

**GAMPONG LAMPISANG : PUSAT KUE TRADISIONAL ACEH  
SEBAGAI PENUNJANG WISATA**

**Skripsi**

Oleh :

**RAHMAT WALIDIN**

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

**NIM : 511303081**



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
DARUSSALAM-BANDA ACEH  
2017M-1438H**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rahmat Walidin  
NIM : 511303081  
Jenjang : Sarjana (S1)  
Jurusan/Prodi : Sejarah Kebudayaan Islam

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini dengan judul “Gampong Lampisang : Pusat Kue Tradisional Aceh Sebagai Penunjang Wisata” beserta seluruh 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, juga 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 di kemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap menerima sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry.

Banda Aceh, 19 Juli 2017  
Yang Membuat Pernyataan,

  
Rahmat Walidin  
NIM : 511303081

**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

**RAHMAT WALIDIN**

Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora  
Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam  
Nim : 511303081

**Disetujui Untuk Diuji/Dimunaqasyahkan Oleh :**

Pembimbing I



**Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag**  
Nip: 196307161994022001

Pembimbing II



**Asmanidar, M.A**  
Nip: 197712312007102001

Mengetahui  
Ketua Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam



**Drs. Fauzi Ismail, M.Si**  
Nip: 196805111994021001

**SKRIPSI**

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

**Pada Hari/Tanggal: Jum'at, 11 Agustus 2017  
Di darussalam Banda Aceh**

**Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi**

Ketua

**Dr. Nuraini, A. Manan, M.Ag**  
Nip. 196307161994022001

Sekretaris

**Asmanidar, M.A**  
Nip. 19771231200702001

Penguji I

**Ruhamah, M. Ag**  
Nip. 197412242006042002

Penguji II

**Dr. Abdul Manan, M.Sc., M.A**  
Nip. 197206212003121002

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



**Svarifuddin, M.A., Ph.D**  
Nip. 197001011997031005

## KATA PENGANTAR



Segala puji bagi Allah SWT seru sekalian alam yang telah menciptakan manusia dari satu nenek moyang, kemudian menjadikannya bersuku-suku dan berbangsa-bangsa sehingga saling mengenal satu sama lain. Shalawat beserta salam marilah kita kirimkan kepada nabi kita Muhammad S.A.W, yang telah membawa umatnya dari zaman kebodohan menuju zaman yang penuh ilmu pengetahuan seperti sekarang ini. Alhamdulillah, berkat taufiq dan hidayah-nya, penulisan Skripsi yang berjudul : **GAMPONG LAMPISANG : PUSAT KUE TRADISIONAL ACEH SEBAGAI PENUNJANG WISATA**, dapat diselesaikan meskipun belum sempurna, karena masih banyak kekurangan dan kesulitan penulis hadapi dalam proses penyusunan serta penulisan karya ini serba keterbatasan ilmu yang penulis miliki. Namun pada akhirnya berkat kesabaran dan pertolongan Allah SWT, segala kendala yang menghadang dapat dilewati.

Terima kasih dan penghargaan yang tertinggi kepada Bapak **Drs. Anwar Daud** selaku Penasehat Akademik. Ibu **DR.Nuraini A.Manan. M.Ag** selaku pembimbing pertama, Ibu **Asmanidar, M.A** selaku pembimbing kedua, yang telah meluangkan waktunya dan memberi bimbingan, pengarahan dan petunjuk sejak dari awal sampai selesai karya ilmiah ini

Ucapan terima kasih tak lupa pula penulis sampaikan kepada dekan Fakultas Adab dan Humaniora bapak **Syarifuddin MA, Ph.D**, ketua program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam Bapak **Dr.Fauzi Ismail, M-SI**. dan semua dosen beserta asistennya di Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry yang telah membekali ilmu sejak semester pertama hingga akhir.

Teristimewa kepada ayahanda **Syahrir Abdullah** dan Ibunda **Wardiah** serta Kakak-kakak, Saudara, sanak famili semua yang telah memberikan asuhan dan dorongan serta kasih sayang kepada penulis. Terakhir mengucapkan terima kasih kepada sahabat-sahabat dan rekan-rekan seperjuangan program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam angkatan 2013 yang telah memberikan dukungan dan semangat, sehingga karya ini selesai.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, maka penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat konstruktif dari pembaca, sehingga penulis dapat menyempurnakan di masa akan datang. Akhirnya kepada Allah SWT jualah penulis berserah diri dan memohon petunjuk serta ridha-Nya, semoga Skripsi dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan masyarakat. Amin ya Rabbal 'Alamin . Billahi taufiq Wal Hidayah.

Darussalam, 1 Agustus 2017

Penulis,

Rahmat Walidin

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I: PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Pengertian Istilah.....	4
F. Kerangka Teoritis .....	6
G. Metode Penelitian.....	6
H. Sistematika Penelitian .....	8
<b>BAB II: GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN .....</b>	<b>10</b>
A. Letak dan Keadaan Alam .....	10
B. Penduduk.....	12
C. Mata Pencaharian .....	13
D. Agama .....	15
E. Industri Pariwisata.....	16
<b>BAB III:KEANEKA RAGAM KUE TRADISIONAL ACEH .....</b>	<b>19</b>
A. Macam-macam jenis Kue Kering.....	21
B. Macam-macam jenis Kue Basah .....	34
<b>BABIV:KUE TRADISIONAL ACEH DALAM KEGIATAN KEPARIWI- SATAAN .....</b>	<b>37</b>
A. Sejarah Perkembangan Gampong Lampisang sebagai Pusat penjualan Kue Tradisional Aceh .....	38
B. Kue Tradisional Aceh yang banyak diminati oleh para wisatawan khususnya di Gampong Lampisang .....	40
<b>BAB V : PENUTUP .....</b>	<b>43</b>
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## ABSTRAK

Skripsi ini berjudul **Gampong Lampisang: Pusat Kue Tradisional Aceh sebagai Penunjang Wisata**. hal tersebut dapat dilihat dari keberadaan tempat bersejarah yaitu *Rumoh Cut Nyak Dhien*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah Gampong Lampisang sebagai pusat kue tradisional Aceh dan beranekaragam kue tradisional yang diminati oleh para wisatawan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan penelitian deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Aceh, khususnya Gampong Lampisang merupakan pusat kue tradisional Aceh yang dikenal berkat hadirnya situs sejarah Aceh *Rumoh Cut Nyak Dhien* yang sudah ada sejak abad ke 16 (enam belas) pada masa Sultan Iskandar Muda.

**Kata kunci :** *Gampong Lampisang, Kue Tradisional Aceh, Wisatawan.*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pariwisata telah menjadi sebuah industri yang sangat penting dan strategis dalam rangka mendukung pembangunan sebuah bangsa atau daerah melalui pemberdayaan perekonomian dan penciptaan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat<sup>1</sup>. Aceh yang dikenal dengan daerah wisata yang banyak dikunjungi oleh masyarakat dalam negeri hingga luar negeri dengan keindahan alamnya yang sangat luar biasa dan juga keramah tamahan masyarakat Nanggroe Aceh Darussalam. banyaknya pengunjung yang datang ke Aceh dengan mengunjungi tempat-tempat bersejarah dan peninggalan dari bencana besar gempa dan tsunami pada tahun 2004 seperti halnya Museum Tsunami, Rumoeh Aceh ,Kapal PLTD apung, Perahu di atas rumah di Penayoeng, Kubah Mesjid di Peukan Bada dan juga *Rumoeh Cut Nyak Dhien* yang terletak di Gampong Lampisang .

Selain mengunjungi tempat-tempat bersejarah, para wisatawan juga mengunjungi tempat-tempat penjualan kue tradisional yang merupakan ciri khas sebuah daerah. Di Aceh banyak tempat-tempat penjualan kue tradisional yang salah satunya terletak di Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar.

---

<sup>1</sup> Mirzan Fuadi, *Acehnese Wisata Kuliner*, ( Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata aceh, 2010 ), hal 20.

**Kue** adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama dan kue merupakan penganan yang dibuat dari bahan bermacam-macam<sup>2</sup> **Kue** biasanya bercitarasa manis tetapi ada juga yang bercitarasa gurih serta asin. Kata “**Kue**” berasal dari kata serapan. Hal ini menunjukkan pengaruh seni memasak Tionghoa di **Nusantara**. Adapun jenis makanan juga terbagi dalam dua jenis yaitu makanan utama dan makanan ringan yang biasa disebut dengan istilah penganan. Jenis penganan tradisional adalah salah satu hal yang dicari oleh para wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah atau objek wisata<sup>3</sup>.

Wujud akhir dari proses tersebut adalah terciptanya jenis dan bentuk makanan untuk upacara adat atau (*kenduri*). dan juga makanan yang dibuat pada saat-saat tertentu seperti makanan khas Ramadhan dan hari raya Idul Fitri<sup>4</sup>. Di kabupaten Aceh Besar tepatnya di Gampong Lampisang sebenarnya telah lama ada produksi dan penjualan beberapa jenis penganan tradisional yang digemari masyarakat disekitarnya maupun para wisatawan. Beberapa di antaranya adalah *Bhoi,Keukarah,Dodoi,Meusekat,dan Badareteuk*. Sehingga para wisatawan yang datang ke Aceh berkunjung ke Gampong Lampisang untuk belanja kue tradisional Aceh sebagai oleh-oleh untuk dibawa pulang ke daerah atau negaranya masing-masing.

---

<sup>2</sup> Hasan Alwi, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, edisi ketiga, (Jakarta: Balai Pustaka, 2002), hal 608.

<sup>3</sup> Elita Batara Munti, *Pemberdayaan penganan tradisional dalam menunjang pengembangan kepariwisatawan di Kota Banda Aceh* ( Banda Aceh :Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional. 2001), hal 1.

<sup>4</sup> Agus Budi Wibowo, *Jurnal Hasil Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional*, (Banda Aceh :Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2010), hal 19.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka yang menjadi Rumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimana Sejarah Gampong Lampisang sebagai pusat penjualan kue tradisional Aceh?
2. Apa saja kue tradisional Aceh yang diminati/digemari oleh para wisatawan (luar dan dalam negeri) yang berkunjung ke Aceh khususnya di Gampong Lampisang?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sejarah Gampong Lampisang sebagai pusat kue tradisional Aceh.
2. Untuk mengetahui keanekaragaman kue tradisional Aceh yang diminati oleh para wisatawan (luar dan dalam negeri) yang berkunjung ke Aceh khususnya di Gampong Lampisang .

