

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Latar belakang masalah adalah informasi yang tersusun sistematis berkenaan dengan fenomena dan masalah problematik yang menarik untuk diteliti (Ade Suyitno).

Indonesia adalah salah satu negara yang kaya akan alam dan budaya. Kebudayaan yang ada harus dipelihara dan dilestarikan supaya budaya- budaya yang ada itu tidak hilang ataupun kebudayaan itu tidak luntur. Karena kebudayaan itu adalah segala sesuatu yang diperoleh individu dari masyarakat. Kebudayaan Indonesia dari zaman ke zaman selalu mengalami perubahan, perubahan ini terjadi karena faktor masyarakat yang memang menginginkan perubahan dan perubahan kebudayaan terjadi sangat pesat yaitu karena masuknya unsur-unsur globalisasi ke dalam kebudayaan Indonesia. Unsur globalisasi masuk tak terkendali merasukikebudayaannasional yang merupakan jelmaan dari kebudayaan lokal yang ada disetiap daerah dari Sabang sampai Merauke (Tobroni: 2012 : 123).

Kenyataan Indonesia terdiri atas berbagai suku bangsa, dan segala keanekaragaman budaya yang tercermin dalam berbagai aspek kebudayaannya, yang biasanya tidak lepas dari ikatan – ikatan (primodial) kesukuan dan kedaerahan. Dari beragam suku suku tersebut salah satunya adalah suku Pakpak yang berdomisili tinggal di kabupaten dairi, Suku Pakpak juga sering disebut suku yang memiliki berbagai kebiasaan-kebiasaan yang unik yaitu banyaknya hal- hal yang

membudaya bagi masyarakat Pakpak itu tersendiri salah satunya yaitu tradisi makan nasi pelleng.

Setiap suku bangsa memiliki berbagai macam makanan tradisional dan cara pembuatannya juga berbeda-beda. Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan citarasa yang berbeda beda dan juga bahan yang berbeda-beda , makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat dan bahan dasar yang digunakan bervariasi seperti seperti bahan dasar dari padi (*Oryza sativa* L), jagung (*Zea mays* ssp) dan berbagai bahan baku lainnya. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional tersebut biasanya bahan bakunya mudah ditemui dan ada di setiap daerah. Dengan bahan baku yang bervariasi maka cara pembuatannya juga bervariasi seperti dengan membakar/memanggang , pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng, dan menumis.

Tradisi merupakan warisan atau norma adat istiadat, kaidah-kaidah, harta-harta. Tetapi tradisi bukan suatu yang tidak dapat diubah. Tradisi justru dipadukan dengan aneka ragam perbuatan manusia dan diangkat dalam keseluruhannya. Manusia yang membuat ia yang menerima, ia pula yang menolaknya atau mengubahnya. Itulah sebabnya mengapa kebudayaan merupakan cerita perubahan-perubahan manusia yang selalu memberi wujud baru kepada pola-pola kebudayaan yang sudah ada (Van Reusen, 1992: 115).

وَإِذَا قِيلَ لَهُمْ تَعَالَوْا إِلَىٰ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ وَإِلَى الرَّسُولِ قَالُوا حَسْبُنَا مَا وَجَدْنَا
عَلَيْهِ آبَاءَنَا^ق وَأَوْلُوهُمْ لَا يَعْلَمُونَ شَيْئًا وَلَا يَهْتَدُونَ

Artinya : “Dan apabila dikatakan kepada mereka, “Marilah (mengikuti) apa yang diturunkan Allah dan (mengikuti) Rasul.” Mereka menjawab, “Cukuplah bagi kami apa yang kami dapati nenek moyang kami (mengerjakannya).” Apakah (mereka akan mengikuti) juga nenek moyang mereka walaupun nenek moyang mereka itu tidak mengetahui apa-apa dan tidak (pula) mendapat petunjuk?” (Q.S Al-Maidah ayat 104).

Tradisi adalah keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada kini, belum dihancurkan, dirusak atau dilupakan (Piotr Sztompka (2011:69-70). Menurut Soerjono Soekamto (1990) tradisi ialah kegiatan yang dilakukan oleh sekelompok masyarakat dengan secara langgeng (berulang-ulang) selanjutnya menurut Bastomi (1984: 14) tradisi merupakan roh dari sebuah kebudayaan, dengan tradisi sistem kebudayaan akan menjadi kokoh. Bila tradisi dihilangkan maka ada harapan suatu kebudayaan akan berakhir di saat itu juga. Setiap sesuatu menjadi tradisi biasanya telah teruji tingkat efektifitas dan tingkat efisiensinya. Efektifitas dan efisiensinya selalu mengikuti perjalanan perkembangan unsur kebudayaan. Berbagai bentuk sikap dan tindakan dalam menyelesaikan persoalan kalau tingkat efektifitasnya dan efisiensinya rendah akan segera ditinggalkan pelakunya dan tidak akan pernah menjelma menjadi sebuah tradisi.

Berbicara mengenai makanan tradisional tidak ada habisnya dan tidak ada bosannya, semua masyarakat memiliki selera yang berbeda –beda dan memiliki kebiasaan yang berbeda juga. Makanan tradisional yang dimiliki setiap suku bangsa

memiliki cara dan bahan yang berbeda- beda. Sehingga tidak heran apabila banyak jenis makanan yang terkenal di Indonesia, selain itu Indonesia juga kaya dengan jenis makanan dan memiliki kuliner yang khas.

Setiap makanan tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat biasanya bahan baku yang digunakan untuk pembuatannya ada di daerah masing-masing dan makanan tradisional tersebut biasanya disajikan dalam acara tertentu seperti orang yang ingin merantau, melaksanakan ujian, hajatan, makanan tradisional ini disebut Nasi Pelleng yang merupakan makanan khas suku Pakpak yang ada di Sidikalang. Tentu saja sebuah tradisi akan pas dan cocok sesuai situasi dan kondisi masyarakat pewarisnya. (Bastomi, 1984: 14).

