



“Trites” Kajian Etnokuliner Etnik Batak Karo Di Desa Jaranguda Kecamatan Merdeka

Isnainy Fazryn, Nuriza Dora

Program Studi Pengetahuan Sosial Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan

Universitas Islam Negeri Medan Sumatra Utara

Email : isnainyfazryn@gmail.com nurizadora@uinsu.ac.id

***Abstract** The Batak tribe, which is divided into several tribes, is the majority of the population originating in North Sumatra Province. Including the Karo tribe, most of whom live in the Karo Highlands. The Batak people still carry out and maintain their ancestral cultural traditions. In Karo tribal ceremonies, food is a very important part. There are several types of food that are only available at traditional ceremonies. Typical Karo cuisine is unique in terms of the use of ingredients, it could even be said to be extreme. One of them is trites or grass found in the cow's stomach. Trites has qualified as a culinary tourist attraction, but it tastes strange and the method of making it is quite complicated. This is the problem in this research. The aim of this research is to find out how to make this trites food. This scientific writing uses ualitative methods with observation techniues carried out in local communities. To find out how to make trites food. Hedonic test results: taste, appearance and texture are acceptable. However, aromas that are too strong are less desirable. The result of the research show that Trites food is a food that is less popular, unlike other foods such as cimpa or tasak telu.*

Keywords: Food, Karo Tribe , Ethnoculinary

Abstrak Suku Batak yang terbagi menjadi beberapa suku merupakan penduduk mayoritas yang berasal di Provinsi Sumatera Utara. Termasuk Suku Karo yang sebagian besar bermukim di Tanah Tinggi Karo. Masyarakat Batak masih menjalankan dan mempertahankan tradisi budaya leluhurnya. Dalam upacara adat Suku Karo, makanan merupakan bagian yang sangat penting. Ada beberapa macam makanan yang hanya tersedia pada upacara adat. Masakan khas Karo memiliki keunikan dari segi penggunaan bahannya, bahkan bisa dikatakan ekstrim. Salah satunya adalah trites atau rumput yang terdapat di dalam perut sapi. Trites sudah masuk kualifikasi sebagai objek wisata kuliner, namun rasanya aneh dan cara pembuatannya yang lumayan rumit. Hal inilah yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan makanan trites ini. Penulisan ilmiah ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik observasi yang dilakukan pada masyarakat setempat. Untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan makanan trites. Hasil uji hedonik: rasa, kenampakan, dan tekstur dapat diterima. Namun aroma yang terlalu menyengat menjadi kurang diminati oleh para masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan Trites ini termasuk makanan yang kurang diminati, lain hal dengan makanan lainnya seperti cimpa atau juga tasak telu.

Kata kunci : Makanan, Suku Karo , Etnokuliner

PENDAHULUAN

Setiap masyarakat memiliki ciri khas tertentu yang mengatur cara kehidupannya yang disebut sebagai adat istiadat. Kemajemukan suku bangsa dan budaya telah menimbulkan konsekuensi logis terhadap keanekaragaman jenis makanan yang ada di Indonesia. Adat istiadat, tradisi, dan nilai budaya yang dimiliki suatu suku bangsa, ternyata berpengaruh pada kebiasaan makan, corak dan variasi wujud makanan, serta cara penyajian. Masing-masing suku bangsa di Indonesia memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas mereka. Pada masa lalu, mais memanfaatkan segala sesuam yang ada di sekitarnya untuk diolah menjadi makanan. Oleh sebab itu, corak dan jenis bahan makanan suatu masyarakat atau suku dipengaruhi oleh lingkungan di mana mereka bermukim.

Provinsi Sumatra Utara terletak di bagian barat Indonesia merupakan provinsi dengan wilayah terluas dengan penduduk terbanyak pada urutan keempat. Sebuah provinsi yang menggambarkan keragaman bangsa Indonesia, karena terdapat 11 etnis yang tentunya memiliki kekhasan budaya masing-masing. Di antara 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 menunjukkan suku Batak adalah jumlah etnis terbanyak.