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Akademis

Secara akademik atau teoritis penelitian akan memberikan kontribusi yang sangat besar pada dunia pendidikan tentang kue tradisional sebagai penunjang wisata.

##### 2. Manfaat Praktis

Dapat memeberikan masukan dan inspirasi yang berarti bagi pembaca terutama pembaca yang telah terjun ke dunia wisata maupun pembaca yang berminat dan tertarik terhadap penunjang wisata.

#### **E. Pengertian Istilah**

Untuk menghindari kesalahpahaman pembaca dalam memahami dan menafsirkan judul karya ilmiah ini, maka penulis akan memberikan penjelasan terhadap beberapa istilah agar dapat dipahami oleh pembaca sesuai dengan maksud istilah yang terdapat dalam judul skripsi ini, istilah-istilah tersebut antara lain :

##### 1. Kue

**Kue** adalah panganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, yang dapat dibuat berbagai bentuk, ada yang dikukus, digoreng, dan dipanggang. Kue yang dikukus (seperti kue lapis atau kue pisang), kue yang mengandung zat cair sehingga tidak tahan lama disimpan atau cepat busuk. Kue kering yang dipanggang atau dimasukkan ke ruang berudara panas, kue

yang tidak mengandung zat cair sehingga dapat disimpan lama. Kue basah yang dibuat dari tepung ketan campur gula merah dan ditaburi kelapa<sup>5</sup>

## 2. Tradisional

Tradisional adalah sikap dan cara berpiukir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun (dari nenek moyang), yang masih dijalankan di masyarakat. Penilaian atau anggapan bahwa cara-cara yang telah ada merupakan yang paling baik dan benar<sup>6</sup>.

## 3. Wisata

wisata adalah berpergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya. Piknik alam perjalanan yang memanfaatkan potensi sumber daya alam dan tata lingkungannya sebagai objek wisata. Tujuan wisata bahari berpergian menikmati alam laut. Budaya berpergian bersama-sama dengan tujuan mengenali hasil kebudayaan setempat untuk memajukan kepariwisataan di Indonesia dan melakukan studi perjalanan wisata sambil belajar<sup>7</sup>.

---

<sup>5</sup> *Ibid.*,hal 750.

<sup>6</sup> *Ibid.*, hal 1208.

<sup>7</sup> *Ibid.*, hal 1274.

## **F. Kerangka Teoritis**

Kerangka teoritis yang akan digunakan oleh penulis pertama adalah ilmu Sejarah karena penulis ingin mengkaji lebih dalam mengenai sejarah kue tradisional dan bagaimana perkembangannya sampai saat ini. Karena dalam tulisan ini penulis ingin mengamati bagaimana pengaruh kue tradisional terhadap wisata.

Kedua, penulis menggunakan ilmu Budaya karena disini penulis ingin melihat perkembangan kue tradisional dari masa dulu hingga sekarang.

## **G. Metode Penelitian**

Dalam pembahasan tulisan ini penulis akan menggunakan metode-metode yang berhubungan dengan tulisan yang bersangkutan dengan yang akan diteliti oleh penulis sendiri Pengumpulan data adalah hal yang sangat penting dan harus dilakukan dalam penelitian, pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan dalam rangkaian mencapai tujuan sebuah penelitian. Metode yang digunakan dalam suatu penelitian akan sangat menentukan hasil penelitian yang akan diperoleh, sehingga dalam penelitian diperlukan metode penelitian dengan tahapan yang tersusun dengan baik agar pelaksanaan penelitian dapat berlangsung dengan baik pula. Salah satunya adalah menggunakan metode deskriptif kualitatif, maksudnya adalah teknik atau cara yang dilakukan untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti buku-buku dan dokumen-dokumen, kemudian terjun lapangan langsung dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi.

## 1. Observasi

Observasi merupakan cara untuk mengumpulkan data dengan cara terjun dan menyaksikan langsung pengamatan dengan cara sistematis. Teknik observasi ini penulis gunakan agar penulis bisa melihat langsung bagaimana perkembangan kue tradisional Aceh yang terjadi di lapangan khususnya di Gampong Lampisang. Melalui observasi penulis mampu mengumpulkan sumber-sumber sejarah dengan melakukan kritik sumber serta penafsiran sehingga menghasilkan historiografi (Ilmu penulisan Sejarah)

## 2. Wawancara.

Wawancara adalah pertemuan antara dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara merupakan alat mengecek ulang atau pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang diperoleh sebelumnya dan juga merupakan komunikasi langsung antar peneliti dan sampel (responden).

Wawancara secara mendalam (*in-dept interview*) yaitu, teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mendapatkan keterangan-keterangan lisan melalui percakapan atau bertatap muka dengan orang yang dapat memberikan informasi kepada peneliti. Umumnya pewawancara memegang peranan yang amat penting dalam memulai wawancara.

Pewawancara harus dapat menggali keterangan dari responden dan harus membuat responden mau memberi informasi.<sup>8</sup>

### 3. Dokumentasi.

Dokumentasi adalah kumpulan dari dokumen-dokumen yang dapat memberikan keterangan atau bukti yang berkaitan dengan proses pengumpulan dokumen secara sistematis serta menyebarluaskan kepada pemakai informasi tersebut baik itu dokumen tertulis, gambar, resep, elektronik dan media.

## H. Sistematika Penelitian

Untuk mempermudah pemahaman pembaca setiap uraian dalam tulisan ini, maka penulis membagi setiap bagian tulisan ini menjadi empat bab yang masing-masing bab saling berhubungan. Pada bab satu menjelaskan tentang pendahuluan yang memuat keseluruhan isi penelitian ini yaitu latar belakang, rumusan masalah, penjelasan istilah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, kajian pustaka, kerangka teoritis, metode penulisan, dan sistematika penulisan.

Bab dua menerangkan gambaran umum lokasi penelitian yaitu di Kabupaten Aceh Besar yang membahas mengenai letak geografis, penduduk dan mata pencaharian, sosial budaya dan agama. Pada bab ini juga membahas tentang kajian yang akan diteliti yang meliputi pengertian kue tradisional Aceh dan sejarah kue tradisional Aceh. Penjelasan tentang penelitian

---

<sup>8</sup> Lexy J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung : PT. Remaja Rosdakarya, 1999), hal. 96.

diterangkan pada bab tiga yang merupakan aneka ragam kue tradisional Aceh antara lain *Bhoi, Keukarah, Meusekat, Dodoi, Peunajoeh Tho, Kue Sepeut, Bada Reteuk, Sama loyang, Wajik, Kue Bangkit, Bingkang Ubi dan Bingkang Tepung*. Sedangkan pada bab empat merupakan bab penutup yang berisikan kesimpulan dari bab-bab sebelumnya dan juga berisikan saran dan kritikan dari pihak manapun, sangat penulis harapkan terutama yang menyangkut tentang pembahsasan tulisan ini, masukan-masukan yang penulis anggap penting dan perlu agar mendapat perbaikan serta mendapat kesempurnaan penulisan ini.

## BAB II

### GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

#### A. Letak dan Keadaan Alam

Gampong Lampisang merupakan bahagian dari gampong yang ada di kecamatan Peukan Bada kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh . Gampong Lampisang telah ada semenjak Indonesia sebelum merdeka, hal tersebut dapat dilihat dari keberadaan tempat bersejarah yaitu *Rumoh Cut Nyak Dhien* / Rumah Aceh. Gampong Lampisang yang terletak di Barat Daya kota Banda Aceh. Menurut cerita dari masyarakat bahwa semasa bumi Aceh masih diduduki oleh pasukan kompeni Belanda kawasan ini sudah diberi nama Lampisang. sewaktu pembahagian batas wilayah/ kawasan, di sini banyak terdapat kebun pisang oleh karena itu desa ini disebut Gampong Lampisang. Untuk mendapatkan gambaran yang lebih rinci mengenai garis batas wilayah Gampong lampisang<sup>10</sup>:

- Sebelah Utara dibatasi oleh Gampong Lampisang
- Sebelah Selatan dibatasi oleh Gampong Beuradeun
- Sebelah Barat dibatasi oleh Gampong Seubun Ayon
- Sebelah Timur dibatasi oleh Gampong Lampisang

Pada umumnya lahan yang terdapat di wilayah Gampong Lampisang hanya sedikit digunakan secara produktif. Hal ini menunjukkan bahwa kawasan Gampong Lampisang memiliki sumber daya alam yang memadai dan siap untuk diolah. Luas

---

<sup>10</sup> Kecamatan Peukan Bada Dalam Angka, BPS:2016, hal.16

tanah Gampong Lampisang 108Ha<sup>11</sup> dan untuk lebih jelasnya mengenai luas tanah dan penggunaannya adalah sebagai berikut :

**Tabel 1. Luas Lahan Menurut Jenis Penggunaan Tahun 2015**

<b>Jenis Lahan</b>	<b>Luas</b>
Pemukiman	51 Ha
Persawahan Teknis	-
Persawahan Teknis	-
Persawahan Tadah Hujan	54 Ha
Perkebunan	60 Ha
Hutan Rakyat	-
Hutan Negara	-
Hutan Lindung	-
Perkarangan	-
Taman	-
Perkantoran	-
Lahan Perkuburan Umum	0,2 Ha
<b>Jumlah</b>	<b>165,2 Ha</b>

Apabila dilihat dari segi topografi, maka keadaan Gampong Lampisang merupakan dataran sedang dan juga suhu udara rata-rata sedang. Adapun aspek hidrologi suatu wilayah gampong sangat diperlukan dalam pengendalian dan peraturan tata air wilayah Gampong Lampisang. Masyarakat memanfaatkan air

---

<sup>11</sup> Data Penduduk Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Tahun 2016.

bersih dari sumur dan aliran pipa PDAM, untuk aliran air pertanian masyarakat memanfaatkan air hujan. berikutnya :

Jarak dengan pusat pemerintahan kecamatan	: 3 km
Jarak dengan ibukota kabupaten	: 60 km
Jarak dengan ibukota pemerintah Aceh	: 8,50 km
Panjang jalan kecamatan	: 500 meter
Panjang jalan gampong	: 2.500 meter
Panjang jalan setapak	: 400 meter

## B. Penduduk

Gampong Lampisang memiliki jumlah penduduk yang semakin meningkat, penambahan jumlah penduduk yang terjadi di Gampong Lampisang yang tersebar di 4 Dusun yaitu Dusun Lampisang, Dusun Lamgeuti, Dusun Bineh Krueng dan Dusun Cut Nyak Dhien berdasarkan data terakhir hasil sensus 2015 tercatat sebanyak 240 kepala keluarga<sup>12</sup>, 528 Jiwa, yang mana terdiri dari laki-laki sebanyak 258 jiwa penduduknya dan perempuan sebanyak 270 jiwa. Berikut ini merupakan jumlah penduduk berdasarkan Dusun.

