

**EKSISTENSI *LEPAT* SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL
MASYARAKAT GAYO**

SKRIPSI

Diajukan Oleh:

**ARITA BERU TARIGAN
NIM. 150501051**

**Mahasiswi Fakultas Adab dan Humaniora
Jurusan Sejarah Kebudayaan Islam**



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM-BANDA ACEH
2020 M/1441H**

SKRIPSI

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

Oleh

ARITA BERU TARIGAN

NIM. 150501051

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

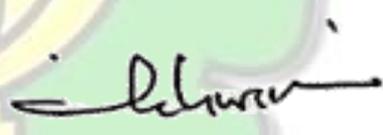
Disetujui Untuk Diuji/Dimunaqasyahkan Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Fauzi Ismail, M.Si.
Nip: 196805111994021001



Ikhwan M.A
Nip: 198207272015031002

Disetujui Oleh Ketua Jurusan



Sanusi, S.Ag. M. Hum
Nip: 197004161997031005

SKRIPSI

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

Pada Hari/Tanggal
Kamis/16 Januari 2020 M
09 Jumadil Awwal 1440 H

Di Darussalam-Banda Aceh

PANITIA UJIAN MUNAQASYAH

Ketua

Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 196805111994021001

Sekretaris

Ikhwani, M.Ag.
NIP. 198207272015031002

Penguji I

Rohamah, M.Ag.
NIP. 197412242006042002

Penguji II

Dra. Fauziah Nurdin, MA.
NIP. 195812301987032001

Mengetahui

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



Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 196805111994021001

SURAT PERNYATAAN

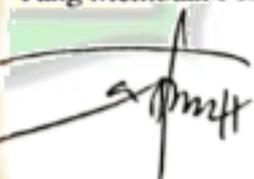
Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Arita Beru Tarigan
NIM : 150501051
Prodi : Sejarah Kebudayaan Islam
Fakultas : Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini dengan judul “Eksistensi *Lepat* Sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Gayo” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam dunia akademis. Sepanjang pengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dirujuk dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Jika dikemudian hari ada tuntutan dari pihak lain atas karya saya, dan 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, 27 Desember 2019
Yang Membuat Pernyataan,




Arita Beru Tarigan

KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah *Subhanahu wa ta'ala* yang telah melimpahkan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Eksistensi Lepat Sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Gayo**”. Shalawat beriring salam penulis hanturkan keharibaan Nabi Muhammad صلى الله عليه وسلم yang telah membawa umat manusia dari zaman kebodohan ke zaman yang berilmu pengetahuan seperti yang kita rasakan saat ini.

Skripsi ini penulis ajukan untuk melengkapi tugas-tugas dan memenuhi syarat-syarat guna memperoleh gelar sarjana strata satu (S-1) pada Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry Banda Aceh. Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, arahan, bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Dr. Fauzi Ismail M.Si selaku dosen pembimbing pertama dan Bapak Ikhwan, M.A. selaku pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang tulus dari awal hingga skripsi ini diselesaikan.

Selanjutnya terima kasih penulis sampaikan kepada Bapak Dr. Fauzi Ismail M.Si selaku Dekan Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, dan kepada Ketua Jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam

beserta stafnya, dan seluruh jajaran dosen di lingkungan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry.

Penulis mengucapkan rasa terima kasih yang teristimewa kepada Ayahanda Ali Tarigan dan Ibunda Sumarni karena berkat pengorbanan, kasih sayang, dukungan, baik moral maupun material, dan limpahan doa sehingga penulis termotivasi dalam menyelesaikan suksesnya penelitian ini. Terima kasih pula untuk kakak dan abang kandung penulis Suharlina Beru Tarigan S.pd, Alamsyah Tarigan, Mulya Tari S.E dan Sunardi Mukhtar Tarigan S.P yang selalu mendukung dan mendo'akan penulis agar mendapatkan hasil yang terbaik dalam setiap kegiatan dan tindakan.

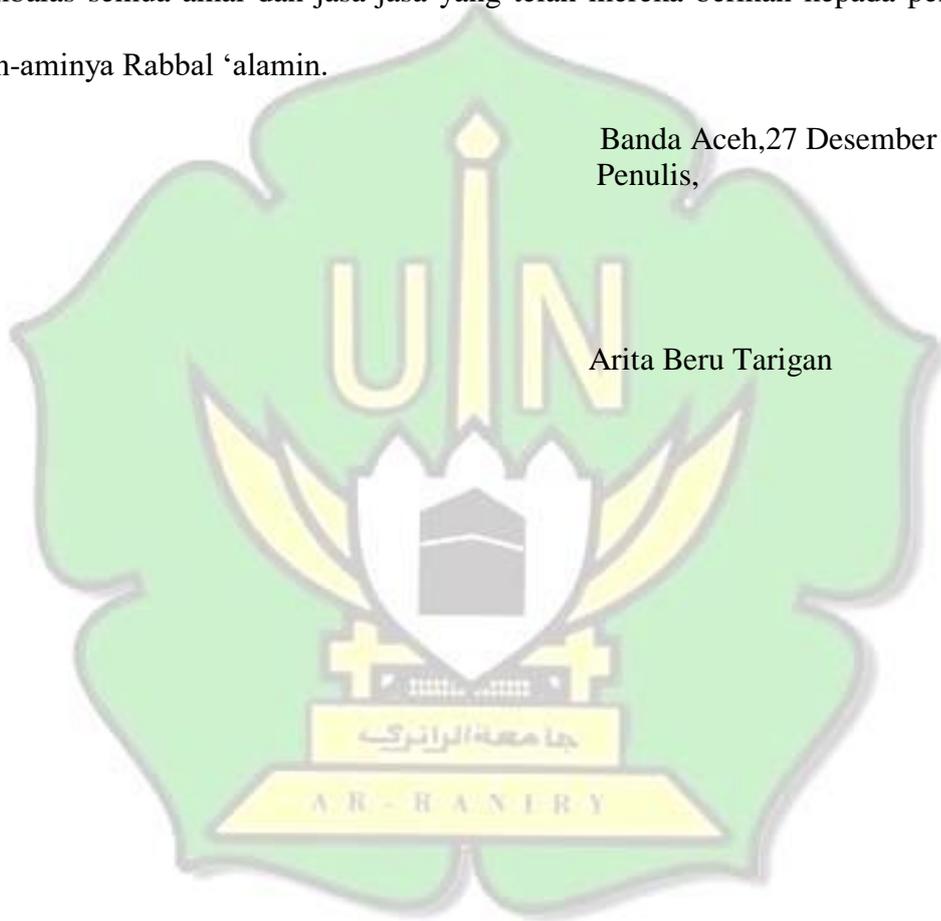
Terima kasih juga untuk teman-teman seperjuangan yang selama ini menemani penulis dalam penelitian ini serta mendukung dan mendoakan penulis agar secepatnya bisa menyelesaikan penelitian ini. Kepada kakak Susyani, Desi Ulvia, Karnila, Ismuha Nurul Hayati, Asmaul Husna, Yusniara, mayda ayuara, marhamah, Lusi, Oza, Nurrahma, Husna Salyanti, Ilham, Jemadi, Ozi, Feri Sandria, dan seluruh teman-teman SKI unit 01 dan 03 terima kasih sudah saling berbagi tentang apa yang telah didapat selama perkuliahan. Terima kasih juga untuk teman-teman rumah ie masen Kaye Adang, Yanti Asmara, Rahma Tina, Rani Juspi, Lismayani dan Ernawati, teman-teman organisasi dan teman-teman seperjuangan yang ada di Universitas-universitas lainnya yang tidak disebutkan namanya. Rekan-rekan mahasiswa jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam, khususnya angkatan 2015 yang telah memberikan penulis 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, amin-aminya Rabbal 'alamin.

Banda Aceh, 27 Desember 2019
Penulis,

Arita Beru Tarigan



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Penjelasan Istilah.....	5
F. Kajian Pustaka	6
G. Metode Penelitian	8
H. Sistematika Penulisan.....	10
BAB II MAKANAN TRADISIONAL GAYO	12
A. Pengertian Makanan Tradisional Gayo.....	12
B. Keanekaragaman Kuliner Gayo	13
C. Karakteristik Makanan Tradisional Masyarakat Gayo	30
BAB III LEPAT MAKANAN TRADISIONAL GAYO	33
A. Perkembangan dan Fungsi <i>Lepat</i> Dalam Kehidupan Masyarakat Gayo	34
B. Cara Pembuatan <i>Lepat</i> Dalam Masyarakat Gayo....	39
C. Eksistensi <i>Lepat</i> Sebagai Identitas Masyarakat Gayo.....	52
BAB IV PENUTUP	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	60

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 VI Bukti Wawancara
- Lampiran VII Surat Keterangan Pembimbing
- Lampiran VIII Surat Izin Penelitian dari Fakultas Adab dan Humaniora
- Lampiran IX Daftar Riwayat Hidup Penulis



ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “**EKSISTENSI *LEPAT* SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT GAYO**”. *Lepat* adalah makanan tradisional khas dataran tinggi *Tanoh Gayo*, *lepat* berfungsi sebagai perekat atau pemersatu dalam sebuah masyarakat Gayo, *lepat* juga sebagai identitas masyarakat Gayo karena memiliki nilai sebagai ungkapan kesetia kawan dalam sebuah kelompok masyarakat Gayo. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan dan fungsi *lepat* dalam masyarakat Gayo, cara pembuatan *lepat* dalam masyarakat Gayo dan eksistensi *lepat* sebagai identitas masyarakat Gayo. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis dengan cara menelaah keperpustakaan dan lapangan. Teknik pengumpulan data melalui proses observasi partisipan, wawancara dan dokumentasi. Data yang didapat dari lapangan dianalisa dengan cara direduksi dan display. Dari hasil penelitian diketahui bahwa *lepat* makanan kebanggaan masyarakat Gayo, terutama pada masyarakat terdahulu yang mengandalkan *lepat* pada saat sahur dan berbuka puasa. Karena *lepat* merupakan makanan berat yang dipercaya mampu mengganjal perut saat berpuasa. Pada saat ini perkembangan dan fungsi *lepat* sudah hampir terlupakan keberadaannya di kalangan masyarakat Gayo, hal ini dikarenakan mudahnya tersaingi oleh makanan luar dan siap saji dan kebanyakan masyarakat lebih memilih makanan yang praktis. Upaya yang perlu dilakukan oleh pemerintah dan para masyarakat untuk melestarikan *lepat* sebagai makanan tradisional ini adalah dengan cara melakukan pengenalan terhadap *beberu* (gadis-gadis) supaya dapat diwariskan lagi sebagai mana sudah ada secara turun temurun, juga memperkenalkan kepada masyarakat luas yang berada di dataran tinggi *Tanoh Gayo* ataupun alangkah baiknya lagi yang berada diluar Aceh.

Kata kunci: *Lepat, Eksistensi, Makanan Tradisional*

BAB I

PENDHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Aceh merupakan salah satu provinsi Indonesia. Aceh terletak diujung utara Pulau Sumatra dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Ibu kotanya adalah Banda Aceh. Jumlah penduduk sekitar 5. 096. 248 jiwa.¹ Aceh memiliki 23 kabupaten yang tersebar dalam 23 kota. Dari 23 kabupaten tersebut Aceh memiliki penduduk yang mayoritasnya Muslim. Aceh dikenal dengan kekayaan budaya, adat istiadat, dan kaya akan rempah-rempahnya.²

Setiap daerah di Aceh memiliki berbagai macam makanan tradisional. Makanan tersebut ada yang berasal dari pesisir dan ada yang berasal dari daerah pegunungan. Makanan tradisional merupakan produk budaya yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah hasil sumber daya lokal dengan selera perpaduan bumbu lokal, yang diwariskan peninggalan nenek moyang yang mengalami penempaan zaman hingga terjamin keamanannya dalam kehidupan manusia sebagai penggunaannya.³

Perkembangan budaya, seiring dengan modernitas memberikan berbagai pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional oleh masyarakat. Pembaruan budaya antara suku dan bangsa serta membaiknya keadaan ekonomi meningkatkan variasi penyajian makanan tradisional di meja

¹ Badan Pusat Statistik, *Provinsi Aceh Dalam Angka 2017*. Hlm.45

² Titit Lestari, Suwa *No15/2012*, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, hlm.102

³ Titit Lestari, Balai Pelestarian Sejarah, hlm.102

keluarga Indonesia khususnya Aceh. Keadaan ini mengakibatkan berkurangnya peran beberapa makanan tradisional yang mengarah pada proses kepunahan.⁴

Urang Gayo adalah suku bangsa yang mendiami kawasan dataran tinggi Gayo yang berada di antara bentangan bukit barisan. Karena berada di wilayah bertopografi yang bervariasi dan bergunung-gunung maka daerah *Gayo* disebut dataran tinggi *Tanoh Gayo*, terdiri dari beberapa Kabupaten, Kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah, dan Gayo Lues. *Urang Gayo* sendiri lebih sering menyebutkan darah asal kediamannya tersebut dengan istilah *Tanoh Gayo*, yang artinya Tanah Gayo (wilayah teritorial Gayo), karena sebagian besar penduduknya adalah *urang Gayo*.⁵

Pada masa lalu *urang Gayo* menembangkan mata pencaharian bertani di sawah dan berternak, dengan adat istiadat mata pencaharian yang rumit. Selain itu ada penduduk yang berkebun, menangkap ikan, dan meramu hasil hutan. Mereka juga mengembangkan kerajinan membuat keramik, mengayam, dan menenun. Pada saat ini mata pencaharian yang dominan adalah berkebun, terutama tanam kopi.⁶ Kebutuhan masyarakat seperti makanan tradisional adalah suatu konsep kebudayaan yang merupakan bahan yang telah diterima dan diolah secara budaya

⁴ *Ibid* hlm.102

⁵ Khalisuddin. Agung Suryo Setyantoro dkk, *Kopi dan Kehidupan Sosial Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh, BPNB Banda Aceh, 2012), hlm: 12

⁶ Ngurah Nyoman Wiadnyana Mohammad Mukhlis Kamal, “ *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Danau Laut Tawar Aceh Tengah*”, (Jakarta Utara: Amafra Press,2015), hlm.289

dan dikonsumsi sesudah memulai proses penyiapan dan penyuguhan yang juga secara budaya supaya dapat hidup dan berada dalam kondisi kesehatan yang baik.⁷

Masyarakat menjadikan *lepat* sebagai bagian dari tradisi pada acara *megang* dan menyambut hari Raya Idul Fitri. Kemudian *lepat* biasanya dibuat oleh para *beberu* (gadis) dan orang tua hanya membimbing cara pembuatannya. Di Gayo, tradisi membuat *lepat* dan membagi-bagikannya kepada keluarga dekat serta tetangga biasanya dilakukan menjelang bulan puasa Ramadhan serta menyambut hari raya Idul Fitri dan hari raya Idul Adha. Sedangkan di wilayah Aceh lainnya menyebutnya sebagai *Timpan*. Akan tetapi memiliki perbedaan antara keduanya, *Timpan* mudah ditemui di warung kopi dan dari bentuk ukurannya juga agak lebih kecil, dan ketahanan *Timpan* juga tidak lama. *Lepat* makanan tradisional Gayo dikenal dengan ketahanannya.