Suku Batak pun masih terbagi-bagi dalam beberapa etnis, yang dibedakan berdasarkan wilayah tinggal mereka. Suku Batak Karo mendiami dataran tinggi Karo, suku Batak Mandailing di Kabupaten Mandailing-Natal, suku Batak Simalungun di Kabupaten Simalungun, suku Batak Pakpak berada di Kabupaten Pakpak Barat, suku Batak Mandailing, di Kabupaten Mandailing, dan suku Batak Toba di wilayah Kabupaten Toba Samosir. Suku Batak sangat menjunjung budaya leluhur, bahkan hingga saat ini masih menjalankan tradisi adat istiadatnya. Tradisi dan upacara ritual banyak diterapkan pada upacara daur kehidupan, yaitu perkawinan, kehamilan, kelahiran, masa bayi, remaja, hingga kematian. Upacara ritual juga dilakukan saat menyelenggarakan beberapa kegiatan, seperti memasuki rumah baru, bertanam, dan kegiatan yang berkaitan dengan keagamaan. Makanan seringkali menjadi bagian penting dalam sebuah upacara adat. Para leluhur percaya makanan adalah sesuatu yang harus dihargai karena untuk mendapatkan makanan harus bekerja keras terlebih dahulu (Petra, 2016).

Melalui makanan dapat terlihat status sosial masyarakat dalam adat Batak. Suku Karo termasuk suku yang menjadikan makanan sebagai bagian penting dalam upacara-upacara adat. Misalnya Ciper (masakan berkuah berisi ayam dengan tepung jagung khusus yang disebut tepung ciper) dan Tasak Telu (daging ayam dimasak bersama darah ayam) adalah makanan yang harus disuguhkan pada upacara perumah begu (memanggil arwah) dan mbesur-mbesuri (pesta panen atau syukuran ketika bulir padi mulai berisi dan upacara ketika wanita memasuki masa kehamilan). Kuliner khas suku Karo memiliki beberapa makanan tradisional yang unik, bahkan cenderung ekstrim. Meski dianggap cukup ekstrim bagi kebanyakan orang, namun merupakan makanan favorit bagi masyarakat Karo. Sebagian masyarakat Karo mengonsumsi laba-laba (lawah-lawah) yang ada di persawahan. Kemudian kidu atau ulat dari pohon sagu atau enau yang terkadang dikonsumsi dalam keadaan mentah, atau dimasak arsik (sejenis pepes). Ada pula yang mengonsumsi anjing tanah (singke) yang ada di persawahan, serta cibet (metamorfosis dari capung). Tak kalah unik, Sup Hijau yang terbuat dari bahan trites, yaitu rumput yang masih berada di dalam lambung sapi (Azhari).

Adat Batak sangat menghargai makanan sebagai sumber kehidupan mulai dari acara kelahiran, pernikahan dan kematian. Makanan sangat menggambarkan kondisi suatu status masyarakat di dalam adat istiadat Batak Pola makan mengalami perubahan ketika menjamu tamu atau diadakan upacara upacara (kelahiran, perkawinan dan kematian). Para leluhur mempercayai makanan adalah sesuatu yang harus dihargai karena untuk mendapatkan makanan harus bekerja keras terlebih dahulu.

Salah satu makanan khas Batak Karo yang unik dan dianggap ekstrim adalah Trites atau sebagian masyarakat Karo lain lebih mengenalnya dengan pagit-pagit. Trites adalah makan yang diolah dengan aneka ragam bumbu, dengan bahan baku utama yang diambil dari lambung ruminansia atau isi perut sapi yang belum dikeluarkan sebagai kotoran. Bahan inilah yang diolah sedemikian dan dicampur dengan rempah-rempah sehingga aroma tajam pada isi lambung berkurang. Makanan ini berbentuk sup dengan kuah berwarna kekuningan dan coklat dan makanan ini di Tanah Karo disediakan untuk acara pesta tahunan (kerja tahun), pernikahan dan acara adat/ritual.

