

MEMPERKENALKAN NANIURA MAKANAN KHAS BATAK SEBAGAI HIDANGAN APPETIZER

Oleh : Maria BF. Manalu
Dosen AKPINDO, Jakarta

Abstract

Indonesia is an archipelago consisting of thirty-three provinces that have a diversity of cultures, customs, arts, languages, and natural resources tourism is a mainstay in Indonesia. But in addition, Indonesia also has a wide range of culinary tourism can be one of the supporting components in the Indonesian tourism.

Indonesia culinary uniqueness can be proved in one of the provinces located on the island of Sumatra provincial capital of North Sumatra in Medan. The majority of provinces inhabited by the Batak tribe has so many diverse tourism potential, not just the attraction of natural or man-made attractions, but also from the culinary attraction with its own uniqueness that should be introduced and marketed both domestically or abroad. This should be done with a purpose other than to attract tourists who come but also to preserve the typical food in order not to be outdone by the modern diet which is very fast growing so it remains an ever popular tourist attractions.

In North Sumatra, usually a typical meal served relating to a particular traditional event, because there are a lot of typical foods found there, but some are not associated with any traditional event. Often all the typical food served at traditional events into the main dish (maincourse), which probably should be an appetizer food (appetizers), for example food that is typical of North Sumatra Naniura

PENDAHULUAN

Naniura sangat cocok sebagai hidangan pembuka dan kurang cocok jika dijadikan sebagai hidangan utama. Dilihat dari segi rasa asam yang dihasilkan dari naniura sangatlah sesuai dengan karakteristik dari sebuah hidangan *appetizer*. Hal demikian dapat saja terjadi dikarenakan masyarakat yang kurang atau sama sekali tidak mengetahui mengenai tata cara urutan makan yang baik dan benar, yaitu dimulai dengan makanan pembuka (*appetizer*), kemudian makanan cair (*soup*), di lanjutkan dengan makanan utamanya (*maincourse*), dan terakhir makanan penutup (*dessert*). Tujuan penelitian yaitu untuk mengangkat Naniura yang sebelumnya sebagai *maincourse* kemudian dijadikan *appetizer*.

Appetizer

Menurut Gisslen (2006) *appetizer* adalah suatu makanan yang bisa berbentuk padat ataupun cair dengan kondisi suhu bisa panas ataupun dingin dalam porsi yang kecil yang disajikan sebelum hidangan utama (*maincourse*) dengan tujuan untuk merangsang atau menambah nafsu makan.

Appetizer yang baik akan memberi rangsangan nafsu makan yang kuat. Nafsu makan tidak hanya dirangsang oleh bau masakan, tetapi juga dirangsang oleh bentuk dan susunan makanan itu.

Sesuai dengan fungsinya, hidangan pembuka atau *Appetizer* yang terkadang disebut sebagai *Hors D'oeuvre* atau starter karena hidangan yang disajikan sebagai awal hidangan dapat membangkitkan selera makan, mempunyai beberapa karakteristik, yaitu :

1. Mempunyai penampilan yang menarik, memiliki warna yang selaras, merupakan hidangan yang segar, dan disiapkan dengan bersih dan rapi.
2. Mempunyai rasa yang pada umumnya menjurus ke asam, asin pahit, atau pedas untuk menambah selera makan. Jarang sekali hidangan pembuka yang rasanya manis karena rasa manis tidak menambah selera makan melainkan akan mengenyangkan.
3. Berbentuk kecil dengan porsi yang ringan, mudah untuk dimakan, dan tidak mengenyangkan.
4. Disajikan dalam temperatur yang tepat. *Appetizer* yang panas haruslah panas, sedangkan yang dingin haruslah dingin.
5. Penyajian dan penampilannya di atas piring harus menarik, termasuk di dalamnya bentuk, ukuran, berat, warna, dan rasa.
6. Kesederhanaan adalah merupakan kunci utama. Hindari penyajian yang berlebihan dan penggunaan *garnish* yang terlalu banyak.

Klasifikasi Appetizer

Appetizer atau hidangan pembuka dapat diklasifikasikan berdasarkan beberapa hal, yaitu :

1. Suhu atau temperatur penyajiannya.
Penyajian *Appetizer* yang baik haruslah dengan suhu yang sesuai. Berdasarkan temperturnya hidangan pembuka dibedakan menjadi :
 - a. *Cold Appetizer*, yaitu hidangan pembuka yang disajikan pada suhu sekitar 15 derajat Celcius. *Cold Appetizer* dapat berupa *cocktail*, contohnya yaitu *shrimp cocktail*, *sea food cocktail*, *fruit cocktail*, dan lain-lain. Namun ada juga yang berupa *salad*, contohnya yaitu, *avocado salad*, *chicken hawailan salad*, *beef salad*, dan lain-lain.
 - b. *Hot Appetizer*, yaitu hidangan pembuka yang disajikan pada suhu sekitar 60 derajat Celcius. Contoh dari *hot Appetizer* yaitu, kroket kentang, *smoke beef pie*, *buoche a la rein*, dan lain-lain. Sebagai estatan tambahan, untuk *hot appetizer* pada umumnya disajikan sebagai hidangan kedua setelah hidangan *soup*.

