

**TRADISI WOET IE BU PEUDAH DAN UPAYA PELESTARIANNYA  
SEBAGAI WARISAN BUDAYA DI GAMPONG LIMPOK  
KECAMATAN DARUSSALAM  
KABUPATEN ACEH BESAR**

**SKRIPSI**

**Diajukan Oleh :**

**FIRA FAHRIKA**

**NIM. 170501034**

**Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora  
Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam**



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
BANDA ACEH  
2021 M/1442 H**

**SKRIPSI**

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

**Oleh**

**FIRA FAHRIKA**

**NIM. 170501034**

**Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora  
Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam**

**Disetujui untuk diuji/dimunaqasahkan oleh :**

**Pembimbing I,**

**Sanusi. M. Hum  
NIP. 197004161997031005**

**Pembimbing II,**

**Dr. Bustami Abubakar, M.Hum  
NIP.197211262005011002**

**Disetujui Oleh Ketua Prodi**

**Sanusi. M. Hum  
NIP. 197004161997031005**

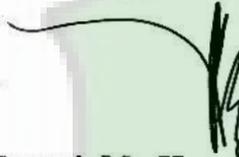
**SKRIPSI**

**Telah Diuji oleh Panitia Ujian Munaqasyah Skripsi  
Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dan Dinyatakan Lulus  
Dan Diterima Sebagai Salah Satu Beban Studi Program  
Sarjana (S1) di Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam**

Pada Hari/Tanggal: Jum'at 16 Juli 2021  
Di Darussalam-Banda Aceh

**PANITIA SIDANG MUNAQASYAH SKRIPSI**

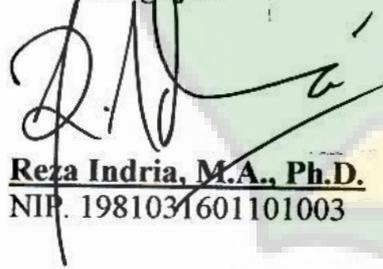
**Ketua**

  
**Sanusi. M. Hum**  
NIP. 197004161997031005

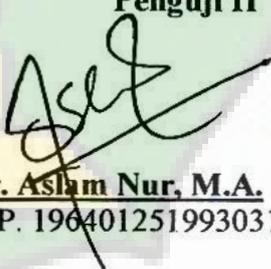
**Sekretaris**

  
**Dr. Bustami Abubakar, M.Hum**  
NIP. 197211262005011002

**Penguji I**

  
**Reza Indria, M.A., Ph.D.**  
NIP. 1981031601101003

**Penguji II**

  
**Dr. Aslam Nur, M.A.**  
NIP. 196401251993031002

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 : Fira Fahrika

NIM : 170501034

Prodi/Jurusan : Sejarah Kebudayaan Islam

Fakultas : Adab dan Humaniora

Judul Skripsi : *“Tradisi Woet Ie bu Peudah dan Upaya pelestariannya Sebagai Warisan Budaya di Gampong Limpok Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar”*

Mengaku dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah ini adalah ASLI karya saya sendiri, dan jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran-pelanggaran Akademik dan penulisan ini, maka saya bersedia diberikan sanksi Akademik sesuai dengan Peraturan dan undang-undang yang berlaku.

Banda Aceh, 21 Juni 2021  
Yang Menyatakan,



Fira Fahrika

## KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji Syukur kepada Allah *Subhanahuwa Ta'ala* yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya. *Shalawat* beserta *salam* penulis persembahkan keharibaan Nabi Muhammad SAW yang telah membawa manusia dari alam kegelapan kealam yang terang benderang seperti yang dirasakan sekarang ini. *Alhamdulillah*, dengan petunjuk dan karunia-Nya, penulis akhirnya telah selesai menyusun sebuah skripsi untuk memenuhi dan melengkapi syarat guna mencapai gelar sarjana pada jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh, dengan judul : **“Tradisi Woet Ie Bu Peudah dan Upaya Pelestariannya Sebagai Warisan Budaya”**, dengan berbagai macam bantuan salah satunya dengan adanya panduan penulisan skripsi dari pihak fakultas. Dalam hal ini tentu sangat membantu bagi mahasiswa/i dalam menjalankan tugas skripsi. Tidak lupa pula ucapan terima kasih kepada :

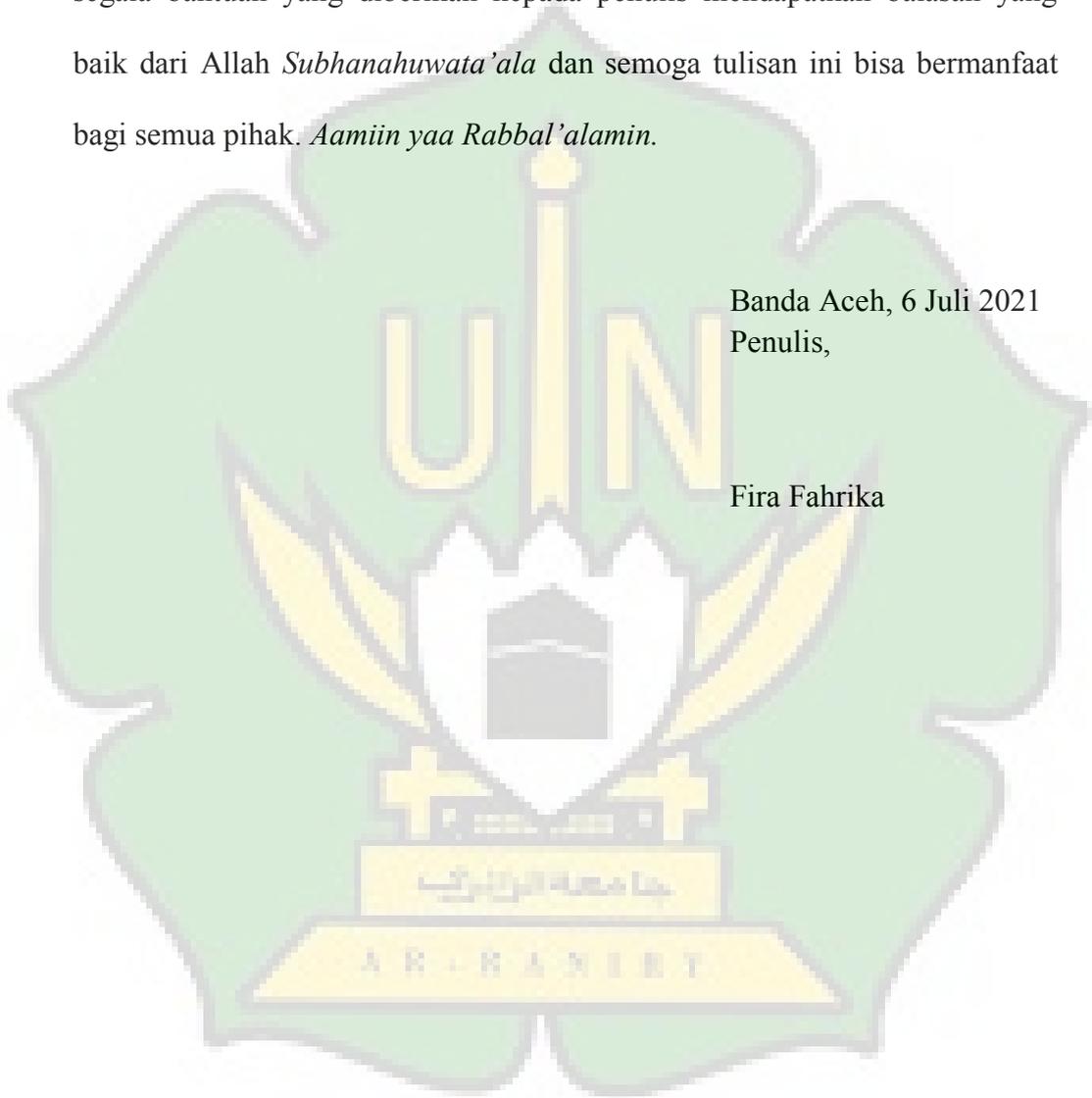
1. Bapak Sanusi, M.Hum. dan Bapak Dr. Bustami Abu Bakar, M.Hum. selaku pembimbing I dan pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan dan membimbing serta memotivasi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

2. Bapak Dr. Fauzi Ismail, M.Si. selaku Dekan Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh, wakil dekan beserta stafnya yang telah banyak membantu kelancaran skripsi.
3. Bapak Sanusi Ismail, M.Hum. dan Ibu Ruhamah, M.Ag. selaku ketua dan sekretaris Program Studi Sejarah Kebudayaan Islam serta seluruh dosen Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam Banda Aceh.
4. Ibu Ruhamah, M.Ag. Selaku Penasehat Akademik yang sangat banyak membantu dan mengarahkan penulis dalam penyelesaian studi dan skripsi.
5. Rekan-rekan mahasiswa/i leting 2017. Terima kasih kepada kakak dan abang leting serta teman-teman lain yang juga telah banyak menyemangati dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini yang tidak mungkin disebutkan namanya satu per satu.
6. Terima kasih kepada teman-teman diluar lingkup perkuliahan yang juga ikut menyemangati.
7. Geuchik, perangkat gampong, serta masyarakat Gampong Limpok, dan para informan yang telah sangat membantu selama proses penelitian.
8. Terakhir penulis ucapkan terima kasih yang amat spesial kepada keluarga tercinta, ayahanda dan ibunda tercinta yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan, semangat, bimbingan serta mendoakan setiap langkah perjuangan penulis selama ini, serta adik dan abang yang selalu menyemangati sehingga skripsi ini akhirnya dapat diselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran. Akhirnya kepada Allah SWT jualah penulis berserah diri karena tidak ada satu hal pun bisa terjadi melainkan atas kehendak-Nya. Semoga segala bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang baik dari Allah *Subhanahuwata'ala* dan semoga tulisan ini bisa bermanfaat bagi semua pihak. *Aamiin yaa Rabbal'alamin.*

Banda Aceh, 6 Juli 2021  
Penulis,

Fira Fahrika



## ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Tradisi Woet Ie Bu Peudah dan Upaya Pelestariannya Sebagai Warisan Budaya (Studi Kasus Gampong Limpok, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar)”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan, penyajian, fungsi dan makna *Ie Bu Peudah* serta upaya pelestariannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yang mana peneliti sendiri yang menjadi instrumen kunci. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun hasil yang diperoleh dari penelitian ini menyimpulkan bahwa tradisi *Woet Ie Bu Peudah* sudah ada sejak zaman kesultanan Aceh Darussalam dan masih bertahan sampai dengan masa sekarang. Proses pembuatan makanan tradisional ini sangatlah kompleks, mulai dari proses pengumpulan dan penjemuran bahan hingga ditumbuk untuk dihaluskan. Sedangkan proses memasak *Ie Bu Peudah* memerlukan waktu kurang lebih dua jam. Makna tradisi ini di kalangan masyarakat Gampong Limpok antara lain sebagai penghubung silaturahmi dan juga berfungsi sebagai menu utama untuk berbuka puasa. Sedangkan upaya yang dilakukan untuk melestarikannya antara lain pemerintah Gampong Limpok mengalokasikan dana khusus untuk tradisi ini yang berasal dari APBG, namun beberapa hal yang menjadi hambatan bagi kelangsungan tradisi ini antara lain, bahan pembuatannya yang sudah mulai sulit ditemukan dan kehadirannya yang hanya pada momen-momen tertentu saja.

**Kata Kunci :** *Tradisi, Ie Bu Peudah, Gampong Limpok*

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
HALAMAN PENGESAHAN SIDANG	
HALAMAN PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
<b>BAB I : PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Penjelasan Istilah.....	6
F. Tinjauan Pustaka.....	7
G. Metode Penelitian.....	9
H. Sistematika Penulisan .....	13
<b>BAB II : GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>15</b>
A. Letak Geografis, Sejarah dan Struktur Organisasi Pemerintahan Gampong Limpok.....	15
B. Demografi, Pendidikan, dan Keagamaan Gampong Limpok.....	19
C. Mata Pencaharian dan Perekonomian Gampong Limpok .....	21
D. Kondisi Sosial dan Budaya Masyarakat Gampong Limpok.....	23
<b>BAB III : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
A. Awal Mula <i>Ie Bu peudah</i> .....	25
B. Makna dan Fungsi Tradisi <i>Ie Bu Peudah</i> .....	27
C. Proses Pembuatan Serta Penyajian <i>Ie Bu         Peudah</i> .....	29
D. Waktu dan Tempat Penyajian <i>Ie Bu Peudah</i> .....	38
E. Upaya Masyarakat Gampong Limpok Dalam Melestarikan Tradisi <i>Woet Ie Bu Peudah</i> .....	43
<b>BAB IV : PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

