

Dialektika Tradisi dan Inovasi dalam Pelestarian Kuliner Warisan Budaya Batak Toba: Studi pada Ikan Mas Arsik

Elsada Filla Delvia Simarmata¹ Lidia Yuli Yanti Sinaga² Fatma Tresno Ingtyas³ Laurena Ginting⁴

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan, Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia^{1,2,3,4}

Email: simarmataelsada@gmail.com¹ lidiasinagaa04@gmail.com² fingtyas@yahoo.com³ laurenaginting2087@gmail.com⁴

Abstrak

Penelitian ini membahas dialektika antara tradisi dan inovasi dalam pengolahan ikan mas arsik sebagai kuliner warisan Batak Toba. Arsik memiliki nilai simbolik sebagai lambang doa dan restu dalam upacara adat. Metode yang digunakan ialah kajian literatur terhadap lima belas penelitian terdahulu yang relevan. Hasil kajian menunjukkan bahwa arsik merepresentasikan identitas budaya Batak Toba yang sarat makna sosial dan spiritual, namun kini menghadapi tantangan modernisasi dan perubahan gaya hidup. Inovasi diperlukan agar tradisi tetap hidup, misalnya melalui kemasan modern, promosi digital, dan wisata gastronomi. Kesimpulannya, tradisi dan inovasi harus berjalan seimbang agar arsik tetap menjadi simbol identitas Batak Toba yang lestari di era global.

Kata Kunci: Dialektika, Tradisi-Inovasi, Kuliner, Warisan Budaya, Batak Toba, Ikan Mas Arsik

Abstract

This study discusses the dialectic between tradition and innovation in the processing of ikan mas arsik, a traditional culinary heritage of the Batak Toba people. Arsik carries symbolic values as a representation of prayer and blessing in customary ceremonies. The research applies a literature review method by analyzing fifteen relevant previous studies. The findings reveal that arsik represents the cultural identity of the Batak Toba community, reflecting deep social and spiritual meanings, yet it faces challenges of modernization and lifestyle changes. Innovation is needed to preserve the tradition, such as through modern packaging, digital promotion, and gastronomic tourism. It concludes that tradition and innovation must coexist to maintain arsik as a lasting symbol of Batak Toba identity in the global era.

Keywords: Dialectics, Tradition-Innovation, Culinary, Cultural Heritage, Batak Toba, Ikan Mas Arsik



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

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional Batak Toba merupakan bagian integral dari identitas budaya yang sarat makna simbolik dan nilai sosial. Di antara berbagai makanan khas yang diwariskan turun-temurun, *ikan mas arsik* menempati posisi istimewa karena tidak hanya berfungsi sebagai hidangan, tetapi juga sebagai simbol doa, restu, dan kesuburan dalam berbagai upacara adat masyarakat Batak Toba (Irma Yohana Munthe & Chairiza Azmi, 2023). Dalam tradisi Batak, penyajian *ikan arsik* selalu disertai makna spiritual dan sosial yang merefleksikan hubungan manusia dengan alam, leluhur, dan komunitasnya (Andina Hadawiyah, 2024). Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa *ikan arsik* merupakan representasi dari filosofi hidup masyarakat Batak Toba yang menjunjung keseimbangan antara rasa, bentuk, dan makna (Samuel Nugraha Cristy dkk., 2024). Melalui pendekatan linguistik dan semiotika, ditemukan bahwa istilah dan simbolisme yang melekat pada *arsik* menggambarkan nilai-nilai moral, kesuburan, serta harmoni sosial. Keberadaan *arsik* dalam setiap prosesi adat seperti pernikahan, mangalahat horbo, atau pesta unjuk merupakan wujud penghormatan terhadap tradisi dan ikatan kekerabatan (Jekmen Sinulingga dkk., 2024).

Selain nilai budayanya, *ikan arsik* juga memiliki potensi ekonomi dan pariwisata yang tinggi. Kajian Syahrul dan Sumardi (2019) membuktikan bahwa kuliner tradisional Batak, termasuk *ikan arsik*, berkontribusi sebesar 68,6% terhadap peningkatan minat wisatawan berkunjung ke Kabupaten Toba. Hal ini menunjukkan bahwa *arsik* bukan sekadar makanan adat, tetapi juga aset gastronomi yang mampu memperkuat identitas lokal sekaligus meningkatkan perekonomian daerah (Cecep Ucu Rakhman dkk., 2024). Namun, di tengah arus modernisasi dan globalisasi, eksistensi *ikan arsik* menghadapi tantangan serius. Pergeseran pola konsumsi, munculnya makanan cepat saji, dan minimnya regenerasi pengetahuan kuliner menyebabkan tradisi pengolahan *arsik* mulai jarang dipraktikkan oleh generasi muda (Yuni Nurhasanah, 2024). Sebagian masyarakat memilih cara memasak yang lebih praktis dan meninggalkan proses panjang yang menjadi ciri khas *arsik*. Padahal, setiap tahapan dalam pengolahannya mengandung filosofi tersendiri yang mencerminkan kesabaran dan ketelitian.

