



## ETHNOBIOLOGICAL STUDY OF TASAK TELU, TRADITIONAL FOOD KARO BATAK TRIBE IN NORTH SUMATRA

### ETNOBIOLOGI KAJIAN ETNOBIOLOGI TASAK TELU, MAKANAN KHAS SUKU BATAK KARO DI SUMATERA UTARA

Sry Sindi Meilisa<sup>1</sup>, Ashar Hasairin<sup>1</sup>, Abdul Rasyid Fakhrun Gani<sup>2</sup>  
Biologi FMIPA, Universitas Negeri Medan, Medan<sup>1</sup>  
<sup>2</sup> Program Studi S2 Pendidikan Biologi Univesitas Negeri Malang  
Srysindimeilisa12@gmail.com

#### ABSTRAK

Suku batak karo memiliki banyak makanan yang unik serta hampir tidak jarang ada di suku suku lainya serta bisa dikatakan langka, salah satu nya adalah tasak telu yang mempunyai nilai etnis yang tinggi. Penelitian bertujuan untuk lebih mendalami pemaknaan makanan khas suku batak karo, Penelitian dilakukan di kabupaten langkat. Penelitian tersebut memakai 2 tata cara riset ialah, tata cara kualitatif serta tata cara kuantitatif. Tata cara kualitatif merupakan suatu proses penyelidikan buat menguasai permasalahan sosial ataupun permasalahan manusia. Tasak Telu pula kerap diucap selaku masakan khas Karo yang berarti " masak 3" ataupun " 3 masakan", ialah masakan yang terdiri dari masakan ayam rebus yang dicampur dengan darah ayam ataupun ampela ayam, daun singkong serta kelapa parut. Sedangkan air rebusan daging ayam biasa pula disajikan selaku kuah ataupun sup yang berdasar bahan ayam kampung, disajikan dalam upacara adat semacam perayaan Merdang Merdem ataupun Kerja Tahun serta warga masih sangat memahami apalagi kerap menyajikan ini di rumah warga tersebut pada hari hari besar.

**Kata Kunci:** Etnobiologi , Makanan Khas Suku Karo, Tasak Telu , Kabupaten Langkat.

#### PENDAHULUAN

Etnobotani terdiri dari kata etnologi dan botani. Etnologi adalah ilmu yang menekuni tentang suku serta budaya yang terdapat di sesuatu wilayah, sebaliknya botani merupakan ilmu yang menekuni dari tanaman. Etnobotani merupakan ilmu yang menekuni tentang tanaman serta interaksi antara manusia dengan sumber energi tanamanyang umum digunakan oleh manusia (Iswandono et al., 2015). Menurut Richter (2014).

Etnobotani adalah ilmu yang bersangkutan dengan suku bangsa (suku bangsa) dan tumbuhan. Etnobotani telah dikenal dan diterapkan sejak lama sebagai ilmu dalam dunia pendidikan dan penggunaannya telah digunakan selama bertahun-tahun tetapi tidak terdokumentasi dengan baik (Susiarti, 2015), sedangkan etnobotani menurut Katno (2008) adalah ilmu yang mempelajari suku bangsa di daerah tertentu dan pemanfaatan tumbuhan sebagai kebutuhan pangan,



obat-obatan, pewarna, bahan bangunan, upacara ritual, mitos dan lain-lain. Orang Karo dapat digolongkan luas dalam persebarannya, karena mereka menempati beberapa kabupaten di Sumatera Utara.

Dalam hal tersebut tradisi kerja tahun dapat dilihat dari daerah Karo, Makanan Khas Karo adalah salah satu kelompok makanan dengan cita rasa budaya yang tinggi berupa 2 kombinasi kreasi mengolah sumber daya lokal dengan cita rasa yang serasi dengan cita rasa budaya yang tinggi. adat istiadat dan telah diwariskan secara turun-temurun, serta dari warisan nenek moyang (Petra, 2016). Dapat dilihat bahwa Kuliner Tradisional Karo, sebagai salah satu dari kelompok kuliner yang menjadi ciri khas kota Kabanjahe, menemukan berbagai jenis sajian kuliner di setiap sudut kota Kabanjahe dan diolah secara murni atau tradisional. Ada beberapa masakan yang menjadi kuliner khas perayaan upacara adat suku Karo, terutama saat tahun kerja. Antara lain Teriten, Kidukidu, Cimpa unungunung, Tasak Telu, Lemang, Ciper, dan lain-lain.