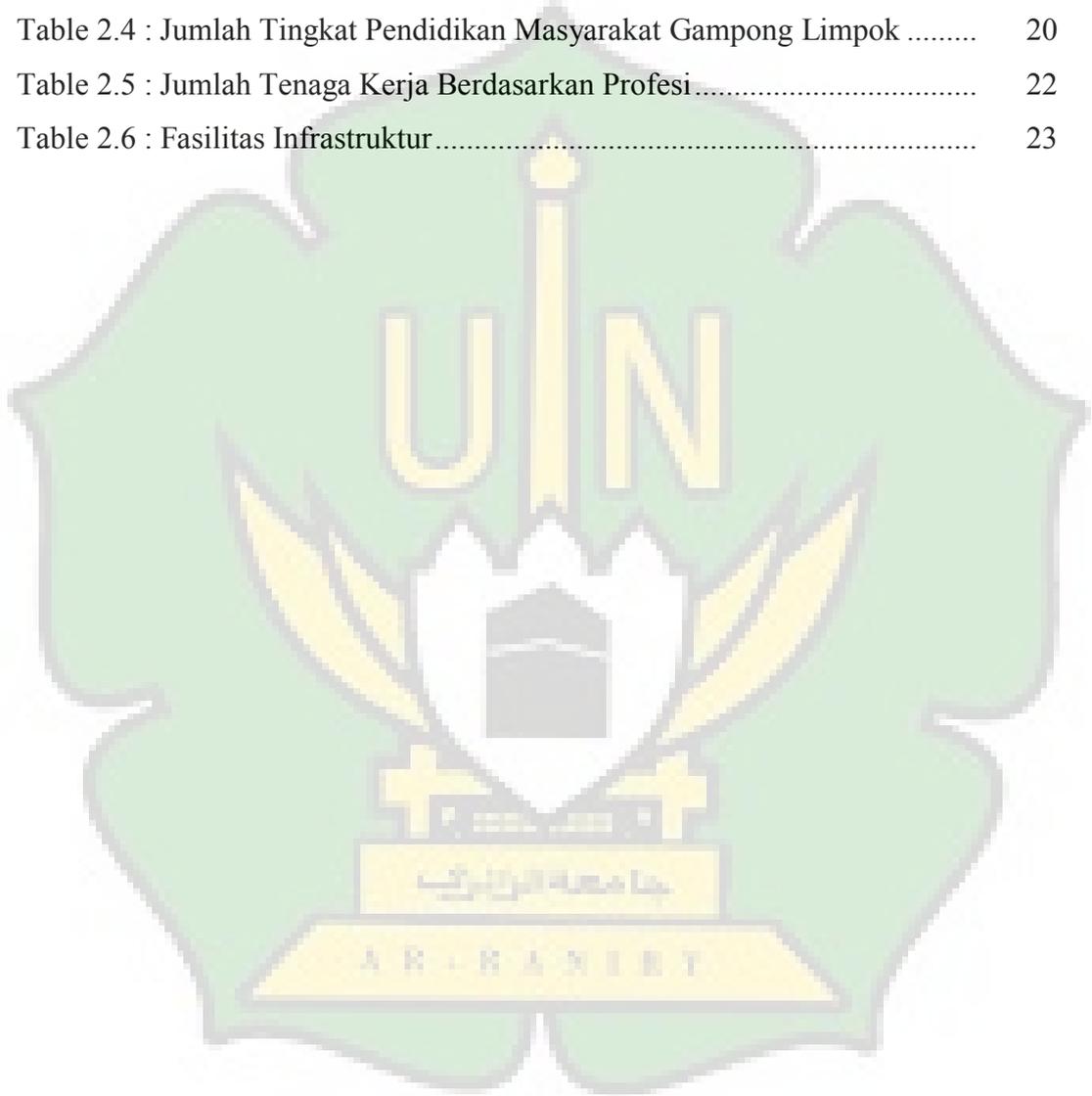
## DAFTAR LAMPIRAN

1. SK Bimbingan
2. Surat Izin Penelitian
3. Surat Keterangan Selesai Penelitian dari Camat
4. Daftar Informan
5. Foto-Foto Dokumentasi Penelitian
6. Foto-Foto Sidang
7. Pedoman Wawancara



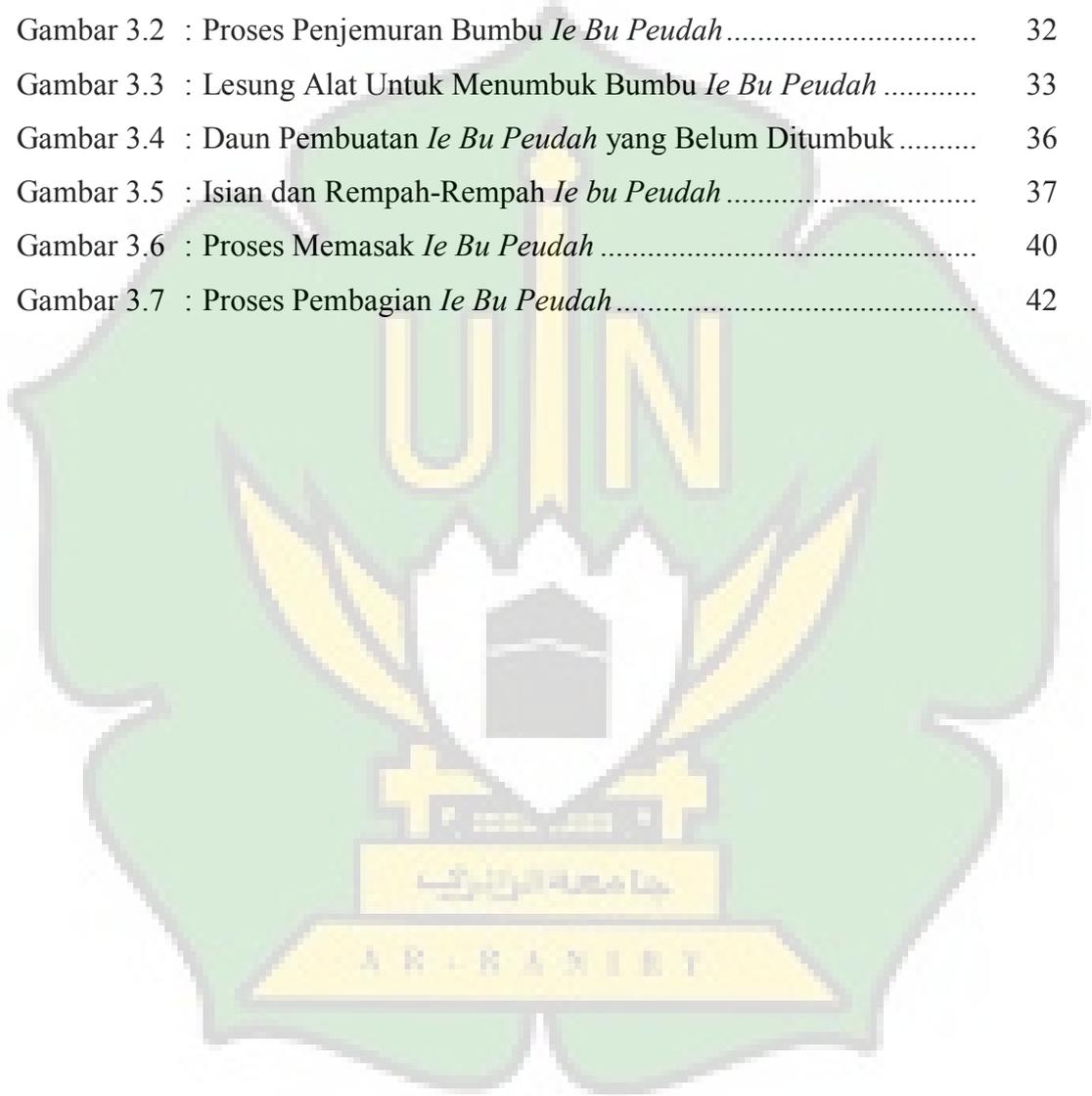
## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 : Pembagian Wilayah sesuai Dengan Pemanfaatan Lahan .....	17
Tabel 2.2 : Data Jumlah Penduduk Gampong Limpok .....	19
Table 2.3 : Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur .....	19
Table 2.4 : Jumlah Tingkat Pendidikan Masyarakat Gampong Limpok .....	20
Table 2.5 : Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Profesi .....	22
Table 2.6 : Fasilitas Infrastruktur .....	23



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : Gambar Peta Gampong Limpok.....	15
Gambar 2.2 : Struktur Organisasi Pemerintahan Gampong Limpok .....	18
Gambar 3.1 : Belanga Memasak <i>Ie Bu Peudah</i> .....	30
Gambar 3.2 : Proses Penjemuran Bumbu <i>Ie Bu Peudah</i> .....	32
Gambar 3.3 : Lesung Alat Untuk Menumbuk Bumbu <i>Ie Bu Peudah</i> .....	33
Gambar 3.4 : Daun Pembuatan <i>Ie Bu Peudah</i> yang Belum Ditumbuk .....	36
Gambar 3.5 : Isian dan Rempah-Rempah <i>Ie bu Peudah</i> .....	37
Gambar 3.6 : Proses Memasak <i>Ie Bu Peudah</i> .....	40
Gambar 3.7 : Proses Pembagian <i>Ie Bu Peudah</i> .....	42



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Aceh adalah salah satu provinsi yang terletak di ujung Sumatera Indonesia yang terbagi kedalam 23 Kabupaten dan kota. Aceh terletak antara 2-65° lintang Utara dan 95-98° bujur Timur dengan sebelah Utara berbatasan dengan Selat Malaka, sebelah Selatan berbatasan dengan Provinsi Sumatera Utara, sebelah Barat berbatasan dengan Provinsi Sumatera Barat dan sebelah Timur berbatasan dengan Selat Malaka. Wilayah ini termasuk ke dalam rumpun Melayu yang memiliki kekayaan alam yang luar biasa. <sup>1</sup>Provinsi Aceh terdiri dari 23 kabupaten dan kota dimana Aceh Besar adalah salah satu kabupaten di dalamnya. Setiap daerah di Aceh memiliki berbagai macam budaya yang khas termasuk diantaranya makanan tradisional, makanan tersebut berciri-ciri khusus sesuai dengan daerah asalnya yaitu ada yang berasal dari daerah pesisir dan daerah pegunungan.

Kabupaten Aceh Besar mempunyai ragam budaya yang masih sangat kental serta makanan tradisional yang sangat beragam di setiap daerahnya. Nasi adalah sebuah pilihan yang dijadikan sebagai makanan pokok. walaupun yang membedakan adalah lauk pauknya, namun makanan pokoknya tetap sama.<sup>2</sup> Makanan tradisional adalah berupa produk budaya hasil mengolah sumberdaya lokal, dengan perpaduan bumbu lokal yang diwariskan secara turun temurun. Makanan tradisional khas Aceh adalah suatu makanan yang diterima oleh

---

<sup>1</sup>Muliadi Kurdi, *Aceh di Mata Sejarawan*, (Banda Aceh, LKAS, 2009)..., hlm. 1-2.

<sup>2</sup>Rusdi Sufi, dkk, *Aceh Besar, Sejarah Adat dan Budaya*..., hlm. 291.

masyarakat Aceh yang kemudian diakui sebagai makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah di Aceh.

*Ie Bu Peudah* merupakan salah satu makanan tradisional yang diakui oleh sebagian masyarakat kabupaten Aceh besar. *Ie Bu Peudah* berasal dari kata “Ie” yang berarti air, “Bu” yang berarti nasi, dan “Peudah” yang berarti pedas. *Ie Bu Peudah* adalah bubur warisan Kesultanan Aceh Darussalam yang sudah diwarisi dari generasi ke generasi. *Ie Bu Peudah* merupakan racikan khas dari berbagai rempah dan dedaunan yang memiliki khasiat tertentu. Proses pengolahan *Ie Bu Peudah* ini biasanya disebut dengan istilah “*Woet*” yang berarti memasak atau mengaduk. Tradisi *Woet Ie Bu Peudah* ini merupakan tradisi yang rutin dilakukan oleh warga Gampong Limpok pada bulan Ramadhan. Proses pembuatannya masih sangat mengandung unsur gotong royong dimana sebelum memasak *Ie Bu Peudah* ada beberapa orang warga setempat yang diutus untuk mengambil dan mencari berbagai macam rempah dan dedaunan alami yang berasal dari perbukitan di wilayah Aceh Besar untuk dijadikan bahan pembuatan *Ie Bu Peudah*.<sup>3</sup>

Di Gampong Limpok tradisi ini masih dikerjakan secara tradisional. Bahan-bahan yang digunakan masih dihaluskan dengan cara ditumbuk secara bersama yang biasanya dikerjakan oleh ibu-ibu pe tua gampong tanpa ikut campur tangan para lelaki dan biasanya dilakukan saat menjelang sore hari. Biasanya *Ie Bu Peudah* yang sudah siap saji dibagikan pada warga Gampong Limpok pada saat menjelang berbuka puasa. Menu ini menjadi makanan berbuka puasa yang

---

<sup>3</sup> <https://serambiwiki.tribunnews.com/amp/2020/05/11/ie-bu-peudah-bubur-warisan-kesultanan-aceh-darussalamyang-masih-eksis>, diakses pada tanggal 21 Juni, 2020, 12.15 WIB.

sangat khas di kalangan masyarakat Gampong Limpok. Ketika *Ie Bu Peudah* dibagikan masing-masing masyarakat membawa wadah sendiri dan kemudian dibagi secara merata oleh orang yang bertugas untuk membaginya.

Seiring berjalannya waktu *Ie Bu Peudah* sebagai makanan tradisional harus bersaing ketat dengan makanan-makanan modern serta dengan makanan-makanan yang telah dikreasikan sesuai dengan perkembangan zaman yang semakin menjadi favorit di kalangan anak muda dan masyarakat yang semakin modern. Keberadaan *Ie Bu Peudah* sendiri sangat sulit ditemukan, tidak sama dengan makanan-makanan lainnya. Hal ini disebabkan oleh karena *Ie Bu Peudah* sendiri merupakan makanan yang disajikan di momen-momen tertentu saja, kondisi ini menjadikan *Ie Bu Peudah* sangat sulit untuk dapat dinikmati di samping karena hal itu, juga karena tidak sembarangan orang dapat membuat *Ie Bu Peudah*.

