

# CIMPA DAN NILAI KEBERSAMAAN DALAM *KERJA TAHUN*

**Fadli Abidin Harahap & Yummi Jumiati Marsa**

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara  
Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate, Medan, Indonesia  
e-mail: fadli0309202089@uinsu.ac.id, yummyjumiati marsa@uinsu.ac.id

**Abstract:** This study aims to determine the value of togetherness contained in cimpa in the work year activities of the Karo tribe. Data collection in this study used a qualitative method with an Ethnographic approach. Data collection techniques in this study were observation, interviews, and documentation. Data analysis techniques in this study were data reduction, data presentation, and drawing conclusions. This study examines the value of togetherness contained in cimpa in the *Kerja Tahun* activities of the Karo tribe. The purpose of this study was to obtain information about how the *Kerja Tahun* tradition activities are in Karo Regency, Tiga Panah District, in Suka Village along with the values of togetherness contained in cimpa (a typical Karo tribe food). The results of this study indicate that *Kerja Tahun* is a traditional tradition celebrated by the Karo Community which is carried out in all areas in Karo Regency. The *Kerja Tahun* tradition teaches the values of togetherness contained in it. In each process of the *Kerja Tahun* tradition activity has its own meaning, the togetherness in question is that families who are outside the area will gather in one house to follow the *Kerja Tahun* tradition.

**Keywords :** Kerja Tahun, Cimpa, Ethnic Karo

## Pendahuluan

Masyarakat Indonesia kaya akan variasi dan keunikan, menampilkan divergensi di antara suku, ras, budaya, agama, dan kelompok sosial. Setiap suku memiliki pengetahuan dan ciri khas yang beragam, yang diturunkan dari generasi ke generasi. Indonesia selain memiliki kekayaan akan budaya dan alam yang mempesona, juga terkenal sebagai negara yang kaya akan cita rasa kulinernya. Aceh memiliki kuliner *kuah pilek u* yang menjadi menu wajib dalam setiap hajatan yang diadakan masyarakat Aceh. Sumatera Barat sendiri merupakan salah satu provinsi yang cocok dikunjungi wisatawan. Selain tempat, makanan khasnya yang identik dengan masakan Minang yaitu rendang.

Sumatra Utara merupakan daerah dengan alam yang sangat lengkap susunannya. Wilayahnya ditinggali oleh suku lokal maupun suku-suku pendatang, seperti suku Aceh, suku Minang, dan suku-suku yang berdomisili di Riau daratan maupun kepulauan. Seluruh wilayah Sumatra Utara mempesona, seperti Danau Toba yang merupakan danau dan kawah purba terluas di dunia. Keindahannya dilengkapi dengan riuh rendah rampak gondang yang ditabuh bertalu-talu serta helaian ulos yang digunakan dalam tarian tor-tor pada saat upacara adat Suku Batak dilaksanakan. Belum lagi arsitektur rumah Batak yang juga indah, memengaruhi keberagaman seni dapur yang menarik untuk dikaji (Kuliner Sumatera Utara, Harmoni Rasa Diterpa Alunan Gondang, Dalam Indahnya Alam Semesta, 2021:13).

Selain keindahan alam yang ada di Sumatera Utara, juga memiliki kebudayaan yang beragam dan begitu juga dengan kulinernya yang begitu menggiir. *Etnik* Batak Toba terkenal dengan kekayaan kulturalnya, yang mencakup bahasa Batak Toba beserta dialeknya, serta tarian tor-tor yang khas. Tradisi kuliner mereka mencakup berbagai jenis makanan dan minuman unik seperti tuak, yang dikenal sebagai *seddor*, serta hidangan ikonik lain, seperti *arsik* yang terbuat dari ikan mas, *naniura*, *manuk napinadar*, *mie gomak*, *sak-sang*, *itak gur-gur*, *lomang*, dan *lappet*.

*Etnik* Angkola, dikenal dengan keberagaman budaya yang mencakup Tari Rondang Bulan dan tradisi khusus lainnya, juga sangat terkenal dengan produksi salak Sidempuan yang telah mencapai pasar internasional. Kuliner yang paling dikenal dari Angkola adalah bulung gadung, yaitu daun singkong yang diolah. Sementara itu, *Etnik* Simalungun terkenal dengan Rumah Bolon di Lingga sebagai warisan sejarah dan memiliki serangkaian adat istiadat serta budaya yang unik. *Etnik* Karo, yang berlokasi di Sumatera Utara, khususnya di Kabupaten Karo, juga merayakan kebudayaan mereka dengan sejumlah tradisi yang khas. Setiap etnik menjunjung perbedaan budaya yang mencerminkan keragaman dan kekayaan Indonesia. *Etnik* Karo merupakan etnik yang mempunyai marga terbesar, dimana *etnik* Karo banyak menduduki wilayah yang ada di Sumatera Utara. *Etnik* ini memiliki ciri khas bahasa yang disebut sebagai "*cakap Karo*" yang digunakan masyarakat *etnik* Karo dalam kehidupan sehari-hari. Karakteristik atau identitas dari *etnik* Karo itu sendiri banyak dipengaruhi oleh faktor alam serta yang ada di lingkungan sekitarnya (Meneth, 2010).

Setiap tahun, komunitas Karo melaksanakan tradisi yang disebut *Kerja Tahun* sebagai bentuk terima kasih atas hasil panen yang mereka terima. Tradisi ini berakar pada kegiatan pertanian, khususnya budidaya padi, dan dikenal sebagai perayaan yang diadakan secara tahunan. Jadwal pelaksanaan *Kerja Tahun* berbeda-beda antar desa, tergantung pada tahapan pertanian – mulai dari awal masa tanam, saat padi mulai tumbuh, saat warna padi berubah menjadi kuning, hingga setelah masa panen berakhir. Penamaan *Kerja Tahun* pun menyesuaikan dengan periode penyelenggaraannya. Tradisi *Kerja Tahun*, yang merayakan siklus tahunan, melibatkan tiga tahapan utama: *motong* (persiapan), *matana* (puncak perayaan), dan *nimpa* (penutup), dilaksanakan selama tiga hari dengan dana yang signifikan. Walaupun di beberapa desa tanaman padi sudah tidak ada lagi, tradisi ini masih kuat bertahan, menggambarkan keterkaitannya dengan aspek-aspek religius, sosioekonomi, serta hubungan kekerabatan. Tradisi ini juga menjadi ajang bagi penduduk yang berusaha di luar daerah untuk menunjukkan kesuksesan mereka (Agung Suharyanto, dkk).

