

NASI TUE: Makanan Khas Pesisir Sibolga



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
(Wilayah Kerja Provinsi Aceh - Sumut)

Jl. TWK. Hasyim Banta Muda No. 17, Cp. Mulia, Banda Aceh - 23123.
Telp/Fax. 0651-23226 | Email: bpnbaceh@kemdikbud.go.id
Website: <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbaseh/>



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
(Wilayah Kerja Provinsi Aceh - Sumut)

Nasi Tue:
Makanan Khas Pesisir Sibolga

Oleh:

Harvina, S.Sos

**Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh
2021**

Nasi Tue: Makanan Khas Pesisir Sibolga

Cetakan Pertama, 2021

ISBN : 978-623-6107-08-9

Penulis : Harvina
Editor : Zuardi Simanullang
Setting/Layout : Siti Nur Aida F.
Desain Cover : M. Faiz Basyamfar

Hak Cipta Pada Penerbit

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari penerbit.

Penerbit:

Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

Jln. Twk. Hasyim Banta Muda No.17,

Banda Aceh 23123

Telp: 0651- 23226; fax 0651-2326

Email: bpnbbandaaceh@yahoo.com

Instagram/Facebook : @bpnbaceh / BPNB Aceh

Sambutan

Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

Alhamdulillah, segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga booklet *Nasi Tue: Makanan Khas Pesisir Sibolga* dapat diterbitkan. Salawat beriring salam tidak lupa kami sampaikan ke pangkuan Nabi Muhammad SAW yang telah membawa manusia dari alam jahiliyah menuju alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Sebuah kebanggaan bagi Balai Pelestarian Nilai Budaya Banda Aceh dapat menerbitkan seri informasi budaya mengenai sebuah sajian yang bernama *Nasi Tue* yang merupakan makanan khas pesisir Sibolga. Dalam *nasi tue* tersimpan kearifan lokal dan nilai-nilai budaya milik etnis Sibolga. Kehadiran *booklet* ini dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang membutuhkan informasi budaya mengenai makanan tradisional *nasi tue* khas Sibolga.

Ini merupakan salah satu upaya Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh untuk mempopulerkan dan menghidupkan kembali budaya warisan para leluhur. Semoga dengan hadirnya *booklet* ini dapat memberikan manfaat terutama bagi para pembaca.

Banda Aceh, Oktober 2021
Plt. Kepala BPNB Aceh



Drs. Nurmatias
NIP 196912261997031001

Nasi Tue:

Makanan Khas Pesisir Sibolga

Kata Pengantar

Puji dan syukur yang tak terhingga kita panjatkan kepada kehadirat Allah SWT, atas nikmat, rahmat dan karunia-Nya, seri informasi budaya yang berjudul '*Nasi Tue: Makanan Khas Pesisir Sibolga*' ini dapat diselesaikan. Dalam *booklet* ini menceritakan tentang apa itu *nasi tue*, bagaimana mengolah *nasi tue*, penyajian *nasi tue*, serta kandungan nilai budaya dalam sajian *nasi tue*. *Nasi tue* sebagai sajian khas etnis Sibolga merupakan makanan yang bersifat kultural. Hal ini dikarenakan, *nasi tue* senantiasa hadir dalam berbagai ritual adat masyarakat Sibolga.

Mengenal *nasi tue* sebagai makanan khas Sibolga merupakan cara agar generasi penerus bangsa untuk tetap melestarikan keberadaan *nasi tue* sebagai makanan tradisional etnis Sibolga. Menyadari bahwa seri informasi budaya ini belum cukup sempurna, masih terdapat kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat kami harapkan untuk penyempurnaan tulisan berikutnya.

Banda Aceh, Oktober 2021
Penulis

Harvina
NIP 198106022008022003

Daftar Isi

Kata Sambutan.....	iii
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vi
I Pendahuluan.....	1
II Nasi Tue.....	3
A. Sibolga.....	3
B. Nasi Tue.....	5
C. Pengolahan Nasi Tue.....	6
D. Kandungan Nilai Budaya.....	8
III Penutup.....	11
Daftar Pustaka.....	13

I

Tak ada negara yang makanannya begitu beragam seperti halnya Indonesia (Wiliam dalam Kuliner Nusantara).

