

***Karo Traditional Food Inventory in the Design of Culinary Branding  
in Karo***

**Zaitun<sup>1</sup>, Enny Hasriyani<sup>2</sup>, Ngatemin<sup>3</sup>**

**<sup>1,2,3</sup> Politeknik Pariwisata Medan**

**Correspondence : Zaitun, Politeknik Pariwisata Medan**

**Email : zaitun@poltekparmedan.ac.id**

**ABSTRACT**

*This study has three research objectives, (1) Prepare a detailed inventory of traditional Karo foods which include: (a) Types of traditional foods (b) Traditional food processing methods, (c) Economic aspects and (d) Documentation, (2) Developing traditional food development alternatives and (3) designing Branding on traditional food in Karo District. The type of this research is survey research with descriptive method. The results Based on a survey conducted in Berastagi City identified a number of 5 types of traditional food. The main ingredients most widely used for making traditional food is Chicken (80%), then other ingredients (20%). Karo traditional foods, based on the way of processing can be categorized into three, namely: (1) steamed, (2) fried, (3) and boiled. Based on interviews with resource persons and traditional food community figures in Karo, several alternative development that can be done are: Identification and Inventory of traditional food, Preparing the profile of traditional food in the area as food information and counseling and Promotion, Encouraging the development of traditional food centers with relevant agencies, private and community; Provision of soft loans for additional capital.*

**Keywords: inventory, traditional food**

**Inventarisasi Makanan Tradisional Karo dalam Rangka Perancangan *Branding*  
Kuliner di Kecamatan Berastagi Kabupaten Karo**

**ABSTRAK**

Penelitian ini mempunyai tiga tujuan penelitian, yaitu: (1) Menyusun inventarisasi secara terperinci mengenai makanan tradisional Karo yang meliputi: (a) Jenis-jenis makanan tradisional (b) Cara pengolahan makanan tradisional, (c) Aspek ekonomis dan (d) Dokumentasi, (2) Menyusun alternative pengembangan makanan tradisional dan (3) melakukan perancangan *Branding* terhadap makanan tradisional di Kabupaten Karo. Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan metode deskriptif. Hasil penelitian Berdasarkan survey yang dilakukan di Kota Berastagi diidentifikasi sejumlah 5 jenis makanan tradisional. Bahan utama yang paling banyak digunakan untuk membuat makanan tradisional adalah Ayam Kampung (80%), kemudian bahan lain (20%). Makanan tradisional Karo, berdasarkan cara pengolahannya dapat dikategorisasikan menjadi tiga, yaitu: (1) dikukus, (2) digoreng, (3) dan direbus. Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber makanan tradisional di Karo, beberapa alternative pengembangan yang dapat dilakukan adalah: Identifikasi dan Inventarisasi makanan tradisional, Menyusun profil makanan tradisional di daerah sebagai bahan informasi pangan dan penyuluhan serta Promosi, Mendorong pengembangan pusat-

pusat makanan tradisional bersama instansi terkait, swasta dan masyarakat; Pemberian kredit lunak untuk tambahan modal.

## **Kata kunci: inventarisasi, makanan tradisional**

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang Masalah**

Berbagai jenis makanan dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tingginyakebudayaan dari bangsa yang bersangkutan. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beranek macam dan jenis yang mencerminkan potensi alamdaerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhangizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, dapatpula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapatmendukung pendapatan suatu daerah.

Terkait dengan makanan tradisional, masyarakat Indonesia sejak dahulu kala sudah memiliki budaya tentang makanan tradisional yangmantap. Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan danminuman tradisional yang memungkinkan masyarakat Indonesia memilih dan mengkonsumsi makanan yang lezat, sehat dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat.

Kabupaten Karo adalah salah satu kabupaten yang berada di sekitar kawasan pengembangan prioritas Danau Toba, hingga saat ini masih banyak diperlukan perbaikan sarana dan prasarana guna mendukung kawasan Danau Toba nyaman untuk di kunjungi oleh wisatawan. Wisatawan akan merasa nyaman di sebuah objek wisata bila tersedia sarana pendukung seperti hotel dan makanan yang akan di nikmati.

Suku Karo adalah Suku Bangsa yang mendiami wilayah Sumatera Utara dan sebagian Aceh, meliputi Kabupaten

Karo, Kabupaten Aceh Timur, Kabupaten Langkat, Kabupaten Dairi, Kabupaten Simalungun, dan Kabupaten Deli Serdang. Suku ini merupakan salah satu suku terbesar dalam Sumatera Utara. Nama suku ini dijadikan salah satu nama Kabupaten disalah satu wilayah yang mereka diami (dataran tinggi karo) yaitu, Tanah Karo yang terletak di Kabupaten Karo. Suku ini memiliki bahasa sendiri yang disebut Bahasa Karo atau Cakap Karo. Pakaian adat suku karo didominasi dengan warna merah serta hitam dan penuh dengan perhiasan emas. Menurut sejarah suku karo merupakan suku asli pertama Kota Medan karena Kota Medan didirikan oleh Putra Karo yang bernama Guru Patimpus Sembiring Pelawi dan suku karo pada mulanya tinggal didaratan tinggi karo yakni Berastagi dan Kabanjahe.