Keragaman kuliner Gayo salah satu kekayaan budaya Gayo. Namun pada saat ini keberadaan kuliner Gayo kurang diperhatikan dan dilestarikan keberadaannya. Hal ini dibuktikan dengan sulit ditemui masyarakat membuat makanan tradisional tersebut pada acara tertentu misalnya *megang* menjelang puasa, kemudian hari raya Idul Fitri maupun Idul Adha. Hal ini dikarenakan masyarakat lebih memilih makanan modern dari pada tradisional. Kemudian masyarakat sekarang jarang yang bisa membuat makanan tersebut salah satunya *lepat*.

⁷Fauziah, Skripsi, *Tradisi dan Seni Membuat KueKarah (Studi Komperatif Antara Kabupaten Nagan Raya dan Aceh Utara)*, (Banda Aceh, UIN Ar-Raniry, 2014), hlm:2

Saat ini penulis melihat bahwa perkembangan makanan tradisional ini kurang diminati dikalangan masyarakat Gayo. Sedangkan makanan tradisional tersebut adalah warisan para leluhur. Dalam hal ini, makanan tradisional ini bisa saja hilang dan tidak diketahui keberadaannya. Beranjak dari hal tersebut, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian mengenai makanan tradisional Gayo dan penulis tuangkan hal tersebut dalam bentuk penulisan karya ilmiah yang berjudul “ Eksistensi *Lepat* sebagai Makanan Tradisional Masyarakat Gayo”.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi pertanyaan kajian disini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perkembangan dan fungsi *lepat* dalam kehidupan masyarakat Gayo?
2. Bagaimana cara pembuatan *lepat* dalam masyarakat Gayo?
3. Bagaimana eksistensi *lepat* sebagai identitas masyarakat Gayo?

B. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui perkembangan dan fungsi *lepat* dalam kehidupan masyarakat Gayo
2. Untuk mengetahui cara pembuatan *lepat* dalam masyarakat Gayo
3. Untuk mengetahui eksistensi *lepat* sebagai identitas masyarakat Gayo

C. Manfaat Penelitian

Selain mempunyai tujuan, penelitian ini juga mempunyai mempunyai manfaat yang diharapkan bukan hanya kepada penulis sendiri, namun juga bermanfaat bagi masyarakat luas sebagai langkah melestarikan nilai budaya di dalam diri masyarakat sendiri. Adapun beberapa manfaat yang diperoleh melalui penelitian baik secara akademis maupun praktis.

1. Manfaat akademis

Penelitian ini diharapkan mampu menambah ilmu bidang kebudayaan dalam masyarakat Aceh, selain itu juga bisa dijadikan referensi bagi masyarakat dan pemerintahan.

2. Manfaat praktis

Manfaat praktis dari penulis untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang permasalahan yang diteliti tersebut serta kesempatan bagi penulis untuk belajar mengaplikasikan teori-teori yang telah penulis dapatkan di bangku perkuliahan, khususnya prodi sejarah.

3. Penjelasan Istilah

Penjelasan istilah sangat diperlukan untuk memberikan penjelasan terhadap judul skripsi , karena dikhawatirkan akan terjadi salah penafsiran dalam memahaminya ,hal ini dimaksudkan untuk menghindari keraguan dan kesalahpahaman bagi para pembaca ,adapun istilah yang perlu dijelaskan dalam judul skripsi ini adalah:

1. Eksistensi adalah adanya; kehidupan. Dalam kamus lain disebutkan juga hal berada; keberadaan.⁸ Eksistensi yang penulis maksud di sini adalah suatu keberadaan *lepat* sebagai makanan tradisional dalam masyarakat Gayo.
2. *Lepat* adalah makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras ketan dicampur dengan pisang raja menjadi makanan tradisional pada saat hari megang. Di Gayo *lepat* tidak dicampur dengan pisang, tetapi hanya tepung beras ketan yang diisi dengan kelapa. *Lepat* lebih tahan lama bila diletakkan diatas para yang tergantung diatas api dapur. Di Tamiang *pulut* dan *nasi ketan* menjadi makanan khusus pula bila ada upacara perkawinan, kelahiran, mendirikan rumah baru, memulai pekerjaan yang baru dan sebagainya.⁹
3. Gayo adalah suku bangsa yang berdiam di Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Bener Meriah. Daerah asal kediaman *urang Gayo* ini dikenal dengan nama dataran tinggi *Tanoh Gayo*, dan *urang Gayo* sendiri menyebutnya dengan istilah *Tanoh Gayo*, yang artinya Tanah Gayo.¹⁰

4. Kajian Pustaka

Tulisan-tulisan mengenai budaya, adat serta praktek pelaksanaan upacara yang berkaitan dengan konsep-konsep dari sistem pengetahuan masyarakat menjadi bagian dari rujukan penelitian.

Selanjutnya jurnal SUWA yang didalamnya terdapat dari tulisan Titit Lestari yang membahas tentang “Keragaman Kuliner Gayo”. Dalam jurnal

⁸ Tim Penyusun Kamus, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Edisi Ketiga, (Jakarta: Balai Pustaka 2002), hlm 228

⁹ Drs. T. Ibrahim Alfian M.A. *Adat Istiadat Daerah Propinsi Daerah Istimewa Aceh*, (Banda Aceh: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1977/1978), hlm:88

¹⁰ Rusdi Piet, *Pacu Kude: Permainan Tradisional Di Dataran Tinggi Gayo*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Budaya, 2011), hlm 19

tersebut membahas tentang gambaran umum Etnis Gayo, mata pencaharian, sistem kekerabatan dan tentang kuliner Tradisional sebagai Warisan Budaya, memaparkan jenis-jenis kuliner yang berasal dari Gayo.¹¹

Selanjutnya skripsi Dian Hardianti yang berjudul “*Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional*”. Dalam skripsi tersebut membahas tentang perkembangan Gutel dari zaman ke zaman mengalami peningkatan, yang dahulunya Gutel hanya dimanfaatkan sebagai kudapan berburu, bersawah, dan perjalanan jauh. Dan pada saat ini Gutel sudah dikembangkan.

Selanjutnya Majelis Adat Gayo (MAG) dalam buku “*Masakan dan Anyaman Khas Gayo*” dalam buku ini menjelaskan tentang bahan-bahan dan cara pembuatan masakan Gayo, dan cara anyaman khas Gayo.

Dalam skripsi yang ditulis oleh Fauziah “*Tradisi dan seni membuat keukarah (studi komperatif antara kabupaten nagan raya dan aceh utara)*” dalam skripsi ini menjelaskan tentang pengertian tradisi dan seni membuat keukarah, kemudian membahas tentang perbedaan keukarah di nagan raya dengan aceh utara. Dan menjelaskan kembali tentang persamaan antara keduanya.¹²

Sedangkan penulis akan mengangkat sedikit judul dari bagian-bagian makanan kudapan yang ada dalam jurnal tersebut yakni makanan *Lepat*, yang membedakan dengan penelitian sebelumnya adalah skripsi ini lebih mengkaji cara pembuatan *lepat*, perkembangan dan fungsi dari *lepat*, dan eksistensi *lepat* pada

¹¹ Titit Lestar, SUWA No15/2012, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.

¹² Fauziah, *Tradisi dan Seni Membuat Keukarah*,(Banda Aceh, 2015)

masa sekarang, sedangkan penelitian sebelumnya lebih memfokuskan kepada makanan-makanan khas dari Gayo yang berbagai macam bentuk dan cara pembuatannya.

5. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan model analisa deskriptif. 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.¹³

1. Lokasi penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Silih Nara. Penulis mengambil di daerah ini karena wilayah ini juga merupakan wilayah yang didiami suku Gayo yang memiliki makanan tradisional.

2. Teknik Pengumpulan data

a. Observasi Partisipan

Observasi adalah pengamatan yang dilakukan secara sengaja, sistematis mengenai fenomena sosial dengan gejala-gejala psikis untuk kemudian dilakukan pencatatan.¹⁴ Pengamatan dan pencatatan yang

¹³ Muhammad Nazir, *Metode Penelitian*, Cet IV, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 1998), hal 63

¹⁴ Joko Subagyo, *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek*, (Jakarta:PT Renika Copta,2004), hlm:62

dilakukan terhadap objek ditempat berlangsungnya peristiwa, sehingga berada bersama objek yang diselidiki atau observasi langsung. Penelitian ini adalah mengamati langsung benda yang menjadi objek penelitian yang akan dikaji guna untuk memperoleh data yang konkrit. Penulis mengamati secara langsung cara membuat dan bentuk kue *lepat* yang ada dikecamatan Silih Nara.

b. Wawancara

Selain pengumpulan data melalui observasi, penulis juga melakukan wawancara. Wawancara merupakan proses percakapan dengan maksud untuk mengkontruksi mengenai orang, kejadian, kegiatan, organisasi, motivasi, perasaan, dan sebagainya yang dilakukan dua pihak yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dengan orang yang diwawancarai (*interviewee*).¹⁵

Wawancara dilakukan secara mendalam untuk mendapatkan informasi dalam rangka memperoleh suatu hasil penelitian yang relevan. Wawancara juga bisa dikatakan suatu teknik dengan mengumpulkan data dengan jalan mengadakan komunikasi dengan informan, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Dalam hal ini, penulis melakukan wawancara dengan ibu-ibu pembuat *lepat* yang sudah setiap tahunnya membuat kue tradisional tersebut.

¹⁵ Buerhan Bungin, (ed), *Metode Penelitian Kualitatif: Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer*,(Jakarta: PT Raja Grafindo Persada,2006,) hlm:143

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal hal tertentu yang berupa catatan, buku, surat kabar, majalah dan sebagainya.¹⁶ Data dokumentasi dalam penelitian ini digunakan untuk memperoleh data skunder sebagai data pelengkap untuk menjawab permasalahan penelitian. Salah satu cara dalam mengumpulkan data melalui melihat dan menulis arsip arsip data yang di peroleh melalui kamera dan rekaman yang dianggap relevan dengan penelitian.

6. Sistematika penulisan

Untuk lebih memudahkan pemahaman para pembaca dalam memahami penulisan karya kuliah ini, maka pembahasan skripsi ini dibagi dalam empat bab yang masing masing mempunyai hubungan yang saling berkaitan. Berikut susunan dari setiap bab.

Bab satu tentang pendahuluan, terdiri dari sub-sub bab, judul mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, penjelasan istilah, metode penelitian dan sistematika pembahasan.

Bab dua menjelaskan tentang pengertian makanan tradisional masyarakat Gayo, keanekaragaman kuliner yang ada didaerah Gayo dan karateristik makanan daerah Gayo.

¹⁶ Suharsini Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, (Jakarta, Rineka Cipta, 1997), hlm.234

Bab tiga adalah hasil penelitian *lepat* yaitu perkembangan dan fungsi *lepat* dalam masyarakat Gayo, cara pembuatan *lepat* dan eksistensi *lepat* sebagai identitas masyarakat Gayo.

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



BAB II

MAKANAN TRADISIONAL GAYO

A. Pengertian Makanan Tradisional Masyarakat Gayo

Kuliner tradisional atau makanan tradisional mempunyai peran strategis dalam pengembangan upaya penganekaragaman makanan daerah dan menjadi salah satu alternatif untuk mendukung ketahanan pangan nasional. Ketersediaan bahan baku makanan tradisional yang bersifat lokal menjadikan makanan tradisional sebagai salah satu makanan dengan bahan dasar spesifik sesuai dengan kondisi geografis daerah dan juga kebudayaan masyarakat pendukungnya.¹⁷

Makanan tradisional adalah sebuah contoh pustaka budaya *intangible* yang sangat penting. Makanan tidak saja berfungsi untuk mengenyangkan perut, melainkan juga mempunyai nilai-nilai budaya sakral dan seremonial. Masyarakat Gayo yang mendiami dataran tinggi Gayo di daerah Bukit Barisan mempunyai kekayaan kuliner yang beragam. Adat istiadat dan kondisi geografis daerah menjadikan keragaman kuliner Gayo mempunyai kekhasan dibandingkan daerah lain di Aceh.¹⁸

Makanan dapat diperoleh dari tanaman yang tumbuh di sawah, ladang, dan kebun. Makanan dapat juga berasal dari hewan yang berada di laut atau di peliharaan di halaman, padang rumput atau di daerah peternakan. Makanan juga dapat dibeli di pasar, warung, dan di rumah makan. Namun demikian, makanan merupakan produk kebudayaan karena makanan merupakan ide, sistem sosial, dan

¹⁷Titit Lestari, "Keragaman Kuliner Gayo", *SuwaNo*. 15/2012, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, hal 109.