Jenis-jenis Appetizer

Appetizer memiliki beragam jenis, ada yang berbentuk cair dan ada juga yang padat, bahan yang digunakan juga sangat beragam. Berikut ini adalah merupakan ragam jenis hidangan pembuka :

1. *Alcoholic beverages* (minuman beralkohol).
Sebagai hidangan pembuka untuk menambah nafsu makan, minuman beralkohol hanya digunakan dalam jumlah yang sedikit. Minuman yang biasa digunakan adalah *wine* dan *martini*.
2. *Cocktails*.
Cocktails bisa berupa *juices* dari sayuran atau buah-buahan dengan suhu penyajian yang dingin dan rasa asam yang lebih kuat daripada rasa manis. *Cocktails* bisa juga terbuat dari campuran beberapa jenis buah-buahan, buah yang masih segar, buah yang dikalengkan, ataupun buah yang dikeringkan. Selain dari itu, *cocktails* bisa juga terbuat dari *seafood* seperti udang, cumi-cumi, kepiting, dan lain-lain.
3. *Sweet appetizer*
Biasanya berupa buah segar yang masih dalam kondisi utuh. Pengolahannya

adalah *baked* atau *broiled* yang kemudian ditambahkan dengan perasan air jeruk nipis atau jeruk lemon.

4. *Appetizer salads*
Bahan dasar untuk membuat *salad* sangatlah beragam. Mulai dari jenis sayuran, buah, *seafood*, bahkan sampai daging, baik daging sapi ataupun daging unggas. *Salad* biasanya disajikan bersama dengan *sauce*, baik tercampur atau terpisah.
5. *Soups*
Soup yang dibuat sebagai hidangan pembuka biasanya disajikan dengan suhu yang dingin dengan rasa yang baik. Disarankan tidak menggunakan sayuran dalam *soup* untuk hidangan pembuka. Contohnya yaitu, *boullion* dan *consomme*.
6. *Hor D'oeuvres*
Hidangan pembuka untuk jenis ini biasanya dimakan hanya dengan menggunakan tangan, *toothpick*, atau dengan garpu. Penyajiannya bisa dalam kondisi yang panas ataupun dingin. Contohnya yaitu, keju atau daging dengan ukuran satu kali gigit, *meatballs*, dan lain-lain.
7. *Canapes*
Canapes adalah suatu hidangan yang dapat dimakan hanya dalam satu kali gigitan saja. Roti tawar atau *cracker* sebagai *base* yang kemudian pada bagian atas dapat ditambahkan ikan, *seafood*, daging, telur, keju, *caviar*, dan lain-lain.
8. *Relishes*
Dapat berupa sayuran yang segar atau *pickles* (acar). Contoh yang berupa sayuran segar yaitu, *radish*, wortel, seledri, lobak, mentimun, dan lain-lain. Yang berupa acar yaitu semua jenis sayura yang bisa dibuat acar.
9. *Snacks*
Terkadang disajikan tersendiri sebagai hidangan yang menyegarkan. Pada umumnya hidangan jenis ini memiliki harga yang mahal. Contoh dari *snacks* yaitu, *corn chip*, *tortilla chip*, *potato chip*, dan lain-lain.
harus sesuai dengan prosedur dari resep yang telah ditetapkan.

Penggunaan *sauce* dalam *appetizer*

Penggunaan atau pemilihan *sauce* pada hidangan pembuka didasarkan pada jenis hidangan yang dibuat. Untuk *hot appetizer* maka sebaiknya menggunakan *sauce* panas dan sebaliknya untuk *cold appetizer* maka sebaiknya menggunakan

sauce yang dingin. Ada dua cara penempatan *sauce* pada hidangan pembuka, yaitu :

1. Penempatan *sauce* yang terpisah dengan hidangannya. Pada saat hidangan disajikan *sauce* yang digunakan ditempatkan secara terpisah dengan hidangan pembukanya.
2. Penempatan *sauce* yang tercampur rata dengan hidangannya. Saat penyajian hidangan pembuka, *sauce* yang digunakan sudah tercampur dengan hidangannya pada tempat penyajiannya.

Selayang Pandang Kuliner Batak

Indonesia memiliki banyak provinsi yang sangat kaya akan kebudayaan. Semua etnis memiliki nilai budaya masing-masing, mulai dari adat istiadat, tari daerah, pakaian adat, bahasa adat, sampai jenis makanannya. Salah satu daerah yang memiliki budaya yang sangat menarik yaitu Sumatra Utara.

Sumatra Utara merupakan salah satu provinsi yang terdapat di Negara Kesatuan Republik Indonesia, tepatnya terdapat di sebelah Utara pulau Sumatra. Provinsi Sumatra Utara dengan ibukotanya Medan, mempunyai luas 71.680,68 km². Sumatra utara berbatasan dengan provinsi Nanggroe Aceh Darussalam di sebelah utara, dengan Sumatra Barat serta Riau di sebelah selatan, Samudra Hindia di sebelah barat serta Selat Malaka di sebelah timur.

