

**STUDI ETNOBOTANI TUMBUHAN PADA MASAKAN
KHAS ACEH DI DESA LAMTEUBA, KECAMATAN
SEULIMUM, KABUPATEN ACEH BESAR**

SKRIPSI

Diajukan oleh:

Fathin Qatrunnada

190703053

Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi

Program Studi Biologi



**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-
RANIRY BANDA ACEH**

2026/1448

LEMBAR PERSETUJUAN
STUDI ETNOBOTANI TUMBUHAN PADA MASAKAN KHAS ACEH
DI DESA LAMTEUBA, KECAMATAN SEULIMUM, KABUPATEN
ACEH BESAR

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry Banda Aceh
Sebagai Salah Satu Beban Studi Menperoleh Gelar Sarjana (SI) dalam Prodi
Biologi

Oleh:

Fathin Qatrunnada

190703053

Mahasiswa Fakultas Sains dan Teknologi

Program Studi Biologi

Disetujui untuk Dimunagasyahkan Oleh:

Pembimbing I,


Dr. Muslich Hidayat, M.Si

NIDN. 2002037902

Mengetahui

Ketua Program Studi Biologi


Dr. Muslich Hidayat, M.Si

NIDN. 2002037902

LEMBAR PENGESAHAN

STUDI ETNOBOTANI TUMBUHAN PADA MASAKAN KHAS
ACEH DI DESA LANTEUBA, KECAMATAN SEULIMUM,
KABUPATEN ACEH BESAR

SKRIPSI

Telah Diuji Oleh Panitia Ujian Munaqasah Skripsi
Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry Banda Aceh dan Dinyatakan Lulus
Serta Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Sarjana (S-1)
Dalam Program Prodi Biologi

Pada Hari/Tanggal: Kamis, 16 Juli 2026
1 Safar 1446 H

di Darussalam, Banda Aceh

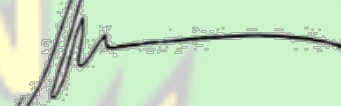
Panitia Ujian Munaqasyah Tugas Akhir/Skripsi

Ketua,



Dr. Muslich Hidayat, M.Si.
NIDN. 2002037902

Sekretaris,



Jamaluddinsyah, M.Si.
NUPTK. 0651771672130352

Penguji I,



Arif Sardi, M.Si.
NIDN. 2019068601

Penguji II,



Diannita Harahap, M.Si.
NIDN. 2022038701

Mengetahui,

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
UIN Ar-Raniry Banda Aceh



Prof. Dr. Ir. Muhammad Dirhamsyah, M.T., IPU.
NIDN. 0002106203

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR/SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fathin Qatrunnada

NIM : 190703053

Program Studi : Biologi

Fakultas : Sains dan Teknologi

Judul : Studi Etnobotani Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh Di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar

Dengan ini menyatakan bahwa dalam penulisan skripsi ini, saya:

1. Tidak menggunakan ide orang lain tanpa mampu mengembangkan dan mempertanggungjawabkan;
2. Tidak melakukan plagiasi terhadap naskah orang lain;
3. Tidak menggunakan karya orang lain tanpa menyebutkan sumber asli atau tanpa izin pemilik karya;
4. Tidak memanipulasi dan memalsukan data;
5. Mengerjakan sendiri karya ini dan mampu bertanggungjawab atas karya ini.

Bila dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan telah melalui pembuktian yang dapat dipertanggungjawabkan dan ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap dikenai saksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak mana pun.

Banda Aceh, 01 Juli 2026

Yang menyatakan



(Fathin Qatrunnada)

ABSTRAK

Nama : Fathin Qatrunnada
NIM : 190703053
Program Studi : Biologi
Judul : Studi Etnobotani Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh Di
Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh
Besar
Tanggal Sidang : 16 Juli 2026
Jumlah Halaman : 75 Halaman
Pembimbing : Dr. Muslich Hidayat, M.Si

Pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan masakan khas Aceh merupakan bagian dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Namun, perkembangan zaman dan perubahan pola hidup menyebabkan pengetahuan tersebut mulai berkurang sehingga perlu didokumentasikan melalui kajian etnobotani. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi jenis tumbuhan yang dimanfaatkan dalam masakan khas Aceh di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar, mendeskripsikan bagian tumbuhan yang digunakan, cara pengolahan, sumber perolehan tumbuhan, serta pelestarian pengetahuan etnobotani oleh masyarakat. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan kuesioner terhadap kepala desa, tetua desa, ibu PKK, dan pemuda gampong yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 22 jenis masakan khas Aceh yang memanfaatkan 39 jenis tumbuhan. Tumbuhan yang paling banyak digunakan ialah bawang merah, bawang putih, cabai merah, serai, cabai rawit, kunyit, daun kari, ketumbar, jahe, dan belimbing. Tumbuhan diolah dengan berbagai teknik, yaitu menghaluskan, menumbuk, mengiris, merebus, menyangrai, menumis, memeras, serta memasukkan bahan secara utuh. Sebagian besar tumbuhan diperoleh dari kebun, pekarangan, dan pasar. Pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan diwariskan melalui keluarga dan dipraktikkan dalam kegiatan adat maupun keagamaan. Penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi ilmiah yang mendukung pelestarian keanekaragaman tumbuhan, pengetahuan etnobotani, serta kuliner tradisional Aceh.

Kata kunci: etnobotani; masakan Aceh; tumbuhan rempah; pengetahuan tradisional; Desa Lamteuba

ABSTRACT

Name : Fathin Qatrunnada
NIM : 190703053
Study Program : Biologi
Title : *Ethnobotanical Study of Plants Used in Traditional
Acehnese Dishes in Lamteuba Village, Seulimum
District, Aceh Besar Regency*
Trial Date : 16 Juli 2026
Number of Pages : 75 page
Supervisor : Dr. Muslich Hidayat, M.Si

Community knowledge regarding the use of plants as ingredients in traditional Acehnese cuisine is a form of local wisdom that has been passed down from generation to generation. However, modernization and changing lifestyles have gradually reduced this knowledge, making its documentation through ethnobotanical studies essential. This study aimed to identify the plant species used in traditional Acehnese cuisine in Lamteuba Village, Seulimum District, Aceh Besar Regency, describe the plant parts utilized, processing methods, sources of plant materials, and the preservation of ethnobotanical knowledge within the local community. This research employed a descriptive method with a qualitative approach. Data were collected through observations, semi-structured interviews, documentation, and questionnaires involving purposively selected informants, including the village head, village elders, members of the Family Welfare Movement (PKK), and village youth. The results showed that 22 traditional Acehnese dishes utilized 39 plant species. The most frequently used plants were shallot, garlic, red chili, lemongrass, bird's eye chili, turmeric, curry leaves, coriander, ginger, and bilimbi. The plants were processed using various techniques, including grinding, pounding, slicing, boiling, dry roasting, stir-frying, squeezing, and adding ingredients whole. Most plant materials were obtained from home gardens, household yards, and local markets. Knowledge of plant utilization has been transmitted through families and practiced during cultural and religious activities. This study is expected to serve as a scientific reference for preserving plant diversity, ethnobotanical knowledge, and the traditional culinary heritage of Aceh.

Keywords: *ethnobotany; Acehnese cuisine; spice plants; tradisional knowledge; Lamteuba Village.*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kepada Allah SWT atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Studi Etnobotani Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh Di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar”. Shalawat dan salam penulis sampaikan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membimbing umat manusia dari masa jahiliyah ke era ilmu pengetahuan.

Penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari dukungan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan penuh rasa hormat penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung selama proses menyelesaikan skripsi ini, kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Muhammad Dirhamsyah, M.T., IPU selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry.
2. Bapak Dr. Muslich Hidayat, M.Si selaku Ketua Prodi Biologi, dan pembimbing akademik Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry.
3. Ibu Raudhah Hayatillah, M.Sc selaku Sekretaris dan dosen Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry.
4. Ibu Diannita Harahap, M.Si selaku Penasehat Akademik dan dosen Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry.
5. Bapak Zul Ilham, S.Pd.I, M.A selaku Operator Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi yang telah membantu dalam menyelesaikan keperluan yang berkaitan dengan prodi Biologi.
6. Seluruh Dosen dan Staff Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry yang telah membantu segala keperluan mahasiswa selama perkuliahan.
7. Ucapan terima kasih dengan tulus dan khusus kepada orang tua dan keluarga yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan.
8. Ucapan terima kasih kepada teman-teman yang telah mendampingi untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Terima kasih teruntuk diri sendiri yang telah menempuh perjalanan panjang yang penuh perjuangan, lelah, dan melewati segala keraguan,

terima kasih masih tetap bertahan dan memperjuangkan pendidikan ini hingga selesai. Semoga kerja keras ini menjadi bukti dari ketekunan dan kesabaran dan menjadi awal dari perjalanan baru untuk seterusnya.

Penulis selaku mahasiswa Prodi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry, mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan dan dukungan. Semoga segala bentuk kebaikan dan bantuan yang diberikan mendapatkan pahala dari Allah SWT, dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca. Penulis menyadari adanya kekurangan dalam penulisan ini dan sangat mengharapkan masukan dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa depan.

Banda Aceh, 01 Juli 2026

Fathin Qatrunnada



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR/SKRIPSI.....	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Latar Belakang.....	1
I.2 Rumusan Masalah	4
I.3 Tujuan Penelitian.....	4
I.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
II.1 Etnobotani.....	6
II.2 Makna Budaya.....	7
II.3 Tumbuhan dalam Masakan Khas Aceh.....	10
II.3.1 Jenis-Jenis Tumbuhan	11
II.3.2 Makanan Khas Aceh	13
II.4 Etnobotani Tumbuhan di Aceh.....	17
II.5 Penelitian Terdahulu.....	20
II.6 Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
III.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
III.2 Jadwal Pelaksanaan Penelitian	22
III.3 Alat dan Bahan Penelitian	22
III.3.1 Alat Penelitian.....	22
III.3.2 Bahan Penelitian	22

III.4 Metode Penelitian	23
III.5 Prosedur Penelitian	23
III.5.1 Observasi Tempat Penelitian.....	23
III.5.2 Persiapan Penelitian.....	23
III.5.3 Pemilihan Tempat dan Responden.....	24
III.5.4 Pengambilan Sampel	24
III.6 Metode Pengumpulan Data.....	24
III.7 Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
IV.1 Hasil Penelitian	25
IV.1.1 Jenis Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba	25
IV.1.2 Bagian Tumbuhan yang digunakan sebagai Bahan Masakan di Desa Lamteuba.....	35
IV.1.3 Cara Pengolahan Tumbuhan Pada Masakan Khas di Desa Lamteuba	37
IV.1.4 Deskripsi Tumbuhan Pada Bahan Masakan di Desa Lamteuba.....	38
IV.2 Pembahasan.....	57
IV.2.1 Jenis Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba	57
IV.2.2 Bagian Tumbuhan yang digunakan sebagai Bahan Masakan di Desa Lamteuba.....	59
IV.2.3 Cara Pengolahan Tumbuhan Pada Masakan Khas di Desa Lamteuba	61
IV.2.4 Pelestarian Pengetahuan Etnobotani Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba.....	63
IV.2.5 Perbandingan Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba dengan Daerah Lain di Aceh	63
BAB V PENUTUP	65
V.1 Kesimpulan	65
V.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Bawang Merah (<i>Allium cepa</i>)	11
Gambar II.2	Pala (<i>Myristica fragrans</i>).....	12
Gambar II.3	Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i> L.)	13
Gambar II.4	Sie Reuboh.....	14
Gambar II.5	Ie Bu Peudah.....	15
Gambar II.6	Masam Keueng.....	16
Gambar II.7	Keumamah.....	16
Gambar II.8	Kuah Beulangong	17
Gambar IV.1	Persentase Bagian Tumbuhan yang digunakan sebagai Bahan Masakan di Desa Lamteuba	36
Gambar IV.2	Persentase Cara Pengolahan Tumbuhan Pada Masakan di Desa Lamteuba	37
Gambar IV.3	Kelapa (<i>Cocos nucifera</i> L.)	38
Gambar IV.4	Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> L.).....	38
Gambar IV.5	Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	39
Gambar IV.6	Lengkuas (<i>Ziziphus mauritiana</i>)	39
Gambar IV.7	Serai (<i>Cymbopogon citratus</i>).....	40
Gambar IV.8	Asam Sunti/Belimbing (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.)	41
Gambar IV.9	Kecombrang (<i>Etlingera elatior</i>).....	41
Gambar IV.10	Daun Jeruk (<i>Citrus hystrix</i>)	42
Gambar IV.11	Bawang Merah (<i>Allium cepa</i>)	42
Gambar IV.12	Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L.).....	43
Gambar IV.13	Ketumbar (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	43
Gambar IV.14	Lada (<i>Piper nigrum</i> L.).....	44
Gambar IV.15	Daun Salam (<i>Syzygium polyanthum</i>).....	44
Gambar IV.16	Daun Kari (<i>Bergera koenigii</i> L.).....	45
Gambar IV.17	Kemiri (<i>Aleurite moluccana</i> L.).....	45
Gambar IV.18	Kapulaga (<i>Amomum compactum</i>).....	46
Gambar IV.19	Pala (<i>Myristica fragrans</i>)	46
Gambar IV.20	Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i> L.).....	47

Gambar IV.21	Cabai (<i>Capsicum annuum</i> L.).....	47
Gambar IV.22	Cabai Rawit (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	48
Gambar IV.23	Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i> L.).....	48
Gambar IV.24	Melinjo (<i>Gnetum gnemon</i> L.).....	49
Gambar IV.25	Rebung (<i>Bambusa</i> sp.).....	49
Gambar IV.26	Pisang (<i>Musa paradisiaca</i> L.)	50
Gambar IV.27	Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantiifolia</i>).....	50
Gambar IV.28	Bunga Lawang (<i>Illicium verum</i>).....	51
Gambar IV.29	Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmannii</i>)	51
Gambar IV.30	Jintan (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	52
Gambar IV.31	Daun Pandan (<i>Pandanus amaryllifolius</i>)	52
Gambar IV.32	Kacang Tanah (<i>Arachis hypogaea</i> L.).....	53
Gambar IV.33	Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i> L.).....	53
Gambar IV.34	Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>).....	54
Gambar IV.35	Daun Seledri (<i>Apium graveolens</i> L.).....	54
Gambar IV.36	Kacang Panjang (<i>Vigna unguiculata</i>).....	55
Gambar IV.37	Tomat (<i>Solanum lycopersicum</i> L.).....	55
Gambar IV.38	Asam Jawa (<i>Tamarindus indica</i> L.).....	56
Gambar IV.39	Buah Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>).....	56
Gambar IV.40	Terong (<i>Solanum melongena</i> L.)	57
Gambar IV.41	Timun (<i>Cucumis sativus</i> L.)	57

DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Penelitian Terdahulu.....	20
Tabel III.1	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	22
Tabel IV.1	Jenis Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba.....	25
Tabel IV.2	Jenis Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba.....	33



BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Aceh merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki kekayaan warisan budaya yang sangat beragam, terutama dalam aspek kuliner tradisional yang berakar kuat pada penggunaan berbagai jenis tumbuhan rempah. Rempah tidak hanya berfungsi sebagai bahan penyedap rasa dalam masakan, tetapi juga mengandung nilai-nilai simbolik, filosofis, serta historis yang mendalam dalam kehidupan masyarakat Aceh, mencerminkan identitas dan kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun (Lubis *et al.*, 2022). Secara geografis, Aceh terletak di wilayah strategis yang sejak masa lampau dikenal sebagai jalur perdagangan rempah. Posisi ini turut memengaruhi tingginya keragaman tumbuhan rempah yang tumbuh dan dimanfaatkan oleh masyarakat, baik sebagai bumbu masakan, bahan pengobatan tradisional, maupun bagian dari tradisi adat dan budaya setempat (Setyawati, 2023).

Keberadaan rempah dalam masakan Aceh juga mencerminkan interaksi budaya yang kaya dan beragam, menjadikannya bagian integral dari identitas kuliner daerah tersebut. Keberagaman rempah dalam masakan Aceh menunjukkan pentingnya pelestarian tradisi kuliner sebagai bagian dari identitas budaya yang harus dijaga dan diwariskan kepada generasi mendatang (Adnan *et al.*, 2023). Namun, perkembangan modernisasi dan perubahan pola konsumsi masyarakat menyebabkan terjadinya pergeseran dalam pemanfaatan tumbuhan rempah lokal. Sejumlah jenis rempah yang sebelumnya banyak digunakan dalam masakan tradisional mulai tergantikan oleh bahan instan atau produk olahan industri (Pangaribuan *et al.*, 2023).

Sejumlah studi memperlihatkan bahwa terdapat hubungan yang erat antara keanekaragaman hayati lokal dengan praktik kuliner tradisional. Sebagai contoh terdapat di beberapa daerah lain, seperti Ternate dan Padangsidempuan, inventarisasi rempah lokal menjadi dasar pelestarian pangan lokal dan penguatan identitas daerah (Girmansyah & Sunarti, 2011). Jenis-jenis tumbuhan seperti andaliman, serai, asam sunti, dan daun temurui merupakan contoh tumbuhan yang

memiliki peran penting dalam struktur rasa pada makanan-makanan khas Aceh seperti kuah pliek-u dan kuah sie itek (Saudah *et al.*, 2022). Inventarisasi tumbuhan rempah tidak hanya berdampak pada pelestarian kuliner tradisional, tetapi juga berkontribusi terhadap upaya ketahanan pangan lokal yang berkelanjutan. Dengan mendokumentasikan dan memanfaatkan kekayaan tumbuhan rempah yang tumbuh secara alami di suatu wilayah, masyarakat dapat mengoptimalkan sumber daya lokal yang selama ini mungkin kurang diperhatikan. Pemanfaatan tumbuhan lokal ini juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor, memperkuat kemandirian pangan, serta mendorong ekonomi berbasis potensi lokal (Kurniahu *et al.*, 2023).

Pangan tradisional tidak hanya dipahami sebagai pemenuh kebutuhan biologis manusia, melainkan memiliki makna sosial dan kultural. Praktik pengolahan dan konsumsi pangan tradisional juga berperan sebagai sarana pewarisan identitas budaya antar generasi serta menjadi penanda keunikan pada suatu kelompok masyarakat. Oleh karena itu, kajian terhadap masakan tradisional menjadi penting tidak hanya untuk memahami pola konsumsi pangan, tetapi juga untuk mengungkap dinamika identitas budaya dan upaya pelestarian kearifan lokal dalam menghadapi perubahan sosial dan globalisasi (Abror *et al.*, 2024). Rempah-rempah merupakan komponen kunci dalam sistem kuliner tradisional Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Rempah tidak hanya memberikan rasa dan aroma, tetapi juga mencerminkan adaptasi ekologis serta sejarah interaksi perdagangan dan budaya. Dalam banyak komunitas, penggunaan rempah tertentu menjadi ciri khas yang membedakan masakan lokal dari wilayah lain (Turner *et al.*, 2022).

Aceh dikenal sebagai salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki tradisi kuliner berbasis rempah yang kuat. Masakan Aceh secara umum dikenal memiliki karakter rasa kuat dan kompleks akibat penggunaan berbagai jenis rempah (Ernilasari *et al.*, 2022). Meskipun masakan Aceh kerap diangkat dalam konteks pariwisata dan pelestarian budaya, kajian ilmiah yang secara khusus menelaah aspek etnobotani rempah dalam masakan Aceh masih tergolong terbatas. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih menekankan pada sejarah kuliner atau nilai gizi makanan, tanpa mengkaji hubungan antara jenis tumbuhan rempah, pengetahuan lokal masyarakat, dan praktik memasak yang dilakukan. Sebagaimana

dikemukakan oleh Nasution & Zuhriah (2025), studi pangan di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan dengan mengaitkan aspek botani, budaya, dan pengetahuan lokal. Oleh karena itu, penelitian etnobotani rempah dalam masakan Aceh menjadi penting untuk mengisi celah kajian tersebut sekaligus mendokumentasikan kearifan lokal yang berkontribusi terhadap keberlanjutan budaya pangan.

