

POTENSI PILIHAN MENU MAKANAN CITA RASA KARO SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI BERASTAGI TANAH KARO

Nirwaty Tarigan¹, Lyandru Togu Tambunan²
E-mail: unint81@gmail.com¹, lyandru.tambunan@gmail.com²

Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung

Abstract

Research on the potential of karo-flavored food menu options as a culinary tourism attraction was carried out in Berastagi, Karo Regency, North Sumatra Province. Based on researchers' interest in the development of Karo culinary tourism which has diverse potential, starting from raw materials sourced from the natural riches of the Karo land itself, unique preparations, several Asian and Italian foods produced with Karo flavors which are currently widely served on restaurant food menus of the restaurants in Berastagi Tanah Karo. The expectation by the sellers or owners of the tourism attractions as well as restaurants owners are to turned the place to become one of the culinary tourism attractions and also an introduction to typical Karo food for tourists who come to visit.

This research aims to find out what types of typical Karo food are, how they are processed and served, tourist attractions that are facilitated with restaurants or cafes that serve Karo food menus, and examine the development of Karo food and the potential of typical Karo menu choices as a resource. Culinary tourism attraction in Berastagi, Karo Regency. This research takes a qualitative approach. The informants are producers and sellers/restaurant owners in Berastagi, Karo district. The research location is a tourist attraction in Berastagi. Data collection was carried out using observation, interviews, and documentation techniques.

The results of the research show that the potential choices of Karo flavored menus served in restaurants in Berastagi are dominated by local food ingredients, Asian food menus such as fried rice, and fried noodles, and Italian dishes such as pizza and others served with Karo flavors, including cakes. Cakes and sandwiches which are also served with Karo flavors, can create a culinary tourism attraction in Berastagi Tanah Karo.

Keywords: Culinary Tourism Attraction, Restaurant, Taste

PENDAHULUAN

Kabupaten Karo, berada di provinsi Sumatera Utara yang dianugerahi tanah yang subur dan alam yang indah. Memiliki pesona alam menakjubkan untuk dijelajahi dan dinikmati. Mulai dari pengunungan, perbukitan, hingga danau yang memiliki keindahan dan daya pikat tersendiri. Saat ini berbagai kawasan hutan dan alam juga dijadikan objek daya tarik wisata (ODTW) Tanah Karo yang banyak dikelola pihak swasta/ masyarakat setempat. Selain menawarkan wisata alam, budaya Tanah karo dan makanan khas Karo juga menjadi daya tarik wisata

Tanah Karo. Hal inilah yang beberapa tahun terakhir (2019-2024) pihak swasta dalam hal ini pihak masyarakat lokal membangun objek wisata alam dan sekaligus juga membuka restoran atau kafe sebagai wisata kuliner yang menyajikan pilihan menu makanan khas karo sebagai daya tarik wisata. Berwisata di tempat tujuan wisata tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan sebagai bagian penting dari liburan, sehingga kunjungan ke wisata kuliner cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan.

Menurut Xiaomin (2017) kriteria

atau karakteristik makanan tradisional adalah adanya penggunaan bahan endogen yang digunakan dalam masakan yaitu adanya bahan baku lokal yang unik dan khas setempat, karena bahan dan bumbu masakan unik, maka cita rasa dan aroma yang dihasilkannya menjadi unik pula. Makanan khas lokal atau makanan tradisional merupakan daya tarik wisata yang penting karena wisatawan yang berkunjung akan merasakan pengalaman yang berbeda karena menikmati makanan yang memiliki cita rasa tradisional yang sudah pasti berbeda bila berwisata di objek wisata lain yang berbeda.

Hai inilah yang mulai dilakukan oleh pemilik objek wisata di Berastagi Tanah Karo, dengan memfasilitasi objek daya tarik wisatanya dengan membuka restoran atau kafe yang menyajikan menu makanan cita rasa Karo yang juga sekaligus menjadi daya tarik wisata kuliner.

KERANGKA KONSEP

Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah yang salah satunya adalah wisata kuliner.

Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata 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 (Undang-undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009).

Wisata Kuliner

Pada penelitian ini, fokus pembahasan pada wisata kuliner, dimana wisata kuliner masuk dalam kategori

sumber daya hasil budaya setempat atau disebut *cultural resources*. Wisata kuliner adalah pengalaman perjalanan ke daerah gastronomi untuk rekreasi atau tujuan hiburan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, peristiwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan yang berkualitas, atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan (Global Report on Food Tourism, 2012). Kuliner adalah masakan dan mempunyai arti yang bersinonim dengan istilah *cuisine*. Beragam pilihan cita rasa menu khas, baik yang tradisional maupun yang sudah termodrenisasi, tersaji dari penjaja makanan kaki lima hingga restoran dan kafe bernuansa modern dan eksklusif.

