

# Makna dan Fungsi Lemang dalam Tradisi Mangalomang Kuliner Masyarakat Tapanuli Selatan dalam Kajian Gastronomi Sastra

Ajeng Ratna Sukmawati<sup>1</sup>, Elen Inderasari<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>. Universitas Islam Negeri Raden Mas Said

E-mail: ajengratnasukmawati25@gmail.com, elen.inderasari@staff.uinsaid.ac.id

**Abstrak:** Kajian ini bertujuan mengungkap makna simbolik dan fungsi lemang dalam tradisi Mangalomang. Penelitian dirancang secara deskriptif kualitatif dengan pendekatan gastronomi sastra sebagai kerangka analisis utama. Data diperoleh melalui dokumentasi, wawancara mendalam, dan observasi lapangan, dengan validasi menggunakan triangulasi sumber serta analisis mengacu pada kerangka Suwardi Endraswara dan Spradley. Temuan penelitian mengidentifikasi enam makna simbolik yang terkandung dalam komponen lemang seruas bambu, beras ketan, santan kental, daun pisang, daun pandan, dan kemiri yang mencakup dimensi simbolik kuliner, dimensi filosofis yang merefleksikan nilai kehidupan, serta dimensi natural yang berkaitan dengan aspek kesehatan. Selain itu, ditemukan dua fungsi yang menopang eksistensi tradisi ini: fungsi religius sebagai wujud syukur kepada Allah Swt. dalam perayaan Idul Fitri dan Idul Adha, serta fungsi kultural yang termanifestasi melalui praktik silaturahmi antartetangga dan budaya gotong royong sebagai etos kebersamaan masyarakat.

**Kata Kunci:** Gastronomi Sastra, Tradisi Mangalomang

**Abstract:** This study aims to uncover the symbolic meaning and function of lemang in the Mangalomang tradition. The research was designed as a descriptive qualitative approach with a literary gastronomy approach as the main analytical framework. Data were obtained through documentation, in-depth interviews, and field observations, with validation using source triangulation and analysis referring to the Suwardi Endraswara and Spradley framework. The research findings identified six symbolic meanings contained in the components of lemang seruas bambu, glutinous rice, thick coconut milk, banana leaves, pandan leaves, and candlenuts which include a culinary symbolic dimension, a philosophical dimension that reflects the values of life, and a natural dimension related to health aspects. In addition, two functions were found that support the existence of this tradition: a religious function as an expression of gratitude to Allah SWT in the celebration of Eid al-Fitr and Eid al-Adha, and a cultural function manifested through the practice of silaturahmi between neighbors and the culture of mutual cooperation as an ethos of community togetherness.

**Keywords:** Literary Gastronomy, Mangalomang Tradition

Sastra memiliki dimensi tersendiri di mana bahasa berfungsi sebagai media komunikasi. Sastra telah melekat dari masyarakat, tidak hanya berfungsi sebagai pendamping atau hiburan, tetapi juga sebagai kebutuhan yang penting. Hal ini mempunyai potensi transformatif bahkan dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk terapi untuk mengembangkan karakter seseorang.

Aspek sastra yang menarik adalah eksplorasi budaya gastronomi. Menurut (Endraswara, 2018) berasal dari kata Yunani Kuno “gastro” yang berarti perut dan “nomia” yang berarti hukum. Kedua kata ini memberi kesan bahwa gastronomi adalah sebuah prinsip atau pedoman yang berkaitan dengan lambung. Ungkapan ini sering digunakan dalam bidang kuliner. Seiring berjalannya waktu, tindakan menghargai dan menikmati makanan dan minuman juga bisa dieksplorasi dalam ranah menulis.

Kenikmatan kuliner kerap muncul dalam berbagai bentuk karya sastra, antara lain cerpen, novel, dan film. Hal ini menunjukkan kuatnya korelasi antara kemanusiaan dan keterampilan kuliner dalam sastra. Literatur ilmiah mengacu pada interaksi antara manusia dan seni kuliner sebagai sastra gastronomi. Kajian gastronomi sastra yang utama diperhatikan adalah bagian perspektifnya.

Kajian terhadap karya sastra dapat didekati dari berbagai perspektif keilmuan: dimensi budaya ditelaah melalui lensa antropologi sastra, aspek kemasyarakatan dikaji lewat sosiologi sastra, sementara dinamika kejiwaan tokoh dianalisis

menggunakan pendekatan psikologi sastra. Di antara ragam pendekatan tersebut, gastronomi sastra hadir sebagai bidang kajian yang memusatkan perhatian pada simbol-simbol kuliner beserta muatan filosofis yang terkandung di dalamnya (Endraswara, 2017). Secara lebih spesifik, gastronomi sastra berupaya menafsirkan teks sastra dalam relasinya dengan dunia makanan, dengan menggali lapisan-lapisan makna yang melampaui fungsi biologis konsumsi itu sendiri. Dalam konteks ini, makna filosofis makanan kerap diartikulasikan dalam kaitannya dengan gagasan mengenai kesehatan.

Asal muasal lemang dapat ditelusuri hingga ke Minang, dimana Syekh Burhanuddin, seorang pemuka agama asal Pariaman, melakukan perjalanan ke wilayah pesisir Minangkabau pada tahun 1680 dengan tujuan menyebarkan agama islam. Pada kurun waktu tersebut, Syekh Burhanuddin secara rutin melakukan kunjungan ke kediaman masyarakat guna menjaga silaturahmi dan menyebarkan agama islam. Warga sering menyeguhkan makanan lemang untuk Syekh Burhanuddin. Seiring berjalannya waktu, lemang menjadi santapan untuk disajikan dalam acara Maulid Nabi di surau-surau.