Ketika akulturasi dan asimilasi belum masuk dalam kebudayaan suku di Indonesia, makanan menjadi ciri khas atau identitas budaya. Namun belakangan ini dampak akulturasi dan asimilasi budaya antar suku di Indonesia dan kemajuan zaman yang menuntut segalanya serba cepat, memengaruhi pola pikir dan budaya generasi muda di Indonesia terutama di lingkungan generasi muda suku Karo Akibatnya beberapa keluarga jarang sekali membuat makanan khas Karo karena terlalu rumit dan memerlukan waktu yang relatif lama, mereka lebih suka memasak yang cepat matang dan praktis. Resep kuliner dari nenek moyang yang sebenarnya sarat dengan nilai budaya, norma, pengetahuan, dan teknologi tradisional, serta keyakinan, nyaris dilupakan. Kondisi seperti ini yang membuat generasi muda Suku Karo tidak lagi mengenal makanan khas Suku Batak Karo.

Alasan mengapa penelitian ini penting dilakukan yaitu, banyak masyarakat yang mulai melupakan makanan ini, seperti yang kita tahu bahwa makanan inj termasuk makanan yang sulit dalam pembuatannya. Dan juga makanan ini punya aroma yang khas, yang dimana dari aromanya ini juga salah satu alasan mengapa makanan ini kurang diminati. Pada daerah Tanah Karo makanan ini cukup sulit dijumpai bisa dihitung berapa banyak masyarakat yang menjual makanan ini.

LANDASAN TEORI

Penelitian ini tentang pengolahan makanan trites khas karo sebagai sajian bergizi bagi masyarakat. Untuk menghindari plagiarisme peneliti mencantumkan beberapa penelitian terdahulu sebagai acuan dari penelitian ini. Rujukan yang diambil penulis yaitu:

Pertama, penelitian yang dilakukan oleh (meliono, 2004) yang berjudul "dimensi etis terhadap budaya makan dan dampak pada masyarakat". Dalam penelitian ini menjelaskan tentang dimensi terhadap pola perilaku makanan yang muncul dalam kehidupan sehari-hari dan ternyata pola makanan tersebut terbentuk dari latar belakang budaya yang dimiliki. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa perilaku makan seseorang berkaitan dengan pandangan masyarakat melihat tentang yang baik dan buruk dalam proses pembuatan dan pemasaran makanan dan pada akhirnya munculnya masyarakat konsumtif

Keunikan terites dalam Sup Hijau yang hanya dapat ditemui dalam beberapa upacara adat dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner. Ini selaras dengan pendapat Wolf (2004) dalam Syarifuddin dkk, 2018 yang menyatakan bahwa: "Wisata kuliner bukanlah sesuatu yang mewah eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia. Ditambahkan oleh Muksin, 2016, tiga sifat yang dimiliki suatu daerah untuk menjadi daya tarik wisata yaitu keunikan, keaslian dan kelangkaan. Ketiga sifat itu dimiliki terites. Pernyataan Damanik dan Weber (2006:13) dalam Syarifuddin, 2018 makin menguatkan alasan untuk menjadikan kuliner khas Karo, khususnya terites sebagai daya tarik wisata. Dikatakan, bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman

Suku Batak, terutama suku Kato yang masih menjunjung tinggi budaya leluhur dan memiliki ragam kuliner unik bahkan cenderung ekstrim menjadi latar belakang penulis melakukan penelitian berjudul Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. Meski terites sudah memenuhi persyaratan untuk dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner, namun cita rasa dan penampilannya tidak lazim. Hal tersebut menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini Tujuan penelitian untuk mengetahui apakah terites sebagai kuliner ekstrim dapat diterima oleh selera wisatawan atau masyarakat bukan suku Karo.