**Tabel 2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Dusun**

Dusun	KK	Laki-laki	Perempuan
Lampisang	59	98	71
Lamgeuti	70	109	121
Bineh Krueng	58	108	89
Cut Nyak Dhien	53	107	94
<b>Jumlah</b>	<b>240</b>	<b>422</b>	<b>375</b>

<sup>12</sup> Data Penduduk Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Tahun 2015

### **C. Mata Pencaharian**

Secara umum sumber penghasilan masyarakat di Gampong Lampisang memiliki mata pencaharian sebagai petani dan sebagian lainnya tersebar ke dalam beberapa bidang pekerjaan seperti: pedagang, wirausaha, PNS, TNI, peternak, buruh, pertukangan, penjahit dll. Pada umumnya yang bekerja di sektor pertanian memiliki mata pencaharian ganda karena peluang penghasilan yang akan menunggu panen yang sangat dipengaruhi oleh musim, kondisi cuaca, hama dan waktu.

Gampong Lampisang memiliki Badan Usaha Milik Gampong yang didirikan dengan Qanun Gampong No.02 Tahun 2012, dengan SK Pengurus No. 03 Tahun 2012. Sampai saat ini BUMG memiliki 2 unit Usaha yaitu Unit simpan pinjam kelompok Perempuan dan usaha penyewaan teratak. Adapun pengelolaan unit-unit usaha sesuai dengan aset dan potensi yang ada dengan mengacu pada permendes No.4 Tahun 2015 tentang Pendirian, pengurusan, pengelolaan dan pembubaran BUMD. Kondisi ekonomi Gampong Lampisang dapat dibagi dalam 2 (dua) sumber yang dominan, yaitu :

#### **1. Potensi sumber Daya Alam**

Gampong Lampisang merupakan daerah dengan daratan persawahan dan daerah datar. Secara fisik potensi alam memiliki keragaman, bila dikelola dan dikembangkan dengan baik maka mendapatkan peningkatan penghasilan yang memuaskan. Adapun secara umum masyarakat Gampong lampisang melakukan kegiatan pertanian seperti halnya (tanaman pangan dan perkebunan) dan peternakan (lembu, kambing dan ayam)

## 2. Potensi Sumber Daya Manusia

Melalui potensi sumber daya manusia di Gampong Lampisang sangat memiliki keragaman, dan memiliki tingkat pendidikan dan pengetahuan yang baik dan bermutu, hal ini dikarenakan lingkungan atau letak geografis Gampong Lampisang yang tidak jauh dengan pusat pendidikan seperti halnya dengan adanya universitas, Sekolah Menengah Atas (SMA), Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), SMP dan Madrasah Ibtidaiyah (MIN Lampisang) yang ada di kawasan Gampong Lampisang dan informasi termasuk dekat Ibu Kota Provinsi Aceh.

Berikut data jenis mata pencaharian dan tingkat kesejahteraan masyarakat Gampong Lampisang.

**Tabel 3. Jenis Mata Pencaharian Masyarakat**

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah jiwa	Presentase	Kondisi usaha
1	Petani / Pekebun a. Petani Sawah b. Petani Kebun	130 40		Aktif
2	Nelayan			
3	Peternak : a. Peternak Unggas b. Peternak Besar (Kambing, Lembu,sapi)	20 25		Aktif
4	Pedagang : a. Pedagang Tetap b. Pedagang Keliling	40		Aktif
5	Pertukangan : a. Tukang Batu b. Tukang Kayu	4 2		Aktif
6	Buruh Harian Lepas	30		Aktif

7	Tukang Jahit	7		Aktif
8	PNS/TNI/POLRI	39		Aktif
9	Sopir	11		Aktif

#### D. Agama

Gampong Lampisang pada umumnya (hampir 100%) masyarakat di Gampong tersebut memeluk Agama Islam<sup>13</sup>. Dalam pembinaan kehidupan beragama telah menunjukkan keberhasilan terutama dalam menumbuh kembangkan sarana tempat peribadatan, terutama untuk kaum muslimin yang merupakan mayoritasnya. Masyarakat Gampong Lampisang hingga saat ini masih menjalankan kegiatan keagamaan seperti *Dalail Khairat* dan *Beut ba'da Magrib* serta kegiatan-kegiatan lainnya yang Islami. Sampai saat ini tercatat sarana peribadatan yang ada di wilayah Gampong Lampisang sebagai berikut

**Tabel 4. Jumlah Tempat Peribadatan**

No	Dusun	Mesjid	Meunasah	Dayah	TPA/TPQ	Ket
1	Lamgeuti	1	1	-	-	
2	Bineh Krueng	-	-	1	-	
3	Mns.Lampisang	-	-	-	1	
4	Cut nyak Dhien	-	-	-	-	
<b>Jumlah</b>		1	1	1	1	

<sup>13</sup> Data Penduduk Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Tahun 2016.

## **E. Industri Pariwisata**

Kue tradisional Aceh yang ada di kawasan Desa Lampisang merupakan obyek penelitian yang merupakan salah satu pendukung berkembangnya industri pariwisata di kabupaten Aceh Besar. Hal ini dikarenakan setiap tamu yang datang baik wisatawan dalam maupun luar negeri sangat membutuhkan makanan sebagai ciri khas kue tradisional Aceh pada daerah tersebut. Dalam pengenalan dan pemasaran panganan tradisional ini sangat terkait dengan bidang lainnya seperti *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* sebagai objek wisata dan tempat penjualan kue tradisional Aceh .

### **1. *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* (Rumah Adat Aceh Cut Nyak Dhien)**

Bukti sejarah masa kepahlawanan Cut Nyak Dhien masih bisa kita kenang di Desa Lampisang, yaitu rumah (orang Aceh menyebutnya “*Rumoh Aceh*” tempat kediaman Cut Nyak Dhien dan suaminya Teuku Umar yang masih tetap kokoh berdiri serta menyimpan kenangan ketika mereka berperang melawan penjajahan Hindia Belanda/Kompeni Belanda di Aceh. *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* mempunyai 65 (enam lima) tiang yang mempunyai makna 6 (Rukun Iman) serta 5 (Rukun Islam) dan 7(tujuh) anak tangga yang ber lambangkan 7( tujuh) anggota sujud dalam Shalat<sup>14</sup>. meskipun gempa bumi dan gelombang tsunami yang begitu dahsyat melanda Aceh pada 26 Desember 2004, termasuk Desa Lampisang, *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* itu masih kokoh dan tegak pada tempatnya.

Pada saat Pemerintah Hindia Belanda memaklumkan perang di Aceh pada 26 Maret 1873 dengan maksud ingin menguasai Aceh, Pemerintah Hindia Belanda

---

<sup>14</sup>Hasil wawancara dengan Zahri masyarakat Desa Lampisang dan penjaga *Rumoh Cut Nyak Dhien* 20 Juni 2017

melakukan penyerangan besar-besaran untuk menaklukkan para pejuang Aceh. Salah satu pejuang Aceh yang gigih melawan penjajahan Belanda adalah *Cut Nyak Dhien*. *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* yang asli dibangun sekitar tahun 1872 kemudian di bakar oleh pasukan belanda karena tepatnya *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* ini banyak melahirkan pejuang –pejuang Aceh dan di bangun kembali pada tahun 1896<sup>15</sup> oleh pemerintah Hindia Belanda yang merupakan hadiah kepada Teuku Umar yang telah bersedia bekerjasama dengan pemerintah Hindia Belanda di Aceh untuk menaklukkan para pejuang Aceh yang gigih dan pantang menyerah dalam berperang.

Begitu mengetahui Teuku Umar bergabung dengan Belanda, *Cut Nyak Dhien* dengan bijaksana berharap agar suaminya bersedia kembali kejalan yang benar. Akan tetapi ini merupakan siasat tempur atau taktik dari Teuku Umar yang ingin menguasai peralatan perang dari pemerintah Belanda. Akhirnya pada suatu hari beliau melarikan diri dengan persenjataan namun kompeni Belanda terus mengejar kedua pasangan tersebut dan akhirnya Teuku Umar tewas tertembak oleh terjangan peluru serdadu Belanda. Namun *Cut Nyak Dhien* terus berjuang dengan gigih bersama pasukannya melawan kompeni Belanda hingga pada akhirnya tertangkap. Pemerintah Hindia Belanda mengasingkannya ke Sumedang Jawa Barat. Kondisi Cut Nyak Dhien semakin tua dan semakin lemah di pengasingannya dan akhirnya pada tanggal 6 November 1908 wafat dan dimakamkan di tempat itu juga. Saat inipun *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* masih menjadi kebanggaan warga Lampisang selain letaknya yang sangat strategis di samping jalan Raya Banda Aceh-Meulaboh, juga

---

<sup>15</sup>Hasil wawancara dengan Zahri masyarakat Desa Lampisang dan penjaga Rumoh Cut Nyak Dhien 20 Juni 2017

menjadi simbol kejayaan para pejuang Aceh yang juga menimbulkan inspirasi bagi warga Gampong Lampisang untuk terus berjuang memajukan desanya.

## **2. Tempat penjualan Kue Tradisional Aceh**

Gampong Lampisang merupakan sebuah desa yang ada di Kabupaten Aceh Besar yang letaknya sangat strategis di pinggir jalan Banda Aceh-Meulaboh. Di samping mempunyai sebuah bangunan peninggalan *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien*, Gampong Lampisang juga terdapat penjualan Kue Tradisional Aceh. di para pengunjung dengan mudah mendapatkan Kue Tradisional Aceh, yang mana pada tempat lain jarang ditemui sekarang khususnya di Aceh Besar dan sekitarnya.