### **KERANGKA KONSEP**

#### **Definisi Brand**

Istilah *branding* berasal dari bahasa Norwegia Kuno "*brandr*" yang memiliki arti "membakar". Istilah ini sering digunakan bagi peternak yang memberikan cap besi panas untuk identitas pada hewan ternaknya. Seiring dengan berkembangnya dunia perdagangan, pada masa kini *brand* diartikan sebagai asal atau sumber suatu produk atau pembeda sebuah produk dari produk lainnya ("*The Chartered Institute of Marketing online*," par. 1).

*Brand* pada umumnya digunakan untuk menandakan atau mengidentifikasi produsen atau penjual dari barang atau jasa (Schultz 36). Dapat di simpulkan bahwa nilai utama sebuah *brand* terletak pada pemasar / penjual.

Sebuah *brand* menyediakan perbedaan dari kompetitor dan perlindungan kepemilikan dalam pasar. *Branding* bukan hanya mengenai produk / layanan saja, tetapi banyak sekali hal yang dapat di-*branding*, seperti organisasi, orang, distributor, juga kawasan / lokasi. Kawasan / lokasi banyak yang dapat di-*branding* seperti daerah di kabupaten, kotamadya, kawasan berikat, bahkan sebuah negara. Menurut Martin Roll, sebuah *brand* adalah nama, istilah, tanda, simbol, asosiasi, merek dagang atau desain yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi produk atau layanan dari salah satu penyedia atau kelompok penyedia untuk membedakan dari kompetitor mereka. Dari pandangan konsumen / pelanggan, *brand* adalah seikat dari banyak bentuk, faktor, fungsi dan konteks yang memberinya makna dalam pasar.

## **METODOLGI**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan metode deskriptif. Penelitian survey merupakan penelitian yang mengumpulkan data pada saat tertentu dengan tiga tujuan penting, yaitu mendeskripsikan keadaan alami, mengidentifikasi secara terukur, dan menentukan hubungan sesuatu yang hidup (Sukardi, 2011: 193).

### **Lokasi Penelitian**

Lokasi dari penelitian ini adalah Kabupaten Karo.

### **Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Metode survey dianggap paling baik karena penelitian ini salah satunya memang bertujuan untuk memperoleh dan mengumpulkan data asli (*original data*) untuk mendeskripsikan keadaan.

Data pada penelitian ini diperoleh dengan tiga metode, yaitu:

- Studi kepustakaan

Melalui informasi pustaka untuk menghimpun data yang relevan dengan tujuan penelitian.

- Wawancara

Penelitian ini menggunakan survey dengan pendekatan konvensional, yaitu wawancara perorangan. Hal ini dilakukan agar waktu lebih fleksibel, peneliti memperoleh informasitambahan, dan untuk memungkinkan adanya wawancara mendalam (Sukardi, 2011: 200).

Teknik analisis yang dipakai ialah dengan menggunakan analisis data secara kualitatif, artinya data yang diperoleh dalam penelitian akan dilaporkan apa adanya kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Deskripsi Objek Penelitian**

Berbicara tentang masakan Karo banyak sekali yang menjadi fokus pembicaraan, budaya masak dalam budaya Karo tidaklah sepopuler masakan suku lainnya seperti Masakan Jawa, Padang dan lainnya. Kabupaten Karo memang adalah sebuah kawasan wisata di Sumatera Utara, bukan berarti karena daerah wisata masakan Karo populer di kabupaten ini. Bukan produk masakan Karo ini yang menjadi ikon budaya di daerah ini. Orang kenal dari daerah ini adalah yang berlabel tidak bisa semua kalangan bisa memakannya misalnya babi panggang, kidu-kidu, trites, lomok-lomok dan sejenisnya.

Oleh karena itu, memasak dalam sejarah budaya Karo adalah suatu hal yang unik perkembangannya. Menurut penutur Alm. Kumpul Ginting bahwa “Masakan Karo ini sudah ada dari ratusan tahun lalu, ada yang berkembang pada saat masa penjajahan Belanda, ada pula yang berkembang seiring zaman mulai dari

masa kemerdekaan sampai sekarang.” Dalam budayanya memang semua warga Karo umumnya bisa memasak, baik laki-laki maupun perempuan karena terbiasa dalam kehidupan sehari-hari. Terutama dalam lakon atau pesta, yang memasak biasanya adalah anak beru (yang bekerja) yang memasak di dapur Jambur (balai desa).

Disinilah masakan Karo pada umum banyak di-masak dan dihidangkan oleh anak beru kepada kalimbubu, dan juga pada kehidupan sehari-hari di dalam rumah tangga. Orang Karo sangat memperhatikan bagaimana dan darimana bahan makanan itu didapat dan diolah. Cara mengolah sangat diperhatikan. Seperti pada ulasan sebelumnya, masakan Karo yang klasik tidak mengenal minyak dan bahan penyedap. Sehingga sangat diperhatikan walaupun hanya sekedar rebusan. Pemotongan dan pencucian bahan selalu dilakukan serta sayuran harus segar.

