

**PENGEMBANGAN KULINER KHAS ACEH SEBAGAI OLEH-OLEH
WISATAWAN DI KOTA BANDA ACEH**

SKRIPSI

Disusun oleh :

BETTY RIZKINA

NIM. 511303089

**Mahasiswa Fakultas Adab Dan Humaniora Uin Ar-Raniry
Program Studi Sejarah Dan Kebudayaan Islam**



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM-BANDA ACEH
2018 M/1439 H**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Adab Dan Humaniora UIN Ar-Raniry Darussalam
Banda Aceh sebagai salah satu Beban Studi Program Sarjana (S1)
Dalam Ilmu Sejarah Kebudayaan Islam

Oleh:

BETTY RIZKINA

NIM. 511303089

Mahasiswi Fakultas adab dan Humaniora
Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam

Disetujui Untuk Diuji/DiMunaqasyahkan Oleh :

Pembimbing I



NIP. 19640125 199303 1 002

Pembimbing II



Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag

NIP. 19630716 199402 2 001

Mengetahui Ketua Jurusan



Dr. Fauzi Ismail, M.Si

NIP. 19680511 199402 1 001

**Telah Diuji Oleh Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi
Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam
Dinyatakan Lulus dan Diterima Sebagai Tugas Akhir
Penyelesaian Program Sarjana (SI)
Dalam Ilmu Humaniora**

Pada hari/tanggal
Senin, 22 Januari 2018

Darussalam-Banda Aceh

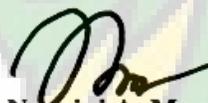
PANITIA SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI

Ketua



Dr. Ashim Nur, M.A.
NIP. 19640125 199303 1 002

Sekretaris



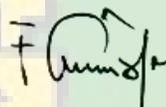
Dr. Nuraini A. Manan, M.Ag.
NIP. 19630716 199402 2 001

Penguji I



Ruhamah, M.Ag.
NIP. 19741224 200604 2 002

Penguji II



Dra. Fauziah Nurdin, M.A.
NIP. 19581230 198703 2 001

Mengetahui

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



Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 19680511 199402 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Betty Rizkina

NIM : 511303089

Prodi/Jurusan : ASK/Sejarah Kebudayaan Islam

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis ilmiah yang berjudul “Pengembangan Kuliner Khas Aceh Sebagai Oleh-oleh Wisatawan Di Kota Banda Aceh” ini adalah benar-benar asli karya saya sendiri. Jika ditemukan pelanggaran-pelanggaran akademik dalam penulisan ini di kemudian hari, saya bersedia diberikan sanksi akademik sesuai dengan peraturan dan undang-undang yang berlaku.

Banda Aceh, 22 Januari 2018
Yang Menyatakan,



Betty Rizkina

KATA PENGANTAR



Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, taufiq dan karunianya kepada semua hambahambanya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang sangat sederhana ini dengan baik, dan tak lupa pula Shalawat beriring salam penulis sampaikan kepada junjungan alam Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat Islam dari alam kebodohan menuju ke alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti yang kita rasakan saat ini.

Alhamdulillah dengan hidayahnya penulis dapat menyelesaikan sebuah karya kecil yaitu skripsi penulis yang berjudul **Pengembangan Kuliner Khas Aceh Sebagai Oleh-oleh Wisatawan Di Kota Banda Aceh** yang merupakan tugas akhir penulis untuk memenuhi dan melengkapi syarat-syarat guna mencapai gelar sarjana, sekaligus sebagai langkah akhir menyelesaikan studi di Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Banda Aceh.

Ucapan terima kasih, rasa cinta dan kasih sayang penulis yang sedalam-dalamnya penulis persembahkan yang teristimewa untuk kedua orang tua yaitu ayahanda tercinta Imam Sutopo dan ibunda tercinta Jumiati yang tidak pernah lelah dan letih memberikan semangat, dorongan, motivasi, pengorbanan, do'a yang tidak pernah henti-hentinya serta memberikan dukungan moral dan materi sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini.

Ucapan terima kasih penulis untuk Bapak Dr. Aslam Nur, M.A selaku pembimbing I dan Ibu Dr. Hj. Nuraini A. Manan, M.Ag selaku pembimbing II yang dengan sabar, tulus dan ikhlas untuk meluangkan waktu dan pikiran serta memberikan bimbingan, motivasi, arahan dan saran-saran yang sangat bermanfaat kepada penulis selama menyusun skripsi.

Tidak lupa pula ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Bapak Syarifuddin, M.A., Ph.D. sebagai Dekan fakultas Adab dan Humaniora, Ketua Jurusan Bapak Dr. Fauzi Ismail, M.Si. Penasehat Akademik yaitu Bapak Bustami, S.Ag., M. Hum, serta semua Dosen di program study Sejarah Kebudayaan Islam yang telah mendidik penulis selama ini, kepada semua pihak memberikan dukungan, semangat dan bantuan dalam menyelesaikan sebuah tulisan ini. Dan kepada seluruh

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada teman dan sahabat seperjuangan khususnya untuk mahasiswa/i prodi SKI unit 2 angkatan 2013 yang telah banyak membantu serta memberikan motivasi kepada penulis, Lisa Miranda, Zulfa Elvira, Syarifah Triska, Mulyani, Ira Novita Sari, Yarna, Salinda, Rahmat Walidin dan teman-teman lain yang tidak mungkin disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dan memberikan masukan kepada penulis baik selama mengikuti perkuliahan maupun dalam penulisan skripsi ini serta memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.

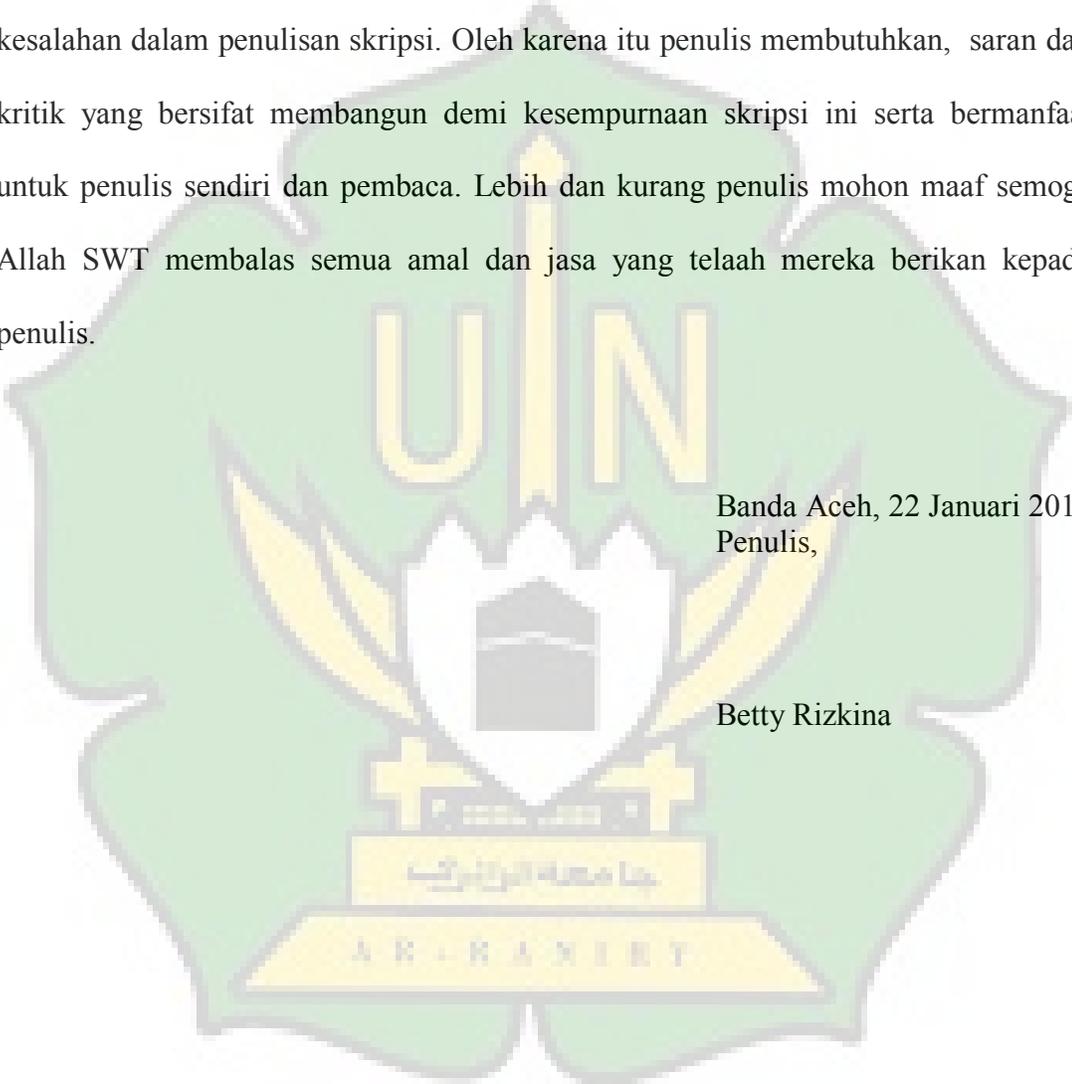
Ucapan terima kasih khusus kepada sahabat terbaik sedari masa Sekolah Menengah Atas Rafikah, Masyithah, Cut Tarra Amalia, dan Putri Pratiwi yang tanpa

lelah memberikan sokongan, motivasi, nasehat, dukungan dan semangat secara istimewa kepada penulis.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kesalahan dalam penulisan skripsi. Oleh karena itu penulis membutuhkan, saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini serta bermanfaat untuk penulis sendiri dan pembaca. Lebih dan kurang penulis mohon maaf semoga Allah SWT membalas semua amal dan jasa yang telah mereka berikan kepada penulis.

Banda Aceh, 22 Januari 2018
Penulis,

Betty Rizkina



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Penjelasan Istilah	5
F. Kajian Pustaka	7
G. Metode Penelitian	8
H. Sistematika Penulisan	12
BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	14
A. Letak Geografis.....	14
B. Sosial Budaya dan Agama	17
C. Penduduk dan Mata Pencaharian.....	22
D. Pendidikan	24
BAB III JENIS KULINER, PROSES PRODUKSI DAN PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP KULINER KHAS ACEH	28
A. Jenis-jenis Kuliner Khas Aceh.....	29
B. Proses Produksi Kuliner Khas Aceh.....	40
C. Persepsi Wisatawan Terhadap Kuliner Khas Aceh.....	42
D. Kuliner Khas Aceh Sebagai Daya Tarik Wisata.....	45
E. Tantangan dan Masalah Terhadap Kuliner Khas Aceh	47
BAB V PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran Foto: Wawancara Mengenai pembuatan kuliner khas Aceh, wawancara dengan penjual kuliner khas Aceh, wawancara wisatawan yang berkunjung di Aceh.
2. Surat Keputusan Dekan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Tentang Pengangkatan Pembimbing Skripsi Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora
3. Surat Izin Melakukan Penelitian dari Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
4. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian Di lapangan, Kantor Camat, dan Kantor Keuchik Gampong Ulee Lheue Kecamatan Meuraxa Kota Banda Aceh.
5. Daftar Pertanyaan Wawancara
6. Daftar Informan
7. Daftar Riwayat Hidup

ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “*Pengembangan Kuliner Khas Aceh Sebagai Oleh-oleh Wisatawan di Kota Banda Aceh*”. Kuliner khas Aceh salah satu kebudayaan yang berkembang dan menjadi ciri khas dari setiap daerah atau wilayah. Kuliner dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi orang lain. Dengan kata lain wisata kuliner adalah aktifitas wisata dengan menonjolkan “kuliner”, masakan atau makanan sebagai atraksi pariwisata. Makanan khas sebagai identitas suatu daerah yang dapat membedakan keberadaan dengan daerah lain. Oleh karena itu peneliti ingin mengkaji lebih dalam tentang pengembangan kuliner khas Aceh sebagai oleh-oleh wisatawan di Kota Banda Aceh khususnya di Kecamatan Meuraxa. Rumusan masalah dari judul ini adalah Jenis-jenis kuliner khas Aceh, proses produksi kuliner khas Aceh, persepsi wisatawan terhadap kuliner khas Aceh, kuliner khas Aceh sebagai daya tarik wisata, tantangan dan masalah terhadap kuliner khas Aceh. Objek penelitian ini adalah pembuat kuliner khas Aceh, penjual kuliner khas Aceh dan wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang pengembangan kuliner yang ada di Banda Aceh. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif melalui teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dokumentasi, dan pengumpulan data dari perpustakaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa telah terjadi pengembangan pada kuliner yang ada di Banda Aceh, dimulai dari proses pembuatan kuliner khas Aceh sampai pada kemasan yang digunakan. Dalam pengembangan wisata memiliki cara-cara tersendiri agar dapat bersaing dengan makanan yang berasal dari luar daerah, serta pemerintah memberikan pengarahan tentang cara mengembangkan kuliner khas Aceh agar dapat lebih berkembang dan banyak diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Banda Aceh.

