

**MASYARAKAT DESA AIR DINGIN KECAMATAN  
SIMEULUE TIMUR DALAM MELESTARIKAN MAKANAN  
TRADISIONAL (*MEMEK*)**

**SKRIPSI**

Disusun Oleh:

**USWATUN HASANAH**

NIM. 160501053

Mahasiswi Fakultas Adab dan Humaniora  
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam



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

## SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry  
Darussalam Banda Aceh Sebagai Salah Satu Beban Studi Program Serjana (S1)  
Dalam Ilmu Sejarah Kebudayaan Islam

Diajukan Oleh

**Uswatun Hasanah**


NIM. 160501053

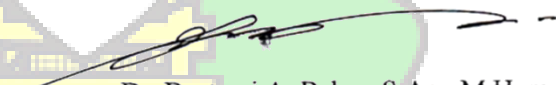
Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora  
Jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam

Disetujui Untuk Diuji/Dimunafasyahkan Oleh :

Pembimbing I


Pembimbing II

  
Drs. Husaini Husda, M.Pd.  
(NIP. 196404251991011001)

  
Dr. Bustami A. Bakar, S.Ag., M.Hum.  
(NIP. 197211262005011002)

Mengetahui

Ketua Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam

  
Sanusi, S. Ag., M.Hum  
(NIP. 197012312007102001)

**Telah Dinilai Oleh Panitia Sidang Munaqasyah Skripsi  
Fakultas Adab Dan Humaniora UIN Ar-Raniry  
Dinyatakan Lulus Dan Disahkan Sebagai Tugas Akhir Penyelesaian Program  
Sarjana (SI) Dalam Ilmu Sejarah Dan Kebudayaan Islam**

Pada hari/tanggal:

Kamis/13 Agustus 2020 M

23 Dzulhijah 1441 H


Di


Darussalam-Banda Aceh

**PANITIA SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI**

Ketua


Sekretaris

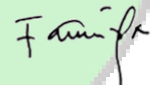
  
Drs. Husaini Husda, M.Pd.  
(NIP. 196404251991011001)

  
Dr. Bustami Abu Bakar, S. Ag., M.Hum  
(NIP. 197211262005011002)

Penguji I

Penguji II


  
Ruhamah, M. Ag.  
(NIP. 197412242006042002)

  
Dra. Fauziah Nurdin, M.A  
(NIP. 195812301987032001)

Mengetahui,

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



  
Dr. Fauzi Ismail, M. Si  
(NIP. 196805111994021001)

## SURAT PENGAKUAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Uswatun Hasanah  
NIM : 160501053  
Jenjang : Serjana (S1)  
Jurusan : Sejarah dan Kebudayaan Islam  
Fakultas : Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis dengan judul **Upaya Masyarakat Desa Air Dingin Kecamatan Simeulue Timur Dalam Melestarikan Makanan Tradisional (Memek)** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam dunia akademis. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis di berita Simeulue atau lintas Simeulue. Jika dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya ternyata memang ditemukan bukti bahwa saya telah melanggar pernyataan ini, maka saya siap menerima sanksi berdasarkan aturan yang berlaku di Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry

Banda Aceh, 20 Juli 2020

Yang membuat pengakuan,



Uswatun Hasanah

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT atas segala limpahan rahmat, hidayah dan kasih sayang-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Upaya Masyarakat Desa Air Dingin Kecamatan Simeulue Timur Dalam Melestarikan Makanan Tradisional (*Memek*)**. Serta shalawat dan salam kepada baginda rasul nabi Muhammaad SAW beserta keluarga dan para sahabat beliau sekalian. Skripsi ini merupakan salah satu tugas dan syarat terakhir untuk memperoleh gelar Sarjana (S1) pada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Darussalam 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 Rasmidin dan Ibunda tercinta Ariani, yang tidak pernah letih memberikan bimbingan, pengorbanan dan do'a serta memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis dapat menyelesaikan studi ini. Juga kepada kakak tercinta Rafika Sri Nurjannah serta dua adik tercinta yaitu Hafidzh Rayyan dan Faizul Haq yang selalu menghibur penulis ketika merasa sangat letih. Juga kepada Abang saya Firawansyah yang sudah membantu mengedit dan mengarahkan dalam proses pembuatan skripsi ini.

Ucapan terima kasih penulis untuk Bapak Drs. Husaini Husda, M.Pd. selaku pembimbing I dan Bapak Dr. Bustami Abu. Bakar, S.Ag., M.Hum 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 dan dapat menyelesaikan skripsi ini.

Tidak lupa pula ucapan terima kasih penulis kepada Bapak Dr. Fauzi Ismail, M.Si selaku dekan Fakultas Adab dan Humaniora, Ketua Jurusan Bapak Sanusi S.Ag., M.Hum, kepada Ibu penasehat akademik Ibu Ruhamah M.Ag serta semua dosen di program studi Sejarah dan Kebudayaan Islam yang telah mendidik penulis selama ini, dan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, semangat dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ucapan terima kasih penulis kepada Bapak Abdul Karim selaku Kepala Dinas Pariwisata dan Budaya, Bapak Mardian selaku kepala Desa Air Dingin dan informan lainnya, yang telah menyediakan waktunya dan bersedia memberikan informasi yang penulis butuhkan sehingga penulisan karya ini dapat diselesaikan.

Ucapan terima kasih penulis ucapkan kepada teman dan sahabat seperjuangan di bangku kuliah yang suka dan duka maupun canda dan tawa selalu ada saat dibutuhkan, yang selalu menasehati, memberikan motivasi, semangat dan dukungan juga mengajarkan kasih sayang dan cinta sebagai seorang sahabat adalah grup SHOCAN yaitu Rika Andalya, Jumiati K, Risna Herianti, Uswatun Hasanah (Cua), Ulfa, Rana Mahirah, Yuli Hermawati, dan Sarah Raihanah. Penulis ucapkan terima kasih juga kepada teman dan sahabat seperjuangan Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam angkatan 16 yaitu Nora Ulfa, Cut Intan Novita, Nia Umdah, Evi Syafrida, Riska Annura, Siti Rahma, Lili Sakinah Desky, Dasniar, Asyura, Fatimah,

Muhammad Yunus Al-Ikram, Akbarul Syahdi, Safrizal, dan teman-teman lain yang begitu banyak sehingga namanya tidak bisa penulis tuliskan satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan banyak membantu serta memberikan motivasi kepada penulis. Terima kasih teman-teman karena berkat dukungan dan bantuan teman-teman baik selama perkuliahan maupun dalam penulisan skripsi ini serta memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis sendiri. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna kesempurnaan skripsi ini.

Akhirnya kepada Allah SWT, penulis berserah diri semoga Allah SWT membalas semua amal dan jasa-jasa yang telah mereka berikan kepada penulis, Amiin-amiiin Ya Rabbal 'alamin.

Banda Aceh, 10 Juli 2020

Penulis,

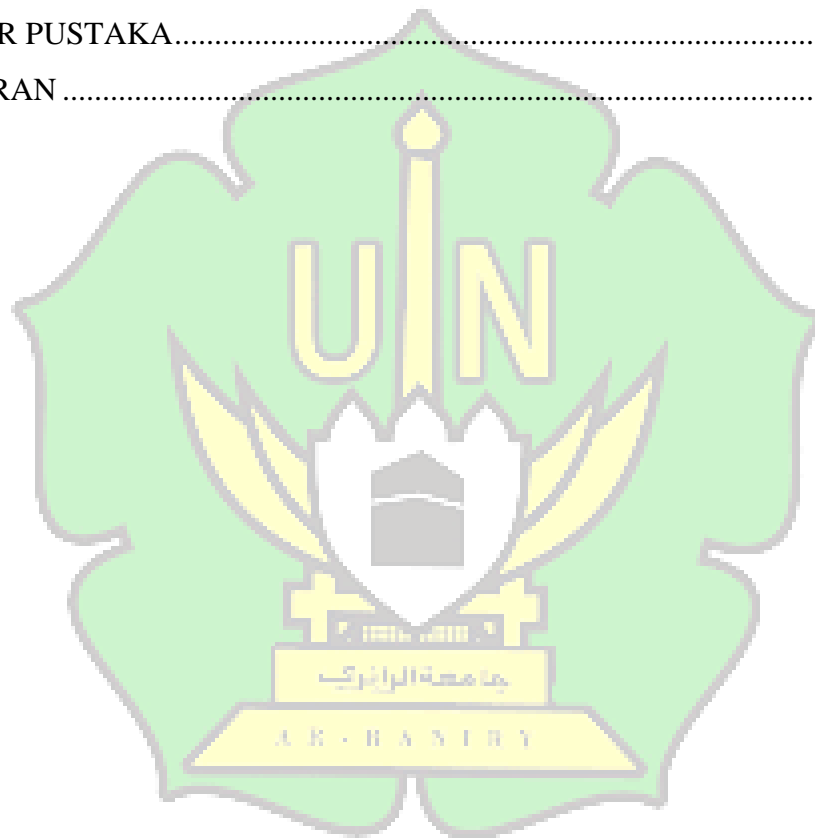
Uswatun Hasanah

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>10</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>11</b>
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Penjelasan Istilah .....	4
F. Kajian Pustaka.....	5
G. Metode Penelitian.....	7
H. Sistematika Penulisan.....	9
<b>BAB II</b>	
<b>GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN</b> .....	<b>11</b>
A. Letak Geografis .....	11
B. Kependudukan .....	13
C. Pendidikan .....	15
D. Ekonomi dan Mata Pencaharian.....	17
E. Sistem Sosial dan Budaya.....	23
<b>BAB III</b>	
<b>MEMEK SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL SIMEULUE</b> .....	<b>27</b>
A. Awal Mula <i>Memek</i> di Simeulue .....	27
B. Proses Pembuatan <i>Memek</i> .....	31
C. Fungsi Dan Makna <i>Memek</i> .....	38
D. Perkembangan Dan Upaya masyarakat Dalam Melestarikan <i>Memek</i> .....	39

