

**EKSISTENSI KULINER TRADISIONAL PADA MASYARAKAT  
KOTA MEULABOH**

**SKRIPSI**

**Diajukan Oleh:**

**RIKY FURQAN**

**NIM. 150501017**

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



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA  
DARUSSALAM - BANDA ACEH  
2020 M/ 1441 H**

**EKSISTENSI KULINER TRADISIONAL PADA MASYARAKAT KOTA  
MEULABOH**

**Skripsi**

Diajukan Kepada Fakultas Adab dan Humaniora  
Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh  
Sebagai Beban Studi Untuk Memperoleh Gelar Sarjana  
Dalam Ilmu Sejarah Kebudayaan Islam

Oleh

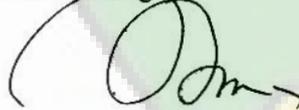
**RIKY FURQAN**

NIM. 150501017

Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora  
Prodi Sejarah Kebudayaan Islam

Disetujui Untuk Diuji/dimunaqasyahkan Oleh:

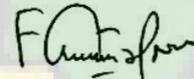
Pembimbing I,



Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag.

NIP.196307161994022001

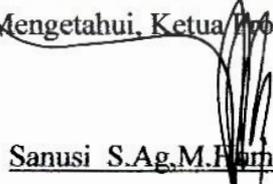
Pembimbing II,



Dra. Fauziah Nurdin, M.A

NIP. 195812301987032001

Mengetahui, Ketua Prodi



Sanusi S.Ag.M.Farm

NIP.197004161997031005

**SKRIPSI**

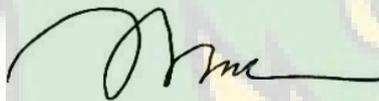
Telah Diuji Oleh Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi  
Fakultas Adab dan Humaniora UIN A-Raniry  
Dinyatakan Lulus dan Disahkan Sebagai Tugas Akhir  
Penyelesaian Tugas Sarjana (S-1)  
Dalam Ilmu Sejarah dan Kebudayaan Islam

Pada Hari/Tanggal  
Kamis/16 Januari 2020 M  
20 Jumadil Awal 1441 H

Di Darussalam-Banda Aceh

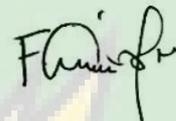
**PANITIA SIDANG MUNAQASYAH**

**Ketua**



Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag  
Nip. 1963007161994022001

**Sekretaris**



Dra. Fauziah Nurdin, M.A  
Nip. 195812301987032001

**Penguji I**



Ruhamah, M.Ag  
Nip. 197412242006042002

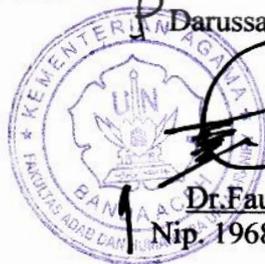
**Penguji II**



Dra. Arfah Ibrahim, M.Ag  
Nip. 196007031992032001

Mengetahui

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



Dr. Fauzi Ismail, M.Si  
Nip. 196805111994021001

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Riky Furqan

NIM : 150501017

Prodi/Jurusan : SKI/Sejarah Kebudayaan Islam

Mengakui dengan sesungguhnya karya ilmiah yang berjudul "*Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh*" ini adalah asli karya saya sendiri dan jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran-pelanggaran akademik dalam penulisan ini, saya bersedia diberikan sanksi akademik sesuai dengan peraturan dan undang-undang berlaku.

Banda Aceh, 26 Desember 2019  
Yang Menyatakan,



Riky Furqan

Handwritten signature of Riky Furqan.

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Alhamdulillah, Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. kemudian shalawat dan salam penulis persembahkan keharibaan Nabi Besar Muhammad SAW yang telah membawa manusia dari alam kegelapan keislam yang terang benderang seperti yang dirasakan pаса sekarang ini.

Penulis telah selesai menyusun sebuah skripsi untuk memenuhi dan persyatan guna mencapai gelar sarjana pada jurusan Sejarah Kebudayaan Islam Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Banda Aceh dengan judul **“Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh”**, Penulis menyadari bahwa karya skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

Dekan Fakultas Adab dan Humaniora Bapak Dr. Fauzi Ismail M.Si dan seluruh jajarannya. Ketua jurusan SKI Bapak Sanusi M.Ag. dan Ruhamah, M.Ag sekretaris jurusan serta semua dosen yang telah mendidik penulis selama ini. Ucapan terimakasih kepada Penasihat Akademik Almarhum Bapak Bustami, M.Hum. Kemudian ucapan terima kasih juga kepada Ibu Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag selaku pembimbing I dan kepada Ibu Dra. Fauziah Nurdin, M.A sebagai pembimbing II.

Ucapan terimakasih sedalam-dalamnya penulis sampaikan kepada Ibunda tercinta Mariani dan kepada Ayahanda tercinta Anhar.H yang telah membesarkan dan memberi kasih sayang, semangat, motivasi dan dukungan do'a yang tak henti-hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini. Dan kepada abang tercinta Feni Amar, Rahmana Putra, Fajar Ramadhan dan Gustina Deka dan kemudian kepada seluruh keluarga besar lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu, karena do'a mereka penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Terimakasih untuk abang senior Rahmad Syah Putra, T. Bordan S.H dan sahabat karib dan teman-teman SKI leting 2015 khususnya Unit 01 SKI 2015. Terimakasih yang sebesar-besarnya untuk semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini yang tidak mungkin disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari karya ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan semoga karya yang sederhana ini dapat bermanfaat terutama untuk diri penulis sendiri dan pembaca pada umumnya yang ingin mengembangkan penelitian ini kearah yang lebih baik lagi, dan kepada Allah SWT juga kita berserah diri, *Amin*.

Banda Aceh, 26 Desember 2019  
Penulis,

Riky Furqan

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penulisan.....	6
D. Mamfaat Penelitian .....	7
E. Penjelasan Istilah.....	7
F. Kajian Pustaka .....	8
G. Sistematika Penulisan.....	11
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>12</b>
A. Pengertian Eksistensi.....	12
B. Pengertian Kuliner .....	13
C. Pengertian Tradisional.....	17
D. Kuliner Tradisional .....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Setting Penelitian.....	26
C. Sumber Data .....	27
D. Teknik Pengumpulan Data .....	29
E. Teknik Analisis Data .....	30
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	32
B. Kuliner Tradisional di Kota Meulaboh .....	35
C. Kondisi Kuliner Tradisional di Kota Meulaboh .....	53
D. Presepsi Masyarakat Kota Meulaboh Terhadap Kuliner Tradisional ..	55
<b>BAB V PENUTUPAN .....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Surat Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Pembimbing
- Lampiran 2 : Surat Izin Penelitian Dari Dekan Fakultas Adab Dan Humaniora UIN AR-Raniry
- Lampiran 3 : Daftar Wawancara
- Lampiran 4 : Daftar Informan
- Lampiran 5 : Daftar Riwayat Hidup



## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “**Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Muelaboh**” kota Meulaboh adalah sebuah nama kota di kabupaten Aceh Barat yang meliputi seluruh Kecamatan Johan Pahlawaan sebagian Kecamatan Suak Timah dan Sebagian Kecamatan Kaway XVI dan kecamatan Meureubo. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana keragaman kuliner tradisional di kota Meulaboh; Bagaimana proses masak tata cara pengolahan dan penyajian di kota Meulaboh; Bagaimana persepsi masyarakat kota Meulaboh terhadap kuliner tradisional;. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif dengan menggunakan tiga jenis pengumpulan data yaitu, observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Kuliner tradisional kota Meulaboh memiliki 27 macam jenis olahan berupa lauk pauk, minum-minuman dan kue kering atau kue basah, yang terdiri dari *Gulee Reubong*, *Gulee Jruk Drien*,. Jenis olahan minuman terdiri dari *Kopi Khop*, *Ceuneucah*, *Hip* (jus Keuledek), *Boh U Tot* dan jenis olahan yang terakhir jenis yaitu *kue Kekarah*, *Aneuk Reuteuk*, *Leugok (leupek Sage)*. Pengolahan dan penyajian makanan yang berbeda setiap jenis dan penyajian kuliner tradisional di acara-acara besar seperti maulid, bulan ramadhan dan Idul fitri maupun Idul adha. Pada saat sekarang, eksistensi kuliner yang terdapat di kota Meulaboh saat itu sudah mulai berkurang eksistensinya, disebabkan oleh faktor alam, teknologi yang begitu pesat perkembangan jaman, dan telah bermunculan berbagai kuliner kekinian yang membuat masyarakat kota Meulaboh penasaran untuk mencoba makanan tersebut, sehingga tanpa tidak sengaja makanan tradisional mulai ditinggalkan. Persepsi masyarakat kota Meulaboh terhadap kuliner tradisional yaitu patut dipatenkan atau dilestarikan, jelas sangat pengaruh besar dalam menunjang kegiatan pariwisata bukan saja sebagai objek pariwistanya tetapi juga sebagai simbol kota tersebut.

**Kata Kunci:** *Eksistensi, Kuliner dan Meulaboh*

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Kota Meulaboh merupakan ibukota kabupaten Aceh Barat, provinsi Aceh, Indonesia. Kota ini terletak sekitar 245 km tenggara kota Banda Aceh di pulau Sumatera. Meulaboh adalah kota kelahiran pahlawan Teuku Umar Johan Pahlawan. Meulaboh merupakan salah satu area terparah akibat bencana tsunami yang dipicu oleh gempa bumi Samudra Hindia 2004. Pekerjaan sebagian besar penduduknya mencerminkan kehidupan perkotaan, yakni perdagangan dan jasa.

Nama Lama Meulaboh sebelum abad ke 17 adalah Pasie Karam, penamaan ini ada kaitannya dengan Meulaboh masa lalu yang sering digoyang gempa dan dihantam tsunami, karenanya negeri pantai ini dinamakan Pasie Karam, pasir yang tenggelam. Kemudian nama ini berubah menjadi Meulaboh, perubahan ini bukan terjadi abad ke 17 sebenarnya jauh sebelum itu nama Labo sudah ditemukan di abad ke 15 dalam peta Nanggroe Aceh.<sup>1</sup>

Beberapa karya sebelumnya pernah menyinggung asal-usul kota Meulaboh melalui cerita rakyat (*folklore*), atau *tuponim* yang menunjukkan nama suatu tempat. Namun diperoleh sumber primer yang mampu mengurangi lahir dan eksistensi negeri yang disanjung “*Meulaboh, Nalaboo, Labo* atau *Laboh*” sebagai wilayah teritorial pada periode kesultanan dan kolonial Belanda di Aceh. Oleh karena itu, untuk mengenal wilayah-wilayah dilingkaran kerajaan Aceh, maka

---

<sup>1</sup> Teuku Dadek, dkk, *PKA 2016 Pekan Kebudayaan Aceh Barat 2016*, (Aceh Barat, Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga Kabupaten Aceh Barat, 2016), hlm. 2

harus mengenal lebih dalam peranan kerajaan Aceh dalam menjalin hubungan dengan wilayah-wilayah disekitarnya ke dalam satu wadah *Dar as-salam*.<sup>2</sup>

Kota Meulaboh meliputi seluruh Kecamatan Johan Pahlawan, sebagian Kecamatan Kaway XVI sampai dengan Gampong Marek, dan sebagian Kecamatan Samatiga sampai ke Suak Timah dan kecamatan Meureubo khususnya kemukiman Meureubo. Kota Meulaboh sangat dikenal di Indonesia dan dunia internasional pasca gempa tsunami pada 26 Desember 2004.<sup>3</sup>

Budaya Aceh Barat (Meulaboh) pernah gemilang di level budaya Aceh, dalam beberapa PKA (Pekan kebudayaan Aceh), Aceh Barat pernah menjadi juara umum dan masuk dalam kategori sepuluh besar. Dan pada tahun 1993 dan 1996 pernah pula digelar Piasan Raya Aceh Barat.<sup>4</sup>

Dalam konteks ini, nilai budaya yang dimiliki masyarakat kota Meulaboh dan Aceh Barat dapat terdiri dari beberapa kategori nilai, yaitu nilai ilmu pengetahuan, nilai religi, nilai sosial, nilai seni, dan nilai ekonomi. Dalam kategori nilai sosial ada sejumlah nilai, misalnya nilai gotong royong, tertib, setia kawan, harga diri, tolong-menolong, rukun, kompetitif, disiplin, dan sebagainya. Hal tersebut dapat dilihat pada sejarah kota Meulaboh, dengan sikap dan nilai

---

<sup>2</sup> Hermansyah, *Meulaboh Dalam Lintas Sejarah Aceh* (Meulaboh: Bappeda Aceh Barat Meulaboh, 2013), hlm. 2

<sup>3</sup> Teuku Dadek, *Asal Usul Aceh Barat*, (Aceh barat, Badan Perencanaan dan Pemabangunan Daerah, 2015), hlm.2,3

<sup>4</sup> Teuku Dadek, dkk, *PKAB 2014 Pekan Kebudayaan Aceh Barat 2014* (Aceh Barat, Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga Kabupaten Aceh Barat, 2014), hlm. 4

kepahlawanan, tolong-menolong, bersatu, dan sebagainya, yang menunjukkan ciri-ciri kekhasan diri masyarakat kota Meulaboh.<sup>5</sup>

Dalam aspek religi, kota Meulaboh tidak menghilangkan karya seni, dapat dilihat salah satu masjid Agung yang begitu indah dan mempunyai corak yang menarik dengan paduan warna orange dan emas. tidak hanya itu saja. Kota Meulaboh juga memiliki kesenian *Alee Meunari, Pho, Geleng, Rapai Saman, Rateb Meusekat, Bloh Apui, Rapai Dengong, Dike Maulid, Tari Bangsawan, Rateb Bensa, Seurene Kalee, Geudumbak, Si Daluba Dalail Khairat, Rapai Debus, Rapai Kisah (Hajat), dan Seudati*.<sup>6</sup>

Kota Meulaboh dengan dominan penduduk pesisir pantai, dengan pola kehidupan yang berbeda dengan kehidupan dipergunungan, pada hal ini menunjukkan pengaruh dalam perbedaan budaya. Pola kehidupan yang memiliki kekayaan seni budaya edentik layaknya penduduk pesisir, dalam kasus tersebut peneliti fokus pada “Kuliner Tradisional” di daerah pantai barat yang beragam macam bentuk makanan dan minuman dengan Meulaboh daerah perkotaan.

Makanan dan minuman mempunyai fungsi majemuk dalam setiap masyarakat, bukan hanya fungsi biologis, tetapi juga fungsi sosial, budaya, dan agama. Makanan erat dikaitannya dengan tradisi suatu masyarakat setempat. Seluruh aspek makanan merupakan bagian-bagian dari warisan tradisi suatu

---

<sup>5</sup> *Ibid*, hlm. 104

<sup>6</sup> *Ibid*, hlm. 345

masyarakat.<sup>7</sup> Keanekaragaman makanan dan minuman yang terdapat di setiap masyarakat dapat menjadi aset atau modal budaya bagi suatu bangsa.