Wisata kuliner sebagai industri pariwisata yang berhubungan dengan penyediaan makanan serta minuman yang terus menerus mengalami perkembangan. Ini dikarenakan trend wisatawan sekarang yaitu berkunjung ke suatu objek wisata untuk mencari makanan yang bercita rasa daerah tersebut.

METODOLGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian dengan pendekatan kualitatif, data yang diperoleh dalam penelitian dilaporkan apa adanya kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mendapatkan gambaran secara detail hal apa saja yang ditemui peneliti selama proses pengumpulan data. Menggunakan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini hanya dikhususkan di sekitar Berastagi, Kabupaten Karo atau yang sering disebut Tanah Karo. Kabupaten Karo adalah salah satu kabupaten yang berada di sekitar kawasan pengembangan prioritas Danau Toba ,hingga saat ini masih banyak perbaikan sarana dan prasarana

guna mendukung kawasan Danau Toba yang nyaman untuk dikunjungi oleh wisatawan.

Suku Karo adalah suku bangsa yang mendiami wilayah Sumatera Utara dan sebagian Aceh, meliputi Kabupaten Karo, Kabupaten Aceh Timur, Kabupaten Langkat, Kabupaten Dairi, Kabupaten Simalungun, dan Kabupaten Deli Serdang. Suku ini merupakan salah satu suku terbesar dalam Sumatera Utara. Nama suku ini dijadikan nama Kabupaten disalah satu wilayah yang mereka diami (dataran tinggi karu) yaitu, Tanah Karoyang terletak di Kabupaten Karo.

Metode Pengambilan Sampel

Penelitian dilakukan di restoran atau kafe yang menyajikan pilihan menu cita rasa Karo yang terdefinisi dengan baik di Berastagi Tanah karu. Populasi adalah seluruh restoran atau kafe dan sentra-sentra kuliner makanan tradisional Karo. Namun, oleh karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya, tidak seluruh populasi dijadikan objek penelitian sehingga perlu dilakukan *sampling*. Penarikan sampel dilakukan secara probabilitas menu makanan, yaitu restoran yang hanya menyajikan pilihan menu makanan cita rasa Karo.

Jenis Data

Dalam penelitian ini, data digali dan disempurnakan secara terus-menerus selama proses penelitian berlangsung. Data yang akan digali dalam penelitian ini berupa data primer dan data sekunder mengenai potensi wisata kuliner yang telah ada selama ini.

Teknik Pengumpulan Data

Agar tujuan penelitian ini tercapai, penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi dilakukan untuk melihat gambaran umum tentang wisata kuliner

di objek wisata penelitian, terutama yang menyangkut data tentang potensi yang ada, sarana-prasarana, lingkungan fisik, pola perilaku penunjang, dan kehidupan masyarakat. Observasi dilaksanakan pada Desember 2023 – Maret 2024. Dalam melaksanakan observasi, peneliti datang ke lokasi penelitian untuk melihat dan mengidentifikasi secara langsung data-data yang dibutuhkan. Hal ini sesuai dengan pendapat yang mengatakan bahwa observasi merupakan upaya mengamati atau memperhatikan suatu objek.

b. Wawancara

Peneliti mewawancarai informannya menggunakan pedoman berupa garis-garis besar permasalahan yang akan diteliti. Hal ini dilakukan agar waktu lebih fleksibel, peneliti memperoleh informasi tambahan, dan untuk memungkinkan adanya wawancara mendalam (Sukardi, 2011:200). Wawancara mendalam ini dilakukan kepada pihak yang berpengaruh dalam melihat potensi menu pilihan cita rasa Karo sebagai daya tarik wisata kuliner di Berastagi. Pihak tersebut adalah:

1. Pemilik restoran yang menyajikan pilihan menu makanan bercita rasa tradisional Karo dan pengelola objek wisata kuliner untuk menjangkau informasi tentang ide dan tujuan pilihan makanan cita rasa Karo disajikan, mengetahui jenis-jenis makanan yang dijual, bahan, cara mengolahnya, pengelolaannya, dan keterlibatan masyarakat sekitar.
2. Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Karo untuk mencari informasi tentang keterlibatan mereka dalam pengembangan wisata kuliner di Kabupaten Karo, potensi makanan tradisional Karo, jumlah tamu yang berkunjung, dan regulasi pemerintah yang berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner di Tanah Karo.
3. Penikmat kuliner (pengunjung/wisatawan) di objek daya tarik wisata Berastagi Tanah Karo.

c. Studi Dokumentasi

Studi Dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2005:82-83). Dalam penelitian ini studi dokumentasi dilakukan untuk menjangkau informasi tentang pengembangan makanan tradisional Karo sebagai daya tarik wisata kuliner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Objek Penelitian