Pelleng adalah makanan khas ataupun makanan adat budaya Pakpak yang masih tumbuh, berkembang dan lestari hingga sekarang. Makan Pelleng adalah memakan makanan dengan tujuan memperoleh kemenangan dan keselamatan di dalam pekerjaan, mencari pekerjaan ataupun memuluskan perjalanan hidup yang dibuat oleh pihak yang bertindak sebagai pemilik dalam hal pekerjaan, sebagai orang tua di dalam hal keluarga, ataupun sebagai tuan rumah atas sebuah kegiatan kepada tukang, anak-anaknya ataupun siapa saja butuh diberi doa untuk dapat dengan mulus mengerjakan dan mencari pekerjaannya.

Pada zaman dahulu di Pakpak sering terjadi perselisihan, karena perebutan lahan atau untuk mempertahankan wilayah Pakpak dari pendatang maupun penjajah. Pada masa-masa perelisihan Pelleng akan disediakan untuk disantap bersama, karena dipercaya bisa menjadi makanan penambah semangat (agar semangat dalam menghadapi peperangan semakin besar dan berapi-api) dan

makanan yang memiliki nilai spritualisme tinggi sebagai pemacu keberanian dan kekuatan untuk menghadapi tantangan.

Nasi Pelleng yang memiliki ciri khas berwarna kuning dan rasanya yang sangat pedas. Penyajian Nasi Pelleng biasanya dipadukan dengan Tektek, yaitu ayam yang dimasak dan diberikan bumbu. Nasi pelleng memiliki komposisi yaitu: beras, ayam kampung dan bumbu pelengkap seperti cabe merah, asam cikala, santan kelapa, daun salam, kunyit, jahe, kemiri, sereh, garam.

Dalam pengolahannya, beras dimasak layaknya menanak nasi tapi disarankan lebih lunak dari nasi biasa, selanjutnya dicampur dengan cara diaduk atau ditumbuk dengan kuah yang telah dimasak sebelumnya yang disebut lae asem. Kuah (lae asem) dibuat dari asam cikala, bumbu dan santan kelapa. Nasi Pelleng biasanya dibuat dengan tujuan untuk mempermudah mendapatkan apa yang hendak dicapai, misalnya pada saat melaksanakan ujian, mencari kerja, pergi merantau dan banyak moment-moment penting lainnya, sehingga dalam pembuatan Nasi pelleng biasanya dibuat oleh keluarga terdekat ataupun keluarga yang mempunyai hajatan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti memilih tradisi makan nasi pelleng sebagai objek penelitian, mengingat masih banyaknya masyarakat Pakpak di Sidikalang yang melakukan tradisi makan nasi pelleng. Penulis dengan judul, **Tradisi Makan Nasi Pelleng Bagi Masyarakat PAKPAK Di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang Dalam Pengembangan Bahan Ajar Mata Kuliah Hukum Adat.**

B. Identifikasi Masalah

Menurut Amien Silalahi (2003) identifikasi masalah diartikan sebagai upaya untuk mendaftar sebanyak-banyaknya pertanyaan terhadap suatu

masalah yang dianggap bisa ditemukan jawabannya melalui sebuah penelitian yang dilakukan secara ilmiah.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalah adalah :

1. Bagaimana pelaksanaann tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.
2. Makna tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.

C. Pembatasan Masalah

Menurut Asep Saepul Hamdi dan E. Bahruddin (2015) dalam buku Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan, batasan masalah adalah pembatasan permasalahan-permasalahan yang akan diambil dalam penelitian. Berdasarkan identifikasi diatas, penulis membatasi masalah sebagai berikut :

1. Hasil penelitian yang diamati oleh peneliti khususnya pada bagaimana pelaksanaan tradisi makan nasi pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.
2. Subjek yang diteliti adalah masyarakat setempat yang melaksanakan tradisi makan Nasi Pelleng di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.

D. Rumusan Masalah

Menurut Sugiyono, rumusan masalah merupakan sebuah pertanyaan yang mencari sebuah jawaban melalui pengumpulan data dan juga penelitian, yang mana penelitian tersebut dapat dilakukan berdasarkan tingkat eksplanasi. Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, dan pembatasan masalah yang ada, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaksanaan tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang dilakukan?
2. Apa makna tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang?

E. Tujuan Penelitian

Menurut Soerjono Soekanto tujuan penelitian adalah suatu kegiatan ilmiah yang didasari dengan analisis serta konstruksi yang dilakukan secara sistematis, metodologis serta konsisten yang mana tujuannya untuk mengungkapkan suatu kebenaran sebagai salah satu manifestasi keinginan manusia agar dapat mengetahui apa yang sedang dihadapinya.

Berdasarkan rumusan masalah , maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.
2. Untuk mengetahui makna tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.

F. Manfaat Penelitian

Menurut Nazir, manfaat penelitian adalah untuk menyelidiki keadaan dari, alasan untuk, dan konsekuensi terhadap suatu set keadaan khusus. Penelitian yang baik adalah penelitian yang memiliki manfaat bagi pembacanya. Oleh karena itu, manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis :

Manfaat teoritis adalah manfaat yang dapat digunakan sebagai ilmu untuk pembaca. Oleh karena itu maka manfaat akademis dari penelitian ini adalah :

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khazanah dan memberikan pengayaan ilmu pengetahuan khususnya program studi Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan. Hasil penelitian ini juga sebagai bahan informasi tentang tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.
- b. Untuk mengetahui lebih luas tentang tradisi makan nasi pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.