Tidak ada proses penyimpanan atau dibiarkan di dalam kulkas. Karena Orang Karo menganggap bahan segar itu adalah bahan yang langsung dipetik dan dimasak. Ada juga yang dibiarkan dulu agar getahnya lunak dan tidak gatal saat dimakan, contohnya talas sayur seperti talas kelapa atau talas manis.

Masakan Karo sangat berbeda antara hulu dengan hilir (Deli, Dairi dan lain-lainnya), untuk membedakan daerah ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

➤ Karo Hulu

Wilayah ini berada dari asal arah atau hulu mata air biasanya bahasa mereka menggunakan logat yang biasa atau dengan logat e/ai. Wilayahnya berada di Kabupaten Karo sendiri. Sangat terasa kesederhanaan bumbu dan keaslian proses masakan dan kesegaran bahan.

➤ Karo Hilir

Wilayah ini berada di hilir dari mata air biasa disebut singlar lau atau arah berneh-berneh. Di kabupaten Karo sendiri,

banyak menggunakan bahan tambahan misalkan kelapa, daun salam, katumbur, dan yang sudah diperkaya bumbu. Namun masih asli.

➤ Karo Deli

Wilayah ini berada di Kabupaten Deli Serdang hulu. Masih ada kemiripan dan sedikit lebih bervariasi serta lebih kaya akan modifikasi bumbu dan bahan, atau sudah banyak perkembangan.

➤ Karo Dairi

Wilayah ini berada di Kabupaten Dairi hulu sudah ada akulturasi masakan batak dan lebih banyak perbedaan dibandingkan dengan di Karo sendiri. Salah satu contoh, desa Tiga Lingga.

➤ Karo Langkat

Wilayah ini berada di wilayah Kabupaten Langkat Hulu tepatnya di kecamatan Sei Bingei, Kuala, dan sekitarnya. Masakan Karo Langkat sudah sangat berbeda, dan lebih banyak menggunakan santan, asam, dan rempah-rempah. Karena daerah Langkat Hulu memang dikenal dengan penghasil rempah-rempah.

Pada daerah-daerah tersebut masakan Karo sangat berbeda cara dan bumbu yang digunakan. Bahkan rasa dan penampilanpun sangat berbeda. Tetapi Penulis bersyukur mendapatkan resep-resep dasar yang asli dan terjamin kelezatannya. Masakan Karo sangat sederhana tetapi dalam menyajikan produk yang bercita rasa luar biasa ini tidaklah gampang dan mudah.

### **Potensi Wisata di Kabupaten Karo**

Kegiatan ekonomi utama di Berastagi yang paling terkenal adalah pusatpasar buahdansayuranberwarna-warni. Berastagi terkenal dengan markisanya. Atraksi utama kota adalah dua gunung berapi aktif yaitu **Gunung Sibayak**, dengan pemandian air panas, serta **Gunung Sinabung**. Setiap gunung dapat dinaiki dalam waktu satu hari, tapi jika ingin mendakinya, harus disertai pemandu wisata lokal. Selain 2 Gunung berapi aktif

tersebut. Ada beberapa objek wisata di Berastagi yang cukup populer yaitu :

### 1. Gundaling

Gundaling adalah sebuah sebuah bukit di Berastagi, tingginya adalah 1.575 meter diatas permukaan laut. Dari Gundaling dapat melihat indahnya pemandangan Gunung Sibayak dan Sinabung.



Gambar 1. Bukit Gundaling

### 2. Pasar Berastagi



Gambar 2. Pasar Buah

Di pasar ini segala macam buah-buahan dan sayur-sayuran yang bermacam-macam ada. Warna-warni dan segar-segar, tidak terlihat sayur atau buah yang layu atau rusak.

### 3. Desa Peceren

Peceren adalah sebuah desa di kecamatan Berastagi, Karo letaknya di sebelah utara Berastagi, di jalan menuju ke Medan. Di Peceren masih terdapat beberapa rumah adat Batak Karo. Di Jalan Gundaling ada juga sebuah wihara Buddha.



Gambar. 3 Desa Peceren

### 4. Danau Lau Kawar



Gambar 4. Danau Lau Kawar

Danau Lau Kawar adalah satu danau yang berada di berada di Desa Kutagugung, Kecamatan Naman Teran (dulu Kecamatan Simpang Empat), di bawah kaki gunung berapi Sinabung, Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara.

### 5. Taman Alam Lumbini

Taman Alam Lumbini, sebuah candi Buddha yang memiliki kemiripan dengan Pagoda Shwedagon di Myanmar.