Pelaksanaan *Kerja Tahun* di Tanah Karo memperlihatkan variasi antar desa, berdasarkan siklus pertumbuhan padi yang dibagi menjadi tiga fase: permulaan masa tanam (*Merdang Merdem*), pertengahan periode tumbuh (*Nimpa Bunga Benih*), dan saat panen (*Mahpah*). Tradisi ini diadakan setahun sekali oleh masyarakat Karo sebagai bentuk pengucapan syukur atas panen yang diterima. Variasi dalam pelaksanaan ini disebabkan oleh pembagian fase pertumbuhan padi tersebut.

Sebelum terlibat dalam *Kerja Tahun*, biasanya ada tahap persiapan yang disebut dengan *runggu*, yaitu konsep kerjasama yang menjadi nilai inti masyarakat Karo, yang dipakai untuk mempersiapkan dan melaksanakan *Kerja Tahun*, termasuk dalam menetapkan tanggal dan jenis aktivitas yang akan dijalankan. Ini berlangsung beberapa hari, dengan jadwal yang ditetapkan berdasarkan kalender lunar dan kesepakatan bersama antara warga dan para pemuka tradisi atau desa. Persiapan beragam pun dijalankan untuk menjelang pelaksanaan tradisi tahunannya ini. Dalam tradisi ini terkandung nilai-nilai religius dan sosial yang penting. Meski mengalami perubahan dalam konteks dan fungsi, kegiatan ini tetap dianggap penting untuk dilestarikan dan dijalankan secara berkala dengan penyesuaian terhadap kondisi serta kebutuhan komunitas. (JS Ginting, 2014).

*Kerja tahun* tidak hanya pesta rakyat yang dilakukan setiap tahunnya oleh masyarakat Karo. Dalam kerja tahun tentunya makanan wajib ada sebagai hidangan untuk keluarga ataupun tamu. Makanan yang wajib ada dalam kerja tahun ialah *cima* dan *cipera*, tidak hanya itu makanan khas umum lainnya juga terhidang diantaranya *gule kuta-kuta* dalam arti gulai ayam kampung, *cima* dikenal sebagai penganan tradisional dari suku Karo di Sumatera Utara, yang disajikan khusus dalam acara *Merdang Merdem* atau *Kerja Tahun* yang diselenggarakan oleh komunitas Karo tiap tahunnya. Resepnya melibatkan penggunaan beras ketan dan gula merah, ditambah dengan kelapa parut sebagai isi, dibalut dalam sebuah adonan tepung yang kemudian dikukus dalam daun singkong.

Kue ini tidak hanya lezat tetapi juga simbolis, umumnya dibawa sebagai hadiah saat mengunjungi teman atau kerabat, merefleksikan nilai persahabatan dan kekeluargaan di antara mereka yang berada dalam usia yang sama atau dalam lingkaran pergaulan yang serupa. Perbedaan waktu pelaksanaan kerja tahun di berbagai daerah Karo berarti cimpa bisa dinikmati dalam berbagai kesempatan selain pada event kerja tahun itu sendiri, termasuk pertemuan sosial lainnya. Pembuatan cimpa yang unik dan tradisional ini menggarisbawahi kekhasan kuliner Karo, menjadikannya lebih dari sekadar makanan, namun juga bagian dari warisan dan budaya (Enita Berena Br Karo, dkk 2022).

*Etnik* Karo memiliki kekayaan budaya, juga memiliki kuliner yang sangat enak di lidah dan rasanya juga khas salah satunya yaitu cimpa. Cimpa merupakan makanan khas yang sangat penting bagi masyarakat Karo, selalu menyertai setiap perhelatan budaya. Awalnya, sajian ini khusus dipresentasikan pada hari keenam *Merdang Merdem*, sebuah perayaan panen tradisional. Namun, dengan perubahan zaman yang mengubah durasi *Merdang Merdem* menjadi dua hari saja, kini cimpa telah menjadi bagian dari perayaan sejak hari pertama. Cimpa tidak hanya terbatas pada *Merdang Merdem*; berbagai acara seperti pertemuan komunitas, pernikahan, dan upacara kematian juga melibatkan hidangan ini. Kini, cimpa tidak hanya terbatas pada acara-acara besar; oleh masyarakat Karo, ia juga dinikmati sebagai snack harian seperti dalam bentuk cimpa matah dan gulame, meskipun varian ini jarang disuguhkan dalam konteks adat (Yessica Irene, 2021).

Cimpa, sebuah jenis kue lembab yang populer di kalangan suku Karo di Sumatera Utara, merupakan makanan yang sering muncul dalam berbagai perayaan penting, seperti *Merdang Merdem* atau yang dikenal dengan kerja tahun. Kudapan ini tidak hanya dinikmati karena rasanya yang memadukan manis dan gurih, tetapi juga karena peranan pentingnya dalam memperkuat tali persaudaraan dan pertemanan di antara masyarakat Karo. Kue ini kerap dijadikan sebagai hadiah yang melambangkan kebersamaan dan persaudaraan, terutama dalam acara-

acara adat dan perayaan tahunan di desa-desa di Karo atau di tempat yang penduduknya mayoritas berasal dari suku ini (Amanda Amelia, 2023).

Cimpa, tanpa filosofi tertulis, mengajarkan tentang keceriaan hidup melalui rasa manisnya. Ajaran ini tercermin dalam proses pembuatan dan rasa akhir dari kue ini, menekankan pentingnya menemukan kegembiraan dalam kebersamaan. Sedangkan cara pembuatan mengajarkan untuk berbagi kepada sesama dan juga menimbulkan kebersamaan. Ketika masyarakat suku Karo mengadakan kegiatan atau perkumpulan dalam rangka memperingati budaya, tradisi dan lain sebagainya, ketika mereka berkumpul di suatu rumah atau bahkan di *Jambur* (Aula) maka makanan ini (cimpa) sudah pasti disuguhkan untuk dicicipi sebagai cemilan untuk kumpul bersama. Cimpa ini bisa memperkuat dan meningkatkan kebersamaan masyarakat terutama pada suku Karo. Sebagai contoh kerja tahun merupakan salah satu tradisi dan budaya suku Karo yang di laksanakan setiap tahun, ketika acara kerja tahun berlangsung maka masyarakat suku Karo sudah pasti memasak makanan tersebut (cimpa) dan ketika berkunjung ke rumah saudara, atau keluarga ataupun teman yang sedang melaksanakan kerja tahun maka sudah pasti akan disuguhkan cimpa tersebut sehingga makan cimpa sambil ngobrol dan kumpul makin enak, dan dapat meningkatkan kebersamaan, kekeluargaan pada kepercayaan *etnik* Karo (K.Tarigan, 2024).