Dari penjelasan di atas maka penulis merasa tertarik untuk meneliti mengenai tradisi *Woet Ie Bu Peudah* yang merupakan salah satu budaya dari masyarakat Aceh yang masih dilestarikan oleh etnis Aceh yang tinggal di Gampong Limpok. Hal ini sangat menarik bagi penulis untuk mengetahui lebih jauh mengenai tradisi *Woet Ie Bu Peudah*, seperti makna simbolis dari tradisi *Woet Ie Bu Peudah*, manfaat dan fungsi tradisi *Woet Ie Bu Peudah* yang hanya dilakukan pada bulan Ramadhan, serta upaya apa yang dilakukan masyarakat Gampong Limpok agar tradisi ini tetap bertahan di tengah perkembangan zaman dan bisa tetap lestari.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan dan penyajian *Ie Bu Peudah*?
2. Bagaimana makna dan fungsi tradisi *Woet Ie Bu Peudah* bagi masyarakat Gampong Limpok?
3. Bagaimana upaya masyarakat Gampong Limpok dalam melestarikan tradisi *Woet Ie Bu Peudah*?

## C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas maka dapat disimpulkan tujuan penulisan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bahan-bahan, tata cara pembuatan dan penyajian *Ie Bu Peudah*.
2. Untuk mengetahui makna dan fungsi tradisi *Woet Ie Bu Peudah* bagi masyarakat Gampong Limpok.
3. Untuk mengetahui upaya masyarakat Gampong Limpok dalam melestarikan tradisi *Woet Ie Bu Peudah*.

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

Selain mempunyai tujuan, penelitian ini juga mempunyai manfaat yang diharapkan bukan hanya untuk peneliti sendiri, namun juga bermanfaat bagi masyarakat luas khususnya masyarakat Aceh sebagai upaya pelestarian warisan dan nilai budaya. Adapun beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah manfaat akademis dan manfaat praktis.

##### 1. Manfaat Akademis

penelitian ini menjadi telaah ataupun badan kajian di perguruan tinggi atau menjadi sebuah khazanah keilmuan yang dibutuhkan oleh akademisi dan intelektual, serta dapat dikaitkan langsung dengan permasalahan dalam ranah antropologi.

##### 2. Manfaat praktis

penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan yang bermanfaat bagi semua kalangan, dan dapat menjadi wawasan dan ilmu pengetahuan sehingga dengan adanya penelitian ini pembaca dapat mengetahui tentang tradisi *Woet Ie Bu Peudah* yang ada di Gampong Limpok, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar, dan juga dapat menjadi media bagi penulis dalam mengaplikasikan teori-teori yang telah dipelajari dibangku perkuliahan yaitu Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam.

## E. Penjelasan Istilah

Untuk memberi pemahaman yang baik serta menghindari kesalahpahaman, maka penulis perlu memberi penjelasan terhadap beberapa istilah sebagai berikut :

### 1. Tradisi

Dalam kamus besar bahasa Indonesia (KBBI) tradisi adalah sejumlah manusia dalam arti seluas-luasnya dan terikat oleh suatu kebudayaan yang mereka anggap sama.<sup>4</sup> Tradisi juga merupakan adat kebiasaan turun temurun (dari nenek moyang) yang masih dijalankan dalam masyarakat.<sup>5</sup> Tradisi yang dimaksud penulis disini adalah bagaimana kebersamaan masyarakat Gampong Limpok bergotong royong dalam memasak *Ie Bu Peudah* dan dilakukan secara terus menerus pada momen yang sama.

### 2. *Ie Bu Peudah*

*Ie Bu Peudah* adalah makanan khas yang mirip bubur dan terbuat dari berbagai rempah dan dedaunan. Nama *Ie Bu Peudah* berasal dari kata “*Ie*” yang berarti air, “*Bu*” yang berarti nasi, dan “*Peudah*” yang berarti pedas. *Ie Bu Peudah* adalah bubur warisan Kesultanan Aceh Darussalam yang sudah diwarisi dari generasi ke generasi.

### 3. Pelestarian

Dalam kamus besar bahasa (KBBI) Indonesia pelestarian bermakna sebagai proses, cara, atau perbuatan dalam upaya melestarikan

---

<sup>4</sup> *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)* Kamus versi online/daring (dalam jaringan), diakses pada tanggal 21 Juni, 2020, 12.15 WIB.

<sup>5</sup> Tim Redaksi Dendy Sugono, dkk, *Kamus Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Pusat Bahasa, 2008), Hlm.1543.

atau menjaga keberadaannya.<sup>6</sup> Pelestarian yang dimaksud dalam penelitian ini adalah bagaimana upaya masyarakat Gampong Limpok dalam tetap menjaga keberadaan tradisi *Woet Ie Bu Peudah* tersebut.

## F. Tinjauan Pustaka

Pada kajian ini, peneliti memanfaatkan beberapa buku, jurnal dan skripsi sebagai referensi yang menjelaskan tentang *Ie Bu Peudah* antara lain sebagai berikut:

Pertama, dalam kajian skripsi yang berjudul “Analisis Senyawa Bioaktif pada Beberapa Rempah *Ie Bu Peudah* (Makanan Khas Aceh Besar)” yang dilakukan oleh Intan Sari tahun 2019. Dalam penelitian ini dijelaskan bahwa, *Ie Bu Peudah* terdapat kandungan zat bioaktif dimana dalam proses ini dilakukan beberapa uji laboratorium.<sup>7</sup>

Kedua, jurnal karya Sartika dan Siti Wahidah dengan judul “Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas Sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjung Balai”. Jurnal ini membahas tentang makanan khas berbuka puasa warisan kuliner Melayu yang bertempat di Stabat dan Tanjung Balai.

Ketiga, skripsi karya Fenny Arisca yang diterbitkan pada 9 Juni 2017 Medan dengan judul “Tradisi Bubur Pedas pada Masyarakat Perak : Kajian Folklor”. Skripsi ini mendeskripsikan bahwa makanan daerah mempunyai

---

<sup>6</sup>*Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)* Kamus versi online/daring (dalam jaringan), diakses pada tanggal 21 Juni, 2020, 12.15 WIB.

<sup>7</sup> [https://etd.unsyiah.ac.id/baca/notfound.php?biblio\\_id=55889](https://etd.unsyiah.ac.id/baca/notfound.php?biblio_id=55889), diakses pada tanggal 21 Juni, 2020, 12.15 WIB.

hubungan yang sangat berpengaruh dengan kehidupan sosial masyarakat Melayu Hampan Perak.

Keempat, buku karya karya Baddruzzaman Ismail, dkk, yang bukunya berjudul *Ensiklopedia Budaya Adat Aceh*. diterbitkan di Banda Aceh oleh Majelis Adat Aceh pada tahun 2018. Buku ini membahas tentang berbagai macam ensiklopedi tentang budaya serta adat Aceh termasuk makanan tradisional nya secara umum.

Kelima, jurnal karya Indriaty, Elfrida, dan Nadya Elisa program studi pendidikan biologi, FKIP, Universitas Samudra. Dengan judul “Keanekaragaman Tanaman dalam Kuliner Bubur Pedas dari Aceh Tamiang”. Karya tulis ilmiah ini menjelaskan tentang keanekaragaman tanaman yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas khas Aceh Tamiang seperti 19 jenis tanaman dan juga lima jenis tumbuhan liar.

Keenam, jurnal yang di tulis oleh Cut Nilda pada tahun 2019 dengan judul “Ekstraksi Senyawa Bio-aktif pada Beberapa Rempah *Ie Bu Peudah*”. Karya ini merupakan pengembangan dari karya ilmiah sebelumnya yang berjudul “Analisis Senyawa Bio-aktif pada beberapa rempah *Ie Bu Peudah* (makanan khas Aceh Besar).

Penelitian ini juga mengkaji mengenai makanan tradisional, namun fokus dan lokasi penelitiannya berbeda, penelitian ini berfokus pada tradisi *Woet Ie Bu Peudah* dan upaya masyarakat dalam melestarikannya.

## G. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan yang menggunakan, situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, dibentuk dengan kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan dan analisis data yang yang relevan dan diperoleh dari situasi dan sesuai dengan kenyataan yang diperoleh dilapangan .<sup>8</sup>

### 1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Gampong Limpok, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar, tempat ini menjadi tempat penelitian penulis karena Gampong Limpok ini masih banyak membudayakan pembuatan *Ie Bu Peudah*, sehingga informasi mudah didapat, lokasi ini sangat strategis untuk mengumpulkan informasi terutama bagaimana proses pembuatan *Ie Bu Peudah* dan hal-hal yang terkait dengan topik penelitian yang lainnya.

### 2. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah masyarakat yang tinggal di Gampong Limpok Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar yang memahami dan mengetahui cara mengolah dan cara pembuatan *Ie Bu Peudah* serta mengkonsumsi *Ie Bu Peudah* sebagai makanan khas Gampong Limpok.

---

<sup>8</sup> Bungin Burhan. *Metodologi Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial*. (Jakarta: Kencana 2010).hal. 58.

### 3. Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data ini ada dua cara yang dilakukan untuk mendapatkan data. Pertama yaitu dengan menggunakan metode *Field Research*<sup>9</sup>. Metode ini adalah pencarian data lapangan yang menyangkut dengan persoalan atau permasalahan yang terkait dengan penelitian ini. Adapun cara kedua yaitu studi pustaka, dengan mencari buku yang berhubungan dengan penelitian tersebut, kemudian mengumpulkannya agar bisa menjadi referensi bagi peneliti. Adapun teknik pengumpulan data lapangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

#### a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencatat dan mengamati secara langsung terhadap gejala-gejala yang akan diteliti.<sup>10</sup> Observasi juga merupakan salah satu teknik analisis data dengan mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai tingkah laku dengan melihat atau mengamati individu atau kelompok secara langsung.<sup>11</sup> Dalam penelitian ini peneliti akan melakukan pengamatan secara langsung terhadap tradisi *Woet Ie Bu Peudah* dan dilakukan dengan teliti. Sehingga dengan observasi ini peneliti dapat menemukan sebuah data yang valid. Langkah ini dilakukan untuk mempermudah mendapatkan data dilapangan. Seperti

---

<sup>9</sup>M. Nasir Budiman, Nasruddin, dkk *Panduan Karya Tulis Ilmiah (Skripsi, Thesis, Disertasi), cet 1, (Banda Aceh: Ar-Raniry Press,2004)*hlm.20.

<sup>10</sup> Cholid Narbuko, H. Abu Achmadi, *Metodologi Penelitian*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2009), Hlm.94.

<sup>11</sup> Basrowi, Suwardi, *Memahami Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2008), Hlm.94.

mengetahui secara langsung bagaimana tradisi *Woet Ie Bu Peudah* di Gampong Limpok dan langkah-langkah `pembuatan *Ie Bu Peudah* tersebut, dalam menggunakan teknik observasi peneliti harus benar-benar mengamati secara jeli dan menggunakan ingatan yang tajam serta mencatat semua yang terdapat dilapangan.

b. *Interview* (wawancara)

Wawancara merupakan salah satu teknik mendapatkan data lapangan dengan cara bercakap-cakap atau bertanya langsung kepada objek penelitian dan narasumber yang dirasa cocok dan akan memberikan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti<sup>12</sup>. Pada teknik wawancara ini peneliti akan mewawancarai masyarakat setempat, dan orang yang ahli dalam bidang *Woet Ie Bu Peudah* Peneliti juga akan mewawancarai orang-orang tua terdahulu yang lebih memahami tentang tradisi-tradisi Aceh khususnya tradisi *Woet Ie Bu Peudah* tersebut. Wawancara ini dilakukan dengan formal dan teliti dalam bertanya langsung kepada narasumber terkait. Tujuan wawancara ini untuk menambah informasi dan data yang diperlukan peneliti.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara pengambilan gambar dengan menggunakan kamera pada objek penelitian. Dalam penelitian ini contoh yang difoto adalah orang yang sedang membuat *Ie Bu Peudah*. Dokumentasi ini

---

<sup>12</sup> Nyoman Kutha Ratna, *Metodologi Penelitian Kajian Budaya Ilmu Sosial dan Humaniora Pada Umumnya* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010), hlm.222.

menjadi bukti bahwa benar adanya dilakukan penelitian tersebut. Dokumentasi juga sebuah teknik yang membantu peneliti dalam meneliti suatu objek, jika objek tersebut tidak bisa diobservasikan lagi atau diingat lagi.

#### 4. Analisis Data

Setelah mendapatkan data dari lapangan langkah terakhir penelitian ini adalah menganalisis data-data yang sudah peneliti dapatkan melalui beberapa sumber. Melalui penelitian lapangan, observasi dan wawancara, agar dapat ditulis dengan baik dan dapat mudah dimengerti. Analisis data bagian sangat penting dalam sebuah penelitian. Karena dengan analisis data tersebut, peneliti dapat menyaring data mentah yang didapatkan sebelumnya untuk dapat diambil sebuah kesimpulan dari hasil penelitian. Tujuan utama dari analisis data adalah agar tersaringnya data yang benar-benar valid dan reliable untuk mendapatkan data yang akurat.<sup>13</sup> Dalam tahap analisis data ini peneliti menggunakan beberapa langkah yaitu:

##### a. Reduksi Data

Reduksi data merupakan kegiatan mengelompokkan data dan menitik fokuskan pada data-data yang dianggap penting dan mengenyampingkan data-data yang tidak diperlukan dalam penelitian ini. Data yang telah dikelompokkan tersebut akan dapat memberi

---

<sup>13</sup>Dudung Abdurrahman, *Pengantar Metode Penelitian*, (Yogyakarta: Kurnia Alam Semesta, 2003), hlm.65

gambaran yang lebih jelas sehingga dapat mempermudah peneliti dalam penulisan hasil penelitian.<sup>14</sup>

b. Data Display

Data Display merupakan proses penyajian data dalam bentuk grafik, table, gambar-gambar dan lainnya. Penyajian data dalam bentuk ini digunakan untuk meningkatkan pemahaman dalam penulisan sehingga bisa menghasilkan informasi yang bermakna.<sup>15</sup>

c. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi Data

Penarikan kesimpulan dan verifikasi data merupakan langkah akhir dalam proses analisis data, verifikasi data bertujuan untuk memastikan kebenaran data dan menarik kesimpulan berdasarkan hasil dari analisis data.