Karo adalah salah satu suku yang ada di Sumatera Utara, dimana suku Karo juga adalah bagian dari suku Batak yang dikenal dengan suku Batak Karo. Makanan tradisional Karo tidaklah sepopuler makanan suku lainnya seperti makanan Jawa, Padang dan lainnya. Tanah Karo sebuah kawasan wisata di Sumatera Utara, bukan berarti karena daerah wisata makanan Karo populer diprovinsi ini. Ada beberapa jenis makanan tradisional Karo yang tidak dapat semua kalangan bias memakannya misalnya babi panggang, kidu-kidu, trites, lomok-lomok dan sejenisnya.

Dari cara mengolah atau memasaknya, makanan tradisional Karo memiliki keunikan dalam perkembangannya. Menurut ahli sejarah Karo, alm. Kumpul Ginting bahwa "Makanan Karo ini sudah ada dari ratusan tahun lalu, ada yang berkembang pada saat masa penjajahan Belanda, adapula yang berkembang seiring zaman mulai dari masa kemerdekaan sampai sekarang." Dalam budayanya, semua warga Karo umumnya bisa memasak, baik laki-laki maupun perempuan karena terbiasa dalam kehidupan sehari-hari. Terutama saat lakona tau pesta, yang memasak biasanya adalah anak beru (yang bekerja) yang memasak didapur Jambur (balai desa). Suku Karo sangat memperhatikan bagaimana dan darimana bahan makanan itu didapat dan diolah. Tidak ada proses penyimpanan atau dibiarkan di dalam kulkas.

Makanan Karo sangat berbeda antara hulu dengan hilir, dimana sangat berbeda cara dan bumbu yang digunakan. Bahkan rasa dan penampilan serta penyajiannya pun sangat berbeda. Makanan Karo sangat sederhana tetapi dalam menyajikan produk yang bercita rasa luar biasa ini tidaklah gampang dan mudah.

Potensi Wisata di Berastagi Tanah Karo

Berastagi merupakan salah satu destinasi wisata populer di Sumatera Utara. Daerah ini masuk wilayah Kabupaten Karo, yang lebih dikenal dengan sebutan Tanah Karo, yang berbatasan dengan Sibolangit kabupaten Deli Serdang. Berada di ketinggian 1.300 mdpl, menjadikan daerah Berastagi berhawa sejuk. Selain itu, Berastagi diapit oleh gunung berapi aktif yakni Gunung Sibayak dan Gunung Sinabung, sehingga memiliki sejumlah mata air panas alami. Berastagi memiliki kegiatan ekonomi utama pusat pasar buah dan sayuran berwarna-warni. Beberapa objek daya tarik wisata di Berastagi yang terkenal yaitu:

1. Gundaling

Gundaling adalah sebuah bukit di Berastagi, tingginya adalah 1.575 meter di atas permukaan laut. Dari Gundaling dapat melihat keindahan pemandangan Gunung Sibayak dan Sinabung.

2. Pasar Buah Berastagi

Pasar ini menjual segala macam buah-buahan dan sayur-sayuran segar yang berasal dari alam Berastagi. Disini wisatawan juga dapat naik delman dan kuda.

3. Mikie Funland

Adalah taman bermain atau theme park pertama sekaligus terbesar di Sumatera Utara. Area seluas 12 hektare memiliki lebih dari 35 wahana permainan. Berada dalam satu kawasan dengan Mikie Holiday Resort.

4. Danau Lau Kawar

Danau Lau Kawar adalah satu danau yang berada di Desa Kutagugung, Kecamatan Naman Teran (dulu Kecamatan Simpang Empat), dibawah kaki gunung berapi Sinabung.

5. Pemandian Air Panas Sidebuk-debuk

Objek wisata ini cocok untuk wisatawan yang ingin merelaksasi diri atau lelah bekerja dengan rendaman air hangat. Pemandian air panas ini memiliki sumber air panas alami dengan suhu 40-45 derajat celsius dan belerang yang berasal dari aliran lava Gunung Sibayak.

6. Taman Alam Lumbini

Taman Alam Lumbini, sebuah candi Buddha yang memiliki kemiripan dengan Pagoda Shwedagon di Myanmar.

7. Air Terjun Sikulikap

Air terjun Sikulikap berada di Desa Doulu, Berastagi. Menampilkan pemandangan bukit-bukit, dan monyet Gibbon. Air terjun ini disebut Sampuren Sikulikap oleh masyarakat setempat. Tidak kalah indahnnya dengan air terjun Sipiso piso.

8. Gunung Sibayak

Gunung Sibayak mempunyai ketinggian 2.212 m, berapi aktif dan terakhir meletus tahun 1881.

