

**GUTEL GAYO, UPAYA MASYARAKAT KECAMATAN PERMATA
DALAM MEMPERTAHANKAN MAKANAN TRADISIONAL**

SKRIPSI

Diajukan Oleh :

DIAN HARDIANTI

NIM. 140501096

Mahasiswi Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
Program Studi Sejarah dan Kebudayaan Islam



**FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI AR-RANIRY
DARUSSALAM-BANDA ACEH
2019 M**

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

DIAN HARDIANTI
Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora
Jurusan Sejarah dan Kebudayaan Islam
Nim : 140501096

Disetujui Untuk Diuji/Dimunaqasyahkan Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

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

Dr. Bustami, S.Ag. M.Hum
Nip: 197211262005011002

AR-RANIRY
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
Selasa/15 Januari 2019 M
09 Jumadil Awwal 1440 H

Di Darussalam-Banda Aceh

PANITIA UJIAN MUNAQASYAH

Ketua



Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 196805111994021001

Sekretaris



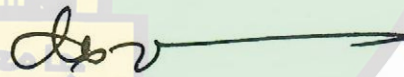
Dr. Bustami, S.Ag, M.Hum.
NIP. 197211262005011002

Penguji I



Ikhwan, MA
NIP. 198207272015031002

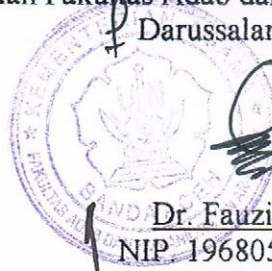
Penguji II



Dr. Phil. Abdul Manan, M.Sc, MA
NIP. 197206212003121002

Mengetahui

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



Dr. Fauzi Ismail, M.Si
NIP. 196805111994021001

PERNYATAAN KEASLIAN


Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dian Hardianti
Nim : 140501096
Prodi : Sejarah Kebudayaan Islam
Fakultas : Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini dengan judul “Gutel gayo, Upaya Masyarakat dalam Mempertahankan Makanan Tradisional” 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,
17 Desember 2018
Yang Membuat Pernyataan




(Dian Hardianti)
Nim: 140501096

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

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 “*Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional*”. 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 Dr. Bustami Abu Bakar, S.Ag.M.Hum 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 Naimen dan Ibunda Rusnani 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 adikku tersayang Ilhamdi dan Dewi Rizki yang selalu mendukung dan mendo'akan penulis agar mendapatkan hasil yang terbaik dalam setiap kegiatan dan tindakan.

Terima kasih juga teruntuk yang teristimewa Irwan Sahputra yang selama ini menemani penulis dalam penelitian ini. Terima kasih kepada keluarga besar abang yang selama ini selalu mendukung dan mendoakan penulis agar secepatnya bisa menyelesaikan penelitian ini.

Teman-teman terbaik Salinda, Khairis Aklima, Sri Jayanti, Fatma Yulia, Azhar, Nabilla Addini, Nining Sangsuri, , Miftahul Ardhi, Kausar,Irsal Gohvi, Cut Yuliana Putri, Nurmaryitah, Rita Safari, Muhammad Irvan, Desi Rafnita, Sry Astuty, Maulana, Umratil Aula, Nurul Hayati, Sadrian, dan seluruh teman-teman SKI unit 03 kalian terlalu luar biasa untuk dilupakan, terima kasi sudah berbagi waktu untuk kenangan manis dan semua kegilaan yang pernah terjadi. Terima kasih juga untuk teman-teman kos Barabung, kost ping Inong Bale, teman-teman organisasi dan teman-teman seperjuangan yang ada di Universitas-universitas lainnya yang tidak disebutkan namanya. Rekan-rekan mahasiswa urusan

Sejarahdan Kebudayaan Islam, khususnya angkatan 2014 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, 17 Desember 2018
Penulis,

Dian Hardianti



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Penjelasan Istilah.....	5
F. Kajian Pustaka.....	6
G. Metode Penelitian.....	7
H. Sistematika Penulisan.....	9
BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	11
A. Letak Geografis Kecamatan Permata.....	11
B. Keadaan Penduduk.....	13
1. Ekonomi	15
2. Pendidikan.....	16
C. Keagamaan.....	17
BAB III HASIL PENELITIAN	19
A. Pengertian Makanan Tradisional.....	19
B. Bentuk dan Aneka Macam Kue Tradisional Gayo	21
C. Proses Pembuatan <i>Gutel</i> Gayo	23
a. Bentuk dan Ukuran	29
b. Makna Simbolik yang terdapat pada <i>Gutel</i>	30
D. Perkembangan dan Fungsi <i>Gutel</i>	33
E. Upaya Untuk Menjadikan <i>Gutel</i> Sebagai Identitas Masyarakat Gayo	35
BAB IV PENUTUP	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	40

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 Surat Balasan Dari Kantor MAA

Lampiran X Daftar Riwayat Hidup Penulis



ABSTRAK

Skripsi ini berjudul “*Gutel* Gayo, Upaya Masyarakat Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional”. *Gutel* adalah makanan khas dari Dataran Tinggi Tanah Gayo, *gutel* berfungsi sebagai kudapan di saat turun kesawah dan sebagai bekal dalam perjalanan jauh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui koperasi antara bentuk, ukuran dan makna yang terdapat pada *gutel*, perkembangan dan fungsi *gutel* dalam masyarakat Gayo dan upaya yang dilakukan untuk menjadikan *gutel* sebuah identitas bagi masyarakat Gayo. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis dengan cara menelaah kepustakaan dan penelitian lapangan. Teknik pengumpulan data melalui proses observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang didapat dari lapangan dianalisa dengan cara direduksi dan display. Dari hasil penelitian diketahui bahwa *gutel* Gayo sangat berperan dalam kehidupan masyarakat Gayo, terutama pada masyarakat terdahulu yang mengandalkan *gutel* sebagai kudapan dan bekal dalam peperangan melawan penjajah yang datang ke Aceh. Pada saat ini perkembangan *gutel* hampir diambang kepunahan di karenakan masyarakat lebih mengutamakan makanan *fastfood* dari pada makanan tradisional. Upaya yang dilakukan pemerintah dalam melestarikan *gutel* adalah dengan cara melakukan pelatihan kepada para ibu-ibu rumah tangga, sosialisasi kepada anak-anak sekolah, memperkenalkannya kepada masyarakat luas yang berada di Dataran Tinggi Tanah Gayo ataupun yang berada diluar Aceh.

Kata kunci:*Gutel, Gayo, Makanan Tradisional.*



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia. Aceh terletak di ujung utara Pulau Sumatera dan merupakan provinsi paling barat di Indonesia. Ibu kotanya adalah Banda Aceh. Jumlah penduduk sekitar 5.096.248 jiwa. Aceh memiliki 23 kabupaten/kota yang mayoritasnya dihuni oleh umat Muslim. Penduduk Aceh yang tersebar dalam 23 kabupaten/kota itu terdiri dari berbagai etnik. Oleh karena itu Aceh dikenal dengan kekayaan budaya, adat istiadat, dan kaya akan rempah-rempahnya. Salah satu diantaranya adalah etnik Gayo.¹

Setiap daerah di Aceh memiliki berbagai macam budaya yang khas termasuk diantaranya makanan tradisional. Makanan tersebut ada yang berasal dari daerah 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 di wariskan secara turun temurun. Makanan tradisional juga merupakan peninggalan nenek moyang yang mengalami penempaan zaman hingga terjamin keamanannya dalam kehidupan manusia sebagai penggunaannya.²

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

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

²Titit Lestari, "Keragaman Kuliner Gayo", *SuwaNo*. 15/2012, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, hal. 102.

tradisional di meja keluarga Indonesia khususnya Aceh. Keadaan ini mengakibatkan berkurangnya peran beberapa makanan tradisional yang mengarah pada proses kepunahan.³

Sebagai salah satu suku yang ada di Aceh, secara umum suku Gayo bermukim di daerah Dataran Tinggi. Secara lebih terperinci, Suku Gayo terbagi menjadi (1) Gayo Lut, yang mendiami daerah sekitar Danau Luttawar, (2) Gayo Deret, yang mendiami daerah Kecamatan Lingga (sekarang) dan sekitarnya, (3) Gayo Lues, yang mendiami daerah bekas Kewedanan Blangkejeren dan sebagai daerah bekas Kewedanan Kutacane (Kabupaten Aceh Tenggara sekarang), (4) Gayo Lukup/ Serbejadi, yang mendiami daerah Kecamatan Lukup/Serbejadi, Kabupaten Aceh Timur, (5) Gayo Kalul, yang mendiami daerah-daerah bagian Timur Kabupaten Aceh Timur sampai Pulo Tige (kurang lebih 14 KM dari Kualasimpang).⁴ Seluruh wilayah *Tanoh Gayo* ini disatukan oleh sederetan gunung dan bukit dalam rangkaian Bukit Barisan. Di samping itu, ia juga disatukan oleh budaya nenek moyangnya yang diwarisi secara turun temurun.

Keberadaan etnis Gayo memberikan suatu warna budaya yang dapat memperkaya khazanah budaya bangsa Indonesia. Keragaman kuliner Gayo merupakan salah satu bentuk kekayaan budaya Gayo, namun keberadaan kuliner Gayo sampai saat ini kurang mendapat perhatian dari masyarakat Gayo itu sendiri. Hal ini dibuktikan dengan sulitnya mencari makanan khas Gayo yang dijual sehari-hari di pasar. Maraknya makanan *fastfood* merupakan ancaman terhadap keberadaan makanan tradisional termasuk kekayaan aneka makanan tradisional

³*Ibid.* hal 102.

⁴ Baihaqi dkk, *Bahasa gayo*, (Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1981), hal. 1

Gayo.⁵ Pengetahuan tentang kuliner Gayo diwariskan dari generasi ke generasi hanya melalui lisan, belum ada yang melakukan transkripsi maupun penulisan mengenai kuliner Gayo. Dikhawatirkan pusaka kuliner Gayo yang merupakan sebuah budaya dari sebuah etnis akan punah.⁶

Di antara aneka makanan tradisional Gayo, *gutel* adalah salah satunya. *Gutel* adalah kudapan yang terbuat dari tepung beras. Makanan ini dulunya sebagai panganan untuk menahan lapar ketika musim ke sawah, dan kerap kali ia dijadikan bekal dalam perjalanan ke hutan ataupun perjalanan jauh yang menempuh waktu sehari-hari.⁷

Keberadaan *gutel* sebagai salah satu makanan tradisional Gayo perlu diamati dan dikaji secara ilmiah mengingat makanan ini perlahan-lahan mulai punah dikarenakan masyarakat lebih memilih makanan *fastfood*, dan banyak dari kalangan anak-anak gadis (*beberu*) sudah melupakan bagaimana cara pembuatan makanan tradisional itu sendiri.

Berdasarkan gambaran di atas penulis tertarik mengkaji lebih jauh tentang makanan tradisional Gayo dengan judul : *Gutel Gayo, Upaya Masyarakat Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan penelitian adalah sebagai berikut;

⁵ Titit Lestari, *Op.cit.* hal. 103

⁶*Ibid.* hal. 110

⁷Lintas Gayo, "Sekilas Gutel Gayo", dalam <http://lintasgayo.co>, 01 Agustus 2014. diakses tgl 7 November 2017. Pukul 11.12

1. Bagaimana korelasi antara bentuk, ukuran dan makna yang terdapat pada *gutel* ?
2. Bagaimana perkembangan dan fungsi *gutel* dalam kehidupan masyarakat Gayo ?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan untuk menjadikan *gutel* sebagai sebuah identitas bagi masyarakat Gayo ?

C. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui korelasi antara bentuk, ukuran dan makna yang terdapat pada *gutel*.
2. Untuk mengetahui perkembangan dan fungsi *gutel* dalam masyarakat Gayo.
3. Untuk mengetahui upaya yang harus dilakukan untuk menjadikan *gutel* sebuah identitas bagi masyarakat Gayo.

D. Manfaat Penelitian

Selain mempunyai tujuan, penelitian ini juga 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 di 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 yaitu Prodi Sejarah dan Kebudayaan Islam.

E. 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 diperlukan dijelaskan dalam judul skripsi ini adalah:

- a) *Gutel*, adalah makanan kudapan yang terbuat dari tepung beras, kelapa, gula, dan garam.
- b) Gayo adalah suku bangsa yang berdiam di Kabupaten Aceh Tengah, Kabupaten Bener Meriah, Kabupaten Gayo Lues, sebagian besar di Kabupaten Aceh Tenggara dan sebagian kecil di Aceh Timur . Daerah asal mereka ini dikenal dengan nama dataran tinggi Gayo, dan orang Gayo

sendiri menyebutnya dengan istilah *Tanoh Gayo*, yang artinya Tanah Gayo.⁸

F. 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 ini. Salah satunya adalah Agus Budi Wibowo dkk dalam buku "*Tradisi Makan dan Minum Masyarakat Petani Gayo*" menyatakan bahwa tradisi makan minum pada masyarakat Gayo terjadi pada saat turun ke sawah atau *berume*. Makanan ada tiga jenis pada masyarakat Gayo yakni makanan pokok, makanan sampingan dan makanan khusus pada saat-saat tertentu saja dapat ditemukan.⁹ Dalam buku ini menjelaskan makanan-makanan tradisional Gayo dan menjelaskan pembuatan makanan tradisional tersebut.

Selanjutnya buku yang disusun oleh Alfian Afif dan kawan-kawan yang berjudul "*Pendataan & Inventarisasi Budaya Etnis di Aceh*". Dalam buku tersebut dicantumkan adat istiadat daerah-daerah Aceh dari berbagai etnis. Ia juga mencantumkan makanan tradisional dari berbagai daerah di Aceh, termasuk dari suku Gayo.¹⁰

Selanjutnya buku yang disusun oleh Majelis Adat Gayo (MAG) Bener Meriah yang berjudul "*Masakan dan Anyaman Khas Gayo*". dalam buku tersebut dicantumkan masakan-masakan dan anyaman yang ada di Dataran Tinggi Tanah

⁸ Piet Rusdi, *Pacu Kude (Permainan Tradisional di Dataran Tinggi Gayo)*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2011), hal. 19

⁹ Agus Budi Wibowo dkk, *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2007).

¹⁰ Alfian Afif dkk, *Pendataan & Inventarisasi Budaya Etnis di Aceh*, (Banda Aceh : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh Bidang Adat dan Nilai Budaya , 2016).

Gayo. Dalam buku ini juga menjelaskan bagaimana cara memasak gutel dan makanan-makanan khas lainnya.¹¹

Selanjutnya jurnal SUWA yang didalamnya terdapat tulisan dari Titit Lestari yang membahas tentang “ Keragaman Kuliner Gayo”. Dalam jurnal tersebut dicantumkan sistem kehidupan masyarakat Gayo, sistem agama, dan keragaman kuliner yang berasal dari Gayo.¹² Dalam jurnal tersebut Titit Lestari mencantumkan semua jenis makanan tradisional yang ada di dataran tinggi Tanah Gayo, sedangkan penulis akan mengangkat sedikit judul dari bagian-bagian makanan kudapan yang ada dalam jurnal tersebut yakni makanan *gutel*, perbedaan penelitian ini dengan kajian sebelumnya adalah: skripsi ini lebih mengkaji cara pembuatan *gutel*, makna dan fungsi dari *gutel*, dan perkembangan *gutel* pada masa sekarang, sedangkan penelitian sebelumnya lebih memfokuskan kepada makanan-makanan khas dari Gayo yang berbagai macam bentuk dan cara pembuatannya.

G. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Metode deskriptif analisis adalah suatu metode untuk menganalisa dan memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang yang berdasarkan gambaran yang dilihat dan didengar, baik dari lapangan maupun teori-teori berupa data-data atau buku-buku yang berkaitan dengan topik pembahasan.¹³

¹¹Majelis Adat Gayo, *Masakan dan Anyaman Khas Gayo*, Bener Meriah 2016.

¹² Titit Lestari, “Keragaman Kuliner Gayo” *SUWANo15/2012*, Banda Aceh, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.

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

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Permata Kabupaten Bener Meriah. Alasan memilih lokasi ini adalah karena kecamatan ini masih banyak membudayakan pembuatan gutel, sehingga informasi mudah didapat. Lokasi ini sangat strategis untuk mendapatkan informasi terutama bagaimana proses pembuatan gutel dan hal-hal yang terkait dan yang berhubungan dengan topik penelitian.

2. Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi adalah mengamati dan mendengar perilaku seseorang tanpa melakukan manipulasi atau pengendalian.¹⁴ Penulis mengamati kegiatan pembuatan *gutel* Gayo, secara langsung untuk memperoleh data yang lebih akurat.

b. Wawancara

Wawancara adalah memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, antara peneliti dengan informan saling berhadapan dengan menggunakan beberapa pertanyaan yang saling berkaitan tentang permasalahan yang akan diteliti.¹⁵ Informan dalam penelitian ini adalah masyarakat yang berada di Kecamatan Permata. Pemilihan informan dilakukan dengan cara purposif sampling yaitu informan yang dianggap dapat memberikan informasi atau mengetahui informasi tentang topik kajian, maka informannya adalah: 1)

¹⁴James A. Back dan Dean J. Champion, *Metode dan Masalah Penelitian Sosial*, (Bandung:PT. Eresco-AnggotaIKAPI, 1992),hal. 286.

¹⁵Muhammad Nazir, *Metode Penelitian*, hal. 193-194.

Pembuat gutel, 2) penjual, 3) konsumen gutel, 4) budayawan, 5) ahli gizi, 6) ahli makanan.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengumpulan data yang lebih jelas, penulis mengumpulkan data-data melalui buku, majalah dan jurnal yang berhubungan dengan makanan tradisional Gayo, kemudian dilakukan pula pengambilan gambar dengan kamera sebagai bukti lampiran akhir laporan.

3. Teknik pengolahan data

Teknik pengolahan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan deskriptif kualitatif. Teknik ini berguna untuk menjelaskan pembuatan *gutel* serta apa yang menjadi hambatan sehingga banyak orang yang tidak mengenal *gutel*. Data tersebut diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi setelah data dicatat dan dikumpulkan, selanjutnya penulis melakukan verifikasi dan analisis melalui penyeleksian terhadap data yang diperoleh untuk mendapatkan data yang akurat, selanjutnya dilakukan penyederhanaan terhadap data yang diseleksi, dengan cara mengolah atau menarik kesimpulan yang terkait dengan *gutel* Gayo. Hasil pengolahan dan analisis data ini selanjutnya diinterpretasikan.

H. Sistematika Penulisan

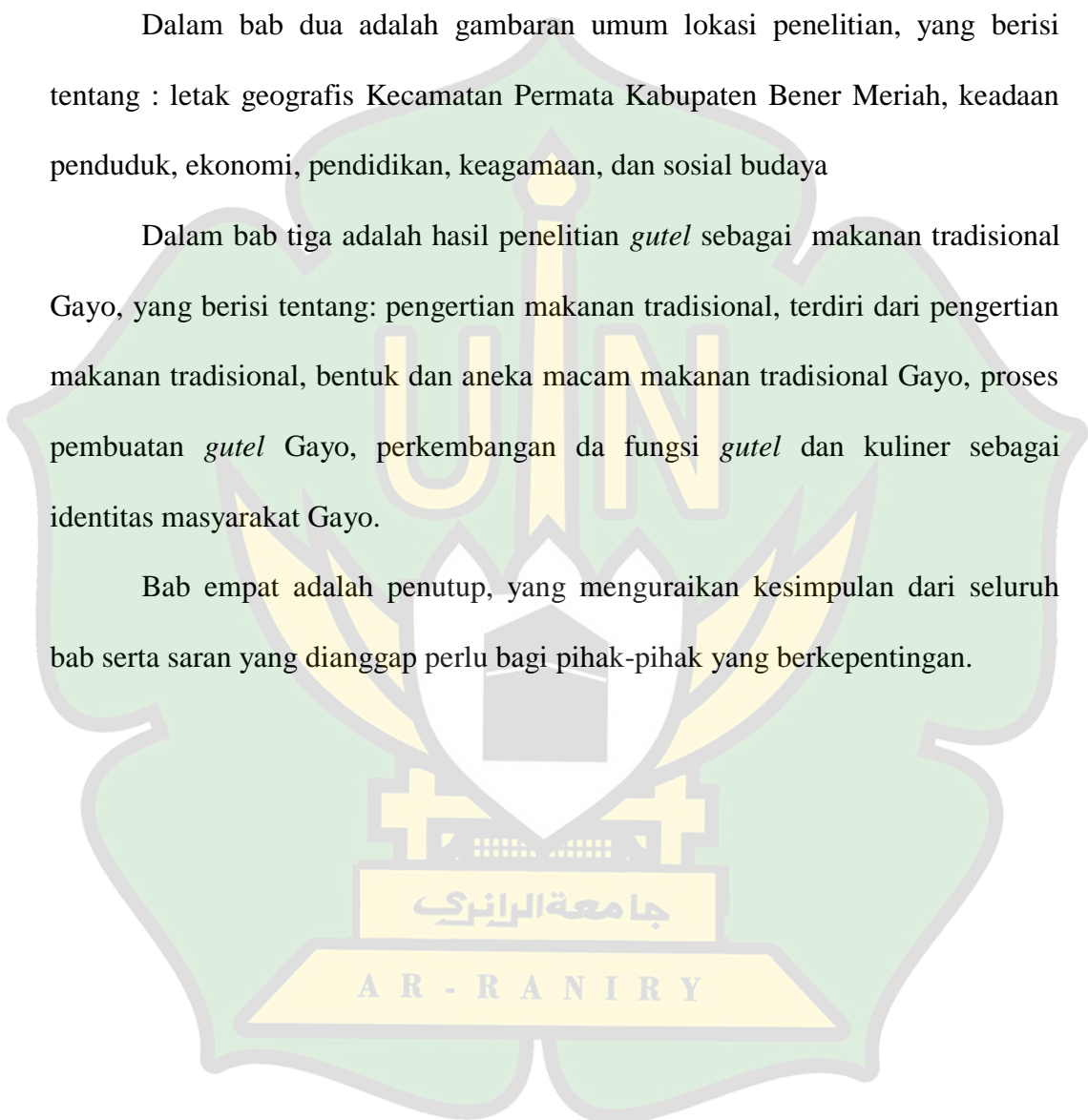
Agar penelitian ini lebih sistematis dan fokus, maka penulis sajikan sistematika pembahasan sebagai gambaran umum penelitian skripsi. Penulis membagi empat bab ke dalam pembahasan, masing-masing bab terdiri dari beberapa sub dan secara umum dapat dirincikan sebagai berikut;

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

Dalam bab dua adalah gambaran umum lokasi penelitian, yang berisi tentang : letak geografis Kecamatan Permata Kabupaten Bener Meriah, keadaan penduduk, ekonomi, pendidikan, keagamaan, dan sosial budaya

Dalam bab tiga adalah hasil penelitian *gutel* sebagai makanan tradisional Gayo, yang berisi tentang: pengertian makanan tradisional, terdiri dari pengertian makanan tradisional, bentuk dan aneka macam makanan tradisional Gayo, proses pembuatan *gutel* Gayo, perkembangan dan fungsi *gutel* dan kuliner 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

GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

Pada bab ini dijelaskan tentang gambaran daerah penelitian. Oleh karena itu, penulisan ini tidak hanya membahas letak geografis saja, melainkan juga membahas mengenai, keadaan penduduk, ekonomi, pendidikan. Dalam bab ini juga dijelaskan tentang keagamaan masyarakat Kecamatan Permata.

A. Letak Geografis Kecamatan Permata

Kecamatan Permata adalah salah satu Kecamatan di Kabupaten Bener Meriah yang beribukota Buntul. Kecamatan Permata memiliki batas-batas sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Aceh Utara
- Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Timang Gajah dan Kecamatan Pintu Rime Gayo
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Bukit, Kecamatan Bener Kelipah, Kecamatan Bandar dan Kecamatan Mesidah
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Syiah Utama¹⁶

Dalam pelaksanaan pemerintahan Kecamatan Permata dibagi dalam 4 kemukiman yaitu kemukiman Pilar Jaya, Pegayon Antara, Mude Guntur dan Tawar Bengi. Ia memiliki 27 desa, 3 desa persiapan dan 80 dusun. Luas Kecamatan Permata 159, 66 Km¹⁷. Untuk lebih jelas lagi lihatlah tabel 2.1 berikut ini:

¹⁶Badan Pusat Statistik, “Kecamatan Permata Dalam Angka 2017”, (Badan Pusat Statistik Kabupaten Bener Meriah, 2017); hlm. 2

¹⁷*Ibid.* hlm.3

Tabel 2.1

Luas Wilayah Menurut Desa di Kecamatan Permata

No	Desa	Luas(Km2) Total Area	Persentase total wilayah Kecamatan (%)
1	Ayu Ara	1,93	1,21
2	Bale Musara	3,41	2,13
3	Bale Purnama	3,89	2,44
4	Bener Pepanyi	10,09	6,32
5	Bintang Bener	6,88	4,31
6	Bintang Permata	1,56	0,98
7	Buntul Peteri	3,44	2,15
8	Burni Pase	20,76	13,00
9	Ceding Ayu	1,14	0,71
10	Darul Aman	1,24	0,78
11	Gelampang	2,06	1,29
12	Jelobok	3,46	2,17
13	Jungke Gajah	3,02	1,89
14	Kepies	15,80	9,90
15	Pantan Tengah Jaya	2,47	1,55
16	Pemango	1,54	0,96
17	Penosan Jaya	16,36	10,25
18	Ramung Jaya	1,16	0,73
19	Rikit Musara	8,84	5,54

20	Seni Antara	10,32	6,46
21	Suku Sara Tangke	0,86	0,54
22	Tawar Bengi	1,62	1,01
23	Temas Mumanang	1289	8,07
24	Timur Jaya	8,12	5,09
25	Uning Sejuk	1,36	0,85
26	Weh Tenang Tua	8,13	5,09
27	Weh Tenang Uken	7,31	4,58
Kecamatan Permata		159,66	100,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Permata, 2017

Rata-rata jarak tempuh menuju ibukota kecamatan sekitar 1 sampai 12 Km, sedangkan jarak yang ditempuh perdesa ke ibukota kabupaten sekitar 20 sampai 45 Km.¹⁸

B. Keadaan Penduduk

Penduduk Kecamatan Permata berjumlah 17.707 jiwa menurut data statistik pada tahun 2016 dengan rincian 9.004 jumlah penduduk berjenis kelamin laki-laki dan 8.703 penduduk berjenis kelamin perempuan. Jumlah ini meningkat 2,87% dari tahun 2015, jumlah penduduk pada tahun 2015 sebanyak 17.189 jiwa hal ini di ketahui dari hasil sensus penduduk pada tahun 2015.¹⁹

Persebaran penduduk di Kecamatan Permata belum merata di setiap desanya karena desa yang paling padat penduduknya ialah Desa Gelampang yang

¹⁸ Badan Pusat Statistik, "Kecamatan Permata", hlm. 6-7

¹⁹ *Ibid.* hlm. 28.

memiliki 1869 jiwa. Sedangkan desa yang paling sedikit jumlahnya ialah Desa Bale Purnama dengan jumlah penduduk 104 jiwa²⁰. Untuk lebih jelas lagi lihatlah tabel 2.2 berikut ini :

Tabel 2.2
Jumlah Penduduk Menurut Desa di Kecamatan Permata 2015-2016

Jumlah penduduk jiwa			
No	Desa	2015	2016
1	Ayu Ara	158	163
2	Bale Musara	351	361
3	Bale Purnama	101	104
4	Bener Pepanyi	1049	1080
5	Bintang Bener	689	710
6	Bintang Permata	439	452
7	Buntut Peteri	675	695
8	Burni Pase	599	617
9	Ceding Ayu	235	242
10	Darul Aman	581	599
11	Gelampang	1814	1869
12	Jelobok	921	948
13	Jungke Gajah	476	490
14	Kepies	257	264
15	Pantan Tengah Jaya	465	479

²⁰*Ibid*, hlm. 38.

16	Pemango	436	449
17	Penosan Jaya	585	602
18	Ramung Jaya	843	869
19	Rikit Musara	334	344
20	Seni Antara	1014	1044
21	Suku Sara Tangke	260	268
22	Tawar Bengi	206	214
23	Temas Mumanang	493	508
24	Timur Jaya	230	237
25	Uning Sejuk	361	372
26	Weh Tenang Tua	948	976
27	Weh Tenang Uken	1697	1747
Jumlah		17.189	17.707

Sumber: Badan Pusat Statistik Kecamatan Permata, 2017

1) Ekonomi

Masyarakat yang mendiami Kecamatan Permata terdiri dari beberapa suku yaitu Gayo yang merupakan suku asli sedangkan suku Jawa, Batak dan Aceh merupakan suku pendatang yang memasuki wilayah Kecamatan Permata.

Dalam sistem ekonomi masyarakat yang bertempat tinggal di Kecamatan Permata mayoritasnya adalah sebagai petani yang bercocok tanam dan berkebun. Jenis tanaman favorit yang menjadi andalan adalah kopi. Kemudian ada pula masyarakat yang menggantungkan hidupnya dengan

bercocok tanam, sayur-mayur seperti kentang, kol, wortel, cabai, dan lain-lain. Selain itu, ada juga masyarakat yang bekerja sebagai pegawai pemerintah, swasta, pedagang, peternak dan lain-lain.

Selain melakukan pekerjaan pokok, mereka juga melakukan pekerjaan sampingan, seperti para pegawai negeri dan swasta yang juga bercocok tanam dalam rangka mendapatkan penghasilan lebih untuk mencukupi kebutuhan hidupnya.

2) Pendidikan

Salah satu penunjang keberhasilan suatu wilayah ialah tersedianya sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas. Oleh karena itu dalam upaya menyediakan sumber daya manusia yang berkualitas pemerintah memfokuskan pada pemberian kesempatan seluas-luasnya terhadap masyarakat untuk mendapatkan pendidikan.

Sehubungan dengan masalah tersebut pemerintah daerah selalu berupaya untuk meningkatkan sarana dan prasarana pendidikan di seluruh kecamatan di Kabupaten Bener Meriah untuk berbagai tingkat pendidikan. Jumlah sekolah yang ada di Kecamatan Permata yakni : SD/MI sebanyak 17 sekolah, SMP/MTs sebanyak 10 sekolah, SMA sebanyak 3 sekolah. Jumlah siswa menurut tingkat pendidikan pada tahun 2016 ialah 2.421 siswa SD/MI, 472 siswa SMP/MTs, dan 262 siswa SMA.

Tabel 2.3

Jumlah Sekolah di Kecamatan Permata pada tahun 2016

No	Sekolah	Negeri	Swasta	Jumlah
1	Sekolah Dasar	15	2	17
2	Sekolah Menengah Pertama	7	3	10
3	Sekolah Menengah Atas	2	1	3
Jumlah		24	6	30

Sumber : Badan Pusat Statistik Kecamatan Permata, 2016.

Berdasarkan data diatas pendidikan di Kecamatan Permata selain pendidikan tingkat negeri adapula pendidikan tingkat swasta, biasanya pendidikan ini dipegang atau diolah oleh pondok pesantren modren.

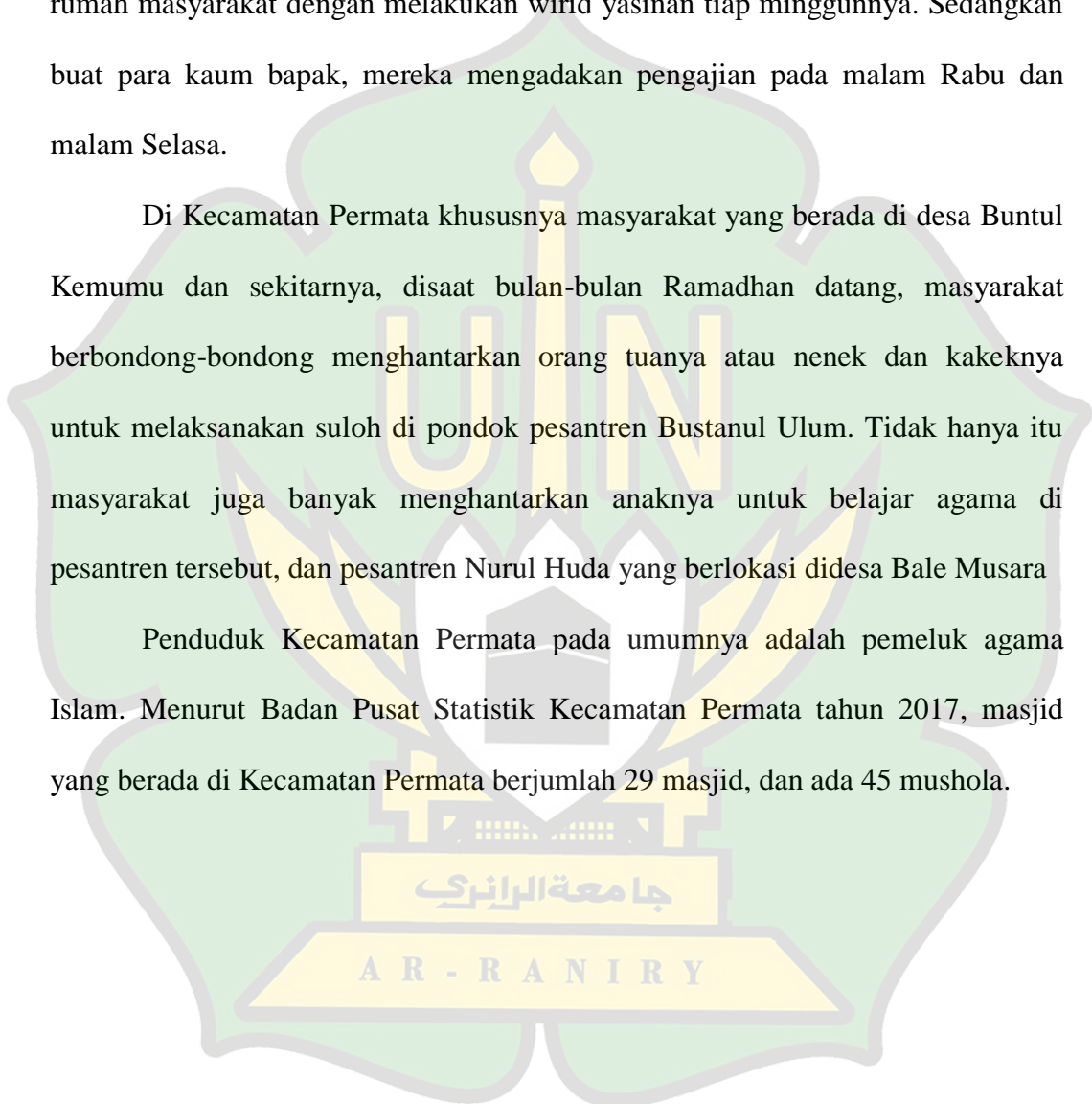
C. Keagamaan

Agama merupakan landasan yang prinsipil (mendasar) serta bagian tak terpisahkan dari kehidupan umat. Sebagai dasar yang sangat fundamental baik hukum, etik dan moral maupun sebagai control sosial agama demikian penting dan menyatu bagi setiap pemeluk agama di Bener Meriah khususnya di Kecamatan Permata. Agama dapat diberi pengertian bahwa jalan hidup yang harus ditempuh oleh manusia untuk mewujudkan kehidupan yang aman, tentram dan sejahtera dengan aturan, nilai, atau norma yang mengatur kehidupan manusia yang dianggap sebagai kekuatan mutlak, gaib dan suci yang harus diikuti dan ditaati.

Masyarakat di Kecamatan Permata khususnya di Dusun Weh Tenang Uken setiap hari Kamis atau Jumat para ibu-ibu mengadakan pengajian di Meunasah, kemudian pukul 14.00 siang mereka melakukan pengajian dirumah-rumah masyarakat dengan melakukan wirid yasinan tiap minggunya. Sedangkan buat para kaum bapak, mereka mengadakan pengajian pada malam Rabu dan malam Selasa.

Di Kecamatan Permata khususnya masyarakat yang berada di desa Buntul Kemumu dan sekitarnya, disaat bulan-bulan Ramadhan datang, masyarakat berbondong-bondong menghantarkan orang tuanya atau nenek dan kakeknya untuk melaksanakan suloh di pondok pesantren Bustanul Ulum. Tidak hanya itu masyarakat juga banyak menghantarkan anaknya untuk belajar agama di pesantren tersebut, dan pesantren Nurul Huda yang berlokasi didesa Bale Musara

Penduduk Kecamatan Permata pada umumnya adalah pemeluk agama Islam. Menurut Badan Pusat Statistik Kecamatan Permata tahun 2017, masjid yang berada di Kecamatan Permata berjumlah 29 masjid, dan ada 45 mushola.



BAB III

HASIL PENELITIAN

A. Pengertian Makanan Tradisional

Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan. Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya.²¹

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

Makanan tradisional merupakan salah satu wujud budaya bercita rasa tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah hasil sumber daya lokal dengan adat istiadat setempat yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan tradisional dapat dijadikan penangkal untuk mengantisipasi pengaruh urbanisasi dan globalisasi yang menyeret masyarakat untuk cenderung menyukai makanan asing yang sering dikenal dengan makanan siap saji. Makanan local/tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran

²¹Setiawan Sabana, “ Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta”, *ITB J.Vis. Art*, Nomor 1, Vol. 1, 2007, hal 11.

atau bumbu yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia.

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

Dalam perspektif antropologi, khususnya budaya makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek psikologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu system budaya makanan. System budaya makanan mencakup kegiatan produksi, distribusi dan konsumsi makanan yang didalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia-primer, social dan budaya dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya lingkungan alam (juga social budaya) yang dapat dimanfaatkannya.²²

Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara. makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Sementara itu Hadisantosa mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.²³

Sastromodjojo mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia di daerah setempat. Menurut Almi et al makanan tradisional sebagai

²²*Ibid.* hal 11

²³*Ibid.*

produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang.²⁴ Makanan tradisional juga sering didefinisikan sebagai makanan yang menunjukkan karakteristik suatu daerah dan nilai yang ada dalam daerah tersebut.

B. Bentuk dan Aneka macam Kue Tradisional Gayo

Makanan tradisional adalah salah satu kekayaan budaya suatu suku bangsa. Masyarakat Gayo sebagai salah satu suku bangsa dengan budaya yang khas juga memiliki aneka makanan tradisional yang bervariasi. Keragaman makanan tradisional di Gayo tidak saja berfungsi sebagai penguat perut, melainkan juga mempunyai nilai-nilai budaya sakral dan seremonial.

Berikut ini beberapa macam kue tradisional yang khas yakni:

1. *Lepat* Gayo, penganan ini tidak jauh beda dengan kue timpan penganan tradisional yang etnik Aceh. Perbedaan antara *lepat* Gayo dengan kue timpan adalah penganan tradisi masyarakat Aceh bagian pesisir, *lepat* Gayo biasa bertahan lebih lama dan bisa dinikmati hanya setahun sekali, yaitu pada saat penyambutan hari besar keagamaan ataupun ahri besar lainnya. Sedangkan, timpan bisa dijumpai di warung-warung kopi yang tersebar diberbagai lokasi di Aceh.²⁵
2. *Brahrom*, penganan ini sama dengan *onde-onde* atau yang terkenal di Aceh dengan sebutan *boh rom-rom*, yang terbuat dari tepung pulut, gula aren, kelapa parut dan garam.²⁶

²⁴Prikila dan Ritzky, *Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya*, *Kinerja*, vol 19, no 2, 2015. Hal. 113

²⁵Titit Lestari, "Keragaman Kuliner Gayo", *Suwa* No. 15/2012, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, hal 118.

²⁶Majelis Adat Gayo, *Masakan dan Anyaman Khas Gayo*, Bener Meriah 2016. Hal 12

3. *Cucur*, penganan ini terbuat dari tepung beras, tepung kanji, gula aren, santan, garam dan minyak untuk menggoreng.²⁷
4. *Apam* atau yang terkenal di Aceh dengan sebutan *serabi* yang terbuat dari tepung beras dan garam saja.²⁸
5. *Getuk gadung* atau getuk ubi ini terbuat dari ubi kayu yang sudah direbus yang dicampurkan dengan kelapa parut, garam dan gula merah yang kemudian *itutu* (ditumbuk) menjadi satu hingga halus, setelah itu dicetak sesuai selera.²⁹
6. *Leluwang* dalam bahasa Aceh sering disebut dengan kue Loyang yang terbuat dari tepung beras, gula aren, garam, dan minyak untuk menggoreng.³⁰
7. *Wajit* yang terbuat dari ketan, gula santan kental dan vanili. Wajit ini biasa ditemui dalam acara-acara besar seperti pernikahan dan khitan yang biasanya tersaji di meja-meja tetamu.³¹
8. *Bertih*, terbuat dari padi yang digongseng sampai (berbentuk /bunga). Kemudian kulit padi dibersihkan. Bertih dilengkapi dengan satu buah telur dan empat buah pisang. Biasanya bertih ini disajikan pada acara kenduri buat rumah, 7 dan 44 hari kematian dan sebagainya.³²

²⁷*Ibid.* hal 13

²⁸*Ibid.* hal 14

²⁹*Ibid.* hal 15

³⁰Titit Lestari, "Keragaman Kuliner Gayo". *Op Cit.* hal 121

³¹*Ibid.* hal 121

³²*Ibid.* hal 121

9. *Gelame*, terbuat dari beras yang dimasak hingga menyerupai bubur pada umumnya dengan ditambahkan daun pandan, santan, gula dan garam sebagai penyedap rasa dari gelame tersebut.³³
10. *Gegerip*, terbuat dari nasi yang sudah dikeringkan ditambahkan dengan gula dan air. Nasi yang sudah kering tersebut digoreng dalam minyak panas hingga mengembang, setelah itu barulah dilarutkan gula dalam air yang mendidih hingga mengental. Letakkan nasi kering yang sudah digoreng ke dalam larutan gula.
11. *Kolak*, selain makanan-makanan di atas ada pula makanan manis yang berkuah seperti kolak pisang, kolak *gadung* (ubi kayu), kolak *petukel* (labu tanah), dan kolak jagung.³⁴

C. Proses Pembuatan *Gutel*

Masyarakat Gayo merupakan masyarakat yang memiliki berbagai macam makanan tradisi, salah satunya adalah *gutel*. *Gutel* merupakan makanan kudapan atau cemilan yang khas untuk dibawa ke sawah ataupun perjalanan jauh ke hutan yang menempuh waktu berhari-hari. Selain untuk dibawa ke sawah *gutel* ini juga sebagai kudapan disaat-saat acara aqiqah, perkawinan, 44 hari setelah kematian, sunat rasul, dan lain sebagainya.³⁵

³³*Ibid.* hal 121

³⁴*Ibid.* hal 120

³⁵ Wawancara dengan Halimatus Sakdiah, Ibu Rumah Tangga, di rumahnya, Weh Tenang Uken, pada 03 September 2018, pukul 09.25

Gutel adalah makanan khas Gayo yang sangat digemari oleh semua kalangan, baik yang muda ataupun yang sudah tua.³⁶ *Gutel* dalam bahasa Gayo-nya dan genggaman dalam Bahasa Indonesia. *Gutel* memiliki rasa manis dengan rasa lemak yang sangat khas dari kelapa. Adapun bahan untuk masakan *Gutel* adalah sebagai berikut:

- 2 kal *oros* (beras)
- 5 sdm *gule ilang aren* (gula merah aren)
- 3 sdm *gule putih* (gula putih)
- 1 buah *keramil* (kelapa) yang agak muda (diparut)
- *Poa* (garam) secukupnya
- Daun pandan³⁷

Dalam pembuatan *gutel*, ibu-ibu harus memilih bahan yang kualitasnya bagus, beras pada umumnya dalam rumah masyarakat Gayo mudah ditemukan. Kemudian gula aren, gula putih, garam dan daun pandan/ daun pisang yang sangat mudah didapatkan. Dalam pemilihan kelapa, ibu-ibu harus memilih kelapa yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda, pada zaman dahulu masyarakat biasanya mencari kelapa yang *tengah ulen* (kelapa yang disambar petir) karena didalam isi kelapa tersebut seperti retak-retak, terasa lembek seperti agar-agar dan enak dimakan begitu saja. Karena kelapa *tengah ulen* sangat sulit untuk didapatkan, masyarakat lebihutamakan kelapa yang sudah ada di kedai-kedai

³⁶Wawancara dengan Raimah, Petani/ IRT, Weh Tenang Uken, pada 03 September 2018, pukul 17.30.

³⁷Wawancara dengan Saiyah, Ibu Rumah Tangga, Gampong Baru, pada 31 Agustus 2018, pukul 17.15.

tempat tinggal mereka.³⁸ Biasanya masyarakat Gayo lebih umumnya lebih mengandalkan alat-alat dapur yang ada di dapurnya, begitu pula dalam memarut kelapa, masyarakat memiliki parut kelapa yang berbentuk tempat duduk. Agar lebih enak lagi kelapa yang diparut menggunakan tangan sendiri agar bentuk parutan kelapa tersebut dapat disesuaikan dengan tepung beras yang kasar.³⁹

Dalam banyak kesempatan *Gutel* ini dimasak secara tradisional dengan di kukus dalam dandang. Pada umumnya pembuatan *gutel* ini dilakukan oleh para ibu-ibu dan *beberu* (gadis). Pembuatan *gutel* ini biasanya dibuat bukan hanya sendiri saja, biasanya *gutel* ini di buat secara bersama-sama dengan para tetangga yang lain. Jadi setiap pembuatan *gutel* dengan ukuran 1 are (1Kg ½) bisa siap dengan kurun waktu begitu cepat karena dilakukan secara bersama-sama, dan silaturahmi terhadap sesama tetangga tidak putus.⁴⁰

Gutel sangat digemari oleh siapapun di Gayo, termasuk para anak muda yang merantau ketempat-tempat yang jauh dari orang tuanya. Keunikan dari *Gutel* itu sendiri adalah karena rasanya yang lezat serta pembuatannya yang menyertakan genggam dari si pembuat *Gutel* tersebut. Pembuatannya juga tidak menggunakan bahan penyedap atau bahan pengawet. Agar makanan tersebut tahan lama cara memasak atau cara mengukusnya menggunakan jangka waktu sekitar 30 sampai 40 menit. Kemudian setelah masakan *Gutel* tersebut masak dan dingin, biasanya ibu-ibu meletakkan *Gutel* tersebut didalam beras yang masih utuh agar tahan hingga berhari-hari.

³⁸ Wawancara dengan Halimatus Sakdiah,,,

³⁹ Wawancara dengan Bukhari, Kepala Sekretariat MAA Bener Meriah, di Kantor MAA, Redelong (Bener Meriah), 29 Agustus 2018, pukul 10.35

⁴⁰ Wawancara dengan Bukhari,,,

Resep *Gutel* yang berasal dari warisan nenek moyang di Tanah Gayo, dengan rasa dan aroma yang unik masih terus dikembangkan dan dipelihara sampai sekarang. Seperti yang masih terdapat pada masyarakat Kecamatan Permata di Kabupaten Bener Meriah.

Dalam proses memasak *Gutel*, pada masa zaman dahulu menggunakan system gotong royong. Mulai dari mencari bahan, menumbuk beras dengan *jeungki* (alat penumbuk tradisional),⁴¹ hingga dalam proses dalam pengemulan (penggenggam) *Gutel* tersebut dilakukan secara bersama-sama. Proses memasak membutuhkan waktu sekitar 30 sampai 40 menit. Tetapi dalam pembuatannya harus ada yang mempertanggung jawabkan, biasanya diserahkan kepada pemilik rumah masing-masing yang sudah mengundang para tamu untuk bersama-sama dalam pembuatan *Gutel*.⁴²

Setelah bahan terkumpul semua pertama-tama yang dilakukan oleh para ibu-ibu adalah dengan merendam *oros* (beras) hingga mengembang, kira-kira satu malam, kemudian *ditutu* (ditumbuk) *oros* (beras) menggunakan *jeungki*, karena pada masa saat ini *jeungki* sudah sulit untuk ditemukan para ibu-ibu lebih senang menggilingkan beras di dalam leusung ataupun di tempat penggilingan-penggilingan kopi yang menyediakan penggilingan beras. Setelah *oros* (beras) *ditutu* harus dipisahkan mana yang kasar dan mana yang halus.⁴³

Langkah selanjutnya ketika selesai menggiling tepung *oros* (beras) kemudian ambillah panci besar untuk kemudian dicampurkan adonan *Gutel*. Awal mula letakkan tepung *oros* (beras) yang halus, kelapa parut, garam, gula merah

⁴¹ Wawancara dengan Raimah,,,

⁴² Wawancara dengan Bukhari,,,,.

⁴³ Wawancara dengan Raimah,,,,.

dan gula putih aduk hingga rata. Kemudian masukkan kembali tepung oros (beras) yang masih kasar ke dalam adonan tersebut. Setelah kalis semua bahan-bahan tersebut dicicipi terdahulu jika ada rasa yang kurang manis biasa ditambah gula dan lain sebagainya.⁴⁴

Dalam pencampuran adonan *Gutel*, ada yang berbeda-beda. Salah satunya adalah ada yang mencampurkan adonan dengan kelapa, ada adonan kelapa ditambahkan dengan santan dan pisang. Fungsinya agar *Gutel* tersebut tambah lunak dan nikmat untuk disantap.⁴⁵ Dalam peletakan gula juga berbeda-beda ada yang meletakkannya menjadi satu dengan adonan, ada pula yang meletakkan gula tersebut hanya di tengah-tengah adonan saja.⁴⁶

Langkah seterusnya, barulah *dikemul* (digenggam) adonan *Gutel* tersebut. Genggaman tersebut pula harus kuat, sehingga adonan tersebut tidak akan hancur disaat *Gutel* tersebut di kukus. Setelah *Gutel* itu selesai *dikemul*, (digenggam) semua, barulah *gutel* tersebut dibalut dengan daun pandan. Dalam satu balutan terdapat dua ataupun tiga genggaman *Gutel* tersebut.⁴⁷ lihatlah gambar 3.1 dan 3. 2 berikut ini :

⁴⁴Wawancara dengan Saiyah,,,,,

⁴⁵Wawancara dengan Aliya, Ibu Rumah Tangga, Weh Tenang Uken, pada 03 September 2018, pukul 20.53.

⁴⁶ Wawancara dengan Halimatus Sakdiah,,,,,

⁴⁷Wawancara dengan Aliya,,,,,



Gambar 3.1 cara mengkemul *gutel*



Gambar 3.2 cara membalutkan *gutel* dengan daun pandan/daun pisang

Langkah selanjutnya barulah *gutel* di kukus dalam dandang pada api yang sedang dengan jangka waktu pengukusan *gutel* selama 30 sampai 40 menit.

Dalam pembuatan *Gutel* ini bervariasi menurut kesukaan masing-masing masyarakat. Ada masyarakat yang membuat *Gutel* tersebut menggunakan gula dan ada pula yang tidak menggunakan gula.⁴⁸

⁴⁸Wawancara dengan Halimatus Sakdiah,,,

1. Bentuk dan Ukuran

Secara umum bentuk dari *gutel* ini tidak pernah berubah-dari zaman ke zaman, hanya menggunakan cetakan dari lima jari si pembuat *gutel* dengan cara digenggam. Pada zaman dahulu *Gutel* berbentuk lebih besar, dikarenakan *gutel* biasanya dibawa untuk perjalanan jauh dan *gutel* dijadikan sebagai pengganti makan siang. Pada zaman sekarang *gutel* berubah yakni lebih kecil dan mudah untuk dibawa kemana-mana dan dapat ditemukan di pasar-pasar tradisional, kantin sekolah yang menjual makanan tradisional seperti lepat dan lain sebagainya. Lihatlah gambar 3,3 berikut ini :



Gambar 3.3 bentuk dari *gutel*

Perbedaan *gutel* ini dengan makanan yang lain adalah dari bentuknya yang unik dan menarik. Jika melihat makanan yang lainnya dibuat menggunakan cetakan, sedangkan *gutel* ini hanya menggunakan kepalan tangan. Jika tidak erat dalam penggengaman *gutel* tersebut maka akan hancur. Dari bentuk yang dilihat

bisa di jabarkan betapa erat silaturrahi antara masyarakat Gayo. Tingkat kelezatan gutel tersebut terletak pada tingkat kecintaan kita pada si pembuatnya.⁴⁹

2. Makna Simbolik yang Terdapat pada *Gutel*

Simbol adalah sesuatu yang biasanya merupakan tanda yang terlihat yang menggantikan gagasan atas objek, simbol sering diartikan secara terbatas sebagai tanda konvensional, sesuatu yang dibangun oleh masyarakat atau individu dengan arti tertentu yang kurang lebih standar dan disepakati atau dipakai anggota masyarakat itu sendiri. Arti simbol dalam konteks ini sering dilawankan dengan tanda ilmiah.⁵⁰

Pemaknaan *Gutel* dilihat dari nilai-nilai yang terkandung di dalamnya yaitu sebagai berikut:

a. Nilai agama

Sebelum memasuki kajian ini lebih jauh, pentingnya menjelaskan pengertian agama, sehingga lebih mudah dalam melanjutkan dan dapat meluruskan pandangan yang sama antara konsep yang tersusun ini dengan jalur pemikiran yang tumbuh disaat menelusuri kajian ini. Secara sederhana makna agama dapat diartikan sebagai pegangan seseorang yang didalamnya mempunyai aturan dan ketentuan dalam menghambakan diri kepada Tuhan, arti agama dan Islam tidaklah dapat disamakan sebab Islam tetap memiliki satu kesatuan yang utuh di dalamnya, sementara agama memiliki ragam dan corak yang berbeda dan tidak hanya satu.

⁴⁹ Wawancara dengan Raimah,...

⁵⁰ <http://www.pengertianahli.com/2014/04/pengertian-simbol-apa-itu-simbol.html>, diakses 12 November 2018. Pukul 06.11

Dapat disimpulkan bahwa agama adalah suatu pilihan ataupun pegangan seseorang yang memiliki kepercayaan didalamnya tergantung kebenaran dan kepercayaan masing-masing.

Dalam masyarakat Islam ada beberapa tradisi yang menjadi upacara adat meski itu ada dalam Islam. Namun di Aceh, beberapa tradisi memang sesuai dengan ajaran Islam dan tidak bertentangan. Perpaduan Islam dan adat telah mengikat rakyat dalam suatu ikatan yang amat kuat. Perpaduan ini telah melahirkan pedoman dalam bentuk pembahasan dalam bahasa Aceh yaitu: "*Hukom ngon adat, lagee zaat ngon sifeut*" artinya " hukum dengan adat, sebagai zat dan sifat" hukum disini maksudnya hukum agama dan mempunyai hubungan erat sekali dengan adat. Pada masyarakat Gayo, menjadikan pembahasan tersebut dengan sebutan "*Edet ken peger syariat ken senuen*"⁵¹ artinya "adat sebagai pagar syariat sebagai tanaman". Hal-hal yang menyangkut dengan Islam dikerjakan dan yang bertentangan dengan Islam itu ditinggalkan.

Demikian pula dengan pembuatan makanan tradisional yang sudah melekat pada masyarakat. Pembuatan makanan tersebut selagi tidak melanggar aturan-aturan Islam diperbolehkan, sedangkan yang melanggar dengan aturan Islam ditinggalkan. Tradisi menurut masyarakat Gayo merupakan hasil karya, cipta dari tangan manusia namun dapat bersifat khusus ataupun istimewa. Gutel tidak hanya digunakan dalam perjalanan jauh, akan tetapi *gutel* juga disajikan pada acara genduri-genduri dan sebagai makanan khas dari dataran tinggi Gayo.

⁵¹ Wawancara dengan Bukhari,,.,.

b. Nilai sosial

Dalam kesatuan hidup masyarakat Aceh khususnya Gayo, pada dasarnya mempunyai dasar aktivitas hubungan-hubungan sosial. Hubungan ini tampak dalam bentuk kerjasama, baik bentuk kerjasama dalam wujud balas beralas, maupun dalam wujud kerjasama untuk kepentingan bersama yang tidak merupakan balasan. Kedua macam wujud kerjasama ini menjadi dasar gerak masyarakat yang kemudian disebut dengan istilah gotong royong.

Demikian pula dengan pembuatan makanan tradisional seperti *Gutel*, untuk mempererat silaturahmi antara tetangga mereka melakukan gotong royong balas beralas dalam pembuatan *gutel* dan makanan tradisional lainnya.⁵² Pembuatan *gutel* secara bersama-sama tersebut dilakukan disaat masyarakat akan turun kesawah, dan sudah menjadi kebiasaan masyarakat Gayo makanan yang dibawa adalah *gutel*.⁵³

c. Nilai Ekonomi

Selain nilai agama dan nilai sosial, *gutel* juga memiliki nilai ekonomi yang tercantum dalam pembuatan *gutel* ini. Selain bahannya mudah di dapat, *gutel* dalam ilmu kesehatan sangat bermanfaat bagi tubuh, karena *gutel* tidak menggunakan bahan-bahan yang membahayakan tubuh seperti bahan-bahan pengawet yang terdapat pada makanan-makanan siap saji yang banyak di temukan di warung-warung terdekat.

⁵²Wawancara dengan Bukhari,,,

⁵³ Wawancara dengan Halimatus Sakdiah,,,

d. Makna bentuk

Makna yang terkandung dalam bentuk *gutel* yang hanya digenggam oleh tangan adalah sebagai obat rindu perantau, *gutel* ini sering kali dibawa dalam perjalanan jauh, anak-anak Gayo yang merantau jauh dari kampung halaman sering meluapkan rasa rindu mereka dengan memakan *gutel* yang menjadi kiriman dari orang tuanya di kampung, karena dalam pembuatan *gutel* tersebut ada bekas tangan sang ibu.⁵⁴

Selanjutnya dalam balutan *gutel* yang menggunakan daun pisang ataupun daun pandan masyarakat sering memaknainya dengan silaturahmi yang kuat antara masyarakat yang satu dengan masyarakat yang lainnya. Ada sebuah teka teki dalam masyarakat Gayo yakni “sara upuh jebel roa jema”⁵⁵ artinya “satu selimut dua orang” makna dalam kata-kata tersebut bahwa sesama masyarakat kita harus saling menjaga silaturahmi.

D. Perkembangan dan Fungsi *Gutel*

Mengingat perkembangan zaman yang semakin modern, tidak dipungkiri makanan tradisional bisa punah oleh pengaruh budaya luar. Dan itu menjadi tugas semua pihak terutama masyarakat di Kecamatan Permata untuk mempertahankan tradisi ini, sehingga anak cucu kita tidak terpengaruh dan terlena dengan budaya luar, yang akan membuat budaya Gayo sedikit-demi sedikit hilang khususnya untuk makanan khas Gayo yakni *Gutel*.

⁵⁴Wawancara dengan Rohana Karim, anggota PKK Gayo Lues, acara PKA VII stand Gayo Lues, pada 11 Agustus 2018, pukul 11.15

⁵⁵Wawancara dengan Ramlah, ibu rumah tangga, Weh Tenang Uken, 3 September, pukul 17.30

Gutel memang sudah sangat dikenal di Gayo, sejak zaman perang melawan Belanda kemudian perang DI/TII di Aceh.⁵⁶ *Gutel* selalu jadi makanan bekal yang di bawakan oleh masyarakat kepada para pejuang. Selain sebagai bekal dalam peperangan *gutel* juga dijadikan sebagai bekal untuk berburu kehutan. *Gutel* ini juga dijadikan makanan pertama yang disuapkan terhadap anak yang baru disapih yakni anak yang dipisahkan dari ibunya dalam menyusui yang berusia 2 tahun.⁵⁷

Dalam adat orang gayo, biasanya dalam pemotongan hewan aqiqah dalam acara turun tanah, khitan, pernikahan, dan meninggal dunia biasanya *gutel* disajikan dengan 44 macam makanan tradisional lainnya. Dalam satu talam disusun 44 makanan tradisional tersebut kemudian hewan kurban yang akan diaqiqahkan disuguhkan makanan tersebut. Makanan mana yang dipilih, berarti makanan tersebutlah yang akan disukai atau yang disukai selama hidup orang yang membuat aqiqah tersebut. Dengan berkembangnya waktu, adat yang seperti ini dihilangkan masyarakat karena menurut mereka bertentangan dengan agama Islam.⁵⁸

Setiap daerah di Aceh memiliki budaya adat dan istiadat yang berbeda-beda, tetapi mereka memegang pedoman yang hanya kepada Al-Quran dan hadist para sahabat. Hal-hal yang dilarang mereka meninggalkannya. Begitu pula dengan makanan tradisional yang ada didataran tinggi Gayo, mereka membuat makanan tersebut yang menurut mereka baik bagi mereka dan mudah untuk membuatnya.

⁵⁶Wawancara dengan Ramlah,,,,,

⁵⁷Wawancara dengan Rohana Karim,,,,,

⁵⁸ Wawancara dengan Halimatus Sakdiah,,,,,

E. Upaya Untuk Menjadikan *Gutel* Sebagai Identitas Masyarakat Gayo

Gutel, disebut gutel karena cara membuatnya dengan digenggam oleh tangan. *Gutel* identik dengan masyarakat yang tinggal di dataran tinggi Gayo, karena masyarakat Gayo sudah melestarikan makanan tradisional dari zaman kezaman dan secara turun temurun. Dengan rasanya yang unik membuat kita selalu mengingat bagaimana rasanya saat orang menyebutkan gutel. Orang Jawa juga memiliki makanan yang bahannya persis dengan bahan pembuatan *gutel*, namanya ombus-ombus, hanya bedanya *gutel* di genggam sedangkan ombus-ombus dibungkus dengan daun pisang.⁵⁹

Gutel pada saat ini dikreasikan dengan membuat bungkusan-bungkusan dari daun pandan dengan menambahkan pita warna merah putih pada saat acara-acara sekolah. Selain itu pada saat ini dalam pengkreasian rasa masyarakat masih setia dengan rasa gula merah yang berpadu dengan kelapa.

Upaya yang dilakukan dalam pelestarian *gutel* dengan melakukan edukasi terhadap anak-anak kecil yang masih mengenyam bangku sekolah, mengenalkan kepada mereka bahwa makanan tradisional itu lebih baik dari pada makanan atau jajanan yang berada dalam kemasan. Memperkenalkan juga kepada para pengunjung yang berwisata ke daerah Dataran Tinggi Gayo, dan saat ini tamu-tamu yang datang disuguhkan dengan makanan *gutel* baik tamu dari Aceh ataupun masyarakat yang datang dari luar Aceh.

Pada zaman sekarang *gutel* sudah berkembang dikarenakan banyaknya pelatihan-pelatihan yang dilakukan oleh pemerintahan Bener Meriah untuk

⁵⁹ Wawancara dengan Raimah,.,.,.

mengembangkan makanan tradisional Gayo agar tidak punah oleh berjalannya waktu. Sekarang gutel bukan saja ditemukan dalam acara-acara resmi bahkan jajanan anak-anak sekolah juga sudah ada yang menjual *gutel*. Selain bahannya mudah didapat, gutel juga tidak mengandung bahan-bahan berbahaya yang tidak diinginkan tubuh. Bahkan dalam acara seperti PKA VII yang diadakan di Banda Aceh pada tanggal 5 - 15 Agustus 2018 di anjungan Gayo Lues, *gutel* ini disajikan dengan rapi.

Melihat fungsi dari gutel ini dari zaman ke zaman adalah sebagai kudapan disaat perjalanan jauh dan disaat turun kesawah. Seiring perkembangan zaman *gutel* bukan digunakan sebagai bekal untuk perjalanan jauh tetapi *gutel* dijadikan obat pelepas rindu buat masyarakat yang merantau yang jauh dari kampung halaman.



BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Gutel merupakan makanan tradisional yang khas berasal dari dataran tinggi Tanoh Gayo. *Gutel* terbuat dari tepung beras, kelapa, gula dan garam. Bentuk dari *gutel* ini seperti genggam tangan yang dibalut dengan daun pandan ataupun daun pisang. Cita rasa dari *Gutel* tersebut diumpamakan dengan bagaimana kecintaan si pembuat *Gutel* terhadap orang yang diberikan *gutel* tersebut. *Gutel* memiliki bentuk dengan ukuran genggam yang lebih besar ataupun genggam *gutel* yang lebih kecil, dikarenakan fungsi dari *Gutel*. Pembuatan *Gutel* juga sudah mulai dikreasikan dengan meletakkan hiasan-hiasan dari pita ataupun sebagainya.

Antara bentuk, ukuran dan makna yang terdapat pada *gutel* memiliki hubungan yang sangat erat, dikarenakan fungsi dalam penggunaan *gutel* ini berbeda-beda. Ukuran *gutel* yang lebih besar biasanya digunakan oleh para pemburu untuk pergi ke hutan. Sedang ukuran yang lebih kecil dijadikan snack untuk masyarakat yang bekerja di sawah dan sebagai jajanan anak-anak sekolah dan masyarakat kampung lainnya. Makna yang terkandung dalam *Gutel* ini adanya nilai agama, nilai sosial, dan nilai ekonomi sedangkan makna pada bentuk *Gutel* ini dimaknai dengan pengobat rindu, silaturahmi yang kuat dan pengorbanan yang pantang menyerah.

Perkembangan *Gutel* dari zaman kezaman mengalami peningkatan, yang dahulunya *Gutel* hanya dimanfaatkan sebagai kudapan disaat berburu,

bersawah, dan dalam perjalanan jauh, pada saat ini *Gutel* sudah dikembangkan. *Gutel* sudah diperkenalkan bukan saja ditingkat kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah, Aceh Tenggara, Gayo Lues dan Aceh Timur, *Gutel* diperkenalkan kepada masyarakat luar yang berada di Provinsi Aceh dan provinsi-provinsi lainnya.

Keberadaan *Gutel* saat ini sudah mulai mendapatkan kedudukannya kembali sebagai makanan tradisional, walau bukan sebagai makanan yang khusus tetapi *Gutel* sudah berkembang. Pemerintahan sudah berupaya dalam melestarikan makanan tradisional dari melakukan pelatihan terhadap ibu-ibu, sosialisasi terhadap anak-anak sekolah memperkenalkan makanan tradisional kepada masyarakat luar. Pemerintah juga menganjurkan agar menyediakan jajanan terhadap anak-anak sekolah dengan makanan-makanan tradisional. Selain sangat bergizi untuk anak-anak, dan tidak mengandung bahan-bahan kimia yang kita tidak ketahui dari mana asalnya.

B. Saran

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

1. Diharapkan kepada pemerintah agar dapat memberikan perhatian terhadap makanan tradisional seperti *Gutel* ini untuk terus dilestarikan sehingga tidak mengalami kepunahan karena seiring berlalunya zaman.
2. Dengan adanya penulisan karya ilmiah ini diharapkan bisa bermanfaat bagi para pembaca dan penulis yang lain melakukan penelitian selanjutnya. Penulis menyadari bahwa tulisan ini masih memiliki cukup banyak kekurangan dan

penulis mengharapkan adanya penelitian lanjutan yang dapat mengkaji masalah ini secara lebih mendalam.

3. Diharapkan kepada masyarakat Gayo umumnya agar dapat menjaga, merawat, dan melestarikan warisan-warisan kuliner Gayo yang memiliki nilai-nilai berharga bagi anak cucu kita di masa yang akan datang.



DAFTAR PUSTAKA

- Agus Budi Wibowo dkk, *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Gayo*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2007).
- Alfian Afif dkk, *Pendataan & Inventarisasi Budaya Etnis di Aceh*, (Banda Aceh: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh Bidang Adat dan Nilai Budaya, 2016).
- Anton. M. Moeliono, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik, “*Kecamatan Permata Dalam Angka 2017*”, (Badan Pusat Statistik Kabupaten Bener Meriah, 2017).
- Baihaqi dkk., *Bahasa Gayo*, (Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen pendidikan dan kebudayaan, 1981).
- Burhan Bungin,(ed), *Metode Penelitian Kualitatif: Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Warisan Kontemporer*, (PT.Raja Grafindo Persada, 2007).
- James A. Back dan Dean J. Champion, *Metode dan Masalah Penelitian Sosial*, (Bandung: PT.Eresco-Anggota IKAPI, 1992).
- Mardalis, *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*, Ed. 1,Cet. 10, Jakarta: Bumi Aksara, 2008.
- Muhammad Nazir, *metode penelitian*, cet IV, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 1998).
- Majelis Adat Gayo, *Masakan dan Anyaman Khas Gayo*, Bener Meriah, 2016.
- Piet Rusdi, *Pacu Kude (Permainan Tradisional di Daratan Tinngi Gayo)*, (Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional, 2011).
- Prikila dan Ritzky, “Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya”, *KINERJA*, Vol 19, No 2.
- Setiawan Sabana, “Nilai Estetis Pada kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta”, *ITB J. Vis. Art*, Nomor 1, vol 1, 2007.
- Titit Lestari, Keragaman Kuliner Gayo, *Suwa No 15/2012*, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.

Internet :

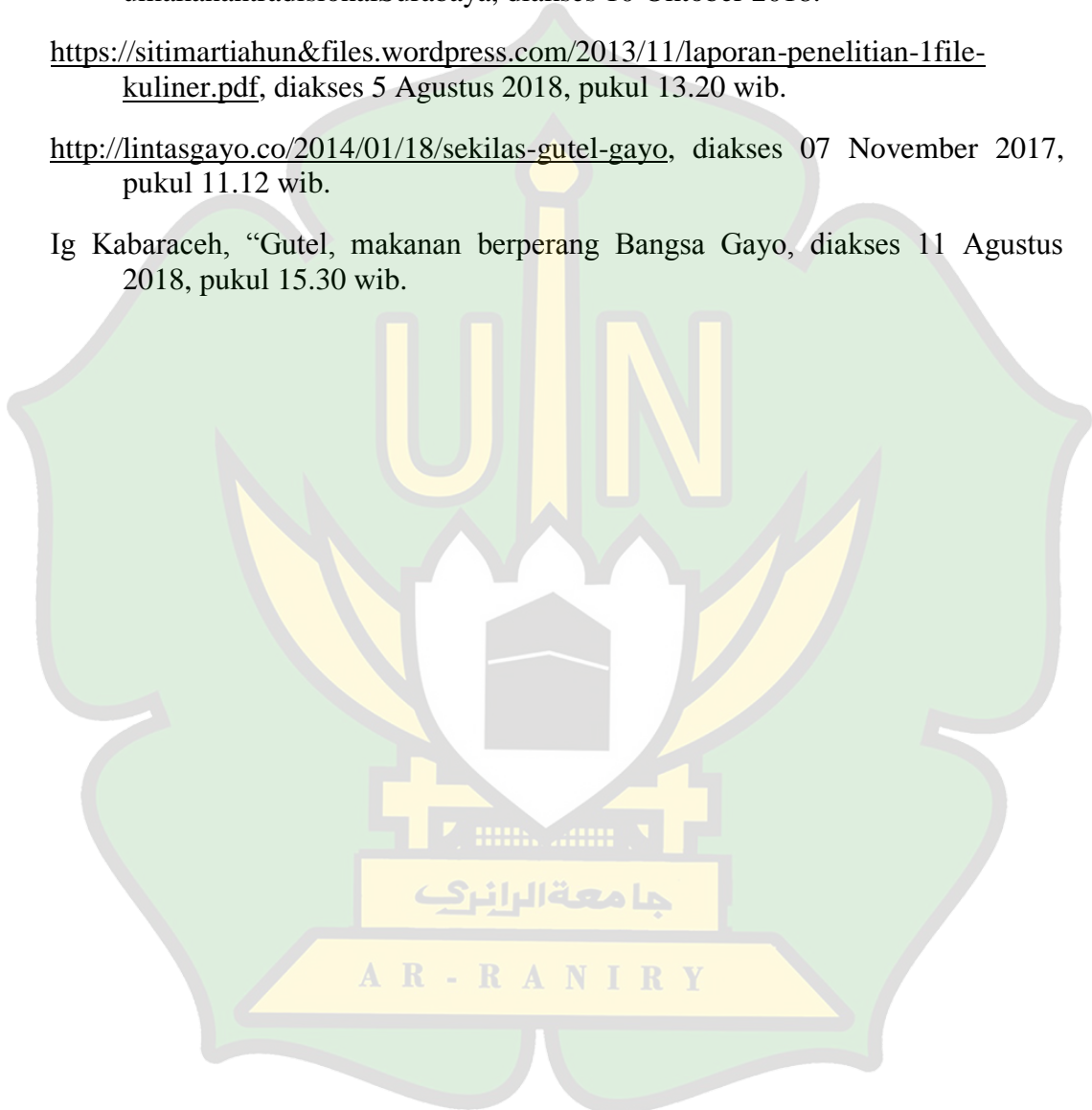
<http://www.pengertianahli.com/2014/04/pengertian-simbol-apa-itu-simbol-html>, diakses 12 November 2018.

<http://download.portargaruda.org/article.php/article=120037&5496>, pembuatanbuk umakanantradisionalSurabaya, diakses 10 Oktober 2018.

<https://sitimartiahun.files.wordpress.com/2013/11/laporan-penelitian-1file-kuliner.pdf>, diakses 5 Agustus 2018, pukul 13.20 wib.

<http://lintasgayo.co/2014/01/18/sekilas-gutel-gayo>, diakses 07 November 2017, pukul 11.12 wib.

Ig Kabaraceh, "Gutel, makanan berperang Bangsa Gayo, diakses 11 Agustus 2018, pukul 15.30 wib.



Lampiran IV

Daftar Informan

1. Nama : Raimah
Umur : 58 tahun
Pekerjaan : Petani dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Weh Tenang Uken
2. Nama : Ramlah
Umur : 60 tahun
Pekerjaan : Petani dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Weh Tenang Uken
3. Nama : Bukhari
Umur : 62 tahun
Pekerjaan : Kepala Sekretariat MAA Bener Meriah
Alamat : Redelong
4. Nama : Saiyah
Umur : 50 tahun
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Sepeden
5. Nama : Halimatus Sakdiah
Umur : 38 tahun
Pekerjaan : Petani dan Ibu Rumah Tangga
Alamat : Buntul Kemumu

6. Nama : Jrullah
Umur : 55 tahun
Pekerjaan : Pedagang
Alamat : Buntul Kota

7. Nama : Mustawarni
Umur : 40 tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Jelobok

8. Nama : Anwar
Umur : 42 tahun
Pekerjaan : Petani
Alamat : Jelobok

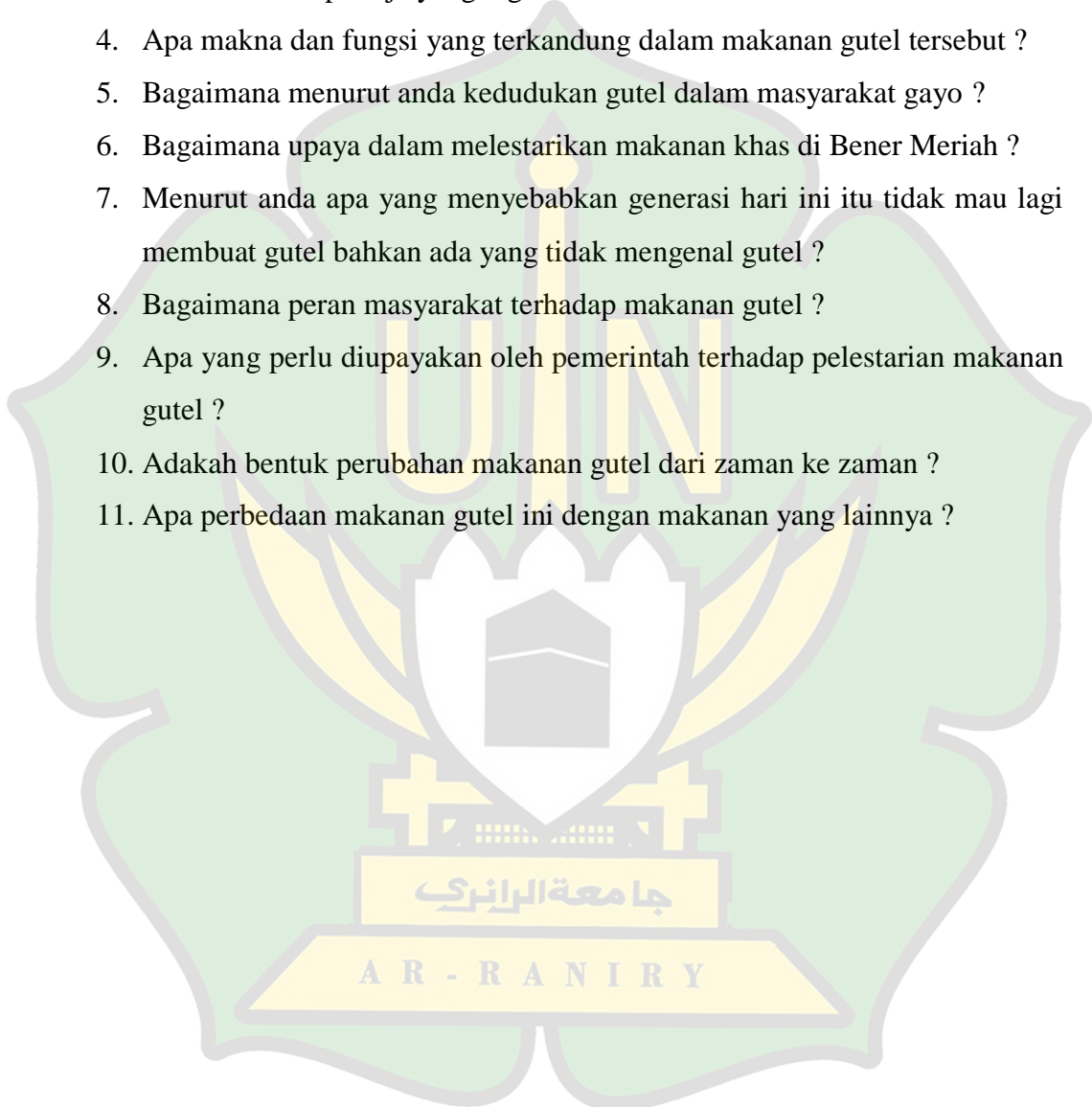
9. Nama : Aliya
Umur : 38 tahun
Pekerjaan : petani
Alamat : Rambung Jaya



Lampiran V

PERTANYAAN

1. Apakah anda mengetahui gutel ?
2. Bagaimana cara membuat gutel ?
3. Bahan-bahan apa saja yang digunakan ?
4. Apa makna dan fungsi yang terkandung dalam makanan gutel tersebut ?
5. Bagaimana menurut anda kedudukan gutel dalam masyarakat gayo ?
6. Bagaimana upaya dalam melestarikan makanan khas di Bener Meriah ?
7. Menurut anda apa yang menyebabkan generasi hari ini itu tidak mau lagi membuat gutel bahkan ada yang tidak mengenal gutel ?
8. Bagaimana peran masyarakat terhadap makanan gutel ?
9. Apa yang perlu diupayakan oleh pemerintah terhadap pelestarian makanan gutel ?
10. Adakah bentuk perubahan makanan gutel dari zaman ke zaman ?
11. Apa perbedaan makanan gutel ini dengan makanan yang lainnya ?



Lampiran VI

BUKTI WAWANCARA



Gambar 1. Wawancara Rohana Karim (PKK Gayo Lues) pada Acara PKA VII Banda Aceh



Gambar 2. Wawancara dengan Halimatus Sakdiah (Ibu Rumah Tangga) penikmat gutel Gayo

AR - RANIRY



Gambar 3. Wawancara dengan Bukhari (Kepala Sekretariat MAA) sebagai tokoh budaya.



Gambar 4. Wawancara dengan Ramlah (Ibu Rumah Tangga) penikmat gutel Gayo.



Gambar 5. Wawancara dengan Jrullah ((Pedagang kue)



Gambar 6. Wawancara dengan Saiyah (pembuat gutel)



Gambar 7. Wawancara dengan Aliya (pembuat gutel)





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 :1923/Un.08/FAH/PP.00.9/2017

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

DEKAN FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA UIN AR-RANIRY

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

MEMUTUSKAN

- Menetapkan**
Pertama : Menunjuk saudara : 1. Dr. Fauzi Ismail, M.Si.
(Sebagai Pembimbing Pertama)
2. Dr. Bustami, M.Hum.
(Sebagai Pembimbing Kedua)

Untuk membimbing skripsi

Nama/NIM : Dian Hardianti/ 140501096

Prodi : SKI

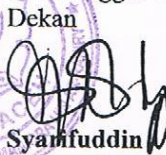
Judul Skripsi : Gutel Gayo, Upaya Masyarakat dalam Mempertahankan Makanan Tradisional

- 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 : 15 Desember 2017

Dekan


Syamuddin

Tembusan :

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



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

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

Nomor : B-488/Un.08/FAH.I/PP.00.9/06/2018
Lamp :
Hal : Rekomendasi Izin Penelitian

05 Juni 2018

Yth.

.....
di-
Tempat

Assalamu'alaikum.Wr.Wb.

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

Nama : Dian Hardianti
Nim/Prodi : 140501096 / SKI
Alamat : Desa Berabung, Kec. Darussalam, Kab. Aceh Besar

Benar saudara (i) tersebut Mahasiswa Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry bermaksud akan mengadakan Penelitian Ilmiah dalam rangka penulisan Skripsi yang berjudul : "**Gutel Gayo, Upaya Masyarakat dalam Mempertahankan Makanan Tradisional**". Untuk terlaksananya penelitian tersebut kami mohon sudi kiranya Bapak/Ibu memberikan bantuan berupa data secukupnya kepada Mahasiswa (i) tersebut.

Atas bantuan, kerjasama dan partisipasi kami haturkan terimakasih.

Wassalam,
Wakil Dekan Bid.Akademik dan
Kelembagaan


Nasruddin AS



PEMERINTAH KABUPATEN BENER MERIAH
**SEKRETARIAT
MAJLIS ADAT ACEH**

مجلس عادة اچه
Jalan Simpang Tiga - Baleatu, Redelong

Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian

Nomor : 074/222/MAA/2018

1. Kepala Sekretariat Majelis Adat Gayo Kabupaten Bener Meriah dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : DIAN HARDIANTI
Nim/Prodi : 140501096 / SKI
Bagian/Jurusan : Sejarah Kebudayaan Islam

Benar nama tersebut di atas telah melaksanakan penelitian pada Majelis Adat Gayo Kabupaten Bener Meriah dalam Penulisan Usulan Penelitian Judul Skripsi :”**Gutel Gayo,Upaya Masyarakat Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional**”.

Sejak Tanggal 29 Agustus 2018.

2. Demikian Surat izin Penelitian ini kami keluarkan untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Redelong, 29 Agustus 2018

Kepala Sekretariat



Drs. Bukhari

Pembina Tk. I/Nip.19630715 199103 1 007



RIWAYAT HIDUP PENULIS

1. Identitas

Nama : Dian Hardianti
NIM : 140501096
Fakultas : Adab dan Humaniora
Program Studi : Sejarah dan Kebudayaan Islam
Tempat/tanggal lahir : Sepeden, 12 Desember 1994
Jenis kelamin : Perempuan
Kebangsaan/Suku : Indonesia/Jawa
Email : dian.hardiyanti994@gmail.com
Alamat : Desa Sepeden,
Kecamatan Permata kabupaten Bener Meriah

2. Nama Orang Tua

a. Bapak : Naimen
Pekerjaan : Petani
Alamat : Desa Sepeden,
Kecamatan Permata Kabupaten Bener Meriah

b. Ibu : Rusnani
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Desa Sepeden,
Kecamatan Permata Kabupaten Bener Meriah

3. Pendidikan

SD : SDN 1 Buntul Kemumu, lulus 2007
SMP : SMP Terpadu Bustanul Arifin, lulus 2010
SMA : SMA Terpadu Bustanul Arifin, lulus 2013
Perguruan Tinggi : Fakultas Adab dan Humaniora UIN Ar-Raniry
Banda Aceh, lulus 2019