Betapa beruntungnya masyarakat Indonesia yang memiliki keberagaman makanan tradisional sebagai khazanah kuliner Indonesia. Keberagaman kuliner di Indonesia tidak hanya muncul begitu saja, ada sejarah, ekonomi dan politik yang melatar belakanginya. Begitu juga halnya dengan kekayaan rempah yang dimiliki oleh bangsa Indonesia sangat berpengaruh ke makanan.

Makanan dapat diartikan sebagai ekspresi budaya dan juga memproduksi budaya.¹ Hal itu disebabkan makanan sering dikaitkan dengan berbagai peristiwa kultural tertentu. Lontong atau ketupat dikaitkan dengan perayaan saat idul fitri, kurma sering dikaitkan sebagai hidangan buka puasa, telur menjadi simbol perayaan paskah, dan makanan-

¹ Rudi Setiawan, 2016, *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*. RESPONS Volume 21 no.01 PPE-UNIKA ATMA JAYA, Jakarta, hlm. 120.

Nasi Tue:

Makanan Khas Pesisir Sibolga

makanan lainnya yang dapat dikaitkan dengan berbagai perayaan masing-masing daerah yang ada di Indonesia.

Makanan-makanan tradisional yang terdapat di berbagai daerah yang ada di Indonesia merupakan sesuatu hal yang menarik dan menjadikannya sebagai kekayaan kuliner milik bangsa Indonesia. Makanan tradisional dikatakan sebagai hal yang menarik ialah dikarenakan makanan tradisional merupakan wujud budaya yang harus tetap dijaga kelestariannya, walaupun kita tahu saat ini makanan dari luar negeri, seperti makanan khas dari Korea dan Jepang sedang digandrungi oleh para muda-mudi Indonesia.

Dalam makanan tradisional tersimpan berbagai kearifan lokal dan nilai-nilai budaya yang terkandung didalamnya. Oleh karena itu, tidak mengherankan keragaman kuliner Indonesia begitu menarik untuk di bahas, seperti halnya makanan tradisional satu ini yaitu nasi tue dari Sibolga. *Nasi tue* ini hadir sebagai hidangan tradisional dalam berbagai ritual adat. Jadi seperti apa *nasi tue*, saat apa dihidangkan, dan bagaimana pengolahannya akan dibahas dalam tulisan ini.

II

Nasi Tue

A. Sibolga



Sibolga telah dikenal sejak 3 abad yang lalu, hal ini dikarenakan saat arus perdagangan laut menguasai hilir mudik barang, lintas negara di dunia, sekitar abad ke 18, Sibolga menjadi Bandar kecil tempat para pedagang

bersandar.² Oleh karena itu, Sibolga dikenal sebagai sebuah kota bahari yang terletak di pantai Barat Sumatera, jelasnya Sibolga lebih dikenal sebagai sebuah kota pelabuhan.

Letak geografis kota Sibolga terletak di Pantai Barat Provinsi Sumatera Utara. Kota ini terletak di Teluk Tapian Nauli, sekitar \pm 350 km selatan dari kota Medan.³ Bila ditempuh dengan perjalanan darat akan dicapai dalam waktu \pm 8-9 jam perjalanan. Kota Sibolga berdiri di atas daratan pantai, lereng, dan pegunungan, sehingga hampir seluruh penduduknya bermukim di dataran pantai yang rendah. Selain itu, terletak pada ketinggian berkisar antara 0-150 meter dari atas permukaan laut.⁴

Sibolga sendiri memiliki wilayah seluas 1077,00 Ha yang terdiri dari 889,16 Ha (82,5%) daratan, 187,84. Selain itu, Sibolga juga memiliki beberapa pulau yang tersebar di sekitar Teluk Tapian Nauli yang termasuk ke dalam wilayah administrative kota Sibolga yaitu Pulau Poncan Gadang, Pulau Poncan Ketek, Pulau Sarudik dan Pulau Panjang.

² Majalah Dinas Kominfo Kota Sibolga

³ M. Nurdin Ahmad & Syafriwal Marbun, 2021, *Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah Kota Sibolga Sejarah dan Tradisi Lisan*. Obelia Publisher Medan. hlm 5.

⁴ *Ibid...*hlm 5.

