

**UPAYA PEMERINTAH ACEH BESAR DALAM
PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL *SIE REUBOH***

SKRIPSI

Diajukan Oleh:

NOVIA AFRINA

NIM. 190501009

Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM - BANDA ACEH
TAHUN 2023 M / 1445 H**

**UPAYA PEMERINTAH ACEH BESAR DALAM PELESTARIAN MAKANAN
TRADISIONAL SIE REUBOH**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
Darussalam Banda Aceh Sebagai Salah Satu Beban Studi
Program Sarjana S-1 dalam Sejarah dan Kebudayaan Islam**

Diajukan Oleh:

NOVIA AFRINA

NIM. 190501009

**Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam**

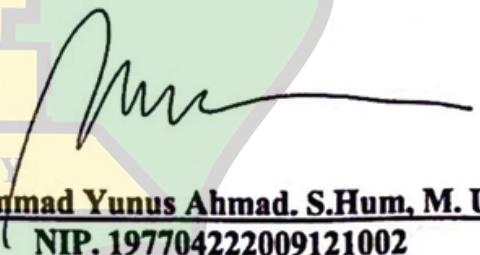
Disetujui untuk diuji/dimunaqasyahkan oleh:

Pembimbing I



**Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 196805111994021001**

Pembimbing II



**Muhammad Yunus Ahmad. S.Hum, M. Us
NIP. 197704222009121002**

Disetujui oleh Ketua Prodi SKI



**Hemansyah, M.Th., MA Hum.
NIP. 198005052009011021**

**UPAYA PEMERINTAH ACEH BESAR DALAM PELESTARIAN
MAKANAN TRADISIONAL SIE REUBOH**

SKRIPSI

Telah diuji oleh panitia munaqasyah skripsi
Fakultas Adab dan Humaniora
Dan dinyatakan lulus serta diterima
Sebagai salah satu beban studi program
Sarjana dalam ilmu sejarah dan kebudayaan islam

Pada Hari/Tanggal: Kamis, 21 Desember 2023
8 Jumadil Akhir 1445

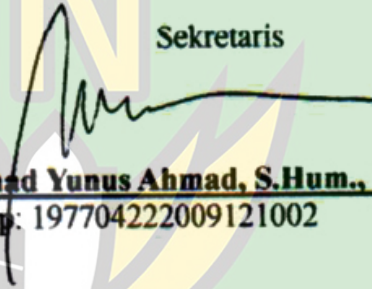
Di Darussalam-Banda Aceh
Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi

Ketua



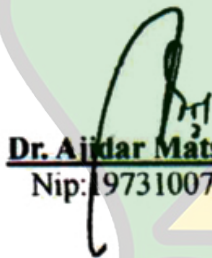
Dr. Fauzi Ismail, M.Si
Nip: 196805111994021001

Sekretaris



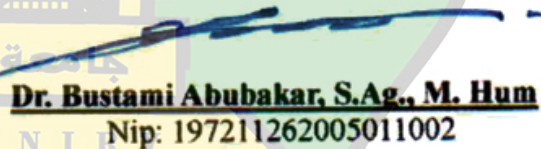
Muhammad Yunus Ahmad, S.Hum., M.Us
Nip: 197704222009121002

Penguji I



Dr. Ajdar Matsyah, Lc., MA
Nip: 197310072006041001

Penguji II

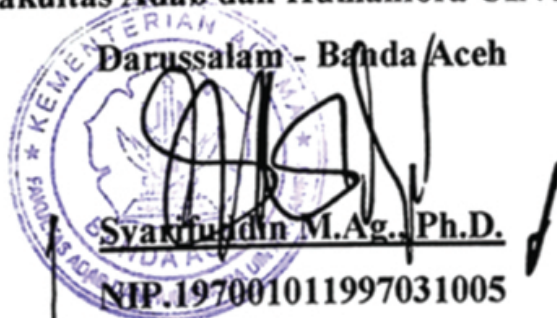
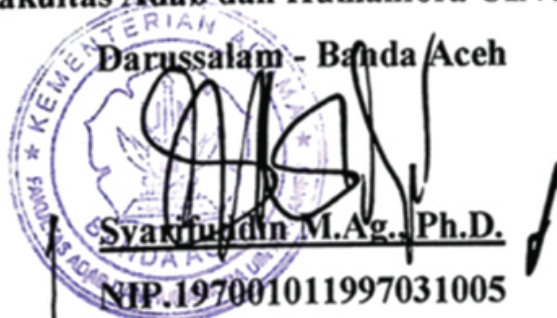


Dr. Bustami Abubakar, S.Ag., M. Hum
Nip: 197211262005011002

Mengetahui

Dekan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar - Raniry

Darussalam - Banda Aceh



Syakiruddin M.Ag., Ph.D.
NIP.197001011997031005

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Novia Afrina

NIM : 190501009

Prodi/jurusan : Sejarah dan Kebudayaan Islam

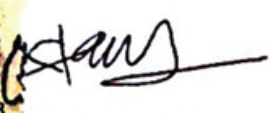
Judul skripsi : Upaya Pemerintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional *Sie Reuboh*

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Upaya Pemerintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional *Sie Reuboh*” ini beserta isinya benar-benar asli hasil karya saya sendiri dan bukan hasil plagiasi dari naskah atau karya tulis orang lain. Pendapat atau temuan orang lain skripsi ini dikutip dan telah dicantumkan sumber referensi. Bila ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap dikenakan sanksi berdasarkan aturan yang telah berlaku di Fakultas Adab Dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.

Banda Aceh, 11 Desember 2023

Saya yang menyatakan,




Novia Afrina
190501009

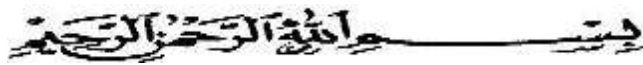
ABSTRAK

Nama : Novia Afrina
NIM : 190501009
Fakultas/Prodi : Adab dan Humaniora / Sejarah dan Kebudayaan Islam
Judul : Upaya Pemerintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional *Sie Reuboh*
Pembimbing I : Dr.Fauzi Ismail, M.Si
Pembimbing II : Muhammad Yunus Ahmad, S. Hum., M.Us.

Kata kunci: *Sie Reuboh, Upaya Pemerintah, Aceh Besar.*

Penelitian ini berjudul Upaya Pemerintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional *Sie Reuboh* yang merupakan warisan budaya tak benda masyarakat Aceh. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui latar belakang historis *Sie Reuboh*, kemudian upaya pemerintah dalam melestarikan *Sie Reuboh* serta pelestarian *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh Besar. Penelitian ini menggunakan metode penelitian pendekatan kualitatif deskriptif berdasarkan data lapangan dan kepustakaan. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Selanjutnya data yang didapatkan dianalisis dengan cara reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa faktor masyarakat Aceh Besar pada zaman dulu membuat *Sie Reuboh* karena pada saat itu masyarakat Aceh Besar masih berada di dalam perekonomian yang masih rendah sehingga pada saat *Mak meugang* banyak daging yang mengharuskan mereka untuk mengawetkan daging sehingga bisa bertahan dalam jangka waktu yang lama. Praktik ini berasal dari zaman ketika masyarakat Aceh Besar belum memiliki akses ke teknologi modern atau pendingin yang dapat digunakan untuk menjaga daging tetap segar dalam jangka waktu yang lama. Upaya pemerintah dalam melestarikan *Sie Reuboh* yaitu, melalui dokumentasi *Sie Reuboh*, Pembinaan terhadap generasi muda, serta promosi melalui media social dan acara budaya. Pemerintah juga terlibat dalam upaya mengusulkan sertifikat *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya tak benda guna menjaga kualitas dan keaslian *Sie Reuboh*. keberlanjutan upaya ini dapat memberikan kontribusi positif dalam melestarikan kekayaan kuliner Tradisional Kabupaten Aceh Besar. Adapun terkait pelestarian *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh Besar adalah pada masa sekarang *Sie Reuboh* sudah disajikan di rumah-rumah makan tradisional khas Aceh Besar salah satunya rumah makan Cut Bit dan juga di acara pesta pernikahan *Sie Reuboh* juga sudah disajikan sebagai salah satu menu hidangan. Ini menunjukkan bahwa *Sie Reuboh* telah menjadi lebih dari sekedar makanan tradisi, tetapi meresap kedalam kehidupan sehari-hari masyarakat Aceh Besar. Hal ini memberikan bukti bahwa masyarakat Aceh Besar memandang *Sie Reuboh* sebagai bagian yang tak terpisahkan dari identitas dan kekayaan budaya mereka sebagai warisan kuliner yang patut dilestarikan dan dinikmati oleh generasi saat ini dan yang akan datang.

KATA PENGANTAR



Allhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan kasih sayang-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan *skripsi* ini dengan judul **“Upaya Pemerintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional *Sie Reuboh*”**. Serta sholawat dan salam kepada baginda rasul nabi Muhammad SAW, yang telah memberikan pencerahan bagi kita umatnya, sehingga dapat merasakan nikmatnya Islam dan iman serta nikmat kemuliaan dalam ilmu pengetahuan. skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana program studi S1 sejarah Kebudayaan Islam pada Fakultas Adab dan Humaniora Uin Ar-Raniry Banda Aceh. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada semua pihak yang telah membantu penulisan skripsi ini:

1. Teristimewa penulis ucapkan kepada keluarga tercinta, terutama kepada Ayahanda tercinta Nasrullah dan Ibunda Rusnawati yang telah mendoakan dan memberikan semangat kepada penulis baik dalam bentuk moril maupun materil, dan juga ucapan terima kasih kepada saudara tercinta, Rizal Fahmi, Maya Nasri Yuna, Rahadatul Aisyi, dan Naila Queen, yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

2. Bapak Syarifuddin, M.A., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, dan para Wakil Dekan Beserta Stafnya.
3. Bapak Hermansyah M.,Th, M.A.Hum selaku ketua Prodi Sejarah Kebudayaan Islam beserta seluruh Staf Prodi Sejarah Kebudayaan Islam yang telah banyak membantu kelancara skripsi.
4. Bapak Dr. Fauzi Ismail, M.Si. selaku pembimbing I dan Bapak Muhammad YunusAhmad, S.Hum.,M.Us. selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, perhatian dan ilmu pengetahuan serta membimbing penulis dengan penuh kesabaran dan keikhlasan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan hasil yang sebaik-baiknya.
5. Bapak Dr. H. Ajidar Matyah, Lc., MA. selaku penguji I dan Bapak Dr. Bustami, S. Ag., M.Hum. selaku penguji II yang telah memberikan arahan serta masukan untuk penulisan skripsi menjadi lebih baik.
6. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada rekan-rekan mahasiswa/I Program Studi Sejarah Kebudayaan Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Uin Ar-Raniry Banda Aceh, Terutama kepada sahabat seperjuangan yaitu, Anis Fadhillah, Yulia Safira, Ulfa Zahara, Zisa Mufira, Ninih Peunawa, Mahfira, Ida Musyida, Musyarafah. Dan masih banyak lagi yang tidak sempat penulis sebutkan semuanya, terima kasih telah membantu dan memberi dorongan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

7. Ucapan terima kasih juga penulis ucapkan kepada para informan yang telah bersedia memberikan waktunya dan bersedia memberikan informasi yang penulis butuhkan sehingga penulisan karya ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari materi maupun pembahasan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya. Akhir kata dengan segala kerendahan hati, penulis mengharapkan skripsi ini dapat berguna untuk menambah ilmu pengetahuan bagi para pembaca sekalian.

Banda Aceh, 29 November 2023
Penulis,

Novia Afrina



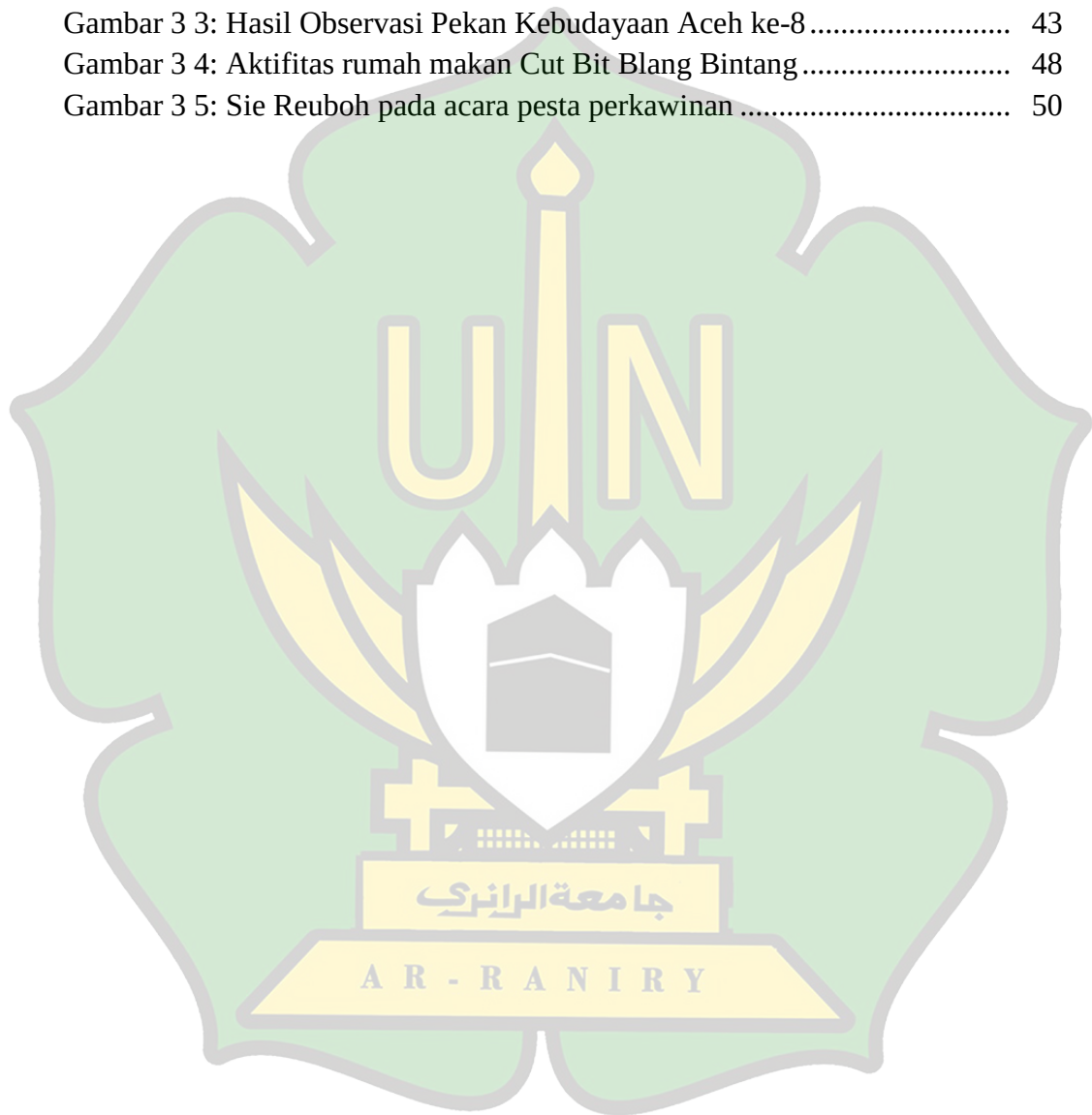
DAFTAR ISI

Halaman

PENGESAHAN PEMBIMBING	
PENGESAHAN SIDANG	
SURAT PERTANYAAN KEASLIAN	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 BAB SATU : PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Penjelasan Istilah	4
1.6 Kajian Pustaka	6
1.7 Metode Penelitian	8
1.8 Sistematika Penulisan.....	13
 BAB DUA : KERANGKA KONSEPTUAL	 16
2.1 Kebudayaan	16
2.2 Pelestarian.....	20
2.3 Makanan Tradisional	23
 BAB TIGA : HASIL PENELITIAN.....	 28
3.1 Latar Belakang Historis <i>Sie Reuboh</i>	28
3.2 Upaya Pemerintah Dalam Melestarikan <i>Sie Reuboh</i>	32
3.3 Pelestarian <i>Sie Reuboh</i> di Masyarakat Aceh Besar	46
 BAB EMPAT : PENUTUP	 51
4.1 Kesimpulan.....	51
4.2 Saran	54
 LAMPIRAN.....	 61
DAFTAR PERTANYAAN	63
DAFTAR INFORMAN.....	60
DOKUMENTASI PENELITIAN	62
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	66

