

LAPET DALAM PERSPEKTIF GASTRONOMI: INTEGRASI CITA RASA, TRADISI, DAN KEARIFAN LOKAL DALAM BUDAYA BATAK TOBA

Nury Mufidah¹, Saida Adilla², Jenny Rotua Manurung³, Imel Sapitri Siregar⁴, Esi Emilia⁵, Jenri P Hutasoit⁶, Reny Yuliana Siahaan⁷

nurymufidah.5233240008@mhs.unimed.ac.id¹

Universitas Negeri Medan

ABSTRAK

Lapet merupakan makanan tradisional khas Batak Toba, yang memuat aspek budaya, sosial, dan kearifan lokal dalam kehidupan komunitas. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menginvestigasi lapet berdasarkan perspektif gastronomi dengan mengintegrasikan rasa, tradisi, dan kearifan lokal dari masyarakat Batak Toba. Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan etnografi gastronomi. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, pengamatan, serta dokumentasi terhadap tokoh adat, pelaku usaha mikro kecil menengah, dan pengunjung di sekitar Danau Toba, Sumatera Utara. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan melalui langkah-langkah reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lapet tidak hanya berperan sebagai kuliner tradisional, tetapi juga sebagai cerminan identitas budaya masyarakat Batak Toba. Dalam sudut pandang gastronomi, lapet menggambarkan perpaduan antara elemen sensorik, metode pengolahan tradisional, nilai-nilai budaya, dan kebijaksanaan lokal. Rasa manis, aroma yang unik dari daun pisang, tekstur yang kenyal, serta pemanfaatan bahan lokal seperti tepung beras, kelapa, gula merah, dan daun pisang menawarkan pengalaman kuliner yang sejati. Di samping itu, lapet mempunyai makna simbolis sebagai tanda kebersamaan, ungkapan syukur, dan penghormatan dalam berbagai upacara adat komunitas Batak Toba. Lapet juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata kuliner khas Batak Toba, meskipun harus menghadapi tantangan akibat munculnya makanan modern dan perubahan kebiasaan konsumsi masyarakat. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa lapet merupakan warisan gastronomi Batak Toba yang mengintegrasikan cita rasa, tradisi, dan kearifan lokal sehingga perlu dilestarikan sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat.

Kata Kunci: Budaya Batak Toba, Lapet, Gastronomi, Kuliner, Kearifan Lokal.

ABSTRACT

Lapet is a traditional Batak Toba dish, embodying cultural, social, and local wisdom within the community. The purpose of this study is to investigate lapet from a gastronomic perspective by integrating the flavors, traditions, and local wisdom of the Batak Toba community. The method used in this study is qualitative with a gastronomic ethnography approach. Data collection was conducted through in-depth interviews, observations, and documentation of traditional leaders, micro, small, and medium enterprises (MSMEs), and visitors around Lake Toba, North Sumatra. The data obtained were analyzed descriptively qualitatively through the steps of data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results show that lapet not only serves as a traditional culinary dish but also reflects the cultural identity of the Batak Toba community. From a gastronomic perspective, lapet represents a combination of sensory elements, traditional processing methods, cultural values, and local wisdom. Its sweet taste, unique aroma of banana leaves, chewy texture, and the use of local ingredients such as rice flour, coconut, brown sugar, and banana leaves offer a true culinary experience. In addition, lapet has symbolic meaning as a sign of togetherness, an expression of gratitude, and respect in various traditional ceremonies of the Batak Toba community. Lapet also has the potential to be developed into a culinary tourism destination typical of the Batak Toba, although it must face challenges due to the emergence of modern food and changes in community consumption habits. The conclusion of this study shows

that lapet is a Batak Toba gastronomic heritage that integrates taste, tradition, and local wisdom and therefore needs to be preserved as part of the community's cultural identity.

Keyword: *Toba Batak Culture, Lapet, Gastronomy, Culinary, Local Wisdom.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki keberagaman budaya yang sangat kaya, termasuk dalam bidang kuliner tradisional. Setiap daerah mempunyai makanan khas yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat. Kuliner tradisional lahir dari kebiasaan, tradisi, serta pemanfaatan sumber daya alam lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Oleh karena itu, makanan tradisional memiliki nilai budaya, sosial, dan filosofis yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat setempat (Simanullang et al 2025).

