

Analysis of Ombus-Ombus Gastronomy as Batak Traditional Culinary Heritage

**Dea Lova Br Tarigan¹ Amanda Lolita Florida² Annisa Azalia³ Mutiara Dinda Azizah⁴
Jenri Parlinggoman Hutasoit⁵ Esi Emilia⁶ Reny Yuliana Siahaan⁷**

Program Studi Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan, Medan, Sumatera Utara,
Indonesia^{1,2,3,4,5,6,7}

Email: dealovatr@gmail.com¹

amandalolita@gmail.com² annisaazalia@gmail.com³
mtradndazih@gmail.com⁴ jenri@unimed.ac.id⁵ esiemilia@unimed.ac.id⁶
renysiahaan@unimed.ac.id⁷

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ombus-ombus sebagai warisan kuliner Batak melalui pendekatan etnogastronomi yang mengintegrasikan aspek gastronomi, makna simbolik, serta peran sosial dan ekonomi dalam masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus deskriptif yang dilakukan di Siborongborong melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap tokoh adat, pelaku UMKM, dan wisatawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara gastronomi, ombus-ombus memiliki karakteristik khas berupa penggunaan bahan lokal sederhana, teknik pengolahan tradisional melalui pengukusan, serta penyajian unik dalam kondisi panas yang harus dihembuskan sebelum dikonsumsi. Dari aspek budaya, ombus-ombus dimaknai sebagai simbol kehangatan, kebersamaan, dan ungkapan rasa syukur, meskipun terdapat perbedaan persepsi di masyarakat yang menganggapnya sebagai makanan adat maupun sekadar camilan. Secara sosial, ombus-ombus berperan dalam mempererat hubungan masyarakat melalui konsumsi bersama dalam berbagai aktivitas, sedangkan dari aspek ekonomi, makanan ini menjadi sumber pendapatan bagi pelaku UMKM dan memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner. Penelitian ini menawarkan kebaruan dengan pendekatan multidimensional yang mengintegrasikan berbagai aspek dalam kajian etnogastronomi secara komprehensif. Ombus-ombus tidak hanya dipahami sebagai produk kuliner, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan pariwisata yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Ombus-Ombus, Etnogastronomi, Budaya, Ekonomi, Pariwisata

Abstract

This study aims to analyze ombus-ombus as a Batak culinary heritage through an ethnogastronomic approach that integrates gastronomic aspects, symbolic meanings, as well as social and economic roles within the community. This research employs a qualitative method with a descriptive case study approach conducted in Siborongborong through interviews, observations, and documentation involving traditional leaders, MSME actors, and tourists. The results show that, from a gastronomic perspective, ombus-ombus has distinctive characteristics, including the use of simple local ingredients, traditional steaming techniques, and a unique way of serving it hot, requiring it to be blown before consumption. From a cultural perspective, ombus-ombus is interpreted as a symbol of warmth, togetherness, and gratitude, although there are differing perceptions within the community that regard it either as a traditional ceremonial food or merely a snack. Socially, ombus-ombus plays a role in strengthening community relationships through shared consumption in various activities, while economically, it serves as a source of income for MSME actors and has potential as a culinary tourism attraction. This study offers novelty through a multidimensional approach that comprehensively integrates various aspects within ethnogastronomic studies. Ombus-ombus is not only understood as a culinary product but also as a representation of cultural identity that holds sustainable social, economic, and tourism values.

Keywords: Ombus-ombus, ethnogastronomy, culture, economy, tourism



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

INTRODUCTION

Indonesia merupakan negara yang memiliki keberagaman budaya yang sangat kaya, termasuk dalam bidang kuliner tradisional. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi representasi identitas budaya, nilai sosial, serta warisan turun-temurun yang melekat pada kehidupan masyarakat. Dalam kajian gastronomi, makanan tidak hanya dipandang dari aspek rasa, tetapi juga mencakup sejarah, teknik pengolahan, makna budaya, serta peran sosial dalam masyarakat (Richards, 2012). Oleh karena itu, makanan tradisional memiliki posisi penting sebagai bagian dari warisan budaya yang perlu dilestarikan. Ombus-ombus merupakan salah satu makanan tradisional khas Batak Toba yang berasal dari Siborongborong. Makanan ini memiliki ciri khas dalam penyajiannya, yaitu dikonsumsi saat masih panas sehingga perlu dihembuskan sebelum dimakan. Nama ombus-ombus berasal dari kebiasaan tersebut. Keunikan ini menjadi daya tarik tersendiri dan menjadikan ombus-ombus tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga pengalaman kuliner yang khas. Secara historis, ombus-ombus telah dikenal sejak sekitar tahun 1940-an dan pada awalnya disebut sebagai “Lappet Bulung Tetap Panas” sebelum mengalami perubahan nama seiring perkembangan zaman (Fitriani *et al.*, 2017). Makanan ini dibuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, gula merah, dan kelapa parut, serta dibungkus menggunakan daun pisang dan dimasak dengan teknik pengukusan. Proses ini mencerminkan pemanfaatan bahan lokal serta teknik memasak tradisional yang masih dipertahankan hingga saat ini. Hal tersebut menunjukkan bahwa ombus-ombus merupakan bagian dari kearifan lokal masyarakat Batak yang diwariskan secara turun-temurun.