2. Manfaat praktis :

Manfaat praktis dapat menjelaskan manfaat yang berguna untuk memecahkan masalah secara tersebut secara praktis. Oleh karena itu maka manfaat akademispraktis dari penelitian ini adalah :

- a. Bagi peneliti, untuk menambah wawasan pengetahuan dan bahan masukan tentang tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.
- b. Untuk menambah pengetahuan kembali kepada generasi muda PAKPAK dan juga generasi muda luar PAKPAK mengenai proses tradisi makan Nasi Pelleng bagi masyarakat PAKPAK di Kota Sidikalang Kelurahan Batang Beruh Kecamatan Sidikalang.
- c. Sebagai bahan informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya.

BAB II

KAJIAN TEORITIS, KERANGKA KONSEPTUAL

A. Kajian Teoritis

1. Pengertian Tradisi

Tradisi adalah kebiasaan yang turun temurun dalam suatu masyarakat. Tradisi merupakan mekanisme yang dapat membantu untuk memperlancar perkembangan pribadi anggota masyarakat, misalnya dalam membimbing anak menuju kedewasaan. Tradisi juga penting sebagai pembimbing pergaulan bersama di dalam masyarakat. W.S. Rendra (1983) menekankan pentingnya tradisi dengan mengatakan bahwa tanpa tradisi, pergaulan bersama akan menjadi kacau, dan hidup manusia akan menjadi biadab. Namun demikian, jika tradisi mulai bersifat absolut, nilainya sebagai pembimbing akan merosot. Jika tradisi mulai absolut bukan lagi sebagai pembimbing, melainkan merupakan penghalang kemajuan. Oleh karena itu, tradisi yang diterima perlu direnungkan kembali dan disesuaikan dengan zamannya.

Tradisi menurut etimologi adalah kata yang mengacu pada adat atau kebiasaan yang turun temurun, atau peraturan yang dijalankan masyarakat melahirkan makna kata kolot, kuno, murni tanpa pengaruh, atau sesuatu yang dipenuhi dengan sifat takliq. Tradisi merupakan sinonim dari kata budaya yang keduanya merupakan hasil karya dan keduanya saling mempengaruhi. (Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa, 2001, h.1208).

Eksistensi tradisi merupakan fenomena universal budaya masyarakat. Sebagai bukti fenomena budaya tersebut, tradisi akan menjadi pencerminan situasi, kondisi, dan adat istiadat suatu masyarakat tertentu. Teeuw (1984) mengatakan bahwa kekayaan tradisi dari berbagai suku bangsa direkam atau diselamatkan dalam bentuk lisan dan tulisan, dan ternyata bahwa dari segi kuantitas maupun kualitas tradisi tersebut luar biasa kayanya dan beraneka ragam. Dalam tradisi setiap daerah, terungkap kreativitas ragam bahasa yang luar biasa, dari hasil tradisi tersebut manusia dapat mewujudkan hakikat mengenai dirinya sehingga sampai saat inipun ciptaan itu tetap memiliki nilai dan makna yang luhur.

Berbicara mengenai tradisi, hubungan antara masa lalu dan masa kini harus lebih dekat. Tradisi mencakup kelangsungan masa lalu dimasa kini daripada sekedar menunjukkan fakta bahwa masa kini berasal dari masa lalu. Kelangsungan tersebut mempunyai dua bentuk yaitu material dan gagasan. Tradisi dikonsepsikan sebagai keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada kini, belum dihancurkan, dirusak, dibuang, atau dilupakan (Sztompka, 2004: 69). Makna tradisi ini dapat dipersempit maknanya menjadi bagian-bagian warisan sosial khusus yang bertahan hidup masa kini, yang masih kuat kaitannya dengan kehidupan masa kini.

Selanjutnya mengarah pada tradisi yang biasanya kebudayaan tidak terlepas dari tradisi, tradisi memperlihatkan bagaimana anggota masyarakat bertingkah laku. Didalam tradisi diatur bagaimana manusia berhubungan dengan manusia lain, bagaimana manusia bertindak terhadap lingkungannya,

dan bagaimana berlaku dengan alam yang lain. Dalam kamus umum Bahasa Indonesia Tradisi adalah segala sesuatu (seperti adat, kepercayaan, kebiasaan, upacara, dan sebagainya) yang turun menurun dari nenek moyang (Purdawarminta, 1989).

1. Menurut pemaparan Sztompka (2008) tradisi yang berkembang dimasyarakat mempunyai fungsi antara lain: kebijakan turun temurun yang didalamnya terdapat kesadaran, keyakinan, norma, dan nilai yang dianut saat ini.
2. Memberikan legitimasi terhadap pandangan hidup, keyakinan, pranata, dan aturan yang sudah ada agar mengikat bagi anggotanya.
3. Menyediakan simbol identitas kolektif yang meyakinkan memperkuat loyalitas primordial terhadap bangsa, komunitas dan kelompok.
4. Membantu menyediakan tempat pelarian dari keluhan, ketidakpuasan dan kekecewaan kehidupan modern. Tradisi mengesankan masa lalu yang lebih bahagia menyediakan sumber pengganti kebanggaan bila masyarakat berada dalam krisis.

Sebagaimana dikemukakan oleh Sztompka (2004: 70) hal yang lebih penting dalam memahami sebuah tradisi adalah sikap atau orientasi pikiran tentang benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu yang di ambil orang dimasa kini. Sikap atau orientasi ini menempati bagian khusus dari keseluruhan warisan historis dan mengangkatnya menjadi tradisi.