Salah satu kuliner tradisional khas masyarakat Batak Toba adalah lappet. Lappet merupakan makanan berbahan dasar tepung beras atau tepung ketan yang dicampur dengan kelapa parut dan gula, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang lalu dikukus. Makanan ini memiliki bentuk khas menyerupai limas atau kerucut dengan cita rasa manis, aroma daun pisang yang khas, serta tekstur yang kenyal. Lappet tidak hanya dikenal sebagai makanan ringan tradisional, tetapi juga sering disajikan dalam berbagai acara adat, syukuran, dan pertemuan keluarga masyarakat Batak Toba.

Dalam perspektif gastronomi, makanan dipahami tidak hanya dari aspek rasa dan cara penyajian, tetapi juga dari hubungan makanan dengan budaya, sejarah, tradisi, dan kehidupan sosial masyarakat. Gastronomi memandang makanan sebagai bagian dari identitas budaya yang mencerminkan karakter suatu daerah. Melalui pendekatan gastronomi, lappet dapat dilihat sebagai bentuk perpaduan antara cita rasa, tradisi, dan kearifan lokal masyarakat Batak Toba. Penggunaan bahan alami seperti tepung beras, kelapa, gula merah, dan daun pisang menunjukkan adanya pemanfaatan sumber daya lokal yang menjadi ciri khas kuliner tradisional Batak Toba (Darmurtika & Mataram, 2023).

Selain memiliki cita rasa yang khas, lappet juga mengandung nilai sosial dan filosofis dalam budaya Batak Toba. Rasa manis pada lappet melambangkan sukacita dan rasa syukur, sehingga makanan ini lebih sering dihadirkan dalam acara kebahagiaan dan perayaan adat. Di samping itu, proses pembuatan lappet yang masih dilakukan secara tradisional mencerminkan nilai kebersamaan dan gotong royong dalam masyarakat. Hal tersebut menunjukkan bahwa lappet bukan sekadar makanan tradisional, tetapi juga simbol budaya yang memiliki makna penting dalam kehidupan masyarakat Batak Toba (Darmurtika & Mataram, 2023).

Namun, perkembangan makanan modern dan perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan keberadaan kuliner tradisional mulai menghadapi tantangan. Banyak generasi muda yang lebih mengenal makanan modern dibandingkan makanan tradisional daerahnya sendiri. Kondisi ini menjadikan pelestarian kuliner tradisional sebagai hal yang penting agar nilai budaya dan kearifan lokal yang terkandung di dalamnya tetap terjaga. Oleh karena itu, kajian mengenai lappet dalam perspektif gastronomi perlu dilakukan untuk memperkenalkan serta melestarikan kuliner tradisional Batak Toba sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi gastronomi. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pemahaman makna budaya, karakteristik gastronomi, serta nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan tradisional lapet pada masyarakat Batak Toba. Melalui pendekatan etnografi,

peneliti dapat menggali pengalaman, pandangan, dan interpretasi informan secara mendalam terkait keberadaan lapet sebagai bagian dari identitas kuliner masyarakat Batak Toba. Penelitian kualitatif digunakan untuk memperoleh data yang bersifat deskriptif melalui hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi secara langsung di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sejarah Lapet



Gambar 1 Hidangan Lapet

Lapet merupakan salah satu makanan tradisional khas Batak Toba yang telah diwariskan secara turun-temurun dan masih bertahan hingga saat ini. Berdasarkan hasil wawancara dengan tokoh adat dan pelaku UMKM, lapet pada awalnya dikenal sebagai makanan sederhana masyarakat Batak yang dibuat dari bahan-bahan yang mudah ditemukan di lingkungan sekitar seperti beras, kelapa, gula merah, dan daun pisang. Tokoh adat menjelaskan bahwa pada masa dahulu lapet sering dibuat oleh masyarakat sebagai makanan pengganjal perut ketika bekerja di ladang maupun sebagai sajian dalam kegiatan keluarga.