Dalam perspektif gastronomi, makanan tradisional tidak hanya memiliki nilai rasa, tetapi juga mengandung nilai budaya dan filosofi. Gastronomi merupakan kajian yang menghubungkan makanan dengan budaya, sejarah, serta kehidupan sosial masyarakat (Santich, 2004). Masyarakat Batak Tapanuli pada masa lalu membuat ombus-ombus sebagai bentuk rasa syukur atas hasil panen padi. Makanan ini kemudian digunakan dalam berbagai upacara adat, seperti pernikahan dan kematian. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa ombus-ombus memiliki makna simbolik berupa kehangatan dan rasa syukur masyarakat, khususnya dalam kehidupan agraris (Fitriani *et al.*, 2017). Penelitian Naibaho *et al.* (2022) menjelaskan bahwa makanan tradisional Batak mengandung nilai edukatif melalui konsep etnomatematika. Bentuk kerucut pada ombus-ombus dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran berbasis budaya. Temuan ini menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya bernilai kuliner, tetapi juga memiliki nilai pendidikan dan pengetahuan lokal. Penelitian lain menyebutkan bahwa kuliner tradisional berperan penting dalam menjaga identitas budaya serta mendukung perekonomian masyarakat lokal. Kuliner tradisional juga menjadi daya tarik wisata yang mampu meningkatkan kunjungan wisatawan ke suatu daerah (Sukenti *et al.*, 2020). Dalam konteks ini, ombus-ombus memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bagian dari wisata kuliner khas Sumatera Utara.

Industri pariwisata menjadikan gastronomi sebagai salah satu elemen penting dalam meningkatkan daya tarik daerah. Kuliner tradisional tidak hanya menawarkan cita rasa, tetapi juga pengalaman budaya yang autentik bagi wisatawan (Richards, 2012). Gastronomi berfungsi sebagai penghubung antara makanan, budaya, dan pariwisata. Peran ini mampu menciptakan pengalaman wisata yang lebih bermakna. Peran pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) menjadi faktor penting dalam menjaga keberlanjutan makanan tradisional. UMKM tidak hanya berfungsi sebagai produsen, tetapi juga sebagai agen pelestarian budaya kuliner lokal. Produksi berkelanjutan dan kemampuan adaptasi terhadap perkembangan zaman membantu mempertahankan eksistensi makanan tradisional di tengah modernisasi (Tambunan, 2019). Dalam konteks ini, ombus-ombus tidak hanya dipandang sebagai makanan

tradisional, tetapi juga sebagai produk ekonomi yang berpotensi untuk dikembangkan lebih luas. Makanan tradisional juga berperan sebagai bagian dari warisan budaya takbenda. UNESCO (2013) mendefinisikan warisan budaya takbenda sebagai praktik, ekspresi, pengetahuan, dan keterampilan yang diwariskan antargenerasi, termasuk tradisi kuliner. Definisi ini menunjukkan bahwa makanan tradisional seperti ombus-ombus tidak hanya memiliki nilai ekonomi dan sosial, tetapi juga nilai budaya. Nilai tersebut perlu dilindungi dan dilestarikan sebagai bagian dari identitas suatu komunitas.