Arti penting tentang penghormatan dan penerimaan sesuatu yang secara sosial ditetapkan sebagai tradisi menjelaskan betapa menariknya fenomena

tradisi tersebut. Tradisi tidak berkembang dengan sendirinya secara bebas. Hanya manusia yang masih hidup, mengetahui dan berhasrat yang mampu menciptakan ulang dan mengubah tradisi. Menurut Sztompka (2007) tradisi lahir melalui dua cara yaitu:

1. Muncul dari bawah melalui mekanisme kemunculan secara spontan dan tidak diharapkan serta melibatkan banyak individu. Karena sesuatu alasan individu tertentu menemukan warisan historis yang berbeda dan menarik. Perhatian dan kecintaan yang kemudian disebarkan melalui berbagai cara mempengaruhi orang banyak. Sikap takzim dan kecintaan tersebut berubah menjadi perilaku dalam bentuk upacara secara menafsirkan keyakinan lama. Pada akhirnya kecintaan dan tindakan individual menjadi milik bersama dan berubah menjadi fakta sosial sesungguhnya.
2. Munculnya dari mekanisme paksaan. Sesuatu yang dianggap tradisi dipilih dan dijadikan perhatian umum atau dipaksakan oleh individu yang berpengaruh atau berkuasa. Kedua cara kemunculan tradisi tersebut tidak membedakan kadarnya. Perbedaannya terdapat pada tradisi yang sudah ada dimasa lalu (tradisi asli) dan tradisi buatan yaitu murni khayalan atau pemikiran masa lalu.

Menurut pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa tradisi adalah adat kebiasaan turun-temurun (dari nenek moyang) yang masih dijalankan dalam masyarakat. Tradisi atau kebiasaan merupakan sebuah bentuk perbuatan yang dilakukan berulang-ulang dengan cara yang sama.

2. Pengertian Budaya

Budaya atau kebudayaan berasal dari bahasa Sanskerta yaitu buddhayah, yang merupakan bentuk jamak dari buddhi (budi atau akal) diartikan sebagai hal-hal yang berkaitan dengan budi dan akal manusia.

Budaya adalah suatu cara hidup yang berkembang dan dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang dan diwariskan dari generasi ke generasi. Budaya terbentuk dari banyak unsur yang rumit, termasuk sistem agama dan politik, adat istiadat, bahasa, perkakas, pakaian, bangunan, dan karya seni. Bahasa, sebagaimana juga budaya, merupakan bagian tak terpisahkan dari diri manusia sehingga banyak orang cenderung menganggapnya diwariskan secara genetis. Ketika seseorang berusaha berkomunikasi dengan orang-orang yang berbeda budaya dan menyesuaikan perbedaan-perbedaannya, membuktikan bahwa budaya itu dipelajari.

Ada beberapa pengertian budaya menurut beberapa ahli salah satu diantaranya adalah tokoh terkenal Indonesia yaitu Koentjaraningrat. Menurut Koentjaraningrat(2000: 181) kebudayaan dengan kata dasar budaya berasal dari bahasasanskerta "buddhayah", yaitu bentuk jamak dari buddhi yang berarti "budi" atau "akal". Jadi Koentjaraningrat mendefinisikan budaya sebagai "daya budi" yang berupa cipta, karsa dan rasa, sedangkan kebudayaan adalah hasil dari cipta, karsa, dan rasa itu.

Koentjaraningrat menerangkan bahwa pada dasarnya banyak yang membedakan antara budaya dan kebudayaan, dimana budaya merupakan perkembangan majemuk budi daya, yang berarti daya dari budi.

Pada kajian Antropologi, budaya dianggap merupakan singkatan dari kebudayaan yang tidak ada perbedaan dari definisi. Jadi kebudayaan atau disingkat budaya, menurut Koentjaraningrat merupakan keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar. Untuk lebih jelasnya mengenai hal di atas, Koentjaraningrat membedakan adanya tiga wujud dari kebudayaan yaitu: (1) Wujud kebudayaan sebagai sebuah kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma, peraturan dan sebagainya. (2) Wujud kebudayaan sebagai suatu kompleks aktivitas serta tindakan berpola dari manusia dalam suatu masyarakat. (3) Wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia.

Menurut Liliweri (2002: 8) kebudayaan merupakan pandangan hidup dari sekelompok orang dalam bentuk perilaku, kepercayaan, nilai, dan simbol-simbol yang mereka terima tanpa sadar yang semuanya diwariskan melalui proses komunikasi dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Taylor dalam Liliweri (2002: 62) mendefinisikan kebudayaan tersusun oleh kategori-kategori kesamaan gejala umum yang disebut adat istiadat yang mencakup teknologi, pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, estetika, rekreasional dan kemampuan-kemampuan serta kebiasaan-kebiasaan yang didapatkan manusia sebagai anggota masyarakat. Dengan kata lain, kebudayaan mencakup semua yang didapatkan atau dipelajari oleh manusia sebagai anggota masyarakat.

Sebagaimana dikemukakan oleh Hawkins (2012) mengatakan bahwa budaya adalah suatu kompleks yang meliputi pengetahuan, keyakinan, seni, moral, adat-istiadat serta kemampuan dan kebiasaan lain yang dimiliki manusia sebagai bagian masyarakat.

Kebudayaan adalah seluruh cara kehidupan dari masyarakat yang mana pun dan tidak hanya mengenai sebagian dari cara hidup itu yaitu bagian yang oleh masyarakat dianggap lebih tinggi atau lebih diinginkan.

3. Pengertian Hukum Adat

Menurut buku Sistem Hukum Indonesia karya Sukardi, hukum adat diartikan sebagai keseluruhan kaidah-kaidah atau norma-norma baik tertulis maupun tidak tertulis yang berasal dari adat istiadat atau kebiasaan masyarakat Indonesia untuk mengatur tingkah laku dalam kehidupan bermasyarakat, terhadap yang melanggarnya akan dikenakan sanksi.

