

Peran Kuliner Khas Batak Dalam Pengembangan Pariwisata di Kota Tarutung

Ricardo Sagala¹, Nahael Marudut Amin Mungkur², Arina Tiurma Manalu³, Liyus Waruwu⁴

^{1,2,3,4} Prodi PBK, FISHK, Institut Agama Negeri Tarutung, Indonesia

Email: ricardosagala94@gmail.com¹, nahaelmungkur31@gmail.com², arinamanalu92@gmail.com³, drliyus72@gmail.com⁴

Article Info

Article history:

Received December 27, 2025

Revised January 01, 2025

Accepted January 10, 2026

Keywords:

Batak cuisine, gastronomic tourism, Tarutung, North Tapanuli, Dali Ni Horbo, Andaliman.

ABSTRACT

This research aims to analyze in depth the strategic role of traditional Batak Toba cuisine, particularly that found in Tarutung City, North Tapanuli Regency, in the context of gastronomic tourism development. Tarutung City is known for its unique tourist attractions, such as the Parbubu Soda Baths and the Cross of Love. However, the potential of local cuisine, rich in distinctive spices such as andaliman and unique products like Dali Ni Horbo (Batak cheese), is often not fully integrated as a primary attraction. Through a qualitative-descriptive approach supported by data from literature studies and digital environment observations, the research findings indicate that Batak cuisine plays a crucial role not only as a complementary element but also as a cultural identity and a differentiating attraction (differentiation strategy). The development of andaliman-based menus and the promotion of local products like Dali Ni Horbo and Natinombur can create an authentic experience for tourists, encourage repeat visits, and contribute significantly to improving the local economy through the Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sector. Development strategies must focus on preserving traditions, improving product quality, and digital promotion that highlights the cultural narrative behind each dish.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Article Info

Article history:

Received December 27, 2025

Revised January 01, 2025

Accepted January 10, 2026

Keywords:

Kuliner Batak, Pariwisata Gastronomi, Tarutung, Tapanuli Utara, Dali Ni Horbo, Andaliman

ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam peran strategis kuliner tradisional khas Batak Toba, khususnya yang dijumpai di Kota Tarutung, Kabupaten Tapanuli Utara, dalam kerangka pengembangan pariwisata gastronomi. Kota Tarutung dikenal memiliki aset wisata unik seperti Pemandian Air Soda Parbubu dan Salib Kasih. Namun, potensi kuliner lokal, yang kaya akan rempah khas seperti andaliman dan produk unik seperti *Dali Ni Horbo* (keju Batak), sering kali belum terintegrasi secara maksimal sebagai daya tarik utama. Melalui pendekatan kualitatif-deskriptif yang didukung data dari studi literatur dan observasi lingkungan digital, hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner Batak memiliki peran krusial tidak hanya sebagai elemen pelengkap, tetapi sebagai identitas budaya dan daya tarik pembeda (*differentiation strategy*)¹. Pengembangan menu berbasis andaliman dan promosi produk lokal seperti *Dali Ni Horbo* dan *Natinombur* secara terstruktur mampu menciptakan pengalaman otentik bagi wisatawan, mendorong kunjungan ulang, serta berkontribusi signifikan terhadap peningkatan

¹ Lubis, M. R., Toruan, L. M. L., & Ardhanra, A., "Strategi Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Tradisional Batak," *Journal of Citizen Research and Development*, Vol. 2, No. 1, 2025, hlm. 12–21

ekonomi masyarakat lokal melalui sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Strategi pengembangan harus berfokus pada pelestarian tradisi, peningkatan kualitas produk dan promosi digital yang menonjolkan narasi budaya di balik setiap hidangan.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Corresponding Author:

Ricardo Sagala
IAKN Tarutung
Email: ricardosagala94@gmail.com

PENDAHULUAN

Pariwisata telah lama diakui sebagai salah satu sektor paling dinamis dalam perekonomian global, bertindak sebagai katalisator pembangunan regional dan pelestarian budaya. Di Indonesia, salah satu fokus utama pengembangan pariwisata adalah melalui pendekatan tematik, di mana gastronomi atau kuliner kini menduduki posisi sentral sebagai daya tarik utama (Kementerian Pariwisata RI, 2025)². Kuliner tidak lagi dipandang sekadar kebutuhan dasar bagi wisatawan, melainkan sebagai jendela otentik untuk memahami identitas, sejarah dan kearifan lokal suatu destinasi.