## H. Sistematika Penulisan

Guna memudahkan membaca tulisan ini, peneliti membuatnya menjadi empat bab terdiri dari sub bab sebagai berikut :

1. BAB I, terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, penjelasan istilah, tinjauan pustaka, metode penelitian, dan sistematika penelitian.

<sup>14</sup> Albi Anggito, dk *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Jawa Barat: CV Jejak 2018), hlm.

<sup>15</sup> Imam Gunawan *Metode Penelitian Kualitatif*, (Jakarta: Bumi Akasara, 2013), hlm.14

2. BAB II, terdiri dari paparan data terkait dengan gambaran umum lokasi penelitian, yang terdiri dari paparan data lokasi penelitian, peta lokasi penelitian serta jumlah penduduk dan keadaan masyarakat.
3. BAB III, terdiri dari hasil penelitian dan analisis.
4. BAB IV, terdiri dari kesimpulan dan saran.





## Keterangan :

-  = Sawah
-  = Dusun Sentosa
-  = Dusun Sejati
-  = Dusun Abadi
-  = Jalan

Sebelah Utara : Universitas Syiah Kuala

Sebelah Timur : Barabung

Sebelah Selatan : Kuta Baro

Sebelah Barat : Krueng Aceh

Gampong Limpok mempunyai potensi sumber daya alam yang dapat dipergunakan sebagai kebutuhan ekonomi, baik dari segi pemanfaatan lahan perkebunan maupun pertanian guna mencukupi kebutuhan. Masing-masing wilayah antara lain terbagi untuk wilayah persawahan, perkebunan, pekarangan dan pemukiman. Adapun dari sektor pertanian yang dapat ditemukan misalnya seperti padi, sedangkan dari sektor perkebunan misalnya seperti kelapa. Gampong Limpok mempunyai pekarangan dengan luas yang cukup memadai dan juga memiliki lahan persawahan yang cukup luas mampu menunjang mata pencaharian masyarakat setempat. Selain itu Gampong Limpok memiliki Luas pemukiman dan pemakamanyang cukup. Berikut pembagaian wilayah Gampong Limpok berdasarkan pemanfaatan lahan.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup>Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023...*, hlm. 10.

**Tabel 2.1.**  
**Pembagian Wilayah Sesuai dengan Pemanfaatan Lahan**

No	Pemanfaatan Lahan	Luas Lahan
1.	Persawahan	40 ha
2.	Pemukiman	35 ha
3.	Perkarangan	1,5 ha
4.	Pemakaman	0,1 ha
5.	Jumlah Luas Wilayah	82 ha

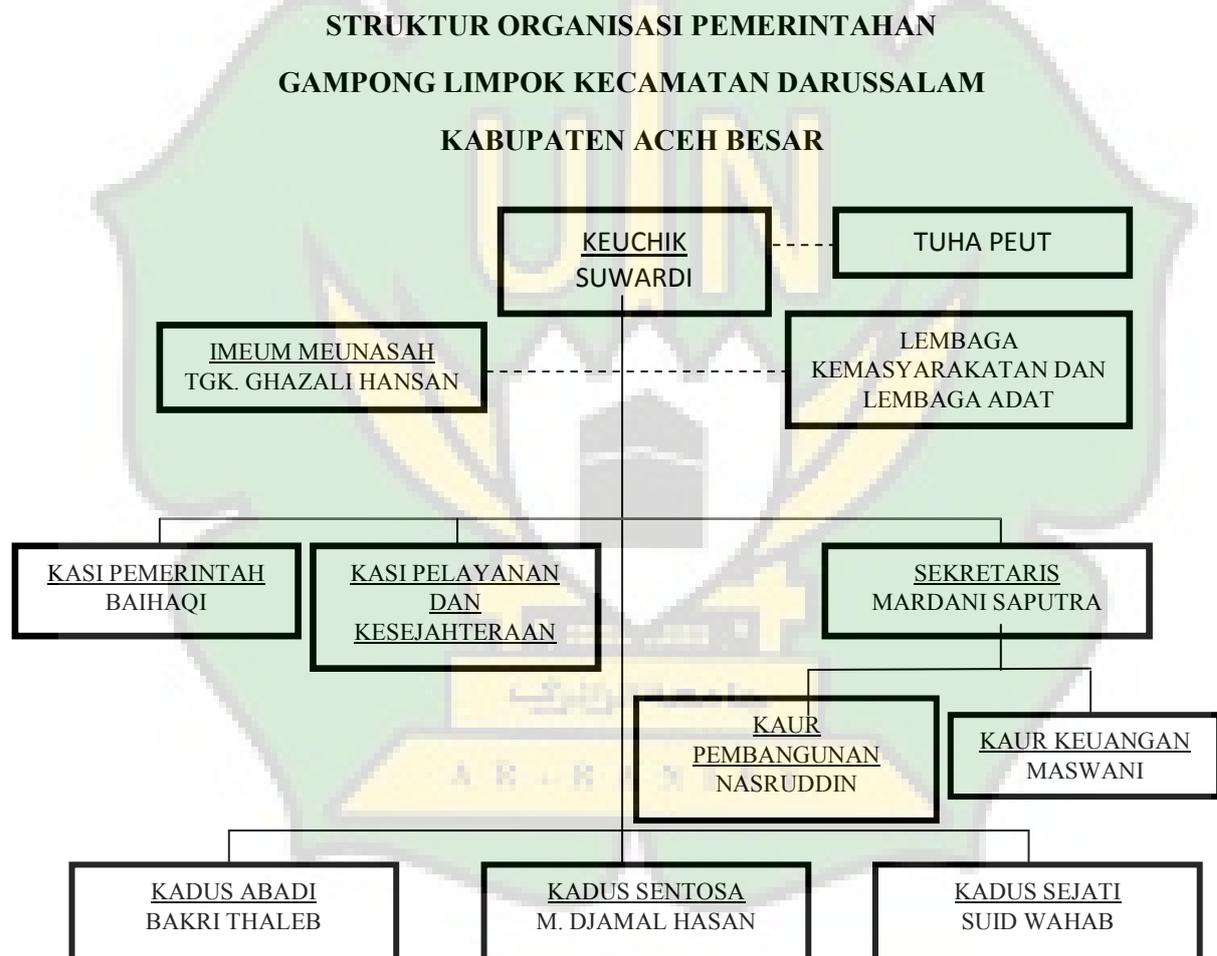
Sumber: Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023

Pemerintahan Gampong Limpok terbentuk pada tahun 1930, berdasarkan historis asal usul gampong banyak versi yang menceritakan sejarah dasar dari nama Gampong Limpok. Menurut salah seorang narasumber yaitu Pak Samidan Abdullah bahwa kata Limpok diambil dari kata *Bungong Jiem Lhok* (teratai) yang sangat banyak tumbuh di dekat *Balepersawahan* Gampong Limpok, yang diberi nama *Lhok Mon Ulim* (dalam sumur kecil). Di dalam sumur tersebut di tumbuhinya bunga teratai yang sangat banyak sehingga diberilah nama Gampong Limpok yang masih melekat hingga kini.<sup>18</sup>

Berdasarkan urutan pemerintahan Gampong Limpok dipimpin oleh *Keuchik* dibantu oleh wakil *Keuchik*, sekretaris, dan aparatur desa lainnya untuk menjalankan sistem pemerintahan. Jabatan dan tugas-tugas yang ditetapkan kepada masing-masing aparatur desa dilakukan dengan saling bekerjasama dalam mengkoordinir desa maupun masyarakat.

<sup>18</sup>Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023...*, hlm. 8.

Pemerintahan Gampong Limpok tidak terlepas dari berbagai fungsi yang memiliki peran sangat penting terhadap kepentingan dan kebutuhan masyarakat, terkhusus perihal yang berkaitan dengan sistem pemerintahan. Gampong Limpok menganut sistem pemerintahan yang sederhana dengan struktur yang memiliki peran penting dibawahnya. Berikut struktur organisasi pemerintahan Gampong Limpok Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar tahun periode 2018/2023.



Gambar 2.2. : Struktur Organisasi Pemerintahan Gampong Limpok.

Sumber : Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.

## B. Demografi , Pendidikan, dan Keagamaan Gampong Limpok

Gampong Limpok terbagi atas 3 dusun, yaitu dusun sejati, sentosa, dan dusun abadi. Berdasarkan urutan administrasi pemerintahan *gampong*, dijelaskan bahwa sebagian besar yang menetap di Gampong Limpok adalah penduduk asli dan sebagian lainnya merupakan pendatang namun dalam jumlah yang lebih sedikit di bandingkan dengan penduduk asli. Berikut data jumlah penduduk Gampong Limpok berdasarkan pemutakhiran data pada bulan November 2020.

**Tabel 2.2**  
**Data Jumlah Penduduk Gampong Limpok**

No	Jurong/Dusun	Jumlah KK	Jenis Kelamin		Jumlah (jiwa)
			Lk	Pr	
1.	Dusun Sejati	137	238	224	462
2.	Dusun Abadi	233	162	174	336
3.	Dusun Sentosa	102	119	127	246
	<b>Total</b>	<b>472</b>	<b>519</b>	<b>525</b>	<b>1,044</b>

Sumber : Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.

**Table 2.3**  
**Data Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur**

No	Dusun	Kelompok Umur							Jumlah
		0-5	6-13	14-18	19-25	26-45	46-57	58	
		Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Tahun	Keatas	
1.	Sejati	29	83	47	44	156	58	45	462
2.	Abadi	26	56	26	34	118	51	25	336
3.	Sentosa	23	35	15	17	85	35	36	246

Sumber : Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.

Sumber daya manusia (SDM) merupakan salah satu penunjang keberhasilan majunya sebuah daerah, oleh karena itu tinggi nya tingkat pendidikan sangat berpengaruh dalam berbagai hal. Berdasarkan tinjauan dari segi pendidikan, secara keseluruhan masyarakat Gampong Limpok dilatar belakang berbagai macam tingkat pendidikan, walaupun dengan pendapatan yang minim keinginan untuk memiliki tingkat pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi sangat diutamakan oleh masyarakat Gampong Limpok. pada umumnya banyak masyarakat Gampong Limpok yang berpendidikan tamatan SLTA/Sederajat dan S1 sebagai pendidikan akhirnya, sebagian lainnya ada juga yang D1, D2, D3, S2 dan S3 sebagai latarbelakang pendidikan akhirnya. Berikut tabel data pendidikan masyarakat Gampong Limpok.<sup>19</sup>

**Tabel 2.4**  
**Jumlah Tingkat Pendidikan Masyarakat Gampong Limpok**

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah
1.	SLTA/Sederajat	120
2.	D-1	2
3.	D-2	3
4.	D-3	10
5.	S-1	32
6.	S-2	18
7.	S-3	8
<b>Total</b>		<b>193</b>

Sumber : Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.

<sup>19</sup>Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023...*, hlm. 12.

Adapun dilihat dari segi keagamaan yang berupa sistem anut atau kepercayaan Gampong Limpok, secara keseluruhan mayoritas nya beragama Islam. Tidak ada penduduk yang beragama selain Islam atau non muslim, oleh karena itu kegiatan yang dilakukan sehari-hari tidak terlepas dari agama Islam. Aktivitas-aktivitas yang dilakukan seperti upacara, pibadatan, jual beli dan lainnya. Baik itu berupa aktivitas individual atau kelompok, formal maupun nonformal semua masih sangat meleket nilai keagamaannya.

### **C. Perekonomian dan Mata Pencaharian Masyarakat Gampong Limpok**

Ditinjau dari segi mata pencaharian pada umumnya masyarakat Gampong Limpok banyak yang belum bekerja. Akan tetapi tidak sedikit yang berprofesi sebagai seorang wiraswasta yaitu bekerja mandiri misalnya seperti memiliki jasa laundry, pedagang kelontong, kedai kopi dan lainnya. Selain itu rata-rata penduduk Gampong Limpok memiliki profesi sebagai petani dan profesi lainnya yang tidak menentu. Sebagian besar mengharapkan pendapatannya di sektor pertanian, perkebunan, peternakan dan masih sangat sedikit yang memiliki pendapatan selain itu karena banyak dari penduduk Gampong Limpok yang menjadikan profesi tersebut sebagai pekerjaan sampingan. Namun setelah di keluarkan nya UU Desa dengan bantuan anggaran yang besar, kemajuan terhadap sektor-sektor terapan dalam hal budidaya pertanian, perkebunan dan peternakan semakin maju.

