

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Suku Karo merupakan suku yang mendiami dataran tinggi karu, Sumatera Utara, Indonesia. Suku ini salah satu suku terbesar di Sumatera Utara. Nama suku ini dijadikan sebagai salah satu nama Kabupaten di wilayah yang mereka diami yaitu Kabupaten Karo atau lebih dikenal dengan Tanah Karo. Wilayah yang beriklim sejuk dengan suhu udara 16°C sampai 27°C dengan luas wilayah 2127,3 km². Dalam literatur antropologi, suku Karo membagi wilayah aslinya menjadi tiga, yaitu suku Karo di Kabupaten Tanah Karo, suku Karo di kabupaten Langkat dan Deli Serdang, dan suku Karo di Kabupaten Dairi. Masyarakat Karo lebih akrab mengatakan daerah mereka “Taneh Karo (Tanah Karo)” (Tarigan, 2011). Suku Karo memiliki tradisi dalam memulai pembicaraan, tradisi tersebut disebut ertutur. Suku Karo memiliki ciri yang membedakannya dengan suku lain, diantaranya marga, bahasa, pakaian adat yang identik dengan warna merah, adat istiadat, kepercayaan, dan rumah adatnya (Sibero, 2017).

Kabupaten Karo merupakan salah satu dari banyak kabupaten yang mengedepankan sektor pertanian sebagai salah satu pilar ekonomi daerah selain dari sektor pariwisatanya. Kabupaten Karo memiliki daerah pertanian yang sangat luas yang ditanami berbagai macam jenis komoditas tanaman, antara lain hortikultura seperti wortel, kentang, pisang dan kol, komoditas tanaman pangan seperti padi, dan jagung, tanaman keras seperti alpukat, jeruk, dan kemiri, maupun tanaman perkebunan, seperti kopi, vanili dan kakao, dan tembakau.

Kabupaten Karo memiliki objek wisata yang bisa dikunjungi diantaranya Bukit Gundaling, Pasar buah, Desa Lingga, Air Terjun Sipiso-piso dan Bukit Kubu (Nurlisa Ginting, N Vinky Rahman, Achmad D Nasution, 2017). Selain objek wisata Kabupaten Karo memiliki aneka ragam kuliner yang dapat dinikmati,

mulai dari makanan halal dan non halal seperti Babi panggang karo (BPK), Nurung tangas-tangas, Cincang bohan, Kidu-kidu, Lemang, Tasak telur, Trites, Gule kuta-kuta, dan manuk getah. Kabupaten Karo memiliki kue tradisional yang khas, seperti Cimpa unung-unung, Cimpa matah, Cimpa tuang, Gulame, Lemet, dan Cimpa jambe. Makanan tradisional Karo memiliki daya tarik yang sangat tinggi bagi masyarakat, dikarenakan rasa dan cara pembuatannya yang diteruskan secara turun temurun, serta pembuatan masakan tradisional Karo diolah dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan di Tanah Karo dan bahan utamanya seperti bumbu merah, bumbu kuning, dan bumbu putih. Kue tradisional Karo sendiri bahan utamanya yaitu tepung beras dan gula aren.

Bumbu merupakan bahan-bahan yang sengaja ditambahkan kedalam masakan untuk memperoleh cita rasa pada makanan yang khas, sehingga menggugah selera makan (Tobing & Hadibroto, 2015). Bumbu tradisional Karo merupakan salah satu jenis bumbu yang paling banyak macamnya, sehingga menyediakan banyak bentuk dan rasa. Rasa bumbu pada tradisional Karo pada umumnya pedas, asin dan gurih. Kebanyakan masyarakat Karo tidak menyukai makanan yang manis. Bumbu Karo banyak menggunakan rempah-rempah yang membuat makanan tersebut rasanya semakin enak dan wangi ketika dimasak. Bumbu Karo sebagai bumbu tradisional dapat meningkatkan cita rasa makan yang lezat. Bumbu Karo adalah salah satu bumbu tradisional dari Sumatra Utara yang terkenal akan kelezatannya. Bumbu ini terdiri dari berbagai bahan, seperti cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, andaliman dan kunyit, yang dihaluskan. Bumbu Karo dapat meningkatkan cita rasa makanan, terutama pada masakan ikan.

