

Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner

Mulya Sari Hadiati ^{a,1,*}, Muhamad Mirum Sapat Surbakti ^{b,2}

^a Program Studi Pariwisata, Universitas Gunadarma, Depok

^b Program Studi Pariwisata, Universitas Gunadarma, Depok

¹ mulyahadiati@yahoo.com* sapatsurbakti@gmail.com

* corresponding author

ARTICLE INFO

ABSTRACT (10PT)

Article history

Received

Revised

Accepted

Keywords

Terites

Extreme Culinary

Culinary Tourism

The Batak tribe, which is divided into several tribes, is the majority population domiciled in North Sumatra Province. Including the Karo Tribe, who mostly live in Tanah Tinggi Karo. The Batak people still carry out their ancestral cultural traditions. In traditional ceremonies of the Karo Tribe, food is an important part. There are foods that are only available at traditional ceremonies. Karo's typical cuisine is unique in terms of the use of ingredients, it can even be said to be extreme. One of them is terites, grass contained in the stomach of cows. Terites already qualifies as a culinary tourism attraction, but the taste is bizarre. This is the problem in this study. The purpose of this research is to find out whether terites as extreme culinary can be accepted by the tastes of the non-Karo people. This scientific writing uses the journal review method, namely reviewing several previous journals, theses and hedonic test. To find out the level of preference of non-Karo people towards terites, a hedonic test was carried out on four trained panelists who live in Jakarta. Hedonic test results: taste, appearance, and texture are acceptable. However, a scent that too pungent is unacceptable.

1. Pendahuluan

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 *Cipera* (masakan berkuah berisi ayam dengan tepung jagung khusus yang

disebut tepung *cipera*) 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 *terites*, yaitu rumput yang masih berada di dalam lambung sapi (Azhari).

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.

2. Konsep Teoritis

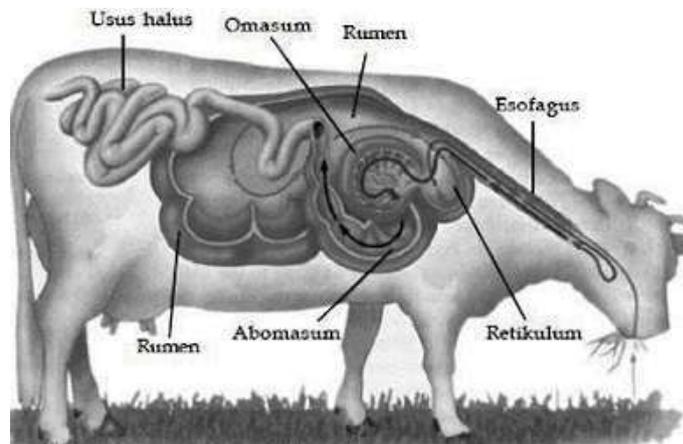
2.1. Pengertian Terites

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 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 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 *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 *terites* adalah sup hijau, karena berwarna hijau dari sari *terites* dan daun singkong.



Gambar 2.1 Proses pencernaan rumput pada sapi.

Sumber: fredikurniawan.com

2.2. Pengolahan *Terites*

2.2.1. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan *Terites*

- *Terites*

Rumput yang terdapat di dalam perut besar sapi. Cara pengambilan *terites* adalah saat sapi sudah disembelih, lalu *terites* diambil dari bagian lambung sapi.

- Tulang sapi

Tulang dari sapi saat direbus akan memberikan cita rasa gurih pada masakan.

- Daging giling

Daging sapi merupakan sumber protein bermutu tinggi karena mampu menyumbangkan asam amino esensial lengkap. Selain mengandung protein tinggi, daging sapi segar merupakan pangan bergizi tinggi. Kandungan nutrisi daging segar adalah 75% air, 19% protein, dan 2,5% lemak (Syamsir, 2008 dalam Raharjo, 2010). Untuk memperoleh daging giling, bagian daging dimasukkan ke dalam mesin penggiling daging. Daging yang sudah digiling, menurut Soputan (2004) memiliki kandungan air lebih tinggi dibanding daging iris, karena perlakuan saat proses penggilingan mengakibatkan air terurai keluar.