Lambat laun, budaya yang ada dalam masyarakat *etnik* Karo semakin berkembang dan berakulturasi membentuk budaya-budaya baru. Budaya baru, dalam arti terdapat perbedaan dalam budaya dan adat-istiadat pada masyarakat *etnik* Karo dalam satu wilayah yang berbeda. Salah satu budaya yang harus dilestarikan ialah kuliner. Bisa saja kedepannya kuliner ini tidak populer seperti sekarang ini apabila tidak dilestarikan oleh generasi yang sekarang ini.

Kebanyakan masyarakat Karo cimpa adalah makanan yang biasa, seiring berjalannya waktu generasi selanjutnya bisa saja tidak mengetahui makanan ini apabila generasi sekarang ini untuk memperlihatkannya

untuk generasi yang akan datang. Cimpa tidak hanya sekedar makanan saja melainkan dapat mempererat tali silaturahmi keluarga maupun kerabat. Masyarakat Karo percaya kebersamaan sangatlah penting bagi mereka. Mengingat masalah yang diungkapkan, peneliti termotivasi untuk menjalankan studi yang berjudul "*Cimpa dan Nilai Kebersamaan dalam Kerja Tahun*".

Cimpa adalah kue tradisional suku Karo. Cimpa dikenal sebagai makanan khas yang sering hadir dalam ritus-ritus tradisional suku Karo. Sebagai kue tradisional, bahan utamanya terdiri dari tepung terigu serbaguna. Dalam beberapa resep, tepung terigu ini kerap dipadukan dengan tepung kanji atau tepung beras untuk menambah tekstur (Soesilo, 2013). Cimpa merupakan hidangan istimewa yang terbuat dari beras ketan, baik varietas merah maupun putih, yang diperkaya dengan gula merah atau gula aren dan diberi tambahan kelapa parut di dalamnya. Hidangan ini tradisionalnya dikemas dengan menggunakan daun singkut. Kehadiran cimpa dianggap esensial dalam setiap upacara adat milik suku Karo. Baik itu dalam perayaan pernikahan, acara tahunan *kerja tahun* atau *merdang merdem*, hingga saat menghormati yang telah berpulang, cimpa selalu menjadi bagian tak terpisahkan. Tanpa keberadaan cimpa, suatu upacara dianggap belum lengkap atau belum memenuhi standar adat.

Awalnya, cimpa hanya muncul dalam perayaan khusus seperti *kerja tahun* atau *merdang merdem* di desa. Kue ini dibuat dari beras ketan dengan isi gula dan kelapa parut, serta dibungkus dengan daun singkut. Sebagai kuliner tradisional dari suku Karo di Sumatera Utara, cimpa menjadi elemen khas di berbagai acara penting, termasuk pertemuan keluarga, pernikahan, dan upacara adat lainnya. Kue ini memainkan peran vital dalam tradisi suku Karo, dihidangkan saat momen penting seperti Festival Karya Tahunan, *Merdang Merdem*, hingga upacara pemakaman (Nanatimisela, 2017).

Selain pada *Merdang Merdem*, cimpa juga dihidangkan dalam berbagai acara adat lainnya seperti rapat-rapat adat, pernikahan, dan upacara



kematian. Selain itu, cimpa seringkali dijadikan sebagai snack, termasuk varian cimpa matah dan gulame, meski kedua varian ini kurang umum disajikan dalam acara adat suku Karo. Cimpa dibedakan menjadi tiga jenis berdasarkan proses pembuatannya dan jenis acara adat yang akan dihadiri, yaitu cimpa unung, cimpa matah, dan cimpa tuang (Yessica Irene, 2021).

## Metode Penelitian

Penelitian dengan judul “*Cimpa dan Nilai Kebersamaan Dalam Kerja Tahun*” ini dilakukan di Desa Suka, Kecamatan Tigapanah, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Penelitian ini terfokus pada sasaran yang terpusat pada satu karakteristik saja, yaitu di Desa Suka yang merupakan lingkungan masyarakat *etnik Karo*. Data diperoleh menggunakan pendekatan

kualitatif metode etnografi. Pendekatan kualitatif metode etnografi digunakan untuk mendeskripsikan fenomena yang terjadi pada sebagian generasi muda *etnik Karo* secara kompleks berdasarkan data yang diperoleh, dengan maksud menyajikan hasil temuan dalam bentuk artikel/jurnal.

Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih 3 bulan yaitu tanggal 12 Juli 2024 sampai dengan tanggal 22 Oktober 2024. Dalam penelitian ini, subjek yang diteliti adalah masyarakat *etnik Karo* yang melaksanakan kerja tahun di Desa Suka Kecamatan Tiga Panah, Kabupaten Karo, dan informan yang diwawancarai adalah tokoh masyarakat dan orang yang membuat cimpa.

Penulis menggunakan dua jenis sumber data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan 15 informan serta observasi yang dilakukan secara berulang. Sementara itu, data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari buku-buku yang relevan dengan topik penelitian, termasuk pendapat para ahli, artikel, tulisan ilmiah, peraturan perundang-undangan, serta referensi lain yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti. Sumber data primer memiliki keandalan dan keakuratan yang tinggi karena langsung diperoleh dari sumbernya dan belum melalui proses interpretasi atau



manipulasi (Balakrishnan& Frosty,2019) sedangkan Sumber data sukender dalam penelitian ini meliputi dokumentasi dan gambaran kegiatan yang di ambil pada saat pelaksanaan penelitian di desa Suka, Kecamatan Tiga Panah, Kabupaten Karo, Sumatera Utara.