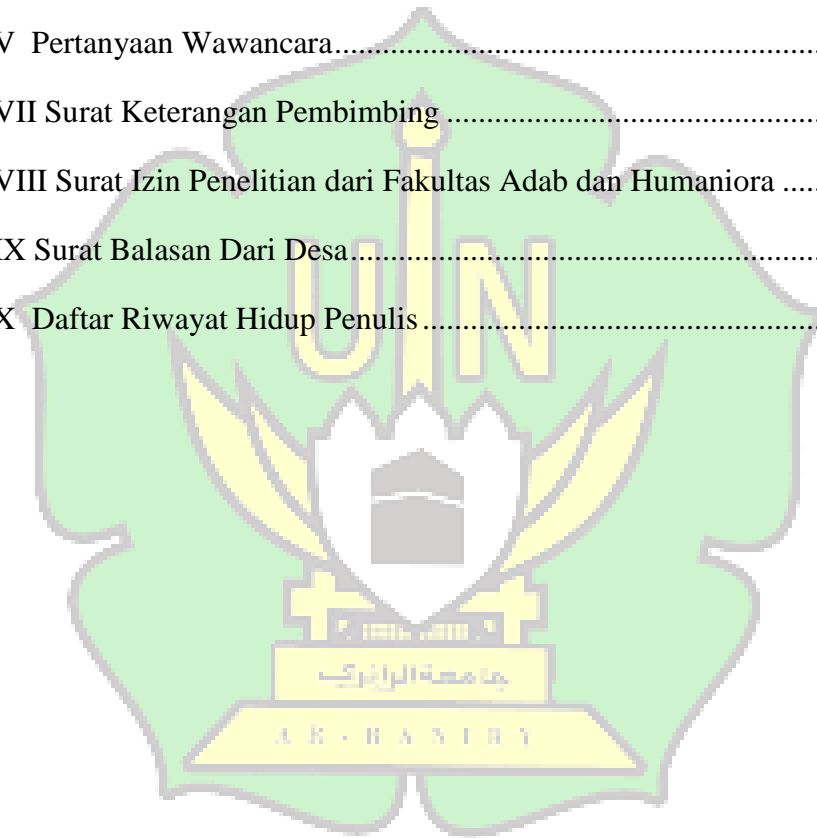


E. Peran Pemerintah Dalam Menjaga Eksistensi <i>Memek</i> Setelah Ditetapkan Sebagai Warisan Budaya Tak Benda Nasional .....	41
F. Kendala Pelestarian <i>Memek</i> Di Desa Air Dingin .....	43
<b>BAB IV</b>	
<b>PENUTUP</b> .....	<b>46</b>
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran .....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN .....	46



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Bukti Telah di Setujui Oleh Pembimbing Untuk Dimunaqasyahkan ....
Lampiran II	Bukti Telah Dimunaqasyahkan Oleh Dewan Penguji .....
Lampiran III	Surat Pernyataan Keaslian .....
Lampiran IV	Daftar Informan .....
Lampiran V	Pertanyaan Wawancara .....
Lampiran VII	Surat Keterangan Pembimbing .....
Lampiran VIII	Surat Izin Penelitian dari Fakultas Adab dan Humaniora .....
Lampiran IX	Surat Balasan Dari Desa .....
Lampiran X	Daftar Riwayat Hidup Penulis .....



## ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “Upaya Masyarakat Desa Air Dingin Kecamatan Simeulue Timur Dalam Melestarikan Makanan Tradisional (*Memek*)”. *Memek* adalah makanan khas dari Simeulue, *memek* berfungsi sebagai kudapan di saat berkumpul bersama keluarga maupun masyarakat dan sebagai bekal dalam perjalanan jauh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah, makna dan fungsi serta pelestarian dan perkembangan setelah diangkat menjadi warisan budaya nasional, dan upaya pemerintah untuk menjadikan *memek* sebagai identitas bagi masyarakat Simeulue. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis dengan cara menelaah kepustakaan dan penelitian lapangan. Teknik pengumpulan data melalui proses observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang didapat dari lapangan dianalisa dengan cara direduksi dan display. Dari hasil penelitian diketahui bahwa makanan *memek* Simeulue sangat berperan dalam kehidupan masyarakat Simeulue, terutama pada masyarakat terdahulu yang mengandalkan *memek* sebagai kudapan dan bekal dalam peperangan melawan penjajah yang datang ke Aceh. Walaupun *memek* sudah diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia namun pada saat ini perkembangan *memek* hampir diambang kepunahan dikarenakan masyarakat lebih mengutamakan makanan *fastfood* dari pada makanan tradisional. Upaya yang dilakukan pemerintah dalam melestarikan *memek* adalah dengan cara memperkenalkan *memek* di acara-acara budaya dan expo-expo Simeulue sampai dengan ke acara provinsi dan menghimbau masyarakat untuk lebih mencintai dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari yaitu dengan cara memasak *memek* tersebut dirumah sehingga anak-anak generasi bangsa tidak akan melupakannya.

**Kata kunci:** *Memek, Simeulue, Makanan Tradisional.*

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia, Aceh terletak di ujung Utara Pulau Sumatera dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Ibu kotanya adalah Banda Aceh. Jumlah penduduk sekitar 5.096.248 jiwa. Aceh memiliki 23 kabupaten/kota yang mayoritasnya dihuni oleh umat Muslim. Penduduk Aceh yang tersebar dalam 23 kabupaten/kota itu terdiri dari berbagai etnik. Salah satu diantaranya adalah etnik Simeulue.<sup>1</sup>

Simeulue adalah sebuah kabupaten yang terletak di sebelah Barat Daya Provinsi Aceh, berjarak 105 Mil laut dari Meulaboh, kabupaten Aceh Barat, atau 85 Mil laut dari Tapak Tuan, kabupaten Aceh Selatan.<sup>2</sup> Luas kepulauan Simeulue adalah 212. 512 Ha terdiri dari Pulau Simeulue dan 41 buah pulau pulau kecil disekitarnya. Masyarakat Simeulue memiliki ragam adat dan kebudayaan, seperti nandong, angguk rafa'i, tari sikambang, dan seni debus. Selain itu Simeulue juga memiliki makanan tradisional yang khas. Salah satu makanan tradisional yang menarik perhatian adalah *memek*.

*Memek* merupakan kudapan khas yang mirip bubur dan terbuat dari beras ketan dan pisang. Terdapat dua jenis *memek* yaitu *memek* kering dan basah. *Memek* kering terbuat dari beras gonseng yang dicampur dengan kelapa parut dan gula

---

<sup>1</sup>Badan Pusat Statistik, *Provinsi Aceh Dalam Angka 2017*. hal. 45

<sup>2</sup>Badan Pusat Statistik, *Statistik Kabupaten Simeulue 2017*, hal 4

sementara *memek* basah juga dicampur dengan santan. Kuliner unik ini telah dinobatkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia, keputusan pun disampaikan dalam sidang penetapan karya budaya yang digelar di Hotel Millenium Jakarta pada tanggal 13 hingga 16 Agustus 2019.<sup>3</sup>

Walaupun sudah menjadi warisan budaya Nasional, eksistensi *memek* sangatlah langka. Hal itu dikarenakan makanan khas ini tidak jual baik di pasar maupun warung-warung kecuali dipesan terlebih dahulu. *Memek* akan sangat mudah ditemukan saat memasuki bulan Ramadhan. Karena ia merupakan salah satu sajian berbuka puasa. Selain itu masyarakat Simeulue juga sering membuat *memek* jika ada tamu, kumpul dengan masyarakat atau dengan keluarga, dan ketika pergi ke kebun atau setelah menanam padi.<sup>4</sup> Di luar momentum tersebut, *memek* sulit ditemukan. Makanan khas ini boleh dibuat kapan saja tetapi tidak dijual secara bebas, baik di pasar maupun di warung-warung, kecuali dipesan terlebih dahulu.

Fenomena ini terjadi merata di seluruh Kepulauan Simeulue, tidak terkecuali di Desa Air Dingin, tempat penelitian ini dilakukan. Di desa ini, tidak terlihat ada masyarakat yang menjual *memek*, kecuali ada pesanan khusus dari orang atau pihak lain. Hal ini menimbulkan berbagai kesan terhadap *memek*, seolah-olah ia kuliner yang tidak disukai oleh masyarakat, atau bahan dan cara membuatnya tidak mudah, dan ragam kesan miring lainnya.

---

<sup>3</sup> <https://m.detik.com/food/berita-boga/memek-kuliner-khas-simeulue-jadi-warisan-budya-tak-benda-indonesia/> Diakses pada tanggal 06 Maret 2020.

<sup>4</sup> Hasil Wawancara dengan ibu Ariani, *Ibu Rumah Tangga Desa Air Dingin*, Sabtu 11 Juli 2020, pk1 10.00 wib

Eksistensi *memek* sebagai kuliner khas masyarakat Simeulue perlu dikaji secara mendalam, bukan hanya tentang bahan dan cara membuatnya, melainkan juga mengenai fungsi, makna, dan kelestariannya. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk menulis tentang “Upaya Masyarakat Desa Air Dingin Kecamatan Simeule Timur Dalam Melestarikan Makanan Tradisional (*Memek*)”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut di atas, maka rumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Bagaimana fungsi dan makna *memek* bagi masyarakat Simeulue?
2. Bagaimana upaya masyarakat Desa Air Dingin dalam mengembangkan dan melestraikan *memek* sebagai panganan khas Simeulue?
3. Bagaimana peran pemerintah dalam menjaga eksistensi *memek* setelah ditetapkan menjadi warisan budaya nasional?

## **C. Tujuan Penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui fungsi dan makna *memek* bagi masyarakat Simeulue.
2. Untuk mengetahui upaya masyarakat Simeulue Timur dalam mengembangkan dan melestarikan *memek* sebagai panganan khas Simeulue.

3. Untuk mengetahui peran pemerintah setelah *memek* menjadi warisan budaya Nasional.

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

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, baik bagi penulis maupun masyarakat luas yang membacanya. Selain bermanfaat untuk memperkaya wawasan dan pengetahuan mengenai makanan tradisional Simeulue khususnya *memek* yang mana telah menjadi warisan budaya nasional, tentu saja penulisan ini menjadi kesempatan bagi penulis untuk belajar mengaplikasikan teori-teori yang telah didapatkan dibangku perkuliahan yaitu Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam.

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

Penjelasan istilah dalam judul penelitian ini dimaksudkan agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam pembahasan penelitian, karena dikhawatirkan akan terjadi salah penafsiran bagi para pembaca. Untuk menghindari kesalahpahaman tersebut maka penulis menjelaskan beberapa istilah dalam judul skripsi ini.

##### **1. Melestarikan**

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) melestarikan adalah menjadikan (membiarkan) tetap tidak berubah, membiarkan tetap seperti keadaan semula, mempertahankan kelangsungan (hidup dan sebagainya).

Pelestarian yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah menjadikan *memek* itu tetap dipertahankan dan dikembangkan dalam kehidupan bermasyarakat sehingga eksistensi *memek* tidak akan hilang dimakan zaman.