Esensi dari studi makanan adalah upaya untuk menemukan sinergi yang selaras dari beragam cabang ilmu filsafat, ekonomi, sosiologi, antropologi dan ilmu politik. Fokus perhatiannya bukan pada perbedaan tapi lebih pada menemukan kesamaan fundamental dari keseluruhan cabang ilmu tersebut dalam upaya memberikan sumbangsih bagi peradaban manusia. Perkembangan studi tentang makanan walaupun belum populer tapi sudah mendapat respek yang memadai di kalangan akademisi. Pemahaman yang baru terhadap makanan dirasa mampu memberikan paradigma yang baru tentang diri manusia dan masyarakat.<sup>8</sup>

Jika selama ini, semua pencapaian manusia sebenarnya adalah untuk menjamin ketersediaan sumber makanan maka studi makanan menjadi perlu dan wajib agar manusia mampu jujur dan mengakui tentang keberadaan makanan sebagai motivasi penggerak utama manusia.<sup>9</sup>

Kuliner tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Kuliner juga berguna untuk mempertahankan hubungan antara manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat dijual dan

---

<sup>7</sup> Sudirman, *Tata Krama Makan Dalam Perspektif Sejarah Dan Budaya Aceh* (Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016), hlm. 6

<sup>8</sup> Ikhwani, *Dimensi Metodologi ilmu sosial dan humaniora* (Banda Aceh), hlm.82

<sup>9</sup> *Ibid*, hlm.82

dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah.

Banyak terdapat jenis kuliner tradisional yang ada di kota Meulaboh, salah satu jenis kuliner tradisional yang dapat di miliki itu *Gulee Reubong*. Jenis makanan ini bisa didapatkan di berbagai tempat baik itu di rumah makan maupun disudut-sudut kota. Namun *Gulee Reubong* ini tidak semua kalangan minat untuk mengkosumsinya hanya kalangan- kalangan berusia dari 30 tahun sampai dengan 50 tahun.

Dalam pengaruh budaya globalisasi, banyak masyarakat kota Meulaboh mulai meninggalkan kuliner tradisional dan terpengaruh dengan kuliner yang berasal dari luar seperti KFC, Steak, Burger, dan lain-lain. Masyarakat menganggap makanan tersebut higienis, modern dan praktis. Tanpa di sadari makanan-makanan tersebut juga telah menjadi menu keseharian dalam kehidupan pada masyarakat kota Meulaboh. Hal ini mengakibatkan semakin melemahnya keberadaan kuliner tradisional yang di daerah tersebut.

Saat ini, kota Meulaboh sudah dibanjiri dengan makanan-makanan modern yang berasal dari luar, sehingga keadaan makanan tradisional sudah mulai berkurang. Dalam dunia perdagangan makanan tradisional mulai mengecil keberadaannya di pasar, sehingga mengakibatkan masyarakat mulai kurang mengenal jenis-jenis kuliner khas tradisional daerah. Tidak bisa dipungkiri lagi bahwa makanan modern sudah banyak ditemukan pada disetiap sudut kota Meulaboh, sehingga kuliner-kuliner tradisional, diduga sudah berkurang

eksistensi. Dalam perihal ini si peneliti melihat bahwa masyarakat kota Meulaboh tidak begitu tertarik lagi dengan makanan tradisional.

Pentingnya peneliti mengangkat judul *“Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh”* untuk mengetahui kuliner tradisional di kota Meulaboh, dan dampak kuliner modern yang mempengaruhi kuliner tradisional di kota Meulaboh yang hampir terancam punah.

### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana keragaman Kuliner Tradisional di Kota Meulaboh.?
2. Bagaimana proses tata cara pengolahan dan penyajian kuliner di Kota Meulaboh.?
3. Bagaimana persepsi masyarakat Kota Meulaboh terhadap kuliner tradisional.?

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam bentuk penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menjelaskan, menganalisis dan mengangkat makanan-makanan tradisional yang telah hilang dimata masyarakat kota Meulaboh.
2. Untuk mendeskripsikan kuliner tradisional yang ada di kota Meulaboh ada era globalisasi.
3. Untuk mengetahui nilai-nilai budaya dari segi aspek kuliner tradisional

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

Manfaat yang ingin disampaikan penelitian ini adalah:

##### **1. Secara Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi pembelajaran bagi setiap pembaca, dan juga menjadi ilmu pengetahuan tentang *eksistensi kuliner tradisional pada masyarakat kota meulaboh*

##### **2. Secara Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan salah satu referensi dalam mengembangkan ilmu pengetahuan khusus di bidang sosial budaya.

#### **E. Penjelasan Istilah**

Untuk menghindari kesalahpahaman para pembaca terhadap istilah yang terdapat pada judul skripsi di atas perlu dijelaskan beberapa istilah. Adapun istilah-istilah tersebut sebagai berikut :

##### **1. Eksistensi**

Eksistensi berasal dari bahasa latin *existere* yang artinya muncul, ada, timbul. Pengertian lain eksistensi adalah segala sesuatu yang dialami dan menekankan bahwa sesuatu itu ada.<sup>10</sup>

##### **2. Kuliner**

Kuliner adalah suatu dari bagian hidup yang erat kaitannya dengan makanan sehari-hari. Karena setiap hidup memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan untuk kehidupan sehari-hari.<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama 2008) hlm.271

### 3. Tradisional

Tradisional adalah aksi dan tingkah laku yang keluar secara tradisi dari nenek moyang yang terdahulu diikuti oleh masyarakat.<sup>12</sup>

### 4. Meulaboh

Kota Meulaboh merupakan ibu kota dari Kabupaten Aceh Barat, yang meliputi seluruh Kecamatan Johan Pahlawan, sebagian Kecamatan Kaway XVI sampai dengan Gampong Marek, dan sebagian Kecamatan Samatiga sampai ke Suak Timah dan Kecamatan Meureubo khususnya kemukiman Meureubo.<sup>13</sup>

## F. Kajian Pustaka

Untuk menunjang penelitian ini, penulis mengadakan upaya untuk menelaah penelitian-penelitian terdahulu yang terkait dengan tema *Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh*. Dalam pembahasan dan kajian *Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat kota Meulaboh* ada beberapa buku/jurnal yang pernah dikaji oleh budayawan di antaranya:

Teuku Dadek dan Kawan-kawan dalam bukunya yang berjudul “*Potensi Sosial, Seni dan Budaya Aceh Barat. Kemana, Apa, Siapa di Aceh Barat*”, di dalam bukunya hanya menyebutkan kuliner-kuliner yang terdapat di kabupaten Aceh Barat, dan juga mendeskripsikan bahan-bahan dari kuliner tersebut serta cara memasaknya.<sup>14</sup>

---

<sup>11</sup> Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama 2008) hlm.567

<sup>12</sup> *Ibid*, hlm.826

<sup>13</sup> Eva Nuraita, dkk. *Asal Usul Aceh Barat*, (Meulaboh, 2013), hlm. 2

<sup>14</sup> Teuke Dadek, dkk, *(Meulaboh:Potensi Sosial, Seni dan Budaya Aceh Barat. Kemana, Apa, Siapa di Aceh Barat, 2014)*, hlm. 295

Dalam penulisan jurnal yang ditulis oleh Hasbullah, "*Makanan Tradisional Aceh dari Masa Kolonial Hingga Tahun 1980-an*" penulisan ini hanya membahas tentang makanan tradisional Aceh dari masa kolonial hingga tahun 1980-an, lebih berfokus dengan sejarah tentang makanan tradisional Aceh dari masa ke masa, dan juga menjelaskan kesehatan dalam mengonsumsi makanan tradisional.<sup>15</sup>

Pada penulisan jurnal lainnya yang ditulis oleh Cut Zahrina berjudul "*Suree Keumamah*"<sup>16</sup> Sajian Kuliner Tradisional Rakyat Aceh. penulisan ini membahas tentang asal-usul dari *suree* (ikan tongkol) menjadi *keumamah*, *keumamah* dalam budaya Aceh adalah jenis masakan dengan menggunakan ikan tongkol yang sudah di keringkan. cara pengolahan ikan *keumamah* serta penyajian *keumamah* dalam kehidupan masyarakat Aceh.

Selanjutnya penulisan makanan tradisional dari sebuah makalah yang berjudul "*Makanan Tradisional khas Aceh*". Di dalam makalah ini penulis hanya membahas secara umum makanan dan minuman tradisional khas Aceh, dan penulis menyebutkan makanan setiap-setiap daerah.<sup>17</sup>

Penulisan tentang makanan tradisional juga ditulis oleh pak Ikhwan dosen fakultas adab dan humaniora dalam penulisannya "*Membaca Levi-Strauss: Menemukan Alam dan Budaya melalui Tradisional Modern*" penulisan tersebut tentang persoalan makanan yang merupakan kebutuhan sehari-hari, memiliki

---

<sup>15</sup> Hasbullah, *Makanan Tradisional Aceh Tahun 1966 sampai 1980-An*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016), hlm. 15

<sup>16</sup> Suree Keumamah adalah lauk pauk dari olahan ikan tongkol yang sudah keringkan terlebih dahulu sebelum diolah menjadi sebuah gulai.

<sup>17</sup> Rahmat Yani, (*Kuta Binjei: Makalah Makanan khas Tradisional Aceh*, 2013), hlm. 3

dimensi bahwa makanan merupakan bagian dari identitas budaya baik pribadi maupun negara.

Hal ini semua menunjukkan apresiasi tanpa sadar terhadap makanan, ada nuansa sakral yang senantiasa dihadirkan oleh makanan sehingga dalam semua kepercayaan agama, sebelum menyantap makanan dianjurkan untuk do'a. Ini merupakan bukti bahwa makanan selalu bersifat baik. Penggunaan indra perasa yang perlu untuk dipertanyakan kembali. Kemampuan untuk menemukan rasa enak dalam setiap makanan yang berbeda dan dari kultur yang berbeda menunjukkan rasa solidaritas dan kebijakan, manusia yang rendah adalah manusia yang menghina makanan yang disantap oleh kelompok yang berbeda dengannya, merendahkan makanan sama saja dengan merendahkan kehidupan sendiri.<sup>18</sup>

Sebelum peneliti mencoba menulis tentang "*Eksistensi Kuliner Tradisional pada Masyarakat Kota Meulaboh*" kajian eksistensi makanan dan minuman, terlebih dahulu membaca dan memahami bagian-bagian yang belum di deskripsikan dalam tulisan tersebut serta menjadi landasan utama penelitian.

#### **G. Sistematika Penulisan**

Dalam penulisan skripsi ini, penulis akan membagi penulisan skripsi ke dalam lima bab, yang di mulai dari Bab 1 dan seterusnya. Adapun bagian-bagian dari bab tersebut adalah sebagai berikut:

Bab pertama yang terdiri dari Pendahuluan, Latar belakang masalah, data dan permasalahan yang melatari munculnya Eksistensi Kuliner Tradisional Pada

---

<sup>18</sup> *Ibid*, hlm.92

Masyarakat Kota Meulaboh. Setelah itu indentifikasi masalah dan perumusan masalah, tujuan dan manfaat penulisan, kajian pustaka dan sistematika penulisan.

Bab kedua mendeskripsikan teori-teori dan penjelasan mengenai kuliner tradisional. Pengumpulan data dari beberapa sumber seperti buku, jurnal, artikel, pdf dan lain-lain.

Bab ketiga membahas mengenai tentang metode penelitian, pengumpulan data dan analisi data. Metode penelitian membuat beberapa hal berikut ini: a. Pendekatan terhadap peneliti dalam mendapatkan informasi, b. Pengumpulan data dengan observasi dan wawancara, c. Menganalisis data-data dari hasil observasi dan wawancara.

Bab keempat adalah hasil penelitian dan pembahasan, yaitu mejelaskan bentuk masakan atau makanan tradisional dan ketertarikan masyarakat terhadap makanan dan minuman tradisional pada kehidupan masyarakat kota Meulaboh.

Bab kelima adalah kesimpulan, membuat hasil dari penelitian yang berhubungan dengan rumusan masalah, serta saran-saran yang membangun bagi penyempurnaan hasil penelitian.

## BAB II

### LANDASAN TEORI

#### A. Eksistensi

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, Eksistensi keberadaan atau adanya. Eksistensi berasal dari bahasa latin *existere* yang artinya muncul, ada, timbul. Dan pengertian lain eksistensi adalah segala sesuatu yang dialami dan menekankan bahwa sesuatu itu ada. Hal ini kemudian melahirkan empat penjelasan baru tentang eksistensi:

- Eksistensi adalah apa yang ada.
- Eksistensi adalah apa yang memiliki.
- Eksistensi adalah sesuatu yang dialami dengan penekanan bahwa sesuatu itu ada.
- Eksistensi adalah kesempurnaan.<sup>19</sup>

Pengertian eksistensi menurut Abidin Zaenal adalah suatu proses yang dinamis, suatu, menjadi atau mengada. Ini sesuai dengan asal kata eksistensi itu sendiri, yakni *existere*, yang artinya keluar dari melampaui atau mengatasi. Jadi eksistensi tidak bersifat kaku dan terhenti, melainkan lentur atau kenyal dan mengalami perkembangan sebaliknya kemunduran, tergantung pada kemampuan dalam mengaktualisasikan potensi-potensinya.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama 2008) hlm.271

<sup>20</sup> Adidin Zaenal, *Skripsi Eksistensi Manusia* (Bandug: 2007), hlm.16

## B. Kuliner

### 1). Pengertian Kuliner

Kuliner adalah suatu dari bagian hidup yang erat kaitannya dengan makanan sehari-hari. Karena setiap hidup memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan untuk kehidupan sehari-hari.<sup>21</sup> Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia. Makanan yang dikonsumsi manusia dianjurkan mengandung gizi yang sesuai dengan kebutuhan tubuh.<sup>22</sup>

Seperti yang diketahui bahwa manusia memerlukan makanan dan minuman untuk melangsungkan hidup dan kehidupannya. Akan tetapi satu macam bahan makanan saja tidak memenuhi semua keperluan tubuh akan berbagai zat makanan, karena masing-masing mengandung zat yang berlainan baik jenis maupun jumlahnya. Oleh karena itulah maka manusia memerlukan berbagai bahan makanan, untuk menjamin agar semua zat makanan yang diperlukan tumbuh dapat dipenuhi dalam jumlah yang mencukupi. Adapun arti makanan itu sendiri adalah suatu benda yang dapat diambil dengan tangan lalu dimasukkan ke dalam mulut, kemudian dikunyah dan ditelan.<sup>23</sup>

Dalam sudut pandang antropologi makanan merupakan fenomena kebudayaan. Makanan dapat dikatakan sebagai suatu ciri identitas suatu suku bangsa maupun suatu negara. Dalam budaya makanan dapat diatur dengan nilai

---

<sup>21</sup> Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama 2008) hlm.567

<sup>22</sup> Said Mustafa, *Makanan Sebagai Asupan Gizi* (Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia 2013), hlm.3

<sup>23</sup> Dra. Yetti Herayati, dkk, *Makanan: Wujud variasi dan fungsi serta cara penyajiannya pada orang Sunda daerah Jawa Barat*, (Bandung, Departemen Pendidikan dan kebudayaan, 1986), hlm. 28

yang dimiliki suatu suku bangsa. Misalnya, manusia dalam kondisi tertentu tidak boleh makan jenis makanan tertentu dan juga ada larangan dan anjuran untuk makan makanan lainnya. Banyak orang menganggap makanan hanya untuk memenuhi rasa lapar. Bahkan ada slogan “*Makan untuk Hidup*”, tetapi selain untuk memenuhi rasa lapar, makanan mempunyai peranan sosio-kultural yaitu fungsi sosial dan budaya.<sup>24</sup>

Dari beberapa penjelasan di atas bahwa kuliner yang identik dengan masakan dan makanan. Makanan yang dimaksud disini sesuatu benda yang dapat diambil dengan tangan, bisa dikunyah dan ditelan. Adapun peran makanan tidak hanya sebagai alat konsumsi masyarakat sehari-hari, melainkan hasil kebudayaan masyarakat di suatu daerah yang dikembangkan secara turun-temurun sehingga menjadi makanan tradisional. Kuliner juga mempunyai peran penting dalam budaya di suatu daerah atau sebagai identitas.