Kata Kunci: *Pengembangan, Kuliner Khas Aceh, Wisatawan*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Banda Aceh merupakan Ibu Kota Provinsi Aceh yang terletak di ujung barat Indonesia memiliki berbagai kekayaan dan keanekaragaman sumber daya alam, dari hutan tropis yang luas dan lebat, sumber daya laut dan sungai, pertanian, perkebunan sampai peternakan, memiliki berbagai jenis masakan tradisional dengan resep masakan warisan nenek moyang. Kota Banda Aceh adalah salah satu kota yang terkenal untuk berbagai jenis makanan khas Aceh. Banda Aceh pun kini menjadi kota objek wisata. Pengembangan pariwisata di Kota Banda Aceh dilakukan dalam upaya untuk menyediakan ruang yang melayani kegiatan wisata untuk masyarakat Banda Aceh sendiri maupun wisatawan lokal dan wisatawan asing. Dengan potensi wisata yang ada di kota Banda Aceh, kegiatan wisata dapat dikembangkan termasuk wisata kuliner.

Kuliner khas Aceh salah satu kebudayaan yang berkembang dan menjadi ciri khas dari setiap daerah atau wilayah. Kuliner suatu daerah dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi orang lain. Wisata kuliner merupakan bagian dari wisata budaya karena masakan merupakan bagian dari sumber daya budaya suatu masyarakat.¹ Dengan kata lain wisata kuliner adalah aktifitas wisata dengan menonjolkan “kuliner”

¹ Agus Budi Wibowo, *Jurnal Sejarah dan Nilai Tradisional*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2012), hlm 78.

atau masakan atau makan sebagai atraksi pariwisata. Pariwisata telah menjadi sebuah industri yang sangat penting dan strategis dalam rangka mendukung pembangunan sebuah bangsa atau daerah melalui pemberdayaan perekonomian dan penciptaan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.²

Wisata kuliner saat ini menjadi sebuah jenis wisata yang sangat banyak dampaknya bagi perkembangan di Aceh. Salah satu nilai pentingnya adalah menumbuh kembangkan potensi makanan khas Aceh yang memiliki ragam macam masakan khas Aceh yang di mana proses pembuatannya dapat dilihat secara langsung sehingga memberikan pengetahuan lebih mendalam mengenai kuliner khas Aceh.

Makanan adalah suatu konsep kebudayaan yang merupakan bahan yang telah diterima dan diolah secara budaya untuk dimakan sesudah melalui proses penyiapan dan penyuguhan yang juga secara budaya supaya dapat hidup dan berada dalam kondisi kesehatan yang baik.³ Makanan bagi manusia merupakan sebuah kebutuhan primer yang harus terpenuhi. Berdasarkan asumsi tersebut, sesuai dengan perkembangan zaman jenis kebutuhan ini selalu mendapatkan tempat utama dalam setiap kegiatan manusia. Selanjutnya, dengan kemajuan cita rasa makanan juga menuntut pemenuhan selera yang tidak hanya terbatas pada segi “kenyang” saja. Misalnya, pada saat seseorang berkunjung ke daerah tertentu ia akan mencoba untuk

² Mirzan Fuadi, *Acehnese Wisata Kuliner*, (Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, 2010), hlm 20.

³ Kalangi, *Makanan Sebagai Suatu Sistem dalam Ilmu-ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan*, (Jakarta: Gramedia, 1985), hlm. 9.

merasakan jenis makanan tradisional daerah tersebut. Melalui makanan, manusia mendapatkan energinya untuk menjalankan seluruh aktifitasnya. Untuk membuat makanan, manusia mengambil dari alam sekitarnya baik hewan maupun tumbuh-tumbuhan yang kemudian diolah dan dihidangkan.⁴

Kuliner khas Aceh merupakan sebuah kajian yang kompleks karena di dalamnya mengandung nilai filosofi, sejarah, adat istiadat, budaya, identitas suatu etnik dan lain-lain. Lahirnya kuliner tradisional erat kaitannya dengan aktifitas kebudayaan suatu masyarakat, sehingga antara kuliner tradisional dan kebudayaan tidak dapat dipisahkan. Keduanya menyatu dalam satu struktur yang digerakkan oleh masyarakat itu sendiri guna mengatasi kebutuhan hidup, baik dimanfaatkan untuk makanan sehari-hari maupun sajian untuk sajian adat istiadat.⁵

Eksistensi makanan dalam kehidupan suatu masyarakat tidak terbatas hanya untuk memenuhi kepentingan tersebut. Ada nilai sosial dan budaya yang tersirat di balik rasa, warna, dan bentuk suatu makanan. Perkembangan budaya, seiring dengan modernitas memberikan berbagai pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional oleh masyarakat. Pembauran budaya antar suku bangsa dan

⁴ Rusjdi Ali Muhammad, *Buletin Haba*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2011), hlm. 30.

⁵ J. Daeng, *Manusia Kebudayaan dan Lingkungan Tinjauan Antropologis*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2000), hlm. 16.

bangsa lainnya serta membaiknya keadaan ekonomi meningkatkan variasi penyajian makanan.⁶

Makanan khas juga sebagai identitas suatu daerah yang dapat membedakan keberadaan dengan daerah lain. Begitu juga dengan keberadaan makanan khas Aceh khususnya salah satu di Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue yang perlu mendapat perhatian inventarisasi agar dapat berkembang dan bertahan ciri khas Aceh. Makanan khas Aceh sangat berpotensi dan menjadi pendukung dari salah satu produk unggulan wisata di suatu daerah di Aceh.

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk mengkaji serta menganalisis secara mendalam tentang **“Pengembangan Kuliner Khas Aceh sebagai Oleh-oleh Wisatawan Di Kota Banda Aceh”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Apa saja jenis-jenis kuliner khas Aceh?
2. Bagaimana proses produksi kuliner khas Aceh?
3. Bagaimana persepsi wisatawan terhadap kuliner khas Aceh?
4. Mengapa kuliner khas Aceh sebagai daya tarik wisata?
5. Apa saja tantangan dan masalah dalam pengembangan kuliner khas Aceh?

⁶ Agus Budi Wibowo, *Jurnal Hasil Penelitian Sejarah Dan Nilai Tradisional*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional, 2010), hlm. 103.

C. Tujuan Penelitian

Setiap penelitian yang tentu mempunyai tujuan-tujuan yang ingin dicapai, penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data, fakta dan informasi tentang pengembangan kuliner khas Aceh sebagai oleh-oleh wisatawan di Kota Banda Aceh.

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apa saja jenis kuliner khas di Kota Banda Aceh.
2. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi kuliner khas Aceh.
3. Untuk mengetahui bagaimana persepsi wisatawan terhadap kuliner khas Aceh.
4. Untuk mengetahui mengapa kuliner khas Aceh sebagai daya tarik wisata.
5. Untuk mengetahui apa saja tantangan dan masalah dalam pengembangan kuliner khas Aceh.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini dapat dilihat dari 2 (dua) segi, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan dunia pariwisata.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman bagi penulis mengenai kuliner khas Aceh salah satu unsur budaya dapat dikembangkan dalam dunia pariwisata.

b. Bagi Ilmu Pengetahuan

Sebagai bahan kajian atau referensi untuk penelitian bagi para ilmuwan sosial sehingga dapat memperkaya dan menambah wawasan.

E. Penjelasan Istilah

Penjelasan istilah di atas sangat diperlukan untuk memberi penjelasan terhadap judul skripsi, karena dikhawatirkan akan terjadi salah penafsiran dalam memahaminya. Hal ini dimaksudkan untuk memudahkan para pembaca dan menghindari keraguan serta kesalahpahaman bagi para pembaca nantinya. Adapun istilah yang akan dijelaskan adalah sebagai berikut:

1. Pengembangan

Pengembangan adalah proses, cara, perbuatan mengembangkan ke sasaran yang dikehendaki. Pengembangan adalah suatu usaha menuju ke arah yang lebih baik lagi yang berarti ada perubahan dan pertumbuhan.⁷

2. Kuliner

Kuliner berarti hal yang berhubungan dengan masak memasak.⁸ Kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat (warung) yang menyediakan makanan khas. Kuliner yang dimaksud oleh

⁷ Kusudianto Hadinoto, *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*, (Jakarta: UI, 1996), hlm.192.

⁸ Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Edisi Keempat, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2008), hlm. 753.

penulis di sini adalah hasil olahan berupa masakan yang dikemas, kemudian dipasarkan ke tempat sebuah sentra-sentra kuliner yang dijadikan sebagai oleh-oleh untuk para wisatawan.

3. Wisatawan

Wisata berarti berpergian bersama-sama untuk bersenang-senang.⁹ Di dalam kamus besar Bahasa Indonesia disebutkan, pariwisata adalah suatu kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan rekreasi. Sedangkan pengertian secara umum pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ketempat lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud mencari nafkah ditempat yang dikunjunginya, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.¹⁰

4. Kota Banda Aceh

Kota Banda Aceh adalah sebuah kota tua di mana hari lahirnya ditetapkan pada 1 Ramadhan 601 H atau 22 April 1205, bertepatan dengan didirikannya istana kerajaan Aceh Darussalam. Sejak awal berdirinya hingga kini, Banda Aceh berfungsi

⁹ Suwardjoko dan Indira P. Warpani, *Pariwisata Dalam Tata Ruang Wilayah*, (Bandung: ITB, 2007), hlm. 5.

¹⁰ Misri A. Muchsin, dkk., *Dimensi Metodologis Ilmu Sosial dan Humaniora*, (Banda Aceh: Lhee Sagoe Press, 2015), hlm. 59.

sebagai Ibu kota provinsi Aceh.¹¹ Banda Aceh menjadi pusat segala kegiatan ekonomi, politik, sosial dan budaya.

F. Kajian Pustaka

Di dalam buku yang berjudul *Pariwisata Dalam Tata Ruang Wilayah*, buku ini membahas mengenai bahwa pariwisata adalah sektor jasa yang mendapat perhatian penting, karena dari pariwisata diharapkan dapat memulihkan pertumbuhan ekonomi secara cepat dan merata, khususnya perekonomian masyarakat lokal. Untuk itu, pariwisata perlu didorong pembangunannya, lebih terarah dan terencana.¹²

Pada tahun 2010 diterbitkan sebuah jurnal hasil penelitian sejarah dan nilai tradisional. Dalam buku ini menerangkan tentang kuliner-kuliner yang menjadi makanan khas budaya Aceh, dengan adanya makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh manusia untuk dapat tetap melangsungkan kehidupannya. Karena kehidupan dan makanan adalah dua persoalan yang tidak dapat dipisahkan sama sekali dari eksistensi makhluk hidup manusia di dunia. Makanan juga merupakan ciri khas yang menunjukkan identitas daerah setempat dimana makanan itu berbeda.¹³

Kemudian pada tahun 2015 ditulis sebuah skripsi oleh Nurma Yunita yang berjudul *Kota Banda Aceh Menurut Perspektif Pelancong Asing (Kajian Wisata*

¹¹ Sardono W. Kusumo, *Aceh Kembali ke Masa Depan*, (Jakarta: IKJ Press, 2005), hlm. 331.

¹² Suwardjoko P. Warpani, *Pariwisata Dalam Tata Ruang Wilayah*, (Bandung: ITB, 2007), hlm 3.

¹³ Agus Budi Wibowo, *Jurnal Hasil Sejarah dan Nilai Tradisional*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2010), hlm. 1.

Islami Pasca Tsunami). Pada skripsi ini disimpulkan bahwa Wisata Islami Kota Banda Aceh telah mengalami banyak kemajuan di berbagai sektor pariwisata, industri pariwisata Islami dengan berbagai potensi yang dimiliki telah mengalami perkembangan, hal ini bertujuan untuk menarik wisatawan lokal maupun mancanegara agar tertarik mengunjungi Kota Banda Aceh.

Berdasarkan kajian pustaka diatas, belum ada penelitian mengenai “Pengembangan Kuliner Khas Aceh sebagai Oleh-oleh Wisatawan di Kota Banda Aceh.

G. Metode Penelitian

Secara umum metode penelitian dapat diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Komponen-komponen yang akan ditempuh peneliti dalam menggali dan menganalisa data untuk menemukan jawaban permasalahan yaitu:

a. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Penelitian mengenai pengembangan kuliner khas Aceh sebagai oleh-oleh wisatawan di Kota Banda Aceh ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif ini bersifat *participant observation* yaitu peneliti sendiri menjadi instrument pengumpulan data.¹⁴ Menurut Bogdan dan Taylor penelitian melalui pendekatan kualitatif

¹⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2007), hlm.8.

merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati.¹⁵

b. Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue yang terfokus pada pembuat kuliner khas Aceh, dan toko-toko penjualan kuliner khas Aceh yang terdapat di Gampong Ulee Lheue. Kota Banda Aceh dipilih sebagai lokasi penelitian karena pertimbangan pemilihan lokasi ini adalah keberadaan kuliner khas Aceh cukup banyak dijumpai. Selain itu, berdasarkan data yang ada cukup banyak wisatawan lokal maupun wisatawan asing yang singgah di Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue.

c. Instrument Penelitian

Instrument penelitian merupakan sebuah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data atau informasi yang bermanfaat untuk menjawab permasalahan penelitian. Data tersebut dikumpulkan dengan dua cara yaitu, dengan cara yang bersifat primer dan sekunder.

1. Sumber data Primer

¹⁵ Lexi J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, (Bandung: PT. Remaja Rosda Karya, 2010), hlm. 186.