9. Gunung Sinabung

Bersama dengan Gunung Sibayak adalah 2 gunung tertinggi di provinsi Sumatera Utara. Sinabung mempunyai puncak tertinggi 2.451 meter diatas permukaan laut. Gunung ini tidak pernah tercatat meletus sejak tahun 1600, namun pada 2010 dan 2013 sampai sekarang gunung ini aktif.

10. Penatapan Berastagi

Untuk wisatawan yang ingin berwisata kuliner, bisa mengunjungi Penatapan Berastagi. Sambil menikmati hidangan ringan dan jagung rebus serta jagung bakar ditemani pemandangan bukit hijau yang indah.

11. Museum Pusaka Karo

Museum ini akan menambah

pengetahuan tentang budaya Karo, perkakas, perhiasan, benda-benda, dan kain tradisional Karo.

12. Bukit Kubu

Bukit Kubu identik dengan hamparan rumput hijau yang luas. Wisatawan dapat bersama keluarga melakukan piknik, naik kuda atau delman, hingga bermain layang-layang. Bukit Kubu ini juga tersedia restoran yang menyajikan makanan cita rasa Karo.

Jenis Makanan Karo

1. Lemang

Merupakan makanan tradisional Karo yang sangat digemari oleh suku Karo sering disajikan pada acara keluarga seperti kerja tahun serta acara kumpul keluarga terdekat, acara mbaba belo selambar (MBS), nganting manuk, menyambut kedatangan anakdari rantau dan lainnya.

2. Ayam Ciper

Ciper ayam kampung adalah makanan yang terbuat dari daging ayam kampung yang digulai kemudian ditambahkan bumbu ciper yang terbuat dari bahan dasar tepung jagung sebagai aromatik, rasa dan pengental. Pada umumnya suku Karo memakan ciper sebagai makanan utama dalam acara pesta panen (rani), pesta keluarga, pesta adat mbaba belo selambar (MBS).

3. Tasak Telu

Tasak telu adalah makanan yang juga memakai ayam kampung, dan olahan bumbu lokal. Tasak telu memiliki arti tiga macam cara masak yaitu belgang (rebus), tangas (tumis tanpa minyak), matah (mentah). Dan tiga rasa yaitu asam, pedas,asin (gurih). Biasanya Tasak Telu disajikan dengan tambahan saus dari darah ayam itu sendiri, akan tetapi kalau ingin membuat versi halalnnya, hanya mengganti darah menjadi terong belanda dan tomat lebih banyak lagi. Dan campuran dari jagung dan kelapa muda parut agar rasanya tetap sempurna. Tasak telu merupakan masakan jenis khusus,

karena biasanya disajikan pada acara tertentu pada zaman dahulu, masakan ini disajikan pada tamu raja, kalimbubu, atau juga pada pesta keluarga serta acara-acara adat tertentu seperti, perumah begu, nembah ku dibata, persenta bija budan acara adat lainnya. Masakan ini selalu didampingkan dengan nasi, gulai ayam, atau juga dengan sop manuk mbentar. Makanan tasak telur merupakan makanan terpopuler atau terfavorit di budaya Karo.

1. Cimpa Unung Unung

Cimpa unung unung adalah makanan khas Karo yang bias dikategorikan sebagai makanan penutup dan memiliki daya tahan yang lebih lama dibanding jenis makanan yang lain, karena diproses dengan cara dikukus dan bahannya terbuat dari beras pulut yang digiling halus dan diberi isi parutan kelapa kemudian di bungkus dengan daun khas Karo yaitu daun singkut. Disajikan pada acara adat terutama acara kerja tahun dan perpulungan.

2. Cimpa Tuang

Cimpa tuang termasuk kue tradisional Karo, adonannya dituang dan dibalik sehingga namanya diberi ampam balik atau cimpa tuang. Menu ini sangatlah digemari oleh masyarakat Karo. Rasa dan kejelasan gigitannya membuat kue khas yang satu ini digemari.

Hasil Dan Pembahasan

Sektor wisata menjadi andalan Berastagi kabupaten Karo ini, mengingat banyaknya potensi wisata seperti wisata budaya, wisata alam, wisata sejarah, wisata spiritual, wisata merapi dan wisata kuliner. Sebagai destinasi wisata yang banyak melahirkan daya tarik wisata, makin banyak objek daya tarik wisata yang bermunculan di Berastagi saat ini. Ada beberapa objek daya tarik wisata Berastagi yang saat ini menjadi objek wisata estetik dan sekaligus menjadi objek wisata kuliner yang paling banyak di kunjungi wisatawan saat ini, yaitu:

1. Puncak Tangke Tebu; berlokasi di

jalan Jaranguda, Berastagi. Wisatawan dapat menikmati pemandangan alam yang sejuk, juga disediakan fasilitas camping.