Sementara itu mata pencaharian Gampong Limpok tidak hanya berfokus pada satu mata pencaharian saja, beberapa dari penduduk ada yang berprofesi

sebagai pegawai negeri sipil (PNS), TNI, POLRI, pertukangan, pekerja bengkel, sopir, dan juga tidak sedikit yang berprofesi sebagai pengrajin industrirumah tangga. Berikut tabel jumlah tenaga kerja berdasarkan profesi Gampong Limpok.

**Tabel 2.5**  
**Jumlah Tenaga Kerja Berdasarkan Profesi**

No	Uraian	Jumlah	Keterangan
1.	Petani	38	
2.	Pedagang	42	
3.	Peternak	10	
4.	Pertukangan	10	
5.	Sopir	3	
6.	Pekerjaan Bengkel	5	
7.	Pengrajin/Industri Rumah Tangga	31	
8.	Wiraswasta	162	
9.	PNS/TNI/POLRI	102	
<b>TOTAL</b>		<b>491</b>	

Sumber : Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.

Guna mendukung aktivitas kegiatan perekonomian, sosial dan budaya masyarakat Gampong Limpok di dukung oleh beberapa macam infrastruktur. Gampong Limpok tidak memiliki puskesmas, selain karena puskesmas berpusat di kecamatan, jarak antara Gampong Limpok dengan puskesmas hanya 3 km. Untuk mengatasi persoalan kesehatan, masyarakat Gampong Limpok relatif menggunakan Polindes (pondok bersalin desa). Perkembangan tingkat pendidikan Gampong Limpok cukup berkembang dengan adanya PAUD dan sekolah dasar (SD). Seperti halnya dalam bidang keagamaan beberapa fasilitas yang ada di Gampong Limpok cukup memadai dengan adanya Masjid, *Meunasah*, Balai pengajian, dan pondok pesantren. Demikian juga dengan fasilitas olahraga,

Gampong Limpok juga memiliki lapangan bola yang luas. Berikut tabel jenis fasilitas infrastruktur yang ada di Gampong Limpok.

**Tabel 2.6**  
**Fasilitas Infrastruktur**

No	Jenis	Jumlah (unit)	Penggunaan
1.	Fasilitas pelayanan umum	2	Kantor <i>Keuchik</i> , Polindes,
2.	Fasilitas olah raga	1	Lapangan bola
3.	Fasilitas keagamaan	4	Masjid, <i>Meunasah</i> , Pondok pesantren, dan Balai pengajian
4.	Fasilitas pendidikan	2	PAUD, SD
5.	Fasilitas Ekonomi	2	Tanah sawah, kebun

Sumber : Tim Perencanaan Gampong, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.

#### **D. Kondisi Sosial dan Budaya Masyarakat Gampong Limpok**

Ditinjau dari segi sosial dan budaya keadaan masyarakat Gampong Limpok masih sangat kental dengan nilai-nilai sosial dan budayanya. Setiap daerah tentunya memiliki kondisi sosial dengan kearifan budaya yang berbeda-beda begitu pula dengan masyarakat Gampong Limpok. Dalam keseharian seseorang akan berinteraksi, dengan berinteraksi seseorang akan mengekspresikan budaya dan identitas etnikinya.<sup>20</sup> Berkomunikasi juga merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam mengembangkan budaya. Pada umumnya dalam berkomunikasi masyarakat Gampong Limpok menggunakan bahasa Aceh dengan

<sup>20</sup> Abdul Rani Usman dkk, *Budaya Aceh*, (Pemerintah Provinsi Aceh, 2009)..., hlm. 5.

logat khas nya yang berbeda-beda, hal itu terjadi karena sudah tercampur baurnya logat bahasa. Akan tetapi masih banyak juga masyarakat yang masih sangat kental dengan logat Aceh Besar nya.

Adat dan budaya mengandung nilai-nilai dasar yang dapat melekat pada setiap individu, namun adat dan budaya itu sendiri juga tidak terlepas dari beberapa faktor seperti faktor sosial, ekonomi, politik dan sebagainya. Adat dan budaya adalah dua hal yang sangat terikat dan tidak dapat dipisahkan antara keduanya. Adat istiadat dan budaya masyarakat Gampong Limpok sangat kental dengan dengan nilai-nilai keagamaannya. Adapun adat istiadat yang masih sering di dapatkan antara lain seperti adat *meugang*, upacara perkawanin, *samadiyah*, memperingati maulid dan lainnya. Selain itu jika dilihat dari segi budaya beberapa aktivitas masyarakat seperti adanya grup dalail khairat, wirit dan lain sebagainya.

### **BAB III**

## **PROSES PEMBUATAN, DAN FUNGSI TRADISI *WOET IE BU PEUDAH* SERTA UPAYA MASYARAKAT GAMPONG LIMPOK DALAM MELESTARIKANNYA**

#### **A. Awal Mula *Ie Bu Peudah***

*Ie Bu Peudah* adalah salah satu masakan khas Aceh Besar yang eksis dan banyak digemari oleh masyarakat Aceh Besar pada umumnya. Makanan ini berupa olahan makanan yang berbentuk bubur dan berbahan dasar dari beberapa dedaunan dan rempah dan juga beras. *Ie Bu Peudah* juga merupakan salah satu makanan yang mampu bertahan di tengah perkembangan zaman.

Dari wawancara yang telah dilakukan menyatakan bahwa ada beberapa olahan-olahan makanan yang berbentuk bubur di Aceh seperti bubur kanji, bubur asyura dan salah satunya *Ie Bu Peudah*, beberapa narasumber lainnya juga menyatakan bahwa *Ie Bu Peudah* ini sudah eksis dari sejak masa kesultanan Aceh Darussalam dulu.<sup>21</sup> Bubur yang kaya dengan rempah-rempah ini dulunya dimasak guna dimasak di suatu tempat khusus untuk menarik perhatian anak-anak agar berkumpul di tempat itu dengan tujuan anak-anak tersebut tidak mengganggu pekerjaan orang tuanya dirumah.

Beberapa sumber lainnya juga menyatakan bahwasanya *Ie Bu Peudah* ini merupakan makanan berbentuk bubur pertama di Aceh. Setelah itu barulah dari *Ie Bu Peudah* ini dikreasikan menjadi bubur-bubur lainnya seperti bubur kanji misalnya. Suid menyatakan bahwa bubur kanji yang kita kenal secara luas itu

---

<sup>21</sup> Wawancara dengan Buk Yusra, 54 Tahun, Warga Gampong Limpok, Pada Tanggal 5 Juni 2021.

adalah hasil dari perubahan dari *Ie Bu Peudah* yang lebih pertama dikenal.<sup>22</sup>Sementara beberapa pendapat lain menyatakan sebaliknya, bubur kanji lah yang pertama sekali dimasak di masa kesultanan Aceh dahulu. Sedangkan *Ie Bu Peudah* itu merupakan transformasi dan modifikasi dari bubur kanji tersebut.

Pada umumnya kuliner Aceh itu sangat besar pengaruhnya dari kuliner India yang dibawa oleh para pedagang yang dahulu singgah dan kemudian bermukim di Aceh, pada saat itulah para pedagang ini berinisiatif untuk meracik makanan ini dengan mengkombinasikan beberapa bahan-bahan makanan yang mereka bawa dengan rempah-rempah dan dedaunan yang dapat ditemui disekitar pemukiman mereka. Hal ini tidak terlepas dari berhasilnya kesultanan Aceh menduduki malaka yang menjadi sebuah pelabuhan besar pada saat itu. Hal lain yang membuktikan bahwa masakan Aceh mendapat pengaruh besar dari India adalah dari cita rasa masakan Aceh yang kebanyakan terasa pedas.

Bagi kalangan masyarakat Aceh Besar *Ie Bu Peudah* merupakan satu menu yang cukup digemari selain dari cita rasanya yang pedas *Ie Bu Peudah* juga cocok untuk makanan berbuka puasa, karena terbuat dari rempah-rempah dan dedaunan yang alami *Ie Bu Peudah* diyakini mampu menjadi salah satu makanan yang memiliki khasiat-khasiat tertentu dalam segi kesehatan misalnya seperti mengembalikan stamina tubuh yang sudah terkuras setelah menjalankan ibadah puasa Ramadhan seharian penuh. Selain itu *Ie Bu Peudah* juga memiliki beberapa

---

<sup>22</sup>Wawancara dengan Pak Suid, 59 Tahun, Kepala DusunSejati Gampong Limpok, Pada Tanggal 10 Juni 2021.

khasiat-khasiat lainnya seperti menjaga sistem kekebalan tubuh agar tidak mudah terserang penyakit.

Sumber lain juga mengatakan asal mula *Ie Bu Peudah* mengandung banyak rempah-rempah dan dedaunan di karenakan dahulu Aceh sering terkena wabah *ta-eun* maka oleh karena itu dikondisikanlah rempah-rempah herbal ini sebagai bahan makanan untuk dikonsumsi oleh masyarakat dengan tujuanantisipasi wabah *ta-eun* tersebut.<sup>23</sup> Namun tidak ada sumber jelas yang menyatakan sejak kapan awal mula *Ie Bu Peudah* ini dijadikan makanan berbuka puasa bagi masyarakat Aceh Besar.

## **B. Makna dan Fungsi Tradisi *Woet Ie Bu Peudah***

*Ie Bu Peudah* adalah salah satu masakan tradisional khas Aceh Besar yang berbentuk bubur yang masih terjaga keberadaannya sampai sekarang di kalangan masyarakat Aceh Besar khususnya pada bulan Ramadhan. Selain *Ie Bu Peudah* dimasak untuk dimakan, dalam proses pengolahan bahan dan memasaknya *Ie Bu Peudah* memiliki makna dan fungsi tersendiri bagi masyarakat Aceh Besar.

Dalam proses pencarian bahan untuk memasak *Ie Bu Peudah* terdapat beberapa makna seperti unsur gotong royong dimana masyarakat saling bahu membahu dalam mengumpulkan bahan untuk memasak *Ie Bu Peudah*. Hal ini dapat dikatakan *Ie Bu Peudah* mampu meminimalisir unsur-unsur strata sosial dalam masyarakat. Selain itu *Ie Bu Peudah* juga merupakan perwujudan dari rasa

---

<sup>23</sup><https://Uc.Xyz/U1yjq?Pub=Link>, Diakses Pada Tanggal 10 Juni, 2021, 09.30 WIB.

senang atau kegembiraan masyarakat dalam menyambut dan menjalankan ibadah di bulan Ramadhan.<sup>24</sup>

Kebersamaan juga dirasakan pada saat proses pembuatan *Ie Bu Peudah*, dimana masyarakat mengutus orang yang sudah paham dan dipercaya oleh masyarakat untuk membuat *Ie Bu Peudah*, hal itu diputuskan dengan diadakannya musyawarah terlebih dahulu secara bersama-sama. Selain di proses pembuatan, pada saat penyajian dan pembagian *Ie Bu Peudah* juga sarat dengan unsur kebersamaan dimana masyarakat rela mengantri dengan membawa wadahnya masing-masing untuk mendapatkan makanan khas ini sebagai santapan berbuka puasa.

Makna paling utama dari tradisi *Woet Ie Bu Peudah* ini menurut Nauval yaitu untuk memupuk kembali silaturahmi diantara masyarakat Gampong Limpok dan hal ini dapat dibuktikan dengan berkumpulnya seluruh kalangan masyarakat ketika proses pembagian *Ie Bu Peudah*, dimana masyarakat saling bertegur sapa dan bercengkrama tanpa ada batasan umur dan kelas sosial.<sup>25</sup>

Selain memiliki makna tertentu *Ie Bu Peudah* juga berfungsi sebagai menu berbuka puasa. Masyarakat Gampong Limpok benar-benar mempersiapkan dan mengutamakan makanan berbuka yang spesial. Hal ini berbeda jauh dengan makanan pada hari-hari biasanya. Adanya anggapan masyarakat bahwa bulan Ramadhan adalah bulan yang paling utama dan spesial maka dari itu makanan yang disajikan untuk berbuka puasa pun harus spesial dari bulan-bulan lainnya.

---

<sup>24</sup>Wawancara dengan Dani, 31 Tahun, Sekretaris Desa, Pada Tanggal 03 Juni 2021.

<sup>25</sup>Wawancara dengan Nauval, 24 Tahun, Operator Kantor Keuchik Gampong Limpok, Tanggal 03 Juni 2021.

*Ie Bu Peudah* juga memiliki beberapa khasiat untuk kesehatan, salah satunya dengan cita rasa khasnya yang pedas *Ie Bu Peudah* bisa menjadi sebagai makanan penghangat tubuh dan menurut penuturan salah satu masyarakat Gampong Limpok *Ie Bu Peudah* juga dapat meminimalisir angin di dalam tubuh. Hal ini dikarenakan beberapa kandungan rempah yang membuat rasa *Ie Bu Peudah* pedas dan terasa hangat saat dimakan.