¹⁸*Ibid.* hal 114

hasil karya seseorang atau masyarakat. Dengan kondisi budaya masyarakat yang berbeda-beda akan menghasilkan variasi dan jenis makanan yang beda pula. Perbedaan ini dapat dilihat dari cara pengolahan makanan, makanan pantangan, cara penyajian makanan dan tingkah laku makan.¹⁹

B. Keanekaragaman Kuliner Gayo

Makanan tradisional adalah salah satu kekayaan budaya suatu sukubangsa. Masyarakat Gayo sebagai salah satu sukubangsa dengan budaya yang khas juga memiliki aneka makanan tradisional yang bervariasi. Keragaman tersebut terjadi karena tradisi masyarakat yang erat dengan berbagai macam upacara, misalnya maulid Nabi, tradisi daur hidup (melahirkan, pernikahan, maupun memasuki rumah baru). Sebagai salah satu wujud syukur kepada Allah SWT, mereka menyajikan berbagai makanan tradisional untuk dibagikan.²⁰ Untuk memenuhi kebutuhan ini dapat diperoleh dari lingkungan sekitarnya dan dari luar daerah. Alam dataran tinggi Gayo yang subur memungkinkan mudah menemukan bahan pokok yang dibutuhkan.

Adapun beberapa macam penyajian dan bentuk makanan tradisional di dalam masyarakat Gayo, yaitu:

1. Makanan Pokok

Makanan pokok merupakan jenis makanan utama yang dikonsumsi oleh suatu masyarakat. Makanan pokok mengandung karbohidrat yang

¹⁹Agus Budi Wibowo dkk, *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Gayo*, (Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional : Banda Aceh) hal. 41

²⁰Titit Lestari, "Keragaman Kuliner Gayo" ,*SuwaNo. 15/2012*, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, hal 113.

bersifat mengenyangkan dan berfungsi untuk menguatkan atau menambah tenaga. Pada masyarakat suku Gayo yang bertempat tinggal dalam lingkungan agraris, makanan yang dianggap sebagai makanan pokok adalah nasi. Nasi adalah makanan yang terbuat dari beras, yaitu padi yang ditumbuk. Beras itu kemudian ditanak di dalam sebuah *kuren* (periuk). Setelah beras ditanak kemudian di kukus dalam sebuah *sangku* (kukusan). Beras yang digunakan sebagai bahan nasi merupakan beras pilihan yang berasal dari tanaman sawah sendiri atau dapat juga diperoleh dengan cara membeli dipasar.²¹ Makanan pokok tidak dapat dipisahkan dengan lauk pauk, dan keduanya di hidangkan dengan bersamaan.

2. Lauk Pauk

Lauk pauk merupakan makanan hasil proses pengolahan dari suatu bahan makanan yang diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan, perternakan, dan perikanan yang dimasak secara sederhana maupun kompleks, lauk pauk bagi masyarakat Gayo dianggap sebagai pelengkap makanan pokok karena tanpa lauk pauk, makanan pokok akan terasa hambar apabila dimakan.²² Lauk pauk yang di sediakan masyarakat Gayo, yaitu bahan utama yang akan diolah mudah ditemukan dan tidak rumit dalam mengolahnya. Lauk pauk yang biasanya tidak dapat dilupakan yaitu *cecah, jantar rebus, masam jaiing dan pengat*.

²¹*Ibid* hal 42

²²*Ibid* hal 43

3. Makanan Pantangan

Makanan pantangan merupakan makanan yang dianggap tabu, atau dilarang untuk dimakan yang berlaku pada suatu masyarakat. Hal ini berkaitan dengan kepercayaan dan agama dari masyarakat setempat. Pada masyarakat Gayo, keberadaan makanan sangat dipengaruhi oleh kedua faktor tersebut. Namun demikian, faktor yang paling menonjol dalam mempengaruhi boleh atau tidaknya suatu makanan itu dimakan adalah faktor agama. Pada suku bangsa suku Gayo yang mayoritas beragama Islam, makanan yang dianggap tabu dan dilarang untuk dimakan adalah daging babi dan anjing.

Walaupun kedua macam daging itu bagi umat Kristen merupakan daging yang dianjurkan untuk dimakan karena mengandung gizi yang tinggi dan lezat rasanya. Selain daging babi dan anjing, masyarakat suku bangsa Gayo juga mengenal beberapa macam makanan yang tidak boleh dimakan oleh seseorang pada saat tertentu berdasarkan kepercayaan masyarakat setempat. Makanan itu bisa berbentuk buah-buahan atau pun dalam bentuk makanan yang sudah diolah secara kompleks atau melalui proses peragian sederhana.

Adapun beberapa jenis makanan pantangan yang dipercayai masyarakat Gayo yaitu:

- a. Makan apela ayam bagi anak laki-laki yang belum disunat, karena berdasarkan kepercayaan apabila si anak tersebut makan ampela ayam maka alat vitalnya akan keras dan akan sulit untuk disunat.

- b. Makan keladi, daun labu tanah, ikan asin, ikan tongkol, dan ikan karing bagi anak laki-laki yang baru saja disunat dan ibu yang baru melahirkan karena apabila jenis makanan tersebut dimakan maka luka akibat sunat dan akibat melahirkan akan menjadi gatal dan sulit sembuh.
- c. Makan makanan pedas (cabe) bagi ibu yang abis melahirkan, karena apabila seorang ibu yang baru melahirkan makan pedas (cabe), maka dikhawatirkan lukanya tidak bisa cepat sembuh seperti sediakala.
- d. Makan buntut ayam bagi setiap orang karena dapat menyebabkan mut-mutan.
- e. Makan ceker ayam bagi anak-anak karena apabila besar nanti dalam melakukan suatu pekerjaan maka akan memperoleh hasil yang tidak rapi atau seperti cakar ayam.
- f. Makan buah pisang *nur* dengan madu karena hal itu dapat menyebabkan keracunan.
- g. Makan sekaligus semangka dan susu karna hal itu juga dapat menimbulkan keracunan bagi yang mengkonsumsi.²³

4. Makanan Sehari-hari

Tata cara makan dalam masyarakat Gayo begitu diperhatikan dalam makan sehari-hari. Setiap hari, masyarakat Gayo khususnya anggota keluarga sudah menjadi tradisi untuk makan bersama-sama. Mereka makan dengan cara duduk di atas *teleten* (peratas) yaitu semacam lantai

²³*Ibid* hal 45

yang ditinggikan kemudian diberi alas dengan tikar. Makanan yang sudah siap dimasak biasanya dihidangkan pada tempat yang sudah di sediakan. Pada umumnya masyarakat mempunyai kebiasaan makan dengan cara duduk ditikar bersama-sama baik itu sehari-hari maupun menjamu tamu, tetapi pada saat ini masyarakat Gayo di sebagian rumah mereka sudah mempunyai meja makan dikarenakan adanya kemajuan ekonomi.

Biasanya makanan sehari-hari disediakan oleh para ibu-ibu atau anak *beru* (gadis) karena menurut masyarakat Gayo tugas memasak adalah kewajiban perempuan ada dalam suatu keluarga. Hidangan makanan sehari-hari tidak lepas dari makanan khas yang ada di daerah Gayo dan masakan tersebut sudah pasti digemari setiap masyarakat Gayo itu sendiri. Masyarakat Gayo masing-masing memiliki kebun atau ladang sayur, sehingga bahan mentah yang digunakan untuk membuat makanan tersebut mudah didapatkan.²⁴ Makanan khas yang sering dibuat dalam sehari-hari yaitu:

a. *Cecah*

Ada banyak macam cecah, dan biasanya dibuat berdasarkan momen tertentu. *Cecah terong agur, cecah tomat, cecah timun, cecah awal, cecah gelime, cecah ries, cecah kekulit, cecah ungke rimang, cecah depik, cecah bajik*. Biasanya digunakan untuk lauk sehari-hari. *Cecah* adalah salah satu makanan pada masyarakat Gayo. ‘Posturnya’ menyerupai sambal. namun, memiliki perbedaan yaitu *cecah* pada

²⁴*Ibid* hal 47

masyarakat Gayo tidak digoreng sebagaimana sambal pada umumnya. Kreatifitas masyarakat Gayo mengolahnya dengan cara tradisional menggunakan ulekan kayu atau dalam bahasa Gayo disebut (*Legen*), sehingga menghasilkan masakan yang begitu khas. Berikut beberapa jenis cecah yang khas dalam masyarakat Gayo:

1. *Cecah Angur* (terong Belanda)

Cecah Agur (terong belanda), Biasanya *Cecah* ini dikonsumsi untuk makanan sehari-hari dengan *jantar rebus* (sayur rebus) karena cara pengolahannya yang mudah dan bahan bakunya yang mudah di dapat. *Terong angur* atau Terong Belanda, digunakan sebagai jus. Tapi di dataran tinggi Gayo, *Cecah Angur* (terong Belanda) digunakan sebagai bahan pembuatan sambal terasi. Hamper sama dengan sambal terasi biasa, hanya saja alih-alih menggunakan *Cecah Angur* (terong Belanda). Hasilnya, kombinasi rasa khas yang unik, dan sangat segar. Rasa asam dan aroma khas *Cecah Angur* (terong Belanda) menciptakan karakter rasa yang tidak bisa ditemukan di sambal biasa.

2. *Cecah tomat*

Makanan ini juga sejenis sambal dan cara pembuatannya tidak di goreng sama halnya dengan *cecah agur* (terong belanda). Biasanya bahan utamanya yaitu tomat kecil atau masyarakat Gayo menyebutnya dengan *terong padul* (tomat kecil/tomat cheryy). *Cecah tomat* juga merupakan khas dari dataran tinggi Gayo, cara pembuatannya juga sangat mudah dan bahan yang dibutuhkan mudah di dapatkan.

3. *Cecah awal* (pisang)

Cecah awal yang bahannya pisang muda biasanya masyarakat Gayo mengolah makanan tradisional ini pada saat acara tradisi aqiqah anak. Kemudian membuatnya hingga dalam jumlah banyak dan disuguhkan pada tamu yang akan datang.

4. *Cecah ries*

Cecah ries yang bahan utamanya yaitu batang pisang bagian dalam batang pisang yang masih lembut dan daging burung atau daging ayam yang dicincang halus kemudian ditambah dengan bumbu masakan lainnya. *Cecah ries* tidak setiap harinya dibuat oleh masyarakat dan biasanya dilakukan pada saat khatam tadarusan di masjid.

5. *Cecah kekulit*

Cecah kekulit yaitu istilah lainnya *cecah reraya* atau yang berarti hari raya. Bahan yang dibutuhkan saat mengolah *cecah kekulit* yaitu kulit kerbau yang sudah dipanggang diatas bara api, ada juga sebagian masyarakat Gayo sudah menyimpan kulit tersebut dari tahun sebelumnya, karena kulit yang sudah dikeringkan akan bertahan lama bahkan bertahun. Pemangangan dilakukan supaya bulu yang ada pada kulit tersebut bersih dan supaya tidak keras perlu juga direbus. Dikatakan *Cecah kekulit* atau *cecah reraya* hal ini karena masyarakat Gayo mengolahnya pada saat hari lebaran tiba.

6. *Cecah bajik*

Rasanya tidak lengkap jika pada bulan puasa apabila pada saat berbuka puasa tidak menyajikan *cecah bajik* yang berarti cecah pembuka puasa. Makanan tradisional ini secara turun temurun telah disajikan oleh masyarakat Gayo pada saat waktunya berbuka puasa bersama keluarga disetiap bulan suci Ramadhan. Tradisi menyajikan *cecah bajik* pada saat menjelang berbuka puasa memang sudah semakin ditinggalkan oleh generasi saat ini.

Adapun bahan baku utama yang diperlukan saat membuat *cecah bajik* yaitu *bajik* (putik nangka), pisang muda, jambu biji, nanas, dan gula merah. Sesudah bahan dasarnya sudah lengkap barulah ditumbuk secara bersamaan dengan tambahan gula merah dan sedikit garam, tetapi pada saat ini masyarakat Gayo membuatnya dengan cara diparut.

b. *Jantar Rebus* (sayur rebus)

Jantar Rebus (sayur rebus) merupakan makanan khas yang biasanya dikonsumsi masyarakat Gayo dalam sehari-hari. Masyarakat Gayo menyebutnya *Jantar Rebus* (sayur rebus) karena tidak menggunakan bumbu dan hanya menggunakan garam. Sedangkan di daerah lain mengenalinya dengan sebutan sayur bening, masakan ini biasanya juga terdapat disetiap daerah hanya saja beda penyebutannya.

c. *Masam Jaing* (asam pedas)

Masam Jaing (asam pedas) adalah masakan khas Aceh Tengah yang berupa gulai ikan dengan rasa khas. Sebabnya adalah kombinasi bumbu *Masam Jaing* (asam pedas) umumnya berbahan baku Mujair. Ikan yang secara umum dapat ditemukan hidup liar di danau Lut Tawar atau dipelihara dalam keramba terapung di danau maupun penangkaran ikan berupa kandang dan kolam buatan. Tidak hanya di kalangan masyarakat Gayo mempunyai makanan ini, tetapi di daerah lain khususnya Aceh Besar menyebutnya *Asam Ke'eung* (asam pedas). Tetapi bahan baku utama yang digunakan adalah ikan tongkol.

d. *Pengat*

Pengat mempunyai ciri khas dengan keasaman rasanya. karena menggunakan air jeruk dan sedikit asam sunti sehingga menghasilkan cita rasa yang khas. Untuk membuatnya membutuhkan waktu yang tidak terlalu lama yakni antara 1 atau 2 jam. Jenis makanan ini dibuat tidak berkuah, dipastikan ikan benar-benar matang dan bercampur dengan bumbu.