2. Kebun Strawberry, Berastagi; di tempat ini wisatawan diperkenankan untuk memetik sendiri buah strawberry yang diinginkan. Ada beberapa kebun strawberry di Berastagi yang dikelola oleh masyarakat setempat.
3. Arrasyid Cookies Cake Snack; terdapat banyak kuliner estetik disajikan.
4. Gundaling Sky Hill; memiliki pemandangan ke arah Gunung Sibayak, Gunung Sinabung, serta Tanah Karo sehingga menambah kesan romantis bagi wisatawan yang datang bersama pasangan.
5. Kebun Efi; adalah salah satu pilihan agrowisata di Berastagi dari menikmati panorama Gunung Sinabung, wisatawan juga dapat berburu spot foto, melihat peternakan lebah, bahkan dapat sharing secara langsung dengan pemilik wisata terkait ternak lebah madu yang dihasilkan di peternakan ini. Hasil peternakan lebah madu ini juga bisa dibeli wisatawan untuk oleh-oleh.
6. Villa Ganding; berada di Desa Beganding, menyediakan sarana dan fasilitas penginapan dengan mengandalkan daya tarik alam dan keindahan Gunung Sinabung. Villa ini juga memiliki kafe di beri nama Sarene Coffee yang dapat dikunjungi oleh wisatawan dalam menikmati keindahan alam dan menghirup udara segar Berastagi sambil menikmati minuman kopi dan makanan yang disajikan.

Perlu adanya strategi dalam mempertahankan dan memperkenalkan makanan khas Karo kepada wisatawan yang berkunjung ke objek daya tarik wisata Berastagi. Ada beberapa hal yang perlu dilakukan dalam hal ini adalah:

1. Meningkatkan kualitas produk makanan tradisional Karo dapat dilaksanakan melalui penggunaan bahan yang berkualitas, pemanfaatan dan penggunaan teknologi modern dalam pemilihan alat memasak dan pemilihan metode memasak yang tepat dan benar. Sebab kualitas makanan yang dihasilkan tidak hanya dari bahan baku yang dipakai, akan tetapi penggunaan alat dan pemilihan metode memasak yang tepat sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari makanan yang dibuat. Jika alat yang dipakai untuk membuat makanan tersebut tepat dan berfungsi dengan baik, serta metode pengolahan yang dipakai sesuai dengan karakter bahan makanan, akan menghasilkan produk makanan yang berkualitas baik pula.

2. Mengangkat serta memperkenalkan jenis makanan tradisional Karo kepada wisatawan sebagai salah satu potensi wisata kuliner Tanah Karo. Potensi berbagai jenis makanan tradisional Karo di Kabupaten Karo dapat digali dan dikumpulkan untuk kemudian dipilih sesuai dengan gastronomi internasional.

3. Memodifikasi makanan tradisional Karo tersebut dengan memperbaiki penampilan, menyempurnakan produk makanan tradisional Kabupaten Karo atau pun menciptakan menu makanan Karo yang baru dengan memoderinisasikan makanan tersebut ke makanan internasional (asia dan eropa) tanpa menghilangkan karakter bumbu makanan tradisional Karo itu sendiri.

4. Melaksanakan pengawasan mutu produk makanan tradisional Karo yang dapat dilakukan dengan cara:

- a) Penggunaan standar pembelian bahan (*Standard Purchase Specification*). Untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, bahan baku dan bumbu yang dipakai juga harus berkualitas.
- b) Penggunaan resep buku masakan (*Standard Recipe*). Resep memegang peranan yang sangat

penting bagi seorang juru masak. Keberadaan resep yang baku akan membantu menghasilkan makanan dengan kualitas yang sama.

5. Membuat standard resep makanan tradisional Karo sehingga memberikonsistensi dalam pembuatan makanan khas Karo sehingga ada perbedaan penggunaan bahan dan metode pengolahan dari masing-masing yang membuat.

Berastagi sebagai objek daya tarik wisata di Tanah Karo yang banyak menghasilkan hasil pertanian dan hasil alamnya, sangat memungkinkan untuk menciptakan wisata kuliner yang memiliki potensi untuk meningkatkan daya tarik wisatawan ke Berastagi. Untuk itu perlu dilakukan pengembangan wisata kuliner yang ditunjang oleh kecenderungan wisatawan mencarimakanan rumahan untuk bernostalgia, dan tidak dapat dipungkiri bahwa menu yang disajikan di objek wisata juga menjadi salah satu pendorong berkembangnya makanan tradisional sebagai daya tarik wisata.