Keunikan terites dalam Sup Hijau yang hanya dapat ditemui dalam beberapa upacara adat dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner. Ini selaras dengan pendapat Wolf (2004) dalam Syarifuddin dkk, 2018 yang menyatakan bahwa: "Wisata kuliner bukanlah sesuatu yang mewah eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman gastronomi yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun

minuman yang tersedia.” Ditambahkan oleh Muksin, 2016, tiga sifat yang dimiliki suatu daerah untuk menjadi daya tarik wisata yaitu keunikan, keaslian dan kelangkaan. Ketiga sifat itu dimiliki terites. Pernyataan

Damanik dan Weber (2006:13) dalam Syarifuddin, 2018 makin menguatkan alasan untuk menjadikan kuliner khas Karo, khususnya terites sebagai daya tarik wisata. Dikatakan, bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Suku Batak, terutama suku Karo yang masih menjunjung tinggi budaya leluhur dan memiliki ragam kuliner unik bahkan cenderung ekstrim menjadi latar belakang penulis melakukan penelitian berjudul Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. Meski terites sudah memenuhi persyaratan untuk dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner, namun cita rasa dan penampilannya tidak lazim. Hal tersebut menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini. Tujuan penelitian untuk mengetahui apakah terites sebagai kuliner ekstrim dapat diterima oleh selera wisatawan atau masyarakat bukan suku Karo.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan jurnal ini adalah menggunakan penelitian deskriptif. Menurut Nazir (2014: 43) metode penelitian deskriptif adalah metode dalam meneliti suatu sekelompok manusia, objek, kondisi, sistem pemikiran, ataupun peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, konkret dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif Menurut Moleong (2012: 6) penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Trites

Terites, makanan khas asal Karo ini terbuat dari bahan yang memang tidak lazim digunakan dalam masakan pada umumnya, yaitu terbuat dari rumput yang berasal dari lambung (rumen) sapi. Terites merupakan salah satu makanan yang menurut orang-orang di

luar suku Karo adalah hal yang aneh dan mungkin menjijikkan. Makanan ini mempunyai nama lain, yaitu pagit-pagit pahit-pahit yang merupakan arti yang sangat mencerminkan rasa dari masakan ini sendiri. Sapi sebagai hewan memamah biak (ruminansia) pemakan tumbuhan atau herbivora mencerna makanan dalam dua tahapan. Tahap pertama, makanan dikunyah di dalam mulut, lalu masuk ke dalam rumen sebagai tempat penampungan sementara makanan yang ditelan. Tahap kedua, makanan yang sudah setengah dicerna dikeluarkan ke dalam mulut, kemudian dikunyah kembali, selanjutnya baru masuk ke dalam pencernaan. Nutrisi makanan pada rumen belum berubah, karena di dalam rumen hanya terjadi proses penguraian selulase. Penyerapan sari-sari makanan anan baru terjadi pada usus halus dan kotoran sebenarnya ada di usus besar. Hal tersebut membuktikan bahwa kekhawatiran orang yang mengira terites merupakan kotoran sapi adalah tidak beralasan.

Secara hiologis makanan yang terdapat dalam rumen memungkinkan masih banyak kandungan. nutrisi dan enzim (Azhari). Karena itu itu pula masyarakat Karo percaya terites tes bermanfaat bagi ba kesehatan (kepercayaan masyarakat, belum dibuktikan dalam medis) dapat mengobati berbagai macam penyakit, seperti penyakit maag, masuk angin, dan penambah nafsu makan. Selain bermakna sebagai makanan kesehatan, masyarakat Karo memaknai terites sebagai budaya (meneruskan tradisi secara turun temurun). Terites tidak mudah didapatkan untuk konsumsi sehari-hari karena hanya tersedia pada saat perayaan upacara adat. Makanan terites akan disuguhkan pada pesta adat yang menyenangkan, seperti merdang merdem (pesta tahunan ketika semua keluarga yang berada jauh berkumpul untuk syukuran atas panen), dan kerja erdemu bayu (keluarga besar pengantin dari kedua belah pihak berkumpul untuk melangsungkan pesta adat tersebut). Pembuatan terites umumnya didasarkan atas proses tolong menolong yang dapat memupuk rasa persaudaraan yang lebih erat. Dalam menyajikan terites di dalam pesta adat pada umumnya. masyarakat Karo akan saling membantu dalam hal pengumpulan biaya karena penyediaan terites memerlukan biaya yang besar (Azhari).