## 2). Makanan

Makanan selama ini hanya dianggap sebagai keperluan yang harus ada ketika dibutuhkan untuk menopang energi yang manusia perlukan dalam melaksanakan aktifitas, namun tanpa disadari, makanan sebenarnya memiliki peran penting dan sentral dalam perkembangan budaya manusia dari pertama sekali manusia menjejakkan kakinya ke bumi hingga sekarang. Ketergantungan dan apresiasi manusia terhadap makanan selalu ditampilkan “tanpa sadar” dalam setiap kesempatan. Kerena makanan sudah sudah menjadi bagian yang

---

<sup>24</sup> Enos H. Rumansara, dkk, *PAPEDA Kuliner Masyarakat Papua*, (Yogyakarta, Penerbit Kepel Press, 2015), hlm. 17

terpisahkan, seperti bernafas, karena merupakan aktifitas yang rutin manusia kehilangan momen untuk memahami fungsi vital dari bernafas tersebut.<sup>25</sup>

Makanan yaitu bahan yang biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi. Arti lain dari makanan adalah segala sesuatu yang memiliki mengandung gizi yang seimbang, mengandung serat dan zat-zat yang diperlukan tubuh untuk proses tumbuh kembang.

Persoalan makanan yang merupakan kebutuhan sehari-hari ternyata memiliki dimensi yang luas, yang selama ini disadari oleh manusia. Berkat upaya tokoh-tokoh seperti Claude Levi-Strauss, pemahaman manusia terhadap makanan yang disantap setiap hari seharusnya bisa mengalami perubahan ke arah yang lebih baik. Hal yang harus dipahami berkaitan dengan makanan adalah bahwa makanan merupakan bagian dari identitas budaya baik pribadi atau negara, sudah menjadi pengetahuan umum ketika setiap bangsa terwakili oleh makanannya, seperti Italy yang memiliki *Pizza*-nya, Jepang ada *Sushi*, Korea memiliki *Kimchi*, India dengan *karinya* dan Amerika yang identik dengan makanan cepat sajanya (*fast food*) dan tidak ketinggalan Indonesia dengan makanan khas *tempe*.<sup>26</sup>

Makanan juga menjadi identitas suatu daerah dan menggambarkan situasi geografi daerah, disetiap daerah menjadi simbolis atau lambang dalam acara adat dan acara perayaan dan acara keluarga besar. Makanan juga dapat muncul dihari-

---

<sup>25</sup> *Ibid*, hlm.90

<sup>26</sup> *Ibid*, hlm.92

hari besar, seperti maulid, hari raya, halal bi halal, keunduri jirat dan lain sebagainya.

### 3). Tata Krama Makan

Tata krama merupakan sopan santun yang disepakati dalam lingkungan pergaulan antara manusia di suatu tempat. Dengan demikian, tata krama berarti adab sopan santun atau kebiasaan sopan santun. Tata krama adalah tata cara atau aturan turun-temurun yang berkembang dalam suatu budaya masyarakat yang mengatur pergaulan antar individu maupun kelompok. Hal itu dimaksudkan supaya terjadinya saling pengertian dan hormat-menghormati menurut adat yang berlaku di suatu tempat.<sup>27</sup>

Pada acara makan, makanan dihidangkan di atas lantai yang beralaskan tikar. Anggota keluarga duduk mengelilingi makanan. Ayah sebagai kepala keluarga biasanya yang memulai makan. Sebelum ayah memulai makan, anggota keluarga lainnya belum berani makan. Makanan untuk ayah biasanya terpisah dari anggota keluarga yang lain. Untuk memulai makan biasanya ayah tidak lupa mengajarkan kepada anak-anaknya untuk mencuci tangan dan membaca *Bismillah* (dengan nama Allah). Alat makan yang digunakan adalah tangan dan sendok, sendok atau *aweuk* hanya digunakan untuk mengambil nasi, sayur dan lauk.<sup>28</sup>

Melihat pernyataan di atas bahwa makanan tidak dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan primer dalam kehidupan sehari-hari tetapi menjadi sebuah

<sup>27</sup> Koentjaraningrat, *Pengantar Antropologi: Pokok-Pokok Etnografi II*, (Jakarta: Rineka Cipta, 1998), hlm.19

<sup>28</sup> Sudirman, *Tata Krama Makan dalam Perspektif Sejarah dan Budaya Aceh*, ( Banda Aceh: Balai Pelestarian Nialai Budaya Aceh, 2016), hlm.7

nilai adab dan tata krama pola sosial di masyarakat umum. Banyak nilai-nilai kebaikan didalamnya didapatkan cara tata krama makan baik itu secara langsung maupun tidak langsung.

### C. Tradisional

#### 1). Pengertian Tradisional

Upaya manusia dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya tentu dengan mengandalkan kemampuan manusia sendiri untuk menjadikan alam sebagai obyek yang dapat dikelola untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Jadi dapat dikatakan bahwa kebudayaan tersebut lahir sesungguhnya diakibatkan oleh keinginan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, dalam bentuk tingkah laku, pola hidup, perekonomian, pertanian, sistem kekerabatan, stratifikasi sosial, religi, mitos dan sebagainya. Kesemua aspek tersebut yang kemudian harus dipenuhi oleh manusia dalam kehidupannya yang sekaligus secara spontanitas akan melahirkan kebudayaan atau tradisi.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Tradisional artinya sikap, atau cara berpikir dan bertindak selalu berpegang pada norma dan adat kebiasaan. Tradisional adalah aksi dan tingkah laku yang keluar secara tradisi dari nenek moyang yang terdahulu diikuti oleh masyarakat. Secara etimologi, kata tradisi adalah kata yang memngacu pada adat atau kebiasaan yang turun temurun, atau peraturan yang dijalankan oleh masyarakat.<sup>29</sup>

---

<sup>29</sup> Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama 2008) hlm.826

Tradisional berasal dari kata Tradisi, merupakan sinonim dari kata “budaya” yang keduanya merupakan hasil karya. Tradisi adalah hasil karya masyarakat, begitupun dengan budaya. Keduanya saling mempengaruhi. Kedua kata ini merupakan personifikasi dari sebuah makna hukum tidak tertulis, dan hukum hal tertulis ini menjadi patokan norma dalam masyarakat yang dianggap baik dan benar.<sup>30</sup> Dengan kata lain, Tradisi merupakan warisan masa lalu yang dilestarikan terus-menerus hingga sekarang. Warisan masa lalu itu dapat berupa nilai, norma sosial, perilaku manusia dan adat kebiasaan lain yang merupakan wujud dari berbagai aspek kehidupan seperti halnya makanan tradisional.

Tradisi adalah kesamaan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun masih ada hingga kini dan belum dihancurkan atau dirusak. Tradisi dapat di artikan sebagai warisan yang benar atau warisan masa lalu. Namun demikian tradisi yang terjadi berulang-ulang bukanlah dilakukan secara kebetulan atau disengaja.<sup>31</sup> Dari pemaham tersebut maka apapun yang dilakukan oleh manusia secara turun temurun dari setiap aspek kehidupannya yang merupakan upaya untuk meringankan hidup manusia dapat dikatakan sebagai “tradisi” yang berarti bahwa hal tersebut adalah menjadi bagian dari kebudayaan. Secara khusus tradisi oleh C.A. Van Peursen diterjemahkan sebagai proses pewarisan atau penerusan norma-norma, adat istiadat, kaidah-kaidah, harta-harta.

---

<sup>30</sup> Desy Polla Usmany, dkk, *Tradisi Upacara Perkawinan* (Jayapura: Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2010), hlm. 2

<sup>31</sup> Piotr Sztompka, *Sosiologi Perubahan Sosial*, (Jakarta: Prenada Media Grup, 2007), hlm.69

Tradisi dapat dirubah diangkat, ditolak dan dipadukan dengan aneka ragam perbuatan manusia.<sup>32</sup>

Menurut arti yang lebih lengkap bahwa tradisi mencakup kelangsungan masa lalu dimasa kini ketimbang sekedar menunjukkan fakta bahwa masa kini berasal dari merupakan dibuang atau dilupakan. Maka di sini tradisi hanya berarti warisan, apa yang benar-benar tersisa dari masa lalu. Hal ini senada dengan apa yang dikatakan Shils. Keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada kini, belum dihancurkan, di rusak, “Tradisi berarti segala sesuatu yang disalurkan atau diwariskan dari masa lalu ke masa kini”.<sup>33</sup>

Lebih khusus tradisi yang dapat melahirkan kebudayaan masyarakat dapat diketahui dari wujud tradisi itu sendiri. Menurut Koentjaraningrat, kebudayaan itu mempunyai paling sedikit tiga wujud, yaitu: <sup>34</sup>

- a. Wujud kebudayaan sebagai suatu komplek ide-ide, gagasan, nilai, norma, peraturan dan sebagainya.
- b. Wujud kebudayaan sebagai komplek aktivitas kelakuan berpola dari manusia dalam masyarakat.
- c. Wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya.

---

<sup>32</sup> A. van Peursen, *Strategi Kebudayaan*, (Yogyakarta: Kanisius, 1988), hlm. 11

<sup>33</sup> Piotr Sztompka, *Sosiologi Perubahan Sosial*, (Jakarta: Pustaka Media Grup, 2007), hlm.70

<sup>34</sup> Mattulada, *Kebudayaan Kemanusiaan dan Lingkungan Hidup* (Hasanuddin University Press, 1997), hlm.1

## D. Kuliner Tradisional

### 1). Pengertian Kuliner Tradisional

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, semua jenis masakan merupakan segala hal yang boleh dimakan dan memberikan manfaat pada tubuh. Selanjutnya kata tradisional dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, mempunyai arti sesuai dengan tradisi, yaitu kebiasaan yang diwariskan secara turun-temurun.<sup>35</sup> Berdasarkan penjelasan di atas, dapat dipahami bahwa makanan tradisional merupakan semua hal yang bisa dimakan dan bermanfaat yang diwariskan secara turun-temurun.

Melalui studi tentang makanan tingkat peradaban dan kebudayaan suatu masyarakat dan negara juga terlihat dalam bagaimana sikap dan cara memperlakukan makanan, dan bagaimana pendistribusian sumber makanan secara merata kepada setiap individu yang terdapat dalam suatu masyarakat, semakin bagus penghargaan terhadap makanan dan pendistribusiannya maka semakin bagus jugalah terlihat peradaban dan budaya suatu sistem masyarakat.<sup>36</sup>

Menurut Murdijati Gardjito, guru besar Teknologi Pangan dari UGM, makanan tradisional adalah “makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya

---

<sup>35</sup> Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama 2008) hlm.861-1483

<sup>36</sup> Ikhwan, *Dimensi Metodologi ilmu sosial dan humaniora* (Banda Aceh), hlm.83

adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu.<sup>37</sup>

Makanan tradisional mempunyai artian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, selingan, atau sajian khusus yang sudah ada secara turun-temurun dari zaman nenek moyang. Makanan ini hanya dikonsumsi oleh golongan etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya (bahan) setempat dengan resep yang diperoleh secara turun-temurun yang sesuai dengan selera masyarakat tersebut.<sup>38</sup>

Berdasarkan pengertian di atas, penulis mengambil kesimpulan bahwa kuliner Tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan yang berasal dari suatu daerah dan hanya dimiliki di daerah tersebut sehingga dapat menjadi identik tersendiri untuk daerah tersebut, diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi.

Makanan tradisional terikat dengan dimensi ruang dan waktu. Ada pembatas berupa ruang yaitu lokalitas bahan baku, pengolah (*produsen*) dan juga pemilik dari makanan tersebut. Tidak dapat dikatakan suatu makanan sebagai makanan tradisional jika bahan baku untuk menciptakannya asing bagi pengolah maupun penikmatnya. Asing dalam artian tidak dapat dihasilkan sendiri dari daerah setempat dengan metode budidaya yang telah biasa dilakukan. Maka sebagai contoh, secara sederhana bisa disimpulkan bahwa segala makanan

---

<sup>37</sup> Rio Jati Kusuma, *Makanan Tradisional Indonesia* (Yogyakarta), hlm.2

<sup>38</sup> *Ibid*, hlm. 112

berbahan baru terigu tidaklah bisa dikelompokkan sebagai makanan tradisional di Indonesia, meskipun ia telah lazim ditemukan di tengah masyarakat.<sup>39</sup>

Manusia memerlukan makan dan minuman untuk melangsungkan kehidupan, akan tetapi satu macam bahan makanan saja tidak cukup untuk memenuhi semua keperluan tubuh. Zat-zat makanan itu terdapat pada tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan karena sifatnya larut air, selain dari pada dagingnya maupun pada air susunya, sedangkan zat gula terdapat pada sari tebu, selain itu manusia juga memerlukan zat dari biji-bijian yang mengandung tepung pada umbi-umbian.

Dengan demikian, dapat ditarik sebuah pengertian. Makanan Tradisional merupakan segala jenis makanan olahan asli khas daerah setempat mulai dari makanan lengkap, selingan, minuman yang cukup kandungan gizi dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut yang memiliki hubungan erat dengan sistem kebudayaan yang berada di dalam suatu daerah.

## 2). Ciri-ciri Makanan Tradisional

Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat yaitu: <sup>40</sup>

- a. Resep makanan diperoleh dengan secara turun-temurun dari generasi pendahulunya
- b. Pengolahan makanan menggunakan alat tradisional tertentu.

