ABSTRAK

Maria Goreti Perawati Br. Manik, NIM 4231220015 (2021), Kajian Etnobiologi pada Makanan Khas Suku Karo di Kecamatan Sibiru-Biru Kabupaten Deli Serdang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan serta menganalisis makanan khas Suku Karo dalam upacara tujuh bulanan (*Mbesur-mbesuri*) pada masyarakat Suku Karo di Kecamatan Sibiru-biru, Kabupaten Deli Serdang. Penelitian ini dilakukan di dua desa, yaitu Desa Biru-biru dan Desa Rumah Gerat, yang berada di wilayah administratif Kecamatan Sibiru-biru, Kabupaten Deli Serdang. Jenis penelitian ini berbentuk deskriptif kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan pendekatan penelitian secara *emik* dan *etik*. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipatif, teknik wawancara, teknik dokumentasi, *Focus Group Discussion* (FGD), identifikasi tumbuhan serta identifikasi hewan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan khas Suku Karo yang terdapat dalam upacara tujuh bulanan (*Mbesur-mbesuri*) sebanyak tujuh jenis makanan wajib yang memfaatkan sebanyak 19 jenis tumbuhan yang termasuk dalam 12 famili dan 1 jenis hewan yang berasal dari famili Phasianida. Famili tumbuhan yang dominan digunakan dalam makanan khas upacara tujuh bulanan (*Mbesur-mbesuri*) tersebut yaitu Zingiberaceae. Bagian tanaman yang paling sering digunakan adalah buah, dengan jumlah 6 jenis. Dari segi habitus tumbuhan, jenis herba merupakan habitus paling dominan digunakan dalam upacara tujuh bulanan (*Mbesur-mbesuri*) dengan jumlah 13 spesies herba digunakan. Berdasarkan bentuk pemanfaatannya, tumbuhan yang digunakan dalam upacara tujuh bulanan (*Mbesur-mbesuri*) berfungsi sebagai bumbu masakan sebanyak 12 jenis tumbuhan. Cara pengolahan tumbuhan yang paling dominan yaitu dengan cara dimasak sebanyak 18 jenis tumbuhan dan cara pengolahan hewan dengan cara dimasak. Makanan khas pada upacara tujuh bulanan (*Mbesur-mbesuri*) memiliki makna budaya, nilai simbolik dan kearifan lokal yang mencerminkan sistem nilai serta kepercayaan Masyarakat Suku Karo.

Kata Kunci : *Makanan Khas, Suku Karo, Mbesur-mbesuri*

ABSTRACT

Maria Goreti Perawati Br. Manik, NIM 4231220015 (2021), Ethnobiological Study of Traditional Karo Food in Sibiru-Biru District, Deli Serdang Regency.

This study aims to document and analyze traditional Karo food during the seven-monthly ceremony (Mbesur-mbesuri) among the Karo community in Sibiru-Biru District, Deli Serdang Regency. This research was conducted in two villages, Biru-Biru Village and Rumah Gerat Village, located within the administrative area of Sibiru-Biru District, Deli Serdang Regency. This research is descriptive, qualitative, and quantitative, using emic and etic research approaches. Data collection techniques were carried out using participatory observation, interviews, documentation techniques, Focus Group Discussions (FGD), and plant and animal identification. The results of the study show that the traditional food of the Karo Tribe in the seven-monthly ceremony (Mbesur-mbesuri) consists of seven types of obligatory foods that utilize 19 types of plants belonging to 12 families and 1 type of animal from the Phasianida family. The dominant plant family used in the traditional food of the seven-monthly ceremony (Mbesur-mbesuri) is Zingiberaceae. The most frequently used part of the plant is fruit, with a total of 6 types. In terms of plant habitat, the type of herb is the most dominant habitat used in the seven- monthly ceremony (*Mbesur-mbesuri*) with a total of 13 herb species used. Based on the form of utilization, the plants used in the seven-monthly ceremony (*Mbesur-mbesuri*) function as cooking spices as many as 12 types of plants. The most dominant way of processing plants is by cooking as many as 18 types of plants and the most dominant method of processing animals is by cooking. The traditional food at the seven-monthly ceremony (Mbesur-mbesuri) has cultural meaning, symbolic value and local wisdom that reflects the value system and beliefs of the Karo Tribe.

Keywords: *Typical Food, Karo Tribe, Mbesur-mbesuri*