

PELATIHAN PENGOLAHAN POHON BALAKKA MENJADI HOLAT MAKANAN KHAS PADANG LAWAS UTARA

Nurjamila siregar^{1*}, Roslian Lubis², Riko syaputra Tambunan³, Marwa harahap⁴

^{1*,2,3,4} Pendidikan Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Institut Pendidikan Tapanuli Selatan
*Email : nurjamilasiregar9@gmail.com

Abstract

Holat is a name sead food Indonesia. This dish is an padang bolak food, kabupaten padang lawas utara, provinsi sumatera utara, but, the spread of this food is quite wide, like in a city padang sidimpuan, rantau prapat, kabupaten labuhan batu kota pinang, kabupaten labuhan batu selatan, aek kanopan, kabupaten labuhan batu utara and city medan. This food is quite unique, for example in the city of padang sidimpuan fish based food is quite well known by the mandailing trib because of its delicious taste and health benefits if not the indigenous people of the spread area the name holat sounds less familiare. It is said that holat is a husus made food for the kings of southern tapanuli if you look at the glimpse of holat like a soupy grilled fish dish but the savory taste. Holat making using has materialis in noeth sumatra, including the brak of the balakka plant which is usually only found in the forested area of southern tapanuli and carp padang bolak.

Keywords: coach, malacca tree, holat

Abstrak

Holat adalah nama dari salah satu makanan Indonesia. Hidangan ini merupakan makanan khas dari Padang Bolak, Kabupaten Padang Lawas Utara, Provinsi Sumatera Utara. Tetapi, penyebaran makanan ini cukup luas, seperti di Kota Padang Sidempua, Rantauprapat, Kabupaten Labuhan Batu Kotapinang, Kabupaten Labuhan Batu Selatan Aek Kanopan, Kabupaten Labuhan Batu Utara dan Kota Medan. Makanan ini cukup unik. Misal, di Kota Padang Sidempuan, makanan berbahan dasar ikan itu cukup dikenal oleh suku Mandailing karena cita rasanya yang lezat dan manfaatnya untuk kesehatan. Jika bukan masyarakat asli daerah penyebarannya tersebut, nama Holat terdengar kurang familier. Konon Holat merupakan makanan yang dibuat secara khusus bagi para raja di Tapanuli Selatan. Jika melihat sekilas, Holat seperti hidangan ikan bakar berkuah, tetapi rasa gurihnya sangat terasa, apalagi karena ada bumbu utamanya. Pembuatan Holat menggunakan bahan-bahan khas yang ada di Sumatera Utara, antara lain, kulit kayu tanaman balakka yang biasanya hanya terdapat di hutan kawasan Tapanuli Selatan dan ikan jurung. Ikan tersebut adalah jenis ikan endemis yang rasanya manis dan biasanya dapat ditemukan di sungai-sungai di Padang Bolak.

Kata Kunci: Pelatihan, Pohon Balakka, Holat

1. PENDAHULUAN

Holat sendiri adalah makanan khas Tapanuli Selatan yang terdiri dari ikan mas dan campuran bumbu rempah-rempah remyang berisi dan ditambah juga dengan ujung rotan yang masih muda. Sekilas, tampilannya mirip dengan sup, tapi holat rasa kuahnya yang lebih gurih. Adapun rasa gurih kuah berasal dari satu bumbu utama yang konon sangat berkhasiat bagi kesehatan. Konon katanya, Holat merupakan masakan khas raja-raja Tapanuli Selatan pada masa lampau. Rasa dari Holat sendiri yang begitu khas membuat makanan ini terasa nikmat apalagi pembuatannya yang masih tradisional dan menggunakan bumbu yang masih alami membuat aromanya begitu memikat (Anonim, 2015).

Menurut Fardiaz D (1998), makanan khas adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat.

Menurut KBBImknaan tradisional adalah hidangan yang resepnya diwariskan secara turun-temurun atau telah dikonsumsi bertahun-tahun.

Holat adalah masakan khas Tapanuli Selatan. Holat dibuat dari bagian rotan yang masih muda yang berukuran 1 meter, dan sudah dipanggang dan biasanya rotan ini hanya terdapat di hutan kawasan Tapanuli Selatan. Sebenarnya holat adalah berbentuk kuah parutan pohon balakka yang bisa dicampur dengan berbagai lauk. Tapi campuran holat yang paling dikenal adalah ikan mas bakar dan pakkat (batang sejenis rotan). Konon, masakan dari ikan bakar yang berkuah segar ini merupakan makanan untuk para raja-raja Tapanuli Selatan.