Di sepanjang jalan lintas Banda Aceh- Meulaboh deretan toko dan penjual siap menyambut tamu dan para wisatawan yang mencari buah tangan ataupun oleh-oleh. kue tradisional Aceh yang menjadi sentral industri rumah tangga di Gampong Lampisang, para ibu-ibu dan remaja putri sedang membuat kue khas Aceh yang juga dipersiapkan untuk hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Untuk masalah harganya kue tradisional di Gampong Lampisang harganya sangat terjangkau mulai dari sepuluh ribu rupiah hingga dua ratus ribu rupiah per-bungkus.

Bahkan untuk mempermudah proses penjualan dan pembelian kue tradisional Aceh , toko yang dijadikan tempat penjualan semakin bertambah dari tahun ke tahun, penyediaan kue tradisional Aceh semakin bertambah banyak dan juga semakin banyak jenisnya baik itu dari Aceh Selatan maupun Aceh lainnya. Sehingga tempat penjualan kue tradisional Aceh yang ada di Gampong Lampisang semakin layak di kunjungi oleh wisatawan lokal dan mancanegara.

### BAB III

#### KEANEKARAGAMAN KUE TRADISIONAL ACEH

Perihal kue tradisional telah menjadi topik yang mengglobal di Indonesia. Hal ini disebabkan setiap daerah mempunyai jenis penganan tradisional yang hanya khas di kawasan Gampong Lampisang. Adapun definisi penganan merupakan makanan yang diolah dan berfungsi untuk selingan makanan pokok atau sering disebut dengan “cemilan”. Penganan ini biasanya disajikan pada acara-acara menyambut tamu yang datang ke rumah dalam suatu acara dan pada saat-saat tertentu seperti dalam upacara perkawinan dan peringatan hari besar umat Islam.

Di Gampong Lampisang, istilah kue tradisional biasa disebut dengan *peunajoh*. Masyarakat Gampong Lampisang membedakan jenis *peunajoh* menjadi 2 bagian, yaitu *peunajoh tho* (kue kering) dan *peunajoh basah* (kue basah). Adapun pembagian jenis *peunajoh* ini didasarkan oleh cara pengolahan dan penyajian yang berbeda. *Peunajoh tho* diolah dengan cara memanggang<sup>16</sup>, membakar atau mengoreng<sup>17</sup>. Dalam ketentuan menggorengnya atau panggangnya mempunyai ciri khas tersendiri. Dapat dilakukan dengan menggunakan oven, kualu dan wajan. Bara api panggang juga disesuaikan dengan jenis *peunajoh tho* yang membutuhkan api sedang atau kecil.

*Peunajoh basah* dapat diolah dengan cara dikukus<sup>18</sup> atau direbus. Oleh karena itu, jenis *peunajoh* ini tidak dapat bertahan lama karena kemungkinan untuk basi

---

<sup>16</sup> Memanggang yaitu suatu proses memasak dengan cara meletakkanya di atas bara api.

<sup>17</sup> Menggoreng yaitu suatu proses memasak kering dengan menggunakan wajan dan disertai minyak.

<sup>18</sup> Dikukus yaitu suatu proses memasak dengan cara meletakkanya di atas air mendidih

sangat besar. Cara untuk *peunajoh basah* agar tahan lebih lama dapat dilakukan dengan cara mengukus kembali, namun cara ini tidak dapat mengembalikan cita rasanya sehingga selera kita untuk kembali menikmati *peunajoh* ini menjadi berkurang.

Meskipun dikatakan tradisional, cara pembuatan *peunajoh* atau kue tradisional kini telah mengalami modernisasi terutama dalam hal cara pembuatan. Salah satu contoh adalah cara memperoleh tepung ketan pada jenis *dodoi*(dodol).. Kebiasaan masyarakat dahulu adalah dengan menggunakan *jeungki*<sup>19</sup> untuk menumbuk beras ketan hingga menjadi tepung. Setelah itu, hasil tumbukan disaring dengan menggunakan kain saring yang sangat halus. Pada saat ini, kebiasaan mengolah dengan cara lama pada beberapa informan telah diubah menjadi cara modern yang lebih praktis, yaitu dengan membeli tepung ketan yang memang banyak dijual di toko-toko bahan makanan yang terdekat di kawasan Gampong Lampisang. Namun hal demikian tidak dilakukan oleh semua pembuat kue tradisional.

Jenis bahan dasar juga ada yang telah berubah. Salah satu di antaranya adalah penggunaan mentega. Jenis kue tradisional yang kini menggunakan mentega di antaranya adalah *meusekat*. Masyarakat sebelumnya hanya menggunakan minyak kelapa untuk membuat *meusekat*, akan tetapi setelah mentega muncul di pasaran masyarakat segera beralih untuk menggunakan mentega sebagai bahan pembuat *meusekat*. Walaupun demikian, campuran minyak kelapa tetap ada walau hanya satu

---

<sup>19</sup> Jeungki adalah sebuah kosakata yang berasal dari bahasa Aceh yang digunakan untuk alat penumbuk padi, beras, biji-bijian ataupun bumbu masak khas tradisional Aceh.

gelas saja. Dari hal penggunaan bahan modern seperti ini, maka timbul persaingan antar produsen *peunajoh*.

Pada masyarakat Aceh di Gampong Lampisang khususnya telah mengenal beberapa jenis kue tradisional Aceh. Dikatakan kue tradisional karena pembuatan *peunajoh* Aceh dipelajari berdasarkan adat kebiasaan turun-temurun dari nenek moyang hingga sekarang yang masih dijalankan dalam masyarakat. Adapun jenis kue tradisional Aceh di antaranya adalah :

#### **A. Macam-macam jenis Kue Kering**

##### **a. *Bhoi* (Bolu)**

*Bhoi* merupakan salah satu dari banyaknya Kue Tradisional Aceh dengan ciri khas memasaknya dengan menggunakan arang kayu, tempurung kelapa atau dapat juga dilakukan dengan menggunakan sabut kelapa kering. Akan tetapi seiring perkembangan zaman cara pemasakan seperti itu banyak berubah karena pengaruh teknologi dengan pemasakan yang lebih praktis. Bagian pengapian kini tidak lagi menggunakan arang, tetapi telah diganti dengan kompor minyak atau gas. Makanan ini terbuat dari tepung beras, telur ayam, gula dan jintan manis yang telah dihaluskan<sup>20</sup>. Keseluruhan bahan-bahan tersebut dikocok menjadi satu dalam wajan hingga kembang, lalu dimasukkan cetakan *Bhoi* diisi dengan adonan kemudian ditutup lalu diletakkan di atas tutup cetakan itu diletakkan arang atau bara api agar *bhoi* masak dengan rata<sup>21</sup>. Adapun cara lebih praktis lagi adalah menaruh cetakan kue *Bhoi* di dalam oven kemudian menghasilkan kue *bhoi* yang lebih bagus

---

<sup>20</sup> L.K.Ara Medri, *Eksilopedi Aceh : Adat, Hikayat dan Sastra*, ( Banda Aceh :GMAJ, 2008), hal.85.

<sup>21</sup> Hasil wawancara dengan ibu Nuraini masyarakat desa Lampisang 13 Juni 2017

bentuknya dan rata masaknya. Sehingga yang kue *bhoi* telah masak berwarna kuning kecoklatan.

Kue tradisional *bhoi* dicetak dengan bentuk bervariasi seperti model ikan, kerang, bintang dan lain-lain. Alat cetak *bhoi* dikenal dengan nama acuan. Alat ini di buat dari lempengan tembaga berbentuk bulat. di tengah alat tersebut terdapat cekungan dengan berbagai macam bentuk cetakan. Pada umumnya, satu cetakan terdiri dari delapan model. Ada pula satu cetakan yang hanya terdiri dari satu model. Kue *bhoi* dikelompokkan dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering) karena cara pemasakan dilakukan dengan memanggang.

Fungsi Kue *bhoi* ini dalam kegiatan sosial budaya adalah digunakan pada hari-hari besar Islam dan juga dalam acara silaturahmi pada hari raya atau dalam menjenguk orang sakit. Selain itu, kue *bhoi* juga berfungsi dalam kegiatan upacara tradisional seperti upacara *tueng dara baroe* (upacara mengantar pengantin perempuan ke rumah orang tua pengantin pria). Kue *bhoi* ditaruh dalam satu talam yang telah diberi hiasan dan diberi tutup yang juga berhias. Jumlah kue *bhoi* dalam satu talam tergantung dari tingkat ekonomi pihak keluarga perempuan. Dengan demikian, apabila semakin tinggi tingkat ekonomi, maka semakin banyak jumlah kue *bhoi* dalam pemesanan tersebut.



**Gambar 01. Kue Bhoi**

## b. *Keukarah*

*Keukarah* merupakan kue tradisional yang tampilannya sangat unik. Berbentuk seperti jalinan benang yang disusun sedemikian rupa dibentuk menyerupai sebagai sarang burung. Karena bentuk inilah kue tradisional ini ada yang menyebutnya sebagai kue sarang burung<sup>22</sup>. penganan yang terbuat dari campuran tepung dan telur ayam, santan yang berbentuk lembing berukuran satu telapak tangan. Pada masa lalu cara melubangi tempurung kelapa sebagai alat pencetak *keukarah* dilakukan dengan menggunakan pisau yang berujung runcing hingga lubang yang dihasilkan makin ke bawah akan semakin kecil (jalan keluar adonan). Dengan demikian, ketika adonan dicetak dalam tungku dengan panas adonan *keukarah* akan matang dalamnya dan tidak hangus. Seiring perkembangan zaman Pembuatan *keukarah* mengalami perubahan yang mana dahulu menggunakan kayu bakar akan tetapi sekarang menggunakan kompor gas<sup>23</sup>. *Keukarah* termasuk ke dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering) yang berwarna kuning kecoklatan.