Kota Tarutung, sebagai ibukota Kabupaten Tapanuli Utara, Sumatera Utara, merupakan wilayah yang kaya akan warisan budaya Batak Toba dan memiliki beberapa objek wisata alam serta sejarah yang ikonik. Beberapa destinasi andalan termasuk Pemandian Air Soda Parbubu yang hanya ada dua di dunia (Tarutung dan Venezuela), serta Monumen Salib Kasih yang menawarkan panorama indah Tapanuli Utara (Hutasoit, 2022)³. Meskipun demikian, data kunjungan wisatawan menunjukkan bahwa upaya pengembangan seringkali masih didominasi oleh wisata alam dan religius, sementara potensi kuliner khas Batak yang berlimpah, seperti berbagai olahan yang menggunakan rempah khas *andaliman* (*Zanthoxylum acanthopodium*) dan produk susu kerbau tradisional, belum tergarap secara optimal sebagai magnet pariwisata gastronomi yang terpisah.

Oleh karena itu, penelitian ini menjadi relevan dan mendesak untuk menganalisis sejauh mana kuliner khas Batak yang otentik di Tarutung dapat berperan sebagai pendorong utama diversifikasi dan peningkatan daya saing pariwisata daerah. Identifikasi peran ini diharapkan dapat merumuskan langkah-langkah strategis bagi pemerintah daerah, pelaku usaha dan masyarakat Tarutung untuk mengintegrasikan warisan kuliner ke dalam rantai nilai pariwisata secara berkelanjutan.

Pertanyaan penelitian yang perlu dipecahkan adalah bagaimana peran kuliner khas Batak dalam pengembangan pariwisata di Kota Tarutung? Jenis kuliner khas Batak apa saja yang berpotensi menjadi daya tarik wisata gastronomi di Kota Tarutung? dan bagaimana

² Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, *Pengembangan Pariwisata Gastronomi sebagai Daya Tarik Utama Destinasi*, Jakarta: Kemenparekraf RI, 2025.

³ Hutasoit, C. J. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Wisata Salib Kasih oleh Dinas Pariwisata di Desa Simorangkir. *Eprints IPDN*.



kontribusi pengembangan kuliner khas Batak terhadap peningkatan ekonomi masyarakat lokal melalui sektor UMKM?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui studi literatur mendalam dari berbagai jurnal dan laporan penelitian terkait pariwisata gastronomi dan kuliner Batak Toba. Selain itu, digunakan pula observasi terhadap potensi kuliner Tarutung dan analisis konten terhadap narasi promosi pariwisata di lingkungan digital untuk mengidentifikasi keberadaan dan peran kuliner khas lokal. Unit analisis dalam penelitian ini adalah produk kuliner khas Batak yang secara historis atau geografis memiliki keterkaitan erat dengan Tarutung dan Tapanuli Utara.

KAJIAN TEORI

1. Pariwisata Gastronomi dan Identitas Destinasi

Pariwisata gastronomi (*gastronomic tourism*) didefinisikan sebagai perjalanan ke suatu lokasi untuk menikmati makanan dan minuman khas di sana, yang merupakan bagian integral dari budaya, sejarah dan lingkungan suatu wilayah. Wijaya et al. (2023) menegaskan adanya hubungan erat antara pariwisata dan gastronomi, di mana kuliner lokal memainkan peran penting dalam mendefinisikan identitas suatu daerah dan melestarikan warisan budaya⁴. Dalam konteks pembangunan ekonomi, wisata kuliner tidak hanya menghasilkan pendapatan dari penjualan makanan, tetapi juga menciptakan peluang bagi UMKM lokal dan mendukung sektor pertanian (Antara News, 2025)⁵.

2. Identitas Kuliner Khas Batak Tapanuli Utara

Kuliner Batak, khususnya dari wilayah Tapanuli Utara, dikenal memiliki ciri khas yang kuat, didominasi oleh rempah-rempah yang intens dan penggunaan protein hewani atau ikan air tawar. Rempah kuncinya adalah *andaliman* yang memberikan sensasi pedas dan getir yang unik (*citrusy*). Beberapa hidangan otentik yang spesifik diidentifikasi di Tapanuli Utara dan Tarutung meliputi ***Dali Ni Horbo (Keju Batak)***: Ini adalah kuliner unik berupa susu kerbau yang dipadatkan secara tradisional, sering disebut "keju Batak" (Pediaqu, 2023)⁶. *Dali Ni Horbo* merupakan produk peternakan yang khas Tarutung dan sekitarnya, yang menunjukkan kearifan lokal dalam pengolahan sumber daya alam. Keberadaan *Dali Ni Horbo* yang jarang dibahas dalam karya ilmiah menjadikannya komoditas eksotis yang berpotensi tinggi. ***Natinombur/Ikan Tombur***: Ikan air tawar (mas, nila) yang dibakar lalu dilumuri sambal khas dengan bumbu rempah termasuk *andaliman* (IDN Times Sumut, 2023)⁷. Hidangan ini merupakan menu wajib yang mencerminkan kekayaan sumber daya air di wilayah Tapanuli.