Terites memiliki rasa pahit yang kuat, maka diperlukan keahlian khusus dalam mengolahnya untuk mengurangi rasa pahit. Rasa pahit pada terites membuatnya juga dinamai pagit-pagit, artinya pahit. Sebutan lain untuk masakan hasil olahan teritex adalah sup hijau, karena berwarna hijau dari sari terites dan daun singkong.

Trites makanan khas asal Karo ini terbuat dari bahan yang memang tidak lazim digunakan dalam masakan pada umumnya, yaitu terbuat dari rumput yang berasal dari lambung (rumen) sapi. Trites merupakan salah satu makanan yang menurut orang-orang di luar suku Karo adalah hal yang aneh dan mungkin menjijikkan. Makanan ini mempunyai nama lain, yaitu pagit-pagit pagit-pagit yang merupakan arti yang sangat mencerminkan rasa dari masakan ini

sendiri. Sapi sebagai hewan pemamah biak pemakan tumbuhan atau herbivora mencerna makanan dalam dua tahapan. Tahap pertama, makanan dikunyah di dalam mulut, lalu masuk ke dalam rumen sebagai tempat penampungan sementara makanan yang ditelan. Tahap kedua, makanan yang sudah setengah dicerna dikeluarkan ke dalam mulut, kemudian dikunyah kembali, selanjutnya baru masuk ke dalam pencernaan. Penyerapan sari-sari makanan baru terjadi pada usus halus dan kotoran sebenarnya ada di usus besar. Hal tersebut membuktikan bahwa kekhawatiran orang yang mengira trites merupakan kotoran sapi adalah tidak beralasan. Secara biologis makanan yang terdapat dalam rumen memungkinkan masih banyak kandungan nutrisi dan enzim (Azhari).

Karena itu pula masyarakat Karo percaya, terites bermanfaat bagi kesehatan (kepercayaan masyarakat, belum dibuktikan dalam medis) dapat mengobati berbagai macam penyakit, seperti penyakit maag, masuk angin, dan penambah nafsu makan. Selain bermakna sebagai makanan kesehatan, masyarakat Karo memaknai trites sebagai budaya (meneruskan tradisi secara turun temurun). Terites tidak mudah didapatkan untuk konsumsi sehari-hari karena hanya tersedia pada saat perayaan upacara adat. Makanan terites akan disuguhkan pada pesta adat yang menyenangkan, seperti merdang merdem (pesta tahunan ketika semua keluarga yang berada jauh berkumpul untuk syukuran atas panen), dan kerja erdema hayu (keluarga besar pengantin dari kedua belah pihak berkumpul untuk melangsungkan pesta adat tersebut).

Pembuatan terites umumnya didasarkan atas proses tolong menolong yang dapat memupuk rasa persaudaraan yang lebih erat. Dalam menyajikan trites di dalam pesta adat pada umumnya masyarakat Karo akan saling membantu dalam hal pengumpulan biaya karena penyediaan trites memerlukan biaya yang besar (Azhari). Terites memiliki rasa pahit yang kuat, maka diperlukan keahlian khusus dalam mengolahnya untuk mengurangi rasa pahit. Rasa pahit pada terites membuatnya juga dinamai pagit-pagit, artinya pahit. Sebutan lain untuk masakan hasil olahan trites adalah sup hijau, karena berwarna hijau dari sari terites dan daun singkong

Bahan kaldunya tersebut adalah rumput yang harus ditelan oleh sapi dan digumpalkan di perut besar Sapi hewan pemamah biak, makanan yang ditelan akan langsung masuk ke lambung dan diproses yang pada akhirnya menjadi kotoran. Makanan ditampung dalam perut besar, kemudian dimakan dan dikunyah dilanjutkan ke tahap pencernaan. Selanjutnya makanan akan melalui beberapa ruang pencernaan sebelum masuk ke usus besar. Hal ini dikatakan rumput yang ada di perut besar itu masih segar, bukan berupa ampas hasil pembusukan dari usus besar.