2. METODE PENGABDIAN

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sepenuhnya dilaksanakan di lapangan (offline). Adapun tahapan kegiatannya adalah sebagai berikut:

NO	Tahap	Bentuk Kegiatan	Indikator Keberhasilan
1	Perencanaan	Pembentukan dan pembekalan Tim	Berhasil membentuk tim
2	Persiapan	Menentukan tempat PKM, membuat Jadwal, Serta Pembelian peralatan dan Bahan	Mendapatkan tempat sosialisasi, berhasil membuat jadwal untuk pelaksanaan kegiatan
3	Pelaksanaan 1. Sosialisasi	Melakukan sosialisasi PKM di Desa Purbasinomba	Ibu-Ibu Desa Purbasinomba dapat berinteraksi dengan baik
4	Evaluasi	Memberi solusi dan saran pada permasalahan yang ada di Desa Purbasinomba	Bertambahnya pengetahuan masyarakat di desa purbasinomba

Pada tahap perencanaan, akan dilaksanakan pembentukan dan pembekalan tim dalam pengolahan daun kopi menjadi teh. Kegiatan didasarkan oleh kesadaran tim dalam mengajak masyarakat agar mampu berinovasi dalam mengolah daun kopi menjadi teh. Pada tahapan ini tim berhasil mengajak maupun membentuk tim tani demi keberlanjutan program.

Pada tahap persiapan dilakukan diskusi bersama tim sebelum menuju desa binaan, mulai dari menentukan desa mana yang akan dibina dan sudah mendapat kesepakatan bersama

yaitu di desa Purbasinomba. Kemudian dari pengamatan yang telah dilaksanakan ada keterkaitan kegiatan yang akan dilaksanakan dengan penetapan masyarakat sasaran, yaitu pengolahan daun kopi menjadi teh guna meningkatkan ekonomi masyarakat, diperlukan faktor internal yaitu kesadaran masyarakat sendiri. Sehingga sasaran utamanya adalah petani kopi dan petani pangan yang hampir semua penduduk di desa ini adalah sasaran kegiatan. Setelah mendapatkan lokasi kegiatan PKM yang akan dilaksanakan, mulai dari persetujuan dari kepala desa dan sepengetahuan segenap masyarakat di desa Batu Layan Dusun III, esok harinya tim mulai menyurvei lokasi dan mempersiapkan bahan-bahan dalam pengolahan pohon balakka menjadi makanan tradisional. Setelah semuanya sudah sesuai, tim pun menyusun jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan.

Pada tahap pelaksanaan ini dilakukan sosialisasi dengan jadwal kegiatan sebagai berikut

NO	Jenis Kegiatan	Minggu				Penanggung Jawab
1	Sosialisasi	1				Riko Saputra Tambunan
2	Pelatihan		2			Nurjamila siregar
3	Evaluasi			3		Marwa Harahap
4	Pembuatan laporan				4	Nurjamila Siregar

Pada tahap ini pertama pelaksanaan diadakan sosialisasi mengenai manfaat dan tujuan program kepada masyarakat di desa Purbasinomba. Menjelaskan bagaimana pengolahan holat menjadi makanan khas yang enak dan lezat. Pada tahap ini akan diundang segenap masyarakat desa Purbasinomba untuk menghadiri kegiatan sosialisasi demi pentingnya pemahaman awal dari masyarakat agar turut mensukseskan program maupun kegiatan.

Pada tahap ini pertama pelaksanaan diadakan sosialisasi mengenai manfaat dan tujuan program kepada masyarakat di desa Purbasinomba. Menjelaskan bagaimana penggunaan gadget pada anak usia dini yang baik. Pada tahap ini akan diundang segenap anak usia dini desa Purbasinomba untuk menghadiri kegiatan sosialisasi demi pentingnya pemahaman awal dari anak usia dini agar turut mensukseskan program maupun kegiatan.

Pada tahap kedua dilakukan praktek langsung pembuatan makanan holat, kegiatan ini akan dilaksanakan di salah satu rumah milik masyarakat yang menjadi mitra dalam kegiatan ini dan dihadiri oleh masyarakat lainnya. Adapun bahan dan alat yang akan digunakan dalam pelatihan pembuatan makanan khas Padang Lawas Utara adalah:

- Pohon balakka (malaka)
- Air
- Ikan mas
- Bumbu gonseng
- Bawang batak
- Garam/penyedap rasa

Langkah-langkah dalam membuat pohon balakka menjadi makanan lezat adalah:

