

**EKSISTENSI SIE REUBOH SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
KHAS ACEH BESAR PADA MASYARAKAT GAMPONG
KRUENG MAK KECAMATAN SIMPANG TIGA**

SKRIPSI

Diajukan Oleh:

MUHAMMAD AFDHAL

NIM. 160501082

**Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam**



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM – BANDA ACEH
2021 M/1441 H**

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Adab dan Humaniora Uin Ar-raniry
Darussalam Banda Aceh Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S1)
Dalam Ilmu Sejarah Kebudayaan Islam

Oleh

MUHAMMAD AFDHAL
NIM. 160501082

Disetujui Untuk Diuji/Dimunafasyahkan Oleh.

Pembimbing I

Drs. Husaini Husda, M.Pd.

NIP. 196404251991011001

Pembimbing II

Dr. Bustami Abu Bakar, M.Hum.

NIP. 197211262005011002

Mengetahui

Ketua Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam

Sanusi, S.Ag, M.Pd

NIP. 19700101199703 1005

SKRIPSI

Telah Diuji Oleh Panitia Munaqasyah Skripsi
Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Dinyatakan Lulus
Dan Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-I)
Dalam Ilmu Sejarah dan Kebudayaan Islam

Pada Hari / Tanggal
Senin / 1 Februari 2021 M
19 Jumadil Akhir 1442 H

Di Darussalam – Banda Aceh

PANITIA SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

Ketua

Drs. Husaini Husda, M.Pd
NIP. 19640425 199101 1 001

Sekretaris

Dr. Bustami Abubakar M.Hum.
NIP. 19721126 200501 1 002

Penguji I

Dr. Ajjidar Matsyah, Lc., M.A
NIP. 19730107 200604 1 001

Penguji II

Drs. Nasruddin AS, M.Hum.
NIP. 19621215 199303 1 002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
Darussalam – Banda Aceh

Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 19680511 199402 1 001

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Afdhal

NIM : 160501082

Prodi/Jur : Sejarah dan Kebudayaan Islam

Judul : Eksistensi Sie Reuboh Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga

Mengaku dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah ini adalah ASLI karya saya sendiri, dan jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran-pelanggaran Akademik dan penulisan ini, maka saya bersedia diberikan sanksi Akademik sesuai dengan peraturan dan undang-undang yang berlaku.

Banda Aceh, 1 Febuari 2021
Yang Menyatakan,



Muhammad Afdhal

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji Syukur kepada Allah *Subhanahu wa Ta'ala* yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya. *Shalawat* beserta *salam* penulis persembahkan ke haribaan Nabi Besar Muhammad SAW yang telah membawa manusia dari alam kegelapan ke alam yang terang benderang seperti yang dirasakan sekarang ini. *Alhamdulillah*, dengan petunjuk dan karunia-Nya, penulis akhirnya telah selesai menyusun sebuah skripsi untuk memenuhi dan melengkapi syarat guna mencapai gelar sarjana pada jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, dengan judul: **“Eksistensi *Sie Reuboh* Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga”**, dengan berbagai macam bantuan salah satunya dengan adanya panduan penulisan skripsi dari pihak fakultas. Dalam hal ini tentu sangat membantu bagi mahasiswa/i dalam menjalankan tugas skripsi. Tidak lupa pula ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Husaini Husda, M.Pd. dan Bapak Dr. Bustami Abu Bakar, M.Hum. selaku pembimbing I dan pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan dan membimbing serta memotivasi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Fauzi Ismail, M.Si. selaku Dekan Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh, wakil dekan beserta stafnya yang telah banyak membantu kelancaran skripsi.

3. Bapak Sanusi Ismail, M.Hum. dan Ibu Ruhamah, M.Ag. selaku ketua dan sekretaris Program Studi Sejarah Kebudayaan Islam serta seluruh dosen Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh.
4. Bapak Drs. Anwar Daud, M.Hum. Selaku Penasehat Akademik yang sangat banyak membantu dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian studi dan skripsi.
5. Rekan-rekan mahasiswa/i leting 2016. Terima kasih kepada kakak dan abang leting serta teman-teman lain yang juga telah banyak menyemangati dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini yang tidak mungkin disebutkan namanya satu per satu.
6. Terima kasih kepada teman-teman Himpunan Mahasiswa Islam Komisariat Fakultas Adab dan Humaniora yang turut menyemangati.
7. Geuchik, perangkat gampong, serta masyarakat Gampong Krueng Mak, dan para informan yang telah sangat membantu selama proses penelitian.
8. Terakhir penulis ucapkan terima kasih yang amat spesial kepada keluarga tercinta, ayahanda dan ibunda tercinta yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan, semangat, bimbingan serta mendoakan setiap langkah perjuangan penulis selama ini, serta adik yang selalu menyemangati sehingga skripsi ini akhirnya dapat diselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran. Akhirnya kepada Allah SWT jualah penulis berserah diri karena tidak ada satu hal pun bisa terjadi melainkan atas kehendak-Nya. Semoga segala bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang baik dari Allah *Subhanahuwata'ala* dan semoga tulisan ini bisa bermanfaat bagi semua pihak. *Aamiin yaa Rabbal'alamin.*

Banda Aceh, 1 Febuari 2021
Penulis,

Muhammad Afdhal



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Penjelasan Istilah.....	5
F. Tinjauan Pustaka	6
G. Metode Penelitian.....	7
H. Analisis Data	10
I. Sistematika Penulisan	11
BAB II : GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	12
A. Letak Geografis Gampong, Sejarah, dan Struktur Pemerintahan Gampong Krueng Mak	12
B. Demografi, Pendidikan dan Keagamaan Masyarakat Gampong Krueng Mak	15
C. Perekonomian dan mata pencaharian masyarakat gampong krueng mak.....	17
D. Adat istiadat dan budaya masyarakat gampong krueng mak	19
BAB III: KAJIAN TEORITIS TENTANG MAKANAN TRADISIONAL SIE REUBOH	20
A. Asal Usul <i>Sie Reuboh</i>	20
B. Alat dan Bahan Serta Proses Pengolahan <i>Sie Reuboh</i>	22
C. Waktu dan Momen Makanan <i>Sie Reuboh</i>	27
BAB IV: KEBERADAAN SIE REUBOH DALAM MASYARAKAT GAMPONG KRUENG MAK	30
A. Makna <i>Sie Reuboh</i> Bagi Masyarakat Gampong Krueng Mak	30
B. Fungsi Sosial <i>Sie Reuboh</i> Sebagai Makanan Tradisional Bagi Masyarakat Gampong Krueng Mak	32
C. Eksistensi <i>Sie Reuboh</i> di Masyarakat Gampong Krueng Mak ...	34
D. Peluang dan hambatan keberlanjutan <i>sie reuboh</i> di masa depan	37

BAB V : PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	



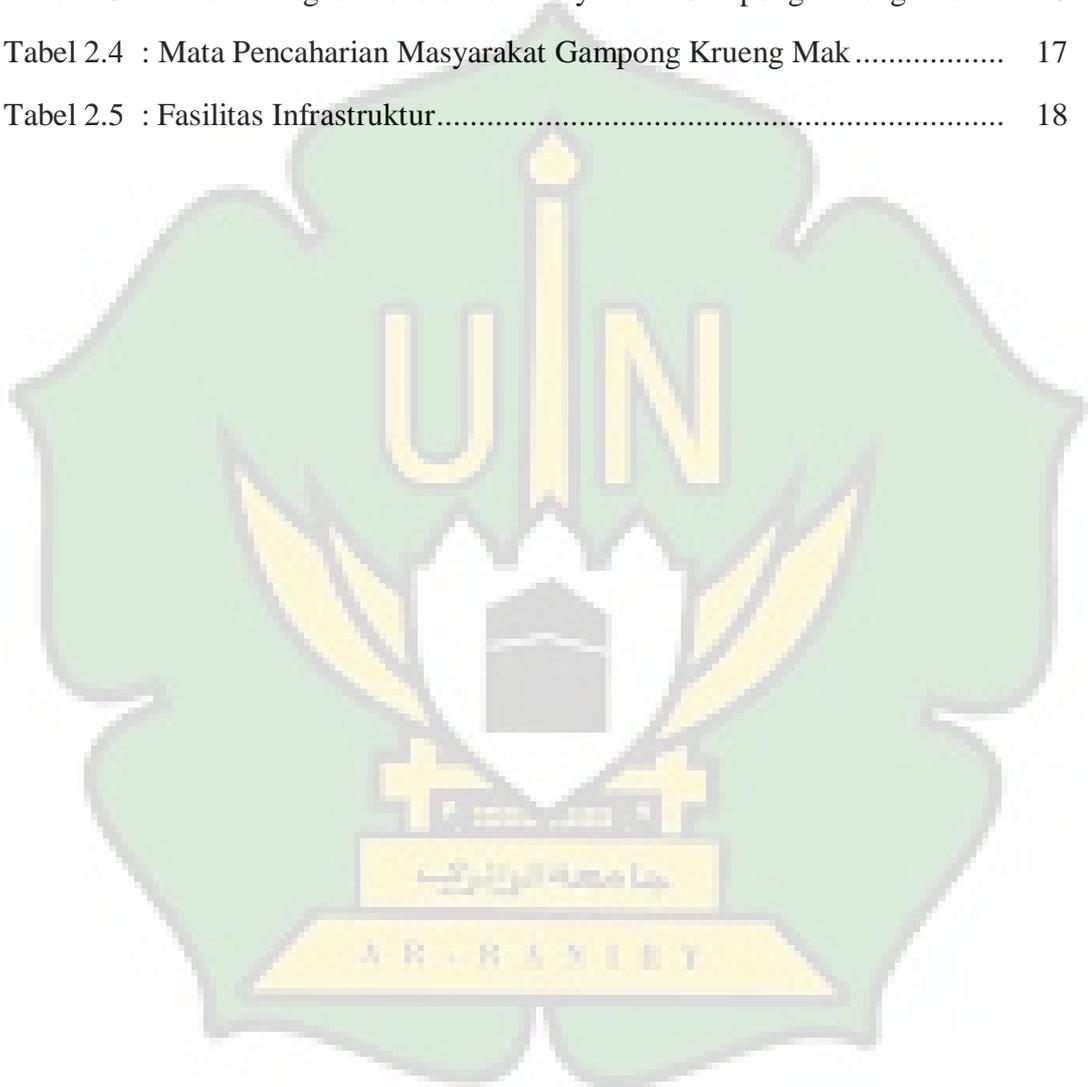
DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Keputusan Pembimbing
- Lampiran 2 : Surat Izin Penelitian
- Lampiran 3 : Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 4 : Daftar Pertanyaan
- Lampiran 5 : Daftar Informan
- Lampiran 6 : Lembaran Observasi
- Lampiran 7 : Lampiran Foto



