

TERITES: MAKANAN TRADISIONAL UNIK MASYARAKAT BATAK KARO DI PROVINSI SUMATERA UTARA

Yachinta Azhari Br. Marpaung
Universitas Islam Sumatera Utara, Medan, Indonesia.

Abstrak

Jenis makanan unik yang dapat ditemui di Indonesia salah satunya adalah terites, masakan tradisional unik masyarakat Batak Karo di Provinsi Sumatera Utara. Bahan utama terites adalah rerumputan yang terdapat dalam lambung sapi, kerbau, atau kambing, yang kemudian dicampur dengan berbagai jenis bumbu, sayuran, jeroan, kikir, daging, dan kepala ternak. Untuk memasak terites diperlukan keterampilan khusus karena jika salah akan dihasilkan rasa yang aneh dan berbau tidak enak. Makanan ini biasanya dijumpai pada acara-acara khusus di masyarakat Karo seperti pesta panen, pesta perkawinan, ataupun pesta memasuki rumah baru. Terites memiliki fungsi dalam masyarakat Karo karena selain budaya untuk meneruskan tradisi-tradisi, masyarakat Karo juga mempercayai bahwa terites dapat mengobati penyakit maag, masuk angin, dan penambah nafsu makan.

Abstract

One of the unique traditional food found in Indonesia is terites, the unusual food of Batak Karo people of North Sumatra Province. The basic ingredient of terites is grass found in the rumen of cow, buffalo, or goat, and mixed with many kind of spices, vegetables, offal, kikir, meet, and head of cattle. Special skills are required to prepare terites because it will has strange taste and unsavory smell if it is not properly done. Terites is usually served in special local events such as harvesting festival, wedding ceremony, or home breaking party. Beside to function in cultural ceremony, terites is also believed by the local people to have benifit to treat diseases such as ulcers, colds, and stimulating appetite.

Pendahuluan

Dengan kemajemukan penduduknya, Indonesia sejak dulu dikenal mempunyai pusaka kuliner yang beraneka ragam. Berbagai jenis masakan tersedia mulai dari yang lazim dimakan sampai yang dianggap tidak lazim atau ekstrem. Dikatakan ekstrem karena masakan tersebut adakalanya memakai bahan yang jarang dipakai oleh masyarakat pada umumnya. Namun, makanan yang dianggap aneh oleh suatu masyarakat sering dianggap biasa oleh masyarakat yang terbiasa memakannya.

Misalnya, ibu-ibu di Jawa biasa mengolah tempe busuk menjadi campuran sambal tumpang. Di Palembang, Sumatera Selatan, dan masyarakat Melayu pada umumnya mengolah buah durian yang dibusukkan menjadi tempoyak. Di Tuban, Jawa Timur, masyarakat memakan tanah liat panggang sebagai panganan cemilan yang mereka anggap mempunyai banyak khasiat mujarab. Di Jawa juga ada makanan bernama *gatot* yang berbahan dasar singkong yang sengaja dibiarkan hingga berjamur sampai berwarna hitam. Di beberapa daerah di Indonesia juga biasa dijumpai masyarakat yang mengolah masakan yang berbahan dasar darah ayam (*saren* atau *geto*) yang telah dibekukan dengan menggunakan cuka ataupun perasan jeruk.

Begitu banyak jenis makanan aneh dapat kita temui di Indonesia, salah satu di antaranya dapat kita temui di Sumatera Utara, yaitu *terites* yang menjadi makanan primadona masyarakat Batak Karo di Provinsi Sumatera Utara. *Terites* merupakan makanan tradisional yang sangat khas dan sebagian masyarakat menganggapnya cukup ekstrem karena berasal dari perut sapi, yaitu berupa rerumputan yang telah dikonsumsi sapi, kerbau, ataupun kambing. Makanan ini biasanya dijumpai pada upacara-upacara khusus pada suku Karo.

Makanan Suku Karo

Sebelum membahas *terites* terlebih dahulu perlu diketahui bahwa pada masyarakat Karo secara garis besar makanan dapat dikelompokkan ke dalam dua bagian, yakni makanan sehari-hari dan makanan khusus. Makanan sehari-hari suku Karo hampir sama dengan makanan suku lainnya di Indonesia karena makanan pokoknya adalah beras, ditambah lauk-pauk yang dalam bahasa Karo disebut dengan *ikan ras gulen* (ikan dan sayur).

