

## Proses Pembuatan

Secara khusus, proses pembuatan *pelleng* yang disajikan pada prosesi sebuah upacara adat memiliki tata cara pembuatan *pelleng* yang berbeda diantara lima wilayah *suak*, namun perbedaan yang ada tidak pada bagian pokok *pelleng* melainkan pada proses variasi.

Adapun proses pembuatan *pelleng* dimulai dengan menyiapkan bumbu *pelleng* yang dicampur dan digiling, terdiri dari *asam cikala* yang sudah dihaluskan, cabai, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih yang telah dihaluskan serta bumbu-bumbu lain. Bumbu ini sendiri secara garis besar terbagi dua yaitu bumbu untuk gulai ayam dan juga bumbu untuk menguningkan beras.

Setelah proses pembuatan bumbu selesai maka dilanjutkan dengan memasak beras yang ditanak seperti biasa dengan jumlah air lebih banyak dari menanak nasi agar didapat tekstur nasi yang lebih lunak. Pada saat proses menanak nasi, maka beras akan dicampurkan dengan kunyit yang telah dihaluskan agar warna kuning pada nasi tersebut merata.

*Pelleng* umumnya akan disajikan dengan ayam yang digulai ataupun dipanggang. Adapun ayam yang disajikan pada masakan ini dipotong secara khusus yang biasa disebut *bersendihi*, yaitu bagian-bagian ayam yang tidak bisa dipotong lagi seperti paha dan dada, bagian-bagian ini akan diletakkan di atas nasi *pelleng*.

Kelengkapan *pelleng* yang lain adalah *arbuk*, yaitu gabungan antara beras yang sudah di gongseng dan dihaluskan dengan cincangan ayam yang tidak termasuk ke dalam potongan *bersendihi* seperti leher, sayap, kaki, dan bagian dalam dari ayam. Proses pembuatan *arbuk* ini dilakukan dengan cara di gulai dan *arbuk* ini juga akan disajikan diatas *pelleng* (seperti *toppingnya*).

Selanjutnya *pelleng* yang sudah masak berupa nasi lunak dibentuk dalam piring dengan bentuk bulat

mirip nasi tumpeng. Kemudian di atas bulatan tersebut diletakkan ayam dan juga *arbuk* yang akan dimakan bersamaan dengan *Pelleng*. Adapun menu tambahan lain dalam *pelleng* adalah petai atau jengkol yang biasanya dimakan mentah layaknya lalapan pada masyarakat Sunda

## Proses Penyajian

Dalam beberapa upacara ritual masyarakat Pakpak *pelleng* adalah kewajiban yang tidak dapat digantikan. Namun kemajuan zaman akhirnya menjadikan proses penyajian *Pelleng* terbagi atas dua bagian besar yaitu penyajian secara ritual yang terikat dengan ritus kehidupan masyarakat Pakpak dan penyajian secara *profan* atau yang tidak terikat pada bentuk ritual.

Penyajian *Pelleng* secara adat pada umumnya berkaitan dengan pelaksanaan upacara yang bersifat sukacita atau kerja baik, misalnya pada upacara menanda tahun. upacara menanda tahun adalah salah satu jenis upacara yang berkaitan dengan proses perladangan bagi orang Pakpak dan upacara ini pada prosesnya juga menyertakan *Pelleng* sebagai makanan pelengkap ritual. *Pelleng* pada upacara menanda tahun adalah kewajiban dan syarat dalam pelaksanaan upacara yang harus ada, karena dalam upacara menanda tahun akan membuka lahan yang menjadi sumber penghidupan bagi masyarakat. *Pelleng* akan terlebih dahulu disajikan untuk para ketua adat atau pejabat desa sebelum akhirnya dibuat *pelleng* yang akan dimakan bersama-sama. *Pelleng* yang disajikan dalam prosesi upacara biasanya akan dibentuk sedemikian rupa sehingga terlihat cantik.

Pada kegiatan *profan*, *pelleng* merupakan makanan yang dihidangkan dalam acara khusus seperti ketika ada keluarga yang akan berangkat merantau, menyambut tamu, mau ujian, dan lain-lain. Secara sederhana penjelasannya adalah bahwa rasa pedas pada *pelleng* tersebut menandakan suatu simbol keberanian dan mampu membuat semangat bertambah sehingga bisa memudahkan dapat memudahkan segala urusan. Lalap

bukan sayuran namun jengkol kabo petai yang dimakan mentah

Sebelum makan bersama maka *pelleng* ini akan disajikan terlebih dahulu pada si pembuat upacara, misalnya ada anak yang akan merantau makan terlebih dahulu *pelleng* disajikan untuk yang bersangkutan diiringi dengan doa atau upah-upah duduk di atas tikar putih di piring tertentu yang dilapisi dengan sumpit

## Makna Pelleng

*Pelleng* sangat jelas memiliki arti sosial pada masyarakat Pakpak, sesuai dengan perspektif budaya bahwa makanan dapat sebagai ungkapan ikatan sosial dan juga sebagai simbol solidaritas kelompok. Ini dapat dilihat dari bagaimana masyarakat mengharapkan segala kebaikan bagi saudaranya yang akan meninggalkan kelompoknya (berperang ataupun merantau). Melalui *pelleng* kita juga bisa melihat bagaimana masyarakat Pakpak memahami dan menghargai lingkungan karena *pelleng* yang merupakan makanan tradisional *Pakpak* dianggap sebagai hasil proses adaptasi kehidupan masyarakat Pakpak dengan lingkungan ekologisnya. *Pelleng* juga adalah media religi bagi masyarakat Pakpak. Hal ini dapat terlihat dari doa-doa yang disampaikan dalam prosesi upacara dengan *pelleng* sebagai perantaranya.