Makanan tradisional berfungsi sebagai media transmisi nilai antargenerasi dalam konteks pelestarian budaya. Proses produksi, penyajian, dan konsumsi menjadi sarana pewarisan nilai kebersamaan, gotong royong, serta penghargaan terhadap sumber daya lokal. Keberadaan makanan tradisional mencerminkan hubungan erat antara manusia dan lingkungannya, terutama dalam pemanfaatan bahan lokal. Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya berkaitan dengan aspek ekonomi dan pariwisata, tetapi juga dengan upaya menjaga identitas budaya dan keberlanjutan sosial masyarakat. Perkembangan globalisasi mendorong pentingnya dokumentasi, promosi, dan edukasi agar nilai-nilai tersebut tidak hilang seiring perubahan zaman. Makanan tradisional juga memiliki nilai strategis dalam pembangunan ekonomi kreatif berbasis lokal. Pengembangan kuliner tradisional mampu mendorong pertumbuhan sektor pariwisata dan meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha berbasis pangan lokal. Konsep ekonomi kreatif menempatkan budaya sebagai sumber nilai tambah dalam pengembangan produk dan jasa (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2021). Dalam konteks ini, ombus-ombus memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah yang mampu bersaing secara lebih luas.

Namun demikian, makanan tradisional juga menghadapi berbagai tantangan di era modernisasi, seperti perubahan pola konsumsi masyarakat dan meningkatnya popularitas makanan cepat saji. Hal ini dapat menyebabkan menurunnya minat generasi muda terhadap kuliner tradisional. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian melalui inovasi, promosi, serta keterlibatan berbagai pihak agar makanan tradisional tetap eksis dan berkembang di masa depan. Berbagai penelitian tentang ombus-ombus dan kuliner tradisional Batak masih terbatas pada satu aspek tertentu. Kajian yang ada cenderung membahas karakteristik bahan, teknik pengolahan, atau makna budaya secara umum. Penelitian sebelumnya belum mengkaji secara komprehensif integrasi aspek gastronomi, makna simbolik, serta peran sosial dan ekonomi dalam satu kerangka analisis. Ketiga aspek tersebut saling berkaitan dalam membentuk pemahaman yang komprehensif tentang ombus-ombus sebagai warisan kuliner. Keterbatasan kajian multidimensional menyebabkan pemahaman mengenai posisi ombus-ombus belum optimal. Makanan ini tidak hanya berperan sebagai kuliner tradisional, tetapi juga sebagai identitas budaya yang memiliki nilai sosial dan ekonomi dalam masyarakat Batak. Penelitian ini bertujuan mengisi kesenjangan tersebut melalui pendekatan etnogastronomi. Analisis dilakukan dengan mengintegrasikan aspek gastronomi, makna simbolik, serta peran sosial dan ekonomi secara komprehensif. Pendekatan ini diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai ombus-ombus sebagai warisan kuliner.

RESEARCH METHODS

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif untuk memahami makna budaya ombus-ombus dalam masyarakat Batak. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan penelitian terdiri dari tokoh adat dan masyarakat setempat yang memahami tradisi tersebut. Pemilihan lokasi penelitian di Siborongborong didasarkan pada pertimbangan bahwa daerah ini merupakan salah satu pusat keberadaan dan pelestarian ombus-ombus dalam kehidupan masyarakat Batak. Penelitian

dilakukan di Kecamatan Siborongborong pada bulan Maret 2026 dengan melibatkan 6 informan yang terdiri dari tokoh adat, pelaku UMKM, dan wisatawan. Pendekatan yang digunakan adalah studi kasus deskriptif untuk menggali makna budaya ombus-ombus secara mendalam dalam konteks kehidupan masyarakat setempat.

Tabel 1. Profil Informan Peneliti

Informan	Usia	Pengalaman
Tokoh Adat	69 tahun	Kepala Desa Pohan Tonga tahun 2009 sekaligus pemilik toko Ombus-ombus generasi ke-2 hingga saat ini.
	65 tahun	Tokoh adat sejak tahun 1995.
Pelaku UMKM	47 tahun	Penjual Ombus-ombus selama lebih dari 20 tahun.
	68 tahun	Penjual Ombus-ombus selama 48 tahun.
Wisatawan	49 tahun	Wisatawan dari kota Tangerang bertujuan mengunjungi saudara, sering mengonsumsi berbagai camilan Sumatera Utara.
	45 tahun	Wisatawan dari kecamatan Sibolangit bertujuan untuk berwisata, sering mengonsumsi camilan khas Sumatera Utara.