Desa Lamteuba terletak di Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar, dan dikenal sebagai desa yang masih memiliki keterikatan yang kuat dengan lingkungan alam sekitar. Berdasarkan Profil Kecamatan Seulimum yang diterbitkan oleh Pemerintah Kabupaten Aceh Besar (2023), wilayah ini didominasi oleh kondisi geografis pedesaan dengan lingkungan alam yang masih relatif terjaga. Kondisi tersebut mendukung keberlanjutan pemanfaatan sumber daya alam lokal oleh masyarakat, termasuk penggunaan berbagai jenis tumbuhan di kehidupan sehari-hari. Kegiatan sosial seperti kenduri, perayaan keagamaan, dan pasar mingguan di Desa Lamteuba menjadi ruang penting bagi praktik kuliner tradisional, di mana penyajian makanan tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi tetapi juga memperkuat hubungan sosial. Letak Desa Lamteuba yang relatif jauh dari pusat kota dan restoran cepat saji turut berkontribusi pada keberlangsungan pola konsumsi makanan tradisional.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Desa Lamteuba, diketahui bahwa aktivitas perdagangan di Desa Lamteuba hanya berlangsung satu kali dalam seminggu melalui pasar mingguan. Kondisi ini membuat masyarakat memiliki keterbatasan akses terhadap bahan pangan jika memerlukannya di luar waktu tersebut. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, masyarakat umumnya melakukan pembelian ke wilayah perkotaan atau memanfaatkan bahan pangan yang berada di sekitar rumah. Hal ini didukung pernyataan Nia (2023) bahwa Desa Lamteuba yang berada di pinggang Gunung Seulawah dan merupakan salah satu mukim tertua yang terdapat di Aceh. Setiap hari Sabtu telah menjadi pasar mingguan atau *uroe gantoe* di Desa Lamteuba. Kebanyakan masyarakat berdatangan untuk berbelanja kebutuhan sehari-hari, terkadang juga berdatangan masyarakat dari luar Desa Lamteuba untuk melihat dan turut meramalkan kegiatan pasar mingguan atau *uroe gantoe* tersebut.

Secara akademik, penelitian ini penting untuk mengisi kekosongan kajian etnobotani rempah pada level desa di Aceh. Secara sosial, penelitian ini berkontribusi pada pelestarian pengetahuan lokal dan penguatan identitas budaya masyarakat Desa Lamteuba. Hingga saat ini, belum adanya dokumentasi yang secara khusus menginventarisasi tumbuhan rempah yang berasal dan digunakan oleh masyarakat Desa Lamteuba. Ketiadaan data ini berpotensi menyebabkan hilangnya pengetahuan lokal seiring perubahan sosial dan generasi (Navia *et al.*, 2020). Berdasarkan uraian tersebut, penelitian etnobotani tumbuhan rempah pada masakan Aceh di Desa Lamteuba menjadi penting untuk dilakukan guna mendokumentasikan jenis rempah, pengetahuan lokal, serta makna budaya.

I.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

1. Apa saja jenis dari tumbuhan yang digunakan oleh masyarakat dalam masakan Aceh di Lamteuba?
2. Bagian tumbuhan apa saja yang dimanfaatkan sebagai bahan dalam masakan Aceh di Lamteuba?
3. Bagaimana cara pengolahan tumbuhan dalam masakan khas Aceh?

I.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengidentifikasi jenis-jenis tumbuhan lokal yang masih tersedia dan digunakan dalam masakan Aceh.
2. Mengetahui bagian tumbuhan yang dimanfaatkan dalam proses memasak masakan Aceh.
3. Untuk mengetahui cara pengolahan pada tumbuhan menjadi suatu masakan khas Aceh.

I.4 Manfaat Penelitian

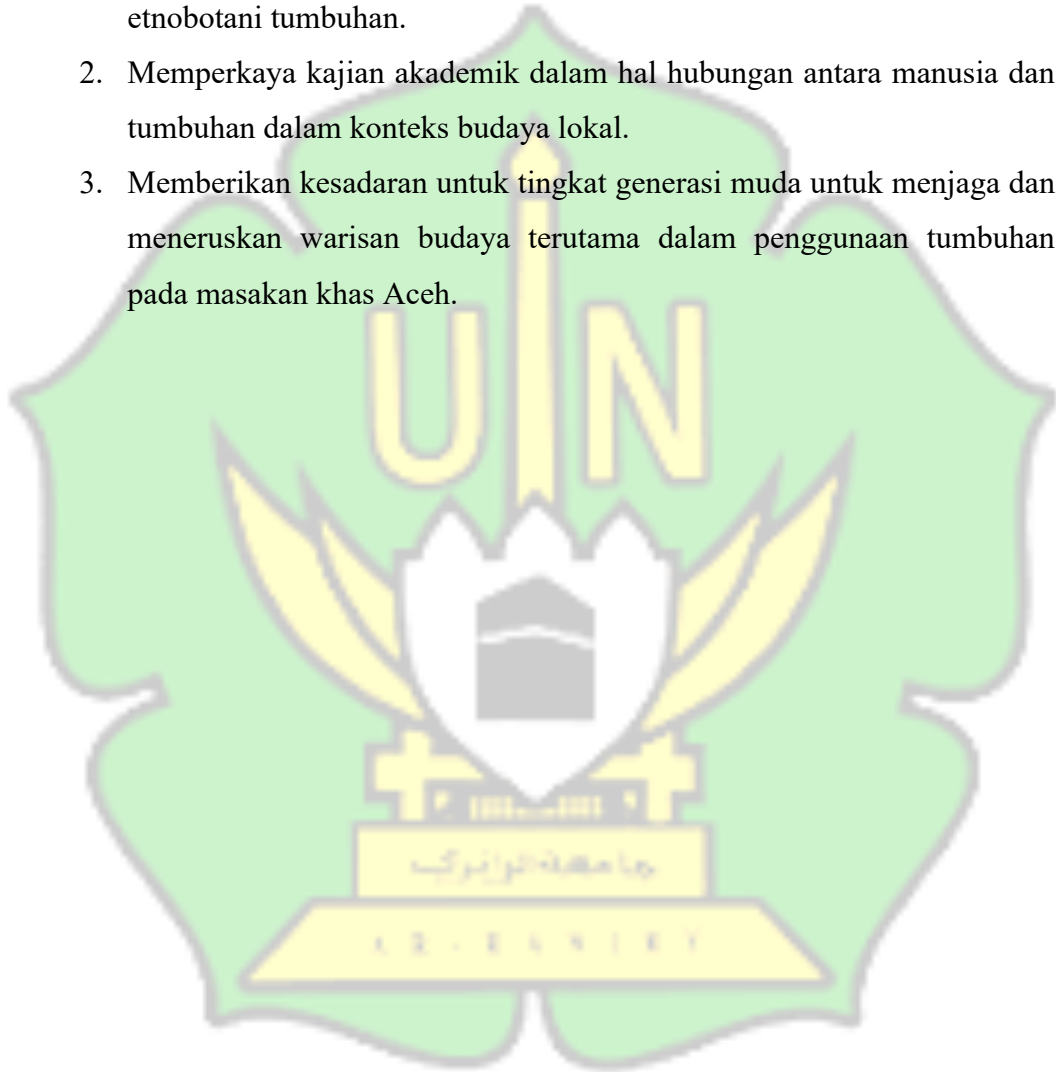
Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

- a. Manfaat Praktis
 1. Dapat memberikan data mengenai ragam tumbuhan lokal yang masih tersedia dan digunakan dalam masakan khas Aceh.

2. Dapat mengetahui bagian tumbuhan yang dimanfaatkan dalam proses memasak masakan Aceh.
3. Dapat mengetahui cara pengolahan tumbuhan dalam masakan khas Aceh.

b. Manfaat Teoritis

1. Menjadi bahan kontribusi untuk khazanah keilmuan terutama bidang etnobotani tumbuhan.
2. Memperkaya kajian akademik dalam hal hubungan antara manusia dan tumbuhan dalam konteks budaya lokal.
3. Memberikan kesadaran untuk tingkat generasi muda untuk menjaga dan meneruskan warisan budaya terutama dalam penggunaan tumbuhan pada masakan khas Aceh.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

II.1 Etnobotani

Etnobotani merupakan bidang kajian yang mempelajari hubungan antara manusia dan tumbuhan dalam konteks pemanfaatan, pengetahuan lokal, serta nilai budaya yang berkembang dalam suatu masyarakat. Fokus utama etnobotani tidak hanya pada identifikasi jenis tumbuhan, tetapi juga pada cara masyarakat mengenali, mengelola, dan menggunakan tumbuhan tersebut untuk memenuhi kebutuhan hidup, seperti pangan, obat-obatan, dan keperluan budaya (Martins *et al.*, 2022). Pendekatan etnobotani bersifat interdisipliner karena melibatkan ilmu botani, antropologi, ekologi, dan ilmu sosial lainnya. Melalui pendekatan ini, pengetahuan lokal masyarakat dapat dipahami sebagai hasil adaptasi jangka panjang terhadap lingkungan alam di sekitarnya. Pengetahuan tersebut umumnya diwariskan secara lisan dan tercermin dalam praktik sehari-hari, termasuk dalam kegiatan memasak dan pengolahan pangan tradisional (Royyani, 2024).

Studi menunjukkan bahwa masyarakat lokal sering memiliki sistem pengetahuan yang kaya tentang tumbuhan, musim panen, serta cara pemanfaatannya tanpa merusak ekosistem. Pengetahuan ini biasanya ditransmisikan secara lisan dari generasi ke generasi dan mencerminkan adaptasi budaya terhadap lingkungan setempat. Dalam penelitian ini, etnobotani digunakan sebagai pendekatan untuk mendokumentasikan dan menganalisis pemanfaatan tumbuhan dalam masakan tradisional Aceh. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memahami tidak hanya jenis tumbuhan yang digunakan, tetapi juga makna budaya, cara pengolahan, serta peran rempah dalam membentuk identitas kuliner masyarakat setempat (Fadhilah *et al.*, 2023).

Kajian etnobotani tidak hanya bersifat deskriptif terhadap pemanfaatan tumbuhan, tetapi juga merupakan pendekatan ilmiah untuk mendokumentasikan dan menginterpretasikan cara masyarakat memahami serta berinteraksi dengan flora di sekitarnya. Pengetahuan yang dipelajari melalui etnobotani sering kali mencerminkan kearifan lokal yang kaya dan beragam, yang dalam dunia modern dapat bermanfaat bagi konservasi keanekaragaman hayati, pengembangan

teknologi pangan atau obat, serta pemahaman budaya masyarakat yang lebih mendalam (Dean, 2024). Dengan menggabungkan wawancara lapangan, observasi praktik masyarakat, serta analisis botani ilmiah, etnobotani berkontribusi pada penemuan ilmiah sekaligus pada pelestarian pengetahuan tradisional itu sendiri.

Pangan tradisional tidak semata sebagai kebutuhan fisiologis untuk bertahan hidup, melainkan sebagai komponen penting dari budaya dan identitas komunitas. Pangan tradisional ini mencerminkan pola nilai sosial, sejarah perkembangan kuliner, serta hubungan ekologis antara manusia dan lingkungan tempatnya hidup. Makanan yang diwariskan turun-temurun dipandang sebagai warisan budaya yang memuat narasi kolektif komunitas tentang asal-usul, cara pemrosesan, hingga makna simbolik yang melekat padanya. Misalnya, penelitian menunjukkan bahwa makanan khas daerah tidak hanya menjadi sumber nutrisi tetapi juga menjadi alat pemeliharaan identitas budaya serta penanda keberadaan kelompok sosial di tengah tekanan kuliner modern (Dua *et al.*, 2025).

Dalam literatur budaya pangan, tumbuhan pada masakan diposisikan sebagai elemen struktural dalam pembentukan rasa unik dan khas, sekaligus sebagai representasi preferensi budaya, sejarah kuliner, dan hubungan sosial. Tidak hanya memberikan citarasa, aroma, dan warna tetapi mencerminkan jejak historis interaksi budaya, misalnya antara perdagangan rempah dan pertukaran pengetahuan kuliner lintas kawasan. Dalam banyak tradisi kuliner Nusantara, penggunaan tumbuhan spesifik pada hidangan menunjukkan karakter budaya komunitas serta berperan sebagai media pembentuk solidaritas sosial dalam pesta adat atau ritual keagamaan (Simanullang, 2023).

II.2 Makna Budaya

Etnobotani makanan yang merujuk pada kajian hubungan antara masyarakat dan tumbuhan yang dimanfaatkan secara khusus dalam sistem pangan tradisional, baik sebagai bahan utama, bumbu, maupun pemberi aroma. Dalam konteks penelitian etnobotani, konsep ini tidak hanya mencakup inventarisasi spesies tumbuhan yang digunakan tetapi juga melibatkan identifikasi bagian tumbuhan yang dimanfaatkan, cara pengolahan, serta konteks sosial dan

budaya penggunaannya dalam masakan tradisional. Dengan demikian, etnobotani makanan memandang tumbuhan lokal sebagai bagian dari sistem sosial-ekologis yang mencerminkan interaksi dinamis antara manusia, lingkungan, dan budaya kuliner suatu komunitas (Syahfitri et al., 2023).

Pengetahuan tradisional lokal yaitu kumpulan pengetahuan, keterampilan, dan praktik masyarakat dalam mengenali, memilih, mengolah, dan menggunakan tumbuhan dalam kehidupan sehari-hari. Pengetahuan ini bersifat kontekstual, berkembang melalui pengalaman empiris yang panjang, serta diwariskan secara lisan dari generasi ke generasi melalui proses sosial seperti interaksi keluarga, kegiatan memasak bersama, dan tradisi komunitas. Dalam penelitian kualitatif, pengetahuan tradisional lokal menjadi landasan penting untuk memahami cara pandang masyarakat terhadap rempah, sehingga data yang diperoleh dapat ditafsirkan sesuai dengan kerangka budaya dan nilai lokal yang hidup di masyarakat (Nuraeni et al., 2022).

Nilai budaya rempah menjadi konsep penting untuk memahami rempah sebagai simbol identitas kuliner dan budaya masyarakat Aceh. Nilai budaya ini mencakup makna sosial yang melekat pada penggunaannya, baik dalam membentuk cita rasa khas masakan, memperkuat tradisi kuliner keluarga, maupun dalam konteks ritual dan perayaan tertentu. Tumbuhan lokal tidak hanya dipandang sebagai penambah rasa, tetapi juga sebagai penanda sejarah kuliner, identitas etnis, dan ekspresi kebudayaan yang membedakan suatu komunitas dengan komunitas lainnya (Usman et al., 2024). Konsep keanekaragaman etnobotani juga memiliki peran penting karena menggambarkan variasi spesies tumbuhan yang dimanfaatkan dalam masakan tradisional, termasuk perbedaan bagian tumbuhan yang digunakan serta alasan pemilihannya. Keanekaragaman ini mencerminkan tingkat pengetahuan ekologis masyarakat lokal terhadap flora di sekitarnya, sekaligus menunjukkan kemampuan adaptasi masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam sesuai dengan kondisi lingkungan dan kebutuhan budaya. Dengan mengkaji keanekaragaman etnobotani, penelitian dapat mengungkap kompleksitas sistem pangan tradisional yang berbasis pada kearifan lokal (Iskandar et al., 2023).

Konsep konservasi pengetahuan lokal dan keberlanjutan budaya menegaskan pentingnya upaya pendokumentasian dan pelestarian praktik penggunaan tumbuhan sebagai bagian warisan budaya takbenda. Perubahan sosial, modernisasi, dan globalisasi berpotensi menggeser praktik kuliner tradisional dan mengurangi pengetahuan antar generasi. Oleh karena itu, studi etnobotani berperan dalam menjaga keberlanjutan pengetahuan masyarakat sekaligus mendukung pelestarian tradisi kuliner dan keanekaragaman hayati sebagai bagian integral dari identitas budaya lokal (Nuraeni *et al.*, 2022). Konsep identitas budaya melalui pangan menempatkan praktik kuliner tradisional sebagai medium penting dalam pembentukan dan pemeliharaan identitas kolektif suatu komunitas. Pangan tidak hanya dipahami sebagai hasil aktivitas memasak, tetapi juga sebagai representasi nilai, norma, dan sejarah sosial yang membentuk cara suatu kelompok memandang dirinya sendiri. Melalui pola konsumsi, pilihan bahan, serta teknik pengolahan yang khas, makanan berfungsi sebagai simbol budaya yang menegaskan keberadaan dan kontinuitas suatu komunitas di tengah dinamika sosial yang terus berubah (Abror *et al.*, 2024).

Dalam konteks ini rempah-rempah memainkan peran sentral sebagai penanda identitas kuliner karena menentukan karakter rasa, aroma, dan visual suatu masakan. Rempah yang digunakan secara khas dalam masakan Aceh tidak hanya mencerminkan preferensi rasa masyarakat setempat, tetapi juga merepresentasikan sejarah interaksi budaya, kondisi lingkungan, serta pengetahuan lokal yang berkembang secara turun-temurun. Penggunaan kombinasi rempah tertentu dalam masakan Aceh membentuk ciri khas kuliner yang membedakannya dari tradisi kuliner daerah lain di Indonesia (Razi, 2025).

Dengan demikian, penggunaan pada tumbuhan dalam masakan Aceh dapat dipahami sebagai simbol budaya yang menegaskan identitas komunitas Aceh. Sebagaimana dikemukakan oleh Long (2024), pangan tradisional berfungsi sebagai sarana komunikasi budaya yang menghubungkan anantara individu dengan komunitasnya serta memperkuat rasa memiliki terhadap identitas bersama. Oleh karena itu, kajian etnobotani tumbuhan dalam masakan Aceh menjadi penting untuk memahami bagaimana identitas budaya, dipertahankan, dan diwariskan melalui praktik kuliner sehari-hari.

II.3 Tumbuhan dalam Masakan Khas Aceh

Tumbuhan merupakan bagian penting dari flora yang dimanfaatkan manusia bukan hanya sebagai penyedap, tetapi juga sebagai penguat cita rasa, aroma, dan warna dalam masakan tradisional di berbagai wilayah Indonesia, termasuk Aceh. Bahan-bahan masakan seperti kunyit, jahe, kapulaga dan bunga lawang secara historis telah menjadi bahan dasar dalam penyusunan bumbu dapur yang dikenal dengan “bumbu” atau “rempah” dalam kuliner Nusantara. Bumbu semacam ini merupakan campuran berbagai bagian tumbuhan seperti akar, rimpang, biji dan daun, tidak hanya memberikan kombinasi rasa yang kompleks tetapi juga mencerminkan warisan gastronomi lokal yang kaya dari generasi ke generasi (Zumaidar *et al.*, 2024).

Berbagai studi terdahulu menunjukkan bahwa kajian etnobotani tumbuhan telah dilakukan di berbagai wilayah Indonesia, terutama pemanfaatan bumbu masakan, obat tradisional, serta elemen penting dalam budaya kuliner lokal. Penelitian-penelitian tersebut umumnya menekankan bahwa tumbuhan untuk bahan masakan tidak hanya berfungsi sebagai penambah cita rasa tetapi memiliki nilai simbolik, ekonomi, dan kesehatan yang melekat dalam kehidupan masyarakat. Penelitian Nuraeni *et al.* (2022) di Pasar Warungkondang, Jawa Barat mendokumentasikan 32 spesies rempah dan herba yang digunakan sebagai bumbu masakan dan ramuan obat, mencerminkan kekayaan pengetahuan lokal serta peran tumbuhan dalam praktik kuliner dan pengobatan tradisional. Temuan ini menegaskan bahwa tumbuhan lokal berfungsi sebagai penghubung antara aspek ekologi, budaya, dan sosial dalam kehidupan sehari-hari masyarakat.