- Santan

Daging kelapa parut yang diperas meski tanpa penambahan air, akan menghasilkan cairan berwarna putih yang disebut santan. Semakin banyak jumlah cairan yang dicampurkan ke dalam daging kelapa parut saat pemerasan, akan memberikan tekstur yang lebih encer. Santan kental atau santan encer akan sangat memengaruhi cita rasa makanan, maka tingkat kepekatan santan harus disesuaikan dengan kebutuhan dan jenis makanannya. Peranan santan dalam produk sangat penting, karena berfungsi sebagai penambah aroma, flavor, cita rasa, sumber gizi, dan memperbaiki tekstur suatu bahan pangan.

- Daun Jeruk Purut

Jeruk purut dengan nama latin *Citrus hystrix D. C.* memiliki permukaan kulit tidak mulus dan terdapat lekukan-lekukan. Air perasan jeruk purut tidak banyak dimanfaatkan dalam masakan karena cita rasanya cenderung agak getir, namun justru daunnya yang lebih sering dipakai. Daun jeruk purut memberi aroma khas pada masakan. Agar aroma daun jeruk terasa kuat, daun jeruk diiris-iris atau disobek dan dibuang tulang daunnya.

- Serai

Serai banyak tumbuh alami di negara beriklim tropis, merupakan tumbuhan yang masuk ke dalam famili rumput-rumputan. Serai memiliki aroma yang kuat, harumnya menyerupai jeruk lemon, maka disebut *lemongrass* dalam bahasa Inggris. Terdapat dua jenis tanaman serai yang tumbuh di Indonesia, yaitu serai dapur (*Cymbopogon citratus*) dan serai wangi (*Cymbopogon nardus L.*). Serai termasuk jenis tanaman rimpang, akarnya besar dan berserat. Batang serai bergerombol dan berumbi, teksturnya lunak dan berongga. Bagian pangkal serai lebih lunak, yang digunakan untuk masakan. Cara penggunaannya dengan dimemarkan agar mengeluarkan aroma yang kuat. Aroma serai yang khas sering digunakan dalam masakan Asia, seperti Indonesia, Vietnam dan Thailand (<http://cybex.pertanian.go.id/artikel/92677/tanaman-serai-dan-manfaatnya/>)

- Cabai Rawit Hijau

Beberapa daerah di Indonesia memiliki sebutan khas untuk cabai rawit dengan nama ilmiah *Capsicum frutescens L.*, bahasa Jawa menyebut *cengis*, *mengkreng* atau *cempling*. Di daerah Jawa Barat menyebutnya *cegek*. *Lada limi* dan *pentek* adalah sebutan cabai bagi orang Nias dan Gayo. Cabai rawit mengandung vitamin yang tinggi dan bermanfaat untuk kesehatan. Manfaat cabai pada masakan selain membumbui masakan menjadi pedas sedap, sensasi rasa pedasnya dapat meningkatkan nafsu makan. Varietas cabai rawit terdiri dari cabai rawit kecil, cabai rawit hijau, dan cabai rawit putih. Cabai rawit hijau terasa lebih *langu* dibanding cabai rawit merah (Umah, 2012).

- Bawang Putih

Bawang putih (*Allium sativum L.*) termasuk tanaman umbi, bagian umbi inilah yang dimanfaatkan sebagai bumbu. Masakan Indonesia banyak menggunakan bawang putih, baik diolah menjadi bumbu halus, bumbu iris, maupun dicincang. Bawang putih memberikan cita rasa gurih.

- Bawang Merah

Bawang merah (*Allium cepa L.*) merupakan bahan bumbu paling utama dalam masakan Indonesia, karena hampir semua masakan Indonesia menggunakannya. Bawang merah termasuk tanaman umbi berlapis, dapat dilihat lapisan berwarna ungu ketika bawang merah diiris atau dipotong.

- Kayu Batang Sikam

Bentuknya menyerupai kayu manis, bagian kayu sikam yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan adalah kulit batang kayu. Digunakan dalam beberapa masakan khas suku Batak.

- Asam Patikala

Asam patikala, atau asam cikala, atau kincung adalah bagian buah dari tanaman kecombrang atau rias. Semua bagian kecombrang, yaitu batang, bunga hingga buahnya dimanfaatkan dalam membumbui masakan. Tanaman ini memberikan cita rasa dan aroma yang sangat khas pada masakan. Sering digunakan dalam masakan Batak dan beberapa masakan Sunda.