Data primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung dilapangan oleh peneliti sendiri. Data primer ini disebut juga data asli atau data baru, yang diperoleh oleh peneliti dari hasil wawancara.

2. Sumber data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang lain yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada. Seperti laporan penelitian, buku, jurnal dan skripsi. Untuk melengkapi informasi dalam penulisan skripsi ini juga dilakukan wawancara.

d. Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data yang lebih akurat dalam penelitian ini dilakukan teknik:

1. Observasi

Observasi adalah pengamatan secara langsung ke lapangan dengan teknik keikutsertaan (*participant observasi*) dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki.¹⁶

Dalam hal ini penulis melakukan observasi dengan cara terlibat langsung dengan proses pembuatan dan pemasaran kuliner khas Aceh. Maka sasaran informan dalam penelitian ini adalah para pembuat dan penjual kuliner khas Aceh dan tokoh masyarakat untuk mendapatkan data-data yang dibutuhkan penelitian yang menyangkut dengan pengembangan kuliner khas Aceh sebagai oleh-oleh wisatawan

¹⁶ Cholid Narbuko, Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: PT. Bumi Aksara, 2013), hlm. 70.

di Kota Banda Aceh. Selanjutnya yang dijadikan responden adalah wisatawan yang sudah pernah menikmati kuliner khas Aceh tersebut serta pelanggan yang biasa menikmati kuliner khas Aceh yang tersaji pada sentra-sentra kuliner khas Aceh tersebut.

2. Wawancara

Wawancara adalah suatu teknik pengumpulan data untuk mendapatkan informasi yang digali dari sumber data langsung melalui percakapan atau Tanya jawab. Wawancara dalam penelitian kualitatif sifatnya mendalam karena ingin mengeksplorasi informasi secara holistik dan jelas dari informan.¹⁷

Dalam hal ini penulis melakukan wawancara dengan cara memberikan sejumlah pertanyaan kepada pihak pengelola kuliner khas Aceh sebagai data pendukung. Informan yang menjadi dalam penelitian ini adalah mewawancarai kepada pihak pengelola kuliner khas Aceh yang ada di Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue dengan menanyakan pertanyaan terlebih dahulu yang sudah dipersiapkan. Wawancara yang dilakukan adalah dengan masyarakat sekitar Gampong Ulee Lheue yaitu pembuat, penjual dan pembeli kuliner khas Aceh seperti abon ikan, dendeng, keumamah, dan lain-lain.

3. Dokumentasi

¹⁷ Sugiono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Alfabeta, 2013), hlm. 130.

Dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal tertentu berupa catatan. Data dokumentasi dalam penelitian ini digunakan untuk memperoleh data sekunder sebagai data pelengkap untuk menjawab permasalahan dalam penelitian ini. Salah satu cara dalam mengumpulkan data yang diperoleh dari kamera dan rekaman yang dianggap relevan dengan penelitian. Teknik ini merupakan alat pengumpulan data yang utama karena pembuktian hipotesisnya diajukan secara logis dan rasional.¹⁸

4. Analisis Data

Analisis data merupakan bagian yang amat penting dalam metode ilmiah, karena dengan analisislah, data tersebut dapat memberi arti dan makna yang berguna dalam memecahkan masalah dalam penelitian, data mentah yang didapatkan, diolah dan diamati untuk diambil sebuah kesimpulan dari hasil penelitian.¹⁹

Dalam penelitian ini, penulis menganalisa data dan mencatat apa yang penulis dapatkan dilapangan, penulis mencatat hal-hal yang bersangkutan dengan masalah yang diteliti dan mengumpulkan data wawancara. Hal ini bertujuan untuk menggambarkan, menjelaskan, atau memaparkan objek tertentu atau suatu realita dan kejadian yang terjadi. Hasil pengumpulan data kemudian dilakukan analisis data dengan mengorganisasikan data, menjabarkannya kedalam bagian-bagian tertentu untuk kemudian dilakukan sintesa, menyusun pola, memilih mana yang penting dan

¹⁸ S. Margono, *Metodologi Penelitian Pendidikan*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2003), hlm. 181.

¹⁹ Moh. Nazir, *Metode Penelitian*, (Bogor: Ghalia Indonesia, 2015), hlm. 346.

yang akan dipelajari, serta membuat kesimpulan yang dapat diceritakan kepada orang lain.

5. Penelitian Kepustakaan

Dalam pengumpulan data, peneliti menggunakan penelitian pustaka. Penelitian kepustakaan ini bertujuan untuk mengumpulkan sumber data-data yang mendukung penelitian ini, seperti buku-buku, majalah, artikel, jurnal dan bentuk-bentuk tulisan lainnya. Penelitian pustaka ini dilakukan dengan cara menelaah buku, majalah, jurnal, artikel dan sumber lain yang ada di perpustakaan yang berhubungan dengan penelitian ini. Selanjutnya dilakukan analisis untuk melihat kecocokan isi sumber dengan realitas dan kemudian membuat tulisan dengan sumber yang telah dikumpulkan.

H. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini sangat penting dalam menulis sebuah karya tulis yang bersifat ilmiah. Untuk lebih memudahkan pemahaman para pembaca, maka pembahasan skripsi ini dibagi dalam empat bab yang masing-masing mempunyai hubungan antara satu bab dengan bab yang lainnya. Berikut susunan tiap-tiap bab.

Bab I merupakan pendahuluan membahas mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, kajian pustaka, metode penelitian, sistematika penulisan.

Bab II membahas mengenai letak geografis, sosial budaya dan agama, penduduk dan mata pencaharian, pendidikan.

Bab III membahas mengenai jenis-jenis kuliner khas Aceh, proses produksi makanan khas Aceh dan cara penyajiannya, persepsi wisatawan terhadap kuliner khas Aceh, kuliner khas Aceh sebagai daya tarik wisata, tantangan dan masalah terhadap kuliner khas Aceh.

Bab IV membahas mengenai kesimpulan dan saran.



BAB II

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Letak Geografis

Banda Aceh sebagai Ibu Kota Provinsi Aceh berdiri pada abad ke-14. Kesultanan Aceh Darussalam dibangun di atas puing-puing kerajaan-kerajaan Hindu dan Budha yang pernah ada sebelumnya, seperti Kerajaan Indra Purba, Kerajaan Indra Purwa, Kerajaan Indra Patra, dan Kerajaan Indrapura (Indrapuri). Dari batu nisan Sultan Firman Syah, salah seorang Sultan yang pernah memerintah Kesultanan Aceh, didapatkan keterangan bahwa Kesultanan Aceh beribu kota di Kutaraja (Banda Aceh).¹³

Secara geografis Kota Banda Aceh berada pada posisi yang terletak di antara 05°16'15" - 05°36'16" Lintang Utara dan 95°16'15" - 95°22'35" Bujur Timur dengan tinggi rata-rata 0,80 meter di atas permukaan laut atau dengan kata lain berada di belahan bumi bagian utara. Kota Banda Aceh memiliki luas wilayah 61.359 Ha atau kisaran 61,36 Km². Kota Banda Aceh terdiri dari 9 kecamatan dan 90 Desa. Kecamatan yang berada di Kota Banda Aceh adalah Kecamatan Meuraxa, Jaya Baru, Banda Raya, Baiturrahman, Lueng Bata, Kuta Alam, Kuta Raja, Syiah Kuala, dan Ulee Kareng.¹⁴ Berdasarkan posisi geografisnya, Kota Banda Aceh memiliki batas-batas antara lain :

¹³ H. Mohammad Said, *Kerajaan Aceh Darussalam*, (Banda Aceh: Bandar Publishing, 1981), hlm. 157.

¹⁴ Badan Pusat Statistik Kota Banda Aceh, *Banda Aceh Dalam Angka 2016*, (Banda Aceh: Badan Pusat Statistik Banda Aceh, 2017), hlm 1.

1. Sebelah utara : Selat Malaka
2. Sebelah selatan : Kecamatan Darul Imrah (Kabupaten Aceh Besar)
3. Sebelah barat : Samudra Hindia
4. Sebelah timur : Kecamatan Ingin Jaya (Kabupaten aceh Besar)

Dalam penelitian ini, berdasarkan Kota Banda Aceh yang begitu luas, maka peneliti lebih terfokus pada satu kecamatan yaitu kecamatan Meuraxa. Kecamatan Meuraxa merupakan salah satu kecamatan di Kota Banda Aceh yang berada di ujung Pulau Sumatera. Secara geografis Kecamatan Meuraxa berada pada posisi yang terletak di antara $5^{\circ}32'30''$ - $5^{\circ}34'40''$ Lintang Utara dan $95^{\circ}16'15''$ - $95^{\circ}18'20''$ Bujur Timur dengan tinggi rata-rata c4,0 meter di atas permukaan laut. Wilayah Kecamatan Meuraxa memiliki luas 762,0 Ha atau kisaran 7,26 Km². Kecamatan Meuraxa terbagi ke dalam 16 Gampong, 64 Dusun dan Kemukiman Tgk. Chik Lamjabat. Selanjutnya Kecamatan Meuraxa membawahi 16 (Enam Belas Gampong) yaitu salah satunya adalah Gampong Ulee Lheue.

Tabel 1

Luas Gampong Menurut Kecamatan Meuraxa Tahun 2016

No.	Nama Gampong	Luas Gampong (Ha)
1	Ulee Lheue	67,5
2	Aso Nanggroe	16,8
3	Gampong Blang	71,5
4	Lamjabat	27,8

5	Gampong Baro	58,2
6	Punge Jurong	42,2
7	Lampaseh Aceh	59,0
8	Pungo Ujong	21,0
9	Cot Lamkuweuh	34,8
10	Gampong Pie	32,1
11	Surien	41,2
12	Deah Glumpang	53,3
13	Lambung	31,0
14	Blang Oi	85,0
15	Alue Teungoh	39,8
16	Deah Baro	44,8
Jumlah Tahun 2016		726,0

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Banda Aceh

B. Sosial, Budaya dan Agama

a. Sosial

Sosial adalah segala sesuatu yang berkenaan dengan masyarakat.¹⁵ Menurut Lewis Sosial adalah sesuatu yang dicapai dihasilkan dan ditetapkan dalam interaksi

¹⁵ Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, (Jakarta: Balai Pustaka, 1996), hlm.958.

sehari-hari antara warga Negara dan pemerintahannya. Dalam kehidupan sosial suatu masyarakat terjadi proses interaksi sosial dengan sesama anggota masyarakat, sehingga terjadi suatu hubungan timbal balik dalam hal penyesuaian diri dalam lingkungan masyarakat. Sistem sosial terjadi atas aktivitas manusia berdasarkan adat, kebiasaan atau norma yang berlaku.¹⁶

Masyarakat di Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue memiliki solidaritas sesama, di mana kegiatan-kegiatan yang bernuansa sosial kemasyarakatan sangat terpelihara dan berjalan baik. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat selalu mematuhi peraturan yang telah ditetapkan dengan baik peraturan yang menyangkut dengan agama dan juga pemerintahan. Dan juga sesama masyarakat selalu ramah dan masih ada rasa gotong royong yang dilakukan masyarakat dengan membersihkan tempat ibadah seperti mesjid atau meunasah, jalan-jalan gampong dan juga kompleks perkuburan umum.

Rasa gotong royong dapat dilihat pada saat keluarga yang mendapat musibah, seperti adanya anggota masyarakat yang meninggal dunia, masyarakat melayat ketempat keluarga yang mendapat musibah dengan membantu menggali liang lahat kuburan, membuat tenda tempat duduk para tamu yang akan melayat ke rumah duka, masyarakat sili berganti membantu keluarga yang mendapat musibah selama tujuh hari tujuh malam.

¹⁶ Marduati, dkk., *Tradisi Berpantun Dalam Masyarakat Tamiang*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2012), hlm. 29.

b. Budaya

Budaya berasal dari bahasa Sanskerta yaitu Budhayah yang merupakan bentuk jamak dari kata Budhi yang berarti budi akal, juga berasal dari bahasa Inggris yaitu *Culture* dan berasal dari bahasa Latin *Colore* yang diartikan sebagai segala daya dan kegiatan manusia untuk mengelola dan mengubah alam.¹⁷

Penduduk Gampong Ulee Lheue pada umumnya 100% didominasi kebudayaan Aceh, dan sebagian besar masyarakatnya dalam sehari-hari menggunakan bahasa Aceh dalam berkomunikasi. Tetapi seiring berkembangnya zaman modern dan masyarakat yang semakin urban berpengaruh terhadap masyarakat. Salah satu contoh berubahnya pola kehidupan masyarakat adalah mereka sudah tidak banyak lagi menggunakan bahasa Aceh, tapi sudah banyak yang berkomunikasi dengan bahasa Indonesia.

Kemudian pengaruh gaya hidup modern dapat terlihat pada penduduk Gampong Ulee Lheue yang pada akhirnya turut berpengaruh cukup besar terhadap kelangsungan adat istiadat masyarakat Gampong Ulee Lheue. Hal tersebut disebabkan bahwa gaya hidup modern yang menjadi ciri sebuah kota akan terbawa pada warga yang sering berkunjung ke kota-kota besar lainnya di Indonesia dan membawa pengaruhnya ke dalam struktur kehidupan masyarakat Gampong Ulee Lheue.¹⁸

¹⁷ Hartomo, Arnicun Aziz, *Ilmu Sosial Dasar*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2004), hlm. 40.

