

Peranan Cimpa Makanan Khas Karo Dalam Merajut Harmoni Sosial Dalam Kegiatan Adat dan Budaya Masyarakat Karo

Taufik Kusuma Panjaitan¹ Putri Alicya² Syafina Ramadani³ Gizka Febrianka⁴ Sarah K Br Regar⁵ Putri Anggini⁶ Nadra Amalia⁷

Universitas Negeri Medan, Indonesia^{1,2,3,4,5,6,7}

Email: taufik.2231111031@mhs.unimed.ac.id¹ putrialicya267@gmail.com² safinaramadani10@gmail.com³ sarahkristiyani35@gmail.com⁴ tarigangizka@gmail.com⁵ putrianggini007@gmail.com⁶ nadraamalia@unimed.ac.id⁷

Abstrak

Penelitian ini mengkaji peranan Cimpa sebagai makanan khas masyarakat Karo dalam merajut dan mempertahankan harmoni sosial melalui kegiatan adat dan budaya di Tanah Karo, Sumatera Utara. Menggunakan metode studi pustaka, penelitian ini menganalisis berbagai sumber sekunder terkini (2021–2025), termasuk jurnal ilmiah, artikel etnografi, dan laporan pelestarian warisan kuliner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Cimpa bukan sekadar hidangan kuliner, melainkan simbol budaya yang sarat makna filosofis dan fungsi sosial. Proses pembuatan Cimpa, yang melibatkan bahan alami lokal (beras ketan, kelapa parut, gula merah/aren, daun singkut/marasi) dan sering dilakukan secara gotong royong, mencerminkan nilai kesabaran, kerjasama, dan penghormatan terhadap alam serta leluhur. Kelima varian utama Cimpa Unung Unung, Tuang, Matah, Labar, dan Gulamei memiliki perbedaan signifikan dalam komposisi bahan, teknik pembuatan, tekstur, rasa, serta konteks penggunaan dalam acara adat. Cimpa Unung Unung mendominasi pesta besar (Merdang Merdem, pernikahan) sebagai simbol syukur formal; Cimpa Tuang berfungsi praktis untuk pergaulan sehari-hari; Cimpa Matah mewakili kemurnian dalam ritual intim; Cimpa Labar menggambarkan ketahanan agraris; sedangkan Cimpa Gulamei menyimbolkan kemanisan hidup yang lembut. Secara sosial, Cimpa berperan sebagai “bahasa bersama” yang memperkuat sistem kekerabatan Rakut Si Telu, memfasilitasi pembagian kebahagiaan, mengurangi potensi konflik, dan membangun solidaritas antarindividu, keluarga, serta komunitas di masyarakat Karo yang multireligius. Cimpa merupakan metafor harmoni sosial masyarakat Karo: manis namun berlapis, tradisional namun adaptif, sederhana namun kaya makna. Pelestarian dan pemahaman mendalam terhadap peran Cimpa bukan hanya upaya menjaga kuliner tradisional, melainkan investasi strategis untuk keberlanjutan harmoni sosial, solidaritas komunal, dan identitas budaya etnis Karo di tengah arus modernisasi dan globalisasi.

Kata Kunci: Cimpa, Harmoni Sosial, Adat Istiadat Karo, Pelestarian Budaya, Rakut Si Telu

Abstract

This study examines the role of Cimpa as a traditional food of the Karo people in fostering and maintaining social harmony through traditional and cultural activities in Tanah Karo, North Sumatra. Using a literature review method, this study analyzes various recent secondary sources (2021–2025), including scientific journals, ethnographic articles, and reports on culinary heritage preservation. The results show that Cimpa is not merely a culinary dish, but a cultural symbol rich in philosophical meaning and social function. The process of making Cimpa, which involves local natural ingredients (sticky rice, grated coconut, brown/palm sugar, singkut/marasi leaves) and is often done collaboratively, reflects the values of patience, cooperation, and respect for nature and ancestors. The five main variants of Cimpa, namely Unung Unung, Tuang, Matah, Labar, and Gulamei, have significant differences in ingredient composition, production techniques, texture, taste, and context of use in traditional ceremonies. Cimpa Unung Unung dominates large celebrations (Merdang Merdem, weddings) as a symbol of formal gratitude; Cimpa Tuang serves a practical function in daily social interactions; Cimpa Matah represents purity in intimate rituals; Cimpa Labar depicts agrarian resilience; while Cimpa Gulamei symbolizes the sweetness of a gentle life. Socially, Cimpa acts as a “common language” that strengthens the Rakut Si Telu kinship system, facilitates the sharing of happiness, reduces the potential for conflict, and builds solidarity between individuals, families, and communities in the multi-religious Karo society. Cimpa is a metaphor for the social harmony of the Karo people: sweet yet layered, traditional yet adaptive, simple yet rich in meaning. The preservation and deep understanding of Cimpa's

role is not only an effort to preserve traditional cuisine, but also a strategic investment in the sustainability of social harmony, communal solidarity, and the cultural identity of the Karo ethnic group amid the currents of modernization and globalization.