Teknik analisis data menggunakan model Miles dan Huberman (2014) yang meliputi yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, sehingga data yang diperoleh dapat dianalisis secara sistematis dan mendalam. Proses analisis dilakukan dengan mengelompokkan data berdasarkan kategori informan serta menafsirkan makna yang terkandung dalam hasil wawancara dan observasi. Keabsahan data dijaga melalui teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode, serta *member check* dengan mengonfirmasi kembali hasil wawancara kepada informan. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi dari tokoh adat, pelaku UMKM, dan wisatawan. Triangulasi metode dilakukan dengan membandingkan data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi.

RESEARCH RESULTS AND DISCUSSION

Karakteristik Ombus-ombus

Ombus-ombus merupakan produk kuliner tradisional Batak yang memiliki karakteristik khas yang dapat dianalisis melalui aspek visual, komposisi bahan, teknik pengolahan, serta profil sensori. Secara visual, ombus-ombus berbentuk kerucut memanjang dan dibungkus daun pisang dengan warna putih hingga krem. Dibandingkan dengan produk sejenis seperti nagasari dan lupis, ombus-ombus memiliki tampilan yang lebih sederhana tanpa lapisan santan kental atau taburan tambahan, sehingga menonjolkan kesan minimalis dan tradisional. Dari aspek bahan, ombus-ombus menggunakan tepung beras sebagai komponen utama, gula merah sebagai isian, dan daun pisang sebagai pembungkus. Penggunaan bahan lokal ini mencerminkan keterkaitan antara produk pangan dan lingkungan budaya setempat (*local food identity*), yang menjadi salah satu konsep penting dalam kajian gastronomi modern (Sims, 2016). Teknik pengolahan ombus-ombus dilakukan melalui metode pengukusan (*steaming*), yang termasuk dalam teknik pemasakan panas basah. Metode ini membentuk tekstur lembut dan mempertahankan kelembapan produk. Selain itu, interaksi antara panas dan daun pisang menghasilkan senyawa volatil yang memberikan aroma khas pada produk (Ariyani *et al.*, 2018). Dari perspektif sensori, ombus-ombus memiliki profil rasa yang didominasi rasa manis dari gula merah dengan intensitas sedang. Aroma yang dihasilkan berasal dari kombinasi gula merah yang mengalami pelelehan selama proses pemanasan serta aroma daun pisang sebagai pembungkus alami. Pada aspek tekstur (*mouthfeel*), ombus-ombus memiliki karakter lembut dan sedikit padat dengan sensasi lelehan gula merah di bagian inti, yang memberikan kontras tekstural saat dikonsumsi. Keunikan utama ombus-ombus terletak pada suhu penyajiannya dalam kondisi panas. Konsumsi dalam keadaan panas memunculkan aspek persepsi termal

yang memengaruhi pengalaman makan secara keseluruhan. Dalam kajian sensori, suhu makanan berkontribusi terhadap persepsi rasa, aroma, serta kenyamanan konsumsi (Spence, 2017). Sensasi hangat yang dihasilkan dapat memperkuat cita rasa sekaligus memberikan efek emosional berupa rasa nyaman. Keunikan lain terlihat pada penggunaan daun pisang sebagai pembungkus yang menghasilkan aroma khas selama proses pengukusan. Bentuk ombus-ombus yang menyerupai kerucut atau memanjang juga menjadi ciri visual yang mudah dikenali dan memiliki nilai estetika tradisional.

Penggunaan bahan utama seperti tepung beras, gula merah, dan kelapa parut berkaitan erat dengan ketersediaan komoditas lokal di wilayah Tapanuli. Kondisi geografis yang didominasi daerah agraris dan dataran tinggi mendukung produksi padi sebagai sumber tepung beras serta tanaman kelapa dan aren sebagai penghasil gula merah. Keterbatasan akses terhadap bahan pangan modern pada masa lalu mendorong pemanfaatan sumber daya lokal yang mudah diperoleh. Karakteristik gastronomi ombus-ombus terbentuk dari interaksi antara bahan lokal, teknik pengolahan tradisional, dan pengalaman sensori yang melibatkan rasa, aroma, tekstur, serta suhu. Secara visual, ombus-ombus berwarna putih pucat dari tepung beras dengan bagian dalam berwarna coklat dari gula merah. Aroma yang dihasilkan merupakan kombinasi wangi daun pisang dengan aroma manis gula merah dan kelapa yang terbentuk selama proses pengukusan. Dari segi rasa, ombus-ombus memiliki tingkat kemanisan sedang (*moderate sweetness*) dengan sentuhan gurih dari kelapa parut. Teksturnya lembut dan sedikit padat pada bagian luar, dengan bagian dalam yang lebih lunak akibat lelehan gula merah, sehingga menciptakan kontras tekstural. Sensasi suhu hangat memperkuat persepsi rasa dan aroma melalui aktivasi senyawa volatil, sekaligus meningkatkan kenyamanan konsumsi. Karakteristik sensori ini menunjukkan keseimbangan antara rasa, aroma, tekstur, dan suhu dalam membentuk pengalaman makan yang khas.

