



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

ANEKA KULINER ACEH

Rahmad Nuthihar

Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Aneka Kuliner Aceh

Rahmad Nuthihar

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**



ANEKA KULINER ACEH

Penulis : Rahmad Nuthihar
Penyunting : Puji Santosa
Penata Letak : Muhammad Rifki
Fotografer : Rizky Phonna
Gambar Latar Sampul : tub.tubgit.com

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.509 598
NUT
a

Katalog Dalam Terbitan (KTD)

Nuthihar, Rahmad
Aneka Kuliner Aceh/ Rahmad Nuthihar; Puji Santosa (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
xvi, 62 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-235-4
MASAKAN-INDONESIA



Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar



kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa



Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, ilustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelayakannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut



adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



Sekapur Sirih

Aceh memiliki sumber daya alam yang melimpah. Kekayaan alam tersebut membuat Aceh terkenal hingga mancanegara dan menjadi daerah incaran pada masa penjajahan Belanda. Lada dan pala, dua komoditas tersebut sangat dicari untuk dijadikan bumbu makanan. Tidak kecuali, karena kekayaan sumber daya alam tersebut membuat Aceh memiliki sejumlah aneka kuliner yang khas. Oleh karena itu, penulis ingin menulisnya dalam buku sederhana untuk menjadi kebanggaan anak-anak Aceh serta bertujuan mengenalkannya pada seluruh anak Indonesia.

Buku ini disusun berdasarkan pertimbangan tanggung jawab moral penulis selaku mahasiswa Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia. Penulis selama ini diajarkan oleh Dr. Rajab Bahry, M.Pd., selaku pengasuh mata kuliah Literasi, bahwa minat baca anak Indonesia rendah, salah satu penyebabnya minim bahan bacaan yang dekat dengan mereka. Oleh karena itu, sebagai bentuk pertanggungjawaban akan ilmu yang ditransfer dari beliau, penulis mencoba menyusun buku aneka kuliner khas Aceh dalam bentuk sederhana ini.

Banda Aceh, Juni 2017

Rahmad Nuthihar



Daftar Isi

Sambutan.....	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	viii
Makanan	1
1. Gulai <i>Kuah Plik</i> dari Fragmentasi Kelapa	3
2. <i>Jruek Drien</i> , Pekat, dan Memikat.....	5
3. Berburu Ayam Tangkap di Meja Makan.....	7
4. Asamnya Sambal Udang Rebon	9
5. Nikmatnya Kari Kambing Aceh	11
6. Sajian Nikmat dari Menu Kemamah	13
7. Kuah <i>Empeuk Labu</i> yang menguji Nyali	15
8. <i>Sie Reuboh</i> , Daging yang Direbus?	17
9. Mi Aceh (Tidak) Hanya Ada di Aceh.....	19
10. Martabak Aceh Bertabur Acar	21
11. Sambai <i>On Peugaga</i> ; Kuliner Unik yang Kaya Khasiat.....	23
Minuman	25
1. Aceh Surga Penikmat Kopi	27
2. Sanger; Sama-sama <i>Ngerti</i>	29
3. Es Rujak Aceh	31
4. Es Buah Kaya Vitamin.....	33
5. Kelapa Bakar Minuman Idola Saat Berbuka Puasa.....	35
6. <i>Kopi Khop</i>	37



Aneka Kue dan Oleh-Oleh	39
1. Kue Sepet Kue Khas Lebaran.....	40
2. Apam Aceh dan Kenduri Apam	41
3. Merajut Adonan Kue <i>Kekarah</i>	43
4. <i>Bhoi</i> dan Panggangan Arang	45
5. Lepat Aceh yang Memikat.....	47
6. Kerupuk <i>Jangek</i> Kulit Kerbau	49
7. Asinan Rumbia; Salak Aceh.....	51
8. Sagon Manisan Aren Khas Aceh	53
9. <i>Tumpoe</i> , Penganan Khas Terbuat dari Pisang Raja	55
Daftar Pustaka	57
Biodata Penulis.....	59
Biodata Penyunting.....	61
Biodata Penata Letak	62





Peunajôh Aceh (Penganan Aceh)

Boh labu ie syuruga nikmat
(Labu air surga nikmat)
boh mamplam mangat barô meutapéh
(mangga enak baru berserabut)
beuna tatupat peunajôh mangat
(harus kita ketahui makanan enak)
di Nanggroe Aceh rasa beuabéh.
(di Nanggroe Aceh rasakan sampai habis.)

Idin lônrawi mupadum bagoe
(Izin untuk saya ceritakan beberapa hal)
bhah peunajôh droe nyang kaya rasa.
(tentang makanan kita sendiri yang kaya rasa.)
meu-'ah lônlakèe menyo na tuwö
(Saya mohon maaf bila ada yang terlupakan)
maklum nyo adoe pih manusia
(maklum saya ini juga manusia.)

Tumpoe buleukat adat di nanggroe
(Tumpoe ketan adat dalam negeri)
geupai lam jaroe peusijuek raja
(kepal dalam jemari peusijuek raja)
kupi ngön bada cit ka teumön droe
(kopi dan pisang goreng memang sudah kawannya)
pulôt ie teubèe mangat lagoina
(pulot dan air tebu enak sekali.)



Dudôi ngön wajéb tamah meuseukat

(Dodol dan wajik ditambah meuseukat)

susun lam tabak intat keu lintô

(susun dalam talam antar kepada pengantin laki-laki)

di cuda mawa götthat meukarat

(perempuan-perempuan paruh baya sangat terburu-buru/
kesulitan)

bak seuôn idang keu darabarô.

(menjunjung hidung untuk pengantin perempuan.)

Ie u boh muda ngön timön beukah

(Air kelapa muda dan timun suri)

peulé lam reukueng buka puasa

(teguk dan basahi tenggorokan untuk buka puasa)

bhôi ngön seupét tamah keukarah

(kue bhoi dan kue seupet tambah kue karah)

peulalè lidah bak uroe raya

(pelalai lidah di hari lebaran)

leugh'ok h'ana u jileupak tan saka

(leugh'ok tanpa kelapa diaduk tanpa gula)

tarayueng u blang keu ureueng mu'ue

(kita bawa ke sawah untuk orang bajak sawah)

pajôh bu leuhô barô meurasa

(makan siang baru terasa)

boh iték masén ngön kuah pliek u

(telur bebek asin dan kuah plik)

kuah beulangöng ngön sie teureubôh.

(kuah belanga dan daging rebus.)



pajôh bak jambô ngön eungköt paya

(Santap di dangau dengan ikan paya)

bu teupeungat jampu ruti gôh

(nasi lemak campur roti tawar)

pajôh beuseunggôh di Aceh Raya.

(santap dengan sungguh-sungguh di Aceh Raya.)

Adèe meureudu ngön mi teucaluek

(Kue adee meureudu dan mi caluek)

götthat meucuehu di Pidie Jaya

(sangat terkenal di Pidie Jaya)

drien Beuracan pih tan meuaneuk

(durian Beuracan juga tidak berbiji)

saboh takuak jeuet puléh hawa.

(satu kita kupas bisa sembuhkan rasa ingin memakannya.)

Saté meuasap di keudèe Matang

(Satai berasap di kedai Matang)

boh giri maméh tan reuhang rasa

(jeruk bali manis tidak sepat rasanya)

mulôh teupeuda sabé na barang

(bandeng terpeda selalu ada)

keuripèp pisang pih h'ana dua

(keripik pisang juga tiada duanya)

pisang meusalè di Pantön Labu.

(pisang salai di Panton Labu.)



Kicap teurasi di Kota Langsa

(Kecap terasi di Kota Langsa)

cempudak maméh Tamiang Hulu

(cempedak manis Tamiang Hulu)

cukôp jai bieng u di Bendahara.

(kepiting kelapa di Bendahara.)

Limbèk kukuet ngön eungköt masén

(Lele kukut dan ikan asin)

kayém sabé na di Aceh Barat

(sering selalu ada di Aceh Barat)

lokan Krueng Woyla pih hana la-én

(lokan Krueng Woyla juga tiada lain)

limeueh lam anoe ruah u darat.

(gali dalam pasir curahkan ke darat.)

Pala meusaka ngön meulisan unoe

(Pala bergula dan manisan lebah)

musahô sidéh Aceh Selatan

(bersatu tempat di Aceh Selatan)

ngön minyeuk pala pupuléh igoe

(dengan minyak pala sembuk gigi)

bren badan taplöh ngön minyeuk nilam

(pegal badan kitapulihkan dengan minyak nilam)

deupék Takengon meuseuké barang.

(depik Takengon sulit ada barangnya.)



peutren u Bireuen nyang ka meuadèe
(Bawa turun ke Bireuen yang sudah dijemur)
sambai beukeueueng tarayueng u blang
(sambal pedas kita bawa ke sawah)
tasurung bacut keu soe nyang lakèe.
(kita sorong sedikit kepada siapa yang minta.)