Keywords: *Cimpa, Social Harmony, Karo Customs, Cultural Preservation, Rakut Si Telu*



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

PENDAHULUAN

Masyarakat Karo, yang mendiami dataran tinggi Tanah Karo di Sumatera Utara, Indonesia terutama sekitar Berastagi, Kabanjahe, dan desa desa sekitarnya merupakan salah satu suku bangsa dengan kekayaan budaya yang luar biasa dan masih sangat terjaga hingga era kontemporer. Suku Karo dikenal dengan sistem kekerabatan yang kompleks dan harmonis bernama *Rakut Si Telu* (atau *Daliken Si Telu*), yang membagi hubungan sosial menjadi tiga kelompok utama, yaitu *kalimbubu* (pihak pemberi berkah, seperti mertua atau keluarga istri), *sembuyak* (saudara kandung seayah ibu), dan *anak beru* (pihak penerima berkah, seperti menantu atau keluarga suami). Sistem ini bukan hanya struktur keluarga, melainkan fondasi harmoni sosial yang menekankan saling menghormati, gotong royong, keseimbangan, dan tanggung jawab bersama dalam kehidupan sehari hari maupun ritual adat. Kuliner tradisional menjadi salah satu pilar utama dalam mempertahankan harmoni ini. Di antara berbagai makanan khas Karo seperti rires, tape, atau leman, cimpa menonjol sebagai makanan yang paling esensial dan simbolis. Cimpa bukan sekadar camilan manis untuk mengganjal perut namun adalah representasi filosofis dari nilai nilai Karo, kebersamaan (*parsadaan*), syukur atas hasil bumi, persatuan komunal, dan penguatan ikatan sosial. Dalam bahasa Karo, "*cimpa*" secara harfiah merujuk pada "kue" atau "panganan manis", tetapi maknanya jauh lebih dalam sebuah medium yang menghubungkan individu dengan komunitas, leluhur dengan generasi sekarang, serta tradisi dengan kehidupan modern.

Cimpa terbuat dari bahan bahan sederhana yang mencerminkan kehidupan agraris masyarakat Karo yaitu beras ketan (merah atau putih sebagai bahan utama), kelapa parut segar, gula merah atau aren asli, serta rempah seperti lada hitam pada variasi tertentu. Proses pembuatannya sering melibatkan daun pembungkus khas seperti daun singkut (*marasi*) atau daun pisang, yang memberikan aroma alami dan menjaga keaslian rasa. Cimpa biasanya dikukus, digoreng tipis, atau bahkan disajikan dalam bentuk mentah (*matah*), tergantung jenisnya. Keunikan ini membuat cimpa tidak hanya lezat secara rasa manis legit dengan sentuhan gurih kelapa dan aroma gula karamel tetapi juga sarat makna budaya. Secara historis, cimpa muncul sebagai bagian dari tradisi agraris masyarakat Karo yang bergantung pada hasil panen ladang. Awalnya, cimpa hanya disajikan secara khusus pada acara *Merdang Merdem* (kerja tahun atau pesta panen tahunan desa), yang dilaksanakan sebagai ucapan syukur atas panen melimpah dan permohonan berkah untuk musim tanam berikutnya. Pada hari keenam pesta ini, seluruh warga desa berkumpul secara gotong royong untuk membuat cimpa di setiap rumah, menunjukkan nilai solidaritas komunal yang kuat. Pembagian cimpa dalam acara ini bukan hanya konsumsi bersama, melainkan ritual simbolis yang memperkuat ikatan antarwarga, mengurangi potensi konflik, dan menegaskan identitas kolektif sebagai "*satu desa, satu keluarga*".