Proses Pembuatan Ombus-Ombus

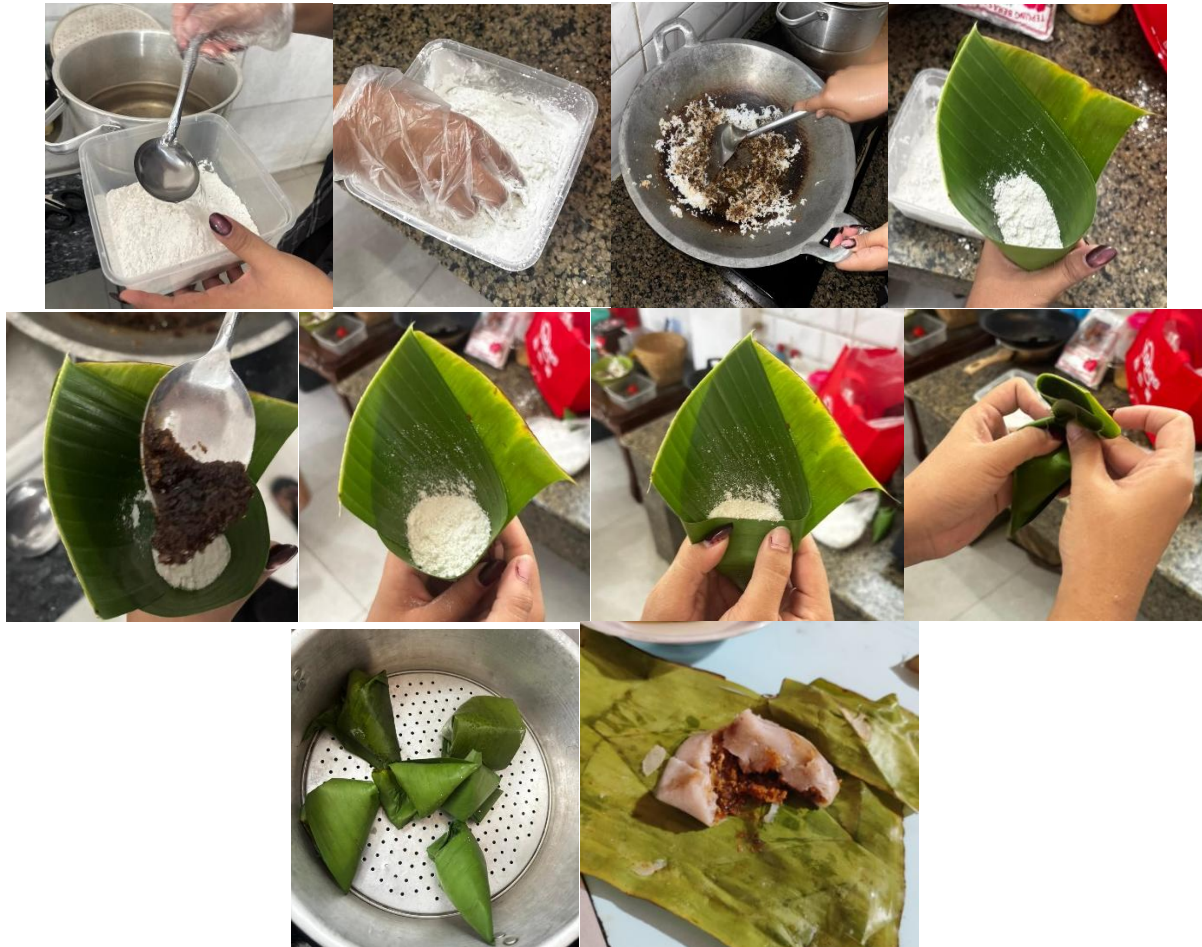
Tabel 2. Bahan dan Fungsi Ombus-ombus

Bahan	Ukuran	Fungsi dalam Makanan
Tepung Beras	250	Sebagai bahan utama
Gula merah	150	Pemberi rasa manis
Kelapa parut	100	Pemberi tekstur
Daun Pisang	20	Pembungkus alami