Gambar 5. Taman Lumbini

### 6. Air terjun Sikulikap



Gambar 6. Air Terjun Sikulikap

Air terjun Sikulikap terletak di Desa Doulu, kecamatan Berastagi Kabupaten Karo Sumatera Utara. Sangat menakjubkan melihat pemandangan bukit-bukitnya, ada juga **monyet Gibbon**. Air terjun ini disebut **Sampuren Sikulikap** oleh penduduk setempat. Tidak kalah indahnnya dengan **air terjun Sipisopiso**.

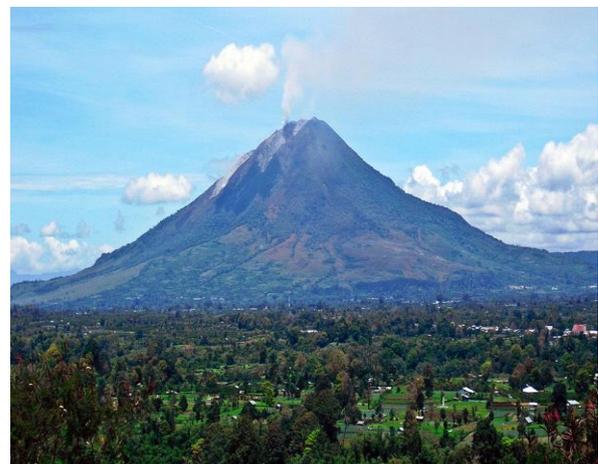
### 7. Gunung Sibayak



Gambar 7. Gunung Sibayak

Gunung Sibayak terletak di Barat daya kota Medan, orang setempat menyebutnya dengan **“Gunung Raja”**. Gunung Sibayak mempunyai ketinggian 2.212 m, berapi aktif dan terakhir meletus tahun 1881.

### 8. Gunung Sinabung



Gambar. 8 Gunung Sinabung

Gunung Sinabung terletak di dataran tinggi karo, Kabupaten karo Sumatera Utara. Bersama dengan Gunung Sibayak adalah 2 gunung tertinggi di Provinsi Sumatera Utara. Sinabung mempunyai puncak tertinggi 2.451 meter diatas permukaan laut. Gunung ini tidak

pernah tercatat meletus sejak tahun 1600, namun pada 2010 dan 2013 sampai sekarang gunung ini aktif.

### 9. Desa Tongging (Melihat Pemandangan Danau Toba)



Gambar 9. Pemandangan Danau Toba di Dataran Tinggi Desa Tongging

Salah satu tempat terbaik untuk melihat pemandangan Danau Toba adalah melalui Desa Tongging. Disini bisa melihat pemandangan indah danau toba dari atas ketinggian 900 meter di atas permukaan laut. Desa ini juga dekat dengan Air terjun Sipisopiso yang merupakan air terjun tertinggi di Indonesia dengan ketinggian air 120 meter.

### Inventarisasi Makanan Tradisional Kabupaten Karo

#### Jenis- Jenis Makanan

##### 1. Lemang

Merupakan makanan khas Karo yang sangat di gemari oleh masyarakat Karo sehingga sering di sajikan pada acara keluarga seperti kerja tahun serta acara kumpul keluarga terdekat seperti menyambut kedatangan saudara atau anak dari rantau. Lemang juga biasanya di buat dalam acara adat Karo seperti ngembah belo selemba dan juga pesta adat yang lainnya seperti nganting manuk.



Gambar.10 Lemang

##### 2. Ayam Ciper

Cipera Manuk Kuta adalah masakan yang terbuat dari daging ayam kampung yang digulai kemudian ditambahkan tepung cipera sebagai aromatic, rasa dan pengental. Pada umumnya orang Karo memakan cipera saat ada pesta panen (rani), pesta keluarga atau adat pernikahan. Cipera melambangkan syukur atas panen dan sajian bagi semua pihak keluarga yang hadir dalam acara syukuran. Cipera pada umumnya disajikan sebagai makanan utama pada adat pesta dan syukuran bukan untuk adat yang mengandung mistik atau liturgi kematian. Ada sebuah adat yang mendamaikan antara 2 orang atau kelompok yang berselisih atau Pur-pur Sage, yang mewajibkan cipera menjadi makanan utamanya. Disini cipera melambangkan kerukunan antara sesama. Melainkan juga lambang syukur kepada Tuhan atas rahmat yang telah diberikanNya.



Gambar. 11 Ayam Ciper

### 3. Tasak Telu

Tasak telu memiliki arti tiga macam cara masak yaitu belgang (rebus), tangas (tumis tanpa minyak), matah (mentah). Dan tiga rasa yaitu asam, pedas, asin (gurih). Tasak telu juga bisa disebut HOT KARONESE SALAD. Biasanya Tasak Telu disajikan dengan tambahan saus dari darah ayam itu sendiri, akan tetapi kalau ingin membuat versi halalnya, hanya mengganti darah menjadi terong belanda dan tomat lebih banyak lagi. Dan campuran dari jagung dan kelapa muda parut agar rasanya tetap sempurna. Tasak telu merupakan masakan jenis khusus, karena biasanya disajikan pada acara tertentu pada zaman dahulu, masakan ini disajikan pada tamu raja, kalimbubu, atau juga pada pesta keluarga serta acara-acara adat tertentu seperti, perumah begu, nembah ku dibata, persentabi jabu dan acara adat lainnya.