Gula teubuliet di Kutacane
(Gula aren di Kutacane)
peugöt boh rômrôm buleuen puasa
(bikin kue boh romrom bulan puasa)
h'ana mupat lé timphan beureunè
(tidak ada lagi timphan beureune)
bak sagèe tan lé di dalam paya.
(pohon sagu tidak ada lagi di dalam paya.)

(Meunasah Papeun, Februari 2011)

Azwardi, Dosen Gemamastrin FKIP Unsyiah



MAKANAN



Aneka Makanan Khas Aceh

Peunajöh timphan, piasan rapa-i 'makanan timphan, hiburan rebana'. Maksudnya, makanan kehormatan pada hari raya di Aceh ialah timphan, dan kesenian yang digemari ialah rapai (Hasjim, 1977:116).



1. Gulai *Kuah Plik* dari Fermentasi Kelapa

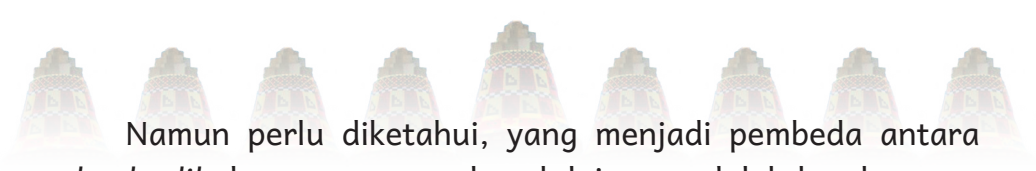
kuah plik



Sumber: Rizky Phonna

Pernahkah Adik-adik mencoba *kuah plik*? Pasti jawabannya belum kan? Kecuali Adik-adik pernah berkunjung ke Aceh ataupun berasal dari Aceh. *Kuah plik* merupakan kuliner khas Aceh yang kaya akan rempah-rempah dan protein. Soal rasa, yang pasti benar-benar menggugah selera.

Kuah plik diolah dengan sangat sederhana dan bahan yang diperlukan berupa sayur-sayuran yang banyak dijual di pasar tradisional. Adapun sayur-sayuran yang diperlukan, antara lain, terong hijau, daun melinjo, nangka muda, kacang panjang, buah melinjo, dan kelapa parut. Oleh karena itu, proses pembuatan *kuah plik* sangat mudah untuk dicoba.



Namun perlu diketahui, yang menjadi pembeda antara *kuah plik* dengan sayuran lemak lainnya adalah bumbu yang digunakan. *Kuah plik* wajib menambahkan bumbu utama berupa *plik u*. *Plik u* merupakan kelapa yang telah dibusukkan. Kelapa yang dibusukkan di sini bukanlah kelapa yang sengaja dibiarkan busuk, tetapi daging kelapa parut yang sengaja dibiarkan dalam kurun waktu tertentu agar minyaknya keluar. Hal ini sama seperti dengan fermentasi tapai.

Selanjutnya, daging kelapa parut itu diperas lagi dengan alat tertentu, yakni *peunerah* ‘alat pemeras minyak’ agar minyaknya benar-benar keluar. Jadilah *plik* bumbu utama *kuah plik*. Namun, *plik* tersebut belumlah dapat dijadikan bumbu utama *plik*, melainkan harus dikeringkan terlebih dahulu.

Rasa *kuah plik* saat pertama menyantapnya terasa ada tekstur parutan kelapa. Aroma dari *kuah plik* ini juga khas karena adanya campuran *plik u*. *Kuah plik* sangat cocok di lidah semua usia, anak-anak, remaja, dan dewasa bila pernah menyantapnya, pasti akan mencobanya kembali. Untuk mempercantik tampilan dari *kuah plik*, biasanya ibu-ibu rumah tangga yang membuat *kuah plik* akan menambahkan, kukut, dan udang. Selain daripada itu, jika ingin mencoba *kuah plik*, akan sangat nikmat jika disantap dalam keadaan panas. Tertarik mencobanya?

2. *Jruek Drien*, Pekat, dan Memikat

Jruek Drien



Sumber: habaportal.com

Adik-adik pasti pernah memakan durian. Namun, bila durian dijadikan gulai lemak, pasti Adik-adik belum mengetahuinya. Di Provinsi Aceh bagian pesisir barat, dikenal khas dengan kuliner berupa *jruek drien* ataupun bila diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia berarti ‘asam durian’.

Jika pada bagian pertama *kuah plik* merupakan fragmentasi kelapa, *jruek drien* juga dibuat dari proses fragmentasi durian. Durian yang akan dijadikan *jruek* biasanya durian yang sudah masam. Selanjutnya, daging durian tersebut dipisahkan dari bijinya dan ditampung dalam stoples dalam kurun waktu seminggu. Semakin asam dan pekat *jruek* tersebut, maka kualitas rasanya semakin enak.



Proses pembuatan gulai *jruek drien* terbilang sangat sederhana. Adapun sayur-sayuran yang diperlukan semuanya tersedia di pekarangan rumah. Misalnya, daun singkong, terong, kacang panjang, daun tapak leman, dan daun jeruk perut.

Seluruh sayuran tersebut dipotong sesuai dengan selera. Masukkan sayuran tersebut ke dalam wajan yang telah disediakan. Aduk *jruek drien* dengan sayuran yang telah dipotong tadi. Agar penampilan *jruek drien* semakin memikat, tambahkan udang ke dalam gulai ini. Kemudian tambahkan air dan garam berserta rempah-rempah sebagai penyedap rasa. Tunggu hingga semua sayuran tadi empuk, dan *jruek drien* siap disantap.

Kelezatan gulai *jruek drien* membuat sebagian besar pencinta kuliner ketagihan. Hal ini disebabkan rasa asam yang dihasilkan dari durian dan lemak dari santan kelapa benar-benar membuat lidah bergoyang. Namun, selain *jruek drien* dikenal juga dengan gulai *jruek mancang* (mamplam). Rasanya pun hampir sama, tetapi *jruek mancang* sering dibuat untuk gulai ikan payau. Bagi anak-anak, menyantap *jruek drien* ada kesenangan tersendiri, yakni berusaha menemukan udang yang tersembunyi di dalam gulai tadi.

Berbeda dengan kuah *plik*, gulai *jruek drien* jarang dijumpai di rumah makan. Jadi, bagi yang menginginkan silakan meminta kesediaan warga setempat, ataupun meminta orang tuanya memasak gulai ini.

3. Berburu Ayam Tangkap di Meja Makan



Sumber: Rizky Phonna

Ayam Tangkap

Menyantap makanan ini butuh tenaga ekstra dan latihan yang rutin. Diperlukan peralatan khusus untuk menangkap ayam-ayam. Setelah ayam itu ditangkap, selanjutnya diserahkan kepada koki agar dimasak sesuai dengan selera.

Mungkin begitulah kesan pertama Adik-adik ketika mendengar nama kuliner ini. Padahal, setelah memesannya di salah satu rumah makan di Banda Aceh, jauh dari perkiraan.

Dikatakan ayam tangkap karena ada potongan ayam tersebut bersembunyi di antara daun kari dan daun pandan yang telah digoreng.

Ayam tangkap ini merupakan kuliner khas Aceh Besar yang banyak dijumpai di rumah makan khas Aceh Besar ataupun rumah makan di seputar Banda Aceh. Rasa yang nikmat dan keharuman dari daun kari dan daun pandan ini membuat penyantap akan mengulang kembali menyantap makanan ini.

Ayam tangkap lazim dicocorkan dengan kecap manis yang dicampurkan dengan potongan bawang dan cabai. Ayam tangkap menjadi menu andalan rumah makan khas Aceh Rayeuk dan beberapa rumah makan kari kambing yang ada di Aceh Besar dan Banda Aceh.

Satu porsi ayam tangkap diolah dari satu ayam utuh, kemudian ayam tersebut dicincang bersama dengan daun kari dan daun pandan untuk digoreng. Ayam tangkap yang disajikan kepada pelanggan akan bersembunyi di antara daun kari dan daun

pandan. Namun, jangan khawatir, jika pun ayamnya tidak tertangkap, habiskan dulu daun karinya agar ayam tersebut tidak lagi bersembunyi. Silakan mencoba!



Sumber: Rizky Phonna

4. Asamnya Sambal Udang Rebon

Sambal
Udang
Rebon



Sumber: Rizky Phonna

Jika udang disambal lado sudah pasti makanan ini tidak asing lagi bagi Adik-adik sekalian. Lalu bagaimana jika udang rebon yang digiling lalu dihidangkan ke meja makan, pasti merupakan menu makanan yang baru bukan?

Udeng sabè teupeh atau jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia ‘udang rebon digiling’ merupakan makanan yang mengundang selera pada saat makan siang. Bahan baku pembuatannya pun sangat terbatas, yaitu, cabai, bawang, udang rebon, belimbing, dan garam.