## 2. Makanan Tradisional

Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak. Sedangkan yang termasuk makanan tradisional adalah (termasuk jajanan) dan minuman serta bahan-bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia.

## 3. Memek

*Memek*, adalah kudapan khas yang mirip bubur dan terbuat dari beras ketan dan pisang. Nama *memek* berasal dari kata *mamemek* yang berarti gemertak dalam bahasa Devayan.

## F. Kajian Pustaka

Kajian pustaka merupakan sebuah kajian yang mengkaji tentang pokok-pokok bahasan yang berkaitan dengan masalah yang penulis kaji. Penelitian tentang *memek* sejauh ini belum ada yang meneliti namun peneliti menemukan beberapa tulisan yang berhubungan dengan pelestarian makanan tradisional diantaranya:



Pada tahun 2019, Dian Hardianti menulis skripsi yang berjudul “*Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional*”. Di dalam skripsi tersebut membahas tentang perkembangan dan fungsi *gutel* dalam masyarakat Gayo dan upaya yang dilakukan untuk menjadikan *gutel* sebuah identitas bagi masyarakat Gayo. Dari hasil penelitian diketahui bahwa *gutel* Gayo sangat berperan dalam kehidupan masyarakat Gayo, terutama pada masyarakat terdahulu yang mengandalkan *gutel* sebagai kudapan dan bekal dalam peperangan melawan penjajah yang datang ke Aceh.<sup>5</sup>

Kemudian dalam jurnal Risa Rahmalianti dkk tentang “*Pelestarian Makanan Tradisional Kejos Sebagai Sumber Karbohidrat Di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat*”. Dalam jurnal tersebut membahas mengenai makanan pokok berbahan dasar singkong yang saat ini keberadaannya sudah jarang ditemukan. Makanan ini memiliki sifat yang mengenyangkan sama seperti beras. *Kejos* memiliki kandungan karbohidrat yang hampir sama dengan beras. Makanan tradisional ini juga memiliki cerita tersendiri bagi masyarakat Desa Tarikolot pada saat itu, sehingga akan sangat disayangkan jika makanan ini hilang.<sup>6</sup>

Penelitian ini juga mengkaji mengenai makanan tradisional, namun objek dan lokasi penelitiannya berbeda dengan kajian-kajian tersebut diatas. Fokus penelitian

---

<sup>5</sup> Dian Haryanti, *Gutel Gayo; Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional Skripsi Karya Mahasiswa Sejarah Kebudayaan Islam Universitas UIN Ar-Raniry*, (Fakultas Adab dan Humaniora, Banda Aceh: 2019)

<sup>6</sup> <https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/3585/> Diakses pada tanggal 06 Maret 2020.

ini adalah mengenai eksistensi, makna, dan upaya pelestarian *memek* di kalangan masyarakat Simeulue.

## G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Metode deskriptif analisis adalah suatu metode untuk menganalisa dan memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang yang berdasarkan gambaran yang dilihat dan didengar, baik dari lapangan maupun teori-teori berupa data-data atau buku-buku yang berkaitan dengan topik pembahasan.<sup>7</sup>

Langkah-langkah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Teknik pengumpulan data

#### a. Observasi

Observasi sering disebut dengan pengamatan, yaitu studi yang sistematis tentang fenomena yang diselidiki atau diteliti. Metode observasi ialah metode ilmiah yang biasa diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan dengan sistematis terhadap fenomena-fenomena yang diselidiki.<sup>8</sup>

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode observasi partisipan. Peneliti mengamati proses pembuatan *memek* secara langsung ke lokasi penelitian, yaitu Kampung Air Dingin untuk mendapatkan data yang lengkap dan akurat.

---

<sup>7</sup> Muhammad Nazir, *Metode Penelitian*, Cet IV, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 1998), hal 63.

<sup>8</sup> Sutrisno Hadi, *Metodologi research jilid II*, (Yogyakarta: Andi Offset, 2000), hlm 136.

## b. Wawancara

Wawancara merupakan alat pengumpul informasi dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan secara lisan untuk dijawab secara lisan pula.

Wawancara yang digunakan adalah wawancara mendalam (*Indept Interview*) yaitu wawancara untuk mengetahui atau memperoleh gambaran secara lebih tepat mengenai sikap, pandangan, prilaku, persepsi, orientasi para prilaku terhadap peristiwa/objek.<sup>9</sup>

Wawancara dilakukan terhadap sejumlah informan terpilih. Pemilihan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling*. Informan terdiri dari aparat desa, staf gedung budaya Simeulue, dan masyarakat (lansia, dewasa, dan remaja).

## c. Dokumentasi

Untuk memperoleh data yang lebih jelas, penulis mengumpulkan dokumen-dokumen yang berhubungan dengan makanan tradisional Simeulue melalui buku, jurnal, majalah dan kemudian dilakukan pula pengambilan gambar dengan kamera.

## d. Analisis Data

Dalam penelitian ini peneliti mengolah data yang berasal dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yang kemudian dianalisis guna mendapatkan gambaran hasil. Analisis berarti menguraikan atau menjelaskan data untuk mendapatkan suatu pengertian serta kesimpulan yang sesuai dengan hasil penelitian.

---

<sup>9</sup> Koenjraningrat, *Pengantar Metodologi Riset Sosial*, (Jakarta: PT. Gramedia PustakaUtama, 1991), hlm 162.

Setelah data penelitian yang sudah valid dan reliabel terkumpul, selanjutnya peneliti melakukan verifikasi dan analisis melalui penyeleksian terhadap data yang diperoleh untuk mendapatkan data yang akurat.<sup>10</sup>

#### e. Penulisan Laporan

Tahap terakhir dalam penelitian ini adalah penulisan laporan, yaitu penulis merangkum dan menyimpulkan semua data-data dari hasil analisa dalam bentuk narasi sehingga menjadi sebuah tulisan atau karya yang utuh dan komprehensif.

### H. Sistematika Penulisan

Agar penelitian ini lebih sistematis dan fokus, maka penulis sajikan sistematika pembahasan sebagai gambaran umum penelitian skripsi. Penulis membagi empat bab ke dalam pembahasan, masing-masing bab terdiri dari beberapa sub dan secara umum dapat dirincikan sebagai berikut;

Dalam bab pertama adalah pendahuluan, yang berisi tentang: latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, tinjauan pustaka, metode penelitian dan sistematika penulisan.

Dalam bab dua adalah kajian teori tentang *memek*, yang berisi tentang: sejarah makanan tradisional yaitu *memek* dan proses pembuatan *memek*.

Dalam bab tiga adalah hasil penelitian *memek* sebagai makanan tradisional Simeulue, yang berisi tentang: letak geografis Kecamatan Simeulue Timur,

---

<sup>10</sup> Dudung Abdurrahman, *Pengantar Metode Penelitian*, (Yogyakarta: Kurnia Alam Semesta, 2003), hlm. 65.

kependudukan, pendidikan, ekonomi, dan sosial budaya. serta makna dan fungsi *memek*, perkembangan dan upaya masyarakat dalam melstarikan *memek*, peran pemerintah dalam menjaga eksistensi *memek* setelah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda nasional, dan kendala pelestarian *memek* di Desa Air Dingin

Dalam bab empat adalah penutup, yang menguraikan kesimpulan dari seluruh bab serta saran yang dianggap perlu bagi pihak-pihak yang berkepentingan.



## BAB II

### GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

#### A. Letak Geografis

Kecamatan Simeulue Timur ibu kotanya adalah Sinabang Kabupaten Simeulue Provinsi Aceh. Luas Kecamatan Simeulue Timur

175,97 km dengan jumlah pemukiman 4, jumlah desa 17 dan jumlah dusun

5.<sup>11</sup> Adapun batas-batas Kecamatan yaitu:

- Sebelah Utara : Samudera Hindia
- Sebelah Selatan : Kecamatan Teupah Tengah
- Sebelah Barat : Kecamatan Teluk Dalam dan Kecamatan Teupah Barat
- Sebelah Timur : Kecamatan Teupah Selatan

**Tabel I**

**Luas Wilayah dan Persentase Luas Wilayah di Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Desa	Luas Wilayah	
		Km <sup>2</sup>	%
1	Suak Buluh	24,69	14,03
2	Air Pinang	33,73	19,17
3	Ujung Tinggi	15,45	8,78
4	Kuala Makmur	20,29	11,53
5	Ganting	7,98	4,53
6	Pulau Siumat	3,97	2,26
7	Sefoyan	24,36	13,84
8	Linggi	9,26	5,26

<sup>11</sup> Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur, (Tahun 2019)

9	Lugu	7,00	3,98
10	Amaiteng Mulia	2,32	1,32
11	Suka Karya	4,61	2,62
12	Sinabang	0,29	0,16
13	Suka Maju	0,17	0,10
14	Suka Jaya	0,97	0,55
15	Ameria Bahagia	2,12	1,20
16	Air Dingin	6,46	3,67
17	Kuta Batu	12,30	6,99
<b>Jumlah</b>		<b>175,97</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

Adapun letak Desa Air Dingin (Lokasi Penelitian) *mukem Kualo Tujuh* berada di Kecamatan Simeulue Timur Kabupaten Simelue. Luas wilayah Desa Air Dingin adalah  $\pm$  23.5 Km<sup>2</sup>, yang terbagi kedalam 3 (Tiga) dusun yaitu Dusun *Amitedia*, Dusun *Itaumengita* dan Dusun *Mifaalami*.

Adapun jumlah pemukiman dalam Kecamatan Simeulue Timur terdapat 4 mukim yaitu: Kualo Tujuh, Maskapai, Ujung Ganting, dan Delok Sibao. Setiap mukim memiliki jumlah desa sebanyak 4 sampai dengan 6 desa. Mukim Kualo Tujuh memiliki 4 desa yaitu: pertama, Suak Buluh; kedua, Air Dingin; ketiga, Amiria Bahagia; dan keempat, Kuta Batu. Mukim Maskapai memiliki 4 desa yaitu: pertama, Suka Karya; kedua, Sinabang; ketiga, Suka Maju; dan keempat, Suka Jaya. Mukim Ujung ganting memiliki 6 desa yaitu: pertama, Amaiteng Mulia; kedua, Lugu; ketiga, Linggi; keempat, Sefoyan; kelima, Pulau Siumat; dan keenam, Ganting. Mukim Delok Sibao memiliki 3 desa yaitu: pertama, Kuala Makmur; kedua, Ujung Tinggi; dan ketiga, Air Pinang.