Teknik pemilihan subjek penelitian menggunakan model snowball sampling. Teknik snowball sampling dilakukan dengan memilih informan dari perorangan dan jumlahnya menjadi besar sampai hasil yang dicari benar-benar ditemukan (Yusuf, 2017). Penelitian berfokus pada sekelompok kecil orang dan bahkan mungkin berfokus pada individu dengan life history. Dan Analisis datanya bersifat interpretatif, yaitu berupa uraian verbal (cerita) dan penjelasan hasil yang diperoleh.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: Studi Pustaka dan Studi Lapangan, yaitu dengan mengamati dan terjun langsung ke lapangan untuk mengetahui cimpa dan nilai kebersamaan dalam kegiatan tahunan yaitu *kerja tahun*. Langkah-langkah dalam proses analisis data pada penelitian ini mengikuti teori yang diajukan oleh Miles dan Huberman (dalam Sugiono, 2014: 293), yang mencakup pengumpulan data yang relevan, seperti hasil wawancara yang membahas cimpa nilai-nilai kebersamaan dalam *kerja tahun*, serta analisis terhadap pelaksanaan *kerja tahun* itu sendiri. Dalam menganalisis data, penelitian ini mengadopsi model alir yang dikembangkan oleh Miles, Huberman, dan Saldaña (Miles et al., 2014). Model ini terdiri dari tiga tahap utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Setelah data terkumpul dan dipresentasikan, dilakukan analisis untuk mengevaluasi keberhasilan tindakan berdasarkan data yang ada. Informasi mengenai nilai-nilai kebersamaan yang diterapkan dalam kegiatan *kerja tahun* dapat dianalisis melalui perilaku sosial masyarakat *etnik Karo* serta hasil wawancara yang dilakukan.

Peneliti perlu memastikan keabsahan data agar dapat memastikan bahwa kesimpulan yang ditarik dari data tersebut dapat dipercaya dan memiliki kualitas keilmuan yang tinggi. Berikut adalah metode yang digunakan untuk menguji keabsahan data yaitu Kredibilit, Konformabilitas, Dependabilitas.

## Hasil dan Pembahasan

### Sejarah Cimpa

Cimpa adalah kue tradisional suku Karo. Cimpa dikenal sebagai makanan khas yang sering hadir dalam ritus-ritus tradisional suku Karo. Sebagai kue tradisional, bahan utamanya terdiri dari tepung pulut (tepung beras ketan). Dalam beberapa resep, tepung terigu ini kerap dipadukan dengan tepung kanji atau tepung beras untuk menambah tekstur (Soesilo, 2013). Kue ini memiliki ciri khas dan sangat populer di kalangan masyarakat Karo, baik untuk keperluan acara adat, perayaan, maupun sekadar camilan sehari-hari. Cimpa adalah kue tradisional yang kerap dihidangkan pada acara-acara adat suku Karo, seperti *Merdang Merdem* (pesta panen), pernikahan, hingga upacara kematian.

Pada zaman dahulu, cimpa hanya disajikan saat acara tertentu, namun kini lebih sering dijumpai sebagai camilan sehari-hari. Sebagai simbol kebersamaan, kue ini mencerminkan rasa saling berbagi dalam komunitas Karo. Bahan utama makanan ini terdiri dari beras ketan, parutan kelapa, dan gula merah. Meskipun terlihat sederhana, proses pembuatan makanan ini membutuhkan keterampilan khusus. Keunikan makanan ini terletak pada bahan-bahannya yang alami dan cara pembuatannya yang mempertahankan cita rasa tradisional.



Gambar 1.1

*"Cimpa hanyalah sebagai simbol saja dalam kerja tahun, yang wajib itu ialah leman..."* ujar pak Salamon Barus (66 thn) pada gambar 1.1 wawancara pada tanggal 14 Juli 2024 pukul 15.26. Awalnya, cimpa hanya muncul dalam perayaan khusus seperti *kerja tahun* atau *merdang merdem* di desa

Suka. Kue ini dibuat dari beras ketan dengan isi gula dan kelapa parut, serta dibungkus dengan daun singkut. Sebagai kuliner tradisional dari suku Karo di Sumatera Utara, cimpa menjadi elemen khas di berbagai acara penting, termasuk pertemuan keluarga, pernikahan, dan upacara adat lainnya. Kue ini memainkan peran vital dalam tradisi suku Karo, dihidangkan saat momen penting seperti Festival Karya Tahunan, Merdang Merdem, hingga upacara pemakaman (Nanatimisela, 2017).

Cimpa termasuk makanan khas dalam *Kerja Tahun* namun Dulunya cimpa itu bukan menjadi makanan khas di Kerja Tahun melainkan rires atau dikatakan “ngerires”. Cimpa juga bukanlah dikatakan makanan khas, melainkan makanan yang identik selalu ada dalam *Kerja Tahun*. Cimpa bukanlah makanan utama yang ada dalam *Kerja Tahun*, dulunya makanan utama sebelum cimpa itu namanya pah-pah berasal dari beras pulut sedangkan cimpa terbuat dari tepung pulut.

Alasan mengapa saat ini sudah tidak ada pah-pah Karena sudah tidak ada orang yang mau membuat pah-pah lagi. Karena dalam proses pembuatannya terlalu membutuhkan waktu yang cukup lama. Cimpa selalu ada dalam *Kerja Tahun* Karena sudah dianggap sebagai makanan turun temurun, jadi sampai saat ini masih ditetapkan ada cimpa dalam Kerja Tahun. Cimpa memiliki macam-macam dan kegunaannya, macam cimpa itu ada 8 terdiri dari:

1. Cimpa rambe-rambe, untuk memanggil roh nenek moyang (roh yang meninggal baru satu hari), roh berpindah ke cimpa tersebut
2. Cimpa unung-unung, dalam tradisi kerja tahun
3. Cimpa gulame, (cimpa bicara siang) untuk orang yang baru melahirkan
4. Cimpa matali, untuk masuk rumah baru dan pernikahan
5. Cimpa Bohan biasanya ada dalam *Kerja Tahun*

Hal tersebut di atas di benarkan berdasarkan dengan kutipan wawancara yang dilakukan di rumah bapak Bery Tarigan pada pukul 21.14 di desa Suka.

Berikut kutipan wawancaranya

“...Cimpa berasal dari budaya suku Karo, khususnya makanan khas suku Karo, dan telah menjadi bagian penting dalam tradisi adat. Cimpa awalnya dikembangkan dari bahan-bahan lokal yang mudah ditemukan, seperti beras ketan, kelapa, gula aren, dan daun pisang. Makanan ini tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga melambangkan kebersamaan, kesederhanaan, dan solidaritas dalam masyarakat suku Karo, ada banyak kali macam cimpa, ada cimpa unung-unung yang biasa kita jumpai di acara Kerja Tahun terus untuk kawan kita pas lagi berbicara dengan tamu, cimpa gulame untuk orang tua yang giginya itu udah gak ada, terus juga ada cimpa bohan ini juga di kerja tahun biasanya ada...”