Tasak Telu merupakan masakan khas dari suku Karo Sumatera Utara dengan bahan dasar ayam kampung yang dicampur dengan darah ayam. Terkadang darah ayam juga bisa diganti dengan menggunakan hati ayam. Masakan ini biasanya dinikmati pada acara-acara tertentu, paling utama pada acara adat Karo. Tetapi, saat ini terdapat beberapa rumah makan khas Karo di Kabanjahe, Berastagi dan juga Medan. Penelitian ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan tentang kuliner etnis Karo. Kajian ini berharap makanan khas Batak Karo akan semakin dikenal oleh masyarakat Indonesia, khususnya anak muda yang menyukai Karo Batak, demi melestarikan budaya etnik dan keterampilan kuliner tradisional agar tidak dimakan bumi. (web.id).

## **METODE PENELITIAN**

Riset ini memakai 2 tata cara riset, ialah tata cara kualitatif serta tata cara kuantitatif. Tata cara kualitatif adalah proses riset buat menguasai permasalahan ataupun permasalahan manusia berdasarkan penciptaan cerminan perkata yang holistik, representasi rinci dari komentar informan serta perkara sosial. Jadi tata cara riset yang digunakan oleh periset dalam riset ini merupakan tata cara kualitatif. Bagi Creswell( 2016), riset kualitatif merupakan tipe riset yang



menggali serta menguasai arti dari bermacam orang ataupun kelompok orang yang timbul dari perkara sosial. Riset kualitatif secara universal bisa digunakan buat menekuni kehidupan, sejarah, sikap, konsep ataupun fenomena, perkara sosial, serta lain- lain. Salah satu alasan memakai pendekatan kualitatif didasarkan pada pengalaman periset kalau tata cara ini bisa menciptakan serta menguasai latar balik fenomena yang terkadang sulit dimengerti. Tipe riset kualitatif yang digunakan oleh periset dalam riset ini merupakan riset permasalahan. Riset permasalahan merupakan riset yang mengkaji sesuatu permasalahan secara mendalam serta mengumpulkan data yang luas dengan memakai bermacam metode pengumpulan informasi tertentu. Kasus- kasus tersebut bisa berbentuk kejadian, aktivitas, proses serta program (Creswell, 2016). Salah satu ciri utama penelitian kualitatif adalah peran manusia sebagai instrumen (Moleong, 1994:167 dalam Rizkyansyah, 2015). Selanjutnya, metode kuantitatif sangat membantu dalam meningkatkan pemahaman masyarakat tentang masakan Batak Karo di Telagah desa Sei Bingai. Untuk menyelidiki kabupaten, pemerintah Langkat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai masyarakat agraris, suku Karo memiliki banyak perayaan, salah satunya adalah festival tahunan. Festival tahunan ini merupakan festival khusus untuk padi, karena padi hanya ditanam setelah dipanen. Festival tahunan sendiri terdiri dari 4 (empat) jenis yaitu festival merdang merdem tahunan, festival benih bunga Nympa tahunan, festival Mahpa tahunan dan festival horor tahunan, tergantung tempat dan berlangsungnya. Merdang Merdem berasal dari bahasa Karo, yang berarti "menanam", yang berarti menuai. Perayaan warga desa juga harus menjadi sarana silaturahmi dan mempererat tali persaudaraan. Karena keluarga dari luar negeri juga hadir di festival tahunan tersebut. Dan secara tidak langsung, acara tersebut juga mempertemukan anak-anak muda untuk bertemu dan akhirnya menikah. Festival Merdang merdem tahunan berlangsung pada bulan Juli dan tanggalnya ditentukan menurut penanggalan suku Karo, yaitu hari oleh Nasi Pati Merdang Merdem Tasak Telu adalah salah satu makanan khas suku Karo yang bahan utamanya adalah ayam kampung. Disebut "Tasak Telu"



karena hidangan ini memiliki tiga hidangan utama yang terdiri dari "Daging Sayat sayat", "Savia" dan "Tualah Gatgat". "Tasak" berarti dapur, "telu" berarti tiga berlian. Sedangkan "Carne Sayat sayat" adalah ayam kampung, dimasak hingga dan sangat empuk, kemudian dipotong-potong sekitar 1 cm.