Kandungan seperti beras dan kelapa dalam *Ie Bu Peudah* juga dapat memulihkan rasa lapar dan menambah tenaga untuk orang yang berpuasa selama seharian penuh ketika menyantapnya saat berbuka, hal ini dapat membuat orang yang menyantapnya tidak terlalu merasa kekenyangan sehingga tidak mengganggu saat hendak menjalankan ibadah shalat magrib setelah berbuka puasa.<sup>26</sup>

### C. Proses Pembuatan Serta Penyajian *Ie Bu Peudah*

*Ie Bu Peudah* merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar dari beras serta rempah-rempah dan dedaunan yang dihaluskan. Dalam proses pembuatan *Ie Bu Peudah* terdapat 4 rempah atau daun yang paling utama yaitu daun *tahe peuha*, daun *nekuet*, daun *teumpheng*, dan daun saga. Dimana bahan tersebut merupakan bahan wajib untuk mengolah dan memasak *Ie Bu Peudah*. Menurut salah satu narasumber pada awal mulanya *Ie Bu Peudah* dibuat dengan mencampurkan 44 jenis dedaunan yang telah ditumbuk, namun seiring berjalannya waktu ke 44 dedaunan ini menjadi bersifat opsional dalam artian jika salah satu daun tidak tersedia atau sulit didapatkan maka dapat diganti dengan

---

<sup>26</sup>Wawancara dengan Andra, 29 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 15 Juni 2021.

jenis-jenis daun lainnya. Hal ini dikarenakan perubahan lingkungan dimana habitat daun-daun yang biasa digunakan untuk membuat makanan ini sudah sulit ditemukan dan juga dipengaruhi oleh beberapa faktor lainnya.<sup>27</sup>

Selain mempersiapkan alat dan bahan dapur, memasak *Ie Bu Peudah* juga perlu mempersiapkan wadah memasak yang berukuran besar guna mencukupi untuk seluruh masyarakat Gampong Limpok, selain itu cara memasak *Ie Bu Peudah* juga masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu bakar sebagai sumber api untuk memasak, menurut penuturan Mak Ru salah satu warga Gampong Limpok memasak *Ie Bu Peudah* haruslah dalam porsi yang besar karena akan dibagikan kepada seluruh masyarakat Gampong Limpok dan juga masyarakat dari luar Gampong Limpok yang juga ingin mengambil *Ie Bu Peudah*.



Gambar. 3.1. Belanga Memasak *Ie Bu Peudah*.

Sumber : Dokumen pribadi peneliti

---

<sup>27</sup>Wawancara dengan Mak Ru, 56 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2020.

Alasan lain dipakainya belanga yang besar ialah untuk menjaga *Ie Bu Peudah* agar tetap hangat ketika dibagikan. Hadi menyatakan bahwasanya belanga besar dapat memperlambat proses pendinginan *Ie Bu Peudah*, karena proses pembagiannya yang lama dan juga *Ie Bu Peudah* akan disantap ketika berbuka puasa. Sedangkan proses pembagiannya dilakukan setelah shalat ashar sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi *Ie Bu Peudah* dalam keadaan hangat ketika berbuka puasa nanti.<sup>28</sup>

Dalam pembuatan *Ie Bu Peudah* proses pengumpulan bahannya membutuhkan waktu yang cukup lama. Pengumpulan bahannya diawali dengan mencari beberapa bahan dedaunan kebukit-bukit dan hutan-hutan disekitaran Gampong Limpok dan juga diluar Gampong Limpok. Proses pencariannya ini biasanya dilakukan oleh orang-orang tua gampong yang sudah tau persis bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan *Ie Bu Peudah*. Bahan-bahan yang dapat ditemukan diarea hutan yang berada di dalam gampong, biasanya dicari oleh orang-orang tua perempuan.

Sedangkan bahan-bahan yang tidak ditemukan dikawasan Gampong Limpok, akan dicari keluar gampong seperti ke kawasan perbukitan wisata *ie suum* dan juga Blangbintang, yang melakukan pencarian bahan kekawasan luar gampong biasanya dilakukan oleh orang-orang tua laki-laki yang tentunya juga paham tentang bahan-bahan dalam pembuatan *Ie Bu Peudah*. Pencarian bahan ini

---

<sup>28</sup>Wawancara dengan Hadi, 20 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 21 April 2021.

biasanya dilakukan dua minggu atau sepuluh hari sebelum memasuki bulan Ramadhan.<sup>29</sup>

Hal ini dikarenakan ketika semua bahan sudah terkumpul masih ada proses panjang yang harus dilakukan seperti membersihkan semua bahan kemudian bahan tersebut dijemur dalam jangka beberapa hari agar bahan itu benar-benar kering. Proses memakan waktu dua sampai empat hari karena masyarakat masih bergantung kepada kondisi cuaca untuk menjemur bahan-bahan tersebut. Jika cuaca nya kurang mendukung maka proses ini akan memakan waktu yang lebih lama dan begitu juga sebaliknya.



Gambar. 3.2. proses penjemuran bumbu *Ie Bu Peudah*  
Sumber : Instagram, @acehbesarnow

Setelah proses penjemuran, proses selanjutnya yang akan dilakukan adalah proses menyangrai, proses ini dilakukan guna untuk memastikan semua bahan benar-benar kering sebelum memasuki proses penumbukan. Kemudian bahan yang sudah disangrai dan dikumpulkan akan ditumbuk bersamaan dengan

---

<sup>29</sup>Wawancara dengan Mak Ru, 56 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2020.

beras. Proses penumbukan dan menyangrai ini biasanya dilakukan oleh kaum perempuan-perempuan Gampong sudah dipercayai oleh masyarakat dan diberi mandat oleh *keuchik* untuk melakukan proses penumbukan dan menyangrai. Biasanya alat yang digunakan untuk proses penumbukan berupa lesung tradisional.<sup>30</sup>



Gambar. 3.3. Lesung alat untuk Menumbuk bumbu *Ie Bu Peudah*.

Sumber : Dokumen Pribadi Peneliti

Selain dedaunan dan rempah-rempah terdapat juga isian dalam *Ie Bu Peudah* yang berupa umbi-umbian dan kacang-kacangan seperti singkong, ketela, dan kacang hijau. Isian ini merupakan bahan pelengkap yang bersifat opsional yang mana berarti sesuatu saat isian ini bisa berubah-ubah. Mak Ni mengatakan isian ini dapat diganti sesuai dengan ketersediaan bahan misalnya jika singkong

---

<sup>30</sup>Wawancara dengan Mak Ru, 56 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2020.

tidak tersedia maka dapat digantikan dengan pisang muda begitu juga halnya dengan kacang hijau jika tidak tersedia maka dapat ditambahkan bahan lain seperti kelapa setengah matang yang dipotong-potong. Berikut alat dan bahan dalam pembuatan *Ie Bu Peudah*.<sup>31</sup>



---

<sup>31</sup>Wawancara dengan Mak Ni8 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2021.

Daun-daun untuk membuat *Ie Bu Peudah* :

- 
1. Daun *tahe peuha*
2. Daun *nekuet*
3. Daun *teumpheng*
4. Daun *saga*
5. Daun *simirah*
6. Daun *kedondong*
7. Daun *sinana*
8. Daun *mengkudu*
9. Daun *jamblang*
10. Daun *karee*
11. Daun jeruk nipis
12. Daun *mireuk*
13. Daun jeruk purut
14. Daun kunyit
15. Daun melinjo
16. Daun cengkeh
17. Daun *seumalu bate*
18. Daun sukun
19. Daun pandan
20. Daun *tapakleman*
21. Daun *peugaga*
22. Daun salam
23. Bunga papaya
24. Daun papaya
25. Daun ubi
26. Daun *capa*
27. Daun *manekmanong*
28. Daun delima
29. *Oen leumak*
30. *Oen minyruk*
31. *Oen srapat*
32. *Oen beukah cawan*<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup>Wawancara dengan Mak Ru, 56 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2020.



Gambar. 3.4. Dedaunan pembuatan *Ie Bu Peudah* yang belum ditumbuk.  
 Sumber : Instagram, @rubama\_1708

Isian dan rempah-rempah yang dibutuhkan dalam pembuatan *Ie Bu Peudah* antara lain sebagai berikut.

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Kunyit segar            | 13. Jagung                 |
| 2. Pala                    | 14. Bunga lawang           |
| 3. Beras                   | 15. Bawang putih           |
| 4. Serai                   | 16. Jahe                   |
| 5. <i>Bak kala</i>         | 17. Ketumbar <sup>33</sup> |
| 6. Lada putih              |                            |
| 7. Lada hitam              |                            |
| 8. Pisang                  |                            |
| 9. Ketela                  |                            |
| 10. Ubi                    |                            |
| 11. Kelapa setengah matang |                            |
| 12. Kacang hijau           |                            |

---

<sup>33</sup>Wawancara dengan Mak Ni, 58 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2021.



Gambar. 3.5. Isian dan Rempah-Rempah *Ie Bu Peudah*  
Sumber : Instagram, @ummirafidah

Berikut cara mengolah dan memasak *Ie Bu Peudah*.

1. Setelah menyiapkan belanga dan kayu bakar kemudian air dimasukkan secukupnya kedalam belanga.
2. Setelah air dirasa cukup panas selanjutnya dimasukkan kelapa setengah matang yang telah dipotong-potong kedalam belanga yang sudah di isi air.
3. Selanjutnya ketika air dan kelapa sudah mendidih lalu dimasukkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kedalam belanga.
4. Masukkan isian berupa umbi-umbian dan kacang-kacangan, daun papaya, bunga papaya dan daun ubi.
5. Setelah itu masukkan garam secukupnya.
6. Setelah semua bahan dimasukkan kedalam belanga proses selanjutnya adalah mengaduk semua bahan agar mendapatkan kematangan yang merata, proses ini biasanya memakan waktu kurang lebih 2 jam.

7. Kemudian jika warna sudah berubah sedikit kecoklatan maka *Ie Bu Peudah* siap disajikan.

#### **D. Waktu dan Tempat Penyajian *Ie Bu Peudah***

*Ie Bu Peudah* merupakan masakan berbentuk bubur yang telah eksis sejak masa kesultanan Aceh, kegiatan memasak *Ie Bu Peudah* sudah ada sejak masa kesultanan Aceh Darussalam dan *Ie Bu Peudah* berhasil bertahan serta menjadi adat turun temurun sampai sekarang. *Ie Bu Peudah* yang merupakan makanan tradisional keberadaannya sangatlah langka, hal ini dikarenakan *Ie Bu Peudah* hanya bisa tersaji di momen-momen tertentu.

Waktu dan momen memasak *Ie Bu Peudah* hanya dilakukan di bulan Ramadhan dalam jangka waktu sebulan penuh.<sup>34</sup> Bulan Ramadhan merupakan salah satu bulan yang sangat mulia bagi kalangan umat Islam. Dengan kondisi keagamaan di Aceh yang mayoritas penduduknya Islam, kedatangan bulan ini biasanya disambut dengan salah satu tradisi seperti *Meugang* (tradisi memasak daging) tidak terkecuali masyarakat Gampong Limpok Kabupaten Aceh Besar juga ikut melaksanakan tradisi *Meugang* ini.

Dahulunya *Meugang* dikenal dengan tiga hari, akan tetapi setelah adanya kesepakatan dari para ulama di Aceh dan Indonesia pada umumnya untuk menggunakan metode rukyah dalam penentuan satu Ramadhan maka *Meugang* hanya dikenal satu hari saja yaitu satu hari sebelum satu Ramadhan. *Meugang*

---

<sup>34</sup>Wawancara dengan M.Isa, 50 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 08 Juni 2021.

juga dilaksanakan H-1 hari raya Idul Fitri dan hari raya Idul Adha.<sup>35</sup> Selain tradisi untuk menyambut bulan Ramadhan, masyarakat Aceh terkhususnya masyarakat Gampong Limpok juga biasanya mempersiapkan makanan-makanan khas untuk disajikan ketika berbuka puasa salah satunya ialah *Ie Bu Peudah*.

*Ie Bu Peudah* ini menjadi kegiatan yang wajib dilakukan oleh masyarakat Gampong Limpok walaupun dalam kondisi pandemi karena menurut salah satu warga gampong jika tidak memasak *Ie Bu Peudah* dalam bulan suci Ramadhan ada sesuatu hal yang kurang dirasakan oleh kalangan masyarakat. Namun dikarenakan pandemi proses pengumpulan dan penumbukan bumbu dalam dua tahun belakangan ini dilakukan secara berbeda yaitu dengan memesan bumbu yang telah di tumbuk untuk siap dimasak langsung, biasanya bumbu ini dipesan di daerah Samahani yang masih merupakan kawasan Aceh Besar juga. Selain itu hal ini sesuai dengan anjuran pemerintah dalam meminimalisir mobilisasi penduduk dalam upaya penanganan covid-19, peraturan ini berlaku bagi seluruh masyarakat.

Bumbu instan untuk *Ie Bu Peudah* ini biasanya dibeli dalam jumlah yang cukup banyak. Masyarakat Gampong Limpok biasa membelinya dalam karung yang ukurannya cukup besar dengan harapan dapat memenuhi kebutuhan memasak *Ie Bu Peudah* selama sebulan penuh dan apabila bumbu nya masih tersisa maka dapat disimpan untuk bulan Ramadhan tahun berikutnya. Keputusan untuk membeli bumbu ini sudah dimusyawarahkan terlebih dahulu.<sup>36</sup>

---

<sup>35</sup> Hurgronje, C. Snouck, *Aceh: Rakyat dan Adat Istiadatnya Jilid 1*, (Jakarta: INIS, 1997), hlm. 175.

<sup>36</sup>Wawancara dengan Suwardi, 58 Tahun, Keuchik Gampong Limpok, Tanggal 03 Juni 2021.