<sup>39</sup> *Ibid*, hlm.4

<sup>40</sup> Marwanti, *Pengetahuan Makanan Indonesia* (Yogyakarta: Adicita Karya Nusa, 2000), hlm. 113

- c. Teknik pengolahan makanan merupakan teknik yang harus dilakukan, untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari makanan.

Hal tersebut juga diperkuat dengan hasil penelitian skripsi yang berjudul “*Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya*” yaitu: <sup>41</sup>

1. Diolah berdasarkan resep bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat.
2. Bahan baku tersedia di daerah setempat.
3. Cara pengolahan makanan dilakukan dengan secara spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti menyimpulkan bahwa ciri-ciri makanan tradisional yaitu teknik maupun resep pengolahan makanan diperoleh secara turun-temurun, bahan dan alat yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan tersebut mempunyai cita rasa yang khas.

Makanan Tradisional merupakan warisan budaya yang ada sejak zaman nenek moyang yang secara turun-temurun dari generasi satu ke generasi lainnya, sepanjang sejarah, makanan tradisional Indonesia terlibat jalur perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya, ditambah dengan teknik memasak dan bahan makanan asli Indonesia mulai berkembang dan kemudian dipengaruhi oleh seni kuliner India, Timur Tengah, China, dan akhirnya Eropa, yang menjadikan

---

<sup>41</sup>Nurhayati, *Skripsi Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya* (Yogtakarta: 2013) hlm. 23

makanan tradisional banyak memiliki variasi dan menjadikan makanan tradisional memiliki cita rasa setiap daerahnya.



## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Jenis Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk mendeskripsikan kuliner tradisional yang mulai menepis keberadaannya di masyarakat kota Meulaboh. Data yang dikumpulkan berupa kata-kata dalam berbentuk tulisan maupun lisan. Setelah seluruh data didapatkan kemudian di analisis secara induktif sehingga dapat menyimpulkan data yang deskriptif.<sup>42</sup>

Metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (*natural setting*); disebut juga sebagai metode etnographi, karena pada awalnya metode ini lebih banyak digunakan untuk penelitian bidang antropologi budaya; disebut sebagai metode kualitatif, karena data yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif.<sup>43</sup>

Filsafat postpositivisme sering juga disebut sebagai paradigma interpretif dan konstuktif, yang memandang realitas sosial sebagai sesuatu yang holistik/utuh, kompleks, dinamis, penuh makna, dan hubungan gejala bersifat interaktif (*reciprocal*).<sup>44</sup> Penelitian dilakukan pada obyek yang alamiah. Obyek yang alamiah adalah obyek yang berkembang apa adanya, tidak dimanipulasi

---

<sup>42</sup>Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2002), hal. 122

<sup>43</sup>Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, (Bandung: Alfabeta, 2015), hlm.8

<sup>44</sup>*Ibid*, hlm.8

oleh peneliti dan kehadiran peneliti tidak mempengaruhi dinamika pada obyek tersebut.

## **B. Setting Penelitian**

### **1. Objek Penelitian**

Obyek penelitian adalah bagian dari jumlah situasi sosial yang ingin diteliti<sup>45</sup>. Menurut Anto Dajan obyek penelitian adalah pokok persoalan yang hendak diteliti untuk mendapatkan data secara lebih terarah.<sup>46</sup> Obyek dalam penelitian ini adalah eksistensi kuliner tradisional dalam kehidupan pada masyarakat kota Meulaboh. Melihat makanan tradisional di tengah-tengah kehidupan masyarakat kota Meulaboh.

Menurut Suharsini Arikunto obyek penelitian adalah variabel atau apa yang menjadi titik perhatian suatu perhatian, sedangkan subjek penelitian merupakan tempat dimana variabel melekat. Obyek penelitian pada hakikatnya adalah topik permasalahan yang dikaji dalam penelitian. Namun demikian pengertian obyek penelitian sering kali tertukar dengan subjek penelitian.<sup>47</sup>

### **2. Subjek Penelitian**

Subjek adalah sebagian dari jumlah populasi yang dipilih menjadi sumber data.<sup>48</sup> Subjek dalam penelitian adalah individu, benda atau organisme yang dijadikan sumber informasi yang dibutuhkan dalam pengumpulan data penelitian. Istilah lain yang digunakan untuk menyebut subjek penelitian adalah responden, yaitu orang-orang yang memberi respon atas suatu perlakuan yang diberikan

<sup>45</sup> Sharif Hidayat, *Teori dan Prinsip Pendidikan*, (Jakarta: Erlangga, 2008), hlm.78

<sup>46</sup> Anto Dajan, *Pengantar Metode Statistik*, (Solo: TS Rahma Solo, 2010), hlm. 122

<sup>47</sup> Suharsini Arikunto, *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktis*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2006), hlm.5

<sup>48</sup> *Ibid*, hlm. 246

padanya, dan istilah responden atau subjek penelitian disebut dengan informan, yaitu orang yang memberikan informasi tentang data yang diinginkan peneliti berkaitan dengan penelitian yang sedang dilaksanakan.<sup>49</sup>

Subjek dalam penelitian ini adalah tokoh-tokoh adat yang di kota Meulaboh. Peneliti juga memilih juru masak, pemilik rumah makan dan orang yang paham tentang kuliner tradisional pada masyarakat kota Meulaboh.

### **3. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di kota Meulaboh yang meliputi seluruh Kecamatan Johan Pahlawan, sebagian Kecamatan Kaway XVI sampai dengan Gampong Marek, dan sebagian Kecamatan Samatiga sampai ke Suak Timah dan Kecamatan Meureubo khususnya kemukiman Meureubo.

### **C. Sumber Data**

Salah satu pertimbangan dalam memilih masalah penelitian adalah ketersediaan sumber data. penelitian kualitatif lebih bersifat *understanding* (memahami) terhadap fonemena atau gejala sosial, karena bersifat *to learn about the people* (masyarakat sebagai subyek). Yang dimaksud sumber data dalam penelitian adalah subyek dari mana data dapat diperoleh.<sup>50</sup> Ketepatan memilih dan menentukan jenis sumber data akan menentukan kekayaan data yang diperoleh.

---

<sup>49</sup> Sharif Hidayat, *Teori dan Prinsip Pendidikan*, (Jakarta: Erlangga, 2008), hlm. 78

<sup>50</sup> Achamd Suhaidi, *Pengertian Sumber data, Jenis-jenis data dan metode Pengumpulan data*, (Jurnal, 2014) hlm.4

Jenis sumber data terutama dalam penelitian kualitatif dapat diklasifikasikan sebagai berikut: <sup>51</sup>

Dari penelitian ini, penulis hanya menggunakan random sample yaitu mengambil data secara acak. Yang menjadi narasumber dalam penelitian ini merupakan tokoh-tokoh budayawan, masyarakat setempat dan pedagang yang menjual makanan atau bahan dari masakan tradisional.

Peristiwa atau aktivitas yang diamati oleh peneliti adalah seputar dunia kuliner dan makanan, baik itu di rumah makan atau ditempat acara yang berlangsung. Dalam peristiwa atau aktivitas peneliti melihat bagaimana proses masak-memasak suatu makanan dan bahan-bahan yang digunakan. Lokasi untuk pengumpulan data, peneliti hanya melihat di beberapa kecamatan dan desa-desa yang dalam kawasan kota Meulaboh, dari Kecamatan Johan Phalwan dan Kecamatan Meureubo. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan random sampling.

Literasi penulisan tentang kota Meulaboh membuat penulis mudah untuk memahami daerah tersebut. Dari berbagai tulisan yang peneliti mengambil gambaran peristiwa atau aktivitas di lingkungan daerah kota Meulaboh. Tidak hanya itu, benda-benda peninggalan yang berkaitan juga dapat memberikan informasi seputar dunia kuliner atau makanan.

---

<sup>51</sup> *Ibid* hlm.4

## **D. Teknik Pengumpulan Data**

Peneliti menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi.

### **a. Observasi**

Dalam penelitian ini, peneliti terjun langsung ke lapangan untuk memperoleh dan mengumpulkan data. Proses ini membuat peneliti harus melihat dengan teliti dan kejelian dalam mendapatkan data. Dalam observasi ini, peneliti melakukan pengamatan secara langsung kepada pelaku dan masyarakat Meulaboh.

Observasi dilakukan tempat beraktivitas masyarakat kota Meulaboh, berupa pasar, pesta perayaan hari-hari besar, rumah makan dan tempat-tempat yang dianggap penting untuk diamati dengan secara langsung. Peneliti juga melihat tempat pembudidaya bahan tanaman kuliner tradisional guna untuk mendapatkan informasi.

### **b. Wawancara**

Tahap yang kedua dalam mengumpulkan data yaitu peneliti melakukan wawancara langsung dengan informan yang dianggap penting dalam perubahan budaya ini. Wawancara adalah percakapan dengan informan yang mempunyai maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara

(*Interviewer*) yang mengajukan pertanyaan sesuai dengan pola panduan dan yang diwawancarai (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu.<sup>52</sup>

Wawancara diadakan dengan tujuan untuk memperoleh data yang diperlukan, untuk memeriksa relevan data yang diperoleh dengan observasi yang dilakukan pada langkah sebelumnya. Pada tahap wawancara ini, peneliti akan mewawancarai tokoh-tokoh adat yang ada di kota Meulaboh, juru masak, pemilik rumah makan dan masyarakat setempat.

### c. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan dokumentasi ialah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen.<sup>53</sup> Selain wawancara, metode pengumpulan data juga dapat menggunakan studi dokumentasi. Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar, maupun elektronik dari seseorang.

Pada tahap dokumentasi dilakukan untuk dapat memperkuat data hasil wawancara dan observasi. Dokumen yang berisi tentang data penelitian yang pernah dikaji dan foto-foto peneliti dengan kebutuhan penelitian tentang kajian *Eksistensi Kuliner Tradisional pada Masyarakat Meulaboh*.

## E. Teknik Analisi Data

Pada dasarnya, analisis data sudah mulai dilakukan sejak peneliti masih berada dilapangan dalam rangka mencari-cari data. Namun yang dimaksud disini

---

<sup>52</sup> Achsanul Khaliqin, *skripsi Tari Likok Pulo Aceh* (Banda Aceh 2017), hlm. 9-10

<sup>53</sup> Cholid Nabuku, *Metodelogi Penelitian* (Jakarta: Bumi Aksara, 2015), hlm. 83

dengan tahap analisis data adalah proses analisa yang dilakukan peneliti setelah ia meninggalkan lapangan penelitian.

Analisa data adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan saluran uraian besar. Atau meminjam istilah Neong Muhadjir, analisis data merupakan upaya mencari dan menata secara sistematis catatan hasil observasi, wawancara untuk meningkatkan pengetahuan peneliti tentang kasus yang diteliti dan menyajikannya sebagai temuan bagi orang lain. Dari rumusan tersebut terlihat bahwa dalam proses analisis data yang pertama dilakukan adalah mengatur, mengelompokkan, dan melakukan kategori-kategori.<sup>54</sup>

Pada tahap terakhir yang dilakukan tahap analisi data, adapun teknik yang dilakukan adalah menggunakan kualitatif deskriptif. Tahap ini menganalisis data yang telah dideskripsikan dari data yang telah terkumpul. Data didapatkan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi.

---

<sup>54</sup> Aslam Nur, dkk, *Dimensi Metodologi Ilmu Sosial dan Humaniora* (Banda Aceh: Pustaka Larasan 2014), hlm. 60

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kota Meulaboh meliputi seluruh Kecamatan Johan Pahlawan, sebagian Kecamatan Kaway XVI sampai gampong Marek, dan sebagian Kecamatan Samatiga sampai Suak Timah dan Kecamatan Meureubo khususnya kemukiman Mereubo. Kota Meulaboh sangat dikenal di Indonesia dan dunia internasional pasca gempa tsunami pada tanggal 26 Desember 2004.<sup>55</sup> Dari beberapa Kecamatan diatas yang termasuk dalam kota Meulaboh, penulis hanya mengambil sample di kecamatan Johan Pahlawan dan Kecamatan Meureubo.

##### 1. Johan Pahlawan

Merupakan Kecamatan yang mendominasi sebagian besar Kota Meulaboh. Awalnya Johan Pahlawan ini adalah masuk dalam kemukiman Ujung Kalak dari Federasi Kaway XVI. Kecamatan Johan Pahlawan dibentuk berdasarkan surat keputusan gubernur kepala istimewa Aceh No. 1 VGA/1963 tanggal 15 Mei 1963 yang dimekarkan dari kecamatan Kawy XVI.

Sebelum penjajahan Belanda, wilayah Johan Pahlawan sudah ada dan merupakan kota pelabuhan, perdagangan, dan pusat pemerintahan waktu itu. Berhubung dengan fungsinya itu maka dinamakan juga *Keude Meulaboh*, yang menurut bahasa daerah berarti sentral jual beli dan berlabuh kapal-kapal. Sejak tahun 1946-1956, bakal wilayah Kecamatan Johan Pahlawan ini masih menjadi

---

<sup>55</sup> Teuku Dadek, *Asal Usul Aceh Barat*, (Meulaboh, 2013), hlm.2,3

bagian dari kaway XVI, namun sudah ditetapkan menjadi sebuah wilayah perkampungan/gampong. Pasar Aceh, Panggong, Kampung Belakang, Pasir dan Suak Indrapuri. Setiap gampong dipimpin langsung/dibawah urusan bupati kepala daerah kabupaten Aceh Barat, sementara lainnya dibawah Kaway XVI.<sup>56</sup>

Berhubungan dengan meningkatnya perkembangan kota, maka dengan peraturan daerah tingkat II Aceh Barat No.2 tahun 1973 tanggal 08 Februari 1973 ditetapkan batas baru dan perluasan areal untuk kota Meulaboh yang meliputi perkampungan sebagai berikut: (Pasar Aceh, Ujong Kalak, Panggong, Kuta Padang, Kampung Belakang, Ujong Baroh, Kampung Pasir, Rundeng, Suak Indrapuri, Drien Rampak, Padang Seurahet, dan Gampong Darat. Dengan demikian seluruh Kecamatan Johan Pahlawan masuk dalam kota Meulaboh).<sup>57</sup>

## 2. Meureubo

Meureubo adalah Kecamatan hasil pemekaran dari Kecamatan Kaway XVI. Pada periode kerajaan, teritorial Meureubo merupakan wilayah kekulubalang yang berdiri sendiri. Kecamatan Meureubo berada pada posisi bukit barisan dan samudera hindia yang memiliki luas wilayah kurang lebih 13.000 km yang terdiri dari kawasan pantai, daratan rendah dan daratan tinggi yang berbatasan sebelah barat dengan Kecamatan Johan Pahlawan Timur dengan kecamatan Kuala Pesisir/ Kuala Nagan Raya, Utara dengan Kecamatan Kaway XVI, Selatan berbatasan dengan Samudera Hindia.