**Tabel II****Nama Desa Menurut Pemukiman Di Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Mukim	Desa
1	Kualo Tujuh	Suak Buluh, Air Dingin, Amiria Bahagia, dan Kuta Batu
2	Maskapai	Suka Karya, Sinabang, Suka Maju, dan Suka Jaya
3	Ujung Ganting	Amaiteng Mulia, Lugu, Linggi, Sefoyan, Pulau Siumat, dan Ganting
4	Delok Sibao	Kuala Makmur, Ujung Tinggi, dan Air Pinang

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

**B. Kependudukan**

Penduduk Kecamatan Simeulue Timur menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Simeulue berjumlah 25.719 jiwa terdiri dari 13.270 jiwa laki-laki dan 12.449 jiwa perempuan dari 6.539 kepala keluarga dan 16 desa (kondisi tahun 2019).<sup>12</sup>

<sup>12</sup> Kecamatan Simeulue Timur Dalam Angka 2019



**Tabel III****Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Sex Ratio di Kecamatan Simeulue Timur****Tahun 2019**

No	Desa	Penduduk		Sex Ratio
		Laki-Laki	Perempuan	
1	Suak Buluh	536	527	102
2	Air Pinang	664	681	98
3	Ujung Tinggi	247	244	101
4	Kuala Makmur	657	660	100
5	Ganting	756	732	90
6	Pulau Siumat	266	195	388
7	Sefoyan	230	255	104
8	Linggi	318	288	80
9	Lugu	493	449	71
10	Amaiteng Mulia	269	276	179
11	Suka Karya	2892	2874	9
12	Sinabang	956	795	364
13	Suka Maju	1403	1300	74
14	Suka Jaya	1281	1209	116
15	Ameria Bahagia	374	403	318
16	Air Dingin	1370	1074	128
17	Kuta Batu	558	487	115
<b>Jumlah</b>		<b>13270</b>	<b>12449</b>	<b>107</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

Adapun Desa Air Dingin (lokasi penelitian) menurut Badan Statistik Simeulue penduduknya berjumlah 2,444 jiwa yang terdiri 1,370 jiwa laki-laki dan 1,074 jiwa perempuan dengan sex rasionya berjumlah 128.

### C. Pendidikan

Salah satu penunjang keberhasilan satu wilayah ialah tersedianya sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas. Oleh karena itu dalam upaya menyediakan sumber daya manusia yang berkualitas pemerintah memfokuskan pada pemberian kesempatan seluas-luasnya terhadap masyarakat untuk mendapatkan pendidikan dan menjadikan pendidikan sebagai salah satu prioritas dalam pembangunan dan meningkatkan kualitas serta kuantitas kinerja di sektor pendidikan, seperti halnya pemenuhan infrastruktur, peserta didik dan tenaga pengajar. Upaya yang harus dilakukan pemerintah yaitu dengan cara membangun sarana dan prasarana pendidikan di setiap tempat. Hal ini dapat bertujuan untuk merubah kualitas sumber daya manusia yang ada di suatu daerah.

Seperti halnya sistem pendidikan universal begitu juga dengan sistem pendidikan di Simeulue dimulai dari tingkat PAUD, TK, SD/MIN, SMP/MTS, SMA/SMK. Masyarakat di Simeulue sangat mengutamakan pendidikan walaupun dalam keterbatasan ekonomi, orangtua tetap berusaha agar anaknya bisa mengenyam pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. Sebagian putra-putri desa Air Dingin sangat ingin melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi agar dapat menjadi orang yang berguna untuk daerah juga dapat membantu keuangan keluarga. Oleh karena itu mereka akan tetap berusaha, kerja keras untuk mencari beasiswa walaupun sebagian masih ada yang bergantung dengan harta atau pendapatan orang tua. Fasilitas di

setiap sekolah yang ada di desa Air Dingin dapat dikatakan sudah sangat lengkap sehingga anak-anak sekolah dapat lebih mengembangkan bakat dan minat mereka.

**Tabel IV**

**Statistik Pendidikan Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Jenjang Pendidikan	Sekolah	Murid	Guru
1	TK/PAUD	10	-	-
2	Sekolah Dasar (SD)	19	2879	323
3	Madrasah Ibtidaiyah (MI)	2	-	-
4	Sekolah Menengah Pertama (SMP)	9	1155	135
5	Madrasah Tsanawiyah (MTs)	4	-	-
6	Sekolah Menengah Atas (SMA)	4	-	-
7	Sekolah Menengah Kejuruan	3	-	-
<b>Jumlah</b>		<b>51</b>	<b>4034</b>	<b>458</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

Adapun di Desa Air Dingin sebagai lokasi penelitian memiliki TK/PAUD sebanyak 3 unit, Sekolah SD 1 unit, SMP/MTs 2 unit, SMA/MAN sebanyak 2 unit, dan SMK tidak ada.

#### **D. Ekonomi dan Mata Pencaharian**

Pada umumnya mata pencaharian masyarakat Simeulue adalah petani dan nelayan karena pulau Simeulue dikelilingi oleh lautan luas dan memiliki luas lahan yang subur. Namun pada umumnya mata pencaharian masyarakat di desa Air Dingin berprofesi sebagai pegawai swasta dan pedagang dikarenakan lokasi penelitian ini berada di dekat perkotaan. Sehingga jenis pekerjaan masyarakat lebih heterogen karena tidak cukup dengan hanya menekuni satu pekerjaan saja.

Selain pekerjaan pokok masyarakat desa Air Dingin dalam mencari dan memenuhi kebutuhan hidup, mereka juga melakukan pekerjaan sampingan seperti membuka jasa menjahit, jasa laundry, membuat batu bata, kayu, warung kopi dan lain-lain dengan dibukanya jasa tersebut dapat memberikan kesempatan dan kemudahan kepada golongan menengah ke bawah agar bisa mencari nafkah dengan mudah untuk melangsungkan kehidupan.<sup>13</sup>

**Tabel V**  
**Jumlah Rumah Tangga Menurut Lapangan Usaha Dirinci Per Desa di Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Desa	Pertanian Tanaman Pangan	Perkebunan	Perikanan	Perdagangan
1	Suak Buluh	45	210	2	42

<sup>13</sup> Kabupaten Simeulue Dalam Angka 2020

2	Air Pinang	135	85	80	12
3	Ujung Tinggi	65	80	25	8
4	Kuala Makmur	114	239	80	35
5	Ganting	130	165	20	35
6	Pulau Sumat	-	50	48	10
7	Sefoyan	78	85	29	29
8	Linggi	48	5729	26	8
9	Lugu	10	49	54	25
10	Amaiteng Mulia	-	1	19	10
11	Suka Karya	-	300	15	260
12	Sinabang	-	35	47	235
13	Suka Maju	-	27	100	25
14	Suka Jaya	-	50	50	195
15	Ameria Bahagia	-	40	4	53
16	Air Dingin	3	240	10	130
17	Kuta Batu	40	93	25	20
<b>Jumlah</b>		<b>668</b>	<b>1806</b>	<b>634</b>	<b>1132</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

Tabel VI

**Jumlah Rumah Tangga Menurut Lapangan Usaha Dirinci Per Desa di  
Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Desa	Konstruksi	Kehutanan	Peternaka n	Hortikultu ra
1	Suak Buluh	20	12	20	93
2	Air Pinang	14	5	70	51
3	Ujung Tinggi	8	10	70	64
4	Kuala Makmur	14	29	223	30
5	Ganting	11	25	105	190
6	Pulau Siumat	5	-	10	40
7	Sefoyan	12	15	28	41
8	Linggi	9	17	50	45
9	Lugu	22	-	76	13
10	Amaiteng Mulia	7	-	-	-
11	Suka Karya	43	3	16	26
12	Sinabang	13	3	6	16
13	Suka Maju	20	-	-	-
14	Suka Jaya	25	-	21	10
15	Ameria Bahagia	7	5	13	2

16	Air Dingin	38	8	9	15
17	Kuta Batu	10	7	21	45
<b>Jumlah</b>		<b>278</b>	<b>139</b>	<b>738</b>	<b>681</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

**Tabel VII**

**Jumlah Rumah Tangga Menurut Lapangan Usaha Dirinci Per Desa di  
Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Desa	Galian C	BHL	Pendidika n	Kesehatan
1	Suak Buluh	18	21	32	12
2	Air Pinang	-	32	27	7
3	Ujung Tinggi	34	14	3	5
4	Kuala Makmur	-	30	8	5
5	Ganting	-	40	-	7
6	Pulau Sumat	-	4	-	3
7	Sefoyan	-	11	-	4
8	Linggi	-	24	-	14
9	Lugu	-	17	-	12
10	Amaiteng Mulia	-	5	-	6
11	Suka Karya	-	80	-	26

12	Sinabang	-	56	10	10
13	Suka Maju	-	-	70	22
14	Suka Jaya	-	47	-	20
15	Ameria Bahagia	-	28	-	9
16	Air Dingin	-	16	-	7
17	Kuta Batu	-	18	-	-
<b>Jumlah</b>		<b>52</b>	<b>443</b>	<b>150</b>	<b>169</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

**Tabel VIII**

**Jumlah Rumah Tangga Menurut Lapangan Usaha Dirinci Per Desa di  
Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019**

No	Desa	Transportasi	Industri	PNS	Lainnya
1	Suak Buluh	3	15	68	36
2	Air Pinang	15	8	25	8
3	Ujung Tinggi	4	3	7	4
4	Kuala Makmur	8	8	55	32
5	Ganting	8	10	20	29
6	Pulau Sumat	6	4	12	5
7	Sefoyan	9	14	14	24



8	Linggi	8	4	30	3
9	Lugu	3	12	25	15
10	Amaiteng Mulia	3	5	55	18
11	Suka Karya	40	90	515	247
12	Sinabang	5	53	20	230
13	Suka Maju	30	100	150	219
14	Suka Jaya	25	50	150	196
15	Ameria Bahagia	6	21	38	52
16	Air Dingin	8	38	320	114
17	Kuta Batu	8	4	24	28
<b>Jumlah</b>		<b>189</b>	<b>439</b>	<b>1528</b>	<b>1260</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Simeulue Timur Tahun 2019

Desa Air Dingin (lokasi penelitian) mata pencahariannya kebanyakan masyarakatnya berkebun dan berdagang, masyarakat menanam pisang, sayur-sayuran, ubi-ubian dan dari perkebunan itu dapat dikonsumsi ataupun dijual kepada para pedagang untuk kelangsungan hidup. Sehingga dapat dilihat bahwa masyarakat Air Dingin masih cenderung mengonsumsi makanan *memek* dari hasil mata pencahariannya yaitu perkebunan.

