

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu Negara yang kaya dengan ragam budaya dan tradisi, tidak hanya terdiri dari kesenian dan permainan-permainan Tradisional, tetapi makanan dan kue juga salah satu perwujudan Budaya Indonesia. Seperti kita ketahui, banyak jenis-jenis kue yang ada di Indonesia.

Dalam website harian Indonesia (2010) mengatakan bahwa di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue Tradisional, karena secara Tradisional kue ini dari pasar atau banyak dijajakan di pasar Tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olah rumah tangga ataupun industri yang disajikan/dikonsumsi sebagai makanan selingan, sarapan, atau sebagai makanan pembuka atau penutup, kue tradisional merupakan kue Nusantara Indonesia sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa, yang diajarkan secara turun temurun. Kue tradisional dikenal pula dengan istilah kudapan, penganan. Kue nusantara dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau makanan jajanan yang umumnya dihidangkan di sela-sela waktu makanan utama. (Ayodya, 2010).

Masyarakat Karo dalam persebarannya dapat dikategorikan luas karena menempati beberapa daerah kabupaten di Sumatera Utara. Sampai saat ini yang menjadi persebaran orang Karo terdiri atas Kab.Karo, Langkat, Deli Serdang, Simalungun, Kota Medan dan Dairi. Dalam hal ini tradisi kerja tahun yang hendak dilihat adalah dari daerah Karo Gunung, Kue Tradisional Khas Karo merupakan salah satu kelompok produk kue bercita rasa budaya yang tinggi berupa

perpaduan antara kreasi mengolah sumber daya lokal dengan selera rasa dari ciri khas adat istiadat dan telah diwariskan beberapa generasi, serta sebagai dari peninggalan nenek moyang. Dapat dilihat, bahwa Kue Tradisional Khas Karo sebagai salah satu kelompok kue yang menjadi ciri khas Kota Kabanjahe, berbagai jenis kue dapat ditemukan disetiap sudut kota Kabanjahe dan pengolahan yang murni atau tradisional.

Ada beberapa penganan yang menjadi kuliner khas perayaan acara-acara adat Suku Karo, terutama pada saat kerja tahun. Dan semuanya terbuat dari tepung beras ada beberapa penganan yang selalu ada di acara-acara istimewa tersebut yaitu Cimpa.<http://kutaraya0405.wordpress.com/2008/11/26/cimpakue-khas-karo/>

Cimpa yang paling banyak dikenal adalah penganan yang terbuat dari beras ketan sebagai bahan utamanya dan sebagai intinya adalah campuran gula dan kelapa parut. cimpa ini salah satu jenis kue tradisional yang di sajikan pada acara kerja tahun atau Merdang Merdem hingga kini masih diselenggarakan setahun sekali oleh masyarakat Karo, tetapi waktu pelaksanaan kerja tahun berbeda-beda di masing-masing daerah yang termasuk dalam daerah kebudayaan Karo, beberapa daerah hanya melaksanakan ritual kerja tahun pada tahapan tertentu dalam kegiatan pertanian, sehingga Cimpa ini bisa disebut juga kue yang bisa kita dapat dan nikmati kala ada pesta, perpulangan, atau acara besar lainnya, maka bisa dikatakan Cimpa merupakan salah satu simbol dari kekhasan kue tradisional Karo. Dalam pergaulan Sebaya bisa berarti sama usianya, maka dari itu pergaulan dengan orang sebaya sangat penting dalam hal ini setiap berkunjung suku karo selalu membawa cimpa sebagai buah tangan yang manis dan

mempererat persahabatan dan kekeluargaan.

<http://dariislam.blogspot.com/2009/11/etika-pergaulan-dalam-masyarakat.html>

Cimpa matah terbuat dari tepung pulut putih, dicampur dengan merica, kelapa, dan gula merah yang ditumbuk menjadi satu dalam sebuah wadah yang disebut lesung, cimpa tuang Terbuat dari tepung pulut putih, sagu, , kelapa, dan gula merah yang dicampur menjadi satu adonan. Adonan ini lalu digoreng di atas panci yang sudah diolesi daging lemak sapi, cimpa jonglabar yang terbuat dari jagung, kelapa, gula merah dan garam yang dibungkus dengan daun pisang, Jenis kue Tradisionalnya seperti : cimpa tuang, cimpa matah, cimpa unung-unung, jong labar, dan leman kue Tradisional, memiliki rasa yang berbeda dan makna yang berbeda pula pada setiap acara suku Karo, kue yang di hidangkan pada saat acara-acara tertentu ini juga memiliki bahan yang berbeda pula pada setiap jenisnya banyak masyarakat yang tidak mengetahui makna dari setiap kue Tradisional khas Karo hanya mengetahui kue cimpa adalah kue Tradisional khas Karo tetapi tidak mengetahui lebih dalam apa maknanny Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka peneliti merasa tertarik untuk meneliti: “ **ANALISIS BAHAN DAN KEBERMAKNAAN KUE TRADISIONAL KHAS KARO** ”.

THE
Character Building
UNIVERSITY

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka identifikasi masalah di dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah bahan dan kebermaknaan kue tradisional khas Karo memiliki mutu yang sangat tinggi?
2. Bagaimana tingkat perkembangan kue tradisional khas Karo kabupaten Karo?
3. Bagaimana masyarakat suku Karo mengembangkan kue tradisional khas Karo?
4. Adakah pemerintah daerah untuk melestarikan kue tradisional Karo?
5. Bagaimana analisis kue tradisional khas Karo?
6. Bagaimana menentukan kue tradisional yang baik?

C. Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah di atas, dapat menunjukkan banyak masalah yang timbul. Mengingat keterbatasan kemampuan teoritis penulis, waktu, tenaga, daya yang tersedia, dan agar penelitian lebih fokus dan efektif sebagaimana yang diharapkan, maka penelitian ini dibatasi sebagai berikut:

1. Bahan Kue tradisional yang diteliti yakni cimpa Unung-unung, Cimpa Tuang dan Jong Labar.
2. Menganalisis Kebermaknaan kue tradisional khas Karo dilihat dari Filosofi, Ritual, Budaya dan Pergaulan.

D. Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini yang menjadi permasalahan pokok yang ingin di teliti di fokuskan pada :

1. Bagaimanakah Bahan Kue tradisional khas Karo yang diteliti yakni cimpa Unung-unung, Cimpa Tuang dan Jong Labar?
2. Bagaimanakah Kebermaknaan kue tradisional khas Karo di lihat dari Filosofi, Ritual, Budaya dan Pergaulan?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menjawab pernyataan yang telah dirumuskan pada perumusan masalah yaitu :

1. Untuk mengetahui bagaimana Kue tradisional khas Karo yang diteliti yakni cimpa Unung-unung, Cimpa Tuang dan Jong Labar.
2. Untuk mengetahui Kebermaknaan kue tradisional khas Karo di lihat dari Filosofi, Ritual, Budaya dan Pergaulan.

F. Manfaat Penelitian

Dengan tercapainya tujuan penelitian diatas maka diharapkan hasil penelitian ini nantinya memiliki beberapa manfaat sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi kepada mahasiswa Program Studi Tata Boga.
2. Dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk mengadakan penelitian lanjutan dimasa mendatang.
3. Sebagai bahan bagi para pembaca dan bagi mahasiswa dalam memilih jurusan yang diinginkan.

4. Sebagai bahan masukan bagi industri pangan agar bisa melestarikan kue tradisional di daerah masing-masing.



THE
Character Building
UNIVERSITY