Udang rebon yang dijadikan sambal harus terlebih dahulu dikeringkan. Selanjutnya, udang tersebut digongseng sebelum digiling bersama dengan bumbu dapur lainnya. Untuk menjaga cita rasa yang khas, udang rebon yang dipilih dijadikan sambal, haruslah udang rebon yang baru dijemur. Selain udang rebon, teri juga cocok dibuat serupa apabila tidak ada udang rebon.

Ibu-ibu rumah tangga di Aceh sering membuat kuliner ini untuk bekal makan siang suami yang berkeja di ladang. Namun, seiring dengan berjalannya waktu, *udeng sabè teupeh* kian diminati oleh semua kalangan, sehingga makanan ini masuk dalam menu makanan di restoran.

Ada kenikmatan tersendiri sehingga banyak kalangan menyukai *udeng sabè teupeh*. Hal ini disebabkan *udeng sabè teupeh* ini memiliki cita rasa yang unik, pada saat pertama kali lidah mencicipi makanan ini, pastilah rasa asam, pedas, dan bercampur gurih menjadi satu pada sambal udang tersebut. Dijamin setelah menyantap *udeng sabè teupeh* pasti makan siangnya akan lebih dari satu porsi.

5. Nikmatnya Kari Kambing Aceh



Kari kambing jika di Aceh Besar dikenal dengan *kuah beulangong*. Dikatakan *kuah beulangong* karena pada saat pemasakan kari kambing ini membutuhkan *beulangong* (kuali) yang sangat besar agar seluruh bumbu dan rempah benar-benar muat. Oleh karena itu, Masyarakat di Banda Aceh dan Aceh Besar mengatakan kari kambing dengan istilah *kuah beulangong*.

Sebenarnya, tidak ada yang berbeda antara kari kambing khas Aceh dan kari kambing yang ada di seluruh Indonesia. Hanya saja, kari kambing di Aceh dikenal lebih pekat dan gurih. Hal ini disebabkan gulai kari kambing Aceh menggunakan bahan penyedap berupa kelapa gongseng (*u teulhe*).

Selain karena bahan penyedap berupa kelapa gongseng, rahasia lainnya di balik kelezatan kari kambing Aceh karena daging kambing yang akan dibuat menjadi gulai, merupakan kambing



Sumber: Rizky Phonna

yang baru saja disembelih. Jarang kita temukan rumah makan yang membeli daging kambing yang telah didinginkan di kulkas selama beberapa hari. Tujuannya, rasa kari kambing tersebut tidak berubah dan masih segar.

Kari kambing dapat dibeli pada saat makan siang, tepatnya pukul 11.30--14.00 WIB. Apabila di luar waktu tersebut, dipastikan kari kambing tidak lagi tersedia. Kari kambing merupakan makanan sejuta umat, tidak mengenal usia, profesi dan jenis kelamin. Bagi sebagian orang yang sudah divonis oleh dokter tidak dapat menikmati kari kambing harus mengurungkan niatnya.

Kari kambing khas Aceh menjadi makanan yang diincar oleh wisatawan lokal ataupun wisatawan mancanegara. Alasan mereka memburu kuliner berbahan baku hewan *herbivora* ini karena cita rasa yang ditawarkan oleh pedagang kari kambing di Aceh tidak akan ditemukan di tempat yang lainnya. Pengolahan cara sederhana dengan memasak menggunakan tungku kayu membuat daging ini menyerap bumbu masakan secara menyeluruh. Selain itu, kambing yang dipilih haruslah kambing kampung, bukan kambing *landok* (sejenis kambing benggala). Jika kambing yang dipilih merupakan tipe kambing benggala, rasanya sudah pasti berbeda.

6. Sajian Nikmat dari Menu Kemamah



Kemamah

Sumber: Rizky Phonna

Dalam KBBI Edisi V, Adik-adik akan menemukan satu kata yang diserap dari bahasa Aceh, yakni *kemamah* yang artinya ikan kayu. Dikatakan ikan kayu karena teksturnya yang keras menyerupai kayu.

Tekstur yang keras dari ikan disebabkan oleh cara pengolahannya. Ikan yang bakal dijadikan kemamah adalah ikan tongkol. Setelah ikan tongkol tersebut dibersihkan, selanjutnya direbus dalam air mendidih. Setelah daging benar-benar masak, barulah ikan tersebut dijemur. Jadilah ikan kayu yang teksturnya benar-benar keras sehingga disebut *kemamah*.

Kemamah lazim dijadikan sebagai bahan baku untuk gulai lemak dengan tambahan kentang. Rasanya, benar-benar nikmat. Bagi orang tua yang tidak lagi memiliki gigi, tidak perlu khawatir untuk menyantap gulai kemamah. Kemamah yang sudah diolah dagingnya tidak keras, sebab daging ikan yang semula keras akan menjadi lembut melalui proses pemasakan.

Selain dibuat menjadi gulai lemak, kemamah juga dapat diolah menjadi asam kemamah. Pengolahan asam kemamah butuh bahan baku utama berupa *asam sunti* (belimbing yang dikeringkan). Semua bumbu yang telah disiapkan yang terdiri cabai merah, bawang merah, kunyit, dan asam sunti terlebih dahulu digiling. Selanjutnya, tumislah kemamah yang telah dipotong-potong dengan bumbu yang telah digiling.

Untuk menguatkan aroma, asam kemamah sering ditambahkan daun kari dan daun jeruk nipis. Tunggu beberapa saat hingga daging kemamah benar-benar masak dan siap untuk disantap. Aroma daun jeruk nipis dan daun kari akan m e n g g u n g g a h selera pada saat asam kemamah ini dihidangkan. Begitu juga soal rasa dan tekstur, kemamah yang sudah dimasak dagingnya benar-benar lembut.



Sumber: Rizky Phonna

7. Kuah *Empeuk Labu* yang Menguji Nyali



Sumber: cookpad.com

Keladi banyak tumbuh di pekarangan rumah yang kondisi tanahnya banyak mengandung air. Keladi juga tumbuh liar di pinggiran jalan ataupun rawa-rawa. Namun, ada yang unik *nih* Adik-adik sekalian. Gulai yang diolah dari keladi liar .

Keladi yang dijadikan sebagai gulai adalah keladi liar ataupun dalam bahasa Aceh disebut *empeuk labu*. Bagi sebagian masyarakat Aceh yang tidak terbiasa mengolah *empeuk labu* dipastikan rasanya akan membuat gatal lidah. Oleh karena itu, untuk memasaknya haruslah orang yang berpengalaman.



Untuk memasak *kuah empeuk labu*, batang keladi yang dipilih adalah batang keladi yang muda. Batang keladi tersebut dibersihkan terlebih dahulu dengan cara mengupas kulit bagian luar. Namun, perlu hati-hati saat mengupasnya, apabila tidak hati-hati, cairannya akan membuat tubuh kita merasa gatal.

Kuah empeuk labu lazimnya dibuat menjadi gulai lemak dengan tambahan beberapa butir kelapa. Selanjutnya ditambahkan beberapa rempah yang terdiri atas lada, pala, ataupun merica. Selain itu, untuk penguat rasa, biasanya ditambahkan kelapa gongseng. Perlu diingat, bahan baku *kuah empeuk labu* hanya batang keladi. Jadi, umbinya tidak boleh dimasak karena dapat mengandung racun.

Pada saat proses pemasakannya, tambahkanlah jeruk nipis sebanyak-banyaknya agar menghilangkan rasa gatal. Gulai keladi ini juga banyak dicampurkan dengan ikan asin yang terlebih dahulu dibakar.

Soal rasa, dijamin saat menyantapi *kuah empeuk labu* bakal menguji nyali. Sepintar apa pun orang memasak, yang pasti rasa gatal dari keladi ini tidak dapat dipisahkan. Hanya saja bila orang yang sudah mahir memasaknya rasa gatal dari daun keladi ini biasanya berkurang.

8. *Sie Reuboh*, Daging yang Direbus?



*Sie
Reuboh*

Sumber: www.indopesona.com

Menjelang hari raya Idulfitri ataupun Iduladha bagi masyarakat Aceh dikenal dengan tradisi *meugang*. *Meugang* dalam arti kata adalah hari penyembelihan hewan ternak berupa sapi ataupun kerbau.

Di Kabupaten Aceh Besar dan sekitarnya pada saat *meugang* sering mengolah daging tersebut menjadi menu masakan khas Aceh berupa *sie reuboh* ‘daging yang direbus’. Daging yang akan dijadikan *sie reuboh* biasanya berupa *daging lamur* (daging yang terdapat di bawah ketiak).



Aroma cuka pada sajian *sie reuboh* tercium sangat kentara, tentunya sangat menggugah selera pada siang hari. *Sie reuboh* cuka, begitulah masyarakat Aceh mengatakannya. Penamaan tersebut karena proses pembuatannya banyak ditambahkan cuka. *Sie reuboh* ini diolah secara tradisional dengan menambahkan beberapa bumbu masakan berupa kunyit, bawang putih, bawang merah, lengkuas, gula merah, dan sebagainya.