Langkah-langkah pembuatan Ombus-ombus:

1. Tepung beras dicampur dengan air secara bertahap hingga membentuk adonan dengan konsistensi semi padat (tidak terlalu lengket dan dapat dikepal). Konsistensi ini penting untuk memudahkan proses pembentukan.
2. Masak gula merah yang telah diiris bersama kelapa parut hingga tercampur rata.
3. Lipat daun pisang, lalu letakkan secukupnya adonan tepung beras di atasnya.
4. Tambahkan isian gula merah dan kelapa parut di bagian tengah adonan.
5. Tutup kembali isian dengan adonan tepung beras.
6. Adonan yang telah diisi kemudian dibungkus menggunakan daun pisang dengan teknik lipatan tradisional tanpa bantuan alat pengikat.
7. Bentuk adonan memanjang dengan ujung sedikit meruncing menyerupai kerucut.
8. Ombus-ombus yang telah dibungkus dikukus dalam kukusan dengan suhu $\pm 100^{\circ}\text{C}$ selama $\pm 20-30$ menit hingga matang.
9. Ombus-ombus disajikan dalam kondisi panas.

Gambar 1. Pembuatan Ombus-Ombus



Makna Budaya Ombus-ombus

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ombus-ombus memiliki makna sebagai simbol kehangatan dan kebersamaan dalam masyarakat Batak. Makna ini diperkuat oleh keterangan informan kunci, yaitu tokoh adat berusia 65 tahun yang telah aktif sejak tahun 1995. Informan menyatakan bahwa ombus-ombus tidak sekadar makanan tradisional, tetapi juga mencerminkan relasi sosial dalam keluarga dan komunitas. Proses penyajian dalam keadaan panas mencerminkan nilai kesabaran dan kehati-hatian. Tradisi meniup makanan sebelum dikonsumsi menunjukkan cara masyarakat menghargai proses serta menjaga diri dari hal yang merugikan. Kebiasaan tersebut menjadi bagian dari identitas lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Penggunaan bahan sederhana seperti tepung beras, gula merah, dan kelapa parut mencerminkan kedekatan masyarakat dengan lingkungan serta kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya. Teknik pengolahan yang masih tradisional menunjukkan keberlanjutan praktik kuliner yang dijaga oleh generasi sebelumnya. Ombus-ombus hadir dalam berbagai aktivitas sosial seperti pertemuan keluarga, kegiatan adat, dan kehidupan sehari-hari, sehingga berfungsi sebagai sarana mempererat hubungan sosial sekaligus media komunikasi budaya yang memperkuat identitas kolektif masyarakat Batak. Perbedaan pandangan di masyarakat menunjukkan bahwa ombus-ombus tidak selalu dimaknai sebagai makanan adat, tetapi juga sebagai jajanan tradisional biasa. Variasi pemaknaan ini mencerminkan sifat budaya yang dinamis dan dipengaruhi oleh pengalaman serta konteks sosial masing-masing individu. Dalam konteks adat dan syukuran, ombus-ombus disajikan sebagai simbol kehangatan dan penerimaan, yang mencerminkan keramahan tuan rumah

kepada tamu. Proses konsumsi yang mengharuskan makanan dihembus terlebih dahulu juga mengandung nilai kebersamaan karena sering dinikmati dalam interaksi sosial yang santai.

Dalam kehidupan masyarakat Batak yang menjunjung tinggi nilai kekeluargaan (Dalihan Na Tolu), keberadaan ombus-ombus berperan sebagai media sosial yang mempererat hubungan antarindividu. Makanan ini tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi, tetapi juga sebagai sarana komunikasi budaya yang memperkuat identitas kolektif masyarakat. Meskipun demikian, terdapat variasi pemaknaan di masyarakat, di mana sebagian informan menganggap ombus-ombus sebagai makanan adat, sementara yang lain memaknainya sebagai jajanan tradisional biasa. Perbedaan ini menunjukkan bahwa makna budaya ombus-ombus bersifat dinamis dan dipengaruhi oleh konteks sosial serta pengalaman individu. Makna budaya ombus-ombus juga berkaitan dengan identitas daerah, khususnya di wilayah Siborongborong. Keberadaannya menjadi representasi warisan kuliner yang memperkaya keragaman budaya Indonesia. Upaya pelestarian menjadi penting untuk menjaga keberlanjutan nilai tersebut. Peran generasi muda diperlukan dalam mempertahankan tradisi melalui konsumsi dan inovasi agar tetap relevan dengan perkembangan zaman.