Setiap kebudayaan mempunyai kuliner adat yang dibawa dari generasi ke generasi dari nenek moyang serta ditemui dalam rutinitas sehari-hari. Seperti yang terdapat dalam populer berjudul "Siti Noerbaja" karangan Marah Rusli pada tahun 1941. Menceritakan tentang seorang gadis dari Sumatera Barat bernama Sitti Nurbaya yang telah diracuni dengan makanan lemang beracun oleh Datuk Maringgih.

Pada karya sastra novel berjudul "Kasih Tak Sampai" Sitti Nurbaya memakan lemang yang beracun yang diberikan oleh orang lain tangan kanan Datuk Maringgih dengan kutipan Novel "Ketika ia berdiri hendak pergi tidur, diperhatikannya muka adiknya itu. Sangatlah ia terpanjat melihat Nurbaya, sebagai tiada nernafas lagi, lalu diguncangkannya badan Nurbaya, supaya bangun tetapi sesungguhnya perempuan yang malang itu tak ada lagi karena sudah memakan lemang beracun" (Rusli, 1922).

Lemang dikenal dengan banyak nama di berbagai daerah. Lemang dalam tradisi Batak, lemang dalam khazanah kuliner Melayu, serta lamang sebagaimana dikenal di kalangan masyarakat Minangkabau merupakan tiga penamaan yang berbeda secara leksikal, namun sesungguhnya merujuk pada satu hidangan yang sama sebuah kenyataan yang mencerminkan betapa eratnya persinggungan budaya di antara ketiga rumpun etnis tersebut meski masing-masing mempertahankan identitas linguistiknya sendiri. Fungsi lemang juga berbeda-beda berdasarkan tradisi yang ada di daerah masing-masing. Beberapa orang memilih untuk mengonsumsinya bersama bumbu seperti selai, kinca, serikaya, atau dengan rendang, telur, dan pelengkap lainnya. Alternatifnya bisa disajikan dengan buah-buahan seperti durian.

Mangalomang adalah tradisi memasak lemang di Tapanuli Selatan. Mangalomang merupakan salah satu praktik kuliner tradisional yang melibatkan proses pemasakan beras ketan bersama santan kelapa di dalam ruas bambu, kemudian dipanggang perlahan di atas bara api hingga menghasilkan cita rasa yang gurih dan khas. Masyarakat Tapanuli Selatan melakukan tradisi tersebut untuk perayaan menjelang hari raya idul fitri dan hari raya idul adha.

Proses pembuatan lemang mempunyai keunikan. Memasak lemang hanya dilakukan oleh kaum perempuan/ibu-ibu di Desa Paranjulu, Kecamatan Sipirok, Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara. Sedangkan kaum laki-laki membantu mempersiapkan tempat dan alat-alat yang dilakukan dalam tradisi Mangalomang tersebut.

Mengelolah lemang sesuai tradisi Mangalomang membutuhkan proses yang memakan waktu. Durasi anantara menyalakan kayu bakar (fase pertama) dan peralihan ke memasak dengan bara api (fase berikutnya) berkisar antara tiga hingga empat jam. Makna lemang dalam tradisi Mangalomang dapat dipahami dalam masing-masing komponen bahan yang terdapat di bahan pembuatan lemang.

Kehadiran memasak lemang dalam tradisi Mangalomang akan meningkatkan hubungan baik, khususnya antar keluarga dan masyarakat desa Paranjulu. Sedangkan fungsi lemang dalam tradisi Mangalomang terdapat dua fungsi berupa fungsi agama dan budaya. Tradisi Mangalomang pada hakikatnya merupakan ekspresi keagamaan yang sarat makna spiritual. Melalui praktik ini, masyarakat menuangkan rasa terima kasih yang mendalam kepada Allah Swt. atas segala anugerah yang telah dilimpahkan mulai dari nikmat kesehatan, keberkahan rezeki, hingga kesempatan berusia panjang sehingga masih dapat menjalankan ibadah puasa dan turut serta dalam perayaan hari besar Islam. Dengan demikian, tradisi ini bukan sekadar ritual budaya, melainkan juga sarana penghayatan nilai-nilai ketauhidan yang terwujud dalam kehidupan komunal masyarakat. Sedangkan fungsi budaya memiliki dua fungsi budaya yakni budaya silaturahmi dan gotong-royong.

Tradisi Mangalomang mewujudkan prinsip-prinsip konvensional. Keberagamaan dalam kehidupan praktis pada dasarnya tercermin melalui bagaimana seseorang menginternalisasi nilai-nilai spiritual ke dalam pola perilaku dan orientasi sikap yang konsisten dalam keseharian bukan sekadar pengakuan doktrinal, melainkan wujud nyata dari penghayatan ajaran yang dianut. Fungsi budaya yang terdapat pada budaya silaturahmi akan ikatan persaudaraan, serta rasa simpati dan empati hubungan antara sesama manusia. Sedangkan fungsi gotong-royong menciptakan ikatan kuat antar kelompok masyarakat.

Semangat kebersamaan yang terwujud dalam praktik gotong royong pada hakikatnya berakar dari dorongan kolektif untuk merespons kebutuhan bersama sekaligus mencari jalan keluar atas berbagai persoalan yang dihadapi secara komunal..