- Kunyit

Kurkuma domestica Val. adalah nama Latin dari kunyit, termasuk tanaman rimpang. Kandungan zat pigmen kurkuminoid pada kunyit yang memberikan warna jingga atau kuning pada masakan. Aroma kunyit dapat menghilangkan aroma amis pada masakan bahari. Cara penggunaan kunyit dihaluskan bersama bumbu lainnya. Sebaiknya sebelum dihaluskan, kunyit dibakar terlebih dulu, agar cita rasa masakan tidak berbau *langu*.

- Jahe
Zingiber Officinale Roscoe atau jahe, memiliki citarasa pedas ‘panas’ menyegarkan. Termasuk dalam keluarga tanaman rimpang atau akar. Bagian rimpang ini yang digunakan Seringkali digunakan dalam masakan protein seperti ikan, ayam, dan daging. Manfaatnya dapat menyamarkan rasa amis pada masakan. Jahe dapat langsung dihaluskan bersama bumbu, dapat juga hanya dimemarkan.
- Lengkuas
Lengkuas atau laos mempunyai rimpang keras, berserat kasar dan beraroma khas. Penggunaannya dapat dimemarkan, diparut atau dihaluskan bersama bumbu-bumbu lain.
- Daun Singkong
Umbi singkong merupakan sumber bahan pokok ketiga di Indonesia. Daunnya selain dimanfaatkan sebagai bahan sayuran, juga dapat digunakan sebagai pewarna hijau alami.
- Jeruk Nipis
Jeruk nipis memiliki rasa asam yang kuat dan sangat khas, sehingga sering dimanfaatkan sebagai perisa minuman dan makanan. Aroma asam yang tajam ini dapat mengurangi aroma amis pada daging ayam dan ikan.
- Kemiri
Termasuk tanaman keras, pohon kemiri dapat tumbuh hingga setinggi 15-25 meter. Kemiri muda berwarna hijau, saat sudah tua warnanya berubah menjadi coklat dan berkeriput. Buah kemiri saat sudah tua akan jatuh sendiri, di dalamnya terdapat biji berbentuk bulat dengan alur berwarna putih kekuningan dan berkulit keras. Manfaat kemiri dalam masakan dapat memberi rasa gurih dan mengesankan kuah keruh seperti bersantan, maka bagi orang yang menghindari makanan bersantan dapat menggunakan kemiri sebagai pengganti santan. Sangrai kemiri lebih dulu sebelum dimasak agar masakan bercita rasa lebih gurih.
- Gula Pasir
Gula pasir berasal dari tanaman tebu, mengandung 98-99% sukrosa. Memberi rasa manis pada masakan, kue, dan minuman. Pembubuhan sejumlah gula pasir pada masakan akan menyeimbangkan rasa asin dari garam, sehingga menjadi gurih.
- Garam
Garam sebagai pemberi rasa asin digunakan dalam semua masakan, beberapa jenis minuman dan kue. Diperoleh dari hasil penguapan air laut. Selain pemberi rasa asin, garam bermanfaat mendorong kerja ragi dalam adonan roti menjadi mengembang dengan maksimal, menjaga kandungan mineral sayuran agar tidak larut dalam air, dan berfungsi sebagai pengawet makanan, seperti acar.

2.2.2. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Terites

- Baskom
Digunakan sebagai wadah bahan-bahan. Baskom dalam beberapa ukuran untuk semua bahan-bahan berupa bumbu, tulang, daging giling, dan sayur daun singkong.
- Saringan
Untuk menyaring dan meniriskan *terites* yang sudah dicuci.
- Pisau
Untuk mengupas dan memotong bumbu.

- Ulekan/*Blender*
Untuk menghaluskan bumbu-bumbu.
- Periuk tanah
Wadah untuk memasak di atas kompor. Periuk dapat digantikan oleh panci.
- Kompor
Api yang terdapat dalam kompor berfungsi untuk mematangkan makanan.
- Centong Sayur
Untuk mengaduk masakan berkuah dan mengambil kuah sayuran.
- Mangkuk Saji
Sebagai wadah penyajian Pagit-pagit yang siap disantap.