---

<sup>56</sup> Eva Nulaita, dkk, *Asal Usul Meulaboh dan Kecamatan*, (Meulaboh, 2013), hlm.10

<sup>57</sup> Pemerintahan Kecamatan Johan Pahlawan, Aceh Barat, 14 Februari 2014

Asal usul nama Meureubo memiliki dua versi, pertama masyarakat mengatakan bahwa nama Meureubo berasal dari nama Krueng Meureubo sehingga gampong pertama di pesisir kecamatan ini. Nama Meureubo diambil dari *Batang Rabo* yang banyak tumbuh didaerah tersebut. Versi kedua, dari keturunan orang-orang Aceh yang ditugaskan kesultanan Aceh ke daerah Minang, saat kembali ke Aceh dan singgah di tempat yang sekarang bernama Meureubo, dan di sebut oleh mereka *Marabo/Maraba* yang bermakna mereka meraba-raba dalam rangka mencari saudara tinggal di Aceh.<sup>58</sup>

Wilayah Kecamatan Meureubo terbentuk dari pemekaran Kecamatan Kaway XVI. Awalnya Kecamatan Kaway XVI terdiri dari 113 gampong di mana wilayahnya sangat luas, diantaranya meliputi wilayah pesisir sampai dengan wilayah pergunungan. Wilayah pesisir dimekarkan menjadi wilayah Kecamatan Meureubo yang terdiri dari 2 kemukiman dan 26 Gampong. Sedangkan wilayah pergunungan dimekarkan menjadi Kecamatan Pante Ceureumen dan Pantou Reu.

Kecamatan Meureubo terbentuk pada bulan Februari 1999, pada saat itu masih berstatus kecamatan pembantu Meureubo. Kecamatan terbentuk secara difinitif kepada bekas hulubalang Ranto Panyang, Kuala Meureubo, Reudeu, namun kemudian hanya dijadikan dua mukim.<sup>59</sup> Meureubo termasuk Kecamatan yang unik di Aceh Barat, sebab di kecamatan inilah banyak ditemui masyarakat Aceh yang berbahasa jamu atau *aneuk jamee*. Mereka adalah sesungguhnya adalah suku Aceh asli yang pulang merantau dari Minang. Daerah tersebut terus

---

<sup>58</sup> Pemerintahan kabupaten Aceh Barat, 14 Februari 2014

<sup>59</sup> Sumber Kecamatan Meureubo, Drs Najamuddin, camat Meureubo 2013-2014

berkembang pesat sehingga menjadi ramai dan pembagian wilayah-wilayah menjadi gampong antara lain gampong Meureubo, Ujong Drien, Pasi Pinang, Ujong Tanjong, Langung dan Peunaga.<sup>60</sup>

Letak geografis Kecamatan Meureubo di daerah tropis yang memiliki wilayah pesisir dan sebagian lagi wilayah perbukitan yang memiliki tingkat kesuburan yang baik. Hal ini dilihat dari tumbuh suburnya perkebunan karet, kelapa sawit, persawahan (menanam padi), dan perkebunan lainnya. Tidak hanya itu, Meureubo juga kaya dengan mineral berupa batubara. Pekerjaan atau mata pencarian masyarakat Kecamatan Meureubo mayoritas sebagai petani, dan sebagian yang lain berprofesi sebagai nelayan, pedagang dan pegawai negeri sipil.

## **B. Kuliner Tradisional di kota Meulaboh**

Kuliner tradisional di Kota Meulaboh layaknya seperti makanan di daerah-daerah lain, baik secara pengolahan maupun bahan-bahan yang digunakan. Selain itu, bahan-bahan dalam pembuatan kuliner tersebut sangat mudah didapatkan dan terjangkau. Terdapat berbagai jenis kuliner tradisional mulai dari lauk pauk, minuman, dan kue kering maupun basah. Jenis dan Bahan Kuliner Tradisional di Kota Meulaboh.

### 1. Jenis-jenis dan Bahan-Bahan Kuliner Tradisional Lauk Pauk:

- a) *Gulee Reubong* (Kuah Reubong)<sup>61</sup> makanan ini terbuat dari reubong (bambu muda) dengan olahan berbagai bahan, kukut, satu lembar daun kunyit dan

<sup>60</sup> Pemerintahan Kecamatan Meureubo, Aceh Barat, 14 Januari 2014

<sup>61</sup> *Gulee Reubong* adalah olahan dari tunas bambu yang dimasak dengan cara di gulai atau tubis, *Reubong* yang artinya tunas bambu yang masih muda.

batang serih. Adapun bumbu yang digunakan dalam olahan Gulee Reubong yaitu cabe merah, cabe rawit, bawang putih, kunyit, jahe dan garam.<sup>62</sup>

- b) *Gulee On Paku*, olahan gulai daun pakis menggunakan bahan baku *On Paku* (daun pakis).<sup>63</sup> Dengan bahan tambahan lainnya seperti, daun pepaya muda, daun kunyit, batang serih, santan, dan belimbing buluh. Bumbu yang digunakan dalam olahan makanan tersebut adalah ketumbar, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, asam sunti dan garam.<sup>64</sup>
- c) *Keureuling Asam Keung* (kerling asam pedas).<sup>65</sup> Bahan-bahan yang digunakan antara lain, ikan keureuling, belimbing dan jeruk nipis. Adapun bahan lainnya adalah sunti, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, kunyit dan garam.<sup>66</sup>
- d) *Gulee Plik U* (gulai kelapa).<sup>67</sup> Dengan menggunakan bahan kacang panjang, udang sungai, kukut, rimbang, daun muling, bunga muling (bunga belinjo), serih, daun kunyit, daun jeruk parut, leman, bunga kala, pepaya muda, nangka muda, *plik u* (ampas minyak kelapa), cabe hijau, kacang tanah, santan. Bumbu-bumbu yang digunakan dalam olahan tersebut yaitu cabe

<sup>62</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>63</sup> *Gulee On Paku* yaitu gulai daun pakis. *Gulee* berarti gulai, *On* berarti daun dan *Paku* berarti pakis dalam bahasa Aceh. dalam olahan tersebut tidak semua daun pakis bisa dimasak tetapi hanya daun yang masih muda atau yang belum benar-benar mekar

<sup>64</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>65</sup> *Keureuling Asam Keung* adalah olahan ikan kerling yang dimasak kuah asam pedas. *Keureuling* dalam bahasa Indonesia ialah ikan kerling, *Asam* yang artinya asam dan *Keung* yang berarti pedas.

<sup>66</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>67</sup> *Gulee Plik U* atau *Gulai ciriak minyak* yang artinya masakan dari olahan apas dari minyak kelapa yang dinamakan dengan *Plik U*

rawit, cabe merah, lengkuas, jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, garam, dan yang terakhir kelapa gongseng.<sup>68</sup>

- e) *Sambai On Kayei* (sambal daun kayu)<sup>69</sup>. Adapun bahan yang di perlukan dalam jenis masakan tersebut daun tapak leman, daun pegaga, daun krang asel, daun kunyit, daun jeruk perut, batang sere, satu ons kelapa gongseng, buah belimbing, daun jambu rel, dan daun-daunan lainnya. Dengan menggunakan bumbu dapur bawang merah, cabe rawit, garam dan gula. Makanan ini juga di sebut sabagai sambal empat puluh empat (*samba ampek puluah ampek*) dalam bahasa aneuk jamee.<sup>70</sup>
- f) *Ungkot Sie Tho* (daging kering).<sup>71</sup> yang terbuat dari bahan daging sapi atau kerbau yang sudah di keringkan dengan cara di jemur, dan minyak kelapa secukupnya. Dengan menggunakan bumbu dapur bawang merah, cabe hijau digoreng sebagai pemanis hiasan hidangan dan garam.<sup>72</sup>
- g) *Ungkout Sembam* (ikan yang di bungkus dalam daun pisang atau ikan pepes)<sup>73</sup>, bahan-bahan yang digunakan ikan bolo, jeruk nipis dan daun pisang tua.<sup>74</sup>

<sup>68</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>69</sup> *Sambai Oen kayei* yang artinya sambal daun kayu atau sambal daun-daunan. *Kayei* yang didalam bahasa indonesia adalah kayu. Di beberapa daerah Meulaboh sambal tersebut juga mempunyai nama lain yaitu *samba ampek puluah ampek* (sambal empak puluh empak) dalam bahasa *aneuk jamee* (anak jamu)

<sup>70</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>71</sup> *Ungkot Sie Tho* yang artinya daging kering yang dimasak dengan cara digoreng. *Ungkot* secara bahasa yaitu lauk pauk dan *Sie* artinya daging dari bahasa Aceh sedangkan *Tho* berarti kering.

<sup>72</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>73</sup> *Ungkout Sembam* ikan yang dimasak dengan cara di bungkus dalam daun pisang dan dipangang di atas wajan seperti proses memasak ikan pepes.

- h) *Anyang Peutek* (daun kates atau pepaya)<sup>75</sup> dalam olahan yang kedelapan ini terbuat dari bahan pokok daun kates atau pepaya, bahan-bahan lainnya yang digunakan dalam masakan tersebut antara lain, daun ubi, pakis, satu buah kelapa gongseng, asam jeruk nipis, lembar daun jeruk peruk, sere, udang sabu kering, rimbang. Dan bumbu yang diperlukan cabe rawit, bawang merah (diiris-iris), gula dan garam.<sup>76</sup>
- i) *Gulee Jruk Drien* (durian yang difermentasi atau di asamkan)<sup>77</sup> bahan yang diperlukan dalam masakan kali ini dua ratus gram *jruk drien*, udang galah, kacang panjang, daun jeruk peruk, daun kunyit, daun tapak leman (daun mangkogan), sereh, cabe hijau, cabe merah, bawang putih, gula, garam, dan santan kelapa. Makanan ini banyak ditemukan pada saat musim durian, baik itu diolah menjadi gulai atau sebagai bahan adonan kue.<sup>78</sup>
- j) *Gulee Puteh* (gulai kuah putih)<sup>79</sup> masakan tersebut diolah menggunakan santan dan beberapa bahan lainnya seperti, ayam, sereh, kayu manis, pala, jeruk nipis, daun jeruk, kapulaga, minyak makan, bawang merah, bawang

---

<sup>74</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>75</sup> Anyang Peutek yang artinya daun-daunan pepaya, secara bahasa masakan tersebut di artikan urab pepaya.

<sup>76</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>77</sup> *Gulee Jruk Drien* gulai dari buah durian yang diperpentasikan sebelum di proses menjadi sebuah masakan. *Jruk drien* yaitu pekasam durian atau asam durian.

<sup>78</sup> Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>79</sup> *Gulee Puteh* yaitu gulai putih atau opor ayam yang diproses menggunakan santan, namun pada masakan ini tidak terlalu banyak kuah dari pada opor ayam pada umumnya.

putih, dan jahe. Adapun bumbu olahan lainya kemiri, dan yang terakhir *aweuh sabong puteh* (bumbu gulai putih).<sup>80</sup>

- k) *Kreung Sambai Sunti* (kerang sambal sunti)<sup>81</sup> bahan yang digunakan untuk membuat olahan tersebut antara lain, kerang, cabe hijau, cabe merah dengan cara dihaluskan, cabe rawit, bawang merah dan bawang putih, tomat, sunti, daun bawang, minyak makan dan garam.<sup>82</sup>

Kota Meulaboh tidak hanya terkenal dengan berbagi banyak olahan masakan lauk pauk tetapi juga mempunyai olahan minuman khas dari daerah tersebut antara lain sebagai berikut.

## 2. Jenis dan Bahan Olahan Minuman Tradisional di Kota Meulaboh.

Berikut olahan minuman tradisional sebagai berikut:

- a) *Kupi Khop* (kopi terbalik) yang menjadi khas tersendiri terhadap minuman tersebut, *Kupi Khop* sangat dikenal oleh masyarakat kota Meulaboh maupun Aceh. Adapun bahan yang diperlukan untuk pembuatan minuman tersebut yaitu biji kopi dengan gilingan kasar, gula, dan sedotan.<sup>83</sup>

Kopi *Itam* (Indonesia: Kopi Hitam) itulah salah satu kopi yang terkenal saat itu, dimana penyajian masih sangat tradisional. Biji kopi yang diolah dengan menggunakan tangan terampil masyarakat dan digiling hingga menghasilkan kopi

<sup>80</sup>Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>81</sup>*Kreung Sambai Sunti*: *Kreung* yang artinya kerang dan *Sambai* berarti sambal sedangkan *Sunti* itu adalah belimbing sudah diolah dengan cara diperpentasi dan di jemur hingga sedikit mengering. Perbedaan *Sambai Kreung Sunti* dengan sambal pada umumnya yaitu dengan dicampurkan buah *Sunti* (Belimbing yang sudah melalui tahap proses prepentasi).

<sup>82</sup>Wawancara dengan ibu Eva Nurlaita (Kabid Pariwisata DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

<sup>83</sup>Hasil wawancara dengan Rahmat Syah Putra (Masyarakat/Peneliti) 16 Desember 2019

yang khas dengan aroma yang istimewa, dan kemudian secangkir minuman kopi. Dahulu belum ada banyak jenis kopi yang diolah bervariasi seperti sekarang ini, tetapi hanya satu macam jenis minuman yaitu *kopi Itam* yang khas. Kemudian, adapun kopi yang dihasilkan di Meulaboh kala itu banyak dijumpai jenis Robusta. Daerah penghasil kopi utamanya yaitu di Lamno dan Teunom dimana kemudian hasil dari perkebunan banyak dibawa ke Meulaboh untuk dipasarkan.<sup>84</sup>

- b) *Ceunecah* merupakan minuman yang terbuat dari berbagai bahan buah-buahan seperti timun, nanas yang masak, kedondong, asin rumbia, kuini, bengkoang, gula pasir dan teh lombok giling.<sup>85</sup>
- c) *Hip* atau *Jus Keuleudek*, kenapa namanya ubi lahir karena adanya perpaduan alam di kecamatan XVI antara hasil bumi berupa *Boh Ubi Keuledek* yang banyak dengan suhu di sawah yang panas menyebabkan para petani membutuhkan minuman segar. Adapun bahan yang dibutuhkan membuat minuman tersebut ubi ungu, putih dan kuning, gula pasir, garam, santan, es batu, dan yang terakhir daun pandan.<sup>86</sup>
- d) *Boh U Tot* (kelapa bakar). Di kota Meulaboh menjadi khas tersendiri terhadap kelapa bakar, dengan harga yang terjangkau menjadikan minuman tersebut bisa dinikmati semua kalangan baik itu kalangan perkantoran maupun masyarakat biasa. Bahan yang di perlukan dalam pembuatan kelapa bakar atau *Boh U Tot* sangat sederhana dan mudah didapatakan seperti kelapa muda dan setengah tua dan kayu bakar.