Bukti wawancara yang dilakukan pada tanggal 4 Agustus 2024 diatas juga didukung dengan foto pada saat wawancara seperti gambar 1.2 dengan bapak Bery Tarigan (56 thn) dan ibu Sehati Br Karo (50 thn).



Gambar 1.2

Cimpa adalah kue yang terbuat dari bahan dasar singkong yang diparut halus, kemudian dicampur dengan kelapa parut dan gula merah. Proses pembuatan kue ini juga melibatkan pemasakan dalam bentuk adonan yang dibungkus daun pisang, lalu dipanggang atau dikukus. Asal-usul Cimpa tidak sepenuhnya jelas, namun dapat dikaitkan dengan budaya tradisional masyarakat Karo yang memanfaatkan bahan-bahan alami yang ada di sekitar mereka, seperti singkong, kelapa,

dan daun pisang. Cimpa sering dibuat dalam berbagai acara, seperti perayaan adat, pernikahan, atau acara keluarga. Penggunaan daun pisang untuk membungkus adonan adalah ciri khas yang membuat kue ini memiliki aroma khas yang lebih sedap setelah dimasak.

### **Cimpa dan Tradisi *Kerja Tahun***

Jika yang dimaksud dengan Cimpa dan Tradisi *Kerja Tahun* adalah istilah atau konsep terkait dengan pekerjaan atau kegiatan yang berhubungan dengan budaya Karo atau tradisi tertentu, saya belum menemukan referensi langsung yang menghubungkan “Cimpa” dengan konsep kerja atau tahun secara spesifik dalam konteks budaya atau sejarah.

Namun, saya menduga bahwa ini mungkin berhubungan dengan acara atau tradisi tertentu yang melibatkan kue “Cimpa” atau kegiatan budaya dalam kalender tahun masyarakat Karo.

Cimpa biasanya merujuk pada kue tradisional dari suku Karo, seperti yang telah saya jelaskan sebelumnya, namun jika Anda merujuk pada *kerja tahun*, bisa jadi ini terkait dengan kegiatan atau upacara dalam kalender tahunan masyarakat Karo, seperti:

1. Upacara Adat: Masyarakat Karo memiliki berbagai upacara adat yang dilaksanakan sepanjang tahun. Dalam upacara adat tersebut, bisa jadi kue Cimpa atau makanan tradisional lainnya disajikan. Sebagai contoh, dalam acara *Gawi* atau perayaan adat, kue Cimpa bisa menjadi bagian dari hidangan.
2. Musim Panen: Pada musim panen, masyarakat Karo mungkin mengadakan acara syukuran atau perayaan yang melibatkan pembuatan makanan tradisional seperti kue Cimpa. Kegiatan ini bisa terjadi di akhir tahun atau saat hasil pertanian sudah cukup banyak, sebagai bentuk rasa syukur.

Proses *kerja tahun* ini bertujuan untuk mempersatukan keluarga. Tahapan-tahapan pada kegiatan kerja tahun mencakupi Musyawarah, *Puang*, Waktu dan pelaksanaannya berbeda dengan desa lain. Ada beberapa desa yang pelaksanaannya melihat posisi bulan tidak berdasarkan kalender

Karo. Cimpa bukanlah makanan khas, cimpa dianggap makanan khas karena sering dibuat apabila *Kerja Tahun* telah tiba.

Cimpa tidak membutuhkan proses yang lama dalam pembuatannya seperti *pah-pah* karena cimpa lebih sederhana dan tidak memakan waktu yang lama. Pembuatan cimpa juga tidak dilakukan satu orang melainkan bersama keluarga, ada yang mengelap daunnya (daun singkut), ada yang menggoyangkan tepung, dan ada yang memasak gula. Cimpa juga bakalan menjadi oleh-oleh bagi tamu yang datang ke rumah.

*Kerja Tahun* merupakan tradisi tahunan yang sangat dihargai oleh masyarakat Karo, bergantung pada kalender pertanian, terutama berkaitan dengan budidaya padi. Dua komponen kata yang membentuk istilah ini, “kerja” dan “tahun”, diinterpretasikan secara lokal sebagai pesta dan siklus tahunan, menggambarkan acara khusus ini sebagai perayaan berulang setiap tahun. Acara ini juga menjadi sarana penting bagi keluarga yang telah lama tidak berjumpa untuk kembali mempererat komunikasi dan hubungan. Tradisi ini diwariskan secara turun-temurun, menegaskan pentingnya nilai-nilai kekeluargaan dan kebersamaan dalam komunitas Karo (Brahmana et al., 2009).

*Kerja Tahun* dianggap sebagai kegiatan rekreasi yang sangat dinanti oleh kaum muda, khususnya bagi mereka yang bekerja di tanah orang lain. Pesta ini, menurut penuturan, menduduki posisi penting dalam kehidupan sosial masyarakat Karo, dengan pemuda dan pemudi di desa Suka sebagai antusiasme utamanya. Menjadi momen

istimewa, selama perayaan *Kerja Tahun*, tak ada yang absen dalam partisipasi kegiatan tersebut (P Karo -Karo, 2018). *Kerja tahun* secara etimologi terdiri dari dua kata yaitu kerja dan tahun. Kerja dalam bahasa karo di artikan pesta. Tahun untuk meunjukkan jarak waktu satu tahun. Jadi kerja tahun adalah pesta tradisi yang dilakukan masyarakat karo setiap tahun. Pesta tradisi ini berhubungan dengan kehidupan pertanian, khususnya padi.