2.2.3. Cara Pembuatan Terites

- Bumbu-bumbu, yaitu bawang merah, bawang putih, cabai rawit hijau, kunyit, jahe, dan kemiri dihaluskan dengan menggunakan ulekan atau *blender*.
- *Terites* diletakkan dalam baskom, ditambahkan 0,5 liter air, lalu diperas hingga airnya keluar. Sisihkan ampas *terites*.
- Air perasan *terites* disaring dengan saringan santan. Dituangkan ke dalam panci, lalu dimasak dengan api yang tidak terlalu besar.
- Daging giling dan tulang sapi dimasukkan ke dalam panci berisi sari *terites*, kemudian diaduk dan dimasak sampai daging lunak.
- Ditambahkan bumbu yang sudah dihaluskan beserta daun jeruk, serai yang sudah dimemarkan, kulit batang sikam, lengkuas yang sudah dimemarkan dan asam patikala yang sudah dimemarkan. Bubuhi garam dan gula, lalu diaduk hingga merata.
- Setelah bumbu matang dan tidak berbau *langu*, daun singkong dimasukkan bersama santan.
- Aduk terus sambil dengan gerakan menimba-nimba, agar santan tidak pecah.
- Masak hingga daun singkong empuk. Diangkat. Siap disajikan.

2.3. Kuliner Ekstrim

Definisi kata kuliner menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) berhubungan dengan masak memasak. Sedangkan dalam Virna. N, 2007:2 disebutkan kata kuliner berasal dari bahasa Latin *culinarius* yang berarti sesuatu yang berhubungan dengan masak memasak atau dapur. Istilah kuliner bersumber dari produk yang berhubungan dengan masak memasak atau gastronomi sehingga kuliner dapat diserap sebagai *a given practice of consumption*, atau praktek konsumsi yang berbasis pada makanan/hidangan.

Dikatakan oleh Simanjuntak (2012) dalam Widiastuti 2013 kuliner ekstrim memang tidak lazim dikonsumsi, namun bukan berarti tidak layak dikonsumsi. Hal tersebut disebabkan sebagian besar masyarakat di daerah tertentu tidak terbiasa mengonsumsi makanan tersebut. Sebagai contoh, di Jawa daging tikus, daging monyet, dan daging anjing tidak lazim dikonsumsi, maka makanan-makanan tersebut dikategorikan sebagai makanan ekstrim bagi masyarakat Jawa. Sedangkan di Manado, makanan tersebut tidak dikatakan ekstrim, karena terbiasa dikonsumsi oleh masyarakat Manado.

2.4. Daya Tarik Wisata

Cooper dkk (1995:81) mengemukakan, salah satu komponen yang harus dimiliki oleh sebuah objek wisata, yaitu Atraksi (*Attraction*), seperti alam yang menarik, kebudayaan daerah yang menawan, dan seni pertunjukan. Undang-undang No. 10 Tahun 2009 menguraikan objek dan daya tarik wisata sebagai segala sesuatu yang menjadi sasaran wisata. Objek dan daya tarik wisata yang dimaksud adalah:

- Segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.
- Daerah tujuan pariwisata yang selanjutnya disebut destinasi pariwisata adalah kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan.

2.5. Wisata Kuliner

Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Sehingga pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung dengan berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, dan Pemerintah Daerah (UU RI No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata).

Kata wisata kuliner berasal dari bahasa Prancis, yaitu *voyages culinaires* atau dalam bahasa Inggris yaitu *culinary travel* yang artinya perjalanan wisata yang berkaitan dengan masak-memasak. Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*International Culinary Tourism Association/ICTA*), wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Wisata kuliner menjadi bagian penting industri pariwisata, bermunculan terminologi selain wisata kuliner, seperti wisata gastronomi, wisata mencicipi, dan wisata makanan.

3. Method

3.1 Ulasan Jurnal

Metode penelitian ini dilakukan dengan mengulas jurnal-jurnal dan skripsi terdahulu yang memiliki kesamaan permasalahan, pembahasan atau teori.