⁴ Wijaya, I. K., dkk., "Pemanfaatan Identitas Kuliner Lokal dalam Pengembangan Pariwisata Gastronomi," *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, Vol. 5, No. 2, 2023, hlm. 45–53.

⁵ <https://www.antaranews.com/berita/5180561/pemerintah-kembangkan-wisata-gastronomi-berbasis-umkm>

⁶ Pediaqu. (2023). Pengenalan "Dali" Kuliner Khas Batak dalam Menu Favorit Wisatawan dalam Konteks Peningkatan Value Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*, 2(4).

⁷ IDN Times Sumatera Utara, "7 Kuliner Khas Kabupaten Tapanuli Utara yang Wajib Dicoba," 2023.



Ombus-ombus: Jajanan tradisional dari tepung beras dan gula merah, yang menjadi oleh-oleh khas Siborong-borong dan Tarutung (IDN Times Sumut, 2023)⁸.

3. Peran Kuliner dalam Daya Tarik Wisata

Menurut Lubis et al. (2025), pengembangan destinasi wisata kuliner tradisional Batak dapat memperkuat identitas budaya, menarik lebih banyak wisatawan, serta memberikan dampak ekonomi yang positif⁹. Integrasi kuliner sebagai daya tarik dapat dilakukan melalui diferensiasi produk dan inovasi menu yang tetap mempertahankan cita rasa otentik (Sejurnal, 2025), seperti penggunaan andaliman dalam menu-menu modern. Strategi ini memastikan bahwa wisatawan tidak hanya datang untuk melihat objek wisata fisik, tetapi juga untuk mencari pengalaman rasa yang tak terlupakan dan otentik secara kultural.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. *Dali Ni Horbo* sebagai Ikon Gastronomi Tarutung

Dali Ni Horbo merupakan salah satu kuliner khas Batak yang memiliki nilai budaya dan keunikan tinggi, khususnya di wilayah Tarutung dan Tapanuli Utara. Keistimewaan *Dali Ni Horbo* terletak pada bahan baku susu kerbau serta proses pembuatannya yang masih menggunakan metode tradisional. Proses ini mencerminkan pengetahuan lokal (local wisdom) masyarakat Batak dalam mengelola sumber daya alam secara turun-temurun.

Dalam konteks pariwisata, *Dali Ni Horbo* berperan sebagai simbol identitas gastronomi daerah. Keunikan produk ini menjadikannya pembeda utama (*differentiation*) antara Tarutung dengan destinasi wisata lain di Sumatera Utara. Ketika wisatawan mengonsumsi *Dali Ni Horbo*, mereka tidak hanya menikmati rasa, tetapi juga memperoleh pengalaman budaya yang autentik, termasuk pemahaman tentang tradisi peternakan kerbau dan nilai-nilai kebersamaan dalam masyarakat Batak Toba.

Lebih jauh, *Dali Ni Horbo* berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan daerah (*flagship product*) yang mendukung citra Tarutung sebagai destinasi wisata berbasis budaya¹⁰. Penguatan branding, misalnya melalui label “Keju Batak Khas Tarutung”, dapat meningkatkan nilai jual produk sekaligus memperluas daya tarik wisata gastronomi. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat bertransformasi menjadi aset ekonomi kreatif tanpa kehilangan nilai budaya aslinya.

2. Sinergi Kuliner dengan Objek Wisata Utama

Daya tarik kuliner khas Batak di Tarutung tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi wisatawan, tetapi juga berperan penting sebagai elemen penyempurna dalam keseluruhan pengalaman wisata. Kehadiran kuliner tradisional Batak mampu menciptakan nilai tambah bagi destinasi wisata dengan menghadirkan sensasi rasa, aroma dan cara penyajian yang sarat akan makna budaya lokal. Melalui pengalaman mencicipi makanan khas Batak, tercipta sinergi yang harmonis antara daya tarik wisata alam maupun budaya dengan kebutuhan rasa dan pengalaman emosional wisatawan, yang pada akhirnya dapat

⁸ Ibid

⁹ Lubis, M. R., Toruan, L. M. L., & Ardhana, A., “Strategi Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Tradisional Batak,” *Journal of Citizen Research and Development*, Vol. 2, No. 1, 2025, hlm. 12–21

¹⁰ Pediaqu, “Pengenalan Dali Ni Horbo sebagai Kuliner Khas Batak dalam Konteks Peningkatan Nilai Ekonomi Masyarakat,” *Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*, Vol. 2, No. 4, 2023.

meningkatkan kepuasan, kesan mendalam, serta keinginan untuk kembali berkunjung ke Tarutung.