Dari segi pengolahannya, ada yang unik *nih* Adik-adik. Ternyata kecanggihan teknologi tidak dapat berpengaruh terhadap semua hal. Salah satunya adalah cara memasak *sie reuboh*. Memasak *sie reuboh* masih menggunakan alat tradisional, yakni memakai tembikar. Alasannya memakai tembikar adalah agar daging yang dimasak benar-benar matang secara keseluruhan. Selain itu, pemakaian kuili tanah bertujuan agar cita rasa yang dihasilkan lebih pekat dibandingkan dengan kuili besi pada umumnya.

Soal rasa, *sie reuboh* ini diyakini bikin ketagihan. Asam, gurih, dan dan tekstur daging yang lunak membuat ‘lidah bergoyang’. Warnanya pun begitu memikat, yakni warna kuning yang terlihat begitu cerah.

Sie reuboh ini pun menjadi menu andalan beberapa rumah makan di Provinsi Aceh. Jadi, tidak perlu menunggu *meugang* untuk menikmatinya.

Pedagang *sie reuboh* ini akan berjibun pada saat bulan Ramadan. Alasannya, bagi masyarakat Aceh yang tidak sempat membuatnya dapat membelinya langsung pada pedagang kaki lima.

9. Mi Aceh (Tidak) Hanya Ada di Aceh

Mi Aceh



Sumber: Rizky Phonna

Jika di Jepang dikenal *mi ramen*, di Aceh terkenal dengan *mi aceh*. Mi yang terbuat dari tepung tapioka ini, dari cita rasa tidak ada yang mampu mengalahkannya. Proses pemasakannya pun terbilang unik, yaitu cara memasaknya menggunakan arang. Alasannya dapat berterima, jika memasaknya dengan kompor gas masaknya tidak merata. Apabila menggunakan arang, proses penyerapan panas pada kuah sangat merata.

Mi aceh sering dicampurkan dengan udang, kepiting, daging, ataupun cumi-cumi. Tipe pengolahannya pun dapat dipilih, yakni goreng basah, goreng, ataupun rebus tergantung dengan selera pembeli. Karena rasanya yang khas, mi aceh kini dijual di seluruh pelosok Indonesia.

Dari segi pengolahannya, mi aceh ini tidak memerlukan resep khusus. Akan tetapi, yang membedakan antara mi aceh dengan mi kuah lainnya adalah tipe mi yang digunakan. Mi aceh berukuran sebesar lidi dan panjangnya disesuaikan dengan alat pemotong.

Pada saat pertama kali menyantap mi aceh, lidah Adik-adik akan merasakan cita rasa rempah-rempah yang kuat. Selanjutnya, tekstur mi aceh yang tebal dan lembut akan sangat lebih enak disantap dengan tambahan kerupuk. Mi aceh sangat nikmat disantap dalam kondisi yang baru saja dimasak. Aroma yang begitu memikat dipadu dengan kentalnya racikan kaldu.

Jika ingin menyantapnya, silakan kunjungi penjual mi aceh di sekitar kota Adik-adik sekalian! Apabila tidak ada yang menjualnya, tidak ada salahnya Adik-adik mengajak orang tuanya untuk liburan ke Aceh sambil menikmati beragam aneka kuliner khas Aceh.



Mi Aceh Siap Santap

Sumber: Rizky Phonna

10. Martabak Aceh Bertabur Acar



Sumber: Rizky Phonna

**Martabak
Aceh**

Mi aceh dan martabak aceh merupakan dua makanan yang tidak akan pernah terlepas di warung kopi di Provinsi Aceh. Ada mi aceh sudah pasti ada martabak aceh. Martabak aceh menjadi menu khas kuliner Aceh yang paling dicari oleh wisatawan saat berkunjung ke Aceh.

Martabak aceh hampir sama dengan dadar gulung. Akan tetapi, dadar gulung tidak ada *canai* di dalamnya. Satu porsi martabak aceh biasanya diolah menggunakan dua butir telur

ayam. Proses pembuatannya telur ayam dicampur dengan

taburi adukan telur tersebut di atasnya. Jangan lupa selama proses penggorengan martabak tersebut di bolak-balik agar masaknya merata. Jika warnanya sudah berubah kecokelat-cokelatan berarti martabak tersebut sudah siap disajikan.

Martabak aceh lazim disajikan dengan tambahan acar yang terdiri atas bawang merah dan cabai rawit yang telah diberi cuka. Martabak aceh sangat nikmat jika dimakan dalam keadaan panas. Selain dimakan secara langsung, martabak aceh ini juga lazim dijadikan lauk pelengkap menu makanan.



Sumber: Rizky Phonna



Sumber: Rizky Phonna

(1) *Canai*, (2) Proses memasak martabak telur

11. Sambai On Peugeot; Kuliner Unik Kaya Khasiat



Sumber: Rizky Phonna

**Sambai On
Peugaga**

Pada bulan Ramadan ada satu lagi kuliner yang hanya dijual oleh pedagang pada bulan suci umat Islam. Jenis kuliner ini bernama *sambai on peugaga* (sambal daun pegagan). Bentuk *sambai on peugaga* menyerupai urap yang menggunakan kelapa parut yang dibumbui berbagai campuran sayur-sayuran.

Namun, untuk Aceh Besar dan sekitarnya membuat *sambai on peugaga* ditambahkan kelapa gongseng, sedangkan masyarakat Aceh lainnya membuat *sambai on peugaga* menggunakan kelapa parut. Proses pembuatan *sambai on peugaga* memerlukan beberapa sayuran yang terdiri atas serai, daun jeruk perut, daun pegagan, dan sebagainya.

Kadang kala, untuk satu porsi kuliner tersebut terdiri atas puluhan sayuran yang digunakan. Umumnya, sayuran yang dipilih ini rasanya pahit.

Proses pembuatan *sambai on peugaga* dilakukan dengan cara yang sederhana. Pertama-tama, semua sayuran tersebut dirajang halus-halus. Kedua, campurkan sayuran tersebut dengan kelapa parut ataupun kelapa gongseng. Rasa dari *sambai on peugaga* ini sangat beragam. Pahit, manis, dan asin bersatu dalam makanan tersebut. Aroma wangi akan tercium pada saat kita melahap makanan ini. Aroma wangi ini dihasilkan dari rajangan daun jeruk perut dan serai.

Sambai on peugaga sangat disukai oleh orang tua. Hal ini disebabkan *Sambai on peugaga* ini kaya akan khasiat. Adapun khasiat *sambai on peugaga* adalah memperkuat ingatan, obat diare, obat batuk, dan obat untuk mengurangi risiko penyakit ginjal. *Sambai on peugaga* ini lazim dijadikan sebagai sajian pelengkap, bukan menu utama.



Sumber: Rizky Phonna

**Bahan Baku
Sambai On Peugaga**

MINUMAN



Aneka Minuman Khas Aceh

Tameuèn ngon apui tutông, tameuèn ngon ie basah, tameuèn ngon sikin teusie, tameuèn binèh mon röt lam mön. Bermain dengan api terbakar, bermain dengan air basah, bermain dengan pisau luka, bermain di pinggir sumur jatuh ke dalam sumur.

Kiasannya, tiap-tiap pekerjaan ada akibatnya. Kalau orang suka melakukan pekerjaan yang jahat, yang dilarang oleh agama dan undang-undang negara, tentu akhirnya orang itu akan mendapat hukuman atau siksaan. (Hasjim:1977:193)



1. Aceh Surga Penikmat Kopi

Kopi



Sumber: Rizky Phonna



Sumber: Rizky Phonna

Proses Penyiapan Kopi

Ke Aceh jangan lupa minum kopi! Kalimat tersebut banyak didapat pada kaos pelayan warung kopi di Banda Aceh. Wajar saja slogan tersebut ditulis di kaos pelayan karena hampir semua wisatawan yang berkunjung ke Aceh penasaran bagaimana rasa kopi aceh ini.

Bagi masyarakat Aceh, minum kopi merupakan rutinitas yang tidak dapat dipisahkan. Pagi, siang, sore, ataupun pada malam hari satu gelas kopi wajib diseruput masyarakat Aceh. Bahkan, setelah tsunami melanda Aceh, jumlah warung kopi menjadi lebih banyak jika dibandingkan sebelum tsunami.



Menyeduh kopi di Aceh terbilang tidak sama dengan seduhan kopi di provinsi lainnya di Indonesia. Kopi yang disajikan kepada pelanggan merupakan kopi saring. Dikatakan kopi saring karena bubuk kopi tersebut terlebih dahulu dimasukkan dalam kain penyaring yang dimasukkan dalam tempat air mendidih.

Aroma yang khas dan pekatnya kopi aceh terkenal sangat khas. Jenis kopi yang paling digemari oleh masyarakat Aceh adalah kopi ule kareng. Ule Kareng merupakan nama salah satu kecamatan di Provinsi Aceh dan dikenal tempat peracik kopi.