Menurut tokoh adat, lapet telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Batak Toba sejak dahulu karena proses pembuatannya sederhana namun mengenyangkan. Selain sebagai makanan sehari-hari, lapet juga mulai berkembang sebagai makanan yang disajikan dalam berbagai kegiatan adat dan sosial masyarakat Batak Toba. Berdasarkan hasil wawancara, lapet sering disuguhkan pada acara keluarga, syukuran, dan penyambutan tamu sebagai bentuk penghormatan dan simbol kebersamaan. Pelaku UMKM menjelaskan bahwa lapet menjadi makanan yang hampir selalu ada di pasar tradisional maupun acara adat karena masyarakat Batak menganggap lapet sebagai makanan khas yang memiliki nilai budaya.

Penelitian Simanullang et al. (2022) menyebutkan bahwa lapet merupakan makanan tradisional Batak Toba yang berkembang dari budaya agraris masyarakat Batak yang memanfaatkan hasil pertanian lokal seperti beras dan kelapa sebagai bahan pangan utama. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus juga menunjukkan adanya pemanfaatan sumber daya alam lokal dalam sistem pangan tradisional masyarakat Batak Toba. Selain itu, makanan tradisional seperti lapet berkembang tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan pangan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Batak. Kajian lain menjelaskan bahwa makanan khas Batak Toba memiliki hubungan erat dengan sejarah kehidupan sosial masyarakat dan diwariskan melalui tradisi keluarga dari generasi ke generasi. Proses pewarisan tersebut menjadikan lapet tetap dikenal hingga saat ini meskipun masyarakat mulai mengalami perubahan pola konsumsi akibat modernisasi pangan (Nurhasanah, 2024).

Berdasarkan hasil wawancara, pelaku UMKM juga menjelaskan bahwa proses pembuatan lapet pada masa lalu dilakukan secara manual mulai dari penumbukan beras, pamarutan kelapa, hingga pembungkusan menggunakan daun pisang. Teknik tersebut

masih dipertahankan oleh beberapa penjual lapet karena dianggap dapat menjaga cita rasa tradisional. Perkembangan pariwisata Danau Toba turut meningkatkan perhatian masyarakat terhadap keberadaan lapet sebagai salah satu identitas gastronomi Batak Toba. Wisatawan mulai mengenal lapet sebagai makanan tradisional khas Batak yang memiliki rasa unik dan bentuk khas. Hal ini menunjukkan bahwa lapet tidak hanya memiliki nilai sejarah dan budaya, tetapi juga berpotensi menjadi bagian dari pengembangan wisata gastronomi daerah. Penelitian Natsir et al. (2025) menyebutkan bahwa makanan tradisional Batak Toba memiliki potensi besar dalam mendukung wisata gastronomi karena mengandung unsur budaya, sejarah, dan autentisitas lokal yang kuat.

B. Lapet dalam Perspektif Gastronomi dan Identitas Budaya Batak Toba

Gastronomi tidak hanya mempelajari makanan dari aspek rasa dan teknik pengolahan, tetapi juga mencakup sejarah, budaya, dan makna sosial yang terkandung dalam suatu makanan tradisional. Berdasarkan hasil wawancara, lapet dipandang sebagai salah satu makanan khas Batak Toba yang memiliki hubungan erat dengan kehidupan sosial masyarakat.

Tokoh adat menjelaskan bahwa lapet bukan sekadar makanan ringan, tetapi simbol kebersamaan dan keakraban masyarakat Batak Toba. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa lapet memiliki fungsi sosial dalam berbagai aktivitas masyarakat seperti pertemuan keluarga, acara adat, maupun kegiatan sosial lainnya. Lapet sering disajikan bersama kopi atau teh sebagai bentuk penghormatan kepada tamu dan lambang kedekatan antaranggota masyarakat.

Selain itu, tokoh adat juga menjelaskan bahwa lapet mencerminkan nilai kesederhanaan dan kerendahan hati melalui bahan-bahan sederhana yang digunakan dalam proses pembuatannya. Filosofi bahan-bahan lapet juga memiliki makna tersendiri dalam budaya Batak Toba. Beras melambangkan kemakmuran, kelapa melambangkan kebermanfaatan, dan gula merah melambangkan keharmonisan hidup. Temuan ini sejalan dengan penelitian Natsir et al. (2025) yang menyatakan bahwa kuliner tradisional Batak Toba tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya dan warisan sosial masyarakat. Makanan tradisional menjadi media pelestarian nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun.