## E. Sistem Sosial dan Budaya

Setiap daerah memiliki sistem sosial dan budaya yang berbeda-beda begitu pula dengan kebudayaan yang ada di Simeulue.

Keberadaan budaya tidak terlepas dari masyarakat tempat budaya itu tumbuh dan berkembang. Budaya adalah salah satu identitas etnik yang diwariskan turun-temurun dari generasi ke generasi.

Dalam kehidupan sehari-hari, jika seseorang berinteraksi dengan orang lain, ia sekaligus mengekspresikan budaya dan identitas etniknya. Dengan kata lain, setiap individu akan mewakili kelompok budaya mereka. Dalam berkomunikasi, unsur budaya merupakan salah satu hal sangat penting untuk diperhatikan oleh komunikator (orang yang menyampaikan pesan) dan oleh si komunikan (orang yang menerima pesan).<sup>14</sup>

Masyarakat Simeulue merupakan masyarakat yang heterogen dengan banyak suku dari berbagai daerah. Pulau Simeulue memiliki empat bahasa, yaitu bahasa Sigulai, bahasa Leukon, bahasa Devayan, dan bahasa Jamu.

Di kota Sinabang khususnya di desa Air Dingin (lokasi penelitian) masyarakat yang menetap berasal dari berbagai tempat dan suku yang memutuskan untuk pindah ke kota karena kehidupan di kampung itu sangat sulit, masyarakat hanya bisa mengandalkan lahan untuk bertani dan mencari ikan untuk dijual (nelayan) untuk kelangsungan hidup, sedangkan untuk mencari pekerjaan lain itu sulit

---

<sup>14</sup> Abdul Rani Usman dkk, *Budaya Aceh*, (Pemerintah Provinsi Aceh, 2009) hal. 5

sekali. Dengan begitu penggunaan bahasa masyarakat desa Air Dingin itu berbeda-beda sesuai bahasa yang berasal dari kampung masing-masing, seperti bahasa Devayan yang berasal dari kecamatan Teupah Selatan, bahasa Sigulai berasal dari kecamatan Simeulue Barat, dan bahasa Jamu merupakan bahasa pendatang dari Padang yang penuturnya banyak dari kecamatan Simeulue Timur.

Simeulue dikenal akan kearifan lokalnya, yaitu *Smong* (Tsunami). Masyarakat Simeulue menyampaikan peringatan tradisional tsunami melalui ‘tutur’ secara turun-temurun dari generasi ke generasi melalui cerita, *sikambang*, *nanga-nanga* dan *nandong* (seni tradisional Simeulue berupa dendang). *Smong* adalah kata sandi yang dipahami bersama oleh seluruh penduduk Pulau Simeulue untuk melukiskan terjadinya gempa besar setelah itu menyusulnya gelombang raksasa. Mereka langsung memahami apa tindakan yang harus dilakukan apabila terjadi peristiwa tersebut.

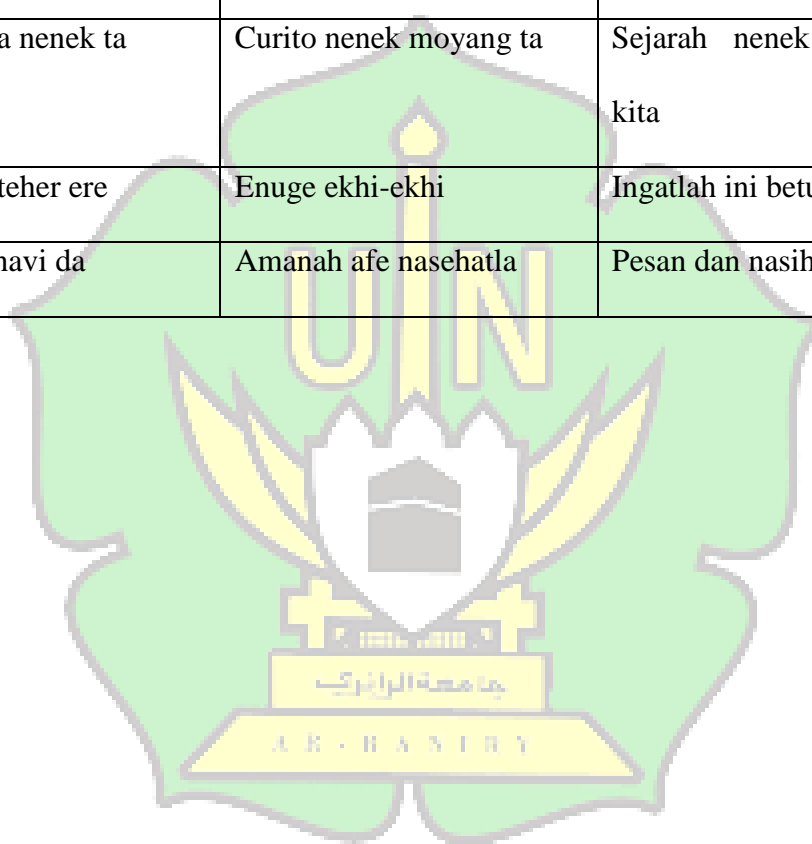
Pemahaman tentang *smong* ini telah tertanam kuat dalam memori dan ingatan masyarakat Simeulue dari anak-anak sampai orang tua. Kuatnya penanaman *smong* dalam ingatan masyarakat Simeulue menunjukkan bahwa *smong* telah mengalami proses pengendapan yang lama sehingga lambat laun menjadi memori kolektif dalam bentuk sistem nilai masyarakat. Dalam sistem masyarakat Simeulue, penyampaian sebuah pesan sampai tertanam menjadi memori kolektif masyarakat hanya bisa dilakukan melalui media lisan. *Nandong* sebagai sebuah seni tradisi lisan masyarakat memegang fungsi penting dalam membangun memori kolektif tersebut. Dengan demikian *nandong* dalam masyarakat Simeulue tidak hanya menjalankan fungsi

klasik pantun atau syair yaitu sebagai media penyampai isyarat, pendidikan, pencatat sejarah dan hiburan. Fungsi ini yang membuat *nandong* efektif membangun perilaku masyarakat dalam merespon fenomena alam gempa bumi, dan tsunami. *Nandong* sampai sekarang masih eksis dimainkan di acara-acara penting, seperti pernikahan, khitan, penyambutan tamu dari luar, dan acara pameran budaya.

Berikut tabel tentang pantun atau syair *smong* dalam dua bahasa Simeulue beserta artinya dalam bahasa Indonesia yang disampaikan turun-temurun untuk menyikapi kewaspadaan terhadap bencana tsunami:

<b>Devayan</b>	<b>Sigulai</b>	<b>Indonesia</b>
Enggel mon sao curito	Longola amba curito	Dengarlah sebuah cerita
Inang maso semonan	Pado zaman nafe'e	Pada zaman dahulu
Manoknop sao fano	Tobanam amba desa	Tenggelam satu desa
Uwi lah da sesewan	Nak daya feila la curitokan	Begitulah merekaceritakan
Unen ne alek linon	Ya lunen afe dulu	Diawali oleh gempa
Fesang bakat ne mali	Lentuk bakat yu ekhi eba	Disusul ombak yang besar sekali
Manoknop sao hampong	Tobanam amban gampung	Tenggelam seluruh negeri
Tibo-tibo mawi	Tibo-tibo amak	Tiba-tiba saja
Anga linon ne mali	Bo dulu ni abe le	Jika gempunya kuat

Uwek suruik sahuli	Idane yu ata'a	Disusul air yang surut
Maheya mihawali	Rongkap akhuli	Segeralah cari
Fano me singa tinggi	Banuami ala wa	Tempat kalian yang lebih tinggi
Ede smong kahan ne	Nak daya emong deini	Itulah smong namanya
Turiang da nenek ta	Curito nenek moyang ta	Sejarah nenek moyang kita
Miredem teher ere	Enuge ekhi-ekhi	Ingatlah ini betul-betul
Pesan da navi da	Amanah afe nasehatla	Pesan dan nasihatnya



### BAB III

#### MEMEK SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL SIMEULUE

##### A. Awal Mula *Memek* di Simeulue

Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kelompok masyarakat, serta telah ada semenjak nenek moyang suku nusantara. Makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantoso mengartikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang sudah ada secara turun-temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera dan kebutuhan masyarakat.<sup>15</sup> Makanan tradisional dapat dijadikan penangkal untuk mengantisipasi pengaruh urbanisasi dan globalisasi yang menyeret masyarakat untuk cenderung menyukai makanan asing yang sering dikenal dengan makanan siap saji atau *fast food*.

Tjetjep Robendi dalam Setiawan Sabana mengungkapkan tentang perspektif antropologi dalam memandang budaya makan, tertulis dalam paparannya sebagai berikut :

*Dalam perspektif antropologi, khususnya budaya makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek psikologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem distribusi dan konsumsi makanan yang di dalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia-*

---

<sup>15</sup> Setiawan Sabana, *Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta*

*primer, sosial dan budaya dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya lingkungan alam (juga sosial budaya) yang dapat dimanfaatkannya.*<sup>16</sup>

Makanan bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.<sup>17</sup>

Salah satu makanan tradisional di Simeulue adalah *memek* yang diolah berdasarkan resep yang sudah ada secara turun-temurun dan merupakan mata pencaharian masyarakat Simeulue. Penulis belum mendapatkan data yang akurat tentang sejarah makanan *memek*. Tetapi penulis mendapatkan beberapa informasi mengenai sejarah *memek* dari hasil wawancara dan dari beberapa artikel.

Makanan tradisional yang terdapat di Simeulue salah satunya adalah *memek* yang merupakan makanan khas asli dari Simeulue yang sudah diangkat menjadi warisan budaya nasional pada tahun 2019 lalu di Jakarta. Dengan semakin

---

<sup>16</sup> *Ibid.* hal 11

<sup>17</sup> Minta Harsana dkk, *Potensi Makanan Tradisional Kue Kelombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta*, Oktober 2018, hal 2.

berkembangnya makanan tradisional, diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada makanan tersebut untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk untuk mendukung daerah Simeulue sebagai salah satu daerah tujuan wisata berkelas dunia.