Bumbu kuning merupakan bumbu campuran dari bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit, dan ditambahkan dengan cabai merah. Selain itu bumbu tambahan aromatik yang dipakai bervariasi mulai dari jintan dan mesoyi untuk bumbu gulai, ketumbar untuk bumbu kare. Dalam hal ini sereh, daun salam, lengkuas, serta jeruk purut juga digunakan untuk menambah aroma wangi pada masakan. Selain olahan bumbu gulai dan kare, bumbu ini dapat

digunakan untuk olahan masak kuah kuning, dan bumbu ayam goreng (Kamiko, 2016).

Rempah-rempah yang dipakai masyarakat Karo termasuk rempah-rempah yang sulit di temui di luar provinsi Sumatra Utara, seperti andaliman yang hanya ada di dataran tinggi Sumatra Utara. Acem patikala yang berbuah dari bunga kecombrang yang juga termasuk sangat sulit di dapatkan di luar provinsi Sumatra Utara. Makanan khas Karo ini memang layak disukai. Makanan tradisional Karo dapat disuguhkan dalam berbagai kesempatan, mulai dari arisan, acara keluarga hingga menjadi makanan utama dalam pesta pernikahan. Tanah Karo terkenal dengan beberapa jenis rempah-rempahnya, antara lain asam cekala, asam gelugur, bunga kecombrang, dan andaliman.

Salah satu masakan tradisional khas Kabupaten Karo adalah ikan tangas-tangas yang berasal dari bahasa Karo yaitu nurung bahasa Karo, dalam bahasa Indonesia “ikan”, dan tangas-tangas bahasa Karo, dalam bahasa Indonesia “arsik”. Ikan tangas-tangas biasa dipakai masyarakat Karo yaitu ikan nila ataupun ikan mas yang merupakan makanan dari ikan tawar dan memiliki rasa pedas, asin, dan asam, karena diolah dengan cabai, bawang putih, andaliman, jahe, kunyit, kemiri, sereh, asam cekala, bunga kecombrang, asam gelugur, garam, dan daun jeruk sehingga memiliki rasa yang enak. Dalam penelitian ini penulis mengganti ikan mas ataupun ikan mujair dengan menggunakan ikan gurame, karena ikan gurame memiliki tekstur daging yang lembut dibandingkan dengan ikan mujair dan ikan mas. Duri ikan gurame jauh lebih sedikit dari pada ikan mujair dan ikan mas.

Ikan gurame salah satu jenis ikan tawar yang sudah lama dibudidayakan dan dikonsumsi masyarakat karena rasa dagingnya yang lezat sehingga memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Produksi ikan gurame di Indonesia dari tahun 2000 hingga 2007 cenderung meningkat dari tahun ke tahun. Tahun 2007 produksi ikan gurame mencapai 31.600 ton (Ditjen Perikanan Budidaya, 2007). Ikan gurame memiliki komposisi kimia yang bagus untuk dikonsumsi meliputi kadar air, abu, protein dan lemak.

Tabel 1.1 Komposisi kimia ikan gurame pada berbagai ukuran

Komposisi Kimia (%)	Ikan Gurami Kecil	Ikan Gurami Sedang	Ikan Gurame Besar
Kadar air	75,48 ± 0,28	74,62 ± 0,08	72,96 ± 0,05
Kadar abu	1,03 ± 0,08	0,95 ± 0,05	0,90 ± 0,01
Kadar protein	18,71 ± 0,13	18,93 ± 0,01	20,67 ± 0,28
Kadar lemak	2,21 ± 0,04	2,43 ± 0,08	2,79 ± 0,42

Sumber : *Akuatik-Jurnal Sumber Daya perairan vol 4 No.1 Tahun , 2010*

Keterangan :

Kecil = Berat 350 g dan panjang 28 cm

Sedang = Berat 650 g dan panjang 33 cm

Besar = Berat 100 g dan panjang 37 cm

Ikan tangas-tangas merupakan salah satu jenis ikan yang banyak terdapat diperairan Indonesia. Namun, potensi makanan dari ikan ini masih kurang dimanfaatkan dan belum banyak dikenal dikalangan masyarakat. Padahal, ikan tangas-tangas memiliki daging yang enak dan kaya akan protein.