Penggunaan bahan masakan seperti bunga lawang, daun kari Aceh, dan kapulaga menjadi ciri khas dalam hidangan seperti gulai Aceh, kuah beulangong, maupun ayam tangkap, di mana setiap kombinasi rempah menunjukkan keterkaitan antara resep kuliner dengan sejarah sosial dan tradisi komunitas. Penelitian etnobotani di Aceh menunjukkan bahwa masyarakat sangat bergantung pada pengetahuan lokal terkait tumbuhan lokal yang ditanam di pekarangan rumah sekitar maupun diperoleh dari lingkungan alam untuk kebutuhan kuliner dan pangan sehari-hari (Nursamsu *et al.*, 2025).

II.3.1 Jenis-Jenis Tumbuhan

Adapun jenis-jenis tumbuhan dalam masakan Aceh yang umumnya digunakan yakni:

1. Bawang Merah (*Allium cepa*)

Bawang merah termasuk komoditas hortikultura yang memiliki nilai penting dalam kehidupan masyarakat. Tumbuhan ini banyak dimanfaatkan sebagai pelengkap bumbu masakan karena kemampuannya dalam meningkatkan cita rasa, aroma, dan kenikmatan hidangan. Selain berfungsi sebagai bumbu dapur, bawang merah juga bahan dalam untuk pengobatan tradisional karena kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan seperti sebagai antioksidan dan antibakteri. Dengan demikian, pemanfaatan bawang merah tidak hanya terbatas pada aspek kuliner, tetapi juga mencakup aspek kesehatan (Octaviani *et al.*, 2022).



Gambar II.1 Bawang Merah (*Allium cepa*) (Sidabutar *et al.*, 2018).

Kingdom : Plantae
Phylum : Tracheophyta
Class : Liliopsida
Order : Asparagales
Family : Amaryllidaceae
Genus : Allium
Spesies : *Allium cepa* (GBIF, 2025).

Bawang merah tergolong kedalam bahan masakan penting yang dimanfaatkan sebagai bumbu masakan dan bahan dalam pengobatan tradisional (Aliudin *et al.*, 2022). Bawang merah ini diminati karena memiliki kandungan gizinya yang tinggi, setiap 100 gram bawang merah terdapat sekitar 79,80 gram air, 0,290 mg vitamin B5, 60 mg fosfor, 334 mg kalium, dan 37 mg kalsium (Sintasari *et al.*, 2025).

2. Pala (*Myristica fragrans*)

Buah pala adalah salah satu flora asli Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi bagi masyarakat. Tanaman ini dimanfaatkan dalam berbagai aspek kehidupan, seperti sebagai bahan obat tradisional, pangan, bumbu masakan, hingga kebutuhan lain seperti kayu bakar. Selain itu, pala juga diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, seperti manisan, sirup, minyak pala, dan balsem. Bagi masyarakat Aceh Selatan, bagian tanaman yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah dan bijinya, yang diolah menjadi beragam produk khas daerah. Produk olahan tersebut tidak hanya bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga menjadi komoditas unggulan yang berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, baik dari sektor budidaya maupun pengolahan hasil pala (Arnelia *et al.*, 2024).



Gambar II.2 Pala (*Myristica fragrans*)

3. Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.)

Tanaman cengkeh merupakan tanaman perdu yang dapat tumbuh menjadi pohon besar dengan batang yang keras serta memiliki banyak cabang dan ranting. Tanaman ini termasuk ke dalam famili Myrtaceae dan umumnya digolongkan sebagai tanaman perkebunan atau tanaman industri karena memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Cengkeh telah lama dikenal sebagai salah satu komoditas unggulan Indonesia yang memiliki peran penting dalam sektor pertanian dan perdagangan. Indonesia bahkan dikenal sebagai produsen cengkeh terbesar di dunia sejak dahulu hingga saat ini, sehingga menjadikan komoditas ini sebagai salah satu primadona di pasar global. Selain digunakan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri, cengkeh juga menjadi komoditas ekspor andalan yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional (Pusat Data dan Informasi Pertanian, 2021).



Gambar II.3 Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) (Pusat Data dan Informasi Pertanian, 2023).

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Myrtales
Famili : Myrtaceae
Genus : *Syzygium*
Spesies : *Syzygium aromaticum* (L.)

Cengkeh merupakan salah satu bahan dapur yang memiliki kekhasan dari cita rasa atau aromanya. Cengkeh biasanya digunakan untuk masakan khas aceh yang telah menjadi bahan wajib yang ada di setiap rumah warga. Di Aceh bunga cengkeh masih tergolong mudah untuk didapatkan dan masih terhitung murah (Zulfahmi *et al.*, 2024).

II.3.2 Makanan Khas Aceh

1. Sie Reuboh

Aceh khususnya wilayah Kabupaten Aceh Besar terdapat masakan khas berbahan daging yang dikenal dengan sie reuboh. Sie reuboh dibuat dengan campuran daging beserta lemaknya yang dimasak menggunakan bumbu-bumbu lokal dan cuka. Daging yang digunakan untuk memasak sie reuboh adalah jenis daging sapi dan masakan ini dapat disimpan selama 1 bulan apabila dilakukan pemanasan secara berulang (Erfiza *et al.*, 2018).



Gambar II.4 Sie Reuboh

Penamaan makanan tradisional sie reuboh berasal dari bahan utama yang digunakan, yaitu “sie” dalam bahasa Aceh yang berarti daging dan “reuboh” dalam bahasa Aceh yang berarti rebus. Proses pengolahannya dilakukan dengan merebus daging sapi atau kerbau menggunakan air serta campuran rempah-rempah khas Aceh yang telah dipilih. Sie reuboh merupakan salah satu kuliner tradisional Aceh yang telah dikenal sejak lama dan diwariskan secara turun-temurun dalam masyarakat (Kasmini & Mulyani, 2023).

2. Pliek-U

Terdapat tradisi lama dalam budaya aceh pada pengolahan kelapa untuk menghasilkan pliek-u dan minyak kelapa. Pliek-u adalah kelapa yang dikeringkan dan difermentasi. Saat ini, masyarakat menggunakan pliek-u sebagai bumbu dalam sup khusus yang disebut kuah pliek, dalam salad buah yang disebut rujak untuk acara-acara tertentu (Khathir *et al.*, 2023).

Tradisi pengolahan kelapa melalui fermentasi, yang disebut pengolahan pliek-u hanya ada di Aceh. Dalam proses pengolahan pliek-u tidak hanya dapat menghasilkan pliek-u, tetapi juga menjadi minyak kelapa murni dan minyak kelapa mentah. Karena dibuat melalui proses yang sangat efisien, agar dapat melestarikan tradisi pengolahan pliek-u. Pelestarian tradisi ini dapat digunakan sebagai alat untuk meningkatkan perekonomian dan kesehatan masyarakat (Khathir *et al.*, 2021).

3. Ie Bu Peudah

Ie Bu Peudah merupakan salah satu makanan khas Aceh Besar yang hingga kini masih lestari dan digemari oleh masyarakat. Hidangan ini berbentuk

bubur yang dibuat dari nasi dan berbagai jenis dedaunan serta rempah. Selain itu, *Ie Bu Peudah* juga dikenal sebagai salah satu bentuk awal makanan bertekstur bubur di Aceh. Seiring perkembangan waktu, hidangan ini kemudian mengalami berbagai modifikasi yang melahirkan jenis bubur lainnya, seperti bubur kanji yang dikenal saat ini sebagai hasil pengembangan dari *Ie Bu Peudah* (Manan *et al*, 2022).



Gambar II.5 *Ie Bu Peudah*

Ie Bu Peudah berasal dari tiga kata dalam bahasa Aceh, yaitu “*Ie*” yang berarti air, “*Bu*” yang berarti nasi, dan “*Peudah*” yang berarti pedas. Hidangan ini merupakan bubur tradisional yang berasal dari masa Kesultanan Aceh Darussalam dan telah diwariskan secara turun-temurun hingga saat ini. *Ie Bu Peudah* dikenal sebagai perpaduan berbagai rempah dan dedaunan yang memiliki khasiat tertentu bagi kesehatan. Proses pembuatannya dikenal dengan istilah “*woet*”, yaitu kegiatan memasak atau mengaduk bahan hingga menjadi bubur. Bagi masyarakat Aceh Besar, *Ie Bu Peudah* merupakan salah satu hidangan yang cukup populer, terutama karena cita rasanya yang khas dan pedas. Selain itu, makanan ini juga sering disajikan sebagai menu berbuka puasa, serta dipercaya dapat membantu memulihkan stamina setelah berpuasa selama bulan Ramadhan (Jamil, 2025).

4. Masam Keueng

Masam Keueung merupakan salah satu jenis masakan khas Aceh yang memiliki cita rasa yang khas dan telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner Aceh. Dalam proses pembuatan masam keueung, bumbu memegang peranan penting dalam menentukan kualitas akhir dari masakan tersebut. Salah satu formulasi penting dari bumbu ini adalah penambahan

bawang putih, yang telah terbukti memiliki pengaruh signifikan terhadap cita rasa masakan. Bubuk ini terbuat dari rempah-rempah yang dikeringkan dan kemudian digiling menjadi bubuk. Masam keueung memiliki rasa asam yang segar dan memberikan cita rasa asam segar yang khas pada masakan (Manan *et al.*, 2022).



Gambar II.6 Masam Keueung

5. Keumamah

Keumamah merupakan salah satu kuliner tradisional khas Aceh yang sangat dikenal. Keumamah ini sering disebut sebagai ikan kayu dibuat dari ikan (umumnya ikan tongkol) yang diawetkan melalui beberapa tahapan, mulai dari perebusan, penjemuran, hingga pengeringan dalam waktu tertentu hingga kadar airnya sangat rendah. Proses ini tidak hanya bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, tetapi juga menghasilkan cita rasa khas yang berbeda dari olahan ikan segar. Dalam sejarahnya, keumamah dikenal sebagai makanan yang sering dibawa, terutama pada masa konflik atau perjalanan jauh, karena daya tahannya yang lama tanpa memerlukan pendinginan.



Gambar II.7 Keumamah

Penamaan “keumamah” sendiri merujuk pada bahan utama yang digunakan yaitu ikan yang telah dikeringkan (ikan kayu), sehingga nama tersebut menjadi identitas kuliner yang khas dan mudah dikenali. Dengan

demikian, keumamah tidak hanya mencerminkan sebagai salah satu bahan pangan, tetapi juga mencerminkan kearifan lokal masyarakat Aceh dalam teknik pengawetan makanan berbasis sumber daya alam yang tersedia (Kasmini & Mulyani, 2023).

6. Kuah Beulangong

Kuah beulangong adalah kuliner yang biasanya dihidangkan dan dinikati pada acara hajatan, seperti aqiqah, kenduri Maulid Nabi Muhammad SAW, pernikahan, Nuzulul Qur'an dan lain sebagainya. Penamaan kuah beulangong sendiri berasal dari alat utama yang digunakan dalam proses memasaknya, yaitu beulangong (kuali besar). Masakan ini berupa gulai yang dimasak dalam kuali berukuran besar di ruang terbuka, sehingga kemudian dikenal dengan istilah “kuah beulangong”. Penggunaan kuali besar memungkinkan makanan dimasak dalam jumlah banyak untuk dibagikan kepada masyarakat atau tamu undangan. Dengan demikian, kuah beulangong tidak hanya mencerminkan kekayaan kuliner Aceh, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya dan tradisi masyarakat setempat (Kasmini & Mulyani, 2023).



Gambar II.8 Kuah Beulangong

II.4 Etnobotani Tumbuhan di Aceh

Masyarakat Aceh dikenal memiliki pengetahuan lokal yang kuat dan kompleks mengenai pemanfaatan tumbuhan lokal dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam konteks kuliner. Pengetahuan ini tidak muncul secara otomatis, melainkan merupakan hasil pengalaman turun-temurun yang diwariskan secara lisan, melalui pembelajaran keluarga maupun praktik budaya komunitas. Dalam etnobotani, pengetahuan semacam ini sering kali mencakup aspek pemilihan jenis tumbuhan, bagian tumbuhan yang digunakan, waktu panen yang tepat, hingga cara pengolahannya dalam masakan tradisional (Fadhilah *et al.*, 2023).

Berbagai jenis tumbuhan menjadi bagian tak terpisahkan dari hidangan khas Aceh seperti gulai Aceh, kuah beulangong, asam keueng, dan masakan-masakan Aceh lainnya yang mencerminkan identitas rasa unik dari daerah Aceh. Bahan-bahan seperti bunga lawang, kapulaga, cengkeh, serta berbagai bahan lainnya tidak hanya memberikan rasa, tetapi juga diasosiasikan dengan nilai simbolik budaya serta kepercayaan lokal terkait kesehatan dan keseimbangan rasa. Dalam banyak masyarakat, pengetahuan dalam penggunaannya ini dijaga melalui praktik dapur sehari-hari dan menjadi bagian dari cara komunitas menjaga warisan budaya kuliner mereka, sekaligus beradaptasi dengan lingkungan lokal dan sumber daya hayati yang tersedia (Nursamsu *et al.*, 2025).

Beberapa penelitian yang telah dilakukan seperti penelitian Aqilah *et al.* (2017) di 6 kecamatan Aceh Besar untuk menginventarisasi 52 jenis tumbuhan yang dipakai di 36 jenis masakan. Penelitian menemukan 8 bagian tumbuhan yang digunakan (daun, buah, biji, umbi, dan lainnya.) dan 5 cara pengolahan makanan. Hasil ini memperlihatkan keragaman tumbuhan yang dimanfaatkan oleh masyarakat. Siregar *et al.* (2017) dalam penelitiannya mengkaji persepsi masyarakat Aceh terhadap tumbuhan di kehidupan sehari-hari melalui wawancara dan observasi lapangan. Hasilnya menunjukkan rempah menjadi bagian tak terpisahkan dari pola konsumsi dan praktik budaya lokal yang mencerminkan hubungan sosial-ekologis antara masyarakat dan lingkungan. Temuan ini memberikan landasan bahwa rempah tidak hanya dipandang sebagai bahan rasa, tetapi juga sebagai penanda budaya dalam komunitas Aceh.

Hasil penelitian oleh Hidayat, M (2018) memberikan gambaran mengenai pemanfaatan tumbuhan lokal sebagai bahan pangan dan masakan khas Aceh, termasuk penggunaan rempah-rempah dalam praktik kuliner masyarakat. Studi tersebut juga menegaskan bahwa tumbuhan lokal memiliki peran penting dalam membentuk karakter dan kekhasan masakan Aceh yang berkaitan dengan kondisi ekologis serta ketersediaan sumber daya alam setempat. Terdapat 51 jenis makanan tradisional Aceh yang berasal dari tanaman potensial antara lain adalah bawang merah, bawang putih, cabai merah dan kelapa. Navia *et al.* (2020) melakukan penelitian mengenai tumbuhan dan bumbu pada masyarakat Aceh Tamiang

dilakukan dengan menggunakan metode survei etnobotani melalui wawancara terhadap responden lokal serta observasi di lapangan. Hasil penelitian yang didapatkan mencatat sebanyak 31 spesies tumbuhan yang tergolong ke dalam 18 famili dan dimanfaatkan dalam masakan tradisional oleh masyarakat setempat. Temuan utama dari penelitian ini menunjukkan bahwa pemanfaatannya tidak hanya berfungsi sebagai penyedap rasa, tetapi juga memiliki nilai ekonomi serta dimanfaatkan dalam praktik kesehatan tradisional.

Penelitian lainnya oleh Rohyani *et al.* (2021) tentang keanekaragaman dan pemanfaatan sayuran dan rempah oleh masyarakat pesisir Aceh Timur menggunakan metode survei lapangan dan wawancara semi-terstruktur. Penelitian ini berhasil mengidentifikasi lebih dari 90 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan, baik yang dibudidayakan masyarakat maupun tumbuh liar. Apriyanti & Suwardi (2024) dalam penelitiannya menginventarisasi jenis tanaman yang ditanam dan digunakan masyarakat di Dusun Air Terjun, Desa Paya Tampah, Aceh Tamiang melalui pendekatan kualitatif. Temuannya menunjukkan adanya ± 11 spesies tanaman rempah dari 7 famili (termasuk Zingiberaceae, Poaceae, Lamiaceae, Myrtaceae, Rutaceae, Pandanaceae, dan Piperaceae) yang telah dimanfaatkan oleh masyarakat setempat, terutama bagian rimpang, seperti jahe, kunyit, sereh, dan daun salam. Studi ini menegaskan bahwa masyarakat Aceh Tamiang memanfaatkan tanaman rempah tidak hanya untuk bumbu kuliner tetapi juga untuk bagian-bagian dari praktik pengetahuan lokal dan keberlanjutan pangan tradisional.

Aswita & Premana (2025) melakukan penelitian dengan wawancara dan kuesioner untuk memperlihatkan bahwa wilayah Barat-Selatan Aceh memiliki tingkat keanekaragaman tumbuhan yang tinggi (misalnya lada, pala, cengkeh) yang tidak hanya bernilai ekonomi tetapi juga terikat erat dengan identitas budaya lokal. Beberapa jenis tumbuhan yang dibudidayakan yakni lada, pala, cengkeh, kayu manis, bunga lawang kleng, kapulaga, serai, jahe, lengkuas, kunyit, kecombrang, dan daun ruku-ruku. Studi ini juga menyoroti potensi dari tumbuhan sebagai bagian dari warisan budaya dan konservasi lokal di Aceh yang layak dikembangkan lebih lanjut dalam penelitian kualitatif etnobotani.

II.5 Penelitian Terdahulu

Tabel II.1 Penelitian Terdahulu

No	Penulis & Tahun	Lokasi	Temuan Utama
1	Aqilah et al., 2017	Aceh Besar	Pemanfaatan tumbuhan untuk makanan lokal
2	Hidayat, M., 2018	Banda Aceh	Pemanfaatan tumbuhan dalam makanan tradisional Aceh
3	Sunanda et al., 2020	Aceh Jaya	Tumbuhan digunakan untuk kebutuhan pangan, obat, dan adat
4	Siregar et al., 2023	Aceh Timur	Keanekaragaman tumbuhan dan sayuran lokal
5	Apriyanti & Suwardi, 2024	Aceh Tamiang	Komunitas lokal menggunakan tumbuhan sebagai kebutuhan pangan
6	Rahmi et al., 2024	Aceh Tengah	Rempah sebagai bahan pangan dan obat tradisional
7	Aswita & Presmana, 2024	Barat-Selatan Aceh	Puluhan jenis rempah digunakan dalam masakan tradisional

II.6 Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar

Desa Lamteuba merupakan sebuah desa di kaki Pegunungan Seulawah Agam, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar yang dikenal memiliki sejarah transformasi sosial dan ekonomi dari bercocok tanam ganja menuju palawija dan tanaman pangan lain sebagai respons terhadap perubahan sosial serta intervensi pemerintah setempat. Masyarakat Lamteuba mengalami pergeseran praktik agraris dari ganja ke palawija melalui kesadaran kolektif, dukungan

pemerintah, dan dinamika sosial ekonomi lokal, sehingga menunjukkan pola adaptasi masyarakat terhadap tekanan eksternal dan internal dalam konteks produksi pangan lokal. sementara itu, lamanya proses tersebut juga mengindikasikan dinamika pengetahuan lokal masyarakat Lamteuba terhadap berbagai jenis tanaman yang mereka tanam dan konsumsi sebagai bagian dari sistem subsisten serta budaya desa (Lia, 2022).