B. *Nasi Tue*



Foto I
Sumber Internet

Masyarakat pesisir Sibolga mengenal makanan khas berupa *nasi tue* atau *nasi mani*. *Nasi tue* merupakan hidangan yang tidak asing bagi masyarakat Sibolga, namun bagi masyarakat di luar Sibolga *nasi tue* merupakan hal yang asing, sehingga akan timbul pertanyaan seperti apa *nasi tue*. Apakah memang nasi dengan lauknya? Atau seperti apa?

Penyebutan *nasi tue* berawal dari kata *nasi* dan *tue*. Nasi adalah penyebutan untuk beras sipulut atau disebut dengan beras ketan yang merupakan bahan dasar dalam pembuatan makanan tersebut.⁵ Untuk kata *tue* ialah berupa sebuah kosa kata pesisir yang berarti *tuai* yaitu sebuah alat menanam padi atau bila ditambah kata depan *ma* menjadi *manue* yakni suasana sedang panen padi.

Menurut penuturan Syafrival suasana gembira akan terasa dari segenap penduduk kampung karena telah berhasil panen padi dan lelah mereka telah terbayar. Para petani tidak

⁵

wawancara dengan Syafrival Marbun tgl 22 April 2021

Nasi Tue:

Makanan Khas Pesisir Sibolga

akan lupa untuk menanam padi sipulut ini, walaupun hanya sejengkal tanah. Bagi mereka sipulut ini menjadi raja diantara jenis-jenis padi yang lain. Hal ini dikarenakan, masyarakat Sibolga atau pesisir mereka selalu menanam padi untuk bekal makanan bukan untuk dijual seperti saat sekarang ini, maka sudah menjadi kebiasaan mereka menanam padi yang dapat dikonsumsi sehari-hari.

Setelah masa panen, akan hadir sipulut ini atau *nasi tue* yang biasanya diikuti dengan acara lamar-melamar, khusus sipulut ini yang hasil panennya tersendiri dan dihidangkan di acara-acara adat, maka disebut *nasi tue/i*. *Nasi tue* ini merupakan hidangan wajib pada saat calon pengantin perempuan menerima mahar pihak laki-laki.⁶ Hidangan ini juga hadir pada saat *marapule* yaitu turun dari rumahnya menuju ke rumah *anak daro* saat akan diiringi.

Ada suatu kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat Sibolga dahulunya yaitu mereka akan malu bila harus membeli atau menjual padi, kecuali bagi mereka yang memang menjadikan sawahnya sebagai keuntungan ekonomi karena memiliki sawah yang luas.

C. Pengolahan *Nasi Tue*

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa *nasi tue* merupakan makanan penting bagi masyarakat pesisir Sibolga yang selalu hadir dalam ritual adat istiadat, maupun saat bulan ramadhan dan hari-hari besar lainnya. Pengolahan

⁶

wawancara dengan Syafriwal Marbun tgl 22 April 2021

nasi tue sendiri tidak terlalu rumit, adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan *nasi tue* adalah:

1. Beras ketan
2. Durian
3. Santan
4. Gula merah
5. Gula pasir
6. Garam
7. Daun Pandan

Bahan-bahan tersebut lalu diolah dengan cara pertama yaitu tiriskan beras ketan, lalu kukus beras ketan selama 20 menit, kemudian siapkan kelapa dan peras untuk mendapatkan santannya. Lalu, santan, garam, dan daun pandan serta durian dimasak dan dicampur menjadi satu, jangan lupa untuk menambahkan gula merah dan gula pasir untuk menambah manis rasa dari kuah *nasi tue*.



Foto II
Sumber Internet

Apabila kuah telah jadi maka dapat disajikan dengan pulut atau beras ketan yang telah siap dikukus tadi. Penyajian *nasi tue* biasanya, beras ketan tersebut dibentuk bulat di atas piring, lalu diisikan dengan kuah santan yang telah dimasak dengan durian. *Nasi tue* pun siap untuk dihidangkan dan disantap oleh para tamu.