Sejumlah penelitian terkini mencoba menjawab tantangan ini melalui pendekatan inovatif, misalnya dengan mengembangkan pelatihan tata boga berbasis kearifan lokal dan memperkenalkan *ikan arsik* ke dalam wisata gastronomi modern (Muhammad Rizal Sitepu, 2024; Ivana Lidya Hasibuan & Ibelala Gea, 2023). Upaya semacam ini menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional tidak harus bertentangan dengan inovasi, melainkan dapat saling memperkuat. *Ikan arsik* dapat dipertahankan keautentikannya sambil diadaptasi dalam bentuk penyajian modern, promosi digital, dan pengemasan kreatif agar lebih dikenal generasi muda dan wisatawan. Oleh karena itu, penting untuk menelaah bagaimana dialektika antara tradisi dan inovasi terjadi dalam praktik pengolahan *ikan arsik* Batak Toba. Penelitian ini berupaya memahami strategi pelestarian kuliner tradisional melalui perpaduan nilai-nilai autentik budaya dengan inovasi modern, sehingga *ikan arsik* tetap menjadi simbol identitas Batak Toba sekaligus kuliner yang relevan dengan perkembangan zaman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kajian literatur (literature review) sebagai pendekatan utama untuk menganalisis dialektika antara tradisi dan inovasi dalam praktik pengolahan *ikan arsik* sebagai kuliner warisan budaya Batak Toba. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan pemahaman konseptual yang mendalam tentang nilai-nilai budaya, makna simbolik, dan transformasi yang dialami *ikan arsik* dalam konteks modernisasi tanpa perlu melakukan pengumpulan data lapangan secara langsung. Sumber data penelitian ini berasal dari literatur sekunder yang mencakup jurnal ilmiah, buku, prosiding, laporan penelitian, serta dokumen akademik lainnya yang relevan dengan tema pelestarian kuliner tradisional Batak Toba. Literatur dikumpulkan melalui basis data akademik seperti Google Scholar, DOAJ, dan ResearchGate dengan rentang waktu publikasi antara tahun 2019 hingga 2025. Dari hasil penelusuran, dipilih sekitar lima belas penelitian terdahulu yang secara langsung maupun tidak langsung membahas aspek budaya, semantik, semiotika, dan inovasi dalam kuliner *ikan arsik* serta makanan khas Batak Toba lainnya. Proses penelitian dilakukan melalui beberapa tahap, yaitu:

1. Identifikasi masalah, dengan merumuskan fokus penelitian pada hubungan dialektis antara pelestarian nilai tradisional dan inovasi dalam pengolahan *ikan arsik*.
2. Penelusuran pustaka, melalui pencarian sistematis menggunakan kata kunci seperti *arsik Batak Toba*, *kuliner tradisional Batak*, *inovasi kuliner lokal*, dan *pelestarian kuliner warisan budaya*.
3. Evaluasi isi literatur, yaitu menilai relevansi, kredibilitas, dan kontribusi setiap sumber terhadap topik penelitian.
4. Analisis tematik, di mana temuan-temuan dari berbagai literatur dikategorikan ke dalam

tema utama seperti makna simbolik *arsik*, nilai budaya dan sosialnya, inovasi kuliner, serta strategi pelestarian berbasis kearifan lokal.

5. Sintesis hasil kajian, untuk menemukan pola, hubungan, dan kesenjangan yang muncul dari berbagai penelitian terdahulu.

