MAKANAN TRADISIONAL TRITES DALAM TRADISI *ERDEMU BAYU* PADA MASYARAKAT KARO DI DESA SUKANALU

Oleh

Muhammad Fauzi Alfachrezzy¹, Muhammad Elfath Devgan², Lila Pelita Hati³,
Peninna Simanjuntak⁴

^{1,2,3,4} Program Studi S1 Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatra
Utara

Email : ¹fauzi.alfachrezzy@gmail.com, ²melfathdevgan@gmail.com,

³lila@usu.ac.id, ⁴peninna@usu.ac.id

Article History:

Received: 23-07-2023

Revised: 02-08-2023

Accepted: 23-08-2023

Keywords:

Trites, Karo Tribe,
Traditional Celebration,
Erdemu Bayu Tradition

Abstract: *Trites is a typical Karo food made from grass in the stomach of a cow or buffalo that has not been processed or digested completely. Talking about ethnicity cannot be tied to all its multiculturalism, including one that includes food that is part of the local culture. Especially in traditional traditions or celebrations, weddings in the Karo tribe are often served with food which is also a local culture that is inherent in it, such as Trites, Kidu-kidu, and Cimpa. This study aims to get to know Trites in the erdemu bayu tradition. The Karo tribe itself is our priority for research because this tribe has traditional knowledge about food technology which is very unique and almost not found in other tribes in North Sumatra. This research and writing discusses the history of traditional food traditions in Tanah Karo and this research also aims to determine the context of food use in traditional festivals in Tanah Karo. The research method used is history, namely heuristics, criticism, interpretation and historiography. The results of the study show that this trites traditional food has its own uniqueness starting from the process of making it and its taste regarding how the trites are processed and the form of serving the trites from oral interviews with informants*

PENDAHULUAN

Makanan trites merupakan makanan khas suku Karo, yang merupakan salah satu suku asli dari Sumatera Utara, Indonesia. Makanan trites ini memiliki makna dan penting dalam budaya suku Karo. Secara harfiah, "trites" dalam bahasa Karo berarti "tebal". Makanan trites umumnya terbuat dari bahan-bahan alami seperti ketan atau beras ketan yang dicampurkan dengan santan kelapa dan gula merah. Adonan kemudian dibungkus dalam daun pisang dan dikukus hingga matang. Dalam konteks budaya suku Karo, makanan trites sering kali diasosiasikan dengan upacara adat. Makanan ini sering disajikan dalam acara-acara seperti perkawinan, khitanan, atau upacara adat lainnya. Makanan trites dianggap memiliki makna simbolis dalam rangkaian acara adat tersebut.

Selain itu, trites juga sering dihidangkan sebagai hidangan khas sehari-hari di rumah-rumah suku Karo. Makanan ini menjadi bagian penting dari warisan kuliner suku Karo dan merupakan salah satu cara untuk menjaga keberlanjutan budaya mereka. Makanan trites juga memiliki nilai sosial yang kuat dalam komunitas suku Karo. Pada saat-saat tertentu, seperti saat berkunjung ke rumah tetangga atau kerabat, trites sering kali dihidangkan sebagai tanda keramahan dan keakraban antar anggota suku Karo. Dengan demikian, makanan trites memiliki makna dan nilai budaya yang penting dalam masyarakat suku Karo. Ini merupakan salah satu contoh bagaimana makanan dapat menjadi cerminan dari budaya, tradisi, dan identitas suatu kelompok etnis.