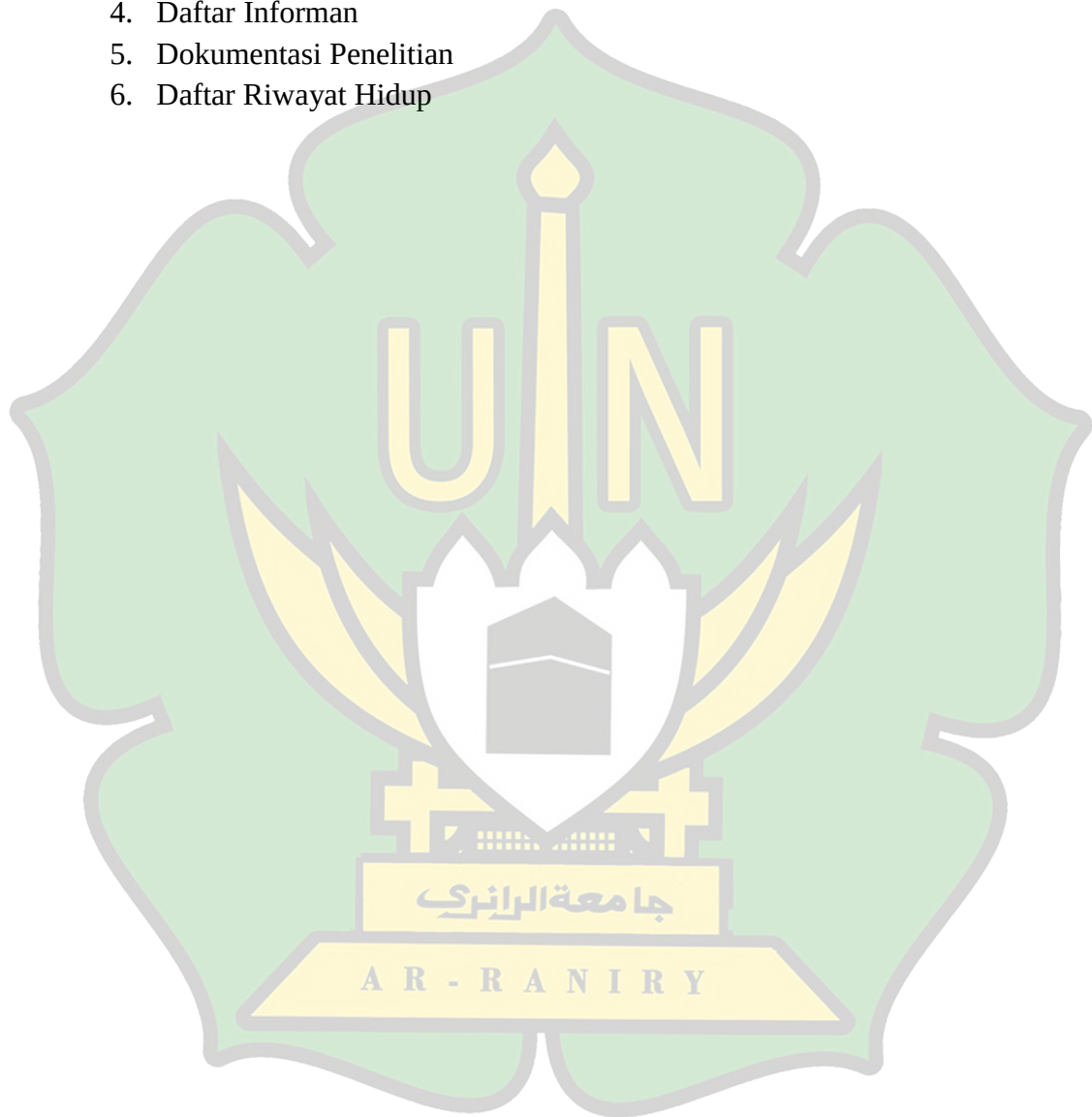
DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1: Perlombaan Masak di Masyarakat Lubok Sukon	38
Gambar 3 2: Kegiatan masyarakat Lubok Sukon dalam Memperkenalkan Sie Reuboh.....	38
Gambar 3 3: Hasil Observasi Pekan Kebudayaan Aceh ke-8.....	43
Gambar 3 4: Aktifitas rumah makan Cut Bit Blang Bintang	48
Gambar 3 5: Sie Reuboh pada acara pesta perkawinan	50



DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan Bimbingan Skripsi
2. Surat Izin Penelitian dari Dekan Fakultas Adab dan Humaniora
3. Daftar Pertanyaan
4. Daftar Informan
5. Dokumentasi Penelitian
6. Daftar Riwayat Hidup



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Masyarakat Aceh Besar hidup dalam berbagai keanekaragaman, etnis, kultur dan aktivitas sehingga dengan begitu dapat menghasilkan suatu produk budaya yang beragam. Maka dari itu perlulah suatu kesatuan dari masyarakat untuk mendorong melestarikan budaya agar terus bertahan dan berkembang dengan cara diwariskan dan harus disadari akan keberadaanya kepada generasi. Sehingga dengan cara itu tradisi dan warisan budaya Aceh Besar dapat terjaga dan terselamatkan dari kepunahan.¹

Kabupaten Aceh Besar memiliki budaya serta makanan tradisional yang amat beragam, makanan pokoknya adalah nasi, namun yang membedakan dengan daerah lain adalah lauk pauknya yang sangat spesifik dan hampir bercita rasa sama dengan olahan masakan India. Makanan tradisional khas Aceh Besar adalah suatu makanan yang telah diterima oleh masyarakat Aceh Besar kemudian diolah untuk dimakan melalui proses penyiapan dan penyuguhan secara budaya agar dapat hidup dan berada dalam kondisi kesehatan yang optimal.² Makanan tradisional khas Aceh Besar terdiri dari makanan utama, gulai dan lauk pauk, sayuran, kue-kue, *peunajoh*, *boeh kaye*, dan *Kuah Beulangong*, di antara sekian banyak makanan khas Aceh Besar, namun peneliti memilih salah satu makanan yang sangat menarik untuk dikaji yaitu *Sie Reuboh*.

¹ Samsul Rizal Dkk., *Upayaan Budaya Aceh Besar Dalam Membangun Peradaban Melayu*, (Banda Aceh: Syiah Kuala University Press 2010), hlm. 27.

² Baddruzzaman Ismail, dkk. *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh Besar*, (Banda Aceh: Majelis Adat Aceh, 2018), hlm. 158.

Sie Reuboh merupakan salah satu kuliner makanan tradisional khas Aceh Besar yang berupa olahan daging dan lemak sapi yang dimasak dengan beberapa bumbu rempah serta dibumbuhi asam cuka aren dan lemak sapi lalu di rebus sampai daging menjadi empuk. Cuka aren sebagai salah satu bumbu *Sie Reuboh* yang memberikan rasa asam yang khas pada produk ini juga merupakan sebagai pengawet alami karena mempunyai kandungan asam asetat, sehingga bisa membuat makanan khas ini bisa tahan lama dan tidak akan basi.³ *Sie Reuboh* ini merupakan makanan tradisional khas Aceh Besar yang biasa disajikan di bulan Ramadhan, *Mak meugang* dan lebaran.

Pada masa sekarang ini, *Sie Reuboh* sudah diangkat sebagai Warisan Budaya Tak Benda dari Aceh Besar. Oleh karena itu, *Sie Reuboh* sudah tidak hanya dijadikan sebagai makanan tradisi saja akan tetapi juga harus dilestarikan terutama oleh pemerintah Aceh Besar. Pelestarian *Sie Reuboh* sudah menjadi bagian penting dari upaya pelestarian budaya Aceh Besar. Pemerintah Aceh Besar memainkan peran dalam mempromosikan, melindungi, dan melestarikan *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya tak benda. Melalui upaya-upaya pemerintah Aceh Besar dapat memainkan peran yang aktif dalam melestarikan *Sie Reuboh* sebagai bagian dari warisan budaya tak benda. Dengan dukungan kuat dari pemerintah, tradisi memasak dan mengkosumsi *Sie Reuboh* dapat terus diwariskan dari generasi ke generasi, dan mampu menjadi ciri khas yang melekat erat dengan identitas budaya Aceh Besar.

³ Masyitah1) , I. I. Arief2) , T.Suryati2). “Kandungan gizi dan Organoleptik *Sie Reuboh* dengan Penambahan Cuka Aren (*Arenga pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Konsentrasi yang Berbeda”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 04 No. 1 Januari 2016, hlm.239-245.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut tentang “Upaya Pemerintah Aceh Besar dalam Pelestarian Makanan Tradisional *Sie Reuboh*” ini menjadi unik dan amat penting dikaji secara mendalam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat diuraikan rumusan masalahnya ialah:

1. Bagaimana latar belakang historis *Sie Reuboh*?
2. Bagaimana upaya pemerintah dalam melestarikan *Sie Reuboh*?
3. Bagaimana pelestarian *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh Besar?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini ialah:

1. Untuk mengetahui latar belakang historis *Sie Reuboh*
2. Untuk mengetahui upaya pemerintah melestarikan *Sie Reuboh*.
3. Untuk mengetahui pelestarian *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh besar.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka manfaat penelitian ini diantaranya:

1. Manfaat Teoritis

Dari manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, baik bagi penulis maupun masyarakat luas yang membacanya. Selain bermanfaat juga dapat memperkaya wawasan dan pengetahuan mengenai

upaya pemerintah dalam pelestarian makan tradisional Aceh Besar khususnya *Sie Reuboh* yang mana telah menjadi warisan budaya tak benda nasional.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat dijadikan pengetahuan yang menjadi pedoman bagi pembaca dan peneliti lain yang ingin meneliti lebih lanjut. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberi referensi dan manfaat untuk mahasiswa lainnya, akademisi, peneliti, dan budayawan yang ingin melakukan penelitian kedepannya.

1.5 Penjelasan Istilah

1. Pemerintah

Pemerintah adalah lembaga atau entitas yang memiliki tanggung jawab untuk mengatur, mengelola, dan menjalankan urusan publik suatu negara. Pemerintah memiliki otoritas dan kewenangan dalam membuat kebijakan, menegakkan hukum, mengelola ekonomi, serta menyelenggarakan berbagai layanan dan fasilitas publik.⁴ Pemerintah yang dimaksud penulis adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh lembaga-lembaga tertentu untuk memperkenalkan dan melakukan upaya dalam pelestarian makanan tradisional *Sie Reuboh* di kabupaten Aceh Besar, dengan maksud mempromosikan makanan tradisional *Sie Reuboh*. Dan memperkenalkan makanan Tradisional *Sie Reuboh* melalui pendidikan.

2. Pelestarian

⁴ Nurmi Chatim, *Hukum Tata Negara*, (Pekanbaru:Cendikia Insani, 2006), hal. 46.

Menurut *kamus besar bahasa Indonesia* pelestarian merupakan proses dan cara dalam mengelola sumber daya alam yang menjamin pemanfaatannya secara bijaksana dalam memelihara dan meningkatkan kualitas dalam nilai keanekaragaman.⁵ Pelestarian yang dimaksud penulis adalah merujuk pada suatu proses yang bertujuan meningkatkan kualitas dalam konteks keberagaman makanan tradisional *Sie Reuboh*. Diketahui bahwa *Sie Reuboh* adalah makanan tradisional, sehingga diperlukan suatu langkah-langkah untuk meningkatkan pelestariannya.

3. Makanan Tradisional

Makanan tradisional merupakan suatu makanan khas yang diwariskan secara turun-temurun kepada generasi yang sudah dijadikan sebagai tradisi yang khas kebudayaan dari suatu daerah tertentu, Makanan tradisional juga biasanya memiliki kisah sejarahnya mengapa makanan tersebut ada. Makanan tradisional yang dimaksud penulis adalah hidangan khas yang diwariskan dari generasi ke generasi dengan cara yang berkesinambungan, contohnya seperti *Sie Reuboh* yang telah ada sejak zaman dahulu dan terus dilestarikan hingga saat ini.

4. *Sie reuboh*

Sie Reuboh merupakan salah satu masakan tradisional khas dari Aceh Besar dengan bahan dasar daging sapi, lemak, cuka aren dan campuran rempah-rempah. Biasanya *Sie Reuboh* dimasak pada perayaan besar di daerah Aceh Besar, seperti *mak meugang*, hari raya Idul Fitri/Adha, dan Maulid Nabi Muhammad SAW. *Sie Reuboh* memiliki cita rasa yang khas dan unik karena rasanya yang

⁵ *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Diakses Pada Tanggal 24 November 2023

asam dan gurih.⁶ Cita rasa tersebut didapatkan dari penambahan cuka aren, lemak dan rempah-rempah.⁷ *Sie Reuboh* biasanya dimasak dengan menggunakan belanga tanah atau dalam bahasa Aceh nya *Beulangoeng Tanoh*.

1.6 Kajian Pustaka

Tinjauan pustaka ini penulis gunakan untuk memastikan bahwa masalah belum pernah diteliti sebelumnya dan mengungkapkan kekhasan atau perbedaan masalah yang diteliti. Penulis melakukan tinjauan pustaka ini semata-mata untuk memperjelas kerangka teoritis dan menghindari terjadinya pengulangan penelitian.⁸

Rujukan pertama, penelitian yang ditulis oleh Cut Nilda dkk yang berjudul “Analisis Sensori *Sie Reuboh* Dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan Dan Jenis Kemasan Yang Berbeda”. Artikel tersebut menjelaskan bahwa atribut aroma asam, rasa pedas pedas, dan kelembutan *Sie Reuboh* yang dimasak dengan stainless steel lebih tinggi, sedangkan atribut lainnya tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan. Jenis kemasan juga ditampilkantidak ada pengaruh yang signifikan untuk kesepuluh atribut tersebut kecuali aroma asam. Sebagai kesimpulan, dapat dinyatakan bahwa stainless steel

⁶ Nuthihar, R. 2017. “*Aneka Kuliner Aceh. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa*”. Jakarta Timur.