Salah satu warung kopi yang sangat terkenal di Banda Aceh adalah Solong Ule Kareng. Warung kopi tersebut selalu ramai dikunjungi oleh pelanggan yang ingin menyeruput kopi. Selain itu, hanya di Aceh warung kopi yang menyediakan wi-fi gratis beserta tempat colokan listrik. Jadi, bagi adik-adik yang ingin mengakses *internet* tidak perlu lagi ke *warnet* dan cukup segelas kopi, *password* untuk mengakses internet akan diberikan oleh pemilik warung kopi.

Banyaknya permintaan bubuk kopi khas Aceh, kini ada beragam jenis dan kemasan kopi yang sudah dipasarkan secara nasional. Oleh karena itu, bagi Adik-adik yang ingin menyeruput kopi khas Aceh, silakan saja membeli kopi saset Ule Kareng yang dijual di kios terdekat. Tentunya, dari segi rasa jauh berbeda dengan kopi yang disajikan oleh *barista* Aceh pada warung kopi. Tertarik untuk mencoba?

2. Sanger; Sama-sama Ngerti



Sanger

Sumber: Rizky Phonna

Selain dikenal dengan kuliner yang khas, Provinsi Aceh juga dikenal dengan kota seribu satu warung kopi. Hal ini disebabkan warung kopi bagi masyarakat Aceh merupakan tempat berdiskusi, mengadakan agenda rapat, dan tempat bertransaksi jual-beli sambil menyeruput kopi. Sungguh unik bukan?

Berbicara mengenai keunikan, ada satu minuman yang dikenal oleh pencinta kopi di Banda Aceh dengan istilah 'sanger'. *Agar tidak sanger minumlah 'sanger'*. Slogan itu sering diucapkan oleh para pemuda di kota Banda Aceh. Namun, ada yang tahu di balik cerita *sanger* ini?



Lakab *sanger* dikenal oleh masyarakat Aceh karena adanya kesepakatan antara pemilik warung kopi dan pelanggannya. Konon, dahulu ada beberapa mahasiswa yang menginginkan minuman yang terdiri atas kopi, susu, dan gula. Namun, mahasiswa ini tidak punya uang yang cukup untuk membeli minuman tersebut. Misalnya harga kopi pada waktu itu senilai Rp3.000,00 dan harga segelas susu Rp5.000,00.

Guna menyiasati keinginannya itu, mahasiswa tersebut meminta kepada pemilik warung kopi untuk menambahkan gula, susu, dan kopi sedikit saja. Istilah *sanger* merupakan akronim dari sama-sama *ngerti*.

Proses pembuatan *sanger* sama seperti pembuatan teh tarik. Pertama-tama, kopi susu dan gula dikocok terlebih dahulu dalam satu wadah. Setelah semuanya bercampur rata, proses selanjutnya adalah memindahkan antara gelas yang satu dengan gelas yang lainnya dengan cara mengangkatnya tinggi-tinggi ataupun disebut dengan tarik.

Rasanya sungguh nikmat. *Sanger* ini akan terasa nikmat jika diminum dalam keadaan panas.

3. Es Rujak Aceh

Es rujak aceh



Sumber: Rizky Phonna

Teriknya matahari akan hilang secara perlahan dengan minuman ini. Minuman campuran berbagai buah-buahan dengan sedikit tambahan es batu, bagaikan menemukan air di tengah padang pasir. Tambahan cabai terasa sangat pas di kerongkongan.

Es rujak Aceh atau dikenal dengan istilah lain, rujak Aceh, ataupun lincah. Minuman ini lazim dibuat oleh masyarakat Aceh sebagai minuman berbuka puasa. Maka tidak jarang saat Ramadan, banyak kita temukan penjual es



rujak Aceh. Kendati demikian, minuman ini sering dijadikan sajian penutup makan siang di beberapa rumah makan di Provinsi Aceh.

Rasanya pun cocok untuk semua lidah masyarakat Indonesia. Soal harga, es rujak Aceh tentu relatif murah. Menyambut bulan Ramadan, para pedagang kaki lima banyak menjajakan rujak Aceh karena minuman ini paling banyak dicari untuk melepas dahaga.

Salah satu resep khas dan kehadirannya bersifat wajib pada rujak Aceh adalah buah rumbia. Tanpa ada tambahan potongan rumbia di dalam es rujak ini, sungguh tidak lengkap. Hal ini disebabkan asam, manis, dan padas akan lebih lengkap dengan rasa *klat* dari buah rumbia.

Di beberapa kabupaten tertentu, misalnya Aceh Barat dan Nagan Raya menambahkan putik kelapa muda parut dalam rujak Aceh ini untuk penguat rasa pahit. Proses pembuatannya pun terbilang sangat sederhana. Buah-buahan diparut dalam ukuran yang kecil-kecil, lalu ditambahkan gula aren dan gula pasir. Untuk memberi rasa pedas, pada es rujak Aceh ini sering ditambahkan cabai. Biar lebih nikmat, masukkan es rujak Aceh ini ke dalam kulkas agar dinginnya lebih merata. Yuk kita coba rujak Aceh!

4. Es Buah Kaya Vitamin

Es buah



Sumber: Rizky Phonna

Perbedaan antara es buah dengan rujak Aceh karena proses pembuatannya. Pada bagian sebelumnya, es rujak Aceh, buah-buahan semuanya diparut dengan alat parutan yang banyak dijual di pasaran. Namun, untuk es buah, buah-buahan tersebut semuanya dipotong menjadi bagian-bagian kecil.

Proses pembuatan es buah tidak memerlukan gula aren sebagai penguat rasa. Es buah hanya memerlukan pemanis alami berupa gula pasir. Pun demikian, pada es buah tidak perlu menambahkan buah rumbia.

Kedua minuman ini, es rujak Aceh dan sop buah, menjadi pelengkap pada saat hari raya Idulfitri dan Iduladha. Kebanyakan masyarakat Aceh membuat minuman ini sebagai sajian minuman kepada tamu. Kandungan vitamin yang terdapat pada buah-buahan tersebut diharapkan dapat menetralkan lemak yang banyak dikonsumsi selama hari raya.

Ada keunikan tersendiri saat penyajian es buah kepada para tamu yang dilakukan oleh masyarakat Aceh. Es buah ini lazim disajikan kepada tamu dalam gelas brendi dan sendok kecil. Tidak ada yang tahu alasan di balik pemakaian gelas



Sumber: Rizky Phonna

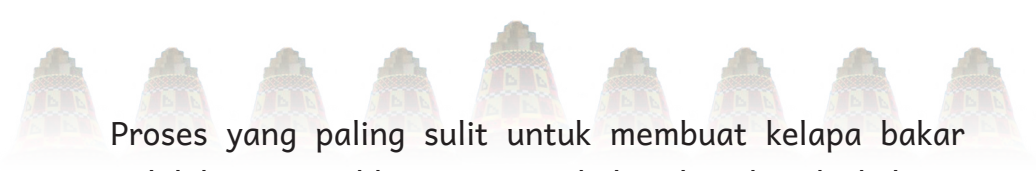
brendi ini dan sendok kecil. Namun, di antara alasan yang berhasil penulis temukan, tujuan pemakaian gelas brendi agar gampang dipegang oleh anak-anak. Begitu juga alasan pemakaian sendok kecil agar tidak cepat habis. Jika mau mencoba es buah, tidak perlu menunggu hari raya Idulfitri atau Iduladha, di swalayan kini banyak tersedia minuman dingin ini.

5. Kelapa Bakar Minuman Idola Saat Berbuka Puasa



Ada-ada saja kreativitas masyarakat Aceh terutama di Kabupaten Aceh Barat dan Nagan Raya, yakni membuat minuman berupa kelapa bakar. Kelapa yang dipilih untuk dibakar adalah kelapa muda dan isinya masih dapat dikerok dengan sendok.

Proses pembuatan kelapa bakar ini terbilang cukup rumit dan susah. Pertama yang dilakukan pedagang kelapa bakar ini adalah menyortir kelapa yang akan dibakar. Syaratnya, kelapa tersebut harus benar-benar dagingnya bagus. Selanjutnya, menyalakan api untuk membakar seluruh kelapa ini.



Proses yang paling sulit untuk membuat kelapa bakar ini adalah memisahkan antara kulit dan batok kelapa. Kesulitannya karena kelapa yang dibakar tersebut sangat panas, dan jika tidak hati-hati, pada saat membersihkannya tangan Adik-adik akan terbakar.

Sebagian pedagang kelapa bakar ini membawa kelapa tersebut ke dalam laut agar suhunya menjadi dingin. Walaupun bagi sebagian besar pedagang lainnya adalah merendam kelapa tersebut dalam bak mandi ataupun wajan.