Seiring perkembangan waktu, peran cimpa meluas ke hampir semua kegiatan adat penting masyarakat Karo. Dalam pesta adat pernikahan (*merdang merdem* atau upacara perkawinan), cimpa wajib hadir sebagai penghidang setelah rangkaian ritual selesai, melambangkan manisnya kehidupan rumah tangga baru dan berkah dari kalimbubu kepada anak beru. Pada upacara masuk rumah baru (*mengket rumah mbaru*), cimpa menjadi simbol

syukur atas tempat tinggal baru yang aman dan harmonis. Bahkan dalam upacara kematian, cimpa disajikan untuk menghibur keluarga yang ditinggalkan dan mempererat dukungan sosial dari kerabat. Jika cimpa tidak dihadirkan dalam salah satu acara adat tersebut, acara dianggap kurang lengkap atau tidak sempurna sebuah aturan adat yang menegaskan betapa krusialnya makanan ini dalam struktur ritual Karo. Selain acara adat murni, cimpa juga beradaptasi dengan konteks modern. Di desa desa seperti Kidupen, cimpa menjadi bagian integral dari perayaan Hari Kemerdekaan 17 Agustus, di mana ia disajikan bersama hidangan lain untuk merayakan persatuan antara identitas lokal Karo dan nasional Indonesia. Hal ini menunjukkan kemampuan budaya Karo dalam mengintegrasikan tradisi dengan nilai-nilai kontemporer, tanpa kehilangan esensi aslinya. Di era pasca pandemi (2020-2026), ketika interaksi sosial sempat terbatas, cimpa justru semakin dihargai sebagai alat untuk memulihkan harmoni komunal melalui pembagian makanan bersama dalam pertemuan keluarga atau desa yang lebih kecil namun bermakna.

Dalam perspektif harmoni sosial, cimpa berfungsi sebagai "*bahasa bersama*" yang melintasi perbedaan. Masyarakat Karo yang *multireligius* (mayoritas Kristen Protestan, dengan pengaruh Katolik, Islam, dan kepercayaan lokal Parmalim) menemukan titik temu dalam cimpa. Pembagiannya dalam pesta adat memperkuat rasa persaudaraan, mengajarkan toleransi, dan mencegah disintegrasi sosial di tengah tantangan modern seperti urbanisasi dan globalisasi. Rasa manis cimpa sering dianalogikan dengan ajaran untuk selalu bersukacita dan berbagi kebahagiaan, sementara proses pembuatannya yang melibatkan banyak tangan mengajarkan gotong royong nilai inti yang membuat masyarakat Karo dikenal harmonis dan solid. Upaya pelestarian cimpa, dilaksanakan melalui pengajuan sebagai indikasi geografis untuk melindungi keunikan bahan lokal (seperti daun marasi sebagai pembungkus) dan pengetahuan tradisional pembuatannya. Beberapa perempuan Karo di Medan bahkan mengembangkan cimpa menjadi usaha rumahan atau oleh-oleh wisata, menjadikannya aset ekonomi berkelanjutan sekaligus alat pelestarian budaya. Di tengah gempuran kuliner modern dan *fast food*, cimpa tetap eksis bahkan naik kelas sebagai simbol ketahanan budaya.

Fenomena ini selaras dengan antropologi kuliner, di mana makanan bukan hanya substansi biologis, melainkan simbol identitas, status sosial, dan mekanisme integrasi masyarakat. Cimpa mencerminkan bagaimana kuliner tradisional dapat menjadi diplomasi budaya dalam mempererat tali persahabatan dalam pergaulan sebaya (sering dibawa sebagai buah tangan), memperkuat kekeluargaan dalam acara besar, dan menjaga harmoni di masyarakat yang beragam. Meski demikian, tantangan pelestarian tetap ada. Generasi muda cenderung lebih memilih makanan instan, sehingga pengetahuan pembuatan cimpa berisiko pudar. Oleh karena itu, pemahaman mendalam tentang peran cimpa menjadi penting bukan hanya sebagai makanan, tapi sebagai warisan yang merajut harmoni sosial. Tujuan penulisan berfokus pada analisis cimpa sebagai alat penguat ikatan sosial melalui perspektif budaya Karo. Ruang lingkup difokuskan pada masyarakat Karo di Kabupaten Karo, Sumatera Utara, dengan penekanan aspek sosial budaya. Artikel ini diharapkan berkontribusi pada upaya pelestarian budaya, menginspirasi generasi muda terutama di Medan dan sekitarnya untuk menghargai warisan leluhur melalui kuliner sederhana namun penuh makna seperti cimpa.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif dengan metode studi pustaka (*library research*) sebagai teknik pengumpulan dan analisis data. Studi pustaka dipilih karena sifatnya yang mendalam dalam mengeksplorasi fenomena budaya tanpa memerlukan interaksi langsung dengan subjek, sehingga sesuai dengan tujuan artikel ini untuk menganalisis peran cimpa dalam harmoni sosial masyarakat Karo berdasarkan sumber sekunder. Pendekatan ini memungkinkan sintesis informasi dari berbagai literatur terpercaya, menghindari bias subjektif dari data primer seperti wawancara atau observasi lapangan, dan fokus pada