⁷ Masyitah, I., Arief, I., dan Suryati, T. “Kandungan Gizi dan Organoleptik *Sie Reuboh* dengan Penambahan Cuka Aren (*Arenga pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Konsentrasi yang Berbeda”. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian*, Vo.1, No. 4, 2016, hlm. 239-245.

⁸ Muhammad, *Metode Penelitian Bahasa*, (Yogyakarta: Arruz Media, 2011), hlm. 109.

memberikan *Sie Reuboh* sifat sensorik yang lebih baik dibandingkan dengan pot tanah liat.⁹

Rujukan kedua, penelitian yang ditulis oleh Muhammad Afdhal yang berjudul “Eksistensi *Sie Reuboh* Sebagai Makanan tradisional Khas Aceh Besar Pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga”.¹⁰ Skripsi ini menjelaskan bahwa *Sie Reuboh* dapat bermakna sebagai ungkapan rasa syukur, kebahagiaan, kesenangan, kenikmatan, kebersamaan, dan kesiapan masyarakat dalam mempersiapkan diri untuk menyambut bulan puasa. Fungsi *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional di masyarakat Gampong Krueng Mak antara lain sebagai penghubung silaturahmi, ungkapan kasih sayang, sebagai alat pelengkap tradisi, sebagai sajian praktis dan nikmat, serta identitas atau ikon dari suatu daerah. Eksistensi *Sie Reuboh* di kalangan masyarakat Gampong Krueng Mak masih sangat baik, sehingga dapat berpeluang baik dan eksis di masa depan, namun beberapa hal yang menjadi hambatan bagi *Sie Reuboh* untuk terus eksis di masa depan antara lain, kurangnya peminat, munculnya gaya hidup yang modern, serta masuknya makanan-makanan kekinian yang dapat menyingkirkan *Sie Reuboh* di masa depan.

Rujukan ketiga, penelitian yang ditulis oleh Cut Melsa Miranti dan Muzakkir Muzakkir dengan judul “Analisis Semiotika Gaya Bahasa dalam Program *Sie Reuboh* LPP-RRi Banda Aceh (Semiotic Analysis of Language Style

⁹ Cut Nilda dkk., “Analisis Sensori *Sie Reuboh* Dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan Dan Jenis Kemasan Yang Berbeda”, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 12, No. 2, 2020.

¹⁰ Muhammad Afdhal, “Eksistensi *Sie Reuboh* Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar Pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga”, Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam, Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry , Banda Aceh, 2021.

in the *Sie Reuboh LPP-RRi Banda Aceh Program*)”.¹¹ Artikel ini menjelaskan bahwa mahasiswa magang terlibat langsung dalam proses tersebut dalam meliput media. Dalam penelitian ini, sedangkan peneliti mendengarkan beberapa bagian, yaitu dokumentasi yang direkam pada tanggal 14 Mei 2022 seluruh program “*Sie Reuboh*”. Menggunakan panggilan bahasa standar dan formal. Peneliti menyimpulkan bahwa penggunaan gaya bahasa dalam suatu komunikasi proses, terutama dalam program suara populer ini, menggunakan beberapa gaya bahasa untuk menyampaikan dan menjelaskan makna tanpa harus menggunakan tekanan kata yang berlebihan.

Jadi dari beberapa kajian di atas yang penulis paparkan, yang membedakan penelitian ini dengan penelitian di atas adalah, dalam penelitian ini penulis lebih fokus kepada upaya pemerintah dalam pelestarian makanan tradisional *Sie Reuboh* dalam membantu masyarakat Aceh Besar mempertahankan Warisan Budaya Tak Benda. Serta upaya pemerintah dalam memperkenalkan *Sie Reuboh* kepada generasi-generasi muda agar makanan *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya dan juga melihat pelestarian *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh Besar pada masa sekarang.

1.7 Metode Penelitian

1.7.1 Jenis Penelitian

¹¹ Cut Melsa Miranti dan Muzakkir Muzakkir, Analisis Semiotika Gaya Bahasa dalam Program *Sie Reuboh LPP-RRi Banda Aceh Besar* (Semiotic Analysis of Language Style in the *Sie Reuboh LPP-RRi Banda Aceh Besar Program*), *Jurnal Studi Ilmu Sosial dan Politik (Jasipol)*, Vol 2, No 1, 2022, hlm. 25-33

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif berdasarkan data lapangan dan kepustakaan. Menurut Whitney, metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari metode deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.¹²

Sedangkan penelitian kualitatif yaitu penelitian yang memaparkan mengenai keadaan yang ditemukan dilapangan¹³ dan mengungkapkan situasi-situasi sosial tertentu dengan cara mendeskripsikan secara akurat realitas dengan menggunakan kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan dan analisis data yang relevan yang diperoleh dari situasi-situasi alam, yang mengharuskan terjun langsung ke lapangan untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan.¹⁴

1.7.2 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Kabupaten Aceh Besar, alasan penulis mengambil lokasi di Aceh Besar karena *Sie Reuboh* merupakan salah satu warisan budaya tradisional milik Aceh Besar yang harus dilestarikan keberadaanya. *Sie Reuboh* juga sudah di angkat sebagai Warisan Budaya Tak Benda Nasional dari Aceh Besar, oleh karena itu penelitian ini lebih terfokus kepada upaya pemerintah Aceh Besar dalam pelestarian *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya.

1.7.3 Objek Penelitian

¹²Moh. Nazir, *Metode Penelitian*, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 2003), hlm. 54.

¹³ Lexy J. Moleong, *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2007), hlm. 13.

¹⁴ Djama'an Satori, dkk., *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, (Budaya: Alfabeta, 2011), hlm. 45.

Objek penelitian dalam skripsi ini adalah pemerintah Aceh Besar dalam berkontribusi untuk membantu masyarakat dalam pelestarian *Sie Reuboh*. Ini menjadi suatu pembahasan yang sangat penting untuk dikaji agar makanan tradisional ini tetap terjaga kelestariannya, oleh karena itu sangat dibutuhkan upaya dari pemerintah dalam membantu masyarakat dan menjaga keberadaan *Sie Reuboh* agar tidak pudar seiring berkembangnya zaman.

1.7.4 Teknik Pengumpulan Data

Di dalam mengumpulkan data penulis menggunakan beberapa teknik yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Teknik pengumpulan data dalam observasi ini adalah penulis turun langsung ke lapangan dan mengamati kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat.¹⁵ Penelitian ini menggunakan teknik observasi *non participant observer*, yaitu penulis menyaksikan langsung kondisi yang ada pada masyarakat dalam proses penjualan *Sie Reuboh* di event-event kuliner untuk mendapatkan data yang valid kemudian mencatatnya secara sistematis. Namun penulis tidak berpartisipasi langsung di dalamnya.

b. Wawancara

Wawancara ialah percakapan yang dilakukan oleh dua pihak serta pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberi jawaban atas pertanyaan-pertanyaan tersebut. Pada awalnya wawancara dilakukan, dengan menanyakan beberapa pertanyaan yang sudah terstruktur

¹⁵ Hasyim Hasanah, Teknik-teknik Observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial), At-Taqqaddun 8(1), 2017, hlm.21-46

kepada informan, kemudian satu persatu diperdalam untuk menggali keterangan lebih lanjut.¹⁶ Dalam penelitian ini yang menjadi informan untuk diwawancara ialah: pemerintah Aceh Besar, tokoh adat, dan beberapa masyarakat yang paham tentang upaya pemerintah Aceh Besar dalam pelestarian *Sie Reuboh*, dan lainnya yang sesuai dan berhubungan dengan yang di butuhkan.

Bentuk wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan wawancara bebas serta dalam pelaksanaannya harus selalu terpusat pada fokus penelitian. Penulis melakukan wawancara langsung bertatap muka dengan informan dengan maksud untuk mendapatkan gambaran lengkap dan mendalam dilakukan dengan intensif dan berulang-ulang. Dalam wawancara bebas menanyakan pertanyaan apa saja yang terkait dengan data yang diperlukan. Hal ini diperoleh untuk memperoleh yang belum didapatkan pada dokumentasi dan mendapatkan pemahaman dan penjelasan yang lebih mendalam tentang objek yang diteliti.¹⁷

c. Dokumentasi

Dalam tindakan penulis, dokumentasi sangat penting untuk menyimpan, merekam, menulis, mengambil gambar, dan tugas terkait lainnya yang memungkinkan proses data yang diperlukan.¹⁸ Penulis harus memperoleh dokumen yang relevan dengan objek yang diteliti untuk mendapatkan data yang

¹⁶Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Edisi Revisi V, (Jakarta: Rineka Cipta, 2002), hlm. 201.

¹⁷Sugiyono, *Metode Penelitian Kualitatif dan R & D*, (Bandung ALFABETA, 2011), hlm. 81.

¹⁸ Sugiono, *Metode Penelitian kuantitatif kualitatif dan R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2011). hlm. 138

lebih akurat dan jelas yang berkaitan dengan hal yang akan diteliti adalah contohnya. Untuk mendapatkan dokumen yang penulis inginkan, penulis mencari berbagai rujukan di perpustakaan dan di instansi-instansi terkait yaitu diantaranya seperti, perpustakaan UIN Ar-raniry Banda Aceh, taman baca Fakultas Adab dan Humaniora, dan Perpustakaan Wilayah Provinsi Aceh, Badan Pusat Statistik Provinsi Aceh.

1.7.5 Teknik Analisis Data

Analisis data adalah pengumpulan data secara sistematis berupa data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan, dokumentasi lapangan, dan kesimpulan agar dapat dipahami. Sehingga, para pembaca dapat mempelajari tentang temuan-temuan dari penelitian ini.¹⁹ Analisis data menjadi salah satu bagian yang paling penting bagi peneliti dimana peneliti harus cermat memilah data yang akan digunakan dalam penulisan sehingga dapat menyajikan data dengan sebaik-baiknya. Untuk itu penulis menggunakan teknik analisis data, yaitu meliputi:

1. Reduksi data (*data reduction*)

Analisis data dengan reduksi data dilakukan dengan cara mereduksi data. Artinya, meringkas, memilih inti, fokus pada inti, dan kemudian mencari topik dan pola. Karena data yang diperoleh dari lapangan sangat luas, pengurangan data akan memberikan gambaran yang lebih jelas dan memudahkan peneliti dalam mengumpulkan data nantinya.

2. Penyajian data (*data display*)

¹⁹Muh. Fitrah & Lutfiyah, *Metodologi Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*, (Jawa Barat: CV. Jejak, 2017), hlm. 48.

Langkah selanjutnya setelah reduksi data adalah penyajian data ataupun biasa disebut dengan *data display*. Melalui penyajian data tersebut data dapat diatur dan meletakkan data dalam pola relasional. Dalam penelitian kualitatif, data dapat disajikan dalam bentuk deskripsi singkat, diagram, atau hubungan antar kategori flowcard. Melihat data memudahkan peneliti untuk memahami apa yang terjadi dan merencanakan proses selanjutnya berdasarkan pemahaman tersebut.

3. Penarikan simpulan dan (*verifikasi*)

Langkah selanjutnya dari analisis data kualitatif menurut Miles dan Huberman ialah penarikan simpulan atau verifikasi. Kesimpulan ini akan bersifat kredibel yaitu simpulan yang didukung oleh bukti-bukti valid dan konsisten ketika peneliti kembali ke lapangan untuk mengumpulkan data. Dengan demikian, kesimpulan dalam penelitian kualitatif dapat menjawab rumusan masalah yang telah dirumuskan di awal penelitian.²⁰

1.8 Sistematika Penulisan

Penulis menyusun skripsi ini secara metodis menjadi lima bab agar lebih mudah menguraikan pembahasan disetiap pokok permasalahan dan memungkinkannya untuk disusun dan saling berhubungan antara bab satu dan bab lima. Adapun format penulisan yang penulis digunakan dalam penelitian ini ialah

²⁰Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif*....., hlm. 247- 252.

buku *Pedoman Penulisan Skripsi Untuk Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Banda Aceh Tahun 2021*.²¹

Bab I Pendahuluan, dalam bab ini akan menjelaskan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, kajian pustaka, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

Bab II Kerangka konseptual, pada bab ini membahas tentang konsep-konsep yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Adapun Kerangka Konseptual yang membahas tentang Kebudayaan, pelestarian, dan makanan Tradisional .

Bab III Hasil Penelitian dan Pembahasan, pada bab ini penulis membahas tentang hasil penelitian, historis *Sie Reuboh*, upaya pemerintah dalam melestarikan *Sie Reuboh*, serta pelestarian *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh Besar.

Bab IV Penutup, pada bab ini terdiri dari kesimpulan yang dirangkum berdasarkan hasil penelitian dan saran berupa masukan-masukan yang ingin disampaikan baik kepada pihak-pihak yang terkait.

²¹Abdul Manan, dkk, *Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry*, (Banda Aceh Besar Tahun 2021).

BAB II KERANGKA KONSEPTUAL

2.1 Kebudayaan

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 5 tahun 2017, tentang kemajuan kebudayaan. Menjelaskan bahwa untuk memajukan kebudayaan Nasional Indonesia, diperlukan langkah strategis berupa upaya pemajuan kebudayaan melalui perlindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan guna mewujudkan masyarakat Indonesia yang berdaulat secara politik, berdikari secara ekonomi, dan berkepribadian dalam kebudayaan. Menurut pasal 31 tentang pemerintah pusat atau pemerintah daerah dapat melakukan pemanfaatan objek pemajuan kebudayaan yang dilakukan untuk membangun karakter bangsa, meningkatkan ketahanan budaya, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.²²

Pasal 31 dari Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan dapat memberikan dasar hukum terkait dengan inisiatif pemerintah, baik pusat maupun daerah, untuk melakukan pemajuan kebudayaan dengan tujuan membangun karakter bangsa dan mempertahankan kebudayaan. Ini meliputi upaya pelestarian, pengembangan, dan promosi kebudayaan, termasuk makanan tradisional seperti *Sie Reuboh* yang sudah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda milik Aceh Besar. Pemerintah pusat atau daerah dapat memfasilitasi berbagai upaya untuk mempromosikan, melindungi, dan melestarikan *Sie Reuboh* sebagai bagian dari warisan budaya tak benda. Upaya ini berupa kampanye promosi, pendidikan masyarakat, pembinaan dan pelatihan untuk

²² Republik Indonesia, *Undang-undang Nomor 5 Tahun 2017, Tentang Kemajuan Kebudayaan*.

mempertahankan pengetahuan dan keahlian terkait *Sie Reuboh*, serta pengembangan bentuk-bentuk konsumsi atau pemasaran yang mendukung keberlangsungan *Sie Reuboh* di masyarakat. Adapun manfaat bagi kesejahteraan masyarakat dari upaya pelestarian *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya tak benda dapat beragam, termasuk mempertahankan identitas budaya lokal, memberdayakan pelaku usaha dan praktisi *Sie Reuboh*, serta mendukung sektor pariwisata dan industri kreatif yang terkait dengan keberadaan *Sie Reuboh*. Dengan demikian, upaya pelestarian seperti ini tidak hanya memperkaya budaya lokal, tetapi juga berpotensi untuk memberikan dampak positif ekonomi dan sosial bagi masyarakat setempat.

