

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terbentuk dari keberagaman suku, budaya, bahasa bahkan makanan tradisional. Perbedaan dari berbagai bidang membuat keberagaman tersendiri bagi bangsa Indonesia. Perbedaan tersebut bisa kita temukan dari bermacam-macam suku, ras, ekonomi dan sosial budaya, apalagi kalau makanan tradisionalnya pun sangat beragam. Setiap daerah memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda cita rasanya, mulai dari manis, asin dan pedasnya. Salah satu yang bisa dijakikan contoh makanan tradisionall nusantara dari Yogyakarta adalah gudeg memiliki cita rasa yang cenderung manis.

Bahkan makanan tradisional Indonesia juga sudah banyak dikenal oleh negara lain, seperti rendang, gado-gado, gudeg, sate, bakso, soto, rawon, pempek, dan masih banyak lagi makanan khas dari provinsi-provinsi yang ada di Indonesia. Salah satunya adalah Provinsi Sumatera Utara yang merupakan sebuah provinsi di Indonesia bagian barat dengan wilayah terluas menduduki kepadatan penduduk terbanyak ke empat di seluruh provinsi. Sebuah Provinsi yang memiliki keragaman bangsa di Indonesia, dikarenakan terdapat 11 etnis yang tentunya memiliki kekhasan budaya masing-masing. Diantara kesebelas etnis tersebut, suku Batak, Melayu dan Nias merupakan terbanyak dari populasi penduduk. Menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2019, terdapat 44,75% penduduk bersuku Batak, angka tersebut menyatakan bahwa suku batak merupakan jumlah etnis terbanyak di Sumatera Utara.

Suku Batak masih terbagi-bagi menjadi beberapa etnis antara lain: Suku Batak Karo, Suku Batak Mandailing Suku Batak Pakpak, Suku Batak Toba, dan Suku Batak Simalungun. Lima etnis Suku Batak tadi juga memiliki persebaran penduduk yang lumayan banyak diberapa wilayah Sumatera Utara yaitu : Suku Batak Mandailing di Kabupaten Mandailing, Suku Batak Pakpak di Kabupaten Pakpak, Suku Batak Toba di Kabupaten Toba Samosir, Suku Batak Simalungun di Kabupaten Simalungun Dan Suku Karo di Kabupaten Karo.

Suku Batak Karo adalah salah satu kelompok etnis Batak yang menyebar dan menetap di Dataran tinggi Kabupaten Karo. Etnis ini merupakan salah satu etnis terbesar di Sumatera Utara. Nama etnis ini juga dijadikan sebagai nama salah satu kabupaten di Provinsi Sumatera Utara, yaitu Kabupaten Karo. Etnis ini memiliki bahasa yang disebut *cakap Karo*.

Suku Karo juga memiliki adat istiadat budaya yang sampai saat ini masih Dilakukan seperti : *Merdang Merdem* (Pesta Tahunan) yang sering disertai dengan *Gendang Guro-Guro Aron* (penampilan Tarian dengan dipadukan musik serta nyanyian) *Mengket Rumah Mbaru* (Pesta perayaan memasuki rumah baru bagi masyarakat karo) dan *Mbesur-mbesuri* (acara adat memberi makan untuk wanita yang hamil 7 bulan, dengan harapan memenuhi keinginannya sebelum melahirkan).

Didalam perayaan adat istiadat Karo banyak dihidangkan makanan khas Karo seperti *Cipera* (masakan yang berkuah berisi ayam dengan tepung jagung yang disebut tepung cipera) dan *Tasak Telu* (daging ayam yang dimasak dengan darahnya) adalah makanan yang sering disediakan untuk upacara *perumah begu* (

memanggil arwah) dan *mbesur-mbesuri* (pesta panen dan upacara wanita sedang hamil). *Lemang* merupakan makanan Karo yang selalu tersedia disaat pesta tahunan dan acara kumpul keluarga. *Lemang* biasanya disediakan juga dalam upacara adat Karo seperti *ngembah belo selambar* dan *nganting manuk*, makanan khas Karo yang terakhir yaitu : *Terites*.

Terites merupakan makanan khas Karo yang memiliki keunikan, karena bahan dasar dari *Terites* berasal dari rumput yang dimakan sapi dan sedang diolah di lambung sapi dan keunikan selanjutnya meskipun berasal dari lambung sapi dan ketika dimasak dengan tepat, tidak menimbulkan bau, tetapi menciptakan cita rasa sendiri. *Terites* merupakan makanan lokal jenis makanan yang berkaitan erat dengan daerah, yang diwariskan dari satu generasi ke generasi lainnya. (Perangin-angin, 2019).

Terites biasanya disediakan saat upacara adat, pesta tahunan dan disediakan dirumah makan Karo. *Terites* menjadi warisan makanan suku Karo dan merupakan salah satu makanan yang menjaga keberlangsungan budaya Karo. Makanan *Terites* juga memiliki makna nilai sosial dalam masyarakat Karo. Oleh sebab itu makanan *Terites* merupakan salah satu contoh cerminan budaya Karo dengan tradisi dan indetitas masyarakat karo. *Terites* juga memiliki penyebutan lain yaitu: *Ganepo* dan *Pagit – Pagit*.

Pada saat ini *Terites* menjadi sebuah fenomena dikarenakan masyarakat mengenal *Terites* sebagai makanan yang tidak layak konsumsi. Pada saat ini *Terites* sering ditemukan di perayaan Pesta Tahunan disalah satu Desa yang sering menghadirkan *Terites* yaitu desa budaya Lingga, kecamatan Simpang empat ,

Kabupaten Karo, sehingga penulis memiliki daya tarik untuk meneliti *Terites* lebih dalam mengenai Terites dengan Judul “ Eksistensi Terites Makanan Karo didesa budaya Lingga (Tahun 2000 - 2019)”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang dijelaskan sebelumnya, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Proses awal pengenalan Makanan Terites didesa budaya lingga
2. Peranan Makanan Terites didalam upacara adat istiadat Karo
3. Perkembangan Makanan Terites

1.3 Rumusan Masalah

Dalam suatu penelitian harus mempunyai rumusan masalah, karena rumusan masalah membuat penelitian lebih terarah dan tidak terjadi kesalahpahaman masalah yang akan diteliti nantinya, serta tujuan dari penelitian itu dapat tercapai. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana latar belakang makanan terites didesa budaya Lingga ?
2. Apa eksistensi makanan terites didalam upacara adat istiadat masyarakat didesa budaya Lingga?
3. Bagaimana eksistensi makanan terites didesa budaya Lingga ?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui latarbelakang makanan terites didesa budaya Lingga.

2. Untuk mengetahui eksistensi makanan terites didalam upacara adat istiadat Karo didesa budaya Lingga.
3. Untuk mengetahui eksistensi makanan terites didesa budaya Lingga.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan tercapainya tujuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagaimana dicantumkan dibawah ini :

1. Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat kepada pembaca terutama penduduk di Desa Budaya Lingga.
2. Sebagai ilmu pengetahuan wawasan mengenai makanan karo untuk peneliti dan pembaca.
3. Sebagai Bahan Referensi penelitian mengenai Sejarah Kuliner makanan Karo.
4. Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan untuk peneliti sendiri untuk Tahapan selanjutnya.