Berdasarkan penjelasan di atas, memasak lemag dalam tradisi Mangalomang berfungsi sebagai sarana untuk mengungkapkan kebahagiaan bersama pada saat tertentu. Masakan lemag merupakan santapan yang wajib saat tradisi Mangalomang. Lemang diolah dan dikonsumsi secara bersama-sama dengan hati penuh suka cita. Selain memasak bersama, masyarakat lemag juga dibagikan dengan keluarga dan tetangga.

Pelestarian kuliner tradisional menjadi salah satu fokus yang ditelaah oleh peneliti melalui kajian mendalam terhadap praktik memasak khas yang hidup dalam tradisi Mangalomang, sebagai bagian dari upaya mendokumentasikan dan mempertahankan warisan gastronomi lokal yang semakin tergerus oleh arus modernisasi. Masakan lemag yang dikaitkan melalui kajian gastronomi sastra akan menjadi suatu penelitian dengan objek dan kajian terbaru. Dimunculkan melalui makanan lemag dalam tradisi Mangalomang dengan judul “Makna dan Fungsi Lemang Dalam Tradisi Mangalomang Kuliner Masyarakat Tapanuli Selatan Dalam Kajian Gastronomi Sastra”.

## METODE

Penelitian ini dirancang menggunakan pendekatan kualitatif yang berpijak pada paradigma postpositivisme, yakni suatu orientasi filosofis yang menempatkan peneliti sebagai instrumen utama dalam proses penggalian data. Dalam kerangka metodologis ini, kondisi objek kajian dibiarkan berlangsung secara alamiah tanpa intervensi atau rekayasa dari pihak peneliti, sehingga realitas yang terekam mencerminkan situasi sesungguhnya baik sebelum, selama, maupun setelah proses penelitian berlangsung. Pengumpulan data dilakukan melalui triangulasi, yaitu perpaduan antara observasi lapangan, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi, yang secara bersama-sama menghasilkan data bersifat deskriptif-interpretatif. Proses analisisnya mengikuti logika induktif, di mana temuan-temuan empiris di lapangan menjadi titik tolak untuk membangun pemahaman, mengonstruksi fenomena, bahkan merumuskan hipotesis bukan sebaliknya. Hal ini sejalan dengan hakikat penelitian kualitatif sebagaimana dikemukakan (Sugiyono, 2016), yang menekankan bahwa tujuan utamanya adalah memahami makna dan keunikan suatu gejala sosial secara mendalam.

Pendekatan kualitatif dalam penelitian ini dipadukan dengan kajian gastronomi sastra, mengingat fokus utama penelitian adalah mengungkap makna dan fungsi lemag dalam tradisi Mangalomang. Pemilihan kerangka gastronomi sastra didasari oleh kemampuannya dalam menjembatani dimensi kuliner dengan dimensi kultural-simbolik suatu masyarakat. Data yang dihimpun tidak dibangun berdasarkan teori yang telah ditetapkan sebelumnya, melainkan tumbuh secara organik dari fakta-fakta yang ditemukan di lapangan dan secara bertahap dikonstruksikan menjadi pemahaman teoretis (Sugiyono, 2016). Lebih spesifik, penelitian ini bersifat deskriptif-kualitatif sebuah corak penelitian yang berupaya menggambarkan dan menjelaskan suatu fenomena, peristiwa, atau kondisi sosial secara terperinci melalui medium bahasa verbal (Setyosari, 2016).

Secara operasional, penelitian ini bertujuan memaparkan secara sistematis, faktual, dan akurat dimensi gastronomi sastra yang terkandung dalam makna dan fungsi lemag di tengah tradisi Mangalomang pada masyarakat Tapanuli Selatan. Untuk mencapai tujuan tersebut, peneliti terlibat langsung dalam proses pembuatan lemag melalui kegiatan observasi partisipatif, sekaligus mendokumentasikan setiap tahapan yang berlangsung. Wawancara mendalam kemudian dilakukan terhadap narasumber-narasumber yang telah dipilih secara purposif, guna memperoleh perspektif yang kaya dan kontekstual mengenai tradisi kuliner tersebut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kajian gastronomi dalam ranah sastra lisan pada dasarnya tidak dapat dipisahkan dari dimensi kultural yang melingkupinya, mengingat kehadiran suatu makanan selalu terikat erat dengan konteks budaya yang melahirkannya. Tradisi kebudayaan kerap menyimpan pesan-pesan yang kaya makna mulai dari asal-usul geografis suatu hidangan, cara penyajiannya yang khas dalam komunitas tertentu, hingga makna simbolis dan fungsi sosial yang dituturkan secara lisan dari generasi ke generasi. Beranjak dari kerangka tersebut, penelitian ini berupaya menguraikan makna dan fungsi lemag sebagai objek kajian dalam perspektif gastronomi sastra, sebagaimana dipaparkan dalam pembahasan berikut:

### **Makna Mangalomang**

#### **Makna Simbolik dalam Makanan**

Dalam tradisi Mangalomang, peneliti menemukan dua makna simbolik yang terdapat pada tradisi tersebut. Simbol yang terkandung berupa makna simbolik dari segi agama dan makna simbolik dari segi budaya. Adapun pembahasan yang lebih jelas sebagai berikut:

#### **Makna Simbolik Agama**

#### **Simbolik Wujud Rasa Syukur**

Tradisi Mangalomang pada hakikatnya merupakan ekspresi kolektif rasa syukur kepada Sang Pencipta atas limpahan rezeki yang memungkinkan masyarakat untuk menyelenggarakannya secara bersama-sama melalui kegiatan memasak lemag. Di balik praktik ini, terdapat keyakinan yang mengakar kuat bahwa doa dan harapan yang dipanjatkan selama berlangsungnya tradisi tersebut akan mendapat perkenan dari Allah Swt.