Menurut Mohammad Koesnoe, tidak diketahui pasti awal mula hukum adat berlaku di tanah air. Namun jika dibandingkan dengan hukum Barat dan hukum Islam, hukum adat adalah yang tertua secara usianya. Sebelum 1927, hukum adat telah hidup dan berkembang dalam masyarakat Indonesia. Setelah 1927, hukum adat dipelajari dan diperhatikan dengan seksama sebagai pelaksanaan politik hukum pemerintah Belanda, setelah teori resepsi dikukuhkan dalam pasal 134 ayat 2 I.S. 1925.

a. Sumber Hukum Adat

Sumber hukum adat dapat dikategorikan lagi ke dalam 3 bentuk, yaitu:

- Sumber pengenalan

Menurut B Ter Haar, sumber pengenalan hukum adat adalah keputusan penguasa adat. Namun hal itu dibantah oleh Mohammad Koesnoe. Menurutnya, sumber pengenalan hukum adat adalah apa yang benar-benar terlaksana di dalam pergaulan hukum dalam masyarakat yang bersangkutan, baik tingkat laku yang sekali atau berulang kali dilakukan.

- Sumber Isi

Sumber isi hukum adat adalah kesadaran hukum yang hidup di masyarakat adat.

- Sumber Pengikat

Sumber pengikat hukum adat adalah rasa malu yang muncul oleh karena berfungsinya sistem nilai dalam masyarakat Adat yang bersangkutan atau karena upaya-upaya lain yang pada akhirnya akan mengenai orang yang bersangkutan apabila ia tidak mematuhi hukum yang ada. Dengan kata lain, kekuatan mengikat hukum Adat adalah kesadaran hukum anggota masyarakat adat yang bersangkutan.

b. Unsur-unsur hukum adat

Terdapat dua unsur dari adanya hukum adat yaitu:

- Unsur material, adanya kebiasaan atau tingkah laku yang tetap diulang-ulang, artinya suatu rangkaian perbuatan yang sama.
- Unsur intelektual, kebiasaan itu harus dilakukan karena ada keyakinan bahwa hal itu dilakukan secara objektif.

c. Tujuan Hukum Adat :

Hukum adat bertujuan untuk mengatur kehidupan masyarakat agar terciptanya lingkungan yang aman, sejahtera, dan tertib. Cakupan hukum adat biasanya hanya mengatur hubungan antar satu masyarakat dengan yang lain sekaligus mengatur hubungan dengan pemimpin masyarakat.

Di dalam hukum adat tidak terdapat istilah pembedangan hukum, seperti di hukum barat. Hukum adat tidak memiliki pemisah antara kepentingan pribadi (perdata) dengan kepentingan umum (publik). Selain itu, hukum adat berpedoman pada asas ketertiban, kerukunan, dan keselarasan.

4. Pengertian Nasi Pelleng

Setiap suku bangsa memiliki berbagai macam makanan tradisional dan cara pembuatannya juga berbeda-beda. Sehingga tidak heran apabila banyak jenis makanan yang terkenal di Indonesia, selain itu Indonesia juga sering disebut dengan kaya akan makanan dan memiliki kuliner yang khas. Setiap makanan tradisional yang biasanya di konsumsi oleh masyarakat bahan baku yang digunakan untuk pembuatannya ada di daerah setempat dan makanan tradisional tersebut biasanya di buat dalam acara pernikahan, kelahiran, tujuh bulanan orang hamil, makanan tradisional tersebut dibuat pada acara tertentu, begitu juga dengan pelleng yang merupakan makanan khas suku Pakpak yang ada di Sidikalang. Pelleng adalah makanan khas suku Pakpak yang biasanya dibuat pada saat-saat tertentu, seperti pada saat ingin melaksanakan ujian, mencari kerja, pergi merantau dan banyak moment-moment penting lainnya.

Sebagaimana firman Allah Swt dalm Al-Quran surat Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya : “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya. (Q.S Al-Maidah ayat 88).

Pelleng adalah salah satu makanan khas masyarakat Pakpak yang berbentuk nasi kuning dengan rasa yang khas. Pada zaman dahulu pelleng dihidangkan saat acara-acara adat dan dihidangkan pada saat akan berangkat berperang, merkemenjen (mencari kemenyan karena pada zaman dahulu mata pencarian mencari kemenyan sehingga agar semangat bekerja dan mendapat hasil yang bagus), merkottas (syukuran) membuka lahan baru dan saat seseorang akan diberangkatkan pergi merantau.

Pelleng sangat erat kaitannya dengan perayaan kerja baik, yang mencakup peristiwa sukacita, seperti upacara adat perkawinan, upacara memasuki rumah baru, menanam padi dan upacara adat lainnya yang dianggap sebagai upacara sukacita oleh masyarakat Pakpak.

Pelleng dipandang sebagai makanan yang tidak hanya kaya cita rasa dan menyehatkan, tapi juga memiliki unsur spiritualitas tinggi. Itulah sebabnya mengapa pelleng biasa dihidangkan pada pagi hari sebelum peristiwa-peristiwa penting, karena pada saat matahari terbit masyarakat mulai melakukan segala aktivitas dan dipercaya sebagai rezeki yang akan semakin meningkat (membaik).

Tujuan pelleng disajikan sebagai jamuan tergantung jenis peristiwa atau upacara. Misalnya bila hendak membuka ladang, biasanya pelleng ini disajikan dengan keyakinan agar dihindarkan dari mara bahaya. Bila hendak merantau, pelleng disajikan sebagai harapan agar berhasil diperantauan. Bila disajikan ketika ingin meminang dengan harapan agar pinangan di terima. Bila selesai panen, menerima kelulusan, diterima di pekerjaan untuk sebagai ucapan syukur pada sang kuasa. Pelleng adalah nasi yang dimasak dengan kunyit, bedanya pelleng ini dengan yang lainnya tidak dimasak hingga jemek (lembek). Biasanya pelleng ini disajikan dengan gulai ayam serta rendang yang di letak di bagian atas nasi pelleng kemudian disiram dengan kuah. Untuk menambah cita rasa saat menyantapnya, pelleng juga kerap disuguhkan dengan jengkol dan petai mentah di tambah lagi dengan cabai rawit atau cabai merah yang ditancapkan pada pelleng.