interpretasi teks yang telah ada. Sumber data utama meliputi buku-buku antropologi budaya, jurnal ilmiah, artikel daring, situs web resmi budaya Indonesia, serta ensiklopedia etnografi. Pencarian data dilakukan secara sistematis melalui database seperti *Google Scholar*, *ResearchGate*, *Neliti*, dan situs pemerintah seperti Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia. Proses pengumpulan data dimulai dengan identifikasi literatur relevan, diikuti pemilahan berdasarkan kredibilitas penulis (misalnya, ahli antropologi seperti Koentjaraningrat atau peneliti lokal Karo). Data dikumpulkan dalam bentuk catatan digital, dikelompokkan tema seperti sejarah Cimpa, peran sosial, jenis variasi, dan proses pembuatan. Analisis data menggunakan teknik analisis konten kualitatif, yaitu mengidentifikasi pola, tema, dan hubungan antar konsep dari literatur yang ada. Sintesis dilakukan untuk membangun argumen logis, dengan membandingkan perspektif dari sumber beragam untuk menghindari bias tunggal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian berbasis studi pustaka ini mengungkapkan bahwa cimpa, sebagai makanan tradisional masyarakat Karo di Sumatera Utara, Indonesia, tidak hanya berfungsi sebagai elemen kuliner sehari-hari tetapi juga sebagai simbol budaya yang mendalam dalam memperkuat harmoni sosial. Cimpa mencerminkan nilai-nilai gotong royong, syukur, dan persatuan dalam konteks adat Karo. Proses pembuatan cimpa secara umum mencerminkan keterkaitan mendalam masyarakat Karo dengan alam agraris dan nilai-nilai komunal, di mana setiap langkah bukan hanya teknis tetapi juga sarat makna filosofis. Bahan dasar utama cimpa meliputi beras ketan (merah atau putih), yang melambangkan ketahanan hasil panen, kelapa parut sebagai sumber rasa gurih alami, gula merah atau aren yang memberikan kemanisan sebagai metafor kebahagiaan hidup, serta rempah tambahan seperti garam atau lada hitam pada variasi tertentu. Proses dimulai dengan persiapan bahan, beras ketan direndam semalaman untuk meningkatkan kelembaban, kemudian ditumbuk atau digiling menjadi tepung halus. Kelapa parut dicampur dengan gula merah yang telah direbus hingga *karamelisasi*, sering ditambahkan daun pandan untuk aroma harum. Adonan luar dibentuk dari tepung ketan yang dicampur air secukupnya hingga lentur, kemudian diisi dengan inti campuran kelapa gula, dan dibungkus menggunakan daun singkut (*marasi*) atau daun pisang yang memberikan rasa autentik serta menjaga kelembaban selama pemasakan. Tahap akhir biasanya pengukusan selama 30-45 menit dalam dandang tradisional, meskipun variasi seperti penggorengan atau pembakaran dalam bambu diterapkan pada jenis tertentu.

Menurut Berutu (2023) dalam penelitiannya tentang perlindungan pengetahuan tradisional, proses ini melibatkan partisipasi kolektif keluarga atau desa, di mana perempuan Karo berperan sebagai pemimpin ritual, mengajarkan nilai kesabaran dan kerjasama kepada generasi muda. Simanjuntak (2025) menambahkan bahwa penggunaan bahan lokal seperti daun *marasi* tidak hanya mempertahankan rasa unik tetapi juga mendukung keberlanjutan *biodiversitas* di Tanah Karo, yang semakin penting di tengah isu perubahan iklim pasca 2020. Proses ini adaptif terhadap konteks modern, misalnya, di Medan, perempuan Karo menggunakan peralatan dapur *kontemporer* untuk mempercepat produksi tanpa mengorbankan esensi tradisional, selain itu, pembuatan Cimpa sering disertai doa atau ucapan syukur, menjadikannya ritual yang memperkuat ikatan spiritual dengan leluhur. Dalam konteks acara adat seperti *Merdang Merdem* (pesta panen tahunan), proses ini dilakukan secara gotong royong pada hari keenam, di mana seluruh desa terlibat, sehingga tidak hanya menghasilkan makanan tetapi juga mempererat solidaritas komunal. Adaptasi ini juga terlihat dalam perlindungan hukum sebagai indikasi geografis, yang menurut laporan *ResearchGate* 2023, memastikan keaslian bahan dan proses untuk mencegah komersialisasi berlebihan. Dengan demikian, proses pembuatan cimpa menjadi fondasi bagi perannya sebagai alat integrasi sosial,

di mana partisipasi kolektif mengajarkan nilai-nilai seperti persaudaraan (persatuan) dan gotong royong, yang esensial dalam budaya Karo.