Pengetahuan lokal tentang makanan tradisional di Aceh Besar umumnya mencerminkan identitas budaya masyarakat setempat melalui berbagai hidangan khas yang dinamai berdasarkan bahan, teknik pengolahan, dan makna sosialnya. Misalnya dalam kajian makanan tradisional Aceh secara luas, penamaan makanan seperti kuah beulangong, sie reuboh, pliek-u, dan makanan lainnya mencerminkan hubungan antara bahan lokal, tradisi kuliner, serta simbol budaya masyarakat Aceh yang diwariskan secara turun-temurun. Selain itu, penelitian yang lebih spesifik di Aceh Besar mencatat upaya pelestarian makanan tradisional seperti sie reuboh sebagai bagian dari warisan budaya tak benda, yang melibatkan interaksi antara pengetahuan lokal, praktik kuliner, dan dukungan lembaga budaya serta pemerintah. Literatur ini memperlihatkan bahwa makanan tradisional di Aceh tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari tetapi juga memainkan peran simbolik dalam ritual sosial, seperti acara adat dan perayaan keagamaan (Kasmini & Mulyani, 2023).

BAB III METODE PENELITIAN

III.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2026. Tempat penelitian akan dilaksanakan di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar, Provinsi Aceh.

III.2 Jadwal Pelaksanaan Penelitian

Adapun rincian dari pelaksanaan penelitian sebagai berikut:

Tabel III.1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian

No	Jenis Kegiatan	Mei				Juni			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Observasi Lapangan								
2	Penyusunan Instrumen Wawancara								
3	Penentuan dan Pendekatan Informan								
4	Pengumpulan Data/Wawancara								
5	Pengambilan Sampel dan Dokumentasi								
6	Analisis dan Pengolahan Data								
7	Penyusunan Laporan Hasil Penelitian								

III.3 Alat dan Bahan Penelitian

III.3.1 Alat Penelitian

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis, kamera, perekam suara, dan daftar pertanyaan wawancara (kuesioner).

III.3.2 Bahan Penelitian

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tumbuhan yang digunakan pada masakan khas Aceh.

III.4 Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar yang bertujuan untuk mendokumentasikan penggunaan tumbuhan yang terdapat di daerah tersebut. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang berfokus pada pengumpulan data langsung dari lapangan melalui wawancara terhadap kepala desa, dan masyarakat, disertai dokumentasi visual dan tertulis (Syahputra, 2023). Penelitian ini juga menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yang menekankan pada keterlibatan atau partisipasi masyarakat Desa Lamteuba dalam setiap rangkaian kegiatan (Reken *et al.*, 2024). Metode ini dilakukan dengan wawancara terhadap para informan, sehingga informasi yang diperoleh lebih akurat (Syahrudin *et al.*, 2023).

III.5 Prosedur Penelitian

III.5.1 Observasi Tempat Penelitian

Tahap pertama dalam penelitian ini dilakukan dengan mengunjungi lokasi di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar. Observasi ini bertujuan untuk memahami kondisi lingkungan sekitar, mempelajari pola kehidupan masyarakat, serta mengamati berbagai potensi tumbuhan yang terdapat di desa tersebut. Kegiatan observasi meliputi pengamatan terhadap keragaman jenis tumbuhan, kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan pada masakan khas Aceh, serta bagaimana interaksi mereka dengan lingkungan alam sekitarnya.

III.5.2 Persiapan Penelitian

Tahapan persiapan dalam penelitian ini meliputi melakukan studi literatur guna memperdalam pemahaman tentang konsep etnobotani serta tumbuhan yang berkaitan dengan topik penelitian. Selain itu, dilakukan juga pengadaan berbagai perlengkapan seperti kamera, alat perekam suara, daftar pertanyaan wawancara (kuesioner), dan kertas untuk pencatatan hasil wawancara. Peneliti kemudian menyusun pertanyaan-pertanyaan wawancara yang akan digunakan sebagai pedoman dalam proses pengumpulan data selama berada di lapangan (Lampiran 1).

III.5.3 Pemilihan Lokasi dan Responden

Informasi awal tentang Desa Lamteuba, yang terletak di Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar telah menjadi dasar pemilihan lokasi penelitian. Metode *purposive sampling* digunakan untuk memilih masyarakat, seperti kepala desa, para tetua desa, ibu PKK dan pemuda gampong yang berusia 35 hingga 55 tahun. Metode ini digunakan untuk memastikan data yang diperoleh akurat dan membantu penelitian untuk mencapai tujuan (Wardah & Kuncari, 2020).

III.5.4 Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu dengan memilih 5-8 responden yang memiliki pengetahuan mengenai jenis-jenis tumbuhan pada masakan khas Aceh, seperti kepala desa, para tetua desa, ibu PKK dan pemuda gampong di Desa Lamteuba. Sampel tumbuhan lalu dikumpulkan dan setiap tumbuhan yang diambil dicatat nama tumbuhan, lokasi pengambilan, serta deskripsi karakteristiknya.

III.6 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Wawancara dilakukan kepada responden untuk memperoleh informasi mengenai jenis-jenis tumbuhan, teknik pengolahan, serta manfaatnya. Untuk memperkuat keabsahan data, kegiatan dokumentasi seperti pengambilan foto tumbuhan dan pencatatan deskriptif secara rinci juga dilakukan (Febrianti *et al.*, 2022).

III.7 Analisis Data

Proses analisis data dalam penelitian ini dengan metode kualitatif. Pengolahan kualitatif melibatkan penjelasan tentang karakteristik dari tumbuhan yang berhasil ditemukan di Desa Lamteuba dan diklasifikasikan (Purba, 2022).

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

IV.1 Hasil Penelitian

IV.1.1 Jenis Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan di Desa Lamteuba, menunjukkan terdapat 22 jenis masakan khas Aceh. Tumbuhan tersebut diperoleh dari berbagai lokasi, seperti pekarangan rumah, kebun, dan tumbuhan liar (Tabel IV.1). Bahan-bahan tersebut terdiri atas tumbuhan rempah, sayuran, buah-buahan, serta bahan pelengkap lainnya yang berfungsi sebagai penyedap, pewarna alami, pengharum, dan sumber nutrisi.

Tabel IV.1 Jenis Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba

No	Jenis Masakan	Bahan Masakan	Bagian yang Digunakan	Cara Pengolahan
1	Keumamah	Asam sunti	Buah	Dihaluskan
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
2	Kuah Pliek U	Pliek U	Daging buah kelapa	Dihaluskan
		Kelapa muda	Air	Langsung dimasukkan
		Rebung	Tunas muda	Dipotong dan direbus
		Daun melinjo	Daun	Dicuci dan direbus
		Buah melinjo	Buah	Dipotong dan direbus
		Jantung pisang	Bunga	Diiris dan direbus
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Lengkuas	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Daun jeruk	Daun	Diiris

3	Asam Keueng	Asam sunti	Buah	Dihaluskan
	Bahan utama:	Cabai hijau	Buah	Dipotong
	Ikan/Udang	Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
		Belimbing wuluh	Buah	Dipotong
4	Bubur Kanji Beudah	Kelapa	Buah	Diperas santannya
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Lengkuas	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Ketumbar	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Jintan	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Kapulaga	Buah	Dihaluskan
		Pala	Biji	Dihaluskan
		Cengkeh	Bunga	Dihaluskan
		Daun pandan	Daun	Dimasukkan utuh
		Daun salam	Daun	Dimasukkan utuh
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Kacang tanah	Biji	Disangrai
		Kacang hijau	Biji	Direbus
		Daun seledri	Daun	Diiris
		Beras	Biji	Direbus
5	Sambal Udang	Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Udang	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Belimbing wuluh	Buah	Dihaluskan
		Daun jeruk	Daun	Diiris
		Serai	Batang	Ditumbuk
6	Sayur Asem	Kacang panjang	Buah muda	Dipotong
		Daun melinjo	Daun	Direbus
		Buah melinjo	Buah	Direbus
		Belimbing	Buah	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan

		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Daun jeruk	Daun	Diiris
		Daun salam	Daun	Dimasukkan utuh
7	Tumis Aceh	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Ikan/Udang	Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Cabai hijau	Buah	Dipotong
		Tomat	Buah	Dipotong
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Kemangi	Daun	Dimasukkan utuh
		Daun salam	Daun	Dimasukkan utuh
8	Kuah Beulagong	Nangka muda	Buah muda	Dipotong
	Bahan utama:	Batang pisang	Batang muda	Dipotong
	Daging sapi	Kelapa	Buah	Santan
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Lengkuas	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Ketumbar	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Jintan	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Kapulaga	Buah	Dihaluskan
		Kayu manis	Kulit batang	Dimasukkan utuh
		Bunga lawang	Buah	Dimasukkan utuh
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
9	Sie Reuboh	Cabai merah	Buah	Dihaluskan
	Bahan utama:	Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
	Daging sapi	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Lengkuas	Rimpang	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Cuka aren	Nira fermentasi	Langsung dimasukkan

10	Gulai Kambing	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Daging kambing	Ketumbar	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Jintan	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Kapulaga	Buah	Dihaluskan
		Kayu manis	Kulit batang	Dimasukkan utuh
		Bunga lawang	Buah	Dimasukkan utuh
		Cengkeh	Bunga	Dimasukkan utuh
		Pala	Biji	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
11	Kuah Sie Itek	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Daging bebek	Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Lengkuas	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kapulaga	Buah	Dihaluskan
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
12	Gulai Jantung Pisang	Jantung pisang	Bunga	Diiris dan direbus
		Kelapa	Buah	Diperas santannya
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Daun salam	Daun	Dimasukkan utuh
13	Sie Itek Masak Puteh	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Daging bebek	Lada	Biji	Disangrai
		Kapulaga	Buah	Dihaluskan
		Bunga lawang	Buah	Dimasukkan utuh
		Jintan	Biji	Disangrai
		Kemiri	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Pala	Biji	Dihaluskan

		Ketumbar	Biji	Disangrai dan dihaluskan
		Kelapa parut	Buah	Disangrai
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
		Daun salam	Daun	Dimasukkan utuh
		Daun pandan	Daun	Dimasukkan utuh
		Cengkeh	Bunga	Dimasukkan utuh
		Santan	Buah kelapa	Diperas
14	Udeung Peuaweuh	Kelapa	Buah	Disangrai dan dihaluskan
	Bahan uama:	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Udang	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
		Jeruk nipis	Buah	Diperas
15	Noh Teutumeh	Asam sunti	Buah	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan dan ditumis
	Cumi-cumi	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Cabai hijau	Buah	Dipotong dan ditumis
		Daun jeruk	Daun	Ditumis
		Daun kari	Daun	Ditumis
		Daun pandan	Daun	Ditumis
		Serai	Batang semu	Ditumbuk dan ditumis
16	Sambal Bungong Kala	Kecombrang (bunga kala)	Bunga	Diiris halus
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Jeruk nipis	Buah	Diperas
		Kelapa parut	Buah	Disangrai
17	Ayam Peuaweuh	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan dan diiris
	Ayam	Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Kemiri	Biji	Dihaluskan

		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Serai	Batang semu	Diiris
		Daun kari	Daun	Diiris
		Kelapa	Buah	Disangrai dan dihaluskan
		Asam jawa	Buah	Diperas
		Kecombrang	Batang muda dan bunga	Diiris
		Buah kulu (sukun)	Buah	Dipotong
18	Kareng Theupep	Daun jeruk	Daun	Diiris
	Bahan utama:	Serai	Batang semu	Ditumbuk
	Teri kering (kareng)	Belimbing wuluh	Buah	Dipotong
		Daun kari	Daun	Diiris
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai hijau	Buah	Dipotong
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan dan diiris
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Asam sunti	Buah	Dihaluskan
19	Kuah Payeh	Daun melinjo	Daun	Direbus
		Kelapa parut	Buah	Dihaluskan
		Santan	Buah kelapa	Diperas
		Daun jeruk	Daun	Diiris
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
		Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
		Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Asam sunti	Buah	Dihaluskan
		Kelapa	Buah	Disangrai dan dihaluskan
20	Tiyai	Bawang merah	Umbi	Digiling kasar dan diiris
		Bawang putih	Umbi	Digiling kasar
		Cabai rawit	Buah	Digiling kasar
		Asam sunti	Buah	Digiling kasar

		Kelapa parut	Buah	Digiling kasar
		Kacang panjang	Buah muda	Dipotong
		Timun	Buah	Dipotong
		Terung	Buah	Dipotong
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kelapa gongseng	Buah	Dihaluskan
21	Tiram Tumis	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Bahan utama:	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan
	Tiram	Cabai rawit	Buah	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai hijau	Buah	Dipotong
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Asam sunti	Buah	Dihaluskan
		Daun kari	Daun	Dimasukkan utuh
		Daun melinjo	Daun	Direbus
		Tomat	Buah	Dipotong
		Serai	Batang semu	Ditumbuk
22	Kuah Kari Ayam Kampung	Bawang merah	Umbi	Dihaluskan dan diiris
	Bahan utama:	Bawang putih	Umbi	Dihaluskan
	Ayam kampung	Kemiri	Biji	Dihaluskan
		Jintan	Biji	Dihaluskan
		Cabai merah	Buah	Dihaluskan
		Cabai merah keriting	Buah	Dihaluskan
		Jahe	Rimpang	Dihaluskan
		Kunyit	Rimpang	Dihaluskan
		Buah pala	Biji	Dihaluskan
		Ketumbar	Biji	Dihaluskan
		Kelapa gongseng	Buah	Dihaluskan
		Daun pandan	Daun	Ditumis
		Daun kari	Daun	Ditumis
		Kapulaga	Buah	Ditumis
		Bunga lawang	Buah	Ditumis
		Cengkeh	Bunga	Ditumis
		Kayu manis	Kulit batang	Ditumis
		Serai	Batang semu	Ditumis
		Santan	Buah kelapa	Diperas
		Asam jawa	Buah	Diperas

Berdasarkan data Tabel IV.1 diperoleh sebanyak 22 jenis masakan khas Aceh yang masih dikenal dan diolah oleh masyarakat setempat. Masakan tersebut meliputi Keumamah, Kuah Pliek U, Asam Keueng, Bubur Kanji Beudah, Sambal Udang, Sayur Asem, Tumis Aceh, Kuah Beulangong, Sie Reuboh, Gulai Jantung Pisang, Udeung Peuaweuh, Sambal Bungong Kala, Ayam Peuaweuh, Kareng Theupep, Kuah Kari Ayam Kampung dan masakan lainnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap jenis masakan memiliki komposisi tumbuhan yang berbeda sesuai dengan karakteristik cita rasa dan fungsi masing-masing bahan. Beberapa tumbuhan digunakan sebagai bumbu utama untuk menghasilkan aroma dan rasa khas, sedangkan tumbuhan lainnya berfungsi sebagai bahan pelengkap ataupun bahan utama sayuran.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, sebagian besar masakan tersebut disajikan pada kegiatan adat, kenduri, hari besar keagamaan, acara keluarga, maupun konsumsi sehari-hari. Misalnya, Kuah Beulangong umumnya disajikan pada kenduri, gotong royong, dan perayaan keagamaan, sedangkan Bubur Kanji Beudah lebih banyak dijumpai pada bulan Ramadan. Sementara itu, masakan Keumamah, Asam Keueng, Tumis Aceh, dan Sambal Udang termasuk dalam masakan yang masih sering dimasak sebagai menu harian masyarakat.

Jika ditinjau dari aspek etnobotani, keberadaan 22 jenis masakan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Desa Lamteuba memiliki pengetahuan lokal yang cukup tinggi dalam memanfaatkan keanekaragaman tumbuhan sebagai bahan pangan. Pemanfaatan berbagai bagian tumbuhan, mulai dari buah, daun, rimpang, umbi, bunga, batang semu, kulit batang, hingga biji, memperlihatkan hubungan yang erat antara masyarakat dengan sumber daya hayati di sekitarnya. Pengetahuan tersebut diperoleh secara turun-temurun melalui keluarga, terutama dari orang tua kepada anak, serta dipraktikkan secara langsung dalam kegiatan memasak sehari-hari.

Bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah, seperti cabai, tomat, terung, melinjo, jeruk nipis, nangka muda. Tingginya penggunaan buah menunjukkan bahwa masyarakat memanfaatkan bagian dari tumbuhan yang mudah untuk diperoleh dan memiliki nilai gizi. Selain itu, buah juga memberikan cita rasa khas pada masakan tradisional. Bagian tumbuhan lain yang banyak digunakan adalah daun, seperti daun jeruk, daun

kari, daun salam, daun melinjo, daun singkong. Daun-daun ini umumnya dimanfaatkan sebagai penambah aroma sekaligus sumber vitamin dan mineral dalam masakan. Penggunaan daun sebagai bumbu dan sayuran mencerminkan pengetahuan lokal masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di lingkungan sekitar.

Kelompok rimpang seperti kunyit, jahe, dan lengkuas juga banyak digunakan sebagai bahan dalam masakan. Ketiga jenis tumbuhan tersebut merupakan rempah utama dalam masakan Aceh karena mampu memberikan warna, aroma, dan rasa yang khas. Biji-bijian rempah seperti ketumbar, lada, kapulaga, kemiri, pala, dan jintan digunakan untuk memperkaya cita rasa masakan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Aceh memiliki pengetahuan tradisional yang tinggi dalam memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan pangan serta mempertahankan identitas budaya kuliner Aceh yang diwariskan secara turun-temurun. Berdasarkan Tabel IV.1, maka tumbuhan-tumbuhan yang digunakan dalam masakan yaitu:

Tabel IV.2 Jenis Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba

No	Nama Tumbuhan	Nama Ilmiah	Jumlah Penggunaan
1	Bawang Merah	<i>Allium cepa</i> L.	22
2	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i> L.	22
3	Serai	<i>Cymbopogon citratus</i>	17
4	Cabai	<i>Capsicum annuum</i> L.	16
5	Kunyit	<i>Curcuma longa</i> L.	15
6	Cabai rawit	<i>Capsicum frutescens</i> L.	14
7	Ketumbar	<i>Coriandrum sativum</i> L.	14
8	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i> L.	12
9	Daun kari	<i>Murraya koenigii</i> (L.)	12
10	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	10
11	Daun jeruk	<i>Citrus hystrix</i>	6
12	Kapulaga	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.)	6
13	Belimbing wuluh	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	5
14	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i> (L.)	5
15	Jintan	<i>Cuminum cyminum</i> L.	5
16	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	5
17	Bunga lawang	<i>Illicium verum</i>	4
18	Cengkeh	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.)	4
19	Daun pandan	<i>Pandanus amaryllifolius</i>	4
20	Pala	<i>Myristica fragrans</i>	4

21	Melinjo	<i>Gnetum gnemon</i> L.	4
22	Kemiri	<i>Aleurites moluccanus</i> (L.)	3
23	Kayu manis	<i>Cinnamomum burmannii</i>	3
24	Pisang	<i>Musa paradisiaca</i> L.	2
25	Jeruk nipis	<i>Citrus aurantiifolia</i>	2
26	Asam jawa	<i>Tamarindus indica</i> L.	2
27	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	2
28	Kacang panjang	<i>Vigna unguiculata</i>	2
29	Kecombrang (Bunga Kala)	<i>Etlingera elatior</i>	2
30	Rebung	<i>Bambusa vulgaris</i>	1
31	Kacang tanah	<i>Arachis hypogaea</i> L.	1
32	Kacang hijau	<i>Vigna radiata</i> (L.)	1
33	Daun seledri	<i>Apium graveolens</i> L.	1
34	Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i> L.	1
35	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	1
36	Lada	<i>Piper nigrum</i> L.	1
37	Sukun	<i>Artocarpus altilis</i>	1
38	Timun	<i>Cucumis sativus</i> L.	1
39	Terung	<i>Solanum melongena</i> L.	1

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar, diperoleh sebanyak 39 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan dalam 22 jenis masakan khas Aceh. Tumbuhan-tumbuhan tersebut berperan sebagai bumbu utama, rempah-rempah, bahan pelengkap, maupun bahan dasar yang memberikan cita rasa, aroma, warna, dan tekstur khas pada masakan tradisional Aceh.