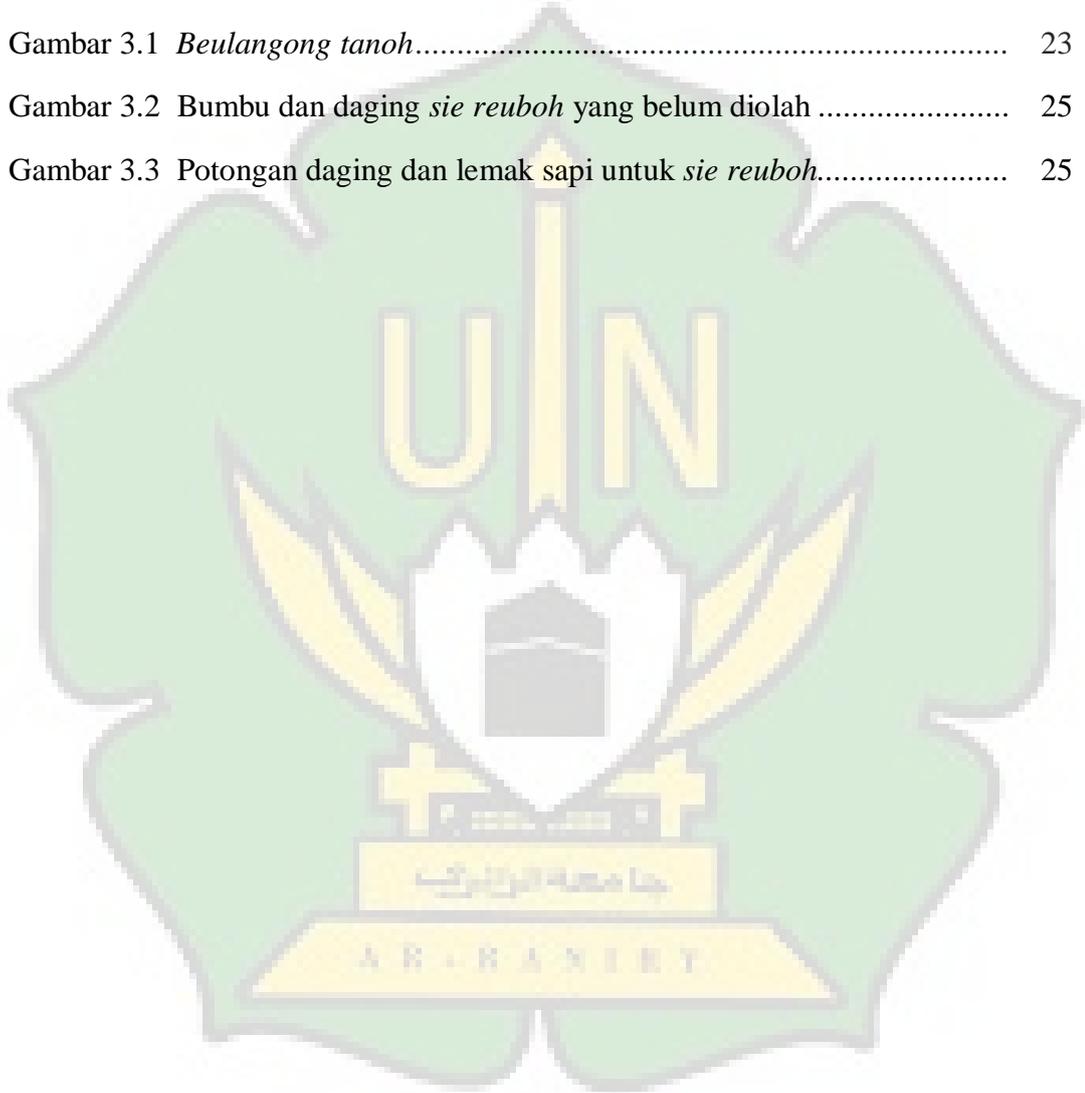
DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Pembagian Wilayah Sesuai dengan Pemanfaatan Lahan	13
Tabel 2.2 : Data Jumlah Penduduk	15
Tabel 2.3 : Jumlah Tingkat Pendidikan Masyarakat Gampong Krueng Mak ...	16
Tabel 2.4 : Mata Pencaharian Masyarakat Gampong Krueng Mak	17
Tabel 2.5 : Fasilitas Infrastruktur.....	18



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta Gampong Krueng Mak	12
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Pemerintahan Gampong Krueng Mak.....	14
Gambar 3.1 <i>Beulangong tanoh</i>	23
Gambar 3.2 Bumbu dan daging <i>sie reuboh</i> yang belum diolah	25
Gambar 3.3 Potongan daging dan lemak sapi untuk <i>sie reuboh</i>	25



ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Eksistensi *Sie Reuboh* Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar Pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga”, yang bertujuan guna mengetahui makna, fungsi, eksistensi serta peluang dan hambatan keberlanjutan *Sie Reuboh* di masa depan. Metode yang dimanfaatkan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yang peneliti sendiri menjadi *key instrument*, yaitu dengan menggunakan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penentuan informan dilakukan dengan cara *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Adapun hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa *sie reuboh* dapat bermakna sebagai ungkapan rasa syukur, kebahagiaan, kesenangan, kenikmatan, kebersamaan, dan kesiapan masyarakat dalam mempersiapkan diri untuk menyambut bulan puasa. Fungsi *sie reuboh* sebagai makanan tradisional di masyarakat Gampong Krueng Mak antara lain sebagai penghubung silaturahmi, ungkapan kasih sayang, sebagai alat pelengkap tradisi, sebagai sajian praktis dan nikmat, serta identitas atau ikon dari suatu daerah. Eksistensi *sie reuboh* di kalangan masyarakat Gampong Krueng Mak masih sangat baik, sehingga dapat berpeluang baik dan eksis di masa depan, namun beberapa hal yang menjadi hambatan bagi *sie reuboh* untuk terus eksis di masa depan antara lain, kurangnya peminat, munculnya gaya hidup yang modern, serta masuknya makanan-makanan kekinian yang dapat menyingkirkan *sie reuboh* di masa depan.

Kata kunci : makanan tradisional, *sie reuboh*, Aceh Besar

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Aceh merupakan salah satu provinsi di ujung Utara Pulau Sumatera Indonesia dengan 23 kabupaten atau kota yang terdiri dari 17 kabupaten dan 6 kota. Kabupaten Aceh Besar merupakan salah satu kabupaten yang terletak di bagian barat Provinsi Aceh dengan koordinat 5,2°-5,8° Lintang Utara dan 95°-95,8° Bujur Timur.¹ Kabupaten Aceh Besar memiliki budaya serta makanan tradisional yang amat beragam, makanan pokoknya adalah nasi, namun yang membedakan dengan daerah lain adalah lauk pauknya yang sangat spesifik dan hampir bercita rasa sama dengan olahan masakan India.²

Makanan tradisional khas Aceh adalah suatu makanan yang telah diterima oleh masyarakat Aceh kemudian diolah untuk dimakan melalui proses penyiapan dan penyuguhan secara budaya agar dapat hidup dan berada dalam kondisi kesehatan yang optimal.³ Makanan tradisional khas Aceh terdiri dari makanan utama, gulai dan lauk pauk, sayuran, kue-kue, peunajoh, dan *boeh kaye*, di antara sekian banyak makanan khas Aceh Besar, peneliti memilih salah satu yang sangat menarik untuk dikaji yaitu *Sie Reuboh*.

Sie Reuboh salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar berupa olahan daging dan lemak sapi yang dimasak dengan beberapa bumbu rempah serta dibubuhi asam cuka sebagai bahan pelengkap kelezatannya. Uniknya *Sie Reuboh*

¹ Rusdi Sufi, dkk, *Aceh Besar, Sejarah Adat dan Budaya*, (Pemerintah Kabupaten Aceh Besar Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh, 2019), hlm. 8.

² Rusdi Sufi, dkk, *Aceh Besar, Sejarah Adat dan Budaya...*, hlm. 291.

³ Baddruzzaman Ismail, dkk. *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh* (Banda Aceh: Majelis Adat Aceh, 2018), hlm. 158.

dapat bertahan hingga sebulan lebih lamanya.⁴ Dagingnya akan tetap awet untuk dikonsumsi dalam jangka panjang bahkan bisa diolah untuk menjadi lauk baru jika diinginkan. *Sie Reuboh* merupakan salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar yang sering disajikan pada acara-acara kenduri di Aceh, sering diolah saat meugang pada bulan puasa, bahkan juga menjadi lauk dalam konsumsi hari-hari.⁵

Sie Reuboh sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar sangat erat kaitannya dengan masyarakat Aceh Besar, merupakan makanan tradisional yang tak hanya sekedar makanan konsumsi tetapi juga menjadi ciri khas dari daerahnya. *Sie Reuboh* menjadi salah satu makanan ikonik yang banyak dicari oleh masyarakat dan wisatawan baik lokal maupun wisatawan non lokal.

Seiring berjalannya waktu *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional harus bersaing ketat dengan makanan-makanan luar seperti makanan cepat saji serta makanan di cafe-cafe yang masuk dan menyebar menjadi favorit dikalangan masyarakat bahkan anak muda. Keberadaan *Sie Reuboh* juga tidak bisa ditemukan semudah makanan lain, tidak dijual di area jajanan kuliner pinggir jalan seperti yang ramai dikerumuni masyarakat saat ini. Kondisi ini membuat *Sie Reuboh* mulai susah dinikmati.

Gampong Krueng Mak adalah salah satu gampong yang terletak di Aceh Besar terletak di Kecamatan Simpang Tiga. Termasuknya Gampong Krueng Mak dalam kewilayahan Aceh Besar menandakan gampong ini juga termasuk ke dalam

⁴ Novia Mehra Efriza, dkk, *Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh Sie Reuboh Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapid dan Cuka Aren*, Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 10, Nomor 01, 2018, hlm, 28.

⁵ Marzuki, *Tradisi Meugang dalam Masyarakat Aceh: Sebuah Tafsir Agama dalam Budaya*, el-Harakah, Vol. 16, Nomor 2, 2014, hlm. 227.

bagian daerah yang terdapat *Sie Reuboh* sebagai salah satu makanan tradisionalnya.

Melihat fenomena persaingan ketat antara makanan tradisional dengan makanan non tradisional lainnya memunculkan minat besar bagi peneliti untuk mengetahui bagaimana eksistensi *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar di kalangan masyarakat Gampong Krueng Mak.

Oleh Karena itu penelitian dengan judul "*Eksistensi Sie Reuboh Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga*" ini menjadi unik dan amat penting dikaji secara mendalam guna memahami dan mengetahui fungsi dan keunikannya sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah untuk penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana makna dan fungsi *Sie Reuboh* bagi masyarakat Gampong Krueng Mak?
2. Bagaimana eksistensi *Sie Reuboh* pada masyarakat Gampong Krueng Mak?
3. Bagaimana peluang dan hambatan keberlanjutan *Sie Reuboh* di masa depan?

C. Tujuan Penelitian

Dengan adanya rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui makna dan fungsi *Sie Reuboh* bagi masyarakat Gampong Krueng Mak.
2. Untuk mengetahui eksistensi *Sie Reuboh* pada masyarakat Gampong Krueng Mak.
3. Untuk mengetahui peluang dan hambatan keberlanjutan *Sie Reuboh* di masa depan.

D. Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini, diharapkan dapat memberi manfaat bagi pembacanya. Di antara manfaatnya itu ada dua, yaitu:

1. Secara Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan terhadap bidang budaya terutama makanan tradisional khas Aceh Besar sebagai warisan budaya.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi koleksi akademik serta menjadi acuan dasar para peneliti serta budayawan yang hendak mengkaji tentang makanan tradisional khas Aceh Besar. penelitian ini juga diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat yang membacanya guna memperluas wawasan dan mengetahui tentang warisan kebudayaan khususnya Aceh serta dapat memberikan

informasi terkait makanan tradisional khas Aceh Besar agar bisa terus dikenal dan dilestarikan dengan baik.

E. Penjelasan Istilah

Sebelum membahas lebih lanjut, dalam penulisan ini perlu dikemukakan terlebih dahulu penjelasan istilah agar tidak melebar ke mana-mana, guna menyamakan pemahaman, menghindari kesalahpahaman dan mempermudah pembaca. Antara lain sebagai berikut.

1. Eksistensi

Eksistensi berarti keberadaan, adanya.⁶ Eksistensi yang dimaksud oleh penulis adalah bagaimana keberadaan *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar pada masyarakat Gampong Krueng Mak.