Lebih dari sekadar ritual, tradisi ini mencerminkan kesadaran mendalam bahwa segala yang dimiliki manusia sejatinya bersumber dari kasih sayang Allah Ta'ala semata. Kesadaran semacam ini menumbuhkan sikap rendah hati dan menjauhkan seseorang dari anggapan bahwa pencapaian dan rezeki yang diperoleh merupakan buah dari kemampuan pribadi semata, terlepas dari peran dan pertolongan-Nya.

#### **Simbolik Perayaan Hari Raya Besar Agama Islam**

Mangalomang pada dasarnya merupakan salah satu strategi penyebaran Islam yang diterapkan Syekh Burhanuddin dalam mengenalkan nilai-nilai keislaman kepada masyarakat Kabupaten Ulakan, utamanya dalam membentuk pemahaman tentang batasan halal dan haram dalam konsumsi makanan. Dalam perkembangannya, praktik ini mengalami transformasi fungsi yang cukup signifikan tidak lagi terbatas sebagai sarana edukasi keagamaan semata, melainkan menjelma menjadi ekspresi budaya yang hidup dan terus direproduksi oleh masyarakat Sumatera Utara, khususnya di wilayah Tapanuli Selatan, dalam berbagai perayaan keislaman, termasuk peringatan kelahiran Nabi Muhammad S.A.W.

Di tengah masyarakat pesisir Sumatera yang mayoritasnya memeluk Islam, seperti di kawasan Tapanuli Selatan, Mangalomang telah bertumbuh menjadi bagian yang sulit dipisahkan dari ritme kehidupan keagamaan sehari-hari. Tradisi ini bukan sekadar pilihan, melainkan telah menjadi semacam kewajiban kultural yang diemban secara kolektif. Penyelenggaraannya dalam skala yang lebih besar dan meriah secara khusus dikaitkan dengan momen Maulid Nabi, menjadikan peringatan tersebut sebagai puncak ekspresi tradisi ini dalam kalender keagamaan masyarakat setempat.

Sebagaimana dicatat oleh (Refisrul, 2017), siklus pelaksanaan Mangalomang berlangsung secara konsisten dari tahun ke tahun, mencakup rentang waktu sebelum, selama, hingga sesudah puncak perayaan Maulid Nabi. Masjid menjadi titik sentral penyelenggaraan tradisi ini, sekaligus menegaskan fungsinya yang tidak semata-mata bersifat ritual keagamaan, tetapi juga sebagai ruang perekat identitas sosial dan budaya komunitas Muslim di wilayah tersebut.

#### **Simbolik Upacara Kematian**

Kehadiran lemag tidak terbatas pada konteks perayaan semata, melainkan turut melekat dalam ritual kedukaan yang dijalankan oleh keluarga yang berduka. Di wilayah Sumatera Utara, tradisi memasak lemag yang dikenal pula dengan sebutan Mangalomang merupakan kewajiban yang tak terpisahkan dari prosesi mendoa, yakni serangkaian upacara keagamaan yang diselenggarakan secara bertahap sejak hari ketujuh hingga hari keempat puluh setelah seseorang meninggal dunia. Dalam praktiknya, lemag yang telah dimasak kemudian dibagikan kepada para pelayat sebagai bentuk penghargaan atas keikutsertaan mereka dalam majelis zikir dan doa bersama. Di beberapa daerah kegiatan Mangalomang pada upacara kematian sudah jarang dilakukan, mengingat besarnya biaya yang ditanggung oleh keluarga yang sedang berduka.

#### **Makna Simbolik Budaya**

Pada tradisi Mangalomang, terdapat makna simbolik budaya berupa: a) makna simbolik budaya pesta perkawinan, b) makna simbolik budaya sillaturahmi, dan c) makna simbolik budaya gotong-royong. Adapun penjelasannya sebagai berikut:

#### **Makna Simbolik Budaya Perkawinan**

Makna simbolik budaya pada tradisi Mangalomang juga terlihat dari adat budaya pernikahan masyarakat Sumatera Utara. Pada masyarakat Sumatera Utara khususnya di tanah batak makanan lemag dibuat untuk acara pernikahan batak angkola. Orang batak bisanya melakukan tradisi Mangalomang yang dilakukan oleh pihak mempelai pria. Jika lemag sudah matang dengan sempurna, lemag akan diberi kepada pihak mempelai wanita.

Dalam tradisi masyarakat Batak, terdapat larangan yang bersifat mengikat terhadap perkawinan antara dua individu yang berasal dari marga yang sama baik sesama Sinaga, sesama Siregar, maupun marga-marga lainnya. Larangan ini berakar pada keyakinan bahwa kesamaan marga mencerminkan kesatuan garis keturunan patrilineal, sehingga seluruh anggotanya dipandang sebagai satu rumpun keluarga besar yang terikat hubungan persaudaraan. Dalam logika adat ini, menjalin hubungan romantis di antara sesama marga dianggap melanggar batas-batas yang telah ditetapkan secara turun-temurun. Lebih dari sekadar aturan sosial, perkawinan itu sendiri merupakan momen krusial dalam perjalanan hidup seorang laki-laki dan perempuan sebuah ikatan yang diharapkan bertahan seumur hidup dan dilandasi oleh kasih yang tulus.