Erdemu bayu adalah upacara berupa pesta perkawinan. Dalam budaya Karo, penyajian *erdemu bayu* ditentukan dengan konteks penyajiannya. perkawinan merupakan peristiwa yang sangat penting bagi suku Karo karena merupakan bagian dari kehidupan masyarakat Karo. Melalui suatu perkawinan akan terjalin hubungan batin antara seorang pria dengan wanita yang akan menjadi keluarga baru sehingga kedua mempelai dapat lebih mengenal keluarga besar kedua belah pihak. Dalam upacara *erdemu bayu* terdapat cakupan- cakupan persiapan sebelum melakukan upacara ini. Upacara *erdemu bayu* termasuk acara yang dibudayakan dan mencakupi kebudayaan karo lainnya seperti tarian adat, makanan khas adat. Ada beragam jenis makanan dalam upacara ini antara lain trites, kidu-kidu, cimpa dan cipera. Makanan-makanan tersebut sudah menjadi budaya turun menurun dalam upacara *erdemu bayu*, dengan penyajiannya yang khas dan beragam.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah, dimulai dengan mencari berbagai data dari berbagai sumber dan literatur, seperti melakukan wawancara, observasi dan dokumen untuk menelaah dan memahami penelitian yang sedang dilakukan. Kajian ini dimaksudkan untuk lebih bersifat eksploratif, sehingga lebih fleksibel dalam mengumpulkandata dan informasi yang akan berguna untuk penyusunan artikel ini, oleh karena itu pendekatan kualitatif dipilih sebagai pendekatan dalam kajian-kajian tersebut. Metode kualitatif adalah jenis penelitian yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan metode induktif untuk analisisnya. Penelitian kualitatif lebih menekankan pada proses dan makna.

Penelitian ini menggunakan metode sejarah yang juga menggunakan hasil penelitian lapangan sebagai pengganti sumber tambahan lainnya. Sumber data sejarah untuk penelitian ini adalah: esai seperti jurnal dan artikel, dan hasil penelitian eksplorasi. Dengan mengumpulkan, mengevaluasi, menjelaskan, dan meringkas bukti, metode sejarah bertujuan untuk secara objektif dan sistematis merekonstruksi masa lalu dengan tujuan menetapkan fakta dan menarik kesimpulan yang tepat. Tahapan karya yang digunakan berkaitan dengan tata cara yang ditetapkan Kuntowijoyo (2001:91): pemilihan topik, heuristik atau pengumpulan sumber, penelaahan atau kritik sumber, interpretasi atau penafsiran, dan historiografi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam acara adat *erdemu bayu*, ada beberapa tahapan. Tahap pertama persiapan

acara, tahap kedua hari pesta adat dan tahap ketiga setelah acara.

Persiapan Acara

- Persiapan Acara (Sitandan Ras Keluarga Pekepar)

Dalam fase ini, kedua keluarga pasangan saling mengenal. Hal yang sama berlaku untuk reuni keluarga pada umumnya, di mana keluarga kedua belah pihak membicarakan waktu yang tepat untuk acara selanjutnya, yaitu lamaran atau bahasa sehari-hari disebut Mbaba Belo Selambar. Pada saat yang sama, orang tua dari pengantin baru mewariskannya kepada anak-anaknya. Anak baru akan bertindak sebagai pembela kedua keluarga untuk kepentingan kedua kelompok keluarga.

- Mbaba Belo Selambar (membawa selemba daun sirih)

Berarti membawa daun sirih, Mbaba belo selambar melambangkan upacara perkawinan seorang wanita. Di sini, perempuan ditanya tentang keinginannya dan keinginan keluarganya untuk dilamar oleh keluarga laki-laki. Keluarga calon pengantin sering bertemu di Mbaba Belo. Laki-laki biasanya muncul di Kalimbubu di rumah dengan nasi dan lauk pauk. Piring makan siang bersama dua keluarga akan dibawa. Setelah makan siang, kedua keluarga berbicara tentang apa yang akan terjadi dalam tradisi ngantig manuk tersebut. Kalimbubu dan dua keluarga calon pengantin lainnya menyaksikan langsung prosesi panjang Mbaba Belo, di mana putra kedua keluarga menjadi narasumber.

- Ngantig Manuk

Selama proses ini, kedua keluarga bertemu untuk berbicara lebih lanjut tentang masalah perkawinan. dari hari dan tempat pelaksanaan hingga mahar dan utang utilitas pada hari perkawinan berikutnya. Karena tradisi adat Karo yang sangat padat dan prosesi perkawinan Karo yang panjang, banyak orang mulai mengurangi rangkaian upacara adat dengan menggabungkan acara Ngantig Manuk dengan Mbaba Belo Selambar. Setelah makan malam perayaan, keluarga berkumpul untuk membahas rincian upacara perkawinan yang biasa dilakukan. Meskipun demikian, protokol perkawinan tidak boleh dilakukan lebih dari sebulan setelah tahap Ngantig Manuk.