Cara Pembuatan Makanan Trites

- **Bahan Pertama**

1. Daun Singkong / Ubi
2. Kencong
3. Rimbang
4. Kulit Pohon Cingkam
5. Tulang Lembu
6. Trites/ Pagit-pagit
7. Daun Bawang
8. Daun Serai
9. Asam Cikala

- **Bahan Kedua (Bumbu)**

1. Bawang Merah
2. Bawang Putih
3. Kemiri
4. Jahe
5. Kunyit
6. Cabe Merah
7. Cabe Rawit
8. Garam (Secukupnya)

- **Cara Memasak**

1. Pagit-pagit/ Trites diperas lalu disaring dan langsung direbus, kemudian tunggu sampai satu jam atau lebih.
2. Kemudian setelah trites di rebus, masukan tulang lembu.
3. Setelah diperkirakan cukup lunak, masukkan lah daun singkong, serai, kencong, rimbang dan kulit cingkam.
4. Kemudian masukkanlah bumbu yang sudah dihaluskan tadi.
5. Setelah cukup matang tambahkan santan kelapa, daun bawang dan asam cikala.
6. Kemudian tunggu mendidih dan makanan siap dihidangkan.

Makanan Trites ini bagus pada kesehatan perut, menurut warga setempat makanan Trites ini bisa mengurangi asam lambung, maag, penambah energy melancarkan pencernaan, dan masalah pada perut. Walau cara memasak makanan ini cukup rumit dan susah, para masyarakat Batak Karo sangat suka dengan makanan ini. Jadi tidak heran kalau dalam acara

adat atau acara apapun makanan ini akan disajikan. Tetapi, makanan ini tidak wajib dihidangkan dalam acara adat, pernikahan, dan kerja tahun. Makanan ini disajikan tergantung tuan rumah yang membuat acara.

Masyarakat Batak Karo percaya banyak khasiat yang ada dalam makanan ini. Setelah saya meneliti beberapa masyarakat Batak Karo baik muda atau pun yang cukup berumur mereka semua percaya bahwa makanan ini sangat banyak manfaatnya bagi mereka.

Setelah observasi yang saya lakukan ada beberapa fakta yang saya ketahui tentang makanan trites ini, yaitu sebagai berikut:

1. Makanan Trites ini bukan termasuk makanan yang wajib disajikan setiap acara adat atau acara lainnya.
2. Makanan Trites ini dapat menyembuhkan atau mengurangi penyakit perut seperti asam lambung, maag dan dapat menghangatkan tubuh.
3. Memasak makanan Trites ini dapat memakan waktu hamper 10 jam lamanya.
4. Banyak masyarakat Karo yang kurang menyukai makanan ini karna bau nya yang khas.
5. Tidak hanya dari perut kambing dan sapi, masyarakat Karo yang non-muslim membuat dari perut babi.
6. Warna dari makanan Trites ini sama seperti soto.

Apakah Makanan Trites Ini Halal?

Beberapa penduduk mengatakan bahwa makanan ini halal, namun sebagian masyarakat ada juga yang mengatakan makanan ini termasuk najis. Sebab makanan ini berasal dari lambung yang dimana sudah termasuk kotoran hewan. Masyarakat yang mengatakan halal dimakan sebab dia berpikir trites ini berasal dari lambung yang belum terlalu dicerna dan belum keluar menjadi kotoran.

Ada salah satu hadis yang mengatakan tidak boleh memakan yang berasal dari muntahan والثاني كالدّم والبول والعذرة والروث والقيء وهذه كلها نجسة من جميع الحيوانات مأكول اللحم وغيره: ولنا وجه أن بول ما يؤكل لحمه وروثه طاهران وهو أحد قولي أبي سعيد الأصبخري من أصحابنا واختاره الروياني وهو مذهب مالك وأحمد والمعروف من المذهب النجاسة