Di tengah masyarakat Sumatera, khususnya komunitas Batak, prosesi perkawinan antara seorang laki-laki yang disebut Anak dan seorang perempuan yang disebut Boru berlangsung dalam bingkai adat yang telah diwariskan lintas generasi. Salah satu ketentuan yang melekat dalam ritual tersebut adalah kewajiban pihak mempelai laki-laki untuk menyerahkan sejumlah batang lemag kepada keluarga perempuan. Kehadiran lemag bukan sekadar simbolis ia merupakan syarat substantif

yang apabila diabaikan dapat berakibat pada batalnya pelaksanaan perkawinan secara adat. Dengan demikian, lemang menempati kedudukan yang tak tergantikan dalam struktur upacara perkawinan Batak, dan signifikansinya tetap terjaga hingga masa kini.

#### **Makna Simbolik Budaya Silaturahmi**

Terdapat ikatan silaturahmi yang terjalin dalam tradisi ini. Masyarakat desa Paranjulu memiliki hubungan darah satu dengan yang lain. Menjalin tali silaturahmi merupakan salah satu cara mewujudkan ukhuwah Islamiyah dan dapat dilakukan dengan cara mengunjungi tetangga dan keluarga saling mengunjungi. Selain membuat orang lain yang dikunjungi merasa bahagia, tali silaturahmi juga memiliki banyak hikmah atau keutamaan.

Tradisi Mangalomang juga menjadi simbol dari pendekatan hidup rukun dan toleransi antar umat beragama. Dengan demikian, tradisi Mangalomang bukan sekadar tradisi kebudayaan, tetapi juga kemanusiaan, kebangsaan, dan kemaslahatan bersama. Tradisi ini menjadi simbol dari pendekatan hidup rukun dan toleransi antar umat beragama. Oleh karena itu, talisilaturahmi memiliki manfaat yang besar dalam mempererat hubungan sosial dan memupuk rasa persaudaraan di antara umat Islam.

#### **Makna Simbolik Gotong Royong**

Tradisi Mangalomang menjadi salah satu tradisi yang sangat erat hubungannya dengan masyarakat Sumatera. Tradisi ini biasa dilakukan masyarakat desa Paranjulu, dimana semangat gotong royong masih terpatri kuat dalam diri setiap individu. Pada saat proses memasak berlangsung terjalin gotong-royong anatara satu dengan yang lainnya. Kaum ibu-ibu maupun bapak-bapak saling membantu dalam memasak lemang tersebut. Dari awal memasak lemang hingga akhir selalu saling bahu-membahu membantu.

Masyarakat desa Paranjulu saling bergotong-royong membersihkan desa dan area masjid yang akan di jadikan tempat berbuka puasa bersama dengan lemang yang sudah di masak bersama dan dilanjutkan sholat tarawih. Sewaktu lemang di hidangkan di masjid juga masyarakat desa saling membantu menyusun lemang dan sajian lainnya untuk acara berbuka bersama masyarakat desa Paranjulu. Gotong royong merupakan simbol kebudayaan masyarakat desa Paranjulu yang mengedepankan kebersamaan. Gotong royong mengandaikan pengakuan akan yang lain (manusia dan Tuhan), kebersamaan, kerja sama demi keadilan, dan musyawarah.

#### **Makna Filosofis Makanan dalam Sastra dikaitkan dengan Kehidupan**

Menurut hasil wawancara bersama Buya Regar selaku ketua adat, makna filosofis kehidupan yang ada di dalam tradisi Mangalomang Tapanuli Selatan, Sumatra Utara ialah sebagai berikut:

- a. Seruas Bambu: Seruas Bambu memiliki filosofis berbentuk bulat dan panjang. Dalam kehidupan sehari-hari memasak lemang dari awal hingga akhir dilakukan dengan bermusyawarah bersama. Lemang berarti “bulat air dek pembuluh, bulat kato dek mufakat”. Semua pelaksanaan telah di runding bersama-sama dengan satu tujuan yang baik. Dalam makna filosofis tersebut bahwa lemang berarti bulat seperti kesepakatan yang dicapai melalui musyawarah dan mufakat. Semua pelaksanaan telah di diskusikan secara bersama-sama dengan satu tujuan yang baik.
- b. Beras Ketan: Beras ketan memiliki filosofis erat dalam suatu hubungan bermasyarakat dan mempunyai kekuatan antara satu dengan yang lainnya. Dalam kehidupan sehari-hari seperti halnya bertetangga tidak dianjurkan saling bermusuhan satu dengan yang lainnya. Tidak mudah goyah dengan perdebatan kecil, saling memaafkan dan bersatu kembali.
- c. Santan Kental: Santan kental yang memiliki filosofis air santan yang berwarna putih seperti kapas dapat dilihat dengan hati yang suci. Dengan kehidupan sehari-hari tradisi ini dilakukan masyarakat desa Paranjulu dari awal hingga akhir dijalankan dengan hati yang ikhlas dan tulus. Tidak merasakan rugi sedikitpun dalam melakukan tradisi Mangalomang ini. Air santan putih berarti putih kapas boleh dilihat putih hati berkadaan. Semua yang dikorbankan untuk tradisi Mangalomang ini merupakan keikhlasan hati atau ketulusan hati, tanpa ada rasa rugi sedikitpun diartikan bahwa air santan putih berarti kebaikan hati seseorang bisa dilihat dari tingkah lakunya.
- d. Daun Pisang: Pada filosofis daun pisang memiliki makna mempererat tali persaudaraan (Sillaturahmi) dan membuat rasa simpati yang besar terhadap warga desa Paranjulu antara satu dengan yang lainnya. Ciri khas memasak lemang menggunakan daun pisang. Daun pisang akan membuat lemang menjadi lebih wangi. Lemang dilapisi dengan daun pisang dan disantap bersama-sama mempunyai makna mempererat tali silaturahmi dan rasa simpati terhadap masyarakat satu dengan yang lainnya.
- e. Daun Pandan: Daun pandan memiliki filosofis berupa harumnya daun pandan yang terus menerus tiada henti memberikan rasa tentram dan menyenangkan bagi yang menciumnya. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat desa Paranjulu memiliki prinsip selama hidup di dunia hendaknya menebarkan kebaikan antara satu dengan yang lainnya. Seperti harumnya daun pandan, selalu wangi dimanapun keberadaanya. Masyarakat hidup di dunia ini, hendaknya menebarkan aroma harum, seperti harumnya daun pandan.
- f. Kemiri: Kemiri mempunyai filosofis membantu menguatkan aroma sedap dan rasa pada masakan lemang. Dalam kehidupan bertetangga dan bermasyarakat alangkah baiknya mempunyai rasa simpati dan kepedulian antara satu dengan yang lainnya. Makna kemiri dalam tradisi Mangalomang yakni hidup dalam bertetangga harus mempunyai rasa simpati