Hari Pesta Adat

- Kerja Adat

Sebelum pekerjaan biasa ini dilaksanakan, umumnya ada tahap pengesahan menurut agama. Baru setelah selesai barulah prosesi persalinan tradisional dilanjutkan ke tempat wanita yang dituju. Pada titik ini, semua orang tua yang diundang berkumpul dan memimpin prosesi Runggu Sangkep Nggeluh, bersama dengan fase-fase acara lainnya. Di hadapan sanak saudara yang sibuk berdatangan, suasana semakin ceria tetapi tetap sakral, dengan kalimbubu masing-masing melantunkan doa dan nasehat. Pada titik ini, kedua pasangan yang secara hukum menjadi suami istri juga diharuskan untuk menari, atau landek.

- Persadan Tendi

Setelah prosesi kerja adat selesai, ada prosesi tambahan yang disebut Persadan Tendi. Melalui berbagai tahapan prosesi perkawinan adat Karo, proses ini menawarkan makanan sebagai regenerasi bagi pasangan muda yang lelah. Eksekusi yang sebenarnya terjadi pada malam hari di hari yang sama setelah pekerjaan rutin. Dia kemudian makan malam bersama seluruh anggota dua keluarga lainnya.

Sesudah Pesta Adat

- Ngulih Tudung

Setelah pesta adat selesai, tidak berarti prosesi perkawinan adat Karo berakhir sampai di sini dan mempelai wanita kemudian mengambil barang-barangnya kepada orang tuanya. Acara ini biasanya berlangsung 2-3 hari setelah "Mukul". Acara Ngulih Tudung biasanya hanya dihadiri oleh kerabat terdekat dari kedua belah pihak. Acara ini sering diadakan, terutama setelah makan bersama, di mana saran dapat diberikan, ibu dan pengantin baru saling memanggil. sebagai tanda emosi karena sang anak telah resmi dibebaskan dari hak asuh orang tua dan karenanya diperlakukan sebagai perpisahan. Meskipun ia selalu tinggal bersama orang tuanya sejak lahir hingga menikah.

- Ertatak

Dapat dikatakan bahwa Ertatak merupakan prosesi terakhir dalam rangkaian perkawinan tradisional Karo. Dimana kedua keluarga calon pengantin bertemu di rumah wanita kalimbubu pada waktu yang telah ditentukan untuk membicarakan biaya pesta adat. Ikhtisar ini mencantumkan biaya yang dikeluarkan dan biaya apa pun yang tidak dibayar pria tersebut seperti yang telah disepakati sebelumnya sebagai bagian dari persiapan kerja reguler. Usai acara Ertatak diakhiri dengan makan bersama oleh kedua keluarga yang hadir.

Trites Dalam Makanan Khas Perayaan Erdemu Bayu

Trites berarti pahit dalam bahasa Karo dan merupakan sajian khas budaya suku Karo pedalaman. Menu masakan trites ini biasanya disiapkan untuk upacara-upacara besar dalam tradisi adat Karo seperti Erdemu Bayu. Menurut wawancara kami di Desa Sukanalu dengan informan bernama "Masmunah Tarigan", bahan baku trites terutama berasal dari isi perut ruminansia atau isi perut sapi yang belum dibuang sebagai pupuk kandang. Kandungan lambung yang terkumpul biasanya tidak diproses lebih lanjut, agar kualitas nutrisinya selalu terjaga. Oleh karena itu, penampilannya selalu menyerupai seberkas rerumputan, yang dapat dengan mudah ditekan untuk mendapatkan kekuatan darinya. Jus ini digunakan sebagai bahan utama pembuatan kaldu trites. Langkah selanjutnya adalah menambahkan jeroan, tulang sapi (kerbau atau kambing), kikil dan babat, serta daun seperti singkong dan daun rimbang untuk menambah nilai gizi dan rasa yang enak. Dengan bumbu berupa cabai, bawang merah, serai, jahe, asam jawa, rimbang, daun jeruk purut. gangguan pencernaan. Mungkin karena mengandung tanin (Tarigan: wawancara, 11 Maret 2023), trites tidak bisa diartikan sebagai "kaldu kotoran sapi" karena dalam bahasa Indonesia tidak ada terjemahan bahasa Indonesia yang memberikan arti sebenarnya.