Lima Jenis Cimpa dan Perannya Dalam Acara Adat Etnis Karo

Perbedaan di antara lima jenis Cimpa Unung Unung, Tuang, Matah, Labar, dan Gulamei terletak pada komposisi bahan, teknik pembuatan, rasa akhir, serta konteks spesifik penggunaannya dalam acara adat Karo, yang masing-masing mencerminkan aspek unik dari nilai budaya seperti syukur, kesederhanaan, ketahanan, dan kemanisan hidup.

1. Cimpa Unung Unung. Merupakan yang paling ikonik dan sering digunakan dalam acara formal, dibuat dari tepung beras ketan merah atau putih yang dicampur air hingga membentuk adonan lentur, kemudian diisi dengan inti kelapa parut, gula merah, dan sedikit garam. Adonan dibungkus rapat dengan daun singkut atau pisang, lalu dikukus selama 20-45 menit hingga matang sempurna, menghasilkan tekstur legit dengan aroma harum yang kuat dari daun pembungkus. Jenis ini dominan dalam acara adat besar seperti Merdang Merdem atau pesta pernikahan, di mana ia melambangkan syukur atas panen melimpah dan berkah rumah tangga baru. Lubis dan Pasaribu (2025) dalam artikel mereka menyatakan bahwa Cimpa Unung Unung adalah yang paling lazim dalam pesta panen, dengan pembuatannya yang rumit secara gotong royong memperkuat solidaritas desa dan identitas budaya. Pembuatannya dianggap sulit karena memerlukan ketepatan dalam pembungkusan untuk menghindari kebocoran isian, sehingga sering menjadi ajang transfer pengetahuan antargenerasi.
2. Cimpa Tuang. Berbeda secara signifikan, Cimpa Tuang menonjol dengan kepraktisan dan rasa gurih pedas yang unik, bahan utamanya mencakup tepung beras ketan, sagu, telur, kelapa parut, gula aren, dan lada hitam yang dicampur menjadi adonan cair, kemudian dituang ke wajan panas yang diolesi lemak sapi atau minyak kelapa, digoreng hingga kecoklatan seperti *pancake* tipis. Proses ini relatif cepat, hanya 5-10 menit per porsi, menghasilkan tekstur renyah di luar dengan isian manis gurih di dalam. Dalam acara adat seperti syukuran masuk rumah baru atau pesta tahunan kecil, Cimpa Tuang berfungsi sebagai camilan harian atau bekal perjalanan, mempererat pergaulan sebaya dan simbolisasi kehidupan yang dinamis. Cherina (2025) dalam dokumentasi etnografi menekankan bahwa rasa pedas manis Cimpa Tuang merepresentasikan keseimbangan suka duka dalam kehidupan Karo, sering dibawa sebagai buah tangan untuk memperkuat persahabatan. Adaptasinya dalam usaha rumahan di Berastagi menjadikannya lebih mudah diakses.
3. Cimpa Matah. Dengan kesederhanaan yang mencolok, dibuat tanpa proses memasak, beras ketan, kelapa parut, dan gula merah ditumbuk bersama hingga menjadi bubuk halus, kemudian dibentuk menjadi bulatan kecil dan disajikan langsung di piring. Proses ini sederhana, hanya melibatkan penumbukan manual atau menggunakan lesung tradisional, menghasilkan rasa segar dan "mentah" yang melambangkan kemurnian alam. Jenis ini sering digunakan dalam ritual kematian atau upacara kecil untuk menghibur keluarga dan memperkuat dukungan emosional, di mana kesederhanaannya mengingatkan pada nilai hidup yang tak abadi. Berutu (2023) dalam jurnal perlindungan hukum menyatakan bahwa Cimpa Matah memerlukan perlindungan sebagai pengetahuan tradisional, karena prosesnya yang mudah mengajarkan kesabaran dan menjadi bagian integral dari acara harian Karo. Dalam konteks adat, ia melengkapi acara seperti upacara kematian dengan simbol kesederhanaan, membedakannya dari jenis lain yang lebih formal.
4. Cimpa Labar. Sering disebut juga Jong Labar, menampilkan variasi dengan penggunaan jagung atau bahan alternatif seperti ubi, dicampur kelapa parut, gula merah, garam, dan dibungkus daun pisang sebelum dikukus atau dibakar dalam api terbuka. Tekstur kasar dan rasa gurih manis ini mencerminkan ketahanan agraris Karo terhadap musim kering atau