Dari hasil wawancara, observasi yang dilakukan peneliti, kepada Kepala Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Karo dan masyarakat serta pihak swasta pemilik objek wisata, diketahui bahwa Berastagi memiliki potensi sebagai daerah tujuan wisata kuliner yang sayang jika tidak dikembangkan dan di promosikan. Potensi kuliner Tanah karo cenderung terpusat di daerah Berastagi, dimana selain terdapat banyak pilihan objek daya tarik wisata, juga banyak terdapat pilihan restoran, rumah makan, dan kafe di sepanjang jalan Berastagi. Oleh sebab itulah semakin banyak pengusaha atau pemilik objek wisata yang juga membuka restoran dan kafe di daerah objek wisatanya. Saat ini terdapat beberapa objek daya tarik wisata yang juga menyediakan restoran atau kafe yang menyediakan menu makanan nasional,

menu makanan tradisional Karo dan ada juga yang menyediakan menu makanan tradisional karo yang sudah dimoderinisasikan atau pilihan menu makanan nasional dan internasional yang memiliki cita rasa Karo.

Beberapa objek wisata Berastagi yang juga memiliki restoran atau kafe yang menyediakan menu makanan cita rasa Karo sehingga menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan yang berkunjung, diantaranya yaitu:

1. Para Para Cafe and Cottage

Dengan pemandangan taman, Para Para Cafe and Cottage memiliki restoran, layanan kamar, bar, dan taman di Berastagi. Gunung Sinabung berjarak 23 km dari pondok wisata. Pilihan menu makanan bercita rasa Karo yang disediakan adalah:

- a. Traditional Chicken Lemang-Lemang; yakni ayam kampung yang dimasak dengan bumbu khas Karo memiliki rasa pedas, asam dan asin.
- b. Sira Lada; yakni daging sapi yang dibumbui lada hitam dengan cara tradisional Karo.
- c. Dessert Cimpa Ice Cream dan Cimpa Original; kue tradisional karo di tambah ice cream.

2. Pal's Cafe

Dari namanya Pal's kependekan dari kata 'impal' yang dalam adat Karo adalah sebutan bagi orang yang sangat dianjurkan untuk dinikahi berasal dari garis keturunan ibu. Dengan konsep kafe kekinian dan menarik membuat kafe ini menjadi salah satu tujuan wisata kuliner bagi wisatawan. Pilihan menu makanan bercita rasa Karo yang disediakan adalah:

- a. Cimpa Tuang; kue tradisioanl Karo.
- b. Nila Kincung; ikan nila yang dimasak dengan cara tradisional Karo dan memakai bahan utama kincung.

3. Jabu Berastagi

Berada di jalan gundaling, Berastagi. Jabu Berastagi terkenal

menyajikan *traditional cuisine of Karo*. Jabu Berastagi menampilkan ornamen dan dekorasi yang didominasi dengan kayu, serta pemandangan alam pengunungan yang sejuk dan asri. Dari hasil wawancara dengan pemilik, dijelaskan Jabu mengadopsi konsep heritage dan story telling. Dimana Jabu yang berarti rumah, dan bagi orang suku Karo mengandung makna yang lebih dalam lagi. Jabu Berastagi ini menyediakan pilihan menu makanan yang beberapa diantaranya bercita rasa Karo, yaitu:

- a. Ayam Ciper; ayam kampung yang dimasak dengan cara Karo dengan bumbu ciper dari tepung jagung.
- b. Tuba Rice and Satay with Peanut Sauce; nasi andaliman disajikan dengan sate daging/ ayam dan sambal kacang khas Karo.
- c. Heritage Fried Chicken; ayam gorengbumbu khas warisan Karo.

4. Dope Berastagi

Adalah satu-satunya kafe yang menghadirkan menu spesial yakni Burger Rendang. Menu yang memadukan kuliner western dengan kuliner nasional. Selain itu, tempat memiliki spot menarik dan juga menyediakan pilihan menu hidangan penutup dengan cita rasa Karo, yakni ' Fluffy Cimpa Tuang' hidangan pancake dari bahan dasar cimpa kue tradisional Karo yang disajikan dengan ice cream dan ditaburi gula aren diatasnya.