Hasil wawancara dengan wisatawan juga menunjukkan bahwa lapet dikenal sebagai makanan khas Batak Toba yang unik dan autentik. Wisatawan mengenal lapet melalui keluarga, lingkungan sekitar, dan warung tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan lapet masih dikenal oleh masyarakat luar dan memiliki daya tarik sebagai bagian dari identitas budaya Batak Toba.

C. Karakteristik Sensorik dan Cita Rasa Lapet

Hasil wawancara menunjukkan bahwa karakteristik sensorik menjadi salah satu faktor utama yang membuat lapet diminati oleh masyarakat dan wisatawan. Wisatawan menyatakan bahwa lapet memiliki rasa manis yang khas dari penggunaan gula merah dan kelapa parut. Selain rasa, aroma lapet juga menjadi ciri khas yang membedakannya dengan makanan modern. Aroma tersebut berasal dari penggunaan daun pisang sebagai pembungkus dan kelapa parut sebagai bahan utama.

Penggunaan daun pisang dalam proses pengukusan memberikan aroma alami yang khas sehingga memperkuat pengalaman sensorik konsumen. Menurut Wijaya (2019), penggunaan bahan alami dan teknik pengolahan tradisional dapat meningkatkan karakteristik sensorik makanan tradisional, terutama aroma dan cita rasa. Dari segi tekstur, wisatawan menjelaskan bahwa lapet memiliki tekstur yang berbeda tergantung bahan yang digunakan. Lapet berbahan pulut memiliki tekstur lebih kenyal dan lengket, sedangkan lapet berbahan beras memiliki tekstur lebih kasar namun mudah lebur di mulut.

Tabel 1 Persepsi Wisatawan terhadap Karakteristik Sensorik Lapet

Aspek	Persepsi Wisatawan
Rasa	Manis, khas gula merah
Aroma	Wangi daun pisang dan kelapa
Tekstur	Kenyal pada lapet pulut, lebih kasar pada lapet beras
Tampilan	Bentuk segitiga atau kerucut menarik
Penyajian	Lebih nikmat saat disajikan panas

Bentuk lapet yang dibungkus daun pisang dengan model kerucut atau segitiga juga menjadi daya tarik visual tersendiri bagi wisatawan. Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman gastronomi lapet tidak hanya berasal dari rasa, tetapi juga dari tekstur, aroma, dan visual makanan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Rakhman et al. (2024) yang menyebutkan bahwa makanan tradisional dengan karakteristik sensorik khas memiliki potensi kuat dalam pengembangan wisata gastronomi.

D. Teknik Pengolahan dan Kearifan Lokal dalam Pembuatan Lapet

Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku UMKM, proses pembuatan lapet masih mempertahankan penggunaan bahan alami seperti tepung beras, tepung ketan, gula merah, kelapa tua, dan

Tabel 2 Bahan Utama Lapet

Bahan	Fungsi
Tepung beras/ketan	Bahan dan lapet
Gula merah	Memberikan rasa manis
Kelapa tua	Menambahkan rasa gurih dan aroma
Garam	Penyeimbang rasa
Daun pisang	Pembungkus alami dan pemberi aroma



Gambar 2 Produk Lapet UMKM

Pelaku UMKM menjelaskan bahwa proses pembuatan lapet dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari perendaman beras, penggilingan, pengayakan tepung, pencampuran bahan, pembungkusan menggunakan daun pisang, hingga proses pengukusan. Walaupun masih menggunakan bahan tradisional, beberapa teknik pengolahan telah mengalami perubahan mengikuti perkembangan zaman. Salah satu pelaku UMKM menjelaskan bahwa dahulu lapet memiliki tekstur lebih keras, sedangkan saat ini digunakan tambahan air kelapa dan teknik pengukusan lebih lama agar tekstur menjadi lebih lembut.

Temuan ini menunjukkan adanya adaptasi dalam pengolahan lapet tanpa menghilangkan ciri khas tradisionalnya. Menurut Intan et al. (2025), inovasi dalam makanan tradisional penting dilakukan agar produk tetap dapat diterima oleh masyarakat modern tanpa menghilangkan nilai budaya asli. Selain itu, penggunaan daun pisang sebagai pembungkus alami menunjukkan adanya penerapan kearifan lokal dalam

pengolahan makanan tradisional. Penggunaan bahan alami dinilai lebih ramah lingkungan dibandingkan kemasan sintetis modern.