Tasak Telu dulunya adalah salah satu makanan yang sangat populer sebagai makanan yang disajikan saat pertemuan suci, baik dalam keluarga atau juga kerja adat atau lakon yang dilakukan oleh masyarakat dahulu untuk menghormati serta menghargai orang tua dan juga nenek moyang mereka. Doa ritual yang kudus nan suci dibacakan untuk memberikan keberkahan melalui tasak telu ini kepada orang yang menikmatinya. Masakan ini selalu didampingkan dengan nasi, gulai ayam, atau juga dengan Sop Manuk Mbentar.



### Gambar. 12 Tasak Telu

### 4. Cimpa Unung Unung

Cimpa unung unung merupakan makanan khas karo yang bisa di kategorikan sebagai makanan penutup dan memiliki daya tahan yang lebih lama sdi banding jenis makanan yang lain, karena dip roses denagn cara di kukus dan bahannya terbuat dari beras pulut yang di giling ahlus dan di beri isi dari parutan kelapa kemudian di bungkus dengan daun khas karo yaitu daun singkut. Disajikan di setiap acara adat terutama acara kerja tahun dan perpulungen.



Gambar.13 Cimpa Unung unung dan Cimpa Tuang

### 5. Cimpa Tuang

Diambil karena adonannya dituang dan dibalik sehingga namanya diberi ampam balik atau cimpa tuang. Menu ini sangatlah digemari oleh masyarakat Karo. Rasa dan kelezatan gigitanya membuat kue khas yang satu ini digemari. Kue Karo ini dapat dinikmati saat tiba pesta tahunan atau Kerja Tahun Kuta. Biasanya Cimpa Tuang menjadi favorit luah atau oleh-oleh yang dibawa tamu pulang dari kampung halamannya ke tempat perantauan. Kue ini biasanya digunakan juga dalam prosesi pemujaan, ngambur-ngamburi, mengket rumah, erpangir ku lau, dan banyak acara adat yang makanannya disajikan dengan cimpa tuang, memang bukan menjadi panganan utama, tapi tanpa cimpa tuang, acara tersebut tidak menjadi lengkap.

## **Cara Pengolahan**

### **LEMANG**

#### **BAHAN:**

1 kg Ayam Kampung  
½ kg Gundur / Labu Air  
1 ltr Santan  
5 siung Bawang Putih  
8 siung Bawang Merah  
½ ons Jahe  
½ ons Lengkuas  
4 butir Asam Cekala  
5 batang Sereh  
1 buah Tomat  
10 buah Cabai Rawit  
10 buah Cabai Merah  
Opt Daun Sop Dan Pre  
Opt Ketumbar  
1 ruas ibu jari Kunyit

#### **CARA MEMBUAT:**

1. Haluskan semua bumbu lalu ditumis hingga harum dan matang.
2. Tambahkan ayam kedalam bumbu yang sudah ditumis tadi, kemudian di masak lagi hingga kandungan air di dalam ayam habis dan ayam menjadi matang.
3. Masukkan labu air, tomat, dan daun pre serta sop. Tambahkan juga asam cekala 4 butir yang sudah di pipihkan terlebih dahulu.
4. Masukkan santan dan koreksi rasa dengan garam dan gula.
5. Setelah mendidih, angkat dan ayam siap disajikan.

### **AYAM CIPERA JAMUR**

#### **Bahan:**

1 kg Ayam Kampung  
3 ons Tepung Jagung (Cipera)  
½ kg Jamur  
½ kg Labu Air  
**Bumbu:**  
1 ltr Santan  
5 siung Bawang Putih  
8 siung Bawang Merah

½ ons Jahe  
½ ons Lengkuas  
4 butir Asam Cekala  
5 batang Sereh  
1 buah Tomat  
10 buah Cabai Rawit  
10 buah Cabai Merah  
Opt Daun Sop Dan Pre  
Opt Ketumbar  
Opt Lada Hitam, dihaluskan

#### **Cara Membuat:**

1. Haluskan semua bumbu lalu ditumis hingga harum dan matang.
2. Tambahkan ayam kedalam bumbu yang sudah ditumis tadi, kemudian di masak lagi hingga kandungan air di dalam ayam habis dan ayam menjadi matang.
3. Setelahnya, cairkan Ciper dengan air lalu masukkan kedalam masakan.
4. Masukkan labu air, tomat, dan daun pre serta sop. Tambahkan juga asam cekala 4 butir yang sudah di pipihkan terlebih dahulu.
5. Masukkan santan dan koreksi rasa dengan garam dan gula.
6. Setelah mendidih, angkat dan ayam siap disajikan.