Sumatra Utara merupakan kampung halaman suku bangsa Batak yang hidup di pegunungan dan suku bangsa Melayu yang hidup di pesisir timur. Selain itu juga ada suku bangsa Nias di pesisir barat Sumatra. Wilayah Sumatra Utara terdiri dari daerah pantai, dataran rendah dan dataran tinggi serta pegunungan Bukit Barisan yang membujur dari utara sampai selatan.

Sumatra Utara adalah daerah yang pantas untuk diperhitungkan sebagai tujuan wisata, mulai dari wisata alam yang memiliki panorama yang indah, wisata sejarah yang memiliki berbagai situs yang mempunyai nilai sejarah yang tinggi, sampai dengan wisata kuliner yang mempunyai keunikan tersendiri.

Selain kaya dengan adat budaya, Sumatra Utara juga kaya dengan ragam etnis, antara lain etnis Melayu, Batak Toba, Batak Karo, Batak Angkola, Batak Pakpak, Batak Simalungun, Nias, etnis Sibolga Pesisir, dan etnis pendatang. Keragaman budaya ini sangat

mendukung dalam pasar pariwisata di Sumatra Utara. Walaupun begitu banyak etnis budaya di Sumatra Utara tidak membuat perbedaan antar etnis dalam bermasyarakat karena tiap etnis dapat berbaur satu sama lain dengan memupuk kebersamaan yang baik.

Naniura sebagai makanan khas dari Sumatra Utara

Sumatra Utara terkenal dengan suku Batak, salah satu suku yang tertua di Indonesia yang diprediksikan telah ada sebelum adanya kerajaan-kerajaan di selatan, timur, dan utara. Selain memiliki bahasa dan aksara, suku Batak juga memiliki berbagai macam makanan khas yang dapat menggugah selera bagi siapapun yang memakannya. Adapun masakan tersebut antara lain adalah Sangsang, Na Tinomburan, Naniarsik, Naniura, dan lain-lain. Adapun dalam hal ini penulis hanya akan menyampaikan perihal salah satu dari masakan khas Sumatra Utara tersebut, yaitu Naniura.

Naniura merupakan salah satu dari boga budaya etnis yang menyebut dirinya "Halak Hita" (suku Batak). Naniura merupakan makanan Khas suku Batak yang berbeda dengan makanan khas suku Batak lainnya, meskipun penggunaan bahan dasar yang digunakan mempunyai kesamaan. Hal mendasar yang menjadi sebuah perbedaan besar dari Naniura yaitu bila pada makanan khas Batak lainnya terdapat proses pemasakan baik direbus, dikukus, digoreng ataupun dibakar, pembuatan Naniura tidak melakukan suatu proses pemasakan.

Jika di artikan dalam bahasa Batak, Naniura adalah ikan yang tidak di masak. Namun rendaman asam yang dihasilkan dari jeruk purut yang secara kimiawi yang kemudian akan mengubah ikan mentah menjadi tidak terasa amis. Selain itu asam dari jeruk purut dapat membuat duri-duri halus pada ikan menjadi lembut. Naniura sangatlah menyehatkan, dikarenakan dalam pembuatannya tidak ditambahkan dengan bumbu-bumbu masakan modern yang mengandung bahan pengawet, melainkan menggunakan bahan-bahan yang alami dan menyehatkan.

Secara adat Batak, hidangan Naniura ini tidak ada hubungannya dengan suatu prosesi adat Batak dikarenakan Naniura tidak sepopuler dengan makanan khas lainnya seperti Arsik. Walaupun begitu Naniura sering kali dihidangkan pada acara pesta pernikahan suku Batak. Naniura akan disajikan hanya bila diminta oleh orang yang mengadakan pesta saja dan yang akan memberikan atau menyajikan adalah orng tua kandung dari pihak laik-laki.

Di Sumatra Utara, Naniura lebih banyak dihidangkan di lapo-lapo tuak, khususnya di daerah Toba dan di buat dalam rumah tangga sebagai suatu hidangan biasa tanpa merujuk pada suatu prosesi adat apapun.

Penjelasan bahan-bahan

Seperti yang sudah dijelaskan bahwa Naniura merupakan makanan yang menyehatkan tubuh karena menggunakan bahan-bahan yang alami. Bahan yang digunakan sangat sederhana yaitu merupakan rempah-rempah atau bumbu dapur yang mempunyai manfaat menyehatkan tubuh. Kemudian daripada itu, bahan-bahannya sangat mudah didapatkan di sekitar kita.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Naniura adalah Ikan Mas yang masih segar dengan berat @ 500 gram / ekor. Sedangkan bumbu dapur yang digunakan yaitu, bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, lengkuas, kemiri, rias, andaliman, dan jeruk purut. Berikut ini penulis akan memberikan penjelasan mengenai bahan-bahan tersebut satu persatu.

1. Ikan Mas

Ikan Mas atau dalam bahasa latin disebut *Cyprinus Carpio* ini merupakan jenis ikan air tawar yang dapat dikonsumsi. Ikan Mas memiliki badan yang memanjang pipih kesamping dan lunak. Ikan Mas yang terdapat di Indonesia merupakan Ikan Mas yang dibawa dari Cina, Eropa, dan Jepang.