Berdasarkan Tabel IV.2, tumbuhan yang memiliki frekuensi penggunaan tertinggi adalah bawang merah dan bawang putih dengan jumlah penggunaan masing-masing sebanyak 22 kali. Hal ini menunjukkan kedua jenis tumbuhan tersebut merupakan bumbu dasar yang selalu digunakan hampir pada seluruh masakan khas Aceh. Selanjutnya, serai digunakan sebanyak 17 kali, diikuti cabai merah sebanyak 16 kali, kunyit sebanyak 15 kali, serta cabai rawit dan ketumbar yang masing-masing digunakan sebanyak 14 kali. Tingginya frekuensi penggunaan tumbuhan tersebut menunjukkan bahwa rempah-rempah menjadi komponen utama dalam membentuk karakteristik cita rasa masakan khas Aceh.

Kelompok tumbuhan yang juga banyak dimanfaatkan adalah kelapa dan daun kari, yang masing-masing digunakan sebanyak 12 kali. Kelapa dimanfaatkan dalam berbagai bentuk, seperti santan, kelapa parut, kelapa sangrai maupun Pliek U, sedangkan daun kari digunakan sebagai pemberi aroma khas pada berbagai masakan berkuah maupun tumisan. Selain itu, jahe digunakan sebanyak 10 kali, sedangkan daun jeruk dan kapulaga masing-masing digunakan sebanyak 6 kali sebagai penambah aroma dan cita rasa.

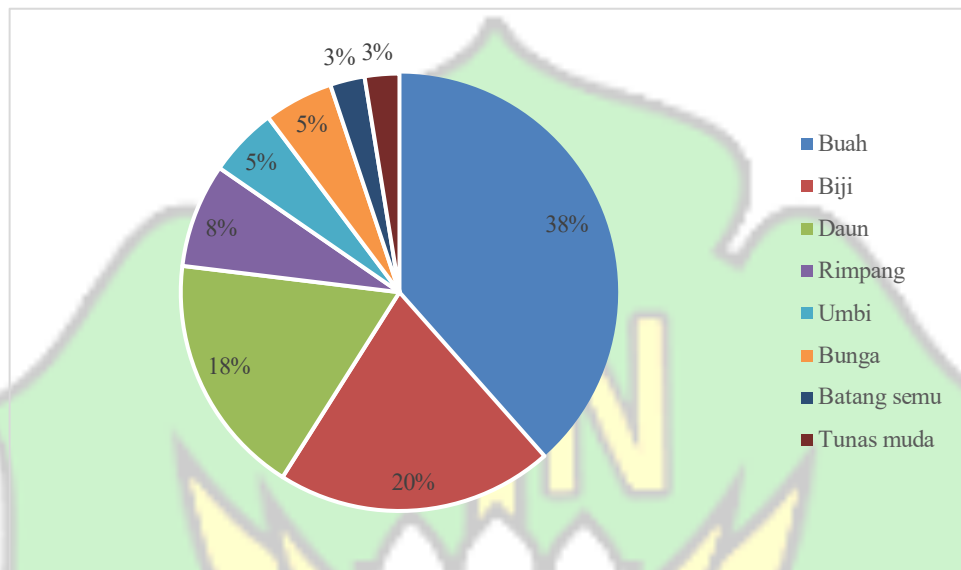
Beberapa tumbuhan lainnya memiliki frekuensi penggunaan sedang, yaitu belimbing wuluh, lengkuas, jintan dan daun salam yang masing-masing digunakan sebanyak 5 kali. Selanjutnya, bunga lawang, cengkeh, daun pandan, pala, dan melinjo masing-masing digunakan sebanyak 4 kali. Tumbuhan-tumbuhan tersebut umumnya berfungsi sebagai penyedap alami, pemberi aroma, serta memperkaya cita rasa masakan tradisional. Sementara itu, beberapa tumbuhan memiliki frekuensi penggunaan yang lebih rendah, seperti kemiri, kayu manis, pisang, jeruk nipis, asam jawa, tomat, kacang panjang, kecombrang, rebung, kacang tanah, kacang hijau, daun seledri, kemangi, nangka, lada, sukun, timun, dan terung.

IV.1.2 Bagian Tumbuhan yang digunakan sebagai Bahan Masakan di Desa Lamteuba

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan informan terdapat 22 jenis masakan khas Aceh di Desa Lamteuba merujuk pada tabel IV.1, bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah dengan persentase 38%, diikuti biji 20%, daun 18%, dan rimpang 8% (Gambar IV.1). Bagian tumbuhan lain yang dimanfaatkan meliputi umbi (5%), bunga (5%), batang semu dan tunas muda (3%). Dominasi penggunaan buah menunjukkan bahwa masyarakat banyak memanfaatkan cabai, asam sunti, tomat, melinjo, nangka muda, dan berbagai jenis buah rempah sebagai bahan utama pemberi cita rasa pada masakan tradisional dan termasuk bahan yang mudah didapatkan disekitar kawasan.

Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat menyatakan bahwa penggunaan rempah-rempah tidak hanya bertujuan memberikan cita rasa, tetapi juga berfungsi menjaga kesehatan. Selain rempah-rempah, masyarakat

juga memanfaatkan tumbuhan sayuran seperti rebung, daun melinjo, buah melinjo, batang pisang, nangka muda, kacang panjang. Tumbuhan tersebut umumnya digunakan sebagai bahan utama masakan berkuah. Beberapa tumbuhan yang paling sering digunakan antara lain bawang merah (*Allium cepa*), bawang putih (*Allium sativum*), cabai merah (*Capsicum annuum*), kunyit (*Curcuma longa*), jahe (*Zingiber officinale*), lengkuas (*Alpinia galanga*), serai (*Cymbopogon citratus*).



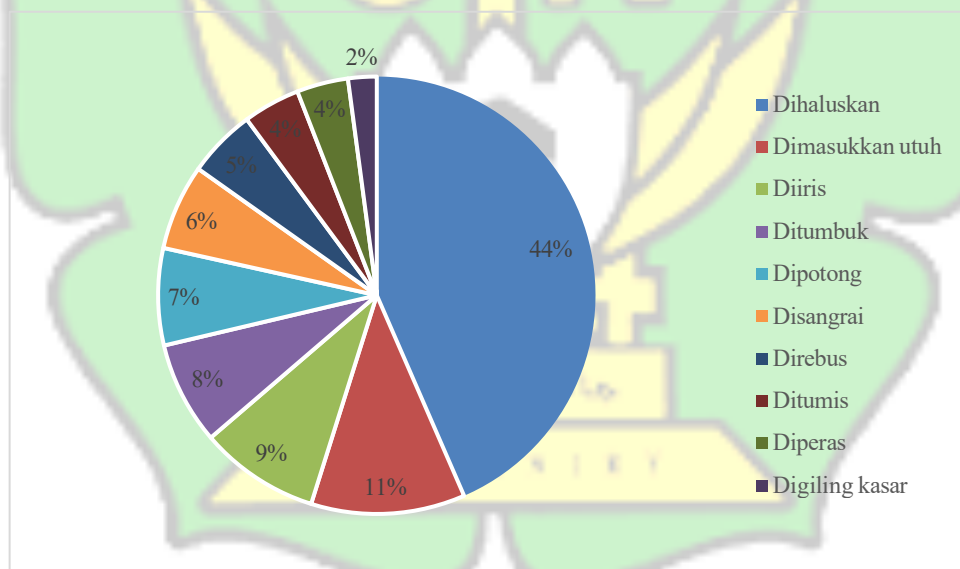
Gambar IV.1 Persentase Bagian Tumbuhan yang digunakan sebagai Bahan Masakan di Desa Lamteuba

Kelompok tumbuhan penghasil aroma dan cita rasa khas Aceh juga banyak dimanfaatkan, seperti kapulaga, jintan, ketumbar, bunga lawang, kayu manis, cengkeh, pala, kemangi, dan kecombrang (bungong kala). Penggunaan berbagai rempah ini menjadi ciri khas masakan Aceh yang kaya rasa dan aroma. Menurut para informan, sebagian besar tumbuhan diperoleh dari pekarangan rumah, kebun, pasar tradisional, maupun hasil budidaya masyarakat sekitar. Pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan tersebut diwariskan secara turun-temurun melalui praktik memasak dalam keluarga dan kegiatan kenduri adat. Temuan ini menunjukkan bahwa masyarakat masih mempertahankan kearifan lokal dalam pemanfaatan tumbuhan sebagai bahan pangan. Hal ini sejalan dengan konsep etnobotani yang menjelaskan bahwa tumbuhan tidak hanya dimanfaatkan sebagai sumber pangan, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat.

Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tumbuhan oleh masyarakat tidak hanya didasarkan pada ketersediaan bahan, tetapi juga pada pengalaman yang diwariskan secara turun-temurun. Data lapangan juga menunjukkan bahwa bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah, daun, dan biji. Bagian tersebut digunakan sebagai bumbu, rempah, sayuran, pewarna alami, maupun penyedap masakan. Temuan ini menunjukkan adanya kearifan masyarakat lokal Desa Lamteuba dalam memanfaatkan berbagai bagian tumbuhan sebagai bahan tradisional dalam memenuhi kebutuhan dapur.

IV.1.3 Cara Pengolahan Tumbuhan Pada Masakan di Desa Lamteuba

Cara pengolahan untuk bahan masakan menunjukkan berbagai metode dan teknik yang digunakan oleh masyarakat setempat dalam mempersiapkan bahan masakan pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan tumbuhan untuk bahan masakan merujuk pada tabel IV.1 yang paling umum adalah proses dihaluskan. Pengolahan bahan masakan lainnya ada yang menggunakan proses diiris, direbus, ditumbuk, dan digiling kasar.



Gambar IV.2 Persentase Cara Pengolahan Tumbuhan Pada Masakan di Desa Lamteuba

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pengolahan yang paling dominan adalah dengan cara dihaluskan dengan persentase 44%, kemudian diikuti oleh teknik dimasukkan utuh 11%, diiris 9%, ditumbuk 8%, dipotong 7%, disangrai 6%, dan direbus 5%. Teknik lainnya seperti ditumis 4%, diperas

4%, dan digiling kasar 2% yang digunakan dalam jumlah yang lebih sedikit (Gambar IV.2). Dominasi teknik menghaluskan menunjukkan bahwa masyarakat Aceh masih mempertahankan penggunaan bumbu tradisional yang diolah secara manual untuk menghasilkan cita rasa khas pada masakan.

IV.1.4 Deskripsi Tumbuhan pada Bahan Masakan di Desa Lamteuba

1. Kelapa (*Cocos nucifera* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Arecales
Famili : Areaceae
Genus : Cocos
Spesies : *Cocos nucifera* L.



Gambar IV.3 Kelapa
(*Cocos nucifera* L.)

Kelapa merupakan salah satu tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan dalam masakan tradisional Aceh. Bagian yang digunakan adalah buah, terutama endosperma yang diolah menjadi santan dan pliek u. Dalam masakan santan berfungsi sebagai pengental kuah sekaligus memberikan cita rasa gurih. Selain itu, pliek u merupakan hasil fermentasi kelapa menjadi ciri khas kuliner Aceh. Kelapa juga menjadi komponen utama dalam upacara adat dan kenduri masyarakat Aceh (Navia *et al.*, 2020).

2. Kunyit (*Curcuma domestica* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Zingiberales
Famili : Zingiberaceae
Genus : Curcuma
Spesies : *Curcuma domestica* L.



Gambar IV.4 Kunyit
(*Curcuma domestica* L.)

Kunyit merupakan rempah yang banyak digunakan pada masakan khas Aceh seperti Gulai Kambing dan Kuah Masam Keueng. Bagian yang dimanfaatkan adalah rimpang yang memberikan warna kuning alami pada masakan. Selain berfungsi sebagai pewarna, kunyit juga memberikan aroma khas dan mengurangi bau amis pada bahan hewani. Kandungan kurkumin pada kunyit diketahui memiliki aktivitas antioksidan dan antiinflamasi.

3. Jahe (*Zingiber officinale*)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Zingiberales
Famili : Zingiberaceae
Genus : Curcuma
Spesies : *Zingiber officinale*



Gambar IV.5 Jahe
(*Zingiber officinale*)

Jahe digunakan sebagai rempah utama dalam berbagai masakan tradisional Aceh. Bagian yang dimanfaatkan adalah rimpang yang memiliki aroma tajam dan rasa hangat. Dalam masakan seperti Sie Reuboh, Gulai Kambing, dan Kuah Sie Itek, jahe berfungsi mengurangi aroma amis dan meningkatkan cita rasa masakan. Penggunaan jahe dalam masakan tidak hanya bertujuan meningkatkan cita rasa tetapi juga memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen (Iskandar *et al.*, 2021).

4. Lengkuas (*Ziziphus mauritiana*)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Zingiberales
Famili : Zingiberaceae
Genus : Ziziphus
Spesies : *Ziziphus mauritiana*



Gambar IV.6 Lengkuas
(*Ziziphus mauritiana*)

Lengkuas merupakan salah satu rempah penting dalam masakan tradisional Aceh. Bagian yang digunakan adalah rimpang yang memiliki aroma khas dan rasa sedikit pedas. Lengkuas banyak ditemukan pada Kuah Beulangong, Sie Reuboh, Kuah Pliek U. Fungsi utama lengkuas adalah memperkuat aroma masakan dan menghilangkan bau amis. Selain itu, lengkuas mengandung senyawa fenolik dan minyak atsiri yang berpotensi sebagai antimikroba alami.

5. Serai (*Cymbopogon citratus*)

Kingdom : Plantae

Phylum : Tracheophyta

Class : Liliopsida

Ordo : Poales

Famili : Poaceae

Genus : *Cymbopogon*

Spesies : *Cymbopogon citratus*



Gambar IV.7 Serai
(*Cymbopogon citratus*)

Serai merupakan tumbuhan yang hampir selalu digunakan dalam masakan tradisional Aceh. Bagian yang dimanfaatkan adalah batang semu yang memiliki aroma khas. Serai berfungsi sebagai penyedap aroma pada Kuah Beulangong, Kuah Sie Itek, dan berbagai jenis gulai. Minyak atsiri yang terkandung dalam serai memberikan aroma segar serta membantu mengurangi bau amis. Selain digunakan sebagai rempah masakan, serai juga dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan minuman herbal. Penggunaan serai menunjukkan adanya integrasi antara fungsi kuliner dan kesehatan dalam pemanfaatan tumbuhan lokal (Navia *et al.*, 2020).

6. Asam Sunti/Belimbing (*Averrhoa bilimbi* L.)

Kingdom : Plantae

Phylum : Magnoliophyta

Class : Magnoliopsida

Ordo : Oxalidales

Famili : Oxalidaceae
Genus : Averrhoa
Spesies : *Averrhoa bilimbi* L.

Asam sunti merupakan belimbing yang telah dikeringkan dan termasuk salah satu bahan yang paling khas dalam kuliner Aceh. Bahan ini dibuat melalui proses penggaraman, penjemuran, dan fermentasi buah belimbing wuluh. Dalam masakan seperti Kuah Masam Keueng, asam sunti berfungsi memberikan rasa asam khas sekaligus meningkatkan cita rasa. Masyarakat Aceh sendiri menganggap asam sunti sebagai identitas kuliner Aceh yang sulit digantikan oleh bahan lain. Oleh karena itu, keberadaan asam sunti menjadi salah satu unsur penting mempertahankan keunikan dalam masakan Aceh.



Gambar IV.8 Asam Sunt/Belimbing (*Averrhoa bilimbi* L.)

7. Kecombrang (*Etlingera elatior*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Zingiberales
Famili : Zingiberaceae
Genus : *Etlingera*
Spesies : *Etlingera elatior*



Gambar IV.9 Kecombrang

(*Etlingera elatior*)

Kecombrang dimanfaatkan pada beberapa masakan tradisional Aceh sebagai pemberi aroma dan cita rasa khas. Bagian yang paling sering digunakan adalah bunga. Kecombrang memiliki aroma segar yang mampu meningkatkan kualitas sensorik masakan berbahan ikan maupun daging.

Kajian terbaru menunjukkan bahwa kecombrang digunakan pada lebih dari 80 jenis makanan tradisional Indonesia (Nuryanti *et al.*, 2021).

Kecombrang merupakan tumbuhan rempah yang dimanfaatkan terutama pada bagian bunga. Dalam masakan tradisional Aceh, bunga kecombrang digunakan untuk memberikan aroma dan rasa khas. Keberadaan kecombrang dalam masakan menunjukkan tingginya pemanfaatan tumbuhan lokal yang tumbuh di lingkungan sekitar masyarakat (Kresnapati *et al.*, 2022).

8. Daun Jeruk (*Citrus hystrix*)

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Class : Magnoliopsida

Ordo : Sapindales

Famili : Rutaceae

Genus : Citrus

Spesies : *Citrus hystrix*



Gambar IV.10 Daun Jeruk

(*Citrus hystrix*)

Daun jeruk merupakan rempah aromatik yang sering digunakan dalam berbagai masakan Aceh. Bagian yang dimanfaatkan adalah daun yang mengandung minyak atsiri dengan aroma sitrus yang kuat. Daun jeruk berfungsi meningkatkan aroma masakan sekaligus mengurangi bau amis pada ikan dan daging.

9. Bawang Merah (*Allium cepa*)

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Class : Liliopsida

Ordo : Liliales

Famili : Amaryllidaceae

Genus : Allium

Spesies : *Allium cepa*



Gambar IV.11 Bawang Merah

(*Allium cepa*)

Bawang merah merupakan salah satu bumbu dasar yang digunakan hampir pada seluruh masakan lauk-pauk khas Aceh. Dalam masakan seperti Kuah Beulangong, Sie Reuboh, Gulai Kambing, dan Kuah Pliek U, bawang merah berfungsi sebagai penyedap utama yang memperkuat cita rasa masakan. Selain memberikan rasa gurih alami, bawang merah mengandung senyawa flavonoid dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Hampir setiap rumah menyimpan bawang merah sebagai bahan masakan sehari-hari.

10. Bawang Putih (*Allium sativum* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Liliales
Famili : Amaryllidaceae
Genus : *Allium*
Spesies : *Allium sativum* L.



Gambar IV.12 Bawang Putih
(*Allium sativum* L.)

Bawang putih merupakan rempah yang banyak digunakan sebagai bumbu dasar pada berbagai masakan tradisional Aceh. Bagian yang digunakan adalah umbi yang memiliki aroma tajam dan khas. Bawang putih berfungsi meningkatkan cita rasa sekaligus mengurangi aroma amis pada bahan hewani seperti ikan dan daging. Kandungan allicin pada bawang putih diketahui memiliki sifat antimikroba dan antioksidan.

11. Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Apiales
Famili : Apiaceae
Genus : *Coriandrum*
Spesies : *Coriandrum sativum* L.