### **Tahapan Tradisi *Kerja Tahun***

1. Hari Pertama *Chikorkor* Hari pertama merupakan bagian pertama persiapan *Merdan Merdem*, yang ciri khasnya adalah pencarian kolkor sejenis serangga yang tumbuh di tanah. Korkor biasanya hidup di bawah tanah, tempat tumbuhnya pepohonan. Seluruh warga sekitar pergi ke sawah dan mencari kolkol sebagai lauk.
2. Hari Kedua *Cikurung* Hari ke-2 Seperti Hari pertama dan hari kedua juga ditandai dengan mengunjungi ladang Krun. dan lapangan terbuka. Kurung merupakan hewan yang hidup di lahan basah dan sawah, dan Semua orang dalam masyarakat pergi ke sawah untuk menangkap Kurung dan membuatnya sebagai lauk.
3. Hari ketiga *Ndurung* Hari ini ditandai dengan menangkap Nurung (ikan) dengan alat berupa tangguk (durung) yang dilakukan oleh masyarakat di sebuah kolam atau Sungai. Ikan yang biasanya ditangkap yaitu nurung mas, jahir, lele, dan sejenis ikan kecil (kaperas) yang disebut oleh orang karo. Masyarakat membawanya pulang dan menyiapkan lauk pauknya setelah *Ndurung* selesai, dan perempuan memegang peranan penting dalam kegiatan ini.
4. Hari keempat *Mantem* Kegiatan tersebut merupakan hari sebelum puncak perayaan. Hewan berkaki empat, seperti sapi dan kerbau, dimakan sebagai lauk pauk oleh masyarakat saat ini. Laki-laki memainkan peran yang lebih penting dalam kegiatan ini.
5. Hari kelima *Matana* artinya merayakan puncak Terja Tahun . Pada hari tersebut, seluruh warga mengunjungi kerabatnya, dan para tamu disuguhi kor-kor, kurung (jika masih ada), nurung dan akan dihidangkan untuk para tamu. Saat itu, seluruh warga bergembira. Panen telah berjalan lancar dan penanaman padi telah selesai. Umumnya, puncak perayaan diadakan dengan pelaksanaan yang dilakukan di jambur atau los yaitu balai yang digunakan sebagai tempat upacara adat. Para muda-mudi yang turut dalam acara Gendang Guro-Guro Aron ini mengenakan pakaian adat karo. Sesuai dengan aturan pelaksanaan



yang sudah disusun, mereka akan menari secara bergiliran sesuai aturan pelaksanaan yang disepakati. Pelaksanaan Gendang Guro-Guro Aron sangat dijaga dengan tertib dan aman. Perayaan ini Tidak hanya warga desa saja yang diundang, namun juga sanak saudara dari luar desa, sehingga menciptakan suasana meriah.

6. Hari Keenam *Nimpa* Hari ini ditandai dengan kegiatan yang dilakukan untuk Cimpa. Cimpa terbuat dari tepung terigu, gula merah, dan kelapa parut. Ada beberapa tempat Cimpa ini diganti dengan Rires yang disebut leman. Cimpa dan Rires memiliki daya tahan yang lama dan tetap lezat meski sudah 2 hari lamanya. Cimpa dan Rires juga dibuat untuk buah tangan (oleh-oleh) bagi para tamu yang berkunjung.
7. Hari ke Ketujuh *Rebu* Hari ini adalah hari terakhir dari pesta. yang telah berlangsung 6 hari sebelumnya. Tidak ada aktivitas pada hari ini. Para tamu kembali ke tempat duduk semula. Semua warga ada di rumah. Acara tur telah berakhir. Masuk ke sawah dan ladang dilarang pada hari ini. Sebagaimana arti asli dari "Rebu" yang berarti "tidak berbicara," hari ini merupakan hari istirahat setelah enam hari beraktivitas. Berbagai kesan mengakar kuat di benak setiap warga desa. Pada hari keempat setelah Merdang, dilarang membawa pulang sayur-mayur dan barang lainnya. Kegiatan Rebu bertujuan untuk menciptakan ketertiban, ketenangan dan kesopanan dalam masyarakat.

### **Cimpa dan Nilai Kebersamaan**

Cimpa memiliki peran penting dalam tradisi masyarakat Karo. Tidak hanya sebagai camilan, kue ini juga sering kali disajikan dalam berbagai upacara adat atau perayaan. Dalam beberapa acara adat Karo, Cimpa bisa menjadi simbol kebersamaan dan merupakan bagian dari hidangan yang disajikan untuk tamu atau keluarga. Makanan tradisional seperti Cimpa Karo menjadi cara untuk melestarikan budaya lokal dan mengenalkan masakan khas daerah kepada generasi yang lebih

muda. Selain itu, kue Cimpa juga mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan bahan- bahan alami yang ada di sekitar mereka. Cimpa termasuk salah satu contoh kue tradisional yang kaya akan nilai budaya dan sejarah. Keunikan bahan dan cara pembuatannya mencerminkan kearifan masyarakat Karo dalam memanfaatkan bahan-bahan alami. Hingga kini, kue ini tetap menjadi bagian penting dari tradisi kuliner masyarakat Karo, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam acara adat.



Gambar 1.3

*“yang membuat unik cimpa ini bungkusnya itu terbuat dari daun singkut, di Karo inilah daun ini bisa ditemukan”* ujar Ogandra Simanjorang (45 thn).

Dalam makna cimpa inti dari kebersamaan terletak pada aksi bersama dalam membantu, memahami, dan melakukan tugas atau proyek bersama, tidak peduli seberapa besar atau kecil. Lebih lanjut, kebersamaan tidak hanya tentang tindakan bersama dalam kelompok yang serupa, tapi juga memeluk perbedaan. Artinya, kebersamaan menciptakan ruang bagi individu dari latar belakang suku, ras, agama, ideologi, dan budaya yang berbeda untuk bekerja bersama dengan mengatasi segala perbedaan. (Evans Dusep Dongoran, 2022). Masyarakat Karo tidak hanya sekedar makanan saja melainkan dapat mempererat tali silaturahmi keluarga maupun kerabat. Masyarakat Karo percaya kebersamaan sangatlah penting bagi mereka.

Makna cimpa dalam masyarakat Etnik Karo Hanya sebagai simbol,

karena sering ada di kerja tahun maka menjadi tradisi masyarakat Karo. Cimpa Tidak selalu ada dalam kerja tahun tergantung kepada tuan rumah. Cimpa yang manis juga bermakna bahwa pemilik rumah yang ditinggalkan akan mendapatkan kelimpahan rezeki, sehat keluarga dan semakin erat hubungan keluarga. Ada beberapa cimpa yang khas untuk adat diantaranya :

1. Cimpa matah, tanpa dimasak biasanya digunakan pada setelah pernikahan berlangsung dan masuk rumah baru.
2. Cimpa Lepat dan Gulame, untuk melihat orang tua, dimana teksturnya lembek agar orang tua bisa memakannya dan dibungkus dengan daun pisang.
3. Cimpa unung-unung sidua rakut, biasanya untuk pergaulan, dimasak untuk kegiatan *Kerja Tahun* atau disuguhkan untuk para tamu yang hadir.
4. Cimpa Tuang, Cimpa yaitu Gula maknanya manis, dimana akan manis pula rezeki yang akan diterima baik bagi pemilik rumah maupun tamu yang datang. Bahan pokok dalam cimpa yaitu Kelapa, gula merah, garam, tepung pulut dan tepung beras. Ini semua wajib ada dalam Ethnik Karo. Makna *Kerja Tahun* yaitu untuk saling mengenal keluarga satu sama lain baik keluarha dekat maupun keluarga jauh, perbedaannya dengan adat Batak itu ialah Matorombo.