### **TASAK TELU AYAM KAMPUNG**

#### **Bahan:**

½ kg Ayam Kampung, rebus dengan bumbu sop hingga matang  
2 ikat Daun Singkong, iris halus  
1 buah Jantung Pisang, iris halus  
3 ons Rimbang, iris kasar  
5 buah Combrang, iris halus

#### **Bumbu Untuk Sayur:**

10 buah Cabai Rawit  
5 siung Bawang Putih  
3 batang Sereh  
5 lembar Daun Jeruk Purut  
10 biji Tuba  
½ kg Ayam Kampung, cincang halus

1 ruas ibu jari Jahe  
1 ruas ibu jari Kunyit

#### **Bumbu untuk Ayam:**

10 ons Cabai Rawit

5 siung Bawang Putih  
10 biji Tuba  
1 butir Kelapa, kukus terlebih dahulu.

**Cara Membuat:**

**Sayur:**

1. Semua bumbu digiling halus lalu ditumis. Masukkan ayam dan sayuran yang telah di cincang kemudian koreksi rasa.
2. Lalu masak hingga matang.

**Ayam:**

1. Semua bumbu di giling halus bersama hati ayam, setelah itu dicampurkan dengan daging ayam yang telah direbus dan disuir.
2. Tambahkan kelapa yang sudah di kukus, semua bahan dicampurkan dengan rata.
3. Siap disajikan dengan tambahan perasa seperti garam.

**Catatan:**

Hati ayam digunakan sebagai pengganti darah untuk sajian tasak telu sehingga penganut agama Islam dapat memakannya.

**CIMPA UNUNG UNUNG**

**Bahan:**

1 kg Beras Pulut Merah, giling halus sehingga menjadi tepung  
½ kg Tepung Beras Pulut (disarankan Rose Brand)  
1 kg Gula Merah  
2 butir Kelapa  
10 butir Lada Hitam, giling halus  
1 ons Minyak Goreng  
Opt Garam  
Daun Singkut/Daun Pisang untuk membungkus

**Cara Membuat:**

1. Gula merah di iris halus, ditambah kelapa dan lada hitam serta garam. Dimasak hingga semua bahan tercampur rata dan mengeluarkan aroma wangi dari gula dan kelapa. Setelah matang diangkat dan dinginkan.

2. Tepung ketan dan tepung beras ketan dicampur lalu di aduk. Tambahkan garam secukupnya.
3. Tambahkan air dengan suhu hangat kuku keadonan lalu aduk hingga kalis dan tidak lengket di tangan.
4. Setelah itu, cetak adonan sebesar bola pingpong dan letakkan di atas daun singkut yang telah diolesi minyak goreng.
5. Lebarkan adonan dan letakkan gula merah dan kelapa yang sudah di aduk rata, tutup kembali adonan. Bungkus dengan rapi.
6. Kukus selama 30 menit dan siap disajikan.

**CIMPA TUANG**

**Bahan:**

1 kg Beras Jati, giling menjadi tepung  
½ kg Tepung Pulut (disarankan rose brand)  
2 butir Kelapa, peras kasar tanpa disaring  
Opt Lada Hitam  
Opt Garam  
Opt Mentega  
Opt Air dingin

**Cara Membuat:**

1. Semua bahan dicampur dan ditambah air dingin yang sudah matang, di adon hingga kalis dan agak berair.
2. Panaskan wajan dan olesi mentega. Tuang adonan sebanyak 3 sdm berbentuk bulatan.
3. Ulangi proses hingga semua adonan habis.

**Aspek Ekonomis**

Bila di tinjau dari sisi ekonomis dan harga bahan baku, makanan tradisional Karo masih tergolong mahal karena menggunakan bahan-bahan alami seperti contohnya adalah ayam kampung dan tentunya hal ini juga yang agak menyulitkan makanan ini untuk di jual di banyak tempat. Selain itu aneka masakan daerah ini juga biasanya hanya di buat pada saat ada acara khusus terkait dengan acara adat dan acara keluarga lainnya.

## **Strategi Pengembangan Makanan Tradisional di Kabupaten Karo**

Mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk makanan tradisional Kabupaten Karo Strategi ini dapat dilaksanakan melalui program antara lain:

1. Penggunaan bahan yang berkualitas.  
Kualitas bahan yang dipakai sangat berpengaruh terhadap produk makanan yang dihasilkan. Untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu dan berkualitas baik sudah sepatutnya bahan yang dipakai harus berkualitas baik pula.
2. Pemanfaatan dan Penggunaan teknologi modern dalam pemilihan alat memasak dan pemilihan metode memasak yang tepat dan benar.  
Kualitas makanan yang dihasilkan tidak hanya dari bahan baku yang dipakai, akan tetapi penggunaan alat dan pemilihan metode memasak yang tepat sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari makanan yang dibuat. Dengan semakin berkembangnya teknologi dalam pengolahan makanan kita dapat memilih salah satu dari teknologi tersebut sehingga tetap dapat menghasilkan makanan yang berkualitas. Jika alat yang dipakai untuk membuat makanan tersebut tepat dan berfungsi dengan baik, serta metode pengolahan yang dipakai sesuai dengan karakter bahan makanan, akan menghasilkan produk makanan yang berkualitas baik pula.