2. Andaliman

Tanaman Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) yang termasuk dalam family Rutacea (keluarga jeruk-jerukan) ditemukan tumbuh liar di daerah Tapanuli yang tumbuh di tanah kering di dataran rendah dan dataran tinggi. Andaliman adalah bumbu masakan khas Batak Angkola dan Batak Mandailing. Rempah yang satu ini merupakan komoditi pelengkap masakan khas orang Batak. Berbagai jenis masakan khas Batak seperti Sangsang, Naniura, Natinombur, atau Arsik, rasanya akan kurang tanpa adanya Andaliman. Selain untuk konsumsi rumah makan, Andaliman juga digunakan untuk kegiatan pesta adat.

Buah Andaliman berbentuk kecil-kecil, yang masih muda berwarna hijau, dan buah yang matang akan berwarna merah, sedangkan jika buah mengering akan menjadi warna hitam. Buah Andaliman yang baru dipetik sebaiknya segera dibungkus daun pisang, sebab jika dibiarkan terbuka buah akan menjadi cepat rusak, yang mengakibatkan buah akan langsung berubah menjadi hitam, pecah-pecah, dan biji akan keluar dari kulitnya. Rasa yang dihasilkan dari buah Andaliman adalah pedas, namun berbeda dengan pedas yang dihasilkan cabai. Bila Andaliman digigit, akan tercium aroma minyak atsiri yang wangi dengan rasanya yang khas yang akan merangsang nafsu makan. Di samping itu, buah Andaliman juga mengandung vitamin C dan vitamin E yang sangat berguna untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

Sekarang ini warga Sumatra Utara semakin menyadari bahwa Andaliman merupakan sumber pendapatan yang cukup besar. Di beberapa kecamatan, Andaliman sudah diremajakan dengan cara tersendiri. Pemasaran hasil produksi Andaliman kini semakin meluas, terutama di daerah-daerah komunitas etnik Batak, seperti Jakarta, Batam, Medan, Siantar, bahkan kini banyak pedagang Andaliman sudah mencoba memasarkannya ke Surabaya, Bandung, dan Makasar. Selain terdapat di Sumatra Utara, tanaman Andaliman juga terdapat di negara India, Cina, dan daerah Tibet.



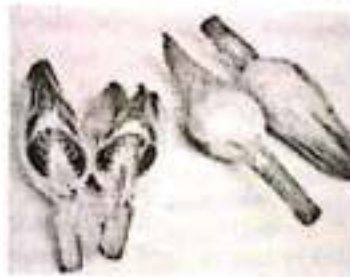
3. Rias

Tanaman ini merupakan rempah yang sangat menarik dikarenakan bentuk dan warnanya yang meurupai bunga hias. Ada beberapa sebutan untuk tanaman ini yaitu Kecombang, namun bagi orang Jawa Barat biasa disebut Honje. Tanaman ini bisa tumbuh hingga mencapai ketinggian lima meter. Jika batangnya sudah tua, batang akan dikupas dan kemudian di ambil bagian dalamnya yang masih putih dan harum, bagian inilah yang disebut Rias.

Aroma Rias sangat harum, ada sedikit aroma asam lemon, dan terdapat juga kesegaran jahe. Karena itu Rias banyak di gunakan dalam masakan Sumatra, terutama yang berbahan dasar ikan, karena Rias dapat meredam aroma

amis dari ikan. Selain itu, Rias juga sangat cocok untuk diolah dengan hidangan *seafood* dan hidangan berkuah, campuran gulai, sambal, serta tumisan.

Secara kasat mata tanaman ini sangat menarik dan hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan. Saat masih muda atau berbentuk kucup, batang berwarna merah muda. Saat berbentuk bunga warnanya semakin cantik dan aromanya semakin tajam, bunga tersebut bisa dipakai sebagai campuran gulai. Buah dari tanaman ini berbentuk seperti nanas, dengan biji mirip kelapa sawit. Saat dikupas buah tersebut berwarna bening, berbiji hitam dengan aromanya yang harum. Buah ini disebut Honje dan biasa untuk campuran sambal.



4. Jeruk Teju (Jeruk Batak)

Jeruk Purut dengan nama ilmiah *Citrus hystrix* DC yang berarti jeruk landak, karena mengacu pada duri-duri yang terdapat pada batang tanaman tersebut. Jeruk rempah yang termasuk ke dalam subgenus *Papede* ini merupakan tumbuhan perdu yang memanfaatkan buah dan daunnya sebagai bumbu penyedap masakan. Dalam jeruk purut terkandung minyak atsiri, *citronelal*, *citronelol*, *nerol*, dan *limonena*.

Tumbuhannya berbentuk pohon kecil, rantingnya berduri, daunnya tersusun vertikal. Buah jeruk purut sangat kecil, biasanya tidak pernah berdiameter lebih dari dua centimeter, bulat dengan tonjolan, dan permukaan kulitnya kasar.

Dalam dunia kuliner, jeruk purut sangat sering digunakan, karena rasa dari sari buahnya yang sangat asam bisa digunakan sebagai penetral bau amis daging ataupun ikan agar yang memakannya tidak merasa mual. Cara penggunaan jeruk purut ini sangat mudah, hanya cukup dengan meneteskan sari buah pada ikan atau daging yang akan digunakan. Selain dari buahnya, daunnya juga bisa digunakan sebagai penambah aroma dalam masakan.