Kebudayaan merupakan pengetahuan yang meliputi kebiasaan yang diwariskan dari generasi terdahulu dan dimiliki oleh setiap masyarakat di suatu daerah tertentu. Kebudayaan adalah sistem kompleks yang mencakup beberapa unsur yaitu, agama, adat-istiadat, bahasa, pakaian, bangunan, karya seni, kepercayaan serta kebiasaan-kebiasaan. Jenis Kebudayaan ada dua yaitu budaya material dan budaya tak berwujud. Budaya material merupakan budaya yang memiliki wujud sedangkan kebudayaan tak berwujud yaitu kebudayaan yang mengacu kepada suatu karya cipta masyarakat yang diwariskan kepada generasi kegenerasi dan berkembang sebagai suatu tradisi itulah yang disebut dengan Warisan Budaya Tak Benda.²³

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan menjadi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Kemendikbudristek)

²³ Naiza Fadilla, "*Timphan Sebagai Kuliner Khas Masyarakat Aceh Besar Besar (Studi Di Kecamatan Kembang Tanjung Kabupaten Pidie)*", Skripsi Karya Mahasiswa Sejarah Kebudayaan Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Ar-Raniry, Banda Aceh, 2022, hlm.11.

mendefinisikan warisan budaya tak benda adalah berbagai hasil praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan dan keterampilan yang terkait dengan lingkup budaya, yang diwariskan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan penciptaan kembali serta merupakan hasil kebudayaan yang berwujud budaya tak benda setelah melalui proses penetapan budaya tak benda. Kepribadian suatu bangsa akan tercermin melalui budayanya.²⁴ Oleh karena itu setiap kebudayaan dari suatu daerah harus mengurus penetapan Warisan Budaya Tak Benda sebagai suatu hak cipta dari suatu daerah agar tidak mudah dapat diklaim oleh pihak lain sebagai domain pihak lain. Ini juga merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk melindungi Ekspresi Budaya Tradisional yang dimiliki oleh Indonesia.

Warisan Budaya Tak Benda adalah suatu peninggalan kebudayaan yang memiliki nilai penting dalam sejarah, ilmu pengetahuan, teknologi dan seni. Selanjutnya, Warisan budaya yang dimiliki oleh suatu komunitas masyarakat, akan menghasilkan berbagai hasil ekspresi pengetahuan dan keterampilan yang berhubungan dengan budaya. Lalu mengalami perkembangan dari generasi ke generasi secara terus menerus melalui pelestarian dan pencipta serta hasil kebudayaan yang berwujud budaya tak benda.²⁵ Aceh Besar memiliki beberapa warisan budaya tak benda, salah satu budaya tak benda dari Aceh Besar adalah *Sie reuboh*. *Sie reuboh* sudah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda pada tahun 2022.

²⁴ Dinasty Issabell Alsusanto, R.A. Retno Murni, "Efektivitas Perlindungan Hak Cipta Bagi Tradisi Lukat Geni Sebagai Warisan Budaya Tak Benda", *Jurnal Kertha Desa*, Vol. 11 No. 6, Tahun, 2023.

²⁵ Bustami Abubakar dkk, "Dari Warisan Budaya Tak Benda Menuju Warisan Budaya nasional", *Jurnal, ar-Raniry*, 2022.

Menurut Sir Edward B. Tylor mengatakan Kebudayaan merupakan suatu kata yang kompleks dari segala sesuatu ide yang dilakukan oleh manusia menurut pengalaman dalam sejarahnya yang berdasarkan pengetahuan, kepercayaan, seni, moral, hukum, dan kebiasaan. Robert H. Lowie juga berpendapat bahwa, kebudayaan merupakan segala sesuatu yang diperoleh dari setiap manusia yang berhubungan dengan kepercayaan, adat istiadat, norma-norma, dan keahlian kreatifitas yang didapatkan dari warisan nenek moyang, sedangkan menurut Koentjaraningrat, kebudayaan merupakan sistem pemikiran yang berupa tindakan dan menciptakan sebuah karya yang dihasilkan dari pemikirannya. Seiring berjalanya waktu kebudayaan akan terus mengalami perubahan-perubahan sehingga masyarakat harus mengenal, memelihara, dan melestarikan kebudayaan yang ada, hal ini dilakukan agar karakter asli dari kebudayaan tersebut tidak hilang²⁶. Berikut 7 unsur-unsur kebudayaan dan 3 wujud kebudayaan menurut Koentjaraningrat yaitu:

1. Bahasa
2. Sistem pengetahuan
3. Organisasi sosial
4. Sistem religi
5. Sistem peralatan hidup dan teknologi
6. Sistem kesenian
7. sistem pencaharian hidup

²⁶Mahdayeni, Muhammad Roihan Alhaddad, Ahmad Syukri Saleh, "Manusia dan Kebudayaan (Manusia dan Sejarah Kebudayaan, Manusia dalam Keanekaragaman Budaya dan Peradaban, Manusia dan Sumber Penghidupan" *Jurnal manajemen Pendidikan Islam*, Vol.7 No.2, Agustus 2019, hlm.157-158.

Adapun wujud kebudayaan ada 3 yaitu:

1. Wujud kebudayaan sebagai suatu hubungan ide-ide, gagasan, peraturan, norma, dan nilai-nilai.
2. Wujud kebudayaan sebagai suatu aktivitas yang berupa tindakan yang berasal dari pola pikir manusia dalam kelompok masyarakat.
3. Wujud kebudayaan yang berupa karya-karya yang dihasilkan oleh manusia.²⁷

Kebudayaan tidak diwariskan secara biologis melainkan kebudayaan adalah warisan sosial, Kebudayaan juga karya dari manusia yang diperoleh dari pembelajaran. Budaya juga akan terus mengalir dalam diri manusia dimana tempat dia berasal. Manusia dan kebudayaan tidak dapat dipisahkan. Manusia merupakan makhluk ciptaan tuhan yang menciptakan suatu kebudayaan mereka sendiri lalu diwariskan secara turun-temurun. Manusia juga merupakan makhluk sosial yang saling berinteraksi sehingga membuat kebiasaan-kebiasaan dari kegiatan mereka sehari-hari. Kebudayaan ada karena ada campur tangan manusia. kebudayaan akan terus hidup dan tidak punah apabila manusia terus melestarikannya dan kebudayaan juga memiliki peran sangat besar bagi manusia di dalam kehidupannya.

2.2 Pelestarian

Widjaja mengartikan pelestarian sebagai kegiatan atau yang dilakukan secara terus menerus, terarah dan terpadu guna mewujudkan tujuan tertentu yang

²⁷Mokhammad Ghufon Maulana, Muhammad Rois Abidin, "Upayacangan Ilustrasi Wujud Kebudayaan Menurut Koentjaraningrat di Pondok Pesantren An-Nur II Al-Murtadlo pada Media Kaus" *Jurnal Barik*, Vol. 2 No.1, tahun 2021, hlm.45.

mencerminkan adanya sesuatu yang tetap dan abadi, bersifat dinamis, luwes dan selektif. Pelestarian budaya adalah upaya untuk mempertahankan nilai-nilai seni budaya, nilai tradisional dengan mengembangkan perwujudan yang bersifat dinamis, luwes dan selektif, serta menyesuaikan dengan situasi dan kondisi yang selalu berubah dan berkembang.²⁸

Pelestarian budaya adalah upaya yang penting untuk menjaga warisan budaya dan identitas suatu masyarakat. Budaya adalah bagian integral dari identitas suatu bangsa, suku, atau komunitas, dan pelestariannya sangat penting untuk mencegah hilangnya nilai-nilai, tradisi, dan pengetahuan yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Beberapa hal yang dapat dilakukan dalam pelestarian budaya adalah tugas bersama baik itu masyarakat, pemerintah, lembaga non-pemerintah, dan individu semua memiliki upaya dalam memastikan bahwa warisan budaya tetap hidup dan berharga. Dengan berpartisipasi aktif dalam pelestarian budaya, dapat merawat dan merayakan kekayaan budaya yang menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas.

Dalam hal ini, pemerintah memiliki wewenang untuk melestarikan *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional yang juga telah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda. Dengan demikian, pemerintah dapat mengambil berbagai langkah untuk mempromosikan, dan melestarikan *Sie Reuboh* sebagai bagian penting dari warisan budaya Aceh Besar.

²⁸ Maulida Rusdiana Zuhriah, Pelestarian Budaya di Era Globalisasi, 20 Mai 2022.

Sebagai warisan budaya tak benda, *Sie Reuboh* memiliki nilai penting dalam memperkaya kekayaan budaya dan identitas Aceh Besar. Langkah-langkah konkret seperti kampanye promosi, pendidikan masyarakat, pembinaan dan pelatihan untuk mempertahankan pengetahuan dan keahlian terkait *Sie Reuboh*, serta pengembangan bentuk-bentuk konsumsi atau pemasaran yang mendukung keberlangsungan *Sie Reuboh* di masyarakat melalui kerjasama dengan pemerintah sebagai upaya pelestarian. Dengan melalui berbagai inisiatif untuk memastikan bahwa *Sie Reuboh* tetap menjadi bagian yang hidup dalam budaya masyarakat Aceh Besar.

Pemerintah daerah juga memainkan peran penting dalam memfasilitasi kegiatan pelestarian *Sie Reuboh* dengan melibatkan berbagai pihak terkait, termasuk masyarakat lokal, tokoh adat, pelaku usaha, dan lembaga pendidikan. Dengan demikian, pemerintah daerah menjadi penggerak utama dalam memastikan keberlangsungan *Sie Reuboh* dan manfaatnya bagi masyarakat setempat.

Upaya pelestarian *Sie Reuboh* sebagai bagian dari warisan budaya tak benda adalah tanggung jawab bersama antara pemerintah, masyarakat, dan berbagai pihak terkait lainnya. Dengan kerja sama yang baik antara semua pihak, *Sie Reuboh* dapat tetap menjadi bagian yang hidup dalam budaya masyarakat Aceh Besar dan memberikan manfaat yang nyata bagi kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

2.3 Makanan Tradisional

Makanan tradisional memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia. Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal.²⁹

Almli mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu Hadisantosa mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.³⁰

Adapun yang termasuk pangan tradisional adalah makanan (termasuk cemilan) dan minuman, serta bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia. Meskipun

²⁹Adiasih dan Brahmana, "Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya", *Kinerja (Journal of Business and Economic)*, No. 15, Vol. 2, 2015, hlm. 11-13.

³⁰Syamsul rahman, *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal Dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi*, (Yogyakarta, 2023), hlm.10.

pangan *Tradisional* banyak sekali ragamnya tetapi pada umumnya dapat di bagi menjadi 4 golongan besar.³¹ yaitu :

1. Makanan utama yaitu, jenis makanan yang menjadi pokok dari suatu menu, dibuat dalam jumlah terbanyak teristimewa ditunjukan untuk menghilangkan rasa lapar.
2. Lauk pauk, yaitu jenis masakan yang menyertai makanan utama , ditunjukan untuk menumbuhkan dan menambah selera makan. Lauk pauk dibagi lagi menjadi lauk pauk basah berkuah dan tidak berkuah , gorengan dan bakar- bakar serta sambal-sambalan.
3. Jajan atau jajan pasar juga disebut makanan camilan, yaitu jenis masakan yang dimakan sepanjang hari sebagai hiburan, tidak terbatas pada suatu waktu , tempat dan jumlah yang dikonsumsi. Pengaruh camilan tidak semata-mata ditunjukan untuk mengurangi rasa lapar. Jajan sering berfungsi untuk menambah zat-zat makanan yang tidak ada atau kurang ada pada makanan utama dan lauk-pauk.
4. Minuman berfungsi untuk menghilangkan rasa haus, baik dalam bentuk wedang (wedang jahe, wedang sereh, dan lain-lain).

Adapun ciri-ciri makanan tradisional sebagai berikut:

1. Resep makanan yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi.
2. Menggunakan rempah-rempah dan bumbu tradisional tertentu yang digunakan dalam masakan tersebut.

³¹ Made yusa dan Ketut Suter, *Pangan Tradisional Khas Gianyar*, (Denpasar: Udayana Universitas Press, 2014), hlm. 36-37.

3. Mempunyai teknik pengolahan yang khas dari cara pengolahannya untuk mendapatkan suatu rasa yang khas.³²

Makanan tradisional merupakan makanan yang sudah ada dari sejak masa nenek moyang yang diwariskan kepada setiap generasi yang akan datang. Sama halnya dengan *Sie Reuboh* yang merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Aceh Besar yang sering disajikan pada hari-hari besar Islam seperti di bulan Ramadhan, Maulid Muhammad SAW, Lebaran Idul Fitri, dan Idul Adha. Di Aceh Besar, makanan tradisional *Sie Reuboh* tidak hanya sekadar konsumsi makanan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas dan warisan budaya yang sangat dihargai. Proses memasaknya sering kali mewakili pengetahuan yang telah diwariskan dari generasi sebelumnya, dengan resep yang terus dipertahankan dan dinikmati oleh masyarakat setempat.

³²Syamsul rahman, *Pengembangan Pangan Fungsional.....*, hlm.11.

BAB III

HASIL PENELITIAN

3.1 Latar Belakang Historis *Sie Reuboh*

Sie Reuboh merupakan makanan tradisional khas dari Aceh Besar, yang dikenal dengan gumpalan daging sapi beserta gapahnya (lemak sapi) dan cuka aren kemudian direbus hingga mendidih di belanga tanah. Proses pengawetan inilah yang membuat *Sie Reuboh* menjadi tahan lama. Praktik ini berasal dari zaman ketika masyarakat Aceh Besar belum memiliki akses ke teknologi modern atau pendingin yang dapat digunakan untuk menjaga daging agar tetap segar dalam jangka waktu yang lama. Oleh karena itu, *Sie Reuboh* menjadi solusi bagi mereka untuk tetap memiliki persediaan makanan yang dapat bertahan dalam kondisi ekonomi dan teknologi yang terbatas. Dalam kondisi perekonomian yang rendah, masyarakat Aceh Besar menciptakan cara untuk membuat persediaan makanan yang bisa bertahan lebih lama, hal ini merupakan suatu kebutuhan bagi kelangsungan hidup masyarakat Aceh Besar.