E. Lapet sebagai Potensi Wisata Gastronomi Batak Toba

Hasil wawancara menunjukkan bahwa lapet memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata gastronomi di kawasan Danau Toba. Wisatawan menyatakan bahwa lapet memiliki keunikan rasa dan bentuk yang tidak ditemukan pada makanan modern. Selain itu, wisatawan juga menyatakan bahwa media sosial, tampilan makanan, dan kemasan memengaruhi minat dalam mencoba makanan tradisional.

Tabel 3 Potensi dan Tantangan Pengembangan Lapet sebagai Wisata Gastronomi

Aspek	Temuan
Potensi wisata	Memiliki rasa dan bentuk khas
Daya tarik	Aroma tradisional dan kemasan daun pisang
Tantangan	Daya tahan produk dan promosi
Harapan wisatawan	Inovasi rasa dan kemasan lebih menarik
Strategi promosi	Media sosial dan promosi digital

Pelaku UMKM menjelaskan bahwa promosi lapet saat ini masih banyak dilakukan secara sederhana melalui komunikasi dari mulut ke mulut. Namun, wisatawan menilai bahwa media sosial dapat menjadi sarana efektif untuk memperkenalkan lapet kepada generasi muda. Tokoh adat juga menyatakan bahwa lapet memiliki peluang besar menjadi makanan khas yang menarik bagi wisatawan apabila dikemas secara lebih modern tanpa menghilangkan cita rasa tradisional.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Resmayasari et al. (2025) yang menyatakan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi daya tarik wisata apabila didukung inovasi kemasan, promosi digital, dan penguatan identitas budaya. Meskipun demikian, terdapat beberapa tantangan dalam pengembangan lapet sebagai wisata gastronomi, seperti daya tahan produk yang singkat karena penggunaan kelapa parut serta kemasan yang masih sederhana. Oleh karena itu, diperlukan kolaborasi antara pelaku UMKM, masyarakat, pemerintah daerah, dan sektor pariwisata untuk mendukung pengembangan lapet sebagai identitas gastronomi Batak Toba.

Pembahasan

A. Lapet sebagai Representasi Gastronomi dan Identitas Budaya Batak Toba

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lapet tidak hanya dipahami sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya masyarakat Batak Toba. Dalam perspektif gastronomi, makanan tidak hanya dipandang dari aspek rasa dan teknik pengolahan, tetapi juga berkaitan dengan sejarah, nilai sosial, simbol budaya, dan hubungan manusia dengan makanan. Hal ini terlihat dari hasil wawancara tokoh adat yang menyatakan bahwa lapet merupakan simbol kebersamaan dan penghormatan dalam kehidupan masyarakat Batak Toba.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa lapet memiliki fungsi sosial yang kuat dalam kehidupan masyarakat. Penyajian lapet dalam kegiatan keluarga, acara adat, maupun penyambutan tamu mencerminkan adanya nilai kebersamaan dan solidaritas sosial. Makanan tradisional sering kali menjadi media komunikasi budaya karena di dalamnya terdapat nilai, sejarah, dan identitas kelompok masyarakat tertentu. Lie et al. (2026) juga menyebutkan bahwa makanan tradisional berperan penting sebagai simbol identitas budaya dan sarana pelestarian nilai sosial di tengah arus globalisasi.

Selain itu, hasil wawancara menunjukkan bahwa masyarakat Batak Toba memaknai bahan-bahan penyusun lapet secara filosofis. Beras dipandang sebagai simbol kemakmuran, gula merah melambangkan keharmonisan, sedangkan kelapa melambangkan

kebermanfaatan dalam kehidupan. Makna simbolik tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak lahir semata-mata untuk memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga mengandung pesan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam kajian gastronomi modern, makanan tradisional dianggap sebagai bagian dari cultural heritage atau warisan budaya yang membentuk identitas suatu daerah. Identitas gastronomi suatu masyarakat terbentuk melalui pengalaman kolektif yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui praktik memasak, penyajian, dan konsumsi makanan tradisional (Putri et al., 2024).