Rasa kelapa bakar ini sungguh berbeda dengan rasa kelapa muda lainnya. Gurih bercampur dengan aroma arang menjadi rasa unggulan dari kelapa bakar ini. Bagi Adik-adik yang ingin mencoba membuat kelapa bakar, harus hati-hati ya! Ajak orang tuanya untuk ikut saat membuat kelapa bakar!

6. *Kopi Khop*



Sumber: Rizky Phonna

Kopi Khop

Salah satu kopi yang paling terkenal di Aceh Barat ialah *kopi khop* ataupun dikenal juga dengan nama kopi tubruk. Kopi *khop* ini diolah dari bahan baku kopi robusta. Namun, uniknya kopi *khop* ini adalah cara penyajiannya.

Pada umumnya kopi disajikan dengan cara mencampurkan kopi, gula, dan air mendidih dalam gelas dengan posisi normal. Maksudnya, wadah permukaan gelas menghadap ke atas, sedangkan kopi tubruk ini disajikan dengan cara berbeda, yakni dengan cara membalikkannya.

Selain dari cara penyajiannya yang unik, cara meminumnya pun terbilang berbeda dengan kopi lainnya. *Kopi khop* ini diminum dengan pipet. Bayangkan saja dengan suhu kopi yang

begitu panas lalu diminum dengan pipet dapat membuat lidah Adik-adik terbakar saat meminumnya. Lantas bagaimana juga cara menyeruputnya?

Cara menyeruput *kopi khop* ini dapat dilakukan dengan cara menghembus pipet yang ditekan pada gelas terbaik. Ketika kopi tersebut keluar dan memenuhi piring tempat gelas tersebut dibalik, biarkan beberapa saat hingga air kopi tersebut dingin, baru kopi khop ini pun dapat diminum.

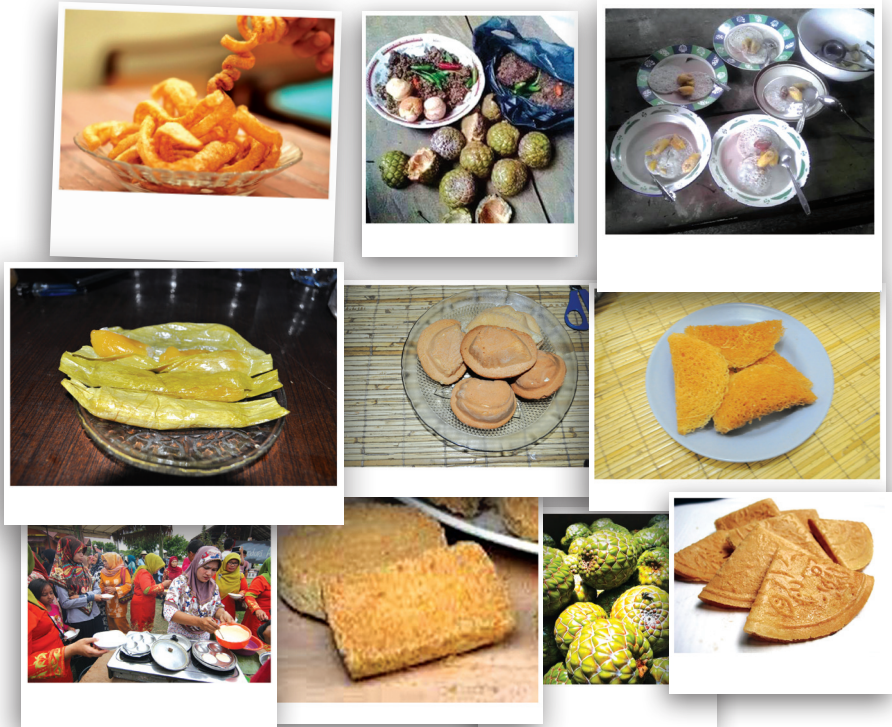
Kopi khop ini sengaja dibuat terbalik agar tidak cepat dingin. Selain itu, bubuk kopi yang akan digunakan sebagai kopi khop ini tidak digiling halus, melainkan gilingannya agak kasar. Untuk itu, posisi gelas terbalik dapat menjadi penyaring antara sari kopi dan bubuk tersebut. Menarik bukan?

Kopi khop ini banyak dijual di kedai kopi yang terdapat di pesisir Kota Meulaboh. Namun, karena kenikmatan dan kepopuleran *kopi khop*, saat ini, *kopi khop* bukan hanya dijual pada kedai kopi tradisional, melainkan sudah tersedia di restoran dan gerai kedai kopi.



Sumber: Rizky Phonna

ANEKA KUE DAN OLEH-OLEH



Kue dan Oleh-oleh Khas Aceh

Bu sikai, ie sikai, ngob jantung gadöh akai. Nasi sebatok, air sebatok, terbenam jantung hilang akal.

Maksudnya, jangan makan terlalu kenyang, karena kekenyangan yang berlebihan menyebabkan pikiran tidak jalan sebagaimana mestinya. Dikatakan juga kepada seseorang yang mengalami kesukaran dalam menghadapi sesuatu yang tidak cukup persediaan. (Hasjim, 1977:60)

1. Kue Sepet Kue Khas Lebaran

Kue Sepet



Sumber: waklah.wordpress.com

Menjelang Idulfitri ataupun Iduladha, para orang tua di Provinsi Aceh akan disibukkan dengan membuat kue untuk lebaran. Salah satu kue khas yang akan didapatkan pada setiap rumah adalah kue *sepet*. Mengapa kue *sepet*? Selama proses memasaknya kue tersebut dijepit. *Sepet* berasal dari bahasa Aceh yang berarti *jepit*.

Kue *sepet* kini banyak dijual di toko-toko kue. Biasanya kue-kue ini merupakan usaha industri rumah tangga yang dibuat oleh masyarakat Aceh. Para pembuat kue *sepet* ini menitipkannya di toko-toko kue.

Ada beragam cara menikmati kue *sepet* ini, seperti mencelupkan dalam minuman hangat, menaburkannya pada roti, ataupun membiarkan kue *sepet* ini dalam keadaan stoples terbuka agar elastis.

2. Apam Aceh dan Kenduri Apam

Apam Aceh



Sumber: liza-fathia.com

Tahukkah Adik-adik *apam* dalam bahasa Indonesia berarti *serabi*? Bagi yang belum mengetahuinya, *serabi* dalam (KBBI V) bermakna ‘penganan berbentuk bundar pipih berpori-pori yang dibuat dari adonan tepung beras (gandum)’. Khususnya di Aceh, ada tradisi dan budaya mengenai apam, bahkan terdapat dalam penamaan bulan dalam bahasa Aceh. *Bulen apam*, itulah nama jika disetarakan dengan kalender hijriah sama dengan bulan Rajab.

Menjelang dan pada saat *bulen apam* tersebut, masyarakat Aceh khususnya di pedesaan memperingatinya dengan membuat hidangan apam yang dengan campuran kuah *tuhe*. Apam tersebut selanjutnya, sering dibawa ke masjid untuk dimakan oleh jamaah se usai salat Jumat.

Apam aceh sangat khas dengan campuran *kuah tuhe*. *Kuah tuhe* ini terbuat dari campuran antara buah-buahan berupa potongan pisang nangka dengan kuahnya dari santan kelapa. Namun, di Aceh Barat, dalam *kuah tuhe* ini sering ditambahkan dengan kuini. Selain itu, ada juga yang membuat kuahnya dari buah durian yang dicampurkan dengan santan. Nikmat dan berprotein bukan?

Kue tradisional masyarakat Aceh ini, kini juga banyak dijual di kedai kopi. Hal ini disebabkan rasanya yang begitu nikmat dan cocok untuk semua usia.



Kenduri Apam

Sumber: www.bandaacehtourism.com

3. Merajut Adonan Kue *Keukarah*



**Kue
*Kekarah***

Sumber: Rizky Phonna

Tok...tok...tok bunyi itu terdengar berirama pada salah satu rumah penduduk di kawasan Aceh Besar. Bunyi itu dihasilkan dari tangan cekatan para pembuat kue yang memukul batok kelapa yang telah dilubangi. Dalam kondisi yang berasap dan hawa panas yang menyengat perempuan tua paruh baya tersebut terlihat begitu menikmati memukul batok kelapa di atas minyak yang mendidih.

Begitulah kesan awal saat penulis mendatangi salah satu rumah warga Gampong Rukoh, Aceh Besar. Tanpa kemasan



yang mendeskripsikan, produk usaha rumah tangga ini dijual Rukaiyah pada kios-kios terdekat di seputar kota Banda Aceh. Kue *keukarah* merupakan kue tradisional khas Provinsi Aceh.

Kue ini menyerupai serabut kelapa yang memiliki ribuan rajutan di dalamnya. Rajutan tersebut dibuat dengan memanaskan dalam minyak mendidih. Fungsi batok kelapa tersebut adalah tempat meletakkan adonan cair untuk dipanaskan pada minyak.