Dulu daging sapi ini hanya ada di hari *Mak meugang*. *Mak meugang* merupakan suatu tradisi menyembelih sapi/kambing dalam jumlah yang banyak lalu dibagikan secara gratis kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh masyarakat Aceh dalam rangka menyambut lebaran dan bulan ramadhan. Karena banyaknya daging di hari *Mak meuggang* dan teknologi pun tidak ada masyarakat berinisiatif untuk mengelola daging ini menjadi awet yaitu dengan cara merebus daging dengan menggunakan cuka dan gapah/lemak sapi yang ada pada daging tersebut, itulah yang membuat daging

menjadi awet dan bisa disimpan tanpa membutuhkan kulkas/ frizzer. Berawal dari situlah *Sie Reuboh* dijadikan sebagai makanan tradisional dari Aceh Besar sebagai warisan leluhur yang diwariskan secara turun-temurun untuk generasi yang masih bertahan sampai sekarang, agar *Sie Reuboh* dapat terus dilestarikan.³³

Dalam perkembangan waktu, meskipun teknologi dan perekonomian telah berkembang, praktik *Sie Reuboh* tetap bertahan sebagai bagian penting dari warisan budaya Aceh. Meskipun sekarang sudah banyak tersedia teknologi modern untuk mengawetkan makanan, praktik *Sie Reuboh* masih dijalankan sebagai upaya untuk melestarikan keberlanjutan budaya dan warisan nenek moyang. Di samping itu, masyarakat Aceh Besar juga masih mempertahankan cita rasa dan karakteristik unik dari hidangan *Sie Reuboh*. Proses pengawetan pada daging pun juga dapat memberikan rasa dan aroma yang khas, yang menjadi salah satu ciri khas dari masakan Aceh Besar. Dan sekarang *Sie Reuboh* juga sudah di olah menjadi beberapa olahan makanan lainnya tidak hanya menjadi daging yang di awetkan saja.

Nilai budaya dan tradisi juga dapat menjadi faktor utama dalam mempertahankan praktik *Sie Reuboh*. Masyarakat Aceh Besar telah mewariskan tradisi ini dari generasi ke generasi sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka. Praktik *Sie Reuboh* telah menjadi bagian dari kebiasaan dan norma yang diwariskan dari nenek moyang mereka, dan dengan demikian, menjadi cara hidup dan bagian yang tidak terpisahkan dari

³³ Wawancara dengan Drs.Affandi Junet, 65 Tahun, Ketua Bidang Adat Istiadat MAA, Kabupaten Aceh Besar, Pada Tanggal 22 November 2023.

budaya Aceh Besar. Secara keseluruhan, *Sie Reuboh* di Aceh Besar dapat dilihat sebagai hasil dari berbagai faktor termasuk kondisi ekonomi, budaya, nilai ekonomi, dan hubungan manusia dengan lingkungan alam.³⁴

Masyarakat Aceh Besar sudah memaknai *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional, khususnya selama perayaan-perayaan Islam seperti bulan Ramadan, Maulid Nabi Muhammad SAW, Lebaran Idul Fitri, dan Idul Adha. Makanan ini menjadi simbol kebersamaan dan juga identitas bagi masyarakat Kabupaten Aceh Besar. Dalam masyarakat Kabupaten Aceh Besar, makanan memiliki peran yang sangat penting dalam memperkuat ikatan sosial dan budaya. Tradisi memasak dan menyajikan makanan tradisional *Sie Reuboh* merupakan kebiasaan masyarakat Kabupaten Aceh Besar untuk merayakan hari-hari penting dalam kehidupan mereka.³⁵ Makanan tradisional *Sie Reuboh* tidak hanya mencerminkan identitas lokal dan kearifan budaya, tetapi juga menjadi bagian dari warisan budaya yang dilestarikan untuk generasi mendatang.

Sie Reuboh merupakan makanan tradisional yang unik dan sudah menjadi bagian dari warisan kuliner di Kabupaten Aceh Besar. *Sie Reuboh* sendiri merupakan hidangan yang lezat dan unik dengan beragam rempah-rempah serta teknik masak khas yang membuatnya istimewa. Keberadaannya sebagai salah satu kuliner khas Kabupaten Aceh Besar juga dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang ingin mencicipi keanekaragaman kuliner tradisional Kabupaten Aceh Besar.

³⁴Wawancara dengan Cut Erni, 56 tahun, Penyuluh Wisata, Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga, Kabupaten Aceh Besar, pada Tanggal 19 September 2023.

³⁵Wawancara dengan Nilawati, 46 tahun, Ibu Rumah Tangga, 21 November 2023

Sie Reuboh sudah diusulkan sebagai warisan budaya tak benda pada tahun 2021 melalui dinas pendidikan dan kebudayaan. Dengan memberikan pengakuan resmi terhadap nilai budaya dan tradisi yang terkandung dalam *Sie Reuboh*, pengusulan ini dapat memberikan perlindungan serta dukungan untuk mempertahankan dan mengembangkan warisan kuliner *Sie Reuboh*. Langkah pertama setelah pengusulan adalah memastikan bahwa proses pendaftaran sebagai warisan budaya tak benda dilakukan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan, yang melibatkan keterlibatan berbagai pihak terkait, termasuk masyarakat lokal, tokoh adat, dan para ahli budaya.

Sie Reuboh diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda dan mendapatkan sertifikat Warisan Budaya Tak Benda pada tahun 2022. Sertifikat itu diserahkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi RI (Kemendikbudristek), menetapkan *Sie Reuboh* milik Aceh Besar sebagai karya budaya yang diusulkan pemerintah Aceh Besar menjadi Warisan Budaya Tak Benda Nasional.³⁶ Hal ini dilakukan pemerintah sebagai salah satu bentuk dari upaya dalam pelestarian Warisan Budaya dari Aceh Besar agar tidak punah dalam mempertahankan-nya. Karena pada masa sekarang ini, kebudayaan sudah sering dilupakan dan diabaikan pelestariannya oleh sebagian masyarakat, khususnya para generasi penerus.

Dengan status warisan budaya tak benda, *Sie Reuboh* dapat dijaga keasliannya dan mendapatkan perhatian lebih dalam upaya pelestariannya. Pengetahuan yang luas tentang *Sie Reuboh* dan nilai-nilai budaya yang

³⁶Hasil wawancara dengan Cut Jarita Susanti, 50 Tahun, Kepala Bidang Kebudayaan, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan, Kabupaten Aceh Besar, Pada Tanggal 19 november 2023.

terkandung di dalamnya dapat disebarkan kepada generasi muda dan masyarakat luas, sehingga warisan kuliner ini tetap hidup di tengah perubahan zaman. Selain itu, status sebagai warisan budaya tak benda juga dapat membantu dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya melindungi keanekaragaman kuliner dan budaya di tengah arus globalisasi. Dengan demikian, *Sie Reuboh* tidak hanya dianggap sebagai makanan lezat, tetapi juga sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas budaya Aceh Besar yang patut dilestarikan dan dihargai. Setelah mendapatkan pengakuan resmi, langkah selanjutnya adalah memperkuat upaya pelestarian, penyuluhan, dan promosi tentang *Sie Reuboh* sebagai bagian penting dari warisan budaya Aceh Besar.

3.2 Upaya Pemerintah Dalam Melestarikan (*Sie Reuboh*)

Setelah diangkatnya makanan tradisional *Sie Reuboh* sebagai Warisan Budaya Tak Benda Aceh Besar, upaya pemerintah sangat penting dalam membantu masyarakat dalam melestarikan *Sie Reuboh*. Dalam konteks ini, pemerintah dapat memainkan upaya dalam berbagai cara. Berikut merupakan langkah-langkah pemerintah dalam melestarikan *Sie Reuboh*.

3.2.1 Upaya pemerintah dalam pelestarian *Sie Reuboh* melalui pendidikan

Dalam pelestarian *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional Kabupaten Aceh Besar, melalui Dinas Pendidikan dan Kebudayaan telah melakukan kerjasama dengan pihak sekolah yang berada di salah satu Kecamatan Darul Imarah, Kabupaten Aceh Besar untuk mengadakan ekstrakurikuler tentang *Sie Reuboh* di SMA 1 Malem Putra guna memperkenalkan *Sie Reuboh* sebagai

warisan budaya kepada siswa-siswi. Dalam konteks ekstrakurikuler di sekolah, disini para siswa-siswi mempraktikkan langsung keterampilan memasak masakan tradisional *Sie Reuboh*. Berikut langkah-langkah dalam memperkenalkan *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya kepada siswa-siswi SMA Negeri 1 Malem Putra:

- a) Dalam keterampilan ini, para siswa diberi kesempatan untuk belajar langsung tentang proses-proses dalam membuat makanan tradisional *Sie Reuboh* yang diajarkan oleh tokoh masyarakat/ahli kuliner yang memiliki pengetahuan tentang cara memasak *Sie Reuboh*.
- b) Setelah memahami tentang proses cara pembuatan *Sie Reuboh*, pemerintah juga mengadakan suatu kompetisi memasak *Sie Reuboh* antar siswa yang akan mendorong mereka untuk terlibat secara aktif dalam proses memasak.
- c) Pada saat proses pengenalan *Sie Reuboh* berlangsung, pemerintah juga memperkenalkan penggunaan bahan rempah-rempah khas Aceh. Hal ini dilakukan agar para siswa bisa lebih mengenal rempah-rempah Tradisional khas Aceh.³⁷ Hal ini akan berdampak positif terhadap kesehatan masyarakat. Makanan Tradisional khas Aceh Besar sering kali memanfaatkan bahan-bahan alami dan metode memasak secara sehat. Dengan memanfaatkan rempah alami yang di gunakan dalam masakan Tradisional, masyarakat dapat memperoleh manfaat gizi yang baik.

Langkah-langkah tersebut tidak hanya akan membantu siswa-siswi untuk belajar secara langsung mengenai *Sie Reuboh*, tetapi juga memperkuat

³⁷Hasil wawancara dengan Cut Jarita Susanti, 50 Tahun, Kepala Bidang Kebudayaan, Dinas Pendidikan dan Kebudayaan, Kabupaten Aceh Besar, Pada Tanggal 19 november 2023.

hubungan antara sekolah, komunitas lokal, dan pemerintah dalam upaya pelestarian dan pengembangan warisan kuliner lokal. Dengan demikian, generasi muda akan lebih terlibat dan memiliki kesempatan yang lebih besar untuk meneruskan warisan budaya kuliner yang berharga bagi masyarakat Kabupaten Aceh Besar dan dampaknya bisa menjadi kunci untuk memastikan warisan budaya ini dapat selalu dilestarikan dan tetap dikenal di masa yang akan datang.

Selain membuat ekstrakurikuler, pemerintah juga membuat satu mata pelajaran khusus yaitu mata pelajaran keterampilan yang berfokus pada warisan budaya Aceh, yang didalamnya termasuk makanan tradisional salah satunya seperti *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya Aceh Besar. Dalam mata pelajaran keterampilan ini dapat mencakup sejarah, nilai-nilai budaya, teknik memasak, dan pentingnya pelestarian warisan budaya kuliner. Dengan begitu, siswa akan belajar lebih dalam tentang warisan budaya kuliner Aceh Besardi lingkungan pendidikan formal. Pemerintah juga menghimbau kepada para guru agar lebih efektif dalam menyampaikan informasi mengenai nilai-nilai warisan budaya Aceh Besar kepada siswa. Upaya guru sangat berpengaruh untuk memberikan wawasan yang lebih mendalam kepada siswa serta mengajarkan tentang betapa pentingnya menghargai dan melestarikann makanan Tradisional.³⁸

3.2.2 Upaya Pemerintah dalam Membantu Masyarakat Melestarikan *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya khas Kabupaten Aceh Besar.

³⁸ Hasil wawancara dengan Mahlina, 40 tahun, Pegawai Negeri Sipil, Pada Tanggal 21 November 2023.

Setelah diangkatnya *Sie Reuboh* sebagai Warisan Budaya Tak Benda Nasional Kabupaten Aceh Besar, pemerintah memiliki upaya yang sangat penting dalam membantu masyarakat untuk melestarikan *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya khas Kabupaten Aceh Besar. Upaya pemerintah untuk melibatkan masyarakat dalam melestarikan budaya dan warisan lokal merupakan langkah penting dalam menjaga keberlanjutan tradisi dan warisan budaya yang telah ada sejak zaman dahulu. Salah satunya melalui Dinas Kebudayaan dan Pariwisata pernah memberi anggaran dana kepada salah satu desa wisata yaitu Desa Lubok Sukon, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.

Dana tersebut digunakan untuk membuat rangkaian kegiatan festival desa wisata, masyarakat Desa Lubok Sukon membuat berbagai perlombaan yang bertema dengan kebudayaan. Salah satu lomba tersebut adalah lomba memasak makanan tradisional khas Aceh Besar seperti *Ie bu Peudah*, *Ie bu asyura*, dan *Sie Reuboh* yang melibatkan para ibu-ibu, dan remaja desa. dalam rangka pelestarian makanan tradisional khas aceh besar. Hal ini, merupakan solusi yang baik dan dapat memberikan dampak positif dalam pelestarian makanan tradisional khas Aceh Besar.

Lomba masak juga dapat menjadi sarana untuk memberdaya masyarakat setempat dalam melestarikan tradisi kuliner dan keterampilan memasak mereka. Dengan adanya dukungan pemerintah masyarakat lokal di Desa Wisata Lubok Sukon dapat terlibat aktif dalam melestarikan warisan budaya dan kuliner yang ada. Dengan adanya lomba tersebut warisan kuliner

tradisional, salah satunya *Sie Reuboh* tetap terjaga keberadaanya. Selain membuat festival, masyarakat Desa Lubok Sukon juga menyajikan *Sie Reuboh* sebagai salah satu menu hidangan ketika adanya kunjungan dari wisatawan dari berbagai daerah. Dengan begitu, masyarakat Lubok Sukon ingin menunjukkan bahwa Desa Wisata Lubok Sukon benar-benar bangga akan kuliner tradisional khas Kabupaten Aceh Besar. Hal ini merupakan langkah yang baik untuk memperkenalkan produk makanan lokal kepada pengunjung dan menjadi kesempatan masyarakat untuk mempromosikan kekayaan kuliner lokal kepada wisatawan internasional maupun pejabat tinggi yang datang dari berbagai daerah.³⁹

Hal ini, merupakan langkah yang sangat positif dalam kegiatan pelestarian budaya dan tradisi lokal. Lomba memasak seperti ini tidak hanya membantu dalam mempertahankan warisan kuliner tradisional, tetapi juga turut melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses pelestarian dan peningkatan apresiasi terhadap budaya lokal.

Dalam konteks ini, kuliner tradisional bukan hanya sekadar tentang resep atau cara memasak, tetapi juga merangkul identitas budaya yang terkandung di dalamnya. Melalui lomba memasak ini, masyarakat dapat menghidupkan kembali tradisi kuliner yang mungkin telah terlupakan, serta mewariskannya kepada generasi mendatang. Selain itu, kegiatan semacam ini juga dapat menjadi sarana untuk membangun solidaritas dan kebersamaan di antara

³⁹ Wawancara dengan Fahri, 28 Tahun, Sekretaris Gampong Lubok Sukon , Pada Tanggal 18 september 2023.

masyarakat, yang pada gilirannya dapat menguatkan ikatan sosial di dalam desa.