Hasil penelitian ini juga memperlihatkan bahwa wisatawan mengenali lapet sebagai makanan khas Batak Toba yang memiliki keunikan rasa dan bentuk. Keunikan tersebut memperkuat posisi lapet sebagai identitas gastronomi daerah. Dalam konteks pariwisata, makanan tradisional yang memiliki cerita budaya dan autentisitas tinggi cenderung lebih mudah membangun daya tarik wisata karena memberikan pengalaman budaya yang berbeda bagi wisatawan.

B. Karakteristik Sensorik Lapet dalam Perspektif Gastronomi

Karakteristik sensorik merupakan salah satu unsur penting dalam gastronomi karena menentukan pengalaman konsumsi suatu makanan. Berdasarkan hasil wawancara, wisatawan menilai bahwa lapet memiliki rasa manis khas dari gula merah, aroma alami daun pisang dan kelapa, serta tekstur yang unik. Pengalaman sensorik tersebut menjadi faktor utama yang membuat wisatawan tertarik untuk mencoba lapet.

Aroma daun pisang yang muncul selama proses pengukusan memberikan karakter tradisional yang kuat pada lapet. Penggunaan daun pisang tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus alami, tetapi juga memengaruhi kualitas aroma dan cita rasa makanan. Dalam gastronomi tradisional, penggunaan bahan alami seperti daun pisang merupakan bentuk pengetahuan lokal yang berkembang dari pengalaman masyarakat dalam mengolah pangan secara tradisional.

Selain aroma, tekstur lapet juga menjadi ciri khas tersendiri. Lapet berbahan dasar beras ketan menghasilkan tekstur kenyal dan lengket, sedangkan penggunaan tepung beras menghasilkan tekstur lebih padat dan lembut. Variasi tekstur tersebut menciptakan pengalaman makan yang khas dan berbeda dari makanan modern. Pengalaman sensorik seperti rasa, aroma, tekstur, dan tampilan visual merupakan elemen penting yang memengaruhi persepsi konsumen terhadap makanan tradisional (Singh & Bagler, 2018).

Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa wisatawan tertarik pada bentuk visual lapet yang dibungkus menggunakan daun pisang berbentuk kerucut atau segitiga. Tampilan visual tersebut memperkuat kesan autentik dan tradisional. Dalam konsep gastronomi kontemporer, visual makanan menjadi bagian penting dalam membangun pengalaman kuliner karena konsumen modern tidak hanya menilai makanan dari rasa, tetapi juga dari tampilan dan cerita budaya yang menyertainya.

Temuan ini memperlihatkan bahwa lapet memiliki karakteristik gastronomi yang kuat karena mampu menghadirkan pengalaman multisensorik melalui perpaduan rasa, aroma, tekstur, visual, dan nilai budaya dalam satu produk makanan tradisional.

C. Kearifan Lokal dalam Teknik Pengolahan Lapet

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan lapet masih mempertahankan teknik tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Penggunaan bahan lokal seperti tepung beras, gula merah, kelapa tua, dan daun pisang menunjukkan adanya pemanfaatan sumber daya lokal yang menjadi bagian dari kearifan masyarakat Batak Toba.

Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus alami mencerminkan praktik pangan tradisional yang lebih ramah lingkungan dibandingkan penggunaan plastik atau kemasan sintesis modern. Selain memberikan aroma khas, daun pisang juga menunjukkan adanya

konsep keberlanjutan dalam budaya pangan tradisional masyarakat lokal. Rahman et al. (2025) menyebutkan bahwa praktik pengolahan pangan lokal memiliki hubungan erat dengan konsep sustainability atau keberlanjutan pangan.

Selain itu, proses pengolahan lapet yang masih dilakukan secara manual menunjukkan adanya upaya mempertahankan autentisitas makanan tradisional. Meskipun beberapa pelaku UMKM mulai melakukan inovasi agar tekstur lebih lembut dan proses produksi lebih efisien, mereka tetap mempertahankan bahan dan cita rasa asli lapet. Hal ini menunjukkan adanya adaptasi budaya pangan tanpa menghilangkan identitas tradisionalnya.

Dalam konteks gastronomi, adaptasi terhadap makanan tradisional merupakan hal yang umum terjadi seiring perubahan zaman dan preferensi konsumen. Namun, autentisitas rasa dan teknik pengolahan tetap menjadi unsur penting yang harus dipertahankan agar makanan tradisional tidak kehilangan identitas budayanya.