Kue *keukarah* sangat enak dinikmati bersama dengan minuman panas, seperti kopi, ataupun teh. Kue ini sering dijadikan wisatawan yang berkunjung ke Aceh sebagai salah satu buah tangan saat berkunjung ke Aceh.

Ada beragam ukuran kue *keukarah* ini. Mulai dari ukuran kecil segepal tangan bayi sampai dengan yang paling besar seukuran satu ikan bawal.

Proses pemroduksian kue *keukarah*, selama ini dilakukan oleh masyarakat Aceh secara tradisional. Tidak ada campuran bahan kimia untuk mengawetkan kue ini. Kue ini pun akan menjadi lebih nikmat saat dibiarkan terpapar angin ataupun stoples dibuka. Dengan kondisi kue *kakarah* dibiarkan angin teksturnya akan elastis dan serupa dengan kue *sepet* pada bagian sebelumnya.

4. *Bhoi* dan Panggangan Arang



Sumber: Rizky Phonna

Kue *Bhoi*

Ada beragam motif dan ukuran kue *bhoi* ataupun bolu aceh. Bentuk ikan, bunga, ataupun motif daun. Bentuk ikan adalah motif yang paling penulis sukai karena dapat memegangnya di bagian ekor. Selain itu, saat memegang bagian ekor kue *bhoi* ini serasa seperti memegang pistol dengan pelatuknya di belakang insang.



Kue *bhoi* ini kaya akan protein karena dibuat dari puluhan butir telur bebek. Dengan tambahan penguat rasa berupa vanili dan pengembang soda kue ini cocok dikonsumsi untuk semua usia. Aroma yang khas serta teksturnya yang lembut membuat siapa pun akan ketagihan pada kue khas Aceh ini.

Motif berupa ikan, daun, dan bunga dihasilkan dengan cetakan pegangan yang terbuat dari kuningan. Soal rasa dan kualitas sudah pasti jangan diragukan lagi. Kue ini merupakan kue khas Aceh yang diolah dengan cara tradisional. Begitu juga pemilihan alat pemanggang ataupun disebut oven, haruslah menggunakan oven dengan pemanas arang di bagian atasnya. Alasan pemilihan alat pemanas tradisional ini agar proses pemasakannya benar-benar optimal.

Jika Adik-adik tertarik untuk membeli kue *bhoi* ini tidak usah jauh-jauh datang ke Aceh. Kue *bhoi* ini sudah dipasarkan secara *online*, atau dengan perkataan lain sudah dijual di Tokopedia. Silakan memesannya!

5. Lepat Aceh yang Memikat



Leupat/
Timphan/
Leupek

Sumber: Rizky Phonna

Terbungkus rapi dengan daun pisang muda dan banyak dijual di warung kopi di Provinsi Aceh. Kue ini sangat nikmat dinikmati bersama kopi ataupun teh pada pagi hari. Dengan intinya berupa kelapa ataupun srikaya, siapa pun yang menyantapnya tidak cukup satu.

Timphan itulah nama kue khas Provinsi Aceh. Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (KBBI) *timphan* bermakna ‘panganan khas Aceh yang dihidangkan pada Idulfitri dan Iduladha, berupa kue yang berbalut daun pisang’. Pada

beberapa kabupaten tertentu di Provinsi Aceh, masyarakat menyebutkannya dengan *leupek*, yang berarti ‘lepat’ dan bentuknya yang lembek.

Sebagaimana definisi dalam KBBI tersebut, *timphan* merupakan makanan yang wajib disajikan kepada tamu pada saat Idulfitri ataupun Iduladha sehingga muncullah ungkapan dalam bahasa Aceh berupa “*uroe geut, bulen geut, leupek mak peuket hana tateume rasa*”. Jika diterjemahkan dalam bahasa Indonesia bermakna hari baik, bulan baik, lepat yang ibu buat tidak dapat dirasa.

Ada dua jenis inti yang terdapat dalam lepat, yakni isi kelapa dan srikaya. Namun, di Aceh Barat, isi dari *timphan* ini ada yang dimodifikasi, yaitu mengisinya dengan selai labu. Selai labu ini dibuat dari labu yang sudah direbus dan diberi sedikit gula.

Jika Adik-adik sudah besar dan merantau ke negeri

orang, ingatlah peribahasa Aceh tadi ya! Setiap menjelang hari raya, sempatkan waktu untuk mudik ke Aceh.



Sumber: Rizky Phonna

6. Kerupuk *Jangek* Kulit Kerbau



Sumber: disiniaja.net

**Kerupuk
*jangek***

Kerupuk *jangek* merupakan produk tradisional yang dihasilkan oleh usaha rumah tangga. Kerupuk *jangek* khas Aceh hanya terbuat dari kulit kerbau. Kerupuk ini sangat nikmat jika ditambahkan dalam mi ataupun dimakan sebagai kudapan.

Usaha kerupuk *jangek* banyak diproduksi oleh masyarakat Kabupaten Pidie. Bahan baku kulit kerbau biasanya didatangkan dari Kabupaten Aceh Barat. Hal ini disebabkan

peternakan kerbau banyak dilakukan oleh warga Aceh Barat, Nagan Raya, Aceh Barat Daya, sedangkan pada kabupaten lainnya di Provinsi Aceh cenderung beternak sapi. Akibatnya, jumlah produksi kerupuk sangat terbatas.

Ada tiga tipe kerupuk *jangek* yang dipasarkan oleh pedagang. *Pertama*, kerupuk *jangek* siap saji; kerupuk yang dapat langsung dimakan. *Kedua*, kerupuk *jangek* setengah siap saji; kerupuk yang harus digoreng sekali lagi. *Ketiga*, kerupuk *jangek* belum siap saji; kerupuk yang harus digoreng sebanyak dua kali dan biasanya disebut *kukut*.

Usaha produksi kerupuk *jangek* kini sudah dipasarkan secara luas, yakni ada yang memasarkannya secara *online* ataupun dijual di warung kopi. Halal dan nikmat, itulah alasan para pembeli cenderung membeli kerupuk *jangek* aceh.



Sumber: kotoanauweb.blogspot.co

Proses pembuatannya secara tradisional dan penyembelihan hewan juga sesuai syariat Islam. Dijamin deh, rasa, kualitas, dan gurihnya kerupuk *jangek* Aceh tidak adaandingannya!

7. Asinan Rumbia; Salak Aceh

Asinan
rumbia



Sumber: istimewa

Aceh Barat dikenal sebagai daerah penghasil buah rumbia terbanyak di Provinsi Aceh dan Aceh Barat telah mematenkan buah rumbia tersebut dengan nama salak Aceh. Karena rasanya yang pahit, buah rumbia sangat cocok dikonsumsi untuk obat diare. Dipastikan dengan mengonsumsi buah rumbia diare akan hilang dalam waktu sekejap.

Pada bagian sebelumnya, rumbia merupakan buah-buahan yang wajib ditambahkan pada rujak Aceh. Namun, untuk menghilangkan rasa pahit, buah ini sering dijadikan asinan. Proses pembuatannya ada yang dilakukan secara sederhana, yakni merendamnya dengan air laut. Ada sebagian lainnya yang merebus rumbia ini dengan air garam.

Asinan rumbia dikenal juga dengan salak Aceh. Ya, karena rasanya yang pahit menyerupai salak makanya dinamakan salak Aceh. Sesudah tsunami, pohon rumbia sulit berbuah. Akibatnya, harga asinan rumbia ini terbilang sangat mahal. Selain itu, harga asinan rumbia mengalahkan harga satu kilogram buah ekspor seperti apel ataupun anggur.

Asinan rumbia hanya akan dijumpai pada pedagang buah di seputar Jalan Nasional Meulaboh – Banda Aceh, tepatnya di Kecamatan Arongan Lambalek, Kabupaten Aceh Barat. Selain dari itu, pembeli tidak akan menemukan asinan rumbia.

Ada sebagian orang yang membuat asinan rumbia ini dimasukkan ke dalam es batangan. Rasanya akan bercampur, manis, pahit, dan dingin. Sungguh nikmat, jika dinikmati pada cuaca panas. Oh iya, jika mengonsumsi asinan rumbia, Adik-adik jangan lupa siapkan air putih ya, agar tidak *keselek*!



Sumber: www.darmanreubee.com

8. Sagon Manisan Aren Khas Aceh

Sagon
manisan
aren



Sumber: www.cara-memasak-enak.com

Sagon khas Aceh umumnya dibuat dengan mencampurkannya dengan manisan aren ataupun manisan tebu. Untuk saat ini, jenis panganan ini sudah sangat langka, bahkan tidak lagi dijual di pasaran.

Penulis pernah merasakan sagon khas Aceh ini saat masih di Sekolah Dasar. Sagon berbahan baku utama dari *neukut* ‘beras yang diayak dari dedak’. *Neukut* tersebut terlebih dahulu direndam dalam air hangat selama delapan jam. Proses perendamannya tidak boleh dan lebih dari delapan jam. Selanjutnya *neukut* tersebut ditumbuk secara kasar dan tidak boleh ditumbuk halus. Setelah *neukut* tersebut ditumbuk campurkan dengan parutan kelapa.