Nilai Gizi Ombus-ombus

Ombus-ombus memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena menggunakan bahan alami.

Tabel 3. Kandungan Gizi Ombus-ombus

Bahan	Berat (g)	URT	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Tepung Beras	250	25 sdm	882,5	17,5	1,25	200
Gula merah	150	15 sdm	565,5	0	0	146
Kelapa parut	100	10 sdm	354	3,81	33,7	12,62
Daun Pisang	20	1 ptg helai	-	-	-	-
Total	500	10 buah	1.802	21,31	34,95	358,62
Total Persajian	50	1 buah	180,2	2,13	3,5	35,86

Sumber: Panganku.org -Data Komposisi Pangan Indonesia

Discussion

Hasil wawancara di lapangan menunjukkan bahwa ombus-ombus tidak hanya dianggap sebagai makanan tradisional, tetapi juga memiliki nilai budaya yang signifikan dalam kehidupan masyarakat Batak. Keterangan dari tokoh adat mengungkapkan bahwa ombus-ombus biasanya disajikan dalam acara adat sebagai lambang keakraban dan penerimaan terhadap tamu. Temuan menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai sarana komunikasi budaya. Sementara itu, pelaku UMKM menyatakan bahwa ombus-ombus adalah sumber pendapatan utama yang telah dilakukan secara turun-temurun selama puluhan tahun. Salah satu narasumber menyatakan bahwa penjualan ombus-ombus masih konsisten berkat adanya pelanggan setia, meskipun mulai menghadapi tantangan dari makanan modern. Hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa ombus-ombus berperan penting dalam aspek ekonomi lokal, terutama dalam mendukung kelangsungan usaha mikro. Dari perspektif wisatawan, ombus-ombus dianggap memiliki rasa yang istimewa dan unik, terutama karena disajikan dalam kondisi panas, sehingga memberikan pengalaman kuliner yang berbeda dibandingkan hidangan tradisional lainnya. Ini menegaskan bahwa elemen sensorik seperti rasa, aroma, dan suhu merupakan daya tarik utama bagi konsumen.

Hasil tersebut dapat dijelaskan melalui konsep pelestarian budaya pangan lokal yang menyatakan bahwa makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai media pewarisan nilai budaya dan identitas masyarakat (Cristy *et al.*,

2023). Praktik produksi dan konsumsi yang berlangsung secara turun-temurun menjadi faktor utama dalam menjaga keberadaan kuliner tradisional. Dari aspek ekonomi, temuan ini sejalan dengan konsep ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal, di mana usaha makanan tradisional dapat menjadi sumber pendapatan berkelanjutan bagi masyarakat, khususnya pelaku usaha mikro (Sitepu *et al.*, 2024). Kondisi tersebut berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Dari sisi produk, ombus-ombus yang disajikan dalam keadaan panas dengan rasa manis, gurih, dan sedikit asin, serta tekstur lembut dan aroma khas daun pisang, memberikan pengalaman sensori yang khas. Karakteristik sensori ini memengaruhi preferensi konsumen dan menjadi faktor penting dalam mempertahankan keberlangsungan konsumsi ombus-ombus di masyarakat. Proses pengolahan ombus-ombus masih mempertahankan metode tradisional, meskipun telah mengalami sedikit modernisasi pada peralatan. Kondisi ini mencerminkan keseimbangan antara pelestarian nilai tradisional dan adaptasi terhadap perkembangan teknologi. Penggunaan bahan alami yang relatif tidak berubah menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas dan cita rasa produk. Keberadaan ombus-ombus di masa kini menghadapi tantangan berupa meningkatnya persaingan dengan makanan impor, makanan cepat saji, jajanan modern, dan produk lain yang memengaruhi selera konsumsi, terutama pada generasi muda. Situasi ini menuntut strategi adaptasi yang relevan, seperti pemanfaatan media sosial untuk promosi, pengenalan kepada generasi muda, serta pengembangan sebagai produk wisata kuliner. Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada nilai budaya, tetapi juga memerlukan inovasi agar tetap sesuai dengan perkembangan zaman.