Dengan demikian, pengembangan kegiatan lomba memasak tradisional di desa Lubok Sukon, Aceh Besar, tidak hanya penting untuk pelestarian budaya, tetapi juga memiliki potensi besar untuk mendukung pengembangan pariwisata berbasis budaya dan kuliner di wilayah Aceh Besar. Kegiatan lomba memasak dapat menjadi wadah yang hebat untuk memperkuat identitas lokal, mendorong keterlibatan masyarakat, dan memperluas kesempatan ekonomi lokal.

Melalui festival ini, masyarakat lokal dan pendatang dapat berpartisipasi dalam mempromosikan kekayaan budaya dan kuliner, serta memperkuat ikatan antarsesama masyarakat. Selain itu, festival juga dapat menjadi ajang bagi para koki lokal untuk menunjukkan keahlian memasak mereka dan menginspirasi generasi muda untuk tetap mencintai dan melestarikan tradisi kuliner lokal. Menyediakan *Sie Reuboh* sebagai salah satu menu hidangan untuk wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Lubok Sukon adalah suatu langkah yang sangat positif dalam mempromosikan keunikan kuliner lokal dan menciptakan pengalaman berkesan bagi para pengunjung. *Sie Reuboh*, sebagai bagian dari tradisi kuliner lokal, memiliki potensi besar dalam menarik minat para wisatawan yang mencari pengalaman kuliner autentik.



Gambar 3 2: Kegiatan masyarakat Lubok Sukon dalam Memperkenalkan Sie Reuboh



Gambar 3 1: Perlombaan Masak di Masyarakat Lubok Sukon

(Sumber: Dokumentasi priadi)

Selain itu, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata pernah membuat suatu kegiatan tahunan yaitu *Aceh Culinary* yang diselenggarakan pada tahun 2022. Kegiatan ini dilangsungkan di Taman Sultanah Safiatuddin, Kota Banda Aceh. Adapun kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan kuliner khas Aceh salah satunya *Sie Reuboh* yang berasal dari Kabupaten Aceh Besar. Keragaman *Aceh Culinary* tahun 2022 turut mengajak para pelaku industri kuliner untuk ikut serta dalam memperkenalkan keragaman makanan Tradisional khas Aceh sehingga dapat mendorong Aceh masuk kedalam destinasi wisata kuliner unggulan di Indonesia.⁴⁰

Sie Reuboh selalu dihidangkan dan diperkenalkan setiap diadakannya event-event kuliner dengan alasan bahwa para wisatawan dengan mudah untuk dapat mencicipi langsung cita rasa dari *Sie Reuboh*. Wisatawan adalah fokus

⁴⁰Wawancara dengan Nurlathifah, 51 tahun, Pengelola Data Kekayaan Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, pada Tanggal 31 Oktober 2023.

utama yang memiliki peranan yang sangat penting dalam pengembangan makanan tradisional. Di masa sekarang, wisata kuliner merupakan salah satu hal utama dalam perindustrian pariwisata yang sedang berkembang sehingga sangat lah besar peluang bagi *Sie Reuboh* untuk lebih dikenal oleh para wisatawan lokal maupun Internasional.⁴¹

Kegiatan semacam ini memberikan dampak yang luar biasa bagi promosi dan pelestarian warisan kuliner Aceh. Keberadaan stand *Sie Reuboh* sebagai perwakilan dari Aceh Besar akan menjadi wadah untuk memperkenalkan dan mempromosikan makanan tradisional ini kepada masyarakat lokal, nasional, maupun internasional yang hadir dalam acara tersebut.

Partisipasi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam kegiatan ini dapat memberikan dorongan yang kuat untuk memperkuat citra dan identitas kuliner Aceh. Dengan kegiatan seperti ini, pemerintah dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya mempertahankan dan mempromosikan kekayaan kuliner lokal Aceh. Melalui strategi ini, partisipasi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam kegiatan *Aceh Culinary 2022* dapat juga menjadi langkah penting dalam mendukung dan memajukan makanan Tradisional salah satunya *Sie Reuboh* yang berasal dari Aceh Besar.

Keputusan pemerintah Aceh Besar untuk menyediakan *Sie Reuboh* sebagai makanan Tradisional yang mewakili daerah Aceh Besar dalam acara kegiatan tahunan *Aceh Culinary 2022* yang diselenggarakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata merupakan langkah yang sangat baik. Tindakan ini dapat memberikan

⁴¹Wawancara dengan Bahagia, 57 tahun, Kepala Bidang Pariwisata, Dinas Pariwisata dan Olahraga Kabupaten Aceh Besar, pada Tanggal 19 September 2023.

pengakuan yang pantas kepada makanan tradisional khas Aceh Besar, serta memberikan kesempatan untuk mempromosikan dan melestarikan kekayaan kuliner dari Kabupaten Aceh Besar.

Langkah ini juga memberikan dampak positif dalam rangka pelestarian kuliner tradisional, yang dapat menjadi daya tarik pariwisata dan juga memperkuat rasa kebersamaan dalam masyarakat Aceh Besar. Dengan demikian, kegiatan tahunan *Aceh Culinary 2022* dapat menjadi momentum untuk mengangkat pamor *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional yang patut dijaga dan dipromosikan kepada dunia.

Selain itu, keputusan pemerintah dalam menyediakan *Sie Reuboh* sebagai makanan tradisional yang mewakili Aceh Besar juga dapat meningkatkan kesadaran akan keberagaman kuliner Indonesia, khususnya di daerah Aceh. Hal ini juga dapat menjadi bagian dari upaya pemerintah dalam mempromosikan keragaman kuliner Indonesia kepada dunia sebagai bagian dari promosi pariwisata. Dengan adanya dukungan penuh dari pemerintah dan masyarakat, langkah ini dapat membawa manfaat nyata bagi pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional Aceh Besar, serta meningkatkan keberagaman kuliner Indonesia secara keseluruhan. Keputusan juga ini dapat menjadi inspirasi bagi daerah lain untuk menetapkan makanan tradisional mereka sebagai bagian yang tak terpisahkan dari identitas dan kekayaan budaya setempat.

Menurut hasil observasi pada kegiatan *Peukan Kebudayaan Aceh (PKA)* ke-8, pemerintah Aceh Besar menjadikan *Sie Reuboh* sebagai salah satu perwakilan makanan khas Tradisional dari Aceh Besar. Pemerintah Aceh Besar

juga melibatkan tokoh masyarakat yang ahli dalam bidang kuliner untuk mengelola *Sie Reuboh* dan ikut serta dalam menampilkan *Sie Reuboh* pada perlombaan pameran event kuliner daerah. Tidak hanya mengelola *Sie Reuboh*, tokoh masyarakat tersebut juga ikut serta untuk menjaga stand Kabupaten Aceh Besar. Pada stand tersebut banyak menyediakan *Sie Reuboh* di dalam kuah tanah liat/Belangong *tanoeh* untuk diperlihatkan langsung kepada pengunjung di Pekan Kebudayaan Aceh Besar ke-8. Selain menjaga stand Pekan Kebudayaan Aceh ke-8, kehadiran tokoh masyarakat juga memberi informasi yang akurat dan mendalam tentang *Sie Reuboh* kepada pengunjung serta menjelaskan dengan detail proses pembuatan *Sie Reuboh* yang dimulai dari pemilihan bahan baku, teknik memasak, hingga penanganan dan penyajian. Informasi seperti ini sangatlah berharga untuk menjaga kualitas dari *Sie Reuboh* tetap terjaga dan terkenal akan keberadaannya. Selain itu, mereka juga menjelaskan sejarah dari *Sie Reuboh* serta memberikan pemahaman tentang latar belakang, filosofi, dan nilai-nilai yang terkandung di dalam *Sie Reuboh*.

Partisipasi tokoh masyarakat dapat menambahkan dimensi budaya dan historis ke dalam pengalaman pengunjung. Dengan mendengarkan cerita dan pengetahuan yang dibagikan oleh para ahli kuliner ini, pengunjung dapat merasakan lebih terhubung dengan budaya dan sejarah Aceh Besar, serta memperoleh apresiasi yang lebih dalam terhadap makanan Tradisional *Sie Reuboh*. Hal ini tidak hanya memberikan pengalaman berharga bagi pengunjung, tetapi juga membantu memperkuat identitas budaya.

Dengan adanya stand yang didedikasikan untuk *Sie Reuboh* di acara Peukan Kebudayaan Aceh Besarke-8, masyarakat dari berbagai daerah memiliki kesempatan untuk merasakan sendiri dan menikmati hidangan dari *Sie Reuboh*. Dalam konteks keberlangsungan budaya dan kuliner, upaya seperti ini sangatlah penting. Makanan tradisional merupakan identitas dari setiap daerah. Melalui promosi dan pendidikan yang tepat, warisan kuliner *Sie Reuboh* dapat terus dijaga dan dinikmati oleh generasi sekarang dan yang akan datang. Selain itu, melibatkan tokoh masyarakat dapat membantu mendorong pengetahuan dan keterampilan kuliner Tradisional dari generasi yang lebih tua ke generasi yang lebih muda sehingga warisan budaya dapat terus bertahan. Dengan adanya Promosi *Sie Reuboh* melalui acara Peukan Kebudayaan Aceh Besarke-8, *Sie Reuboh* dapat membuka peluang ekonomi bagi masyarakat setempat terutama mereka yang terlibat dalam produksi dan penjualan makanan tradisional tersebut.

Selain itu, pada Peukan Kebudayaan Aceh Besarke-8 pemerintah Kabupaten Aceh Besar melibatkan seorang tokoh kuliner masyarakat yang ahli dalam membuat makanan tradisional *Sie Reuboh* untuk membuat langsung proses pembuatan *Sie Reuboh* dan mempertontonkan langsung kegiatan tersebut kepada pengunjung di Peukan Kebudayaan Aceh Besarke-8. Tindakan ini tidak hanya memberikan kesempatan bagi tokoh masyarakat untuk berbagi dalam keterampilannya, tetapi juga meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan kuliner Tradisional dan budaya masyarakat Kabupaten Aceh Besar.

Mengundang tokoh masyarakat yang ahli didalam bidang pembuatan makanan tradisional *Sie Reuboh* ini berguna untuk mengelola langsung proses

pembuatan *Sie Reuboh*. Hal ini merupakan langkah yang sangat penting dalam mendukung kelestarian dan promosi kuliner Tradisional Aceh. Melalui aksi ini, pengetahuan dan keterampilan dari tokoh masyarakat dapat disampaikan secara langsung kepada pengunjung dan proses pembuatan *Sie Reuboh* dapat menjadi atraksi yang menarik bagi pengunjung. Selain dapat meningkatkan minat terhadap kuliner tradisional khas Aceh Besar, atraksi memasak dapat memperluas pemahaman mereka tentang kekayaan budaya kulinernya. Ini juga dapat membantu menciptakan pengalaman yang lebih mendalam dan memuaskan bagi wisatawan yang mencari keunikan budaya lokal.



Gambar 3 3: Hasil Observasi Pekan Kebudayaan Aceh ke-8

(Sumber: Dok. Pribadi)

3.2.3 Upaya pemerintah dalam mempromosikan *Sie Reuboh* dan Pentingnya media sosial sebagai alternatif media pemasaran.

Pemerintah juga pernah melakukan sosialisasi dengan mengundang pemerintah dari setiap-setiap Kabupaten yang ada di Aceh, dan juga para generasi muda lalu membuat kajian seminar yang berisi tentang memperkenalkan dan mengapresiasi kekayaan kuliner Tradisional Aceh. Disitu pemerintah juga mempromosikan *Sie Reuboh* sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda Nasiona milik Aceh Besar. Pemerintah juga membahas mengenai upaya media sosial dalam menyebarluaskan informasi tentang warisan budaya salah satunya *Sie Reuboh*.

Selain itu, Pemerintah juga memanfaatkan media sosial sebagai sumber promosi. Melalui media sosial pemerintah juga pernah melakukan suatu promosi mengenai *Sie Reuboh* dengan membuat video-video menarik yang berisi tentang *Sie Reuboh* di video tersebut dijelaskan tentang cerita di balik makanan *Sie Reuboh*, Cara memasak, hingga cara penyajiannya lalu memposting video tersebut ke media-media online seperti You tube, Tik-tok, Instagram, dan Facebook, sehingga dengan adanya video tersebut dapat membuat *Sie Reuboh* ini dengan gampang dilihat dan dikenal oleh para wisatawan-wisatawan luar.⁴² Dampaknya hal ini sangat penting untuk dilakukan karena pada masa sekarang peran media sosial akan sangat gampang untuk menyebar luaskan informasi. Dengan demikian, *Sie Reuboh* dapat dipertahankan dan dipromosikan secara lebih luas, dan tidak terbatas hanya pada wilayah lokal.

⁴²Wawancara dengan Nurlathifah, 51 tahun, Pengelola Data Kekayaan Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, pada Tanggal 31 Oktober 2023.

Dengan melibatkan generasi muda dalam bersosialisasi ini juga merupakan langkah yang sangat baik, karena generasi muda memiliki upaya penting dalam meneruskan tradisi dan kearifan lokal. Dengan memahami makna dan keunikan *Sie Reuboh*, generasi muda dapat menjadi agen perubahan dalam mempromosikan dan melestarikan *Sie Reuboh*. Seminar ini juga dapat menyoroti ketertiban aktif pemerintah dalam mendukung promosi dan pelestarian Warisan Budaya Tak Benda. Melalui seminar ini, pemerintah juga dapat menunjukkan komitmen dalam melindungi serta mengembangkan potensi kuliner Tradisional daerah sebagai bagian penting dari identitas budaya masyarakat Aceh Besar.

Pada masa sekarang, dengan adanya media sosial yang sudah berkembang pesat dikalangan masyarakat. Masyarakat juga bisa memanfaatkan media sosial sebagai potensi alternatif untuk dimanfaatkan menjadi media pemasaran yang akan sangat mudah untuk menyebarkan informasi yang dimana dapat membuat masyarakat sudah tidak lagi mempermasalahkan batas jarak, ruang, dan waktu yang akan sangat berdampak baik dan memberikan manfaat bagi pengembangan UMKM masyarakat dengan cara memasarkan suatu produk secara online, karena media sosial memiliki potensi yang besar untuk menghubungkan banyak orang dengan mudah secara gratis. Media Sosial juga kini telah menjadi trend dalam komunikasi pemasaran. Oleh karena itu, dengan keunikan dan kelebihan yang ada pada *Sie Reuboh*, selain rasanya yang enak *Sie Reuboh* juga mempunyai bahan pengawet yang alami yang bisa bertahan lama dan tidak akan basi tanpa membutuhkan bahan pengawet makanan, dan *Sie Reuboh* juga akan sangat aman apabila berada dalam pengiriman dengan jarak yang jauh sekalipun. Maka akan

sangat besar peluang bagi *Sie Reuboh* untuk dipasarkan secara online. Selain mendapatkan peluang keuntungan yang besar dari penjualan *Sie Reuboh*, secara tidak langsung mereka juga sudah memperkenalkan makanan Tradisional khas daerah kepada masyarakat luar.