¹⁸ Hasil Wawancara dengan Yusuf, Warga Gampong Ulee Lheue, Tanggal 27 Desember 2017.

Sosial budaya juga tidak terlepas dari peran manusia sebagai makhluk sosial dan kebiasaan sebagai budaya mereka. Sebagai suatu hal yang ada di masyarakat, tentunya sosial budaya memberikan dampak tersendiri bagi masyarakat di sekitarnya. Masyarakat adalah segolongan manusia yang mendiami suatu tempat yang hidup rukun dan damai dengan mengikuti petunjuk-petunjuk yang telah digariskan oleh kultur dan budaya mereka.¹⁹ Masyarakat merupakan unsur yang terpenting dalam sebuah gampong, jika masyarakatnya memiliki semangat sosial yang tinggi akan memberikan dampak yang sangat positif mulai dari ketentraman, kenyamanan, dan kesejahteraan dalam hidup.

c. Agama

Agama merupakan salah satu aspek kehidupan semua kelompok sosial.²⁰ Agama sebagai perangkat dalam sebuah masyarakat yang tidak mungkin dapat dipisahkan, karena agama akan menjadi jalan hidup setiap masyarakat yang mendiami suatu tempat karena dengan agama akan memudahkan menyelesaikan setiap permasalahan yang hadir di tengah-tengah masyarakat yang barangkali sulit dipecahkan, namun dengan agama Islam khususnya akan memberikan solusi sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku, tidak terlepas dengan Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue yang penduduknya 100% menganut agama Islam.²¹

¹⁹ Muhammad Ar, *Pendidikan Di Alaf Baru*, (Yogyakarta: Primasopie, 2003), hlm 65.

²⁰ Thomas o'dea, terjem, *Sosiologi Agama: Suatu Pengenalan Awal*, (Jakarta: PT.Raja Garfindo Persada, 1994), hlm 69.

²¹ Hasil Wawancara dengan Dedi, Keuchik Gampong Ulee Lheue, Tanggal 27 Desember 2017.

Berikut merupakan tabel jumlah penganut Agama menurut Kecamatan Meuraxa di Kota Banda Aceh pada Tahun 2016.

Tabel 2

Jumlah Penganut Agama Menurut Kecamatan Meuraxa Kota Banda Aceh

No	Gampong	Islam	Protestan	Katolik	Hindu	Budha
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1	Ulee Lheue	762	0	0	0	0
2	Aso Nanggroe	606	0	0	0	0
3	Gampong Blang	439	0	0	0	0
4	Lamjabat	836	0	0	0	0
5	Gampong Baro	1.106	0	0	0	0
6	Punge Jurong	3.848	1	0	0	9
7	Lampaseh Aceh	2.004	2	0	5	0
8	Pungo Ujong	1.750	0	0	0	0
9	Cot Lamkuweuh	878	0	0	0	0
10	Gampong Pie	497	0	0	0	0
11	Surien	1.196	0	1	0	0
12	Deah Glumpang	902	0	0	0	0
13	Lambung	584	0	0	0	0
14	Blang Oi	1.941	4	0	0	0
15	Alue Teungoh	1.109	1	0	0	0

16	Deah Baro		559	0	0	0	0
Jumlah Tahun	2016	19.017	8	1	5	9	
	2015	18.937	15	4	5	9	
	2014	18.929	15	4	5	9	

Sumber: Kantor Keuchik

C. Penduduk dan Mata Pencaharian

Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue memiliki jumlah penduduk yang terus meningkat. Pertambahan jumlah penduduk yang terjadi di Kecamatan Meuraxa disebabkan 2 hal yaitu pertambahan penduduk secara alami dan pertambahan penduduk yang di sebabkan oleh migrasi dari para pendatang. Pertambahan penduduk secara alami adalah akibat dari kelahiran penduduk setempat. Pertambahan penduduk yang berasal dari kalangan pendatang adalah pertambahan akibat masuk dan menetapnya penduduk yang berasal dari daerah di luar kota Banda Aceh. Akibatnya adalah lahan-lahan persawahan yang sebelumnya ditanami padi kini terus berkurang karena pada umumnya mereka membuat rumah ataupun bangunan-bangunan lain yang secara permanen. Berikut merupakan tabel jumlah penduduk menurut jenis kelamin dan sex rasio berdasarkan jenis kelamin.

Tabel 3
Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Sex Rasio dalam
Kecamatan Meuraxa Tahun 2016

No.	Gampong	Laki-Laki	Perempuan	Sex Rasio (L/P)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Ulee Lheue	421	341	123,46
2	Aso Nanggroe	323	283	114,13
3	Gampong Blang	232	207	112,08
4	Lamjabat	459	377	121,75
5	Gampong Baro	562	544	103,31
6	Punge Jurong	2.043	1.815	112,56
7	Lampaseh Aceh	1.095	916	119,54
8	Pungo Ujong	935	815	114,72
9	Cot Lamkuweuh	463	415	111,57
10	Gampong Pie	264	233	113,30
11	Surien	593	604	98,18
12	Deah Glumpang	470	432	108,80
13	Lambung	302	282	107,09
14	Blang Oi	1.033	912	113,27
15	Alue Teungoh	585	525	111,43
16	Deah Baro	315	244	129,10
Jumlah Tahun	2016	10.095	8.945	112,86
	2015	10.056	8.923	112,70
	2014	10.044	8.918	112,63

Adapun mata pencaharian masyarakat Gampong Ulee Lheue sebagian besar merupakan nelayan dan sebagian lainnya bekerja seperti Pedagang, Wirausaha, Wiraswasta, Pegawai Negeri Sipil atau Pegawai Swasta, Petani, Peternak, Buruh.. Masyarakat Gampong Ulee Lheue juga mengembangkan usaha di bidang Industri kecil seperti pembuatan kuliner khas Aceh dan masih banyak jenis pekerjaan yang menjadi sumber pendapatan masyarakat Gampong Ulee Lheue.²²

D. Pendidikan

Pendidikan merupakan aspek paling penting dalam menunjang kemajuan suatu bangsa, karena pendidikan membentuk karakter serta kualitas sumber daya manusia. Pendidikan juga salah satu faktor penentu keberhasilan peningkatan kesejahteraan yang berhubungan dengan faktor sosial, ekonomi, dan demografi yang tidak dapat dipisahkan. Pendidikan salah satu sarana untuk meningkatkan kecerdasan dan keterampilan manusia, sehingga kualitas sumber daya manusia sangat tergantung dari kualitas pendidikan. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin luas pola pikir, tindak, dan lakunya.²³

Pendidikan di Kota Banda Aceh sudah mengalami banyak kemajuan. Hal ini dapat dilihat dari jumlah sekolah di Banda Aceh yang cukup memadai, sehingga masyarakat dapat menikmati fasilitas-fasilitas yang tersedia. Fasilitas jenjang

²² Hasil Wawancara dengan Dedi, Keuchik Gampong Ulee Lheue, Tanggal 27 Desember 2017.

²³ Isjoni, *Pendidikan Sebagai Investasi Masa Depan*, (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2006), hlm. 10.

pendidikan juga dimiliki oleh Kecamatan Meuraxa, adapun jenjang pendidikan yang ada di Kecamatan Meuraxa yaitu mulai dari TK, SD, SMP, SMA dan Perguruan Tinggi. Berikut merupakan tabel Jumlah Sarana Pendidikan Menurut Gampong dalam Kecamatan Meuraxa.

Tabel 4
Jumlah Sarana Pendidikan Menurut Gampong dalam Kecamatan Meuraxa
Tahun 2016

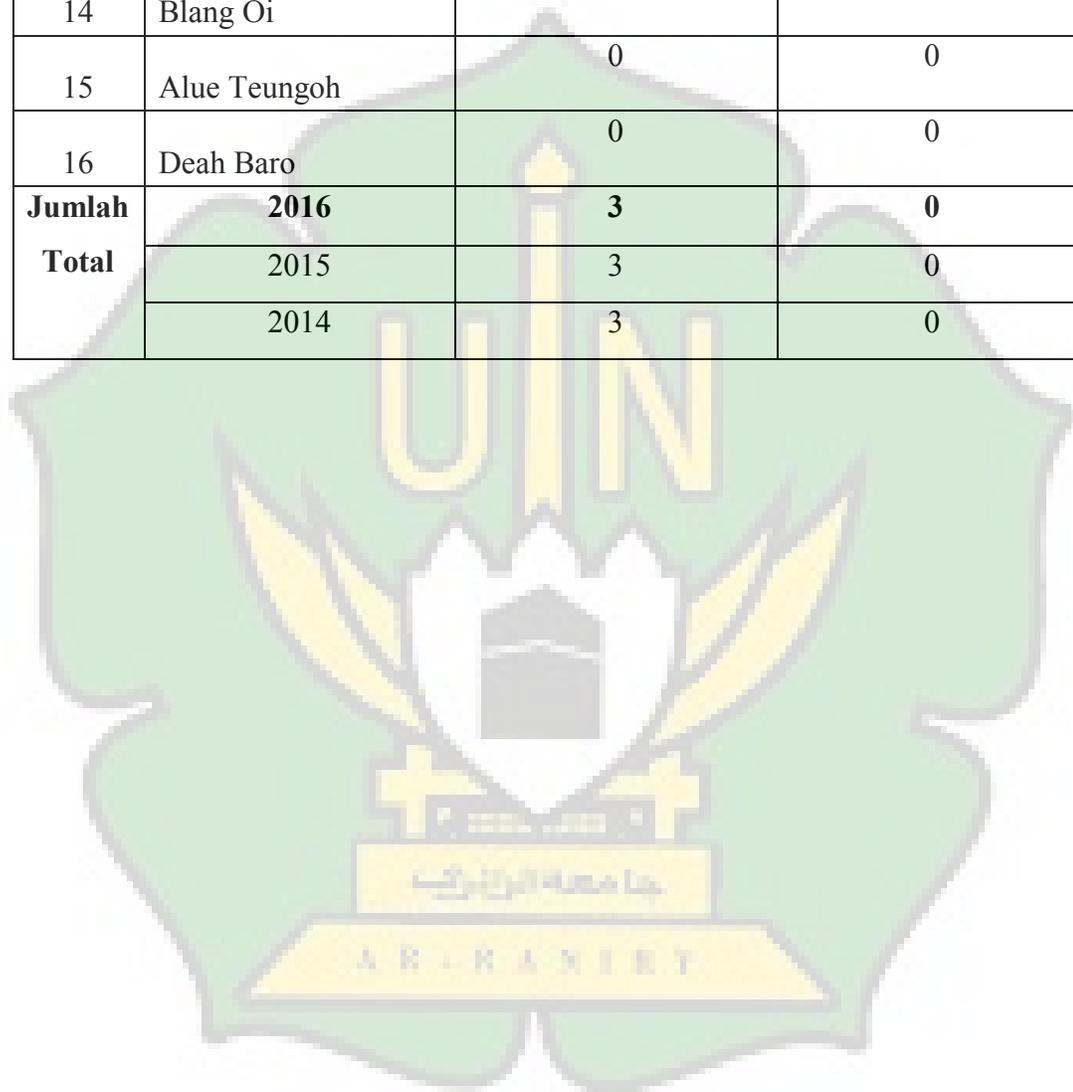
No	Gampong	TK	SD	SMP
1	Ulee Lheue	0	0	0
2	Aso Nanggroe	0	1	0
3	Gampong Blang	0	0	0
4	Lamjabat	1	1	1
5	Gampong Baro	0	1	0
6	Punge Jurong	2	1	1
7	Lampaseh Aceh	0	1	0
8	Pungo Ujong	0	0	0
9	Cot Lamkuweuh	0	0	0
10	Gampong Pie	0	0	0
11	Surien	0	0	0
12	Deah Glumpang	0	1	0
13	Lambung	1	1	1

14	Blang Oi	1	1	0
15	Alue Teungoh	0	1	0
16	Deah Baro	0	0	0
Jumlah Total	2016	5	9	3
	2015	5	9	3
	2014	5	9	3

Tabel 5

No	Gampong	SMA	SMK
1	Ulee Lheue	0	0
2	Aso Nanggroe	0	0
3	Gampong Blang	0	0
4	Lamjabat	1	0
5	Gampong Baro	0	0
6	Punge Jurong	2	0
7	Lampaseh Aceh	0	0
8	Pungo Ujong	0	0
9	Cot Lamkuweuh	0	0
10	Gampong Pie	0	0
11	Surien	0	0

12	Deah Glumpang	0	0
13	Lambung	0	0
14	Blang Oi	0	0
15	Alue Teungoh	0	0
16	Deah Baro	0	0
Jumlah	2016	3	0
Total	2015	3	0
	2014	3	0



BAB III

JENIS KULINER, PROSES PRODUKSI DAN PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP KULINER KHAS ACEH

Provinsi Aceh memiliki beragam macam khas tradisional. Makanan khas satu Kabupaten atau Kota berbeda dengan kabupaten atau kota lainnya, sesuai dengan ramuan, pengalaman dan budaya masing-masing daerah. Dapat dibayangkan betapa banyaknya ragam makanan khas dari 34 Provinsi Aceh. Hal ini merupakan kekayaan khasanah makanan tradisional yang dimiliki oleh masyarakat Aceh.²²

Ada makanan khas tertentu yang terdapat di beberapa Kota, namun memiliki cita rasa yang berbeda. Perbedaan ini disebabkan oleh bumbu dan bahan yang digunakan sedikit berlainan. Cita rasa makanan khas Aceh untuk bumbu masakan didominasi oleh rasa pedas, asam dan asin. Sementara untuk panganan kue tradisional didominasi oleh rasa manis.²³

Budaya dan adat istiadat Aceh mempengaruhi cita rasa dari makanan khas Aceh. Banyak ragam makanan dari provinsi paling barat. Keberadaan kuliner khas Aceh terhadap wisatawan yang berkunjung di Banda Aceh berdampak positif dan memberikan peluang bagi pengembangan kegiatan minat khusus terhadap makanan tradisional dan khas nusantara. Wisatawan yang berkunjung dari luar Banda Aceh

²² Agus Budi Wibowo, *Makanan Khas Aceh*, (Banda Aceh: Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM, 2009), hlm. 17.