Strategi pengembangan yang dapat dilakukan diantaranya adalah:

1. Meningkatkan keberagaman makanan tradisional Karo dalam menu yang dihidangkan rumah makan di Kota Berastagi sebagai ikon di Kabupaten Karo. Strategi ini dapat dilaksanakan melalui program antara lain:
  - a) Mengangkat dan memperkenalkan jenis makanan tradisional Karo yang ada. Potensi berbagai jenis

makanan tradisional Karo yang ada di tiap kecamatan yang ada di Kabupaten Karo dapat digali dan dikumpulkan untuk kemudian dipilih sesuai dengan gastronomi internasional.

- b) Memodifikasi produk-produk yang sudah ada dengan memperbaiki penampilan, menyempurnakan produk makanan tradisional Kabupaten Karo ataupun menciptakan menu makanan Karo yang baru dengan tidak menghilangkan karakter bumbu makanan tradisional Karo itu sendiri.
2. Melaksanakan pengawasan mutu produk makanan tradisional Karo. Strategi ini dapat dilaksanakan dengan cara antara lain:
  - a) Penggunaan standar pembelian bahan (*Standard Purchase Specification*). Untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, bahan baku dan bumbu yang dipakai juga harus berkualitas)
  - b) Penggunaan resep baku masakan (*standard Recipe*) Resep memegang peranan yang sangat penting bagi seorang juru masak. Keberadaan resep yang baku akan membantu menghasilkan makanan dengan kualitas yang sama.
3. Memperbaiki dan menjaga konsistensi rasa makanan tradisional dapat dilakukan melalui program-program seperti:
  - a) Membuat standar resep makanan tradisional Karo. Rasa yang tidak konsisten terutama disebabkan oleh karena belum adanya suatu standar dalam pembuatan makanan tradisional Karo sehingga ada perbedaan penggunaan bahan dan metode pengolahan dari masing-masing personal yang membuat.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak terkait di Kecamatan Karo, maka sebaiknya strategi pengembangan makanan tradisional dapat dilakukan dengan cara diantaranya :

1. Identifikasi dan Inventarisasi kembali secara detail makanan tradisional yang ada di Karo.
2. Menyusun profil makanan tradisional di daerah sebagai bahan informasi pangan dan penyuluhan.
3. Membuat kemasan yang menarik dan dapat lebih bertahan lama sehingga makanan tradisional dapat di jadikan oleh oleh bagi pengunjung yang datang ke objek wisata yang ada di Karo khususnya untuk makanan tradisional jenis Kue Cimpa.
4. Melakukan Promosi.
5. Mendorong pengembangan pusat-pusat makanan tradisional bersama instansi terkait, swasta dan masyarakat.
6. Pemberian kredit lunak untuk tambahan modal kerja.

#### **Promosi yang dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Karo**

Pemerintah daerah Kabupaten Karo selama ini belum memfokuskan kuliner daerah menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang datang berkunjung ke Kabupaten Karo, sehingga masakan daerah hanya di sajikan pada saat ada acara keluarga dan acar adat setempat. *Branding* oleh oleh selama ini hanya dari produk hasil pertanian seperti Jeruk, sehingga di harapkan kedepannya akan ada pengembangan produk dari hasil pertanian Karo yang sudah terkenal untuk menjadi rancangan *Branding* makanan khas Karo dan di kombinasi oleh masakan tradisioanl yang memang sudah ada sejak dahulu, di kemas menjadi produk yang lebih menarik dan ekonomis.

Sebaiknya Promosi makanan tradisional Karo dapat dilakukan melalui:

#### 1. Pengiklanan.

Fungsi pengiklanan adalah memberi informasi baik kepada pasar mengenai produk yang dijual dan untuk mempengaruhi konsumen agar tertarik. Iklan dapat dipasang pada media massa seperti televisi, surat kabar, majalah, ataupun melalui internet dengan memanfaatkan kerjasama teknologi digital melalui website.

#### 2. Personal selling

Dalam personal selling terjadi interaksi langsung saling bertemu muka antara pembelidengan penjual komunitas yang dilakukan kedua belah pihak, bersifat individu dan dua arah sehingga penjual dapat langsung memperoleh tanggapan sebagai umpan balik tentang keinginan dan kesukaan pembeli, penyampaian berita atau percakapansangat fleksibel karena dapat menyesuaikan dengan kondisi yang ada.

Sementara itu dari penyebaran kuisioner kepada narasumber dan beberapa tokoh masyarakat terkait pengembangan kuliner tradisional Karo dapat di simpulkan bahwa :

1. Apakah makanan tradisional Karo ini dapat di kembangkan dan di jual di rumah makan secara umum :

Jawaban : Makanan tradisional Karo untuk jenis Ciperi sudah ada tersedia di rumah makan yang ada di Kota Berastagi dan untuk jenis makanan yang lain masih sulit untuk di kembangkan karena berbagai jenis makanan Karo yang ada dalam daftar inventarisasi adalah makanan yang di siapkan untuk acara khusus adat dan keagamaan.

