

TERITES & CIPERA

Makanan Tradisional Khas Karo



HARVINA



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH

***TERITES DAN CIPERA:
MAKANAN TRADISIONAL KHAS KARO***

HARVINA

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
2022**

TERITES DAN CIPERA: MAKANAN TRADISIONAL KHAS KARO

Pengarah Program

Drs. Nurmatias

(Plt. Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh)

Penulis

Harvina, S.Sos.

Editor

Drs. Agustrisno, MSP.

Desain Sampul

Rizky Syawal

Tata Letak

Siti Nur Aida F.

v + 12 hlm: 14,8 x 21 cm

Cetakan pertama, Oktober 2022

Penerbit:

Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

Jl. Twk. Hasyim Banta Muda No. 17, Gampong Mulia, Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh,
Aceh, 23123

<http://www.kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbaceh>

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, termasuk fotokopi, tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN:

SEKAPUR SIRIH
KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
PROVINSI ACEH

Alhamdulillah, segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga booklet *Terites dan Cipera: Makanan Tradisional Khas Karo* dapat diterbitkan. Salawat beriring salam tidak lupa kami sampaikan ke pangkuan Nabi Muhammad SAW yang telah membawa manusia dari alam jahiliyah menuju alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan.

Sebuah kebanggaan bagi Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh dapat menerbitkan seri informasi budaya mengenai sebuah sajian yang bernama *Terites dan Cipera*. *Terites dan Cipera* merupakan makanan tradisional yang sering disajikan dan menjadi penentu untuk terlaksananya suatu ritual adat pada etnis Karo. Kehadiran buklet ini dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang membutuhkan informasi budaya mengenai makanan tradisional *Terites dan Cipera* yang merupakan makanan tradisional khas Karo.

Ini merupakan salah satu upaya Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh untuk mempopulerkan dan menghidupkan kembali warisan budaya para leluhur. Semoga dengan hadirnya buklet ini dapat memberikan manfaat terutama bagi para pembaca.

Banda Aceh, Oktober 2022
Plt. Kepala BPNB Provinsi Aceh

Drs. Nurmatias.
NIP 196912261997031001

KATA PENGANTAR PENULIS

Puji dan syukur yang tak terhingga kita panjatkan kepada kehadiran Allah SWT, atas nikmat, rahmat dan karunia-Nya, seri informasi budaya yang berjudul '*Terites dan Ciper: Makanan Tradisional Khas Karo*' ini dapat diselesaikan. Buklet ini menceritakan tentang apa itu *terites* dan *ciper*, bagaimana mengolah *terites* dan *ciper*, penyajian *terites* dan *ciper* untuk terlaksananya ritual adat, serta kandungan nilai filosofis dalam sajian *terites* dan *ciper*. *Terites* dan *ciper* sebagai sajian khas etnis Karo merupakan makanan yang mengandung nilai-nilai filosofis yang menggambarkan rasa kebersamaan dan rasa tolong-menolong.

Mengenal *terites* dan *ciper* sebagai makanan khas etnis Karo merupakan cara agar generasi penerus bangsa untuk tetap melestarikan keberadaan *terites* dan *ciper* sebagai makanan tradisional etnis Karo. Menyadari bahwa seri informasi budaya ini belum cukup sempurna, masih terdapat kekurangan dan kelemahan. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat kami harapkan untuk penyempurnaan tulisan berikutnya.

Banda Aceh, Oktober 2022
Penulis

Harvina, SoSos.

DAFTAR ISI

Sekapur Sirih	<i>iii</i>
Kata Pengantar Penulis	<i>iv</i>
Daftar Isi	<i>v</i>
Pendahuluan	<i>1</i>
Terites dan Cipera	<i>4</i>
Penutup	<i>11</i>
Daftar Pustaka	<i>12</i>

PENDAHULUAN

“Makanan, pada akhirnya, dalam tradisi kita sendiri adalah sesuatu yang suci. Ini bukan tentang nutrisi dan kalori. Ini tentang berbagi. Ini tentang kejujuran. Ini tentang identitas”. (Louis Frasco)

Makanan merupakan sesuatu hal yang menarik. Apalagi Indonesia memiliki kekayaan dan keragaman makanan tradisional dan makanan adat. Makanan tidak hanya sekedar mengandung unsur nutrisi untuk dikonsumsi saja, akan tetapi makanan juga memiliki peran dalam berbagai ritual dan upacara adat. Oleh karena itu, makanan tidak hanya berfungsi sebagai penghilang rasa lapar, tetapi telah menjadi bagian dari budaya dan berperan sebagai media perekat dalam hubungan sosial sehingga dapat mewujudkan rasa persatuan dan kebersamaan.