Objek Wisata Utama	Peran Kuliner Khas Batak	Dampak Pariwisata
Pemandian Air Soda Parbubu	Pelengkap setelah aktivitas air/mandi; <i>Ombus-ombus</i> sebagai camilan penghangat; Kopi Lintong (kopi khas Tapanuli Utara) sebagai minuman penyegar.	Meningkatkan lama tinggal (length of stay) dan pengeluaran wisatawan di lokasi.
Salib Kasih	Area sentra kuliner dan oleh-oleh di kawasan wisata (Hutasoit, 2022). Menu utama seperti <i>Natinombur</i> atau <i>Mie Gomak</i> disajikan untuk makan siang.	Menarik minat pengunjung untuk berlama-lama dan meningkatkan penjualan produk lokal.
Wisata Air Panas Sipoholon	<i>Dali Ni Horbo</i> yang dikonsumsi langsung atau diolah menjadi makanan seperti <i>Diarsik</i> (Pediaqu, 2023) memberikan pengalaman rasa otentik setelah berendam.	Menawarkan diferensiasi pengalaman bagi wisatawan yang mencari keunikan lokal.

3. Peran Kuliner Khas Batak dalam Memperkaya Pengalaman Wisata

Kuliner khas Batak seperti *Natinombur*, *Mie Gomak*, *Ombus-ombus* dan berbagai olahan berbasis andaliman memainkan peran penting dalam menciptakan pengalaman wisata yang menyeluruh (*holistic tourism experience*). Kuliner memberikan dimensi pengalaman yang tidak hanya visual, tetapi juga sensorik melalui cita rasa, aroma dan tekstur makanan yang khas.

Sinergi antara kuliner dan objek wisata utama, seperti Pemandian Air Soda Parbubu dan kawasan Salib Kasih, menunjukkan bahwa kuliner mampu meningkatkan kualitas kunjungan wisatawan. Setelah menikmati wisata alam atau religi, wisatawan cenderung mencari makanan khas sebagai bagian dari rangkaian perjalanan. Kondisi ini secara langsung berkontribusi terhadap peningkatan lama tinggal wisatawan (*length of stay*) serta peningkatan pengeluaran wisata (*tourist spending*).

Selain itu, pengalaman kuliner yang unik dan berkesan mendorong wisatawan untuk membagikan pengalaman mereka melalui media sosial. Hal ini berperan sebagai promosi tidak langsung yang efektif dalam membangun citra positif Kota Tarutung. Dengan demikian, kuliner khas Batak berfungsi sebagai media promosi budaya sekaligus sebagai alat pemasaran destinasi wisata.

4. Kontribusi pada Peningkatan Ekonomi UMKM Lokal

Pengembangan kuliner khas Batak sebagai daya tarik wisata memberikan dampak nyata terhadap peningkatan ekonomi masyarakat lokal, terutama melalui sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Pelaku usaha seperti produsen *Ombus-ombus*, pengolah *Dali Ni Horbo*, pedagang makanan tradisional, serta petani andaliman memperoleh manfaat langsung dari meningkatnya kunjungan wisatawan.

Kuliner tradisional menjadi sumber pendapatan alternatif yang berkelanjutan bagi masyarakat, khususnya bagi rumah tangga yang terlibat langsung dalam proses produksi dan

penjualan. Selain itu, pengembangan wisata kuliner turut menciptakan lapangan kerja baru, baik dalam bidang produksi, distribusi, maupun pemasaran. Hal ini sejalan dengan prinsip pariwisata berkelanjutan yang menekankan keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi, pelestarian budaya dan kesejahteraan masyarakat.

Namun demikian, kontribusi ekonomi tersebut perlu didukung dengan peningkatan kualitas produk. Standardisasi kebersihan, kemasan yang menarik, serta konsistensi cita rasa menjadi faktor penting untuk memenuhi harapan wisatawan. Di sisi lain, pelestarian keaslian resep dan teknik pengolahan tradisional harus tetap dijaga agar nilai budaya kuliner khas Batak tidak mengalami degradasi.