Bentuk *keukarah* setengah lingkaran atau silinder dan tidak ada aturan pasti mengenai kedua macam bentuk seperti itu. Bentuk *keukarah* seperti lingkaran yang kemudian dilipat berbentuk segitiga. Akan tetapi dalam kegiatan sosial budaya perihal kegiatan *tueng dara baroe* dengan menggunakan *keukarah* di Aceh Besar umum dilakukan<sup>24</sup>. Umumnya jumlah *keukarah* yang diletakkan dalam satu talam adalah lima puluh hingga tujuh puluh lima buah. *Keukarah* dengan ukurannya yang

---

<sup>22</sup> Agus Budi Wibowo, *Makanan Khas Aceh*, (Provinsi Aceh: Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM, 2009), hlm,30.

<sup>23</sup> Hasil wawancara dengan ibu Dewi Murni masyarakat Desa Lampisang 13 Juni 2017

<sup>24</sup> Hasil wawancara dengan ibu Dewi Murni masyarakat Desa Lampisang 13 Juni 2017

lebih kecil yang berbentuk segitiga dan rasanya manis hingga dapat dimakan begitu nikmatnya dengan tidak perlu dihidangkan bersama kuah. Selain digunakan dalam upacara perkawinan, masyarakat Lampisang dan umumnya Aceh Besar juga membeli dan membuat *keukarah* untuk dimakan pada waktu pagi atau sore hari bersama segelas teh manis atau kopi Aceh.



**Gambar 02. Keukarah**

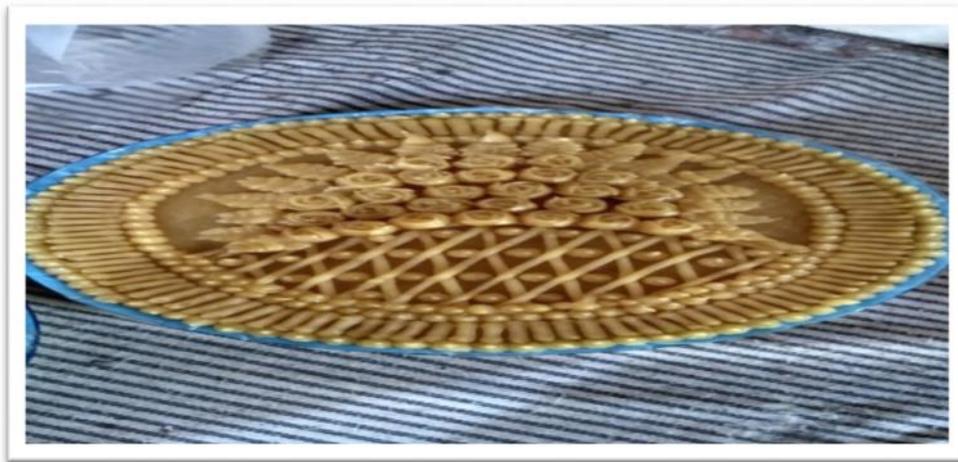
### c. *Meusekat*

*Meusekat* adalah *peunajoh* khas Aceh sejenis dodoi (dodol) dengan rasanya yang manis dan lembut. Dengan warnanya yang putih karena menggunakan tepung terigu tanpa pewarna makanan adapun warnanya yang kuning dikarenakan buah nenas yang digunakan sebagai campuran. Dalam pembuatan *meusekat*, bahan yang digunakan yaitu tepung terigu, gula pasir, buah nenas, telur, mentega, vanili, daun pandan dan garam<sup>25</sup>. peralatan yang digunakan sama dengan peralatan yang digunakan dalam cara pembuatan *dodoi* yaitu kompor, kual, tungku dan kayu pengaduk.

---

<sup>25</sup> Alfian Afif, dkk, *Pendataan dan Inventarisasi Budaya Etnis di Aceh*, (Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, 2016), hal. 37.

Dalam kegiatan perkawinan *meusekat* ini biasanya digunakan sebagai antaran pihak perempuan ke pihak laki-laki dalam upacara perkawinan adat Aceh yang disebut dengan *tueng dara baro* atau pada hari pertunangan yang mana pada saat itu pihak *linto baro* (pengantin laki-laki) membawa *konghaba* sebagai tanda jadi pertunangan ke rumah pihak *dara baro* (pengantin perempuan) maka beberapa hari kemudian pihak *dara baro* membalas *konghaba* itu dengan kue-kue tradisional Aceh seperti *Meusekat* telah dibentuk seperti ukiran *pinto* Aceh dan bunga-bunga dengan seindah mungkin. Khusus untuk antaran keluarga pihak perempuan biasanya memesan *meusekat* kepada orang yang ahli dalam cara membuat *Meusekat* dan menghiasnya sekaligus.



**Gambar 03. Meusekat**

**d. Dodoi (Dodol)**

*Dodoi* adalah kue khas tradisional Aceh yang kebiasaan memasaknya menggunakan *tungku*<sup>26</sup>. Akan tetapi pada saat ini, kebiasaan tersebut mengalami perubahan yaitu dengan menggunakan kompor. Meskipun telah banyak

---

<sup>26</sup>Tungku merupakan dapur dahulu atau dapur yang terbuat dari kayu yang digunakan untuk memasak air dan memasak makanan lainnya.

menggunakan kompor di pasaran, Namun seorang informan yang bernama Nuraini(58) lebih suka menggunakan tungku agar terlihat lebih tradisional. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Dodoi* diantaranya: Tepung ketan, Gula dan Santan Kelapa<sup>27</sup> alasan yang dikemukakan adalah cara masak dengan tungku membuat api merata pada seluruh bagian bawah kuali<sup>28</sup>. Hal tersebut tidak dapat ditemukan apabila menggunakan kompor karena pengapian hanya melingkari bagian bawah kuali saja sedangkan bagian tengahnya tidak terkena. Selain itu, menurut informan dengan menggunakan api tungku akan membuat ciri khas dalam aroma *dodoi* yang tidak ditemukan apabila menggunakan kompor.

Jenis penganan *dodoi* ini juga digunakan sebagai antaran dalam upacara tertentu seperti dalam upacara perkawinan masyarakat Aceh, yaitu pada saat pertunangan dan antar pengantin (*tueng dara baro*). Beberapa hari setelah pihak *linto baro* menyerahkan tanda *konghaba* ke rumah *dara baro* sebagai tanda resmi bertunangan, maka pihak *dara baro* menyerahkan kepada orang tua pihak *linto baro* satu atau dua talam *dodoi* ini. Begitu pula pada acara antar pengantin (*tueng dara baro*) ke rumah *linto* (pengantin laki-laki). Pihak *dara baro* membawa satu atau dua talam *dodoi* untuk kemudian diserahkan ke pihak *dara baro*. *Dodoi* yang dibawa ditaruh dalam antaran yang dikemas dalam talam berdiameter 50cm dan dibentuk secantik mungkin.

---

<sup>27</sup> Hasil Wawancara dengan ibu Siti Rahmah warga Desa Lamlhom, Aceh Besar, 1 Juli 2017.

<sup>28</sup> Kualinya yaitu alat memasak (belanga) yang terbuat dari tanah atau besi.



**Gambar 04. Dodoi**

**e. *Sesagon (Sagun)***

Kue *Sesagon* merupakan salah satu jenis kue kering yang banyak tersedia ditoko-toko kue tradisional seperti halnya di Gampong Lampisang. Bahan yang digunakan yaitu satu kilo tepung satu kilo kelapa, gula, susu, mentega dan garam<sup>29</sup>. Adapun cetakan *sesagon* ini terbuat dari aluminium berbentuk segi empat, jajaran genjang dan segi tiga. Jenis bahan ini memang sengaja dipergunakan mengingat adonan memang telah matang sebelumnya. Proses percetakan hanyalah sebagai upaya kedua dalam proses pemasakan di samping menambah sisi keindahan yang terdapat pada kue *sesagon* tersebut.

---

<sup>29</sup> Hasil Wawancara dengan ibu Aisyah Aman warga Desa Keuneu-eu, Aceh Besar, 1 Juli 2017.

Daya tahan kue sesagon tersebut sekitar satu minggu karena proses pemasakan dengan cara dipanggang. Oleh karena itu, *peunajoh* ini dimasukkan ke dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering). Dengan menggunakan satu kg tepung dan setengah Kg kelapa<sup>30</sup> Daya tahan penganan juga disebabkan oleh proses pengkonsengan bahan sehingga adonan memiliki daya tahan lebih maksimal. Kegiatan sosial budaya agak kurang melalui penganan ini. Akan tetapi kehadiran penganan hanya ada terutama pada saat hari raya Idul Fitri atau Idul Adha dan hampir semua rumah yang ada di Gampong Lampisang dan sekitarnya pasti menghadirkan kue *sesagon* atau *sagun*. dan pada hari-hari biasa, masyarakat Gampong Lampisang dan sekitarnya dapat membeli di toko-toko terdekat yang ada di Gampong Lampisang.



**Gambar 05. *Sesagon***

---

<sup>30</sup> Hasil wawancara dengan ibu Aisyah Aman masyarakat Desa Keuneu-eu, 13 Juni 2017

#### **f. Kue *Seupet***

Kue *seupet* merupakan kue yang berasal dari Aceh dengan membuatnya sangatlah tradisional. Alat cetak kue *seupet* ini terbuat dari gabungan besi dan kayu. Adapun kayu digunakan untuk pegangan, sedangkan besinya sebagai alat cetaknya. Ukiran dalam cetakan berbentuk beberapa bulatan dengan pembuatannya harus serba cepat agar adonanya tidak keras. Tidak ada unsur lain kecuali agar kue *seupet* memiliki sisi keindahan semata. Proses pemasakan kue dengan cara di panggang membuat kue ini dimasukkan dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering)

kue *seupet* ini dapat tahan tiga bulan dan apabila dijual satu buah pack kecil seharga lima belas ribu rupiah baik itu yang berbentuk segitiga dan ada yang dengan gulungan yang panjang sekitar 10 cm. Biasanya pada hari raya Idul Fitri maupun Idul Adha para pengrajin kue menerima pesanan kue *seupet* yang melonjak karena menjadi kue pada hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Kue *seupet* juga sudah disukai oleh masyarakat etnis Jawa, bahkan mereka sudah dapat membuatnya sendiri<sup>31</sup>. dengan harga yang bervariasi tergantung dari bahan pembuat kue. Harga satu kg kue dari bahan tepung ketan campur tepung terigu adalah delapan puluh ribu rupiah<sup>32</sup> dan mempunyai harga yang berbeda tergantung pada peminat yang ingin pemesananya.