Masukkan manisan aren ataupun dalam wajan yang telah dipanaskan. Tunggu sampai manisan tersebut mendidih. Selanjutnya, masukkan adonan tersebut dan diaduk secara merata kurang lebih selama 15 menit. Pastikan adonan sagon tersebut sudah benar-benar merekat dan berwarna agak kekuning-kuningan.

Pindahkan adonan sagon tersebut dalam satu wajan yang telah dipersiapkan. Tunggu setelah sagon tersebut dingin dan potonglah sagon sesuai ukuran dan bentuk yang diinginkan.

Sagon aceh menjadi langka karena proses pengupasan padi tidak lagi dilakukan pada kilang padi. Alat pengupasan padi kini sudah sangat canggih, bahkan dengan waktu yang cepat padi-padi tersebut sudah terpisah antara beras dan dedak. Padahal, jika menggunakan alat penggiling padi pada kilang tradisional masih menyisakan berupa *neukut*.

Sagon Aceh lazimnya dibuat oleh masyarakat Aceh Barat dan Nagan Raya yang menjadi daerah penghasil padi. Akan tetapi, pada beberapa kabupaten lainnya di Aceh, sagon dibuat dari tepung beras. Perbedaan antara sagon beras dan *neukut* terlihat sangat mencolok dari segi teksturnya. Sagon beras umumnya terlihat lebih halus, sedangkan sagon dari *neukut* teksturnya sedikit kasar. Inilah salah satu konsekuensi dengan kecanggihan teknologi dapat menghilangkan salah satu kuliner khas Aceh.

9. *Tumpoe*, Panganan Khas Terbuat dari Pisang Raja



Sumber: instagram

Dalam tradisi Aceh, yaitu *peusijuek*, terdapat jenis panganan yang lezat dinamai dengan *tumpoe*. Bentuknya bulat dan umumnya berwarna kecokelat-cokelatan. Rasanya manis, gurih, dan teksturnya sungguh lembut. Panganan ini terbuat dari adonan tepung ketan yang dicampur dengan pisang raja. Untuk menghasilkan tekstur yang lembut, adonan *tumpoe* diremas-remas sampai lembut. Kemudian, rasa manis dihasilkan dengan tambahan gula/manisan dan santan. Warna kecokelatan tersebut dihasilkan karena digoreng ke dalam minyak kemudian dipelet atas kayu sehingga tipis. *Tumpoe* lazim dijadikan lauk untuk dimakan dengan ketan kuning.

Cara menyajikan, ketan kuning yang sudah dipersiapkan ditiriskan di atas nampan. Selanjutnya, *tumpoe* diletakkan di atas ketan kuning hingga menutupi sebagian dari ketan kuning. *Tumpoe* merupakan penganan yang wajib disediakan dalam tradisi menabur tepung tawar pada kegiatan penting seperti nikah, sunatan rasul, dan naik haji.

Pada saat acara *peusijuek*, *tumpoe* tersebut akan disuap kepada calon pengantin ataupun jemaah haji. Ada makna filosofi yang kuat mengapa calon pengantin tersebut disuap ketan kuning dengan lauk *tumpoe*. Ketan kuning dan *tumpoe* merupakan makanan yang tidak dapat dipisahkan dan dalam bahasa Aceh ditamsilkan *tumpoe ngon buleukat* (tumpo dan ketan).

Bagi masyarakat Aceh, *tumpoe* merupakan penganan yang sangat lezat dan hanya dijumpai pada tradisi adat *peusijuek*. Hal ini dijelaskan dalam peribahasa Aceh, yaitu *meunyo troe tumpoe pih klat, menyoe deuek, ie abeuk pih leugat* (kalau kenyang *tumpoe* rasanya pahit, tetapi kalau lapar air payau pun cepat masuk ke kerongkongan (Bakar, 1985:1012).



Paket *Peusijuek*, terdiri atas ketan kuning, *tumpoe*, *on seunijuek*, beras-padi, dan air putih bercampur tepung.

Sumber: i love Bireuen



Daftar Pustaka

- Aceh Serambi Mekkah. “Kenduri Apam”. (online) <http://www.tanohaceh.com/> diakses pada 1 Februari 2017.
- Azwardi. 2013. “Peunajoh Aceh”. Dalam Tabloid *Autobisnis* Edisi Keempat.
- Badan Bahasa. 2017. “KBBI Daring”. (Online) <http://www.kbbi.kemdikbud.go.id> diakses pada 10 Februari 2017.
- Bakar, Aboe. 1985. *Kamus Bahasa Aceh*. Jakarta: Depdikbud.
- Hasyim, M.K. Cs. 1977. *Peribahasa Aceh*. Banda Aceh: Depdikbud.
- Nur, Abidah dkk. 2015. “Ragam Kuliner Meugang Idul Adha Di Aceh Tahun 2014 *Culinary Of Idul Adha's* Meugang In Aceh”. *Jurnal SEL*, Vol. 2 No. 2 (72-76).
- Pesona. 2016. “Jambo Kupa Citarasa Kuliner Aceh”. Dalam *Tabloid Pesona*, edisi Oktober-Desember 2016 (14-16).



BIODATA PENULIS



Nama : Rahmad Nuthihar

Alamat Rumah: Jalan Malahayati, Gampong Baet, Kecamatan Baitussalam, Acceh Besar

Nomor HP : 085260568616

Pos-el : rahmad.nuthihar@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala, tahun masuk 2010, tahun kelulusan 2014.
2. Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Program Pascasarjana Universitas Syiah Kuala, tahun masuk 2015.

Riwayat Pekerjaan

Tenaga pengajar bahasa Indonesia pada Universitas Muhammadiyah Aceh.



Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Antologi *Malam Kolaborasi Kompasina* 2014
2. Antologi *Membangun Masyarakat Mandani: Kumpulan Opini Serambi Indonesia* 2015

Informasi Lain

Rahmad Nuthihar dilahirkan di Suak Timah pada 13 Desember 1991. Aktif menulis artikel di media lokal dan mengajar bahasa Indonesia, baik di sekolah menengah maupun di perguruan tinggi. Selama menempuh pendidikan S-1, Rahmad Nuthihar pernah bekerja di beberapa media lokal sebagai wartawan dan koresponden tidak tetap. Posisi pimpinan redaksi pernah diampunya selama mengelola tabloid BBG News. Selain itu, ia aktif membantu dosen tetap pada FKIP Unsyiah sebagai pembantu peneliti dan asisten pengajar. Keterlibatannya dalam penelitian, antara lain, sebagai pembantu peneliti penelitian kosakata arkais bahasa Aceh dialek Aceh Besar; sikap bahasa para kombatan dan korban konflik pasca-MoU Helsinki; dan pengembangan pembelajaran *e-learning* mata kuliah pengantar aplikasi komputer pada FKIP Unsyiah.



Biodata Penyunting

Nama lengkap : Puji Santosa
Pos-el : puji.santosa@gmail.com
Bidang Keahlian : Peneliti Sastra

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SMP Tunas Pembangunan Madiun (1984--1986).
2. Dosen IKIP PGRI Madiun (1986--1988).
3. Staf Fungsional Umum pada Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1988--1992).
4. Peneliti Bidang Sastra pada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (1992--sekarang).

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya, Universitas Sebelas Maret Surakarta (1986).
2. S-2 Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia (2002).

Informasi Lain:

1. Lahir di Madiun pada tanggal 11 Juni 1961.
2. Plt. Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Tengah (2006--2008).
3. Peneliti Utama Bidang Sastra, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2010--sekarang).



Biodata Penata Letak

Nama lengkap : Muhammad Rifki
Pos-el : rifki9388@gmail.com
Bidang keahlian : Desain dan *layout*

Riwayat pekerjaan:

2016-kini : *Layouter dan Ilustrator di Harian Rakyat Aceh*
(Jawa Pos Grup)
2015-kini : *Layouter dan desainer di penerbit BKA*
Banda Aceh
2011-2016 : Mahasiswa

Riwayat Pendidikan:

S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, FKIP Universitas
Syiah Kuala.

Judul Buku dan Tahun Terbit: (sebagai *layouter*)

Statistik Pendidikan 2016

Pembelajaran Kewirausahaan tahun 2016

Jurnal Master Bahasa tahun 2014 s.d. sekarang

Informasi Lain:

Lahir di Pidie, Aceh, 8 Agustus 1993. Belum menikah. Saat ini sedang bergelut dan memfokuskan diri pada bidang *layouter* dan *designer* pada buku, majalah dan surat kabar. Banyak organisasi kampus dan majalah-majalah kampus yang memakai jasanya dalam me-*layout* tulisan. Semasa kuliah sampai sekarang masih aktif di berbagai kegiatan seni teater, seni grafis, dan budaya di Aceh.

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.