Konstruksi makna yang terdapat pada *pelleng* tidak hanya mewakili satu bentuk makna tertentu melainkan juga merpresentasikan berbagai aspek budaya yang terdapat pada masyarakat Pakpak secara keseluruhan. Ketika nilai-nilai dari makna tersebut bisa digali dan dilestarikan maka masyarakat Pakpak dapat hidup dan menghidupkan *pelleng*.

---

Penanggung Jawab : Iri Dewi Wanti, S.S., M.SP

Penulis : Angga, S.Sos

Editor : Drs. Lister Berutu

Setting/ Layout : Angga, S. Sos

# Pelleng

## Kuliner Khas Pakpak



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

Makanan, di mata antropolog bukanlah sekedar alat pemenuh kebutuhan biologis manusia seperti; sebagai sumber energi (tenaga), sumber bahan pembangun sel dan jaringan tubuh atau fungsi-fungsi lain yang berkaitan fungsi tubuh manusia secara biologis. Para Antropolog cenderung memperhatikan peranan makanan dalam kebudayaan, dimana makanan dianggap memiliki filosofi dan berperan untuk menjaga dan membangun hubungan-hubungan sosial, sebagai alat pembayar sanksi-sanksi adat, perantara dalam kepercayaan-kepercayaan dan agama serta berbagai peran penting lain dari kehidupan sehari-hari sebuah masyarakat.

Mengutip Foster dan Anderson (1978) bahwa makanan juga memiliki keterkaitan terhadap hubungan sosial yang tercipta dalam kehidupan masyarakat dan juga sebagai cara berkomunikasi diantara mereka, sehingga makanan bukan saja sebagai proses mengkonsumsi melainkan juga sebagai proses yang menggambarkan keterkaitan antar individu dalam kehidupan pola hubungan sosial yang tercipta melalui kegiatan makan. Berbagai permasalahan sosial yang terjadi di tengah-tengah masyarakat biasanya diselesaikan dengan makan bersama dan bahkan beberapa upacara adat menjadikan makanan sebagai unsur utama

Dalam kehidupan masyarakat Pakpak, pola konsumsi makanan juga memiliki rentang perjalanan sejarah dan nilai-nilai budaya tersendiri, salah satunya adalah *pelleng*. Makanan ini merupakan nasi kuning yang dimasak hingga lembek mendekati bubur namun belum jadi bubur, biasanya disajikan bersama ayam panggang atau ayam gulai ditambah lagi cabe rawit atau cabe merah, serta beberapa bumbu khas Pakpak.

Bagi masyarakat Pakpak, *pelleng* termasuk jenis makanan yang memiliki arti penting. Pada sisi sejarah, *pelleng* adalah makanan yang disajikan pada saat masyarakat Pakpak akan melakukan *mergeraha* (berperang) karena dianggap sebagai makanan yang mampu membangkitkan semangat. *Pelleng* disajikan dengan diiringi doa dan permohonan kepada yang akan pergi *mergeraha* agar semangat dan berani di medan

perang serta dapat kembali selamat dari peperangan. Pada perkembangan zaman, peran *pelleng* berubah dan menjadi makanan yang dihidangkan pada berbagai kegiatan masyarakat Pakpak, khususnya dalam beberapa upacara adat.

### Bahan-bahan Pembuatan *Pelleng*

Bahan utama dalam proses pembuatan *pelleng* adalah beras dan kunyit, adapun bumbu-bumbu lain adalah berbagai tumbuhan yang dulu tumbuh di tanah Pakpak. Namun seiring kemajuan zaman, beberapa tumbuhan bumbu sudah diganti dengan tumbuhan bumbu yang lebih laku dijual di pasar. Selain itu juga perubahan bahan pembuatan *pelleng* juga akibat penyesuaian rasa dengan zaman dan ini tidak menghilangkan nilai kesakralan *pelleng*. Adapun bahan-bahan pembuatan *pelleng* adalah:

1. Beras
2. Ayam *tuk*, yaitu ayam kampung dengan perkiraan usia kurang lebih 2 bulan (terkini bisa ayam apa saja).
3. Kuning atau
4. Bawang *gendera*
5. *Bulung lemas* atau dedaunan lokal sebagai komposisi rasa dengan jumlah yang disesuaikan dengan konsumsi *pelleng*
6. *Cina* (cabai)
7. Bawang merah dan bawang putih secukupnya,
8. *Acem* atau asam
9. Andaliman atau bawang Batak secukupnya,
10. *Asam cikala* atau asam jawa
11. Kemiri
12. Garam secukupnya.

Pada proses perkembangan kehidupan, bahan-bahan memasak *pelleng* beradaptasi dengan memasukkan beberapa unsur bahan masakan untuk menambah cita rasa *Pelleng*. Penggunaan santan kelapa, tomat, dan bumbu-bumbu baru lain adalah bentuk “kemajuan” dari bahan pembuatan *pelleng*.