

ABSTRAK

Sonny Yordan Sitepu, NIM.3203321015. EKSISTENSI MAKANAN TERITES KARO DI DESA BUDAYA LINGGA (TAHUN 2000 – 2019). Skripsi Jurusan Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui latar belakang makanan terites didesa budaya lingga, mengetahui eksistensi makanan terites didalam upacara adat istiadat Karo didesa budaya lingga dan bagaimana eksistensi atau keberadaan makanan terites didesa budaya lingga. Penelitian ini menggunakan metode penelitian lapangan (*field research*) dengan cara deskriptif kualitatif dengan meneliti sumber-sumber yang berkaitan dengan penelitian melalui observasi dan wawancara. Berdasarkan hasil penelitian, makanan terites merupakan makanan khas karo yang unik dan juga salah satu warisan budaya masyarakat karo yang sudah ada turun temurun dari nenek moyang suku karo. Makanan terites terbuat dari bahan dasar lambung sapi yang diolah dengan berbagai rempah-rempah khas karo untuk menjadi sebuah makanan tradisional karo. Namun dengan berjalannya waktu bahan utama, seperti isi lambung sapi, bumbu dan cara pengolahannya semakin berkembang mengingat rempah-rempah yang digunakan pada zaman dulu sudah sulit untuk ditemukan. Dan juga untuk isi lambung sapi sudah digunakan lambung dari kambing. Tambahan untuk daging pelengkap bagi yang umat kristen ditambah dengan daging babi, namun untuk lambung babi tidak bisa digunakan sebagai bahan utama pembuatan terites. Keberadaan makanan terites menjadi makanan spesial bagi masyarakat karo pada saat upacara adat yang disajikan dalam kegiatan adat karo diantaranya, pesta adat perjabun (pernikahan) dan kerja tahun (pesta tahunan), memasuki rumah baru. Seiring berjalannya waktu makanan terites sudah berkembang dan ada hingga saat ini, namun penyajian makanan terites tidak lagi hanya di pesta saja tetapi sudah berkembang sehingga di jual di rumah makan khas karo di desa budaya lingga.

Kata Kunci: Eksistensi, Makanan Terites, Desa Budaya Lingga