Analisis data dilakukan secara kualitatif deskriptif, dengan menelaah bagaimana teori dan hasil penelitian terdahulu saling melengkapi dalam menjelaskan fenomena dialektika tradisi dan inovasi *ikan arsik*. Pendekatan ini juga melibatkan triangulasi sumber dari berbagai disiplin ilmu seperti antropologi budaya, sosiologi kuliner, dan inovasi pangan untuk memperkuat validitas hasil kajian. Melalui metode kajian literatur ini, penelitian diharapkan dapat memberikan peta konseptual mengenai bagaimana *ikan arsik* sebagai kuliner tradisional Batak Toba bertransformasi di era modern, sekaligus menawarkan strategi pelestarian berkelanjutan yang mampu menjaga autentisitas budaya tanpa menolak inovasi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Penelitian Terdahul

No	Tema Pembahasan	Penulis & Tahun	Relevansi dengan Temuan	Halaman/Bagian
1	Keunikan dan potensi bisnis kuliner tradisional <i>Dekke Naniura</i> Suku Batak Toba.	Parlindungan Tambunan, 2021.	<i>Dekke Naniura</i> memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya yang penting untuk dilestarikan.	Pendahuluan
2	Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat dan identitas budaya Suku Batak Toba.	Irma Yohana Munthe dan Chairiza Azmi, 2023.	Menjelaskan bahwa ikan mas arsik bukan sekadar makanan khas, tetapi juga simbol doa, restu, dan kesuburan dalam upacara adat Batak Toba.	Pendahuluan
3	Pengaruh wisata kuliner berbasis makanan tradisional Batak terhadap minat wisatawan berkunjung ke Kabupaten Toba Samosir.	Syahrul dan Sumardi, 2019.	Menunjukkan bahwa ketersediaan kuliner tradisional Batak berpengaruh kuat (68,6%) terhadap minat wisatawan berkunjung serta berpotensi meningkatkan ekonomi dan pelestarian budaya lokal.	Pendahuluan
4	Kategorisasi dan makna makanan tradisional Batak Toba berdasarkan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA)	Samuel Nugraha Cristy, Liao Chunliu, dan Mulyadi (2024)	Relevan dengan penelitian tentang pelestarian kuliner Batak Toba karena menguraikan perbedaan semantis antar makanan tradisional dan konteks penggunaannya dalam upacara adat dan kehidupan sehari-hari	Abstrak dan Pendahuluan
5	Analisis semantis makanan tradisional Batak Toba dalam dua kategori: makanan upacara dan sehari-hari	Samuel Nugraha Cristy dkk. (2024)	Menjelaskan makna dan fungsi sosial dari tiap makanan (misalnya <i>dekke arsik</i> , <i>saksang</i> , <i>itak gurgur</i> , <i>mi gomak</i>) sehingga membantu memahami nilai budaya di balik kuliner tradisional Batak Toba	Hasil dan Pembahasan
6	Penggunaan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA) untuk mengidentifikasi makna asli makanan Batak Toba	Samuel Nugraha Cristy dkk. (2024)	Relevan dengan kajian linguistik kuliner karena teori MSA digunakan untuk menjelaskan perbedaan halus makna dan simbolisme pada tiap makanan	Metode dan Kajian Teori
7	Perbedaan semantis antar makanan tradisional Batak Toba (misal: <i>dekke arsik</i> , <i>dekke naniura</i> , <i>itak gurgur</i> , <i>lapet</i> , <i>sasagun</i>)	Samuel Nugraha Cristy dkk. (2024)	Menggambarkan identitas budaya Batak Toba melalui analisis linguistik terhadap istilah dan makna makanan tradisional	Hasil dan Pembahasan