---

<sup>31</sup> Agus Budi Wibowo, *Akulturası Budaya Aceh pada Masyarakat Jawa di Kota Langsa*, (Banda Aceh :Balai Pelestarian Nilai Budaya), hlm.138

<sup>32</sup> Hasil wawancara dengan ibu Dewi Murni masyarakat Desa Lampisang 14 Juni 2017



**Gambar 06. Kue Seupet**

**g. Bada Reteuk**

*Peunajoh Bada Reteuk* kacang ijo merupakan *peunajoh tho* kue tradisional Aceh yang bahan utamanya terbuat dari tepung beras dan kacang hijau, ada yang menggunakan tepung terigu dan kelapa. *Bada Reteuk* merupakan makanan kecil yang biasa disantap dengan secangkir kopi atau teh untuk mengisi waktu senja *Bada Reteuk* merupakan salah satu kue yang dibawa sebagai oleh-oleh dari provinsi Aceh<sup>33</sup>. Masyarakat biasanya mengkonsumsi kue tradisional ini karena cita rasa yang khas. Adapun kue tradisional *bada reteuk* ini dapat diperoleh di toko-toko kue yang terletak di Gampong Lampisang dengan harga yang sangat terjangkau dua puluh lima ribu rupiah hingga tiga puluh ribu rupiah perbungkus. Mengingat cara pemasakan yang menggunakan proses pemanggangan atau penggorengan, penganan ini di masukkan ke dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering). Dengan pembuatan dulu

---

<sup>33</sup> Ibid., hal 28.

sekarang terdapat perbedaan dalam hal memakai tepung apabila dilihat dahulu memakai tepung beras dan bila dilihat sekarang memakai tepung terigu<sup>34</sup>. *Bada reteuk* yang berbentuk segitiga, persegi empat dengan rasanya yang manis apabila dimakan terasa renyah.



**Gambar 07. *Bada Reteuk***

#### **h. Sama loyang (kembang loyang)**

*Sama loyang* merupakan salah satu kue tradisional Aceh yang mana alat cetak kue *sama loyang* ini terbuat dari bahan tembaga dan tangkainya terbuat dari kawat. Cetakan kue *sama loyang* ini berbentuk bunga atau jajaran genjang. Dengan jumlah kelopak bunga sekitar empat atau lima buah. Adapun kue sama loyang termasuk dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering). Masyarakat Lampisang dan sekitarnya mengkonsumsi kue tradisional ini terutama pada hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Meskipun demikian, ada juga masyarakat yang membeli dengan maksud untuk digunakan sebagai sungguhan tamu.

---

<sup>34</sup> Hasil wawancara dengan ibu Dewi Murni masyarakat Desa Lampisang 14 Juni 2017



**Gambar 08. Sama Loyang**

**i. Wa'jek**

*Wa'jek* merupakan kue tradisional Aceh yang berwarna hitam kemerahan hampir seperti *dodoi* (dodol). Bahan yang digunakan beras ketan, kelapa dan gula<sup>35</sup> dan alat yang digunakan dalam pembuatan *wa'jek* ini sama dengan alat yang digunakan dalam pembuatan *dodoi* dan *meusekat*. jenis kue tradisional Aceh ini dengan daya tahan satu minggu. Sama halnya dengan *dodoi* dan *meusekat*, maka *wa'jek* ini digunakan sebagai antaran pihak perempuan ke pihak laki-laki dalam acara perkawinan adat Aceh dan kue tradisional *wa'jek* juga digunakan pada hari-hari biasa sebagai kue pada pagi hari.

---

<sup>35</sup> Hasil wawancara dengan ibu Nuraini masyarakat Desa Lampisang, Aceh Besar 14 Juni 2017.



**Gambar 09. Wa'jek**

**j. Kue *Bangkit* ( kue bangkit )**

*Kue Bangket* merupakan salah satu khas yang disajikan pada momen hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Bahan yang digunakan yaitu tepung kanji, susu dan telur<sup>36</sup>. Kue tradisional ini dimasukkan dalam jenis *peunajoh tho* (kue kering) mengingat cara pemasakkan yang menggunakan proses pembakaran. Dilihat dari kegiatan sosial budaya *kue bangkit* ini tidak mempunyai arti khusus akan tetapi dengan hadirnya kue tradisional ini menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat yang mencobanya.

---

<sup>36</sup> Hasil wawancara dengan ibu Nuraini masyarakat Desa Lampisang, Aceh Besar 14 Juni 2017.



**Gambar 10. Kue *Bangkit***

## **B. Macam-macam jenis Kue Basah**

### **a. *Binkang Boh Ubi* ( *Bikang ubi* )**

Bingkang ubi merupakan salah satu kue khas tradisional Aceh yang termasuk ke dalam jenis *peunajoh basah* (kue basah). Adapun *Bingkang Ubi* ini cocok digunakan sebagai buah tangan atau oleh-oleh ke tempat kerabat. Ke tempat orang sakit dan mengunjungi orang melahirkan bagi para kaum wanita dan ke tempat berwisata agar tetap selalu merasakan khas kue tradisional Aceh. selain itu juga sesuai untuk penganan keluarga pada waktu sore hari, pada acara Arisan, Wirid, Buka puasa bersama, Maulid Nabi, Isra Mi'raj dan hari besar Islam lainnya.



**Gambar 11. *Bingkang Boh Ubi***

#### ***L. Bingkang Tepung ( Bikang tepung )***

*Bingkang Tepung* merupakan kue tradisional Aceh yang termasuk ke dalam jenis *peunajoh basah* (kue basah) yang tidak dapat bertahan lama sehingga kue bingkang mudah basi. Adapun kue *Bingkang tepung* hampir mirip dengan kue *bingkang ubi* dalam kegunaanya yang sering digunakan sebagai oleh-oleh atau bawaan apabila berkunjung ke rumah kerabat, ke tempat orang melahirkan dan juga orang sakit. Selain itu juga sangatlah pantas digunakan sebagai suguhan pada acara Arisan, Wirid, Buka puasa bersama, Maulid Nabi, Isra Mi'raj dan hari besar agama Islam lainnya.



**Gambar 12. *Bingkang Tepung***

**BAB IV**  
**KUE TRADISIONAL ACEH DALAM KEGIATAN**  
**KEPARIWISATAAN**

Pariwisata merupakan perjalanan dan pendiaman orang-orang asing serta penyediaan tempat tinggal sementara. Para wisatawan lokal maupun non lokal ketika berwisata ke Provinsi Aceh dengan berlabelkan bumi *Seuramoe Mekkah* pasti berpikir bahwa dengan kentalnya dunia muslim di Aceh ini membuat para turis lokal maupun non lokal harus menjaga etika atau busana. Diibaratkan seperti pepatah yang mnengatakan di mana bumi di pijak di situ langit dijunjung. Maka oleh karena itu dengan menutup aurat ketika para wisatawan mengunjungi Aceh maka dengan itu para turis telah dapat mengikuti tata krama yang ada di Provinsi Aceh.

Provinsi Aceh hingga saat ini banyak dikunjungi oleh para wisatawan lokal maupun non-lokal dengan budaya dan sejarah para pahlawan dahulu yang banyak meninggalkan situs-situs sejarah yang hingga saat ini banyak dikunjungi oleh wisatawan antara lain : Masjid Raya Baiturrahman dengan arsitekturnya seperti kita berada di Masjid Madinah. Di samping itu juga mempunyai Pendopo Gubernur Aceh, *Gunongan*, Museum Tsunami yang merupakan sejarah dasyatnya Gelombang Tsunami pada akhir 2004, Kapal PLTD Apung yang berada di Desa Punge, Kubah Masjid yang berada di Peukan Bada dan *Rumoeh Aceh Cut Nyak Dhien* yang berada di Gampong Lampisang.

Berkembangnya pariwisata selain menghidupkan gairah budaya juga dapat menimbulkan dorongan yang kuat untuk menciptakan sesuatu yang baru dan menarik wisatawan. Melalui perhatian kekhasan dan keanekaragaman budaya daerah dalam pengembangan pariwisata, bukan hanya daya tarik budaya daerah yang bisa disajikan dengan baik melainkan juga peran serta masyarakat setempat dalam usaha tersebut. Variasi budaya salah satunya terwujud dalam bentuk kue tradisional Aceh yang beraneka ragam dan rasa.

Dalam hubungan dengan kegiatan wisata, penyediaan kue tradisional Aceh dengan penampilan yang menarik serta unik dan penyajian yang menarik merupakan salah satu sarana yang memiliki peran penting dalam pengembangan industri pariwisata dan dapat dijadikan jati diri (identitas) Bangsa dan Negara. Dengan kehadiran para turis asing, kekayaan budaya yang ada di Aceh Besar (Desa Lampisang) dalam bentuk kue tradisional Aceh dan penyajiannya yang unik dan ciri khas merupakan daya tarik yang akan dihargai oleh para wisatawan lokal maupun non lokal yang datang.

#### **A. Sejarah Perkembangan Gampong Lampisang sebagai Pusat penjualan**

##### **Kue Tradisional Aceh**

Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Kabupaten Aceh Besar yang dijadikan pusat Kue tradisional Aceh dikenal berkat hadirnya situs sejarah Aceh yakni rumah Cut Nyak Dhien. Pada abad ke 16 pada masa Sultan Iskandar Muda kue tradisional Aceh sudah ada pada masa itu dicetuskan adat budaya Aceh “*Adat bak Poe Temerehom, Hukoem bak Syiah Kuala, Qanun bak Putroe Phang dan Reusam*

*bak Laksamana*”<sup>36</sup>. Pada tahun 1980, menurut ibu Wardiana yang merupakan anak dari ibu Aisyah (Nyak Cut)<sup>37</sup> yang merupakan pembuat kue tradisional *Bhoi* pertama di Gampong Lampisang, kehadiran kue tradisional Aceh di Gampong Lampisang sangatlah menarik bagi wisatawan yang datang ke Aceh karena menjadi buah tangan atau oleh-oleh dan souvenir yang ada di kota Banda Aceh untuk dibawa pulang ke daerah masing-masing<sup>38</sup>. Setelah mengunjungi situs cagar budaya *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* serta melihat keindahan yang ada di dalam *Rumoh Aceh Cut Nyak Dhien* para wisatawan pasti mengunjungi sentral kue tradisional Aceh.