2. Makanan Tradisional

Makanan tradisional adalah jenis kekayaan kuliner yang dikonsumsi oleh sekelompok etnis tertentu dengan proses olah dan penyajian yang diwariskan secara turun menurun.⁷ Makanan tradisional yang dimaksud peneliti dalam penelitian ini adalah salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar yaitu *Sie Reuboh*.

⁶ Em Zul Fajri, Ratu Aprilia Senja, *Kamus Lengkap Bahasa Indoneisa Edisi Revisi*. (DIFA Publisher), hlm. 271.

⁷ Novia Mehra Efriza, dkk, *Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh Sie Reuboh Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapid dan Cuka Aren...*, hlm. 28.

3. *Sie Reuboh*

Sie Reuboh adalah salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar berupa olahan daging dan lemak sapi yang dimasak dengan bumbu rempah serta cuka yang dikonsumsi oleh masyarakat Aceh Besar.

F. Tinjauan Pustaka

Pada kajian ini, peneliti memanfaatkan beberapa buku, jurnal dan skripsi sebagai referensi yang menjelaskan tentang *Sie Reuboh* antara lain sebagai berikut:

Pertama, karya Baddruzzaman Ismail, dkk, yang bukunya berjudul *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh*. diterbitkan di Banda Aceh oleh Majelis Adat Aceh pada tahun 2018. Buku ini menjelaskan tentang berbagai macam ensiklopedi tentang budaya serta adat Aceh termasuk makanannya secara umum.

Kedua, karya Rahmad Nuthihar dengan judul *Aneka Kuliner Aceh*, diterbitkan di Jakarta Timur oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa pada tahun 2017. Buku ini membahas tentang kuliner khas Aceh dari makanan, minuman, aneka kue dan oleh-oleh asal Aceh.

Ketiga, Jurnal karya Novia Mehra Efriza, dkk, dengan judul *Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh Sie Reuboh Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren*, Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 10, Nomor 01, tahun 2018. Jurnal ini mengkaji tentang nilai gizi yang

terdapat dalam *Sie Reuboh*. Mengkaji tentang karakteristik bahan baku, kadar air, kadar abu, kadar protein, lemak, karbohidrat, serta total kalori yang terdapat dalam *Sie Reuboh*.

Berdasarkan beberapa kajian yang disebutkan di atas, merupakan karya-karya yang memuat informasi terkait *Sie Reuboh* terkait pengolahan yang diurai secara singkat dan penjelasan terkait nilai gizi yang di jelaskan secara signifikan. Akan tetapi yang membedakan penelitian ini dengan sumber-sumber di atas adalah penelitian ini fokus terhadap bagaimana eksistensi *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar pada masyarakat Gampong Krueng Mak, fungsi dan maknanya serta keberadaannya sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar di masyarakat Gampong Krueng Mak.

G. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang bersifat *participant observation*, artinya peneliti terlibat secara langsung dengan kegiatan sehari-hari objek yang dipilih dalam penelitian ini sebagai sumber data.⁸ Peneliti sendiri menjadi instrument pengumpulan data atau disebut dengan *key instrument*, artinya peneliti menjadi alat pengumpul data utama dalam penelitian.⁹

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Gampong Krueng Mak, Kecamatan Simpang Tiga, Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh. Penelitian ini dilakukan di lokasi

⁸ Sugiyono. *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2017), hlm. 106.

⁹ Djam'an Satori, Aan Komariah, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2011), hlm. 62.

tersebut karena tempatnya sangat strategis untuk melakukan penelitian dan termasuk salah satu lokasi yang khas dengan makanan tradisional *Sie Reuboh*.

2. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah masyarakat yang tinggal di Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga, Aceh Besar yang mengenal, mengetahui cara mengolah *Sie Reuboh* serta mengonsumsi *Sie Reuboh* sebagai makanan pelengkap nasi.

3. Pengumpulan Data

Adapun dalam penelitian ini peneliti melakukan pengumpulan data dengan menggunakan metode *Field Research*. *Field research* adalah pencarian data lapangan menyangkut persoalan atau permasalahan yang terkait dengan penelitian ini. Dalam pencarian data lapangan, dapat ditempuh dengan empat cara yaitu:¹⁰

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis terhadap gejala-gejala yang diselidiki.¹¹ Merupakan salah satu teknik analisis data dengan mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai tingkah laku dengan melihat atau mengamati individu atau kelompok secara langsung.¹²

Peneliti melakukan pengamatan terhadap aktivitas pembuatan *Sie Reuboh* secara langsung ke lokasi penelitian dan ikut terlibat dalam proses

¹⁰ M. Nasir Budiman, Nasruddin, dkk., *Panduan Karya Tulis Ilmiah (Skripsi, Thesis, Disertasi)*, cet. 1, (Banda Aceh: Ar-Raniry Press, 2004), hlm. 20.

¹¹ Cholid Narbuko, H.Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2009), hlm. 70.

¹² Basrowi, Suwandi, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2008), hlm. 94.

pembuatan. Saat melakukan observasi peneliti mencatat dan merekam semua yang terjadi di lapangan.

b. Wawancara

Wawancara (*interview*) adalah cara memperoleh data dengan berhadapan langsung, bercakap-cakap, yang melibatkan dua komponen atau lebih, baik antara individu dengan individu maupun secara berkelompok.¹³ percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan oleh dua pihak yaitu penanya, dan narasumber atau yang memberikan jawaban dari pertanyaan yang diajukan oleh penanya.¹⁴

Merupakan suatu teknik yang dilakukan untuk mendapatkan data dengan cara tanya jawab kepada narasumber. Pada teknik wawancara ini, peneliti akan mewawancarai informan terpilih dari masyarakat Gampong Krueng Mak. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling* yaitu pemilihan informan dengan tidak berdasarkan random daerah atau strata, melainkan berdasarkan atas adanya pertimbangan yang berfokus pada tujuan tertentu, atau yang ahli pada bidang yang diinginkan oleh peneliti.¹⁵

Informan terdiri dari masyarakat Gampong Krueng Mak yang paham dan bisa memasak *Sie Reuboh*, ahli kuliner Aceh Besar, pemilik rumah makan khas Aceh Besar Delima Baru, dan budayawan. Wawancara ini dilakukan

¹³ Nyoman Kutha Ratna, *Metodologi Penelitian Kajian Budaya dan Ilmu Sosial dan Humaniora pada Umumnya*. (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010), hlm. 222.

¹⁴ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2011), hlm. 186.

¹⁵ Arikunto, Suharsimi, *Prosedur Penelitian*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2006), hlm. 56.

dengan formal dan teliti dalam bertanya secara langsung kepada informan terkait.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengumpulan, pemilihan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan. Pemberian atau pengumpulan bukti dan keterangan seperti gambar, kutipan, guntingan koran, dan bahan referensi lain.¹⁶ Peneliti melakukan pencarian atau pengumpulan data-data dengan melihat kemudian menganalisis data tersebut seperti data kependudukan masyarakat, dan lain sebagainya.

H. Analisis Data

Setelah mendapatkan data dari lapangan, peneliti akan menganalisis seluruh data yang sudah didapatkan dari berbagai sumber, yaitu berupa sumber wawancara, pengamatan yang sudah dituliskan dalam catatan lapangan, dokumen pribadi, gambar, dan lain sebagainya. Analisis data dilakukan dengan cara penyeleksian data atas dasar reabilitas dan validitasnya.¹⁷ Setelah dianalisis langkah selanjutnya adalah mereduksi data yaitu proses merangkum atau memilih data-data yang dianggap penting. Setelah direduksi, data tersebut akan ditampilkan, yaitu menganalisis data dengan merancang deretan dan kolom sebuah metrik, kemudian data akan diverifikasikan atau dilakukan penarikan kesimpulan.

¹⁶ <https://kbbi.web.id/dokumentasi>, diakses pada tanggal 17 Juni 2020.

¹⁷ Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: Rajawali Press, 2011), hlm. 40.

I. Sistematika Penelitian

Guna memudahkan membaca tulisan ini, peneliti membuatnya menjadi lima BAB di mana setiap bab terdiri dari beberapa sub bab. Antara lain sebagai berikut. BAB satu merupakan Bab Pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, tinjauan pustaka, metode penelitian, analisis data, dan sistematika penelitian.

BAB dua merupakan Bab yang membahas tentang gambaran umum lokasi penelitian, yang terdiri dari paparan data lokasi penelitian, peta lokasi penelitian, dan jumlah penduduk serta keadaan masyarakat. BAB tiga, merupakan bab yang membahas tentang kajian teoritis tentang makanan tradisional *sie reuboh*, terdiri dari asal usul *sie reuboh*, alat dan bahan, proses pembuatan *sie reuboh*, serta waktu dan momen makanan *sie reuboh*.

BAB empat merupakan bab yang membahas tentang keberadaan *sie reuboh* dalam masyarakat Gampong Krueng Mak, yang terdiri dari hasil penelitian dan analisis makna, fungsi, eksistensi, peluang dan hambatan keberlanjutan *sie reuboh* di masa depan. BAB lima merupakan bab penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran.

BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Letak Geografis, Sejarah dan Struktur Gampong Krueng Mak

Gampong Krueng Mak merupakan salah satu gampong dari 18 gampong yang terdapat di Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh dengan titik koordinat 96.582615 BT/ 5.125521 LU.¹⁸ Gampong ini merupakan Ibu Kota dari Kecamatan Simpang Tiga yang letaknya tepat berada di tengah kecamatan, terdapat banyak bangunan bertaraf kecamatan berupa kantor camat, kompleks sekolah, puskesmas, serta tempat ibadah sehingga banyak pergerakan sosial yang terjadi di sekitar gampong ini¹⁹. Gampong Krueng Mak memiliki luas wilayah sebesar 95 ha meliputi area pemukiman penduduk, persawahan yang luas serta tanah milik masyarakat. Berikut peta Gampong Krueng Mak.



Gambar 2.1. Peta Gampong Krueng Mak. Sumber: <http://kkn-unsyiah-kruengmak.blogspot.com/2014/02/peta-desa.html>.

¹⁸ http://prodeskel.binapemdes.kemendagri.go.id/dpokok_grid_t01/, diakses pada tanggal 13 November 2020.

¹⁹ <https://acehbesarkab.bps.go.id/statictable/2015/06/30/11/nama-ibukota-kecamatan-di-kabupaten-aceh-besar-2013.html>, diakses pada tanggal 13 November 2020.

Gampong Krueng Mak berbatasan dengan Gampong Nya sebelah Utara, berbatasan dengan Gampong Ateuk Lampuot sebelah Selatan, berbatasan dengan Gampong Batee Linteung sebelah Timur, dan berbatasan dengan Gampong Lamjamee Dayah sebelah Barat. Gampong Krueng Mak mempunyai area persawahan yang luas diairi dengan irigasi yang cukup memadai, selain itu juga memiliki lahan perkarangan yang cukup, dan lahan pemakaman serta lahan pembangunan yang agak luas.²⁰ Berikut pembagian wilayah Gampong Krueng Mak berdasarkan Pemanfaatan lahan.

Tabel 2.1.
Pembagian Wilayah Sesuai dengan Pemanfaatan Lahan

No	Pemanfaatan Lahan	Luas Lahan
1.	Persawahan	45 ha
2	Perkarangan	25 ha
2.	Pemakaman	0,5 ha
3.	Pembangunan	20 ha
4.	Jumlah Luas Wilayah	90,5 ha

Sumber : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Krueng Mak (RPJMG) Tahun 2018-2023

Pemerintahan Gampong Krueng Mak sudah terbentuk jauh sebelum kemerdekaan Republik Indonesia sejak tahun 1920 yang pada saat itu dipimpin oleh Chik Apa selama 40 tahun. Secara historis asal usul nama Gampong Krueng Mak memiliki makna yang unik, “Krueng Mak” terdiri dari dua suku kata, yaitu

²⁰ Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Krueng Mak (RPJMG) Tahun 2018-2023...*, hlm. 10.