gagal panen. Proses pembuatannya melibatkan perebusan jagung terlebih dahulu, kemudian pencampuran dengan isian, dan pemasakan lambat untuk menyerap aroma daun. Dalam acara adat seperti syukuran panen kecil atau perpulangan keluarga, Cimpa Labar berperan sebagai simbol ketahanan dan syukur atas sumber daya alternatif, sering disajikan di desa desa pegunungan. Dokumentasi etnografi dari 2023 2025 menunjukkan bahwa jenis ini jarang ditemui di luar ritual tradisional, tetapi semakin diakui dalam upaya pelestarian variasi kuliner pasca pandemi. Perbedaannya terletak pada bahan non beras ketan, membuatnya lebih adaptif terhadap ketersediaan sumber daya lokal.

5. Cimpa Gulamei. Di bentuk seperti bubur kental dari beras ketan yang direbus dengan gula merah, kelapa, dan air hingga mengental, tanpa pembungkusan, menghasilkan konsistensi lembut dan manis intens yang mirip dodol. Proses melibatkan perebusan lambat dengan pengadukan konstan untuk menghindari gosong, sering ditambahkan rempah seperti kayu manis untuk variasi rasa. Jenis ini disajikan dalam acara pernikahan atau kematian sebagai simbol kemanisan hidup yang sementara, memperkuat ikatan emosional antarpeserta. Cimpa Gulamei sering diadaptasi dalam pesta modern, seperti perayaan 17 Agustus di Desa Kidupen, di mana ia menjadi media integrasi budaya nasional lokal. Perbedaan utama dari jenis lain adalah tekstur cair lembutnya, yang memudahkan pembagian dalam acara besar. Secara keseluruhan, kelima jenis ini saling melengkapi dalam acara adat: Unung Unung untuk formalitas, Tuang untuk kepraktisan, Matah untuk kesederhanaan, Labar untuk ketahanan, dan Gulamei untuk kemanisan, menciptakan harmoni rasa yang paralel dengan harmoni sosial Karo. Simanjuntak (2025) dalam analisis etnomatematika mereka menambahkan bahwa proporsi bahan dalam variasi ini mencerminkan pola geometris ritual, memperkaya dimensi budaya.

Peran Cimpa dalam harmoni sosial etnis Karo

Melampaui fungsi kuliner, berfungsi sebagai instrumen simbolis yang merajut persatuan, toleransi, dan identitas kolektif dalam masyarakat agraris dan multireligius. Dalam sistem kekerabatan Rakut Si Telu yang membagi hubungan menjadi *kalimbubu*, *sembuyak*, dan *anak beru*. Cimpa dibagikan untuk memperkuat keseimbangan sosial, di mana pembagian makanan ini mengurangi konflik dan membangun solidaritas antarkelompok. Lubis dan Pasaribu (2025) menggambarkan Cimpa sebagai "*simbol kebersamaan yang dilestarikan dari generasi ke generasi*," di mana kehadirannya dalam acara seperti Merdang Merdem mempererat persahabatan dan kekeluargaan, terutama di desa seperti Kidupen di mana ia diintegrasikan dengan perayaan nasional 17 Agustus untuk mempromosikan persatuan lokal nasional. Di era pasca pandemi 2020-2026, Cimpa berperan sebagai media pemulihan sosial, proses pembuatannya secara gotong royong membantu mengatasi isolasi, sementara adaptasi sebagai usaha rumahan di Medan memberdayakan perempuan Karo secara ekonomi sambil mempertahankan identitas, seperti yang dilaporkan dalam studi 2024 tentang bisnis Cimpa.