²³ *Ibid.*, hlm.18.

untuk menikmati objek wisata, biasanya tidak melewati wisata yang satu ini adalah wisata kuliner. Karena makanan yang disajikan di Banda Aceh sangat beraneka ragam yang mempunyai keunikan dan kekhasan tersendiri.

A. Jenis-jenis Kuliner Khas Aceh

a. Dendeng Sapi

Dendeng merupakan salah satu bentuk hasil olahan pengawetan daging secara tradisional dan telah banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia sejak dulu. Dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang telah diberi bumbu dengan saus asam, asin, atau manis dan dikeringkan. Dendeng memiliki cita rasa yang khas yaitu manis, asam, asin, dan berwarna gelap. Dendeng yang terbuat dari daging sapi yang dapat bertahan selama tiga bulan. Dendeng sapi saat ini sudah semakin dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas Aceh. Makanan satu ini sering disajikan kepada para wisatawan lokal maupun wisatawan asing yang berkunjung ke Banda Aceh dan menjadi buah tangan atau oleh-oleh favorit untuk dibawa pulang.

Dendeng tergolong dalam bahan makanan semi basah, yaitu bahan pangan yang mempunyai kadar air tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah. Kadar air tersebut dapat dicapai melalui proses pengeringan. Proses pengeringan yang baik juga menghasilkan hasil yang baik pula pada dendeng tersebut, sehingga dendeng dapat bertahan lama. Pada dasarnya dendeng dapat dibuat dalam dua jenis rasa, yaitu dendeng manis dan dendeng asin. Komposisi bumbu yang digunakan pada pembuatan

dendeng asin sama dengan komposisi bumbu yang digunakan untuk membuat dendeng manis. Bedanya hanya penarikan jumlah gulanya saja. Biasanya untuk 100 kg daging sapi, dibutuhkan 5 kg gula pasir atau gula jawa pada pembuatan dendeng asin, sedangkan pada pembuatan dendeng manis dibutuhkan 20 kg gula pasir atau gula jawa.

Dendeng sapi dapat bertahan hingga 3 bulan karena adanya proses pengawetan dengan cara menyimpan daging untuk jangka waktu yang cukup lama agar kualitas daging maupun kebersihannya tetap terjaga. Tujuan pengawetan adalah menjaga ketahanan terhadap serangan jamur, bakteri, virus dan kuman. Ada beberapa cara pengawetan daging yaitu dengan pendinginan, pelayuan, pengasapan, pengeringan, pengalengan dan pembekuan.²⁴ Usaha pengawetan daging diperlukan untuk memenuhi selera atau kebutuhan konsumen serta mempermudah dalam pengangkutan. Pengawetan dengan cara pengeringan dilakukan dengan penambahan garam, gula dan nitrat.

Pengemasan dendeng pada industri Dendeng Aceh Gunung Seulawah ini menggunakan kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasan primer yang dimaksud yaitu berupa kertas sampul dan plastik. Pertama-tama dendeng ditimbang seberat 50 gr dan 100 gr, sesuai dengan ukuran kemasan yang telah ditetapkan, kemudian dikemas dengan rapi didalam plastik. Selanjutnya dendeng dikemas dengan kemasan sekunder yaitu kemasan karton yang berupa kotak bungkusan produk yang

²⁴ Hasil Wawancara dengan Juliana, Pembuat Dendeng Sapi, tanggal 29 September 2017.

telah dicetak toko dengan mencantumkan label merek usaha izin edar dari BPOM dan Departemen Kesehatan, serta mencantumkan label halal dari MUI, petunjuk penyimpanan, kode produk dan tanggal kadaluarsa. Hal ini bertujuan memperkenalkan lebih dekat kepada konsumen merek usaha, sehingga konsumen lebih yakin untuk memilih produk Dendeng Aceh Gunung Seulawah untuk dikonsumsi.

b. Keumamah (Ikan)

Keumamah berasal dari ikan tongkol atau *eungkot suree*. Jenis *eungkot suree* menyebar luas pada perairan tropis dan subtropis. Persebaran ikan ini di Indonesia hampir tersebar di seluruh perairan Indonesia. Di Indonesia bagian barat tersebar mulai dari Samudera Indonesia, seluruh wilayah laut Aceh berpotensi sebagai habitat *eungkot suree*.²⁵ *Engkot sure* adalah ikan segar yang langsung dapat dimasak, selain itu ikan ini dapat juga diawetkan untuk waktu yang lebih lama sehingga namanya berubah menjadi *keumamah*. *Keumamah* salah satu kuliner tradisional masyarakat Aceh yang secara tidak langsung dapat menunjukkan identitas masyarakat Aceh karena *keumamah* hanya ada di Aceh.

Banyaknya variasi jenis *eungkot sure* ini, menurut orang Aceh sangat berpengaruh pada nilai rasa dan harga. Ikan tongkol mempunyai nilai penting bagi masyarakat Aceh. Ikan ini mempunyai nilai ekonomis dan nilai sosial yang tinggi

²⁵ Titit Lestari, *Mengejar Eungkot Suree (Keunikan Budaya Bahari Nelayan Aceh) dalam Mozaik Pariwisata Aceh*, (Jakarta: Depbudpar, 2008), hlm 12.

pada masyarakat Aceh. Ikan tongkol adalah jenis ikan yang dipandang “lebih” dibanding ikan lainnya. Hal ini disebabkan ikan tongkol adalah jenis ikan yang berdaging tebal sehingga ada anggapan bahwa masyarakat Aceh baru disebut masak ikan jika yang dimasak adalah ikan tongkol.²⁶ Ikan tongkol ini hampir mendominasi jenis masakan tradisional Aceh.

Bahan baku utama dalam pembuatan ikan keumamah adalah ikan tongkol. Pemilihan ikan tersebut karena dagingnya sangat gurih, padat, dan mudah diolah menjadi berbagai menu makanan sehingga ikan ini menjadi pilihan yang tepat untuk menjadi menu makanan sehari-hari. Selain itu, ikan tongkol ini juga memiliki kandungan protein yang tinggi dan sangat cocok dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan. Nilai gizi dalam keumamah terletak pada cairan tertentu yang keluar saat diolah (bisa direbus, dikukus, atau digoreng).²⁷

Keumamah tidak hanya disenangi oleh orang Aceh saja, banyak wisatawan yang berkunjung ke Aceh menjadikan keumamah sebagai menu pilihan di rumah makan khas Aceh, untuk sekarang ini toko atau sentra-sentra yang ada di Banda Aceh telah mengemas keumamah menjadi pilihan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Aceh.

²⁶ Rusdi Sufi, *Makanan Tradisional Di Aceh dan Sumatera Utara*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, 2016), hlm 42.

²⁷ Indriati, *Penanganan Ikan Segar*, (Jakarta: Balai Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, 2007), hlm. 8.

Kini di kota Banda Aceh telah menemukan banyak pengrajin *keumamah* dan bisa membawanya sebagai buah tangan. *Keumamah* berbahan baku ikan tongkol yang dikeringkan dengan cara dijemur kemudian direbus dan diasap. Ikan ini pun siap diolah dan disajikan sebagai lauk yang sungguh sedap. Salah satu produksi keumamah yang cukup terkenal adalah keumamah merek Sejahtera Ulee Lheue.

Hasdawati mengungkapkan bahwa orang Aceh sangat menyukai ikan. Ungkapan yang mengatakan: “*pakiban tapajoeh buu, meuseu hana engkot*” artinya (tidak bisa makan nasi kalau tidak ada ikan), *lawan buu, eungkot* (teman nasi adalah ikan). Belum dapat dikatakan lauk jika tidak ada ikan. Dari situlah, ada peluang yang besar dalam membuat keumamah dalam bentuk yang lebih praktis dengan cara mengemas dan menjadikannya sebagai oleh-oleh.²⁸

c. Abon Ikan

Abon adalah salah satu produk pangan olahan tradisional yang telah lama dikenal oleh masyarakat Aceh. Pada umumnya abon dibuat dari daging sapi dan daging hewan yang lain. Akan tetapi kini di Aceh sudah mulai dipasarkan yang terbuat dari ikan tuna, ikan tenggiri dan jenis-jenis ikan yang lain. Produk olahan abon ikan merupakan salah satu alternatif pengembangan dan diversifikasi olahan hasil perikanan yang cukup potensial untuk dikembangkan terutama di Kota Banda Aceh.

Abon ikan yang termasuk golongan pangan semi basah berbentuk lembut dan mempunyai rasa gurih dan siap saji yang di olah dari daging ikan dengan proses

²⁸ Hasil Wawancara dengan Hasdawati pembuat keumamah, Tanggal 12 Oktober 2017.

pembuatan yang sederhana, yakni dengan pengukusan, kemudian penyuiran daging, pencampuran bumbu-bumbu, penggorengan, dan pengepresan. Selain itu abon ikan tuna memiliki warna, aroma, tekstur dan cita rasa yang khas serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Abon ikan telah banyak dikembangkan di masyarakat Aceh karena proses pembuatannya yang relatif mudah dan tidak memerlukan biaya yang cukup besar.

Faktor lain yang mempengaruhi cita rasa abon yaitu penggorengan, pada tahap penggorengan akan terjadi penyerapan minyak ke dalam bahan. Minyak mengandung lemak yang tinggi sehingga akan menambah cita rasa gurih pada abon. Rasa yang dihasilkan setelah penggorengan ini tergantung dari jenis bahan, suhu, dan waktu yang digunakan selama penggorengan. Semakin lama waktu penggorengan, suhu akan semakin meningkat sehingga terjadi perubahan atau reaksi pada minyak goreng yang menyebabkan perubahan senyawa tertentu pada minyak yang akan berpengaruh pada terhadap mutu hasil penggorengan.

d. Timphan

Timphan merupakan salah satu kue tradisional yang cukup terkenal di Aceh. Kue satu ini termasuk jenis kue basah yang terbuat dari bahan dasar ketan dan pisang. Di dalamnya biasanya terdapat varian isi seperti parutan kelapa, labu, srikaya dan masih banyak lainnya. Salah satu keunikan dari kue ini adalah bahannya yang terbuat dari campuran ketan dan pisang.²⁹ Perpaduan dua bahan ini tentu akan menghasilkan

²⁹ Hasil Wawancara dengan Fatimah, Wisatawan asal Malaysia, tanggal 15 November 2017.

perpaduan cita rasa yang unik dan sangat khas. Selain itu untuk daun pisang yang digunakan biasanya daun pisang yang masih muda, karena lebih lentur dan juga menambah aroma pada kue saat proses pengukusan.

Hal yang menarik dari timphan adalah sebuah keterampilan yang diwariskan dari turun temurun pada garis darah perempuan Aceh. Hampir seluruh keluarga yang terutama memiliki keturunan perempuan dapat membuat masakan ini. Pewarisan ini yang justru menjadi wadah dan jalan komunikasi antara perempuan Aceh. Bukan hanya dalam keluarga saja, tetapi dengan tetangga ataupun sanak saudara yang lain hal ini selalu dilakukan. Sambil diajarkan cara membuatnya dan saling bercakap tentang hal apapun sehingga mempererat tali silaturahmi.

Pada dasarnya kue timphan ini hanya khusus disajikan pada saat hari raya saja oleh masyarakat Aceh. Namun seiring perkembangannya kue ini dapat dinikmati bagi wisatawan yang berkunjung ke Aceh dengan mencarinya di toko oleh-oleh yang terdapat di Kota Banda Aceh. Timphan ini memiliki rasa manis dan unik.

e. Pisang Sale

Pisang sale adalah makanan hasil olahan dari buah pisang yang disisir tipis kemudian dibuat dengan proses penjemuran dan pengasapan. Tujuan penjemuran di bawah panas matahari adalah untuk mengurangi kadar air buah pisang sehingga pisang sale lebih tahan lama. Pisang sale ini bisa langsung dimakan atau digoreng dengan tepung terlebih dahulu. Pisang sale mempunyai rasa gurih, lembut dan agak kenyal. Rasa manis pada pisang sale tanpa menggunakan pemanis atau gula, selain itu pisang sale kini mempunyai berbagai macam rasa seperti rasa keju.