2. Apakah Biaya untuk pembuatan makanan tradisional Karo secara umum tergolong murah.

Jawaban : Bahan bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan Karo tergolong standar, bahan yang tergolong mahal misalnya Ayam Kampung yang di gunakan untuk membuat Ciperi.

3. Apakah secara rasa, makanan tradisional Karo ini dapat di terima oleh masyarakat dari daerah lain..

Jawaban : secara umum rasa dari masakan Karo adalah pedas, memang tidak semua kalangan masyarakat dapat menikmati dengan nyaman rasa tersebut, namun justru rasa yang unik itulah yang akan menjadikan masakan Karo ini punya tempat tersendiri di lidah pencinta kuliner.

4. Bagaimana selama ini dukungan dari pemerintah daerah terkait pengembangan makanan tradisional.....

Jawaban : Pemerintah setempat sangat mendukung pengembangan kuliner Karo, terbukti pada setiap kesempatan ada acara resmi di pemerintahan, maka untuk mewakili Karo, beberapa jenis makanan tersebut selalu di hidangkan, namun untuk pengembangan kepada wirausaha yang belum terwujud sampai saat ini.

Dari beberapa pertanyaan di atas dapat dianalisis bahwa masakan tradisional Karo masih sulit untuk di kembangkan dan dijual menjadi menu dirumah makan karena biasanya makanan tradisional tersebut di buat untuk acara khusus terkait dengan kegiatan adat istiadat.

Sedangkan untuk dukungan pemerintah Kabupaten Karo terkait pengembangan masakan tradisional sampai saat ini cukup baik dimana dalam setiap acara pemerintahan tingkat provinsi maka masakan tradisional Karo selalu disajikan dalam jamuan sehingga masyarakat dapat mengenal masakan Karo baik secara rasa maupun filosofinya.

Diharapkan kedepannya komitmen pemerintah daerah yang sudah ada bisa lebih berkembang lagi agar masakan tradisional Karo yang saat ini sudah biasa di buat masyarakat dapat dikemas dengan baik dan di jadikan icon kuliner Kabupaten Karo.

## **PENUTUP**

## **Simpulan**

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa :

1. Inventarisasi makanan tradisional Karo belum ada dilakukan secara tertulis oleh pemerintah daerah setempat namun secara umum makanan yang sangat di kenal di masyarakat Kabupaten Karo adalah Ayam Ciper, Tasak Telu, Lemang, Cimpa Tuang dan Cimpa Unung unung.
2. Strategi Pengembangan yang di butuhkan adalah identifikasi dan inventarisasi ulang makanan tradisional, menyusun profil makanan tradisional di daerah sebagai bahan informasi pangan dan penyuluhan, promosi, mendorong pengembangan pusat-pusat makanan tradisional bersama instansi terkait, swasta dan masyarakat serta pemberian kredit lunak untuk tambahan modal.
3. Promosi yang dilakukan hanya terbatas pada kegiatan resmi pemerintahan, baik yang ada di tingkat II maupun tingkat propinsi. Promosi makanan Tradisional Karo belum ada di lakukan oleh pemerintah Karo secara khusus.

## **Saran**

1. Sebaiknya dari daftar inventarisasi makanan tradisional yang sudah ada saat ini dapat di jadi kan data dan di kembangkan menjadi salah satu icon kuliner dari Kabupaten Karo.
2. Strategi Pengembangan yang telah di identifikasi sesuai kebutuhan dari narasumber sebaiknya dapat di wujudkan guna peningkatan ekonomi masyarakat.
3. Pemerintah Kabupaten Karo sebaiknya mulai melakukan promosi terhadap kekayaan kuliner yang di miliki Kabupaten Karo sehingga ada alternatif produk andalan selain hasil produk pertanian yang selama ini sudah ada dan di harapkan nantinya

akan menjadi *Branding* untuk makanan khas Karo.

## DAFTAR PUSTAKA

Jessica Kwik. (2008). *Traditional Food Knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian “Foodscape” Environments: a journal of interdisciplinary studies/revue d’études interdisciplinaires.*

Rahman, Fadly. (2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Rosyidi, Djalal. (2011). *Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Agustus 2006, Hal 24-34 Vol. 1, No. ISSN : 1978 – 0303.

Sukardi. (2011). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Bumi Aksara.

<http://www.suamerdeka.com/v1/index.php/read/news/2017/03/07/148082/Ge-rakan-Makanan-Tradisional-Harus-Digalakkan>

<http://www.deptan.go.id/pesantren/bkp/PK/P/organisasi.htm> Jessica Kwik. 2020.

<http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan> Tradisional Karo, diakses tgl 23 September 2020 Pukul 15.00 wib.

[www.KabupatenKaro.go.id](http://www.KabupatenKaro.go.id)

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Direktur Politeknik Pariwisata Medan atas bantuan dan dukungannya sehingga publikasi hasil penelitian ini dapat diterbitkan.