1. Pertama-tama ambil pohon balakka
2. Ikan mas dibakar
3. Isi perut ikan mas dimasukkan ke dalam air
4. Masukkan garam sama
5. Setelah itu kerok pohon balakka yang segar
6. Masukkan ikan mas yang sudah dibakar kepingir lalu dibuat pohon balakka yang sudah diiris beserta bawang batak dan bumbu gonseng
7. Holat siap disajikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan di rumah salah satu warga di desa purbasinomba yang dilakukan pada hari rabu, 11 mei 2022, jam 11.00-12.00 WIB di rumah salah satu warga desa purbasinomba dengan peserta 10 orang serta di dampingi kepala desa purbasinomba. Dalam tahap sosialisasi ini antusias masyarakat sudah mulai terlihat dengan diperkenalkannya program serta banyaknya respon dari masyarakat yang hadir utamanya para petani kopi dan petani pangan. Jika dipersentasekan sekitar 50% warga aktif dalam kegiatan sosialisasi baik bertanya atau memberi masukan bagaimana kegiatan akan dilaksanakan.

Pelatihan

Setelah sosialisasi, pelatihan dilaksanakan 2 jam berikutnya pada hari rabu, 11 mei 2022 pada pukul 13.00-17.00 WIB karena proses pembuatan yang mudah dan waktu yang cukup mendukung untuk melaksanakan pelatihan kegiatan pelatihan dan sosialisasi diadakan secara bersamaan. Kegiatan ini diawali dengan persiapan materi pelatihan, tempat pelatihan, peserta latihan, penentuan waktu, sarana dan prasarana kemudian dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan. 1) pengambilan pohon balakka 2) pelatihan pembuatan makanan khas 3) pendampingan dan pengaplikasian pohon balakka.

Evaluasi

Pada tahap ini, melibatkan segenap masyarakat guna memantau perkembangan keberhasilan program yang telah dilaksanakan. Dari kegiatan ini, kemampuan masyarakat dalam mengolah pohon balakka menjadi makanan khas yang lezat membuat masyarakat terdorong untuk mengolah bahan limbah lainnya selain daun holat yang bisa menunjang kegiatan ekonomi masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini telah berjalan dengan lancar. Mulai dari persiapan, sosialisasi, pelatihan pembuatan pohon balakka menjadi makanan bahan-bahan: pohon balakka, ikan mas, bawang batak, beras gonseng. Kemudian diperagakan pembuatannya kepada masyarakat dengan memproses bahan-bahan. Pada kegiatan ini terlihat masyarakat mencoba mengkonsumsi pohon balakka menjadi makanan dan mengatakan bahwa rasanya sangat enak. Jadi bisa saja pohon balakka ini memiliki nilai jual yang dapat membantu ekonomi masyarakat di desa purbasinomba ini.

4. SIMPULAN

Khalayak sasaran program pengabdian ini adalah penjual rumah makan warga sekitar di Padang Lawas Utara di desa Purbasinomba. Pengabdian ini dilakukan melalui beberapa langkah yang terdiri dari persiapan, pelaksanaan, dan pemasaran. Yang bertujuan untuk mengoptimalkan proses selama melaksanakan program tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode ceramah dan praktek. Yang pasti kegiatan tersebut memberikan informasi masyarakat yang sudah membuka usaha rumah makan holat bagaimana cara pemasaran yang baik agar disukai para konsumen.

Kegiatan ini memperoleh beberapa kesimpulan yakni para masyarakat tersebut pandai dalam mengolah pohon balakka menjadi makanan yang sangat disukai banyak orang. Keberhasilan program ini terbukti dari cara Berdasarkan hasil bahwa strategi yang digunakan pada usaha holat Kecamatan Padang Bolak sesuai hasil analisis adalah Strategi Agresif. Dengan strategi ini dapat disimpulkan Usaha Holat memiliki kekuatan dan peluang yang sangat tinggi dibandingkan dengan kelemahan dan ancamannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2015. Holat Si Kelat Dari Tapanuli. <http://www.sarihusada.co.id/NutrisiUntuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/HOLAT-SI-KELAT-DARITAPANULI>
- James, L, Dkk. 1995. *Ekonomi Manajerial*. Jakarta. Binarupa. Jatmiko, RD. 2004. *Manajemen Stratejik*. Malang : UMM Press.
- Sugiyono, 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta, Bandung. Sukmadinata, 2006. *Metode Penelitian Pendidikan*, Remaja Berkarya, Bandung. Soekartawi, 1995. *Analisis Usahatani*. Jakarta. Universitas Indonesia
- , 2001. *Analisis Usahatani*. UI-Press. Jakarta
- , 2002. *Analisis Usahatani*. UI-Press. Jakarta
- Rangkuti, F. 2008. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama