

Pemahaman Masyarakat Karo terhadap Rires Sebagai Pengetahuan Tradisional di Desa Laumeciho

Sari Sesilia Depari, Bella Natasiya, Febiola Br Sembiring, Reh Bungana
Perangin-angin, Parlaungan Gabriel Siahaan

Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Medan, Medan, Indonesia
febiolasembiringmeliala@gmail.com

ABSTRACT

Traditional knowledge, as the core of this research, refers to cultural heritage in the form of systems of knowledge, creativity and innovation that have been passed down from one generation to the next in the Karo tribal community. This research examines the traditional knowledge of the Karo tribal community regarding rieres (lemang) food in Laumeciho Village, as well as how this knowledge is passed down from generation to generation and how social, economic and environmental changes influence the understanding and practice of this traditional knowledge. The research method used is descriptive qualitative research with data collection techniques through interviews, observation and documentation. It is hoped that the results of this research will provide a deeper understanding of the role of rieres food in the culture and identity of the Karo people as well as contribute to the preservation of culture and traditional knowledge in various communities throughout the world. The resource persons in this research were the Karo community at the research location which was conducted in Laumeciho Village, Tanah Pinem District.

Keywords: Traditional Knowledge, Rires (Lemang) Food, Karo Community

ABSTRAK

Pengetahuan tradisional, sebagai inti dari penelitian ini, merujuk pada warisan budaya berupa sistem pengetahuan, kreativitas, dan inovasi yang telah diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya dalam masyarakat suku Karo. Penelitian ini mengkaji pengetahuan tradisional masyarakat suku Karo mengenai makanan rieres (lemang) di Desa Laumeciho, serta bagaimana pengetahuan ini diwariskan dari generasi ke generasi dan bagaimana perubahan sosial, ekonomi, dan lingkungan memengaruhi pemahaman dan praktik pengetahuan tradisional tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman lebih dalam bagaimana peran makanan rieres dalam budaya dan identitas masyarakat Karo serta kontribusi bagi pelestarian budaya dan pengetahuan tradisional di berbagai komunitas di seluruh dunia. Adapun yang menjadi narasumber dalam penelitian ini adalah masyarakat karo di lokasi penelitian yang dilakukan di Desa Laumeciho Kecamatan Tanah Pinem.

Kata Kunci: Pengetahuan Tradisional, Makanan Rires (Lemang), Masyarakat Karo

PENDAHULUAN

Pengetahuan tradisional dalam bidang intelektual bersumber dari gagasan, pemikiran atau penemuan kelompok masyarakat dalam suatu negara. Ruang lingkup pengetahuan tradisional sendiri mengacu pada sastra, karya seni atau ilmu pengetahuan berdasarkan tradisi, pertunjukan, penemuan, penemuan ilmiah, desain, tanda, nama dan simbol, informasi yang dirahasiakan dan semua inovasi dan kreasi berbasis tradisi lainnya yang dihasilkan oleh aktivitas intelektual di bidang industri, ilmu pengetahuan, sastra atau seni. Ide berbasis tradisi mengacu pada sistem pengetahuan, kreativitas, inovasi, dan ekspresi budaya yang sering diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya, dianggap terikat pada suatu masyarakat atau wilayah tertentu, dikembangkan secara tidak sistematis dan terus menerus sebagai responsnya terhadap lingkungan yang berubah (Rongiyati, n.d.).

Rieres, lebih dikenal secara nasional dengan nama lemag. Rieres adalah sejenis penganan dari beras pulut ketan yang dicampur dengan santan, kunyit, garam dan lada yang dihaluskan. Dikemas dalam balutan daun pisang, kemudian dimasukkan ke dalam potongan ruas bambu untuk dipanggang dengan kayu bakar. Dalam tradisi suku Karo, yang dominan berdomisili di Sumatera Utara, Rieres dibuat dan disajikan sebagai makanan pada acara pesta syukuran setelah panen padi atau pesta rakyat ini dikenal dengan nama "Kerja Tahun. Kerja Tahun atau dalam bahasa Karo Merdang merdem adalah festival tradisional dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat Karo di seluruh wilayah Tanah Karo untuk tujuan menjaga perdamaian dan keseimbangan sosial juga membangun komunikasi dengan keluarga yang sudah lama tidak bertemu. Indonesia mempunyai banyak suku, budaya dan agama yang berbeda. Ini juga termasuk budaya keberagaman menjadikan Indonesia sebagai negara yang majemuk multikultural. Keberagaman ini muncul dari adanya kelompok multietnis yang tinggal di Indonesia. Jumlah suku bangsa yang tinggal di Indonesia saat ini berjumlah sekitar 300 suku bangsa. Setiap suku bangsa mempunyai budaya, tradisi, nilai dan norma masing-masing, terkadang dengan sama dan terkadang sama. Persamaan dan perbedaan yang terdapat pada masing-masing etnis tersebut kemudian memberikan warna tersendiri bagi Indonesia. Suku bangsa yang tinggal di Indonesia mempunyai banyak produk budaya yang diterapkan dalam kehidupan sehari-hari (Putra & Disemadi, 2022). Tidak dapat dipungkiri bahwa seiring berjalannya waktu, dengan berkembangnya kebudayaan dan pengetahuan tradisional generasi muda akibat pengaruh globalisasi dan modernisasi, tidak jarang kita melihat budaya-budaya sosial berubah atau bahkan hilang. Salah satu pengetahuan tradisional yang ada di masyarakat suku Karo. Suku Karo merupakan suku bangsa yang berasal dari Sumatera Utara. Masyarakat dan suku Karo mengembangkan dan mewariskan adat dan budaya tradisional mereka sebagai perwujudan eksistensi mereka sebagai masyarakat. Kebudayaan suku Karo mencakup banyak hal, suatu bentuk kebudayaan yang unik seperti suku lainnya termasuk makanan khas suku karo juga sangatlah unik.

Dalam konteks globalisasi dan modernisasi yang terus berkembang, menjaga dan memahami pengetahuan tradisional masyarakat suatu daerah merupakan aspek yang sangat penting. Pengetahuan tradisional bukan hanya sekadar warisan budaya,

tetapi juga menjadi jati diri dan identitas yang memperkaya keragaman budaya di dunia ini. Di Desa Lau Meciho, masyarakat Karo telah mewarisi pengetahuan tradisional mereka tentang makanan rieres dari generasi ke generasi. Pengetahuan ini bukan hanya tentang cara mengolah dan menyajikan makanan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai, sejarah, dan keterkaitan mereka dengan alam sekitar. Penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam pemahaman masyarakat Karo terhadap pengetahuan tradisional ini, serta untuk mengeksplorasi bagaimana pengetahuan ini diintegrasikan dalam budaya mereka. Selain itu, penelitian ini juga akan mencari tahu apakah perubahan sosial, ekonomi, dan lingkungan telah memengaruhi cara mereka memahami dan mempraktikkan pengetahuan tradisional mereka. Dengan pemahaman yang lebih dalam tentang peran makanan rieres dalam budaya dan identitas mereka, kami berharap penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi upaya pelestarian budaya masyarakat Karo dan menjadi inspirasi untuk upaya melestarikan pengetahuan tradisional di berbagai komunitas di seluruh dunia.

TINJAUAN LITERATUR

Pengetahuan tradisional masyarakat Karo mengenai makanan rieres.

Pengetahuan tradisional (*traditional knowledge*) termasuk dalam lingkup Karya intelektual yang bersumber dari ide, gagasan, atau penemuan kelompok Masyarakat suatu negara. Ruang lingkup pengetahuan tradisional itu sendiri Menunjuk pada kesusasteraan berbasis tradisi, karya artistik atau ilmiah, Pertunjukan, invensi, penemuan ilmiah, desain, merek, nama dan simbol, Informasi yang tidak diungkapkan, dan semua inovasi dan kreasi berbasis tradisi Lainnya yang disebabkan oleh kegiatan intelektual dalam bidang-bidang industri, Ilmiah, kesusasteraan atau artistik. Gagasan berbasis tradisi menunjuk pada Sistem pengetahuan, kreasi, inovasi dan ekspresi kultural yang umumnya telah Disampaikan dari generasi ke generasi, dianggap berkaitan dengan masyarakat Tertentu atau wilayahnya, telah dikembangkan secara non sistematis, dan Terus menerus sebagai respon pada lingkungan yang sedang berubah (Rongiyati, n.d.).

Dengan Demikian pengetahuan tradisional tidak hanya membutuhkan pengakuan Terhadap penemuan atas ide atau gagasan, tetapi juga terhadap penyebarluasan Serta pemanfaatannya oleh pihak lain. Potensi luar biasa tersebut pada hakikatnya Merupakan aset bangsa atau negara yang harus dilindungi dan dilestarikan Keberadaan dan pengembangannya sehingga dapat bermanfaat positif bagi Masyarakat. Dalam prakteknya banyak kekayaan tradisional yang dimiliki Oleh masyarakat di wilayah nusantara yang hilang begitu saja atau berpindah Kepemilikannya ke negara lain (Rongiyati, n.d.). Pengawasan atas akses terhadap makanan Tradisional harus Dipertahankan agar pemanfaatannya dilakukan dengan adil dan tidak merugikan Kepentingan nasional. Mekanisme akses tersebut diakomodasi dalam sistem izin Akses dan pemanfaatan. Izin akses mengacu pada tujuan untuk memperoleh Informasi dan mengakses secara langsung Pengetahuan Tradisional dari Lingkungan fisik dan budaya asal pengetahuan tersebut diciptakan. Sedangkan Izin pemanfaatan mengacu pada tindak lanjut atas akses yang telah

dilakukan. Oleh karena itu, kebijakan pemanfaatan Pengetahuan Tradisional dalam konteks Indonesia dari perspektif akses terhadap Pengetahuan Tradisional, mengenai makanan tradisional karo yaitu rires (lemang). (Kusumadara, 2011)

Pengetahuan masyarakat Karo dari generasi ke generasi cara mengelola dan mengonsumsi makanan rires.

Sebagaimana masyarakat Indonesia yang menjaga kelestarian budayanya, mereka menjadikan rires sebagai menu pokok penting seperti bulan Ramadhan, lebaran, Maulud Nabi, perkawinan, panen padi sampai penyambutan tamu pada kerja tahunan (pesta tahunan). Tidak ditemukan secara jelas asal kata rires dari penuturan orang-orang tua di desa, yang sudah turun-temurun memasak rires. Namun kata rires dalam bahas Indonesia yaitu lemang. Makanan rires merupakan salah satu khas orang Karo yang lebih dikenal secara nasional dengan nama lemang. Dalam tradisi suku Karo, rires dibuat dan disajikan pada acara pesta syukuran setelah panen padi yang dikenal dengan nama pesta “kerja tahun”. Namun, pada masa sekarang rires sudah biasa disajikan pada hari-hari biasa, bahkan banyak yang menjualnya sebagai buah tangan (oleh-oleh) (Muhammad, 2017).

Bahan pembungkus atau pembuatan tempat makanan digunakan untuk memperpanjang usia penyimpanan pangan serta melindungi secara mekanis dan memberikan bentuk seperti yang telah dimiliki ciri khasnya yaitu dengan menggunakan bambu yang masih warna hijau lalu dilapisi dengan daun pisang diisi beras pulut (ketan) yang dicampur dengan santan, kunyit, garam dan lada yang dihaluskan. Dikemas dalam balutan daun pisang, kemudian dimasukkan ke dalam potongan ruas bambu untuk dipanggang dengan kayu bakar (Soepono dkk., 2004). Proses pemasakan rires sendiri dilakukan oleh banyak warga dan disebut dengan istilah siurup urupen (Tolong menolong). Mereka bergotong royong dari mulai mencari bambu sebagai tempat adonan, kayu bakar untuk membakar dan menyiapkan bahan-bahan lainnya. Dalam tradisi suku Karo, rires dibuat dan disajikan pada acara pesta syukuran. Setelah selesai memasak rires biasa masyarakat Karo akan membagikan perbatang rires itu dan memakan secara beramai-ramai ada juga yang dilaksanakan setelah panen padi yang dikenal dengan nama pesta “kerja tahun”. Namun, pada masa sekarang rires sudah biasa disajikan pada hari-hari biasa, bahkan banyak yang menjualnya sebagai buah tangan (oleh-oleh).

Perubahan sosial, ekonomi, atau lingkungan berdampak pada pemahaman dan praktik pengetahuan tradisional masyarakat Karo terkait makanan rieres

Ilmu pengetahuan sosial merupakan ilmu pengetahuan yang sangat esensial dan strategis dalam membentuk, mengembangkan, dan melatih peserta didik menjadi warga masyarakat, Bangsa, dan negara yang mempunyai pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan yang komprehensif sehingga mampu menjalani kehidupan masyarakat modern dan tataran Kehidupan masyarakat global dalam pelestarian nilai-nilai budaya kebangsaan begitu juga nilai-nilai tradisional. Setiap masyarakat baik tradisional maupun modern akan selalu mengalami Perubahan-perubahan secara berkesinambungan. Dengan menggunakan akal dan pikirannya manusia mengadakan perubahan-perubahan dengan menciptakan teknologi Untuk

memenuhi kebutuhannya yang sangat kompleks dengan tujuan memperbaiki taraf Hidupnya. Didalam masyarakat yang satu dengan yang lain kecepatan perubahan sosial Tidaklah sama, hal tersebut tergantung pada dinamika masyarakatnya. Begitu juga dengan Masalah ekonomi adalah masalah umum yang dihadapi masyarakat desa. Aktivitas perekonomian yang rata-rata di sektor pertanian yang belum pasti keberhasilan panen membuat kehidupan perekonomian juga tidak begitu pasti

Menurut Gailin dan Gillin, perubahan sosial adalah suatu variasi dari cara-cara Hidup yang telah diterima, yang disebabkan baik karena perubahan kondisi geografis, Kebudayaan material, komposisi penduduk, ideologi maupun adanya penemuan-penemuan Baru pada masyarakat. Penemuan-penemuan baru dibidang teknologi komunikasi, satelit, Komputerisasi, mikro elektronika, parabola, yang dengan mudah dapat mengangkasa, Mengelola, mengirim informasi dengan cepat tanpa halangan jarak. Perubahan-perubahan Pada masyarakat di dunia dewasa ini merupakan fenomenanormal, yang pengaruhnya cepat Menjalar ke bagian-bagian dunia lainnya, antarlain berkat adanya teknologi komunikasi Disuatu tempat dengan cepat dapat diketahui oleh masyarakat lain yang jauh dari tempat tersebut.

Pengetahuan tradisional merupakan pengalaman yang bermakna dalam setiap diri manusia Yang tumbuh sejak dilahirkan. Oleh karena itu manusia yang normal sudah pasti Memiliki pengetahuan. Pengetahuan memiliki sifat yang acak. Dalam kehidupan yang Semakin berkembang dan penuh tantangan, nilai fungsionalnya tidak mencapai optimal Untuk menghadapi tantangan dan pemecahan masalah yang rumit. Agar nilai Fungsionalnya menjadi optimal maka pengetahuan yang acak tersebut harus ditingkatkan Menjadi ilmu. Ilmu pengetahuan merupakan kumpulan fakta-fakta dan aturan-aturan Yang ada dan ada hubungannya antara satu dengan yang lainnya. Ilmu pengetahuan Sangat penting dalam kehidupan manusia, karena dengan ilmu pengetahuan manusia Dapat mengembangkan daya kemampuan yang dimiliki. Pengetahuan sangat bermanfaat Dalam kehidupan sehari-hari. Pengaruh perkembangan ilmu dan teknologi cukup luas, Meliputi semua aspek kehidupan, politik, ekonomi, sosial, budaya, keagamaan, etika, Dan estetika bahkan keamanan dan ilmu pengetahuan itu sendiri. Ada beberapa bidang Ilmu dan teknologi yang mempunyai pengaruh sangat besar, baik secara langsung Maupun tidak langsung, terhadap kehidupan masyarakat. Bidang-bidang tersebut adalah Komunikasi, transportasi, mekanisasi industri dan pertanian serta persenjataan. Berkaitan dengan banyaknya jenis dan variasi, fungsi dan Cara penyajian makanan tradisional masing-masing daerah ini Perlu dihimpun. Oleh karena itu dalam usaha menghimpun aneka Macam makanan tradisional dari berbagai daerah, dan salah satu dari banyaknya jenis makanan daerah yang kami angkat tentang pengetahuan tradisional yaitu Makanan khas Karo rires (lemang).

Makanan tradisional atau makanan adat merupakan wujud kebudayaan yang berciri Kedaerahan, spesifik, dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing, Yang dalam fungsinya berpengaruh terhadap perilaku masyarakat pendukungnya. Makanan Berguna mempertahankan hubungan antar manusia dan sebagai ciri kedaerahan kelompok Masyarakat tertentu. Menurut Foster dan Anderson menyebutkan bahwa makanan memiliki Makna ungkapan yang berkaitan

dengan ikatan sosial, solidaritas kelompok, makanan dan Ketegangan jiwa, serta simbolisme makanan dalam bahasa. Hal tersebut menunjukkan bahwa Makanan mengandung aspek memperkuat ikatan sosial dan solidaritas sosial dalam Masyarakat pengembunnya (Achruh, 2018). Dengan Demikian pengetahuan tradisional tidak hanya membutuhkan pengakuan Terhadap penemuan atas ide atau gagasan, dalam pembuatan rires(lemang) menjadi salah satu ciri khas masyarakat Karo Umumnya disajikan pada acara selamatan, pesta syukuran, atau pesta adat, sebagaimana halnya “rires” pada pesta “kerja tahun” suku Karo. Mirip halnya dengan penyajian nasi tumpeng yang sudah umum dilakukan oleh berbagai suku di Indonesia.

Satu hal lagi yang tidak kalah penting bahwa penelusuran sejarah, sekalipun hanya dalam balutan makanan, tidak jarang membawa kita kepada sebuah permenungan, bahwa sebenarnya kita semua memang bersaudara tetapi juga terhadap penyebarluasan Serta pemanfaatannya oleh pihak lain. Potensi luar biasa tersebut pada hakikatnya Merupakan aset bangsa atau negara yang harus dilindungi dan dilestarikan Keberadaan dan pengembangannya sehingga dapat bermanfaat positif bagi Masyarakat. Dalam prakteknya banyak kekayaan tradisional yang dimiliki Oleh masyarakat di wilayah nusantara yang hilang begitu saja atau berpindah Kepemilikannya ke negara lain (Muhammad, 2017)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan mencari informasi dari berbagai sumber untuk mencapai tujuan yang akan dicapai. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan analisis data dengan mengumpulkan informasi melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan pandangan terinci dari informan dan konteks alamiah penelitian. Penelitian ini bertujuan untuk memahami pemahaman masyarakat Karo terhadap Rires sebagai pengetahuan tradisional di Desa Laumeciho. Metode ini cocok untuk menciptakan gambaran yang komprehensif dan kompleks mengenai subjek penelitian, seperti pemahaman masyarakat Karo terhadap pengetahuan tradisional tentang makanan rires di desa Laumeciho kecamatan Tanah Pinem.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pemahaman Masyarakat Karo Terhadap Pengetahuan Tradisional Makanan Rires (Lemang)

Menurut Fardiaz (1998), masakan khas daerah atau masakan tradisional adalah makanan yang berkembang secara khusus di suatu daerah dan dimasak dengan menggunakan bahan-bahan yang bersumber dari lokal dan resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat. Makanan tradisional, sebaliknya, didefinisikan oleh Marwanti (2000) sebagai makanan sehari-hari yang diwariskan secara turun-temurun seiring dengan pengolahan dan rasa yang juga diturunkan. Kedua definisi ini menunjukkan bahwa masakan tradisional adalah yang diperoleh dari generasi ke generasi dan memiliki kualitas yang unik di setiap lokasi (Roza dkk.,

2023). Rires atau lelang adalah sejenis makanan tambahan yang berasal dari Kabupaten Karo. Jenis makanan ini termasuk makanan yang sangat digemari oleh orang karo pada umumnya. Rires atau lelang dapat dimasukkan ke dalam kategori makanan tambahan karena tidak selamanya tersedia sebagaimana makanan utama. Biasanya rires ini disantap bersama jenis makanan lainnya seperti rendang daging atau ketan hitam. Dinamakan rires karena jenis makanan ini dimasak di dalam wadah khusus yaitu bambu yang masih utuh/bulat yang diberi daun sebagai alas, kemudian dimasak di atas api yang besar. Bersama dengan kopi atau bandrek, saat istirahat atau sore hari adalah waktu yang paling enak menikmati rires. Rires juga merupakan satu diantara jenis makanan yang digunakan dalam berbagai upacara. Masyarakat Karo banyak mengenal upacara yang berkaitan dengan alam dan lingkungannya. Pada pelaksanaan upacara, menurut masyarakat Karo adalah baik untuk mengikutsertakan jenis makanan tertentu yang dianggap sebagai persembahan maupun untuk penganan peserta upacara. Makanan yang ditujukan untuk persembahan biasanya diletakkan di atas piringan pasu yaitu piring putih yang diberi alas rinteng yaitu kain tradisional tenunan penduduk setempat selebar kain panjang. Sedangkan makanan yang ditujukan untuk peserta upacara biasanya diletakkan di atas piring biasa atau talam. Rires termasuk jenis makanan yang ditujukan untuk peserta upacara (Soepono dkk., 2004).

Tradisi ngerires adalah salah satu simbol memeriahkan untuk mempererat silaturahmi budaya karo dalam arti untuk mengundang saudara yang jauh atau kerabat saudara yang merantau sebagai perjumpaan untuk membawa oleh-oleh dan memeriahkan juga. Tradisi ngerires pada masyarakat karo juga sering dilaksanakan sebagai ucapan syukur mengatakan padi yang ditanam semakin berbuah. Acara ngerires (membuat lelang) biasanya dilakukan pada saat pesta panen apakah itu sudah menjadi tradisi yang harus dilakukan. Menurut penjelesan pemahaman dari orang tua yang ada di desa laumeciho pesta panen saat ini yang ada di laumeciho sudah tidak semua orang melakukannya hanya sebagian orang yang melakukan dengan keluarga masing-masing. Makna ngerires (membuat lelang) pada kerja tahun budaya karo. Pada desa Laumeciho ngerires (membuat lelang) pada kerja tahun sangat penting dilakukan untuk saling mempererat silaturahmi antar masyarakat yang ada di Desa Laumeciho ini. Rires (lelang) mungkin melihat pada daerahnya yang berarti pada daerah karo bernehsingaler lau dan beda dengan karo gugung, karo gugung yang memiliki tradisi membuat cimpa sedangkan karo bernehsingaler lau yaitu tradisi membuat lelang dalam arti tradisi membuat lelang sebagai suadaya budaya karo. Pada suku karo yang ada di kabupaten tanah karo atau di maksud dengan karo gugung tradisi yang dibuat adalah membuat cimpa sedangkan pada suku karo yang terletak pada kabupaten dairi atau dimaksud dengan karo bernehsingaler lau yaitu tradisi membuat lelang.

Namun pada saat sekarang ini Desa Laumeciho tidak merayakan kerjatan dengan megah atau melibatkan masyarakat desa, beberapa tahun terakhir ngerires (membuat lelang) dilakukan antara sesama keluarga besar melaksanakan ngerires (membuat lelang), tidak melibatkan masyarakat desa lagi bagi keluarga besar yang anaknya banyak merantau diluar Desa Laumeciho pulang ke desa pada saat kerja

tahun, dan disitulah sesame keluarga melaksanakan ngerires (membuat lemang). Namun untuk perayaan kerja tahun tidak setiap tahun di rayakan dengan megah karena terbatas dana, pada tahun 2023 dirayakan dengang megah dan mengundang bebrapa arti karo. Dibalik itu juga sebelum hari H kerja tahun disitu lah masyarakat dan kaum muda saling bergotong royong membuat lemang dan saring bersosialisai. Dalam arti perbedaan antara karo berenh yaitu masyarakat karo yang terletak di Kabupaten Dairi dimana memiliki dua simbol budaya untuk memeriahkan yaitu ngerires (membuat lemang) dan membuat dodol. Sedangkan pada karo gugung yang masyarakat terletak pada Kabupaten Karo juga memiliki dua simbol budaya tradisi untuk memeriahkan yaitu membuat cimpa onong-onong dan membuat tape. Perbedaan juga terletak pada pengucapan bahasa dimana karo gugung memiliki ciri khas pengucapan dengan menebalkan kata (A) sedangkan pada karo gugung pengucapan bahasa dengan menebalkan kata (EI). Salah satu makanan tradisional yang cukup dikenal di Indonesia sejak dahulu adalah lemang. Lemang adalah sejenis makanan yang terbuat dari beras ketan (pulut) yang dicampur dengan air kelapa (santan) serta garam, yang kemudian dimasukkan kedalam bambu yang sudah berlapis daun pisang muda, selanjutnya dimasak pada perapian yang telah disiapkan. Rires (Lemang) merupakan makanan tradisional khas masyarakat Karo, dimana saat kapan dilakukan ngerires ini, masyarakat karo memiliki arti ngerires dan juga tradisi ciri dan juga arti penyebutan ngerires (membuat lemang).

Pada saat ini tidak hanya pada kerja tahun dilakukan ngerires, pada adat karo banyak tradisi yang dilakukan Membuat lemang juga dapat dilaksanakan pada keluarga yang mbengket rumah dalam arti membuat syukuran memasuki rumah baru, seperti keluarga yang membuat syukuran nama anaknya, bagi kita masyarakat muslim juga melakukan membuat lemang dan banyak syukuran lain yng dapat dijadikan membuat lemang. Sekarang ini membuat tradisi lemang merupakan suatu kemeriahan untuk mengumpulkan keluarga dan saling bekerja sama untuk menumbuhkan sosiali antar masyarakat. Tidak hanya pada budaya karo, saat ini lemang juga banyak yang menjual atau sudah banyak yang produksi sebagai makana jajana yang di perjual belikan sebgai oleh oleh untuk kerabat atau keluarga yang berpergian. Jadi dapat dikatakan tidak hanya pada kerja tahunan yang ada pada budaya karo dilkukan membuat lemang saat ini sudah banyak yang bias membuat lemang. Tetapi hanya pada tradisi karo yang melaksanakan kerja tahunan memang wajib membuat lemang. Lemang memiliki ciri atau tradisi untuk mengingatkan bahwasanya suatu simbol suku karo dalam arti membuat lemang dapat mempererat silaturahmi adat karo, terlebih dalam arti mengatakan tanaman padi yang ditanam makin berbuah. Membuat lemang juga sebagai arti untuk memeriahkan atau kekeluargaan tempat bertemu dalam arti yang dimana keluarga atau kerabat jauh hadir pada kerja tahun yang dilaksanakan pada setiap daerah karo untuk memeriahkan kerja tahunan yang dibuat pada daerah karo dan melaksanakan membuat lemang sebagai simbol kekeluargaan. Menurut orangtua yang ada di Desa Laumeciho asal usul rires dalam budaya karo merupakan tradisi dari puluhan tahun yang lalu atau dikatakan dengn temuan nenek moyang, dalam kata ngerires

merupakan mengundang untuk saling bersilaturahmi, maka dari itu diterapkan naman rires pada budaya karo yang kita tau artinya adalah Lemang.

2. Penyampaian Pemahaman dari Generasi ke Generasi Menegenai Makanan Rires (Lemang)

Ngerires adalah proses memasak lemang pulut yang dilakukan secara bersama keluarga. Biasanya proses awalnya dilakukan oleh kaum ibu dan anak perempuannya dan dilanjutkan oleh kaum laki-laki untuk proses pemanggangan. Seperti yang disampaikan ibu R br Ginting (56 tahun) (wawancara tanggal 24 Januari 2016), bahwa membuat lemang harus ada kerja sama antara kaum perempuan dan laki-laki, kaum perempuan membuat bumbu untuk ngerires dan kaum laki-laki untuk membakar. Ngerires memiliki sejarah dan makna yang panjang bagi masyarakat Karo karena sebelum tradisi agama besar masuk proses ngerires ini bertujuan sebagai sesajen untuk beru dayang yang akan dipersembahkan pada saat upacara pesta kerja tahun, namun seiring perkembangan zaman masyarakat Karo sudah menganut keyakinan agama besar (Kristen Protestan, Khatolik dan Islam) dan mereka mulai meninggalkan politeisme (Purba & Febrianto, 2020).

Dari penejelasan orang tua yang ada di Desa Laumeciho Melaksanaan ngerires atau membuat lemang dalam kerja tahun, sudah menjadi hal wajar dalam perayaan merdang merdem.pada dasarnya di Desa Laumeciho merayakan kerja tahun pada awal tahun, menurut cerita orang tua Di Desa Laumeciho tidak merayakan kerja tahun setiap tahunnya karena keterbatasan modal, kerjaa tahun baru ini dirayakan pada tahunun 2023 dan kemungkinan dirayakan juga pada tahun 2024 yang akan datang. Orang tua yang ada di laumeciho juga menjelaskan pemahamakt tentang rires ini ke kaum muda yang ada di desa Laumeciho dengan menjelaskan ngerires tidak hanya dilakuka pada kerja tahun tetapi jaman dahulu merdang merdem dirayakan ada pada awal penanaman padi, ada yg merayakan saat padi mulai berdaun, atau pas pada padi menguning atau panen, maka setiap perayaan kerja tahun setiap daerah berbeda nama acara. Penjelasan orang tua yang ada di desa laumeciho.cara masyarakat desa laumeciho menyiapkan mengelola dan mengonsumsi makanan rires (Lemang).Makanan rires (lemang) perlu dilestarikan atau dibudayakan oleh anak muda Pada saat ini di desa laumciho ada beberapa karang taruna yang paham akan membuat rires ini pada tahun ini mereka menyajikan makan rires pada penyambutan kerja tahun tangl 2 dan 3 januri 2023 dibantu orang tua. Menurut orang tua di Desa laumeciho sangat perlu melestariakn pembuatan lemang ini. Sekarang ini tidak hanya masyarakat karo yang melaksanakan mmbuat lemang tetapi juga beberapa daerah sudah melakukan membuat lemang dengan berbagai rasa, da nada juga pada kita kaum muslim membuat lemang pada penyambutan hari lebaran.

a) Masyarakat Karo dalam Pengolahan Makanan Rires (Lemang)

Kerja tahun dilaksanakan tidak bersamaan pada setiap Desa di Tanah Karo. Ada Desa yang merayakannya pada masa awal tanam, adapula yang menjalankannya saat padi mulai berduan bahkan ada yang menguning, dan saat panen. Nama yang diberikan masyarakat Karo untuk kerja tahun ini yaitu (Ginting, n.d.):

a. Merdang Merdem

Kerja tahun ini dilaksanakna sekitar lokasi Kecamatan Tigabinaga dan Munthe. Pelaksanaan dilakukan saat akan dimulai proses penanaman padi. Nah merdang ini sendiri artinya ialah masa awal tahun.

b. Nimpa Bunga Benih

Nama ini sering juga disebut dengan Ngambur-ngamburi. Nah pelaksanaanya di sekitar daerah Kabanjahe, Berastagi dan Simpang empat dan dilakukan ketika tanaman padi mulai berdaun.

c. Mahpah

Pelaksanaan mahpah ini disekitar Barus Jahe dan Tiga Panah dan dilakukan ketika padi mulai menguning. Mahpah ini berasal dari kata Pahpa yaitu padi yang direndam, lalu dikeringkan dan ditumbuk ditempat yang bernama pipih. Mahpah juga menjadi salah satu makanan khas karo yang dibuat ketika acara Tradisi Kerja Tahun berlangsung.

d. Ngerires

Nah pelaksanaan ngangires ini di daerah Batu Karang dan dilakukn setelah musim panen selesai. Geriras ini berarti lemang sedangkan rires artinya beramai-beramai (Susanti dkk., 2023).

Masyarakat karo atau masyarakat yang brada di desa laumeciho terlebih dahulu membuat perkumpulan di jambur, lalu saling memberi pendapat satu sama lain dalam arti saling membagi tugas, biasa ada yang mengambil bambu, ada juga bagian mengambil daun pisang, mengambil kayu bakar dan ada yang di utus untuk membeli bahan yaitu beras pulut, kelapa dan bahan lainnya. merencanakan bagaimana strategi yang akan dilaksanakan pada pengelolaan makana lemang yang dilaksanakan pada pelaksana kerja tahun yang akan dilaksanakan. Membuat lemang telah menjadi tradisi pada masyarakat karo biasanya dihadirkan atau menjadi menu makanan pada waktu-waktu tertentu, seperti pada penyambutan kerja tahunan, syukuran pembuatan nama, masukin rumah baru, bulan puasa (Ramadhan), lebaran, Maulud nabi, perkawinan, panen padi, menyambut tamu dan lainnya. Hanya saja, sejak kapan lemang menjadi makanan tradisional pada masyarakat karo tidak diketahui secara pasti dan dari mana asal mula lemang tersebut. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh para ahli menunjukkan bahwa lemang telah ada dalam kehidupan masyarakat. Para pendukung pemahaman ini menduga bahwa sejarah lemang telah ada semenjak zaman pra sejarah. Ida Pfeiffer (1852), seorang peneliti dari Austria yang pernah mendatangi tanah Batak, Minangkabau dan Bengkulu, menyebutkan bahwa lemang telah ada di tanah Batak tahun 1852, semenanjung Malaysia tahun 1864, ranah Minangkabau tahun 1873, serta di Bengkulu (Bengkulu) tahun 1900. Hal itu menyiratkan bahwa lemang sebagai makanan tradisional Melayu telah ada jauh sebelum itu atau beberapa waktu silam (Refisrul 2019).

b) Masyarakat Karo dalam Penyajian Makanan Rires(Lemang)

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 (Hadiati & Surbakti, 2021).

Adapun Penyajian kuliner ini dilakukan tradisi masyarakat karo dengan berkumpul sebagai tradisi untuk saling bersilaturahmi dan memeriahkan pelaksanaan kerja tahun di setiap daerah, mengonsumsi makan rires dilaksanakan secara beramai ramai, biasa pada pelaksanaan kerja tahun dimerihkan juga dengan ada music atau tari tarian, seperti yang ada di masyarakat desa laumeciho melaksanakan kerja tahun dengan menyuruh kaum muda untuk melaksanakan tarian khas karo barengan juga orangtua atau masyarakat desa juga, dan disitu masyarakat yang tinggal di laumeciho sebelum hari H kerja tahun membuat lemag. Setelah semua selesai dan pada hari H disitu lah semua masyarakat melaksanakan tari tarian dan mengkonsumsi beramai ramai makan lemag yang telah dibuat, ngerires atau membuat lemag merupakan tradisi karo untuk memerihkan dan mempererat silaturahmi budaya karo.

3. Dampak Perubahan Sosial dan Ekonomi Terhadap Pengetahuan Tradisional Masyarakat Karo pada Makanan Rires (Lemang)

Masyarakat Karo adalah etnis yang tinggal di dataran tinggi Karo dan mengandalkan kehidupan ekonomi pada sektor pertanian, khususnya tanaman padi. Begitu pentingnya tanaman padi sehingga dilakukan acara khusus sebagai upacara syukur maupun kegembiraan atas hasil yang diperoleh. Kerja Tahun adalah tradisi yang berhubungan dengan pertanian padi tersebut. Kerja Tahun bermakna Pesta Rakyat yang dilakukan secara rutin setiap tahun. Pelaksanaannya tidak bersamaan di setiap desa. Ada yang merayakan pada masa awal tanam, masa padi mulai berdaun, menguning maupun setelah panen. Nama yang diberikan pada Kerja Tahun disesuaikan dengan waktu dilaksanakan. Kerja Tahun dilaksanakan dengan persiapan dan anggaran dana cukup besar, dalam waktu tiga hari yaitu motong (persiapan), matana (hari puncak) dan nimpa (penutup). Tradisi ini tetap bertahan di beberapa desa walaupun tanaman padi tidak ditemukan lagi. Kerja Tahun berhubungan dengan aspek religi, sosial ekonomi dan kekerabatan. Akan tetapi sejalan dengan perkembangan waktu terjadi perubahan. Pesta Tradisi ini juga menjadi sarana menunjukkan prestise bagi perantau yang telah berhasil di perantauan. Acara ini juga mulai dimanfaatkan sebagai sarana promosi atau kampanye untuk hal tertentu (Setiana, 2014).

Pada saat ini kerja tahun merupakan masyarakat yang saling bersosialisasi untuk melaksanakan kesepakatan perayaan kerja tahun, jadi perubahan social terkait makan rires ada, kenapa karna pada jaman sekarang makanan lemag tidak hanya menjadi ciri khas masyarakat karo dalam kerja tahunan namun sekarang makan lemag menjadi oleh oleh dalam arti diperjual belikan. Kerja tahun atau merdang merdem dilaksanakan dan dipersiapkan dengan anggaran dana cukup besar, terlibatnya masyarakat dalam partisipasi dana tersebut pengelolaan makanan rires (Lemang) membuat ada nya perubahan ekonomi. Maka pada dasarnya desa Laumeciho tidak merayakan kerjatanun setiap tahun dikarenakan keterbatasan

ekonomi. Dampak pemahaman atau praktik masyarakat karo atau masyarakat desa laumeciho merupakan pada pelaksanaan merdang merdem atau kerja tahun dilaksanakan dengan bergembira hati meluangkan waktu masyarakat dua hari dua malam untuk memeriahkan kerja tahunan, biasa masyarakat karo bersorak dan memeriahkan dengan melaksanakan tradisi tari karo, pada saat itu juga bersama-sama memakan hasil masakan makan lemang yang dibuat bersama juga.

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional rires (lemang) memiliki makna dan peran yang penting dalam budaya dan tradisi masyarakat Karo. Rires merupakan makanan tambahan yang memiliki nilai kultural dan sosial yang mendalam dalam masyarakat ini. Tradisi ngerires atau membuat lemang digunakan sebagai sarana untuk memeriahkan berbagai acara penting, seperti pesta panen, penyambutan kerja tahun, syukuran, dan berbagai perayaan lainnya. Selain itu, pemahaman mengenai rires dan praktik pembuatannya juga turun-temurun dari generasi ke generasi. Masyarakat Karo memandang penting kerja sama antara perempuan dan laki-laki dalam proses pembuatan lemang, dan ini mencerminkan nilai-nilai budaya dan sosial dalam komunitas mereka.

Namun, perubahan sosial dan ekonomi juga memengaruhi cara masyarakat Karo melaksanakan tradisi ini. Seiring perkembangan zaman, tradisi ngerires tidak hanya terkait dengan upacara kerja tahun, tetapi juga digunakan dalam berbagai perayaan dan sebagai oleh-oleh. Hal ini mencerminkan adaptasi budaya masyarakat Karo terhadap perubahan dalam masyarakat modern. Meskipun beberapa tradisi masih dipertahankan, terdapat juga perubahan dalam pelaksanaan dan penggunaan rires dalam konteks sosial dan ekonomi yang lebih luas. Secara keseluruhan, pemahaman masyarakat Karo terhadap makanan tradisional rires (lemang) mencerminkan pentingnya budaya dan tradisi dalam kehidupan mereka, sementara juga mengakomodasi perubahan dalam masyarakat modern. Tradisi ini tetap menjadi bagian integral dari identitas dan kebudayaan masyarakat Karo.

SARAN

Berdasarkan kesimpulan di atas, pemahaman masyarakat Karo terhadap makanan tradisional rires (lemang), serta dampak perubahan sosial dan ekonomi terhadap pengetahuan tradisional mereka, penulis menyarankan masyarakat suku Karo membutuhkan pemertahanan budaya dimana masyarakat Karo perlu terus menjaga dan melestarikan tradisi pembuatan rires sebagai bagian integral dari budaya dan identitas mereka. Menekankan pentingnya memahami dan merawat tradisi makanan seperti rires (lemang) dalam konteks budaya, sosial, dan ekonomi. Hal ini dapat membantu masyarakat Karo untuk menjaga warisan budayanya serta pengetahuan tradisional tentang rires sambil beradaptasi dengan perubahan yang terus berlangsung dalam masyarakat modern.

DAFTAR PUSTAKA

- Achrub, A. (2018). Perkembangan Ilmu Pengetahuan Dan Landasan Sosial Budaya. *Inspiratif Pendidikan*, 7(1), 23. <https://doi.org/10.24252/ip.v7i1.4930>
- Fadli, M. R. (2021). *Memahami desain metode penelitian kualitatif*. 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1>.
- Hadiati, M. S., & Surbakti, M. M. S. (2021). Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(1), 21–34. <https://doi.org/10.31334/jd.v3i1.1802>
- Hikmawati, F. (2017). *Metodologi Penelitian*.
- Kusumadara, A. (2011). Pemeliharaan dan Pelestarian Pengetahuan Tradisional dan Ekspresi Budaya Tradisional Indonesia: Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual dan non-Hak Kekayaan Intelektual. *Jurnal Hukum*, 18(1), 20–41.
- Muhammad, N. (2017). Resistensi Masyarakat Urban Dan Masyarakat Tradisional Dalam Menyikapi Perubahan Sosial. *Substantia*, 19(2), 149–168. <http://substantiajurnal.org>
- Purba, E. A. B., & Febrianto, A. (2020). Pesta Kerja Tahun Masyarakat Karo di Desa Batu Karang Kecamatan Payung Kabupaten Karo. *Culture & Society: Journal Of Anthropological Research*, 2(2), 88–97. <https://doi.org/10.24036/csjar.v2i2.66>
- Putra, M. D. R., & Disemadi, H. S. (2022). Counterfeit Culture dalam Perkembangan UMKM: Suatu Kajian Kekayaan Intelektual. *Krtha Bhayangkara*, 16(2), 297–314. <https://doi.org/10.31599/krtha.v16i2.1151>
- Rongiyati, S. (n.d.). *Hak Kekayaan Intelektual atas Pengetahuan Tradisional*. 213–238.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, & Arie Wibowo, G. (2023). *Identitas Budaya Dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia*. 4(1), 305–315.
- Setiana, J. (2014). “Kerja Tahunan”, Pesta Tradisi Masyarakat Karo. *Jurnal Pendidikan Sejarah*, 3(2), 86–89.
- Soepono, S., Hartini, S., Lindyastuti, E., Gurning, E., Wigati, D. M., Maryeti, Silvana, D., Triwanta, B., Widodo, S., Rahayu, Y., Muryani, S., & Tarigan, N. M. (2004). Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera). In *Kemdikbud*.
- Susanti, E., Patma, A. D., Asmaini, A., Sartika, D., & Radi, M. (2023). Tradisi Kerja Tahun: Nilai-nilai Pendidikan dalam Tradisi Kerja Tahun Budaya Karo Era Covid-19 di Desa Jeraya. *Edu Society: Jurnal Pendidikan, Ilmu Sosial Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 149–156. <https://doi.org/10.56832/edu.v1i1.33>