Berdasarkan hasil pembahasan, penguatan peran kuliner khas Batak dalam pengembangan pariwisata Kota Tarutung memerlukan strategi yang terintegrasi. Strategi tersebut mencakup peningkatan kualitas produk, penguatan narasi budaya, serta pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi.

Promosi kuliner sebaiknya tidak hanya menampilkan produk akhir, tetapi juga mengangkat cerita di balik proses pembuatan, filosofi, serta nilai-nilai budaya Batak Toba. Pendekatan ini mampu menciptakan keterikatan emosional antara wisatawan dan destinasi. Selain itu, kolaborasi lintas sektor antara pemerintah daerah, pelaku UMKM, petani andaliman, peternak kerbau dan pengelola destinasi wisata menjadi kunci keberhasilan pengembangan pariwisata gastronomi di Kota Tarutung secara berkelanjutan. Strategi pengembangan yang perlu diimplementasikan mencakup:

- 1) **Standardisasi Kualitas dan Kebersihan:** Peningkatan sanitasi dan packaging produk kuliner lokal, terutama *Dali Ni Horbo* dan *Ombus-ombus*, untuk memenuhi standar wisatawan.
- 2) **Digitalisasi Promosi:** Memanfaatkan media sosial dan platform digital untuk mempromosikan kisah di balik kuliner Batak, menonjolkan penggunaan rempah otentik seperti andaliman.
- 3) **Kolaborasi Lintas Sektor:** Pemerintah daerah perlu memfasilitasi kolaborasi antara petani andaliman, peternak kerbau (penghasil *Dali*) dan pelaku wisata.

KESIMPULAN

Kuliner khas Batak di Kota Tarutung, Tapanuli Utara, memegang peran yang sangat penting dan strategis dalam pengembangan pariwisata, bertransformasi dari sekadar elemen pendukung menjadi *core attraction* dalam wisata gastronomi. Kuliner unik seperti *Dali Ni Horbo*, *Natinombur* dan jajanan seperti *Ombus-ombus* adalah aset budaya yang tak ternilai harganya. Mereka menawarkan identitas yang jelas dan pengalaman otentik yang menjadi daya tarik pembeda bagi Tarutung di tengah persaingan destinasi wisata regional.

Saran

- 1) **Pembentukan Rute Gastronomi:** Pemerintah daerah perlu merancang rute wisata khusus yang mengintegrasikan kunjungan ke objek wisata utama dengan sentra kuliner tradisional (misalnya: Air Soda – *Sentra Dali Ni Horbo* – Salib Kasih).



- 2) **Inovasi Menu:** Mendorong inovasi menu yang menggunakan andaliman sebagai bahan baku utama, seperti yang sukses dilakukan di Binanga Cafe (Sejurnal, 2025), untuk menarik segmen wisatawan muda.
- 3) **Dukungan Infrastruktur:** Menyediakan sentra oleh-oleh kuliner yang terpusat dan mudah diakses, dengan fasilitas yang memadai untuk kemasan dan pengiriman produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara News. (2025). *Pemerintah kembangkan wisata gastronomi berbasis UMKM*.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, *Pengembangan Pariwisata Gastronomi sebagai Daya Tarik Utama Destinasi*, Jakarta: Kemenparekraf RI, 2025.
- Hutasoit, C. J. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Wisata Salib Kasih oleh Dinas Pariwisata di Desa Simorangkir. *Eprints IPDN*.
- IDN Times Sumut. (2023). *7 Kuliner Khas Kabupaten Tapanuli Utara yang Wajib Kamu Coba*.
- Lubis, M. R., Toruan, L. M. L., & Ardhana, A. (2025). Strategi Pengembangan Destinasi Wisata Kuliner Tradisional Batak Untuk Meningkatkan Daya Tarik Wisata.
- Pediaqu. (2023). Pengenalan "Dali" Kuliner Khas Batak dalam Menu Favorit Wisatawan dalam Konteks Peningkatan Value Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*, 2(4).
- Sejurnal.com. (2025). Analisis Menu Andaliman Sebagai Daya Tarik dan Identitas Kuliner di Binanga Cafe Kabupaten Toba. *Jurnal Pendidikan Ilmu Indonesia*.
- Wijaya, et al. (2023). Utilization of Lake Toba culinary identity for gastronomic tourism development. *ResearchGate*.