Gampong Lampisng juga sudah menjadi pusat pemesanan kue tradisional Aceh bagi warga yang punya hajatan ataupun acara perkawinan. Gampong Lampisang sudah menjadi sentral *peunajoh* ataupun kue tradisional Aceh sejak dulu. Gampong Lampisang diapit oleh dua bukit yaitu gunung Lampisang dan gunung Glee Genteng yang hingga sekarang memiliki 240 kepala keluarga<sup>39</sup>. Mayoritas perempuan yang ada di Gampong Lampisang hingga sekarang menggeluti kerajinan membuat kue khas tradisional Aceh secara turun-temurun agar dapat membangkitkan perekonomian keluarga juga dapat menjaga tradisi pembuatan kue tradisional khas Aceh.

Di masa kesultanan Aceh Gampong Lampisang juga menjadi satu-satunya pemasok kue tradisional Aceh untuk istana. Adapun Kue tradisional Aceh menjadi hidangan untuk para raja Aceh yang ada di Aceh saat itu. Raja-raja Aceh pada masa

---

<sup>36</sup> Hasil wawancara dengan bapak Zahri masyarakat Desa Lampisang 15 Juni 2017.

<sup>37</sup> Hasil wawancara dengan ibu Wardiana penjual dan pembuat Desa Lampisang 15 Juni 2017.

<sup>38</sup> Hasil wawancara dengan bapak Yudhi Andika Dinas Kebudayaan dan Pariwisata 10 Juni 2017

<sup>39</sup> Data Penduduk Gampong Lampisang Kecamatan Peukan Bada Tahun 2016.

itu memesan kue tradisional Aceh yang ada di Gampong Lampisang karena di gampong tersebut memang terkenal dengan kue khas tradisional Aceh<sup>40</sup>. Di bawah binaan PT.Telkom Indonesia Gampong Lampisang khususnya pembuat dan penjual kue tradisional Aceh sangatlah membantu memperbaiki ekonomi masyarakat Gampong Lampisang yang memberi serta meminjamkan dana bantuan guna mempermudah menjalankan roda perekonomian. Apalagi saat ini masyarakat terus memajukan kue tradisional Aceh yang ada di Gampong Lampisang.

### **B. Kue Tradisional Aceh yang banyak digemari oleh para wisatawan**

Gampong Lampisang merupakan pusat Kue Tradisional Aceh yang tidak mau kalah dengan daerah lainya yang ada di Provinsi Aceh dalam hal menarik wisatawan yang datang ke Aceh, terutama wisatawan yang gemar membeli buah tangan atau oleh-oleh. Bagi wisatawan lokal maupun non lokal dapat langsung mendapatkan kue khas tradisional Aceh di Gampong Lampisang kabupaten Aceh Besar dijamin pilihannya lengkap semua jenis kue tradisional yang dicari dan rasanya pasti lezat serta nikmat.

Berwisata ke Provinsi Aceh yang dijuluki dengan sebutan *Seramoe Mekkah* alangkah ruginya jika tidak membawa oleh-oleh khas Aceh. selain *rencong*, *pinto Aceh* dan *kupiah Aceh*, adapula makanan kuliner yang cocok dibawa untuk menjadi buah tangan yaitu kue khas tradisional Aceh. Provinsi Aceh yang terdiri dari beberapa kabupaten/kota yang memiliki oleh-oleh ataupun buah tangan khas pasti mempunyai perbedaan antara satu kabupaten/kota lainnya.

---

<sup>40</sup> Hasil wawancara dengan Zahri masyarakat Desa Lampisang 19 Juli 2017.

Namun jika anda berwisata dan melewati jalan nasional Banda Aceh-Meulaboh tepatnya di kawasan Lampisang Kabupaten Aceh Besar, para wisatawan bisa menjumpai para penjual kue khas tradisional Aceh dan juga dapat melihat langsung lebih dekat cara pembuatannya. Beberapa kue tradisional Aceh yang diolah langsung sekitar Gampong Lampisang di antaranya adalah *Bhoi*, *Keukarah*, *Dodoi Aceh*, *Kue seupet*, *Meusekat*, *Waj'ek*, *Bingkang ubi*, *Bingkang tepung*, *Kue Bangket*, *Sama loyang* dan *Bada reteuk*. Adapun kue tradisional Aceh yang banyak diminati dan paling laris yaitu *Kue Bhoi*<sup>41</sup> serta *Keukarah*, *Dodoi* (Dodol)<sup>42</sup>. Kue tradisional tersebut rata-rata bisa bertahan lama dan cocok dibawa keluar Aceh.

Selain menjual Kue tradisional Aceh di tempat penjualan Gampong Lampisang juga ada oleh-oleh khas Aceh lainnya yang didatangkan dari beberapa Kabupaten/Kota lain. Di antaranya adalah *bubuk kopi Gayo*, *dendeng Aceh*, *Kue bakpia Sabang*, *manisan pala* dari Aceh Selatan, *kue adee khas Meureudu Pidie Jaya*, *emping melinjo khas Pidie* dan lain sebagainya. Saat para wisatawan mengunjungi salah satu sentral industri rumah tangga di kawasan Gampong Lampisang, terlihat para ibu-ibu dan para putri remajanya yang sedang membuat kue khas tradisional Aceh yang juga dipersiapkan untuk lebaran hari raya Idul Fitri dan Idul Adha.

Para ibu dan remajanya sangat terampil dalam membuat dan mengolah dari bahan dasar hingga kue tradisional Aceh tersebut masuk ke dalam kemasan. Tinjauan

---

<sup>41</sup> Hasil wawancara dengan ibu Nuraini masyarakat penjual kue tradisional desa Lampisang 15 juni 2017

<sup>42</sup> Hasil wawancara dengan Anugrah Bahagia wisatawan yang berasal dari Medan 20 Juli 2017

di tempat ibu Dewi Murni (Mak Wii) setelah diolah biasanya langsung di distribusikan ke tempat-tempat pemasarannya salah satunya adalah “Aisha Kue”. Untuk mencapai lokasi Gampong Lampisang para wisatawan hanya membutuhkan waktu perjalanan rata-rata 20 menit saja dari kota Banda Aceh dengan lokasi dagangannya terlihat sangat sederhana dengan hanya menggunakan kayu seadanya.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Melihat dunia kepariwisataan tidak terlepas dari aspek kue tradisional Aceh yang memiliki kaitan fungsional di mana yang satu akan memberikan dukungan pada yang lainnya. Kegiatan yang dilakukan pada pariwisata baik itu secara langsung maupun tidak langsung akan memperkenalkan kebudayaan masyarakat termasuk dalam kebudayaan kue tradisional Aceh serta upacara dan kegiatan sosial kemasyarakatan khususnya di daerah Nanggroe Aceh Darussalam. Dan juga melalui kue tradisional Aceh akan dapat menarik wisatawan lokal maupun non lokal sekaligus meningkatkan kegiatan kepariwisataan daerah Provinsi Aceh pada umumnya.

Kue tradisional Aceh yang diolah langsung sekitar Gampong Lampisang di antaranya adalah *Bhoi*, *Keukarah*, *Dodoi Aceh*, *Kue seupet*, *Meusekat*, *Waj'ek*, *Bingkang ubi*, *Bingkang tepung*, *Kue Bangket*, *Sama loyang* dan *Bada reteuk*. Adapun kue tradisional Aceh yang banyak diminati dan paling laris yaitu *Kue Bhoi*, *Keukarah*, *Dodoi* (Dodol).kue tradisional tersebut rata-rata bisa bertahan lama dan cocok dibawa keluar Aceh sebagai oleh atau buah tangan yang langsung dari Provinsi Aceh khususnya di Gaamong Lampisang.

Kue tradisional Aceh juga berfungsi sebagai hantaran untuk acara perkawinan yang merupakan bukti bahwasanya kue tradisional ini bukan hanya untuk dimakan akan tetapi mempunyai fungsi ataupun nilai tersendiri dalam hal sosial budaya dan adat istiadat. Di samping mempunyai cita rasa yang manis dan mudah untuk dinikmati, kue tradisional Aceh merupakan peluang usaha agar dapat membantu ekonomi dalam keluarga.

## **B. Saran**

Dengan hadirnya Gampong Lampisang sebagai pusat kue tradisional Aceh, maka oleh karena itu perlunya masyarakat yang ada di gmpong tersebut mempromosikan dan menginformasikan di berbagai media masa ataupun melalui agenda Dinas Pariwisata Aceh dan juga di kantor-kantor daerah yang ada di Aceh Besar khususnya dan pada umumnya di Provinsi Aceh. Disamping itu juga kue tradisional Aceh juga dapat dipromosikan dan dipasarkan melalui restoran-restoran yang di tempat rekreasi, rumah makan, tempat penginapan serta hotel-hotel yang ada di kawasan Aceh Besar dan Banda Aceh. Saran yang ingin penulis sampaikan dalam hal ini, antara lain:

1. Untuk masyarakat Aceh hendaknya selalu menjunjung tinggi nilai-nilai tradisional Aceh dan jangan malu mengkonsumsi hasil kebudayaan sendiri, serta menjaga warisan yang turun-temurun dari nenek moyang.
2. Kepada penggiat kue tradisional Aceh, hendaknya mengembangkan motif-motif unik untuk kue tradisional Aceh agar bisa dipasarkan ke luar daerah.

3. Kepada remaja putra/putri agar dapat belajar membuat kue tradisional Aceh sehingga seiring perkembangan zaman tidak lupa ciri khas dalam membuat kue tradisional Aceh.
4. Kepada PT. Telkom Indonesia agar dapat menyebarluaskan informasi tentang kue tradisional Aceh melalui media online dan dapat mengadakan pelatihan-pelatihan kepada para putri tentang pembuatan kue tradisional Aceh.
5. kepada penerus khususnya remaja putri, dapat meningkatkan ilmu tentang pembuatan kue tradisional Aceh dalam bentuk yang lebih kekinian , mulai dari motif, cara pembuatan lebih mudah bahkan juga pengawetan yang mampu di sandingkan dengan kue-kue yang berstandar Nasional maupun Internasional.