5. Cabai mearah

Cabai merah atau Lombok dalam bahasa Jawa adalah buah dan tumbuhan anggota genus *capsicum* yang termasuk dalam suku terong-terongan (*solanaceae*). Tumbuhan cabai mudah ditanam di dataran rendah maupundataran tinggi. Buahnya dapat digolongkan sebagai sayuran ataupun bumbu, tergantung bagaimana penggunaannya. Sebagai bumbu, buah cabai merah yang pedas sangat populer sebagai penguat rasa makanan.

Kandungan yang terdapat dalam buah cabai yaitu vitamin A dan vitamin C, serta mengandung minyak atsiri *capsaicin* yang menimbulkan rasa pedas dan memberikan kehangatan bila digunakan sebagai rempah-rempah. Selain untuk menghasilkan rasa pedas, cabai merah juga digunakan untuk menambah intensitas warna dalam suatu masakan. Bahkan lebih dari itu, cabai merah juga sangat bagus untuk dibentuk dan dijadikan *garnish* dalam hidangan.



6. Bawang Merah

Bawang merah dengan nama ilmiah *Allium ascalonicum* adalah tanaman dari familia *Alliaceae*. Bawang merah memiliki umbi yang berlapis. Umbi terbentuk dari pangkal daun yang bersatu dan membentuk batang yang berubah bentuk dan fungsi yang kemudian membesar dan menjadi umbi yang berlapis. Lapisan-lapisan pada umbi tersebut terbentuk dari daun yang membesar dan bersatu. Umbi bawang merah bukan merupakan umbi sejati seperti kentang atau talas.

Bawang merah merupakan salah satu tanaman sayuran yang menjadi menu pokok

pada hampir semua jenis masakan dengan fungsi sebagai penyedap masakan, baik daunnya maupun umbinya. Selain sebagai penyedap masakan, bawang merah juga berfungsi sebagai obat tradisional karena mengandung efek antiseptik dari senyawa *Alliin* atau *Allisin* yang oleh enzim *allin liase* di ubah menjadi asam *piruvat*, *ammonia*, dan *allisin* yang bersifat bakterisida.



7. Bawang Putih

Bawang putih adalah nama tanaman dari genus *Allium* sekaligus nama dari umbi yang dihasilkannya. Bawang putih termasuk bumbu dapur yang sangat populer di Asia, karena memberikan aroma harum yang khas pada masakan, sekaligus menurunkan kadar kolesterol yang terkandung dalam bahan makanan yang mengandung lemak. Bawang putih sangat sering digunakan pada jenis masakan Indonesia, Jepang, Cina, dan Korea.

Kandungan senyawa yang ada pada bawang putih adalah *Alliin*. Ketika bawang putih dimemarkan atau dihaluskan, zat *alliin* yang sebenarnya tidak berbau akan terurai. Dengan dorongan dari enzim *alinase*, *alliin* terpecah menjadi *allisin*, *ammonia*, dan asam *piruvat*. Bau tajam yang bawang putih disebabkan karena kandungan zat belerang. Aroma bertambah menyengat ketika zat belerang dalam *allisin* diterbangkan *ammonia* ke udara, sebab *ammonia* mudah menguap. Senyawa *allisin* ini juga berkhasiat menghancurkan pembentukan pembekuan darah dalam arteri, mengurangi gejala diabetes, dan mengurangi tekanan darah.

Bawang putih memiliki beberapa varietas, ada yang warna kulitnya keunguan dan ada yang bersemu merah muda. Namun yang populer dan sering digunakan di dapur adalah yang berwarna putih. Bawang putih yang baik dilihat dari umbinya yang halus dan kulitnya kering. Dalam keadaan kering, bawang putih tahan disimpan berbulan-bulan jika disimpan di tempat yang kering dan sejuk.



8. Kunyit

Kunyit atau *curcuma longa linn* atau *curcuma domestica val* termasuk ke dalam familia *zingiberaceae* atau jahe-jahean. Tanaman kunyit dapat dikategorikan sebagai tanaman rempah dan juga tanaman obat. Dalam dunia kuliner, kunyit digunakan untuk menambah aroma pada masakan dan juga untuk memberikan warna kuning pada suatu masakan. Dalam dunia kesehatan kunyit dijadikan jamu untuk menjaga ketahanan tubuh, serta untuk kecantikan.

Dalam kunyit terkandung senyawa yang disebut *kurkuminoid* yang terdiri dari *kurkumin*, *desmetoksikumin*, dan *bisdemetoksikurkumin*. Selain itu terdapat juga minyak atsiri, *curcumin*, *turmeon*, dan *zingibera* yang bermanfaat sebagai antibakteri dan antioksidan.



9. Lengkuas

Lengkuas merupakan tanaman yang dikenal masyarakat sebagai rempah penyedap aneka masakan yang berbentuk rimpang dengan nama ilmiah *Alpinia Purpurata R Schum*. Rimpang umbi lengkuas memiliki serat yang kasar dan beraroma khas. Tanaman rimpang ini terdiri dari dua jenis varietas, yaitu lengkuas putih dan lengkuas merah.