Suku Karo memiliki sedikit keanehan dalam macam makanan tradisional. Banyak makanan yang dianggap cukup ekstrem bahkan menjijikkan bagi kebanyakan orang, tetapi malah merupakan makanan favorit bagi kalangan masyarakat Karo. Misalnya, sebagian masyarakat Karo mengonsumsi laba-laba (*lawah-lawah*) yang ada di persawahan. Kemudian *kidu* atau ulat dari pohon sagu yang kadang-kadang dimakan mentah-mentah, dan ada pula yang memakan anjing tanah (*singke*) yang ada di persawahan, serta juga *cibet* (metamorfosis dari capung).

Makanan khusus masyarakat Karo adalah makanan yang disajikan pada upacara-upacara tertentu, misalnya *cipera* (masakan berkuah dari tepung jagung dan ayam) dan *tasak telu* (masakan yang terdiri dari tiga sajian). Kedua masakan tersebut merupakan makanan yang harus disuguhkan pada upacara *perumah begu* (memanggil arwah) dan *mbesur-mbesuri* (pesta panen atau syukuran ketika padi mau berbuah dan pesta ketika wanita memasuki masa kehamilan). Jenis-jenis makanan yang disebutkan itu termasuk beberapa makanan aneh dalam masyarakat Batak Karo dan masih banyak lagi makanan unik lainnya, seperti *terites*.

Apakah *Terites*?

Terites adalah salah satu makanan khas dan unik masyarakat Karo yang berbahan dasar rerumputan yang terdapat pada perut besar sapi, kerbau, atau kambing serta dicampur dengan berbagai jenis bumbu, sayuran, dan jeroan. *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.

Terites diambil dari lambung sapi (lembu dalam masyarakat Karo). Lambung yang dalam istilah biologinya dikenal dengan sebutan *rumen* ini di dalam masyarakat Karo disebut *tuka si peduaken* (usus nomor dua). Sari makanan dan nutrisi masih banyak terdapat di *rumen*, dikarenakan di dalam *rumen* hanya terjadi pencampuran, yaitu proses yang baru berlangsung melalui tahap penguraian *selulase*, sedangkan penyerapan sari-sari makanan ada di usus halus dan kotoran sebenarnya ada di usus besar. Dengan demikian, jelas sekali secara biologis makanan itu memungkinkan masih banyak mengandung nutrisi dan enzim, bukanlah kotoran yang sebenarnya seperti yang diperbincangkan banyak orang selama ini.

Pembuatan *terites* bergantung pada setiap individu yang mengolahnya. Proses pembuatan *terites* pada umumnya dimasak dengan beragam bumbu khas Suku Karo. *Terites* memiliki rasa yang memang sedikit cenderung pahit karena bahan dasarnya adalah sari rumput dan juga bumbu lain yang umumnya terasa pahit pula. Bahan dasar *terites* adalah sari (perasan air) dari rerumputan yang berasal dari perut sapi, rimbang (*Solanum torvum*), serai (*Cymbopogon nardus*), daun jeruk purut (*Citrus hystrix*), kelapa (*Cocos nucifera*), daun singkong (*Manihot utilissima*), buah kecombrang atau asam cikala (*Etligeria elatior*), jahe (*Zingiber officinale*), cabai rawit (*Capsicum frutescens*), cabai merah (*Capsicum annum*), bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), kulit *cingkam* (*Bischofia javanica*) yaitu kulit kayu hutan yang rasanya pahit, dan *bulung-bulung kerangen* (sejenis daun-daun kayu hutan yang banyak ragamnya tetapi memang untuk dikonsumsi). Semua bahan dimasak bersama dengan jeroan (usus dan babat), kikil (berasal dari kaki dan kulit sapi atau kerbau), daging, dan kepala ternak.

Proses pengolahan *terites* secara lengkap diuraikan sebagai berikut. Bahan *terites* dicampur dengan dua gelas air kemudian diperas sebanyak dua kali. Air perasan disaring dengan kain kasa yang bersih dan selanjutnya dimasukkan ke dalam alat memasak tradisional yang terbuat dari tanah (masyarakat Karo menyebutnya *priuk tanah*) bersamaan dengan jeroan (usus dan babat), kikil, daging, dan kepala ternak, kemudian dimasak dengan api yang tidak terlalu besar. Selanjutnya, dimasukkan daun jeruk, serai, kulit *cingkam*, garam, dan ditunggu hingga masakan mendidih. Setelah mendidih, buih-buih yang muncul pada masakan dibersihkan hingga buih-buih tersebut tidak ada lagi. Setelah daging lunak, dimasukkan asam cikala yang telah digeprak (dipukul) beserta bumbu-bumbu yang sebelumnya telah dihaluskan yang terdiri dari kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, cabai rawit dan cabai merah. Masakan dibiarkan beberapa saat. Setelah itu, santan kental dimasukkan dan diaduk hingga mendidih (proses pengadukan bertujuan agar santan tidak pecah atau menggumpal). Setelah masakan mendidih, dimasukkan berbagai sayuran yang terdiri dari daun singkong, rimbang dan *bulung-bulung kerangen*, diaduk, dan diberi rasa sesuai selera, kemudian ditunggu hingga matang. Lama proses pemasakan *terites* sendiri dilakukan dengan kisaran waktu selama tiga hingga enam jam.