Menurut infotmasi makanan *memek* diciptakan pada masa pendudukan Jepang, ketika warga berupaya menyembunyikan beras mereka agar tidak disita oleh pasukan pendudukan. Mereka memutuskan untuk tidak memasaknya karena asap hasil pembakaran bisa terlihat oleh tentara Jepang. Beras tersebut dikunyah mentah-mentah dengan buah pisang, dan kunyahan tersebut menghasilkan suara gemeretak yang disebut *mamemek*. Setelah Jepang meninggalkan Simeulue, nama *mamemek* berubah menjadi *memek*.<sup>18</sup>

Menurut bapak Abdul Karim, *memek* terkenal dengan nama yang unik, rasanya yang nikmat, serta sejarah penemuannya yang unik yang membuat *memek* begitu istimewa. *Memek* ditemukan secara tidak sengaja pada zaman saat Simeulue belum memiliki banyak penghuni. Hal ini menyebabkan jarak tempuh antara kampung yang satu dengan yang lain sangat panjang, jarak antar kampung dan kecamatan ditempuh sehari-hari, melewati gunung, bukit, dan lembah.

Sehingga apabila berpergian masyarakat harus membawa bekal dalam perjalanan seperti beras, garam, gula, ikan, dan kelengkapan lainnya. Suatu ketika bekal perjalanan mereka habis, hanya tersisa beras ketan saja. Padahal perjalanan menuju kampung masih sangat jauh. Sebagai pengganjal perut dalam kondisi darurat,

---

<sup>18</sup> [https://id.m.wikipedia.org/wiki/Memek\\_\(makanan\)](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Memek_(makanan)), diakses pada tanggal 15 Juli 2020, pukul 8.00 wib



masyarakat setempat mengunyah langsung sisa beras ketan yang ada, tetapi rasa beras ketan yang hanya dikunyah tidak enak sama sekali, sembari demikian saat diperjalanan dijumpailah kebun pisang warga yang sudah masak, lalu beras dan pisang dicampur dan diaduk menggunakan tangan sehingga rasanya sudah mulai enak, tidak sampai disitu sambil melanjutkan perjalanan dijumpai pula kelapa. Lalu dicoba diaduk pisang, beras, dan diberi kuah santan secara bersamaan. Ternyata masyarakat setempat sangat menyukai cita rasa campuran beras ketan, pisang, dan kelapa itu. Lambat laun masyarakat setempat mulai membuat olahan makanan yang kemudian diberi nama *memek* seperti yang sudah dikenal pada saat ini.<sup>19</sup>

Bapak Abdul Karim mengatakan bahwa makanan *memek* ini bisa jadi juga ada berperan dalam penyebaran agama Islam sebab nenek moyang terdahulu harus melewati gunung, hutan belantara dengan berjalan kaki agar sampai ke tempat ibadah dan jarak yang ditempuh tidak cukup satu hari melainkan memakan waktu berhari-hari, sehingga harus membawa bekal akan tetapi karena berjalan kaki mereka hanya membawa bekal seadanya untuk mengganjal perut.

Sedangkan menurut bapak Sarifudin asal mula *memek* itu dari mata pencaharian masyarakat Simeulue seperti berkebun, bersawah, dan nelayan. Masyarakat menanam pisang, ubi, sayur-sayuran, dan hal-hal lain dari hasil itu masyarakat tidak memperjual belikan tapi dibagi-bagikan kepada sesama dan pada masa dulu belum ada sistem bayar dengan uang, yang ada sistem barter yang mana

---

<sup>19</sup> Hasil Wawancara dengan bapak Abdul Karim, Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Simeulue, 14 Juli 2020, pkl 9.00 wib

setiap bahan atau barang yang dipinjam bisa dikembalikan dengan bahan atau barang yang sama tapi bisa juga diganti dengan yang berbeda.

Masyarakat Simeulue sangat menjunjung tinggi dan menjaga silaturahmi dengan sesama. Contohnya, salah seorang masyarakat menanam buah-buahan di pinggir jalan gunanya untuk bisa diambil dan dimakan setiap orang yang menginginkannya. Setiap masyarakat bebas apabila ingin memetik buah-buahan itu, tidak ada larangan dan tidak perlu minta izin karena fungsi ditanam adalah untuk bisa dinikmati bersama. Masyarakat masih memegang kuat pada salah satu hadist Rasulullah yaitu “Barangsiapa yang ingin diluaskan rezekinya dan dipanjangkan umurnya, maka sambunglah silaturahmi”, karena eratnya silaturahmi dan rasa persaudaraan yang kuat muncullah pemikiran masyarakat untuk membuat makanan ringan yang bisa dinikmati saat kumpul bersama, salah satu makanan yang dibuat adalah *memek* karena rasa yang enak dan pembuatan yang sangat mudah, maka *memek* sangat cepat tersebar dan terkenal di kalangan masyarakat Simeulue.<sup>20</sup>

## **B. Proses Pembuatan Memek**

Makanan lokal adalah representasi dari sebuah kelompok masyarakat yang tinggal di suatu daerah dan bagian dari budaya yang dimiliki masyarakat tersebut. Makanan adalah warisan budaya yang harus dilestarikan. Keberadaannya tidak akan

---

<sup>20</sup> Hasil Wawancara dengan bapak Sarifudin, Petani, 14 Juli 2020, pkl 15.00 wib

hilang, tetapi akan terus berkembang melalui sektor pariwisata, industri, dan pendidikan.<sup>21</sup>

*Memek* adalah makanan khas Simeulue yang digemari oleh semua kalangan, baik yang muda maupun yang tua . *Memek* merupakan makanan yang sangat mudah dibuat tidak terdapat momen-momen tertentu untuk membuat *memek* sehingga bisa dinikmati kapan saja. Rasa makanan tersebut manis dan renyah. Adapun bahan-bahan dan proses pembuatan makanan *memek* adalah sebagai berikut: pertama, pisang; kedua, beras/beras ketan; ketiga, santan; keempat, gula; dan kelima, garam.

Adapun media yang dibutuhkan untuk membuat *memek* adalah sebagai berikut: pertama, kompor untuk menggongseng beras/beras ketan; kedua, wajan; ketiga, sudip; keempat, baskom untuk memeras santan; kelima, saringan; dan keenam, gelas untuk menumbuk pisang.

*Memek* terbuat dari campuran pisang, beras/beras ketan, santan, garam, dan gula. Untuk membuatnya memerlukan waktu lebih kurang setengah hingga satu jam. Tahap awal pembuatannya beras/beras ketan direndam terlebih dahulu dengan kapur sirih sedikit lalu dibiarkan selama kurang lebih 5 menit, lalu dicuci hingga bersih. Cara mencuci beras/beras ketan sama dengan mencuci beras seperti biasa. Beras/beras ketan dicampur dengan air lalu diaduk hingga air menjadi keruh dan airnya dibuang, kemudian begitu seterusnya sampai beras/beras ketan benar-benar bersih yang dilakukan tiga hingga empat kali. Setelah itu jika sudah benar-benar

---

<sup>21</sup> Agnes Siwi Purwaning Tyas, *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*, hal 11

kering baru disangrai atau digonseng hingga berubah warna menjadi kuning keemasan.



Gambar 2.1 persiapan alat dan bahan untuk membuat *memek*



Gambar 2.2 mencuci beras/beras ketan hingga bersih



Gambar 2.3 mengsangrai atau menggonseng beras/ beras ketan



Gambar 2.4 beras/beras ketan disangrai atau digonseng hingga berubah warna menjadi kuning keemasan



Langkah selanjutnya adalah pisang ditumbuk menggunakan tangan ataupun menggunakan gelas sehingga menjadi halus, tidak disarankan menggunakan blender agar tekstur pisang tidak terlalu halus. Pisang yang sudah halus dapat dicampur dengan beras/beras ketan yang sudah disangrai/digonseng dan diaduk hingga merata. Setelah itu, peras santan dan campurkan santan sedikit demi sedikit kedalam pisang dan beras/beras ketan yang sudah jadi agar menambah rasa gurih lalu diaduk hingga merata. Setelah semuanya sudah tercampur tambahkan gula dan garam sesuai dengan selera sendiri.<sup>22</sup>



Gambar 2.5 pisang ditumbuk tidak terlalu halus

---

<sup>22</sup> Hasil wawancara dengan ibu Sarifah, Ibu Rumah Tangga, 16 Juli 2020, pkl 9.32 wib



Gambar 2.6 beras/beras ketan dicampurkan dengan pisang



Gambar 2.7 peras santan kelapa



Gambar 2.8 santan diperas dan dicampur dengan pisang dan beras/beras ketan



Gambar 3.9 *memek* sudah jadi dan siap disantap



### C. Fungsi Dan Makna *Memek*

Dalam pembuatan *memek* terdapat bahan-bahan dari hasil mata pencaharian masyarakat Simeulue seperti pisang, kelapa, dan beras/beras ketan. Makna yang terdapat dalam setiap bahan dapat dapat dimaknai sebagai:

1. Pisang, sebagai bentuk keharmonisan antara satu individu dengan individu yang lain karena, dalam pemilihan pisang untuk pembuatan *memek* harus memilih pisang yang sudah masak dan rasanya manis, seperti pisang ayam, kelinci, raja dan pisang lainnya.
2. Kelapa, sebagai bentuk penyajian praktis. Karena dalam pembuatan *memek* santan kelapa tidak dimasak untuk menjaga cita rasa yang khas dan alami.
3. Beras/beras ketan, sebelum dicampurkan kedalam bahan lainnya, terlebih dulu digonseng sampai berubah menjadi warna kuning keemasan. Warna kuning dapat dimaknai sebagai warna kehangatan dan rasa bahagia dalam perkumpulan masyarakat.

Fungsi dari makanan *memek* adalah sebagai penopang yang memberikan kelanjutan kelangsungan hidup masyarakat zaman dulu pada saat berjuang melawan penjajah karena mereka kesulitan untuk memasak dan harus bergerak cepat maka mereka membutuhkan makanan yang praktis seperti *memek* tersebut.

Di Simeulue hampir tidak ada masyarakat yang membuat *memek* sendiri tetapi biasanya akan kumpul dengan tetangga ataupun kumpul dengan keluarga, oleh karena

itu *memek* tidak hanya sebagai makanan tetapi juga menjadi perekat kekerabatan dan perekat ikatan sosial.

Oleh karena itu fungsi lain dari *memek* adalah untuk mempererat silaturahmi antara sesama juga untuk menjaga keharmonisan diantara masyarakat. Fungsi *memek* juga sebagai makanan praktis yang mudah dimasak dan tidak memerlukan banyak bahan. Apabila sedang di sawah atau di kebun akan sangat memudahkan masyarakat untuk bisa lanjut bekerja.

