Ibu Nurlena Bintang

1. Nasi yang sudah dicampur dengan bumbu disajikan di atas piring dibentuk menjadi bulat dan bagian tengah sedikit di pipihkan.
2. Jika nasi sudah berbentuk lalu ayam tek tek diletakkan di bagian tengah nasi pelleng tersebut.
3. Berikan hiasan cabai rawit yang mengelilingi ayam tek tek untuk menambah warna pada nasi pelleng tersebut. Ayam kuah di pisahkan ke wadah kecil
4. Lalu sajikan bersama dengan ayam kuah tadi, pelleng siap untuk disantap



Proses pemberian Pelleng oleh Si Pembuat Kepada Si Penerima



Nasi pelleng yang sudah disajikan di atas piring dan juga ayam kuah yang sudah disajikan di dalam wadah kecil memang seharusnya sudah siap untuk disantap. Namun, pada makanan Khas Pak Pak yang disebut Pelleng ini memiliki ciri khas tersendiri pada saat diberikan kepada niat yang dituju. Niat disampaikan oleh si pemberi makan kepada si penerima sesuai dengan tujuan apa Pelleng ini dibuatkan. Apa yang disampaikan tergantung kepada apa Pelleng ini diniatkan. Namun pada umumnya dalam penyampaian peddah/doa pada penerima makan Pelleng maka peddah yang disampaikan adalah sebagai berikut. Seperti yang disampaikan oleh Bapak RAU Tokoh Adat Kabupaten Dairi. Tokoh adat mengatakan:

“En mo pa, nang, ku paberkat mo ko sapo nai lako sekolah, ujian, merantau, pangan mo pelleng en, asa bakune pe angan angan mu sai dapat mo karina I, sehat sehat ma mo ko I kutani deba, ulang ko magin-magin, keke mo perezekin, ndaoh hali habat selamat mergraha mo da nang, pa”. “Inilah anakku, laki laki, perempuan, kuberangkatkan lah kau untuk sekolah, untuk ujian, untuk merantau, makan lah nasi pelleng ini agar apa pun yang kau cita cita bisa kau dapatkan, sehat sehat lah kau dimana pun kau berada, jangan sakit sakit, jauh segala penyakit dan perilaku buruk darimu, semakin memudahkan rezeki mu, maka selamat berjuang lah ya anakku, laki laki, perempuan.⁵⁵

Sama hal nya dengan pada saat pemberian makan Pelleng yang dilakukan oleh Ibu KB kepada anaknya. Peddah yang disampaikan tergantung kepada niat apa pelleng ini ditujukan. Pada peddah ini Ibu KB menyampaikan doa nya dalam hal memberangkat kan anak nya kuliah. Dengan harapan di dalam peddah ini yaitu sebuah suapan untuk menangkal badan agar kiranya apa yang dicita citakan dapat dicapai, tidak ada yang menghalang halang perjalanan perjuangan dan dijauhkan dari marabahaya. Isi peddah yang disampaikan oleh Ibu KB yaitu:

”En mo pa, seppuh babah, pangan mo pa pelleng en manuk tuk asa tuk karina angan angan mu, pelleng si cina mbara en asa soh ma mo karina suramu, ndaoh mo mentek si milas, nda lot kade menghalang halangi perjalanan mu, sehat sehat ma mo ko da pa i kuta ni deba”.⁵⁶

Sama seperti dengan pengalaman yang dirasakan oleh saudara FS pada saat diberi makan Nasi Pelleng. Saudara FS juga mendapatkan peddah

⁵⁵ Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib

⁵⁶ Hasil wawancara dengan Ibu Kanaah Bintang, orangtua Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi, 14 Januari 2023 Pukul 14.30 wib

yang disampaikan oleh orangtua kepada nya. Berpengalaman diberikan makan Nasi Pelleng pada saat berangkat kuliah, melaksanakan ujian, mendapatkan pekerjaan juga saat berulang tahun. Doa yang diterima oleh saudara FS adalah:

“Inilah pa ya pelleng si cina mbara manuk tuk seppuh babah mo en pa sai kadepe angan angan mu sai dapet mo karina kade sura sura mu, ndaoh mo karina hali habat, ndaoh si mentek si milas, kupaberkat ko pa sekolah mi kuta ni deba sehat sehat ko, ulang magin magin da pa da”.⁵⁷