Pada umumnya, yang lebih populer digunakan sebagai bumbu masakan yaitu lengkuas putih. Sementara itu, lengkuas merah yang memiliki ukuran lebih besar, lebih digunakan sebagai obat, salah satu pemanfaatannya adalah untuk menghambat pertumbuhan jamur kulit.

Kandungan yang terdapat dalam lengkuas yaitu minyak atsiri, *methanol*,

basoni, eugenol, galangan, dan galangol. Penggunaan lengkuas dalam suatu masakan biasanya banyalah dimemarkan saja dan kemudian dicampurkan ke dalam masakan tersebut.



10. Kemiri

Aleurites moluccana merupakan nama lain dari kemiri. Kemiri adalah tumbuhan yang bijinya dapat dimanfaatkan sebagai rempah-rempah dan juga sumber minyak. Kemiri masih sekerabat dengan singkong dan termasuk dalam suku *Euphorbiaceae*. Biji kemiri dengan ukuran empat sampai lima centimeter, memiliki lapisan pelindung yang sangat keras dan mengandung minyak yang cukup banyak, yang dapat digunakan sebagai lilin. Kemiri sedikit beracun ketika masih mentah.

Kemiri sering digunakan sebagai salah satu bumbu dapur dalam masakan. Penggunaan kemiri untuk bumbu dapur biasanya dengan cara dihancurkan atau dihaluskan terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan bumbu yang lain.



A. Resep dan cara pembuatan Naniura

Naniura, merupakan makanan khas dari daerah Sumatera Utara yang terbuat dari ikan mas. Makanan ini cukup dikenal, namun hanya dikalangan orang-orang Sumatera Utara saja. Beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatannya juga berasal dari Sumatera Utara, antara lain jeruk Jungga, andaliman, dan rias.

Terdapat perbedaan yang sangat terlihat antara Naniura dengan makanan khas Batak lainnya, yaitu dalam proses pembuatannya. Dalam proses pembuatan Naniura, ikan mas yang menjadi bahan utama tidak dimasak sama sekali (mentah). Hal tersebut membuat Naniura hampir sama dengan *Sashimi*

dari Jepang. *Sashimi* adalah makanan Jepang berupa makanan laut seperti ikan, kerang, dan udang karang yang diiris kecil dengan kesegaran prima yang langsung dimakan dalam keadaan mentah bersama penyedap seperti kecap asin, parutan jahe, dan wasabi (<http://id.wikipedia.org/wiki/sashimi>).



Proses pematangan yang terjadi pada daging ikan dikarenakan asam yang dihasilkan dari air perasan jeruk Jungga. Selain untuk mematangkan ikan, asam jeruk Jungga juga berfungsi untuk menghilangkan aroma amis pada ikan serta membuat duri yang terdapat pada daging ikan menjadi lembut sehingga mudah dimakan. Sementara itu, bahan-bahan khas dari Sumatera Utara seperti andaliman dan rias yang digunakan juga menambah kesegaran aroma dan juga rasa dari Naniura.

Pembuatan Naniura itu sendiri tidak ada kaitannya dengan pesta adat apapun, meskipun terkadang tetap disajikan dalam acara adat. Naniura biasa disajikan dalam rumah tangga dan juga di rumah makan khas Sumatera Utara. Pembuatan Naniura itu sendiri sebenarnya tidaklah sulit, hanya saja memerlukan waktu yang cukup lama, karena harus menunggu selama tiga sampai lima jam untuk proses pematangan secara kimiawi. Adapun bahan-bahan dan prosedur pembuatan Naniura adalah sebagai berikut :

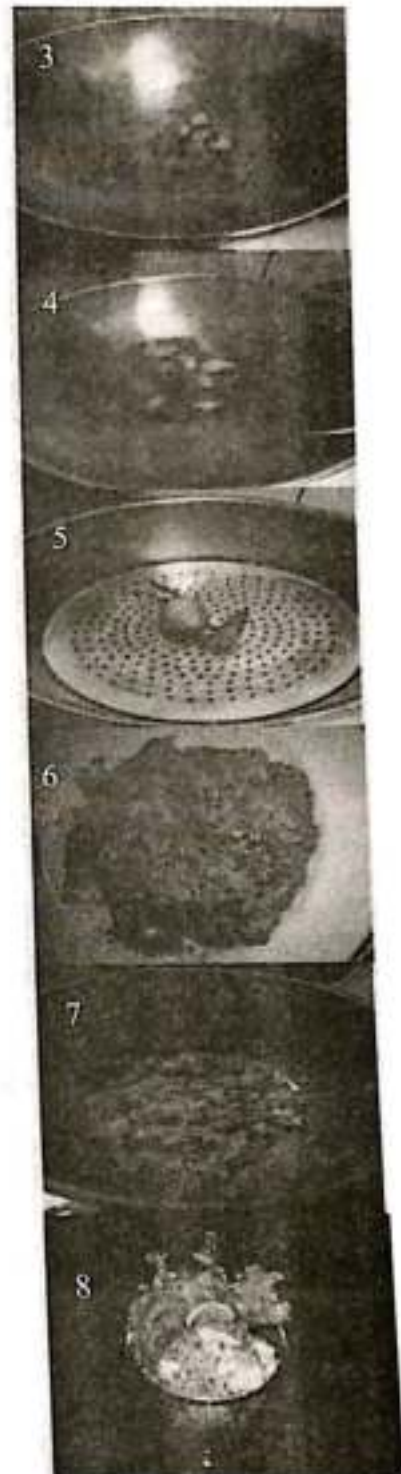
Naniura

Nama bahan :