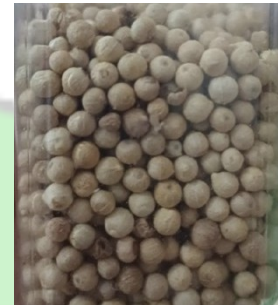


Gambar IV.13 Ketumbar
(*Coriandrum sativum* L.)

Ketumbar banyak digunakan dalam masakan berbahan daging dan ikan. Bagian yang dimanfaatkan adalah biji yang memiliki aroma khas dan rasa hangat. Ketumbar biasanya dihaluskan bersama rempah lainnya sebelum dimasak. Pada masakan seperti Gulai Kambing dan Kuah Beulangong, ketumbar berfungsi memperkaya rasa dan aroma yang khas dan autentik.

12. Lada (*Piper nigrum* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Piperales
Famili : Piperaceae
Genus : Piper
Spesies : *Piper nigrum* L.



Gambar IV.14 Lada
(*Piper nigrum* L.)

Lada merupakan salah satu rempah yang digunakan untuk memberikan sensasi pedas dan hangat pada masakan. Bagian yang dimanfaatkan adalah biji yang dikeringkan. Lada sering digunakan pada masakan berbahan daging seperti Sie Reuboh dan Gulai Kambing. Kandungan piperin pada lada memberikan aroma khas sekaligus meningkatkan cita rasa makanan. Selain itu, lada juga diketahui memiliki aktivitas antioksidan dan antimikroba.

13. Daun Salam (*Syzygium polyanthum*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Myrtales
Famili : Myrtaceae
Genus : Syzygium
Spesies : *Syzygium polyanthum*



Gambar IV.15 Daun Salam
(*Syzygium polyanthum*)

Daun salam merupakan tumbuhan aromatik yang banyak digunakan dalam berbagai masakan tradisional. Bagian yang dimanfaatkan adalah daun

yang memberikan aroma khas selama proses memasak. Daun salam sering digunakan pada gulai, masakan berbahan ikan, dan berbagai jenis kuah tradisional. Aroma yang dihasilkan mampu meningkatkan kualitas sensorik masakan. Selain itu, daun salam juga diketahui mengandung senyawa fenolik yang memiliki aktivitas antioksidan.

14. Daun Kari (*Bergera koenigii* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Sapindales
Famili : Rutaceae
Genus : *Bergera*
Spesies : *Bergera koenigii* L.



Gambar IV.16 Daun Kari
(*Bergera koenigii* L.)

Daun kari digunakan untuk memberikan aroma yang khas dan memperkuat cita rasa masakan. Bagian yang digunakan adalah biji yang dikeringkan. Dalam masakan berkuah, daun kari biasanya dimasukkan pada tahap awal pemasakan agar aroma dapat menyatu dengan bahan lainnya. Penggunaannya menunjukkan adanya pengaruh budaya kuliner Asia Selatan yang telah beradaptasi dengan tradisi masakan Aceh.

15. Kemiri (*Aleurite moluccana* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Euphorbiales
Famili : Euphorbiaceae
Genus : *Aleurites*
Spesies : *Aleurite moluccana* L.



Gambar IV.17 Kemiri
(*Aleurite moluccana* L.)

Kemiri merupakan rempah yang digunakan sebagai pengental dan penyedap alami masakan. biasanya disangrai atau dihaluskan sebelum

dicampurkan ke dalam bumbu masakan. Kandungan minyak pada kemiri membantu menghasilkan tekstur kuah yang lebih kental dan rasa gurih. Menurut Sutejo *et al.* (2023) tanaman kemiri memiliki banyak khasiat yang dapat membantu sistem pencernaan, mengatasi susah tidur (insomnia), menjaga kesehatan tulang dan sendi, dan lain-lain.

16. Kapulaga (*Amomum compactum*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Zingiberales
Famili : Zingiberaceae
Genus : Amomum
Spesies : *Amomum compactum*



Gambar IV.18 Kapulaga
(*Amomum compactum*)

Kapulaga merupakan rempah yang digunakan dalam berbagai masakan Aceh untuk memberikan aroma harum yang khas. Bagian yang dimanfaatkan adalah buah yang mengandung minyak atsiri. Aroma kapulaga mampu mengurangi bau amis dan meningkatkan cita rasa makanan. Selain fungsi kuliner, kapulaga memiliki manfaat kesehatan karena mengandung senyawa bioaktif yang berperan sebagai antioksidan (Sa'ad *et al.*, 2024).

17. Pala (*Myristica fragrans*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Magnoliales
Famili : Myristicaceae
Genus : Myristica
Spesies : *Myristica fragrans*



Gambar IV.19 Pala
(*Myristica fragrans*)

Pala merupakan rempah yang banyak digunakan dalam masakan tradisional Aceh. Bagian yang dimanfaatkan adalah biji yang memiliki aroma

khas dan rasa hangat. Pala biasanya dihaluskan bersama rempah lain sebelum dimasak. Penggunaan pala membantu memperkaya kompleksitas rasa pada masakan berbahan daging maupun ikan. Selain itu, pala juga diketahui mengandung minyak atsiri yang memberikan efek aromatik kuat.

18. Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.)

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

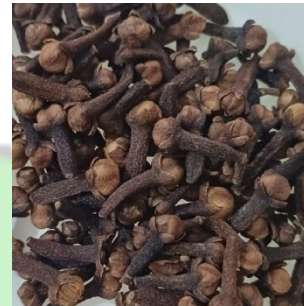
Class : Magnoliopsida

Ordo : Myrtales

Famili : Myrtaceae

Genus : *Syzygium*

Spesies : *Syzygium aromaticum* L.



Gambar IV.20 Cengkeh
(*Syzygium aromaticum* L.)

Cengkeh merupakan rempah yang digunakan untuk memberikan aroma khas pada masakan. Bagian yang dimanfaatkan adalah bunga yang telah dikeringkan. Cengkeh sering digunakan pada gulai dan masakan berbahan daging karena mampu mengurangi aroma amis serta memperkaya cita rasa. Kandungan eugenol pada cengkeh diketahui memiliki aktivitas antimikroba dan antioksidan.

19. Cabai (*Capsicum annuum* L.)

Kingdom : Plantae

Divisi : Magnoliophyta

Class : Magnoliopsida

Ordo : Solanales

Famili : Solanaceae

Genus : *Capsicum*

Spesies : *Capsicum annuum*



Gambar IV.21 Cabai
(*Capsicum annuum*)

Cabai merah merupakan salah satu bahan yang paling sering digunakan dalam masakan. Penggunaan cabai merah biasanya dihaluskan bersama bawang merah dan bawang putih sebelum dimasak. Sementara untuk cabai

hijau dimanfaatkan sebagai bumbu dan pelengkap pada masakan. Cabai merah dan hijau juga mudah dibudidayakan di pekarangan rumah sehingga ketersediaannya relatif terjaga.

20. Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Solanales
Famili : Solanaceae
Genus : Capsicum
Spesies : *Capsicum frutescens* L.



Gambar IV.22 Cabai Rawit
(*Capsicum frutescens* L.)

Cabai rawit digunakan untuk meningkatkan tingkat kepedasan masakan. Penggunaan cabai rawit mencerminkan karakteristik kuliner Aceh yang identik dengan rasa pedas. Selain sebagai penyedap, cabai rawit juga mengandung vitamin A, vitamin C, dan antioksidan. Keberadaannya memberikan variasi rasa yang lebih kompleks pada makanan. Cabai rawit menjadi salah satu yang hampir selalu tersedia di pekarangan rumah.

21. Kemangi (*Ocimum basilicum* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Streptophyta
Class : Equisetopsida
Ordo : Lamiales
Famili : Lamiaceae
Genus : Ocimum
Spesies : *Ocimum basilicum* L.



Gambar IV.23 Kemangi
(*Ocimum basilicum* L.)

Kemangi digunakan sebagai pelengkap pada tumis Aceh. Bagian yang dimanfaatkan adalah daun yang ditambahkan pada akhir proses pemasakan agar aroma khasnya tetap terjaga. Kemangi mengandung minyak atsiri yang memberikan aroma segar pada masakan.

22. Melinjo (*Gnetum gnemon* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Gnetophyta
Class : Gnetopsida
Ordo : Gnetales
Famili : Gnetaceae
Genus : Gnetum
Spesies : *Gnetum gnemon* L.

Melinjo merupakan tumbuhan yang dimanfaatkan baik bagian buah maupun daunnya. Buah melinjo digunakan sebagai bahan sayuran dalam beberapa masakan tradisional, sedangkan daun melinjo digunakan sebagai pelengkap pada hidangan masakan berkuah. Selain memiliki rasa yang khas, melinjo juga mengandung serat dan berbagai mineral penting. Pemanfaatan lebih dari satu bagian tumbuhan menunjukkan efisiensi penggunaan sumber daya hayati lokal.



Gambar IV.24 Melinjo (*Gnetum gnemon* L.)

23. Rebung (*Bambusa* sp.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Equisetopsida
Ordo : Poales
Famili : Poaceae
Genus : *Bambusa*
Spesies : *Bambusa* sp.



Gambar IV.25 Rebung

(*Bambusa* sp.)

Rebung merupakan tunas muda bambu yang dimanfaatkan sebagai bahan sayuran. Sebelum dimasak, rebung biasanya direbus untuk

menghilangkan rasa pahit. Rebung mengandung serat pangan yang tinggi serta berbagai mineral penting.

24. Pisang (*Musa paradisiaca* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Zingiberales
Famili : Musaceae
Genus : Musa
Spesies : *Musa paradisiaca*



Gambar IV.26 Pisang
(*Musa paradisiaca*)

Pisang biasanya dimanfaatkan pada setiap bagiannya, seperti jantung pisang dan batang pisang muda. Masyarakat mengolah jantung pisang menjadi gulai atau campuran masakan berkuah. Jantung pisang mengandung serat, vitamin, dan antioksidan yang baik bagi kesehatan. Pemanfaatannya menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya menggunakan buah pisang, tetapi juga bagian lain dari tanaman tersebut. Penggunaan jantung pisang mencerminkan prinsip pemanfaatan tumbuhan secara optimal dalam kehidupan sehari-hari.

25. Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Sapindales
Famili : Rutaceae
Genus : Citrus
Spesies : *Citrus aurantiifolia*



Gambar IV.27 Jeruk Nipis
(*Citrus aurantiifolia*)

Jeruk nipis digunakan sebagai bahan pelengkap yang memberikan rasa asam segar pada masakan. Dalam beberapa masakan berbahan ikan dan daging, jeruk nipis berfungsi mengurangi aroma amis sekaligus meningkatkan

cita rasa. Kandungan vitamin C dan minyak atsiri menjadikan jeruk nipis tidak hanya bermanfaat sebagai penyedap tetapi juga memiliki nilai kesehatan.

26. Bunga Lawang (*Illicium verum*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Illiciales
Famili : Schisandraceae
Genus : *Illicium*
Spesies : *Illicium verum*



Gambar IV.28 Bunga Lawang
(*Illicium verum*)

Bunga lawang merupakan rempah aromatik yang digunakan dalam berbagai masakan tradisional Aceh. Bunga lawang memiliki aroma manis dan khas yang memperkaya cita rasa masakan. Dalam pengolahan, biasanya digunakan dalam jumlah sedikit karena aromanya cukup kuat (Kresnapati *et al.*, 2022). Selain aroma khas, bunga lawang mengandung minyak atsiri yang berpotensi sebagai antioksidan dan antimikroba alami. Keberadaan bunga lawang menunjukkan pengaruh budaya rempah yang telah lama berkembang dan menjadi faktor pembeda cita rasa masakan Aceh dengan daerah lainnya.

27. Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Laurales
Famili : Lauraceae
Genus : *Cinnamomum*
Spesies : *Cinnamomum burmannii*



Gambar IV.29 Kayu Manis
(*Cinnamomum burmannii*)

Kayu manis merupakan rempah yang dimanfaatkan bagian kulit batangnya. Aroma manis dan hangat yang dihasilkan mampu memperkaya kompleksitas rasa makanan. Selain sebagai penyedap, kayu manis diketahui

mengandung senyawa sinamaldehyd yang memiliki aktivitas antioksidan dan antimikroba (Anita *et al.*, 2020).

28. Jintan (*Cuminum cyminum* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Apiales
Famili : Apiaceae
Genus : Cuminum
Spesies : *Cuminum cyminum* L.



Gambar IV.30 Jintan
(*Cuminum cyminum* L.)

Jintan digunakan sebagai rempah penyedap dalam kuah beulangong, bubur kanji beudah, dan gulai kambing. Bagian yang dimanfaatkan adalah biji yang biasanya disangrai sebelum dihaluskan agar aroma lebih kuat. Rempah ini memberikan aroma hangat yang khas pada masakan Aceh.

29. Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Liliopsida
Ordo : Pandanales
Famili : Pandanaceae
Genus : Pandanus
Spesies : *Pandanus amaryllifolius*



Gambar IV.31 Daun Pandan
(*Pandanus amaryllifolius*)

Daun pandan digunakan sebagai pemberi aroma alami pada masakan. Penggunaan daun pandan tidak bertujuan sebagai penambah rasa utama, melainkan untuk menghasilkan aroma harum yang khas, mengurangi aroma amis pada bahan tertentu, serta meningkatkan cita rasa dan daya tarik masakan. Daun dimasukkan utuh saat proses pemasakan sehingga menghasilkan aroma harum tanpa mengubah rasa utama masakan.

30. Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Fabales
Famili : Fabaceae
Genus : *Arachis*
Spesies : *Arachis hypogaea* L.



Gambar IV.32 Kacang Tanah
(*Arachis hypogaea* L.)

Kacang tanah digunakan sebagai salah satu bahan tambahan pada masakan Bubur Kanji Beudah. Bagian tumbuhan yang dimanfaatkan adalah biji yang terlebih dahulu disangrai sebelum dicampurkan ke dalam bubur. Proses penyangraian bertujuan untuk menghasilkan aroma yang lebih harum, memperkuat cita rasa gurih, serta memberikan tekstur yang lebih khas pada masakan.

31. Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.)

Kingdom : Plantae
Phylum : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Fabales
Famili : Fabaceae
Genus : *Vigna*
Spesies : *Vigna radiata* L.



Gambar IV.33 Kacang Hijau
(*Vigna radiata* L.)

Kacang hijau dimanfaatkan sebagai salah satu bahan tambahan dalam pembuatan Bubur Kanji Beudah. Bagian tumbuhan yang digunakan adalah biji yang direbus hingga lunak sebelum dicampurkan ke dalam bubur. Proses perebusan bertujuan untuk memperoleh tekstur yang empuk sehingga mudah menyatu dengan bahan lainnya. Selain memberikan tekstur yang lebih bervariasi, kacang hijau juga berfungsi meningkatkan nilai gizi masakan karena mengandung protein nabati, serat pangan, vitamin, dan mineral.

32. Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Urticales
Famili : Moraceae
Genus : *Artocarpus*
Spesies : *Artocarpus heterophyllus*



Gambar IV.34 Nangka
(*Artocarpus heterophyllus*)

Nangka muda digunakan sebagai bahan utama kuah beulangong. Teksturnya yang padat membuatnya mudah menyerap bumbu sehingga menjadi pelengkap utama pada masakan berkuah. Tekstur nangka muda yang padat dan berserat memungkinkan bumbu serta rempah meresap dengan baik selama proses pemasakan, sehingga menghasilkan cita rasa yang khas pada masakan. Selain berfungsi sebagai pelengkap utama dalam hidangan berkuah, nangka muda juga memberikan tekstur yang lebih padat dan mengenyangkan.

33. Daun Seledri (*Apium graveolens* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Apiales
Famili : Apiaceae
Genus : *Apium*
Spesies : *Apium graveolens* L.



Gambar IV.35 Daun Seledri
(*Apium graveolens* L.)

Daun seledri digunakan sebagai pelengkap pada bahan bubur kanji beudah. Bagian daun diiris-iris tipis dan ditambahkan menjelang akhir pemasakan untuk memberikan aroma segar serta mempercantik tampilan hidangan. Selain memperkaya rasa masakan, seledri kaya akan antioksidan, vitamin A, C, K, serta kalium yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh.

34. Kacang Panjang (*Vigna unguiculata*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Fabales
Famili : Fabaceae
Genus : Vigna
Spesies : *Vigna unguiculata*



Gambar IV.36 Kacang Panjang
(*Vigna unguiculata*)

Kacang panjang digunakan sebagai bahan sayuran pada kuah sayur asem dan tiyai. Bagian yang dimanfaatkan adalah buah muda yang dipotong-potong sebelum dimasak. Sayuran ini kaya serat, vitamin C, dan mineral sehingga meningkatkan nilai gizi masakan.

35. Tomat (*Solanum lycopersicum* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Solanales
Famili : Solanaceae
Genus : Solanum
Spesies : *Solanum lycopersicum* L.



Gambar IV.37 Tomat
(*Solanum lycopersicum* L.)

Tomat banyak juga dimanfaatkan pada masakan tumis Aceh. Buah tomat memberikan rasa segar dan sedikit asam sehingga menyeimbangkan cita rasa pedas pada masakan. Tomat juga merupakan sumber likopen yang berfungsi sebagai antioksidan. Tomat memberikan rasa segar dengan sedikit cita rasa asam yang berfungsi menyeimbangkan rasa pedas dari cabai serta memperkaya cita rasa masakan secara keseluruhan. Selain itu, tomat juga membantu memberikan warna yang lebih menarik sehingga meningkatkan daya tarik hidangan. Dari segi kandungan gizi, tomat merupakan sumber vitamin C, vitamin A, kalium, serta likopen,

36. Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Fabales
Famili : Fabaceae
Genus : Tamarindus
Spesies : *Tamarindus indica* L.



Gambar IV.38 Asam Jawa
(*Tamarindus indica* L.)

Asam jawa dimanfaatkan sebagai pemberi rasa asam pada ayam peuaweuh dan kari ayam kampung. Bagian yang digunakan adalah daging buah yang diperas dengan air sebelum dicampurkan ke dalam masakan. Penggunaan asam jawa membantu menyeimbangkan cita rasa gurih dan pedas. Selain meningkatkan cita rasa, asam jawa juga membantu mengurangi aroma amis pada bahan utama serta memberikan sensasi segar pada masakan.

37. Buah Sukun (*Artocarpus altilis*)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Urticales
Famili : Moraceae
Genus : Artocarpus
Spesies : *Artocarpus altilis*



Gambar IV.39 Sukun
(*Artocarpus altilis*)

Buah sukun merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi dan banyak dimanfaatkan sebagai pangan lokal. Buah ini dipotong-potong kemudian dimasak bersama bumbu hingga menyerap cita rasa rempah. Tekstur buah sukun yang lembut setelah dimasak memberikan variasi tekstur pada hidangan serta menambah rasa gurih alami. Selain berfungsi sebagai pelengkap masakan, sukun merupakan salah satu sumber karbohidrat yang kaya akan serat pangan, vitamin C, kalium, dan berbagai mineral.

38. Terong (*Solanum melongena* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Solanales
Famili : Solanaceae
Genus : Solanum
Spesies : *Solanum melongena* L.



Gambar IV.40 Terong
(*Solanum melongena* L.)

Terong bahan tambahan pada masakan tiyai. Bagian yang digunakan adalah buah yang dipotong-potong kemudian dimasak bersamaan dengan bumbu yang sudah digiling. Terong mudah menyerap bumbu sehingga memberikan cita rasa yang khas serta menambah tekstur pada masakan.

39. Timun (*Cucumis sativus* L.)

Kingdom : Plantae
Divisi : Magnoliophyta
Class : Magnoliopsida
Ordo : Cucurbitales
Famili : Cucurbitaceae
Genus : Cucumis
Spesies : *Cucumis sativus* L.