Begitu juga dengan saudari DN diberi makan Nasi Pelleng dan doa yang diterima. Saudari DN menyampaikan:

“Na nang makan nasi pelleng ini ya nang. Selamat ujian, selamat berjuang. Semoga bisa menjawab pertanyaan nya, dibukakan pintu pikirannya untuk menjawab soal soal ujian mu nanti ya nang. Semoga juga nanti hasil yang terbaik kau terima ya nang. Seppuh babah lah ini nang, pelleng si cina mbara ini supaya se mbara pelleng ini lah semangat dalam dirimu untuk ujian besok ya nang.”⁵⁸

Inilah adalah “peddah” atau doa yang disampaikan oleh si Pemberi makan kepada si Penerima makan sesuai dengan kegiatan apa yang akan si penerima makan lakukan. Terkait dengan peddah yang disampaikan ataupun yang diterima oleh siapapun itu, Ketua MUI Kabupaten Dairi mengatakan bahwasanya tidak ada yang masalah di dalam doa doa tersebut selagi yang memberikannya ikhlas. Ketua MUI juga membenarkan bahwasanya Pelleng ini dapat menaikkan jati diri siapapun yang memakannya karena itu merupakan ikhtiar ataupun doa yang dilakukan pada saat memberangkatkan keluarga tercinta. Ketua MUI mengatakan,

“Menurut saya tidak ada yang salah dengan peddah ataupun doa yang disampaikan oleh orang tua kepada anaknya atau siapapun yang memberi makan nasi pelleng itu. Karena tradisi atau budaya yang dilakukan ini asbab nya ada hajat baik. Kita memberi makan Nasi Pelleng karena dia adalah orang yang kita sayang. Dan diberikan pada saat hendak berjuang ataupun setelah selesai berjuang. Yang penting saling memaafkan dan berikhtiar kepada Allah agar niat nya direstui. Jadi tidak ada yang masalah sepanjang yang memberikan ikhlas dan meyakini bahwa memberikan itu adalah bagian dari ikhtiar ataupun doa yang disampaikan kepada mereka yang hendak berjuang.”⁵⁹

Selanjutnya memakan Nasi Pelleng ini menurut Bapak H. RAU

⁵⁷ Hasil wawancara dengan Saudara Fadhil Sagala masyarakat Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi 14 Januari 2023 Pukul 19.30 wib

⁵⁸ Hasil wawancara dengan saudari Deslia Ningsih pelajar di Lae Nuaha Kecamatan Siempat Nempu Hulu Kabupaten Dairi 15 Januari 2023 Pukul 16.00 wib

⁵⁹ Hasil wawancara dengan Ayahanda Wahlin Munthe Ketua MUI Kabupaten Dairi 19 Desember 2022 Pukul 08.30 wib

Tokoh Adat Pak Pak bisa dilakukan kapan saja dan dimana saja. Selagi tempat itu bersih dan tempat yang selayaknya digunakan untuk makan Pelleng ini bisa dimakan dimana saja. Sama halnya dengan waktu memakannya. Kebanyakan karena kesibukan setiap orang membuat banyak orang mengkonsumsi Pelleng di waktu sore menjelang malam hari. Waktu tidak menjadi masalah tetapi menurut orang tua zaman dahulu pelleng ini baik dan sebaiknya dikonsumsi di saat terbitnya matahari.

“Jadi mella mangan Pelleng en dahke boi ngo digan pe I pangan dan idike pe bekasna. karna kadang man Pelleng en ter sir pe diri aci ngo man Pelleng. Tapi mella si tua tua arnia selloh na kipangan Pelleng en pada saat perkeke ni matani ari. Mulai jam jam 8 soh mi jam 12 mo bagakna. Tapi nda kennah jam I nola. Sibagakna dok si tua tua arnia” “Jadi memakan nasi Pelleng ini bisa dimakan kapan saja dan tempatnya juga bebas, karena terkadang memakan Pelleng ini bisa hanya karena selera pun dimakan. Tetapi kalau kata orang-orang tua zaman dahulu Pelleng ini bagus di makan saat terbitnya matahari. Mulai dari jam 8 sampai jam 12 siang. Tidak harus di jam itu tetapi disitulah jam baiknya.”⁶⁰



⁶⁰Hasil wawancara dengan Bapak H.Raja Ardin Ujung, Tokoh Adat Kabupaten Dairi 14 Desember 2022 Pukul 20.00 wib