Pembuatan ikan tangas-tangas terbilang unik dan mudah, karena proses pembuatannya dengan cara di *simmering* sampai airnya mengering menggunakan wajan yang di alasi dengan batang sereh dibawahnya. Selain ikan dan rasanya yang enak, serta cara pembuatannya yang terbilang unik dan mudah, pada umumnya ikan tangas-tangas sendiri memiliki warna yang sangat menarik seperti kuning kemerahan, serta memiliki isian pelengkap sayur seperti kacang panjang, daun jeruk, bunga kecombrang, daun kucai dan asam gelugur sehingga membuat rasa ikan tangas-tangas ini semakin enak. Cabai, bawang

putih, andaliman, asam cekala, kunyit, jahe, kemiri, sereh, dan garam

merupakan bahan utama pembuatan ikan tangas-tangas. Selain rasanya yang pedas, asam, dan asin dan tekstur dagingnya yang lembut, ikan tangas-tangas disajikan dengan nasi panas sehingga menambah cita rasa yang enak.

Tekstur dan cara pembuatan yang unik dan mudah serta rasa yang pedas, asam, dan asin membuat ikan tangas-tangas diminati dikalangan masyarakat.



Gambar 1. 1 ikan tangas-tangas

Sumber: Google 2023

Seiring dengan perkembangan zaman, masakan tradisional di Kabupaten Karo juga mengalami perkembangan. Baik dari segi cara memasak, maupun dari segi penggunaan bahan. Salah satunya seperti manuk gule kuta-kuta yang awalnya dimasak dengan kualii, sekarang banyak yang memasak manuk gule kuta-kuta dengan bambu yang dibuat seperti lemang,serta penambahan bahan pada manuk gule kuta-kuta, seperti andaliman. Namun tidak merubah rasa khas dari masakan tradisional. Tetapi lain halnya dengan dekonstruksi bumbu Karo untuk ikan tangas-tangas, yang bahan pembuatannya dan cara memasaknya sama, seperti bahan-bahannya tidak ada yang di tambahkan dan diubah sehingga masih tetap seperti resep aslinya.

Menurut leluhur adat Batak yang paham tentang ikan arsik dalam masyarakat Batak dan nurung tangas-tangas pada masyarakat Karo. Ikan arsik sering digunakan pada acara penting pada adat Batak seperti acara pernikahan, anak baru lahir, acara syukuran rumah baru, dan acara anak yang dibaptis atau acara umat kristen. Pada acara tersebut ikan arsik akan diberikan kepada pengantin dan keluarga yang mengadakan acara syukuran dengan memberikan ikan arsik yang utuh tanpa dipotong bagian tubuh ikan sebagai simbol karunia

kehidupan dalam masyarakat Batak. Sedangkan pada masyarakat Karo nurung tangas-tangas hanya dijadikan sebagai konsumsi lauk pada masakan sehari-hari. Bumbu pada ikan arsik sering digunakan pada makanan lain seperti bumbu gulai pada masakan ayam, ikan dan , bumbu kuning pada ikan naniura, dan natinombur, bumbu kuning pada mie gomak, dan lehang.