Berdasarkan pandangan sosial budaya, bahan makanan dan jenis makanan pada masyarakat dan budaya tertentu, belum tentu sama bagi masyarakat dan kebudayaan yang lain. Hewan atau tumbuhan tertentu dapat dijadikan bahan makanan, tetapi bagi masyarakat dan kebudayaan yang lain justru hewan dan tumbuhan tersebut bukan unsur bahan makanan. Membicarakan makanan ternyata tidak terlepas dari nilai-nilai sosial budaya masyarakatnya.

Dengan kata lain makanan dapat ditinjau dari sistem budaya masyarakatnya.¹

Saat ini makanan juga merupakan bagian dari gaya hidup. Seperti yang diungkapkan oleh Minta Harsana,dkk, bahwa tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, merupakan gambaran tingginya minat masyarakat untuk mendapatkan kesenangan dari makanan atau *fun of food*.² Saat ini, konsumsi terhadap aneka ragam makanan merupakan pengalaman baru yang menarik dalam kehidupan hampir sebagian besar masyarakat. Begitu juga halnya dengan etnis Karo, mereka juga memiliki ragam makanan khas yang unik, seperti *terites*, *cipera*, dan *tasak telu*. Makanan bagi etnis Karo merupakan bagian penting dalam upacara adat. *Terites*, *cipera* dan *tasak telu*, sering disuguhkan pada upacara adat.

Terites merupakan sup hijau yang hanya ditemui dalam beberapa upacara adat. Keunikan *terites* ini terbuat dari bahan yang tidak lazim, hal ini dikarenakan *terites* terbuat dari rumput yang berasal dari lambung sapi.³ Makanan *terites* ini sering disajikan pada pesta adat yang menyenangkan, seperti *merdang merdem*, dan kerja *erdemu bayu* (keluarga besar pengantin dari kedua belah pihak berkumpul untuk melangsungkan pesta adat).⁴ Tidak hanya *terites* yang sering disajikan pada makanan adat, *cipera* juga sering disajikan pada makanan adat.

Cipera merupakan makanan adat Karo yang terbuat dari bahan dasar daging ayam kampung dan tepung jagung, bagian ayam yang umum dipakai adalah leher, sayap, kaki, hati, dan ampela ayam. Makanan *cipera* ini, umumnya disajikan pada upacara perkawinan masyarakat Karo, acara tujuh bulanan dan biasanya ayam *cipera* ini

¹ Nico S. Kalangie.1985. *Makanan Sebagai Sistem Budaya: Beberapa Pokok Perhatian Antropologi Gizi*. Dalam: Ilmu-ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan, Gramedia, hlm 42-53.

² Minta Harsana, dkk. 2018. *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. HEJ (Home Economic Journal). Vol. 1, No.2. Oktober, hlm 40.

³ Mulya Sari Hadiati dan Muhammad Mirum Sapat Surbakti. 2021. *Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*. Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata Vol 3, No.1, September 2021, hlm 22.

⁴Ibid...hlm 22.

harus dihidangkan bersama menu lain yaitu *tasak telu* atau tiga sajian.

Makanan-makanan adat yang disebutkan di atas dapat dijadikan sebagai media perekat dalam hubungan sosial sebuah masyarakat. Selain itu, makanan adat juga mengalami proses nasionalisasi. Hal ini dimaksudkan bahwa makanan-makanan tersebut dapat menjadi bagian dari identitas sebuah daerah. Berkenaan dengan tulisan di atas, keunikan dan kekhasan dari makanan adat menjadikan sesuatu hal yang menarik untuk dilakukan inventarisasi.

TERITES DAN CIPERA

A. Tanah Karo

Etnis Karo adalah salah satu etnis yang mendiami dataran tinggi Karo, Sumatera Utara, namun nama dari etnis ini juga dijadikan sebagai salah satu nama kabupaten yaitu Kabupaten Karo atau lebih dikenal dengan sebutan tanah Karo.