Makanan Pelleng memiliki ciri khas berwarna kuning, dan juga rasanya yang sangat pedas. Penyajian Pelleng biasanya dipadukan dengan Tektek, yaitu ayam yang dimasak dan diberikan bumbu. Biasanya dalam penyajian daging ayam tersebut dicincang dan diletakkan diatas Nasi Pelleng. Pelleng memiliki komposisi yaitu: Beras, ayam kampung, cabe merah, cabe rawit, kunyit, bawang merah, bawang putih, jahe, asam cikala (kencong), santan kelapa, serai dan bumbu lainnya.

Tradisi makan Nasi Pelleng ini mengalami perubahan meskipun perubahan tersebut belum menyeluruh. Hanya ada beberapa yang diubah yaitu seperti biasanya dalam penyajian nasi Peleng ayam yang digunakan harus Manuk mira atau ayam kampung jantan yang berwarna merah dan bersih.

Tetapi dengan sulitnya ditemukan ayam tersebut sehingga di ubah menjadi ayam kampung biasa. Dalam hal ini perubahn yang terjadi karena pola pikir masyarakat yang sudah berubah dan beranggapan bahwa tidak harus mengikuti kebiasaan yang dilakukan leluhur sama persis hanya saja masyarakat PAKPAK beranggapan bahwa tidak meninggalkan kebiasaan tersebut.

Dalam pengolahannya, beras dimasak layaknya menanak nasi tapi perbedaan nasi Pelleng dengan nasi biasa yaitu nasi pelleng lebih jemek (lembek) daripada nasi biasa. Pelleng biasanya dibuat dengan tujuan untuk mempermudah mendapatkan apa yang hendak dicapai, misalnya pada saat melaksanakan ujian, mencari kerja, pergi merantau dan banyak moment-moment penting lainnya, sehingga dalam pembuatan Pelleng biasanya dibuat oleh keluarga terdekat ataupun keluarga yang mempunyai hajatan.

- **Sejarah Pelleng**

Menurut Dian Solin S.S pelleng merupakan makanan tradisional yang dulunya diberikan kepada orang-orang Pakpak yang akan berjuang ke medan perang melawan penjajah. Rasa pedas pada pelleng tersebut menandakan suatu simbol keberanian karena jika sudah makan pelleng tersebut maka semangatnya akan berkobar seperti pedasnya rasa pelleng tersebut. Bagian-bagian ayam pada pelleng tersebut juga menandakan suatu makna tertentu. Bagian ayam yang dijadikan pelleng hanya bagian yang agak keras seperti sayap, kaki, leher dan rempela karena jika orang tersebut memakan bagian tersebut maka orang tersebut dapat membayangkan kalau lagi menggigit musuh, tetapi peleng sampai saat ini masih terus dikonsumsi oleh masyarakat PAKPAK meskipun tidak pergi ke medan perang.



Gambar 2.1

Nasi Pelleng

3. Masyarakat PAKPAK

Koentjaraningrat (2005: 120-122) mengemukakan bahwa masyarakat adalah sekumpulan manusia yang saling berinteraksi sesuai dengan sistem adat istiadat tertentu yang bersifat berkesinambungan, dan terikat oleh suatu rasa identitas bersama. Suatu kesatuan masyarakat dapat memiliki prasarana yang memungkinkan para warganya untuk berinteraksi. Menurut definisi tersebut dapat dikatakan bahwa masyarakat merupakan sekelompok manusia yang memiliki alat atau sarana untuk melakukan interaksi yang terjadi, warganya harus memperhatikan adat istiadat (norma) yang menjadi kebudayaan masyarakat tersebut dengan rasa identitas bersama.

Masyarakat merupakan kumpulan individu-individu yang mendiami suatu wilayah tertentu dan saling berinteraksi. Hunt dan Horton (1993: 59) mengatakan bahwa masyarakat adalah suatu organisasi manusia yang saling berhubungan satu sama lain. Jadi, masyarakat merupakan sekumpulan manusia

yang secara relatif mandiri, yang hidup bersama-sama dalam waktu yang cukup lama, yang mendiami suatu wilayah tertentu, memiliki kebudayaan yang sama dan melakukan sebagian besar kegiatannya dalam kelompok tersebut. Demikian dapat dikatakan bahwa masyarakat merupakan sekelompok manusia yang terorganisasi yang mendiami wilayah tertentu dengan segala aktivitasnya dan saling berinteraksi antar anggotanya.

Suku PAKPAK berasal dari India Selatan yaitu dari Indika Tondal ke MuaraTapus dekat Dairi lalu berkembang di Tanah Pakpak dan menjadi Suku Pakpak. Pada dasarnya mereka sudah mempunyai marga sejak dari negeri asal namun kemudian membentuk marga baru yang tidak jauh berbeda dengan marga aslinya.

Tidak semua suku PAKPAK berdiam di atas Tanah Dairi namun mereka juga berdiaspora, meninggalkan negerinya dan menetap di daerah baru. Sebagian tinggal di Tanah PAKPAK dan menjadi Suku PAKPAK “Situkak Rube”, “Sipungkah Kuta” dan “Sukut Ni Talun” di Tanah PAKPAK. Sebagian adapergi merantau ke daerah lain, membentuk komunitas baru. Diketahui asalnya dari PAKPAK dan diakui bahwa PAKPAK adalah sukunya namun sudah menjadi marga di suku lain. Ada juga yang merantau lalu mengganti Nama dan Marga dengan kata lain telah mengganti identitasnya.