Sifat-sifat penting yang sangat menentukan mutu pisang sale adalah warna, rasa, bau, kekenyalan dan ketahanan simpannya. Sifat tersebut banyak dipengaruhi oleh cara pengolahan, pengepakan, serta penyimpanan produknya. Pada saat pisang sale dibuat musim hujan sering kali mutunya kurang baik karena perlu dikeringkan dengan pengeringan buatan. Pada kemasan pisang sale ini masih sangat tradisional yaitu dibungkus dalam plastik putih.

f. Ayam Tangkap

Ayam tangkap adalah masakan khas Aceh yang terbuat dari ayam kampung yang digoreng dengan bumbu dan rempah-rempah. Cara pengolahan ayam ini tidaklah sulit yaitu hanya dengan menggoreng lalu diberi bumbu agar gurih saat dimakan. Bumbu yang digunakan seperti bawang putih, lada, kemiri, garam. Setelah dibumbui, ayam lalu digoreng sekitar 5-10 menit. Pada saat yang bersamaan, dimasukkan pula beberapa daun yang akan disajikan bersama ayam, sehingga rasa rempah dedaunan ikut meresap ke dalam daging ayam. Daun yang digunakan di antaranya daun kari, daun pandan dan salam koja. Dedaunan itu pula yang kemudian menutupi sajian pada ayam tangkap, sehingga memiliki daya tarik tersendiri.

Keunikan ayam tangkap ini sangat terlihat dari segi penyajiannya. Dalam penyajiannya, ayam goreng tersebut disajikan dengan daun-daun seperti daun temurui dan daun pandan yang dirajang kasar. Apabila dicicipi daun tersebut terasa seperti kerupuk dan

renyah.³⁰ Namun apabila dipadukan dengan ayam goreng, maka akan menghasilkan cita rasa yang khas dan nikmat. Rasa yang khas itulah yang menjadi salah satu keistimewaan dari ayam tangkap ini.

g. Bhoi (Bolu)

Bhoi merupakan salah satu dari banyaknya kue tradisional Aceh dengan ciri khas memasaknya dengan menggunakan arang kayu, tempurung kelapa atau dapat juga dilakukan dengan menggunakan sabut kelapa kering. Akan tetapi seiring perkembangan zaman cara pemasakan seperti itu sudah banyak berubah karena pengaruh teknologi dengan pemasakan yang lebih praktis. Bagian pengapian kini tidak lagi menggunakan arang, tetapi telah diganti dengan kompor minyak atau gas. Makanan ini terbuat dari tepung beras, telur ayam, gula dan jintan manis yang telah dihaluskan, namun sekarang telah dimodifikasi dengan menggunakan tepung gandum atau terigu.³¹

Kue tradisional bhoi dicetak dengan bentuk bervariasi seperti model ikan, kerang, bintang dan lain-lain. Alat cetak bhoi dikenal dengan nama acuan. Alat ini dibuat dari lempengan tembaga berbentuk bulat di tengah alat tersebut terdapat cekungan dengan berbagai macam bentuk cetakan. Pada awalnya satu cetakan terdiri dari delapan model.

³⁰ Hasil Wawancara dengan Fachrurazi, wisatawan berasal dari Jakarta, pada tanggal 20 Oktober 2017.

³¹ L.K Ara Medri, *Ensiklopedia Aceh: Adat, Hikayat dan Sastra*, (Banda Aceh: GMAJ, 2008), hlm. 85.

Fungsi kue bhoi ini dalam kegiatan sosial budaya adalah digunakan pada hari-hari besar Islam dan juga dalam acara silaturahmi pada hari raya atau dalam menjenguk orang sakit. Selain itu, kue bhoi juga berfungsi dalam kegiatan upacara tradisional seperti *upacara tueng dara baroe* (upacara mengantar pengantin perempuan ke rumah orang tua pengantin pria). Kue bhoi ditaruh dalam satu talam yang telah diberi hiasan dan diberi tutup juga berhias.³²

Seiring dengan perkembangan, tradisi hantaran berupa kue bhoi tetap dilestarikan. Hal ini memberikan peluang yang besar bagi perkembangan kue bhoi. Masyarakat Aceh yang berada di perantauan sering membawa makan ini ke tempat mereka yang baru, sehingga makanan khas ini sudah dikenal hampir seluruh Indonesia. Tidak heran apabila makanan ini merupakan salah satu oleh-oleh dari Aceh yang diberikan kepada kerabat, teman dan saudara.³³

h. Dodol

Dodol adalah kue khas Aceh yang kebiasaan memasaknya menggunakan tungku. Akan tetapi pada saat ini, kebiasaan tersebut mengalami perubahan yaitu dengan menggunakan kompor. Pembuatan dodol dilakukan dengan beberapa peralatan, yaitu kual, kompor atau tungku dan kayu pengaduk. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol yaitu tepung ketan, gula dan santan kelapa.

³² Hasil Wawancara dengan Putri Zulvita, Masyarakat Gampong Ulee Lheue, Tanggal 29 Oktober 2017.

³³ Agus Budi Wibowo, *Makanan Khas Aceh*, (Banda Aceh: Dinas Perindustrian Perdagangan Koprasi dan UKM, 2009), hlm. 26.

Dodol ini dapat bertahan kurang lebih 1 bulan. Dodol dijual dalam bentuk bulat memanjang berdiameter 5 cm dan panjang 20 cm. Kemasan dodol terbuat dari plastik yang dililit menutupi seluruh bagian dodol. Selain dikemas dalam bentuk bulat memanjang tersebut, dodol juga dikemas dalam bentuk persegi empat dan dikemas dalam kotak. Harga dodol dalam kemasan ini adalah Rp.35.000.³⁴

B. Proses Produksi Kuliner Khas Aceh

Proses produksi merupakan proses pembuatan sebuah produk makanan yang dimulai dari proses pencarian bahan baku hingga produk siap untuk dipasarkan kepada konsumen. Hal ini dapat kita lihat pada kondisi higienis yang sangat penting dalam menjaga nama baik dari makanan khas Aceh itu sendiri. Kondisi higienis dalam penyajian makanan khas Aceh yang ditujukan kepada wisatawan asing harus diperhatikan secara serius karena kebiasaan wisatawan asing yang sangat teliti dalam melihat ke higienis baik jenis makanan maupun minuman.³⁵

Selain itu, desain kemasan juga salah satu unsur penting dalam menunjang peningkatan nilai jual produk. Dengan kemasan yang menarik akan menggoda konsumen untuk memilikinya. Kemasan merupakan alat promosi pertama bila produk masuk dalam mekanisme pasar.³⁶ Tampilan fisik atau yang biasa disebut dengan istilah kemasan dari suatu jenis panganan merupakan salah satu bagian yang cukup

³⁴ Hasil Wawancara dengan Hendrianto, Penjual dodol, Tanggal 2 September 2017.

³⁵ Hasil Wawancara dengan Heriansyah, tanggal 11 Oktober 2017.

³⁶ Agus Budi Wibowo, *Makanan Khas Aceh*, (Banda Aceh: Dinas Perindustrian Perdagangan Koprasi dan UKM, 2009), hlm. 35.

penting dalam menarik wisatawan. Segi yang harus diperhatikan dalam pembuatan kemasan adalah cocok, praktis, bersih dengan design yang menarik dan mampu melindungi isi dari proses pembusukan.

Saat ini tampilan makanan khas Aceh baik dari segi luar (kemasan) maupun dalam (rasa) masih terkesan sederhana dan belum dimodifikasi agar memiliki nilai jual lebih besar di kalangan wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal. Perihal rasa yang belum memenuhi syarat adalah dalam hal menjaga dan meningkatkan kualitas cita rasa. Hal ini sangat terkait dengan komposisi bahan makanan khas Aceh. Apabila jenis makanan khas Aceh yang dipromosikan hanya dibuat dari bahan yang kurang baik, kelezatan makanan khas Aceh itu tentu akan menjadi berkurang dan akan berkurang pula keinginan wisatawan untuk mencoba lagi makanan khas Aceh.

Sentuhan artistik dalam pembuatan kemasan juga perlu diperhatikan. Salah satunya adalah adanya logo produksi, ini dapat dibuat dalam bentuk cukup sederhana. Segi artistik seperti tata letak, pemakaian warna dan jenis huruf dari nama produksi tetaplah diperhatikan.³⁷ Pengetahuan tentang cara untuk memperlezat cita rasa suatu makanan khas Aceh tidak semua dimiliki oleh produsen. Masing-masing produsen memperkenalkan produknya dengan ciri-ciri yang terkadang berbeda dengan produk lain, dan kelezatan yang berbeda pula tentunya. Hal ini menjadi semacam kekuatan dalam mempengaruhi pasar untuk menarik pembeli.

³⁷ Hasil Wawancara dengan Zakaria masyarakat Gampong Ulee Lheue, Tanggal 16 Oktober 2017.

Penggunaan hak paten yang dikeluarkan oleh Departemen Perindustrian dan Perdagangan, membuat produsen memiliki perlindungan hukum yang akan mencegah produsen lain meniru bahan dan cara pembuatan makanan khas Aceh. Berdasarkan kaitan yang sangat erat antara produsen dengan pengesahan dari instansi atau lembaga resmi baik pemerintah maupun swasta, pihak pemerintah daerah Aceh khususnya sudah seharusnya menggalakkan pengesahan tersebut bagi produsen makanan khas Aceh yang tergabung dalam home industri.

Menurut Hamdi, para produsen makanan khas Aceh lebih leluasa untuk meningkatkan pemasaran hingga keluar daerah Aceh, sekaligus dapat meyakinkan terutama wisatawan lokal tentang kondisi halal, higienis dan nama produksi makanan khas Aceh yang perlu disediakan dengan mengutamakan pelayanan menarik sehingga akan menambah menarik minat wisatawan untuk datang. Lain halnya dengan wisatawan mancanegara yang lebih teliti dalam menilai suatu produk makanan sebelum dikonsumsi.³⁸ Maka dari itu, telah ada Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang bahan dan kemasan yang diperbolehkan untuk dipasarkan dalam skala nasional, yang dapat juga meyakinkan para wisatawan.

C. Persepsi Wisatawan terhadap Kuliner Khas Aceh.

Persepsi merupakan penilaian atau cara pandang terhadap sesuatu.³⁹ Membahas tentang kuliner tidak dapat dipisahkan dari kualitas produk yang

³⁸ Hasil wawancara dengan Hamdi, pembuat kuliner khas Aceh, tanggal 15 november 2017.

³⁹ Sulchan Yasin, *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*, (Surabaya: Amanah, 1997), hlm. 871.

dihasilkan, dalam hal ini kualitas komponen-komponen dalam kegiatan kuliner seperti rasa, harga, variasi makanan, kualitas makanan, penampilan atau suasana tempat, penyajian, serta pelayanan tersebut masing-masing wisatawan memberikan penilaian yang berbeda. Kecenderungan wisatawan yang berkunjung ke daerah tujuan wisata adalah untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut, sehingga trend ini menjadi peluang besar bagi Aceh.

Keberadaan kuliner khas Aceh salah satunya yaitu keumamah, merupakan bagian dari perjalanan budaya dan sejarahnya masyarakat Aceh. Aktifitas budaya tentunya keumamah hadir sebagai ikan yang dimasak untuk santapan saat berlangsungnya pesta adat atau kenduri.⁴⁰ Berdasarkan fakta bahwa orang Aceh itu adalah pengonsumsi tertinggi ikan laut dan juga yang di ketahui bahwa mayoritas ikan yang dijual di pasar-pasar tradisional Aceh adalah ikan tongkol. Keumamah ini hampir mendominasi jenis masakan tradisional Aceh. Keumamah juga memiliki kandungan protein yang tinggi dan rasa yang gurih, lezat dan bergizi dengan rasa ikan tongkol yang sangat terasa di lidah dengan tekstur daging ikan yang kering dan diiris-iris kecil. Keumamah juga menjadi lauk favorit dan praktis pada saat berpergian, karena bersifat tahan lama dan sudah dikemas sehingga dapat dijadikan oleh-oleh khas Aceh.⁴¹

⁴⁰ Hasil Wawancara dengan Lukman Hakim, Masyarakat Gampong Ulee Lheue, tanggal 13 Oktober 2017.

⁴¹ Hasil Wawancara dengan Rasyidah wisatawan lokal asal Aceh Selatan , tanggal 16 Oktober 2017.

Makanan khas Aceh juga dipercaya dapat menambah stamina, sekaligus dapat menyembuhkan penyakit. Hal tersebut karena bahan utama yang digunakan untuk memasak mengandung berbagai jenis rempah-rempah dan tumbuh-tumbuhan tertentu yang hanya tumbuh di Aceh, seperti kayu manis, lengkuas, jahe, kunyit, cengkeh dan lain-lain.

Dari segi masakan khas Aceh dulunya sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna buatan. Pewarnaan hanya menggunakan bahan-bahan alami, seperti *on seukee* (daun pisang atau suji) dan *kunyit* (kunyit) serta pewarna alami dari tumbuhan lainnya. Kemudian dalam bentuk kemasan atau bungkusnya pun menggunakan on pisang teulayu (daun pisang yang dijemur atau dipanaskan di perapian), belum menggunakan kertas pembungkus atau *sterofom* yang ternyata berbahaya bagi manusia dan lingkungan.⁴² Hal itu berubah mengikuti dinamika perubahan zaman.