dan keperdulian antara satu sama lain. Jika ada tetangga yang membutuhkan bantuan alangkah baiknya warga saling membantu dengan semampunya.

#### **Makna Natural dalam Sastra dikaitkan dengan Kesehatan**

- a. Seruas Bambu: Memasak lemang mempunyai keunikan tersendiri. Dengan menggunakan seruas bambu beras ketan dimasukan ke dalam bambu tersebut. Hal ini berdampak baik pada kesehatan, karena memasak dengan bahan seruas bambu tidak menambahkan kandungan zat-zat berbahaya pada masakan. Contohnya seperti menggunakan media memasak beras (rice cooker). Pada media masakan beras dengan menggunakan (rice cooker) akan menambah kandungan kimiawi pada beras yang di masak. Karena dengan memasak menggunakan bantuan berdayakan listrik juga tidak baik bagi kesehatan di jangka panjang.
- b. Beras Ketan: Sebagai salah satu varietas padi khusus, beras ketan memiliki profil nutrisi yang cukup menonjol dibandingkan beras pada umumnya. Komposisi gizinya didominasi oleh karbohidrat dengan proporsi mencapai 80%, disertai kandungan lemak sebesar 4%, protein 6%, dan kadar air 10%. Yang membedakannya secara signifikan dari padi biasa bukan hanya dominasi karbohidrat tersebut, melainkan juga keunggulan pada nilai kalori, kalsium, dan fosfat yang relatif lebih tinggi. Di samping itu, beras ketan turut mengandung sejumlah mineral esensial serta vitamin B1 dan B2 yang berperan penting dalam metabolisme tubuh. Keseluruhan keunggulan kandungan inilah yang menjadikan konsumsi lemang berbasis beras ketan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat Desa Paranjulu, terlebih karena bahan ini diperoleh langsung dari sumber alami tanpa intervensi bahan kimiawi apapun dalam proses pengolahannya.
- c. Santan Kental: Santan telah lama dikenal dalam tradisi kuliner nusantara bukan sekadar sebagai penyedap masakan, melainkan juga sebagai bahan pangan yang menyimpan nilai gizi cukup berarti. Warisan pengetahuan leluhur ini kini didukung oleh fakta ilmiah yang menunjukkan keragaman nutrisi yang terkandung di dalamnya. Dalam setiap 100 gram santan, tubuh memperoleh asupan air sebanyak 54,9 gram, energi senilai 324 kalori, protein 4,2 gram, serta lemak 34,3 gram. Kandungan karbohidratnya tercatat sebesar 5,6 gram, sementara komponen mineralnya meliputi kalsium 14 mg, fosfor 45 mg, besi 1,9 mg, natrium 18 mg, kalium 514,1 mg, dan zinc 0,9 mg, ditambah vitamin C sebesar 2 mg. Keistimewaan lain yang dimiliki santan terletak pada kandungan antioksidannya yang berperan dalam menjaga stabilitas kesehatan tubuh secara menyeluruh. Dengan demikian, sebagai bahan baku alami yang kaya akan zat gizi, santan memiliki kedudukan yang sangat strategis dalam proses pembuatan lemang, baik dari sisi cita rasa maupun nilai kesehatan.
- d. Daun Pisang: Praktik penggunaan daun sebagai lapisan pembungkus dalam pembuatan lemang bukan sekadar teknik memasak biasa, melainkan cerminan dari sistem pengetahuan lokal yang telah terwariskan secara turun-temurun. Kearifan semacam ini menyimpan nilai budaya yang signifikan dan menuntut perhatian serius untuk dikaji, dijaga keberlangsungannya, serta dikembangkan agar tidak tergerus oleh perubahan zaman. Keberadaan bahan-bahan alami seperti daun sebagai medium pembungkus makanan juga membawa implikasi positif, baik dari sisi ekologis maupun sosial bagi komunitas desa Paranjulu. Sifat daun yang bebas dari kandungan zat kimia berbahaya, mudah diperoleh di lingkungan sekitar, dan lentur untuk dibentuk menjadikannya pilihan yang sangat fungsional. Lebih dari sekadar fungsi perlindungan, penggunaan daun turut berkontribusi pada estetika penyajian lemang sekaligus menghadirkan aroma khas yang memperkaya cita rasa hidangan tersebut.
- e. Kemiri: Kemiri merupakan salah satu tanaman yang memiliki spektrum manfaat luas bagi kesehatan manusia. Bagian bijinya secara khusus telah lama dimanfaatkan sebagai sumber minyak nabati sekaligus rempah dalam berbagai tradisi kuliner. Dalam ranah pengobatan tradisional, buah kemiri dipercaya mampu mengatasi sejumlah gangguan kesehatan, mulai dari diare, disentri, sembelit, dan buang air besar berdarah, hingga keluhan seperti sakit perut, demam, sariawan, dan nyeri gigi. Dalam konteks pembuatan lemang, penambahan kemiri yang telah dihaluskan berperan meningkatkan kadar lemak secara alami pada hidangan, tanpa memerlukan bahan tambahan sintetis apapun.
- f. Daun Pandan: Daun pandan, di sisi lain, dikenal luas sebagai tanaman tropis serbaguna yang memiliki peran penting dalam dunia kuliner maupun pengobatan tradisional. Dalam perspektif etnomedisin, daun ini telah digunakan sebagai salah satu terapi herbal untuk penderita diabetes melitus. Dalam proses pengolahan lemang, kehadirannya terutama berfungsi sebagai penguat aroma alami yang khas, di mana wanginya yang kuat sekaligus memberikan efek menenangkan. Tanpa keterlibatan bahan kimia tambahan, daun pandan mampu memperkaya dimensi sensoris lemang baik dari segi aroma, rasa, maupun warna sekaligus memperpanjang daya simpan makanan berkat senyawa bioaktif yang terkandung dalam ekstraknya. Tidak hanya bahan-bahan nya saja, tetapi cara memasaknya dengan cara dibakar. Memasak lemang dengan cara dibakar memiliki manfaat dengan tidak menggunakan minyak makan yang kandungannya dapat meningkatkan kolestrol bagi kesehatan tubuh.