Bahan dasarnya jenis ikan, khususnya ikan yang digunakan oleh masyarakat Gayo seperti ikan bawal hitam ataupun merah dan ikan depik atau sering juga disebut dengan ikan mas. makanan ini lebih mirip dengan pepes ikan dan dimasak tidak menggunakan daun, melainkan dimasak seperti pembuatan gulai tetapi dimasak hingga tidak berkuah dan lebih enak jika ikan atau sayur yang di *pengat* diatas bejana tanah dan dimasak diatas kayu api.

e. *Tenaruh Dedah* (telor)

Tenaruh artinya dalam bahasa Indonesia adalah telur, sedangkan *dedah* adalah cara memasak tanpa minyak, secara geografis sumber minyak goreng yang berasal dari kelapa tidak ditemui di dataran tinggi Gayo. Minyak hanya ada di daerah pesisir.

5. Makanan Sampingan

Makanan sampingan merupakan makanan yang dimakan di sela-sela waktu makan sehari-hari. Makanan sampingan bisa juga dikatakan sebagai cemilan atau kudapan. Makanan sampingan ini merupakan makanan yang diolah dan berfungsi untuk selingan makanan pokok. Menurut masyarakat petani Gayo makanan sampingan ini disebut *jengo* (kudapan), yaitu makanan yang dimakan di luar waktu makan sehari-hari.²⁵ Beberapa makanan yang biasanya digunakan masyarakat sebagai makanan sampingan yaitu:

a. *Pisang goreng*

Merupakan makanan atau kudapan masyarakat sehari-hari yang biasanya dimakan di pagi hari ditemani dengan segelas kopi. Hal ini merupakan sebagian kebiasaan dalam beberapa keluarga sebelum makan pagi atau sarapan di pagi hari. Selain kudapan dirumah makanan ini juga sebagai bekal untuk para petani. *Pisang goreng* sangat mudah ditemukan dalam kalangan masyarakat, karena sebagian masyarakat menjadikan hal tersebut salah satu usaha sampingan.

²⁵*Ibid* hal 49

b. *Gutel*

Gutel adalah makanan khas Gayo yang sangat digemari oleh semua kalangan, baik yang muda ataupun yang sudah tua. *Gutel* dalam bahasa Gayo-nya dan genggaman dalam Bahasa Indonesia. *Gutel* memiliki rasa manis dengan rasa lemak yang sangat khas dari kelapa dicampur sampai rata. Adonan kemudian dibulat-bulatkan dan dibungkus dalam daun pisang yang dikukus sampai kering.²⁶ Konon, menurut masyarakat Gayo *Gutel* sebagai panganan menahan lapar ketika musim panen *berume* (bersawah). Ketika musim kesawah juga ada beberapa jenis kudapan yang dibuat oleh masyarakat Gayo tergantung pada keberadaan bahan bakunya. Selain itu, *gutel* merupakan bekal yang kerap dijadikan kudapan saat berpergian jauh atau biasanya berburu ke dalam hutan atau mencari sesuatu yang membutuhkan waktu hingga berhari-hari, hal ini dikarenakan *gutel* memiliki daya tahan lama.

Masyarakat Gayo sering mengaitkan *Gutel* dengan kata “del” yang maksudnya padat, ungkapan “*Gutel Del*” jika dilontarkan kepada seseorang hal ini merupakan sindiran yang maksudnya adalah bodoh alias dungu. Yang membuat *gutel* ini menarik adalah karena pembuatannya yang dikemul (digenggam). *Gutel* juga terdapat pada upacara adat dan agama, bukan hanya sebagai makanan sampingan, akan tetapi sebagian dalam acara, makanan *gutel* dihidangkan beserta beberapa makanan yang lainnya.

²⁶Dian Hardianti, *Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional* (Banda Aceh), hal 24

c. *Brahrom*

Di Aceh makanan ini dikenal dengan sebutan Boh Rom-Rom atau di pulau Jawa makanan ini disebut onde-onde, tapi di Gayo makanan ini dikenal dengan sebutan *brahrom*. Makanan yang terbuat dari tepung ketan ini dibentuk menjadi bulat yang kemudia tengahnya diisi potongan gula aren (gula tampang- Gayo) dan kemudian direbus di air mendidih jika sudah terapung berarti makanan ini telah masak yang kemudian dilumuri dengan parutan kelapa. *Brahrom* tidak hanya sebagai makanan kudapan dan biasanya makanan berbuka di bulan puasa, masyarakat Gayo menjadikan *brahrom* sebagai makanan pada saat acara adat dan agama, akan tetapi pada saat ini *brahrom* juga biasanya dibuat oleh masyarakat Gayo kapan saja ingin mencicipinya. Bahkan disebagian tempat sudah diperjual belikan dalam sehari-hari dan mudah ditemukan.

d. *Apam*

Makanan ini sebutan di Gayo sedangkan di Aceh lainnya menyebutnya serabi dan dalam bahasa Indonesia juga di kenal dengan serabi. *Apam* merupakan makanan tradisional yang terbuat dari campuran tepung beras, santan, air kelapa, air putih dan garam serta gula pasir. *Apam* yang biasanya dikonsumsi dengan kuah santan yang sudah dimasak. Makanan tradisional ini terdapat dalam acara kenduri dan upacara adat lainnya. Bulan puasa yang biasa banyaknya makanan atau menu berbuka puasa salah satunya *apam*. Selain makanan dalam acara kenduri, upacara

adat juga di hidangkan minsalnya dalam upacara adat *ku ulu noih* (kenduri turun kesawah), *luwes blang* (kenduri setelah panen).

6. Makanan Dalam Upacara Adat dan Upacara Agama

Yang dimaksud makanan dalam upacara adat dan upacara agama adalah makanan yang disediakan pada saat upacara berlangsung. Biasanya makanan ini disediakan bagi orang yang hadir pada upacara adat tersebut. Masyarakat suku bangsa Gayo mengenal beberapa macam upacara adat dan agama, diantaranya adalah:²⁷

a. Upacara Adat

Upacara yang dilaksanakan pada umumnya berhubungan dengan pertanian. Pada pelaksana ini selalu dikaitkan dengan kepercayaan-kepercayaan tertentu. Minsalnya ketika hendak turun ke sawah diadakan kenduri *ku ulu noih* (kenduri turun kesawah), yaitu upacara yang dilakukan pada sumber mata air yang dipergunakan untuk pertanian. Upacara tersebut dipimpin oleh *Kejurun Blang*. Biasanya, disertai dengan kegiatan membersihkan tali air secara bergotong royong. Pada waktu itu oleh *kejurun blang* diumumkan saat mulai menyemai bibit. Pada acara kenduri ini orang yang hadir makan bersama. Makanan dibawa oleh ibu-ibu dari rumahnya masing-masing. Jenis makanan itu berupa nasi serta lauk pauk. Lauk pauk saat kenduri tidak ditentukan jumlah dan jenisnya karena disesuaikan dengan kemampuan ekonomi dari keluarga yang

²⁷Agus Budi Wibowo dkk, *Op.Cit* hal 50

menyediakan. Jenis lauk pauk pada umumnya adalah makanan yang biasa disediakan untuk makan sehari-hari.

Selesai panen diadakan lagi kenduri *luwes blang* (kenduri setelah panen), yang dimaksudkan untuk menyatakan rasa syukur atas karunia Tuhan. Kenduri ini biasanya dilakukan dengan kenduri *tulak bele* (tolak bala) karena menurut anggapan kebanyakan penduduk setelah panen berjangkit demam pana. Jika ada wabah penyakit yang melanda daerahnya, maka masyarakat setempat bersama-sama melakukan upacara *tulak bele*, agar terhindar dari penyakit. Upacara ini dilakukan ditempat-tempat yang dianggap angker atau keramat seperti dibawah pohon besar atau di tepi Danau Laut Tawar.²⁸

Pada semua upacara diatas, perlengkapan upacara berupa makanan seperti *bertih*, *pisang*, dan *telur rebus* selalu ada. *Bertih* diletakkan dalam piring dan disekitar *bertih* diletakkan *pisang nur* sejumlah 4 buah dan tengahnya diletakkan *telur ayam* kampung rebus yang sudah dikupas. Selain itu juga disediakan *apam* berjumlah 44 buah. *Bertih* melambangkan kebahagiaan rakyat banyak yang memiliki hati. Telur melambangkan kebulatan hati atau melambangkan pemimpin, sedangkan *pisang nur* melambangkan syarat *kopat* yaitu *reje*, *petue* (ahli adat), *tengku* (ahli agama), serta *pemude* (anak muda). *Bertih* melambangkan sejenis

²⁸*Ibid* hal 50

makanan yang terbuat dari padi yang digongseng sampai mengembang hingga seperti bunga-bunga putih.²⁹

Upacara yang juga berkaitan dengan adat adalah upacara khitanan. Khitanan atau yang dikenal dengan sebutan *Menjelisen* ini dilakukan terhadap anak laki-laki yang telah berusia delapan atau sembilan tahun. Biasanya upacara ini dihadiri oleh para famili dan tetangga. Pada kenduri khitanan, para tamu yang datang dijamu dengan berbagai makanan.

Upacara adat yang biasa dilaksanakan oleh suku bangsa Gayo diantaranya adalah upacara turun mandi. Pada keluarga yang berekonomi kuat, upacara turun mandi dilaksanakan bersamaan dengan acara aqiqah. Acara turun mandi biasanya diadakan sebelum bayi genap berusia 40 hari. Pada upacara turun mandi yang bersamaan dengan aqiqah maka dilakukan penyembelihan hewan aqiqah, berupa kambing. Malam hari sebelum penyembelihan, diadakan upacara yang dihadiri oleh segenap famili dan tetangga. Penyembelihan aqiqah diadakan dipagi hari. Pada siang hari diadakan acara syukuran dan doa bersama untuk keselamatan anak dan orang tua, memberikan makanan pertama pada bayi, mencukur rambut bayi serta pemberian nama pada bayi.

Upacara adat lainnya yaitu upacara perkawinan. Jenis upacara ini merupakan suatu kegiatan paling besar dalam upacara seputar lingkaran hidup manusia. Oleh karena itu, biasanya tuan rumah menyediakan

²⁹*Ibid* hal 51

makanan dengan bermacam variasi dan jumlah yang besar.³⁰ Hidangan pada upacara perkawinan dan turun mandi ini umumnya terdiri dari:

1. *Sengeral Dengke*

Sengeral Dengke yang sering disebutkan di dalam masyarakat Gayo, tetapi orang lebih mengenalnya dengan *rendang* yang bahan utamanya menggunakan daging, bisa juga daging kambing, kerbau dan ayam. Makanan ini biasa dikonsumsi pada saat acara tertentu.

2. *Gule Pengat*

bumbu masakan ini tidak jauh berbeda dengan *Masam jaing* yang membedakannya adalah *pengat* dimasak dan disajikan tanpa kuah seperti *masam jaing*, masakan ini dikeringkan dan lebih enak jika ikan atau sayur yang dimasak *pengat* dimasak diatas bejana terbuat dari tanah (belanga tanoh-Gayo) dan dimasak diatas kayu api. ikan yang sering dipengat masyarakat Gayo adalah ikan-ikan yang berasal dari danau Laut tawar seperti depik, mujahir dan lain-lain.³¹

b. Berkaitan Dengan Agama

Upacara hari-hari besar agama Islam pada umumnya juga dilaksanakan oleh bangsa Gayo, seperti upacara *Maulid Nabi* yang dilakukan tiap tahun pada bulan Rabiulawal atau dikenal juga dengan bulan Maulud. Dahulu tiap-tiap *mersah* (musholla) melakukan upacara ini dengan mengundang tamu-tamu dari *mersah* lainnya. Pelaksanaan upacara selalu dipimpin oleh Imam *Mersah* (musholla) masing-masing. Setelah

³⁰*Ibid* hal 54

upacara yang disertai dengan zikir selesai, tibalah saatnya untuk makan bersama-sama.

Selain upacara *Maulid Nabi*, masyarakat Gayo juga menyelenggarakan upacara *Nuzulul Qur'an* yang dilaksanakan pada hari ketujuh belas bulan Ramadhan. Pelaksanaan *Nuzulul Qur'an* ini diadakan di *Mersah* (musholla) dan diikuti oleh seluruh warga. Setelah mengikuti ceramah agama biasanya warga yang hadir secara bersama-sama menyantap makanan yang telah disediakan oleh para ibu-ibu. Makanan itu berupa kue dan minuman yang dibawa oleh para ibu-ibu dari rumahnya masing-masing.³²

Adapun jenis hidangan yang disediakan oleh ibu-ibu pada saat acara *Maulid Nabi* dan *Nuzulul Qur'an* tersebut, yaitu:

1. *Lepat*

Lepat, adalah salah satu panganan dari sederetan tradisi masyarakat di dataran tinggi Tanoh Gayo dalam menyambut hari besar keagamaan ataupun hari besar lainnya. Mungkin panganan *lepat* ini, tidak jauh berbeda dengan (kue timpan) panganan tradisi masyarakat Aceh bagian pesisir. “Serupa tapi tak sama” pantas disebutkan bagi kedua jenis panganan di Serambi Mekkah ini. Perbedaan antara kue *timpan* dengan *lepat*, panganan dari dataran *tinggi Gayo*, bisa bertahan lebih lama, bahkan berbulan-bulan hanya saja tekstur dan warna daunnya saja yang berubah. Selain itu

³²*Ibid* hal 53

inti dari *lepat* hanya dua macam. *Lepat* hanya dapat dinikmati dalam waktu tertentu bahkan setahun hanya tiga kali saja. Sedangkan kue *timpan* yang biasanya Aceh bagian pesisir bisa dijumpai di warung-warung kopi dan banyak rasa dari inti *timpan* dan ketahanannya terjangkau. *Lepat* bukan hanya sebagai makanan tradisi tetapi juga makanan yang berkaitan dengan upacara adat lainnya. Makanan tradisional *lepat* memiliki nilai istimewa dalam masyarakat Gayo dan makanan tradisional lainnya.

C. Karakteristik Makanan Tradisional Masyarakat Gayo

Tanoh Gayo dibagi ke dalam empat kelompok besar. Daerah ini satu sama lainnya dibatasi oleh sungai-sungai yang sudah merupakan batas alam, sehingga menyebabkan hubungan antarpenduduk begitu sulit. Akan tetapi, harus diakui bahwa keseluruhan *Tanoh Gayo* itu secara etnografis adalah “satu”. Semua penduduknya menggunakan satu bahasa, walau dalam beberapa hal dan perbedaan kecil pada pengucapannya. Minsalnya antara penduduk Bebesen, Pegasing, dan sekitarnya.

Pada umumnya *urang Gayo* mempunyai adat-istiadat dan kebiasaan yang sama. Namun, seperti halnya bahasa, ada variasi. Susunan keluarga dan susunan keturunan, bentuk pemerintahan, dan pemberlakuan ketentuan hukum semuanya sama. Begitu juga, cara pemenuhan kebutuhan hidup bagi orang Gayo yang ditentukan oleh keadaan tanah yang mereka diami pada umumnya sama.³³

³³ C.Snouck Hurgronje, "Gayo Masyarakat dan Kebudayaan Awal Abad ke-20" (Jakarta: Balai Pustaka, 1996) hal.27

Secara umum mata pencaharian pokok masyarakat adat Aceh adalah bertani (sawah, ladang, dan kebun) dan menangkap ikan. Kecuali pada masyarakat Gayo, yang memperlihatkan sedikit perbedaan dalam hubungan dengan penangkapan ikan. Hal ini dapat diamati pada daerah kediaman mereka dimana suku bangsa yang disebut terakhir ini mendiami daerah pedalaman. Mengingat hal demikian itu, maka bidang usaha perikanan (terutama perikanan laut) tak ditemukan pada masyarakat Gayo.³⁴

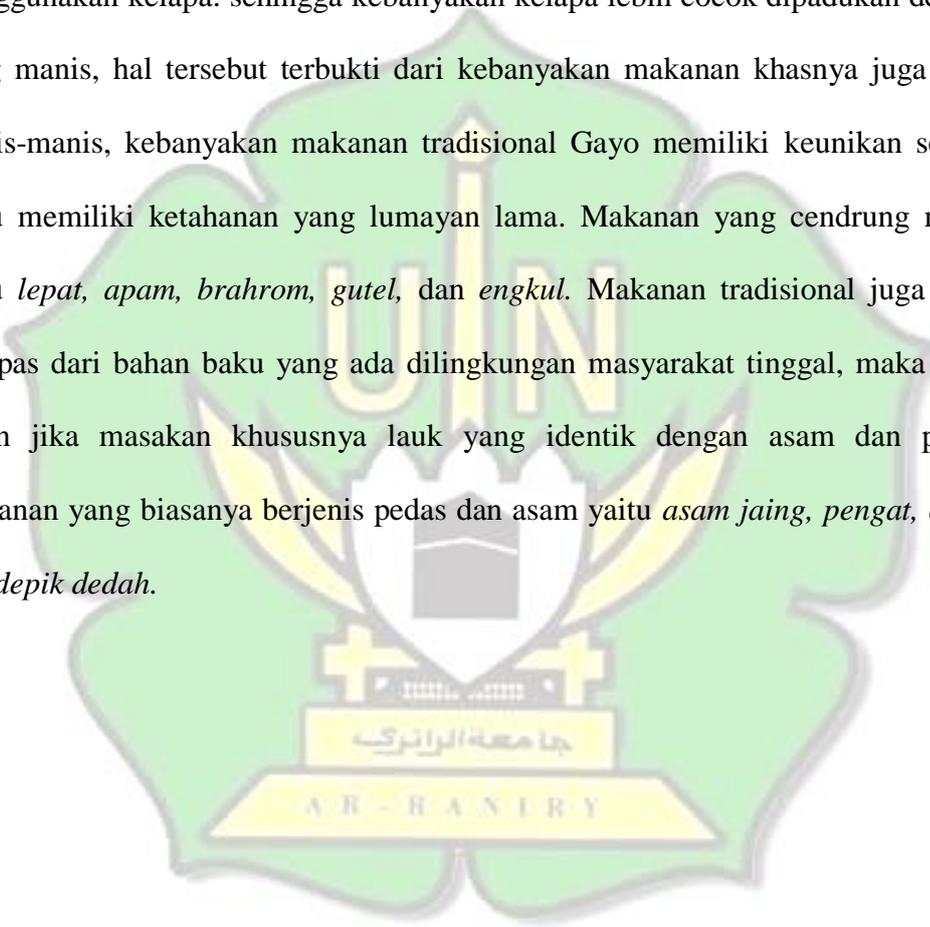
Setiap daerah mempunyai berbagai macam bentuk makanan tradisional dan karakteristiknya masing-masing, bahkan di Aceh sendiri mempunyai makanan khas tradisional tersendiri. Karena pada dasarnya makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta mental seseorang agar dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya. Masyarakat Gayo tepatnya di Aceh Tengah mempunyai keunikan tersendiri dalam makanan tradisional begitu juga daerah istimewa lainnya, pada dasarnya ada sebagian makanan hampir sama baik itu bahan dasarnya mau pun cara pembuatannya dan sebutan nama yang berbeda, dan biasanya terdapat pada ketahanan makanan tersebut, itu merupakan salah satu keunikan yang terdapat pada makanan tradisional Gayo.

Daerah Gayo dikenal dengan wilayah yang didominasi pegunungan serta suhu udara yang sejuk memberi pesona tersendiri bagi daerah ini. Hal ini juga menggambarkan tentang karakteristik makanan tradisional khas Gayo, dan setiap daerah pada dasarnya memiliki ciri khas makanan tradisional masing-masing.

³⁴ Drs.T. Ibrahim Alfian M.A. “*Adat Istiadat Daerah Propinsi Daerah Istimewa Aceh*” (Banda Aceh: 1994) hal. 18

Akan tetapi secara umum makanan khas tradisional Gayo lebih kepada asam dan pedas. Namun disisi lain ada makanan berupa kudapan yang merupakan peninggalan para leluhur hingga saat ini, akan tetapi memiliki ciri khas manis.

Selain itu, ada satu hal yang tidak dapat dipisahkan dari kebanyakan makanan khas khususnya untuk makanan tradisional selain untuk lauk yaitu menggunakan kelapa. sehingga kebanyakan kelapa lebih cocok dipadukan dengan yang manis, hal tersebut terbukti dari kebanyakan makanan khasnya juga yang manis-manis, kebanyakan makanan tradisional Gayo memiliki keunikan sendiri yaitu memiliki ketahanan yang lumayan lama. Makanan yang cenderung manis yaitu *lepat*, *apam*, *brahrom*, *gutel*, dan *engkul*. Makanan tradisional juga tidak terlepas dari bahan baku yang ada dilingkungan masyarakat tinggal, maka tidak heran jika masakan khususnya lauk yang identik dengan asam dan pedas. Makanan yang biasanya berjenis pedas dan asam yaitu *asam jaing*, *pengat*, *cecah* dan *depik dedah*.



BAB III

***LEPAT* SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL GAYO**

A. Perkembangan dan Fungsi *Lepat* Dalam Kehidupan Masyarakat Gayo

Masyarakat Gayo dalam komunitas yang disebut dengan kampung, dan setiap kampung dikepalai oleh seorang *reje* (kepala kampung). Kumpulan beberapa kampung disebut kemukiman. Yang dipimpin oleh mukim. Kemudian juga memiliki sistem pemerintahan tradisional berupa unsur kepemimpinan yang disebut oleh masyarakat Gayo sebagai *sarak opat* yaitu terdiri dari *reje* (kepala kampung), *petue* (petua), *imem* (imam), dan rakyat. Mayoritas masyarakat Suku Gayo bermata pencaharian utama sebagai petani, selain itu masyarakat Gayo mengembangkan kerajinan membuat keramik, menganyam, dan menenun serat kerajinan membuat sulaman kerawang Gayo dengan motif yang khas.

Sebagai makhluk hidup, manusia memiliki sejumlah kebutuhan dasar. Kebutuhan tersebut digerakkan oleh insting. Usaha manusia dalam memenuhi kebutuhan itu telah menciptakan kebudayaan. Karenanya, kebudayaan dapat pula didefinisikan sebagai tanggapan aktif manusia terhadap lingkungan alam atau gejala alam.

Dengan kebudayaan ini manusia menggunakan dan memanfaatkan alam di dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya. Maka dari itu tampak keterkaitan antara kebudayaan dan masyarakat.³⁵

³⁵ Agus Budi Wibowo dkk, *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Gayo*, (Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional : Banda Aceh) hal 2.

Keterkaitan antara kebudayaan dan masyarakat penduduknya itu akan tampak lebih jelas kalau dilakukan oleh sekelompok masyarakat yang cenderung mempunyai banyak kesamaan didalam interaksi sosialnya. Dapat dikatakan bahwa jalinan yang terjadi sifat dwi-tunggal. Hal ini tidak lain karena kebudayaan akan senantiasa diikuti oleh masyarakat pendukungnya secara *turun temurun*, dari generasi ke generasi berikutnya, meskipun sering terjadi anggota masyarakat yang bersangkutan itu silih berganti karena munculnya beberapa faktor, seperti kematian ataupun kelahiran.³⁶

Keberadaan suku bangsa Gayo di daerah dataran tinggi masyarakat Gayo pada dasarnya telah menemukan sumber bahan makanan dari daerah setempat baik itu hasil dari danau Lut Tawar dan juga dari hutan . Jenis bahan makanan yang ada kemudian diolah, baik dilakukan secara sederhana maupun cara kompleks.³⁷ Para leluhur terdahulu menikmati hasil danau Lut Tawar menggunakan tombak yang terbuat dari bambu digunakan untuk menangkap ikan, selain itu masyarakat Gayo menggunakan *jele* (jaring) untuk menangkap ikan khas dari dataran tinggi Gayo. Sedangkan bahan makanan dari hutan yang berupa tumbuh seperti *terpuk* (kecombrang), *serule* (buah hutan), *tuwis* (anak bambu), *kolang kaling* (buah pohon aren) dan lainnya.³⁸

Bahan makanan yang didapat dari hutan selain tumbuhan-tumbuhan ada juga *dengke akang* (daging rusa) dan *dengke giongen* (daging kijang) yang diperoleh dengan cara memburu hewan tersebut menggunakan *kunyur* (tombak

³⁶ *Ibid* hal 3

³⁷ Wawancara dengan Aisyah, Ibu Rumah Tangga, Tenebuk Kp.Baru,(Kecamatan Silih Nara). Pada Tanggal 18 Agustus 2019

³⁸ Wawancara dengan Aisyah,,,

bermata besi) yang berbentuk ganggang panjang terbuat dari kayu dilengkapi dengan mata pisau yang tajam. Masyarakat Gayo berpergian kedalam hutan untuk *mengaro* (berburu), hal itu merupakan cara memperoleh makanan. Selain itu, kebudayaan yang mengatur bagaimana cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan. Selain dengan cara memperoleh langsung dari alam (seperti meramu, berburu dan menangkap ikan atau binatang lainnya). Cara lain yang dilakukan yaitu dengan menanam tanaman disawah, atau kebun.³⁹

Kebudayaan yang menjadi ciri khas sebuah kelompok masyarakat, turut menentukan pula dalam membuat definisi dan menu makanan, yang mana definisi tersebut akan berbeda antara kebudayaan satu dengan kebudayaan lainnya karena adanya tata aturan tertentu dan menjadi identitas khas kelompok tersebut. Kekhasan yang ada dalam suku bangsa Gayo meliputi segala hal yang menyangkut hajat hidup dari kondisi fisik dan nonfisik mereka, termasuk didalamnya adalah tata aturan dalam menerapkan konsep makanan.⁴⁰ seperti halnya makanan tradisional yaitu *lepat* yang dimana tata aturan penyajiannya diwaktu tertentu dan menjadikan identitas khas masyarakat Gayo.

Lepat di dalam masyarakat Gayo merupakan tradisi rutin dilakukan pada saat *megang* yaitu menjelang bulan Ramadhan dan *megang* sebelum hari besar lainnya yaitu hari raya Idul Fitri. Tradisi *megang* dalam masyarakat Gayo berbeda dengan masyarakat Aceh pesisir. Makanan tradisional yang dibuat pada saat *megang* adalah *lepat*, makanan *lepat* dijadikan sebagai makanan yang istimewa

³⁹ Wawancara dengan Aisyah,,,

⁴⁰ Agus Budi Wibowo, *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Petani Gayo*, *Op Cit.* hal 4

dan hanya dibuat pada waktu tertentu saja, yang mana pada saat itu salah satu tata aturan penyajian makanan tradisional seperti *lepat* yang disajikan oleh masyarakat Gayo sudah dilakukan secara turun temurun.⁴¹

Adapun fungsi *lepat* disajikan pada saat *megang* menjelang datangnya bulan Ramadhan sebagai tradisi menyiapkan panganan berbuka puasa dan biasanya juga disajikan pada saat menjelang sahur, *lepat* dipercaya oleh masyarakat Gayo sebagai penguat atau penganjal perut saat berpuasa, karena *lepat* merupakan makanan berat. Kemudian pada saat masyarakat Gayo diundang berbuka puasa ke rumah tetangga, sudah pasti mereka tidak lupa menyajikan *lepat* sebagai menu buka puasa. Menu *lepat* untuk berbuka puasa merupakan salah satu wujud penghormatan kepada salah seorang tamu yang datang. Para leluhur atau masyarakat Gayo terdahulu sangat menyukai makanan tradisional *lepat* karena aroma gula aren sangat menggugah selera masyarakat Gayo itu sendiri.⁴²

Pada zaman dulu masyarakat Gayo menyajikan *lepat* dengan cara bergotong royong, mulai dari mengumpulkan bahan-bahan baku yang dibutuhkan saat membuat *lepat*, hal tersebut dilakukan yaitu dengan cara dari rumah kerumah. Dalam pembuatan *lepat* juga terbilang dalam jumlah banyak, bisa juga diperkirakan cukup sampai berakhirnya bulan Ramadhan bahkan lebih dari bulan Ramadhan.⁴³ Supaya ketahanan *lepat* dapat berbulan-bulan *lepat* digantung pada para diatas tungku masak. Karena masyarakat Gayo masing-masing mempunyai para api. *lepat* sebagai makanan tradisional yang diwariskan secara turun temurun sejak dahulu oleh nenek moyang suku Bangsa Gayo, akan tetapi perkembangan

⁴¹ Wawancara dengan Halid, Gecik Tenebuk Kp.Baru . Pada Tanggal 17 Agustus 2019

⁴² Wawancara dengan Halid,,,

⁴³ Wawancara dengan Aisyah ,,,

lepat pada saat ini sudah memiliki perubahan yang jauh berbeda akan tetapi bukan dari segi bentuk dan rasa, adapun proses pembuatannya hanya dilakukan dirumah masing-masing saja.⁴⁴

Seiring perkembangan zaman yang semakin modern, Suku bangsa Gayo tidak terlepas dari perubahan karena diiringi oleh sifat kebudayaan itu sendiri yang sangat elastis dan rentan terhadap perubahan. Penyebab adanya perubahan tersebut juga terkait dengan jenis perubahan lainnya, seperti mobilitas penduduk, ekonomi, dan pola pikir masyarakat terhadap makna menu makanan. Pada saat ini telah banyak menu makanan yang beredar dalam lingkungan suku Gayo, baik berupa menu makanan asli ataupun karena pengaruh akulturasi dengan budaya lain sehingga membuat semakin bervariasinya jenis makanan yang ada.⁴⁵

Makanan tradisional bisa saja sewaktu-waktu tersaingi oleh makanan modern dan hal yang ditakutkan keberadaan makanan tradisional Gayo tidak diketahui lagi karena banyaknya makanan-makanan modern yang masuk ke dalam kehidupan masyarakat seperti bolu, nastar, kue keju dan lainnya. Selain itu, masuknya budaya luar khususnya budaya Barat membuat perubahan besar dalam pilihan kuliner. Masyarakat Gayo lebih tepatnya menyukai makanan yang siap saji dan bergengsi.⁴⁶

B. Cara Pembuatan *Lepat* Dalam Masyarakat Gayo

Dataran tinggi Gayo yang kita kenal memiliki beragam etnis, yang mendiami daerah tersebut, selain Masyarakat dataran tinggi Gayo, dan Aceh

⁴⁴ Wawancara dengan Aisyah ,,,

⁴⁵ Wawancara dengan Sabil, PNS, Tenebuk Kp.Baru. Pada Tanggal 18 Agustus 2019

⁴⁶ Wawancara dengan Zamiah, Ibu rumah tangga, Tenebuk Kp.Baru, (Kecamatan Silih Nara). Pada Tanggal 19 Agustus 2019

pesisir sendiri ada juga etnis Jawa, Padang, Batak dan banyak lagi yang lainnya. Sebagian besar dari mereka yang tinggal dan menetap di Takengon, atau Bener Meriah, telah mengenal panganan kue *lepat*, dan di Aceh Besar dikenal dengan *Timpan*. Setiap masyarakat Gayo bahkan dari mereka yang mengikuti tradisi pembuatan *lepat* menjelang hari besar seperti menyambut bulan Ramadhan dan hari besar lainnya. Masyarakat Gayo lebih menyukai peralatan tradisional sebelum banyak mengetahui teknologi modern, masyarakat Gayo mempersiapkan bahan-bahan untuk pembuatan kue dengan menggunakan alat-alat tradisional seperti *lusung* (*lesung*) dan *jingki* (*alat penumbuk tradisional*).⁴⁷

Lusung (*Lesung*) alat tradisional yang berfungsi untuk menghaluskan beras hingga menjadi tepung dan *lusung* (*lesung*) digunakan jika jumlah beras yang dibutuhkan sedikit, namun bila jumlah beras yang dibutuhkan lebih banyak. Maka masyarakat Gayo biasa menggunakan *jingki* (*alat penumbuk tradisional*) yang juga digunakan oleh masyarakat Gayo untuk menghaluskan beras menjadi tepung. Dalam masyarakat Gayo kedua alat menghaluskan beras tersebut merupakan salah satu alat tradisional. *Lusung* (*lesung*) bisa dilakukan oleh satu orang dengan tidak memerlukan bantuan dari orang lain karena bebannya tidak terlalu besar, dengan cara meletakkan beras kedalam *lusung* (*lesung*) dan menumbuknya kemudian setelah beras telah menjadi tepung maka tepung sebaiknya *ayak* (*disaring*).⁴⁸

Sedangkan membuat tepung dengan menggunakan alat tradisional *jingki* tidak bisa dilakukan sendiri dan harus dengan bantuan orang lain, karena alat

⁴⁷ Hasil Wawancara dengan Sabil,,

⁴⁸ Hasil Wawancara dengan Zamiah,,

tradisional ini lebih besar bebannya di bandingkan dengan *lusung* (lesung). Hal tersebut karena banyaknya jumlah bahan yang harus ditumbuk menjadi tepung dan dibuat untuk makanan dalam rangkan menyambut hari besar bulan Ramadhan (megang), maka secara keseluruhan masyarakat pasti menggunakan *jingki*, sedangkan jumlah *jingki* dalam satu kampung hanya ada satu, karenanya dalam menggunakannya masyarakat harus antrian. Antrian biasanya dimulai sejak selesai shalat subuh dan siapa yang duluan sampai ketempat *jingki* maka dia yang duluan menggunakannya.⁴⁹

Bagi mereka pasangan (suami-istri) yang masih muda atau mereka yang mempunyai anak masih kecil dan belum bisa membantu maka suami membantu menginjak *jingki* dan istri menjaga beras yang akan jadi tepung, seterusnya antrian dilakukan sesuai dengan jadwal kedatangan tanpa harus mengambil nomor antrian. Tidak jarang diantara satu keluarga dengan keluarga lain saling membantu dengan cara suka rela. Akan tetapi hal tersebut dilakukan oleh masyarakat dahulu, sedangkan sekarang masyarakat lebih memilih dengan cara modern dan sudah menggunakan alat mesin.

Tepung yang sudah diproses dengan menggunakan *lusung* (*lesung*) dan *jingki*.⁵⁰ Masyarakat Gayo khususnya ibu-ibu dan anak gadis yang ada di rumah mengolah tepung menjadi makanan khas Gayo yakni *lepat* yang merupakan makanan khas yang biasa dibuat dan disajikan dalam momen-momen penting keagamaan, seperti Maulid Nabi, megang dan lebaran. Tidak kita dapatkan makanan ini pada waktu lain selain dari hari-hari yang disebutkan, dikecualikan

⁴⁹ Hasil Wawancara dengan Zamiah,,

⁵⁰ Hasil wawancara dengan Aisyah,,

pada kenduri/do'a kematian atau acara sakral lain namun untuk acara selain hari besar jumlahnya sedikit, tidak sama sebagaimana halnya pada momen hari besar Agama.⁵¹Lihatlah gambar 1.1



Gambar 1.1 *Lusung* yaitu alat tradisional

Lepat yang dibuat dalam jumlah yang banyak terkadang baru habis dimakan setelah sebulan, caranya biar lebih tahan lama *lepat* digantung (*runten*) di perapian dan ketika pagi sambil menunggu sajian makan pagi biasanya disuguhkan *lepat* yang sudah dipanaskan dengan api sekaligus dengan kopi. Untuk masyarakat Gayo kenikmatan *lepat* yang sudah digantung diperapian mempunyai kenikmatan tersendiri.⁵²

Lepat adalah sejenis makanan tradisional yang berasal dari dataran tinggi yaitu Gayo. sekilas *lepat* mirip dengan kue *timpan* yang pada umumnya merupakan tradisi masyarakat Gayo pesisir. Namun untuk membedakan kedua kue ini adalah jika *lepat* hanya di hidangkan atau disajikan pada hari besar saja

⁵¹ Hasil wawancara dengan Mardiana, Petani/IRT, Tenebuk Kp. Baru. Pada Tanggal 19 Agustus 2019

⁵² Hasil wawancara dengan mardiana ,,,

contoh hari raya Idul Fitri, Idul Adha, Maulid Nabi, Israk mikraj. sedangkan kue *timbang* tidak harus menunggu hari besar, disajikan untuk sarapan pagi. Dan banyak didapat di kedai-kedai kopi juga. namun yang menjadikan keunikan dari *lepat* ini adalah cara pengolahan yang menggunakan bungkusan daun pisang. selain itu juga pemanggangan dia atas bara api yang semakin membuat cita rasa dan aroma yang khas menggoda selera bagi para penikmatnya. Adapun bahan yang diperlukan saat membuat *lepat* adalah:

1. Tepung beras ketan putih
2. Gule Tampang (gula aren)
3. Gula pasir
4. Garam
5. Parutan kelapa
6. Minyak makan
7. Daun pisang
8. Manisan aren
9. dan air

Masyarakat Gayo lebih suka memasak dengan peralatan tradisional seperti *belanga tanoh* (wajan terbuat dari tanah), *senuk* (sendok nasi), *keriliken* (tungku api), *legen atu* (ulekan batu), *dandang* (kukusan) karena menurut masyarakat Gayo hal tersebut mempengaruhi cita rasa hasil masakan. Masyarakat Gayo identik dengan memasak masakan dengan menggunakan kayu bakar, dari hal tersebut masyarakat Gayo mempunyai keunikan tersendiri dan menganggap ada

nikmat yang tersembunyi bagi setiap masyarakat Gayo. Karena dengan masak menggunakan kayu bakar masyarakat Gayo ada istilah *resam muniru* (api-apian) sembari menunggu masakan siap dihidangkan.⁵³

Resam muniru (api-apian) dipengaruhi oleh faktor letak geografis didataran tinggi *Tanoh Gayo* dan cara tradisional tersebut hingga saat ini masih ada dalam masyarakat Gayo, bahan baku dalam cara tradisional ini mudah ditemukan dalam kalangan masyarakat Gayo karena penduduknya yang memiliki perkebunan dan lahan sehingga memudahkan dalam mendapatkan kayu bakar, dan sulit ditemukan dipertengahan kota karena ada juga sebagian masyarakat Gayo yang tidak memiliki lahan perkebunan.⁵⁴

Selain tepung yang harus disediakan dalam pembuatan *lepat*, kemudian daun pisang diperlukan sebagai bungkus, akan tetapi tidak semua jenis model daun pisang dapat digunakan dalam pembuatan *lepat*. Masyarakat Gayo memilih daun pisang sebagai bungkus dalam pembuatan makanan tradisional dan tidak hanya itu, daun pisang juga biasanya digunakan sebagai bungkus nasi dan hal ini merupakan cara tradisional didalam masyarakat Gayo, karena daun pisang selain memiliki ketahanan juga tidak mudah membuat makanan menjadi basi.⁵⁵

Sebelum daun pisang digunakan oleh masyarakat Gayo, sebaiknya daun pisang diolah terlebih dahulu yaitu dengan membersihkan daun pisang bisa juga dengan cara mengelapnya dengan menggunakan kain bersih, supaya tidak ragu

⁵³ Hasil wawancara dengan Jamaluddin, Petani, Kp.Uning, (kecamatan Silih Nara). Pada Tanggal 19 Agustus 2019

⁵⁴ Hasil wawancara dengan jamaludin ,,,

⁵⁵ Hasil Wawancara dengan Mardiana ,,,

untuk digunakan sebagai bungkusan *lepat* dan daun pisang juga harus menggunakan proses pangangan dengan cara *merayul* (melayukan diatas api) biasanya kegiatan ini dilakukan diatas kayu api. Hal ini dilakukan agar bungkusan makanan tradisional Gayo atau *lepat* mudah untuk dibungkus. Hal demikian bertujuan agar bungkusan makanan tradisional tidak mengalami kecacatan atau bungkusan menjadi pecah dan rusak.⁵⁶

Masyarakat Gayo kemudian membuat *tuke lepat* (inti lepat) yaitu berbahan kelapa yang sudah diparut. Sebelum masyarakat Gayo menemukan inti kelapa sebagaimana pada saat ini yang sudah mudah ditemukan oleh masyarakat atau diperjualbelikan. Masyarakat Gayo menggunakan inti dari *pepaya muda*, hal tersebut dilakukan oleh leluhur terdahulu atau nenek moyang yang mana didaerah dataran tinggi tanah Gayo sulit ditemukan kelapa, pada saat itu kelapa hanya ditemukan di daerah pesisir yang memiliki cuaca panas, sedangkan daerah dataran tinggi tanah Gayo yang dikenal dengan pegunungan. Maka dari itu masyarakat Gayo hanya menggunakan bahan seadanya saja.⁵⁷

Dalam proses parutan kelapa masyarakat Gayo juga menggunakan peralatan tradisional atau dikenal dengan *kukuren* (parutan) cara menggunakannya yaitu dengan duduk karena berbentuk tempat duduk, hal tersebut dilakukan oleh ibu-ibu atau anak gadis yang ada dalam sebuah keluarga dalam masyarakat Gayo. Inti dari *lepat* terdapat juga dua model yang tergantung peminat dalam masyarakat

⁵⁶ Hasil Wawancara dengan Jamaluddin ,,,

⁵⁷ Hasil Wawancara dengan Mardiana ,,,

Gayo, yaitu *tuke putih* (inti kelapa tanpa gula tampang) dan *tuke ilang* (kelapa menggunakan gula tampang).⁵⁸ Lihatlah gambar 1.2 dan 1.3



Gambar 1.1 Parutan Tradisional

⁵⁸ Hasil Wawancara dengan Maryam, Lansia, Tenebuk Kp.Baru. Pada Tanggal 20 Agustus 2019



Gambar 1.3 *Tuke ilang* (Inti merah)

Jika hanya ingin menggunakan inti yang putih perlu juga dicampur dengan gula pasir dan sedikit garam, dalam pembuatan *tuke poteh* (inti putih) menggunakan bahan alami dan tidak ada menggunakan penyedap atau sari manis dalam pembuatan *lepat*, sehingga menghasilkan rasa manis, akan tetapi lain halnya dengan inti yang merah, cara pengolahannya berbeda dengan sebelumnya. Masyarakat Gayo harus memasak gula tampang dengan parutan kelapa, hal tersebut dilakukan kira-kira sampai gula tampang dan parutan kelapa sudah menyatu dan mengering. Inti dari *lepat* menggunakan gula tampang lebih banyak diolah oleh masyarakat Gayo dalam pembuatan *lepat*. Ciri khas yang dihasilkan dari gula tampang yang asli yaitu aroma gula yang dikenal oleh masyarakat Gayo,

selain itu warna merah kecoklat tua yang dihasilkan oleh gula tampang yang sudah dimasak tidak menggunakan pewarna makanan, juga tidak menggunakan zat-zat kimia. *Lepat* bertahan lama tidak harus menggunakan bahan yang berbahaya atau yang dikenal dengan pengawet. Salah satu yang menyebabkan makanan tradisional *lepat* bertahan lama yaitu bahan utama adonannya tidak menggunakan santan dan yang paling penting dalam makanan tradisional ini tidak mengandung bahan yang berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi.⁵⁹ Lihatlah gambar 1.4



Gambar 1.4 *Tuke Putih* (Inti Putih)

Pembuatan makanan tradisional Gayo atau *lepat* biasanya dilakukan oleh para ibu-ibu dengan anak *beru* (gadis) yang membantu dalam proses pembuatan

⁵⁹ Hasil Wawancara dengan Sumarni, Petani/IRT, Tenebuk Kp.Baru. Pada Tanggal 20 Agustus 2019

lepat dan seorang anak berperan penting dalam membantu orang tua dalam hal tersebut, kegiatan ini merupakan sebuah keuntungan juga bagi anak *beru* (gadis) karena mampu membuat makanan tradisional dan dapat dikembangkan lagi dimasa yang akan datang. Dalam proses pembuatan *lepat*, pada zaman dahulu menggunakan sistem gotong rayong dan bertahap, dari rumah kerumah. Mulai dari mencari bahan, menumbuk beras dengan *jingki* (alat penumbuk tradisional), hingga dalam proses pembuatan *lepat* tersebut dilakukan bersama-sama. Dalam cara pengolahan makanan tradisional Gayo, masyarakat Gayo terlebih dahulu melengkapinya bahan baku yang dibutuhkan.

Setelah bahan tersebut sudah disediakan, maka tahap yang akan dilakukan adalah menyediakan ember atau talam supaya mudah mengaduk tepung dengan gula tampang, dalam mengaduk kedua bahan tersebut harus secara perlahan dan gula tampang tidak dituang sekaligus supaya adonan tepung tidak cair, diaduk hingga tepung dan air gula tampang menyatu dan mengaduknya dengan waktu yang cukup lama dan ditaburkan dengan sedikit garam dan gula pasir agar tidak hambar, sampai berbentuk adonan dan menampilkan warna yang khas.⁶⁰ Lihatlah gambar 1.5 dan 1.6

⁶⁰ Hasil Wawancara dengan Mardiana,,,



Gambar 1.5 Cara mengaduk tepung dan gula aren



Gambar 1.6 Menuangkan gula aren

Kemudian sesudah berbentuk adonan alangkah baiknya di bentuk adonan sebesar bakso. Sesudah daun pisang yang sudah di *rayul* (dilayukan di atas api) supaya saat membungkus adonan *lepat* tidak pecah saat dikukus. Adonan yang diletakkan dalam *rayulan* daun pisang dan dioleskan dengan minyak goreng supaya tidak lengket, adonan di pipihkan dengan jari tangan dan di letakkan inti atau parutan kelapa dan di balut.⁶¹Lihatlah gambar 1.7 dan 1.8 dibawah ini



Gambar 1.7 Proses membungkusan *lepat* menggunakan inti putih

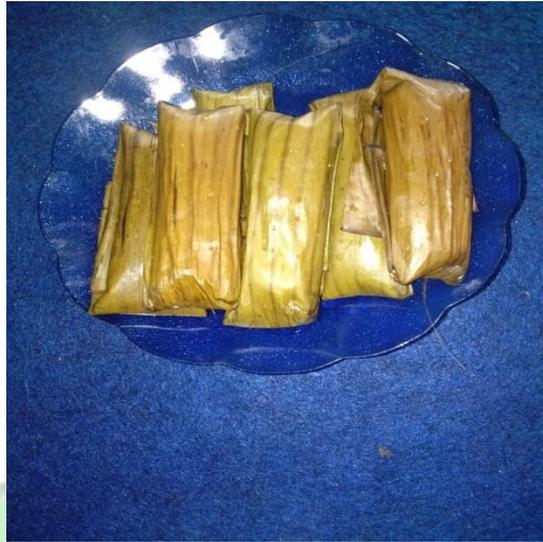
⁶¹ Hasil Wawancara dengan Maryam,,,



Gambar 1.8 Sesudah dibungkus

Langkah selanjutnya yaitu *Lepat* dikukus didalam dandang setelah semua adonan *lepat* sudah selesai dibungkus dan siap dimasak. Pengukusan dilakukan diatas bara api dengan cara tradisional menggunakan kayu bakar.⁶² Waktu yang dibutuhkan saat pengukusan *lepat* yaitu mencapai 1 jam dan setelah itu siap disajikan. Lihatlah gambar 1.9

⁶²Hasil Wawancara dengan Maryam,,



Gambar 1.9 Sesudah *lepat* dikukus

Makanan tradisional diwariskan oleh para leluhur menggunakan resep yang alami dan baik untuk kesehatan, karena orang yang terdahulu atau para leluhur sangat mengutamakan kesehatan makanan dan sangat menghindari makanan yang mengandung zat kimia, pewarna makanan dan penyedap. Seperti yang kita ketahui makanan modern yang mana setiap resep atau bahan yang digunakan seperti sarigula, pewarna makanan dan penyedap yang berlebihan. Sehingga tidak aman dikonsumsi dalam jangka waktu lama karena tidak baik bagi kesehatan, tidak hanya makanan yang menggunakan bahan berbahaya, akan tetapi buah-buahan, makanan siap saji dan sampai dengan daging yang dikonsumsi berasal dari luar negeri. Para leluhur zaman dahulu sangat mengutamakan makanan sehat dan pewarna alami seperti mewarnai makanan dengan gula dan menggunakan daun pandan sebagai penyedap rasa, dan tidak heran jika masyarakat terdahulu memiliki daya tahan tubuh yang kebal dan berbeda dengan

waktu yang sekarang, di mana masyarakat berlomba-lomba untuk mempelajari resep makanan modern.

C. Eksistensi *Lepat* Sebagai Identitas Masyarakat Gayo

Identitas merupakan ciri khas atau tanda sebuah daerah yang biasa diartikan sebuah identitas bagi daerah tersebut. Daerah yang tidak memiliki identitas sama saja tidak mempunyai keaslian yang dapat diperkenalkan. Identitas juga tanda pengenal yang dimiliki suatu daerah yang berupa kebudayaan yang diciptakan oleh masyarakat suatu daerah. Kebudayaan yang diangkat menjadi sebuah identitas suatu daerah tidak diciptakan begitu saja, namun memerlukan waktu yang lama untuk diketahui, diakui, dan ditaati ke dalam hidup masyarakat suatu daerah yang nantinya menjadi identitas daerah tersebut. Dalam sebuah daerah terbagi lagi kepada beberapa wilayah yang disebut dengan kampung, seperti halnya salah satu daerah Aceh tepatnya dibagian Tengah atau dikenal dengan Dataran tinggi tanoh Gayo.

Eksistensi yaitu berada atau keberadaan.⁶³ Dalam sebuah daerah perlu diketahui keberadaan sebuah kebudayaannya, adat dan tradisi yang sudah menjadi Identitas dalam sebuah masyarakat. Dataran tinggi Gayo yang memiliki letak geografis dan hasil alamnya yang melimpah, juga dikenal dengan kebudayaan, adat, tradisi dan makanan khas yang mana keberadaannya hingga sampai saat ini masih ada. Hal tersebut sudah ada sejak dahulu atau secara turun temurun dari nenek moyang masyarakat Gayo, sehingga hal tersebut sudah menjadi identitas dalam masyarakat Gayo.

⁶³ Kamus Besar Bahasa Indonesia, Balai Pustaka, (Jakarta: 2002) hal.288

Makanan khas yang ada pada masyarakat Gayo juga berkaitan dengan kebudayaan dan upacara adat atau tradisi di Dataran tinggi *Tanoh Gayo*. Adapun salah satu makanan khas yang dalam Masyarakat Gayo yaitu *lepat* seperti sudah yang sudah dijelaskan diatas sampai bagaimana cara pembuatan *lepat* dan penyajiannya hanya dalam hari besar. Makanan tradisional Gayo *lepat* dulunya berfungsi sebagai perekat atau pemersatu dalam sebuah masyarakat, selain itu *lepat* juga sebagai identitas masyarakat gayo yakni memiliki nilai sebagai ungkapan kesetia kawan dalam sebuah kelompok masyarakat Gayo.⁶⁴

Eksistensi *lepat* sebagai identitas masyarakat Gayo yakni memiliki nilai sebagai berikut:

1. Perekat atau pemersatu masyarakat

Dalam sebuah masyarakat sudah pasti ada hal yang menjadikan sebuah kelompok tetap terjaga kesatuannya sebagai masyarakat. Begitu halnya dengan *lepat* yang mana keberadaannya di dalam masyarakat merupakan perekat atau pemersatu antar sesama masyarakat, di mana makanan tradisional ini yang dulunya berperan penting antara hubungan sesama dalam sebuah masyarakat. *Lepat* yang sudah dibuat kemudian saling memberi dengan tetangga atau yang datang bertamu kerumah dengan membagikan *lepat* dimana hal tersebut istimewa bagi masyarakat Gayo sehingga memperkuat silaturahmi diantara mereka.

⁶⁴ Hasil Wawancara dengan Selimah Muji, PNS/IRT. Tenebuk Kp.Baru.Pada Tanggal 20 Agustus 2019

2. Ungkapan kesetiakawanan

Rasa saling menghargai di antara sesama sangat penting dalam kehidupan, guna untuk menjaga silaturahmi antara sesama makhluk hidup, begitu juga dengan halnya dalam sebuah masyarakat sudah tertanam rasa saling membantu. Seperti penjelasan di atas, di dalam masyarakat Gayo khususnya. Pada dasarnya mempunyai hubungan satu dengan yang lain. Hal ini merupakan interaksi sosial sesama masyarakat, dalam bentuk kerjasama baik itu orang tua maupun anak-anak mereka. Ungkapan yang terkandung di dalam hal tersebut menciptakan kebersamaan dan menjadi bentuk dasar gerak masyarakat yang kemudian disebut dengan istilah gotong royong dalam bentuk kekeluargaan. Begitu pula dalam pembuatan makanan tradisional dalam masyarakat Gayo yaitu *lepat* di mana para leluhur atau nenek moyang terdahulu melakukan atau mengolah makanan tradisional *lepat* dengan cara bergotong-royong dan beramai-ramai dalam pembuatan *lepat* dan hal itu dilakukan dari rumah kerumah sehingga menunjukkan rasa kesetiaan antara sesama didalam masyarakat.

Masyarakat Gayo mempercayai hal yang mistis dan hal tersebut masih ada sampai pada saat ini, tetapi hanya dalam beberapa keluarga saja. Jika dalam hari besar seperti *megang* menjelang Ramadhan tidak dilaksanakan salah satu tradisi yaitu membuat makanan tradisional Gayo yaitu *lepat*, maka hal buruk yang dapat menimpa keluarga itu adalah sulitnya bahan baku makanan akan menjadi masak dan bisa dikatakan

akan mentah, bahkan yang dapat terjadi mereka mengalami kram perut dan sakit perut. Hal itu terjadi karena salah seorang nenek mereka berpesan bahwa jika dia sudah tiada, mereka meneruskan makanan tradisional tersebut setiap hari besar itu datang. Karena nenek tersebut tidak mengenal makanan modern. Makanan tradisional Gayo sebagian sudah diwajibkan dalam sebuah keluarga biar hanya dibuat sedikit.⁶⁵

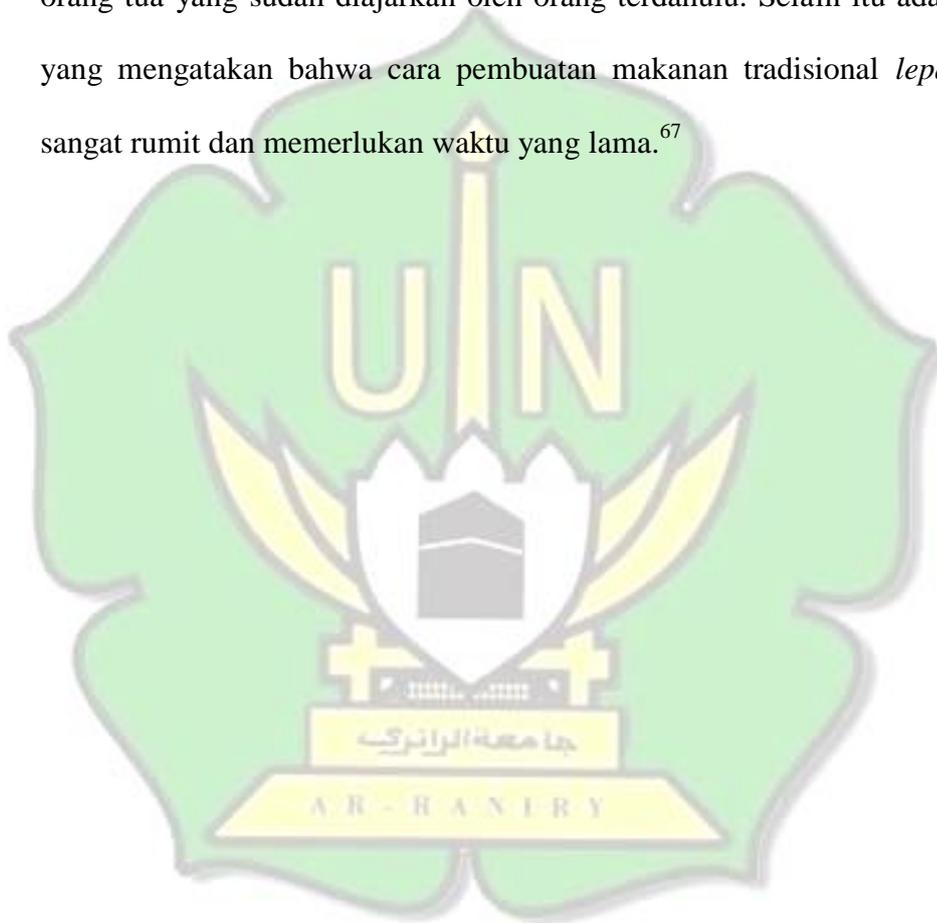
Selain hal diatas, mereka juga mempercayai hal di mana orang yang sudah meninggal di salah satu keluarga jika tiba hari besar tersebut, almarhum akan kembali ke rumah dan mengajak teman-teman mereka untuk bertamu dan menikmati makanan tradisional yaitu *lepat*. Maka dari itu *lepat* diwajibkan pada saat menjelang bulan Ramadhan. Kemudian jika almarhum tidak menemukan makanan tradisional *lepat* saat pulang atau masyarakat Gayo menyebutnya membawa tamu, almarhum akan malu terhadap teman-teman yang sudah dibawanya untuk bertamu.⁶⁶

Namun keberadaan *lepat* pada saat ini, sayangnya makanan tradisional kebanggaan masyarakat Gayo ini sudah mulai terlupakan. Apalagi makanan khas ini tidak dijual di kede-kede kue sehari-hari, berbeda dengan *timpan* yang mudah ditemukan sehari-hari. Banyaknya makanan modern yang sudah dijual dalam masyarakat pada acara besar tiba membuat masyarakat Gayo memilih cara yang praktis dan melupakan makanan tradisional yang sudah ada sejak dahulu.

⁶⁵ Hasil Wawancara dengan Mardiana,,,

⁶⁶ Hasil Wawancara dengan Maryam,,,

Beberapa hal yang menyebabkan makanan tradisional ini yang sewaktu-waktu bisa saja hilang yaitu tersaingi oleh makanan modern, di mana masyarakat lebih malu jika tidak menyajikan makana modern dibandingkan makanan tradisional. Kemudian kurangnya pengenalan terhadap anak-anak atau mengajarkan cara pembuatan *lepat* seperti halnya orang tua yang sudah diajarkan oleh orang terdahulu. Selain itu ada juga yang mengatakan bahwa cara pembuatan makanan tradisional *lepat* ini sangat rumit dan memerlukan waktu yang lama.⁶⁷



⁶⁷ Hasil Wawancara dengan Jamaluddin,,,

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Seperti yang kita ketahui tentang perkembangan teknologi dan pengetahuan, yang dapat menciptakan berbagai hal baru baik itu dalam sebuah daerah atau pun masyarakat. Masyarakat identik terpancing atau terpengaruh oleh apa yang sedang banyak diminati oleh semua orang dan hal itu tidak dapat dipungkiri oleh setiap masyarakat. Seperti di dalam masyarakat Gayo pada saat ini, perkembangan makanan tradisional *lepat* pada saat ini sudah jarang diminati oleh masyarakat karena lebih memilih makanan yang siap saji. Makanan tradisional *lepat* bisa saja tersaingi oleh makanan moden, yang mana keberadaan makanan tradisional sudah ada sejak dahulu dan secara turun temurun yang diwariskan. Akan tetapi seiring perkembangan zaman atau teknologi masyarakat yang mana pada umumnya tidak lepas dari yang namanya kebudayaan dan tradisi akan tetapi masyarakat lupa akan hal itu. Adapun fungsi yang ada pada makanan tradisional yaitu *lepat* pada saat ini masih diakui sebagai makanan tradisional oleh masyarakat Gayo, yang mana fungsi yang melekat pada masyarakat sebagai perekat atau pemersatu dan ungkapan kesetiakawanan. Hanya saja masyarakat Gayo tidak mengembangkannya sebagai makanan tradisional atau warisan leluhur.

Bahan yang digunakan untuk membuat *lepat* yaitu tepung beras ketan, gula tampang, kelapa, garam, gula pasir, minyak dan daun pisang. Kemudian tepung beras ketan dibuat adonan menggunakan gula tampang

(gula aren) yang menghasilkan aroma yang wangi dan menjadi salah satu makanan khas yaitu *lepat*. Selain itu *lepat* juga memiliki inti yang terdapat dua jenis inti, yaitu inti putih dan merah. Hal itu bergantung kepada masyarakat Gayo yang ingin membuat makanan tradisional tersebut. Adapun bentuk dari *lepat* yang berbentuk bulat panjang yang dibungkus dengan daun pisang dan disisi ujungnya memiliki lipatan. Pada saat ini *lepat* bukan saja terbuat dari tepung beras ketan akan tetapi juga ada terbuat dari bahan baku seperti ubi kayu dan labu, tetapi ketahanannya berbeda dengan yang berbahan utama tepung beras ketan. *Lepat* hanya dapat ditemukan pada hari-hari besar seperti *megang* menjelang bulan Ramadhan, *megang* menjelang hari raya Idul Fitri, Idul Adha dan prosesi adat lain yang masih hidup dalam masyarakat Gayo.

Keberadaan *Lepat* pada saat ini yang terlihat tampak tertinggal oleh makanan modern dan sewaktu-waktu akan bisa hilang kedudukannya sebagai makanan tradisional masyarakat Gayo. Masyarakat Gayo yang biasanya menjadikan *lepat* sebagai makanan yang berkaitan dengan agama, makanan sebagai upacara adat dan tradisi. Selain itu masyarakat Gayo juga menjadikannya sebagai identitas dataran tinggi tanoh Gayo yang mana berfungsi sebagai makanan pemersatu dan mempererat silaturahmi dalam kehidupan masyarakat Gayo dan memiliki nilai sebagai ungkapan kesetiakawanan dalam sebuah kelompok masyarakat Gayo.

Adapun hal yang perlu kita lakukan sebagai masyarakat Gayo guna untuk melestarikan makanan yang sudah ada sejak dulu, dan perlu dikenal oleh orang banyak. Makanan yang berpotensi ini harus dikembangkan untuk tetap menjaga kekhasannya dan kedudukannya sebagai makanan tradisional didalam masyarakat Gayo.

B. SARAN

Dari kesimpulan diatas, dapat dilakukan atau saran supaya makanan tradisional khas Gayo dianggap penting bagi masyarakat dan dipertahankan sebagai makanan yang berpotensi yaitu:

1. Kepada pemerintah diharapkan agar dapat memberikan perhatian terhadap makanan tradisional seperti *Lepat* ini untuk terus dipertahankan kedudukannya sebagai peninggalan leluhur terdahulu sehingga tidak terlupakan karena tersaingi oleh makanan modern.
2. Dengan adanya penulisan karya ilmiah ini, semoga bermanfaat bagi pembaca dan penulis yang akan melakukan penelitian selanjutnya.
3. Kepada masyarakat Gayo diharpkan tetap memperkenalkan kepada anak yang sudah dewasa untuk tetap menjaga, mempertahankan dan melestarikan kedudukan makanan tradisional Gayo ini.
4. Kepada generasi muda sekarang ini perihalah kebudayaan dan tradisi yang ada dalam masyarakat Gayo, karena dengan selalu menjaga dan melestarikan tradisi leluhur, kita selalu menghargai jasa-jasa orang zaman dahulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik, *Provinsi Aceh Dalam Angka 2017*.
- Titit Lestari, Suwa No15/2012, *Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional*
- Khalisuddin. Agung Suryo Setyantoro dkk, *Kopi dan Kehidupan Sosial Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh, BPNB Banda Aceh, 2012).
- Ngurah Nyoman Wiadnyana Mohammad Mukhlis Kamal, “ *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Danau Laut Tawar Aceh Tengah*”, (Jakarta Utara, Amafra Press,2015).
- Fauziah, Skripsi, *Tradisi dan Seni Membuat KueKarah Studi Komperatif Antara Kabupaten Nagan Raya dan Aceh Utara*, (Banda Aceh,UIN Ar-Raniry, 2014).
- W.J.S Poerwandamita. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, (Edisi Ketiga, Jakarta, Balai Pustaka,2003).
- Tim Penyusun Kamus,*Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Edisi Ketiga, Jakarta, Balai Pustaka 2002).
- Ibrahim Alfian. *Adat Istiadat Daerah Propinsi Daerah Istimewa Aceh, Banda Aceh*, (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan,1977/1978).
- Rusdi Piet. *Pacu Kude: Permainan Tradisional Di Dataran Tinggi Gayo*, (Banda Aceh, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Budaya,2011).
- Titit Lestar. SUWA No15/2012, *Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional*.
- Muhammad Nazir. *Metode Penelitian*, Cet IV, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 1998), hal 63
- Joko Subagyo. *Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek*, (Jakarta,PT Renika Copta,2004).
- Buerhan Bungin. (ed), *Metode Penelitian Kualitatif, Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer* , (Jakarta,PT Raja Grafindo Persada,2006).
- Suharsini Arikunto. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, (Jakarta, Rineka Cipta, 1997).
- Agus Budi Wibowo dkk, *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Gayo*, (Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional : Banda Aceh)
- Dian Hardianti. *Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Kecamatan Permata Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional* (Banda Aceh)

C.Snouck Hurgronje, "*Gayo Masyarakat dan Kebudayaannya Awal Abad ke-20*" (Jakarta:Balai Pustaka,1996) .

Kamus Besar Bahasa Indonesia, Balai Pustaka, (Jakarta: 2002)



Lampiran IV

Daftar Informan

1. Nama : Maryam
Umur : 80 tahun
Pekerjaan : Lansia dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Tenebuk Kp.Baru
2. Nama : Zamiah
Umur : 90 tahun
Pekerjaan : Lansia dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Tenebuk Kp.Baru
3. Nama : Halid
Umur : 54 tahun
Pekerjaan : *Reje* (kepala kampung)
Alamat : Tenebuk Kp.Baru
4. Nama : Maryam
Umur : 81 tahun
Pekerjaan : Lansia Ibu Rumah Tangga
Alamat : Uning
5. Nama : Sumarni
Umur : 56 tahun
Pekerjaan : Petani dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Uning

6. Nama : Sabil
Umur : 47 tahun
Pekerjaan : PNS
Alamat : Tenebuk Kp.Baru

7. Nama : Aisyah
Umur : 47 tahun
Pekerjaan : Petani dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Tenebuk Kp.Baru

8. Nama : Jamaluddin
Umur : 55 tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Uning

9. Nama : Mardiana
Umur : 53 tahun
Pekerjaan : Petani dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Rambung Jaya