Kemudian pada produk yang dijual di toko-toko kuliner khas Aceh, tampak para penjual yang hanya bersifat statis. Artinya, mereka hanya berperan sebagai penjual semata. Oleh karena itu, maka penjual tersebut kurang berusaha untuk meningkatkan kualitas, estetika, keterampilan dan bentuk kemasan jenis dagangannya tersebut. Hal ini menjadi lebih sulit lagi apabila penjual mulai meningkatkan kualitas produknya karena harga jual yang akan melambung. Akibatnya penjual sedikit demi sedikit kehilangan pembeli lokal yang selama ini menjadi konsumen yang lebih tertarik dengan produk dengan harga lebih murah.

⁴² Hasil Wawancara dengan Tini masyarakat Gampong Ulee Lheue, tanggal 16 Oktober 2017.

D. Kuliner Khas Aceh Sebagai Daya Tarik Wisata.

Provinsi Aceh memang cukup tersohor dengan banyak potensi yang terdapat di dalamnya. Hal ini tentu saja berpengaruh terhadap kunjungan wisatawan. Daerah Aceh memang bukan daerah biasa, sebuah daerah yang istimewa yang menjadi ikon dan dikagumi masyarakat Aceh. Aceh sebagai bagian dari wilayah Indonesia adalah daerah yang mempunyai sejarah sosial dan budaya yang panjang.

Aceh merupakan daerah yang memiliki kebudayaan dan kesenian. Masyarakat Aceh yang heterogen, mempunyai komunitas-komunitas etnis di setiap kampung. Berkembangnya industri pariwisata dan kentalnya budaya yang ada sehingga melekat di hati masyarakat sekitar. Untuk menjadikan sebuah daerah berkembang industri pariwisatanya, suatu daerah harus mempunyai lebih dari sebuah objek pariwisata, yang tentunya menjadikan sebuah aset pemasukan bagi daerah. Aset yang dimiliki Aceh cukup banyak antara lain wisata alam, wisata belanja, wisata buatan, wisata sejarah dan wisata kuliner.⁴³

Berkembangnya pariwisata menimbulkan dorongan yang kuat untuk menciptakan sesuatu yang baru dan menarik wisatawan. Melalui perhatian akan kekhususan dan keanekaragaman budaya daerah dalam pengembangan pariwisata, bukan hanya daya tarik budaya daerah yang bisa disajikan dengan baik melainkan juga peran serta masyarakat setempat dalam usaha tersebut. Variasi atau keanekaragaman budaya

⁴³ Wahab Salah, *Managemen Kepariwisataan*, (Jakarta: Pradnya Paramita, 1988), hlm. 35.

salah satunya terwujudnya dalam bentuk kuliner khas Aceh yang beranekaragam dan rasa.⁴⁴

Dalam hubungan dengan kegiatan wisata, penyediaan kuliner khas Aceh dengan penampilan dan penyajian yang menarik merupakan salah satu sarana yang memiliki peran penting dalam pengembangan industri pariwisata dan dapat dijadikan jati diri (identitas) bangsa. Dengan kehadiran orang asing, kekayaan budaya dalam bentuk kuliner khas Aceh tradisional dan cara penyajiannya yang unik dan khas merupakan daya tarik yang akan dihargai oleh wisatawan lokal maupun nonlokal yang datang. Daya tarik wisata kuliner khas Aceh adalah rasa makanannya yang enak, dan cara penyajiannya juga yang masih tradisional dan bumbu-bumbunya yang masih menggunakan hasil alam atau rempah-rempah.

Di Aceh sendiri wisata kuliner berperan dalam perkembangan pariwisata kuliner, karena suatu objek wisata akan terasa jenuh dan kurang menarik apabila dalam suatu objek tersebut tidak didukung oleh suatu tempat untuk menikmati makanan khas daerah ataupun khas nusantara.⁴⁵ Akan tetapi dengan seiring majunya zaman dan beranekaragam bentuk makanan modern, maka para pelaku wisata kuliner di Aceh juga mulai mengembangkan makanan khas Aceh dan mempunyai trik-trik sendiri agar dapat bersaing dengan makanan modern dan diberi pengarahannya oleh

⁴⁴ Siahaan, *Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya daerah Sumatera Utara*, (Jakarta: Depdikbud Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, 1990), hlm. 79.

⁴⁵ Musenaf, *Managemen Usaha Pariwisata di Indonesia*, (Jakarta: PT Agung, 1995), hlm. 55.

pemerintah tentang cara mengembangkan dan pengemasan agar makanan khas Aceh dapat bersaing dengan makanan modern pada saat ini.

Keberadaan objek-objek wisata yang terdapat di Banda Aceh sendiri juga berperan sekali terhadap wisata kuliner, seperti objek-objek Museum Tsunami, Kapal PLTD apung, Rumah Aceh dan objek yang lainnya. Sehingga dengan adanya objek-objek wisata tersebut maka masyarakat Aceh mempunyai inisiatif untuk membuka dan membeli makanan khas Aceh untuk dapat menikmati oleh para wisatawan.

E. Tantangan dan Masalah Terhadap Kuliner Khas Aceh.

Pariwisata telah menjadi industri yang sangat penting dan strategis dalam rangka mendukung pembangunan sebuah bangsa atau daerah melalui pemberdayaan perekonomian dan penciptaan lapangan pekerjaan baru masyarakat. Berbagai potensi yang ada di daerah yang memiliki keunikan serta nilai dan dikembangkan dalam bentuk keindahan alam, atraksi budaya, dan keramah-tamahan masyarakat serta masakan khas daerah.⁴⁶ Wisata kuliner atau “Culinary Tourism” adalah sebuah industri yang baru berkembang dan telah berhasil menarik minat wisatawan untuk menambah pengalaman dan tantangan dengan menikmati berbagai jenis makanan khas Aceh yang memiliki keunikan dan kesan tersendiri pada saat melakukan perjalanan wisata.

⁴⁶ Parsudi Suparlan, *Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungannya*, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 1996), hlm 27.

Kota Banda Aceh diharapkan dapat lebih mengembangkan wisata kulinernya dan lebih jauh lagi diharapkan menjadi daerah tujuan wisata kuliner dan tentunya banyak mengalami beberapa kendala yang mereka hadapi. Akan tetapi mereka berusaha untuk mencari solusi agar kendala yang mereka hadapi tidak begitu berdampak besar terhadap produksi yang dihasilkannya, dan mereka pun dibantu oleh pemerintah dalam menanganinya.

Adapun Tantangan-tantangan yang dihadapi para pelaku wisata kuliner menurut hasil observasi dan wawancara antara lain:

- a. Belum tersedianya daftar atau informasi tentang kuliner Kota Banda Aceh.⁴⁷
- b. Kemasan yang kurang menarik.
- c. Tempat yang kurang tertata rapi.⁴⁸
- d. Meningkatkan kenyamanan dan keamanan wisatawan di sentra-sentra kuliner.
- e. Bermunculannya restoran cepat saji misalnya Pizza Hut, KFC, dan lain-lain.⁴⁹
- f. Bermunculannya kuliner-kuliner dari daerah lain misalnya pecel lele, ayam penyet dan nasi uduk.⁵⁰

⁴⁷ Hasil Wawancara dengan Rasyidah, Wisatawan Asal Medan, tanggal 19 Oktober 2017.

⁴⁸ Hasil Wawancara dengan Maghfirah, Masyarakat Gampong Ulee Lheue tanggal 19 Oktober 2017.

⁴⁹ Hasil Wawancara dengan Nuraini, Masyarakat Gampong Ulee Lheue tanggal 19 Oktober 2017.

⁵⁰ Hasil Wawancara dengan Hasdawati, Masyarakat Gampong Ulee Lheue, tanggal 20 Oktober 2017.

Adapun masalah-masalah yang dihadapi para pelaku wisata kuliner menurut hasil observasi dan wawancara antara lain:

- a. Kurangnya modal yang dimiliki pelaku wisata kuliner untuk mengembangkan hasil karyanya atau produksinya agar dapat mengikuti perkembangan.⁵¹
- b. Musim juga berpengaruh terhadap wisata kuliner yang ada di Aceh antara musim libur dan musim biasa. Pada saat musim libur wisatawan yang berkunjung sangat banyak sekali dan dapat memberikan pendapatan yang besar bagi pelaku wisata kuliner. Tetapi pada waktu musim biasa para pelaku wisata kuliner tidak bisa berbuat apa-apa, mereka hanya mendapatkan pendapatan seperempat dibandingkan pada musim libur.
- c. Letak yang terkadang sulit ditemukan oleh para wisatawan yang di karenakan tempat sulit dijangkau atau lokasinya jauh dari pusat kota.⁵²
- d. Kualitas yang belum terjamin, terutama dalam beberapa aspek yang berkaitan dengan standarisasi, seperti standar kesehatan dan kebersihan yang menjadi hal penting dalam produk makanan.
- e. Kurangnya promosi terhadap kuliner khas Aceh, sehingga kurang terkenal makanan khas Aceh yang bisa dijadikan oleh-oleh dari kota Banda Aceh.

⁵¹ Hasil Wawancara dengan Hamdi, Pembuat Kuliner Khas Aceh, tanggal 20 Oktober 2017.

⁵² Hasil Wawancara dengan Nurdin, Wisatawan Asal Jakarta, tanggal 20 Oktober 2017.

- f. Belum ada toko atau tempat penjualan kuliner khas Aceh yang terletak di sepanjang jalan menuju bandara internasional Sultan Iskandar Muda.



BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian skripsi yang berjudul Pengembangan Kuliner Khas Aceh Sebagai Oleh-oleh Wisatawan di Kota Banda Aceh, maka dapat diambil beberapa kesimpulan yang dianggap relevan dengan pembahasan skripsi ini. Di antaranya adalah:

1. Jenis-jenis kuliner khas Aceh yang terdapat di Kecamatan Meuraxa khususnya Gampong Ulee Lheue di antaranya adalah dendeng, abon ikan, *keumamah* (Ikan Tongkol), ayam tangkap, dan sebagainya. Kuliner khas Aceh tersebut rata-rata bisa bertahan lama dan cocok sebagai oleh-oleh atau buah tangan yang langsung dari Kota Banda Aceh.
2. Proses produksi kuliner khas Aceh dapat kita lihat pada kondisi *higienis* yang sangat penting dalam menjaga nama baik dari makanan khas Aceh itu sendiri. Kondisi *higienis* dalam penyajian makanan khas Aceh yang ditujukan kepada wisatawan asing harus diperhatikan secara serius karena kebiasaan wisatawan asing yang sangat teliti dalam melihat ke *higienis* baik jenis makanan maupun minuman. Selain itu, *desain* kemasan juga salah satu unsur penting dalam menunjang peningkatan nilai jual produk. Dengan kemasan yang baik akan menarik konsumen untuk membelinya.

3. Persepsi merupakan penilaian atau cara pandang terhadap sesuatu. Membahas tentang kuliner tidak dapat dipisahkan dari kualitas produk yang dihasilkan, dalam hal ini kualitas komponen-komponen dalam kegiatan kuliner seperti rasa, harga, variasi makanan, kualitas makanan, penampilan atau suasana tempat, penyajian, serta pelayanan tersebut masing-masing wisatawan memberikan penilaian yang berbeda.
4. Daya tarik kuliner khas Aceh adalah rasa makanannya yang enak, dan cara penyajiannya juga yang masih tradisional dan bumbu-bumbunya yang masih menggunakan hasil alam atau rempah-rempah. Selain itu dengan penampilan dan penyajian yang menarik merupakan salah satu sarana yang memiliki peran penting dalam pengembangan industri pariwisata dan dapat dijadikan jati diri (identitas) bangsa. Dengan kehadiran orang asing, kekayaan budaya dalam bentuk kuliner khas Aceh tradisional dan cara penyajiannya yang unik dan khas merupakan daya tarik yang akan dihargai oleh wisatawan lokal maupun nonlokal yang datang.
5. Tantangan dan masalah terhadap kuliner khas Aceh diantaranya adalah belum tersedianya daftar atau informasi tentang kuliner Kota Banda Aceh, kemasan yang kurang menarik, tempat yang kurang tertata rapi, meningkatkan kenyamanan dan keamanan wisatawan di sentra-sentra kuliner, bermunculannya restoran cepat saji misalnya Pizza Hut, KFC, dan lain-lain. Adapun Masalah terhadap kuliner khas Aceh yaitu kurangnya modal yang dimiliki pelaku wisata kuliner untuk mengembangkan hasil karyanya atau