## **Fungsi Mangalomang**

### **Fungsi Agama**

Fungsi agama yang bisa diambil dari tradisi Mangalomang berupa nilai-nilai ibadah dan akidah akhlak. Nilai Aqidah (Hablun Minallah) atau hubungan antara manusia dengan Allah Swt yang disampaikan dalam tradisi Mangalomang yakni masyarakat menyakini dengan sepenuh hati bahwa segala kenikmatan dan keselamatan yang diperoleh berasal dari Allah Swt. Fungsi agama yang terkandung dalam tradisi ini berupa wujud rasa syukur hambanya kepada Allah Swt. Seperti di acara kenduri yang menghadirkan lemang pada sajian acara tersebut mengandung fungsi wujud selamat, syukuran atau juga perayaan.

Tradisi Mangalomang mampu menjadikan tradisi suatu perayaan hari raya besar masyarakat yang beragam islam, berupa perayaan hari raya idul fitri, perayaan hari raya idul adha, perayaan Maulid Nabi Saw, dan sajian pada waktu berbuka puasa bersama di masjid. Dengan rasa bahagia dan suka cita yang di rasakan masyarakat desa Paranjulu membuat senyum bahagia yang terpancar dari wajah masyarakat desa Paranjulu. Saat melafaskan takbiran bersama, masyarakat sangat antusias.

Tradisi Mangalomang juga memiliki fungsi sebagai upacara kematian. Pada peringatan kematian, masyarakat menggunakan sajian lemang untuk dijadikan bingkisan sebagai ucapan terima kasih untuk pelayat yang telah berdzikir dan berdoa. Memasak lemang biasanya dilakukan pada peringatan kematian disaat tujuh harian hingga 40 harian keluarga yang sedang berduka.

### **Fungsi Budaya**

Terdapat dua fungsi budaya yang terdapat pada tradisi Mangalomang, yakni fungsi budaya sillaturahmi dan fungsi budaya gotong-royong. Pada budaya sillaturahmi, masyarakat desa Paranjulu memiliki hubungan darah dan ikatan persaudaraan yang terjalin satu dengan yang lainnya. Tradisi Mangalomang menjadi daya tarik karena tradisi ini merupakan sebuah toleransi yang terjalin dengan satu sama lain. Seperti menyambut kedatangan sanak keluarga dari luar daerah dan menyambut para tamu yang tidak dikenal dengan menghadirkan lemang kepada keluarga maupun tamu tersebut.

Semangat gotong-royong sangat terjalin kuat pada tradisi Mangalomang tersebut. Pada saat proses memasak berlangsung terjalin kerja sama gotong-royong anantara satu dengan yang lainnya. Mulai dari kaum ibu-ibu hingga bapak-bapak saling bekerja sama dan membantu dalam memasak lemang. Masyarakat desa Paranjulu saling bergotong-royong membersihkan desa dan area masjid yang akan dijadikan tempat berbuka puasa bersama dengan hidangan lemang yang sudah melewati proses memasak panjang yang dimasak secara bersama.

