

**PENGENALAN "DALI" KULINER KHAS BATAK DALAM MENU FAVORIT
WISATAWAN DALAM KONTEKS PENINGKATAN *VALUE*
PENDAPATAN MASYARAKAT**

Ivana Lidya Hasibuan¹

¹Prodi Teologi, Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Ibelala Gea

Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

geaib.ig@gmail.com

Abstrak

Adapun dalam penelitian ini, bertujuan untuk mengetahui bahwa suku Batak memiliki kuliner khas Tradisonalnya yaitu “Dali” yang diturunkan nenek moyang dari zaman ke zaman. Dali merupakan susu pertama yang dikonsumsi pada masa mula-mula Oppu ta Sijolojolo Tubu(zaman dulu). Dan diolah sedemikian rupa menjadi Dali, yang dimasak dengan campuran alami seperti perahan air nenas muda, garam dan dimasak sampai wujudnya yang lebih padat. Banyak manfaat dan khasiat dari Dali ini, seperti sumber protein yang sangat baik buat tubuh apalagi buat pertumbuhan dan perkembangan anak, sebagaisumber calcium untuk kesehatan gigi, membantu menyeimbangkan bakteri baik dan buruk dalam usus, meningkatkan kesehatan pada jantung bahkan sebagai peningkat daya tahan tubuh. Akan tetapi dibalik fungsi yang baik dari Dali ini, terdapat efek samping yang menjadi permasalahan buat pengkonsumsian secara berlebihan seperti kolesterol naik.

Katakunci : kuliner Batak;protein;calcium;kolesterol

PENDAHULUAN

Judul diatas merupakan judul yang cukup menarik menurut penulis. Karena dimasa kini banyak sejarah tradisional seperti kuliner Batak satu ini yang hampir terlupakan. “Keju Batak” atau yang disebut dengan “Dali”, adalah kuliner yang sangat terkenal di Tanah Batak yang saat ini hampir terlupakan karena adanya susu modern seperti UHT sehingga menurunkan minat orang Batak masa kini. Susu adalah produk peternakan yang mengandung gizi yang sangat baik. Banyak olahan susu yang yang kita temukan yang siap untuk dikonsumsi diantaranya susu pasteurisasi, UHT, dan steril. Namun demikian, pengolahan susu jenis lainnya dapat dijumpai dalam bentuk padat dan gumpalan, salah satu

olahan susu yang unik dapat kita jumpai yaitu di Tarutung, Kab. Tapanulili Utara, Sumatra Utara. Produk olahan susu yang berasal dari Tarutung ini dinamai “Dali”.

Dali ini berasal dari perahan susu kerbau asli. Dali ini diolah secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan makanan alami tanpa pengawet. Kuliner khas Batak ini mengandung vitamin yang sangat baik terutama untuk kesehatan dan peningkatan imun tubuh. Dali dapat dikonsumsi langsung dan juga bisa diolah kembali menjadi “Diarsik, Dibalik banyaknya manfaat dali, terdapat cerita yang sangat unik dalam sejarah Batak. Adapun pengangkat judul ini, karena “dali” ini sangat jarang sekali dibahas dalam karya ilmiah dan jurnal. Dengan demikian, “keju Batak” ini sangat banyak penggemarnya baik dikalangan anak-anak sampai lansia. Hal ini sangat menarik buat saya dalam pengangkatan judul ini, disini terlibat dan melihat langsung bagaimana proses awal sampai jadinya “keju Batak” ini. Menteri Pariwisata Arief Yahya, berpendapat bahwa Tanah Toba yang berlokasi di Provinsi Sumatra Utara merupakan kota kuliner. Beliau berkata bahwa makanan khas Batak Toba ini sangat susah sekali dicari di kota lain. Jikapun ada di kota lain rasanya ada bumbu yang kurang lengkap atau alpa diperbumbuan setitik. Seperti beda tangan beda cita rasa.