Tabel 3.1 Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Judul	Rumusan Masalah
1.	Yachinta Azhari (2012)	Terites: Makanan Tradisional Unik Masyarakat Batak Karo Di Provinsi Sumatera Utara.	Apakah terites?
2.	Rini Widiastuti (2013)	Motivasi Penikmat Kuliner Ekstrim di Kabupaten Bantul	Apa motivasi konsumen menikmati kuliner ekstrim yang dapat dijadikan sebagai informasi untuk mengembangkan potensi pariwisata alternatif (wisata kuliner) yang ada di Kabupaten Bantul
3.	Rio Petra (2016)	Makanan Khas Batak Karo dalam <i>Food Photography</i>	1. Bagaimana cara membuat karya foto makanan khas Batak Karo yang keberadaannya sudah mulai hilang?

			2. Bagaimana mewujudkan makanan khas Batak Karo dalam bentuk karya <i>food photography</i> ? 3. Bagaimana cara membuat foto makanan khas Batak Karo dengan penataan yang menggugah selera?
4.	Muhamad Mirum Sapat Surbakti (2020)	Analisis Penerapan Pembuatan Makanan Khas Karo	Bagaimana cara pembuatan dan komposisi dari makanan <i>terites</i> (Sup Hijau) tradisional khas Karo ?

3.2 Uji Hedonik

Makanan *terites* yang unik dan tidak lazim ini perlu diuji rasa untuk mengetahui apakah dapat diterima oleh wisatawan, atau masyarakat di luar suku Karo. Maka diterapkan uji hedonik. Uji hedonik atau disebut juga uji kesukaan merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan oleh seseorang atau beberapa orang panelis dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen terhadap suatu produk tertentu. Panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidaksukaan. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Skala penilaian hedonik meliputi kurang, cukup, baik, dan sangat baik.

Uji hedonik terhadap *terites* meliputi warna, aroma, dan tekstur. Adapun syarat dalam uji hedonik adalah sampel, panelis, dan pernyataan respon melalui kuesioner. Panelis adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subjektif maupun objektif.

Peneliti menggunakan tiga orang panelis terlatih, yaitu terdiri dari *chef* dan dosen ahli. Para panelis diminta untuk mencicip dan memberi penilaian mengenai rasa, penampilan/warna/tekstur dan aroma *terites*. Hasil penilaian para panelis ditulis dalam sebuah kuesioner yang dibuat oleh peneliti.

Tabel 3.1 Penilaian Makanan Trites (*Sop Hijau*)

No	Penilaian	1	2	3	4	Keterangan
1	Rasa					
2	Penampilan/Warna					
3	Tekstur					
4	Aroma					

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik
- 4 : Sangat Baik

3.3. Metode Analisis Data

Analisis data menggunakan deskriptif kualitatif yaitu analisis tidak dilakukan dengan perhitungan statistika. Metode kualitatif lebih menekankan pada pengamatan fenomena dan lebih meneliti ke substansi makna dari fenomena tersebut. Analisis dan ketajaman penelitian kualitatif sangat terpengaruh pada kekuatan kata dan kalimat yang digunakan. Oleh karena itu, Basri (2014)

menyimpulkan bahwa fokus dari penelitian kualitatif adalah pada prosesnya dan pemaknaan hasilnya. Perhatian penelitian kualitatif lebih tertuju pada elemen manusia, objek, dan institusi, serta hubungan atau interaksi di antara elemen-elemen tersebut, dalam upaya memahami suatu peristiwa, perilaku, atau fenomena (Mohamed, Abdul Majid & Ahmad, 2010 dalam Surbakti, 2020). Analisis deskriptif meliputi preferensi *chef* dan dosen terhadap terites.

4. Pembahasan

4.1. Mengolah Terites

Pengolahan *terites* diperlukan berbagai macam bumbu, bertujuan untuk mengurangi rasa pahit. Ada perbedaan penggunaan bahan dalam setiap resep, namun ada bahan yang pasti digunakan, yaitu santan dan daun singkong.