Cimpa selalu ada dalam Kerja Tahun, Itu semua tergantung tuan rumah, cimpa itu dianggap bermkna karena adanya tradisi Kerja Tahun. Nama lain kerja tahunan dulunya sebelum dinamakan Kerja Tahun pada awalnya masyarakat menyebutnya Mahpah ada juga sebagian seperti di daerah lain menyebutnya Merdang Merdem. Perbedaan cimpa dengan pah-pah ialah Bahannya terbuat sama-sama dari tepung pulut untuk pah-pah berasal dari beras pulut sedangkan cimpa dari tepung pulut.

Dalam tradisi kerja tahun wajib mengundang keluarga, siapapun boleh datang dan tidak ada penolakan apabila ada orang lain yang

ingin bersilaturahmi ke rumah. Hal ini sudah dianggap sebagai hubungan persaudaraan (sistem kekerabatan). Kebersamaan dalam pembuatan cimpa itu sekarang tergantung masing-masing setiap rumah yang melaksanakan Kerja Tahun. Adanya Kerja Tahun dulunya untuk mempererat hubungan silaturahmi dan mempertemukan saudara yang jauh, terutama untuk mempertemukan anak dengan sangkep geluh. Namun ada juga sebagian warga dulunya dalam Kerja Tahun ada bentuk kerja sama Selain Kerja Tahun pekerjaan apapun melalui kerja sama. Makna dalam pembuatan cimpa tempo dulu ialah Sebagai bentuk kerja sama Bentuk silaturahmi dengan keluarga inti (sangkep geluh). Kerja Tahun dilakukan sesuai penentuan tanggalnya sesuai dengan kalender Karo, Biasanya itu berlaku untuk daerah Singalau dan gunung-gunung yang melihat tanggal sesuai dengan kalender Karo. Untuk daerah sini itu tidak berdasarkan kalender Karo.

Nilai kebersamaan cimpa di tradisi kerja tahun merujuk pada pentingnya bekerja sama, saling membantu, dan hidup berdampingan dengan harmonis dalam suatu kelompok atau masyarakat. Kebersamaan mengajarkan pentingnya solidaritas, empati, dan gotong royong. Dalam banyak budaya, nilai kebersamaan dianggap sebagai pondasi dalam menjalani kehidupan sosial yang baik. Nilai ini juga dapat mendukung terciptanya masyarakat Karo di desa ini yang menjunjung tinggi kebersamaan akan lebih mudah untuk membantu satu sama lain dalam kesulitan. Menghargai perbedaan dalam kebersamaan, perbedaan pendapat dan latar belakang dianggap sebagai bagian dari kekuatan suatu komunitas. Mengutamakan kepentingan bersama dan keputusan sering kali diambil dengan mempertimbangkan kesejahteraan bersama, bukan hanya individu.

Kearifan lokal cimpa dalam kerja tahun ialah kebijaksanaan yang dimiliki oleh suatu kelompok masyarakat Karo berdasarkan pengalaman, tradisi, dan nilai-nilai yang diwariskan secara turun-temurun. Kearifan ini biasanya berkaitan dengan cara hidup, pengelolaan sumber daya alam, serta norma dan aturan yang dijunjung tinggi oleh komunitas. Dalam banyak budaya tradisional, nilai kebersamaan dan kearifan lokal berjalan beriringan. Misalnya, dalam kehidupan masyarakat Indonesia, khususnya suku-suku

tertentu seperti suku Karo, di desa Suka kebersamaan dan kearifan lokal sangat tercermin dalam berbagai kegiatan adat, seperti gotong royong, musyawarah desa, dan perayaan bersama.

Nilai-nilai Kebersamaan Tradisi Kerja tahun seperti kerja keras, disiplin, pendidikan, kesehatan, gotong royong, pengelolaan gender, pelestarian dan kreatifitas budaya, dan peduli lingkungan. (Emmya Kristina Br Karo, dkk 2024).

### **Nilai Kebersamaan dalam Tradisi Cimpa**

Cimpa, makanan tradisional khas masyarakat suku Karo, bukan sekadar kuliner tetapi juga sebuah simbol budaya yang mengandung nilai-nilai kebersamaan. Tradisi cimpa mencakup berbagai aspek sosial, budaya, dan spiritual, yang menyatukan individu dalam suatu komunitas. Berikut adalah nilai kebersamaan yang tercermin secara menyeluruh dalam tradisi cimpa:

#### **1. Gotong Royong dalam Proses Pembuatan**

Pembuatan cimpa biasanya melibatkan kerja sama banyak orang, terutama dalam acara adat seperti pesta adat, syukuran, atau perayaan tradisional. Seluruh prosesnya, mulai dari:

- a. Mengolah bahan (parut kelapa, giling beras ketan, atau lelehkan gula aren),
- b. Membungkus cimpa dengan daun pisang,
- c. Hingga memasaknya bersama-sama,
- d. menciptakan ruang untuk saling bekerja sama. Gotong royong ini mempererat hubungan antaranggota keluarga dan masyarakat, sekaligus mencerminkan semangat kolektivitas.

#### **2. Pentingnya Solidaritas dan Persatuan**

Cimpa dibuat dalam jumlah besar, bukan hanya untuk konsumsi keluarga tetapi juga untuk dibagikan kepada kerabat, tetangga, dan tamu. Tradisi berbagi cimpa menunjukkan solidaritas dalam komunitas, memperkuat rasa persatuan, dan menjaga keharmonisan sosial.

### 3. Simbol Kekeluargaan

Kehadiran cimpa dalam acara adat menunjukkan nilai kekeluargaan yang kuat. Cimpa menjadi lambang persaudaraan, penghormatan, dan kasih sayang dalam keluarga besar maupun masyarakat luas. Proses makan cimpa bersama juga menciptakan momen kebersamaan yang mempererat hubungan emosional.

### 4. Pelestarian Tradisi dan Nilai-Nilai Luhur

Tradisi membuat cimpa melibatkan lintas generasi, di mana para orang tua mengajarkan cara membuat cimpa kepada anak-anak mereka. Ini menjadi sarana untuk meneruskan nilai-nilai kebersamaan dan kecintaan terhadap budaya lokal. Dengan demikian, tradisi cimpa bukan hanya tentang makanan, tetapi juga tentang menjaga identitas budaya dan sejarah masyarakat Batak.