Macam-macam marga PAKPAK :

- | | | |
|-----------------------|----------|--------------|
| -Anakampun / Nahampun | - Lingga | - Tinambunan |
| -Angkat | - Maha | - Tinendung |

| | | |
|----------------------|--------------------|---------------|
| - Bako / Baho | - Maharaja | - Tumangger |
| - Bancin | - Manik (Kecupak) | - Tumanggor |
| - Banurea / Banuarea | - Manik (Siketang) | - Turuten |
| - Berampu | - Matanari | - Ujung |
| - Berasa / Barasa | - Maibang | -Ujung Saribu |
| - Beringin | - Mungkur | - Gajah |
| - Berutu / Barutu | - Padang | - Gajah Manik |
| - Bintang | - Pardosi | - Kabeakan |
| - Boangmanalu | - Pasi | - Kaloko |
| - Capah | - Penarik | - Kudadiri |
| - Cibro | - Pinayungan | - Limbong |
| - Ramin | - Sagala | - Sambo |
| - Sinamo | - Sitakar | - Solin |
| - Saing | - Tendang | |

Pada masyarakat PAKPAK memiliki daerah asal dan kebudayaan yang membedakannya dengan masyarakat etnis lainnya. Tulisan dengan berjudul etnis PAKPAK yang di tulis oleh Lister Berutu (2008) dan Nurbani Padang (2008). Menggambarkan bahwa keberadaan orang PAKPAK dapat diklasifikasikan kedalam beberapa bagian yang dalam bahasa setempat disebut dengan PAKPAK Silima Suak. Adapun di antaranya yaitu: (1) Pakpak Simsim, (2) Pakpak Keppas, (3) Pakpak Pegagan, (4) Pakpak Kelasén, dan (5) Pakpak Boang.

1. PAKPAKSIMSIM

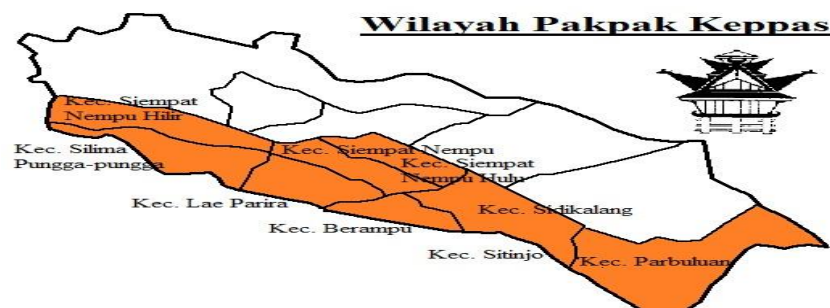
Pakpak Simsim yakni masyarakat yang tinggal menetap dan memiliki hak ulayat di wilayah Simsim. Dalam administrasi pemerintah Indonesia saat ini Simsim merupakan wilayah Kabupaten Pakpak Bharat yang dimekarkan dari Kabupaten Dairi tahun 2003. Wilayah ini meliputi Kecamatan Salak, Kecamatan Kerajaan dan Kecamatan Sitellu Tali Urang Jehe. Dalam klasifikasi ini marga (klen) yang berasal dari suak Simsim ini terdiri dari marga Berutu, Sinamo, Bancin, Solin, Manik, Boangmanalu, Lembeng, Padang, Banurea, Cibro, Kabeaken, Tinendung, Munthe, Sitakar dan sebagainya. Inilah marga-marga yang memiliki hak ulayat di wilayah Simsim tersebut.



Gambar 1.2 Wilayah Pakpak Simsim

2. PAKPAKKEPPAS

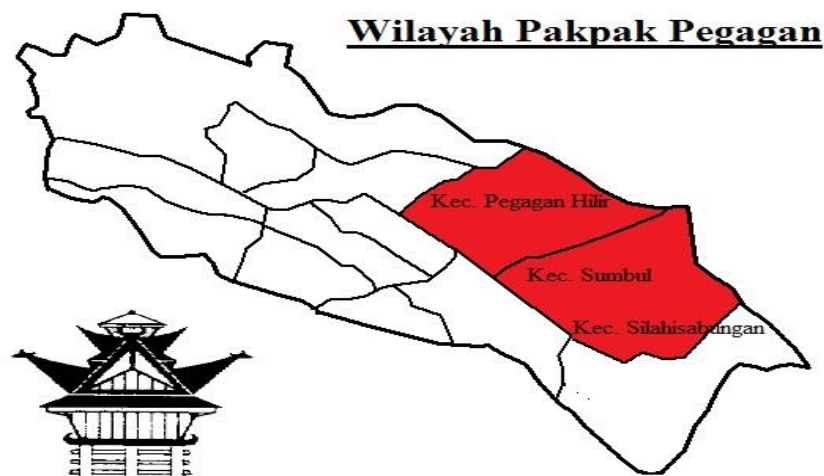
Pakpak Keppas, yakni yang menetap dan menggunakan dialek Keppas. Klasifikasi jenis ini berasal dari wilayah Kecamatan Silima Punga-punga, Si Empat Nempu, Tanah Pinem, Parbuluan, dan Sidikalang. Dalam klasifikasi ini terdiri dari marga Ujung, Bintang, Bako, Kudadiri, Berampu, Pasi, Angkat dan Maha.