---

<sup>84</sup>Rahmad Syah Putra, *DE ATJEHRES: dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi*, (Banda Aceh, Padebooks 2018), hlm.30

<sup>85</sup>Wawancara dengan Putra (Barista/pemilik usaha kopi khop) 22 Desember 2019

<sup>86</sup>Wawancara dengan Putra (Barista/pemilik usaha kopi khop) 22 Desember 2019

### 3. Jenis dan Bahan Kue Basah Maupun Kering.<sup>87</sup>

Berikut daftar jenis kue dan bahan kue basah maupun kue kering di kota Meulaboh, antara lain sebagai berikut.<sup>88</sup>

- a) *Kekarah* atau nama lain dari kue tersebut karah-karah yang terbuat dari bahan tepung beras yang sudah dihaluskan dan kering, gula, minyak makan, air dan cetakan karah-karah dari tempurung atau batok kelapa yang sudah di bentuk seperti sendok sayur dengan beberapa lubang pada batok kelapa.
- b) *Aneuk Reuteuk* yaitu olahan dari kacang tanah dan bahan lainnya seperti tepung beras, manisan *ijuk* (air pohon aren), garam dan kapur sirih.
- c) *Leupek Sage (Legok)* yaitu kue tradisional yang terbuat dari pisang uwak yang sudah kuning, sagu yang digiling halus, daun pisan untuk membungkus kue, kelapa muda, gula, garam dan nangka masak.
- d) *Putro Mano* kalau diartikan secara bahasa dari kue tersebut putri mandi, adapun bahan yang di peroleh dalam makanan tersebut tepung beras ketan, kelapa parut, daun pandan, garam, gula dan yang terakhir kapur sirih.
- e) *Peungat* yaitu cemilan khas dari kota Meulaboh yang diolah seperti kolak dengan berbagai bahan antara lain, labu kuning, pisang, ubi jalar, ubi kayu, buah keladi (talas), beras ketan, gula merah dan manisan. Sebutan nama lain dari makanan ini yaitu *Kalelek* (dalam penyebutan bahasa *aneuk jamee*). Masakan ini sering dijumpai pada perayaan maulid nabi dan hari-hari besar lainnya.

---

<sup>87</sup> Wawancara dengan Marahadi (Pedagang) 22 Desember 2019

<sup>88</sup> Wawancara dengan Ainon Marzia (Pengusaha kue tradisional) 23 Desember 2019

- f) *Halua Meuseukat* adalah kue yang terbuat dari bahan sangat sederhana antara lain yaitu, tepung terigu, air putih, gula pasir, dan minyak sapi atau mentaga yang sudah dicairkan.
- g) *Leugok Puloet*, berbeda dengan kue *Leugok* sebelumnya yang terbuat dari pisang uwak. Namun kue tersebut menggunakan bahan beras ketan yang direndam, pisang ambon (pisang raja), parutan kelapa muda, gula, garam, dan vanili dengan daun pisang untuk pembalut dari kue *Leugok Beras Ketan*.
- h) *Kue Seupet* yaitu makanan tradisional dengan menggunakan bahan tepung beras yang halus, telur ayam, garam, santan kelapa, minyak goreng untuk penggorengan.
- i) *Geulamo* jenis kue ke-sebelas merupakan makanan seperti dodol yang dikenal pada umumnya yang memerlukan bahan setengah beras ketan yang halus, gula pasir, gula karamel, gula yang dicampur dengan tepung, dan santan kelapa.
- j) *Kue Kembang Loyang* (keu yang berbentuk acuan cetakan kue atau kelopak bunga)<sup>89</sup> bahan yang diperlukan untuk membuat kue tersebut yaitu tepung beras, telur, gula pasir, santan kelapa, dan minyak goreng.
- k) *Apam Gabo* jenis yang merupakan kue tradisional di kota Meulaboh maupun masyarakat Aceh pada umumnya dengan menggunakan bahan tape singkong, gula pasir, tepung beras, tepung terigu, baking powder, air, minuman bersoda,

---

<sup>89</sup>Jenis kue yang mengikuti bentuk cetakan kue dengan berbentuk bunga maka dinamakan *Kue Kembang Loyang* (artinya yang berbentuk bunga cetakan kue).

pewarna merah dan hijau dan bahan terakhir kelapa muda parut kukus untuk menghidangkan pada penyajian.<sup>90</sup>

- l) *Buboe Sagu*, adapun bahan yang digunakan antara lain sagu, air putih untuk merendam, gula merah disisir halus, gula pasir, pandan, buah talas yang telah dikukus dan dibentuk dadu. Untuk bahan kuah dari *Bubur Sagu* yaitu santan dari kelapa, garam dan yang terakhir daun pandan.<sup>91</sup>

Cara Pengolahan dan Penyajian di Kota Meulaboh;

1. Pengolahan masakan lauk pauk antara lain sebagai berikut:

- a) *Gulee Ruebong* adalah makanan khas dari kota Meulaboh Aceh Barat. *Gulee Ruebong* sendiri terbuat dari *reubong* (tunas bambu) yang direbus kemudian dicampur dengan kelapa sangrai. *Reubong* dan kukus dicuci bersih, semua bumbu dihaluskan. Bahan dan bumbu diaduk hingga rata selama kurang lebih 10 menit, kemudian ditambahkan santan dan potongan jeruk nipis. Selanjutnya masak hingga matang, hidangan siap disajikan. *Gulee Ruebong* sangat cocok dimakan dengan nasi disiang hari dan juga dimakan tanpa nasi.<sup>92</sup>
- b) *Gulee Oen Paku* makanan ini adalah yang terbuat dari pucuk daun pakis yang dimasak dengan cara pakis dan pepaya dipotong sebesar 5 cm lalu dicuci bersih, semua bumbu dihaluskan. Kemudian bahan dimasukan kedalam kuah dan diaduk hingga rata, tunggu sekitar 5 sampai 10 menit hingga matang. Makanan ini sangat cocok disajikan dalam menu makan siang dengan rasa

<sup>90</sup>Wawancara dengan Mariana (Pengusaha kue basah) 23 Desember 2019

<sup>91</sup>Wawancara dengan Mariana (Pengusaha kue basah) 23 Desember 2019

<sup>92</sup>Tim Penggerak PKK Kabupaten Aceh Barat, *Makanan Khas Aceh Barat*, (Kabupaten Aceh Barat 2013), hlm. 2

yag begitu khas sehingga penikmat merasakan sensasi pedas dan pahit di saat mengunya *Gulee On Paku* tersebut.

- c) *Keureuling Asam Keueng* yang mana jenis makanan ini tidak asing lagi bagi masyarakat kota Meulaboh maupun di Aceh pada umumnya. Adapun cara pengolahan masakan tersebut sebagai berikut, ikan kerling dibersihkan terlebih dahulu, dalam membersihkan harus dengan berhati-hati karena ikan akan pahit terasa apabila pecah empedunya. Sesudah dibersihkan lalu diberikan jeruk nipis dan garam secukupnya, semua bumbu dihaluskan, bawang merah disisakan 3 buah untuk diiris-iris dengan belimbing buluh diketok atau dipipihkan. Semua bahan dan bumbu dicampur dan ditambah air secukupnya. Hidangan siap disajikan, *Keureuling Asam keueng* banyak disajikan dirumah makan dan acara tertentu.
- d) *Gulee Plik U* merupakan masakan yang paling diminati oleh masyarakat kota Meulaboh dengan paduan rasa yang berbagai bahan campuran sayur dan buah-buahan. Dalam membuatnya semua bahan daunan diiris dengan ukuran 1 cm kemudian dicuci bersih. kecuali batang sere, daun kunyit dan daun jeruk purut yang diiris halus. Langkah selanjutnya *Plik U* digongseng hingga tercium aroma harum lalu direndam dengan air dan dihaluskan dengan ulek atau digiling. Tahap selanjutnya Kukur direbus hingga sampai lunak, dari semua bahan dan bumbu diaduk menjadi satu dimasak selama lebih kurang 20 menit lalu tambahkan santan dan dimasak kembali sampai mendidih dan matang. *Gulee Plik U* biasanya disajikan disaat berkumpul dengan sanak saudara karena masakan tersebut dimasak dengan porsi yang besar. *Gulee*

*Plik U* paling sedap disantap dengan ikan asin yang membuat rasa semakin gurih.

- e) *Sambai Oen Kayeu* adalah jenis masakan sambal untuk lauk nasi, makanan ini juga memiliki nama yang unik yaitu *Samba Ampek Puluah Ampek* (bahasa aneuk jamee) yang artinya sambal empat puluh empat macam. Cara membuatnya semua bahan daun-daunan yang telah dikumpulkan lalu dicuci terlebih dahulu hingga bersih, kemudian dirajang halus. Semua bumbu dihaluskan, campur dengan kelapa gongseng dan diaduk sampai rata. *Sambai Oen Kayeu* sangat banyak ditemukan dalam bulan Ramadhan menjadi menu untuk buka puasa.
- f) *Ungkot Sie Tho* adalah daging kerbau yang dikeringkan menjadi makanan masyarakat kota Meulaboh di bulan ramadhan terutama saat sahur. Cara membuatnya sangat mudah dengan dibakar terlebih dahulu, lalu dipipihkan dengan batu giling dan selanjutnya goreng hingga matang. Tidak heran pada waktu meugang tiba sebagian masyarakat kota Meulaboh membeli daging dalam jumlah yang banyak. Daging tersebut dimakan saat meugang sebagian besar dibuat *Sie Tho* (daging kering) untuk disimpan sebagai menu dibulan puasa.
- g) *Ungkout Sembam* yaitu masakan tradisional masyarakat kota Meulaboh dengan cara memasak dibalut menggunakan daun pisang layaknya seperti ikan pepes, namun berbeda dengan *Ungkout Sembam* yang menggunakan ikan bolo berukuran sedang. Kemudian ikan dibalut dengan daun pisang satu persatu lalu dimasak bakar dikuali sampai daun pisang sedikit gosong.

*Ungkout Sembam* paling cocok dipadukan dengan sambal kecap dan nasi panas, makanan paling banyak ditemukan ketika berkumpul sanak saudara mengunjungi tempat daerah lain.

- h) *Anyang Peutek* sejenis makanan sambal dengan menggunakan bunga pepaya dan daun pepaya muda. Proses pengolahannya, daun kates muda, bunga kates, daun ubi dan rimbang dicuci bersih lalu dipotong sekitar 2 cm. Langkah selanjutnya panaskan air sampai benar-benar mendidih lalu masukkan bahan yang telah melalui pemotongan, perebusan lebih kurang 10 menit atau mulai terasa daun terasa empuk dan diiriskan. Bumbu untuk penyedap rasa dari *Anyang Peutek* tersebut dihaluskan kemudian dicampur rata dengan bahan yang telah direbus, beri satu potong juruk nipis dan garam. Makanan siap di sajikan.
- i) *Gulee Jruk Drien* yang berbahan dasar dari daging buah durian yang telah diasamkan adalah masakan kuliner yang sangat terkenal di wilayah pantai Barat Aceh. Sebagian besar masyarakat Aceh Barat sangat menyukai masakan yang satu ini, apalagi kalau disantap dengan *Sie Tho*, ikan asin dan telur asin. Cara membuatnya kupas udang dari bahan yang sudah dikumpulkan lalu belah punggungnya dan dicuci bersih. Campur satu persatu bahan bersama bumbu yang telah haluskan, *jruk drien*, garam dan santan. Masak sampai mendidih tambahkan gula pasir secukupnya, makanan siap disajikan.

Tidak heran bila musim durian tiba, masyarakat kota Meulaboh pada umumnya membeli dengan jumlah yang sangat banyak. Durian sebanyak itu

bukan hanya dikonsumsi daging buahnya yang masih segar, tetapi sebagian besar dijadikan *Jruk Drien* (asam durian). Dahulu *Jruk Drien* tersebut disimpan dalam potongan *pacok* (bambu), sekarang dimasukan kedalam tempat yang kedap udara dan disimpan didalam lemari es (kulkas) *Jruk Drien* akan bertahan lebih lama bahkan berbulan-bulan.

- j) *Gulee Puteh* masakan yang sering dimasak pada waktu hari meu-ugang dan pada saat menyajikan nasi *Linto baro* dan sangat disukai oleh balita. Karena rasanya gurih dan tidak pedas. Pembuatan gulai tersebut dengan dua potong ayam dicuci bersih lumuri dengan garam dan air jeruk nipis. Haluskan bumbu dan balurkan pada ayam. Tumis bawang merah, bawang putih, kapuaga, daun salam kayu manis terlebih dahulu lalu masukan ayam yang telah dilemuri dengan bumbu. Kemudian tambahkan santan dan masak sampai empuk.
- k) *Kreung Sambai Sunti*, *Kreung* (kerang) merupakan potensi perikanan dari kecamatan Lambalek dan kecamatan Meureubo ini sumber daya alam di kabupaten Aceh Barat yang banyak mengandung protein.<sup>93</sup> *Kreung Sambai Sunti* adalah masakan yang diolah berbahan dasar kerang melalui proses penggorengan dengan sambal sunti. Sambal tersebut sangat terasa pedas dan ada rasa asam yang dapat menggugah selera. Proses pengolahannya kerang direbus kemudian diambil dagingnya lalu dibersihkan dari kotoran. Goreng sebentar sampai warna kerang agak ke emasan. Tahap selanjutnya goreng semua bumbu yang sudah dihaluskan lalu dicampur rata dengan kerang dan diamkan selama 1 menit sehigga bumbu tersebut meresap kedalam kerang.