D. Kandungan Nilai Budaya

Nasi tue sebagai makanan tradisional dapat dimaknai sebagai makanan yang bersifat kultural. Hal ini dikarenakan, makanan dikonstruksikan oleh manusia, seperti yang diungkapkan oleh Montanari bahwa makanan bagi manusia adalah kebudayaan dikarenakan tiga alasan, yaitu:⁷

- 1) Makanan diproduksi manusia
- 2) Makanan disiapkan oleh manusia sebelum disajikan
- 3) Makanan dimakan manusia berdasarkan pilihan bebasnya

Melihat penjelasan dari Montanari setidaknya dapat dijelaskan bahwa *nasi tue* terkandung nilai-nilai budaya. Nilai dapat diartikan sebagai ide yang telah turun temurun dianggap benar dan penting, maka *nasi tue* merupakan wujud nilai-nilai yang diwariskan oleh nenek moyang secara turun temurun.

⁷

Rudi Setiawan, 2016, *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*. RESPON Volume 21 no.01 PPE-UNIKA ATMA JAYA, Jakarta, hlm. 117.

Nasi tue mengandung nilai budaya akan terlihat dari kehadirannya dalam berbagai ritual adat masyarakat Sibolga, seperti saat calon pengantin perempuan menerima mahar pihak laki-laki. Selain itu, *nasi tue* juga sering dikaitkan dengan peristiwa kultural tertentu, seperti *nasi tue* dihidangkan pada saat bulan ramadhan. *Nasi tue* juga dapat dikatakan sebagai simbol pemersatu, dimana para petani akan menyiapkan *nasi tue* sebagai lambang terima kasih karena telah berhasil panen dan mereka akan sama-sama menikmati *nasi tue*.

Selain sebagai simbol pemersatu, *nasi tue* juga melambangkan nilai sosial yang cukup tinggi. Menyantap hidangan *nasi tue* dalam acara adat pesisir mengandung makna yang dalam bahwa apabila sudah menikmati *nasi tue* itu artinya perasaan maupun perjalanan kita kedepannya akan terasa manis.

Nasi Tue:

Makanan Khas Pesisir Sibolga

III

Penutup

Nasi tue adalah salah satu dari berbagai keragaman kuliner yang dimiliki oleh bangsa Indonesia, terutama oleh masyarakat Sibolga. *Nasi tue* merupakan makanan yang disajikan dalam upacara ritual adat masyarakat Sibolga. *Nasi tue* juga dimaknai sebagai makanan ungkapan terima kasih dari petani atas hasil panennya yang melimpah.

Keragaman makanan tradisional Indonesia tidak hanya pada bentuk dan cita rasa yang mengugah selera, tetapi juga terkandung berbagai nilai-nilai budaya serta kearifan yang berharga bagi masyarakat Indonesia. Demikian juga yang terkandung dalam hidangan *nasi tue* tidak hanya sekedar untuk menikmati makanannya saja, tetapi juga terkandung nilai-nilai budaya didalamnya.

Dengan demikian, sudah sepatutnya *nasi tue* ini dilestarikan. Secara umum pengertian pelestarian adalah upaya mempertahankan keadaan asli warisan budaya, tidak mengubah, dan mempertahankan kelangsungannya dengan kondisinya yang sekarang. Pelestarian juga mempunyai pengertian perlindungan dan pemeliharaan dari kemusnahan

Nasi Tue:

Makanan Khas Pesisir Sibolga

atau kerusakan. Pelestarian tersebut dapat dilakukan melalui berbagai upaya seperti pengumpulan, pendataan, konservasi, preparasi, rekonstruksi, serta rehabilitasi. Dengan demikian, pelestarian warisan budaya *nasi tue* dapat meliputi pelestarian terhadap nilai dan fungsinya, sehingga identitas budaya Sibolga tersebut tetap terlindungi.

Daftar Pustaka

- Majalah Dinas Kominfo Kota Sibolga
- M. Nurdin Ahmad & Syafriwal Marbun, 2021, *Pokok Pikiran Kebudayaan Daerah Kota Sibolga Sejarah dan Tradisi Lisan*. Obelia Publisher Medan.
- Rudi Setiawan, 2016, *Memaknai Kuliner Tradisional di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis*. RESPONS Volume 21 no.01 PPE-UNIKA ATMA JAYA, Jakarta.
- wawancara dengan Syafriwal Marbun tgl 22 April 202.