Gambar 1. Lokasi penelitian, Desa Telagah, Dusun Lau Buah, Kec. Sei Bingai, Kab. Langkat

Sumber : (Youtube Diupload oleh: Masbro Tutorial Official, 15 Des 2019)

### **Kajian etnobiologi tasak telu makanan khas suku batak karo**

Tasak telu merupakan kuliner spesial warga suku batak Karo buatan yang sangat disukai masyarakat. Tasak telu adalah masakan khas Karo, yang berarti "3 masakan" dan terdiri dari ayam yang dimasak dengan banyak bumbu. Air rebusan dikeringkan dan berubah menjadi saus atau sup. Ayam yang dimasak berisi bahan-bahan tersebut pada dasarnya dipotong-potong untuk disajikan. Bila sudah puas dengan darah ayamnya, ayam yang sudah dimasak bisa dimasak sebentar dan dicampur dengan darah ayam. Dalam bahasa berlian, darah dikenal dengan kata "jus". Masakan Batak Karo yang populer ini terbuat dari ayam lokal yang dicampur dengan darah ayam, daun ubi jalar, serta kelapa parut. Kepribadian biologis yang dihasilkan tasak telu lewat ukuran biologis nampak dari cita rasamakanan ini, yaitu rasa pedas pada indera pengecap menjadi indera perasa. Cita rasanya berasal dari campuran cabai rawit yang sebenarnya disajikan dalam porsi besar.

Tidak hanya rasanya yang pedas, masakan ini mempunyai aroma harum yang sangat khas yang berasal dari serai, lengkuas, dan ketumbar. Mengenai asal



usul dimensi sosiologis, hubungan erat antara makanan ini dengan masyarakat suku Batak Karo masih erat saat itu, karena makanan ini termasuk dalam piring yang digunakan dalam upacara adat seperti merdang Merdem Fest atau festival kerja tahunan harus disajikan dan penduduk masih sangat akrab dan sering menyajikan makanan ini bahkan pada hari-hari besar di Volkshaus sebagai ungkapan kegembiraan dan rasa syukur, seperti perayaan ulang tahun atau merdang merdem. Menurut dimensi ideologi, orang Batak Karo juga memiliki agama yang relatif unik dalam seni kuliner ini, yaitu ketika seni kuliner Tasak Telu ini disajikan sebagai keinginan pemberi dan dianggap mampu memuaskan keinginan atau keinginan yang memakan.



Gambar 2. Tasak Telu  
Sumber : (website harian 2020)

### Manfaat Tasak Telu Makanan Khas Karo

Dengan komposisi tersebut, masakan Tasak Telu menjadi sajian yang tidak hanya enak tapi juga sangat bergizi. Kandungan nutrisinya yang tinggi sangat membantu dalam meningkatkan ketahanan tubuh yang sangat dibutuhkan terutama di masa covid seperti saat ini. Di cuaca dingin sangat enak disantap bersama keluarga besar, nikmati tasak telu selagi masih hangat saat baru diangkat dari kompor. Untuk manfaat atau gizi tasak telu, peneliti belum melihat bahannya lebih jauh, sehingga referensi masih kurang.