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 1. Ikan mas | 1 kg @500 gr/ekor |
| 2. Andaliman | 50 gram |
| 3. Rias | 2 buah |
| 4. Jeruk Jungga | 5 buah |
| 5. Bawang merah | 8 buah |
| 6. Bawang putih | 5 buah |
| 7. Cabai merah | 100 gram |
| 8. Lengkuas | 5 centimeter |
| 9. Kunyit | 5 centimeter |
| 10. Kemiri | 100 gram |

Prosedur pembuatan :

1. Ikan mas yang masih segar di *fillet* (diambil dagingnya, tulang dan kulitnya disisihkan).
2. Daging ikan yang sudah di *fillet* kemudian dipotong *dice*.
3. Kemiri disangrai hingga berwarna kecoklatan. Penggunaan kemiri dapat diganti dengan kacang tanah.
4. Bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan kunyit ditumis hingga keluar aroma harum.
5. Rias dikukus sampai menjadi agak layu dan keluar aromanya.
6. Semua bumbu dihaluskan bersama dengan andaliman dan cabai merah. Tambahkan garam secukupnya.
7. Campurkan ikan yang sudah dipotong dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Tambahkan air perasan dari jeruk Jungga.
8. Diarnkan selama tiga sampai lima jam dalam pendingin.
9. Hidangkan.



KESIMPULAN

1. Naniura sebagai hidangan *Appetizer*

Seperti yang telah kita ketahui, bahwa *appetizer* atau *Hors D'oeuvre* merupakan istilah dari hidangan pembuka. Suatu makanan dijadikan hidangan pembuka dikarenakan makanan tersebut dapat menambah selera makan sebelum hidangan utamanya disajikan. Selera makan dapat bertambah karena rasa asam yang dihasilkan dari suatu hidangan pembuka tersebut. Jadi, *appetizer* adalah suatu hidangan yang disajikan di awal kesempatan makan dengan rasanya yang asam yang kemudian dapat menambah selera makan. Tidak ada hidangan pembuka dengan rasa yang manis, karena rasa manis tidak dapat menambah selera makan melainkan akan membuat kenyang.

Selain dari rasanya yang asam, salah satu karakteristik hidangan pembuka yang perlu diperhatikan yaitu porsi penyajiannya. Porsi hidangan pembuka haruslah sedikit, hal ini dikarenakan tujuan dari hidangan pembuka bukanlah untuk membuat kenyang melainkan untuk menambah nafsu makan. Di samping itu, penyajian hidangan pembuka haruslah pada suhu yang tepat, hidangan pembuka yang panas harus disajikan dalam kondisi panas dan hidangan pembuka yang dingin harus disajikan dalam kondisi yang dingin. Hal tersebut bertujuan agar hidangan pembuka yang disajikan tidak mengalami penurunan kualitas.

Tampilan dari suatu hidangan pembuka juga sangat perlu diperhatikan, yang dimaksud dalam hal ini adalah tempat yang untuk menyajikan hidangannya serta garnish yang digunakan. Tempat atau wadah yang digunakan untuk hidangannya haruslah sesuai dengan jenis dari hidangannya. Sementara itu garnish yang digunakan janganlah terlalu berlebihan karena akan merusak tampilan, melainkan juga harus disesuaikan dengan hidangannya agar terlihat menarik, sehingga orang tertarik untuk mencoba hidangan tersebut.

Adapun satu masakan khas dari daerah Sumatera Utara khususnya daerah Toba, yang dikenal dengan nama Naniura dengan rasanya yang asam. Di samping memiliki rasa yang asam, terdapat juga rasa pedas yang khas dari salah satu bahan yang digunakan, yaitu andaliman dan juga aroma yang unik dari rias. Sementara itu, bahan-bahan tradisional lainnya juga menambah aroma, rasa, dan juga warna pada Naniura,

sehingga membuat Naniura menjadi lebih menarik dalam segi rasa yang dihasilkan.

Dalam penyajiannya, biasanya masyarakat Sumatera Utara menjadikan Naniura sebagai hidangan utama dalam kesempatan makan. Namun jika dilihat dari karakteristik utama dari suatu hidangan pembuka dan Naniura salah satu hidangan khas Batak, keduanya memiliki kesamaan yaitu sama-sama menghasilkan rasa yang asam. Oleh karena rasa asam yang dihasilkan dari Naniura, maka Naniura kurang sesuai jika dijadikan suatu hidangan utama, melainkan sangatlah sesuai jika Naniura dijadikan sebagai hidangan pembuka karena akan membangkitkan selera makan.