Peran warga desa sangat penting dan terkait erat dengan tradisi erdemu bayu ini. Warga desa berperan sebagai penjaga dan pelaksana adat, serta menyediakan dukungan dan kontribusi dalam berbagai aspek tradisi erdemu bayu. Masyarakat memiliki peran dalam menjaga dan melestarikan tradisi erdemu bayu. Mereka adalah penjaga budaya dan nilai-nilai adat yang diturunkan dari generasi ke generasi. Dalam peran ini, mereka bertanggung jawab untuk menjaga kesinambungan tradisi perkawinan secara adat dan memastikan agar tradisi tersebut tetap hidup dan diwariskan kepada generasi mendatang, dengan ini warga desa sudah berkontribusi dalam menjaga identitas budaya dan kearifan lokal yang unik. Termasuk warga desa juga berpartisipasi dalam memerankan peran

tertentu dalam upacara adat yang berlangsung, contohnya seperti adanya pemimpin adat, pemuka agama atau penabuh gendang tradisional. (Sitepu: wawancara, 13 Juli 2023).

Masyarakat juga berperan dalam tradisi perkawinan erdemu bayu ini. Mereka yang diundang untuk hadir dan menghadiri upacara perkawinan, menunjukkan rasa hormat dan dukungan kepada keluarga yang melangsungkan erdemu bayu. Kehadiran para tamu undangan dapat menguatkan ikatan sosial antar warga desa sekaligus menjaga kearifan budaya lokal yang ada khususnya di Desa Sukanalu dan menjadikan tradisi erdemu bayu sebagai warisan berharga yang akan terus hidup.

Dalam kehidupan masyarakat Karo, Trites dianggap sebagai makanan tradisional yang lezat, sering disajikan di berbagai acara adat besar seperti perkawinan, pesta rumah baru, dan pesta kerja tahunan. Hidangan jenis ini merupakan hidangan favorit yang disajikan terlebih dahulu kepada orang-orang terhormat. Trites memiliki arti penting dalam budaya banyak orang, pada umumnya semua makanan khas budaya tersebut memiliki arti penting. Makanan seringkali dilihat sebagai simbol kesuburan, kemakmuran, persatuan, dan berbagai nilai sosial dan agama lainnya. Pada banyak upacara adat atau perkawinan adat, makanan yang disajikan dianggap sakral dan harus disiapkan menurut ritual dan peraturan khusus, dan oleh mereka yang ahli dalam industri makanan. Menurut hasil penelitian, pada saat pesta adat sering digunakan makanan untuk mempererat ikatan sosial antar masyarakat di Desa Sunakalu, maka tak jarang trites selalu disuguhkan dalam setiap kesempatan. Tetapi perlu diketahui bahwa setiap budaya atau tradisi memiliki makna dan simbolnya sendiri, tetapi sebagian besar hubungan yang sama ada di antara mereka (Tarigan: wawancara, 11 Maret 2023).

Selain itu, trites juga memiliki makna sebagai simbol persiapan pengantin perempuan menghadapi peran barunya sebagai seorang istri. Dalam proses pembuatan trites, pengantin perempuan diajarkan keterampilan yang akan membantu dalam menjalani kehidupan perkawinan, seperti kecermatan, ketelitian, dan kesabaran. Momen ini mencerminkan nilai-nilai adat yang menghargai peran dan tanggung jawab dalam perkawinan, terlebih di tengah arus modernisasi sekarang ini, trites sebagai makanan tradisional tetap dipertahankan oleh masyarakat adat sebagai warisan budaya yang bernilai.