5. Gundaling Farmstead

Gundaling Farm, salah satu peternakan sapi besar yang ada di Berastagi. Namun, tidak hanya peternakan sapi, tetapi juga menjadi objek wisata bagi para wisatawan. Wisata peternakan sapi yang sangat cocok untuk tempat persinggahan membeli susu segar maupun melihat proses pemerahan susu sapi segar, dan proses susu menjadi yogurt beraneka rasa. Gundaling Farmstead juga memiliki restoran di area objek wisatanya. Restoran ini memiliki konsep *farm to table* yaitu bahan baku makanan berasal dari

peternakan dan pertanian milik sendiri. dari hasil wawancara dan observasi yang dilakukan peneliti, restoran ini adalah satu-satunya yang menampilkan konsep modern dan eksklusif serta bersih. Dari kaca jendela dan teras resoran, pengunjung bisa menikmati pemandangan alam yang indah. Restoran ini juga adalah satu-satunya resoran yang paling banyak menyediakan pilihan menu makanan tradisional Karo, menu makanan asia, western dan makanan western bercita rasa khas Karo. Pilihan menu makanan antara lain:

- a. Arsik Smoked Chicken Pizza; pizza yang dimasak di tungku api dan bahan dasar dari rempah-rempah Karo dibuat dengan bumbu arsik khas Karo.
- b. Laksa Karo; laksa yang dimasak dengan cita rasa Karo.
- c. Tasak Telu; ayam kampung yang diolah tiga macam cara masak khas Karo.
- d. Nasi Campur Karo; nasi yang disajikan dengan sayuran khas Tanah Karo dan daging sapi yang diolah dengan bumbu cita rasa Karo.
- e. Ikan Mas Arsik; ikan mas yang dimasak dengan bumbu arsik Karo
- f. Beef Panggang Karo; daging sapi yang dipanggang dengan cara Karo dan dengan bumbu panggang khas karu.
- g. Sop Iga Karo; sop iga sapi yang dimasak dengan bumbu sop khas Karo.
- h. Nasi Ayam Cakala; nasi yang disajikan dengan daging ayam yang dibumbui dengan cakala, cakala adalah asam yang berasal dari Tanah Karo dan suku Karo memakai asam cakala sebagai asam pada masakan-masakan Karo.
- i. Ayam Nira; ayam yang dimasak dengan memakai nira, nira adalah minuman yang berasal dari pohon nira/aren.

6. PE 88 Tavern

Berdasarkan informasi dari

pemilik restoran, restoran ini mengandalkan menu berupa pizza. Wisatawan yang berkunjung dapat melihat secara langsung bagaimana cara pembuatan pizza. Pizza dimasak dengan memakai tungku api dimana tungku pembakaran diletakkan dekat dengan pengunjung. Inilah konsep restoran yang disuguhkan oleh pemilik restoran. Pizza yang disajikan dengan bumbu bercita rasa Karo. Adapun pilihan menu yang disajikan adalah:

- a. Pe 88; pizza dengan bumbu pea Karo bean. Pizza ini merupakan menu best seller restoran ini.
- b. Beef Steak; steak daging yang dibuat dari bumbu khas Karo.
- c. Oxtail Soup; oxtail yang disajikan dengan bumbu pedas khas Karo.

Penelitian yang dilakukan, mengungkapkan bahwa pilihan menu makanan cita rasa Karo yang disajikan oleh restoran-restoran yang berada di objek daya tarik wisata Berastagi, memiliki potensi untuk meningkatkan daya tarik wisatawan berkunjung ke Berastagi. Hal ini dilihat dari hasil observasi yang dilakukan, dari bulan Desember 2023 sampai bulan Maret 2024, wisatawan yang berkunjung ke Berastagi bukan hanya ingin menikmati wisata alam dan penguangan Berastagi, namun mereka juga sangat tertarik untuk berkunjung ke wisata kuliner yang ada di Berastagi yang menyajikan menu makanan tradisional dan menu makanan yang bercita rasa Karo. Dengan menghasilkan objek wisata dengan konsep yang menarik dan indah, ditambah dengan kreatifitas pemilik dan juru masak dalam menyajikan menu makanan yang bercita rasa tradisional Karo, wisatawan yang berkunjung bukan hanya dapat menikmati objek wisatanya tapi juga wisatawan dapat mencoba makanan tradisional yang unik dan autentik sebagai bagian dari pengalaman kuliner yang dapat mereka nikmati. Melalui penelitian ini, dapat diidentifikasi makanan-makanan tradisional Karo tertentu yang paling

menarik bagi wisatawan, yang memiliki keunikan rasa, tampilan menarik dan keterkaitan dengan budaya dan tradisi Karo.

Sedangkan untuk dukungan pemerintah Kabupaten Karo, dalam hal ini Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Karo, terkait potensi makanan tradisional Karo cukup baik dimana dalam setiap acara pemerintahan tingkat kabupaten dan provinsi makanan tradisional Karo selalu disajikan dalam jamuan sehingga masyarakat dapat mengenal makanan Karo baik secara rasa maupun filosofinya. Diharapkan komitmen pemerintah daerah selanjutnya dapat lebih berkembang lagi agama kanan tradisional Karo yang saat ini sudah mulai dikenal, dapat lebih dikenal lagi dan lebih diminata oleh wisatwan yang berkujung khususnya di Berastagi dan dapat menjad icon wisata kuliner KabupatenKaro.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti, disimpulkan bahwa:

1. Makanan tradisional Karo seperti Ayam Ciper, Tasak Telu, Lemang, Cimpa Tuang dan Cimpa Unung-Unung, Arsik Karo, Daging Panggang karo dan lainnya memiliki potensi sebagai daya tarik wisata kuliner di Berastagi Tanah Karo.