#### **D. Perkembangan Dan Upaya masyarakat Dalam Melestarikan *Memek***

Dalam perkembangannya *memek* Simeulue telah menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia pada tahun 2019 lalu di Jakarta yang diakui oleh pemerintah Indonesia dan pemerintah Simeulue sudah mendapatkan sertifikat sebagaimana yang terlihat dalam gambar di bawah.



Gambar 3.10 sertifikat *memek* sebagai warisan budaya nasional

Dengan diangkatnya *memek* sebagai warisan budaya nasional, diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada makanan tersebut untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk untuk mendukung daerah Simeulue sebagai salah satu daerah tujuan wisata berkelas dunia.

Perkembangan *memek* sangat berbeda dari zaman dahulu dengan zaman sekarang karena zaman sekarang sudah banyak terdapat makanan-makanan ringan yang lebih modern, sehingga eksistensi *memek* semakin jarang ditemukan di kehidupan sehari-hari, dengan begitu tidak dapat dipungkiri makanan tradisional bisa punah oleh pengaruh budaya dari luar. Oleh karena itu untuk mempertahankan makanan tradisional tersebut menjadi tugas semua pihak terutama masyarakat di Desa Air Dingin dan pemerintah mempunyai tanggung jawab untuk melestarikannya, sehingga anak cucu tidak terpengaruh dan terlena dengan budaya luar, yang dapat membuat makanan tradisional sedikit demi sedikit menghilang khususnya makanan *memek*.

*Memek* akan mudah ditemukan apabila sudah memasuki bulan Ramadhan karena bulan Ramadhan adalah bulan suci di mana seluruh keluarga baik yang lagi menempuh pendidikan maupun yang sudah berkeluarga di luar daerah Simeulue dapat berkumpul, sehingga dengan dibuatnya *memek* dapat mengobati rasa rindu.

*Memek* juga dapat ditemukan apabila terdapat perkumpulan-perkumpulan masyarakat misalnya, sesudah gotong royong kepala desa akan mengajak masyarakat untuk bersama-sama membuat *memek* tujuannya adalah untuk menjaga eksistensi *memek* tersebut agar tidak menghilang dan dapat diwariskan kepada anak-anak

generasi penerus.<sup>23</sup> Disaat kedatangan tamu baik dari luar Simeulue maupun tamu lokal, terkadang masyarakat akan menyajikan *memek* sebagai makanan khas. Untuk dapat mewariskan *memek* kepada generasi selanjutnya, orang tua melakukan upaya dengan membuat makanan tersebut disaat ada acara kumpul keluarga atau disaat ada sebuah acara perkumpulan di desa tersebut, sehingga anak-anak dapat belajar dan terbiasa membuatnya agar budaya tersebut tidak menghilang seiring berkembangnya teknologi yang semakin modern dan makanan praktis yang sangat digemari oleh anak-anak saat ini.<sup>24</sup>

#### **E. Peran Pemerintah Dalam Menjaga Eksistensi *Memek* Setelah Ditetapkan Sebagai Warisan Budaya Tak Benda Nasional**

Dalam mempertahankan makanan *memek* sebagai makanan tradisional Simeulue. Melalui Dekranasda dan juga badan-badan usaha milik perorangan menyediakan makanan *memek* di daerah destinasi wisata seperti pantai, karena pantai merupakan tempat yang paling ramai dikunjungi oleh para wisatawan lokal dan non lokal, sehingga dengan begitu pengunjung dapat mencicipi dan mengingat makanan *memek* dan makanan tradisional lainnya yang menjadi ciri khas masyarakat Simeulue. Oleh karena itu pemerintah harus terus memberikan perhatian dan perkembangan untuk memperkenalkan *memek* dalam berbagai kegiatan adat budaya seperti di pameran kementerian pendidikan dan kebudayaan tahun 2019 di Jakarta dan sudah

---

<sup>23</sup> Hasil wawancara dengan Mardian, Kepala Desa Air Dingin, 16 Juli 2020, pkl 8.53 wib

<sup>24</sup> Hasil wawancara dengan Fara Hafizah, pemilik warung di Desa Air Dingin, 26 Juli 2020, pkl 13.18 wib

diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia, pemerintah menyediakan seribu porsi *memek* untuk dipamerkan juga dalam kegiatan expo-expo Simeulue.

Pemerintah tidak hanya bertugas untuk melestarikan tetapi harus juga menjadikan *memek* itu sebagai wisata kuliner, wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang didapat setelah menikmati makanan tersebut.<sup>25</sup> Pemerintah Simeulue sendiri dapat lebih memperhatikan atau mengambil suatu kebijakan karena saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan sering kali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya. Sehingga disini sangat besar peluang makanan *memek* dan makan tradisional lainnya dapat lebih dikenal luas oleh pengunjung yang datang ke Simeulue.

Bapak Abdul Karim mengatakan bahwa untuk lebih memperkenalkan *memek* kepada khalayak luar, pemerintah pernah menyarankan untuk membuat berbagai variasi rasa *memek* misalnya, kuah santan yang sudah diperas diberikan rasa durian atau diberikan rasa nangka sehingga akan lebih menarik para pengunjung untuk merasakannya tetapi itu semua belum ada titik terang karena masyarakat masih

---

<sup>25</sup> Didin Syarifuddin dkk, *memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Traik Wisata Kota Bandung*, 2018, hal 59.

mempertahankan rasa khas dari makanan *memek* itu sendiri, masyarakat tidak ingin menghilangkan rasa khas yang diwariskan oleh nenek-nenek moyang terdahulu.

Setelah *memek* diangkat menjadi warisan budaya nasional, pemerintah terus melakukan upaya-upaya untuk melestarikan dan memperkenalkan *memek* kepada khalayak luar. Pemerintah juga menghimbau kepada masyarakat agar lebih mencintai produk lokal dan budaya lokal karena itu merupakan identitas dari pulau Simeulue yang tidak boleh dihilangkan atau diabaikan eksistensinya.<sup>26</sup> Sehingga dengan begitu pemerintah dan masyarakat dapat berkerjasama untuk bisa menyediakan atau memikirkan cara agar *memek* tersebut bisa laku dipasaran

#### **F. Kendala Pelestarian Memek Di Desa Air Dingin**

Makanan *memek* sangat mudah untuk dibuat dan bahannya pun mudah untuk ditemukan, tetapi yang menjadi kendala adalah *memek* tidak bisa bertahan lama karena cara pembuatannya alami dan terdapat campuran pisang dan santan yang dapat membuat *memek* tersebut cepat basi sehingga harus dimakan dalam jangka waktu yang tidak lama karena akan mempengaruhi cita rasa yang khas tersebut menghilang, oleh karena itu *memek* sulit bisa ditemukan di pasar-pasar maupun di warung-warung. Pemilik warung lebih cenderung menyediakan makanan yang bisa tahan lama seperti kue, bubur, kerupuk, indomie dan jajanan-jajanan lain daripada makanan *memek* itu sendiri. Sejauh ini tidak pernah ada masyarakat yang meletakkan jualan

---

<sup>26</sup> Hasil Wawancara dengan bapak Abdul Karim, Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Simeulue, 28 Juli 2020, pkl 11.37 wib

berupa *memek* kepada pemilik warung karena masyarakat takut tidak akan dapat untung.<sup>27</sup>

Menurut penulis kendala yang terdapat dalam pemasaran makanan *memek* sebagai makanan khas Simeulue disebabkan karena tidak terdapatnya warung tradisional yang bisa memasarkan makanan khas tersebut. Hal ini juga yang dapat menyebabkan makanan khas ini sangat sulit ditemukan. Walaupun dari pemerintah sendiri sudah melakukan upaya untuk melestarikan makanan *memek* ini seperti ditampilkan dalam acara-acara besar Simeulue baik acara budaya maupun acara-acara besar lainnya di tingkat provinsi tetapi pemerintah tidak mengambil peran untuk melestarikannya ke pasar-pasar.

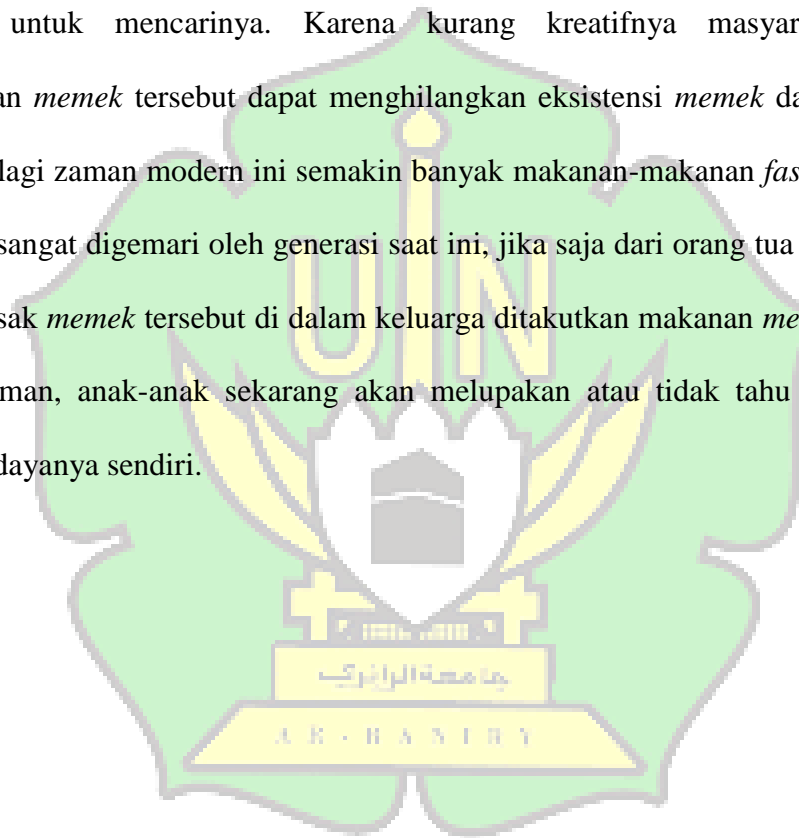
Oleh karena itu masyarakat pun berpikir bagaimana cara agar *memek* ini dapat diketahui oleh banyak orang tapi juga mereka akan mendapatkan keuntungan, sehingga dengan itu masyarakat mendapatkan solusinya yaitu dengan berjualan makanan-makanan tradisional di tempat-tempat wisata dengan begitu pengunjung akan lebih menikmati makanan *memek* dengan keluarga ataupun bersama teman-teman. Seperti fungsi dari makanan *memek* itu sendiri adalah untuk mengeratkan tali silaturahmi sebagai cemilan yang sangat digemari agar bisa menikmati bercengkrama dengan keluarga, teman-teman atau tetangga.