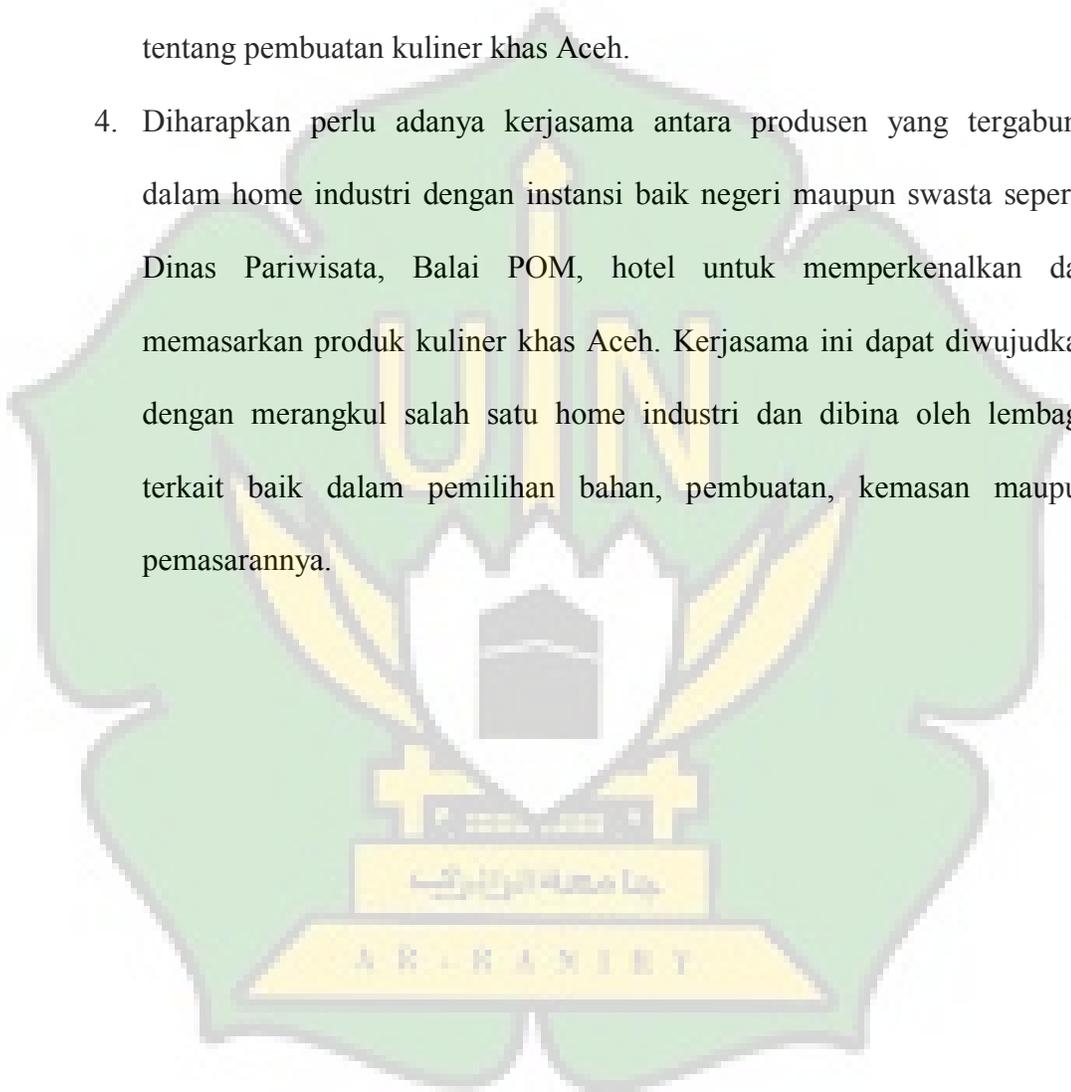
produksinya agar dapat mengikuti perkembangan, musim juga berpengaruh terhadap wisata kuliner yang ada di Aceh antara musim libur dan musim biasa, letak yang terkadang sulit ditemukan oleh para wisatawan yang di karenakan tempat sulit dijangkau atau lokasinya jauh dari pusat kota, kualitas yang belum terjamin, terutama dalam beberapa aspek yang berkaitan dengan standarisasi, seperti standar kesehatan dan kebersihan yang menjadi hal penting dalam produk makanan, kurangnya promosi terhadap kuliner khas Aceh, sehingga kurang terkenalnya makanan khas Aceh yang bisa dijadikan oleh-oleh dari kota Banda Aceh, Belum ada toko atau tempat penjualan kuliner khas Aceh yang terletak di sepanjang jalan menuju bandara internasional Sultan Iskandar Muda.

B. Saran

Di bawah ini penulis akan memberikan beberapa saran agar yang kiranya dapat bermanfaat sebagai berikut:

1. Untuk masyarakat Aceh hendaknya selalu menjunjung tinggi nilai-nilai tradisional dan jangan malu mengkonsumsi hasil kebudayaan sendiri, serta menjaga warisan yang turun temurun dari nenek moyang.
2. Diharapkan kepada remaja putra atau putri agar dapat belajar membuat kuliner khas Aceh sehingga seiring perkembangan zaman tidak lupa ciri khas dalam membuat kuliner khas Aceh dan juga dapat meningkatkan ilmu tentang pembuatan kuliner khas Aceh dalam bentuk yang lebih kekinian.

3. Diharapkan kepada PT. Telkom Indonesia agar dapat menyebarkan informasi dengan cara promosi tentang kuliner khas Aceh melalui media online dan dapat mengadakan pelatihan-pelatihan kepada para putri tentang pembuatan kuliner khas Aceh.
4. Diharapkan perlu adanya kerjasama antara produsen yang tergabung dalam home industri dengan instansi baik negeri maupun swasta seperti, Dinas Pariwisata, Balai POM, hotel untuk memperkenalkan dan memasarkan produk kuliner khas Aceh. Kerjasama ini dapat diwujudkan dengan merangkul salah satu home industri dan dibina oleh lembaga terkait baik dalam pemilihan bahan, pembuatan, kemasan maupun pemasarannya.



DAFTAR PUSTAKA

- Agus Budi Wibowo, *Makanan Khas Aceh*, Banda Aceh: Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM: 2009.
- Agus Budi Wibowo, *Jurnal Hasil Penelitian Sejarah Dan Nilai Tradisional*, Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah Dan Nilai Tradisional, 2010.
- Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- Elita Batara Munti, *Pemberdayaan Penganan Tradisional Menunjang Pengembangan Kepariwisata Di Kota Banda Aceh*, Banda Aceh: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2001.
- H. Mohammad Said, *Kerajaan Aceh Darussalam*, Banda Aceh: Banda Publishing, 1981.
- I Gede Pitana, *Pengantar Ilmu Pariwisata*, Jakarta: Andi, 2002.
- Kusudianto Hadinoto, *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*, Jakarta: UI-Press, 1996.
- Rusjdi Ali Muhammad, *Buletin Haba*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2011
- Marzuki Abubakar, *Metodologi Penelitian*, Banda Aceh, 2013.
- Misri A Muchsin,dkk, *Dimensi Metodologis Ilmu Sosial dan Humaniora*, Banda Aceh: Lhee Sagoe Press, 2015.
- Musenaf, *Managemen Usaha Pariwisata di Indonesia*, Jakarta: PT. Agung, 1995.

- Robert Christie Mill, *Tourism The International Business*, Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2000
- Sardono W. Kusumo, *Aceh Kembali ke Masa Depan*, Jakarta: IKJ Press, 2005.
- Suwardjoko dan Indira P. Warpani, *Pariwisata Dalam Tata Ruang Wilayah*, Bandung: ITB, 2007.
- Sugiono, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Bandung: Alfabeta, 2013.
- Taufik Rahmat, *Wisata Kuliner Tepi Sungai (Krueng) Aceh di Kota Banda Aceh*, Banda Aceh: Fak.Teknik Unsyiah, 2010.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*, Jakarta: Balai Pustaka, 1996.
- Wahab Salah, *Managemen Kepariwisataaan*, Jakarta: Pradnya Paramita, 1988.
- Yoeti Oka A, *Pengantar Ilmu Pariwisata*, Bandung: Angkasa, 1985.



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 : 1505/08/FAH/PP.00.9/10/2017

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

DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY

- Menimbang** : a. bahwa untuk kelancaran penulisan skripsi mahasiswa pada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dipandang perlu menunjuk pembimbing skripsi tersebut.
 b. bahwa yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap serta memenuhi syarat untuk diangkat dalam jabatan sebagai pembimbing.
- Mengingat** : 1. Undang-Undang No. 8 Tahun 1989 jo, Nomor 20 Tahun 2003, tentang sistem Pendidikan Nasional;
 2. Peraturan Pemerintah No. 14 Tahun 2005, tentang Guru dan Dosen serta standar Nasional Pendidikan;
 3. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012, Tentang Pendidikan Tinggi;
 4. Keputusan Menteri Agama RI No. 89 Tahun 1963 jo, tentang pendirian IAIN Ar-Raniry;
 5. Keputusan Menteri Agama RI No. 492 Tahun 2003, Tentang Pendelegasian Wewenang, Pengangkatan, Pemindahan dan Pemberhentian Pegawai Negeri Sipil dilingkungan Departemen Agama RI;
 6. Keputusan Menteri Agama RI Nomor. 21 Tahun 2015, tentang Statuta UIN Ar-Raniry;
 7. Peraturan Menteri Agama RI Nomor 12 Tahun 2014, tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Ar-Raniry.

MEMUTUSKAN

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

Untuk membimbing skripsi

Nama/NIM : Betty Rizkina/ 511303089

Prodi : SKI

Judul Skripsi : Pengembangan Kuliner Khas Aceh sebagai Oleh-oleh Wisatawan di Kota Band Aceh

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



Tembusan :

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



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY BANDA ACEH
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA

Jl. Syeikh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh
 Telp 0651-7552921 Situs: adab.ar-raniry.ac.id

Nomor : B-641/Un.08/FAH.I/PP.00.9/10/2017
 Lamp :
 Hal : Rekomendasi Izin Penelitian

09 Oktober 2017

Yth.

.....
 di-
 Tempat

Assalamu'alaikum.Wr.Wb.

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

Nama : Betty Rizkina
 Nim/Prodi : 511303089 / SKI
 Alamat : Emperom

Benar saudara (i) tersebut Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry bermaksud akan mengadakan Penelitian Ilmiah dalam rangka penulisan Skripsi yang berjudul : **"Pengembangan Kuliner Khas Aceh sebagai Oleh-oleh Wisatawan di Kota Banda Aceh"** Untuk terlaksananya penelitian tersebut kami mohon sudi kiranya Bapak/Ibu memberikan bantuan berupa data secukupnya kepada Mahasiswa (i) tersebut.

Atas batuan, kerjasama dan partisipasi kami haturkan terimakasih.

Wassalam,
 an. Dekan,
 Wakil Dekan Bid. Akademik
 dan Kelembagaan

Nasruddin AS



**PEMERINTAH KOTA BANDA ACEH
KECAMATAN MEURAXA
GAMPONG ULEE-LHEUE
BANDA ACEH**

Jln. K.H. Hamzah No 80 Gampong Ulee lheue Kec, Meuraxa Banda Aceh Kode Pos 23233

**SURAT KETERANGAN
Nomor : 476 /UL/MRX/BA/2017**

Berdasarkan surat permohonan izin penelitian Nomor B-64/Un.08/FAH.I/PP.00.9/10/2017. Tgl 09 Oktober 2017, Keuchik Gampong Ulee-Lheue Kecamatan Meuraxa Kota Banda Aceh dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : **BETTY RIZKINA.**
NIM : 511303089/ SKI
Judul Penelitian : Pengembangan Kuliner Khas Aceh Sebagai
Oleh-oleh Wisatawan Di Kota banda Aceh,

Benar yang namanya tersebut diatas saat ini telah menyelesaikan penelitian di Gampong Ulee Lheue Kecamatan Meuraxa Kota Banda Aceh

Demikian surat keterangan ini diperbuat agar dapat dipergunakan seperlunya.



Banda Aceh, 24 Oktober 2017
Keuchik Gampong Ulee-Lheue

DEDY ARMANSYAH, SE

DAFTAR WAWANCARA

1. Mengapa kuliner khas Aceh sebagai daya tarik wisata?
2. Bagaimana pengaruh kuliner khas Aceh terhadap wisata?
3. Bagaimana cara pembuatan kuliner khas Aceh dulu dan sekarang?
4. Jelaskan apa saja bahan atau bumbu untuk membuat kuliner khas Aceh?
5. Apakah lokasi kuliner khas Aceh sudah strategis?
6. Apa saja kendala yang dihadapi para pelaku kuliner khas Aceh?
7. Kapan kuliner khas Aceh di Banda Aceh mulai berkembang?
8. Siapa saja yang terlibat dalam mengembangkan kuliner khas Aceh?
9. Apa saja kuliner khas Aceh yang paling diminati oleh wisatawan lokal maupun wisatawan asing?
10. Bagaimana menurut wisatawan mengenai desain kemasan produk yang dipasarkan, apakah sudah menarik dan dapat menarik wisatawan?

Lampiran Dokumentasi



Gambar 1. Toko Kuliner Khas Aceh (dok. Penulis)



Gambar 2. Toko kuliner Dendeng Aceh (dok. Penulis)



Gambar 4. Kuliner Abon Ikan Tuna (dok. Penulis)



Gambar 5. Kuliner Ikan kemamah (dok. Penulis)



Gambar 6. Kuliner Kue Bhoi (dok. Penulis)



Gambar 7. Wawancara dengan wisatawan asal malaysia (dok. Penulis)



Gambar 8. Wawancara dengan Keuchik Gampong Ulee Lheue (dok. Penulis)