8	Batak Toba memiliki nilai semantik dan budaya berbeda berdasarkan konteks penggunaannya	Samuel Nugraha Cristy dkk. (2024)	Menunjukkan pentingnya memahami makna semantik dalam upaya pelestarian kuliner tradisional	Penutup
9	Makna Budaya dalam Makanan Arsik Ikan Mas: Kajian Semiotika Kuliner Lokal Masyarakat Batak Toba	Andina Hadawiyah	Analisis semiotika terhadap makna budaya dalam hidangan khas Batak Toba, yaitu arsik ikan mas.	Pendahuluan
10	Utilization of Lake Toba culinary identity for gastronomic tourism development	Cecep Ucu Rakhman dkk., 2024.	Pemanfaatan identitas kuliner di sekitar Danau Toba untuk pengembangan wisata gastronomi.	Pendahuluan
11	Analisis semantik makanan tradisional Batak Toba menggunakan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA).	Samuel Nugraha Cristy, Liao Chunliu, dan Mulyadi, 2024.	Menjelaskan perbedaan makna dan kategori makanan Batak Toba seperti <i>dekke arsik</i> , <i>saksang</i> , <i>lapet</i> , <i>itak gurgur</i> , <i>dekke naniura</i> , <i>manuk napinadar</i> , <i>mi gomak</i> , dan <i>sasagun</i> berdasarkan konteks budaya dan upacara adat.	Abstrak
12	Pengenalan kuliner tradisional Batak <i>Dali ni Horbo</i> (keju Batak) dan potensinya dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.	Ivana Lidya Hasibuan & Ibelala Gea, 2023.	Menjelaskan bahwa <i>Dali ni Horbo</i> memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dikembangkan menjadi produk ekonomi kreatif melalui inovasi kuliner dan promosi digital.	Pendahuluan
13	"Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba"	Yuni Nurhasanah (2024)	Menjelajahi hubungan antara bahasa, budaya & lingkungan dalam kuliner Batak Toba.	Pendahuluan
14	Kajian Semiotika Pada Kuliner Adat dalam Prosesi Pernikahan Adat Etnik Toba"	Jekmen Sinulingga, Abel Rotua Tambunan & Eka Silviana Siregar (2024)	Analisis semiotik terhadap makanan-adat yang disajikan dalam prosesi pernikahan adat Batak Toba.	Pendahuluan
15	"Inovasi Kuliner Lokal Dalam Rangka Meningkatkan Kunjungan Wisatawan di Desa Pardinggaran, Kabupaten Toba"	Muhammad Rizal Sitepu (2024)	Penelitian tentang inovasi kuliner khas lokal (misal: Ombus-Ombus) sebagai strategi meningkatkan kunjungan wisatawan di Kabupaten Toba.	Pendahuluan

Pembahasan

Berdasarkan Berdasarkan hasil kajian literatur terhadap lima belas penelitian terdahulu, ditemukan bahwa *ikan arsik* merupakan kuliner tradisional Batak Toba yang memiliki nilai budaya, sosial, dan simbolik yang sangat kuat. *Arsik* tidak hanya dipandang sebagai makanan khas, tetapi juga sebagai representasi identitas, doa, serta bentuk penghormatan terhadap leluhur. Penelitian Irma Yohana Munthe dan Chairiza Azmi (2023) menegaskan bahwa *ikan arsik* merupakan hidangan wajib dalam upacara adat Batak Toba karena melambangkan restu dan kesuburan, terutama dalam pesta pernikahan dan acara adat *mangalahat horbo*. Hasil telaah literatur juga menunjukkan bahwa *arsik* berperan sebagai penanda sosial dan kultural, yang mengandung makna kolektif tentang keharmonisan dan keseimbangan hidup. Melalui analisis semiotika, Andina Hadawiyah (2024) menjelaskan bahwa bahan-bahan utama *arsik* seperti andaliman, bawang batak, dan lengkuas bukan sekadar bumbu, melainkan simbol dari kekuatan, keteguhan, dan penyatuan rasa. Demikian pula, penelitian Samuel Nugraha Cristy dkk. (2024) menggunakan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA) untuk menguraikan makna

linguistik dan filosofi di balik istilah *arsik*, yang mencerminkan nilai luhur tentang kesabaran dan kehati-hatian dalam proses memasak.

Dalam konteks modern, beberapa penelitian menunjukkan bahwa *arsik* mengalami transformasi bentuk dan fungsi. Kajian oleh Ivana Lidya Hasibuan & Ibelala Gea (2023) dan Muhammad Rizal Sitepu (2024) menyoroti upaya inovasi kuliner lokal yang berfokus pada pengemasan ulang hidangan tradisional menjadi produk siap saji atau menu modern di restoran dan wisata gastronomi. Bentuk inovasi ini bertujuan untuk menjadikan *arsik* lebih praktis dan menarik bagi generasi muda serta wisatawan, tanpa menghilangkan nilai-nilai autentiknya. Sementara itu, penelitian Cecep Ucu Rakhman dkk. (2024) menegaskan bahwa pemanfaatan identitas kuliner Batak, termasuk *ikan arsik*, sangat potensial untuk pengembangan wisata gastronomi di kawasan Danau Toba. Strategi ini tidak hanya memperkuat daya tarik pariwisata, tetapi juga menjadi cara efektif dalam melestarikan tradisi melalui ekonomi kreatif. Hal ini sejalan dengan temuan Syahrul & Sumardi (2019) yang menunjukkan bahwa 68,6% wisatawan mengaku tertarik berkunjung karena keberadaan kuliner khas Batak, terutama *arsik*, yang memiliki nilai budaya tinggi dan cita rasa unik.