---

<sup>93</sup> Tim Penggerak PKK Kabupaten Aceh Barat, *Makanan Khas Aceh Barat*, hlm.8

Sambal ini sangat cocok dimakan waktu pagi bersama nasi yang masih panas.<sup>94</sup>

1. Cara Pengolahan Kue Kering dan Basah yang terdapat di Kota Meulaboh.<sup>95</sup>

- a) *Kekarah* atau *karah-karah* merupakan kue tradisional pada masyarakat Aceh pada umumnya, namun kue kekarah yang terdapat di kota Meulaboh berbeda jauh dari daerah lain baik itu dari segi bentuk maupun ukuran. Masyarakat kota Meulaboh biasanya mengonsumsi kue tersebut dengan santan durian atau menjadi teman secangkir kopi. Pengolahan kekarah dilakukan dengan cara tepung air dan gula diaduk rata hingga menjadi adonan. Adonan yang sudah jadi lalu dimasukkan kedalam cetakkan yang terbuat dari batok kelapa dengan bolongan kecil dibawah seperti saringan santan, kemudian adonan ditiriskan kedalam minyak panas dengan dipukul secara pelan-pelan sambil diputar membentuk semua lingkaran. Proses selanjutnya pembentukan kue layaknya bentuk seperti segitiga. *Kekarah* sering dihidangkan pada acara pernikahan dan 40 hari kematian.
- b) *Aneuk Reuteuk* salah satu penganan khas kota Meulaboh yang dimasak dengan cara digoreng. Bahan-bahan utama untuk membuat kue pada reuteuk adalah kacang halus yang dicampur dengan tepung beras. *Aneuk Reuteuk* memiliki rasa manis dan juga gurih. Rasa manis pada kue *Aneuk Reuteuk* ini sangat alami sekali karena tanpa menggunakan bahan pemanis dari gula merah maupun gula pasir tetapi dari tambahan manisan. Pembuatan kue ini dengan kacang tanah dan tepung beras di gongseng hingga menguning

---

<sup>94</sup> Teuku dadek, dkk, *Asal Usul Aceh Barat*, hlm .314

<sup>95</sup> Wawancara dengan Ainon Marzia (Pengusaha kue tradisional) 23 Desember 2019

kemudian ditambahkan sedikit demi sedikit manisan aren hingga menjadi adonan. Selanjutnya adonan yang sudah jadi dibentuk dengan seperti dadu atau segitiga setelah proses dibentuk lalu celupkan ke dalam tepung yang ditambah air hingga merata. Tahap akhir yang harus dilakukan yaitu penggorengan adonan tersebut sampai matang. Kue *Aneuk Reuteuk* juga sangat cocok sekali untuk disajikan sebagai makanan cemilan saat santai sambil ditemani dengan minuman seperti teh hangat maupun kopi panas dan juga untuk dihidangkan saat lebaran tiba.

c) *Leupek Sage* jenis makan layaknya seperti timpan yang balut dengan daun pisang, namun *Lupek Sage* berbeda dengan timpan pada umumnya yang mana menggunakan bahan utama pisang. Langkah pertama untuk pembuatan kue tersebut yaitu pisang yang dikupas kulitnya lalu direbus dan di giling halus dengan menambahkan tepung sagu sedikit demi sedikit hingga rata sampai dapat dibentuk. Selanjutnya, adonan yang dibentuk ditambahkan inti (isi dalam adonan) dan dibalut dengan daun pisang berbentuk seperti bantal guling. Lalu pada tahap terakhir dikukus selama 20 menit. Makanan jenis ini paling banyak disajikan ketika acara Maulid, Turun mandi, dan acara kematian, yang mana menjadi makanan cemilan saat berkumpul bersama sanak saudara.

d) *Putro Manoe* yang terbuat dari beras ketan yang diolah melalui beberapa tahapan, pertama dalam membuat *Putro Manoe* yaitu terlebih dahulu beras ketan ditumbuk hingga halus dan diberikan air hingga menjadi adonan yang mudah di bentuk, setelah tahap pembentukan selesai lalu dimasukkan ke

dalam air yang mendidih sampai beras ketan yang dibetuk seperti bakso mengapung ke atas. Supaya adonannya terlihat menarik diberikan pewarna dari daun pandan yang digiling dengan air lalu teriskan airnya ke dalam adonan. *Puto Manoe* disajikan dengan air gula yang dimasak bersamaan dengan santan.

- e) *Peungat* atau *Kalelek* adalah makanan dari bahan ubi-ubian, cara pengolahannya beras ketan direndam lebih kurang satu setengah jam setelah itu dibungkus dengan daun pisang dibentuk segitiga. Dimasak bersama dengan ubi menggunakan santan, tunggu hingga santan mengering dan makan siap disajikan. *Peungat* sering kali ditemukan saat perayaan Maulid Nabi Muhammad SAW karena menjadi makanan penutup.
- f) *Halua Meusekat* adalah kue basah tradisional kota Meulaboh, kue cantik berbentuk bulat atau persegi dengan ukiran timbul bergambar bunga dan dedaunan yang terbuat dari tepung dan gula, memasak kue tersebut dengan cara air gula direbus hingga mengental lalu masukan tepung sedikit demi sedikit sampai mudah untuk dibentuk. Kue selanjutnya dimasukan kedalam talam tunggu sampai sedikit mengeras dan makanan siap disajikan. Makanan ini menjadi isian talam untuk hadiah para *linto baro*.<sup>96</sup>
- g) *Leugok Pulot* adalah kue tradisional di kota Meulaboh yang sejenis dengan timphan pada umumnya, untuk proses pembuatannya beras ketan yang direndam selama kurang lebih 2 menit sesudah itu dikeringkan, langkah selanjutnya tumbuk beras sampai halus sampai menjadi tepung. Semua bahan

---

<sup>96</sup> Dalam adat Aceh Barat isian talam menjadi kewajiban bagi orang menikah atau dinamakan *Intat Linto* (antar pengantin) Hasil wawancara Ibu Fatimah (Masyarakat/petua adat pernikahan) 10 Desember 2019

yang sudah jadi kemudian dicampur dengan rata dan ditaburkan sedikit garam, pembentukan kue tersebut menggunakan daun pisang dengan cara dibalut merupai seperti bantal guling, dan sebelum dibungkus terlebih dahulu memasukan isian kue berupa kelapa parut yang sudah dicampur dengan gula dan kukus selama lebih kurang 40 menit. *Luegoh Pulot*<sup>97</sup> sering dijumpai pada perayaan Maulid Nabi Muhammad SAW.

- h) *Kue Seupet* atau kue *Semprong* ini diolah dalam bentuk kue kering. Karena sewaktu pencetakan untuk pemanggangan kue ini harus ditekan dengan cetaknya agar hasilnya sempurna serta menarik. "tekan" jika diartikan dalam bahasa Aceh bisa bermakna jeupet. Kue itu berupa benda maka penggunaan kata *jeupet* tadi diperhalus menjadi kata *seupet*, alasannya karena sewaktu pencetakan untuk pemanggangan dengan menggunakan cetakan, adonan kue yang sudah dituangkan dalam cetakan ditutup rapat sambil ditekan atau di jeupet sehingga tidak kelihatan. Tekan (di *seupet*) terlebih dahulu sebelum di letakkan di atas perapian untuk proses pemanggangan, hal ini juga mungkin menjadi alasan ke dua dalam penyebutan nama *seupet* untuk kue tersebut.
- i) *Geulamo* makanan sejenis dodol yang dibuat dari beras ketan yang dicampurkan dengan manisan aren. *Geulamo* pada masyarakat mempunyai banyak nama yaitu *Gelamai* dari bahasa aneuk jamee yang di daerah Meureubo. Dalam pembuatan *Geulamo* dengan cara tepung, manisan, santan dan gula diaduk rata menjadi satu, lalu kemudian dimasak dalam kuah selama

---

<sup>97</sup> *Pulot* dalam bahasa Indonesia adalah beras ketan

enam (6) jam sampai bahan mengeras layak seperti dodol, saat di masak tidak boleh berhenti diaduk supaya matangnya merata. *Geulamo* siap disajikan dalam keadaan dingin dan timbahkan kencang. *Guelamo* paling sering ditemukan pada acara pernikahan, biasanya dibawa untuk pengantin laki-laki atau sebaliknya.<sup>98</sup>

- j) *Kue Kembang Loyang* adalah kue tradisioal kering, nama Kembang Loyang berasal dari bentuknya yang menyerupai kelopak bunga atau kembang dan proses pembuatan kue tersebut aduk tepung beras dengan telur hingga merata lalu tambahkan santan sambil dikeprok-keprok. Panaskan terlebih dahulu cetakan dengan minyak panas lalu celupkan cetakan ke adonan dan masukkan ke dalam minyak panas sambil di goyang-goyang hingga kue terlepas dari cetakan. Dalam penyajian *Kue Kembang Loyang* pada saat adat pernikahan dan menjadi buah tangan seorang pengantin terhadap si perempuan yang didatangkannya.
- k) *Kue Apam Gabo* adalah kue tradisional masyarakat Aceh pada umumnya dan kota Meulaboh pada khususnya. Cara membuat kue tersebut uleni tape dan tepung beras di campurkan dengan air sedikit demi sedikit sambil diuleni dan dibanting-banting selama 20 menit. Masukkan gula pasir tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak, tuangkan sedikit air soda lalu keplok-keplok 15 menit. Masukkan adonan ke dalam cetakan lalu kukus hingga selama kurang lebih 15 menit. Kue ini menjadi teman kopi saat pagi

---

<sup>98</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Fatimah (Masyarakat/petuah adat pernikahan) 10 Desember 2019

sebelum melakukan aktivitas pekerjaan sehari-hari. Masyarakat sangat menyukai *Apam Gabo* karena teksturnya remuh dan mudah dicerna.<sup>99</sup>

- 1) *Bubur Sagu* makanan dari olahan perasan pohon sagu yang dibuat dengan cara, rendam sagu dalam air lalu panaskan air bersamaan gula merah, gula pasir, daun pandan dan garam sampai mendidih sambil diaduk hingga mengental. Bubur siap di sajikan dalam saat upacara kenduri laut dan kenduri blang di suatu kampung.<sup>100</sup>

### C. Kondisi Kuliner Tradisional Kota Meulaboh

Kota Meulaboh terletak dibagian pantai barat Aceh dan berada di pesisir pantai, kota tersebut kaya akan ragam budaya kuliner tradisional diantaranya *Kekarah, Gulee Puteh, Gulee Jruk Drien* dan jenis makanan lainnya. Melihat eksistensi kuliner tradisional di kota Meulaboh, saat ini kuliner tradisional kota Meulaboh jarang di temukan yang di akibatkan oleh beberapa faktor diantaranya:

1. Berkembangnya teknologi yang memudahkan budaya luar masuk, dengan adanya teknologi tersebut membuat masyarakat terpengaruh akan budaya luar tersebut.<sup>101</sup>
2. Mudahnya masyarakat dalam menerima budaya luar, masyarakat mencoba untuk merasakan bagaimana masakan-masakan luar akan tetapi menjadi terbiasa dan perlahan melupakan kuliner tradisional yang sering dikonsumsi.<sup>102</sup>

<sup>99</sup> Wawancara dengan Mariana (Pengusaha kue basah) 23 Desember 2019

<sup>100</sup> Wawancara dengan Mariana (Pengusaha kue basah) 23 Desember 2019

<sup>101</sup> Hasil wawancara dengan Ardinal Hidayat (Budayawan/seniman) 13 Desember 2019

3. Faktor alam juga menjadi utama berkurangnya eksistensi kuliner tradisional di kota Meulaboh tersebut setelah peristiwa gempa dan tsunami di tahun 2004 silam sehingga berkurang bahan pangan dari bahan yang dibutuhkan untuk kuliner. Tidak hanya itu, kurangnya perhatian pemerintah dalam melestarikan makanan dan minuman tradisional secara literasi maupun bentuk wujud sebuah pasar tradisional yang didalamnya banyak keanekaragaman jenis kuliner di kota Meulaboh sehingga menyebabkan berkurangnya minat terhadap kuliner tersebut. Tidak hanya itu pada jaman sekarang semua menjadi serba instan membuat masyarakat lupa akan halnya makanan tradisional begitu penting untuk dilestarikan.<sup>103</sup>
4. Kekurangan minat terhadap kuliner tradisional karena adanya kuliner modern yang lebih diminati oleh masyarakat, seperti halnya *blackpoles*, *brownis* dan *bolo kid*. Kue tradisional yang tidak sesuai lagi dengan selera kalangan masyarakat yang semakin modern.<sup>104</sup>
5. Eksistensi kuliner tradisional sifatnya masih lokal, kita sudah mulai sendiri membuat lomba-lomba bekerja sama dengan ibu PKK untuk membantu eksisnya makanan dan minuman tradisional yang sudah tidak lagi eksis dalam lingkungan masyarakat. Kuliner itu juga mempunyai pengaruh besar dalam pariwisata. Banyak kegiatan yang kita kembangkan dalam

---

<sup>103</sup> Hasil wawancara dengan Rahmad Syah Putra (Akademisi/Peneliti) 16 Desember 2019

<sup>104</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Fatimah (Masyarakat/Petua adat kampung) 10 Desember 2019

melestarikan kuliner tradisional dan juga membuat pelatihan dalam memasak tradisional di kota Meulaboh.<sup>105</sup>

Ke-Eksistensian kuliner tradisional pada masyarakat Meulaboh secara garis besar sudah tidak ditemukan lagi, masyarakat dalam mengkonsumsinya hanya pada acara tertentu. Pada daerah Kecamatan Meureubo hanya beberapa ditemukan makanan tradisional pada acara dan rumah-rumah di setiap masyarakat.

Kuliner tradisional kota Meulaboh kini disajikan hanya pada saat acara-acara tertentu saja tidak lagi menjadi menu andalan di setiap rumah dan tempat-tempat jualan seperti restoran, untuk sehari-hari masyarakat lebih menyukai mengkonsumsi makanan yang instan atau siap saji dan makanan-makanan tren masa kini seperti *brownis*, *capcay*, *burger*, *rotilapis*. Tak heran lagi bahwa berkurangnya minat terhadap kuliner tradisional dengan berbagai faktor yang disebutkan di atas.

#### **D. Persepsi Masyarakat Kota Meulaboh Terhadap Kuliner Tradisional**

Kuliner tradisional tidak bisa dijauhkan dengan kehidupan sehari-hari masyarakat. Makanan yang membantu pertumbuhan gizi juga membantu dalam perekonomian dan menjaga silaturahmi sesama penikmat dan pembuat kuliner tradisional.

---

<sup>105</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Eva Nurlaita (kabit pariwisata kota Meulaboh) 23 Desember 2019

Menurut Rahmat Syah Putra Perlu terus dipertahankan atau dilestarikan dengan cara dipublikasi tingkat daerah maupun nasional, atau mungkin dalam acara-acara di Aceh seperti dengan dijadikan sebagai cindramata kue tradisional. Dengan demikian pelestarian terhadap kuliner tradisional sudah dilakukan secara sederhana.<sup>106</sup>

Makanan tradisional tidak hanya menjadi jajanan di kota atau daerah tersebut juga melainkan menjadi ikon kota yang mempunyai hak paten terhadap kuliner tradisional di kota Meulaboh. Banyak hal yang dilakukan untuk melestarikan kuliner yang terdapat di daerah tersebut. Potensi alam yang sangat mendukung untuk budaya kuliner di kota Meulaboh.