2. Pilihan menu makanan yang disajikan dengan menu pilihan makanan tradisional menu makanan yang diolah dan dimodifikasi dengan cita rasa Karo ternyata menjadi pilihan utama wisatawan dalam memilih makanan mereka. Wisatawan tertarik untuk mencoba makanan tradisional dan bercita rasa Karo yang unik dan autentik sebagai bagian dari pengalaman wisata kuliner mereka.

3. Promosi wisata kuliner yang efektif melalui media sosial online yang dilakukan oleh restoran ataupun

kafe di Berastagi, dapat menjadi bahan ataupun petunjuk bagi wisatawan yang ingin menikmati wisata kuliner di Berastagi serta dengan adanya promosi tersebut dapat meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke Berastagi.

4. Dengan adanya pengembangan objek wisata di Berastagi dengan menyediakan restoran atau kafe yang menyajikan makanan tradisional Karo, memberikan kontribusi ekonomi yang bagus bagi komunitas lokal, termasuk pemilik resoran, petani lokal, dan pelaku ekonomi lainnya yang ada di Berastagi.

5. Dengan meningkatnya daya tarik wisatawan yang berkunjung melalui wisata kuliner yang bercita rasa Karo, secara langsung dapat melestarikan makanan tradisional Karo menjadi identitas budaya Karo

Saran

Beberapa saran yang perlu diperhatikan lebih lanjut berdasarkan penelitian

yang dilakukan, yaitu:

1. Perlu adanya peningkatan dalam hal promosi dan informasi mengenai makanan tradisional Karo yang dilakukan oleh Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Karo. Baik yang dilakukan melalui website, media sosial, brosur maupun peta kuliner yang ada di kabupaten Karo.

2. Pihak swasta dalam hal ini pengusaha ataupun pemilik objek wisata yang ada di Berastagi dapat mengembangkan objek wisata yang sudah ada sekaligus menjadi wisata kuliner yang menyediakan pilihan menu makanan bercita rasa Karo.

3. Pemilik wisata kuliner chef atau juru masak restoran bekerjasama dengan masyarakat lokal di Berastagi untuk terus mengembangkan kuliner tradisional Karo dan menjadikan makanan cita

rasa Karo sebagai icon kuliner di Tanah Karo.

4. Masyarakat lokal, pengusaha dan pemerintah memberikan perhatian khusus pada pelestarian budaya dan keberlanjutan bahan baku dalam pengembangan pariwisata kuliner di Tanah Karo, serta mengembangkan praktek pertanian berkelanjutan, seperti yang sudah dilakukan oleh Gundaling Farmested.

5. Dengan sudah terbuktinya bahwa makanan bercita rasa Karo berpotensi sebagai daya tarik wisatawan berkunjung, pilihan menu makanan bercita rasa Karo perlu diperbanyak menjadi pilihan menu makanan andalan restoran dan kafe yang ada di Berastagi tanah Karo.

[hp/read/news/2017/03/07/148082/Gerakan-Makanan-Tradisional](https://www.kabupatenkaro.go.id/read/news/2017/03/07/148082/Gerakan-Makanan-Tradisional)

Kwik.2020.<http://id.wikipedia.org/wiki/MakananTradisional> Karo, diakses tgl 23 September 2020 Pukul 15.00 wib.

[www.Kabupaten](http://www.kabupatenkaro.go.id) Karo.go.id

<https://images.app.goo.gl/yK8T5WG6dDWTJXZL8>

<https://medan.tribunnews.com/2023/04/24/deretan-tempat-nongkrong-di-berastagi-yang-hits-dan-kekinian-ada-yang-tawarkan-konsep-unik>

DAFTAR PUSTAKA

Beer, S. (2008). Authenticity and Food Experience – Commercial and Academic Perspective. *Journal of Foodservice*, 19(3), 153-163. Doi:10.1111/j.1745-4506.2008.00096.x

JessicaKwik.(2008).*Traditional Food Knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian “Food scape”Environments: a journal of inter discipline ary studies/revued’étude sinter disciplinaires.*

Rahman,Fadly.(2016). *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Sukardi.(2011).*Metodologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Bumi Aksara.

Sugiyono. (2005). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung; Alfabeta.

Xiaomin, C. (2017) “City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Newtwork: From Internasional Criteria to Local Practice.

<http://www.suaramerdeka.com/v1/index.p>