Tabel 1. Bahan bahan Tasak Telu

No	Nama ilmiah	Habitus	Organ	Kandungan	Jumlah
1.	<i>Gallus gallus domesticus</i> ( Ayam kampung)	-	Daging	Protein	1-2 kg



2.	<i>Manihot esculenta</i> (Daun ubi)	Semak	daun	Zat besi	2 ikat
3.	<i>Zingiber officinale</i> ( Jahe)	Herba	buah	gingerols	½ ons
4.	<i>Syzygium polyanthum</i> ( Daun Salam)	Semak	daun	sitral, eugenol	2 daun salam
5.	<i>Zanthoxylum</i> <i>acanthopodioum</i> (Andaliman)	Batang	Buah	citronellal	150 gram
6.	<i>Allium sativum</i> ( Bawang Putih)	Semak	buah	Karbohidrat	5 siung
7.	<i>Allium cepa</i> ( Bawang Merah)	Semak	buah	Kalsium	5 siung
9.	<i>Capsicum frutescens</i> 'Siling labuyo'( Cabe Rawit)	Batang	buah	Serat 1,4 gram	½ ons
10.	<i>Cocos nucifera</i> ( Kelapa)	Pohon	buah	16 kalori dan 4,1 gram gula	1 buah
11.	<i>Etlingera elatior</i> ( Kecombrang)	Pohon	Buah	Fosfor: 16 milligram.	4 buah
12.	<i>Cymbopogon citrates</i> ( Serai)	Semak	batang	kalium : 34 miligram.	1 btang

### Pengolahan dan bahan tasak telu

Saat menyiapkan makanan khas karo yang disebut Tasak Telu ini, Tabel 1 mencantumkan 12 bahan herbal dan memiliki berbagai bahan tambahan makanan dari berbagai suku. Salah satu jenis rempah-rempah yang masih digunakan hingga saat ini sebagai bahan baku adalah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) (Siswadi, 2002). Di Indonesia, herba ini hanya ditemukan pada masa pemerintahan Toba Samosir dan Tapanuli Utara . Selain di Sumatera Utara, Andaliman yang termasuk dalam famili Rutacea (keluarga jeruk), terdapat di India, Cina, dan Tibet. Bentuknya menyerupai paprika bulat kecil (lada), berwarna hijau, namun saat kering agak kehitaman. Saat digigit, tercium aroma minyak atsiri dengan rasa pahit yang nyata yang merangsang produksi air liur (Siswadi, 2002).

Habitat tumbuhan ini di daerah Humbang, Silinden, Toba Holbung, kecamatan Parbuluan, Dairi. Tidak ada yang pernah melaporkan tanaman Andalusia dari daerah lain. Di Tibet juga ada persamaan dengan Andaliman,



tetapi ada juga perbedaan yang disebut lada Sichuan. Andaliman merupakan tumbuhan liar serta langka. Penangkaran andaliman di ladang atau bukanlah hal baru secara alami. Andaliman tidak ditanam seperti cabai, merica, dan sayuran lainnya. Andaliman umumnya tumbuh seperti ini. Andaliman mengandung senyawa terpenoid dengan aktivitas antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan dan berperan penting dalam menjaga kualitas makanan terhadap berbagai kerusakan seperti ketengikan, perubahan nilai gizi, serta perubahan warna dan rasa makanan. Tanaman yang mengandung terpenoid juga dapat digunakan sebagai agen antimikroba. Hal ini memberikan peluang bagi Andaliman sebagai bahan baku senyawa antioksidan atau antimikroba untuk industri makanan dan farmasi (Wijaya, 2001). Andaliman merupakan sumber senyawa polifenol, monoterpen dan seskuiterpen, serta kuinon. Selain itu, Andaliman juga mengandung minyak atsiri seperti geraniol, linalool, cineole dan citronella yang menciptakan kombinasi aroma mint dan lemon. Saat dikonsumsi, ia meninggalkan efek energi pada lidah dan membuatnya mati rasa. Selanjutnya ada Tasak telu Untuk mempermudah, haluskan terlebih dahulu cabai, bawang merah dan andaliman. Selanjutnya, campurkan bumbu dengan darah ayam yang dituangkan ke dalam wadah dan campur dengan jeruk nipis sambil terus diaduk hingga semua bumbu tercampur. Perlu diperhatikan bahwa penghalusan andaliman/tuba harus dilakukan dengan gerinda tangan, karena mungkin tidak halus saat digiling dengan blender. Setelah sari bumbu tercampur rata, masak daun ubi hingga matang, buang dan peras airnya, lalu potong-potong daun ubi jalar dengan kelapa parut. Kemudian rebus air perasan yang sudah dicampur dengan bumbu tersebut hingga mendidih di atas api sedang sambil diaduk, masukkan kembang kol yang sudah dicincang halus, daun jeruk dan serai dan ratakan. Setelah tercium aromanya, tambahkan irisan daun yucca beserta ampela dan dada ayam dan tambahkan sedikit air dan garam secukupnya. Selanjutnya, aduk hingga matang, hati-hati jangan sampai panas terlalu tinggi. Jika sudah matang dan rasanya semakin kuat, tasak telu bisa disajikan dengan sendok dan disantap dengan nasi putih hangat.