D. Tantangan Pelestarian Lapet di Era Globalisasi

Globalisasi pangan menjadi salah satu tantangan utama dalam pelestarian makanan tradisional, termasuk lapet. Berdasarkan hasil wawancara, pelaku UMKM menyatakan bahwa minat masyarakat terutama generasi muda terhadap makanan tradisional mulai menurun akibat meningkatnya konsumsi makanan modern dan instan. Fenomena tersebut sejalan dengan Lie et al. (2026) yang menyebutkan bahwa modernisasi dan perubahan gaya hidup menyebabkan makanan tradisional semakin tersisih oleh budaya makanan cepat saji dan makanan populer global.

Selain itu, daya tahan lapet yang relatif singkat juga menjadi hambatan dalam pengembangan produk secara lebih luas. Penggunaan kelapa parut menyebabkan lapet mudah basi apabila disimpan terlalu lama. Kondisi ini menjadi tantangan bagi pelaku UMKM dalam memperluas distribusi produk ke luar daerah. Di sisi lain, generasi muda cenderung lebih tertarik pada makanan yang memiliki tampilan modern dan mudah ditemukan melalui media sosial. Penelitian Rozaanah et al. (2025) menunjukkan bahwa Generasi Z tetap memiliki ketertarikan terhadap makanan tradisional apabila dikemas secara kreatif dan dipromosikan melalui platform digital. Hal ini menunjukkan bahwa pelestarian lapet tidak cukup hanya melalui pewarisan tradisional dalam keluarga, tetapi juga memerlukan inovasi promosi yang sesuai dengan perkembangan teknologi dan pola konsumsi masyarakat modern.

E. Potensi Lapet sebagai Wisata Gastronomi Batak Toba

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lapet memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi khas Batak Toba. Wisatawan menyatakan bahwa lapet memiliki rasa unik, bentuk khas, dan pengalaman budaya yang tidak ditemukan pada makanan modern. Wisata gastronomi berkembang karena wisatawan modern tidak hanya mencari makanan, tetapi juga pengalaman budaya yang autentik. Dalam konteks ini, lapet memiliki nilai lebih karena tidak hanya menawarkan rasa, tetapi juga cerita sejarah, filosofi budaya, dan teknik pengolahan tradisional.

Keunikan lapet sebagai makanan khas Batak Toba dapat menjadi daya tarik wisata kuliner di kawasan Danau Toba. Potensi tersebut semakin besar karena wisatawan saat ini cenderung tertarik pada makanan lokal yang memiliki identitas budaya kuat dan pengalaman autentik. Kuliner tradisional sering menjadi media promosi budaya daerah sekaligus meningkatkan daya tarik destinasi wisata (Putri et al., 2024).

Namun, pengembangan lapet sebagai wisata gastronomi memerlukan dukungan dari berbagai pihak. Pelaku UMKM memerlukan inovasi dalam kemasan dan pemasaran agar lapet lebih menarik bagi wisatawan modern. Media sosial juga menjadi sarana penting dalam memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat luas. Tokoh adat dalam

penelitian ini juga menyampaikan harapan agar lapet dapat diperkenalkan di hotel, pusat oleh-oleh, dan bandara sebagai ikon kuliner Batak Toba. Strategi tersebut dapat memperkuat identitas gastronomi daerah sekaligus meningkatkan pelestarian makanan tradisional di tengah globalisasi pangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa lapet merupakan hidangan tradisional yang berasal dari Batak Toba, berfungsi tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya komunitas. Dalam konteks yang dibahas dalam penelitian ini, lapet mencerminkan hubungan erat antara kuliner, budaya, tradisi, dan interaksi sosial masyarakat Batak Toba. Keberadaan lapet yang terus dihidangkan dalam berbagai acara adat, perayaan, dan reuni keluarga menandakan bahwa masakan tradisional ini mengandung nilai sosial dan filosofi yang dilestarikan dari generasi ke generasi.