Kuliner itu sangat berpengaruh besar dalam menunjang kegiatan pariwisata bukan hanya saja dibidang objek wisata keindahannya, terkadang dari parawisatawan juga menanyakan disini makanan khas dan minuman khasnya apa.? Jadi selama ini memang yang diharapkan tidak hanya sebagai lomba-lomba tetapi juga menjadi nilai yang menjual nama-nama daerah. Dari Dispora sekarang sudah bekerjasama dengan pihak-pihak instansi lainnya. Melihat sumber daya alam yang masih baik di daerah kota Meulaboh sangat sedih bahwa kuliner tradisional itu hilang dengan tidak diwariskan, seperti ikan tongkol yang banyak didapatkan di pasar-pasar tradisional kota Meulaboh.<sup>107</sup>

Menurut salah satu penikmat kuliner tradisional yaitu Maman Abdullah yang masih bertahan saat ini berupa kue-kue kering dan kopi khop yang sudah

---

<sup>106</sup> Hasil wawancara dengan Rahmat Syah Putra (Akademisi/Peneliti) 16 Desember 2019

<sup>107</sup> Hasil wawancara dengan Ibu Eva Nurlaita (Kabid DisParBudPora Aceh Barat) 23 Desember 2019

menjadi ikon kota Meulaboh yang terkenal hampir seluruh Indonesia. Kuliner tradisional Meulaboh itu masih memiliki potensi yang besar selain untuk dikonsumsi pada tataran kehidupan sehari-hari juga bisa dijadikan komoditi bernilai ekonomis bagi masyarakat-masyarakat minat terhadap makanan-makanan tradisional.<sup>108</sup>

Melihat dari berbagai pernyataan di atas bahwasanya kuliner tradisional benar-benar harus diperhatikan baik itu untuk membantu perekonomian masyarakat dan juga untuk memperkenalkan pada daerah lain melalui sebuah masakan tradisional yang menjadi ikon kota tersebut.

---

<sup>108</sup> Hasil wawancara dengan Maman Abdullah (penikmat kuliner tradisional) 19 Desember 2019

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kota Meulaboh merupakan ibu kota kabupaten Aceh Barat yang terletak di pesisir provinsi Aceh memiliki ragam budaya dan bahasa. Letak geografis Kota Meulaboh yang meliputi seluruh kecamatan Johan Pahlawan, kecamatan Meureubo khususnya kemukiman Meureubo, kecamatan Suak Timah hanya beberapa desa dan sebagian kecamatan Kaway XVI sampai ke kampung Marek.

Melihat kuliner tradisional pada masyarakat kota Meulaboh yang memiliki 27 macam jenis olahan makanan dan minuman tradisional menjadi daya tarik bagi penulis untuk menelitinya, kuliner tradisional tersebut yang mana pada dahulunya begitu terkenal dikalangan masyarakat kota Meulaboh dengan seiring berjalannya waktu sekarang kuliner tersebut sudah tidak begitu suka terhadap makanan dan minuman tradisional tersebut.

Faktor berkurangnya terhadap kuliner tradisional dipengaruhi oleh bermacam-macam antara lain: bencana alam, yang menjadi berkurangnya bahan untuk pembuatan olahan masakan tersebut, berkembangnya teknologi yang semakin pesat pada kehidupan sehari-hari masyarakat yang juga mempengaruhi pada budaya kuliner. Berbagai jenis makanan modern yang didapatkan pada Kota Meulaboh dibebberapa waktu belakangan ini seperti Burger, Pizza, Brownis, dan makanan cepat saji lainnya sehingga membuat makanan tradisional mulai dilupakan dalam kalangan masyarakat kota Meulaboh.

Eksistensi kuliner tradisional di Kota Meulaboh secara garis besar masyarakat tidak lagi mengonsumsi masakan tersebut, namun secara garis kecil kuliner tradisional masih ditemukan pada daerah kecamatan Meureubo yang hanya sebagai pelengkap acara-acara besar seperti maulid dan hari raya Idul Fitri. Kuliner tradisional tidak lagi ditemukan pada setiap sudut kota Meulaboh yang disebabkan oleh munculnya makanan cepat saji.

Kuliner tradisional harus dipertahankan, secara tidak langsung kuliner tradisional tidak lagi dikenal oleh masyarakat disebabkan oleh hilangnya perlestarian makanan dan minuman tersebut. Berbagai perilaku yang dilakukan oleh pemerintah kota Meulaboh dalam melestarikan kuliner tradisional membuat pelatihan diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata, Budaya, olahraga dan pemuda yang bekerjasama dengan ibu PKK dan Darma Wanita.

## **B. Saran**

Diharapkan kepada penulis selanjutnya agar dapat melanjutkan tulisan tentang kuliner tradisional pada masyarakat kota Meulaboh seiring dengan berkembangnya zaman agar tidak terlupakan budaya kuliner tradisional kota Meulaboh dalam menjaga kekhasannya, dan diharapkan kepada generasi penerus yang ada pada saat ini dan seluruh lapisan masyarakat agar dapat mempertahankan dan melestarikan budaya kuliner tradisional dengan mempertahankan nilai-nilai dan pesan-pesan yang terkandung dalam kuliner tradisional guna menjaga keasliannya walaupun sudah banyak variasi jenis kuliner tradisional yang di aplikasikan dalam kehidupan masyarakat.

Kepada budayawan dan penikmat kuliner tradisional agar terus memberikan apresiasi yang tinggi, mempelajari dan menikmati makanan tradisional ini, dan kepada pihak pemerintah kota Meulaboh dan pihak-pihak yang terkait lainnya yang berhubungan dengan pelestarian budaya hendaknya perlu dipertahankan nilai-nilai budaya yang terdapat dalam makanan tradisional agar tidak musnah seiring perkembangan teknologi.



## DAFTAR PUSTAKA

- Aslam Nur, dkk, *Dimensi Metodologi Ilmu Sosial dan Humaniora* ,Banda Aceh, Pustaka Larasan, 2014
- A. van Peursen, *Strategi Kebudayaan*, Yogyakarta: Kanisius, 1988
- Cut Zahrina, Jurnal Buletin haba, “*Suree Keumamah*” *Sajian Kuliner Tradisional Rakyat Aceh*, Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016
- Desy Polla Usmany, dkk, *Tradisi Upacara Perkawinan*, Jayapura: Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2010
- Enos H. Rumansara, dkk, *PAPEDA Kuliner Masyarakat Papua*, Yogyakarta, Penerbit Kepel Press, 2015
- Hasbullah, Jurnal Buletin Haba, *Makanan Tradisional di Aceh dan Sumatera, Makanan Tradisional Aceh dari masa kolonial hingga tahun 1980-an*, Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016
- Hermansyah, dkk, *Meulaboh Dalam Lintas Sejarah Aceh*, Meulaboh: Bappeda Aceh Barat, 2013
- Ikhwan, dkk, *Dimensi Metodologi ilmu sosial dan humaniora* ,Banda Aceh, Lhee Sago Press, 2015
- Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi* , Jakarta: PT Rineka Cipta, 2009
- Koentjaraningrat, *Pengantar Antropologi: Pokok-Pokok Etnografy II*, Jakarta: Rineka Cipta, 1998
- Lukman Ali, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2008
- Marwanti, *Pengetahuan Makanan Indonesia*, Yogyakarta: Adicita Karya Nusa, 2000
- Nurhayati, *Skripsi Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya* Yogyakarta, 2013

- Nursyidah, dkk, *Dokumentasi dan Cacatan PKAB 2016 (Pekan Kebudayaan Aceh Barat)*, Aceh Barat: Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda dan Olahraga, 2014
- Nyoman Kutha Ratna, *Metodelogi Penelitian*, Denpasar, 2010
- Piotr Sztompka, *Sosiologi Perubahan Sosial*, Jakarta: Prenada Media Grup, 2007
- Rahmat Syah Putra, *DE ATJEHRES: dari Serambi Mekkah ke Serambi Kopi*, Banda Aceh, Padebooks, 2018
- Rahmat Yani, *Makalah Makanan khas Tradisional Aceh*, Kuta Binjei 2013
- Sudirman, *Tata Krama Makan Dalam Perspektif Sejarah Dan Budaya Aceh*, Banda Aceh: Balai Pelestarian Nialai Budaya Aceh, 2016
- Sugiyono, *Metode Penelitian Kuanitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung: Alfabeta, 2015
- Suharsini Arikunto, *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktis*, Jakarta: Rineka Cipta, 2006
- Teuku Dadek, dkk, *Potensi Sosial dan Budaya Asal Usul Aceh Barat*, Aceh Barat: Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah, 2015
- Teuku Dadek, dkk, *Potensi Sosial, Seni dan Budaya Aceh Barat Kemana, Apa, Siapa di Aceh Barat*, Aceh Barat: Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda dan Olahraga, 2014
- Tim Penggerak PKK kabupaten Aceh Barat, *Kuliner Tradisional Aceh Barat*, 2019
- Yetti Herayati, dkk, *Makanan:Wujud Variasi Dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah JawaBarat*, Bandung, Departemen Pendidikan dan kebudayaan, 1986



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

**SURAT KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY**  
Nomor :59/Un.08/FAH/KP.00.4/1/2019

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

**DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY**

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran penulisan skripsi mahasiswa pada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dipandang perlu menunjuk pembimbing skripsi tersebut.  
b. bahwa yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk diangkat dalam jabatan sebagai pembimbing.
- Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional;  
2. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;  
3. Peraturan Pemerintah Nomor 74 Tahun 2012 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 23 Tahun 2005 tentang Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;  
4. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;  
5. Peraturan Presiden RI No. 64 Tahun 2013 tentang Perubahan Institut Agama Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh menjadi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh;  
6. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Ar-Raniry Banda Aceh.  
7. Keputusan Menteri Keuangan Nomor 293/KMK.05/2011 tentang Penetapan Institut Agama Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh pada Kementerian Agama sebagai Instansi Pemerintah yang Menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;  
8. DIPA BLU UIN Ar-Raniry Nomor: SP DIPA-025.04.2.423925/2018 tanggal 5 Desember 2017

**MEMUTUSKAN**

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

Untuk membimbing skripsi

Nama/NIM : Riky Furqan/ 150501068

Prodi : SKI

Judul Skripsi : Eksistensi Kuliner Tradisional Pada Masyarakat Kota Meulaboh

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

Ditetapkan di : Banda Aceh  
Pada tanggal : 08 Januari 2019  
Dekan

  
Fauzi Ismail

Tembusan :

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

## DAFTAR INFORMAN

Nama : Teuku Ahmad Dadek  
Umur : 45 Tahun  
Alamat : Ujung Kalak  
Perkerjaan : Asisten II Bidang Ekonomi dan Pemabangunan Pemerintah Aceh dan Budayawan

Nama : Eva Nurlaita H SB, S.E  
Umur : 45 tahun  
Alamat : Jl. Nasional Meulaboh  
Perkerjaan : Kabid Dinas Kebudayaan Pariwisata dan Pemuda dan Olahraga Aceh Barat

Nama : Marahadi  
Umur : 50 tahun  
Alamat : Langung  
Perkerjaan : Pedangan Kelapa Bakar di Meulaboh, Kabupaten Aceh Barat

Nama : Rahmad Syah Putra  
Umur : 27 tahun  
Alamat : Meulaboh, Aceh Barat  
Perkerjaan : Akademisi dan Peneliti

Nama : Mariana  
Umur : 49 tahun  
Alamat : Langung  
Perkerjaan : Produksi Kue Basah

Nama : Ainon Marzia  
Umur : 40 tahun  
Alamat : Langung  
Perkerjaan : Produksi Kue Kering di Meureubo, Kabupaten Aceh Barat

Nama : Fatimah  
Umur : 60 tahun  
Alamat : Meureubo  
Perkerjaan : Tokoh Masyarakat dan Adat di Aceh Barat

Nama : Ardinal Hidayat  
Umur : 52 tahun  
Alamat : Ujung Kareng  
Perkerjaan : Budayawan/Seniman di Kabupaten Aceh Barat

Nama : Maman Abdullah  
Umur : 27 tahun  
Alamat : Kuta Padang  
Perkerjaan : Duta Baca Aceh Tahun 2018

Nama : Putra  
Umur : 27 tahun  
Alamat : Blang Bladang  
Perkerjaan : Pengusaha *Kopi Khop* kota Meulaboh

## Daftar Wawancara

1. Bagaimana keragaman kuliner tradisional masyarakat kota Meulaboh.?
2. Setiap kuliner tradisional kota Meulaboh apakah memiliki juru masak yang berbeda.?
3. Jenis kuliner tradisional apa saja yang ada masyarakat kota Meulaboh.?
4. Bahan apa saja yang digunakan dalam masakan tersebut.?
5. Bagaimana cara pengolahan masakan tradisional kota Meulaboh.?
6. Bahan yang digunakan apakah itu didapatkan dari daerah kota Meulaboh.?
7. Makanan atau minuman yang paling diminati dan yang tidak diminati.?
8. Apakah saat ini makanan dan minuman tersebut masih mudah ditemukan.?
9. Kenapa makanan dan minuman tersebut sudah tidak diminati.?
10. Kapan hal itu mulai dirasakan oleh masyarakat di kota Meulaboh.?
11. Bagaimana pendapat bapak tentang kuliner tradisional di kota Meulaboh.?
12. Makanan dan minuman yang tidak ada lagi dan kenapa.?
13. Pendapat bapak tentang kuliner tradisional di kota Meulaboh.?

## LAMPIRAN FOTO



Gambar 1: Ibu Ainon Marzia, sedang membuat kue tradisional “kekarah” di Kec. Meureubo, Aceh Barat



Gambar 2 : Wawancara dengan Ibu Eva Nurlaita (Kabib Pariwisata Disbudparpora Aceh Barat)



Gambar 3 : Wawancara dengan Pak Marahdi Pengusaha kelapa bakar (U Teutot) di Kota Meulaboh, Aceh Barat



Gambar 4 : Peneliti bersama putra salah seorang pengusaha kuliner di Kota Meulaboh, Aceh Barat yaitu “Kopi Khop”



Gambar 5 : Wawancara dengan Rahmad Syah Putra (Akademisi dan Peneliti)  
Menyangkut Eksistensi Kuliner di kota Meulaboh, Aceh Barat



Gambar 6: Kue *Halua Meusekat* di kota Meulaboh

## BIODATA PENULIS

1. Nama Lengkap : Riky Furqan
2. Tempat / Tanggal Lahir : Langung/15 Mei 1997
3. Jenis Kelamin : Laki-Laki
4. Agama : Islam
5. Kebangsaan/Suku : Indonesia/Aceh
6. Status : Belum Kawin
7. Pekerjaan : Mahasiswa
8. Alamat : Lamreung
9. Nama Orang Tua
  - a. Ayah : Anhar. H
  - b. Ibu : Mariani
10. Pekerjaan Orang tua
  - a. Ayah : Nelayan
  - b. Ibu : IRT
  - c. Alamat : Desa Langung, Kecamatan Meureubo, Kabupaten Aceh Barat
  - d. Riwayat Pendidikan
    - a. SD/MIN : SD Negeri 1 Langung (Tahun Lulus 2003-2009)
    - b. SMP/MTsN : SMP Meureubo1 (Tahun Lulus 2009-2012)
    - c. SMA/MAN : SMA Negeri Meulaboh 1 (Tahun Lulus 2012-2015)
    - d. Universitas : FAH Prodi Sejarah kebudayaan Islam (Tahun 2015-2019)

Banda Aceh, 26 Desember 2019  
Penulis,

Riky Furqan