Peran ini juga mencakup dimensi toleransi masyarakat Karo yang beragam agama (Kristen, Islam, Parmalim), Cimpa menjadi "*bahasa bersama*" yang melintasi perbedaan, dengan rasa manisnya melambangkan kebahagiaan kolektif dan prosesnya mengajarkan gotong royong. Cherina (2025) menekankan bahwa variasi seperti Tuang memperkuat harmoni melalui pergaulan sehari-hari, mencegah disintegrasi sosial di tengah urbanisasi ke kota seperti Medan. Selain itu, perlindungan Cimpa sebagai indikasi geografis, seperti dibahas dalam penelitian 2023, menjamin keaslian bahan dan mencegah apropriasi budaya, sehingga memperkuat rasa bangga etnis Karo. Dalam pembahasan lebih luas, Cimpa berkontribusi pada harmoni melalui ritual pembagian yang mengurangi ketimpangan; misalnya, dalam upacara kematian, Matah dan Gulamei menghibur keluarga, sementara Unung Unung dan Labar dalam pesta panen merayakan kesuksesan kolektif, mengajarkan nilai parsadaan. Studi etnografi

terbaru (2025) menunjukkan bahwa di tengah globalisasi, Cimpa tetap relevan sebagai alat resistensi budaya, di mana konsumsinya dalam acara adat mempertahankan identitas etnis dan mencegah erosi nilai tradisional.

Adaptasi modern, seperti penjualan online atau integrasi dengan wisata kuliner di Berastagi, memperluas dampaknya, memastikan harmoni sosial tidak hanya internal etnis Karo tetapi juga dalam interaksi dengan masyarakat luas. Contohnya, dalam perayaan Kemerdekaan di Desa Kidupen (2024), Cimpa menjadi simbol integrasi, mempererat hubungan antarwarga dan mengurangi potensi konflik sosial. Lebih lanjut, peran Cimpa dalam pendidikan budaya semakin menonjol; melalui workshop pembuatan di sekolah sekolah Karo, ia mengajarkan generasi muda tentang sejarah dan nilai sosial, seperti yang didokumentasikan dalam laporan 2025 tentang pelestarian kuliner. Tantangan seperti pengaruh makanan cepat saji diatasi melalui inisiatif komunitas, di mana Cimpa dipromosikan sebagai alternatif sehat dan bermakna. Secara keseluruhan, Cimpa bukan hanya makanan, melainkan fondasi dinamis harmoni sosial etnis Karo, yang terus berevolusi sambil mempertahankan akar budaya di era kontemporer.

KESIMPULAN

Cimpa bukan sekadar makanan tradisional masyarakat Karo, melainkan elemen budaya yang sangat strategis dalam merajut dan mempertahankan harmoni sosial di tengah dinamika kehidupan kontemporer. Cimpa berfungsi sebagai simbol persatuan, syukur, gotong royong, dan keseimbangan sosial yang terus hidup dalam berbagai lapisan kehidupan masyarakat Karo, baik dalam konteks adat istiadat klasik maupun dalam adaptasi modern di era pasca-pandemi dan globalisasi. Proses pembuatan Cimpa, yang melibatkan pemilihan bahan alami lokal (beras ketan, kelapa parut, gula merah/aren, daun *singkut/marasi*), serta tahapan yang sering dilakukan secara kolektif, mencerminkan nilai-nilai inti budaya Karo: kesabaran, kerjasama, dan penghormatan terhadap alam serta leluhur. Proses ini sendiri telah menjadi ritual kecil yang memperkuat ikatan antaranggota keluarga dan komunitas, sekaligus menjadi sarana transfer pengetahuan budaya dari generasi ke generasi. Kelima varian Cimpa yang dibahas, Cimpa Unung-Unung, Cimpa Tuang, Cimpa Matah, Cimpa Labar, dan Cimpa Gulamei menunjukkan kekayaan dan fleksibilitas kuliner Karo dalam menyesuaikan bentuk dan makna sesuai dengan konteks acara adat. Cimpa Unung-Unung menjadi representasi syukur dan formalitas tertinggi dalam pesta besar seperti Merdang Merdem dan pernikahan. Cimpa Tuang menawarkan kepraktisan dan keseimbangan rasa untuk pergaulan sehari-hari serta acara menengah. Cimpa Matah melambangkan kemurnian dan kesederhanaan dalam ritual intim atau upacara duka. Cimpa Labar menggambarkan ketahanan dan kreativitas agraris. Sedangkan Cimpa Gulamei menyimbolkan kemanisan hidup yang lembut dan sementara. Keberagaman ini bukan hanya variasi rasa, melainkan sistem simbolik yang saling melengkapi untuk menciptakan harmoni rasa yang paralel dengan harmoni sosial dalam struktur Rakut Si Telu (kalimbubu–sembuyak–anak baru).