Dalam perspektif gastronomi, lapet mencerminkan integrasi antara cita rasa, karakteristik sensorik, teknik pengolahan tradisional, dan kearifan lokal masyarakat Batak Toba. Pemanfaatan bahan-bahan lokal seperti tepung beras, kelapa, gula merah, dan daun pisang serta metode pengolahan yang tradisional memberikan rasa yang unik, aroma alami, tekstur yang khas, dan pengalaman kuliner yang otentik. Di samping itu, lapet juga memiliki makna simbolis sebagai representasi kebersamaan, ungkapan rasa syukur, dan penghormatan dalam budaya masyarakat Batak Toba. Hasil dari penelitian ini juga menunjukkan bahwa lapet berpotensi besar sebagai simbol wisata gastronomi di Batak Toba lantaran menawarkan keunikan budaya serta pengalaman kuliner yang khas dan berbeda. Akan tetapi, kemajuan dalam dunia kuliner modern serta pergeseran pola konsumsi di kalangan masyarakat menghadirkan tantangan bagi pelestarian lapet sebagai makanan tradisional. Oleh sebab itu, langkah-langkah untuk melestarikan dan mengembangkan lapet melalui promosi, inovasi, dan penguatan identitas budaya sangat diperlukan supaya keberadaan lapet dapat tetap terjaga sebagai warisan gastronomi masyarakat Batak Toba.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmurtika, L. A., & Mataram, U. M. (2023). *Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner*. 8(2), 18–26.
- Intan, A. J. M., Alim, A. K., & Widiyanti, R. (2025). Evolution of Food Innovation in Hospitality and Tourism : An SLR on Local Heritage and Gastronomy Resilience. *Journal of Tourism Sustainability*, 5(5), 351–363. <https://doi.org/10.35313/jtospolban.v5i5.196>
- Lie, A. F., Susanto, J. E., Sutarman, M. O., Simon, S., & Tiatri, S. (2026). Peran Makanan Tradisional Dalam Pembentukan Identitas Budaya: Suatu Tinjauan Sistematis. *Cendekia: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 6(1), 80–89.
- Natsir, M., Fara, C., Yusuf, V., Angelica, S. A., Tambunan, A. P., Kesuma, A. B., & Putri, Y. Z. (2025). Gastronomic Tourism and Cultural Identity : the Culinary Heritage of Batak Toba Cuisine in North Sumatera. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(3), 33260–33269.
- Nurhasanah, Y. (2024). Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba. *Multiverse: Open Multidisciplinary Journal*, 3(1), 9–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.57251/multiverse.v3i1.1372>
- Putri, E. P. M., Yukuri, K. A., Abror, K. T., Zennika, T., & Supriyono. (2024). Peran makanan tradisional dalam menguatkan identitas nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(September), 24–35. <https://doi.org/https://doi.org/10.36456/JBN.vol7.no1.8834>
- Rachman, H. V. M., Rahmawati, G., Nasution, S. A., Ramadhan, Z. Y., & Supriyono. (2025). Kearifan Lokal dalam Praktik Gastronomi Tradisional sebagai Pilar Ketahanan Pangan di Era Modern Studi Kasus Desa Cipta Gelar , Sukabumi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(3),

- 39068–39075. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jptam.v9i3.34925>
- Rakhman, C. U., Elmia, A. S., Suganda, S. A., & Abdul, A. E. (2024). Utilization of Lake Toba culinary identity for gastronomic tourism development. *7*(2), 127–144.
- Resmayasari, I., Patabang, M., Kristianti, H., & Dewi, H. (2025). Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital Dan Manajemen*, *4*(2), 90–98. <https://doi.org/https://doi.org/10.33480/jasdim.v4i2.7400>
- Rozaanah, A., Nugroho, K. W., Nilawati, D. R., Algifari, M. B. F., & Supriyono. (2025). Relevansi Makanan Tradisional sebagai Penguatan Nilai Nasionalisme Generasi Z di Era Digital. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, *9*(3), 37472–37476. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jptam.v9i3.34539>
- Simanullang, L., Septiani, A., & Nadilla, N. (2022). Kajian Makanan Tradisional Khas Suku Batak Toba Lapet Sebagai Bentuk Pendekatan Budaya Dan Kearifan Lokal Pada Pembelajaran Biologi. *10*, 113–121.
- Singh, N., & Bagler, G. (2018). Data-driven investigations of culinary patterns in traditional recipes across the world. 1–7.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping : a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, *6*(9), 1–10. <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>