Tanah Karo secara geografis terletak di 2° 50-3°19 Lintang Utara sampai 98° 38° Bujur Timur dengan ibukota dari Kabupaten Karo adalah Kabanjahe⁵. Etnis Karo dapat dikatakan sebagai etnis yang masih menjunjung tinggi budaya dan adat Karo. Hal ini dikarenakan, para orang tua sering mengajak anak-anaknya untuk mengikuti acara adat sehingga anak-anak tersebut mengetahui dan mengenal adat istiadat etnis Karo.

Masyarakat Karo juga memiliki marga. Marga merupakan cara mudah untuk mengetahui *rakut sitelu*. *Rakut sitelu* merupakan sistem kekerabatan masyarakat Karo yang berarti ikatan tiga⁶.

B. Terites dan Ciper

1. Terites

Terites merupakan makanan khas Karo yang terbuat dari rumput yang berasal dari lambung (rumen) sapi atau istilah orang

⁵Septyani Emlita Sitepu dan Ardoni. 2019. *Informasi Budaya Suku Karo Sumatera Utara*. Jurnal Informasi Perpustakaan dan Kearsipan Vol.8 No.1 September 2019, hlm 413.

⁶Ibid...413.

Karo menyebutnya dengan *si peduaken* (usus nomer dua)⁷. Terites atau sebagian masyarakat Karo menyebutnya dengan *pagit-pagit*. *Pagit-pagit* bagi etnis Karo dapat diartikan sebagai pahit-pahit.

Mengapa rumput yang digunakan dalam pembuatan *terites*? Menurut penuturan seorang informan bahwa makanan/ rumput yang telah dikunyah pertama oleh lembu masuk ke *reticulum* lembu, dan bila lembu tersebut istirahat maka makanan yang dari *reticulum* tersebut dikunyah kembali oleh lembu di mulutnya kemudian dimasukkan ke perut kedua yang disebut *rumen*, sehingga rumput yang dimakan oleh lembu belum sampai pada usus ketiga (usus halus) dan kotoran ada di usus nomer empat⁸. Dalam *rumen* inilah yang dalam penelitian Mulya Sari bahwa secara biologis makanan yang terdapat dalam *rumen* memungkinkan masih banyak kandungan nutrisi dan enzim⁹.

Terites merupakan makanan yang tidak mudah ditemukan sehari-hari dikarenakan makanan terites ini sering disajikan pada perayaan upacara adat, seperti *merdang merdem* (kerja tahun), pesta perkawinan, dan *mengket rumah mbaru* (masuk rumah baru). Makanan *terites* sering disajikan pada upacara adat yang memerlukan khalayak yang ramai, hal ini dikarenakan pada perayaan upacara adat biasanya ada pemotongan lembu.

Menyajikan *terites* diperlukan beragam bumbu untuk memasaknya agar dapat menghasilkan makanan yang lezat, apalagi *terites* dapat dikatakan sebagai makanan yang ekstrim dan tidak semua orang dapat menerimanya. Bumbu yang digunakan untuk memasak *terites* ialah *cingkam* (kulit kayu untuk menghilangkan bau), jahe, serai, cekala (asam cikala), kincung, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jeruk nipis, kemiri. Bumbu-bumbu yang disebutkan tersebut merupakan bumbu dengan aroma dan cita

⁷Mulya Sari Hadiati dan Muhammad Mirum Sarpat Surbakti. 2021. *Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*. Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata Vol.3 No. 1 September, hlm 22.

⁸Wawancara Nuria Br Ginting, Brastagi 23 Maret 2022.

⁹Mulya Sari Hadiati dan Muhammad Mirum Sarpat Surbakti. 2021. *Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*. Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata Vol.3 No. 1 September, hlm 22.

rasa yang kuat sehingga dapat menghilangkan rasa pahit dari rebusan air rumput (*terites*)¹⁰.