METODE PENELITIAN

Adapun metode penelitian yang saya gunakan dalam makalah ini yaitu metode kualitatif yang bersifat deskriptif wacana langsung dengan Kepala Desa Kelurahan Situmeang Habinsaran pada hari Senin, 13 November 2023. Dalam wacana yang saya lakukan yaitu berupa wawancara langsung dengan beliau. Dali sebagai makanan tradisional ini sudah lama dikenal orang Batak sebagai susu pertama. Dengan menjual dali merupakan mata pencaharian masyarakat di Sipoholon, Pansinaran. Pemasaran dali dilakukan dengan menjunjung dali menggunakan keranjang yang didalam keranjang itu mencapai 30 cup. Harga dali sering sekali mengalami inflasi harga apalagi ketika mendekati hari besar seperti Hari Natal, Dan Tahun Baru. Hal ini disebabkan oleh naiknya permintaan pasar dikarenakan para perantau melakukan mudik ke kampung dan kangen dengan rasa original dali ini. Harga mahal dali di masanya yaitu kisaran 30.000-35.000\cup dengan harga normalnya 15.000\cup.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut cerita orang Batak, tradisi pengolahan susu kerbau menjadi “dali” sudah dimulai oleh leluhur bangsa Batak semenjak adanya komunitas Batak. Dali ni horbo merupakan makanan tradisional yang berasal dari Tapanuli, banyak dikonsumsi masyarakat Batak bahkan masih bisa dijumpai hingga saat ini. Di era modern saat ini, “dali ni horbo” dijuluki sebagai “keju batak” yang memiliki rasa yang hampir mirip dengan keju zaman sekarang namun beda teksturnya. Keju Batak ini, memiliki manfaat yang besar untuk kesehatan tubuh. Dali memiliki kandungan protein yang sangat tinggi dan membantu memperkuat tulang dan otot dan juga” dali ni horbo” ini mengandung asam lemak omega-3 yang sangat bagus untuk kesehatan jantung. Untuk lebih detailnya mengenai manfaat dali , yaitu sebagai berikut: Sebagai sumber gizi protein yang baik, keju batak ini memiliki kadar protein yang sangat tinggi. Yang dimana protein merupakan nutrisi buat tubuh yang berperan untuk memelihara jaringan tubuh. Dali ini, cocok menjadipilihan untuk asupan protein bagi yang sedang diet. Dengan demikian, dapat kita simpulkan bahwa manfaat dali ni horbo atau yang disebut dengan keju batak ini merupakan makanan yang enak dan lezat dan banyak manfaatnya untuk kesehatan tubuh. Namun harus diingat bahwa , dali ni horbo ini memiliki efek sampingnya juga seperti lemak dan kolesterol yang tinggi. Untuk itu, dalam mengonsumsi keju batak ini alangkah baiknya jangan berlebihan. Cara Memperkenalkan “Dali” Kedunia Pasar Luar Membuat promosi musiman. Artinya , perlu kita ketahui jika “dali” ini akan ada dipasaran jika di musimnya. Karena di pekan Tarutung , “dali” ramai dijual ketika hari- hari besar seperti pada saat hari Natal& Tahun Baru; Membuat pesanan secara PO(Pre-order); dengan menggunakan batas waktu pemesanan; Memanfaatkan berbagai platform untuk proses promosi; seperti promosi melalui gofood, instagram,dan mediasosial yang kamu miliki; Bekerja sama dengan beberapa influencer; Tidak sungkan dengan memberikan penghargaan kepada pelanggan ,jgan lihat dari besar atau kecilnya yang bisa kamu berikan ;Dengan membagikan ulasan atau komentar yang mendukungatau bisa disebut dengan testimony mengenai dali yang sudah di coba; Membuat sesekali kuis-kuis menarik ,dengan membuat hadiah bisa berupa dali gratis maupun hadiah lainnya; Dengan memanfaatkan konten dari pelanggan mengenai testimony tadi. Bentuk kontennya bisa berupa endors. Dengan demikian suatu pengenalan “dali” agar bisa dikenal orang banyak dengan cara yang sederhana yaitu,bertukar cerita dengan teman-teman online. Dengan memperkenalkannya melalui penjelasan yang rinci , agar dari benak teman tersebut timbul rasa ingin tau yang besar hingga

ingin mencicipi “dali” ini. Dan jika ada wisatawan luar yang sedang berwisata , alangkah baiknya kita menawarkan keju batak ini sebagai menu yang sangat special di Tarutung.