Gambar 2.3 Wilayah Pakpak Keppas

3. PAKPAKPEGAGAN

Pakpak Pegagan berarti warga Pakpak yang berasal dari Pegagan memiliki hak dan menetap di daerah wilayah Kecamatan Sumbul, Pegagan Hilir dan Tiga Lingga. Etnis Pakpak Pegagan Hilir ini memiliki dialek Pegagan. Klasifikasi marga yang ada di Pegagan ini adalah terdiri dari marga Lingga, Maibang, Matanari, Angkat, Kaloko, Manik Siketang, Munthe, dan sebagainya.



Gambar 2.4 Wilayah Pakpak Pegagan

4. PAKPAK KLASSEN

Pakpak Klasen yakni masyarakat Pakpak yang berdialek Klasen. Berbeda dengan ketiga Pakpak sebelumnya, Pakpak ini berada di wilayah pemerintahan Tapanuli Utara dan Tapanuli Tengah. Pakpak ini memiliki jenis

marga yang terdiri dari marga Tumangger, Sikettang, Tinambunan, Anak Ampun, Kesogihen, Maharaja, Meka, Gajah, Turuten, Ceun, Pinayungen, Mungkur dan Berasa. Pakpak Klasen juga berasal dari wilayah Parlilitan dan Pakkat yang merupakan bagian dari Kabupaten Humbang Hasundutan.



Gambar 2.5 Wilayah Pakpak Klasen

5. PAKPAK BOANG

Pakpak Boang yaitu masyarakat Pakpak yang berdialek boang. Margapada klasifikasi jenis ini terdiri dari marga Sambo, Penarik, dan Saraan. PakpakBoang berasal dari wilayah Aceh Singkil. Akan tetapi dengan adanya kemajuan pola pikir dan adanya percampuran antar budayamasyarakat maka etnis Pakpak sudah menyebar keseluruh Sumatera.



Gambar 2.6 Wilayah Pakpak Boang

B. Kerangka Konseptual

Miles & Huberman, 1994 berpendapat bahwa kerangka konseptual adalah suatu kerangka yang dapat berupa naratif atau grafis yang dapat menunjukkan variabel kunci atau menggambarkan konstruksi dari dugaan atau asumsi hubungan yang ada di antara mereka untuk dipelajari.

Menurut Ariyono Suyono (1985) dan Aminuddin Siregar (1985) tradisi dalam kamus antropologi sama dengan adat istiadat, yakni kebiasaan-kebiasaan yang bersifat magis-religius dari kehidupan suatu penduduk asli yang meliputi mengenai nilai-nilai budaya, norma-norma, hukum dan aturanaturan yang saling berkaitan, dan kemudian menjadi suatu sistem atau peraturan yang sudah mantap serta mencakup segala konsepsi sistem budaya dari suatu kebudayaan untuk mengatur tindakan sosial. Sedangkan dalam kamus sosiologi, diartikan sebagai adat istiadat dan kepercayaan yang secara turun temurun dapat dipelihara.

Menurut Sztompka (2007) tradisi adalah kesamaan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun masih ada hingga kini dan belum dihancurkan atau dirusak. Tradisi dapat di artikan sebagai warisan yang benar atau warisan masa lalu. Namun demikian tradisi yang terjadi berulang-ulang

bukanlah dilakukan secara kebetulan atau disengaja. Lebih khusus lagi, tradisi dapat melahirkan kebudayaan dalam masyarakat itu sendiri.

Pelleng adalah salah satu jenis masakan khas yang hanya dikenal di kalangan masyarakat PAKPAK. Pelleng terbuat dari nasi yang bewarna kuning, dimasak secara lembek, dan disajikan bersama gulai ayam dan cincangan daging ayam yang disebut tek - tek. Warna kuning yang ada pada Pelleng berasal dari kunyit dan diberi banyak cabai agar rasanya menjadi sangat pedas. Pelleng harus dibuat dengan cita rasa yang sangat pedas, agar menambah semangat pada masyarakat PAKPAK yang hendak berperang. Namun, sekarang Pelleng disajikan bilamana ada hajatan atau peristiwa - peristiwa penting dalam keluarga atau desa. Misalnya, dalam tahapan produksi pertanian, hendak meminang, merantau, menjelang ujian, saat lulus, upacara menanda akhir tahun, dan sebagainya. Apapun yang berhubungan dengan hajat tidak lepas dari sajian Pelleng. Tujuannya tergantung jenis peristiwa atau upacara. Bila hendak membuka ladang agar terhindar dari bahaya. Bila hendak merantau agar berhasil diperantauan. Bila hendak meminang agar pinangan diterima. Bila selesai panen, lulus ujian, diterima kerja, adalah sebagai ucapan syukur pada penguasa dan sebagainya.

Kuliner Pelleng terdiri atas 3 jenis masakan yang ada. Pertama ada nasi kuning, nasi kuning adalah beras yang dimasak lalu diberi kunyit untuk menghasilkan warna kuning. Warna kuning memiliki makna keceriaan, dimana masyarakat PAKPAK bila memakan Pelleng akan bahagia dan melepas beban yang ada untuk maju di medan perang. Kedua adalah gulai, gulai adalah jenis masakan berkuah yang kaya akan rempah-rempah dan dicampur dengan

berbagai macam daging. Pada kuliner Pelleng, gulai dijadikan sebagai lauk untuk menikmati kuliner Pelleng. Ketiga adalah tek - tek, tek - tek adalah potongan diluar daging ayam berupa leher, ceker, dan rempelo yang dicincang kasar lalu dimasak dengan bumbu yang sudah ditumis. Tek-tek bercita rasa sangat pedas.

Berdasarkan hasil observasi awal yang dilaksanakan oleh peneliti bahwa tradisi makan nasi pelleng bagi masyarakat PAKPAK di kota Sidikalang kelurahan Batang Beruh kecamatan Sidikalang sangat menghormati adat istiadat dan tradisi serta budaya.