Foto 1. Bumbu Terites
(Sumber Foto: BPNB Aceh, 2022)

Mengolah *terites* menjadi sebuah makanan yang lezat tidaklah mudah. *Terites* dimasak minimal selama 3 sampai 6 jam. Hal yang pertama dilakukan ialah dengan merebus rumput yang telah dikeluarkan dari *rumen* sapi dan memasukkan rumput tersebut ke dalam sebuah karung beras lalu dimasak dengan mencampurkannya dengan air terlebih dahulu, sehingga rumput dalam karung tersebut mengeluarkan sarinya yang berwarna hijau dalam air rebusan¹¹. Air rebusan rumput tersebut juga disaring beberapa kali hingga bersih, setelah air rebusan itu berwarna hijau dan bersih maka dimasukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, seperti bawang merah, bawang putih, cabe rawit hijau, kunyit, jahe, dan kemiri yang telah dihaluskan, ditambah dengan rimbang, daun singkong, dan *bulung-bulung kerangen*.

¹⁰Wawancara Karmila Kaban, Kaban Jahe 24 Maret 2022.

¹¹Wawancara Karmila Kaban, Kaban Jahe 24 Maret 2022.



Foto 2. Rumput yang berasal dari usus sapi
(Sumber Foto: BPNB Aceh, 2022)



Foto 3. Hidangan Terites
(Sumber Foto: BPNB Aceh, 2022)

Selanjutnya adalah memasukkan daging sapi yang terdiri dari tulang, babat, kikil, dan bagian lainnya. Serta tidak lupa dengan menambahkan daun jeruk, serai yang sudah dimemarkan, kulit kayu cingkem, lengkuas yang dimemarkan, dan asam cikala yang sudah dimemarkan. Tidak lupa untuk menambahkan garam dan gula, lalu aduk hingga merata. Apabila daun singkong dirasakan telah empuk begitu juga dengan daging maka hidangan terites telah siap untuk disajikan.

2. Ciper

Ciper merupakan makanan adat Karo yang terbuat dari bahan dasar daging ayam kampung dan tepung jagung, bagian ayam yang umum dipakai adalah leher, sayap, kaki, hati, dan ampela ayam. Makanan *ciper* ini sering disuguhkan pada upacara pernikahan, kerja tahun, serta tujuh bulanan (*tasak telu* yang didalamnya ada *ciper*)¹².

Ayam bagi etnis Karo merupakan makanan kehormatan dan kasih sayang. Menurut penuturan seorang informan makanan *ciper* disuguhkan bila ada tamu kehormatan datang, seperti adik dari mamak yaitu paman, rasa suka cita menyambut kedatangannya maka dimasakkan *ciper*¹³. *Ciper* ini terdiri dari potongan-potongan daging ayam sehingga dapat menghasilkan banyak bagian dari daging ayam.

Makanan *ciper* ini juga terkadang sulit untuk kita temukan sehari-hari, hal ini dikarenakan bahwa *ciper* selalu hadir bersama *tasak telu* yang biasanya disuguhkan dalam makanan adat untuk kepentingan dalam upacara. Menyajikan sebuah *ciper* juga memerlukan beragam bumbu masakan agar dapat dirasakan kelezatannya.

Adapun bumbu dalam membuat *ciper* terdiri dari cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, dan kunyit. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan terlebih dahulu, sedangkan untuk bumbu lainnya seperti, serai, kincung, asam cikala, tomat dan daun bawang, dimasukkan setelah menumis terlebih dahulu bumbu halusya.

¹²Wawancara Karmila Kaban, Kaban Jahe 24 Maret 2022.

¹³Wawancara Nuria Br Ginting, Brastagi 23 Maret 2022.



Foto 4. Bumbu Cipera
(Sumber Foto: BPNB Aceh, 2022)



Foto 5. Bumbu Cipera
(Sumber Foto: BPNB Aceh, 2022)



Foto 6. Hidangan Cipera
(Sumber Foto: BPNB Aceh, 2022)

Langkah-langkah dalam membuat ayam *cipera* ialah, pertama terlebih dahulu menumis bumbu yang telah dihaluskan,

setelah bumbu halus wangi baru dimasukkan santan yang diikuti dengan serai yang digeprek, kincung yang dipotong-potong, asam cikala yang digeprek, lalu masukkan tepung jagung. Tepung jagung inilah yang membuat masakan *cipera* menjadi lebih kental kuahnya. Apabila masakan ayam *cipera* hampir matang, maka masukkan tomat dan daun bawang yang telah diiris-iris. Setelah langkah-langkah tersebut telah selesai dikerjakan maka masakan ayam *cipera* ini siap untuk dihidangkan dan dinikmati bersama.