Upaya yang dapat dilakukan agar bisa menambah nilai ekonomi “Dali”. Dalam upaya menambah nilai ekonomi dali, dapat dengan membuat dali sebagai bahan utama dalam ide masakan jualan apapun yang sesuai dengan rasa dan ciri khas “dali”. Berikut ada beberapa menu yang dapat disajikan dengan menggunakan “dali”.

-Arsik Bagot ni Horbo, Arsik Bagot ni Horbo adalah kuliner khas suku Batak di Sumatra Utara yang terbuat dari campuran dali ni horbo dan bumbu arsik. Makanan ini disajikan dengan kuah yang kental dan gurih serta memiliki rasa pedas dan asam. Untuk bumbu arsiknya terdapat bermacam-macam aneka ragam rempah-rempah seperti lengkuas, kunyit, bawang putih, bawang merah, cabe, daun salam. Kemudian dihaluskan dan dicampurkan dengan dali ni horbo. Arsik ni horbo biasanya disajikan sebagai hidangan utama dalam acara adat seperti pernikahan atau acara pesta lainnya.

-Sambal Bagot ni Horbo, Sambal ini terbuat dari dali ni horbo yang dihaluskan dan kemudian dicampurkan dengan bawang, cabai dan garam. Sambal bagot ini disajikan sebagai pelengkap hidangan seperti arsik bagot ni horbo, naniura dan lauklainnya. Sambal bagot ni horbo pun menjadi salah satu makanan khas batak yang dicari dan dinikmati oleh para wisatawan yang berkunjung ke Sumatra Utara.

-Roti bakar dali ni horbo, Roti bakar yang menggunakan dali ni horbo sebagai bahan topping atau isian. Beda dengan roti bakar umumnya yang toppingnya coklat, kacang, srikaya dsb. Roti bakar dali ni horbo, dibuat dengan dali yang dihaluskan dan di campur dengan topping seperti keju atau gulasesuai dengan selera. Dengan begitu maka akan tercium aroma yang khas dan unik. Itulah beberapa makanan yang dapat dibuat dengan bahan utama “dali ni horbo”. Dengan begitu pastinya nilai ekonomi pada “dali ni horbo” akan meningkat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang dapat kita ambil yaitu, bahwa dali ni horbo merupakan sebuah keju tradisional khas batak yang terbuat dari susu kerbau segar. Proses pembuatannya yang unik dan rumit menjadikan keju ini sangat khas dan memiliki rasa yang gurih dan bergizi. Selain rasanya yang enak, dali ni horbo juga memiliki banyak manfaat kesehatan yang baik untuk tubuh. Dan perlu untuk diketahui ada ayat Alkitab sebagai pendukung makalah ini yaitu tertulis didalam 1 Raja-raja 10:23 “Raja Salomo melebihi semua raja

dibumi dalam hal kekayaan dan hikmat”. Ayat ini memberi pelajaran agar hendaknya dalam setiap usaha yang sudah dijalankan memperoleh hasil yang nikmat hendaklah tetap memakai hikmat yang dibrikanNya. Bersikap jujur terhadap pencapaian yang didapat dan jangan lupa untuk tetap bersyukur atas pemberian Tuhan. Dengan begitu itu jika kalian penasaran dengan rasa kelezatan dali silahkan order pada saya, terimakasih. Teruntuk buat kita anak muda ,generasi penerus Batak jangan pernah lupakan keunikan dan peninggalan-peninggalan oppung kita sijolo-jolo tubu yang batak punya,dan jangan malu dengan budaya mu sendiri. Mari untuk tetap membudayakan budaya kita, budaya Batak. Horas .

DAFTAR PUSTAKA

<https://scholar.unand.ac.id/PENDAHULUAN>

<https://www.merdeka.com/sumut/dali/ni/horbo/mengenal/keju/batak/yang/gurih/dan/menyhatikan.html>

<https://www.gramedia.com/best-seller/cara-promosi-bentuk-baru>

<https://bolumenara.co.id/artikel/detail/dali-ni-horbo-keju-khas-batak-dari-susu-kerbau-yang-gurih-dan-bergizi>

<https://www.harianhaluan.com>

<https://www.merdeka.com>

<https://id.scribd.com>

<https://suarausu.or.id>

<https://batakpedia.org>