Tabel 4. Ringkasan Temuan Penelitian

Aspek	Temuan Utama
Gastronomi	Ombus-ombus memiliki karakteristik khas berupa bahan sederhana (tepung beras, gula merah, kelapa), teknik pengolahan tradisional (dikukus), serta penyajian unik dalam keadaan panas yang harus dihembuskan sebelum dikonsumsi.
Budaya	Ombus-ombus merupakan warisan budaya Batak yang diwariskan secara turun-temurun dan memiliki makna simbolik sebagai kehangatan, kebersamaan, serta ungkapan rasa syukur dalam kehidupan masyarakat.
Sosial	Ombus-ombus dikonsumsi dalam berbagai aktivitas sosial seperti camilan sehari-hari, sarapan, hingga acara adat, sehingga berperan dalam mempererat hubungan sosial masyarakat.
Ekonomi	Ombus-ombus menjadi sumber pendapatan bagi pelaku UMKM dan pedagang kecil, baik di pasar tradisional maupun pinggir jalan, sehingga berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat lokal.
Pariwisata	Ombus-ombus memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner khas Sumatera Utara karena keunikan rasa, penyajian, serta nilai budaya yang dimilikinya.
Tantangan	Tantangan utama meliputi persaingan dengan makanan modern/cepat saji, perubahan selera masyarakat terutama generasi muda, serta kurangnya promosi yang optimal.

Berdasarkan Tabel 4, ombus-ombus tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga memiliki peran dalam aspek budaya, sosial, ekonomi, dan pariwisata. Temuan ini menunjukkan bahwa ombus-ombus memiliki nilai multidimensional yang penting untuk dilestarikan dan dikembangkan.

CONCLUSION

Penelitian ini menunjukkan bahwa ombus-ombus memiliki karakteristik gastronomi khas yang ditunjukkan melalui penggunaan bahan lokal sederhana, teknik pengolahan tradisional dengan pengukusan, serta penyajian dalam kondisi panas yang menjadi ciri utamanya. Dari aspek budaya, ombus-ombus dimaknai sebagai simbol kehangatan, kebersamaan, dan penerimaan dalam konteks sosial masyarakat Batak, khususnya dalam

kegiatan adat dan interaksi sehari-hari. Selain itu, ombus-ombus juga berperan secara sosial sebagai media interaksi yang mempererat hubungan masyarakat, serta secara ekonomi sebagai sumber pendapatan bagi pelaku UMKM dan potensi pengembangan wisata kuliner lokal. Dengan demikian, ombus-ombus tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan pariwisata.

BIBLIOGRAPHY

- Ariyani, D., *et al.* (2018). *The effect of banana leaves on aroma and sensory quality of traditional steamed foods*. *Journal of Food Science and Technology*, 55(4), 1234–1240.
- Cristy, S. N., Chunliu, L., Studi, P., & Linguistik, I. (2023). *Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa*. In *Sastra Indonesia dan Daerah* (Vol. 14, Number 1).
- Fitriani, B. M., Ardiansyah, D., Reynaldo, K., Febrianus, R., & Stefhanie. (2017). *Ombus-ombus: Traditional food from Batak*. *Quest Journals Journal of Research in Humanities and Social Science*, 5(10), 17–21.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). *Laporan ekonomi kreatif Indonesia*. Jakarta.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Naibaho, T., Sinaga, S. J., Simangunsong, V. H., & Sihombing, S. (2022). *Eksplorasi kue tradisional Batak Toba terhadap konsep geometri*. *Jurnal Pendidikan Matematika: Judika Education*, 5(1), 42–48.
- Prescott, J. (2015). *Multisensory processes in flavour perception*. *Food Quality and Preference*, 41, 1–12. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.10.002>
- Richards, G. (2012). *An overview of food and tourism trends and policies*. OECD.
- Santich, B. (2004). *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24.
- Sibarani, R. (2014). *Kearifan lokal: Hakikat, peran, dan metode tradisi lisan*. Asosiasi Tradisi Lisan.
- Sibarani, R. (2017). *Marsirimpa: Kearifan gotong royong pada masyarakat Batak Toba*. Asosiasi Tradisi Lisan.
- Sibarani, R. (2018). *Local wisdom as a form of cultural identity in Batak society*. *International Journal of Linguistics, Literature and Culture*, 4(3), 1–10.
- Sims, R. (2016). *Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience*. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Sitepu, M. R. (2024). *Local Culinary Innovation In The Framework Of Increasing Tourist Visits In Pardinggaran Village, Toba District*. In *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, Januari (Vol. 2024, Number 1). Retrieved <https://e-journalbattuta.ac.id/index.php/jpm>
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Viking.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan dan tantangan*. Jakarta: LP3ES.
- UNESCO. (2013). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO.