

## PENGENALAN KULINER DAERAH KEPADA SISWA SEKOLAH ALAM MELALUI KEGIATAN *INDONESIAN CULTURE FESTIVAL*

**Brillianing Pratiwi**  
Universitas Terbuka  
bpratiwi@ecampus.ut.ac.id

### ABSTRAK

Indonesia memiliki beragam budaya, adat istiadat, dan suku bangsa. Keragaman budaya harus diperkenalkan kepada siswa sedini mungkin. Hal tersebut karena banyak siswa tidak tahu budaya daerah. Siswa harus dapat mengenali budayanya dan melestarikan budaya bangsa karena merupakan jati diri bangsa Indonesia. Salah satu ciri khas tiap daerah yakni kuliner. Pemilihan kuliner didasarkan pada keunikan penamaannya. Selain itu, pengenalan kuliner pada siswa lebih mudah dilakukan. Salah satunya pada kegiatan *Indonesian Culture Festival*. Lokasi yang dipilih adalah pelaksanaan *Indonesian Culture Festival* di Sekolah Alam Kebun Tumbuh Depok Jawa Barat. Tujuan penelitian ini untuk menginventarisasi dan mengenalkan penamaan kuliner daerah. Penelitian ini bersifat kualitatif. Metode pengumpulan data dengan metode observasi partisipan, rekam, simak, catat, wawancara terstruktur dan studi pustaka. Data penelitian adalah nama kuliner khas daerah, transkripsi hasil wawancara dan dokumentasi berupa gambar. Hasil kajian berupa penamaan kuliner daerah dan pembentukannya.

Kata kunci: kuliner, Indonesian Culture Festival

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam budaya yang kaya. Kepulauan terbentang dari Sabang hingga Merauke menjadikan Indonesia memiliki beragam budaya dari berbagai suku bangsa. Berdasarkan sensus Badan Pusat Statistik pada tahun 2020, ada lebih dari 300 kelompok etnik atau 1.340 kelompok suku bangsa di Indonesia. Faktor penyebab keberagaman suku bangsa di Indonesia karena letak geografis Indonesia yang memiliki ribuan pulau. Kemudian luas wilayah Indonesia yang berpengaruh terhadap banyaknya keragaman. Keanekaragaman suku melahirkan keanekaragaman budaya di Indonesia. Keragaman budaya sangat banyak jenisnya, seperti rumah adat, pakaian adat, tarian adat, alat musik dan lagu adat, upacara adat, senjata adat, bahkan berbagai kuliner.

Kuliner daerah yang beraneka ragam didukung karena tanah Indonesia yang subur dan memiliki kemampuan menanam berbagai tanaman dan berbagai macam hasil pertanian. Oleh karena itu, setiap daerah menjadi sajian yang khas dengan menggunakan budaya yang ada. Sajian tersebut menjadi sajian yang istimewa, cita rasa yang khas untuk setiap masakan.

Di lain sisi, banyak siswa yang belum mengenal budaya daerah setempat. Oleh karena itu, keanekaragaman budaya harus dikenalkan kepada siswa sedini mungkin. Hal itu bertujuan agar siswa diharapkan mampu mengidentifikasi dan mampu menjaga budaya bangsa. Pengembangan budaya memiliki peran dan fungsi memperkuat nasionalisme dari waktu ke waktu. Hal tersebut karena budaya daerah mengandung nilai-nilai sosial yang diterapkan oleh masyarakat Indonesia.

Pengenalan kuliner kepada siswa melalui berbagai cara misalnya pertunjukan budaya, kegiatan memasak, serta memanfaatkan multimedia. Salah satu cara lain untuk mengenalkan kuliner daerah melalui kegiatan *Indonesian Culture Festival* (ICF). Kegiatan ini merupakan rangkaian untuk memeriahkan Dirgahayu Indonesia. Acara ini bertujuan untuk mengenalkan budaya daerah yang ada di Indonesia yang terdiri dari pakaian adat, bahasa, budaya khas daerah lain, dan juga makan daerah. Siswa sebagai anak-anak merupakan generasi penerus bangsa harus mengenali budayanya dan melestarikan budaya karena menjadi jati diri bangsa Indonesia. Jangan sampai generasi penerus bangsa Indonesia tidak mengetahui budayanya.

Tema yang diambil dari ICF yakni “Warna-warni Indonesiaku” dalam pagelaran budaya tahun ini. Ada enam provinsi yang dikenalkan oleh siswa kepada pengunjung yang hadir, meliputi Aceh, Riau, Lampung, DKI Jakarta, Jawa Timur, dan Sulawesi Selatan. Kegiatan dimulai dari masing-masing kelas mewakili daerah. Misalnya daerah Aceh, maka seluruh siswa pada kelas tersebut,

memakai pakaian adat Aceh, kelas disulap dengan pernak-pernik Aceh, senjata, rumah adat Aceh. Siswa juga menampilkan tarian daerah Aceh, dan yang terakhir, siswa menyajikan kuliner daerah Aceh. Penampilan spektakuler yang ditampilkan oleh siswa yang membutuhkan proses Latihan yang cukup panjang dan rumit. Kurang lebih satu bulan siswa belajar memahami segala hal sesuai provinsi yang dipilih. Anjungan atau rumah adat terfavorit mendapatkan hadiah. Penilaian didasarkan pada kreativitas guru di kelas. Sehari sebelumnya siswa telah mengikuti lomba permainan tradisional. Permainannya antara lain, gobak sodor, gatrik, lompat-karet, enggrang, tapak gunung, melompat sambal tebak angka, dan lain sebagainya. Permainan tradisional digelorakan kepada siswa agar siswa memainkan kembali, melatih keseimbangan anak, syaraf motorik, dan otot. Selain itu, cara tersebut membuat siswa semakin cinta dengan tanah airnya.

Lokasi yang dipilih adalah pelaksanaan *Indonesian Culture Festival* di Sekolah Alam Kebun Tumbuh Depok Jawa Barat. Lokasi Sekolah Alam Kebun Tumbuh (SAKT) berlokasi di jalan Mawar No 79 RT 03/03 Kelurahan Curug, Kecamatan Bojongsari, Depok. Sekolah Kebun Tumbuh dengan tagline “School of Adventure” berkiprah di dunia pendidikan dengan cita-cita membangun tunas-tunas bangsa menjadi berakhlak mulia, cerdas, dengan berpegang teguh pada Alquran dan Sunnah. Sekolah ini didirikan tahun 2010 diresmikan oleh Bapak Anies Baswedan, Ph.D. sebagai salah satu upaya mencerdaskan anak bangsa. SAKT mengajak semua komponen baik guru, orang tua siswa, staff, dan masyarakat untuk mengawal perkembangan peserta didik agar dapat tumbuh dan berkembang dengan nilai-nilai keislaman dan kemandirian. Salah satu jalan untuk mewujudkan cita-cita mulia tersebut, pendidikan berupaya menyentuh peserta didik dengan prinsip keteladanan pendidik serta kasih sayang. Nilai-nilai prositif pada diri siswa dapat berkembang baik tanpa batas jika lingkungan pendidikan didasarkan pada akhlak islami dalam pembentukan karakter anak-anak sesuai tuntutan Alquran dan Sunnah.

Sekolah Alam Kebun Tumbuh Memiliki konsep sekolah yang berbeda dari yang lain dengan mengedepankan pembelajaran yang sesuai Fitrah dan memiliki 4 pilar yaitu Akhlak, Logika, Kepemimpinan dan wirausaha. Yayasan SD Alam Kebun Tumbuh didirikan oleh Bapak Dr. Aan Rukmana S, Fil, M.A. yang pernah mendapatkan kesempatan beberapa kali di luar negeri. Dengan konsep sekolah alam, sekolah ini tidak memiliki ruang kelas dan denah sekolah seperti biasanya. Sekolah ini terdiri dari ruang kelas yang berbentuk aula saung terbuka yang cukup luas. Hampir 90% bahan bangunan yang digunakan pada SAKT adalah bambu dan kayu. Selain itu, di SAKT juga terdapat kolam yang cukup besar dilengkapi rakit yang dapat digunakan untuk pembelajaran anak kelas rendah juga ada kolam yang bisa digunakan untuk anak melakukan aktivitas memancing. SAKT ini juga memiliki lapangan luas untuk upacara juga untuk anak-anak beraktivitas berkuda dan memanah. Kudanya pun disediakan oleh pihak sekolah

Keunggulan SAKT menggunakan kurikulum dari Kementerian Pendidikan dan Budaya dan kurikulum Akhlak Islami dengan orientasi optimal kepada pembentukan karakter anak. Metode pengintegrasian kurikulum Kementerian Pendidikan dan Budaya dengan alam dan budaya melalui sistem spider web yang mengacu pada konsep pengalaman yang berstruktur untuk menjalankan konsep pendidikan berbasis pada alam, budaya, dan pemanfaatan barang bekas. Pengembangan kemandirian anak melalui materi *entrepreneurship* dalam bidang bioteknologi, *information communication technology* dan *retail and distribution*, serta menghafalkan Alquran minimal dua juz. Menurut Junaidi, dkk (2022), tahapan yang dilakukan dalam rangka pembentukan dan transformasi *core values* di SAKT meliputi tahapan membangun pemahaman (*knowing*), tahap implementasi (*acting*), tahap perwujudan, dan tahap membangun kebiasaan (*habituating*).

Para pengajar menggunakan metode pengajaran yang mengacu pada proses perkembangan anak didik. Kegiatan belajar di bawah pohon, di masjid dan alam terbuka. Kurikulum SAKT menggunakan model kurikulum humanistik, adapun fungsi kurikulum menyiapkan peserta didik dengan berbagai pengalaman naluriah yang sangat berperan dalam perkembangannya diintegrasikan melalui pengalaman yang terstruktur untuk siswa melalui metode pembelajaran *Spider Web*. Spider Web (Ramdhani, Wahyu Eko, 2020) atau disebut Model Jaring Laba-laba adalah pembelajaran terpadu yang menggunakan pendekatan tematik. Pendekatan ini dimulai dengan menentukan tema tertentu. Dari tema dikembangkan sub-sub tema dengan memperhatikan kaitannya dengan bidang-bidang studi. Dari sub-sub tema dikembangkan aktivitas kegiatan belajar mengajar yang harus dilakukan siswa terhadap guru. Jadi. Model spiderweb atau jaring laba-laba terimplementasi melalui pendekatan tematik sebagai pemandu bahan dan kegiatan pembelajaran. Pendekatan ini adalah model

pembelajaran yang digunakan untuk mengajarkan tema tertentu yang cenderung dapat disampaikan melalui beberapa bidang studi lain.

Kuliner lokal menjadi salah satu bukti adanya proses komunikasi lintas budaya. Kuliner (Utami, Sri: 2018) merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner merupakan salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial. Anna Meigs (1997) menunjukkan bahwa kuliner adalah hasil konstruksi budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan makan dipahami sebagai alat yang menyatukan beragam organisme, baik fisiologis dan mistik, dalam kehidupan tunggal. Apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan bagaimana penyajian makanan menunjukkan peranan penting dalam memaknai relasi sosial. Makan (Woodward: 1999) adalah bentuk dasar dari semua transaksi dengan pihak lain dan setiap pertukaran objek. Ragam kuliner lokal memperlihatkan potensi olahan pangan yang menjadi ciri khas kuliner maupun sumber bahan baku. Jajanan lokal/kuliner lokal (Nurhayati, 2014) merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Kuliner lokal (Ginting, 2017) terdiri dari kue basah dan kue kering yang dapat tahan beberapa hari.

Siswa SAKT banyak yang belum mengenal kuliner daerah. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini untuk menginventarisasi dan mengenalkan penamaan kuliner daerah. Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah mendokumentasikan khazanah kebudayaan khususnya kuliner daerah Aceh, mengklasifikasikan berdasarkan jenisnya, dan meningkatkan kecintaan pada siswa terhadap kuliner daerah.

Penelitian tentang kuliner daerah telah beberapa peneliti. Penelitian oleh Rosdiana dan Yustisia. (2019) dengan judul “Pengenalan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belitung”. Rosdiana menjelaskan makanan tradisional kuliner lokal sebagai daya Tarik wisata Belitung dan memberikan manfaat kepada masyarakat dalam bentuk tumbuh dan berkembangnya motivasi dan mental berwirausaha, serta adanya peningkatan kemampuan dalam mengembangkan kuliner lokal. Masih ada kaitan dengan wisata yakni penelitian Atiek (2018) dengan judul “Kuliner Sebagai Daya Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal”. Atiek menjelaskan bahwa kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan dan menjadi kebutuhan pokok manusia. Penelitian yang berhubungan dengan pariwisata tetapi menitikberatkan pada perilaku wisata yakni penelitian berjudul “Studi Deskriptif Perilaku Wisatawan Dalam berwisata Kuliner” oleh Tiara (2014).

Penelitian lain yang menitikberatkan fasilitas kuliner terutama untuk arsitektur diteliti oleh Melisa Rosiana Tanadi (2012) dengan judul “Fasilitas Edukasi Kuliner di Surabaya dengan Pemanfaatan Potensi Alam”. Penelitian ini bertujuan menyediakan pendidikan kuliner yang berkesinambungan dengan pertanian yang data memperkenalkan masyarakat tentang memasak dengan bahan yang sehat dan cara yang sehat. Penelitian kuliner yang telah diteliti lebih memfokuskan kuliner dengan wisata atau kuliner dengan arsitektur. Penelitian mengenai kuliner dikaitkan dengan penamaan dan pembentukannya khususnya kuliner daerah Aceh belum pernah dilakukan

## **METODOLOGI**

Penelitian ini bersifat kualitatif. Penelitian kualitatif menurut Sugiyono (2014) adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi obyek alamiah dan peneliti sebagai instrumen kunci. Populasi penelitian ini berupa pelaksanaan ICF. Sampel penelitian berupa penggunaan bahasa pada kuliner daerah Aceh. Lokasi penelitian di Sekolah Alam Kebun Tumbuh.

Menurut Sudaryanto (1993) ada tiga tahapan yaitu a) tahap penyediaan data, b) tahap analisis data, dan c) tahap penyajian hasil analisis data. Metode pengumpulan data dengan metode observasi partisipan, rekam, simak, catat, wawancara terstruktur dan studi pustaka. Peneliti mengumpulkan data dengan datang langsung pada acara Indonesian Culture Festival (ICF) kemudian merekam, menyimak, dan mencatat. Selain itu, peneliti juga mengadakan wawancara terstruktur kepada siswa SAKT dengan mengambil sampel pada daerah Aceh. Wawancara terstruktur dengan sejumlah pertanyaan sehubungan dengan pelaksanaan kegiatan ICF. Data penelitian adalah nama kuliner khas daerah Aceh, transkripsi hasil wawancara dan dokumentasi berupa gambar. Analisis data dilakukan dengan teknik analisis kualitatif yang meliputi koleksi data, reduksi data, penyajian data dan

penarikan kesimpulan. Hasil kajian berupa penamaan kuliner daerah dan pembentukannya Hasil menunjukkan pembentukan kuliner daerah Aceh berbentuk kata, berupa kata dasar, dan kata jadian.

## ANALISIS

Hasil penelitian menunjukkan kuliner daerah Aceh beragam jenisnya. Daerah istimewa Aceh terletak di tepi Selat Malaka yang strategis sehingga pada abad ke-1 Masehi menjadi pintu gerbang lalu lintas perdagangan internasional. Pada waktu itu, lada merupakan barang dagangan utama kerajaan Aceh. Lada menjadi lambang perdagangan Aceh sejak beberapa abad lampau hingga tahun 1920 (Hadi, 2010). Suku yang paling dominan yakni suku Aceh mendominasi kuliner Aceh. Makanan khas suku Aceh biasanya menggunakan kombinasi rempah-rempah yang biasa terdapat pada masakan India dan Arab. Pengaruh masuknya India dan Arab di Aceh dalam hal perdagangan pada masa pelayaran. Rempah-rempah yang dipakai adalah jinten, cengkeh, kayu manis, kapulaga dan adas. Masakan suku Aceh terkenal dengan bumbu gulai dan kari yang dikombinasi dengan daging kambing, sapi, ikan, dan ayam. Beberapa kuliner daerah Aceh yang disajikan dalam ICF:

### 1) Mie Aceh

Merupakan lauk pauk berkuah, bahan dasar dari mie kuning tebal dengan irisan daging sapi, daging kambing atau makanan laut (udang dan cumi) disajikan dalam sup sejenis kari yang gurih dan pedas. Mie aceh disajikan dengan taburan bawang goreng, bersama emping, potongan bawang merah, mentimum, dan jeruk nipis. Mie aceh disajikan dalam tiga bentuk ayitu mie kuah, mie goreng basah, dan mie goreng kering.

### 2) Ayam tangkap

Merupakan lauk pauk tidak berkuah. Ayam tangkap terbuat dari ayam digoreng dengan bumbu dan rempah-rempah khas. Pengolahan ayam tangkap dengan menggoreng setelah sebelumnya terlebih dahulu diberi bumbu agar gurih saat disantap. Bumbu yang digunakan seperti bawang putih, lada, kemiri, garam, dan jahe. Setelah dibumbui, ayam lalu digoreng sekitar 5-10 menit. Pada saat bersamaan, dimasukkan beberapa genggam daun yang akan disajikan bersama ayam sehingga rasa rempah dedaunan meresap ke dalam daging ayam. Daun yang digunakan di antaranya daun kari, potongan daun pandan, dan salam koja. Dedaunan itu yang menutupi sajian ayam tangkap dan setangkup piring. Penyajian ayam tangkap menyertakan dedaunan yang menutupi ayam dan dedaunan itu menjadi daya Tarik hidangan. Dedaunan itu dijadikan lalapan kering pelengkap ayam, jika masih hangat bercita rasa kering seperti kerupuk.

### 3) Kemamah

Merupakan kuliner daerah Aceh yang dibuat dari bahan baku ikan yaitu tongkol dan cakalang. Keumamah terkenal dengan nama ikan kayu karena keras seperti kayu. Ikan ini diawetkan dengan beberapa proses pembuatan. Mulai dari pembersihan ikan, perebusan, pengeringan dan penyimpanan. Oleh karena itu, keumamah bisa disimpan hingga bertahun-tahun dengan syarat dalam keadaan kering atau tidak lembab. Keumamah sebagai salah satu kuliner utama dihidangkan saat berlangsungnya pesta adat atau kenduri. Selai memiliki peran penting dalam budaya masyarakat Aceh, keumamah memiliki nilai historis. Keumamah dijadikan sebagai salah satu logistik para penjuang Aceh saat perang melawan pemerintah Kolonial Belanda.

### 4) Roti Cane

Merupakan sejenis roti pipih karena dibuat dengan cara diputas hingga tipis kemudian dilipat dan dipanggang dengan minyak, bisa pula menebarkan adonan setipis mungkin di atas panggangan. Roti Cane dihidangkan dengan kari kambing atau domba.

### 5) Rujak Aceh

Rujak Aceh terbuat dari saus buah yaitu manga kuweni yang dihaluskan. Selain menyegarkan, rujak Aceh merupakan hidangan kaya serat dan nutrisi yang baik untuk tubuh karena menggunakan berbagai jenis buah segar. Buah-buah yang digunakan dalam rujak Aceh adalah pepaya, manga kuweni, jambu air, nanas, ketimun.

## 6) Timphan

Merupakan kue khas yang berasal dari Aceh. Kue ini terkenal di kalangan masyarakat Aceh. Kue basah ini dijadikan sajian khusus pada setiap acara-acara besar di Aceh, seperti tunangan, pernikahan dan acara lebaran. Kue timphan disediakan sebagai makanan penutup acara. Bahan dasar kue timphan adalah tepung ketan, santan kental, dan pisang raja.



Gambar 1 Kuliner Daerah Aceh yang Disajikan dalam Indonesian Culture Festival



Gambar 2 Siswa Memakai Pakaian Daerah Aceh

Tahap wawancara terstruktur kepada siswa SAKT berisikan sejumlah pertanyaan yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan ICF. Dari beberapa kegiatan wawancara disimpulkan bahwa:

- 1) Siswa menjawab rutin mengikuti kegiatan ICF.  
SAKT hampir tiap tahun mengadakan kegiatan ICF dan mayoritas siswa mengikuti kegiatan ini.
- 2) Sebelumnya banyak siswa yang belum mengetahui kuliner daerah yang dipamerkan.  
Dari kegiatan ICF, siswa terbantu untuk mengenal kuliner daerah. Siswa dapat menyebutkan dan merasakan kuliner daerah.
- 3) Siswa juga dapat menyebutkan rasa dan bahan dasar kuliner daerah
- 4) Frekuensi siswa dapat menyebutkan kuliner daerah terutama kuliner yang dikenal atau sering dimakan.

Gambar 3 Tabel Frekuensi penyebutan Kuliner

No	Nama kuliner	Kuliner yang disebut oleh siswa
1	Mie Aceh	10
2	Ayam tangkap	9
3	Roti Cane	15
4	Rujak Aceh	5
5	Timphan	6

Dari 16 siswa yang terdiri dari 9 laki-laki dan 7 perempuan maka kuliner yang paling dikenal oleh siswa adalah roti cane. Setelah itu baru diikuti Mie Aceh dan yang paling tidak dikenal yakni rujak aceh. Kegiatan ini juga tidak luput dari dukungan dan bantuan orang tua siswa. Secara tidak langsung, orang tua siswa juga mengenal kuliner daerah.

Selain kuliner daerah Aceh yang disajikan pada kegiatan ICF, berikut kuliner daerah Aceh lain yang dibedakan berdasarkan beberapa hal seperti bahan dasar dan cara pengolahan.

Gambar 4 Tabel Kuliner Daerah Aceh, Bahan Baku dan Cara Pengolahan

NO	Nama Kuliner	Bahan Baku	Cara pengolahan	Tekstur
1	Bubur gurih	Beras	Direbus	Lunak
2	Bubur kanji rumbi	Beras	Direbus	Lunak
3	Kanji (lontong sayur)	Beras	Dikukus	Padat
4	Ketupat ketan	Ketan	Dikukus	Padat
5	Nasi gurih	Beras	Dikukus	Padat
6	Nasi pulut kuning	Ketan	Dikukus	Padat
7	Nasi tomat	Beras	Digoreng	Padat
8	Gulai ikan kerapu	Ikan Kerapu	Direbus	Berkuah
9	Gulai kemahang	Daun Kemahang	Direbus	Berkuah
10	Gulai kepala ikan	Ikan kakap	Direbus	Berkuah
11	Gulai keumamah	Ikan Keumamah	Direbus	Sedikit kuah
12	Gulai lokan	Kerang	Direbus	Berkuah
13	Gulai nangka	Nangka	Direbus	Berkuah
14	Gulai Sie kameng	Kambing	Direbus	Berkuah
15	Gulai telur ikan	Telur ikan	Direbus	berkuah
16	Gulai terung	Terong	Direbus	Berkuah
17	Gulai udang	Udang	Direbus	Berkuah
18	Kare ayam	Ayam	Direbus	Berkuah
19	Kari kepiting	Kepiting	Direbus	Berkuah
20	Bandeng kuah asam pedas	Bandeng	Direbus	Berkuah
21	Cah cae enungkot	Ikan	Digoreng	Sedikit kuah
22	Daging asam	Sapi	Direbus	Berkuah
23	Daging asam pedas	Sapi	Direbus	Berkuah
24	Daging masak merah	Sapi	Direbus	Berkuah
25	Gandik bumbu Aceh	Sapi	Direbus	Kering
26	Ikan asam keu-ung	Ikan keumamah	Direbus	Berkuah
27	Ikan kakap kare	Ikan kakap	Direbus	Berkuah
28	Itik masak merah	Itik	Direbus	Sedikit kuah
29	Kalio kikir	Kikir	Direbus	Sedikit kuah
30	Kurma kambing	Kambing	Direbus	Berkuah
31	Kuah beulangong	Kambing/Sapi	Direbus	Berkuah
32	Mi Aceh	Mie	Digoreng	Kering
33	Mi Aceh rebus	Mie	Direbus	Berkuah
34	Semur daging Aceh	Sapi	Direbus	Sedikit kuah
35	Soto Aceh	Bihun	Direbus	Berkuah
36	Sup Kare	Daging	Direbus	Berkuah
37	Sup sumsum	Sum-sum Sapi	Direbus	Berkuah
38	Udang asam keung	udang	Direbus	Berkuah
39	Acar belanak	Timun	Direbus	Sedikit kuah
40	Anyang	Sayur-sayuran	Direbus	Kering
41	Asam keumamah	Ikan Keumamah	Ditumis	Sedikit kuah
42	Asam teri	Ikan teri	Ditumis	Sedikit kuah
43	Ayam goreng Aceh	Ayam	Digoreng	Kering
44	Ayam panggang	Ayam	Dipanggang	Kering
45	Ayam tangkap	Ayam	Digoreng	Kering
46	Ayang pakis dan taoge	Pakis, Toge	Direbus	Kering
47	Ayang pepaya	Pepaya	Direbus	Kering
48	Belacan tutuk	Sambal belacan	Direbus	Kering

49	Dedah boh itek	Telur	Digoreng	Kering
50	Muloh teupeng-peh (bandeng cabut tulang)	Bandeng	Dipresto	Padat
51	Payeh engkot bileh	Ikan Bilih	Dipepes	Padat
52	Ragi pulut	Ketan	Dibakar	kering
53	Sambal asam udeueng	Udang kecil	Dihaluskan	kering
54	Sambal oen peugaga	Peugaga	Dihaluskan	Kering
55	Sambal taoco	Taoco	Dihaluskan	Kering
56	Sate matang	Sapi	Dibakar	Kering
57	Sie Reubon	Lemak Daging	Direbus	Kering/berkuah
58	Tumis bangoeng kala	Honje/ Kecombrang	Ditumis	Berkuah
59	Tumis daging asam pedas	Sapi	Ditumis	Berkuah
60	Tumis udang belimbing	Udang, Belimbing	Ditumis	berkuah
61	Urap Sayur Aceh	Sayuran	Direbus	Kering
62	Martabak aceh	Terigu, telur	Dipanggang	kering
63	Apam	Tepung beras	Diuleni	Padat
64	Dugo	Tepung beras	Dikukus	padat
65	Iye timun	Timun	Diserut	Berkuah
66	Keritip	Pisang	Digoreng	Kering
67	Kolak Jagung	Jagung	Direbus	Berkuah
68	Kue bhoi (bolu kecil)	Terigu/ Tepung beras	Dipanggang	Padat
69	Kue bingkang	Terigu/ Singkong	Dibakar	Padat
70	Kue karah	Tepung beras	Diuleni	Padat
71	Meuseukat	Terigu	Diuleni	Padat
72	Roti cane	Terigu	Dibakar	Kering
73	Roti jala	terigu	Dibakar	Berkuah
74	Seulinciah	Buah-buahan	Dipotong/serut	Kering
75	Timphan	Ketan	dikukud	Padat
76	Wajit	Ketan	Digoreng	padat

Kuliner daerah Aceh dapat dikelompokkan berdasarkan pada bahan baku, cara pengolahan, dan tekstur makanan. Dilihat dari bahan baku, kuliner daerah Aceh memanfaatkan beras dan non beras. Hal tersebut senada dengan pendapat Indriani, dkk (2022) bahwa keragaman pola konsumsi nonberas, sebenarnya sejak lama menjadi kebiasaan masyarakat di Indonesia sesuai dengan potensi pangan lokal. Kuliner daerah Aceh menggunakan keragaman pola konsumsi nonberas seperti ketan, terigu, singkong. Namun, kuliner daerah Aceh didominasi oleh penggunaan beras sebagai bahan dasar. Selain itu, kuliner daerah Aceh juga dapat dibedakan bedarkan jenis sebagai makan utama, lauk pauk berkuah santan, lauk pauk berkuah lainnya, lauk pauk tidak berkuah, kudapan kering, dan kudapan basah.

Nama kuliner daerah Aceh bervariasi dari satu kata hingga empat kata. Penamaan kuliner daerah Aceh yang berasal dari satu kata misalnya Wajit, Timphan, Apam. Penamaan kuliner Aceh dengan empat kata misalnya Bandeng Kuah asam pedas, Anyang Pakis dan Taoge. Namun, paling banyak penamaan kuliner Aceh didominasi oleh dua kata.

Penamaan kuliner daerah Aceh dari segi bahasa terbentuk melibatkan pemahaman tentang nama-nama makanan, bahan-bahan, dan isitilah khas yang digunakan dalam bahasa daerah setiap kuliner. Menurut Chaer (2013) menerangkan bahwa penamaan atau pemberian nama adalah soal konvensi atau perjanjian belaka di antara sesama anggota suatu masyarakat bahasa. Dasar penamaan dibagi menjadi sembilan, yaitu peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan, dan penamaan baru.

Pada penamaan kuliner Aceh terbentuk dari

- 1) Penggunaan nama daerah dalam hal ini Aceh  
Contoh : Gandik bumbu Aceh, Semur daging aceh, Soto Aceh, Martabak Aceh, Mie Aceh
- 2) Memiliki rasa khas  
Misalnya sifat asam, pedas, gurih

- Contoh : Bubur Gurih, Daging Asam Pedas
- 3) Penggunaan asal bahan  
Contoh : Gulai kepala ikan berasal dari kepala ikan  
Sup sumsum berasal dari sumsum daging
  - 4) Penggunaan tampilan  
Misalnya: warna  
Contoh : Itik Masak Merah karena tampilannya berwarna merah
  - 5) Metode memasak  
Misalnya goreng, tumis  
Contoh Ayam goreng Aceh, tumis udang belimbing
  - 6) Istilah khas daerah tertentu  
Contoh : Lokan berarti kerang  
Itek berarti bebek  
Keritip berarti keripik pisang

Pembentukan penamaan kuliner Aceh membentuk pola yang terbentuk dari 6 hal tersebut. Perubahan makna menunjukkan ada makna yang tetap seperti makna bahasa asalnya.

## KESIMPULAN

Daerah Aceh memiliki tradisi dan kuliner daerah yang kaya. Sebagai generasi muda harus memiliki kebanggaan dan tetap mempertahankan kuliner. Indonesian Culture festival bermanfaat untuk mengenalkan kuliner daerah pada anak-anak sejak dini. Guru juga harus memperkenalkan kepada siswa di segala jenjang agar masa depan kuliner daerah berjaya di negeri sendiri. Guru dapat memanfaatkan sumber daya online untuk menampilkan dan menjelaskan kuliner daerah dari segi bahasa. Selain itu, perlu interaksi dengan penduduk atau suku yang dikenal agar dapat lebih memahami nama-nama makanan, bahan-bahan, istilah-istilah khas, dan yang terpenting memberikan siswa berpengalaman langsung mempelajari bahasa daerah melalui kuliner daerah. Dengan mengenal kuliner daerah, siswa lebih mudah menghormati, menghargai, dan mengapresiasi bahasa daerah yang memperkaya Indonesia.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chaer, Abdul. (2013). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Ginting, Y. M. (2017). *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang*. Universitas Negeri
- Hadi, A. (2020) *Aceh : Sejarah, Budaya dan Tradisi*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor: Indonesia.
- Indriani, Zasty, dkk. (2022). *Inventarisir Ragam Jajanan Khas Ternate dan Identifikasi Sumber Bahan Baku Pangan Lokal*. Jurnal Pertanian Khairun Program Studi Magister Ilmu Pertanian Pascasarjana Universitas Khairun Volume 01, Edisi 01, Tahun 2022  
<http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/jpk>
- Junaidi, Dita Rahmaditiani, dkk. (2022). *Tata kelola Sekolah Alam kebun Tumbuh Menuju Sekolah yang Berkualitas*. Jurnal DIKMAS Volume. 4, No. 1 Juni 2022, PISSN: 2830-7909, E-ISSN: 2830-7836, Hal. 13-23 Sekolah Tinggi Teologi Injili Arastamar (SETIA) Ngabang Available online at: <https://jurnal.sttarastamar-ngabang.ac.id/index.php/arastamar>
- Meigs, A. (1997). *Food as a Cultural Construction*. In Counihan, C & Esterik, P. *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Pakpahan, Rosidana dan Yustisia Kristiana. (2019). *Pengenalan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belitung*. Prosiding PKM-CSR Vol 2 e-ISSN : 2655-3570
- Paskanita, Tiara. (2014). *Studi Deskriptif Perilaku Wisatawan Dalam Berwisata Kuliner di Surabaya*. Calyptra: Jurnal Ilmiah Universitas Surabaya Vol 3 No 1 (2014)

- Nurhayati, Mulyana, Ekowati, I. V, & Meilawati. (2014). *Inventarisir Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul*. Jurnal Penelitian Humaniora, Vol., 19 (2), 124–140.
- Ramdhany, Wahyu Eko. (2020). *Model Pengembangan Kurikulum Sekolah Alam (Studi Deskripsi Di Sekolah Dasar Alam Kebun Tumbuh Bojongsari Sawangan Depok Jawa Barat)*. Skripsi. Jakarta: Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Sudaryanto. (1993). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Yogyakarta: Duta Wacana University Press
- Sugiyono. (2014). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Tanadi, Melisa Rosiana dan Samuel Hartono. (2012). *Fasilitas Edukasi Kuliner di Surabaya dengan Pemanfaatan Potensi Alam*. Jurnal eDimensi Arsitektur Vo 1 No 1 92012) 1-6
- Utami, Sri. (2018). *Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya*. Jakarta : UI. *Journal of Strategic Communication* Vol. 8, No. 2, Hal. 36-44. Maret 2018 Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Pancasila.
- Woodward, K. (1999). *Identity and Difference*. London: Sage Publication.
- Zahrulianingdyah, Atiek. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal*. Jurnal Teknobuga Volume 6 No 1 September 2018