Artinya: Contoh sesuatu yang keluar dari hewan jenis kedua adalah darah, urin, tinja, dan muntahan, maka seluruhnya dihukumi najis ketika keluar dari seluruh jenis hewan, baik itu hewan yang dapat dikonsumsi dagingnya ataupun tidak dapat dikonsumsi. Dalam mazhab Syafi'i terdapat pendapat bahwa urin dan tinja dari hewan yang dapat dimakan dagingnya di hukumi suci. Pendapat ini merupakan salah satu pandangan Syekh Abi Sa'id al-Ustukhri yang

berasal dari Ashab (murid) Imam Syafi'i. Pendapat ini dipilih oleh imam Ar-Rawyani dan merupakan pendapat dalam mazhab Maliki dan Ahmad. Sedangkan pendapat yang lebih dikenal dalam Mazhab Syafi'i adalah najis" (Syekh Khatib asy-Syirbini, *al-Iqna' fi Hilli Alfadz al-Minhaj*, juz 1, hal. 5)

Oleh sebab itu, beberapa masyarakat Batak Karo mengatakan makanan ini termasuk dalam najis sebab sudah melewati tenggorokan. Hal tersebutlah yang membuat beberapa masyarakat Batak Karo tidak memakan makanan Trites ini.

KESIMPULAN

Makanan Trites digunakan dalam pesta adat masyarakat Karo yang memberikan makna kehormatan bagi tamu. Makanan ini disajikan dalam acara-acara besar tradisional seperti kerja tahun, acara pernikahan dan acara adat dan masyarakat yang sampai sekarang makanan ini cukup digemari karena rasanya yang khas. Makanan ini menggunakan bahan tumbuhan sebagai bumbu dan rempah bervariasi agar rasa dan aromatis dan terasa khas, disamping itu juga dapat sebagai bahan untuk meningkatkan nafsu makan, mengurangi asam lambung, dan juga penyakit maag. Selain memberikan aroma yang khas, rempah juga berpengaruh positif terhadap kesehatan dan memberi ketahanan pada makanan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka saran yang dapat diberikan yaitu sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

Disarankan kepada peneliti lain agar dapat memperdalam sejarah dan juga perkembangan terhadap makanan Trites ini di Desa Jaranguda Kabupaten Karo. Lebih menggali dokumen-dokumen terdahulu, dan juga melakukan wawancara pada masyarakat khususnya pada ketua adat, agar kita dapat lebih mengetahui makanan Trites ini.

2. Secara Akademis

Peneliti berharap agar hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi para peneliti lainnya yang ingin melakukan penelitian yang sama atau dengan pembahasan yang sama, peneliti juga berharap agar pembahasannya yang telah ditulis dapat menumbuhkan rasa keingintahuan mengenai topik tersebut.

3. Secara Praktis

Peneliti berharap Makanan Trites ini dapat dikenal oleh masyarakat lain dan dapat diwariskan dari generasi ke generasi, penting untuk membahas makna yang ada pada

makanan tersebut, berbagai manfaatnya dan juga nilai-nilai positif yang ada pada makanan tersebut. Dengan inilah, Makanan Trites ini dapat dikenal dan juga dihargai oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Petra, Rio (2016). Makanan Khas Batak Karo dalam Food Photography Surbakti, Mirum Sapat (2020). Analisis Penerapan Pembuatan Makanan Khas Karo (Studi Kasus Makanan Trites/Sop Hijau di Kabupaten Karo Sumatera Utara)
- Azhari, Yachinta (2012). Terites: Makanan Tradisional Unik Masyarakat Batak Karo di Provinsi Sumatera Utara.
- Mulya Sari Hadiati, Muhamad Mirum Sapat Surbakti. Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata Vol 3, No. 1, September 2021, pp. 21-34. E-ISSN 2686-2042
- Ashar Hasairin, Aswarina Nasution. Biologi FMIPA, Universitas Negeri Medan, Medan. Kajian Etnobiologi Terites dan Kidu-Kidu Makanan Budaya Suku Batak Karo di Sumatera Utara. Seminar Nasional Perhimpunan Masyarakat Etnobiologi Indonesia ISSN (E): 2776 - 6322
- Administrator (2019) Pagit-pagit Soto Khas Karo
<https://indonesia.go.id/ragam/kuliner/ekonomi/pagit-pagit-soto-khas-karo>