3.3 Pelestarian *Sie Reuboh* di Masyarakat Kabupaten Aceh Besar

Dalam pengembangan *Sie Reuboh* sebagai makanan Tradisional, peran masyarakat sangat penting dalam melestarikannya. Makanan tradisionaal adalah bagian penting dari warisan budaya suatu masyarakat, masyarakat juga memainkan upaya penting dalam mempertahankan identitas asli dari makanan Tradisional. Oleh karena itu, melibatkan masyarakat dalam pengembangan dan pelestarian makanan Tradisiona seperti *Sie Reuboh* sangat penting untuk ikut berkontribusi.

Masyarakat memiliki pengetahuan turun-temurun tentang cara memasak dan mengolah bahan-bahan makanan tradisonal. Dan sering kali memiliki resep-resep khas yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Dengan melibatkan masyarakat dapat memastikan bahwa pengetahuan ini tetap hidup dan dapat di selamatkan dari kepunahan. Selain itu, melibatkan masyarakat dalam pengembangan *Sie Reuboh* juga dapat membantu menciptakan kesadaran akan pentingnya melestarikan makanan Tradisional , sehingga generasi muda dapat tetap terhubung dengan warisan budaya mereka. Pada masa sekarang telah banyak juga rumah makan Tradisional di Aceh Besar yang sudah menyediakan *Sie Reuboh* sebagai salah satu menu hidangan. Bagi masyarakat yang ingin menikmatinya sudah tidak harus lagi untuk menunggu hari-hari besar seperti hari

Mak meugang karena pada masa sekarang *Sie Reuboh* sangat mudah untuk dijumpai di berbagai tempat rumah makan yang berada di Aceh Besar. Untuk menjaga kuliner *Sie Reuboh* tidak punah, dengan adanya rumah makan tersebut maka akan membantu meningkatkan UMKM masyarakat lokal di Aceh Besar.

Menurut hasil observasi di rumah makan Cut Bit Blangbintang, rumah makan ini merupakan salah satu rumah makan Tradisional yang paling populer di industri kuliner Kabupaten Aceh Besar. Adapun menu makanan di rumah makan Cut Bit lebih dominan kepada menu hidangan makanan Tradisional khas Aceh Besar seperti *Kuah Belangong*, ayam tangkap, ayam goreng Cut Bit, ayam gulai, *Sie Reuboh* basah, *Sie Reuboh* goreng, dan lain-lain. Yang menjadi ciri khas dari rumah makan Cut Bit Blangbintang ialah *Sie Reuboh* goreng.

Pengunjung yang datang ke rumah makan Cut Bit merupakan dari berbagai kalangan yang datang bersama keluarga maupun bersama kerabat. Jadi tidak heran jika rumah makan Cut Bit Blang Bintang dijadikan sebagai inspirasi bagi pengusaha kuliner lainnya yang berada di Kabupaten Aceh Besar. Selain itu, rumah makan Cut Bit juga dikenal dengan kecepatan pelayanan dan kehangatan para pelayannya. Setiap pengunjung yang datang terpancar adanya kebahagiaan, hal ini menunjukkan bahwa rumah makan Cut Bit tidak hanya berhasil dalam menyajikan makanan, tetapi juga pengalaman yang memuaskan. Pertumbuhan rumah makan seperti Cut Bit Blang Bintang juga dapat memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal, termasuk peningkatan lapangan kerja dan pertumbuhan pariwisata kuliner di Aceh Besar.



Gambar 3 4: Aktivitas rumah makan Cut Bit Blang Bintang

(Sumber: Dok. Pribadi)

Pada saat ini, *Sie Reuboh* semakin naik dan populer di berbagai kalangan. Setiap wisatawan yang datang ke Aceh Besar pasti menyukai *Sie Reuboh* karena memiliki rasa dan tekstur yang khas. Dengan keunikan yang dimiliki oleh *Sie Reuboh* tentunya akan sangat menarik perhatian para wisatawan untuk memburu kuliner Tradisional yang merupakan ciri khas Aceh Besar.

Perkembangan makanan Tradisional *Sie Reuboh* dari dulu hingga sekarang menunjukkan evolusi yang menarik dalam pengolahan dan variasi penyajiannya. Dulu *Sie Reuboh* yang umumnya disajikan dalam bentuk makanan yang diawetkan. Namun seiring dengan perkembangan waktu dan kreativitas kuliner, *Sie Reuboh* telah mengalami transformasi menjadi berbagai variasi penyajian yang lebih beragam.⁴³

Pelaku usaha kuliner di Aceh Besar mempunyai cara tersendiri dalam mengelola dan mempromosikan *Sie Reuboh* agar lebih menarik, contohnya *Sie Reuboh* yang diolah kembali dengan cara digoreng ataupun ditumis supaya lebih

⁴³ Wawancara dengan Tgk. Zulkifli zakaria, 52 tahun, Wakil Ketua MAA, Kabupaten Aceh Besar, pada Tanggal 22 November 2023

gurih ketika disantap. Seiring perkembangan zaman, *Sie Reuboh* sudah mengalami perubahan yang sangat signifikan dibandingkan dengan *Sie Reuboh* pada zaman dulu yang dimana *Sie Reuboh* pada zaman dahulu hanya diawetkan saja dengan resep yang masih digunakan secara turun temurun. tetapi saat ini *Sie Reuboh* telah banyak mengalami variasi yang berbeda baik dari bentuk, ukuran dan cara penyajian maupun pengolahannya dimana *Sie Reuboh* sekarang sudah ada dalam bentuk digoreng dan dipotong sesuai dengan ukuran yang diinginkan.⁴⁴

Hal ini dilakukan oleh masyarakat agar makanan Tradisional *Sie Reuboh* tidak kalah saing dengan makanan modern yang ada pada saat ini. Meskipun, *Sie Reuboh* ini sudah dikembangkan akan tetapi untuk tetap menghormati keaslian dan nilai-nilai Tradisional dari *Sie Reuboh* cita rasa khas dari *Sie Reuboh* akan tetap melekat dan terjaga akan cita rasa aslinya.

Dengan adanya usaha rumah makan yang menyediakan *Sie Reuboh*, maka semakin mempermudah usaha wisata kuliner dalam mengembangkan dan membudidayakan makanan tradisional khas Kabupaten Aceh Besar. Wisatawan lokal maupun wisatawan Internasional bisa merasakan makanan khas dari Aceh Besar dengan mudah, sambil mengingat bagaimana perjuangan para leluhur dalam berjuang mempertahankan kemerdekaan Indonesia. Kuliner *Sie Reuboh* juga mempunyai nilai sejarah yang sangat besar karena jauh sebelum Indonesia merdeka, kuliner *Sie Reuboh* sudah ada untuk menemani para pejuang-pejuang Aceh pada zaman dahulu untuk memperjuangkan kemerdekaan.

⁴⁴ Wawancara dengan Muhammad, 44 Tahun, Pegawai Rumah Makan Cut Bit, pada Tanggal 12 Desember 2023

Pada masa sekarang, *Sie Reuboh* tidak hanya disajikan secara di hari besar Islam saja. tetapi juga telah menjadi bagian dari menu makanan yang dihidangkan di pesta perkawinan. Hal ini menunjukkan adanya perubahan yang mencerminkan *Sie Reuboh* dari sekedar makanan ritual menjadi makanan yang memenuhi kebutuhan sehari-hari dan berbagai kesempatan sosial. Dulu, *Sie Reuboh* hanya disajikan secara khusus dalam perayaan hari besar Islam seperti *Mak meugang*, lebaran, dan bulan Ramadhan. Namun, seiring dengan perkembangannya zaman dan perubahan budaya, masyarakat Aceh Besar kini juga menyajikan *Sie Reuboh* dalam berbagai acara sosial seperti acara pesta perkawinan.⁴⁵

Penyajian *Sie Reuboh* di acara pesta perkawinan juga merupakan tren yang menarik, mengingat upaya makanan dalam sebuah perayaan pernikahan sebagai simbol kebersamaan dan keragaman budaya. Dengan menyajikan *Sie Reuboh* di acara perkawinan, pasangan pengantin dan keluarga menunjukkan rasa bangga terhadap warisan kuliner dan memberikan penghormatan kepada tradisi kuliner Aceh Besar dalam acara yang begitu penting.⁴⁶



Gambar 3 5: *Sie Reuboh* pada acara pesta perkawinan

(Sumber: Dok.Pribadi)

⁴⁵ Wawancara dengan Nilawati, 46 Tahun, Ibu Rumah Tangga, 21 November 2023.

⁴⁶ Wawancara dengan raudhatul jannah, 50 Tahun, Ibu Rumah Tangga, 21 November 2023.

Perkembangan ini menunjukkan bahwa *Sie Reuboh* telah menjadi lebih dari sekedar makanan tradisional, tetapi meresap kedalam kehidupan sehari-hari masyarakat Aceh Besar. Hal ini memberikan bukti bahwa masyarakat Aceh Besar memandang *Sie Reuboh* sebagai bagian yang tak terpisahkan dari identitas dan kekayaan budaya mereka, serta sebagai warisan kuliner yang patut dilestarikan dan dinikmati oleh generasi saat ini dan yang akan datang. Dalam keikutsertaan *Sie Reuboh* dalam acara perkawinan dan ketersediaannya di rumah makan Tradisional dapat menjadi pemicu promosi dan pelestarian warisan budaya khas Aceh Besar, Serta menjadi elemen penting dalam perekonomian lokal melalui industri kuliner dan pariwisata.



BAB EMPAT PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai upaya pemerintah Aceh Besar dalam pelestarian makanan Tradisional *Sie Reuboh*, dapat disimpulkan bahwa:

Sie Reuboh merupakan makanan tradisional khas dari Aceh Besar, yang dikenal dengan gumpalan daging sapi beserta gapahnya (lemak sapi) dan cuka aren kemudian direbus hingga mendidih di belanga tanah. Proses pengawetan inilah yang membuat *Sie Reuboh* menjadi tahan lama. Praktik ini berasal dari zaman ketika masyarakat Aceh Besar belum memiliki akses ke teknologi modern atau pendingin yang dapat digunakan untuk menjaga daging tetap segar dalam jangka waktu yang lama. Dan juga Dulu daging sapi ini hanya ada di hari *mak meugang*. *Mak meugang* merupakan suatu tradisi menyembelih sapi/kambing dalam jumlah yang banyak lalu dibagikan secara gratis kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh masyarakat Aceh dalam rangka menyambut lebaran dan bulan ramadhan. Karena banyaknya daging di hari *Mak meuggang* dan teknologi pun tidak ada masyarakat berinisiatif untuk mengelola daging ini menjadi awet. Oleh karena itu, *Sie Reuboh* menjadi solusi bagi mereka untuk tetap memiliki persediaan makanan yang dapat bertahan dalam kondisi ekonomi dan teknologi yang terbatas. Masyarakat pun menciptakan cara untuk membuat persediaan makanan yang bisa bertahan lebih lama.

Sie Reuboh sudah diangkat sebagai Warisan Budaya Tak Benda pada tahun 2022. Oleh karena itu perlunya upaya lebih lanjut dari pemerintah untuk melestarikannya agar berkembang pada masa sekarang dan masa yang akan datang. Berikut merupakan langkah-langkah pemerintah dalam Pelestarian *Sie Reuboh*:

1. Melakukan pembinaan melalui Dinas Pendidikan dan Kebudayaan dengan ekstrakurikuler tentang *Sie Reuboh* di SMA 1 Malem Putra guna memperkenalkan *Sie Reuboh* sebagai warisan budaya kepada siswa-siswi. Dalam konteks ekstrakurikuler di sekolah, disini para siswa-siswi mempraktikkan langsung keterampilan memasak masakan tradisional *Sie Reuboh*.
2. Melalui Dinas Pariwisata dan Kebudayaan memberikan anggaran dana kepada salah satu desa wisata yaitu Desa Lubok Sukon, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar. Dana tersebut digunakan untuk membuat rangkaian kegiatan festival desa wisata, masyarakat Desa Lubok Sukon membuat berbagai perlombaan yang bertema dengan kebudayaan. Salah satu lomba tersebut adalah lomba memasak makanan tradisional khas Aceh Besar seperti *Ie bu Peudah*, *Ie bu asyura*, dan *Sie Reuboh* yang melibatkan para ibu-ibu, dan remaja desa.
3. Dalam rangka mempromosi kan *Sie Reuboh*, *Sie Reuboh* juga sering menjadi menu hidangan yang dipamerkan apabila ada kegiatan Kebudayaan dan kegiatan pameran kuliner yang dibuat oleh pemerintah Aceh, dengan demikian pemerintah menjadikan *Sie Reuboh* sebagai

makanan tradisional yang mewakili Aceh Besar yang ditampilkan di event Kabupaten Aceh Besar. Selain itu, Pemerintah Kabupaten Aceh Besar juga mempromosikan *Sie Reuboh* melalui media social.

Pengembangan *Sie Reuboh* di masyarakat Aceh Besar menunjukkan adanya semangat untuk melestarikan budaya dan tradisi kuliner. Dengan adanya penyajian *Sie Reuboh* di rumah makan tradisional dan acara pesta pernikahan, masyarakat Aceh Besar menjadikan makanan ini lebih dari sekadar hidangan tradisional, tetapi juga sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas mereka. Rumah makan tradisional Cut Bit sangat berperan dalam mengenalkan dan mempopulerkan *Sie Reuboh* kepada masyarakat luas. Dengan menyajikan *Sie Reuboh* di tempat-tempat seperti ini, masyarakat Aceh Besar dan pengunjung dari luar daerah dapat lebih mudah mengakses dan menikmati hidangan tradisional tersebut. Selain itu, kehadiran *Sie Reuboh* dalam acara pesta pernikahan juga menunjukkan bahwa makanan ini telah diakui sebagai salah satu menu hidangan yang penting dan pantas untuk disajikan pada acara penting dalam kehidupan masyarakat Aceh Besar. Dengan demikian, pengembangan *Sie Reuboh* tidak hanya membantu melestarikan tradisi kuliner Aceh Besar, tetapi juga memperkuat rasa kebanggaan dan identitas masyarakat terhadap budaya kuliner Aceh Besar. Hal ini akan membantu mendorong keberlanjutan pengembangan kuliner tradisional Aceh Besar di masa depan.

