

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. *Terites* adalah makanan khas karo yang terbuat dari sari makanan yang berasal dari perut rumen sapi yang dipadu dengan beragam bumbu dikenal ribuan tahun yang lalu oleh nenek moyang masyarakat karo. Cara pengolahan *terites* adalah dengan cara diperas untuk mendapatkan sari patinya. Proses memasak selama \pm 2-3 jam supaya *terites* semakin enak dan gurih. Proses memasak *terites* selama \pm 3 jam. Proses memasak yang lebih dari \pm 3 jam lebih lezat dan gurih karena ekstrak daging sapi, tetelan tulang sapi, jeroan, dan kikil sapi serta bumbu berpadu dengan kuah.
2. Seluruh masyarakat Karo mengenal *terites*, namun tidak semua orang suka mengonsumsi *terites* karena dianggap makanan yang sangat ekstrim.
3. *Terites* dianggap sebagai obat karena dapat menyembuhkan penyakit perut dan makanan sebagai budaya karena dijadikan sebagai menu makanan khas karo dan disajikan pada acara-acara adat karo.
4. *Terites* mengandung unsur gizi (setelah di uji di Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan) terdapat karbohidrat sebanyak 1,07 %, protein sebanyak 2,93% dan lemak sebanyak 3,54 % dengan berat sampel 100 gr.

B. SARAN

1. Sebagai bahan rekomendasi makanan tradisional khas karo yang patut dikenal oleh masyarakat suku di luar suku Karo.
2. Kepada masyarakat Karo setempat supaya mengembangkan dan memperkenalkan *terites* menjadi satu produk olahan makanan yang harus dikenal di seluruh masyarakat luar Suku Karo.