Aroma khas yang dihasilkan oleh rumput hasil fermentasi di lambung memberi cita rasa tersendiri. Jika dilihat dari warna kaldu dan aromanya, orang akan enggan memakannya.

Tetapi bagi masyarakat Karo, makanan itu merupakan makanan yang lezat dan menjadi makanan primadona yang dinanti-nanti dalam setiap acara khusus. Untuk memasak *terites* diperlukan keterampilan khusus karena tidak jarang jika dimasak oleh orang yang bukan ahlinya, *terites* menghasilkan rasa yang aneh dan berbau tidak enak.

Orang-orang di luar suku Karo banyak menyebut *terites* ini dengan sebutan soto Karo karena memang penyajian dan penampilannya hampir sama dengan soto yang umum dikenal, yaitu makanan yang terbuat dari berbagai jenis sayuran dan berisikan jeroan, tetapi yang membedakan adalah kuahnya karena pada umumnya soto mempunyai kuah bening atau kuah santan, sedangkan *terites* memakai kaldu yang diambil dari rerumputan yang ada pada lambung besar sapi. Dengan sendirinya aroma *terites* berbeda dan unik karena didominasi oleh aroma khas dari sari isi perut sapi tersebut.



Foto 1 *Terites*

Makna Terites pada Suku Karo

Terites memiliki dua makna atau fungsi dalam masyarakat Karo, antara lain makna kesehatan (persepsi masyarakat, bukan medis) dan makna budaya (meneruskan tradisi-tradisi). Makna *terites* dalam masyarakat Karo tersebut didasarkan atas kepercayaan masyarakat terhadap informasi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Ditinjau dari makna kesehatan, *terites* diyakini dapat mengobati berbagai penyakit yang mereka definisikan sendiri. Masyarakat Karo mempercayai *terites* dapat mengobati berbagai macam penyakit, seperti penyakit maag, masuk angin, dan penambah nafsu makan. Jika ditinjau dari makna budaya, makanan *terites* ini dapat menggambarkan suatu budaya dan tradisi agar tetap berjalan.

Terites tidak mudah didapatkan untuk konsumsi sehari-hari karena hanya tersedia pada saat-saat tertentu. Makanan *terites* akan disuguhkan pada saat pesta adat yang menyenangkan, seperti *merdang merdem* (pesta tahunan ketika semua keluarga yang berada jauh berkumpul untuk syukuran atas panen, tetapi sekarang berbagai usaha) dan *kerja erdemu bayu* (pesta perkawinan, dalam hal ini keluarga besar dari kedua belah pihak berkumpul untuk melangsungkan pesta adat tersebut).

Penyajian *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* itu sering memerlukan biaya yang besar.

Di masa sekarang, *terites* sudah mulai banyak ditinggalkan. Masyarakat Karo yang sudah tinggal di daerah perkotaan akan lebih memilih makanan modern untuk disajikan pada acara-acara khusus mereka. Namun, dapat dipastikan bahwa masyarakat Karo pada umumnya tetap menganggap *terites* sebagai warisan pusaka karena merupakan makanan unik dari suku mereka.

Daftar Pustaka

Anonim. 2008. *Makanan Khas Terites (Soto Karo)* [http://www. « Kutaraya0405's Blog.htm](http://www.kutaraya0405s.blogspot.com). (diakses tanggal 28-10-2012).

Anonim. 2011. *Masakan Khas Karo*. [http://www. Makanan Khas Batak Karo-Portal Berita Tanah Karo.htm](http://www.makanankhasbatak.com). (diakses tanggal 28-10-2012).

Priyono. 2009. *Rumen pada Ternak Ruminansia*.

<http://www.ilmupeternakan.com/rumen-pada-ternak-ruminansia.html>. (diakses tanggal 28-10-2012).

Kamal, A. 2009. *Adat-istiadat Tapanuli dan Budaya Makan*. <http://www.adat-istiadat-tapanuli-dan-budaya-makan.html> (diakses tanggal 28-10-2012).