Selama acara perkawinan adat Karo, trites berperan dalam rangkaian upacara yang sedang berlangsung. Makanan trites ini biasa dihidangkan sebagai persembahan kepada tamu undangan sebagai tanda rasa syukur dan ucapan terima kasih atas kehadiran mereka dan secara simbolis melambangkan harapan kedua mempelai yang menggelar pesta perkawinan agar tamu-tamu yang hadir mendapatkan kesuburan, kebahagiaan, dan keberuntungan. Jadi hubungan trites merupakan makanan khas adat Karo yang memiliki makna khusus dalam adat perkawinan erdemu bayu ini. Termasuk didalamnya terangkum nilai-nilai persatuan, keharmonisan, persiapan, keberagaman, rasa syukur, dan simbolisme rasa terimakasih kepada tamu undangan yang berhadir. Didalam tradisi erdemu bayi ini trites bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga sebuah ikatan sosial dan budaya yang melibatkan banyak hubungan yang berarti. Keberadaannya bisa dimaknai sebagai penanda budaya yang menjadi ciri khas perayaan perkawinan adat Karo dan memperkuat ikatan sosial antar warga di Desa Sukanalu. (Sitepu: wawancara, 13 Juli 2023)

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian yang telah dilakukan, trites atau kuliner sop ijo khas suku Karo bisa diterima. Makanan khas Karo, trites, terbuat dari bahan yang jarang digunakan dalam masakan, yaitu rumen (rumput perut) sapi. Nama lain untuk masakan ini adalah Pagit-pagit "pahit-pahit", dan rasanya sangat mirip. Karena sari trites dan daun singkong memberikan warna hijau, masakan trites juga disebut sebagai sop hijau. Sebagai ruminansia, sapi memakan tumbuhan atau herbivora dan mencerna makanannya dalam dua tahap. Pada tahap pertama, makanan dikunyah di dalam mulut kemudian masuk ke dalam rumen sebagai tempat perlindungan untuk makanan yang ditelan. Pada tahap kedua, makanan yang setengah tercerna dikeluarkan dari mulut kemudian dikunyah lagi sebelum masuk ke dalam sistem pencernaan. Rumen tidak mengalami perubahan nutrisi karena hanya proses degradasi selulosa yang terjadi di dalamnya. Makanan baru diserap oleh usus kecil, dan limbah sebenarnya ditemukan di usus besar. Ini menunjukkan bahwa ketakutan orang-orang yang menganggap trites sebagai kotoran sapi tidak masuk akal.

Dari segi biologi, makanan rumen mengandung banyak nutrisi dan enzim. Akibatnya, Suku Karo percaya trites baik untuk kesehatan (kepercayaan umum yang tidak didukung oleh bukti medis), menyembuhkan masuk angin dan maag, dan meningkatkan nafsu makan. Trites juga dianggap sebagai budaya (tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi) oleh suku Karo .

Biasanya trites hanya tersedia selama upacara tradisional, oleh karena itu sulit untuk mendapatkannya sebagai konsumsi sehari-hari. Di upacara perkawinan pada masyarakat Desa Sukanalu, keluarga besar kedua mempelai dari kedua belah pihak berkumpul untuk makan makanan Trites yang mirip dengan tanaman Erdemu Bayu. Proses gotong royong, yang dapat menumbuhkan rasa persaudaraan yang lebih erat, biasanya menjadi dasar pembentukan trites. Harga trites yang mahal untuk dibeli dan memiliki rasa pahit yang kuat, masyarakat Desa Sukanalu biasanya saling membantu untuk mengumpulkan uang saat menghidangkannya pada pesta adat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Azhari, Yachinta (2012). Trites: Makanan Tradisional Unik Masyarakat Batak Karo di Provinsi Sumatera Utara.
- [2] Petra, Rio (2016). Makanan Khas Batak Karo dalam *Food Photography*
- [3] Surbakti, Mirum Sapat (2020). Analisis Penerapan Pembuatan Makanan Khas Karo (Studi Kasus Makanan Trites/Sop Hijau di Kabupaten Karo Sumatera Utara).
- [4] Sasongko, Ibnu, Setiawan, Arief, S.Purnama, Yulianus. Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Sepanjang Koridor Jalan Soekarno Hatta, Kota Malang
- [5] Widiastuti, Rini (2013). Motivasi Penikmat Kuliner Ekstrim di Kabupaten Bantul.