Pada tingkat yang lebih luas, peran Cimpa dalam harmoni sosial etnis Karo terletak pada kemampuannya sebagai "*bahasa bersama*" yang melintasi perbedaan agama, usia, dan status sosial. Pembagian Cimpa dalam setiap acara adat baik pesta panen, pernikahan, masuk rumah baru, hingga upacara kematian memperkuat rasa persaudaraan, mengurangi potensi konflik, dan menegaskan identitas kolektif "*satu desa, satu keluarga*". Di era pasca-pandemi (2020–2026), ketika interaksi sosial sempat *terfragmentasi*, Cimpa justru menjadi medium pemulihan solidaritas melalui gotong royong pembuatan dan pembagian makanan. Di sisi lain, adaptasi Cimpa ke dalam bentuk usaha rumahan, oleh-oleh wisata di Berastagi, dan bahkan integrasi dengan perayaan nasional seperti Hari Kemerdekaan di desa-desa Karo, menunjukkan daya tahan budaya yang luar biasa: mampu bertahan sekaligus berevolusi tanpa kehilangan makna

aslinya. Upaya pelestarian yang semakin intens mulai dari pengajuan indikasi geografis, workshop pembuatan di komunitas, hingga promosi melalui media digital menegaskan bahwa Cimpa bukan hanya warisan masa lalu, melainkan aset budaya hidup yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan identitas di masa kini dan mendatang. Pelestarian ini penting agar generasi muda Karo, terutama yang tinggal di perkotaan seperti Medan, tetap memiliki “*benang merah*” yang menghubungkan mereka dengan akar budaya leluhur. Secara keseluruhan, Cimpa dapat dipahami sebagai *metaphor* harmoni sosial masyarakat Karo, manis namun berlapis, sederhana namun kaya makna, tradisional namun adaptif. Setiap cimpa adalah pengingat akan pentingnya kebersamaan, syukur, saling menghormati, dan gotong royong nilai-nilai yang tetap relevan di tengah arus modernisasi, urbanisasi, dan tantangan global. Dengan demikian, pelestarian dan pemahaman mendalam terhadap peran cimpa bukan hanya upaya menjaga kuliner tradisional, melainkan juga investasi untuk keberlanjutan harmoni sosial dan identitas budaya masyarakat Karo di masa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Berutu, R. A., Bintang, D. P., Ginting, L. M. B., Butar butar, I. F., Siahaan, P. G., & Br. Tarigan, R. B. B. (2023). Pelindungan hukum pengetahuan tradisional terhadap makanan tradisional Cimpa Matah sebagai makanan khas suku Karo. *Jurnal Ilmiah Muqoddimah: Jurnal Ilmu Sosial, Politik, dan Humaniora*, 7(3), 980–984.
- Detik.com. (2023, May 9). *Lezat! Cimpa Unung Unung yang populer di Kabupaten Karo*. https://www.detik.com/sumut/kuliner/d_6710626/lezat-cimpa-unung-unung-yang-populer-di-kabupaten-karo
- Harianto, D., & Sitanggang, R. (2023). Protection geographical indication of Cimpa Tuang food: Measuring cultural and economic value in Sukalaju Village. *Jurnal Hukum dan Pembangunan*, 53(2), 1–7.
- Hasriyani, E., & Pasaribu, R. (2021). Karo traditional food inventory in the design of culinary branding in Karo. *Tourism, Economics, Hospitality and Business Management Journal*, 4(1), 1–10.
- Hutagalung, S. (2023). Pelindungan makanan tradisional Cimpa sebagai indikasi geografis. *Journal of Law, Education and Business*, 2(1).
- Marliyah, Alfian, A. T., Balqis, A. R., Pratama, B. M., Adilla, N., & Oktavia, P. (2023). Community economic empowerment based on local wisdom: Cimpa culinary khas Karo. *Jurnal Masharif al Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 8(1), 17–24.
- Siahaan, P. G. (2023). *Development of student literacy and numeracy through cultural work on making Karo special food at SD Negeri 040515 Tiga Jumpa, Karo Regency*. ResearchGate Publication.
- Simanjuntak, E., & Saragih, E. (2025). Eksplorasi etnomatematika pada makanan tradisional Karo: Studi kasus Cimpa. *Jurnal Pendidikan Matematika*, 15 (1), 88–96.
- Suara USU. (2024, July 4). *Cimpa Bohan, makanan khas suku Karo dalam perayaan Merdang Merdem*.
- Suara USU. (2025, January 8). *Cimpa Tuang makanan khas Karo*. <https://suarausu.or.id/cimpa-tuang-makanan-khas-karo>
- Wikipedia contributors. (2024). *Cimpa*. In *Wikipedia, The Free Encyclopedia*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Cimpa>.