Tabel 4.1 Resep Sup Hijau

No	Nama Bahan	Jumlah (Ukuran)	Gambar
1	<i>Terites</i>	2 kg	
2	Tulang sapi	1 kg	
3	Daging cincang	½ kg	
4	Kelapa	2 butir	
5	Daun jeruk purut	5 lembar	
6	Serai	5 batang	
7	Cabe rawit hijau	2 gram	
8	Bawang putih	8 siung	
9	Bawang merah	8 siung	
10	Kulit kayu sikam (<i>Bischofia javanica</i> Blume)	5 ruas Jari	
11	Asam patikala	15 buah	
12	Kunyit	1 ruas Jari	
13	Jahe	1 ruas Jari	
14	Lengkuas	1 ruas Jari	
15	Daun singkong	2 ikat	

16	Jeruk nipis	1 buah	
17	Kemiri	15 butir	
18	Gula	Secukupnya	
19	Garam	Secukupnya	

Sumber Resep: Surbakti, 2020



Terites atau Sup Hijau

Sumber: Surbakti, 2020

4.2 Hasil Uji Hedonik

Untuk mengetahui tingkat kesukaan orang bukan suku Karo terhadap olahan *terites*, peneliti menunjuk empat panelis terlatih yang berdomisili di Jakarta. Peneliti membuat Sup Hijau dari *terites*, kemudian diujicobakan kepada para panelis.

A. BIODATA RESPONDEN

Tabel 4.2 Penguji Makanan Tradisional Khas Karo Trites

No	Nama Responden	Deskripsi
1	Michael Khrisna Aditya, SST.Par, M.Par	Koordinator Kelompok Berpengalaman dengan sejarah yang ditunjukkan bekerja di industri perhotelan. Terampil dalam Katering, Makanan & Minuman, Pelatihan, Manajemen Hotel, dan Kuliah. Profesional pengembangan bisnis yang kuat dengan gelar Master of Tourism (M.Par) yang fokus pada Perhotelan dan Pariwisata dari Institut Pariwisata Trisakti.
2	Syaltut, M. Par	Coordinator Groups of Subjects F&B Service and Lecturer at Trisakti Institute of Tourism
3	Chef Alifatqul Maulana, SST, M.Par	Asisten Ahli (Instructor) di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
4	Chairul Salim, SST.Par, M.Par	Asisten Ahli (Instructor) di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

A. Angket Penilaian Makanan

No	Penilaian	1	2	3	4	Keterangan
----	-----------	---	---	---	---	------------

1	Rasa			√		Rasa bumbunya sangat tajam
2	Penampilan/Warna				√	Penampilannya seperti sayur pada umumnya
3	Tekstur			√		
4	Aroma				√	Aromanya kuat
Panelis I : Michael Khrisna Aditya SST., M.Par						

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik
- 4 : Sangat Baik

Dari tabel 4.3 penilaian Panelis I terhadap *terites*, bumbu terasa sangat tajam, maka panelis menyarankan untuk mengurangi bumbu agar tidak terlalu tajam. Meski memang alasan penggunaan bumbu yang banyak ditujukan agar cita rasa pahit dari *terites* dapat disamarkan. Penampilan masakan terlihat sangat baik, karena sama dengan sayuran pada umumnya. Tekstur sayuran baik, dan aromanya sangat tajam.

Tabel 4.3

No	Penilaian	1	2	3	4	Keterangan
1	Rasa				√	Sudah sangat baik karena rasanya unik
2	Penampilan/Warna			√		Perlu dipertimbangkan lagi penampilan dan warna agar lebih menarik lagi
3	Tekstur			√		Sudah cukup baik
4	Aroma			√		Aroma terlalu kuat karena tidak semua orang suka
Panelis II : Syaltut, M.Par						

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik
- 4 : Sangat Baik

Dari tabel 4.3 panelis pencicip *terites* adalah Syaltut, M.Par dari STP Trisakti, komentar yang diberikan sangat baik karena rasanya unik. Saran yang diberikan adalah agar penampilan dan warna perlu dipertimbangkan agar lebih menarik sehingga banyak orang yang tertarik untuk mencoba makanan khas Karo ini. Aromanya terlalu kuat karena tidak semua orang suka dengan aroma dari bumbu dan bahan utama makanan tradisional khas Karo.

