

PRESERVING WOET IE BU PEUDAH TRADITION AS A CULTURAL HERITAGE: A CASE STUDY IN GAMPONG LIMPOK, DARUSSALAM DISTRICT, ACEH BESAR REGENCY

Fira Fahrika

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
Email: firafahrika30@gmail.com

Sanusi Ismail

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
Email: sanusi@ar-raniry.ac.id

Bustami Abubakar

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry
Email: bustami.abubakar@ar-raniry.ac.id

Abstract

This study aims to examine the making process, social meaning, and function of *ie bu peudah* and its conservations. The method used in this study is a qualitative method in which the researcher himself is the key instrument. Data collection techniques is conducted through observation, interviews, and documentation. The results obtained from this study concludes that the *woet ie bu peudah* tradition has existed since the days of the Aceh Darussalam sultanate and still survives to the present day. The process of making this traditional food is complex, starting from collecting and drying the ingredients to being ground to mash. Meanwhile, Ie Bu Peuda's cooking process takes approximately two hours. The meaning of this tradition among the people of Gampong Limpok, among others, is as a liaison for friendship and also serves as the main menu for breaking the fast. While the efforts made to preserve it include the Gampong Limpok administrations allocating particular funds for this tradition that comes from the APBG, but several things that become obstacles to the continuity of this tradition include, the ingredients for making it that are starting to be difficult to find and its presence only at special moments. certain only.

Keywords: *Tradition; Ie Bu Peudah; Gampong Limpok*

PELESTARIAN TRADISI WOET IE BU PEUDAH SEBAGAI WARISAN BUDAYA: STUDI KASUS DI GAMPONG LIMPOK KECAMATAN DARUSSALAM KABUPATEN ACEH BESAR

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan, penyajian, fungsi dan makna Ie Bu Peudah serta upaya pelestariannya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yang mana peneliti sendiri yang menjadi instrumen kunci. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Adapun hasil yang diperoleh dari penelitian

ini menyimpulkan bahwa tradisi *Woet Ie Bu Peudah* sudah ada sejak zaman kesultanan Aceh Darussalam dan masih bertahan sampai dengan masa sekarang. Proses pembuatan makanan tradisional ini sangatlah kompleks, mulai dari proses pengumpulan dan penjemuran bahan hingga ditumbuk untuk dihaluskan. Sedangkan proses memasak *Ie Bu Peudah* memerlukan waktu kurang lebih dua jam. Makna tradisi ini di kalangan masyarakat Gampong Limpok antara lain sebagai penghubung silaturahmi dan juga berfungsi sebagai menu utama untuk berbuka puasa. Sedangkan upaya yang dilakukan untuk melestarikannya antara lain pemerintah Gampong Limpok mengalokasikan dana khusus untuk tradisi ini yang berasal dari APBG, namun beberapa hal yang menjadi hambatan bagi kelangsungan tradisi ini antara lain, bahan pembuatannya yang sudah mulai sulit ditemukan dan kehadirannya yang hanya pada momen-momen tertentu saja.

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

Pendahuluan

Aceh adalah salah satu provinsi yang terletak di ujung Sumatera Indonesia yang terbagi ke dalam 23 Kabupaten dan kota. Aceh terletak antara 2-65^o lintang Utara dan 95-98^o bujur Timur dimana sebelah Utara berbatasan dengan Selat Malaka, sebelah Selatan berbatasan dengan Lautan Hindia, sebelah Barat berbatasan dengan Selat Andaman dan sebelah Timur berbatasan dengan Provinsi Sumatera Utara. Sebagian besar wilayah Aceh terletak di daratan induk, yaitu pulau Sumatera, sementara 2 kabupaten/kota terletak di kepulauan, yaitu Kota Sabang di Pulau Weh dan Kabupaten Simeulue di Kepulauan Simeulue. Berbeda dengan Sabang yang dihuni oleh mayoritas etnis Aceh, Kabupaten Simeulue dihuni oleh

berbagai etnis lokal yang memiliki ragam budaya yang khas (Ismail, Abubakar, and Aiyub 2020, Safari, Manan, and Ismail 2020, Yunus 2020). Provinsi Aceh terdiri dari 23 kabupaten dan kota dimana Aceh Besar adalah salah satu kabupaten di dalamnya. Setiap daerah di Aceh memiliki berbagai macam budaya yang khas termasuk diantaranya makanan tradisional, makanan tersebut berciri khusus sesuai dengan daerah asalnya yaitu ada yang berasal dari daerah pesisir dan daerah pergunungan. Wilayah ini termasuk ke dalam rumpun Melayu yang memiliki kekayaan alam yang luar biasa (Kurdi 2009).

Kabupaten Aceh Besar mempunyai ragam budaya yang masih sangat kental serta makanan tradisional yang sangat beragam di setiap daerahnya (Yunus, 2020).

Nasi adalah sebuah pilihan yang dijadikan sebagai makanan pokok, walaupun yang membedakan adalah lauk pauhnya, namun makanan pokoknya tetap sama (Sufi 2019). Makanan tradisional adalah berupa produk budaya hasil mengolah sumberdaya lokal, dengan perpaduan bumbu lokal yang diwariskan secara turun temurun. Makanan tradisional khas Aceh adalah suatu makanan yang diterima oleh masyarakat Aceh yang kemudian diakui sebagai makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah di Aceh.

Ie Bu Peudah merupakan salah satu makanan tradisional yang diakui oleh sebagian masyarakat kabupaten Aceh besar. Ie Bu Peudah berasal dari kata "Ie" yang berarti air, "Bu" yang berarti nasi, dan "Peudah" yang berarti pedas. Ie Bu Peudah adalah bubur warisan Kesultanan Aceh Darussalam yang sudah diwarisi dari generasi ke generasi. Ie Bu Peudah merupakan racikan khas dari berbagai rempah dan dedaunan yang memiliki khasiat tertentu. Proses pengolahan Ie Bu Peudah ini

biasanya disebut dengan istilah "Woet" yang berarti memasak atau mengaduk. Tradisi Woet Ie Bu Peudah ini merupakan tradisi yang rutin dilakukan oleh warga Gampong Limpok pada bulan Ramadhan. Proses pembuatannya masih sangat mengandung unsur gotong royong dimana sebelum memasak Ie Bu Peudah ada beberapa orang warga setempat yang diutus untuk mengambil dan mencari berbagai macam rempah dan dedaunan alami yang berasal dari perbukitan di wilayah Aceh Besar untuk dijadikan bahan pembuatan Ie Bu Peudah.

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

masyarakat Gampong Limpok. Ketika Ie Bu Peudah dibagikan, masing-masing keluarga dari masyarakat Gampong Limpok membawa wadah sendiri dan kemudian dibagi secara merata oleh orang yang bertugas untuk membaginya.

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

Berangkat dari kenyataan tersebut, peneliti mencari tahu

tradisi Woet Ie Bu Peudah, seperti makna simbolis dari tradisi Woet Ie Bu Peudah, manfaat dan fungsi tradisi Woet Ie Bu Peudah yang hanya dilakukan pada bulan Ramadhan, serta upaya apa yang dilakukan masyarakat Gampong Limpok agar tradisi ini tetap bertahan di tengah perkembangan zaman dan bisa tetap lestari. Penelitian ini mencoba menjawab beberapa pertanyaan penting seperti proses pembuatan dan penyajian Ie Bu Peudah, kemudian makna dan fungsi tradisi Woet Ie Bu Peudah bagi masyarakat Gampong Limpok, serta upaya masyarakat Gampong Limpok dalam melestarikan tradisi Woet Ie Bu Peudah. Metode yang digunakan adalah kualitatif dan mengandalkan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara (Anggito 2018, Abdurrahman 2003).

Proses Pembuatan Serta Penyajian Ie Bu Peudah

Ie Bu Peudah adalah salah satu masakan khas Aceh Besar yang banyak digemari oleh masyarakat Aceh Besar pada umumnya. Makanan ini berupa olahan

makanan yang berbentuk bubur dan berbahan dasar dari beberapa dedaunan dan rempah dan juga beras. *Ie Bu Peudah* juga merupakan salah satu makanan yang mampu bertahan di tengah perkembangan zaman.

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

habitat daun-daun yang biasa digunakan untuk membuat makanan ini sudah sulit ditemukan dan juga dipengaruhi oleh beberapa faktor lainnya.

Selain mempersiapkan alat dan bahan dapur, memasak *Ie Bu Peudah* juga perlu mempersiapkan wadah memasak yang berukuran besar guna mencukupi untuk seluruh masyarakat Gampong Limpok, selain itu cara memasak *Ie Bu Peudah* juga masih menggunakan cara tradisional yaitu dengan menggunakan kayu bakar sebagai sumber api untuk memasak, menurut penuturan Mak Ru salah satu warga Gampong Limpok memasak *Ie Bu Peudah* haruslah dalam porsi yang besar karena akan dibagikan kepada seluruh masyarakat Gampong Limpok dan juga masyarakat dari luar Gampong Limpok yang ingin mengambil *Ie Bu Peudah* (Gambar 1).



Gambar. 1. Belanga Memasak Ie Bu Peudah (Sumber: Dokumen pribadi peneliti)

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

Dalam pembuatan Ie Bu Peudah proses pengumpulan bahannya membutuhkan waktu yang cukup lama. Pengumpulan

bahannya diawali dengan mencari beberapa bahan dedaunan ke bukit-bukit dan hutan-hutan di sekitar Gampong Limpok dan juga diluar Gampong Limpok. Proses pencariannya ini biasanya dilakukan oleh orang-orang tua gampong yang sudah tau persis bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan Ie Bu Peudah. Bahan-bahan yang dapat ditemukan di area hutan yang berada di dalam gampong, biasanya dicari oleh orang-orang tua perempuan.

Sedangkan bahan-bahan yang tidak ditemukan di kawasan Gampong Limpok, akan dicari keluar gampong seperti ke kawasan perbukitan wisata Ie Suum dan juga Blangbintang, yang melakukan pencarian bahan ke kawasan luar gampong biasanya dilakukan oleh orang tua laki-laki yang tentunya juga paham tentang bahan-bahan dalam pembuatan Ie Bu Peudah. Pencarian bahan ini biasanya dilakukan dua minggu atau sepuluh hari sebelum memasuki bulan Ramadhan.

Hal ini dikarenakan ketika semua bahan sudah terkumpul

masih ada proses panjang yang harus dilakukan seperti membersihkan semua bahan kemudian bahan tersebut dijemur dalam jangka beberapa hari agar bahan itu benar-benar kering. Proses ini memakan waktu dua sampai empat hari karena masyarakat masih bergantung kepada kondisi cuaca untuk menjemur bahan-bahan tersebut. Jika cuacanya kurang mendukung maka proses ini akan memakan waktu yang lebih lama dan begitu juga sebaliknya (Gambar 2).



Gambar 2: proses penjemuran bumbu Ie Bu Peudah (Sumber: Instagram, @acehbesarnow)

Setelah proses penjemuran, proses selanjutnya yang akan dilakukan adalah proses menyangrai, proses ini dilakukan guna untuk memastikan semua bahan benar-benar kering sebelum memasuki proses penumbukan.

Kemudian bahan yang sudah disangrai dan dikumpulkan akan ditumbuk bersamaan dengan beras. Proses penumbukan dan menyangrai ini biasanya dilakukan oleh kaum perempuan Gampong yang dipercayai oleh masyarakat dan diberi tugas oleh keuchik untuk melakukan proses penumbukan dan menyangrai. Biasanya alat yang digunakan untuk proses penumbukan berupa lesung tradisional (Gambar 3).



Gambar 3. Lesung alat untuk Menumbuk bumbu Ie Bu Peudah. (Sumber: Dokumen Pribadi Peneliti)

Selain dedaunan dan rempah-rempah terdapat juga isian dalam Ie Bu Peudah yang berupa umbi-umbian dan kacang-kacangan seperti singkong, ketela, dan kacang

hijau. Isian ini merupakan bahan pelengkap yang bersifat opsional yang mana berarti suatu saat isian ini bisa berubah-ubah. Mak Ni mengatakan isian ini dapat diganti sesuai dengan ketersediaan bahan misalnya jika singkong tidak tersedia maka dapat digantikan dengan pisang muda begitu juga halnya dengan kacang hijau jika tidak tersedia maka dapat ditambahkan bahan lain seperti kelapa setengah matang yang dipotong-potong. Berikut alat dan bahan dalam pembuatan Ie Bu Peudah.

Daun-daun untuk membuat Ie Bu Peudah:

1. Daun tahe peuha
2. Daun nekuet
3. Daun teumpheng
4. Daun saga
5. Daun simirah
6. Daun kedondong
7. Daun sinana
8. Daun mengkudu
9. Daun jambang
10. Daun karee
11. Daun jeruk nipis
12. Daun mireuk
13. Daun jeruk purut

14. Daun kunyit
 15. Daun melinjo
 16. Daun cengkeh
 17. Daun seumalu bate
 18. Daun sukun
 19. Daun pandan
 20. Daun tapakleman
 21. Daun peugaga
 22. Daun salam
 23. Bunga papaya
 24. Daun papaya
 25. Daun ubi
 26. Daun capa
 27. Daun manekmanong
 28. Daun delima
 29. Oen leumak
 30. Oen minyeuk
 31. Oen srapat
 32. Oen beukah cawan
- (Foto 4)



Gambar. 4. Dedaunan pembuatan Ie Bu Peudah yang belum ditumbuk. (Sumber: Instagram, rubama_1708)

Isian dan rempah-rempah yang dibutuhkan dalam pembuatan

Ie Bu Peudah antara lain sebagai berikut.

1. Kunyit segar
2. Pala
3. Beras
4. Serai
5. Bak kala
6. Lada putih
7. Lada hitam
8. Pisang
9. Ketela
10. Ubi
11. Kelapa setengah matang
12. Kacang hijau
13. Jagung
14. Bunga lawang
15. Bawang putih
16. Jahe
17. Ketumbar (Foto 5)



Gambar. 5. Isian dan Rempah-Rempah Ie Bu Peudah(Sumber: Instagram, @ummirafidah)

Berikut cara mengolah dan memasak Ie Bu Peudah.

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

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

Makna dan Fungsi Tradisi Woet Ie Bu Peudah

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

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

menjalankan ibadah di bulan Ramadhan.

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

Makna paling utama dari tradisi Woet Ie Bu Peudah ini menurut Nauval yaitu untuk memupuk silaturahmi diantara masyarakat Gampong. Hal ini dapat dibuktikan dengan berkumpulnya seluruh kalangan masyarakat ketika proses pembagian Ie Bu Peudah, dimana masyarakat saling bertegur sapa dan bercengkrama tanpa ada batasan umur dan kelas sosial. Selain memiliki makna tertentu Ie

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

Ie Bu Peudah juga memiliki beberapa khasiat untuk kesehatan, salah satunya dengan cita rasa khasnya yang pedas Ie Bu Peudah bisa berfungsi sebagai makanan penghangat tubuh. Menurut penuturan salah satu warga masyarakat Gampong Limpok, Ie Bu Peudah juga dapat meminimalisir angin di dalam tubuh. Hal ini dikarenakan beberapa kandungan rempah yang membuat rasa Ie Bu Peudah pedas dan terasa hangat saat dimakan. Kandungan seperti beras dan kelapa dalam Ie Bu Peudah juga dapat memulihkan rasa lapar dan menambah tenaga untuk orang yang berpuasa selama

seharian penuh ketika menyantapnya saat berbuka, akan tetapi ia tidak membuat orang yang menyantapnya merasa terlalu kenyang. Dengan demikian Ie Bu Peudah tidak mengganggu saat hendak menjalankan ibadah shalat magrib setelah berbuka puasa.

Upaya Masyarakat Gampong Limpok dalam Melestarikan Tradisi Woet Ie Bu Peudah

Sebagai salah satu makanan tradisional khas Aceh Besar, dari hasil observasi dan wawancara didapati bahwa Ie Bu Peudah ini masih digemari oleh berbagai kalangan baik kalangan perempuan, pria dan lintas usia mulai dari anak-anak hingga dewasa. Di lihat dari segi sejarahnya, Ie Bu Peudah ini dulunya dimasak untuk membuat lalai anak-anak agar tidak mengganggu pekerjaan orang tuanya di rumah. Akan tetapi kemudian tradisi woet Ie Bu Peudah ini menjadi rutinitas setiap tahunnya walaupun hanya dilakukan pada bulan Ramadhan saja.

Keberadaan Ie Bu Peudah yang hanya ada pada momen

tertentu mempengaruhi proses pelestariannya hingga membuat eksistensi *Ie Bu Peudah* bisa dikatakan kalah dengan makanan-makanan modern sekarang. Walaupun demikian, upaya pelestarian tradisi *woet Ie Bu Peudah* ini masih gencar dilakukan oleh masyarakat Gampong Limpok, hal ini dibuktikan dengan adanya upaya alokasi dana yang dilakukan oleh perangkat desa Gampong Limpok, alokasi dana ini berasal dari APBG (Anggaran Pendapatan dan Belanja Gampong) yang salah satu programnya dikhususkan untuk membuat *Ie Bu Peudah* pada setiap tahunnya dalam bulan Ramadhan (Tim Perencanaan Gampong 2018). Hal ini membuktikan bahwa masih ada kesadaran yang cukup besar untuk melestarikan makanan tradisional ini.

Selain upaya pelestarian yang demikian upaya sosialisasi juga dilakukan, seperti membagikan *Ie Bu Peudah* yang telah dimasak dan mengizinkan masyarakat gampong di luar limpok untuk dapat menikmati *Ie Bu Peudah* ini. Selain

sebagai silaturahmi antara masyarakat Gampong Limpok dan masyarakat di luar Gampong Limpok, pembagian *Ie Bu Peudah* ini keluar gampong juga bertujuan untuk mengedukasi masyarakat luas tentang keberadaan *Ie Bu Peudah* yang masih eksis sampai sekarang.

Dalam proses memasak dan membuat *Ie Bu Peudah* juga terjadi proses pelestarian secara tidak langsung, dimana anak-anak berkumpul dan memperhatikan proses memasak makanan ini sehingga anak-anak ini pun dapat mengetahui bahwasanya *Ie Bu Peudah* ini merupakan salah satu masakan khas warisan dari leluhur mereka. Lewat proses seperti ini, dapat diharapkan *Ie Bu Peudah* masih akan tetap dikenal hingga ke generasi-generasi selanjutnya. Melalui pengamatan ini diharapkan mampu mengedukasi anak-anak, tidak hanya mengenai cara membuat, melainkan juga bahwasanya *Ie Bu Peudah* ini merupakan salah satu hal yang amat penting untuk tetap dijaga

keberadaannya agar tetap lestari dimasa yang akan datang.

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

Namun menurut penuturan Yahya upaya yang dilakukan dalam pelestarian makanan tradisional ini tidak cukup sampai disitu saja. Yahya menyarankan beberapa cara untuk meningkatkan pengetahuan serta wawasan masyarakat luas tentang Ie Bu Peudah ini yaitu dengan cara menyelipkan pengetahuan tentang makanan tradisional ini di bidang pendidikan berupa program muatan lokal di

sekolah-sekolah. Lewat pengetahuan muatan lokal diperkenalkan kembali berbagai warisan budaya supaya generasi muda tidak melupakan hal tersebut.

Adapun beberapa tantangan yang ditemukan dalam proses pelestariann Ie Bu Peudah, pertama, sulitnya mendapat bahan baku untuk membuat, hal ini dikarenakan sudah berkurangnya habitat daun-daun yang diperlukan untuk membuat makanan ini seperti mulai hilangnya hutan-hutan yang biasanya menjadi tempat bagi masyarakat untuk mengumpulkan daun-daun dan bahan lainnya. Kedua, keberadannya yang hanya pada momen-momen tertentu saja membuat Ie Bu Peudah ini menjadi kurang populer dikalangan masyarakat. Ketiga, dinamika budaya yang akan terus berubah-ubah mengikuti kebutuhan dan kenyamanan manusia.

Kesimpulan

Proses pembuatan Ie Bu Peudah sangatlah kompleks mulai dari pengumpulan bahan dan penjemuran sampai penumbukan yang memerlukan waktu cukup

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

Terdapat beberapa kendala dalam proses pelestarian Ie Bu Peudah, seperti sudah mulai berkurangnya habitat-habitat daun yang menjadi bahan pembuatan Ie Bu Peudah. Keberadaannya yang hanya pada bulan Ramadhan saja juga ikut mempengaruhi proses pelestariannya. Kendatipun demikian, masyarakat Gampong Limpok dan Pemerintah Aceh Besar tetap berupaya melestarikan

makanan tradisional ini. Adapun upaya-upaya yang dilakukan seperti mengalokasikan dana khusus agar tradisi Woet Ie Bu Peudah ini tetap terlaksana setiap tahunnya dan upaya-upaya sosialisasi seperti membolehkan masyarakat diluar Gampong Limpok untuk dapat mengambil dan menikmati makanan Ie Bu Peudah ini. Upaya pemerintah Aceh Besar dalam melestarikan makanan tradisional ini ialah seperti mengikutsertakan makanan ini dalam setiap festival-festival makanan tradisional dan juga membuat festival khusus seperti "kenduri Ie Bu Peudah".

Referensi

- Abdurrahman, Dudung. 2003. *Pengantar Metode Penelitian*. Yogyakarta: Kurnia Kalam Semesta.
- Anggito, Albi. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: CV Jejak Publisher.
- Ismail, Sanusi, Bustami Abubakar, and Azhari Aiyub. 2020. "Nandong: Tradisi Lisan Simeulue." *Indonesian Journal of Islamic History and Culture* 1 (1):1-20.
- Kurdi, Muliadi. 2009. *Aceh di Mata Sejarawan: Rekonstruksi Sejarah Sosial Budaya*. Banda Aceh:

Lembaga Kajian Agama dan Sosial (LKAS).

- Safari, Rita, Abdul Manan, and Sanusi Ismail. 2020. "Melawat di Simeulue (Studi Kasus di Desa Lambaya Kec. Simeulue Tengah dengan Desa Sanggiran Kec. Simeulue Barat Kabupaten Simeulue)." *Jurnal Adabiya* 21 (1):21-36.
- Sufi, Rusdi. 2019. *Aceh Besar: Sejarah Adat dan Budaya*. Aceh Besar: Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Aceh Besar.
- Tim Perencanaan Gampong. 2018. *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Gampong Limpok (RPJMG) Tahun 2018-2023.*: Pemerintah Gampong Limpok.
- Yunus, Muhammad. 2020. "Tradisi Perayaan Kenduri Maulid Nabi di Aceh Besar." *Jurnal Adabiya* 22 (2):32-48.