Gambar IV.41 Timun
(*Cucumis sativus* L.)

Timun digunakan pada masakan tiyai sebagai bahan pelengkap. Biasanya timun dipotong-potong sebelum dicampurkan dan hanya dimasak sebentar saja sehingga memberikan rasa segar dan tekstur yang renyah.

IV.2 Pembahasan

IV.2.1 Jenis Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Desa Lamteuba, Kecamatan Seulimum, Kabupaten Aceh Besar, memanfaatkan sebanyak 47 jenis tumbuhan sebagai bahan dalam masakan khas Aceh. Keanekaragaman jenis tumbuhan tersebut menunjukkan tingginya pengetahuan lokal

masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya hayati yang tersedia di lingkungan sekitar. Tumbuhan yang ditemukan terdiri atas kelompok rempah-rempah, sayuran, buah-buahan, dan tanaman pangan lainnya. Beberapa rempah utama yang sering ditemukan yaitu bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar, lada, dan serai. Keberadaan rempah-rempah tersebut menjadi ciri khas utama dalam masakan Aceh yang dikenal memiliki cita rasa kuat dan kompleks (Rahayu *et al.*, 2024).

Penggunaan rempah yang beragam ini menunjukkan adanya pengaruh sejarah perdagangan rempah yang berkembang di Aceh sejak masa lampau. Selain rempah-rempah, masyarakat juga memanfaatkan berbagai jenis sayuran seperti daun melinjo, rebung, dan jantung pisang. Sayuran tersebut berfungsi sebagai bahan pelengkap maupun bahan utama pada beberapa jenis masakan tradisional (Zulfahmi *et al.*, 2024). Kelapa dan pliek u juga menjadi tumbuhan yang memiliki nilai budaya tinggi karena merupakan bahan khas yang tidak dapat dipisahkan dari kuliner Aceh. Asam sunti menjadi salah satu bahan unik yang banyak digunakan sebagai pemberi rasa asam alami pada masakan.

Keberagaman jenis tumbuhan menunjukkan bahwa masyarakat masih mempertahankan pemanfaatan tumbuhan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Pengetahuan mengenai jenis tumbuhan tersebut diperoleh melalui pewarisan antargenerasi. Temuan ini menunjukkan hubungan erat antara masyarakat dengan lingkungan alam sekitarnya. Menurut Amrullah *et al.* (2023) keberagaman jenis tumbuhan pangan dalam etnobotani tumbuhan mencerminkan kekayaan pengetahuan lokal masyarakat. Pemanfaatan tumbuhan dalam masakan juga menunjukkan bentuk konservasi tradisional karena masyarakat cenderung mempertahankan keberadaan tumbuhan yang memiliki nilai guna yang tinggi.

Keanekaragaman jenis tumbuhan yang ditemukan pada penelitian ini memperlihatkan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi media pelestarian keanekaragaman hayati lokal (Nasution *et al.*, 2025). Oleh karena itu, keberadaan masakan pangan khas Aceh tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga nilai ekologis yang penting bagi masyarakat Desa Lamteuba. Temuan ini sejalan dengan penelitian etnobotani pangan yang menyatakan bahwa tumbuhan pangan lokal berperan penting dalam menjaga identitas budaya dan ketahanan pangan masyarakat.

IV.2.2 Bagian Tumbuhan yang digunakan Sebagai Bahan Masakan Di Desa Lamteuba

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak semua bagian tumbuhan dimanfaatkan dalam masakan tradisional. Masyarakat Desa Lamteuba memanfaatkan berbagai bagian tumbuhan sesuai dengan fungsi dan karakteristik masing-masing. Bagian tumbuhan yang paling banyak digunakan adalah buah. Kelompok buah yang dimanfaatkan antara lain cabai, tomat, terung, melinjo, jeruk nipis, nangka muda, dan pepaya muda. Buah digunakan karena memiliki rasa, aroma, dan kandungan nutrisi yang mendukung kualitas masakan. Selain buah, bagian daun juga banyak dimanfaatkan.

Daun jeruk, daun kari, daun salam, daun singkong, daun melinjo, dan kemangi merupakan contoh bagian daun yang sering digunakan dan umumnya berfungsi sebagai penyedap aroma maupun sebagai sayuran. Kelompok biji juga memiliki peranan penting dalam masakan tradisional Aceh. Biji ketumbar, kemiri, lada, kapulaga, pala, dan jintan digunakan sebagai bumbu utama pembentuk cita rasa. Selain itu, masyarakat juga memanfaatkan bagian rimpang seperti kunyit, jahe, dan lengkuas. Rimpang memiliki kandungan minyak atsiri yang memberikan aroma khas pada masakan. Bagian bunga juga ditemukan penggunaannya, misalnya bunga pepaya, bunga lawang, kecombrang, dan jantung pisang. Keberagaman bagian tumbuhan yang digunakan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pemahaman yang baik mengenai karakteristik setiap organ tumbuhan.

Dominasi penggunaan buah dan daun menunjukkan masyarakat cenderung memanfaatkan bagian tumbuhan yang mudah diperoleh tanpa merusak tanaman secara keseluruhan. Pola ini serupa dengan penelitian etnobotani yang menunjukkan bahwa organ tumbuhan yang paling sering dimanfaatkan umumnya berupa daun dan buah karena mudah dipanen (Fadhillah *et al.*, 2024). Penggunaan berbagai organ tumbuhan dalam masakan juga menunjukkan tingginya pengetahuan masyarakat mengenai karakteristik setiap bagian tumbuhan. Menurut Rezeki *et al.* (2024), berbagai organ tumbuhan seperti daun, bunga, buah, rimpang, dan biji memiliki kandungan metabolit sekunder yang berbeda sehingga memberikan fungsi dan cita rasa yang berbeda pula dalam pemanfaatannya. Penggunaan rimpang seperti kunyit, jahe, dan lengkuas berperan dalam memberikan aroma khas serta

mengurangi bau amis pada bahan pangan hewani. Sementara itu, biji rempah seperti ketumbar, jintan, dan pala berfungsi memperkaya rasa masakan.

Penggunaan berbagai bagian tumbuhan juga berkontribusi terhadap efisiensi pemanfaatan sumber daya alam. Semakin banyak bagian tumbuhan yang dimanfaatkan, semakin kecil potensi limbah yang dihasilkan (Maurya *et al.*, 2024). Oleh karena itu, pemanfaatan bagian tumbuhan oleh masyarakat Desa Lamteuba dapat dikategorikan sebagai bentuk pemanfaatan sumber daya yang berkelanjutan. Berdasarkan hasil wawancara juga diketahui bahwa tumbuhan yang digunakan sebagai bahan masakan diperoleh dari berbagai tempat yaitu kebun pekarangan, pasar, serta lingkungan sekitar desa. Sebagian besar menyatakan bahwa tumbuhan rempah seperti daun kari, daun jeruk, daun pandan, serai, kunyit, jahe, cabai rawit dan belimbing dapat diperoleh dari pekarangan rumah karena tanaman tersebut mudah dibudidayakan. Selain itu, beberapa tanaman seperti belimbing, serta kelapa juga ditanam di sekitar rumah sehingga dapat dipanen sewaktu-waktu sesuai kebutuhan memasak.

Sementara itu, beberapa jenis rempah yang tidak banyak dibudidayakan di Desa Lamteuba, seperti kapulaga, bunga lawang, kayu manis, jintan, ketumbar, dan pala, umumnya diperoleh dari pasar. Rempah-rempah tersebut digunakan dalam jumlah sedikit, namun memiliki peran penting dalam memberikan aroma dan cita rasa khas pada masakan-masakan Aceh. Bahan pangan seperti tomat, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, daun kari, serai, daun pandan, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, jantung pisang, dan batang pisang dapat diperoleh baik dari hasil kebun maupun dari pasar, tergantung pada musim dan ketersediaannya.

Selain berasal dari kebun dan pasar, beberapa tumbuhan juga diperoleh dari lingkungan sekitar desa, seperti rebung yang dipanen dari rumpun bambu liar, serta batang pisang dan jantung pisang yang berasal dari tanaman pisang yang tumbuh di kebun masyarakat. Kondisi geografis Desa Lamteuba yang masih didominasi oleh lahan pertanian dan perkebunan memberikan kemudahan bagi masyarakat dalam memperoleh berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan pangan. Pemanfaatan tumbuhan yang berasal dari kebun sendiri juga mencerminkan bentuk kearifan lokal dalam menjaga keberlanjutan sumber daya tumbuhan sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan dari luar desa.

Temuan ini menunjukkan bahwa sistem pemenuhan bahan masakan di Desa Lamteuba merupakan kombinasi antara pemanfaatan sumber daya lokal dan pembelian dari pasar untuk memenuhi kebutuhan rempah yang tidak tersedia di lingkungan setempat. Menurut Lubis *et al*, (2022) pola tersebut menggambarkan bahwa pengetahuan etnobotani masyarakat tidak hanya berkaitan dengan jenis tumbuhan yang dimanfaatkan, tetapi juga mencakup pengetahuan mengenai lokasi, cara memperoleh, dan pengelolaan sumber daya tumbuhan sebagai bagian dari budaya kuliner tradisional Aceh.

IV.2.3 Cara Pengolahan Tumbuhan Pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, masyarakat Desa Lamteuba menunjukkan bahwa tumbuhan yang digunakan dalam masakan khas Aceh di Desa Lamteuba diolah melalui berbagai teknik, antara lain dihaluskan, ditumbuk, diiris, dipotong, direbus, ditumis, disangrai, diperas, dimasukkan secara utuh, dan difermentasi. Sebagian besar rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, jahe, ketumbar, dan lada dihaluskan terlebih dahulu sebelum dimasak. Penghalusan bertujuan untuk memudahkan keluarnya aroma dan cita rasa rempah selama proses memasak. Setelah dihaluskan, rempah biasanya ditumis hingga harum sebelum dicampurkan dengan bahan utama. Teknik penumisan berfungsi meningkatkan aroma dan memperkuat cita rasa masakan. Pada beberapa masakan, rempah yang telah dihaluskan dimasak bersama santan dan bahan utama dalam waktu yang cukup lama (Sharma *et al*, 2024).

Teknik perebusan juga banyak digunakan terutama pada masakan berkuah. Daun-daunan seperti daun singkong dan daun melinjo biasanya direbus terlebih dahulu sebelum dicampurkan ke dalam masakan. Beberapa bahan mengalami proses fermentasi sebelum digunakan, seperti pliek u dan asam sunti. Fermentasi merupakan teknik tradisional yang berfungsi meningkatkan cita rasa sekaligus memperpanjang daya simpan bahan pangan. Penggunaan asam sunti dalam masakan menunjukkan adanya pengetahuan lokal mengenai teknik pengawetan alami. Selain fermentasi, pengeringan juga dilakukan pada beberapa bahan seperti cabai kering dan asam sunti. Hal ini

didukung oleh Devi & Shetty (2020) yang menyatakan teknik pengeringan bertujuan mengurangi kadar air sehingga bahan dapat disimpan lebih lama. Seluruh teknik pengolahan tersebut dilakukan berdasarkan pengetahuan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun.

Pengetahuan mengenai cara pengolahan tidak hanya berhubungan dengan rasa makanan tetapi juga berkaitan dengan keamanan dan daya tahan bahan pangan. Dalam kajian etnobotani, teknik pengolahan merupakan bagian penting dari sistem pengetahuan tradisional masyarakat. Cara pengolahan tumbuhan yang ditemukan pada penelitian ini menunjukkan adanya hubungan erat antara budaya kuliner dan pemanfaatan sumber daya hayati lokal (Kurniahu *et al.*, 2023). Oleh karena itu, teknik pengolahan tradisional yang masih dipertahankan masyarakat Desa Lamteuba merupakan bentuk kearifan lokal yang perlu dilestarikan sebagai bagian dari warisan budaya Aceh.

Keberagaman teknik pengolahan menunjukkan bahwa masyarakat masih memiliki pengetahuan kuliner tradisional yang berkembang secara turun-temurun. Teknik menghaluskan menjadi metode yang paling dominan karena mempermudah pencampuran bumbu serta mempercepat keluarnya aroma dan rasa selama proses memasak. Penggunaan teknik sangrai dan gongseng menunjukkan adanya upaya meningkatkan kualitas sensoris masakan. Menurut Jideani *et al.* (2022), pengolahan tumbuhan secara tradisional umumnya dilakukan melalui proses sederhana seperti menumbuk, menghaluskan, merebus, atau menyangrai untuk mengoptimalkan manfaat bahan tumbuhan.

Keberadaan pliek u dan asam sunti sebagai hasil fermentasi menjadi ciri khas dalam budaya kuliner Aceh. Kedua bahan tersebut tidak hanya berfungsi sebagai penyedap alami, tetapi juga merupakan bentuk kearifan lokal masyarakat dalam mengawetkan bahan pangan. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat masih mempertahankan pengetahuan mengenai pemanfaatan tumbuhan, bagian tumbuhan yang digunakan, serta teknik pengolahannya dalam masakan khas Aceh. Temuan ini memperkuat peran etnobotani sebagai sarana dokumentasi pengetahuan lokal dan pelestarian warisan budaya pangan pada masyarakat Aceh.

IV.2.4 Pelestarian Pengetahuan Etnobotani Tumbuhan pada Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba

Masyarakat Desa Lamteuba masih mempertahankan berbagai masakan khas Aceh yang hanya disajikan pada acara atau kegiatan tertentu, seperti kenduri, acara pernikahan, khitanan, peringatan Maulid Nabi. Masakan seperti kuah beulangong, bubur kanji beudah, kuah pliek u, sie reuboh, merupakan hidangan yang umumnya disiapkan secara gotong royong sebagai bagian dari tradisi adat dan kegiatan keagamaan masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penggunaan berbagai jenis tumbuhan dalam masakan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai bahan pangan, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun secara lisan dari orang tua, anggota keluarga, serta masyarakat.

Pengetahuan dalam mengenali jenis tumbuhan, memilih bagian tumbuhan yang digunakan, hingga teknik pengolahan juga dipelajari melalui keterlibatan langsung. Proses belajar tersebut berlangsung secara informal melalui pengamatan dan praktik, sehingga pengetahuan etnobotani menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari pada masyarakat Desa Lamteuba. Menurut mereka, pelestarian pengetahuan tersebut diperlukan agar identitas kuliner Aceh tetap terjaga, keberadaan tumbuhan lokal terus dimanfaatkan secara berkelanjutan, serta generasi muda tidak kehilangan pengetahuan tentang rempah-rempah tradisional yang menjadi ciri khas pada setiap masakan daerah. Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hubungan masyarakat dengan tumbuhan tidak hanya sebatas pemanfaatan sebagai bahan masakan, tetapi juga merupakan bagian dari warisan budaya yang memiliki nilai edukatif, ekologis, dan sosial sehingga perlu terus didokumentasikan dan diwariskan kepada generasi selanjutnya.

IV.2.5 Perbandingan Masakan Khas Aceh di Desa Lamteuba dengan Daerah Lain di Aceh

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat 22 jenis masakan di Desa Lamteuba yang didominasi oleh masakan berkuah dan berbumbu rempah seperti yaitu keumamah, kuah pliek u, gulai jantung pisang, kuah beulangong, sie reuboh, kuah sie itek, dan masakan lainnya. Jika dibandingkan dengan daerah lainnya di Aceh, terdapat sejumlah jenis masakan yang tidak ditemukan dalam penelitian ini,

seperti gulai depik dari Aceh Tengah yang menggunakan ikan depik endemik danau laut tawar sebagai bahan utama. Masam jing dari Aceh Tengah yang menggunakan ikan air tawar, seperti ikan depik, mujair, atau jenis ikan air tawar lainnya yang dimasak dengan bumbu bercita rasa asam dan pedas. Selain itu, terdapat masakan cecah reraya dari Aceh Tamiang serta gulai jruék drien dari wilayah pesisir Aceh. Perbedaan jenis masakan tersebut menunjukkan adanya keragaman kuliner antar daerah di Aceh. Keragaman tersebut dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti kondisi geografis, ketersediaan sumber daya hayati, kebiasaan dan budaya masyarakat, serta sejarah perkembangan masing-masing daerah (Gardjito *et al.*, 2018).

Penggunaan bahan seperti cabai, kunyit, jahe, ketumbar, serai, serta bahan rempah aromatik tetap menjadi ciri utama kuliner Aceh, meskipun jenis masakan berbeda. Kondisi ini menunjukkan identitas kuliner Aceh yang dibangun melalui kesamaan penggunaan rempah, sedangkan variasi bahan utama dan teknik pengolahan mencerminkan adaptasi masyarakat terhadap potensi sumber daya lokal di wilayahnya. Menurut Royyani *et al.* (2023) rempah-rempah tersebut menjadi bumbu dasar pada sebagian besar masakan Aceh dan mencerminkan kuatnya pengaruh jalur perdagangan rempah terhadap perkembangan budaya kuliner Aceh sejak masa Kesultanan Aceh. Aceh dikenal sebagai salah satu wilayah penting dalam jaringan perdagangan rempah dunia sehingga berbagai rempah dari Timur Tengah, India, dan Asia Selatan berakulturasi dengan bahan pangan lokal dan membentuk karakter kuliner Aceh yang kaya akan cita rasa.

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Jenis masakan yang berhasil didapatkan sebanyak 22 jenis masakan khas Aceh yang masih dipertahankan oleh masyarakat Desa Lamteuba, dengan 39 jenis tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai bahan masakan.
2. Bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah bagian tumbuhan yang paling banyak dimanfaatkan adalah buah dengan persentase 38%, diikuti biji 20%, daun 18%, dan rimpang 8%, umbi (5%), bunga (5%), batang semu dan tunas muda (3%).
3. Cara pengolahan tumbuhan dalam masakan khas Aceh meliputi teknik pengolahan yang paling dominan dengan cara dihaluskan 44%, kemudian diikuti teknik dimasukkan utuh 11%, diiris 9%, ditumbuk 8%, dipotong 7%, disangrai 6%, dan direbus 5%. Teknik lainnya seperti ditumis 4%, diperas 4%, dan digiling kasar 2% digunakan dalam jumlah lebih sedikit.
4. Tumbuhan sebagian besar diperoleh dari kebun, lahan pertanian, dan lingkungan sekitar Desa Lamteuba, sedangkan rempah yang tidak dibudidayakan diperoleh melalui pasar. Pengetahuan mengenai penggunaan tumbuhan pada masakan khas Aceh diwariskan secara turun-temurun.

V.2 Saran

1. Perlu dilakukan pelestarian dan budidaya tumbuhan rempah serta tumbuhan pangan lokal yang digunakan sebagai bahan masakan khas Aceh, terutama jenis-jenis yang mulai sulit ditemukan atau jarang dibudidayakan, agar ketersediaannya tetap terjaga serta pengetahuan mengenai pemanfaatannya dapat diwariskan kepada generasi berikutnya.
2. Penelitian ini masih terbatas pada satu desa. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya dapat mencakup wilayah lainnya di Kabupaten Aceh Besar atau daerah lain di Aceh, serta mengkaji jenis kuliner tradisional lainnya seperti makanan ringan dan makanan penutup.