4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, penulis merasa perlu mengemukakan beberapa saran yang berkenaan dengan pembahasan ini sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada pemerintah untuk mempertimbangkan pembentukan program pelatihan atau workshop bagi masyarakat setempat terutama generasi muda untuk meningkatkan keterampilan memasak tradisional. Hal ini tidak hanya akan membantu melestarikan resep-resep tradisional, tetapi juga menjadi bagian dari upaya memperkuat ekonomi lokal melalui pengembangan potensi kuliner.
2. Diharapkan kepada Pemerintah Aceh Besar dapat bisa mendukung program pelatihan bagi para koki dan pengusaha kuliner lokal untuk mempertajam keterampilan memasak makanan tradisional *Sie Reuboh*. Selain itu, pemerintah dapat memberikan bantuan finansial atau fasilitas bagi para pengusaha kuliner yang ingin memasarkan makanan tradisional ini secara lebih luas.
3. Diharapkan kepada pemerintah Aceh Besar agar dapat melihat pelestarian makanan tradisional *Sie Reuboh* sebagai investasi dalam keberlangsungan budaya dan ekonomi lokal. Dengan kehadiran makanan tradisional yang kuat dan hidup, dapat menjadi daya tarik wisata yang menguntungkan, serta mendukung keberlangsungan mata pencaharian para produsen bahan makanan lokal.
4. Pelestarian makanan tradisional *Sie Reuboh* juga akan membantu mempertahankan identitas budaya Aceh Besar dan memperkuat rasa

kebersamaan dalam masyarakat. Penulis berharap pemerintah dan masyarakat dapat terus saling bekerja sama dalam melestarikan warisan kuliner makanan tradisional *Sie Reuboh*.

5. Diharapkan perlu adanya kerjasama yang erat antara produsen yang tergabung dalam Home industri dengan instansi baik negeri maupun swasta memperkenalkan serta memasarkan produk kuliner khas Aceh salah satunya *Sie reuboh* makanan tradisional khas Aceh Besar. Kerjasama ini dapat diwujudkan dengan melibatkan salah satu pelaku industri rumah tangga dan didukung oleh lembaga terkait, baik dalam hal pemilihan bahan baku, proses produksi, kemasan produk, maupun strategi pemasarannya. Pendampingan oleh lembaga terkait akan membantu produsen dalam meningkatkan kualitas produknya, serta memahami regulasi dan tata cara yang berlaku dalam pengemasan dan pemasaran produk makanan tradisional *Sie Reuboh*.



DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Manan, dkk. 2021. *Pedoman Penulisan Skripsi Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry*. Banda Aceh.
- Adiasih dan Brahmana. 2015. Persepsi Terhadap Makanan *Tradisional* Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *Kinerja (Journal of Business and Economic)*, No. 15, Vol. 2.
- Baddruzzaman Ismail, dkk. 2018. *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh*. Majelis Adat Aceh. Banda Aceh
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (Jakarta: Balai Pustaka, 2007) hlm. 845
- Bustami Abubakar dkk. 2022. Dari Warisa Budaya Tak Benda Menuju Warisan Budaya nasional, *Jurnal: ar-Raniry*.
- Cholid Narbuko dan Abu Ahmadi. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Maulida Rusdiana Zuhriah, Pelestarian Budaya di Era Globalisasi
- Cut Melsa Miranti dan Muzakkir Muzakkir. 2022. Analisis Semiotika Gaya Bahasa dalam Program Sie Reuboh LPP-RRi Banda Aceh (Semiotic Analysis of Language Style in the Sie Reuboh LPP-RRi Banda Aceh Program), *Jurnal Studi Ilmu Sosial dan Politik (Jasispol)*, Vol 2, No 1.
- Cut Nilda dkk. 2020. Analisis Sensori Sie Reuboh Dalam Kemasan Selama 7 Hari Penyimpanan Berdasarkan Alat Pemasakan Dan Jenis Kemasan Yang Berbeda”, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 12, No. 2.
- Derry Ahmad Rizal, Ahmad Khaira, 2022. Kesadaran Sosial Dalam Pemikiran Nietzsche: Tinjauan Dalam Proses Pengembangan Masyarakat di Indonesia”, *Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, vol.7, No.1.
- Derry Ahmad Rizal, Ahmad Khaira, 2022. Kesadaran Sosial Dalam Pemikiran Nietzsche: Tinjauan Dalam Proses Pengembangan Masyarakat di Indonesia”, *Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, vol.7, No.1.

- Dinasty Issabell Alsusanto, R.A. Retno Murni, 2023. Efektivitas Perlindungan Hak Cipta Bagi Tradisi Lukat Geni Sebagai Warisan Budaya Tak Benda”, *Jurnal Kertha Desa*, Vol. 11 No. 6, Tahun, 2023.
- Djama'an Satori, dkk., 2011. *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Budaya: Alfabeta.
- Dudung Angkasa. 2022. Pembuatan Dendeng Analog dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein, *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 12 No. 1.
- Fanny Adiba. 2022. *Pengembangan Makam Teungku Chik Pante Kulu di Gampong lam Leuot Kecamatan Kuta Cot Glie, Kabupaten Aceh Besar*. Skripsi Karya Mahasiswa Sejarah Kebudayaan Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Ar-Raniry, Banda Aceh.
- Haedar Akip. 2010. Implementasi Kebijakan: Apa, Mengapa, dan Bagaimana, *Jurnal Administrasi Publik*, Volume 1 No. 1.
- Khoirul Kholik Nasution, Jenny Yelina Rambe, Ris Artalina Tampubolon, Desy Andarini, Ahmad Hanafi. 2022. Pengaruh Kebijakan Pemimpin Camat Terhadap efektifitas Pegawai di Kantor Kecamatan Portibi Kabupaten Padang Lawas Utara, *Jurnal LPPM UGN*, Vol. 13, No.4.
- Lailly Mufidah. 2020. Analisis Kebijakan Pemerintah Kabupaten Bojonegoro Dalam Upaya Peningkatan Kesejahteraan Petani Melalui Program Petani Mandiri (PPM), *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol.1, No.7.
- Lexy J. Moleong. 2007. *Metodelogi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Made yusa dan Ketut Suter. 2014. *Pangan Tradisional Khas Gianyar*. Denpasar: Udayana Universitas Press.
- Mahdayeni, Muhammad Roihan Alhaddad, Ahmad Syukri Saleh. 2019. Manusia dan Kebudayaan (Manusia dan Sejarah Kebudayaan, Manusia dalam Keanekaragaman Budaya dan Peradaban, Manusia dan Sumber Penghidupan, *Jurnal manajemen Pendidikan Islam*, Vol.7 No.2.
- Masyitah, I., Arief, I., dan Suryati, T. 2016. Kandungan Gizi dan Organoleptik Sie Reuboh dengan Penambahan Cuka Aren (*Arenga pinnata*) dan Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*) pada Konsentrasi yang Berbeda”, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian*, Vo.1, No. 4, 2016, hlm. 239-245.

Moh. Nazir. 2003.*Metode Penelitian*, Jakarta: Ghalia Indonesia.

Mokhammad Ghufon Maulana, Muhammad Rois Abidin, 2021. Perancangan Ilustrasi Wujud Kebudayaan Menurut Koentjaraningrat di Pondok Pesantren An-Nur II Al-Murtadlo pada Media Kaus, *Jurnal Barik*, Vol. 2 No.1.

Muh. Fitrah & Lutfiyah, 2017. *Metodologi Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. Jawa Barat: CV. Jejak.

Muhammad Afdhal, 2021."Eksistensi *Sie Reuboh* Sebagai Makanan Tradisional Khas Aceh Besar Pada Masyarakat Gampong Krueng Mak Kecamatan Simpang Tiga". Skripsi Karya Mahasiswa Sejarah Kebudayaan Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Ar-Raniry, Banda Aceh.

Muhammad, 2011.*Metode Penelitian Bahasa*, Yogyakarta:Arruz Media.

Naiza Fadilla,2022."Timphan Sebagai Kuliner Khas Masyarakat Aceh (Studi Di Kecamatan Kembang Tanjung Kabupaten Pidie", Skripsi Karya Mahasiswa Sejarah Kebudayaan Islam, Fakultas Adab dan Humaniora, Universitas Islam Ar-Raniry, Banda Aceh.

Noeng Muhadjir, 2000.*Ilmu pendidikan dan Perubahan Sosial. Teori Pendidikan Pelaku Sosial Kreatif*, Yogyakarta : Raka Sarasin.

Nuthihar, R. 2017. *Aneka Kuliner Aceh*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Jakarta Timur.

Samsul Rizal Dkk., 2010.*Peranan Budaya Aceh Dalam Membangun Peradaban Melayu*, Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.

Sugiono, 2011.*Metode Penelitian kuantitatif,kulitatif dan R & D*, Bandung: Alfabeta.

Suharsimi Arikunto, 2002.*Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Edisi Revisi V, Jakarta: Rineka Cipta.

Syamsul Rahman, 2023. *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal Dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi*, Yogyakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY
 Nomor : 630/Un.08/FAH/KP.00.4/03/2023
 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 Nomor 74 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Nomor 23 Tahun 2003 tentang Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
 4. Peraturan Pemerintah No. 64 Tahun 2013 tentang Perubahan Institut Agama Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh menjadi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh;
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
 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 yang Menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
 8. DIPA BLU UIN Ar-Raniry Nomor: SP DIPA-025.04.2.423925/2022 tanggal 12 November 2021.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY TENTANG PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY**

KESATU : Menunjuk saudara : 1. Dr. Fauzi Ismail, M.Si.
 (Sebagai Pembimbing Pertama)
 2. M. Yunus Ahmad, M.Us.
 (Sebagai Pembimbing Kedua)

Untuk membimbing skripsi
 Nama/NIM : Novia Afrina/ 190501009
 Prodi : SKI
 Judul Skripsi : Upaya Pemertintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional Sic Renboh

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 27 Maret 2023
 Dekan

SYARIFUDDIN

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

Lampiran 2



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 : 1613/Un.08/FAH.I/PP.00.9/08/2023

Lamp :-

Hal : **Penelitian Ilmiah Mahasiswa**

Kepada Yth,

1. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kab. Aceh Besar
2. Rumah Mekan Aceh
3. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh
4. Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh Besar

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

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

Nama/NIM : **NOVIA AFRINA / 190501009**

Semester/Jurusan : IX / Sejarah dan Kebudayaan Islam

Alamat sekarang : Peukan Biluy

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul **Upaya Pemerintah Aceh Besar Dalam Pelestarian Makanan Tradisional Sie Reuboh**

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

Banda Aceh, 14 Desember 2023

an. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,



Berlaku sampai : 24 November
2023

Nazaruddin, S.Ag, S.S, M.L.I.S.

Lampiran 3

DAFTAR PERTANYAAN

1. Upaya dan program apa saja yang pernah dilakukan dalam pengembangan *Sie Reuboh*?
2. Program apa saja yang akan dilakukan kedepan untuk mengembangkan *Sie Reuboh*?
3. Bagaimana cara mempromosikan *Sie Reuboh* agar lebih dikenal oleh wisatawan?
4. Apakah ada bantuan yg berupa dana anggaran dari pihak pemerintah itu sendiri dalam rangka membantuumkm masyarakat yang mengelola *Sie Reuboh*?
5. Apakah ada perdampingan dari pemerintah bagi masyarakat yang mengelola *Sie Reuboh*?
6. Apakah ada upaya dari pemerintah seperti mengadakan semacam event-event, perlombaan, bantuan usaha kecil terhadap pedagang/penjual *Sie Reuboh*?
7. Dengan berkembangnya *Sie Reuboh* ini adakah dampaknya terhadap umkm masyarakat lokal?
8. Siapa yang mengusulkn *Sie Reuboh*? *Sie Reuboh* diusulkan tahun berapa oleh siapa? dan disahkan oleh berapa oleh siapa?
9. Apa keunikan dari *Sie Reuboh* ini sehingga bisa menjadi wbtb(warisan budaya tak benda) dari Aceh Besar? serta apa saja syarat-syarat pada saat *Sie Reuboh* agar tercatat sebagai warisan budaya dari Aceh Besar?
10. Apakah ada kendala pada saat mengusulkan *Sie Reuboh* sebagai wbtb?
11. Kendala apa saja yang pernah dialami pada saat mengembangkan *Sie Reuboh*?
12. Bagaimana upaya pemerintah dalam mnegdukasikan generasi milenial untuk melestarikan masakan *Tradisional* daerah?

Lampiran 4

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Cut Jarita Susanti
Jabatan : Kepala Bidang Kebudayaan
Instansi : Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh Besar
Umur : 50 tahun
2. Nama : Bahagia
Jabatan : Kepala Bidang Pariwisata
Instansi : Dinas Pariwisata dan Olahraga Aceh Besar
Umur : 57 tahun
3. Nama : Cut Erni
Jabatan : Penyuluh Wisata
Instansi : Dinas Pariwisata dan Olahraga Aceh Besar
Umur : 56 tahun
4. Nama : Nurlathifah
Jabatan : Pengelola Data Kekayaan Budaya
Instansi : Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Aceh
Umur : 51 tahun
5. Nama : Tgk. Zulkifli zakaria
Jabatan : Wakil Ketua MAA , Kabupaten Aceh Besar
Umur : 52 Tahun
6. Nama : Affandi Junet
Jabatan : Ketua Bidang Adat Istiadat MAA
Umur : 65 tahun
7. Nama : Muhammad
Pekerjaan : Pegawai rumah makan Cut Bit
Umur : 44 tahun
8. Nama : Mahlina
Pekerjaan : Pegawai Negeri Sipil
Umur : 40 tahun
9. Nama : Nilawati
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Umur : 46 tahun
10. Nama : Raudhahtul Jannah
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Umur : 50 tahun

11. Nama : Farida
Pekerjaan : Anggota Bidang Adat-Istiadat MAA
Umur : 63 tahun
12. Nama : Mardhiah Ali
Pekerjaan : Ketua Bidang Pemuda dan Kadelisasi MAA
Umur : 56 tahun
13. Nama : Wawancara dengan Fahry Purnama
Pekerjaan : sekretaris gampong Lubok Sukon
Umur : 28 tahun



*Lampiran 5***DOKUMENTASI PENELITIAN**

Gambar 1. Wawancara dengan pihak Disdikbud



Gambar 2. Wawancara dengan pihak Disbudpar





Gambar 3. Wawancara dengan pihak Dinas Pariwisata dan Olahraga



Gambar 4. Wawancara dengan pihak MAA Aceh Besar



Gambar 5. Wawancara dengan pihak Pendidikan dan Kebudayaan Aceh Besar



Lampiran 7

DAFTAR RIWAYAT HIDUP**1. Identitas :**

Nama : Novia Afrina
 Tempat/Tanggal Lahir : Lamsod, 11 April 2001
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Kebangsaan/suku : Indonesia/Aceh
 Status Perkawinan : Belum Menikah
 Pekerjaan : Mahasiswa
 Alamat : Biluy, Kecamatan Darul Kamal, Kabupaten Aceh Besar

2. Nama Orang Tua :

a. Ayah : Nasrullah
 1) Pekerjaan : Wiraswasta
 1) Alamat : Biluy, Kecamatan Darul Kamal, Kabupaten Aceh Besar

b. Ibu : Rusnawati, S.Pd.
 2) Pekerjaan : PNS
 3) Alamat : Biluy, Kecamatan Darul Kamal, Kabupaten Aceh Besar

3. Pendidikan:

a. MIN 13 Aceh Besar : 2007-2013
 b. SMPN 1 Darul Imarah : 2013-2016
 c. SMAN 1 Darul Imarah : 2016-2019
 d. UIN Ar-Raniry : 2019-Sekarang