Gambar. 3.6. Proses Memasak *Ie Bu Peudah*  
Sumber : Dokumen Pribadi Peneliti

Setelah *Ie Bu Peudah* matang di masak biasanya pembagian kepada masyarakat dilakukan pada tempat proses memasak itu juga, biasanya akan dilakukan pengumuman di *meunasah* untuk masyarakat dapat mengambil makanan *Ie Bu Peudah* ini secara beramai-ramai, pengumuman untuk mengambil *Ie Bu Peudah* ini dilakukan setelah shalat ashar dan masyarakat biasanya membawa wadah sendiri untuk mengambil makanan ini, sedangkan masyarakat yang berasal dari luar Gampong Limpok yang ingin mengambil makanan ini telah disediakan wadah berbentuk kantong plastik di tempat memasak dan membagikan *Ie Bu Peudah* ini.<sup>37</sup>

Masyarakat akan mengantri secara tertib guna menunggu giliran untuk dapat memperoleh *Ie Bu Peudah* ini, masyarakat juga ikut menjalankan protokol kesehatan dengan menjaga jarak.<sup>38</sup> Hal ini jauh berbeda dengan keadaan dari proses penyajian dan pembagian *Ie Bu Peudah* di dua tahun yang lalu sebelum

<sup>37</sup>Wawancara dengan Hadi, 20 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 21 April 2021.

<sup>38</sup>Wawancara dengan Pak Suid, 59 Tahun, Kepala DusunSejati Gampong Limpok, Pada Tanggal 10 Juni 2021.

pandemic covid-19. Menurut Mak Ru dua tahun belakangan ini orang-orang yang mengantri untuk mengambil *Ie Bu Peudah* agak sedikit berkurang dikarenakan pandemi, hal ini berbanding terbalik dengan keadaan sebelum pandemi, dimana masyarakat berbondong-bondong datang untuk mengantri setelah shalat ashar ke tempat pembuatan dan pembagian *Ie Bu Peudah* yang mana tempat ini terletak bersebelahan dengan kantor *keuchik* Gampong Limpok, tempat ini dibangun khusus untuk memasak dalam kebutuhan besar seperti memasak *kuah beulangong* dan memasak keperluan-keperluan *kenduri* gampong lainnya. Selain itu Mak Ru mengatakan keantusiasan masyarakat jauh berbeda dari sebelum pandemi.<sup>39</sup>

Setelah proses pembagian *Ie Bu Peudah* selesai dan dirasa telah cukup untuk memenuhi kebutuhan warga gampong yang mengantri untuk mengambil *Ie Bu Peudah*, pembuat *Ie Bu Peudah* akan membawa sisa *Ie Bu Peudah* ini ke masjid. Hal ini bertujuan agar jamaah shalat tarawih di masjid dapat mencicipi makanan khas Aceh Besar ini. Pak Muhammad menuturkan bahwa biasanya *Ie Bu Peudah* yang dibawa ke masjid akan disajikan sebelum proses ibadah shalat tarawih dimulai dan jamaah bebas mencicipi makanan tradisional ini, biasanya pengurus masjid sudah menyediakan beberapa gelas plastik sebagai wadah bagi para jamaah yang ingin mencicipi makanan ini. Pada momen tertentu sebagian

---

<sup>39</sup>Wawancara dengan Mak Ru, 56 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 13 Juni 2020.

jamaah juga ikut membawa pulang *Ie Bu Peudah* yang disediakan di masjid ini untuk dimakan di rumah sebagai makanan malam.<sup>40</sup>

Selain itu kalangan yang menikmati makanan khas Aceh Besar ini juga sangat universal mulai dari orang tua, pemuda sampai anak-anak juga cukup menggemari makanan ini, hal ini dapat dibuktikan dengan bercampurbaurnya semua jenis kalangan dan umur masyarakat seperti yang terlihat pada proses pembagian *ie bu peudah*.



Gambar. 3.7. Proses Pembagian *Ie Bu Peudah*  
Sumber : Dokumen Pribadi Peneliti

Untuk saat ini *Ie Bu Peudah* hanya bisa di nikmati pada momen bulan Ramadhan saja, namun tidak menutup kemungkinan kedepannya makanan tradisional khas Aceh Besar ini dapat dinikmati di momen-momen lainnya dan dapat diperjual belikan dikarenakan adanya bumbu *Ie Bu Peudah* yang sudah tersedia secara instan dan siap untuk langsung dimasak dengan hanya menambahkan isian-isian seperti umbi dan kacang-kacangan. Namun menurut pak

---

<sup>40</sup>Wawancara dengan Muhammad, 63 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 08 Juni 2021.

Muhammad *Ie Bu Peudah* yang dapat dinikmati pada selain bulan Ramadhan proses pembuatannya akan tidak sesakral dengan *Ie Bu Peudah* yang dimasak setahun sekali, karena proses pembuatannya akan melunturkan nilai-nilai kebersamaan serta unsur gotong royong.

#### **E. Upaya Masyarakat Gampong Limpok dalam Melestarikan Tradisi *Woet Ie Bu Peudah***

Sebagai salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar yang masih sangat digemari dari dulu hingga saat ini, dari hasil observasi dan wawancara peneliti disebutkan bahwa *Ie Bu Peudah* ini digemari oleh berbagai kalangan baik kalangan perempuan, pria dan lintas usia mulai dari anak-anak hingga dewasa. Di lihat dari segi sejarahnya *Ie Bu Peudah* ini yang dulunya hanya dimasak hanya untuk membuat lalai anak-anak agar tidak mengganggu pekerjaan orang tuanya dirumah namun kini tradisi *woet Ie Bu Peudah* ini menjadi rutinitas setiap tahunnya walaupun hanya dilakukan pada bulan Ramadhan saja.

Mengingat di era modern sekrang tentunya akan sulit bagi makanan-makanan tradisional bertahan dan bersaing dengan makanan-makanan modern, hal ini dikarenakan oleh cepatnya perubahan kebudayaan yang terjadi. Selain itu keberadaan *Ie Bu Peudah* yang hanya ada pada momen tertentu juga mempengaruhi proses pelestariannya hingga membuat eksistensi *Ie Bu Peudah* bisa dikatakan kalah dengan makanan-makanan modern sekarang.<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup>Wawancara dengan Dani, 31 Tahun, Sekretaris Desa, Pada Tanggal 03 Juni 2021.

Walaupun demikian upaya pelestarian tradisi *woet Ie Bu Peudah* ini masih gencar dilakukan oleh masyarakat Gampong Limpok sendiri, hal ini dibuktikan dengan adanya upaya alokasi dana yang dilakukan oleh perangkat desa Gampong Limpok, alokasi dana ini berasal dari APBG (anggaran pendapatan dan belanja gampong) yang salah satu programnya dikhususkan untuk membuat *Ie Bu Peudah* pada setiap tahunnya dalam bulan Ramadhan. Hal ini membuktikan bahwa masih ada kesadaran yang cukup besar untuk melestarikan makanan tradisional ini.<sup>42</sup>

Selain upaya pelestarian yang demikian upaya sosialisasi juga dilakukan, seperti membagikan *Ie Bu Peudah* yang telah dimasak dan mengizinkan masyarakat gampong diluar limpok untuk dapat menikmati *Ie Bu Peudahi* ini. Selain sebagai silaturahmi antara masyarakat Gampong Limpok dan masyarakat diluar Gampong Limpok, pembagian *Ie Bu Peudah* ini keluar gampong juga bertujuan untuk mengedukasikan kepada masyarakat luas tentang keberadaan *Ie Bu Peudah* yang masih eksis sampai sekarang.

Ketika proses memasak dan membuat *Ie Bu Peudah* juga terjadi proses pelestarian secara tidak langsung, dimana anak-anak berkumpul dan memperhatikan proses memasak makanan ini sehingga anak-anak ini pun dapat mengetahui bahwasanya *Ie Bu Peudah* ini merupakan salah satu masakan khas warisan dari leluhur mereka, dengan harapan *Ie Bu Peudah* ini masih akan tetap dikenal hingga kegenerasi-generasi selanjutnya. Melalui pengamatan anak-anak

---

<sup>42</sup>Wawancara dengan Suwardi, 58 Tahun, Keuchik Gampong Limpok, Tanggal 03 Juni 2021.

inilah diharapkan mampu mengedukasi dan memahami serta mempelajari bahwasanya *Ie Bu Peudah* ini merupakan salah satu hal yang amat penting untuk tetap dijaga keberadaannya dan tetap lestari dimasa yang akan datang.<sup>43</sup>

Selain upaya dari masyarakat limpok itu sendiri dalam melestarikan *Ie Bu Peudah* ini, pemerintah Aceh besar juga cukup gencar melakukan upaya-upaya pelestarian seperti menghadirkan makanan khas tradisional Aceh Besar ini pada setiap festival-festival yang berkaitan dengan makanan tradisional salah satunya yaitu pada festival “khanduri *Ie Bu Peudah*” yang dilaksanakan pada tanggal 5 Mei 2021. Selain itu salah satu peserta program Duta Aceh Besar juga ikut mempromosikan kuliner tradisional khas Aceh Besar ini.<sup>44</sup>

Namun menurut penuturan yahya upaya yang dilakukan dalam pelestarian makanan tradisional ini tidak cukup sampai disitu saja, beliau menyarankan beberapa cara untuk meningkatkan pengetahuan serta wawasan masyarakat luas tentang *Ie Bu Peudah* ini yaitu dengan cara menyelipkan pengetahuan-pengetahuan dari makanan tradisional ini di bidang pendidikan dengan dihadirkan kembali program muatan lokal untuk memperkenalkan kembali berbagai warisan budaya supaya generasi-generasi muda tidak melupakan hal tersebut.<sup>45</sup>

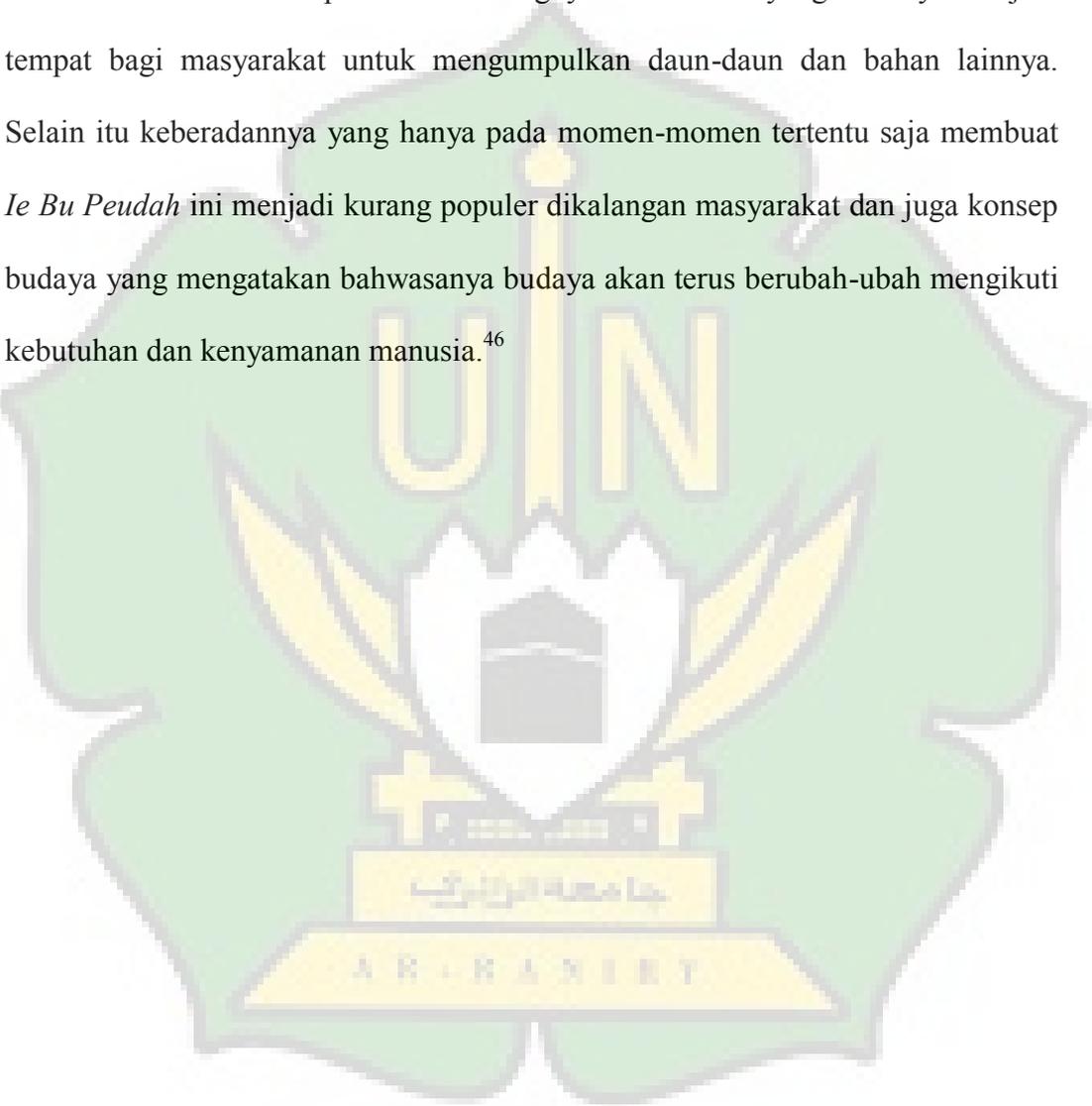
---

<sup>43</sup>Wawancara dengan Suwardi, 58 Tahun, Keuchik Gampong Limpok, Tanggal 03 Juni 2021.

<sup>44</sup>Wawancara dengan Ibu Evi Mayangsari, 40 Tahun, Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh, Tanggal 7 Juni 2021.

<sup>45</sup>Wawancara dengan M. Yahya, 76 Tahun, Warga Gampong Limpok, Tanggal 08 Juni 2021.