DAFTAR PUSTAKA

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., Yukuri, K. A., & Supriyono. (2024). Peran makanan tradisional dalam menguatkan identitas nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/jbn.vol7.no1.8834>
- Adnan, A., Zidni Iman Navia, Muhammad Jamil, & Adi Bejo Suwardi. (2023). The diversity and traditional knowledge of wild edible vegetables in Aceh, Indonesia. *Ethnobotany Research and Applications*, 26, 1–16. <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/5527>
- Amrullah, L., Gaffar, A., & Marsahip, M. (2023). Etnobotani Keragaman Tumbuhan Pangan dan Pemanfatannya di Desa Labulia Kecamatan Jonggat Lombok Tengah. *Jurnal Kridatama Sains Dan Teknologi*. <https://doi.org/10.53863/kst.v5i02.1003>
- Anita, Jacob, A. S., & Singh, G. kumar. (2020). Ethnobotany, phytochemistry, pharmacology of Cinnamon: An update. *Annals of Tropical Medicine and Public Health*, 23(17). <https://doi.org/10.36295/ASRO.2020.232022>
- Apriyanti, D., & Suwardi, A. B. (2024). Inventarisasi Jenis Tanaman Rempah Dan Pemanfaatannya Di Dusun Air Terjun Desa Paya Tampah, Aceh Tamiang. *Biosel Biology Science and Education*, 13(1), 57-65. <https://doi.org/10.33477/bs.v13i1.7060>
- Aqilah, C. S., Sulistidjorini, & Walujo, E. B. (2017). *Etnoekologi dan etnobotani tumbuhan rempah masyarakat Aceh*. Institut Pertanian Bogor Repository.
- Arnelia, P., Siti, J., & Riskina, J. (2024). The Added Value of Bio-Business Product Diversification of Nutmeg (*Myristica Fragrans*) in North Maluku Province. *Journal of Management & Agribusiness*, 21(3), 319-334. <https://doi.org/10.17358/jma.21.3.319>
- Aswita, A., & Premana, Y. (2025). Ecoregional identity model of south - west route for spice botanical garden ecotourism development in Aceh Province. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 9(2), 223–235. <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/article/view/14727>
- Dean, M. (2024). Exploring ethnobotanical knowledge: Qualitative insights into the therapeutic potential of medicinal plants. *Golden Ratio of Data in Summary*,

- 4(2), 154-166. <https://doi.org/10.52970/grdis.v4i2.491>
- Devi, P. B., & Shetty, P. H. (2020). Traditional preserved and fermented foods and their nutritional aspects. In *Nutritional and health aspects of food in South Asian countries*. Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820011-7.00006-X>
- Dua, F. M., Neonbeni, R., Timo, R. I., Mas'ud, F., & Benu, A. (2025). Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya Di Era Globalisasi. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(04), 336-347. <https://doi.org/10.23969/jp.v10i04.36819>
- Erfiza, N. M., Hasni, D., & Syahrina, U. (2018). Evaluasi nilai gizi masakan daging khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan variasi penambahan lemak sapi dan cuka aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 28-35.
- Ernilasari, E., Yuslinaini, Y., Saudah, S., & Ahadi, R. (2022). Ethnopharmacology of spices as traditional medicine in aceh rural communities central aceh. *Biotik: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*. 10(2), 151. <https://doi.org/10.22373/biotik.v10i2.148>
- Fadhilah, F. R., Gagarin, Yu. N., Abdullah, A. R., Suhairi, L., & Hamid, Y. H. (2023). Study of ethnobotany as herbal plant in Aceh Besar District, Aceh Province. *IOP Conference Series*, 1183(1), 012088–012088. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1183/1/012088>
- Fadhilah, N., Sutomo, S., & Arnida, A. (2024). Pemanfaatan Tumbuhan Berkhasiat Obat Oleh Masyarakat Desa Ujung Kabupaten Kotabaru Kalimantan Selatan Melalui Studi Etnobotani. *Jurnal Pharmascience*, 11(2), 426–426. <https://doi.org/10.20527/jps.v11i2.20852>
- Febrianti, Y., Krisnawati, Y., & Riastuti, R. D. (2022). Pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan bambu sebagai tumbuhan obat. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 5(1), 221-234.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). *Ragam kuliner Aceh: nikmat yang sulit dianggap remeh*. UGM PRESS.
- Girmansyah, D., & Sunarti, S. (2011). Eksplorasi tumbuhan di Pulau Moti, Ternate, Maluku Utara. *Ekologi Ternate*, 267-282.
- Hakim, L., Batoro, J., & Sukenti, K. (2015). Etnobotani rempah-rempah di dusun

- Kopen Dukuh, kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pembangunan Dan Alam Lestari*, 6(2).
- Hidayat, M. (2009). Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Makanan Khas Aceh di Banda Aceh. *Biologi Edukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. <https://doi.org/10.1234/JBE.V1I1.806>
- Iskandar, B. S., Irawan, B., Mulyanto, D., Iskandar, J., Afinanda, A., & Rajab, B. (2023). Gastronomic ethnobotany of traditional vegetables among the Sundanese in rural West Java, Indonesia. *Biodiversitas: Journal of Biological Diversity*, 24(7). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d240732>
- Iskandar, B. S., Iskandar, J., Mulyanto, D., Alfian, R. L., & Suroso, S. (2021). Traditional market, social relations, and diversity of edible plants traded in Beringharjo Market, Yogyakarta, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 22(4), 2045-2057. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d261227>
- Jamil, M.S., Lasri, L., Bariah., Bunaiya, B., & Saprijal, S. (2025). Pelestarian Tradisi “Ie Bu Peudah” Sebagai Warisan Budaya di Gampong Lambunot Paya Kecamatan Kuta Baro Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara (Dimastara)*. 5 (1), 132-144. <https://doi.org/10.29407/dimastara.v5i1.27265>
- Jideani, A. I. O., Onipe, O. O., & Ramashia, S. E. (2022). Classification of African Native Plant Foods Based on Their Processing Levels. *Frontiers in Nutrition*, 9. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.825690>
- Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). Analisis Kandungan, Penamaan, Dan Makna Dari Makanan Tradisional Aceh . *Jurnal Metamorfosa*, 11(2), 145-161. <https://doi.org/10.46244/metamorfosa.v11i2.2272>
- Khathir R., Jannati R., & Agustina R. (2021) Estimasi Umur Simpan Pliek-U Berdasarkan Kadar Air Menggunakan Model Arrhenius dan Metode Q10. *Rona Teknik Pertanian*. 14(2), 1–9. <https://doi.org/10.17969/rtp.v14i2.20518>
- Khathir R., Muzaifa M., & Rahmawati M. (2023) Study on the physicochemical and sensory profile of pliek-u: A traditional dried fermented coconut endosperm from Aceh, Indonesia. *Agriculture and Food*. 8(2), 534–549. doi: 10.3934/agrfood.2023028

- Kresnapati, I. N. B. A., Ramandha, M. E. P., & Indriani, N. (2022). *Familiar Edible Flowers in Indonesia*. 1(01), 63–70. <https://doi.org/10.58549/pcjn.v1i01.7>
- Kurniahu, H., Andriani, R., & Rahmawati, A. (2023). Ethnobotany of Traditional Food Ingredients in Tuban Regency, East Java. *Jurnal Pembelajaran dan Biologi Nukleus*, 9(2), 290–303. <https://doi.org/10.36987/jpbn.v9i2.4301>
- Lia, R. (2022). Dari Ganja ke Palawija: Transformasi Masyarakat Petani di Lamteuba Aceh Besar: From Ganja to Palawija: Farming Community Transformation in Lamteuba, Aceh Besar. *Jurnal Sosiologi Agama Indonesia (JSai)*, 3(1), 1–18. <https://doi.org/10.22373/jsai.v3i1.1585>
- Long, L. M. (2024). Culinary tourism and contradictions of cultural sustainability: industrial agriculture food products as tradition in the American Midwest. *Food, Culture & Society*, 27(1), 48–68. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2237763>
- Lubis, T., Ramlan, Dardanila, Hasrul, S., Nasution, T., & Abus, A. F. (2022). The Peunajoh Toward Conservation Of Flora And Fauna Biodiversity In Aceh. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 977 (1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/977/1/012099>
- Manan, A., Salasiyah, C. I., & Rahmawati, S. (2022). Special meal of the Acehnese, Indonesia during Ramadhan. *Biodiversitas: Journal of Biological Diversity*, 23(3). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230301>
- Martins, A. de M. C., Ming, L. C., Morais, L. S., & Jantalia, C. P. (2022). Ethnobotany: Methodological notes. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, 9(12), 389–399. <https://doi.org/10.22161/ijaers.912.43>
- Maurya, R., Boini, T., Misro, L., Radhakrishnan, T., & VR, R. K. and R. (2024). *Introduction of various organized and nonorganized parts of the plants used in clinical application*. 1–12. <https://doi.org/10.58532/nbennurch241>
- Moldovan, C., Frumuzachi, O., Babotă, M., Barros, L., Mocan, A., Carradori, S., & Crișan, G. (2022). Therapeutic uses and pharmacological properties of shallot (*Allium ascalonicum*): A systematic review. *Frontiers in nutrition*, 9, 903686.
- Nasution, J., Pasaribu, N., Silalahi, M., & Harahap, R. H. (2025). Ethnogastronomic

- study of malay gulai masam in North Sumatra: Preserving traditional culinary heritage to support food security. *BIO Web of Conferences*, 186, 04007–04007. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202518604007>
- Nasution, Z. Z., & Zuhriah, Z. (2025). Traditional Culinary Marketing Communication Strategies in the Face of Foreign Culinary Trends:(Case Study of Haji Mahmud Chicken Noodles). *LITERACY: International Scientific Journals of Social, Education, Humanities*, 4(1), 292-300.
- Navia, Z. I., Audira, D., Afifah, N., Turnip, K., Nuraini, N., & Suwardi, A. B. (2020). Ethnobotanical investigation of spice and condiment plants used by the Taming tribe in Aceh, Indonesia. *Biodiversitas*, 21(10). <https://doi.org/10.13057/BIODIV/D211001>
- Nia, D., “Mukim Lamteuba, Sejarah dan Kebudayaannya”, 2023. [Online]. <https://komparatif.id/mukim-lamteuba-sejarah-dan-kebudayaannya/>
- Nuraeni, S., Supangkat, B., & Iskandar, J. (2022). Kajian Etnobotani Tanaman Rempah Sebagai Bumbu, Obat dan Kias. *UMBARA: Indonesian Journal of Anthropology*. 7(1). DOI : 10.24198/umbara.v7i1.39395
- Nursamsu, N., Susantini, E., Yuliani, Y., & Nurhafidhah, N. (2025). Diversity And Utilization Of Vegetables And Spices By Coastal Community In East Aceh, Indonesia. *Biodiversitas*, 26 (2). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d260232>
- Nuryanti, S., Latifasari, N., Naufalin, R., Wicaksono, R., & Erminawati, E. (2021). Antioxidant Activity and Total Phenol Extract of Kecombrang Flower, Stem and Leaves with Different Types of Solutions. *Molekul*. 16(2), 110–116. <https://doi.org/10.20884/1.JM.2021.16.2.631>
- Octaviani, M., Alfitri, N., & Fadhli, H. (2022). Antibacterial Activity of Fraction of *Allium cepa* L. Tubers. *IJPST (Indonesian Journal Pharmaceutival Science and Technology)*, 9(1), 56. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v1i1.29474>
- Pangaribuan, I. J. P., Hidayati, S., & Sunkar, A. (2023). The influence of urbanization on traditional food plant knowledge and traditional cuisine of gayo-lut community. *Media Konservasi*, 28(2), 162–175. <https://doi.org/10.29244/medkon.28.2.162-175>
- Purba, P. (2022). *Identifikasi jenis tumbuhan obat di Desa Rimokayu sebagai bahan pembuatan modul pembelajaran biologi* (Doctoral dissertation, Fakultas

- Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Sumatera Utara).
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2021). *Ooulook Komoditas Perkebunan Cengkeh*.
- Razi, F. (2025). Melacak Jejak Kosmopolitanisme Aceh di Jalur Rempah Nusantara. *NIHAYAH: Journal of Islamic Studies*, 1(2), 332-345. <https://doi.org/10.65802/nihayah.v1i2.28>
- Reken, F., Junita, A., Hallatu, Y. A., Rosmita, E., Welly, W., Hwihanus, H., & Sarie, F. (2024). *Metode penelitian kuantitatif*. CV. Gita Lentera.
- Rezeki, K. S., Candra, K. P., & Saragih, B. (2024). Karakteristik Rempah dan Tantangannya Dalam Pengembangan Bumbu Basah Instan: Sebuah Review Singkat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v16i2.32203>
- Robi, Y., & Kartikawati, S. M. (2019). Etnobotani rempah tradisional di desa empoto kabupaten sanggau kalimantan barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1). <https://doi.org/10.26418/jhl.v7i1.31179>
- Rohyani, I. S., Jupri, A., Suropto, S., Sukiman, S., & Sukenti, K. (2021). *Diversity of Vegetable Types Typical to Lombok Island in an Effort to Support Food Security in the Community*. 21(1), 271–280. <https://doi.org/10.29303/JBT.V21I1.2371>
- Royyani, M. F., Setiawan, M., Hidayat, A., Efendy, O., & Hasanah, I. F. (2023). *Rempah Perjalanan Penyintas Peradaban*. Penerbit BRIN.
- Royyani, M. F. (2024). *Pengantar Penelitian Etnobotani*. Penerbit BRIN.
- Sa'ad, L., Fajri, M., Manik, E., Khair, M., Felinda, P. L., Veronica, C., & Rahmina, R. (2024). Inovasi pemanfaatan pudding kapulaga sebagai potensi sumber daya lokal dalam pencegahan stunting di desa pantan angka, kecamatan linge. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.62335/cjf2ac15>
- Saharuddin, M. A. H. M., Tazilan, A. S. M., Kamal, A., & Zbiec, M. (2022). Kepentingan Peranan Pasar Tradisi dalam Konteks Bandar Warisan *Jurnal Kejuruteraan*, 5(1), 105–110. [https://doi.org/10.17576/jkukm-2022-si5\(1\)-11](https://doi.org/10.17576/jkukm-2022-si5(1)-11)
- Saudah, Zumaidar, Darusman, Roslim, D. I., & Ernilasari. (2022). Ethnobotanical knowledge of Etlingera elatior for medicinal and food uses among ethnic groups in Aceh Province, Indonesia. *Biodiversitas: Journal of Biological*

- Diversity*, 23(8). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230862>
- Setyawati, D. (2023). Perkembangan Perkebunan di Aceh Abad Ke XIII – XIX. *Sindang*. <https://doi.org/10.31540/sindang.v5i1.1838>
- Sharma, U., Mishra, A., Sahni, P. K., Sharma, B., & Tuli, H. S. (2024). Worldwide Uses of Spices. In *Anticancer Spices*. 41–94. <https://doi.org/10.1201/9781003534662-3>
- Sidabutar, B., Bayu, E. S., & Bangun, M. K. (2018). Identifikasi Karakter Morfologis Dan Hubungan Kekerbatan Bawang Merah (*Allium Ascalonicum*) Di Kabupaten Samosir: Identification of morphological character of shallot (*Allium ascalonicum* L) in Samosir district. *JURNAL AGROTEKNOLOGI*, 6(4), 794-800. <https://doi.org/10.32734/ja.v6i4.2443>
- Simanullang, L. S. (2023). Kajian Etnobotani dalam Makanan Tradisional Nasi Liwet Khas Sunda di Kecamatan Mustikajaya Bekasi [Ethnobotanical Study in the Traditional Food of Nasi Liwet, Special Sundanese Dish in Mustikajaya District, Bekasi]. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(2), 145-153. DOI: 10.47349/jbi/19022023/145
- Sintasari, D., Ritawati, S., Muztahidin, N. I., & Roidelindho, K. (2025). Respons pertumbuhan bibit bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap penggunaan komposisi media tanam dan interval penyiraman. *Jurnal Agrium*, 22(1), 38-47. <https://doi.org/10.29103/agrium.v22i1.21196>
- Siregar, C. S. Y., Sulistidjorini, & Baroto Walujo, E. (2017). *Etnoekologi dan etnobotani tumbuhan rempah masyarakat Aceh*. Institut Pertanian Bogor Repository.
- Sunanda, R., Hasanuddin, H., & Nurmaliah, C. (2020). Etnobotani pada masyarakat Kecamatan Setia Bakti Kabupaten Aceh Jaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 5(1), 324-329. <https://jim.usk.ac.id/pendidikan-biologi>
- Sutejo, A., & Fajri, R. (2023). Optimasi Kecepatan Putar dalam Peningkatan Mutu Biji Kemiri pada Mesin Pemecah Cangkang Biji Kemiri (*Aleurites moluccana* Willd.). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(1), 48-66. <https://doi.org/10.23960/jabe.v2i1.6751>
- Syahfitri, F., Idris, M., & Idami, Z. (2023). Ethnobotany of Plants as Traditional Food Additives by the Community in Sitellu Tali Urang Jehe Sub-District

- Pakpak Bharat District. *Sainstek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 15(2), 87-97.
<https://doi.org/10.31958/js.v15i2.9076>
- Syahputra, A. N. (2023). Kepercayaan masyarakat di zaman modern terhadap tradisi merajah (Studi di Kampung Kala Pegasing, Kecamatan Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah). *Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry Banda Aceh*.
- Syahrudin, M., Saparuddin, S., Islamiyah, Z. T., & Arjun, M. (2023). Eksplorasi jenis dan pemanfaatan tanaman obat di Bumi Patowonua, Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(2), 197-220.
- Turner, N. J., Cuerrier, A., & Joseph, L. (2022). Well grounded: Indigenous Peoples' knowledge, ethnobiology and sustainability. *People and Nature*, 4(3), 627-651.
- Usman, Anis, M., Ibrahim, H., Riyani, M., & Rahman, A. (2024). Menelusuri Jejak Sejarah dan Warisan Kultural Kenegerian Lada: Pergulatan Perdagangan Rempah di Pesisir Timur Aceh. *AMERTA*, 42(2), 137–152.
<https://doi.org/10.55981/amt.2024.5515>
- Wardah, W., & Kuncari, E. S. (2020). Kajian Etnobotani Pakundalang (*Blumea balsamifera* (L.) DC.) sebagai Solusi Alternatif untuk Kemandirian Kesehatan Masyarakat Banggai Kepulauan, Sulawesi Tengah. *Journal of Tropical Ethnobiology*, 3(2), 139-148. e-ISSN 2722-0257. DOI: <https://doi.org/10.46359/jte.v3i2.51>
- Zulfahmi, Z., Muzaifa, M., & Khathir, R. (2024). Kajian Komposisi Jenis Sayur, Buah dan Rempah pada Kuliner Khas Aceh Kuah Pliek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(3), 204–2013.
<https://doi.org/10.17969/jimfp.v9i3.31228>
- Zumaidar, Husna, S., Amalia, Asmilia, N., & Saudah. (2024). Ethnobotany of Zingiberaceae in the Tamiang tribe, Aceh Province, Sumatra. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1352(1), 012105–012105. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1352/1/012105>

LAMPIRAN

- Dokumentasi Wawancara



NAMA :

UMUR :

NO	PERTANYAAN	JAWABAN	KETERANGAN
1	Apa saja tumbuhan yang digunakan dalam masakan khas Aceh?		
2	Bagian tumbuhan apa saja yang digunakan dalam masakan (daun, biji, buah, atau lainnya)?		
3	Dari mana dapat diperoleh tumbuhan tersebut (kebun, pasar, atau lainnya)?		
4	Apakah tumbuhan yang digunakan masih mudah untuk ditemukan dilingkungan Desa Lamteuba?		
5	Bagaimana cara pengolahan tumbuhan sebelum digunakan dalam masakan?		
6	Apakah terdapat masakan khas Aceh yang hanya didapat pada acara/kegiatan tertentu?		
7	Bagaimana masyarakat memperoleh atau mewariskan pengetahuan tentang penggunaan tumbuhan dalam masakan khas Aceh?		
8	Apakah penting untuk melestarikan pengetahuan tentang tumbuhan pada masakan khas Aceh pada generasi selanjutnya?		