Teknik memasak dengan cara *simmering* merupakan teknik memasak bahan makanan dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan serta temperatur panas sekitar 85-96°C (Ariani dan Sutaguna, 2017). *Simmering* berguna untuk menjamin perlakuan yang lebih halus dari perlakuan *boiling*. *Simmering* digunakan untuk proses memasak yang membutuhkan waktu lama. *Simmering* dibutuhkan dalam berbagai prosedur memasak seperti pada membuat kaldu, bakso, memasak sayur, dan lauk pauk (Mulyatiningsih, 2007). Memasak ikan tangas-tangas mempunyai metode memasak yang unik dan mudah. Teknik yang digunakan yaitu *simmering* ataupun proses memasak yang membutuhkan waktu yang lama. Ikan tangas-tangas membutuhkan air kurang lebih 1.5 liter untuk merebus dalam waktu yang lama, dan memerlukan waktu kurang lebih sekitar 1-2 jam agar bumbu meresap secara sempurna ke dalam daging ikan. Setiap 10 menit sekali ikan tangas-tangas harus diperhatikan airnya supaya tidak terlalu kering yang mengakibatkan ikan gosong. Merebus ikan tangas-tangas api kompor jangan terlalu besar, jika airnya sudah mulai mengering api kompor di kecilkan supaya ikan tidak mudah gosong dan daging ikan tetap empuk. Sisihkan sedikit air dibawah ikan supaya tidak hancur saat akan diambil, dan ikan tidak terlalu kering saat dimakan. Karena yang membuat ikan tangas-tangas semakin enak dimakan dari airnya yang asam, pedas, dan sedikit asin.

Plating dan *garnish* merupakan salah satu bagian dari kompetisi pada mata pelajaran *food and beverage* yang diajarkan pada siswa perhotelan dengan tujuan memberikan berbagai keterampilan didalam menyajikan suatu hidangan agar lebih menarik dan memiliki nilai jual tinggi dari hidangan yang disajikan (Astuti et al., 2016; Febriana, 2017; Sari et al., 2014). Ikan tangas-tangas dapat di *plating* langsung dipiring yang lebar memiliki bentuk motif yang unik supaya terlihat cantik dan bagus saat ikan tangas-tangas dihidangkan. Diatas ikan

tangas-tangas *digarnish* dengan sayuran dan bumbu yang sudah dimasak secara bersamaan dengan ikan tangas-tangas supaya terlihat lebih cantik dan menarik perhatian untuk mencobanya.

Keterbatasan informasi dan pengetahuan tentang implementasi bumbu karo pada ikan tangas-tangas. Meskipun bumbu karo terkenal akan kelezatannya, namun masih terdapat keterbatasan informasi dan pengetahuan tentang implementasi bumbu karo pada ikan tangas-tangas. Beberapa masalah yang mungkin muncul yaitu bagaimana cara memasak ikan tangas-tangas dengan bumbu karo, dan sebagainya.

Dengan memanfaatkan potensi kuliner ikan tangas-tangas dan bumbu karo, maka dapat dikembangkan suatu inovasi kuliner tradisional dengan sentuhan modern. Potensi pengembangan kuliner tradisional ini dapat membuka peluang usaha dan menarik minat wisatawan untuk mencicipi kuliner khas Indonesia yang autentik. Dengan demikian, implementasi bumbu karo pada ikan tangas-tangas memiliki potensi untuk menjadi suatu hal yang menarik dan dapat meningkatkan citra kuliner Indonesia dikancah global. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait implementasi bumbu karo pada ikan tangas-tangas dan cara memasaknya.

Penulis mengimplementasikan bumbu Karo pada ikan tangas-tangas karena ingin mengangkat makanan tradisional menjadi luas. Sejauh ini implementasi bumbu Karo pada ikan tangas-tangas untuk dijadikan sebagai masakan tradisional belum ada dikembangkan, serta kandungan komposisi kimia yang terdapat pada ikan gurame sangatlah bagus untuk dikonsumsi. Harga dari ikan gurame tidak terlalu mahal dibandingkan dengan ikan lainnya. Untuk itu penulis mengangkat implementasi bumbu Karo pada ikan tangas-tangas untuk meneliti bagaimana daya terima masyarakat terhadap ikan tangas-tangas dengan menggunakan bumbu Karo sebagai bumbunya. Sesuai dengan penjelasan diatas maka penulis mengangkat **“Implementasi Bumbu Karo pada Ikan Tangas- Tangas”** sebagai judul penelitian.