”karoeng” dan “mak”. *Karoeng* bermakna tempat penyimpanan padi yang dijaga oleh ibu-ibu, sedangkan *mak* berarti ibu. Akibat perubahan logat dan aksent akhirnya masyarakat mengucapnya menjadi Krueng Mak²¹

Gampong Krueng Mak dipimpin oleh seorang *geuchik* dan dibantu oleh wakil, sekretaris, dan aparatur gampong lainnya dalam memerintah dan menjalankan sistem. Semuanya saling bekerjasama dalam mengkoordinir gampong dan masyarakat sesuai dengan tugas serta jabatannya masing-masing.

Pemerintahan Gampong Krueng Mak memiliki fungsi yang sangat berarti terhadap pelayanan terkait kepentingan serta kebutuhan masyarakat. Terutama yang berkaitan dengan ranah pemerintahan. Struktur kepemimpinan Gampong Krueng Mak tidak dapat lepas dari struktur administratif pemerintahan pada level di bawahnya. Berikut struktur organisasi pemerintahan Desa Krueng Mak kecamatan Simpang Tiga tahun periode 2018/2023.



Gambar 2.2. : Struktur Organisasi Pemerintahan Gampong Krueng Mak. Sumber: Laporan Pelaksanaan KPM-DRI UIN Ar-Raniry Banda Aceh Semester Genap Tahun Akademik 2019/2020.

²¹ Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Krueng Mak (RPJMG) Tahun 2018-2023...*, hlm. 8.

B. Demografi, Pendidikan dan Keagamaan Gampong Krueng Mak

Berdasarkan data administrasi pemerintahan gampong, sebagian besar penduduk Gampong Krueng Mak adalah penduduk asli, sebagian lainnya merupakan pendatang namun dalam jumlah yang sedikit. Berikut data jumlah penduduk Gampong Krueng Mak:

Tabel 2.2.
Data Jumlah Penduduk

No	Penduduk	Jumlah
1.	Jumlah Kepala Keluarga	66 KK
2.	Penduduk	237 Orang
5.	Jumlah Laki-laki	118 orang
	0 sampai 18 tahun	44 orang
	19 sampai 75 tahun	73 orang
	75 tahun keatas	1 orang
6.	Jumlah Perempuan	119 orang
	0 sampai 18 tahun	44 orang
	19 sampai 75 tahun	74 orang
	75 tahun ke atas	1 orang

Sumber: http://prodeskkel.binapemdes.kemendagri.go.id/dpokok_grid_t01/ dan wawancara dengan Bapak Azwar Bendahara Gampong Krueng Mak.

Ditinjau dari segi pendidikan, secara umum masyarakat Gampong Krueng Mak dilatari oleh berbagai macam tingkat pendidikan, pada umumnya banyak masyarakat yang berpendidikan tamatan SMA ataupun S1 sebagai pendidikan akhirnya, sebagian masyarakat juga ada yang berlatar pendidikan tamatan sekolah

dasar, dan SMP. Berikut tabel data pendidikan masyarakat Gampong Krueng Mak.

Tabel 2.3.
Jumlah Tingkat Pendidikan Masyarakat Gampong Krueng Mak

No.	Pendidikan	Jumlah	Keterangan
1.	Tamat SD/MIN	18 orang	
2.	Tamat SLTP/MTsN	23 orang	
3.	Tamat SMU/MAN	28 orang	
4.	Tamat D2	3 orang	
5.	Tamat D3	6 orang	
6.	Tamat S1	20 orang	
7.	Total	98 orang	

Sumber: http://prodeskel.binapemdes.kemendagri.go.id/dpokok_grid_t01/

Ditinjau dari segi keagamaan yang berupa sistem anut atau kepercayaan masyarakat Gampong Krueng Mak, keseluruhan dari masyarakat Gampong ini beragama Islam. Tidak terdapat penduduk non muslim atau penduduk yang menganut agama selain Islam. Maka seluruh kegiatan yang dilakukan sehari-hari pula tidak bisa dipisahkan dari Islam, seperti aktivitas peribadatan, upacara, rapat, jual beli serta aktivitas lainnya baik dalam suasana formal maupun non formal sekalipun, dilakukan secara individual maupun kelompok semuanya tidak lepas dari agama Islam.

C. Perekonomian dan Mata Pencaharian Masyarakat Gampong Krueng

Mak

Kesejahteraan suatu daerah sangat bergantung pada perekonomian masyarakat di daerah tersebut. Begitu pula pada Gampong Krueng Mak, perekonomian masyarakat Gampong Krueng Mak dapat ditinjau dari berbagai sektor, seperti sektor pertanian, adanya usaha bidang kecil dan menengah bahkan juga ada yang berkecimpung pada sektor pemerintahan seperti pegawai negeri sipil.

Sebagian besar masyarakat Gampong Krueng Mak banyak yang bekerja sebagai wiraswasta seperti usaha kedai kopi, kelontong, jasa foto kopi, dan lain sebagainya. Kemudian juga banyak yang bekerja sebagai pegawai negeri sipil, seperti guru, pegawai kantor, puskesmas dan lainnya. Selain wiraswasta dan Pegawai Negeri Sipil, petani juga menjadi pekerjaan yang amat mendominasi pada masyarakat.

Masih terdapat beberapa anggota masyarakat yang belum bekerja, dan juga banyak yang sedang menempuh pendidikan atau pelajar. Berikut tabel data pekerjaan masyarakat Gampong Krueng Mak.

Tabel 2.4.
Mata Pencaharian Masyarakat Gampong Krueng Mak

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah
1.	Petani	13
2.	Buruh	10
3.	Pegawai negeri sipil	21

4.	Wiraswasta	35
5.	Nelayan	1
6.	Polisi	1
7.	Honorer	6
8.	Pegawai swasta	4
9.	Belum bekerja	39
10.	Pelajar	70
11.	Ibu rumah tangga	36
12.	Jumlah total (orang)	237

Sumber : http://prodeskel.binapemdes.kemendagri.go.id/dpokok_grid_t01/

Untuk mendukung kegiatan perekonomian serta sosial dan budaya masyarakat Gampong Krueng Mak didukung oleh beberapa jenis fasilitas infrastruktur, antara lain sebagai berikut.

Tabel 2.5.
Fasilitas Infrastruktur

No	Jenis	Jumlah (Unit)	Penggunaan
1.	Fasilitas pelayanan umum	3 unit	Puskesmas, Kantor <i>Geuchik</i> , Posyandu, Apotik
2.	Fasilitas olah raga		Lapangan Badminton
3.	Fasilitas keagamaan	2 unit	Meunasah, masjid
4.	Fasilitas pendidikan	5 unit	TK, SD, SMP, SMA, dan perpustakaan

5.	Fasilitas ekonomi	2 unit	Tanah sawah, kebun
----	-------------------	--------	--------------------

Sumber : http://prodeskel.binapemdes.kemendagri.go.id/dpokok_grid_t01/

D. Adat Istiadat dan Budaya Masyarakat Gampong Krueng Mak

Adat merupakan kebudayaan dalam bentuk ideal yang di dalamnya mengandung nilai-nilai sebagai dasar bertindak dan pedoman bagi semua orang. Seluruh bangsa di muka bumi memiliki adat serta budaya mereka masing-masing. Tentunya banyak sekali perbedaan dan ciri khas adat di setiap daerah. Hal tersebut sangat tergantung dan dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti faktor politik, sosial, pendidikan, ekonomi, dan lainnya. Adat memiliki peran yang sangat penting dan selalu diterapkan dalam kehidupan bermasyarakat sehingga keduanya sama sekali tidak bisa dipisahkan.²²

Banyak sekali adat istiadat yang masih dilakukan oleh masyarakat Gampong Krueng Mak seperti adanya adat upacara perkawinan, upacara kematian, samadiyah, meugang, upacara *peutroen tanoeh*, dan lain sebagainya yang masih terus dilakukan sampai saat ini walaupun mengalami perubahan. Dari segi budaya masyarakat Gampong Krueng Mak masih sangat kental dengan budaya Islamnya, hal ini dikarenakan seluruh masyarakat beragama Islam, secara tidak langsung segala aktivitas yang dilakukan mengandung unsur-unsur Islam yang sangat kuat.²³

²² Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Krueng Mak (RPJMG) Tahun 2018-2023...*, hlm. 15.

²³ Wawancara dengan Bapak Azwar, 56 thun, Bendahara Gampong Krueng Mak, pada tanggal 24 Desember 2020.

BAB III

KAJIAN TEORITIS TENTANG MAKANAN TRADISIONAL *SIE REUBOH*

A. Asal Usul *Sie Reuboh*

Sie reuboh merupakan masakan khas Aceh yang terkenal dan banyak ditemukan di wilayah Aceh Besar, berupa olahan makanan berbahan dasar daging dan lemak yang dimasak dengan cuka. *Sie reuboh* merupakan salah satu wujud dari pengetahuan tradisional masyarakat Aceh dalam pengawetan daging sehingga bisa dikonsumsi untuk jangka waktu lama dan dapat diolah sampai kering bahkan menjadi lauk baru.²⁴

Hasil wawancara menyatakan bahwa banyak ditemukan olahan makanan yang awet di Aceh salah satunya *sie reuboh*, hal ini diakibatkan oleh kondisi sosial masyarakat Aceh yang mengharuskan mereka untuk mengolah makanan menjadi lebih awet. Makanan yang awet adalah kreasi masyarakat Aceh dalam menyiasati kondisi sosial yang terjadi, seperti perang melawan penjajahan Belanda, perjalanan jauh seperti berhaji dan sebagainya.²⁵

Tradisi pengolahan *sie reuboh* pada masyarakat Aceh Besar sudah sangat mengakar sejak dulu, diperkirakan lebih dari lima puluh tahun bahkan lebih.²⁶ Pada zaman dahulu manusia tidak hidup menggunakan teknologi yang canggih seperti sekarang, misalnya tidak menggunakan kulkas sebagai penyimpan bahan makanan. Oleh karena itu daging pada zaman dahulu harus diolah hingga

²⁴ Wawancara dengan Ibu Evi Mayang Sari, 40 tahun, Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, pada tanggal 10 Desember 2020.

²⁵ Wawancara dengan Bapak Bustami Abu Bakar, Budayawan, pada tanggal 11 Desember 2020.

²⁶ Wawancara dengan Bapak Bustami Abu Bakar, Budayawan, pada tanggal 11 Desember 2020.

sedemikian rupa menggunakan rempah sehingga bisa tahan lama dan tidak mudah basi.²⁷ Dikatakan juga bahwa *Sie reuboh* sudah ada sejak jaman penjajahan Belanda, pada saat perang *sie reuboh* menjadi salah satu solusi pangan yang praktis karena tidak perlu diolah lagi, hanya tinggal dipanaskan saja dengan api kayu.

Kemudian pada musim haji, di mana pada zaman dahulu perjalanan untuk berhaji memakan waktu cukup lama hingga berbulan-bulan karena menggunakan transportasi laut yang menyebabkan para jamaah harus membawa bekal yang tahan lama sebagai konsumsi mereka saat di perjalanan. Perjalanan yang menempuh waktu sekitaran enam bulan pulang dan pergi itu membutuhkan makanan-makanan yang awet untuk dikonsumsi jangka panjang, pada momen inilah *sie reuboh* juga menjadi salah satu pilihan praktis untuk dibawa.

Selain itu, kebiasaan atau tradisi dalam masyarakat Aceh dalam merayakan *makmeugang* dengan mengolah daging menjadi salah satu penyebab munculnya *sie reuboh*. *Makmeugang* merupakan salah satu tradisi khas masyarakat Aceh di mana semua orang sanak saudara berkumpul pada hari tersebut dan mengolah berbagai macam menu berbahan dasar daging sapi atau kerbau, termasuk *sie reuboh* salah satunya.²⁸

Bagi masyarakat Aceh Besar *sie reuboh* merupakan menu yang sangat digemari, selain rasanya yang sangat unik, *sie reuboh* juga diolah karena memiliki tujuan tertentu, yaitu untuk menyimpan daging dalam jangka panjang untuk

²⁷ Wawancara dengan Bapak Rusli 40 tahun. Penerus usaha rumah makan Khas Aceh Besar Delima Baru, pada tanggal 1 Desember 2020.

²⁸ Agus Budi Wibowo, dkk, *Jurnal Hasil penelitian sejarah dan nilai tradisional SUWA*, hlm. 117.

dikonsumsi selama bulan puasa. Selain itu *sie reuboh* dibuat biasanya juga untuk dikirim ke sanak keluarga yang jauh dan tidak bisa pulang kampung saat *meugang*.

Hasil wawancara dengan pemilik rumah makan Delima Baru menyatakan bahwasanya dikatakan *sie reuboh* kebanyakan hanya ditemukan di daerah sekitar lintas nasional dari Pagar Air, Lambaro hingga persebaran kecamatan sepanjang jalan lintas Banda Aceh-Medan. Tidak di semua daerah persebaran Aceh Besar *Sie reuboh* dapat ditemukan, misalnya daerah Lhoknga, dan wilayah sekitarnya sangat jarang ada masyarakat yang mengolah *sie reuboh*.²⁹

B. Alat dan Bahan serta Proses Pengolahan *Sie Reuboh*

Sie reuboh merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar daging dan lemak sapi, di mana harus menggunakan cuka yang khusus yaitu cuka kampung atau cuka ijuk sebagai bahan wajib untuk mengolah *sie reuboh*, dari segi pemilihan cuka haruslah cuka yang sudah cukup baik dengan berwarna kuning, karena kualitas cuka sangat mempengaruhi rasa dari *sie reuboh*.

Kemudian dari segi pemilihan daging untuk membuat *sie reuboh* biasanya dipilih pada bagian bawah ketiak sapi, atau biasa disebut dengan daging lamur. Bagian lemak sapi juga diambil untuk mengolah *sie reuboh*. Jika daging yang diolah sekitar satu kilogram, maka lemak sapi yang harus dipakai adalah setengah kilogram dari banyaknya daging, sehingga perbandingannya pas dan tidak kurang.

²⁹ Wawancara dengan Bapak Rusli, 40 tahun. Penerus usaha rumah makan Khas Aceh Besar Delima Baru, pada tanggal 1 Desember 2020.

Selain cuka, memasak *sie reuboh* harus menggunakan *beulangong tanoh* yaitu belanga dalam istilah bahasa Indonesia yang terbuat dari tanah liat atau tembikar. *Beulangong tanoh* berbentuk bundar, bermulut besar atau bisa digambarkan antara bagian bawah dan bagian atasnya sama besar.³⁰ Merupakan salah satu alat masak tradisional masyarakat Aceh yang masih terus digunakan sampai sekarang untuk memasak *sie reuboh*.



Gambar. 3.1. *beulangong tanoh*

Memakai *beulangong tanoh* saat mengolah *sie reuboh* bertujuan agar daging benar-benar masak secara merata dan matang secara keseluruhan, serta sangat berpengaruh terhadap cita rasa yang dihasilkan. Memakai *beulangong tanoh* membuat cita rasa *sie reuboh* menjadi lebih pekat dan nikmat dibandingkan kuali besi pada umumnya.³¹

³⁰ Yulhanin, *Beulangong Aceh : Alat Dapur Tradisional Multifungsi*, Haba, No. 73, 2014, Hlm, 58.

³¹ Rahmat Nuthilar, *Aneka Kuliner Aceh*, (Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2017), hlm. 18.

Alasan lain dipakainya *beulangong tanoh* untuk memasak *sie reuboh* adalah karena *beulangong tanoh* tidak menyisakan kerak atau garam halus di pinggirannya, sedangkan kuali besi biasanya menyisakan kerak atau garam halus sehingga rasanya tidak nikmat.³²

Beulangong tanoh juga dipakai karena lebih tahan asam dibandingkan kuali besi, Siti Aminah menyatakan bahwasanya beliau pernah memanaskan *sie reuboh* di kuali besi, setelah beberapa menit lamanya badan kuali tersebut retak dan terkikis, asumsinya mungkin kuali besi tidak tahan dengan tingginya kandungan zat asam pada cuka yang ada dalam *sie reuboh*.³³ Berikut alat dan bahan membuat *sie reuboh*

1 kilogram daging

½ kilogram lemak dan gapah

Lengkuas yang dimemarkan (secukupnya)

1 gelas duralex cuka

Garam secukupnya

Berikut bumbu yang diperlukan untuk membuat *sie reuboh* :

6 siung bawang putih (bisa disesuaikan)

8 buah cabe merah (bisa disesuaikan)

10 buah cabe kecil

1 ruas jari jahe

1 sendok makan cabe merah bubuk

Ketumbar dan daun jeruk peruk seperlunya

³² Wawancara dengan Nurma, 63 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

³³ Wawancara dengan Ibu Siti Aminah, 52 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 16 Desember 2020.

½ sendoh teh kunyit atau kunyit hidup.



Gambar 3.2. Bumbu dan daging *sie reuboh* yang belum diolah.

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/324298-sie-reuboh-daging-rebus-daging-cuka-khas-aceh>



Gambar 3.3. Potongan daging dan lemak sapi untuk *sie reuboh*. Sumber:

<https://steemit.com/food/@aruel/menu-andalan-khas-aceh-rayeuk-hari-megang-sie-reuboh-daging-rebus-20171230t11556629z>

Berikut cara mengolah *sie reuboh*.

1. Daging dan lemak dan gapah sapi harus dibersihkan terlebih dahulu, kemudian dipotong sesuai dengan selera baik ukuran besar maupun kecil.
2. Setelah dipotong, daging, lemak dan gapah dicuci bersih kemudian dimasukkan ke dalam *beulangong* dan dilumuri dengan garam.
3. Semua bumbu dihaluskan dan dituang ke *beulangong* yang berisi daging kemudian diaduk secara merata.
4. Masukkan cuka serta lengkuas ke dalam *beulangong*
5. Masak dengan api kecil dan diaduk secara perlahan hingga keluar minyak dari gapah dan lemak, tambahkan air sedikit secara bertahap hingga daging menjadi empuk (jika diinginkan).
6. *Sie reuboh* siap dihidangkan³⁴

Ukuran daging yang dipotong untuk memasak *sie reuboh* tergantung selera, ada yang dipotong kecil dan juga ada yang besar sekepalan tangan, biasanya pemotongan dengan ukuran kecil dilakukan supaya *sie reuboh* langsung bisa dimakan, sedangkan pemotongan dengan ukuran besar bertujuan agar *sie reuboh* bisa dipotong kecil-kecil saat hendak diolah menjadi menu baru seperti *sie reuboh geupeu leumak*, digoreng, *tumeh campli ijo*, dan lain sebagainya.

Pemakaian bawang putih untuk mengolah *sie reuboh* juga sangat opsional, jika ingin langsung bisa dimakan maka bawang putih digunakan bertujuan untuk membuat daging cepat empuk, jika ingin disimpan untuk jangka waktu yang lama disarankan untuk tidak menggunakan bawang putih untuk mengolahnya. *Sie*

³⁴ Piet Rusdi, dkk, *Makanan Aceh Besar, Jurnal Hasil Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional SUWA*, ISSN: 1411-6847, hlm. 145.

reuboh harus dimasak dalam waktu yang lama, membutuhkan sekurang-kurangnya dua sampai tiga jam untuk memasak *sie reuboh*.

Sie reuboh harus diaduk saat dimasak sesekali agar tidak hangus bagian bawahnya, dari hasil wawancara juga dikatakan menambahkan air saat memasak adalah pilihan, biasanya *sie reuboh sie reuboh* yang tidak ditambahkan air akan lebih awet, namun membutuhkan proses memasak yang lebih lama serta api yang lebih kecil.³⁵

Saat memasak pertama kali, rasa *sie reuboh* belum seenak ketika sudah dipanaskan berkali-kali, cita rasa *sie reuboh* akan semakin enak jika semakin lama dan sering dipanaskan, dagingnya semakin lembut dan bumbunya pun semakin menyerap. *Sie reuboh* akan membeku saat dingin, maka jika ingin dimakan lagi harus dipanaskan terlebih dahulu agar lemak dan minyak yang ada pada *sie reuboh* kembali mencair.

C. Waktu dan Moment Makanan *Sie Reuboh*

Pada zaman dahulu, *sie reuboh* sering dijadikan bekal untuk berperangan oleh pasukan tentara, dan juga dijadikan lauk untuk bepergian jarak jauh seperti pergi haji yang memakan waktu yang cukup lama, kurang lebih enam bulan, tiga bulan pergi dan tiga bulan perjalanan pulang. Bukan hanya sebagai lauk makanan, *sie reuboh* juga banyak manfaatnya untuk tubuh, dapat memberi stamina dan

³⁵ Wawancara dengan Ibu Siti Aminah, 52 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 16 Desember 2020.

energi bagi yang mengonsumsinya karena *sie reuboh* terbuat dari daging sapi yang memiliki asupan gizi dan protein yang baik.³⁶

Waktu dan moment makanan tradisional *Sie reuboh* biasanya juga dilakukan pada momen-momen tertentu. Salah satunya pada tradisi *makmeugang* atau *siemusi*.³⁷ *Makmeugang* merupakan suatu tradisi unik yang berlangsung di Aceh setiap tahunnya menjelang bulan puasa dan hari raya. Adanya kewajiban memasak daging lembu atau kerbau pada setiap rumah tangga masyarakatnya pada hari tersebut. *Makmeugang* dilakukan dua kali dalam setahun, yaitu sehari sebelum puasa, dan sehari menjelang hari raya Idul Fitri.³⁸

Sie reuboh menjadi salah satu menu wajib yang tidak boleh terlewat pada *makmeugang* bagi masyarakat Aceh Besar. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu informan mengatakan bahwasanya *makmeugang* tanpa *sie reuboh* terasa tidak sah, karena memang sudah menjadi kebiasaan memasak *sie reuboh* pada saat *makmeugang*. Biasanya di daerah Banda Aceh dan Aceh Besar *makmeugang* pertama disebut *makmeugang kanto*, yang artinya *meugang* kantor. Sedangkan hari keduanya disebut *makmeugang gampong* atau *makmeugang kampung*.³⁹

Sie reuboh yang diolah saat *makmeugang* tidak hanya dimakan saat itu saja. Akan tetapi disimpan dan terus dimakan sebagai lauk praktis selama bulan puasa. Biasanya akan dimakan baik pada saat berbuka maupun sahur. Pilihan

³⁶ Wawancara dengan Ibu Evi Mayang Sari, 40 tahun, Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, pada tanggal 10 Desember 2020.

³⁷ Hasbullah, Makanan Tradisional Aceh Dari Masa Kolonial Hingga Tahun 1980-An, Haba, No.79/2016, hlm, 17.

³⁸ Bustami Abu Bakar, Konsep Fungsi dalam Tradisi Makmeugang di Aceh, Jurnal Adabiya, Vol.8, No, 16, Februari 2007, hlm. 33.

³⁹ Bustami Abu Bakar, Konsep Fungsi dalam Tradisi Makmeugang di Aceh.,

memakan *sie reuboh* saat sahur dikarenakan *sie reuboh* tidak harus diolah lagi, hanya tinggal dipanaskan. Bahkan *sie reuboh* sangat berguna jika terjadi keterlambatan saat bangun sahur, tinggal dipanaskan dan langsung dimakan bersama nasi.⁴⁰

Selain *mak meugang* dan puasa *sie reuboh* juga dimakan saat hari raya baik hari raya Idul Fitri maupun Idul Adha yang berurutan tanggalnya dengan dirayakannya *makmeugang*, biasanya *sie reuboh* memang dimasak dan dimakan pada hari *meugang*, tapi juga dimakan hingga hari raya bersama-sama dengan keluarga besar. Pada hari raya biasanya tamu yang datang juga dihidangkan *sie reuboh* untuk makan siang, seperti anak-anak yang datang, ataupun keluarga. Hampir di setiap rumah masyarakat menyimpan *sie reuboh* untuk dimakan bersama saat hari raya.

Untuk saat ini *sie reuboh* juga bisa dimakan saat diadakannya acara pesta perkawinan, maulid, dan hari biasa yang dapat ditemukan di rumah makan khas Aceh Besar maupun diolah sendiri. Hal ini terjadi karena *sie reuboh* menjadi makanan tradisional yang sangat digemari, tidak hanya digemari pemilik asli olahan *sie reuboh* saja, bahkan pendatang pun akan ketagihan setelah mencicipi uniknya rasa *sie reuboh*.⁴¹

⁴⁰ Wawancara dengan Kak Saribanun, 34 tahun, warga Gampong Krueng mak, pada tanggal 23 November 2020.

⁴¹ Wawancara dengan Ibu Siti Aminah, 52 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 16 Desember 2020.

BAB IV

KEBERADAAN *SIE REUBOH* DALAM MASYARAKAT GAMPONG KRUENG MAK

A. Makna *Sie Reuboh* bagi Masyarakat Gampong Krueng Mak

Sie reuboh merupakan makanan tradisional khas Aceh Besar yang sangat digemari dan masih diolah sampai sekarang oleh masyarakat khususnya pada *makmeugang*, tidak hanya sekedar untuk dimakan, akan tetapi *sie reuboh* memiliki makna di balik pengolahan dan kenikmatan rasanya.

Sie reuboh adalah salah satu makanan yang dibuat sebagai wujud rasa syukur yang berlimpah pada hari *meugang* karena sudah sampai pada bulan yang ditunggu-tunggu, yaitu bulan puasa. Sebagai wujud kesenangan dan kebahagiaan masyarakat dalam menyambut bulan puasa yang sangat mulia dari bulan-bulan yang lain, sehingga untuk menyambutnya dimasaklah *sie reuboh* sebagai tanda kebahagiaan.

Kebahagiaan juga dirasakan karena pada saat menyantap *sie reuboh* biasanya dilakukan bersama keluarga, banyaknya keluarga yang merantau pulang kampung dan merindukan masakan orang tuanya, sehingga merasa sangat senang jika berkumpul dan makan bersama.⁴²

Selain sebagai ungkapan rasa syukur juga *sie reuboh* juga bermakna sebagai wujud kenikmatan, bahwasanya masyarakat Gampong Krueng Mak mempersiapkan lauk yang benar-benar spesial, berbeda jauh dari hari-hari biasanya. Adanya anggapan masyarakat olahan berbahan dasar daging adalah

⁴² Wawancara dengan Kak Saribanun, 34 tahun, warga Gampong Krueng mak, pada tanggal 23 November 2020.

olahan yang paling nikmat dan jauh lebih spesial dibandingkan bahan dasar olahan lain, jadi *sie reuboh* menjadi salah satu makanan spesial yang dibuat untuk dimakan dan dinikmati bersama.⁴³

Sebagai makna kebersamaan, *sie reuboh* yang biasanya diolah pada hari *meugang*, dan acara-acara seperti pernikahan, perkawinan dan lain sebagainya memiliki makna kebersamaan. Mulai dari membeli daging, membersihkan daging serta membuat dan membersihkan bumbu hingga *sie reuboh* dimasak biasanya selalu dilakukan bersama keluarga.

Biasanya ayah sebagai kepala keluarga membeli daging, ibu membersihkan daging dan anak perempuan atau cucu yang sudah besar biasanya mempersiapkan bumbu seperti mengupas bawang, cabe dan bumbu lainnya. Setelah dimasak *sie reuboh* disantap dan dinikmati bersama-sama. Terdapat kerjasama yang baik walaupun hanya sedang membuat *sie reuboh*.

Sie reuboh juga memberi makna bahwasanya masyarakat benar-benar siap untuk menjalankan puasa pada bulan Ramadhan. Sebagai bukti bahwa persiapan pangan untuk jangka panjang sebulan penuh sudah dipersiapkan dengan matang di awal. Masyarakat siap secara lahir dan batin untuk mengerjakan puasa sebulan penuh dengan makanan yang tinggi protein dan lemak seperti *sie reuboh*.

⁴³ Wawancara dengan Nurma, 63 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

B. Fungsi Sosial *Sie Reuboh* Sebagai Makanan Tradisional bagi Masyarakat Gampong Krueng Mak

Makanan merupakan kebutuhan manusia sebagai alat dalam upaya mempertahankan hidup, tidak hanya penting sebagai pemenuh kebutuhan saja, makanan juga turut mempengaruhi segala aspek dalam kehidupan manusia. Seperti aspek ekonomi, politik, sosial, dan budaya.⁴⁴ Bagi manusia makanan memang menjadi suatu yang sangat penting, namun jika dikaji dari segi budaya makanan tidak hanya menjadi konsumsi, tetapi juga sebagai alat budaya sehingga terciptanya relasi antar manusia.

Begitu pula dengan *sie reuboh* yang menjadi salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar, bagi masyarakat *sie reuboh* memang dibuat untuk dimakan, tapi di samping itu juga memiliki berbagai fungsi, antara lain sebagai berikut.

1. Sebagai penghubung silaturahmi antar sesama, baik keluarga bahkan bukan keluarga sekalipun. Salah satu contoh seperti momen *makmeugang* yang mana seluruh keluarga berkumpul dan makan bersama, mengonsumsi dan menikmati *sie reuboh* dapat meningkatkan silaturahmi dan keakraban sesama.⁴⁵ Tidak hanya ketika dikonsumsi, akan tetapi saat mengolah *sie reuboh* juga terjadi kerjasama antar ibu, anak perempuan ataupun saudara lainnya yang saling membantu di dapur. Sehingga terjadi interaksi ringan saat

⁴⁴ Yevita Nurti, Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi, Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya, Juni 2017. Vol. 19 (1), hlm. 1.

⁴⁵ Wawancara dengan Ibu Siti Aminah, 52 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 16 Desember 2020.

mengolahnya.⁴⁶ *Sie reuboh* merupakan makanan yang sangat digemari, dari anak kecil hingga orang dewasa pun sangat menyukai *sie reuboh*, sehingga menyajikan *sie reuboh* pada moment tertentu seperti *meugang* biasanya memang sudah menjadi keharusan.⁴⁷

2. Sebagai ungkapan kasih sayang dan rasa kepedulian antar sesama. Jika ada sanak saudara yang jauh atau pun tetangga yang tidak memasak *sie reuboh* biasanya akan dibagikan sedikit agar mereka juga dapat merasakannya. Walaupun mereka berada di lokasi yang jauh sekalipun, mengantar atau mengirim paket berupa makanan seperti *sie reuboh* sudah menjadi hal biasa yang dilakukan oleh mereka. Kebersamaan warga tidak hanya terjadi antar sesama masyarakat Aceh Besar saja, bahkan jika ada keluarga atau orang yang bukan berasal dari Aceh Besar pun tidak akan segan untuk dibagikan dan makan bersama mereka untuk menikmati rasa *sie reuboh* yang nikmat.⁴⁸
3. Sebagai salah satu alat pelengkap tradisi yang terus dijalankan secara turun-temurun. *Sie reuboh* biasanya sering diolah pada hari *meugang*, maka salah satu perayaannya dengan cara mengolah daging menjadi *sie reuboh*. Resep *sie reuboh* diteruskan kepada anak-anaknya agar nanti saat memiliki keluarga juga bisa memasak *sie reuboh* sebagai makanan yang sudah mendarah daging di keluarga.

⁴⁶ Wawancara dengan Jumiati, 40 tahun, Warga Gampong Krueng Mak, Pada Tanggal 17 Desember 2020.

⁴⁷ Wawancara dengan Fatimah, 60 tahun, Warga Gampong Krueng Mak, pada Tanggal 23 November 2020.

⁴⁸ Wawancara dengan Fatimah, 80 tahun, Warga Gampong Krueng Mak, pada Tanggal 23 November 2020.

4. Sebagai sajian praktis dan nikmat. Jika tidak ada *sie reuboh*, maka makan tidak akan terasa enak selama bulan puasa, dan juga akan terasa sulit karena harus berkali-kali mengolah menu untuk disantap baik pada saat sahur atau buka puasa. Terutama sangat bermanfaat bagi para lansia yang memang sangat terbatas pergerakannya dikarenakan faktor usia yang sudah lanjut. Adanya *sie reuboh* tentunya sangat membantu untuk menghemat waktu dan perisapan mengolah masakan lain.⁴⁹
5. Sebagai Identitas atau Ikon suatu daerah. *Sie reuboh* sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar sangat dikenal. Jika berbincang mengenai *sie reuboh*, daerah Aceh Besar, Gampong Krueng Mak salah satunya pasti juga akan ikut terbawa namanya.⁵⁰

C. Eksistensi *Sie Reuboh* di Masyarakat Gampong Krueng Mak

Hasil wawancara menunjukkan bahwasanya *sie reuboh* sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar masih sangat eksis di kalangan masyarakat Gampong Krueng Mak. *Sie reuboh* yang sudah ada dari dulu hingga sekarang ada pada momen tertentu seperti *makmeugang* menjadi kuliner sangat dinantikan oleh masyarakat. Selain karena rasanya yang nikmat. Sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Gampong Krueng Mak untuk mengolah *sie reuboh* pada waktu *meugang* dan dimakan bersama pada hari tersebut, puasa, hari raya dan acara-acara tertentu.

⁴⁹ Wawancara dengan Nurma, 63 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

⁵⁰ Wawancara dengan Ibu Evi Mayang Sari, 40 tahun, Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, pada tanggal 10 Desember 2020.

Sie reuboh menjadi makanan yang sangat diminati, walaupun bahan dasar dari *sie reuboh* berupa daging sapi terbilang mahal, akan tetapi masyarakat akan tetap mengusahakan untuk membeli daging agar bisa membuat *sie reuboh* disertai menu lainnya. Hasil wawancara menunjukkan bahwa masyarakat sangat antusias dengan *sie reuboh*, ungkapan “*meunyoeh hana yang laen hana peu, asai sie reuboh beu na lam buleuen puasa*” yang artinya tidak masalah jika menu lain tidak tersedia, asalkan *sie reuboh* ada saat bulan puasa, yang lain tidak menjadi masalah.⁵¹

Hal tersebut menunjukkan bahwasanya masyarakat sangat menyukai *sie reuboh* sehingga menjadi menu wajib dalam bulan puasa. Kemudian dikatakan lagi, “*peng jeut ta mita, sie reuboh teutap harus ta peuget bek teuingat-ingat*”. Artinya adalah uang bisa dicari, *sie reuboh* harus tetap diolah supaya tidak teringat-ingat.⁵²

Ungkapan ini menunjukkan betapa pentingnya *sie reuboh* bagi masyarakat Gampong Krueng Mak. Walaupun tidak memiliki uang, masyarakat akan mencari cara untuk mendapatkan uang.

Para informan menyatakan bahwasanya jauh hari sebelum hari *meugang* mereka sudah mempersiapkan uang untuk membeli daging di hari *meugang*. Mereka benar-benar mempersiapkan diri untuk menyambut hari *meugang* dengan membeli daging untuk mengolah *sie reuboh* salah satunya. Tidak hanya uang untuk membeli daging yang dipersiapkan, cuka sebagai salah satu bahan yang

⁵¹ Wawancara dengan Fatimah, 80 tahun, Warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

⁵² Wawancara dengan Nurma, 63 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

sangat penting untuk membuat *sie reuboh* juga harus dipersiapkan jauh-jauh hari agar memperoleh cuka yang bagus dan berkualitas.

Hasil wawancara dengan salah satu warga Gampong Krueng Mak menyatakan bahwasanya tanpa ada *sie reuboh* pada waktu *meugang*, puasa dan hari raya terasa sangat aneh, seperti ada yang kurang. Ada rasa tidak semangat menjalankan ibadah puasa jika tidak memakan *sie reuboh*. Nafsu makan bertambah drastis jika lauknya adalah *sie reuboh*. “*meunyo na sie reuboh wate pajoh bu payah tamah lom sigoe teuk.*” Artinya, jika makan nasi dengan *sie reuboh* tidak cukup makan sekali saja, pasti akan tambah lagi.⁵³ Dapat dikatakan bahwasanya *Sie reuboh* menjadi penambah nafsu makan, karena rasanya yang unik sehingga menyebabkan munculnya rasa ketagihan terhadap *sie reuboh* sehingga ingin makan berkali-kali.

Tidak hanya orang dewasa yang suka terhadap *sie reuboh*, akan tetapi kalangan anak-anak pun sangat menyukainya. Biasanya anak-anak yang ikut pulang kampung bersama orang tuanya ke rumah nenek sangat suka meminta neneknya untuk memasak *sie reuboh*.⁵⁴ Hal ini menunjukkan walaupun *sie reuboh* adalah makanan tradisional, akan tetapi tetap diminati oleh kalangan anak-anak yang hidup di zaman modern seperti sekarang ini.

Selain itu, penduduk yang asalnya dari luar Aceh Besar yang tinggal di Gampong Krueng Mak pun ikut menjadikan *sie reuboh* sebagai salah satu makanan favorit mereka. Saat mencoba pertama kali mereka akan merasakan rasa yang aneh dan kebingungan terhadap rasa *sie reuboh*, bahkan ada yang kurang

⁵³ Wawancara dengan Nurma, 63 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

⁵⁴ Wawancara dengan Fatimah, 60 tahun, Warga Gampong Krueng Mak, pada Tanggal 23 November 2020.

suka, tapi ketika makan yang kedua dan ketiga kali rasa *sie reuboh* menjadi familiar dan terasa nikmat, bahkan menjadi ketagihan.⁵⁵

Hal tersebut menyatakan bahwasanya *sie reuboh* sangat diminati berbagai kalangan, baik muda, tua, anak-anak dan lainnya. Di Gampong Krueng Mak *sie reuboh* masih sangat terkenal dan selalu menjadi olahan favorit dari berbagai kalangan usia.

D. Peluang dan Hambatan Keberlanjutan Sie Reuboh di Masa Depan

Sie reuboh merupakan salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar yang masih amat digemari hingga saat ini, dari hasil wawancara dikatakan bahwasanya *sie reuboh* sangat disukai berbagai kalangan baik muda maupun dewasa sekalipun. Ditinjau dari perkembangannya, keberadaan *sie reuboh* yang dulunya hanya ada pada peperangan, bepergian jauh dan momen tertentu seperti *makmeugang*, serta hari raya. Kini *sie reuboh* juga dapat ditemukan di perayaan acara besar lainnya seperti kanduri Maulid, pesta pernikahan, bahkan dijual pada rumah makan khas Aceh Besar.

Di era modern sekarang ini tentunya akan sangat sulit bagi makanan tradisional untuk bersaing dengan makanan-makanan modern seperti *western food*, makanan cepat saji dan lainnya. Akan tetapi walaupun demikian *sie reuboh* tetaplah makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Kalah pamornya *sie*

⁵⁵ Wawancara dengan Nurma, 63 tahun, warga Gampong Krueng Mak, pada tanggal 23 November 2020.

reuboh dengan makanan lain tidak membuat *sie reuboh* kehilangan eksistensinya baik sekarang maupun dimasa depan.⁵⁶

Sampai sekarang pun *sie reuboh* masih sangat digemari. Hal ini dapat dibuktikan karena banyaknya masyarakat sekarang yang berinisiatif untuk tidak hanya mengolah *sie reuboh* hanya pada momen tertentu saja, akan tetapi juga mulai berkembang seperti sudah dijual pada rumah makan khas tradisional Aceh Besar, kemudian juga pada ajang-ajang atau festival budaya atau makanan biasanya *sie reuboh* juga ikut ditampilkan, tidak hanya itu, dari pengamatan peneliti *sie reuboh* juga semakin sering ditemukan pada acara resepsi perkawinan, maulid, dan acara lainnya. Hal ini menjadi bukti bahwasanya *sie reuboh* memang diminati di era modern walaupun tetap bestatus makanan tradisional.

Walau demikian tidak menutup kemungkinan juga terjadi berbagai hambatan untuk mendapatkan *sie reuboh* di masa depan. Dasarnya sesuai dengan konsep budaya bahwasanya manusia dan budaya terus berubah berdasarkan rasa nyaman manusia. Memang bahan untuk membuat *sie reuboh* sangatlah mudah dicari, namun bahan dasar daging untuk mengolah *sie reuboh* yang relatif tinggi, membuat masyarakat lebih memilih opsi lain yang jauh lebih murah dan mudah dibandingkan *sie reuboh* untuk dikonsumsi.⁵⁷

Kemungkinan lain terjadinya keterhambatan peluang *sie reuboh* di masa depan adalah gaya hidup modern yang mana kerap kali dijadikan panutan hidup masyarakat saat ini salah satunya juga merasuki dunia perkulineran. Kaum muda

⁵⁶ Wawancara dengan Ibu Evi Mayang Sari, 40 tahun, Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, pada tanggal 10 Desember 2020.

⁵⁷ Wawancara dengan Bapak Azwar, 56 tahun, Bendahara Gampong Krueng Mak, pada tanggal 24 Desember 2020.

kini jauh lebih menyukai makanan yang kekinian, sehingga ini juga menjadi saingan berat untuk makanan tradisional seperti *sie reuboh*. Keadaan ini ditakutkan akan terjadi kekurangan peminat makanan tradisional seperti *sie reuboh* di masa yang akan datang.⁵⁸

Sie reuboh sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar tentunya merupakan warisan budaya yang harus dipertahankan keberadaannya sehingga terus dikenal dan dapat dirasakan oleh generasi-generasi berikutnya. *Sie reuboh* memang termasuk salah satu warisan budaya yang mampu bertahan sejak lama di dalam masyarakat terutama di Aceh Besar khususnya masyarakat Gampong Krueng Mak, namun akan lebih baik jika *sie reuboh* juga bisa dikenal berbagai kalangan luar sehingga eksistensinya semakin meningkat.

Banyak hal yang sudah dilakukan untuk mempromosikan makanan tradisional khas Aceh seperti *sie reuboh* salah satunya, dengan membuat festival makanan, yang pernah diadakan dan dirayakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh yaitu Aceh Culinary Festival pada tahun 2019. Kemudian banyaknya pengusaha makanan yang mulai kembali menjual *sie reuboh* dan makanan tradisional lainnya baik secara online maupun langsung.

Tidak cukup sampai di situ saja, salah satu cara meningkatkannya adalah dengan cara meningkatkan pengetahuan dari bidang pendidikan dari sekolah dasar hingga menengah ke atas agar adanya muatan lokal untuk memperkenalkan

⁵⁸ Wawancara dengan Bapak Rusli 40 tahun. Penerus usaha rumah makan Khas Aceh Besar Delima Baru, pada tanggal 1 Desember 2020.

kembali berbagai warisan budaya agar generasi muda tidak lupa akan hal tersebut.⁵⁹

Menjadikan *sie reuboh* sebagai warisan budaya tak benda, sebagai wujud pengakuan bahwasanya *sie reuboh* merupakan makanan tradisional khas Aceh dari berbagai pihak juga salah satu langkah yang baik untuk mempromosikan dan memakamkan *sie reuboh*. Hasil wawancara dengan kepala bidang pendidikan dan kebudayaan Aceh Besar menyatakan bahwasanya perjalanan *sie reuboh* sebagai warisan budaya tak benda hendak diajukan menjadi warisan budaya nasional masih dalam proses dan memakan waktu agak panjang untuk mewujudkan hal tersebut.

Banyak hal yang harus dipertimbangkan, akibat kurangnya data dari *sie reuboh*. Adanya harapan dari banyak masyarakat agar pemerintah pusat mewujudkan *sie reuboh* sebagai warisan budaya seperti yang lainnya. Sehingga dapat diakui oleh berbagai belahan dunia keberadaannya dan terus eksis hingga di generasi penerus.⁶⁰

⁵⁹ Wawancara dengan Ibu Jaimah, 53 tahun, Kepala Bidang pendidikan dan kebudayaan Aceh Besar, pada tanggal 7 Januari 2020.

⁶⁰ Wawancara dengan Ibu Jaimah, 53 tahun, Kepala Bidang pendidikan dan kebudayaan Aceh Besar, pada tanggal 7 Januari 2020.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dan analisis yang telah peneliti paparkan pada bab-bab terdahulu, maka beberapa temuan dari hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut, *Sie reuboh* merupakan makanan tradisional khas Aceh Besar berbahan dasar daging dan lemak sapi yang sangat digemari dan diminati oleh masyarakat yang sering diolah pada saat *meugang*, bulan puasa, hari raya, dan lainnya. Merupakan salah satu wujud dari pengetahuan tradisional masyarakat Aceh dalam pengawetan daging sehingga bisa dikonsumsi untuk jangka waktu lama.

Sie reuboh merupakan wujud rasa syukur masyarakat yang tinggi, wujud kenikmatan, kesenangan dan kebahagiaan masyarakat serta menjadi simbol kesiapan masyarakat Gampong Krueng Mak untuk menjalankan ibadah puasa pada bulan Ramadhan. *Sie reuboh* berfungsi sebagai sarana pengikat silaturahmi antar sesama, sebagai ungkapan kasih sayang baik sesama keluarga ataupun masyarakat sekitar. Berfungsi sebagai pelengkap tradisi, dan sebagai wujud pengenal atau identitas masyarakat Aceh Besar terutama warga Gampong Krueng Mak.

Sie reuboh merupakan makanan tradisional yang masih eksis hingga saat ini, terdapat peluang besar *sie reuboh* untuk menjadi makanan yang tetap diminati sekarang bahkan di masa depan karena tetap masih diolah dan tidak ditinggalkan oleh pemilik khasnya. Akan tetapi keterhambatan *sie reuboh* di masa depan juga

dipengaruhi banyak faktor seperti banyaknya persaingan dengan makanan modern, tingginya harga bahan, dan kurangnya peminat. Upaya promosi terhadap *sie reuboh* harus terus dilakukan dengan cara antara lain, meningkatkan pengetahuan generasi muda melalui dibuatnya muatan lokal pada sekolah. Dibuatnya festival kuliner baik ajang kabupaten, provinsi maupun nasional dan internasional. Serta diajukannya *sie reuboh* agar menjadi salah satu warisan budaya tak benda yang diakui oleh semua kalangan.



B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, peneliti ingin mengemukakan beberapa hal dalam tulisan karya ilmiah ini yang secara khusus membahas tentang eksistensi *sie reuboh* sebagai makanan tradisional khas Aceh Besar pada masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga Aceh Besar sebagai rekomendasi dan saran terhadap hasil penelitian ini, sebagai berikut:

1. Kepada masyarakat terutama pemilik makanan tradisional *sie reuboh* agar menjaga terus menjaga dan melestarikan *sie reuboh* agar eksistensinya terus berlanjut hingga generasi penerus.
2. Kepada akademisi agar terus mengkaji dan membuat penelitian yang berkonsentrasi lebih terhadap makanan tradisional salah satunya *sie reuboh* sebagai upaya pemberdayaan dan pelestarian dalam bentuk tertulis sehingga informasi terkait makanan tradisional jauh lebih mudah diakses baik oleh sesama akademisi maupun masyarakat awam.
3. Kepada pemerintah agar lebih menguatkan perhatiannya terhadap makanan tradisional seperti *sie reuboh*, agar makanan tradisional tetap terjaga dari kepunahan. Karena makanan tradisional juga menjadi salah satu ikon dan identitas bangsa.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Budi Wibowo, dkk, *Jurnal Hasil penelitian sejarah dan nilai tradisional SUWA*.
- Arikunto, Suharsimi, *Prosedur Penelitian*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006.
- Badrizzaman Ismail, dkk. *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh*, Banda Aceh: Majelis Adat Aceh, 2018.
- Basrowi, Suwandi, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Rineka Cipta, 2008.
- Bustami Abu Bakar, *Konsep Fungsi dalam Tradisi Makmeugang di Aceh*, *Jurnal Adabiya*, Vol.8, No, 16, Februari 2007.
- Cholid Narbuko, H.Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, Jakarta: PT Bumi Aksara, 2009.
- Djam'an Satori, Aan Komariah, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2011.
- Em Zul Fajri, Ratu Aprilia Senja, *Kamus Lengkap Bahasa Indoneisa Edisi Revisi*. DIFA Publisher.
- Hasbullah, *Makanan Tradisional Aceh Dari Masa Kolonial Hingga Tahun 1980-An*, *Haba*, No.79/2016.
- Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*, Bandung:PT Remaja Rosdakarya,2011.
- Marzuki, *Tradisi Meugang dalam Masyarakat Aceh: Sebuah Tafsir Agama dalam Budaya*, *el-Harakah*, Vol. 16, Nomor 2, 2014.
- M. Nasir Budiman, Nasruddin, dkk., *Panduan Karya Tulis Ilmiah (Skripsi, Thesis, Disertasi)*, cet. 1, Banda Aceh: Ar-Raniry Press, 2004.
- Novia Mehra Efriza, dkk, *Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh Sie Reuboh Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapid dan Cuka Aren*, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 10, Nomor 01, 2018.

Nyoman Kutha Ratna, *Metodologi Penelitian Kajian Budaya dan Ilmu Sosial dan Humaniora pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010.

Piet Rusdi, dkk, *Makanan Aceh Besar, Jurnal Hasil Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional SUWA*, ISSN: 1411-6847.

Rahmat Nuthilar, *Aneka Kuliner Aceh*, Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2017.

Rusdi Sufi, dkk, *Aceh Besar, Sejarah Adat dan Budaya*, Pemerintah Kabupaten Aceh Besar Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh, 2019.

Sugiyono. *Metode Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2017.

Sumadi Suryabrata, *Metodologi Penelitian*, Jakarta: Rajawali Press, 2011

Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Krueng Mak (RPJMG) Tahun 2018-2023*.

Yevita Nurti, Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi, *Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya*,. Vol. 19 (1). Juni 2017.

Yulhanin, *Beulangong Aceh : Alat Dapur Tradisional Multifungsi*, Haba, No. 73, 2014.

<https://kbbi.web.id/dokumentasi>, diakses pada tanggal 17 Juni 2020.

http://prodeskel.binapemdes.kemendagri.go.id/dpokok_grid_t01/, diakses pada tanggal 13 November 2020.

<https://acehbesarkab.bps.go.id/statictable/2015/06/30/11/nama-ibukota-kecamatan-di-kabupaten-aceh-besar-2013.html>, diakses pada tanggal 13 November 2020.



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
Jl. Syekh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
Telepon: 0651- 7552922 Situs : adab.ar-raniry.ac.id

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY
Nomor :103 /Un.08/FAH/KP.00.4/1/2020

Tentang
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY

DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY

- Menimbang** : a. Bahwa untuk kelancaran penulisan skripsi mahasiswa pada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dipandang perlu menunjuk pembimbing skripsi tersebut.
b. Bahwa yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk diangkat dalam jabatan sebagai pembimbing.
- Mengingat** : 1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 74 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 23 Tahun 2005 tentang Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
5. Peraturan Presiden RI No. 64 Tahun 2013 tentang Perubahan Institut Agama Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh menjadi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh;
6. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Ar-Raniry Banda Aceh;
7. Keputusan Menteri Keuangan Nomor 293/KMK.05/2011 tentang Penetapan Institut Agama Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh pada Kementrian Agama sebagai Instansi Pemerintah yang Menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
8. DIPA BLU UIN Ar-Raniry Nomor: SP DIPA-025.04.2.423925/2020 tanggal 12 November 2019.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan Pertama** : Menunjuk saudara : 1. Drs. Husaini Husda, M.Pd.
(Sebagai Pembimbing Pertama)
2. Dr. Bustami A. Bakar, M.Hum.
(Sebagai Pembimbing Kedua)

Untuk membimbing skripsi

Nama/NIM : Muhammad Afdhal / 160501082

Prodi : SKI

Judul Skripsi : Eksistensi Sie Reuboh Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar Pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga

- Kedua** : Surat keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bahwa segala sesuatu akan diubah dan diperbaiki kembali sebagaimana mestinya apabila kemudian ternyata terdapat kekeliruan dalam surat keputusan ini.

Ditetapkan di : Banda Aceh
Pada tanggal : 20 Januari 2020
Dekan


Fauzi Ismail

Tembusan :

1. Rektor UIN Ar-Raniry
2. Ketua Prodi SKI
3. Pembimbing yang bersangkutan



**KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA**

Jl. Syeikh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
Telepon : 0651- 7557321, Email : uin@ar-raniry.ac.id

Nomor : 718/Un.08/FAH.I/PP.00.9/11/2020

Lamp :-

Hal : **Penelitian Ilmiah Mahasiswa**

Kepada Yth,

1. Geuchik Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Aceh Besar
2. Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Aceh

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Pimpinan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dengan ini menerangkan bahwa:

Nama/NIM : **Muhammad Afdhal / 160501082**

Semester/Jurusan : IX / Sejarah dan Kebudayaan Islam

Alamat sekarang : Gampong Jeulingke, Banda Aceh

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul ***Eksistensi Sie Reuboh sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga Aceh Besar***

Demikian surat ini kami sampaikan atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami mengucapkan terimakasih.

Banda Aceh, 14 Desember 2020

an. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan,

*Berlaku sampai : 10 Maret
2021*

Dr. Phil. Abdul Manan, S.Ag.,M.Sc., M.A.



**PEMERINTAH KABUPATEN ACEH BESAR
KECAMATAN SIMPANG TIGA
GAMPONG KRUENG MAK**

SURAT KETERANGAN

Nomor : 423.4/002/KM/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **T. AZANIL PUTRA, SE**
Jabatan : Keuchik Gampong Krueng Mak
Alamat : Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga
Kabupaten Aceh Besar

Dengan ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa yang tersebut namanya dibawah ini :

Nama : **MUHAMMAD AFDHAL**
NIM : 160501082
Fakultas : Adab dan Humaniora

Telah selesai melakukan penelitian ilmiah di Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Aceh Besar dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul ***Eksistensi Sie Reuboh sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga Aceh Besar***.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Krueng Mak, 12 Januari 2021

Keuchik Gampong

T. AZANIL PUTRA, SE

Lampiran 4 : Daftar Pertanyaan

1. Apakah anda mengetahui *sie reuboh*?
2. Pada momen apakah *sie reuboh* dibuat dan dimakan?
3. Bagaimana cara membuat *sie reuboh*?
4. Bahan apa saja yang menjadi bahan utama untuk membuat *sie reuboh*?
5. Mengapa harus menggunakan *beulangong tanoh*?
6. Apa yang membuat *sie reuboh* tidak mudah basi dan berapa lama *sie reuboh* dapat bertahan?
7. Apa yang membedakan *sie reuboh* dengan makanan tradisional lainnya?
8. Olahan apa yang bisa diolah dari *sie reuboh*?
9. Bagaimana sejarah munculnya *sie reuboh*?
10. Apakah terdapat perubahan dalam pengolahan *sie reuboh* di jaman dulu dan sekarang?
11. Apa makna dan fungsi *sie reuboh* bagi anda?
12. Seberapa penting *sie reuboh* bagi anda?
13. Mengapa *sie reuboh* masih digemari oleh masyarakat?
14. Apa saja tantangan yang harus dihadapi *sie reuboh* di zaman modern?
15. Bagaimana cara melestarikan *sie reuboh*?

Lampiran 5 : Daftar Informan

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Azwar
Pekerjaan : Bendahara Gampong Krueng Mak
Umur : 56 tahun
2. Nama : Nurma
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga (Warga Gampong Krueng Mak)
Umur : 63 tahun
3. Nama : Saribanun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga (Warga Gampong Krueng Mak)
Umur : 34 tahun
4. Nama : Jumiati
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga (Warga Gampong Krueng Mak)
Umur : 40 tahun
5. Nama : Fatimah
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga (Warga Gampong Krueng Mak)
Umur : 60 tahun
6. Nama : Fatimah
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga (Warga Gampong Krueng Mak)
Umur : 80 tahun
7. Nama : Siti Aminah
Pekerjaan : Warga Gampong Krueng Mak
Umur : 52 tahun
8. Nama : Evi Mayang Sari
Pekerjaan : Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh
Umur : 40 tahun

9. Nama : Jaimah
Pekerjaan : Kepala Bidang Pendidikan dan Kebudayaan Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh Besar
Umur : 53 tahun
10. Nama : Rusli
Pekerjaan : Pemilik Rumah Makan Delima Baru
Umur : 40 tahun



Lampiran 6 : Lembaran Observasi

LEMBARAN OBSERVASI

No	Tanggal	Kegiatan
1.	22 November 2020	Memberikan surat izin penelitian kepada sekretaris Gampong Krueng Mak.
2.	23 November 2020	Melakukan pengambilan data dengan mewawancarai beberapa masyarakat Gampong Krueng Mak.
3.	1 Desember 2020 10 Desember 2020 11 Desember 2020	Melakukan wawancara dengan pemilik rumah makan Delima Baru. Melakukan wawancara dengan pihak Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh Melakukan wawancara dengan Bapak Bustami Abu Bakar, budayawan.
4.	16-17 Desember 2020	Wawancara dengan warga Gampong Krueng Mak
5.	7 Januari 2020	Mewawancarai pihak Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh Besar

Lampiran 7 : Lampiran Foto



Gambar 1: wawancara dengan warga Gampong Krueng Mak



Gambar 2: wawancara dengan Pihak Disdikbud



Gambar 3: wawancara dengan warga Gampong Krueng Mak



Gambar 4: wawancara dengan warga Gampong Krueng Mak