3. Nilai Filosofis Pada Makanan Adat *Terites* dan *Cipera*

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa makanan *terites* dan *cipera* merupakan bagian dari makanan adat, hal ini dikarenakan bahwa kedua makanan tersebut selalu hadir dalam kegiatan ritual adat yang secara filosofis menggambarkan tentang keberadaan pimpinan adat di tanah Karo. Makanan adat *terites* mengandung nilai-nilai filosofis seperti rasa kebersamaan dan gotong-royong yang memupuk rasa persaudaraan yang lebih erat. Hal ini dikarenakan dalam penyajian makanan *terites* selalu berkaitan dengan kegiatan yang cukup besar dan memerlukan orang yang banyak, seperti *merdang merdem* (kerja tahunan), pesta perkawinan, dan memasuki rumah baru.

Cipera yang juga merupakan makanan adat etnis Karo mengandung nilai-nilai filosofis seperti rasa penghormatan terhadap tamu dan rasa kebersamaan sehingga memupuk persaudaraan sesama orang Karo. Makanan *cipera* juga disajikan pada saat kegiatan ritual adat, seperti acara tujuh bulanan, pesta perkawinan yang memerlukan orang yang banyak dalam proses penyajiannya sehingga ada proses tolong-menolong.

Sesuai dengan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa kedua makanan adat tersebut baik *terites* dan *cipera* merupakan makanan tradisional yang mengandung nilai-nilai filosofis yang menggambarkan rasa kebersamaan dan rasa tolong-menolong yang cukup tinggi dalam kehidupan etnis Karo

PENUTUP

Terites dan *cipera* merupakan bagian dari kekayaan kuliner yang dimiliki oleh etnis Karo. Kekayaan dan keragaman kuliner yang dimiliki oleh etnis Karo merupakan kekayaan budaya masyarakatnya. Dalam mengolah makanan sehingga menjadi hidangan yang bercita rasa lezat, mereka memiliki pengetahuan yang diperoleh dari leluhurnya. Keberadaan kedua jenis makanan tersebut sering disajikan dan menjadi penentu untuk terlaksananya suatu ritual adat dan sekaligus juga menjadi identitas budaya Karo.

Makanan *terites* sering disajikan dalam upacara adat seperti *merdang merdem* (kerja tahun), pesta perkawinan, dan *mengket rumah mbaru* (masuk rumah baru), begitu juga halnya dengan *cipera*. Begitu juga dengan *cipera* yang juga selalu disajikan pada upacara adat tujuh bulanan, kerja tahun, pesta perkawinan. Maka, dapat dikatakan bahwa kedua makanan tersebut memiliki peran penting dalam pelaksanaan adat etnis Karo. Kedua makanan tersebut selain memiliki peran yang penting dalam pelaksanaan ritual adat juga mengandung nilai-nilai filosofis berupa rasa kebersamaan dan tolong-menolong.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Kalangie, Nico S. 1985. *Makanan Sebagai Sistem Budaya: Beberapa Pokok Perhatian Antropologi Gizi*. Dalam: Ilmu-ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan, Gramedia.

Jurnal:

Minta Harsana, dkk. 2018. *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. HEJ (Home Economic Journal). Vol. 1, No.2. Oktober.

Mulya Sari Hadiati dan Muhammad Mirum Sapat Surbakti. 2021. *Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner*. Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata Vol 3, No.1, September 2021.

Septyani Emlita Sitepu dan Ardoni. 2019. *Informasi Budaya Suku Karo Sumatera Utara*. Jurnal Informasi Perpustakaan dan Kearsipan Vol.8 No.1 September 2019.

Wawancara:

Wawancara Nuria Br.Ginting, Brastagi 23 Maret 2022.

Wawancara Karmila Kaban, Kaban Jahe 24 Maret 2022.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
(Wilayah Kerja Provinsi Aceh - Sumut)

Jln. TWK. Hasyim Banta Muda No. 17, Kp. Mulia, Kec. Kuta Alam, Banda Aceh - 23123.

☎ 0651-23226 | 📠 0651-23226 | ✉ bpnbaceh@kemdikbud.go.id

🌐 <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbaseh/>