Tabel 4.4 Penilaian Trites

No	Penilaian	1	2	3	4	Keterangan
1	Rasa			√		-
2	Penampilan/Warna		√			Terlalu berminyak
3	Tekstur			√		Kualitas daun singkong dan daging sapi baik
4	Aroma	√				Aroma daging sapi terlalu kuat
Panelis III : Chef Alifatqul Maulana, SST, M.Par						

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik
- 4 : Sangat Baik

Dari tabel 4.4 di atas respon Panelis III mengenai makanan tradisional khas Karo *terites* memiliki rasa sudah baik, penampilan terlalu berminyak yang dihasilkan dari lemak daging sapi, tekstur sudah baik karena kualitas daun singkong dan daging sudah baik dan aroma yang dihasilkan terlalu bau daging sapi.

Tabel 4.5 Penilaian Terites

No	Penilaian	1	2	3	4	Keterangan
1	Rasa			√		Rasanya unik, cocok di lidah
2	Penampilan/Warna			√		Penampilan sudah baik
3	Tekstur		√			Dagingnya cukup lembut
4	Aroma	√				Bau terlalu kuat
Panelis IV : Chairul Salim, SST.Par, M.Par						

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik
- 4 : Sangat Baik

Dari tabel 4.5 menjelaskan Panelis IV menyatakan rasanya unik dan cocok di lidah, penampilan warna sudah baik, tekstur cukup, namun aromanya kurang karena bau terlalu kuat.

4.3 Analisis Data

Analisis dari hasil uji hedonik atau uji kesukaan yang dilakukan oleh empat panelis ahli terhadap *terites* dirangkum sebagai berikut:

1. Rasa: Tiga panelis menilai baik, dan satu penilaian dari satu panelis sangat baik. Dapat dikatakan, rasa *terites* dapat diterima, karena penilaian yang diberikan adalah baik dan sangat baik.
2. Penampilan: Satu panelis mengatakan penampilan *terites* sangat baik, dua panelis mengatakan baik, dan hanya satu panelis menilai cukup. Dapat dikatakan bahwa penampilan *terites* dapat diterima karena tidak ada yang memberikan penilaian kurang.
3. Tekstur: Tiga panelis memberikan penilaian baik untuk tekstur *terites*, dan satu panelis mengatakan cukup. Dapat dikatakan, tekstur *terites* dapat diterima, karena tidak ada yang memberikan penilaian kurang.
4. Aroma: Dua panelis menilai aroma kurang, satu panelis menilai baik, dan satu panelis mengatakan aromanya sangat baik. Dapat dikatakan aroma *terites* kurang dapat diterima, karena dua panelis mengatakan aromanya kurang.

5. Penutup

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji hedonik pada *terites* yang dilakukan oleh empat panelis terlatih, *terites* atau Sup Hijau kuliner khas suku Karo dapat diterima.

5.2. Saran-Saran

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

1. Untuk mengurangi aroma *terites* yang sangat tajam dan kurang dapat diterima, disarankan untuk diberi tambahan bumbu atau bahan.
2. *Terites* masih sangat tidak dikenal masyarakat di luar Karo, maka perlu dilakukan upaya untuk memperkenalkan *terites*. Hal ini dapat dijadikan sebagai bahan penelitian lebih lanjut.

Referensi

Jurnal:

Azhari, Yachinta (2012). *Terites: Makanan Tradisional Unik Masyarakat Batak Karo di Provinsi Sumatera Utara*.

Sasongko, Ibnu, Setiawan, Arief, S.Purnama, Yulianus. *Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Sepanjang Koridor Jalan Soekarno Hatta, Kota Malang*

Suryono, Chondro. Ningrum, Lestari. Rosalina Dewi, Triana (2018). *Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*.

Syarifuddin, Didin, M. Noor, Chairil, Rohendi, Acep (2018). *Memaknai Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung*.

Widiastuti, Rini (2013). *Motivasi Penikmat Kuliner Ekstrim di Kabupaten Bantul*.

Skripsi:

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)

Modul:

Muhsin. I Ketut (2016). Daya Tarik Wisata (Mata Kuliah: Pemanduan Wisata Alam dan Ekowisata)

Website:

Administrator (2019). Pagit-pagit, Soto Khas Karo:
<https://indonesia.go.id/ragam/kuliner/ekonomi/pagit-pagit-soto-khas-karo>