### **Fungsi Tradisi**

Setiap daerah memiliki memiliki fungsi tradisi yang berbeda. Terdapat empat memasak lemang dalam setiap daerah di pulau Sumatera dan mempunyai empat nama yang berbeda di setiap tradisinya. Pertama terdapat Balemang dari daerah Aceh, yakni memiliki fungsi berupa sebagai upaya mengusir wabah.

Praktik balemang tidak semata-mata diselenggarakan sebagai respons terhadap wabah yang tengah melanda wilayah lain, melainkan juga digelar ketika ancaman serupa secara nyata telah menyerang komunitas setempat itu sendiri. Seperti sewaktu covid 19 melanda daerah Aceh, disitulah masyarakat melakukan tradisi Balemang untuk berdoa kepada Allah Swt agar wabah yang menyerang daerah Aceh lekas disembuhkan.

Kedua ada tradisi Mangalomang yang berasal dari Sumatera Utara. Tradisi ini merupakan penyebaran dari tradisi Malamang yang awal muasal dari Sumatera Barat. Masyarakat Sumatera Utara melakukan tradisi Mangalomang berfungsi sebagai peringatan perayaan hari besar islam sebagai rasa wujud syukur kepada Allah Swt karena telah memberikan kenikmatan, kerahmatan, keberkahan, umur yang panjang serta rezeki dalam menjalankan ibadah puasa selama satu bulan lamanya.

Tradisi ketiga adalah Malamang, sebuah praktik budaya yang seperti halnya Mangalomang telah diwariskan lintas generasi dan berakar kuat dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Berbeda dari perayaan yang berlangsung berhari-hari, Malamang diselenggarakan secara terpusat dalam satu waktu dan satu lokasi, dengan fungsi utama sebagai bentuk penghormatan terhadap kelahiran Nabi Muhammad Saw. Pelaksanaannya pun bersifat fleksibel secara temporal: dapat dilangsungkan sebelum tanggal 12 Rabiul Awal sebagai antisipasi peringatan, tepat pada momen peringatan itu sendiri, maupun sesudahnya sebagai bagian dari ekspresi syukur yang berkelanjutan.

Adapun tradisi keempat, yakni Melemang, memiliki orientasi yang berbeda secara fungsional. Tradisi ini lahir dari kebutuhan komunal untuk menangkal bencana, khususnya banjir yang kerap mengancam kawasan permukiman. Sebagai wujud respons kolektif, masyarakat menggelar sedekah desa dengan menyiapkan lemang secara bersama-sama tanpa pengecualian sosial. Yang menarik, daya tarik tradisi ini melampaui batas administratif: warga dari desa-desa tetangga bahkan dari luar kabupaten turut hadir, membaur dalam suasana kebersamaan sekaligus menikmati hidangan lemang yang disajikan oleh tuan rumah dengan penuh keramahan.

## **PENUTUP**

Kajian gastronomi dalam karya sastra menyimpan lapisan-lapisan makna yang saling bertautan. Pertama, makanan kerap difungsikan sebagai simbol yang melampaui fungsi literalnya ia menjadi medium untuk mengekspresikan nilai budaya, identitas sosial, maupun kondisi psikologis tokoh. Kedua, di luar dimensi simbolik tersebut, makanan juga mengandung muatan filosofis yang menghubungkan pengalaman makan dengan perenungan eksistensial manusia dalam menjalani kehidupan. Ketiga, sastra turut merekam dimensi natural dari makanan dengan mengaitkannya pada kesadaran akan kesehatan dan relasi manusia dengan alam sebagai sumber penghidupan. Makna simbolik dalam makanan berupa simbolik wujud rasa syukur, simbolik perayaan hari raya besar agama islam, dan simbolik upacara kematian. Makna filosofis makanan dalam sastra dikaitkan dengan kehidupan terdapat pada setiap bahan baku pembuatan lemang yakni seruas bambu, beras ketan, santan kental, daun pisang, daun pandan dan kemiri. Dan simbolik makna natural dalam sastra dikaitkan dengan kesehatan dengan menggunakan bahan-bahan alami yang diperoleh dari alam dan tidak menggunakan unsur zat kimiawi dan pewarna kimiawi pada proses pembuatan lemang. Fungsi lemang dalam tradisi Mangalomang memiliki dua fungsi, yakni berupa fungsi agama yang memiliki arti wujud rasa syukur kepada Allah Swt karena telah memberikan keberkahan, keselamatan dan berkah umur yang panjang selama menjalankan ibadah puasa dan mengikuti perayaan hari raya idul fitri. Selanjutnya ada fungsi budaya, memiliki dua fungsi budaya berupa budaya sillaturahmi yang mengajarkan kepada masyarakat untuk saling menjalankan tali persaudaraan antara sesama, tidak membedakan satu dengan yang lainnya. Yang kedua berupa budaya gotong-royong yang terdapat arti saling membantu, bekerja sama dan ikhlas dalam setiap membantu satu dengan sesama.

#### **.DAFTAR RUJUKAN**

- Endraswara. (2018). *Antropologi Sastra Lisan: Pespektif, Teori, dan Praktik Pengkajian*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Endraswara, S. (2017). *Falsafah Hidup Jawa Menggali Mutiara Kebijakan dari Intisari Falsafat Kehidupan*. Yogyakarta: Cakrawala.
- Refisrul. (2017). Lamang dan Tradisi Malamang pada Masyarakat Minangkabau. *Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 3(2), 1–25.
- Rusli, M. (1922). *Kasih Tak Sampai*. Jakarta: PT Balai Pustaka.
- Setyosari, P. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta: Prenadamedia.
- Sugiyono. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak