

**ASAM SUNTI SEBAGAI BUMBU TRADISIONAL
MASYARAKAT ACEH
(LAMTEUBA ACEH BESAR)**

SKRIPSI

Disusun Oleh:

**LUSIANA
NIM. 170501028
Mahasiswi Fakultas Adab dan Humaniora
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam**



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM BANDA ACEH
22021 M/1442 H**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
Darussalam Banda Aceh Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana S-1
Dalam Ilmu Sejarah dan Kebudayaan Islam**

Oleh

**LUSIANA
NIM. 170501028
Mahasiswi Fakultas Adab dan Humaniora
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam**

Disetujui untuk diuji/dimunaqasahkan oleh:

Pembimbing I,



Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag

NIP. 196307161994022001

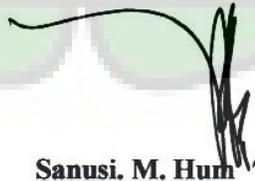
Pembimbing II,



Hamdina Wahyuni, M.Ag

NUPN. 9920113058

Disetujui Oleh Ketua prodi



Sanusi. M. Hum

NIP. 197004161997031005

SKRIPSI

**Telah Diuji oleh Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi
Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dan Dinyatakan Lulus
Dan Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Program
Sarjana (S1) di Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam**

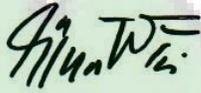
Pada Hari/Tanggal Kamis 5 Agustus 2021
Di Darussalam-Banda Aceh

PANITIA SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

Ketua

Dr. Hi. Nuraini A. Manan, M.Ag.
NIP. 1916307161994022001

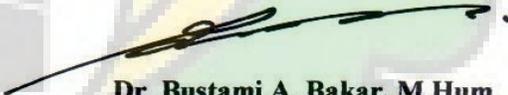
Sekretaris


Hamdina Wahyuni, M.Ag.
NUP. 9920113058

Penguji I

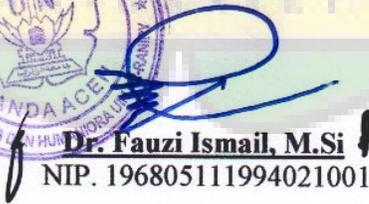

Putra Hidayatullah, M.A.
NIP. 198804112020121011

Penguji II


Dr. Bustami A. Bakar, M.Hum.
NIP. 197211262005011002

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




Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 196805111994021001

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lusiana
NIM : 170501028
Prodi : Sejarah Dan Kebudayaan Islam
Fakultas : Adab dan Humaniora Uin Ar-Raniry

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini dengan judul “Asam Sunti Sebagai Bumbu Tradisional Masyarakat Aceh (Lamteuba Aceh Besar)”. Beserta seluruhnya isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam dunia akademis. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dirujuk dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Jika ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan ternyata ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap menerima sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

Banda Aceh, 29 Juli 2021
Yang Menyatakan,



Lusiana

KATA PENGANTAR

Puji beserta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. yang telah memberi rahmat serta karunia-Nya kepada kita semua hingga sampai detik ini masih diberi kenikmatan sehat badan dan jasmani, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Asam Sunti Sebagai Bumbu Tradisional Masyarakat Aceh (Lamteuba Aceh Besar)**”. Shalawat beriring salam kepada Nabi Muhammad SAW, keluarga dan sahabat beliau yang telah menuntun umat manusia kepada kedamaian dan membimbing kita semua menuju agama yang benar di sisi Allah yakni agama Islam.

Skripsi ini diajukan untuk melengkapi syarat-syarat dan memenuhi tugas-tugas untuk penulis agar mendapat gelar sarjana starata Satu (S-1) pada fakultas adab dan Humaniora Uin Ar-Raniry Banda Aceh. Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Mulai dari arahan, bantuan dukungan, dan bimbingan. Dengan kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada ibu Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag selaku pembimbing pertama dan ibu Hamdina Wahyuni, M.Ag selaku pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan arahan yang sangat baik sehingga dapat membantu penulis dalam penulisan skripsi ini hingga dapat diselesaikan.

Selanjutnya penulis mengucapkan terimakasih kepada bapak Dr. Fauzi Ismail M.Si selaku dekan fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Ar-Raniry, dan kepada ketua jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam bapak Sanusi, M.Hum beserta stafnya, dan seluruh dosen yang berada di lingkungan fakultas Adab dan Humaniora

Uin Ar-Raniry

Penulis mengucapkan rasa terimakasih yang teramat dalam dan istimewa kepada ayahanda Iskandar dan ibu Nurhayati yang telah memberikan doa yang luar biasa, dukungan, kasih sayang, pengorbanan, moral dan material, yang tidak mungkin bisa penulis balas semua kebaikan yang telah diberikan kepada penulis. Terimakasih juga untuk adik tersayang Uswatun Hasanah dan Afif Abiyan yang selalu mendukung dan mendoakan serta memberikan semangat yang luar biasa untuk mencapai penyelesaian skripsi ini agar mendapatkan hasil yang terbaik dalam setiap keinginan.

Terima kasih penulis ucapkan Kepada Tokoh Masyarakat di Kampung Mukim Lamteuba, yang telah banyak memberikan informasi mengenai asam sunti sehingga penulis dapat mendapatkan data-data yang dibutuhkan untuk membuat skripsi ini. Dan kepada keluarga besar ibu Naila dan bapak Yusri, penulis mengucapkan ribuan terima kasih atas kebaikan yang diberikan kepada penulis dalam kegiatan penelitian yang dilakukan di Mukim Lamteuba.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada sahabat tercinta sekaligus kawan-kawan seperjuangan sheila Rusdi yang selalu menemani dan mendengarkan isi hati penulis dan juga teman-teman Minawati Lingga, Vera Melinda, Hasrati, Ramadaina, Nikite Jasaniara, Yuti, Paridaini, Amna Farida, Fevi, Gie yang selalu memberikan motivasi terbaik dan memberikan kesan yang begitu baik kepada penulis.

Terima kasih kepada teman-teman baik, selama di bangku kuliah ini yang selalu membantu penulis dalam segala urusan tugas-tugas kuliah hingga sampai detik ini, Resa Gustia, Sarah Dilah, Uswatun Hasanah, Ira Wati, Sarah Mustakilah, dan

Rama Jumaida, pengalaman dan kebaikan yang kalian berikan tidak akan penulis lupakan selama empat tahun ini baik duka maupun suka kita lewati sama-sama, terimakasih sudah menjaga pertemanan ini dengan sangat baik hingga detik ini.

Terima kasih kepada Edwin Firza yang selalu mendengar keluh kesah penulis dan selalu memberikan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan ini. Dan juga kepada teman asrama IDB 2, kos Seulanga, dan kos Awak rumah yang selalu setia menemani penulis.

Terima Kasih kepada anak unit 01 dan angkatan 2017 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang tidak mungkin penulis lupakan pengalaman yang berharga selama di bangku kuliah yang saling membagi ilmu pengetahuan dan momen-momen yang begitu indah

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan dan pengalaman penulis sendiri. untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna kesempurnaan skripsi ini.

Akhirnya kepada Allah SWT, penulis berserah diri semoga Allah SWT membalas semua kebaikan, amal dan jasa-jasa yang telah mereka berikan kepada penulis, aamii.

Banda Aceh, 29 Juli 2021
Penulis,

Lusiana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vi
ABSTRAK	vii
BAB I: PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Penjelasan Istilah	5
F. Kajian Pustaka	7
G. Sistematika Penelitian.....	10
BAB II: GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	
A. Letak geografis.....	12
B. Sejarah Mukim Lamteuba	14
C. Keadaan Masyarakat.....	17
1. Pendidikan	18
2. Mata Pencaharian	19
3. Ekonomi	20
D. Keagamaan.....	20
BAB III: METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Waktu dan Lokasi penelitian	25
C. Objek Penelitian.....	25
D. Teknik pengumpulan Data	26
1. Observasi	27
2. Wawancara	30
3. Dokumentasi	31
E. Teknik Analisis Data	32
1. Reduksi Data.....	33
2. Penyajian Data.....	33
3. verifikasi	33

BAB IV: PEMBAHASAN DAN ANALISIS

A. Sejarah dan Kekhasan Asam Sunti Bagi Masyarakat di Lamteuba Aceh Besar..... 35

 1. Sejarah Asan Sunti..... 35

 2. Kekhasan yang dimiliki Asam Sunti 36

B. Fungsi dan Makna Asam Sunti Bagi Masyarakat di Lamteuba Aceh Besar..... 36

 1. Fungsi Asam sunti Masyarakat Lamteuba Aceh Besar 37

 2. Makna Asam Sunti Bagi Masyarakat Lamteuba Aceh Besar... 42

C. Cara Pembuatan Asam Sunti Bagi Masyarakat di Lamteuba Aceh Besar 43

D. Pelestarian Asam Sunti Bagi Masyarakat Lamteuba Aceh Besar .. 46

E. Analisis Penulis 48

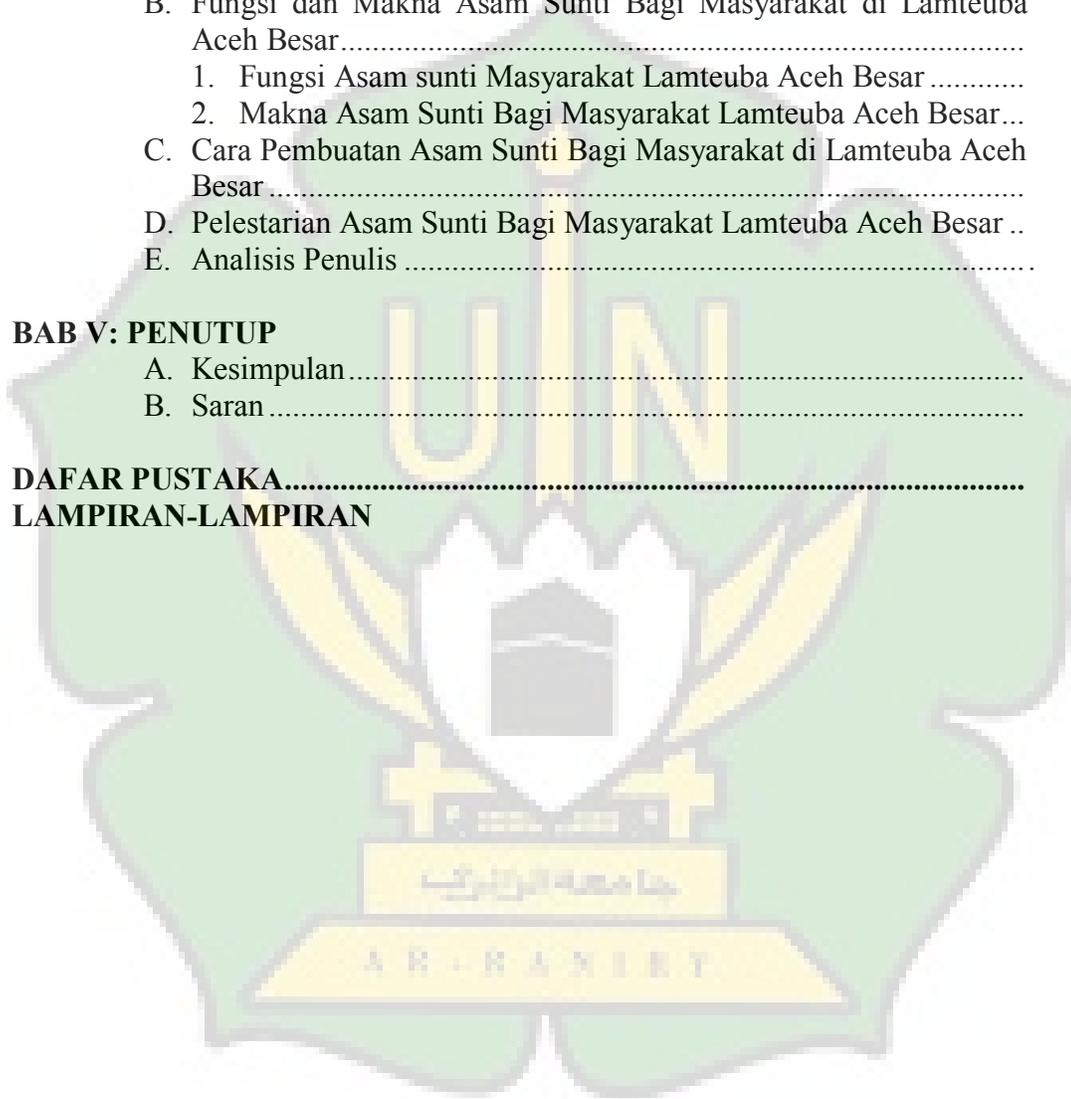
BAB V: PENUTUP

A. Kesimpulan..... 49

B. Saran 50

DAFTAR PUSTAKA..... 52

LAMPIRAN-LAMPIRAN



DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan pembimbing Skripsi
2. Surat Izin Penelitian dari Dekan Fakultas Adab Dan Humaniora Uin Ar-Raniry Banda Aceh
3. Surat Balasan telah melakukan Penelitian Dari Mukim Lamteuba Kecamatan Seulimum Kabupaten Aceh Besar
4. Daftar wawancara
5. Daftar Informan
6. Dokumentasi Penelitian



ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “Asam Sunti Sebagai Bumbu Tradisional Masyarakat Aceh (Lamteuba Aceh Besar)”. Asam sunti merupakan salah satu bumbu tradisional yang dimiliki masyarakat Aceh sebagai penyedap rasa yang memberikan rasa asam, gurih dan asin, pada masakan. Asam sunti terbuat dibuat dari belimbing wuluh yang sudah dikeringkan dengan campuran garam, pada umumnya asam sunti selalu tersedia di dapur-dapur masyarakat Aceh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa makna dan fungsi asam sunti, cara pembuatan asam sunti serta pelestarian asam sunti bagi masyarakat Lamteuba Aceh Besar. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan cara menganalisis data dari hasil observasi wawancara, dokumentasi dan analisis data. Dari hasil penelitian diketahui bahwa asam sunti sangat berperan penting dalam setiap masakan tradisional Aceh, masakan tradisional Aceh sendiri tidak bisa dijumpai dari asam sunti, karena asam sunti merupakan bumbu yang memberikan rasa yang khas pada setiap masakan tradisional Aceh. Masyarakat Lamteuba memaknai asam sunti sebagai penyedap rasa yang tidak bisa digantikan dengan bumbu yang lain. Asam sunti merupakan bumbu yang telah diwarisi dari nenek moyang masyarakat Aceh yang sudah ada sejak zaman dahulu kala.

Kata Kunci: *Asam Sunti, Bumbu Tradisional, Lamteuba Aceh Besar.*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Daerah Aceh terletak di ujung utara pulau Sumatera di bagian paling barat Republik Indonesia. Daerah Aceh terletak sangatlah strategis pada jalur perdagangan dan pelayaran internasional, secara geografis Aceh berada di sebelah Utara berbatasan dengan Selat malaka, sebelah Selatan berbatasan dengan Provinsi Sumatera Utara, sebelah barat berbatasan dengan Samudra Indonesia dan sebelah Timur berbatasan dengan Selat Malaka. Luas yang dimiliki daerah Aceh adalah 5.736.557. Secara keseluruhan luas daerah Aceh terdiri dari perkotaan, perkampungan, sungai, danau, hutan, area pertanian, padang rumput, pegunungan, daratan dan kepulauan. Oleh karena itu Aceh adalah sebuah fenomena yang sangat menarik. Sebagai sebuah komunitas yang besar yang tersusun dari berbagai etnik atau suku bangsa.¹

Suku yang menetap di Aceh tidak hanya suku Aceh saja, adapun suku-suku yang berada di Aceh antara lain suku Aceh sendiri, suku kluet, suku Gayo, suku Alas, suku Aneuk Jamee, suku Melayu Tamiang, dan suku Devayan. Tidak hanya kekayaan budaya dan suku, tetapi Aceh juga memiliki banyak potensi alam yang tersimpan dalam wilayah Aceh baik dari keindahan panorama alam maupun laut. Kekayaan alam Aceh seperti pertambangan, perikanan, kayu-kayu yang bagus, hasil pertanian

¹ Adi Warsidi dkk. *Aceh 2020 Diskursus Sosial Politik dan Pembangunan*. (Banda Aceh: Bandar Publishing, 2020), hlm. 7

seperti rempah-rempah, flora dan fauna faktor iklim tropis yang mendukung membuat wilayah Aceh semakin subur. Daerah pedalaman Aceh terdiri dari pegunungan, perbukitan yang diselimuti oleh hutan hujan tropis, sedangkan lepas pantai daratan Aceh terdapat pulau dari yang kecil hingga yang besar, mulai dari pulau yang tidak ada penghuni sampai yang berpenghuni.²

Budaya tidak terlepas dari masyarakat tempat budaya itu tumbuh dan berkembang. Budaya adalah satu lambang atau simbol dari suatu etnik atau suku yang diturunkan secara turun-temurun termasuk diantaranya makanan tradisional, makanan tradisional tidak terlepas dari penggunaan rempah-rempah yang selalu digunakan masyarakat Aceh dalam masakan. Dalam hal penyajian bumbu atau rempah-rempah masyarakat Aceh memiliki ciri khas yang berbeda dengan wilayah lainnya. Hal ini dikarenakan wilayah Aceh sendiri pernah menjadi salah satu jalur perdagangan rempah-rempah dunia.³

Rempah berasal dari bahasa latin *spices* yang berarti barang yang memiliki nilai istimewa, atau barang yang dianggap memiliki nilai yang tinggi atau luar biasa. Aceh sendiri merupakan wilayah yang kaya akan bumbu rempah seperti cengkeh, lada hitam, kayu manis, jintan, lengkuas, bawang putih, jahe, ketumbar mentah, bunga lawang, asam sunti, pala, jeruk nipis, seledri, cabe hijau, cabe merah, cabe

² Muhammad Umar. *Darah dan Jiwa Aceh Mengungkap Falsafah Hidup Masyarakat Aceh*. (Banda Aceh: Yayasan Busafat, 2002), hlm. 8

³ Murdiati Gardjito dkk. *Ragam Kuliner Aceh Nikmat yang Sulit Dianggap Remeh*. (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2018), hlm. 18

rawit, cabe kering, kemiri, bunga lawang keling, adas, jeruk nipis, dan belimbing wuluh.⁴

Salah satu rempah yang selalu digunakan masyarakat Aceh dalam masakan adalah asam sunti. Asam sunti selalu tersedia di dapur-dapur rumah masyarakat Aceh terutama di daerah perkampungan. Asam sunti memiliki keunikan rasa yang membuat masakan Aceh menjadi ciri khas yang berbeda dari wilayah lainnya. Asam sunti merupakan bumbu Nusantara yang menjadi bumbu khas Aceh. Asam sunti terbuat dari belimbing wuluh yang dikeringkan, kegunaan asam sunti di dalam berbagai masakan Aceh sangatlah penting karena memberikan rasa asam dan gurih. Jika asam sunti tidak ada dalam masakan maka masakan Aceh tidak akan sempurna atau tidak lengkap. Karena asam sunti merupakan bumbu yang sangat lazim dan memberikan rasa sensasional bagi masyarakat Aceh.⁵

Mukim Lamteuba terus menjaga kelestarian asam sunti, dengan cara menanam pohon belimbing wuluh sebagai tumbuhan alami yang wajib ditanam di halaman rumah dan di perkebunan. Belimbing wuluh adalah tanaman yang mudah tumbuh dan berkembang di beberapa wilayah, salah satunya adalah di Mukim Lamteuba. Asam sunti sangat berperan dalam setiap masakan tradisional masyarakat Mukim Lamteuba. Tidak lengkap rasanya jika asam sunti tidak ada dalam masakan sehari-hari seperti ikan dan sayur.

⁴ Nurhasanah dkk. *Dapur Tradisional Aceh*. (Banda Aceh: Museum Aceh Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata, 2019), hlm. 9-20

⁵ Reflina Andria. Dalam skripsi yang berjudul, *Peranan Wanita Pengolahan Asam Sunti dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga (Studi Kasus: Di Desa Pulo Teungoh Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya)*, (Medan: UMSU, 2019), hlm. 4

Melihat asam sunti sebagai rempah bumbu dapur yang selalu digunakan dalam masakan Aceh dan hampir selalu tersimpan di dapur masyarakat Aceh. Maka penulis tertarik untuk mengkaji lebih jauh tentang asam sunti dalam masyarakat Aceh serta bagaimanakah cara masyarakat Aceh terus melestarikan asam sunti, hingga asam sunti terus berkembang menjadi bumbu dapur yang selalu ada di setiap dapur masyarakat Aceh. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengkaji penelitian ini dengan judul Asam Sunti Sebagai Bumbu Tradisional Masyarakat Aceh (Lamteuba Aceh Besar).

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah di atas dapat diuraikan rumusan masalahnya sebagai berikut:

1. Apa makna dan fungsi Asam Sunti bagi masyarakat di Lamteuba Aceh Besar?
2. Bagaimana cara pembuatan asam sunti bagi masyarakat di Lamteuba Aceh Besar?
3. Bagaimana pelestarian asam sunti bagi masyarakat di Lamteuba Aceh Besar?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui makna dan fungsi asam sunti bagi masyarakat di Lamteuba Aceh Besar.
2. Mengetahui cara pembuatan asam sunti bagi masyarakat di Lamteuba Aceh Besar.
3. Mengetahui pelestarian Asam Sunti bagi masyarakat di Lamteuba Aceh Besar.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat Akademis

Secara akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah terhadap kajian asam sunti sebagai bumbu tradisional masyarakat Aceh (Lamteuba Aceh Besar). Penelitian ini diharapkan bisa memberikan referensi bagi masyarakat Aceh dan mahasiswa yang akan melakukan kajian tentang asam sunti dalam masakan tradisional Aceh khususnya pada generasi yang akan datang.

2. Manfaat praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan memberi manfaat secara langsung kepada masyarakat mengenai asam sunti dalam bumbu khas Aceh, juga diharapkan dapat memberi informasi bagi masyarakat lain yang tidak mengenal asam sunti. Dan juga memberikan pemahaman terhadap penulis mengenai asam sunti dalam masakan khas Aceh.

E. Penjelasan Istilah

1. Asam Sunti

Asam Sunti adalah satu bumbu dapur yang berasal dari Aceh yang terbuat dari belimbing wuluh yang dikeringkan serta diberi garam, dijemur hingga kering di bawah terik matahari agar dapat disimpan lama, dan memberikan aroma spesial pada

beberapa masakan khas Aceh, seperti *asam keueng*, kari, dan juga untuk masakan asam lainnya.⁶

2. Bumbu Tradisional

Bumbu tradisional merupakan bumbu dengan berbagai jenis tanaman dengan memiliki aroma yang khas seperti asam sunti, kunyit, jahe, kemiri, lengkuas, ketumbar, pala, lada, dan lain-lain yang digunakan dalam setiap masakan untuk memberikan rasa yang lezat.⁷

3. Lamteuba Aceh Besar

Lamteuba adalah sebuah mukim yang terletak di bawah kaki gunung Seulawah Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh. Lamteuba merupakan sebuah mukim swapraja atau Mukim otonom yang berada di bawah pimpinan Panglima Polem. Artinya tidak tunduk kepada Ulee balang lain. Dengan keadaan wilayah Mukim Lamteuba dikelilingi oleh daratan, perbukitan dan pegunungan. Mukim Lamteuba memiliki luas wilayah mencapai 16374 Ha, dengan jumlah KK sebanyak 1497 KK. Mukim Lamteuba dipimpin oleh seorang Imeum Mukim yang bernama Bahrum.⁸

⁶ Aslam Nur, dkk. *Ensiklopedia Kebudayaan Sistem Pengetahuan*. (Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata), hlm. 296

⁷ <https://kbbi.web.id/bumbu.html>, diakses pda tanggal 29 Juli 2021

⁸ <https://brwa.or.id/wa/view/aml1aDAyQXFwaDg>. Diakses pada tanggal 29 Juli 2020, Pukul 00.08 WIB.

F. Kajian Pustaka

Berdasarkan hasil penelusuran ke perpustakaan yang penulis lakukan, dalam bentuk jurnal, tesis, maupun skripsi yang telah diteliti tentang kajian asam sunti dalam masakan Aceh, diantaranya sebagai berikut:

Jurnal Teknologi dan Industri pertanian Indonesia Andalas yang ditulis oleh Murna Muzaiifa dalam jurnalnya yang berjudul "*perubahan Komponen Kimia Belimbing Wuluh Selama Pembuatan Asam Sunt*". Vol. 22. No. 1, 2018. Penelitian ini bertujuan membahas perubahan komponen kimia belimbing wuluh selama fermentasi asam sunt, hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa karakteristik kimia belimbing mengalami perubahan yang signifikan selama pengolahan belimbing wuluh menjadi asam sunt dengan kadar air belimbing wuluh segar 95,62% dan mengalami penurunan setelah pengolahan dan pemasaran menjadi 47,73%.⁹ Yang membedakan penelitian ini dengan penelitian yang akan dikaji peranan asam sunt dalam setiap masakan tradisional masyarakat Lamteuba Aceh Besar.

Jurnal Serambi Akademik yang ditulis oleh Sri Ismulyati dengan judul "*Pengemasan Bumbu Penyedap Rasa Asam Sunt Dari Belimbing Wuluh Pada Masakan*". Vol. III. No. 2, 2015. Penelitian ini bertujuan mengetahui proses pembungkusan asam sunt dengan menggunakan plastik dan berfungsi menjaga dan menjamin tingkat kesehatan asam sunt dan memperpanjang masa simpan dan

⁹ Murna Muzaiifa. *Perubahan Komponen Kimia Belimbing Wuluh Selama Pembuatan Asam Sunt*. Jurnal Teknologi dan Industri pertanian Indonesia Andalas Vol, 22, No, 1, 2018, (diakses tanggal 22 Oktober 2020. Pukul 9.30)

meningkatkan keamanan asam sunti atau sifat organoleptik.¹⁰ Sedangkan penelitian yang akan penulis kaji adalah asam sunti sebagai bumbu tradisional masyarakat Aceh.

Skripsi yang ditulis oleh Reflina Adriawati dengan judul "*Peranan Wanita Pengolahan Asam Suntii Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Studi Kasus: Di Desa Pulo Teungoh Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya*" pada tahun 2019. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui beberapa keterlibatan ibu rumah tangga, pendapatan keluarga pada pengolahan asam sunti tersebut yang mana ibu rumah tangga terlibat langsung dalam pembuatan asam sunti, mulai dari pemetikan hingga penjualan asam sunti. Oleh sebab itu perbedaan dari penelitian ini dengan penelitian yang ingin penulis kaji ialah, asam sunti sebagai salah bumbu atau rempah tradisional yang dimiliki masyarakat Aceh yang digunakan dalam masakan Aceh, sedangkan penelitian sebelumnya meneliti tentang peranan wanita dalam pembuatan asam sunti.¹¹

Jurnal Keteknikan Pertanian Yang ditulis oleh Desi Idayanti, dkk, dengan judul "*Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Suntii Dalam Kemasan Dengan Metode Sorpsi*". Vol. 6 No. 2, 2018. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa pengaruh jenis kemasan terhadap perubahan kadar air asam sunti bubuk

¹⁰ Sri Ismulyati. *Pengemasan Bumbu Penyedap Rasa Asam Suntii Dari Belimbing Wuluh Pada Masakan*. Jurnal Serambi Akademik Vol, 3, No, 2, 2015, diakses pada tanggal 24 Desember 2020, Pukul 20.15 WIB

¹¹ Reflina Adriawati. Dalam skripsi berjudul *Peranan Wanita Pengolahan Asam Suntii Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Studi Kasus: Di Desa Pulo Teungoh Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya*. (Medan: UMSU, 2019), hlm. 4

dan pendugaan umur simpan asam sunti bubuk yang sudah dikemas. Seperti bumbu yang sudah lama dijadikan bubuk seperti jahe, kunyit, lada dan lainnya sehingga bisa memperluas pasar asam sunti sebagai masakan bumbu. Bukan hanya di Aceh saja tetapi di luar wilayah Aceh juga. Dengan demikian perbedaan penelitian ini adalah penelitian sebelumnya membahas tentang kemasan yang baik digunakan untuk pengemasan asam sunti sedangkan penelitian yang ingin dikaji oleh penulis yaitu asam sunti sebagai bumbu tradisional Aceh.¹²

Jurnal online Teknik Elektro Rio Armiga, dkk. Dengan judul “*Rancang Bangun Asam Suntii Auto Production (ASAP) Berbasis ATMEGA328 untuk meningkatkan Efisiensi Waktu Produksi*” Vol. 5 No. 2, 2020. Penelitian ini bertujuan untuk membahas pengeringan asam sunti dengan cara konvensional membutuhkan waktu yang cukup lama yaitu 6-7 hari jika cuaca tidak mendukung maka bisa mencapai 10 hari lamanya. Dengan adanya auto production (ASAP) dapat memangkas waktu produksi asam sunti dengan memanfaatkan elemen pemanas sebagai sumber panas, atau menggantikan sinar dari matahari. Dengan cara ini maka asam sunti lebih mudah dalam pembuatannya dan dapat menghemat waktu dan tenaga kerja manusia. Sedangkan penelitian yang akan dikaji adalah asam sunti sebagai bumbu tradisional Masyarakat Aceh. Dan dilihat juga dari pembuatan Asam

¹² Desi Idayanti. *Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Suntii Dalam Kemasan Dengan Metode Sorpsi*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol, 6 No, 2, 2018, diakses tanggal 24 Desember 2020 pukul 20.13 WIB

dan bagaimana masyarakat Aceh sendiri memaknai bumbu-bumbu asam sunti dalam kehidupan sehari-hari.¹³

H. Sistematika Penelitian

Dalam penyusunan karya ilmiah ini, penulis membagi dalam empat bab pembahasan antara lain:

Bab satu, merupakan bab pendahuluan, yang berisi seperti latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, kajian pustaka, metode penelitian, dan sistematika pembahasan.

Bab dua, dalam bab ini penulis akan menjelaskan tentang letak geografis tempat penelitian, keadaan masyarakat, sejarah, pendidikan, mata pencaharian ekonomi, dan keagamaan masyarakat Lamteuba Aceh Besar

Bab tiga, dalam bab ini penulis akan membahas metode yang digunakan dalam penelitian yang berisi tentang metode penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.

Bab empat, dalam bab ini penulis akan membahas hasil penelitian makna dan fungsi asam sunti bagi masyarakat Lamteuba Aceh Besar, cara pembuatan asam sunti bagi masyarakat Lamteuba, pelestarian asam sunti bagi masyarakat Lamteuba Aceh Besar dan analisis penulis.

¹³ Rio Armiga, *Rancang Bangun Asam Sunti Auto Production (ASAP) Berbasis ATMEGA328 untuk meningkatkan Efisiensi Waktu Produksi*. Jurnal online Teknik Elektro Vol, 5, No, 2, 2020, diakses tanggal 23 Desember 2020, Pukul 22.15 WIB

Bab lima, adalah bab penutup, yang menguraikan seluruh kesimpulan dari seluruh bab, serta saran yang dianggap penting bagi penulis untuk mengembangkan penelitian ini.

Format penulisan yang digunakan dalam skripsi ini, berpedoman pada pada buku *Pedoman Penelitian Skripsi Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Banda Aceh, Tahun 2021*



BAB II

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

A. Letak Geografis Lamteuba Aceh Besar

Mukim Lamteuba terletak di wilayah Sagoe XXII Mukim, yang dipimpin oleh seorang Panglima Sagoe yang bergelar panglima Polem, secara turun temurun hingga tahun 1946, Panglima Sagoe XXII Mukim terakhir adalah Teuku Muhammad Panglima Polem. Mukim Lamteuba merupakan Mukim Swapraja yang artinya Mukim tidak lagi tunduk kepada Ulee Balang lainnya, Mukim Lamteuba memiliki otonom daerah sendiri yang berada di bawah Panglima Polem.

Luas wilayah Mukim Lamteuba 16.374 Ha yang dikelilingi oleh hutan, perbukitan, dan daratan. Adapun batas-batas wilayah Mukim Lamteuba adalah sebelah Barat berbatas dengan Mukim Krueng Raya, Mukim Glee, Simpang Tiga Cot Sen, Alue Ek, Taleuk Setui. Sebelah Selatan berbatas dengan Mukim Lampanah, Mukim Sare, Mukim Tanoh Abee, Mukim Lamkabeu, Goh Bak Pineen, Drien Mee Ruek, Mon Sumboe, Paya Gambar, Lhok Ja Puteh, Blang Kerleh, dan Taleuk Wen. Sebelah Timur berbatasan dengan Lampanah, Meudok Cut, Goh Rueng Meudok, Uteun Puuk, Goh Tambon, Batee Glee, Bate Kuyeuk, Alue Lumbee, Le Loeb, Goh Jeurungeu, Ujong Aneuk Kereleuh, dan Pucok Krueng Leungah. Adapun sebelah Utara berbatasan dengan Krueng Raya, Mukim Lampanah dengan tanda batas di

Taluek Sie, Taluek Glumpang Tuto, Uruk Tujoh, Abah Alue Gloeng dan Mon Meututop. Mukim Lamteuba memiliki delapan *gampong* antaranya: ¹⁴

1. *Gampong* Ateuk
2. *Gampong* Blang Tingkeum
3. *Gampong* Lambada
4. *Gampong* Lampantee
5. *Gampong* Meurah
6. *Gampong* Pulo
7. *Gampong* Lamteuba Droe
8. *Gampong* Lam Apeng

Kehidupan mukim Lamteuba tidak terlepas dari mitos yang berkembang di Mukim Lamteuba. Salah satu mitos yang berkembang di Mukim Lamteuba adalah bahwa pada zaman dahulu Moen Tuan Tahasan menjadi tempat yang sakral dalam kehidupan masyarakat. tempat Moen Tuan Hasan dapat memberikan peralatan untuk acara pernikahan yang berlangsung di Mukim Lamteuba dengan cara membawa tepung, beras dan ditawar pada tersebut. Maka tempat Moen Tuan Tahasan akan mengeluarkan peralatan untuk pesta pernikahan seperti gelas, piring, kuali dan lain-lain. Jika acara pesta perkawinan sudah selesai masyarakat akan mengembalikan alat-

¹⁴ <https://brwa.or.id/wa/view/aml1aDAyQXFwaDg>. Diakses pada tanggal 3 Juni, Pukul 2021, 20.00 WIB

alat pesta pernikahan tersebut ke tempat semula dengan diletakkan pada bagian sumur maka akan hilang dengan sendirinya.

Seiring berkembangnya zaman maka cerita tersebut mulai hilang dengan sendirinya. Tetapi hal ini pernah dilakukan oleh masyarakat di Mukim Lamteuba dan benar terjadi, masyarakat meyakini mengapa hal tersebut tidak terjadi lagi, karena barang yang dipinjam dari tempat tersebut telah ditukar dengan barang pribadi sehingga barang yang akan diperlukan untuk pesta pernikahan tidak pernah keluar lagi. Sehingga cerita yang beredar di masyarakat mulai jarang didengar dan hilang dengan sendirinya. Tetapi sebagian masyarakat Mukim Lamteuba terus menyimpan cerita mitos tersebut dan mempercayainya.¹⁵

B. Sejarah Mukim Lamteuba

Menurut naskah lama yang berlaku di adat di Aceh wilayah Aceh terbagi dalam beberapa bagian diantaranya seperti wilayah *uleebalang*, mukim dan gampong. Wilayah yang disebut sagoe hanya terdapat di kawasan Aceh Besar. Pada masa Kerajaan Aceh pun wilayah Aceh sudah di bagi menjadi beberapa daerah seperti perbukitan, pesisir, dan kota. Wilayah Aceh sangatlah luas sehingga Sultan dari Kerajaan Aceh membagi wilayah Aceh untuk memudahkan segala urusan pemerintahan maupun politik pada saat itu.

¹⁵ Wawancara dengan Yusri Zaini 49 tahun, petani, pada tanggal 10 Juni 2021, Pukul 11:30 Wib

Kata Lamteuba berasal dari kata Ilham Tembilang dan tebai artinya tebal yang mana masyarakat lama kelamaan menyebutnya Lamteuba. Berdasarkan cerita yang berada di daerah Lamteuba yang menjadi turun temurun. Lamteuba merupakan sebuah danau yang luas. Adapun kampung yang pertama kali ada di Lamteuba bernama kampung Kreung Lingka. Salah satu ulama bernama Tuan Tak Hassan yang berada di kawasan Lamteuba mencoba untuk menyurutkan air yang berada di danau tersebut dengan cara membelah gunung, nama gunung tersebut Cot Puteng menggunakan Tembilang, Tembilang tersebut sampai sekarang masih bisa dijumpai di atas gunung Cot Puteng tersebut. kemudian ulama tersebut menggali subur sebagai sumber kehidupan, sumur ini terletak di kampung Lamteuba Droe yang diberi nama Mon Tuan Tak Hassan.

Seiring berjalannya waktu air yang berada di danau tersebut menjadi surut yang mana masyarakat yang berada di kawasan gunung Seulawah turun untuk menempati kawasan tersebut. Oleh karena itu salah satu nama kampung yang berada di Mukim Lamteuba bernama Fulo. Dinamakan Fulo karena dataran yang pertama kali terlihat saat genangan air surut tampak seperti sebuah Pulau yang kosong sehingga diberi nama Fulo, Fulo sendiri memiliki arti danau. Mukim Lamteuba banyak terdapat makam para ulama dan aulia, adapun jumlah makam yang terdapat di Mukim Lamteuba yang diyakini sebagai makam para aulia atau ulama

Aceh, sekitar 44 makam. Tetapi tidak semuanya dapat diketahui salah satu makam ulama yang bernama Teungku Japakeh yang terdapat di Gampong Ateuk.¹⁶

Cerita yang beredar tentang sejarah lahirnya nama *gampong* Lamteuba yang lain adalah yang berkaitan dengan Tgk Chik Ditiro seorang ulama Aceh yang sangat disegani oleh Belanda pada masa itu. Karena ilmu yang dimilikinya sangat kuat, sehingga disegani oleh Belanda. kemudian pihak dari Belanda membuat sayembara yang berhasil membunuh Tgk Chik Ditiro akan mendapatkan jabatan sebagai Mukim. Sehingga sayembara tersebut diterima oleh salah satu masyarakat Aceh. dengan jawaban saya mau mampu membunuh Tgk Chik Ditiro asalkan diberi jabatan sebagai Mukim.

Tgk Chik Ditiro pada saat itu mengalami sakit sehingga seorang bertanya kepadanya apa yang diinginkannya, Tgk Chik Ditiro menjawab bahwasanya ia menginginkan *Sie Berkik*. Dari sinilah muncul ide untuk membunuh Tgk Chik Ditiro dengan cara meracuninya makanan tersebut. Tgk Chik Ditiro kemudian diundang ke suatu tempat yang jauh dari perkotaan yang tidak memiliki nama, tempat ini sering dikunjungi oleh aulia-aulia Allah sebagai tempat berkumpul para ulama Aceh untuk menghindari serangan Belanda. setelah memakan daging yang diberikan oleh salah satu masyarakat Aceh Tgk Chik Ditiro dinyatakan meninggal dunia akibat di dalam daging tersebut terdapat racun (*tuba*), kemudian Tgk Chik Ditiro dimakamkan

¹⁶ <https://brwa.or.id/wa/view/aml1aDAyOXFwaDg>. Diakses pada tanggal 6 Juni 2020, Pukul 12.36 WIB.

di Meureu di jalan Indrapuri. Maka dari sinilah lahir nama Lamteuba karena Tgk Chik Ditiro meninggal karena racun di Lamteuba.

Nama-nama Imeum Mukim Lamteuba yang menjabat menjadi Mukim di Lamteuba adalah sebagai berikut:

1. Naim
2. Ibrahim
3. Al Salam
4. Yasin
5. Tgk. Hasyim Ibrahim (1978-2010)
6. Sahnun (2010-2012)
7. Ramaji (2012-2017)
8. Bahrum (2017- sampai sekarang)

C. Keadaan penduduk Mukim Lamteuba

Jumlah KK yang menetap di Mukim Lamteuba berjumlah 1497 KK dengan jumlah laki-laki mencapai 3262 jiwa, sedangkan jumlah perempuan 2944 jiwa. Mukim Lamteuba termasuk dalam kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar yang mana kondisi sosial masyarakat Mukim Lamteuba masih terjaga silaturahmi antara sesama warga kampung, seperti pelaksanaan gotong royong masih dilakukan secara rutin. Kegiatan yang masih bernuansa sosial terus dijaga dan dilestarikan oleh masyarakat Mukim Lamteuba. Hal ini juga dipengaruhi oleh adanya ikatan agama yang kental dalam kepercayaan kepada tuhan atau agama Islam, yang mana agama

Islam menerapkan peraturan kepada manusia untuk saling menolong, menghormati, mengasihi sesama manusia dan yang paling penting adalah menjaga ikatan silaturahmi antara sesama manusia. dengan adanya anjuran inilah masyarakat Mukim Lamteuba terus menjaga hubungan sosial yang baik di antara masyarakat Lamteuba.¹⁷

1. Pendidikan Mukim Lamteuba

Pada hakikatnya manusia tidak bisa dijauhkan dari pendidikan karena sejatinya selalu membutuhkan ilmu pengetahuan dengan melalui pendidikan. Bahkan manusia pertama yang diciptakan di muka bumi yaitu nabi Adam dan Siti Hawa juga diajarkan ilmu pengetahuan. Ilmu pengetahuan dan pendidikan merupakan suatu hal yang sangat dibutuhkan manusia sebagai landasan kehidupan di dunia mau di akhirat. Sebagaimana firman Allah dalam Q.S. Al-Baqarah : 31 yang artinya

“Dan dia mengajarkan kepada Adam nama-nama/ (benda-benda) seluruhnya, kemudian mengemukakannya kepada para malaikat lalu berfirman: sebutkanlah kepada-Ku nama benda-benda jika kamu memang benar orang-orang yang benar.”

Dari ayat di atas dapat kita pahami bahwa manusia pertama yang diutus Allah swt, sebagai khalifah di muka bumi ini juga diberikan ilmu pengetahuan dan pendidikan. Oleh karena itu Islam telah menempatkan posisi pendidikan sebagai poin kehidupan, dan menjadikan pendidikan dan ilmu pengetahuan sebagai kebutuhan atau

¹⁷http://p2k.peradaban.ac.id/id1/2496-2393/Lamteuba-Droe-Seulimeum-Aceh-Besar_157514_p2k-peradaban.html. Diakses pada tanggal 2 Juni 2021, Pukul 9.08 WIB

petunjuk bagi manusia. Pendidikan bukan hanya sebatas di ruang sekolah, tetapi pendidikan didapatkan dari kedua orang tua dan lingkungan sekitar.¹⁸

Keadaan pendidikan Mukim Lamteuba masih terbilang sangat jauh dari kata sempurna itu sendiri diakibatkan karena kurangnya motivasi dari diri sendiri dan orang tua dari sang anak, masyarakat Mukim Lamteuba masih memiliki sifat yang kurang terbuka masalah pendidikan. Sebagian orang tua yang mempunyai jalan pikiran yang sempit menganggap pendidikan tidak penting walaupun tidak semua masyarakat Mukim Lamteuba memiliki pemikiran seperti itu. Sebagian anak di Mukim Lamteuba tidak bersekolah baik Sekolah Dasar, Sekolah Menengah pertama Dan Sekolah Menengah Atas. Jika perempuan mereka akan langsung menikah dan tidak melanjutkan pendidikan begitu juga dengan laki-laki mereka akan kerja di kota. Sebagian masyarakat Mukim Lamteuba lebih memilih pendidikan tradisional seperti dayah atau pesantren.¹⁹

Jumlah sekolah di Mukim Lamteuba pada tahun 202 terdiri dari beberapa sekolah seperti, Sekolah Dasar (SD) berjumlah tiga sekolah, Madrasah Ibtidaiah Negeri (MIN) berjumlah satu sekolah, Sekolah Menengah Pertama berjumlah satu sekolah, Sekolah Menengah Atas (SMA) berjumlah satu sekolah, serta Psantren/Dayah berjumlah 2. Adapun keseluruhan jumlah sekolah yang berada di kawasan Mukim Lamteuba berjumlah sebanyak delapan sekolah, adapun sekolah

¹⁸ Munir Yusuf. *Pengantar Ilmu Pendidikan*. (Sulawesi Selatan: IAIN Palopo, 2018), hlm. 1-2

¹⁹ Wawancara, Sarah Mustakillah, 23 tahun, Rabu 15 Juli 2021 Pukul 21.00 WIB

yang memiliki status negeri sebanyak lima sekolah, sedangkan memiliki status swasta sebanyak dua sekolah.²⁰

2. Mata Pencaharian Mukim Lamteuba

Masyarakat Mukim Lamteuba umumnya bermata pencaharian sebagai peternak, petani sawah maupun petani kebun, adapun hasil tani dari mukim Lamteuba seperti padi, pinang, jagung, timun, kacang panjang kunyit, kemiri dan masih banyak lagi tanaman palawija. Namun ada beberapa dari masyarakat yang menjadi tukang kayu dan memiliki mesin pemotong kayu. Dan para ibu rumah tangga jika musim buah belimbing wuluh mereka akan membuat asam sunti dan menjualnya sebagai tambahan perekonomian.²¹

Mukim Lamteuba memiliki tanah yang begitu subur sehingga banyak tumbuhan yang tumbuh di Mukim tersebut, sehingga masyarakat Lamteuba memanfaatkan tanah yang subur sebagai sumber mata pencaharian. Hasil hutan yang berada di Mukim Lamteuba juga dimanfaatkan oleh masyarakat Lamteuba seperti kayu yang dijadikan alat untuk membangun rumah seperti papan, triplek, dan lain-lain, walaupun tidak semua masyarakat memiliki alat pemotong kayu tersebut.

3. Ekonomi

Kondisi ekonomi masyarakat Mukim Lamteuba terus mengalami peningkatan yang lebih baik, dengan berkembangnya teknologi maka memudahkan masyarakat dalam bertani sawah maupun bertani kebun. Peranan kontribusi terbesar

²⁰ Wawancara dengan Aisyah, guru SD, pada tanggal 16 Juni 2021, Pukul 12:30 WIB.

²¹ Wawancara dengan Cut Badriyah, ibu rumah tangga, pada tanggal 19 Juni 2021, Pukul 11.32 WIB.

ekonomi Mukim Lamteuba adalah petani sawah, rata rata masyarakat Mukim Lamteuba memiliki sawah selain sawah hasil hutan juga memberikan dampak yang baik bagi perekonomian masyarakat Mukim Lamteuba.²²

Pada umumnya Mukim Lamteuba bermata pencaharian sebagai petani, pedagang, tukang kayu, buruh tani dan ada juga yang mencari kerja di luar daerah Aceh seperti di kota Jakarta dan kota besar lainnya yang berada di luar Pulau Sumatera, dengan adanya pekerjaan tersebut sangat membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari.

D. Keagamaan

Agama merupakan suatu sumber kehidupan manusia di muka bumi, dari segi istilah agama dapat menjadi dua pengertian yaitu pengertian asal usul kata (etimologi) dan pengertian secara istilah (terminologi). Agama menurut bahasa sansekerta yang diartikan dengan : haluan, peraturan, jalan atau kebaktian kepada tuhan. Sedangkan pengertian istilah agama merupakan aturan atau tata cara hidup manusia, antara hubungan manusia dengan penciptanya, hubungan antara sesama manusia dengan manusia lainnya, dan dengan hubungan manusia dengan makhluk ciptaan Tuhan lainnya. Oleh karena itu kehidupan beragama tidak bisa dilepaskan dari kehidupan

²²Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Ateuk Mukim Lamteuba, 2014-2014, hal. 5.

manusia, karena kehidupan beragama telah menjadi fitrah manusia di muka bumi ini.²³

Kehidupan keagamaan tidak bisa dilepaskan dari kehidupan sehari-hari manusia begitupun dengan Mukim Lamteuba yang masih menjunjung tinggi nilai-nilai agama Islam, 100% masyarakat mukim Lamteuba merupakan masyarakat dengan penganut agama Islam. Kegiatan keagamaan Mukim Lamteuba masih terus dilaksanakan seperti bale pengajian. Bale pengajian ini terbagi menjadi beberapa kelompok diantaranya bale pengajian untuk anak-anak, bale pengajian untuk orang dewasa, bale pengajian ibu-ibu, bale pengajian bapak-bapak dan bale pengajian bersama yang dilakukan di meunasah-meunasah Mukim Lamteuba.

Kegiatan keagamaan lainnya dilakukan pada waktu salah satu sanak saudara ada yang meninggal, disitulah masyarakat mukim Lamteuba saling menolong dalam proses memandikan mayat hingga menguburkan mayat. Tidak hanya itu kegiatan Samadiyah juga masih dilakukan hingga malam ketujuh mayat dikuburkan. Dalam kegiatan Samadiyah tersebut, masyarakat Mukim Lamteuba membawa buah tangan kepada keluarga yang ditinggalkan, seperti membawa kue-kue basah, gula, beras dan lain-lain. Dengan adanya hubungan kegiatan keagamaan inilah membuat Mukim Lamteuba masih menjadi mukim yang menjaga silaturahmi sesama masyarakat dan memberikan pengaruh positif bagi keluarga yang ditinggal agar tidak berlarut dalam kesedihan. Selain Samadiyah kegiatan keagamaan lainnya juga

²³ Mardani. *Pendidikan Agama Islam Untuk Perguruan Tinggi*. (Depok: kencana, 2007), hlm.1

dilakukan seperti Kenduri Troen Blang, Kenduri Panen, Kenduri Teuku Lamcot, Kenduri Jeurat, Kenduri Makam Ulama dan masih banyak lagi kenduri yang dilakukan di Mukim Lamteuba.²⁴



²⁴ Wawancara dengan Rohani. Guru Pengajian. Pada tanggal 15 Juni 2021, Pukul 12.00 WIB

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode dengan metode kualitatif, menurut I Wayan Suwendra dalam bukunya menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah “prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata yang tertulis atau lisan dari informan yang dapat memberikan informasi atau yang sedang diamati”. Metode kualitatif adalah menganalisis seperti fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap, kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual atau kelompok, seperti kegiatan terencana seperti tradisi, upacara pernikahan, adat istiadat dan lain-lain. Dengan maksud untuk menafsirkan dan menyimpulkan tradisi yang dilakukan oleh informan terhadap tradisi tersebut serta menjelaskan dan mengungkapkannya.²⁵

Penulis menggunakan teknik observasi lapangan atau turun ke lapangan harus memahami bagaimana sifat metode penelitian kualitatif tersebut dan apa saja tujuan dari metode yang digunakan, metode penelitian memiliki dua tujuan yaitu mengungkapkan dan menggambarkan masalah yang ada di lapangan dengan kejadian kegiatan yang berlangsung di lapangan dan efek dari kegiatan terhadap kehidupan masyarakat atau kelompok yang diteliti. Metode penelitian kualitatif juga melibatkan

²⁵ I Wayan Suwendra. *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan, dan Keagamaan*. (Bandung: Kalacakra, 2018), hlm. 4-5

kegiatan seperti observasi, wawancara dan lain-lain²⁶. Metode kualitatif merupakan metode yang sangat cenderung dalam menggunakan analisis, penulis harus betul-betul mengamati hal yang terjadi di lapangan dan menyaring informasi yang sudah didapatkan selama berada di lapangan, agar kualitas dari data tersebut sehingga bisa digunakan dan dipertanggungjawabkan atas kebenaran dari data oleh penulis.²⁷

B. Waktu dan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Mukim Lamteuba Kecamatan Seulimum Kabupaten Aceh Besar pada tanggal 13 Juni 2021 dengan alasan penulis ingin melihat penggunaan asam sunti dalam masakan Aceh dan pembuatan asam sunti. Asam sunti adalah salah satu bumbu dapur khas Aceh yang digunakan dalam masakan Aceh seperti *asam keueung*, *keumamah* dan lain-lain. Karena memiliki keunikan rasa dari asam sunti tersebut, seperti rasa asam, gurih dan asin. Asam sunti terus dipakai sebagai salah satu bumbu dapur yang digunakan terus menerus bagi masyarakat Aceh. Sehingga informasi mudah untuk ditemukan terutama bagaimana pembuatan asam sunti dan yang berkaitan dengan asam sunti.

C. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan pihak-pihak yang dijadikan sebagai bahan sasaran untuk penelitian seperti seseorang, kelompok atau organisasi dan barang yang

²⁶ Abi Anggito dan Johan Setiawan. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. (Jawa Barat: CV Jejak, 2018), hlm.9

²⁷ Salim dan Syahrums. *Metode Penelitian Kualitatif*. (Bandung: Ciptapustaka Media, 2012), hlm. 41

akan diteliti. Dalam penelitian ini objek penelitian adalah asam sunti sebagai salah satu bumbu tradisional yang dimiliki masyarakat Aceh, serta melihat bagaimana proses pemetikan buah dari pohonnya hingga belimbing wuluh menjadi asam sunti.

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah tahap yang sangat penting dalam pengumpulan data, adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif agar mendapatkan data-data dan informasi yang dibutuhkan. Deskriptif kualitatif adalah merangkum keseluruhan data yang didapatkan selama penelitian dilakukan baik berasal dari wawancara maupun observasi selama di lapangan. Data merupakan suatu hal yang sangat diperlukan atau bahan keterangan yang didapatkan di tempat penelitian atau lapangan penelitian.²⁸

Pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai macam cara dan berbagai macam sumber. Pengumpulan data merupakan peranan yang sangat penting dalam langkah-langkah mendapatkan data. Dalam teknik pengumpulan data penelitian harus betul-betul bisa memahami teknik pengumpulan data apa yang akan digunakan dalam melakukan pengumpulan data. Pengumpulan data dapat didapatkan menggunakan data primer dan sekunder. Data primer merupakan data yang langsung diberikan kepada penulis tanpa mencari data tersebut, yang penulis sudah menemukan data tersebut biasanya data sekunder berbentuk opini dari para tokoh dan lainnya. Sedang data sekunder merupakan perolehan data yang diambil dengan menggunakan

²⁸ Nyoman Kutha Ratna. *Metodologi Penelitian Budaya Dan Ilmu-Ilmu Sosial Humaniora Pada Umumnya*. (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010), hlm.187

perantara seperti wawancara, observasi dan lain-lain dalam penelitian ini penulis menggunakan data primer dan data sekunder.²⁹ adapun teknik pengumpulan data yang digunakan penelitian antara lain:

1. Observasi

Observasi adalah suatu teknik atau cara dalam mengumpulkan data dengan cara mengamati suatu kegiatan yang sedang berlangsung atau tradisi yang sedang dilaksanakan. Observasi dilakukan secara langsung yang mana penulis diwajibkan untuk mengamati permasalahan yang berada di tempat penelitian berlangsung, dengan begitu data-data yang didapatkan dalam observasi dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Seorang penulis harus memiliki sifat yang objektif terhadap informasi yang didapatkan selama melakukan kegiatan pengamatan atau observasi. Observasi dapat dilakukan secara *partisipatif* maupun *non partisipatif*, dalam observasi *partisipatif* yang mana penulis ikut serta dalam kegiatan yang sedang berlangsung sedangkan observasi *non partisipatif* penulis tidak ikut serta dalam kegiatan yang sedang berlangsung, yang mana penulis hanya mengamati kegiatan tersebut.

Penulis menggunakan observasi untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan dengan menggunakan seluruh panca indera untuk mendapatkan data-data yang penulis butuhkan untuk mengetahui kebenaran dari data tersebut. dalam penelitian ini penulis menggunakan observasi *partisipatif* yaitu penulis ikut serta

²⁹ Mamik. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. (Jakarta: Zifatama Publisher, 2015), hlm. 101

dalam kegiatan tersebut.³⁰ Penulis melakukan observasi di kawasan Mukim Lamteuba Kecamatan Seulimum Kabupaten Aceh Besar.

Penulis mendapatkan data dan informasi selama di lapangan menggunakan observasi partisipatif dimana penulis mendapatkan data-data yang akan dibutuhkan untuk membantu penulis dalam menemukan data-data yang dibutuhkan Dengan mengikuti kegiatan pembuatan asam sunti maka penulis sangat mudah melihat bagaimana proses pembuatan asam sunti, mulai dari pemetikan belimbing wuluh hingga proses pembuatan asam sunti. Dengan begitu permasalahan-permasalahan dalam penelitian ini dapat terjawab, seperti makna dan fungsi asam sunti dalam masyarakat Aceh khususnya di Mukim Lamteuba.

Selama berada di lapangan penulis juga mendapatkan kesulitan dalam mencari informasi mengenai asam sunti, karena penulis tidak memahami bahasa daerah yang mereka gunakan. Selain itu juga masyarakat Mukim Lamteuba kebanyakan enggan untuk diwawancarai, karena mereka tidak terbiasa dengan pendatang dan diwawancarai.

a. Observasi Terus Terang atau Tersamar

Observasi terus terang merupakan langkah yang begitu mudah bagi penulis dalam mendapatkan data atau informasi yang sedang dicari dikarenakan narasumber telah mengetahui sejak awal sampai akhir tentang penelitian yang akan dilakukan oleh penulis sehingga memudahkan penulis dalam mendapatkan data atau informasi

³⁰ Hardani dkk, *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*, (Yogyakarta: Pustaka Ilmu, 2020), hlm. 123

dari narasumber, adapun narasumber yang dimaksud adalah seperti kelompok masyarakat dan lain-lain. Jika observasi tersamar atau dirahasiakan dari orang yang akan diteliti memiliki kesulitan bagi penulis dalam mencari data, disebabkan karena narasumber tidak memberi ijin untuk melakukan observasi. Dengan begitu penulis harus sembunyi-sembunyi dalam mengamati suatu kejadian tersebut dengan sangat hati-hati.

b. Observasi tak Berstruktur

Observasi ini merupakan observasi yang dipakai oleh penulis jika fokus penelitian belum jelas, atau observasi yang belum dipersiapkan secara keseluruhan mulai dari permasalahan objek penelitian, atau barang dan alat yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian di lapangan belum terkumpulkan dan disiapkan. Dengan hal seperti ini penulis bisa melakukan observasi secara bebas dan mencari informasi yang menurut pola pikir penulis menarik untuk dijadikan suatu permasalahan yang dilakukan dalam penelitiannya, adapun data yang didapat oleh seorang penulis dalam observasi tak berstruktur ini yaitu jika seorang penulis telah menemukan suatu permasalahan atau objek penelitian yang mana menurut penulis bisa dijadikan suatu informasi atau data yang penting untuk dijadikan bahan dalam penelitian yang dilakukan seorang penulis.³¹

³¹ Sugiono. *Memahami Penelitian Kualitatif Dilengkapi Contoh Proposal Laporan Penelitian*. (Bandung: Alfabeta, 2013), hlm. 65

2. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang wajib dilakukan dalam penelitian kualitatif. Menurut pendapat Sudjana dalam buku Metode Penelitian Kualitatif: “wawancara adalah proses pengumpulan data atau informasi melalui tatap muka antara pihak penanya (*interview*) dengan pihak yang ditanya atau menjawab (*interview*)”. Wawancara adalah hal yang tidak bisa dilewatkan dalam pengumpulan data.

Wawancara adalah salah satu cara untuk mendapat suatu informasi mengenai objek yang akan penulis lakukan, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan atau tanya jawab kepada beberapa responden yang menurut penulis dapat memberikan informasi mengenai objek yang akan diteliti, adapun informan yang akan di wawancarai 9 informan di antaranya seperti ibu rumah tangga, pedagang asam sunti dan pembuat asam sunti. Adapun wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara terstruktur.³²

Dalam wawancara penulis harus menentukan pertanyaan yang akan diajukan kepada responden yang dilakukan dalam penelitian lapangan untuk mendapatkan hasil yang bagus. Alat alat yang digunakan dalam wawancara seperti pulpen, buku, hp sebagai perekam suara yang sangat dibutuhkan agar dapat menyaring informasi yang diberikan responden. Dengan perekam suara penulis juga dapat mentransliterasi

³² Djam'an Satori dan Aan Komariah. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. (Bandung: Alfabeta, 2013), hlm. 82

hasil rekaman tersebut dengan cara diulang-ulang dengan adanya perekam suara maka dapat memudahkan penulis.³³

Wawancara juga dibagi menjadi dua yaitu wawancara terencana dan wawancara tidak berencana yang mana wawancara berencana merupakan wawancara yang sudah dipersiapkan oleh penulis yang mana pertanyaan-pertanyaan sudah ditulis didalam buku atau *notebook* dengan begitu peneliti dengan mudah membaca pertanyaan tersebut kepada responden. Sedangkan wawancara tidak berencana merupakan wawancara yang belum disiapkan oleh penulis, sehingga peneliti bebas menanyakan pertanyaan disebabkan karena penyusunan pertanyaan belum dipersiapkan. Dalam hal ini penulis menggunakan wawancara berencana.³⁴

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah catatan-catatan yang berisikan informasi atau bukti, dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan contohnya seperti catatan harian, sejarah kehidupan, biografi, peraturan, kebijakan, sedangkan dokumen yang berbentuk gambar seperti foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain. Dan dokumen yang berbentuk karya contohnya seperti karya seni, patung, film, dan lain-lain.³⁵ Dalam

³³ Burhan Bungin. *Metodologi Penelitian Kualitatif Aktualisasi Metodologis ke Ragam Varian Kontemporer*. (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2018), hlm. 159

³⁴ Muri Yusuf. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan*. (Jakarta: Kencana, 2017), hlm. 327

³⁵ *Ibid.*, hlm. 84

pemilihan dokumentasi penulis harus betul-betul memilih dokumen yang memiliki informasi yang dapat memberikan informasi bagi penulis

E. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan proses penyaringan data, seperti wawancara catatan lapangan dan materi-materi lainnya yang telah dikumpulkan untuk meningkatkan pemahaman tentang objek yang telah diteliti, dengan tujuan untuk menemukan informasi serta menyimpulkan objek yang diteliti.³⁶ Analisis data adalah salah satu proses atau upaya pengolahan data menjadi informasi yang sangat penting bagi penulis, karena membuat penulis menjadi lebih mengerti dan mudah memahami jawaban dari permasalahan, khususnya yang berkaitan dengan kajian yang penulis lakukan.

Analisis data yang dilakukan dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum melakukan penelitian ke lapangan yang mana peneliti telah melakukan penelitian terhadap data yang terlebih dahulu diteliti yang mana fokusnya hanya bersifat sementara. Adapun analisis data selama berada dilapangan yaitu harus menetapkan sumber informasi atau informan-informan yang akan diwawancarai, yang mana informan tersebut dipercaya dapat memberikan informasi yang terpercaya

³⁶ Emzir. *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. (Jakarta: Rajawali Pers, 2014), hlm. 85.

dan memberikan data-data yang dicari, dengan cara mengajukan pertanyaan yang yang sebelumnya sudah dipersiapkan.³⁷

1. Reduksi Data

Data yang diperoleh dari lapangan pastinya sangat banyak, oleh karena itu penulis harus melakukan reduksi data dengan cara merangkum, memilih hal yang-hal yang penting, memfokuskan pada hal-hal yang sangat penting dan membuang hal yang tidak penting. Dengan begitu data yang telah dipilih-pilih atau data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang jelas. Tujuan dari itu adalah mempermudah penulis dalam mengumpulkan data selanjutnya.

2. Penyajian Data

Penyajian data merupakan kegiatan dalam pembuatan hasil penelitian agar data yang sudah dikumpulkan dapat dipahami. Data yang sudah direduksi atau data yang sudah dipilih-pilih maka selanjutnya adalah mendisplaykan data atau menyajikan data. Dengan begitu maka penulis semakin mudah untuk memahami apa yang terjadi. Penyajian data ini dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya.

3. Verifikasi

Verifikasi dalam penelitian kualitatif merupakan hal yang wajib dilakukan bagi seorang peneliti karena verifikasi data atau penarikan kesimpulan yang dilakukan pada tahap awal masih bersifat sementara dan akan berubah jika data yang ditemukan

³⁷ Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. (Bandung: Alfabeta, 2011), hlm. 336

di lapangan tidak ditemukan bukti-bukti yang lengkap. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan di awal didukung oleh bukti-bukti yang kuat, maka kesimpulan tersebut dapat dipercaya. Kesimpulan dalam metode penelitian kualitatif yang diinginkan adalah temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada, seperti deskripsi atau gambaran tentang suatu objek yang sebelumnya masih bersifat gelah sehingga setelah diteliti menjadi jelas.³⁸



³⁸ *Ibid.*, hlm. 345

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Sejarah dan Kekhasan Yang Dimiliki Asam Sunti Bagi Masyarakat Aceh

1. Sejarah Asam Sunti

Aceh dengan kekayaan alam yang menghasilkan berbagai macam rempah, salah satunya tumbuhan yang buahnya menghasilkan rempah yang sangat melekat dengan lidah masyarakat Aceh adalah buah belimbing wuluh yang di awetkan menjadi asam sunti, dengan berjalannya waktu sejarah asam sunti tidak banyak diketahui oleh masyarakat Aceh sendiri. masyarakat Aceh sendiri diyakini sangat baik dalam memanfaatkan kekayaan alam, salah satunya adalah buah belimbing wuluh yang berbuah di sepanjang musim agar tidak terbuang dengan sia-sia atau mubazir, maka belimbing wuluh di awetkan menjadi asam sunti agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sampai saat ini asam sunti belum diketahui berasal dari Aceh bagian mana. Asam sunti sendiri telah ada sejak dahulu kala dan bahkan sudah di pakai sejak sebelum kerajaan Aceh menjadi kerajaan lima besar di dunia. Asam sunti menjadi bumbu tradisional yang telah dipakai sejak turun temurun oleh nenek moyang masyarakat Aceh.³⁹

2. Kekhasan yang Dimiliki Asam Sunti

Asam sunti memiliki cita rasa yang berbeda dengan bumbu dapur yang memiliki cita rasa atau zat asam, seperti asam kandis, jeruk nipis, dan asam jawa. Asam sunti juga memberikan rasa asam layaknya rempah yang mengandung zat

³⁹ Wawancara, Nurhayati, 48 tahun, Pada tanggal 15 Juni 2021, Pukul 11.30 WIB

asam, tetapi ada yang memberikan kekhasan dari asam sunti ini yaitu cita rasa yang diciptakan oleh asam dalam setiap masakan Aceh yang menggunakan asam sunti, tidak hanya rasa asam tetapi asam sunti memiliki cita rasa gurih, dan asin. Karena masyarakat Aceh memiliki cita rasa masakan yang asam, pedas, gurih dan asin, maka tak heran asam sunti selalu dipakai dalam setiap masakan yang berbau tradisional. Dengan adanya pengawetan dengan proses penjemuran dan penggaraman membuat cita rasa asam sunti berbeda dengan buah belimbing wuluh atau belimbing sayur yang segar. Asam sunti juga menjadi rahasia yang sangat populer dalam masakan Aceh, asam sunti sangat berpengaruh dalam masakan Aceh yang menjadi penguat rasa lezat dan aroma yang harum. Dengan penambahan asam sunti membuat masakan Aceh kian sempurna.

B. Fungsi dan Makna Asam Sunti Bagi Masyarakat di Lamteuba Aceh Besar

Bumbu tradisional merupakan alat untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Masakan tradisional memiliki bumbu dasar, dimana bumbu tersebut memiliki pengaruh yang sangat penting dalam masakan tradisional. Bumbu tradisional dapat berasal dari tumbuhan dan hewan. Fungsi bumbu dalam masakan sangatlah berperan penting dalam setiap masakan. Adapun fungsi bumbu untuk masakan adalah memberikan rasa atau penyedap pada setiap

masakan, untuk memberi aroma pada masakan, untuk meningkatkan selera makan, untuk memberi warna pada masakan, dan untuk menghasilkan gizi.⁴⁰

Rempah atau bumbu-bumbu tradisional banyak ditemukan di kawasan Aceh. Salah satu alasan mengapa Aceh pernah menjadi jalur rempah, yang mana puncak jalur rempah tersebut mengalami peningkatan yang diyakini pada abad ke-7 dan 8 M. Para pedagang seperti Arab, Cina dan negara Barat diyakini pernah singgah di pelabuhan-pelabuhan Aceh demi membeli rempah-rempah atau bumbu masakan tersebut. Rempah-rempah tersebut memiliki nilai jual yang sangat tinggi. Oleh karena itu banyak orang yang menghampiri negeri Aceh pada masa itu hanya untuk membeli atau mendapatkan rempah-rempah atau bumbu masakan yang kegunaannya bukan sekedar untuk penyedap makanan, tetapi menjadi obat-obatan atau lain-lain.⁴¹

Masakan tradisional merupakan masakan yang menjadi ciri khas suatu daerah. Hampir seluruh daerah di Indonesia memiliki masakan tradisional. Begitu juga dengan wilayah Aceh yang memiliki banyak masakan tradisional yang biasanya dihidangkan dalam acara-acara tertentu seperti kenduri, hajatan dan acara lainnya. Hidangan yang selalu ada disetiap tradisi atau acara-acara perayaan yang bersifat sakral pasti tersedia di atas meja seperti *Asam Keung*, gulai ikan dan ayam, *Eungkot Masam Keueng* dan *Gulai eungkot tumeh*⁴²

1. Fungsi Asam Sunti Bagi Masyarakat Lamteuba Aceh Besar

⁴⁰ I Nyoman Tri Sutaguna. *Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia Pada Industri Kuliner*. (Bandung: Udayana University, 2017), hlm.2

⁴¹ Nurhasanah, dkk. *Dapur Tradisional Aceh Aroma Memikat Dari Dapur Aceh...*, hlm. 7

⁴² *Ibid.*, hlm 19

Pada umumnya masakan masyarakat Aceh memiliki rasa yang unik yaitu antara pedas, asin dan asam berbeda dengan masyarakat Jawa yang memiliki masakan tradisional dengan cita rasa yang gurih dan manis. Rasa asam yang terdapat dalam masakan Aceh bukan berasal dari perasan air jeruk nipis, asam jawa dan asam kandis tetapi asam yang terdapat dalam masakan tradisional Aceh menggunakan belimbing wuluh yang sudah dijadikan asam sunti.

Asam sunti merupakan salah satu bumbu tradisional yang dimiliki masyarakat Aceh. Asam sunti sendiri tidak bisa dilepaskan dari kehidupan masyarakat Aceh sehari-hari. Hampir kebanyakan masyarakat Aceh menggunakan asam sunti, masyarakat Aceh menyebutnya *boh seulimeng*. Masakan yang menggunakan asam sunti yang paling umum dalam masakan *Keumamah, Gule leumak, Gulai tongkol, Teri asam sun ti, Asam keueung*, dan lain sebagainya.⁴³

Asam sunti adalah salah satu bumbu dapur yang terbuat dari belimbing wuluh dengan cara difermentasikan atau dikeringkan menggunakan garam dan dijemur di bawah terik matahari hingga mengering atau warnanya berubah menjadi coklat atau kecoklatan. Asam sunti bagi masyarakat Aceh sangatlah berpengaruh dalam masakan ikan dan sayur. Asam sunti memberikan rasa yang unik atau yang khas dalam setiap masakan Aceh. Asam sunti dapat dimaknai sebagai penyedap makanan.⁴⁴

⁴³Sudirman, dkk. Buletin Haba. *Makanan Tradisional di Aceh dan Sumatera Utara*. (Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016), hlm.14

⁴⁴ Wawancara, Murni 63 tahun, Pada tanggal 15 Juni 2021, Pukul 11.30 WIB



Gambar 4.1 Asam sunti atau belimbing wuluh yang sudah difermentasi

Bumbu masakan yang telah diwarisi sejak dahulu secara turun temurun oleh nenek moyang masyarakat Aceh salah satunya adalah asam sunti, sehingga asam sunti tidak bisa tergantikan oleh apapun seperti tomat, jeruk nipis, asam jawa yang pada hakikatnya juga memberikan rasa asam atau zat asam. Namun rasa asam yang diberikan oleh asam sunti sangatlah berbeda. Asam sunti tidak hanya memberikan rasa asam tetapi asam sunti juga memberikan rasa asin dan gurih. Sebagian masyarakat Aceh menyebutnya asam sunti adalah bumbu yang wajib digunakan pada setiap masakan seperti sayur dan ikan, layaknya seperti garam yang mana makanan tanpa garam akan terasa hambar, begitulah juga istilah untuk bumbu asam sunti tanpa asam sunti maka masakan tersebut bukanlah masakan tradisional Aceh, karena lidah masyarakat Aceh sangat melekat pada asam sunti. Asam sunti memberikan rasa yang khas. Tidak lengkap rasanya bila pada masakan ikan dan sayur tanpa ada rasa asam

sunti. Masyarakat Mukim Lamteuba selalu menggunakan asam sunti pada setiap masakan sehari-hari baik dalam masakan ikan maupun masakan sayur.⁴⁵

Tidak heran kemanapun masyarakat Aceh pasti membawa asam sunti sebagai bumbu tradisional atau oleh-oleh untuk sanak famili yang berada di luar Aceh. Bahkan masyarakat Aceh yang menetap di luar Aceh selalu membawa asam sunti sebagai bumbu yang dirindukan. Karena rasa asam yang diberikan oleh asam sunti tidak bisa tergantikan dari lidah masyarakat Aceh, asam sunti memberikan cita rasa yang begitu melekat pada setiap masakan.



Gambar 4.2 Pohon belimbing wuluh di Mukim Lamteuba

Pohon belimbing wuluh banyak dijumpai di pekarangan sekitar rumah masyarakat Aceh. Salah satu alasan mengapa pohon belimbing wuluh selalu dijumpai di sekitar rumah masyarakat Aceh adalah agar memudahkan para ibu rumah tangga

⁴⁵ Wawancara, Aisyah 45 tahun, Pada tanggal 14 Juni 2021, pukul 16.29 WIB

jika sewaktu memasak ikan atau sayur langsung memetik buah belimbing wuluh sebagai cita rasa asam. Selain itu juga pohon belimbing wuluh menjadi tumbuhan alami yang wajib di tanam di halaman atau pekarangan rumah masyarakat Aceh. Pohon belimbing wuluh ini sangat mudah tumbuh, pohon belimbing wuluh ini umumnya berbuah dua kali dalam setahun dengan buah bergerombolan di pohon-pohon bahkan sampai ke akar-akar pohon tersebut.

Pohon belimbing wuluh pada dasar sangat mudah tumbuh di beberapa Kabupaten Aceh seperti Aceh Besar, Pidie, Bireuen dan Aceh Utara. Penanaman belimbing wuluh dilakukan dengan cara menanam biji yang terdapat dalam buah belimbing wuluh. Selain untuk bumbu masakan asam sunti juga dapat menambah perekonomian masyarakat Aceh, atau sebagai pekerjaan sampingan para ibu rumah tangga. Biasanya ibu-ibu yang tidak sempat untuk membuat asam sunti mereka akan memberikan kepada pengolah asam sunti atau pembuat asam sunti dengan upah atau bayaran asam sunti yang kering atau yang sudah jadi akan dibagi adil antara pemetik asam sunti dan pembuat asam sunti, atau bagi dua keuntungan.

Fungsi-fungsi asam sunti dalam masakan tradisional Aceh, adalah sebagai:

1. Penyedap rasa dalam masakan
2. Memberikan rasa Asam pada masakan
3. Memberikan aroma yang khas pada masakan
4. Memberikan rasa yang segar pada setiap masakan
5. Memberikan rasa gurih pada masakan
6. Memberikan warna pada masakan

7. Membuat masakan menjadi lebih kental

8. Menjadibumbu yang khas ⁴⁶

2. Makna Asam Sunti Bagi Masyarakat Lamteuba Aceh Besar

Makna Asam sunti bagi masyarakat Aceh adalah sebagai bumbu yang tak lepas dari masakan sehari-hari yang selalu dihidangkan untuk keluarga tercinta. Asam sunti juga di maknai sebagai penyedap rasa pada makanan baik masakan tradisional maupun masakan sehari-hari. Rasa asam yang diberikan oleh asam sunti telah melekat pada lidah masyarakat aceh sehingga asam sunti menjadi bubuk yang wajib dalam masakan sehari-hari baik dalam memasak ikan maupun memasak sayur.

Asam sunti menjadi simbol atau identitas bagi masyarakat Aceh sendiri. Kemanapun masyarakat Aceh pergi dan menetap asam sunti selalu menjadi bumbu yang khas bagi masakan tradisional Aceh. Bahkan bagi jamaah haji asal Aceh tidak lupa mereka menyelipkan asam sunti di dalam tasnya. Tak jarang suku Aceh yang menetap di luar Aceh menanam pohon belimbing wuluh agar bisa dijadikan asam sunti dan bisa mengobati kerinduan terhadap kampung halaman. Pohon belimbing wuluh dan daun kare atau *temurui* merupakan pohon yang hampir seluruh masyarakat Aceh menanamnya khususnya di Mukim Lamteuba. ⁴⁷

⁴⁶ Wawancara, Sriwati 48 tahun, Pada tanggal 16 Juni 2021, Pukul 11.45 WIB

⁴⁷ Wawancara, dengan Muhammad zami 51 tahun, Pada tanggal 15 Juni 2021, Pukul 11.10

C. Cara Pembuatan Asam Sunti Bagi Masyarakat di Lamteuba Aceh Besar

Pembuatan belimbing wuluh menjadi asam sunti dan menjadikannya bumbu dapur yang wajib dimiliki setiap dapur yang ada di masyarakat Aceh sangatlah mudah hampir semua masyarakat bisa membuat asam sunti hanya membutuhkan dua bahan yaitu garam dan air tanpa menggunakan bahan kimia. Asam sunti selalu menjadi bahan yang utama dalam masakan tradisional Aceh.

Alat dan bahan yang diperlukan dan dibutuhkan:

1. Belimbing wuluh yang sudah dikumpulkan
2. Baskom atau ember
3. Air
4. Garam

Cara pembuatan asam sunti

1. Petik buah belimbing wuluh yang sudah besar atau yang sudah masak dari pohonnya
2. Siapkan wadah untuk merendam belimbing wuluh yang sudah dipetik
3. Rendam belimbing wuluh dengan air selama semalaman atau 1 x 24 jam
4. Siapkan alas atau *bleuet* untuk menjemur belimbing wuluh
5. Lalu susun belimbing wuluh dengan rapi di atas alas yang digunakan untuk menjemur belimbing wuluh
6. Taburi garam secukupnya pada belimbing wuluh yang sudah disusun

7. Jemur belimbing wuluh di bawah terik matahari hingga kering jika cuaca bagus maka pengeringan belimbing wuluh tidak memakan waktu yang lama tetapi jika cuaca kurang bagus maka pengeringan belimbing wuluh akan lama.
8. Jemur belimbing wuluh berulang kali sampai warna belimbing wuluh menjadi kecoklatan dan benar-benar kering, maka belimbing wuluh sudah menjadi asam sunti.
9. Simpan asam sunti dalam wadah yang tertutup supaya awet dan tahan lama.⁴⁸



Gambar 4.3 Proses penjemuran buah belimbing wuluh yang sudah difermentasi

Proses penjemuran berlangsung selama tiga hari atau seminggu, tergantung pada cuaca matahari jika sinar matahari bagus dan terik maka prosesnya akan lebih cepat jika pengeringan atau penjemuran asam sunti tidak begitu bagus akan berefek

⁴⁸ Wawancara, dengan Rohani 50 tahun, Pada tanggal 17 Juni 2021, Pukul 12.30 WIB

terhadap warna dan kelembutan asam sunti dan bisa menyebabkan asam sunti berair. Jika semua tahap di atas sudah dilakukan maka buah belimbing wuluh akan menjadi asam sunti. Asam sunti dapat disimpan selama bertahun-tahun tanpa menggunakan bahan pengawet makanan. Selain itu juga asam sunti mengandung vitamin C yang baik untuk tubuh.⁴⁹

Cuaca yang bagus sangat diperlukan dalam penjemuran asam sunti serta bahan yang digunakan dalam pembuatan asam sunti adalah garam, yang mana garam ini berfungsi untuk mengurangi kadar air yang terkandung dalam belimbing wuluh. Masyarakat Aceh menabur garam pada saat belimbing wuluh sudah direndam didalam air selama semalaman. Sebagian lagi masyarakat menabur garam pada saat belimbing wuluh sudah di jemur selama sehari dimana belimbing wuluh sudah kering dan berwarna kuning kecoklatan disitulah proses penaburan garam dilakukan, proses penaburan garam biasanya dilakukan setelah penjemuran berlangsung atau malam hari. Proses penaburan garam dilakukan hingga belimbing wuluh kering atau siap disimpan. Fungsi penaburan garam tersebut selain penambahan rasa asin juga dapat mencegah tumbuhnya jamur dan bakteri pada saat proses penyimpanan.

Asam sunti apabila terkena air hujan maka kualitas dari asam sunti tersebut akan rusak dan gagal karena asam sunti akan ditumbuhi jamur. Oleh karena itu butuh kesabaran dalam pengeringan asam sunti agar mendapatkan kualitas yang bagus dan tahan lama. Jika asam sunti sudah berwarna kecoklatan dan mengerucut disitulah proses pengolahan asam sunti sudah selesai dilakukan, maka belimbing

⁴⁹ Wawancara, dengan Cut Badriyah 50 tahun, Padat tanggal 17 Juni 2021, Pukul 11.30 WIB

wuluh pun telah menjadi bumbu dapur tradisional masyarakat Aceh yang wajib di setiap masakan aceh, yang mana masyarakat Aceh menyebutnya *boh seulimeng* atau asam sunti.⁵⁰

Belimbing wuluh biasanya akan berbuah setiap dua tahun sekali, jika ingin buahnya semakin banyak maka pohonnya harus dirawat dengan cara dibersihkan pohon dari ranting atau daun yang terlalu banyak. Kebanyakan pembuat asam sunti adalah wanita atau ibu rumah tangga. Peranan besar dalam pembuatan asam sunti adalah wanita, mulai dari pemetikan buah belimbing wuluh, proses penjemuran, penyimpanan asam sunti hingga penjualan asam sunti ke pasar-pasar tradisional.

D. Pelestarian Asam Sunti Bagi Masyarakat di Lamteuba Aceh Besar

Bagi masyarakat Aceh asam sunti adalah bumbu yang tidak bisa dijauhkan dari masakan tradisional Aceh. Oleh karena itu masyarakat Mukim Lamteuba terus melestarikan asam sunti ini dengan cara menanam pohon asam sunti di setiap halaman rumah dan juga di perkebunan. Karena asam sunti sangat mudah dibuat maka asam sunti terus dibudidayakan oleh masyarakat Aceh. Salah satu sumber mata pencaharian atau kerja sampingan masyarakat Mukim Lamteuba selain petani para ibu rumah tangga juga membuat asam sunti dan menjualnya ke pedagang-pedagang dan pasar-pasar. Selain ke pasar-pasar asam sunti juga biasanya dijual kepada tetangga yang tidak membuat asam sunti.⁵¹

⁵⁰ Wawancara. Rohani 43 tahun, Pada tanggal 16 Juni 2021, Pukul 12.30 WIB

⁵¹ Wawancara, Yulida 37 Tahun, pada tanggal 16 Juni 2021, Pukul 11.00 WIB

Harga asam sunti lumayan terjangkau yaitu berkisaran antara sepuluh ribu rupiah sampai lima belas ribu rupiah perkilonya. Asam sunti juga memberikan efek bagi perekonomian masyarakat Mukim Lamteuba. Dengan adanya penjualan asam sunti ibu-ibu bisa memenuhi perlengkapan bahan dapur, seperti minyak goreng, gula dan lain-lain. Walaupun hasilnya tidak sebanyak dari pekerjaan yang lain. Hampir seluruh masyarakat Mukim Lamteuba membuat asam sunti.⁵²

Bumbu yang sudah diwarisi oleh nenek moyang masyarakat Aceh terus dilestarikan dan terus dikembangkan oleh masyarakat Aceh. jika memasuki musim panen belimbing wuluh maka hampir semua masyarakat Mukim Lamteuba membuat asam sunti. Pembuat asam sunti tidak hanya ibu rumah tangga tetapi para remaja atau anak gadis yang terdapat di Mukim Lamteuba juga terlibat dalam setiap pembuatan asam sunti. Asam sunti merupakan salah satu rempah yang dimiliki masyarakat Aceh. pohon belimbing wuluh sangat mudah tumbuh di beberapa di kawasan Aceh. sehingga belimbing wuluh sangat dan banyak dijumpai di Aceh oleh karena itu sebagian masyarakat Aceh, berupaya untuk membuat sirup dari buah belimbing wuluh walaupun sirup tersebut tidak terkenal seperti manisan pala yang berada di Aceh Selatan.

Aceh disebut sebagai jalur perdagangan rempah, salah satu rempah yang akan dikenalkan adalah asam sunti. oleh karena itu asam akan terus dilestarikan oleh masyarakat aceh. Karena asam sunti merupakan ciri khas dan identitas dari masyarakat Aceh sendiri. asam sunti dan tidak bisa digantikan dengan bumbu

⁵² Wawancara dengan Murni 63 tahun, pada tanggaln Juli 2021, pukul 15.00 WIB

masakan lainnya. Lidah masyarakat Aceh sendiri tidak bisa jauh dari rasa asam dan asin tanpa asam sunti maka sebuah masakan *Asam Keueng* tidak akan ada nilainya dalam lidah masyarakat Aceh.⁵³

E. Analisis Penulis

Selama berada di lapangan dan di tempat penelitian, penulis menemukan bahwasannya asam sunti merupakan bumbu yang selalu digunakan masyarakat Aceh. khususnya Mukim Lamteuba yang mana masyarakat Lamteuba selalu menggunakan asam sunti dalam setiap masakan sehari-hari maupun hari perayaan seperti Maulid Nabi, pernikahan, dan acara lainnya. Namun ada beberapa kekurangan yang terdapat dalam pembuatan asam sunti yaitu pembuatan asam sunti yang masih dilakukan secara tradisional dan masih mengandalkan cuaca matahari, mulai dari pemetikan buah sampai pembuatan asam sunti masih menggunakan alat tradisional. Jika kita melihat bumbu-bumbu pada masa sekarang ini telah banyak perubahannya mulai dari kemasannya sampai pembuatannya. Asam sunti sendiri masih sangat sederhana bahkan dalam pasar asam sunti masih dijual menggunakan bambu tanpa ada kemesan atau merek yang terdapat dalam penjualan asam sunti.

Kelebihan dari asam sunti ini masyarakat terus membudidayakan dan melestarikan asam sunti sebagai bumbu khas yang dimiliki masyarakat Aceh. Masyarakat Aceh terus menjaga kelestarian asam sunti dengan cara mewarisi pembuatan asam sunti kepada generasi selanjutnya. Pada umumnya pembuatan asam

⁵³ Wawancara dengan, Drs. Zaimah M. Si, Pada tanggal 2 Juli 2021, Pukul 11.20 WIB

sunti terbilang sangat mudah sehingga hampir seluruh masyarakat Aceh bisa membuat Asam sunti. Karena pada sejatinya masakan tanpa asam sunti maka bukanlah masakan masyarakat Aceh, keunikan rasa yang diberikan asam sunti dalam setiap masakan membuat masyarakat Aceh tidak bisa menggantikannya dengan bumbu lainnya. Penulis mengharapkan untuk kedepannya masyarakat dapat mengolah asam sunti menjadi bubuk yang sudah dikemas dan mempunyai merek, seperti bubuk kunyit dan ketumbar yang sudah dijual di pasar-pasar dalam kemasan yang modern. Dengan berkembangnya teknologi modern penulis mengharapkan asam sunti bisa menjadi suatu bumbu yang dikembangkan dengan alat dan teknologi yang modern. Dengan adanya asam sunti bubuk yang diolah dengan cara teknologi modern sehingga memudahkan masyarakat dalam mengembangkannya menjadi suatu ladang usaha bagi masyarakat Aceh dan ketahanan asam sunti tersebut lebih lama dari asam sunti yang biasa masyarakat buat. Dengan begitu masyarakat Aceh bisa menjual asam sunti keluar daerah dengan lebih mudah dan lebih terjangkau.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Asam sunti merupakan salah satu bumbu dapur yang dimiliki masyarakat Aceh, yang mana asam sunti ini sudah dipakai sejak zaman dahulu. Asam sunti merupakan salah satu bumbu yang telah diwarisi dari nenek moyang masyarakat Aceh, sehingga asam sunti tidak bisa digantikan dengan asam yang lainnya. Karena pada dasarnya masakan tradisional Aceh memiliki rasa yang pedas, asam dan gurih, sehingga tanpa asam sunti maka tidak akan terwujudlah sebuah hidangan yang diberi nama *Asam Keung* yang berarti asam dan pedas. Makna dari asam sunti tersebut bagi masyarakat Aceh adalah sebagai penyedap alami dalam setiap masakan yang disajikan ibu rumah tangga kepada keluarganya. Rasa asam yang diberikan asam sunti di setiap masakan tradisional memberikan rasa yang khas dan rasa yang gurih.

Pembuatan asam sunti sangatlah tradisional dan mudah, petik buah belimbing wuluh yang sudah besar dan tua dari pohonnya selanjutnya cuci bersih menggunakan air yang bersih, rendam belimbing wuluh menggunakan air dalam wadah yang sudah disiapkan selama semalam. Setelah belimbing wuluh direndam selama semalam kemudian belimbing wuluh di jemur di atas terpal atau alas jemur hingga warna dari belimbing wuluh berubah menjadi kuning kecoklatan selanjutnya taburi garam agar jamur tidak tumbuh. Proses penjemuran dan penaburan garam terjadi sampai belimbing wuluh benar-benar kering dan menjadi asam sunti.

Masyarakat Aceh khususnya di Mukim Lamteuba terus melestarikan salah satu bumbu tradisional yang dimiliki masyarakat Aceh yaitu asam sunti atau yang dikenal dengan sebutan *boh limeng*. Demi menjaga kelestarian asam sunti pohon dari asam sunti terus ditanam di halaman rumah-rumah masyarakat sebagai tumbuhan alami. Pada umumnya pembuat asam sunti adalah ibu rumah tangga atau wanita paruh baya yang mana semua prosesnya dilakukan oleh wanita mulai dari pemetikan hingga penjualan asam sunti. Proses pembuatan asam sunti yang mudah dan tradisional sehingga hampir seluruh masyarakat Mukim Lamteuba bisa membuat asam sunti. Dengan begitu asam sunti terus diwarisi sebagai bumbu penyedap alami dan menjadi bumbu khas Aceh.

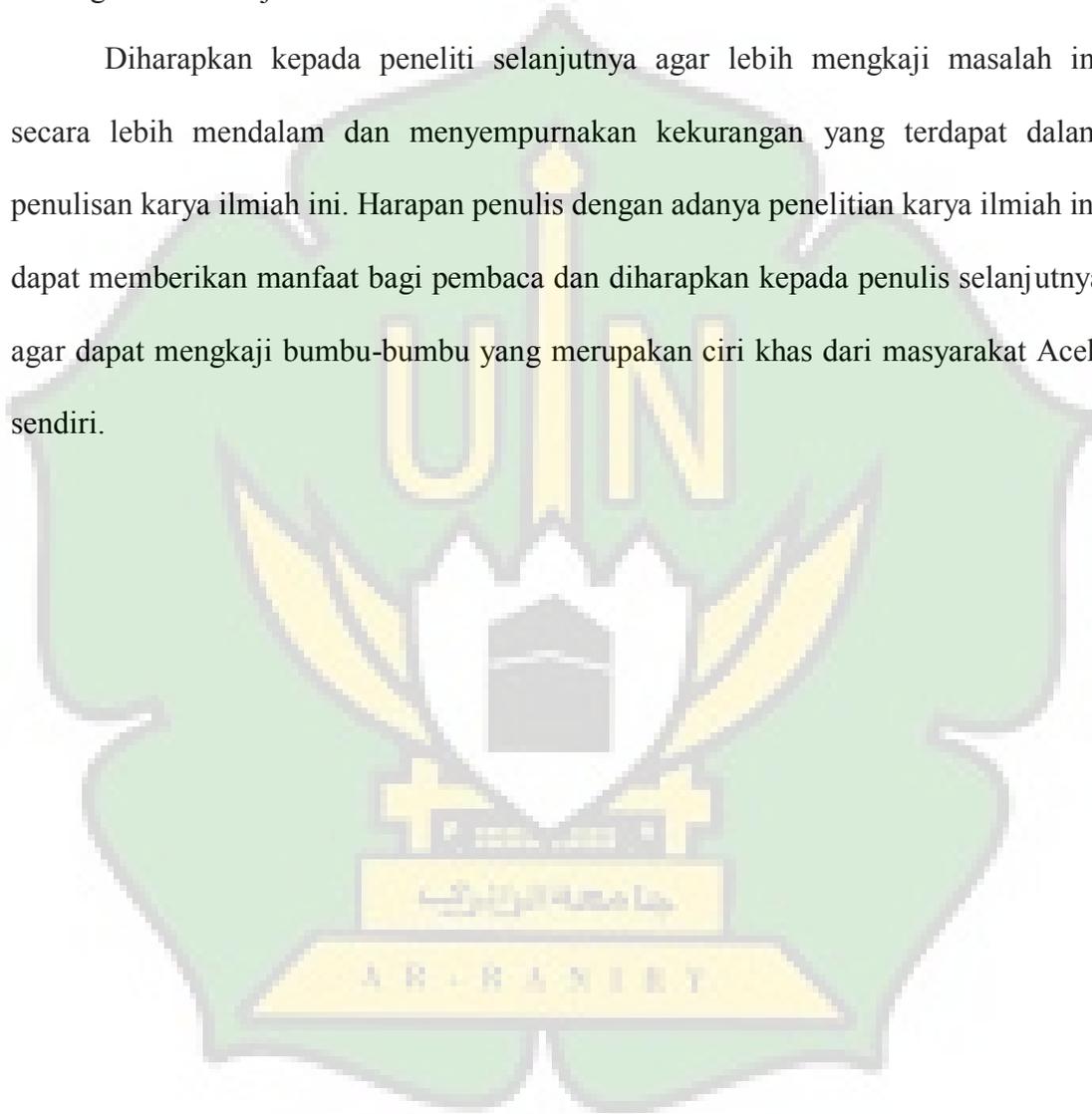
B. Saran

Diharapkan kepada masyarakat Aceh agar pengemasan asam sunti menjadi lebih bersih dan rapi agar nilai jual asam sunti lebih tinggi. Penulis juga mengharapkan adanya upaya pelestarian asam sunti dengan membuat asam sunti menjadi bumbu bubuk agar mudah dijual selain di kota Aceh dan memiliki harga yang terjangkau. Diharapkan juga kepada seluruh masyarakat Aceh umumnya untuk terus menjaga kelestarian asam sunti ini sebagai bumbu warisan yang memiliki cita rasa yang khas yang memiliki nilai-nilai berharga bagi ekonomi maupun untuk generasi selanjutnya.

Diharapkan kepada pemerintah lebih melihat kondisi Mukim Lamteuba dengan memiliki potensi alam yang subur dan banyak terdapat tumbuhan salah

satunya adalah asam sunti agar proses pembuatan asam sunti menggunakan teknologi seperti dalam pengemasan asam sunti agar terjamin kebersihannya dan dapat meningkatkan nilai jual asam sunti di Mukim Lamteuba.

Diharapkan kepada peneliti selanjutnya agar lebih mengkaji masalah ini secara lebih mendalam dan menyempurnakan kekurangan yang terdapat dalam penulisan karya ilmiah ini. Harapan penulis dengan adanya penelitian karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan diharapkan kepada penulis selanjutnya agar dapat mengkaji bumbu-bumbu yang merupakan ciri khas dari masyarakat Aceh sendiri.



DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Abi Anggito dan Johan Setiawan. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jawa Barat: CV Jejak, 2018.
- Adi Warsidi, dkk. *Aceh 2020 Diskursus Sosial Politik Dan Pembangunan*. Banda Aceh: Bandar Publishing, 2020.
- Aslam Nur, dkk. *Ensiklopedia Kebudayaan Sistem Pengetahuan*. Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata, 2018.
- Burhan Bungin. *Metodologi Penelitian Kualitatif Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2018.
- Djam'an Satori dan Aan Komariah. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta, 2003.
- Desi Damayanti. *Pembuatan dan Pendugaan Lama Simpan Bubuk Asam Sunti Dalam Kemasan Dengan Metode Sorpsi*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol. 6 No. 2, 2018.
- Emzir. *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data*. Jakarta: Rajawali Pers, 2014.
- Hardani, dkk. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu, 2020.
- I Nyoman Tri Sutaguna. *Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia Pada Industri Kuliner*. Bandung: Udayana University, 2017.
- I Wayan Suwendra. *Metodologi Penelitian Kualitatif dalam Ilmu Sosial, Pendidikan, Kebudayaan, dan Keagamaan*. Bandung: Nilacakra, 2020.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta : Balai Pustaka, 2021.
- Mardani. *Pendidikan Agama Islam Untuk Perguruan Tinggi*. Depok: kencana, 2007
- Murdiati Gardjito, dkk. *Ragam Kuliner Aceh Nikmat Yang Sulit Dianggap Remeh*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2018.
- Mamik. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Zifatama Publisher, 2015.
- Muri Yusuf. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana, 2017.
- Murna Muzaifa. *Perubahan Komponen Kimia Belimbing Wuluh Selama Pembuatan Asam Sunti*. Jurnal Teknologi dan Industri pertanian Indonesia Andalas Vol. 22 No. 1, 2018.

- Munir Yusuf. *Pengantar Ilmu Pendidikan*. Sulawesi Selatan: IAIN Palopo, 2018.
- Muhammad Umar. *Darah dan Jiwa Aceh Mengungkap Falsafah Hidup Masyarakat Aceh*. Banda Aceh: Yayasan Busafat, 2020.
- Nyoman Kutha Ratna. *Metodologi Penelitian Budaya Dan Ilmu-Ilmu Sosial Humaniora Pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010.
- Nurhasanah, dkk. *Dapur Tradisional Aceh*, Banda Aceh: Museum Aceh Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata, 2019.
- Reflina Andria. *Peranan Wanita Pengolahan Asam Sunti Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Studi Kasus: Di Desa Pulo Teungoh Kecamatan Darul Makmur Kabupaten Nagan Raya*. Medan: Umsu, 2019.
- Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Ateuk Mukim Lamteuba, 2014-2014.
- Rio Armiga. *Dengan judul Rancang Bangun Asam Sunti Auto Production (ASAP) Berbasis Atmega328 untuk meningkatkan Efisiensi Waktu Produksi*. Jurnal online Teknik Elektro Vol. 5 No. 2, 2020.
- Sri Ismulyati. *Pengemasan Bumbu Penyedap Rasa Asam Sunti Dari Belimbing Wuluh Pada Masakan*. Jurnal Serambi Akademik Vol. 3 No. 2, 2015.
- Salim dan Syahrums. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Citapustaka Media, 2012.
- Sudirman, dkk. *Buletin Haba Makanan Tradisional di Aceh dan Sumatera Utara*. Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016.
- Sugiono. *Memahami Penelitian Kualitatif Dilengkapi Contoh Proposal Laporan Penelitian*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Sugiono. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2011.

Situs Website:

<https://aceh.bps.go.id/> Diakses pada tanggal 2 Juni 2021, Pukul 10.30 WIB

<https://brwa.or.id/wa/view/aml1aDAyQXFwaDg>, Diakses pada tanggal 16 Juni 2020,
Pukul 12.36 WIB

<https://kbbi.web.id/bumbu.html>, diakses pada tanggal 29 Juli 2021

http://p2k.peradaban.ac.id/id1/2496-2393/Lamteuba-Droe-Seulimeum-Aceh-Besar_157514_p2k-peradaban.html Diakses pada tanggal 2 Juni 2021,
Pukul 9.08 WIB





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 :113/Un.08/FAH/KP.00.4/01/2021

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 Kementerian 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. Dr. Hj. Nuraini A. Manan, M.Ag.
(Sebagai Pembimbing Pertama)
2. Hamdina Wahyuni, M.Ag.
(Sebagai Pembimbing Kedua)

Untuk membimbing skripsi
Nama/NIM : Lusiana/ 170501028
Prodi : SKI
Judul Skripsi : Asam Sunti Sebagai Bumbu Tradisional Masyarakat Aceh

- 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 : 26 Januari 2021



Tembusan :

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



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

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

Nomor : 615/Un.08/FAH.I/PP.00.9/06/2021

Lamp :-

Hal : **Penelitian Ilmiah Mahasiswa**

Kepada Yth,

Mukim Lamteuba Kecamatan Seulimeum Kabupaten Aceh Besar

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

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

Nama/NIM : **LUSIANA / 170501028**

Semester/Jurusan : VIII / Sejarah dan Kebudayaan Islam

Alamat sekarang : Julingke

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 **Asam Sunti sebagai Bumbu Tradisional Masakan Aceh**

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

Banda Aceh, 14 Juni 2021

an. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik dan
Kelembagaan,



*Berlaku sampai : 14 Oktober
2021*

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



PEMERINTAH KABUPATEN ACEH BESAR
KECAMATAN SEULIMEUM
KEMUKIMAN LAMTEUBA

Jl. Lamteuba – Krueng Raya, Gampong Lamteuba Kode Pos 23951

Nomor : / / /
Lampiran :-
Perihal : Izin Penelitian

Lamteuba, 13 juli 2021
Kepada Yth,

Dekan Fakultas adab Dan
Humaniora UIN Ar-Raniry

Sehubungan dengan surat Bapak Nomor. 417/Un.08/FAH.I/PP.00 9/04/2021 Tanggal 13 Juli 2021.tentang izin penelitian ilmiah mahasiswa saudari LUSIANA/170501028 kami tidak keberatan perihal tersebut

Demikianlah untuk di maklumi dan atas kerja samanya yang baik kami ucapkan teimakasih



Daftar Informan

Nama : Muhammad Zami
Umur : 51 Tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Yulida
Umur : 37 Tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Maryani
Umur : 45 Tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Aisyah
Umur : 52 Tahun
Pekerjaan : Guru SD
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Sriwati
Umur : 48 Tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Rohani
Umur : 43 Tahun
Pekerjaan : Guru Ngaji
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Cut Badriyah
Umur : 50 Tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Murni
Umur : 66 Tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Mukim Lamteuba

Nama : Drs. Zaimah M.Si
Umur : 52 Tahun
Pekerjaan : Kabit Kebudayaan Aceh Besar
Alamat : Jantho Aceh Besar



Daftar pertanyaan

1. Apa makna dan fungsi asam sunti dalam masakan tradisional Aceh?
2. Mengapa asam sunti selalu tersedia di dapur masyarakat Aceh?
3. Mengapa asam sunti menjadi ciri khas dalam masakan tradisional Aceh?
4. Apa saja bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan asam sunti ?
5. Apakah asam sunti dapat membantu perekonomian?
6. Apakah ada cara khusus dan orang tertentu yang bisa membuat asam sunti?
7. Mengapa hampir di seluruh perkarangan rumah masyarakat Aceh terdapat pohon belimbing wuluh?
8. Bagaimana cara masyarakat Aceh melestarikan asam sunti?



DUKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1. pohon belimbing wuluh



Gambar 2. Buah belimbing wuluh



Gambar 3. Proses pencampuran buah belimbing wuluh dengan garam



Gambar 4. Proses penjemuran belimbing wuluh



Gambar 5. Asam sunti yang telah jadi





Gambar 6. Wawancara Maryani (Pembuat asam sunti)



Gambar 7. Wawancara dengan bapak Muhammad Zami mantan keuchik Gampong Ateuk



Gambar 8. Wawancara dengan ibu Rohani (guru pengajian)



Gambar 9. Wawancara dengan ibu sriwati (IRT)



Gambar 10. Wawancara dengan ibu Drs. Zaimah. M. Si. (Kabit Kebudayaan Aceh Besar)



Gambar 11. Wawancara dengan ibu Aisyah guru SD