### 5. Kesederhanaan sebagai Wujud Kesetaraan

Cimpa terbuat dari bahan-bahan sederhana yang mudah didapat di lingkungan sekitar. Hal ini mencerminkan kesederhanaan hidup, sekaligus mengajarkan bahwa dalam kebersamaan, kesetaraan dan rasa saling menghargai lebih penting daripada kemewahan.

### 6. Ritual Spiritual dan Rasa Syukur

Dalam beberapa acara adat, pembuatan dan pembagian cimpa sering disertai doa dan ritual sebagai ungkapan rasa syukur. Kebersamaan dalam tradisi ini mengingatkan masyarakat pada pentingnya hubungan yang harmonis, baik dengan sesama manusia, leluhur, maupun alam.

### 7. Memperkuat Identitas Kolektif

Cimpa tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga identitas budaya masyarakat Batak. Kebersamaan dalam membuat dan menikmati cimpa memperkuat rasa memiliki terhadap tradisi yang menjadi bagian dari identitas kolektif mereka. Hal ini menciptakan rasa bangga sebagai komunitas yang kaya budaya.

## **Kesimpulan**

Indonesia kaya akan keragaman budaya, alam, dan kuliner yang diwariskan turun-temurun, salah satunya dapat ditemukan pada masyarakat Karo di Sumatera Utara. tradisi *Kerja Tahun* yang berkaitan erat dengan siklus pertanian padi menjadi salah satu bentuk syukur masyarakat Karo atas hasil panen, sekaligus sarana mempererat hubungan sosial, religius, dan kekerabatan. Dalam tradisi ini, kuliner khas seperti **cimpa** hadir tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan, persaudaraan, dan identitas budaya.

Cimpa, yang terbuat dari beras ketan, gula merah, dan kelapa parut, memiliki banyak variasi dan makna simbolis, serta disajikan dalam berbagai acara adat seperti pernikahan, upacara kematian, dan pesta panen. Lebih dari sekadar pangan, cimpa merepresentasikan nilai kebersamaan, gotong royong, serta warisan budaya yang harus dilestarikan agar tidak hilang di generasi mendatang. Dengan demikian, cimpa bukan hanya bagian dari kuliner tradisional Karo, tetapi juga wujud nyata kearifan lokal yang mencerminkan jati diri, solidaritas, dan kelestarian budaya masyarakat Karo.

## Daftar Pustaka

- Amanda Amelia. Mengenal cimpa kue khas Karo, resep dan cara membuatnya (2023)
- ASTUTI, Y. (2021). *PENERAPAN STRATEGI BEDAH NILAI UNTUK MENINGKATKAN PEMAHAMAN RASA KEBERSAMAAN SISWI KELAS VIII B PADA LAYANAN INFORMASI DI SMP NU KEC SINGKUT* (Doctoral dissertation, universitas jambi).
- C, G. (1997). *Metode Etnografi*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana.
- Choiri, U. S. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif Di Bidang Pendidikan*. <http://repository.iainponnorogo.ac.id>.
- Dongoran, E. D. (2022). *Membangun Kebersamaan Yang Pluralis Di Tengah Kemajemukan Agama*



- Ginting, J. S. (2014). Kerja Tahunan, Pesta Tradisi Masyarakat Karo. *Criksetra: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 3(2).
- Harianto, D., Sitanggang, A. T., Ritonga, N. S., Sianipar, R., Siahaan, P. G., & Angin, R. B. B. P. (2023). Protection Geographical Indication of Cimpa Tuang Food: Measuring Cultural and Economic Value in Sukalaju Village. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 7(2), 3428-3434.
- Idaman, B., Silitonga, S., & Qin, Y. (2021). The pattern of lingga village based on history. *Jurnal Teknosains*, 11(1), 26-35.
- Kuliner Sumatera Utara : harmoni rasa diterpa alunan gondang dalam indahnya alam semesta
- Kusumastuti, A., & Khoiron, A. M. (2019). Metode penelitian kualitatif. Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo (LPSP).
- Karo, E. B., Suter, I. K., & Putra, I. N. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Campuran Tepung Beras dan Ketan Terhadap Karakteristik Cimpa The Effect of Addition of Purple Sweet Potato Flour with Mixed Rice Flour and Glutinous Rice Flour on the Characteristics of Cimpa. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1), 83-91.
- Moleong, L. (2017). *METODE PENELITIAN KUALITATIF (Edisi Revisi)*. PT. REMAJA RODASKARYA.
- Mulyana, D. (2013). *Metodologi Penelitian Kualitatif*.
- Ningtias, N. F., & Tjahyono, T. (2022). Nilai-Nilai Budaya Dalam Novel "Di Bawah Langit Yang Sama" Karya Helga Rif: Kajian Budaya Clyde Kluckhohn. *Jurnal Bapala*, 9, 323-334.
- Siregar, N. S. S. (2012). Kajian tentang interaksionisme simbolik. *Perspektif*, 1(2), 100-110.
- Permatasari, A. L. (2015). Penguatan Nilai-Nilai Karakter untuk Siswa dalam Membentuk Sikap Menjadi Warga Negara yang Baik (Good Citizenship) Melalui Mata Pelajaran Pendidikan Kewarganegaraan (Studi Pada Siswa Kelas VIII di SMP N 1 Banyudono Tahun Ajaran 2015/2016).
- Spradley, J. P. (2017). *Metode Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.

- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. CV ALFABETA.
- Suharyanto, Agung, et al. "Makna Pesta Kerja Tahun pada Masyarakat Karo Siosar Pasca Bencana Alam Gunung Sinabung." *Gondang* 2.1 (2018): 36-44.
- Susanti, E., Patma, A. D., Asmaini, A., Sartika, D., & Radi, M. (2021). 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.
- Tarigan, Y. (2017). *Dinamika Budaya Karo*.
- Umar, M., Pramukti, A., & Bakri, A. (2023). Pengaruh Sistem Informasi Akuntansi, Good Corporate Governance dan Penggunaan Teknologi Informasi Terhadap Kinerja Karyawan Pada PT. Pelindo (Persero) Regional 4 Makassar. *Paradoks: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 6(1), 27-39.
- Wijaya, H. (2018). Analisis Data Kualitatif Model Model Spradley (Etnografi). <https://repository.sttjaffray.ac.id>, 2-3.
- Yessica Irene (2021) *cimpa-snack-menggugah-selera-andalan-masyarakat-karo*