Walaupun *memek* tidak bisa bertahan lama karena cepat basi, sebenarnya jika masyarakat kreatif *memek* dapat dipasarkan atau dijual di warung untuk satu hari saja

---

<sup>27</sup> Hasil wawancara dengan Masriyanto, pemilik warung di Desa Air Dingin, 26 Juli 2020, pkl 13.56

apabila ada yang mau pesan bisa menunggu sebentar *memek* dibuat terlebih dahulu sambil minum kopi. Masyarakat bisa menyediakan satu tempat untuk pembuatan *memek* itu, sehingga jika ada pengunjung atau pendatang dari luar ingin merasakan makanan tersebut sudah tersedia di warung sehingga pengunjung tidak akan kesulitan untuk mencari makanan tersebut dan tidak perlu harus pergi ke pelosok-pelosok kampung untuk mencarinya. Karena kurang kreatifnya masyarakat dalam memasarkan *memek* tersebut dapat menghilangkan eksistensi *memek* dari zaman ke zaman apalagi zaman modern ini semakin banyak makanan-makanan *fast food* (cepat saji) yang sangat digemari oleh generasi saat ini, jika saja dari orang tua tidak pernah lagi memasak *memek* tersebut di dalam keluarga ditakutkan makanan *memek* ini akan tergilas zaman, anak-anak sekarang akan melupakan atau tidak tahu sama sekali dengan budayanya sendiri.





## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

*Memek* merupakan makanan tradisional khas yang berasal dari Simeulue yang menjadi ikonnya Simeulue dan sudah diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia. *Memek* terkenal dengan nama yang unik, rasanya yang nikmat, cita rasa yang khas serta sejarah penemuannya yang unik sehingga membuatnya begitu istimewa di kalangan masyarakat Simeulue.

Adapun fungsi dari *memek* secara umum adalah untuk mempererat silaturahmi antara sesama juga untuk menjaga keharmonisan diantara masyarakat. Fungsi *memek* juga sebagai makanan bersama apabila sedang di sawah atau di kebun yang dimakan bersama dengan keluarga ataupun tetangga. Dikarenakan cara pembuatannya sangat praktis maka *memek* sangat digemari apabila ada terdapat suatu perkumpulan. Fungsi dari makanan *memek* juga adalah sebagai penopang yang memberikan kelanjutan kelangsungan hidup masyarakat zaman dulu pada saat berjuang melawan penjajah karena mereka kesulitan untuk memasak mereka membutuhkan makanan yang praktis seperti *memek* tersebut.

Bahan dari pembuatan *memek* dapat dimaknai sebagai berikut: pisang, sebagai bentuk keharmonisan antara satu individu dengan individu yang lain karena, dalam pemilihan pisang untuk pembuatan *memek* harus memilih pisang yang sudah masak dan rasanya manis, seperti pisang ayam, kelinci, raja dan pisang lainnya;

kelapa, sebagai bentuk penyajian praktis. Karena dalam pembuatan memek santan kelapa tidak dimasak untuk menjaga cita rasa yang khas dan alami; beras/beras ketan, sebelum dicampurkan kedalam bahan lainnya, terlebih dulu digonseng sampai berubah menjadi warna kuning keemasan. Warna kuning dapat dimaknai sebagai warna kehangatan dan rasa bahagia dalam perkumpulan masyarakat.

Perkembangan *memek* dari zaman ke zaman mengalami perubahan, pada tahun 2019 memek diangkat menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia di Jakarta tetapi eksistensi *memek* semakin jarang ditemukan di kehidupan sehari-hari, karena tergilas oleh zaman anak-anak lebih menyukai makanan-makanan modern *fast food* (cepat saji) daripada makanan *memek* tersebut.

Di Desa Air Dingin sesudah gotong royong kepala desa akan mengajak masyarakat untuk bersama-sama membuat *memek* tujuannya adalah untuk menjaga eksistensi *memek* tersebut agar tidak menghilang dan dapat diwariskan kepada anak-anak generasi penerus. Disaat kedatangan baik dari luar Simeulue maupun tamu lokal, terkadang masyarakat akan menyajikan *memek* sebagai makanan khas. Untuk dapat mewariskan *memek* kepada generasi selanjutnya, orang tua melakukan upaya dengan membuat makanan tersebut disaat ada acara kumpul keluarga atau disaat ada sebuah acara perkumpulan di desa tersebut, sehingga anak-anak dapat belajar dan terbiasa membuatnya agar budaya tersebut tidak menghilang seiring berkembangnya teknologi yang semakin modern dan makanan praktis yang sangat digemari oleh anak-anak saat ini.

Dalam mempertahankan makanan *memek* sebagai makanan tradisional Simeulue. Melalui Dekranasda dan juga badan-badan usaha milik perorangan menyediakan makanan *memek* di daerah destinasi wisata seperti pantai, karena pantai merupakan tempat yang paling ramai dikunjungi oleh para wisatawan lokal dan non lokal, sehingga dengan begitu pengunjung dapat mencicipi dan mengingat makanan *memek* dan makanan tradisional lainnya yang menjadi ciri khas masyarakat Simeulue. Oleh karena itu pemerintah harus terus memberikan perhatian dan perkembangan untuk memperkenalkan *memek* dalam berbagai kegiatan.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka dapat disarankan beberapa hal yang dianggap penting terkait pelestarian makanan tradisional di Simeulue yakni:

Pertama, diharapkan kepada pemerintah agar dapat memberikan perhatian terhadap makanan tradisional seperti *memek* ini untuk terus dilestarikan sehingga tidak mengalami kepunahan seiring berlalunya zaman.

Kedua, diharapkan kepada masyarakat Simeulue umumnya agar dapat menjaga, merawat, dan melestarikan warisan-warisan kuliner Simeulue yang memiliki nilai-nilai berharga bagi anak cucu penerus bangsa di masa depan. Untuk menarik pelanggan pemerintah dan masyarakat bisa bekerjasama membuat *memek* dalam berbagai varian rasa yang menarik.

Ketiga, ada terdapat makanan tradisional lainnya di simeulue yang belum sempat penulis bahas maka disarankan untuk penulis lainnya agar bisa mengkajinya

lebih dalam. Dengan adanya penulisan karya ilmiah ini diharapkan bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis yang lain.



## DAFTAR PUSTAKA

Abdurrahman Dudung. 2003. *Pengantar Metode Penelitian*. Yogyakarta: Kurnia Alam Semesta.

Badan Pusat Statistik, *Provinsi Aceh Dalam Angka 2017*.

Badan Pusat Statistik, *Statistik Kabupaten Simeulue 2017*.

Haryanti Dian. 2019. *Gutel Gayo; Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional Skripsi Karya Mahasiswa Sejarah Kebudayaan Islam Universitas UIN Ar-Raniry*. Fakultas Adab dan Humaniora: Banda Aceh.

Hadi Sutrisno. 2000. *Metodologi research jilid II*. Yogyakarta: Andi Offset.

Koenjraningrat. 1991. *Pengantar Metodologi Riset Sosial*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Kecamatan Simeulue Timur Dalam Angka 2019.

Minta Harsana, dkk. 2018. *Potensi Makanan Tradisional Kue Kelombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta*.

Nazir Muhammad. 1998. *Metode Penelitian*, Cet IV. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Sabana Setiawan. *Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta*

Tyas Agnes Siwi Purwaningsih. *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*.

Syarifuddin Didin, dkk. 2018. *memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Traik Wisata Kota Bandung*.

Usman Abdul Rani, dkk. 2009. *Budaya Aceh*. Pemerintah Provinsi Aceh.

[https://id.m.wikipedia.org/wiki/Memek\\_\(makanan\)](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Memek_(makanan)), diakses pada tanggal 15 Juli 2020, pkl 8.00 wib

<https://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/3585/> Diakses pada tanggal 06 Maret 2020.

<Https://m.detik.com/food/berita-boga/memek-kuliner-khas-simeulue-jadi-warisan-budya-tak-benda-indonesia/> Diakses pada tanggal 06 Maret 2020.



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 : 79/Un.08/FAH/KP.00.4/1/2020

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-025.04.2.423925/2020 tanggal 12 November 2019.

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan  
Pertama : Menunjuk saudara : 1. Drs. Husaini Husda, M.Pd.  
(Sebagai Pembimbing Pertama)  
2. Dr. Bustami A. Bakar, S.Ag., M.Hum.  
(Sebagai Pembimbing Kedua)

Untuk membimbing skripsi

Nama/NIM : Uswatun Hasanah / 160501053

Prodi : SKI

Judul Skripsi : Upaya Masyarakat Desa Air Dingin Kecamatan Simeulue Timur dalam Melestarikan Makanan Tradisional (*Memek*)

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 : 20 Januari 2020

Tembusan :

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

## Lampiran IV

### Daftar Informan

1. Nama : Abdul karim  
Umur : 52  
Pekerjaan : Kepala Dinas Pariwisata dan Budaya  
Alamat : Amaiteng Mulia
2. Nama : Sarifudin  
Umur : 65  
Pekerjaan : Petani  
Alamat : Air Dingin
3. Nama : Mardian  
Umur : 44  
Pekerjaan : Kepala Desa  
Alamat : Air Dingin
4. Nama : Sarifah  
Umur : 43  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga  
Alamat : Air Dingin



5. Nama : Fara Hafizah

Umur : 22

Pekerjaan : Mahasiswa

Alamat : Air Dingin

6. Nama : Masriyanto

Umur : 22

Pekerjaan : Wiraswasta

Alamat : Ujung Tinggi





## Lampiran V

### PERTANYAAN

1. Bagaimana sejarah asal usul memek ?
2. Apa makna dan fungsi yang terkandung dalam makanan memek tersebut?
3. Bahan-bahan apa saja yang digunakan untuk membuat memek ?
4. Bagaimana langkah-langkah pembuatan memek?
5. Dari bahan untuk membuat memek apakah ada hubungan dengan mata pencaharian masyarakat ?
6. Apakah ada hubungan memek dengan sejarah dan budaya lokal ?
7. Kapan saja memek itu dibuat ?
8. Bagaimana perkembangan memek dari zaman ke zaman ?
9. Bagaimana upaya pemerintah untuk melestarikan memek setelah diangkat menjadi warisan budaya ?
10. Bagaimana cara memek diwariskan kepada generasi selanjutnya