## KESIMPULAN

Masyarakat Karo masih ada sampai saat ini karena seni kuliner ini termasuk masakan khas yang wajib dihidangkan dalam upacara adat seperti perayaan merdang merdem atau tanaman tahunan dan warga masih sangat mengenalnya apalagi sering di sajikan berjamaah pada hari- hari berarti, semacam acara ulang tahun ataupun perayaan Tahun Baru. Serta warga Batak Karo pula mempunyai keyakinan yang agak unik terhadap masakan ini, ialah sajian Tasak- Telu ini disajikan atas permintaan seorang serta diyakini sanggup memuaskan kemauan ataupun harapan konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

Creswell, Jhon W. 2016. *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

[Ensiklopedia.web.id](http://Ensiklopedia.web.id), [p2k.gilland-group.com](http://p2k.gilland-group.com), [wiki.edunitas.com](http://wiki.edunitas.com), [id.wikipedia.org](http://id.wikipedia.org)

Petra, R. 2016. Makanan Khas Batak Karo dalam Food Photography. *Skripsi*. Tidak Diterbitkan. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta.

Hakim, L. (2014). *Etnobotani dan Manajemen Kebun Pekarangan Rumah: Ketahanan Pangan, Kesehatan Dan Agrowisata*. Malang: Penerbit Selaras.

Iswandono, Elisa. Desember 2015 “Pengetahuan Etnobotani Suku Manggarai dan Implikasi Terhadap Pemanfaatan Tumbuhan Hutan di Pegunungan Ruteng”. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 20 (3): 171-181.

Susiarti, S. (2015). Pengetahuan dan Pemanfaatan Tumbuhan Obat Masyarakat Lokal Di PulauSeram, Maluku. *Pros SemNasMasyBiodivIndon*. 1(5):1083- 1087.

Siswadi I. 2002. Mempelajari Aktivitas Antimikroba Ekstrak Buah Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Terhadap Mikroba Patogen Perusak Makanan. *Skripsi*. Fakultas MIPA Universitas Sumatera Utara. Medan.

Katno. (2008). *Pengelolaan Pasca PanenTanaman Obat*. Tawangmangu: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional.



Moleong, Lexy J. 2017. *Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung:Rosdakarya

Rizkyansyah, M Rozy. 2015. “Leksikon Nomina dan Verba Bahasa Jawa dalam Lingkungan Persawahan di Tanjung Morawa : Kajian Ekolinguistik” *Skripsi*. Medan: Fakultas Ilmu Budaya USU.

Wijaya, H. 2001. Pelabelan Pangan. Di dalam: Hardiansyah, Atmojo SM, editor. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Perhimpunan Peminat Gizi dan Pangan (PERGIZI PANGAN) Indonesia, Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) dan Institut Pertanian Bogor, bekerjasama dengan Proyek CHN3, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. hlm 190.

Wikipedia, tersedia online: <https://pinterest> explore diakses tanggal 31 Agustus 2020.

Teopilus, T. “Resep Tasak Telu Masakan Tradisional Suku Karo yang Kaya akan Gizi” Diakses tanggal 31 Agustus 2020.

Masbro Tutorial Official: Youtube