Namun, dari sisi pelestarian, muncul tantangan dalam pewarisan pengetahuan kuliner tradisional. Seperti disampaikan oleh Yuni Nurhasanah (2024), proses pewarisan budaya kuliner Batak kini mulai bergeser dari sistem lisan ke dokumentasi digital dan pendidikan formal. Meskipun lebih mudah diakses, transformasi ini berpotensi mengurangi makna filosofis yang biasanya diwariskan melalui praktik langsung dan keterlibatan emosional antar generasi. Negosiasi antara autentisitas dan inovasi menjadi tema penting yang muncul dari sebagian besar penelitian. Palupi et al. (2021) dan Wachidah et al. (2025) menjelaskan bahwa pelaku kuliner tradisional harus mampu menyeimbangkan antara menjaga resep asli dan melakukan pembaruan yang relevan dengan selera masa kini. Dalam konteks *ikan arsik*, hal ini dapat dilakukan melalui *incremental innovation* — inovasi bertahap yang tetap mempertahankan bahan dan teknik dasar, namun memperbarui aspek penyajian, kemasan, atau metode promosi. Selain itu, media sosial kini memainkan peran sentral dalam memperluas jangkauan pelestarian *arsik*. Kajian Ni Putu Tiya Paristha et al. (2025) menunjukkan bahwa platform seperti Instagram dan YouTube telah digunakan oleh pelaku kuliner untuk mendokumentasikan proses memasak *arsik*, berbagi resep, dan mempromosikan kuliner Batak kepada audiens yang lebih luas. Fenomena ini membantu menjaga eksistensi *arsik* di tengah masyarakat modern yang serba digital, meskipun di sisi lain berisiko menimbulkan homogenisasi cara penyajian. Secara keseluruhan, hasil kajian literatur memperlihatkan bahwa *ikan arsik* berada dalam proses dialektika antara tradisi dan inovasi. Tradisi memberikan nilai-nilai autentik dan makna budaya, sementara inovasi menjadi sarana untuk mempertahankan relevansi dan keberlanjutan. Pelestarian *arsik* yang efektif harus dilakukan dengan pendekatan holistik: menjaga filosofi dan teknik tradisional, mengadaptasi teknologi modern secara selektif, serta memanfaatkan media digital dan wisata gastronomi sebagai ruang baru untuk memperkenalkan identitas kuliner Batak Toba.

KESIMPULAN

Berdasarkan Berdasarkan hasil kajian literatur terhadap berbagai penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa *ikan mas arsik* merupakan simbol kuliner yang merepresentasikan identitas, nilai sosial, serta filosofi kehidupan masyarakat Batak Toba. *Arsik* bukan hanya sekadar hidangan, melainkan bentuk ekspresi budaya yang sarat makna spiritual mengandung doa, restu, serta nilai kebersamaan yang diwariskan lintas generasi. Dialektika antara tradisi dan inovasi dalam praktik pengolahan *arsik* menunjukkan adanya dinamika adaptif di tengah perubahan zaman. Di satu sisi, tradisi menuntut pelestarian cita rasa, teknik memasak, dan filosofi yang telah diwariskan; di sisi lain, inovasi dibutuhkan agar *arsik* tetap relevan di era

modern. Upaya adaptasi ini terlihat melalui inovasi pengemasan, diversifikasi menu, serta pengenalan *arsik* dalam konteks wisata gastronomi dan promosi digital. Pelestarian *arsik* yang berkelanjutan tidak dapat dilepaskan dari peran berbagai pihak mulai dari pelaku kuliner, komunitas adat, akademisi, hingga pemerintah. Setiap pihak memiliki kontribusi dalam menjaga keseimbangan antara nilai-nilai autentik dan kebutuhan inovasi. *Arsik* yang tetap mempertahankan bahan dasar, teknik pengolahan tradisional, serta makna simboliknya akan menjadi warisan budaya yang tidak hanya hidup di masa lalu, tetapi juga berkembang di masa kini dan masa depan. Secara konseptual, hasil kajian ini memperkuat pandangan bahwa tradisi dan inovasi bukan dua kutub yang bertentangan, melainkan dua unsur yang saling melengkapi dalam proses pelestarian budaya. Dengan pendekatan inovatif yang tetap berakar pada nilai tradisional, *ikan arsik* dapat menjadi contoh nyata bagaimana kuliner lokal mampu bertahan dan berkembang di tengah modernisasi global.