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 : Un.08/FAH/PP.00.9/72/2017

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. 8 Tahun 1989 jo, Nomor 20 Tahun 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;  
2. Peraturan Pemerintah No. 14 Tahun 2005, tentang Guru dan Dosen serta standar Nasional Pendidikan;  
3. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012, Tentang Pendidikan Tinggi;  
4. Keputusan Menteri Agama RI No. 89 Tahun 1963 jo, tentang pendirian IAIN Ar-Raniry;  
5. Keputusan Menteri Agama RI No. 492 Tahun 2003, Tentang Pendelegasian Wewenang Pengangkatan, Pemindahan dan Pemberhentian Pegawai Negeri Sipil dilingkungan Departemen Agama RI;  
6. Keputusan Menteri Agama RI Nomor. 21 Tahun 2015, tentang Statuta UIN Ar-Raniry;  
7. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Ar-Raniry.

**MEMUTUSKAN**

- Menetapkan**  
**Pertama** : Menunjuk saudara : 1. Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag.  
(Sebagai Pembimbing Pertama)  
2. Asmanidar, M.A.  
(Sebagai Pembimbing Kedua)

Untuk membimbing skripsi

Nama/NIM : Rahmat Walidin/ 511303081

Prodi : SKI

Judul Skripsi : Gampong Lampisang sebagai Pusat Kue Tradisional Aceh sebagai Penunjang Wisata

- 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 : 16 Januari 2016



Syaifuluddin, M.A., Ph.D.

NIP. 197001011997031005

**Tembusan :**

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



**PEMERINTAH KABUPATEN ACEH BESAR**  
**KECAMATAN PEUKAN BADA**  
**KEUCHIK GAMpong LAMPISANG**

Jln. Banda Aceh- Calang KM 7,5 Lampisang Aceh Besar Kode Pos. 23351

**SURAT KETERANGAN**

NOMOR : 070 / 115 / VIII / AB / 2017

Sehubungan dengan surat dari Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh Fakultas Adab dan Humaniora Tertanggal 04 Agustus 2017 Dengan Nomor: Istimewa Perihal Untuk Izin Pengumpulan Data Penelitian Untuk Peyusunan Skripsi di Gampong Lampisang, dengan ini kami sampaikan bahwa :

Nama : Rahmat Walidin  
NPM : 511303081

Nama yang tersebut di atas telah melaksanakan Tugas Pengumpulan Data Penelitian dari Tanggal 2 s/d 17 Juli 2017 Tentang “ Gampong Lampisang: Pusat Kue Tradisional Aceh Sebagai Penunjang Wisata”

Demikian Surat Keterangan sudah melaksanakan Penelitian/Pengumpulan Data (Skripsi) ini kami perbuat untuk dapat dipergunakan seperlunya.





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH**  
**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA**  
Jl. Syekh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh  
Telp 0651-7552921 Situs: adab.ar-raniry.ac.id

Nomor : B-498/Un.08/FAH.I/PP.00.9/08/2017  
Lamp :  
Hal : Rekomendasi Izin Penelitian

28 Agustus 2017

Yth.

.....  
di-  
Tempat

Assalamu'alaikum.Wr.Wb.

Dengan hormat, Pimpinan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh dengan ini menerangkan:

Nama : Rahmat Walidin  
Nim/Prodi : 511303081 / SKI  
Alamat : Desa Keuneu-eu

Benar saudara (i) tersebut Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry bermaksud akan mengadakan Penelitian Ilmiah dalam rangka penulisan Skripsi yang berjudul : "**Gampong Lampisang sebagai Pusat Kue Tradisional Aceh sebagai Penunjang Wisata**" Untuk terlaksananya penelitian tersebut kami mohon sudi kiranya Bapak/Ibu memberikan bantuan berupa data secukupnya kepada Mahasiswa (i) tersebut.

Atas batuan, kerjasama dan partisipasi kami haturkan terimakasih.

Wassalam,  
an. Dekan,  
Nakil Dekan Bid. Akademik  
Kelembagaan



## **DAFTAR WAWANCARA**

1. Bagaimana sejarah Gampong Lampisang sehingga dijadikan pusat kue tradisional Aceh?
2. Apa dampak positif hadirnya kue tradisional Aceh ?
3. Bagaimana fungsi kue tradisional Aceh di Gampong Lampisang ?
4. Bagaimana pengaruh kue tradisional Aceh terhadap wisata ?
5. Bagaimana cara pembuatan kue tradisional Aceh dulu dan sekarang ?
6. Apa saja makna yang terkandung di dalam beberapa bentuk kue tradisional Aceh diantaranya Dodoi, Bhoi dan Keukarah?
7. Kapan kue tradisional Aceh di Gampong Lampisang mulai berkembang?
8. Siapa saja yang terlibat dalam mengembangkan kue tradisional Aceh ?
9. Bagaimana cara membuat bada reteuk, meusekat dan sesagon/sagun ?
10. Apa saja kue tradisional Aceh yang diminati oleh wisatawan luar dan dalam negeri ?

## DAFTAR INFORMAN

### A. Pembuat Kue Tradisional

1. Nama : Dewi Murni  
Alamat : Desa. Keuneu-eu  
Umur : 42  
Pekerjaan : IRT/Pembuat Kue Tradisional
2. Nama : Khairani  
Alamat : Desa. Lampisang  
Umur : 50  
Pekerjaan : IRT/Pembuat Kue Tradisional
3. Nama : Nyak Cut  
Alamat : Desa. Lampisang  
Umur : 60  
Pekerjaan : IRT/Pembuat Kue Tradisional
4. Nama : Nuraini  
Alamat : Desa. Lampisang  
Umur : 58  
Pekerjaan : IRT/Pembuat Kue Tradisional
5. Nama : Siti Rahmah  
Alamat : Desa. Lamllhom  
Umur : 41  
Pekerjaan : Pembuat Kue Tradisional

### B. Penjual Kue Tradisional Aceh

1. Nama : Wardiana

Alamat : Desa. Lampisang

Umur : 35

Pekerjaan : Penjual Kue Tradisional

2. Nama : Yusmaini

Alamat : Desa. Lampisang

Umur : 56

Pekerjaan : Penjual Kue Tradisional

### **C. Penduduk Gampong Lampisang**

1. Nama : Zahri

Alamat : Desa. Lampisang

Umur : 47

Pekerjaan : Penjaga Rumoh Cut Nyak Dhien

2. Nama : Fauziah

Alamat : Desa. Lampisang

Umur : 55

Pekerjaan : IRT

### **D. Wisatawan Lokal/ Non Lokal**

1. Nama : Andika Pratama

Alamat : Padang Pariaman

Umur : 23

Pekerjaan : Pegawai Kontrak

2. Nama : Anugrah Bahagia

Alamat : Medan

Umur : 25

Pekerjaan : Karyawan Swasta

### **E. Dinas Pariwisata**

1. Nama : Yudi Andika, S.s

Alamat : Desa. Ajun Jeumpet

Umur : 39

Pekerjaan : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan

2. Nama : Lucky

Alamat : Desa. Ajun Ayahnda

Umur : 28

Pekerjaan : BPCB

### **E. PT. TELKOM INDONESIA**

1. Nama : Robby Darwis

Alamat : Desa. Lampisang

Umur : 26

Pekerjaan : PT. Telkom Indonesia

**FOTO – FOTO PROSES PEMBUATAN KUE TRADISIONAL ACEH DI GAMpong LAMPISANG**



Gambar 1 dan 2

Proses pembuatan Dodoi dan pembuatan kue Bhoi



Gambar 3 dan 4

Proses pembuatan Kue Seupet dan Sesagon



Gambar 5 dan 6

Alat tradisional pembuatan keukarah dan Alat tradisional pembuatan kue sepeut



Gambar 7 dan 8

Alat cetakan Bhoi biasa dan alat cetakan Bhoi ikan



Gambar 9 dan 10

Alat pembuatan dadih dan bahan pembuatan dadih



Gambar 11 dan 12

Alat cetak sesagon dan proses pengorengan Bada Reteuk



Gambar 13 dan 14

Proses penjualan kue tradisional Aceh dan wawancara peneliti ke tempat pembuatan kue tradisional Aceh

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Budi Wibowo, M., *Akulturası Budaya Aceh pada Masyarakat Jawa di kota Langsa*. Banda Aceh: BPNB, 2012.
- \_\_\_\_\_. *Makanan Khas Aceh*. Banda Aceh: Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM, 2009.
- Aidil, F. *Strategi Promosi Pariwisata Provinsi Daerah Istimewa Aceh*. Banda Aceh: Unsyiah, 2000.
- Alfin Afif. dkk . *Pendataan dan Inventarisasi Budaya Etnis Di Aceh*. Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, 2016.
- Elita Batara Munti, S. *Pemberdayaan Penganan Tradisional dalam Menunjang Pengembangan Kepariwisata Di kota Banda Aceh*. Banda Aceh: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh. 2001.
- L.K.Ara Medri. *Eksilopedi Aceh : Adat, Hikayat dan Sastra*. Banda Aceh: GMAJ, 2008.
- Fuadi, M. *Acehnese Culinary*. Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, 2010.
- Gampong Lampisang Mukim Gurah Kecamatan Peukan Bada kabupaten Aceh Besar PROVINSI ACEH.*, Aceh Besar,2016.
- Kamus, T. P. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka, 2007.
- KECAMATAN PEUKAN BADA DALAM ANGKA 2016*. Aceh Besar: BPS Kabupaten Aceh Besar, 2016.
- Moleong, L. J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 1999.
- Patria Anshar, S. *Peningkatan Kualitas Kue Tradisional aceh*. Banda Aceh: Unsyiah, 1998.
- Safrizal, A. *Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Terhadap Industri Kecil Kue Tradisional Aceh*. Banda Aceh: Fak. Ekonomi Unsyiah, 2010
- Waryanti, S. *Strategi pengembangan Kota Banda Aceh berbasis Pariwisata Budaya*. Banda Aceh: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2001.

Wibowo, A. B. *Pariwisata : Pengetahuan, Perilaku, dan Sikap*. Banda Aceh: Balai Pelestarian sejarah dan nila tradisional Banda Aceh, 2008.

\_\_\_\_\_. *Jurnal Hasil Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional*. Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2010.