Karena pada umumnya dalam masyarakat Sumatera Utara Naniura disajikan sebagai hidangan utama, ada beberapa hal yang perlu dirubah agar Naniura bisa menjadi hidangan pembuka, antara lain yaitu :

1. Potongan daging ikan.

Naniura yang dibuat masyarakat Sumatera Utara pada umumnya, berbentuk *butterfly* dari ikan mas. Hal tersebut tentunya tidak akan sesuai jika Naniura dijadikan hidangan pembuka, karena salah satu ciri dari hidangan pembuka adalah bentuknya yang kecil agar mudah dimakan. Agar Naniura bisa di kategorikan sebagai hidangan pembuka maka ikan mas yang sudah di *fillet* sebaiknya di potong *dice*. Hal ini juga dimaksudkan agar hidangan lebih mudah untuk dimakan dan agar tampilan Naniura lebih menarik saat disajikan.

2. Porsi penyajiannya

Seperti yang sudah kita ketahui, bahwa porsi untuk suatu hidangan utama haruslah besar, karena tujuan dari hidangan utama adalah untuk membuat kenyang. Oleh karena Naniura dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka, maka porsi dalam penyajiannya haruslah sedikit dengan berat 60 gram agar tidak membuat kenyang, melainkan hanya untuk merangsang nafsu makan sebelum makanan utama disajikan.

3. Tempat penyajian

Hidangan utama pada umumnya disajikan di atas piring karena porsinya yang besar. Demikian juga Naniura yang dibuat di masyarakat Sumatera Utara, disajikan di atas piring sebagai hidangan utama. Untuk menjadikan Naniura sebagai hidangan pembuka, maka tempat penyajian yang sesuai adalah dengan menggunakan *cocktail glass*, karena disesuaikan dengan porsi dan juga ukuran dari daging ikannya.

2. Garnish

Garnish juga berpengaruh terhadap suatu hidangan, karena presentasi yang menarik akan membuat orang untuk mencoba hidangan tersebut. Sebaiknya gunakan garnish yang sederhana dalam penyajian Naniura, seperti penggunaan selada seagai *underliner*, potongan jeruk nipis yang mengartikan rasa asam pada Naniura, dan potongan tomat segar yang akan memperindah presentasi.



Cara memperkenalkan Naniura sebagai *Appetizer*.

Seperti yang kita ketahui, memperkenalkan sama dengan mempromosikan yaitu upaya yang dibentuk agar publik dapat mengetahui hal baru yang diperkenalkan. Ada beberapa cara untuk memperkenalkan Naniura sebagai *Appetizer*, antara lain yaitu :

1. Demo memasak Naniura.
Membuat Naniura secara langsung di depan publik, cara memperkenalkan seperti ini sangat baik karena publik dapat secara langsung melihat dan merasakan hasil dari pembuatan Naniura. Selain itu, publik juga akan mengerti bahwa Naniura dapat dijadikan *Appetizer*.
2. Membuat iklan di media massa.
Cara ini cukup efektif untuk memperkenalkan Naniura sebagai *Appetizer*, dikarenakan media massa yang tersebar luas akan banyak di baca oleh publik. Namun untuk menggunakan cara ini diperlukan biaya yang cukup banyak.
3. Membuat brosur.
Dengan menceritakan sedikit mengenai Naniura, menuliskan bahan-bahan dan cara pembuatan Naniura agar dapat menjadi *Appetizer*, kemudian dibagikan secara gratis kepada publik.
4. Melalui dunia maya.
Dengan kemajuan teknologi sekarang ini, dan tingkat penggunaan teknologi dunia maya yang sangat tinggi, maka Naniura yang dijadikan *Appetizer* akan sangat efektif bila diperkenalkan melalui dunia maya.

DAFTAR PUSTAKA

- Educational Institute of The American Hotel and Motel Association, *Food Production Principles*, 1974 East Lansing, Michigan 48823.
- H. W A Marsum, *Banquet Table Manners and Napkin Folding*, 1994, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- P H Bartono SE, dan Ruffino W A SE, *Dasar-dasar Food Product*, 2006, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia, Edisi ke-3, Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, 2007, Balai Pustaka, Jakarta.
- http://encarta.msn.com/dictionary_1861586359/appetizer, 5 Agustus 2009, 11.10 AM
- <http://dictionary.babylon.com/appetizer>, 5 Agustus 2009, 11.16 AM.
- http://foodgeeks.com/encyclopedia/236/hors_de_oeuvre, 5 Agustus 2009, 11.03 AM
- http://id.wikipedia.org/wiki/hidangan_pembuka
- <http://id.wikipedia.org/wiki/kecombrang>
- <http://id.wikipedia.org/wiki/cabai>
- http://id.wikipedia.org/wiki/bawang_merah
- http://id.wikipedia.org/wiki/bawang_putih
- <http://id.wikipedia.org/wiki/kunir>
- <http://id.wikipedia.org/wiki/lengkuas>
- <http://id.wikipedia.org/wiki/kemiri>
- <http://id.wikipedia.org/wiki/sashimi>
- <http://kamus.landak.com/cari/appetizer>, 5 Agustus 2009, 10.33 AM
- <http://kuliner.infogoe.com/andaliman/>
- <http://simanjuntak.or.id>
- <http://sumut2day.wordpress.com>
- <http://sutanmuda.wordpress.com/2007/10/22/budaya-ikan-mas>