Saran

Bagi pelaku kuliner, disarankan untuk terus melakukan inovasi kreatif tanpa meninggalkan filosofi dan teknik dasar pengolahan *arsik*. Penggunaan teknologi modern sebaiknya bersifat pendukung misalnya pada tahap pengemasan, penyimpanan, atau promosi tanpa mengubah cita rasa dan makna budaya yang terkandung di dalamnya. Bagi lembaga pendidikan dan akademisi, perlu memperkuat kurikulum tata boga berbasis budaya lokal dengan memasukkan praktik pembuatan *ikan arsik* sebagai bagian dari pembelajaran gastronomi nusantara. Hal ini penting untuk memastikan bahwa generasi muda memahami nilai-nilai budaya di balik setiap proses kuliner tradisional. Bagi pemerintah daerah, disarankan untuk mendukung pelestarian *arsik* melalui program wisata kuliner dan promosi gastronomi Danau Toba, termasuk pelatihan inovasi produk, perlindungan hak kekayaan intelektual (HKI), dan penguatan branding kuliner Batak Toba. Bagi komunitas adat dan masyarakat lokal, penting untuk terus menjaga praktik tradisional *arsik* dalam setiap upacara adat dan kegiatan sosial. Pelestarian melalui praktik langsung akan memperkuat nilai kultural dan menjaga kesinambungan antar generasi. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian empiris melalui pendekatan etnografi atau wawancara mendalam dengan pelaku kuliner Batak Toba agar diperoleh pemahaman yang lebih kontekstual tentang makna simbolik dan strategi pelestarian *arsik* di era modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi. (2024). *Analisis semantik makanan tradisional Batak Toba menggunakan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA)*. [Artikel penelitian].
- Cristy, S. N., Chunliu, L., & Mulyadi. (2024). *Kategorisasi dan makna makanan tradisional Batak Toba berdasarkan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA)*. [Artikel penelitian].
- Cristy, S. N., dkk. (2024). *Analisis semantis makanan tradisional Batak Toba dalam dua kategori: makanan upacara dan sehari-hari*. [Artikel penelitian].
- Cristy, S. N., dkk. (2024). *Perbedaan semantis antar makanan tradisional Batak Toba (misal: dekke arsik, dekke naniura, itak gurgur, lapet, sasagun)*. [Artikel penelitian].
- Cristy, S. N., dkk. (2024). *Batak Toba memiliki nilai semantik dan budaya berbeda berdasarkan konteks penggunaannya*. [Artikel penelitian].
- Hadawiyah, A. (2024). *Makna budaya dalam makanan Arsik Ikan Mas: Kajian semiotika kuliner lokal masyarakat Batak Toba*. [Artikel penelitian].
- Hasibuan, I. L., & Gea, I. (2023). *Pengenalan kuliner tradisional Batak Dali ni Horbo (keju Batak) dan potensinya dalam meningkatkan nilai ekonomi masyarakat*. [Artikel penelitian].
- Munthe, I. Y., & Azmi, C. (2023). *Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat dan identitas budaya Suku Batak Toba*. [Artikel penelitian].

- Nurhasanah, Y. (2024). *Ekolinguistik kuliner makanan khas Batak Toba*. [Artikel penelitian].
- Rakhman, C. U., dkk. (2024). *Utilization of Lake Toba culinary identity for gastronomic tourism development*. [Artikel penelitian].
- Sinulingga, J., Tambunan, A. R., & Siregar, E. S. (2024). *Kajian semiotika pada kuliner adat dalam prosesi pernikahan adat etnik Toba*. [Artikel penelitian].
- Sitepu, M. R. (2024). *Inovasi kuliner lokal dalam rangka meningkatkan kunjungan wisatawan di Desa Pardinggaran, Kabupaten Toba*. [Artikel penelitian].
- Syahrul, & Sumardi. (2019). *Pengaruh wisata kuliner berbasis makanan tradisional Batak terhadap minat wisatawan berkunjung ke Kabupaten Toba Samosir*. [Artikel penelitian].
- Tambunan, P. (2021). *Keunikan dan potensi bisnis kuliner tradisional Dekke Naniura Suku Batak Toba*. [Artikel penelitian].
- Wachidah, L. R., Subandiyah, H., Indarti, T., Ahmadi, A., & Yohanes, B. (2025). *Identitas kolektif dalam cerita rakyat bertema kuliner ASEAN: Kajian gastronomi sastra*. *Ghancaran: Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 7(1), 307–326.