Dalam proses pelestariannya adapun beberapa tantangan yang ditemukan seperti sulitnya mendapat bahan baku untuk membuat *Ie Bu Peudah*, hal ini dikarenakan sudah berkurangnya habitat daun-daun yang diperlukan untuk membuat makanan ini seperti mulai hilangnya hutan-hutan yang biasanya menjadi tempat bagi masyarakat untuk mengumpulkan daun-daun dan bahan lainnya. Selain itu keberadannya yang hanya pada momen-momen tertentu saja membuat *Ie Bu Peudah* ini menjadi kurang populer dikalangan masyarakat dan juga konsep budaya yang mengatakan bahwasanya budaya akan terus berubah-ubah mengikuti kebutuhan dan kenyamanan manusia.<sup>46</sup>



---

<sup>46</sup>Wawancara dengan Dani, 31 Tahun, Sekretaris Desa, Pada Tanggal 03 Juni 2021.

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut. Pertama, proses pembuatan *Ie Bu Peudah* sangatlah kompleks mulai dari pengumpulan bahan dan penjemuran serta penumbukan yang memerlukan waktu cukup lama. Setelah itu proses memasak dan penyajiannya juga dilakukan di tempat yang sama. Akan tetapi karena kondisi pandemi dalam dua tahun belakangan ini proses pengumpulan bahan tidak dilakukan seperti yang dulu lagi. Namun sekarang tidak menutup kemungkinan setelah pandemi berakhir proses pengumpulan bahan ini akan dilakukan seperti dahulu.

Kedua, bagi masyarakat Limpok *Ie Bu Peudah* merupakan sebuah keharusan yang harus dilakukan pada setiap tahun sebagai makanan untuk berbuka puasa. Tradisi *woet Ie Bu Peudah* memiliki makna sebagai sarana untuk memupuk kembali rasa kebersamaan dan silaturahmi di antara masyarakat Gampong Limpok. Disamping itu *Ie Bu Peudah* juga memiliki beberapa fungsi di antaranya sebagai menu utama berbuka puasa dan diyakini memiliki fungsi-fungsi medis seperti mampu menjadi obat untuk orang yang sedang masuk angin karena cita rasa pedasnya yang khas dianggap mampu untuk menghangatkan tubuh.

Ketiga, *Ie Bu Peudah* yang merupakan salah satu makanan tradisional yang masih terjaga keberadaannya hingga saat ini, terdapat beberapa kendala dalam proses pelestariannya seperti sudah mulai berkurangnya habitat-habitat daun yang

menjadi bahan pembuatan *Ie Bu Peudah* dan juga keberadaannya yang hanya pada bulan Ramadhan saja juga ikut mempengaruhi proses pelestariannya., namun masyarakat Gampong Limpok dan pemerintah Aceh Besar tetap berupaya melestarikan makanan tradisional ini. Adapun upaya-upaya yang dilakukan seperti mengalokasikan dana khusus agar tradisi *Woet Ie Bu Peudah* ini tetap terlaksana setiap tahunnya dan upaya-upaya sosialisasi seperti membolehkan masyarakat diluar Gampong Limpok utnuk dapat mengambil dan menikmati makanan *Ie Bu Peudah* ini.

Upaya pemerintah Aceh Besar dalam melestarikan makanan tradisional ini ialah seperti mengikutsertakan makanan ini dalam setiap festival-festival makanan tradisional dan juga membuat festival khusus seperti “kenduri *Ie Bu Peudah*”. Selain itu peranan pemuda Aceh Besar dalam melestarikannya juga dapat terlihat, dimana salah satu peserta yang mengikuti program duta Aceh Besar ikut andil dalam mempromosikan makanan tradisional ini.

## B. Saran

Berdasarkan beberapa kesimpulan yang telah peneliti paparkan diatas, peneliti ingin mengemukakan beberapa hal dari penulisan karya ilmiah ini yang khusus membahas mengenai tradisi *woet Ie Bu Peudah* dan upaya pelestariannya sebagai warisan budaya untuk gambaran dan saran terhadap penelitian yang telah dilakukan ini, sebagai berikut :

1. Kepada masyarakat terkhususnya pemilik tradisi *woet Ie Bu Peudah* ini agar sudikiranya terus menjaga dan juga meletarikan tradisi ini agar keberadaanya mampu terjaga dan terus berlanjut hingga generasi-generasi selanjutnya.
2. Kepada pemerintah diharapkan agar dapat memberikan perhatian khusus kepada makanan-makanan tradisonal seperti *Ie Bu Peudah*, dengan harapan makanan tradisional ini akan lebih dikenal dikalangan masyarakat luas dan terhindar dari kepunahan.
3. Kepada kalangan akademisi diharapkan terus melakukan pengkajian dan penelitian khusus terhadap makanan-makanan tradisonal seperti salah satunya *Ie Bu Peudah* sehingga dapat menjadi suatu cara pelestarian dalam bentuk karya tulis ilmiah dan dipublikasikan sehingga akses informasi mengenai makanan tradisional akan lebih mudah didapatkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rani Usman dkk, 2009, *Budaya Aceh*, Pemerintah Provinsi Aceh.
- Abdurrahman Dudung. 2003, *Pengantar Metode Penelitian*, Yogyakarta: Kurnia Alam Semesta.
- Albi Anggito, dkk. 2018, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jawa Barat: CV Jejak
- Basrowi, Suwardi, 2008, *Memahami Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Bungin, Burhan. 2010, *Metodologi Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial*. Jakarta, Kencana.
- Cholid Narbuko, H. Abu Achmadi, 2009, *Metodologi Penelitian*, Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Imam Gunawan, 2013, *Metode Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Bumi Akasara.
- M. Nasir Budiman, Nasruddin, dkk. 2004. *Panduan Karya Tulis Ilmiah. (Skripsi, Thesis, Disertasi)*, cet 1, Banda Aceh: Ar-Raniry Press.
- Muliadi Kurdi, 2009, *Aceh di Mata Sejarawan*, Banda Aceh, LKAS.
- Nyoman Kutha Ratna, 2010, *Metodelogi Penelitian Kajian Budayadan Ilmu Sosial dan Humaniora Pada Umumnya*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rusdi Sufi, dkk, 2019, *Aceh Besar, Sejarah Adat dan Budaya*, pemerintah Kabupaten Aceh Besar Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Aceh.
- Hurgronje, C. Snouck, 1997, *Aceh: Rakyat dan Adat Istiadatnya Jilid 1*, Jakarta: INIS.
- Tim Perencanaan Gampong, *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023*.
- Tim Redaksi Dendy Sugono, dkk, 2008, *Kamus Bahasa Indonesia*, Jakarta: Pusat Bahasa.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)* Kamus versi online/daring (dalam jaringan), diakses pada tanggal 21 Juni, 2020.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)* Kamus versi online/daring (dalam jaringan), diakses pada tanggal 21 Juni, 2020.

[https://etd.unsyiah.ac.id/baca/notfound.php?biblio\\_id=55889](https://etd.unsyiah.ac.id/baca/notfound.php?biblio_id=55889), di akses pada tanggal 21 Juni, 2020.

<https://serambiwiki.tribunnews.com/amp/2020/05/11/ie-bu-peudah-bubur-warisan-kesultanan-aceh-darussalamyang-masih-eksis>, diakses pada tanggal 21 Juni, 2020.

<https://Uc.Xyz/U1yjq?Pub=Link>, Diakses Pada Tanggal 10 Juni, 2021.



## Lampiran I



**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 :98/Un.08/FAH/KP.00.4/01/2021**

**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. Sanusi Ismail, M.Hum.  
(Sebagai Pembimbing Pertama)  
2. Dr. Bustami A. Bakar, M.Hum.  
(Sebagai Pembimbing Kedua)
- Untuk membimbing skripsi  
Nama/NIM : Fira Fahriska/ 170501034  
Prodi : SKI  
Judul Skripsi : Tradisi Woet Je Bu Peudah dan Upaya Pelestariannya Sebagai Warisan Budaya (Studi Kasus: Gampong Limpok Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar)
- 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 : 26 Januari 2021  
Dekan

  
Fauzi Ismail

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

## Lampiran II



**KEMENTERIAN AGAMA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY  
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA**

Jl. Syekh Abdur Rauf Kopelma Darussalam Banda Aceh  
Telepon : 0651- 7557321, Email : uin@ar-raniry.ac.id

Nomor : 417/Un.08/FAH.I/PP.00.9/04/2021  
Lamp : -  
Hal : **Penelitian Ilmiah Mahasiswa**

Kepada Yth,  
Keuchik Gampong Limpok Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar

Assalamu'alaikum Wr.Wb.  
Pimpinan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry dengan ini menerangkan bahwa:

Nama/NIM : **FIRA FAHRIKA / 170501034**  
Semester/Jurusan : VIII / Sejarah dan Kebudayaan Islam  
Alamat sekarang : Desa Limpok Aceh Besar

Saudara yang tersebut namanya diatas benar mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora bermaksud melakukan penelitian ilmiah di lembaga yang Bapak pimpin dalam rangka penulisan Skripsi dengan judul **Tradisi Woet Ie Bu Peudah dan Upaya Pelestariannya Sebagai Warisan Budaya**

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

Banda Aceh, 30 April 2021  
an. Dekan  
Wakil Dekan Bidang Akademik dan  
Kelembagaan,



Berlaku sampai : 30 Agustus  
2021

Dr. Phil. Abdul Manan, S.Ag.,M.Sc., M.A.

## Lampiran III



# PEMERINTAH KABUPATEN ACEH BESAR KECAMATAN DARUSSALAM GAMPONG LIMPOK

Sekretariat : Kantor Keuchik Gampong Limpok Darussalam [gampoenglimpok@gmail.com](mailto:gampoenglimpok@gmail.com) KodePos 23373

Nomor : 322/2012/V/2021  
Lampiran : --  
Perihal : Izin Penelitian

Limpok, 21 Mei 2021

Kepada Yth,

Dekan Fakultas Adab dan  
Humaniora UIN Ar-Raniry.

Sehubungan dengan surat Bapak Nomor 417/Un.08/FAH.I/PP.00.9/04/2021 tanggal 30 April 2021, tentang izin penelitian ilmiah mahasiswa saudara Fira Fahrika / 170501034 Kami tidak keberatan untuk prihal tersebut.

Demikian untuk dimaklumi dan atas kerjasama yang baik kami ucapkan terima



Keuchik Gampong Limpok

SUWARDI

## Lampiran IV

### DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Yusra  
Pekerjaan : Guru (Warga Gampong Limpok)  
Umur : 55 tahun
2. Nama : Suid Wahab  
Pekerjaan : Kepala Dusun Gampong Limpok  
Umur : 59 tahun
3. Nama : Dani  
Pekerjaan : Sekretaris Desa Gampong Limpok  
Umur : 31 tahun
4. Nama : Nauval  
Pekerjaan : Operator Desa Gampong Limpok  
Umur : 25 tahun
5. Nama : Andra  
Pekerjaan : Warga Gampong Limpok  
Umur : 30 tahun
6. Nama : Rubama (Mak Ru)  
Pekerjaan : IRT (Warga Gampong Limpok)  
Umur : 57 tahun
7. Nama : Hadi  
Pekerjaan : Warga Gampong Limpok  
Umur : 21 tahun
8. Nama : Mak Ni  
Pekerjaan : IRT (Warga Gampong Limpok)  
Umur : 58 tahun
9. Nama : Muhammad Isa  
Pekerjaan : Warga Gampong Limpok  
Umur : 50 tahun
10. Nama : Suwardi  
Pekerjaan : Keuchik Gampong Limpok  
Umur : 58 tahun

11. Nama : Muhammad  
Pekerjaan : Warga Gampong Limpok  
Umur : 64 tahun

12. Nama : Evi Mayang Sari  
Pekerjaan : Kepala Bidang Seni Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh  
Umur : 40 tahun

13. Nama : M.Yahya  
Pekerjaan : Warga Gampong Limpok  
Umur : 76 tahun



## Lampiran V

### DOKUMENTASI



Gambar 1: Foto wawancara dengan warga Gampong Limpok



Gambar 2 : Foto wawancara dengan perangkat desa Gampong Limpok



Gambar 3 : Foto wawancara dengan perangkat desa Gampong Limpok



Gambar 4 : Foto wawancara dengan warga Gampong Limpok



Gambar 5 : Foto wawancara dengan Kepala Desa Gampong Limpok



## Lampiran VI

### FOTO-FOTO SIDANG





## Lampiran VII

### PEDOMAN WAWANCARA

1. Apakah anda mengetahui *Ie Bu Peudah*?
2. Pada momen apakah *Ie Bu Peudah* dibuat dan dimakan?
3. Bagaimana cara membuat *Ie Bu Peudah*?
4. Bahan apa saja yang menjadi bahan utama untuk membuat *Ie Bu Peudah*?
5. Mengapa harus menggunakan rempah dedaunan?
6. Apa yang membedakan *Ie Bu Peudah* dengan makanan tradisional lainnya?
7. Bagaimana sejarah munculnya *Ie Bu Peudah*?
8. Bagaimanakah cara *Ie Bu Peudah* disajikan dan disantap?
9. Apakah terdapat perubahan dalam pengolahan *Ie Bu Peudah* di jaman dulu dan sekarang?
10. Apa makna dan fungsi *Ie Bu Peudah* bagi anda?
11. Seberapa penting *Ie Bu Peudah* bagi anda?
12. Mengapa *Ie Bu Peudah* masih digemari oleh masyarakat?
13. Apa saja tantangan yang harus dihadapi *Ie Bu Peudah* di zaman modern?
14. Bagaimana cara melestarikan *Ie Bu Peudah*?