

## ANALISIS KANDUNGAN, PENAMAAN, DAN MAKNA DARI MAKANAN TRADISIONAL ACEH

Lili Kasmini\*<sup>1</sup> dan Inge Mulyani<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Bina Bangsa Gestsempena, Aceh, Indonesia

\* Corresponding Author: [lili@bbg.ac.id](mailto:lili@bbg.ac.id)

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Received May 30, 2023

Revised July 10, 2023

Accepted July 27, 2023

Available online July 31, 2023

#### Kata Kunci:

Kandungan, penamaan, makna, makanan tradisional Aceh.

#### Keywords:

Composition, naming, meaning, and Acehnese traditional dishes.

### ABSTRAK

Makanan tradisional adalah salah satu jenis keanekaragaman budaya. Selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan, makanan tradisional juga menjadi media untuk menyatakan terima kasih, ritual budaya dan mempererat kekerabatan dalam masyarakat. Penamaan makanan diciptakan oleh manusia sebagai pembeda antara satu dengan lainnya. Penamaan makanan di Aceh sangat unik yang erat kaitannya dengan bahasa. Penamaan ini menjadi suatu pelambangan yang dapat membedakan setiap makanan tradisional Aceh. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi dan bentuk penamaan makanan tradisional Aceh. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data diperoleh dari

data primer dan data sekunder. Data primer adalah transkrip hasil wawancara yang diperoleh dari narasumber tokoh-tokoh adat Aceh. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari teknik pengumpulan yang bersumber dari buku, jurnal, literature dan dokumen lainnya. Hasil penelitian pada penelitian ini adalah terdapat tiga puluh tujuh jenis makanan tradisional Aceh yang terdiri dari makanan berat dan makanan ringan. Makanan berat merupakan makanan yang biasanya dihidangkan yang menjadi menu utama. Adapun beberapa macam makanan berat tradisional Aceh adalah kuah beulanggong, sie reuboh, kuah pliek U, kuah masam keu'eung, gulai jruék drien, keumamah, gulai kambing, gulai leubu eungkot masen, kanji rumba, dan gulai ikan sembilang. Makanan ringan merupakan jenis makanan tradisional yang disajikan diluar makanan utama. Adapun beberapa macam makanan ringan tradisional Aceh adalah kue timphan, kue bhoi, kue keukarah, kue bunggong kayee, meuseukat, dan kue apam Aceh, rujak Aceh, seuneucah oen, pisang sale, tapee, dan kembang Loyang. Menurut hasil yang telah dianalisis penamaan makanan tradisional Aceh berdasarkan bahan yang digunakan, tempat asal pembuatan, serta berdasarkan bentuk pada makanan tradisional tersebut.

### ABSTRACT

*Traditional dishes is one type of cultural diversity. Apart from its main function as main food, traditional dishes are also a medium for expressing gratitude, performing traditional rituals, and strengthening kinship in society. The naming of food was created by humans to differentiate between one food and another. The naming of food in Aceh is very unique, which is closely related to language. This naming becomes a symbol that can distinguish each of Acehnese traditional dishes. The purpose of this study was to determine the composition and the naming of the Acehnese traditional food. The research design used in this study is descriptive qualitative research. The data were obtained from primary data and secondary data. The primary data was the interview results*

obtained from different Acehnese traditional figures. The secondary data was obtained from various sources, namely books, journals, literature and other documents. The results of the research showed that there were thirty-seven types of traditional food in Aceh consisting of main food and snacks. Main food is food that's usually served as the main dishes. There are several kinds of traditional food, namely *kuah beulanggong* (curry), *sie reuboh* (curry), *kuah pliek U*, *kuah masam keu'eung*, *gulai jruék drien*, *keumamah*, *gulai kambing*, *gulai leubu eungkot masen*, *kanji rumba*, and *gulai ikan sembilang*. Snack is a type of traditional food that was served outside the main dish. There are several types of traditional snacks in Aceh, namely *timphan*, *bhoi*, *keukarah*, *bunggong kayee*, *meuseukat*, and *apam* (Acehnese traditional pancake), *rujak*, *seuneucah oen*, *pisang sale*, *tapee*, and *kembang Loyang*. According to the results, the naming of traditional food in Aceh was based on the ingredients, the place of origin, and the shape of the traditional food.

---

This is an open access article under the [CC BY-NC](#) license.

Copyright © 2021 by Author. Published by Universitas Bina Bangsa Getsempena



## PENDAHULUAN

Bahasa merupakan sebuah sarana yang digunakan untuk berkomunikasi antar sesama manusia. Alat komunikasi yang paling penting berguna dalam kehidupan suatu masyarakat adalah bahasa. Bahasa adalah sistem komunikasi manusia yang biasa dipakai dalam kehidupan sehari-hari, yang dinyatakan dalam bentuk susunan suara atau ungkapan tulis yang terstruktur untuk membentuk satuan yang lebih besar, seperti morfem, kata, dan kalimat. Hal ini seperti yang dikemukakan oleh (Andini: 2018) mengatakan bahwa, bahasa menjadi peranan utama dalam kehidupan manusia. Menurut Surdyat (dalam Anggraini: 2018) mengatakan bahwa, ada dasarnya dalam kehidupan manusia berkomunikasi antar sesama baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, bahwasanya bahasa merupakan sebuah sistem lambang bunyi yang digunakan oleh masyarakat yang bertujuan untuk komunikasi. Dengan kata lain bahasa adalah sebuah sarana yang digunakan untuk berkomunikasi. Bahasa juga digunakan untuk sarana menyampaikan, pendapat dan argumentasi antar kedua belah pihak (Suardi, dkk: 2019).

Tanpa bahasa, orang tidak dapat menjalankan amanah kehidupan dengan sempurna. Bentuk bahasa adalah bagian dari bahasa yang diserap panca indera baik dengan mendengar maupun membaca. Bahasa merupakan salah satu ujung tombak dalam menentukan lancar tidaknya suatu komunikasi. Hal ini sesuai dengan pendapat Pateda (1988:6) bahwa bahasa mempunyai sifat instrumentalis, yaitu sebagai alat penghubung antara dunia dengan dunia di luar, dunia dengan lingkungan, dunia dengan alam, bahkan dunia dengan Tuhan. Bahasa juga dimanfaatkan sebagai alat komunikasi. Dalam proses ber- komunikasi terdapat sebuah interaksi. Apabila seorang komunikator

berbicara maka komunikasi menyimak atau komunikator menulis komunikasi membaca. Sehingga proses komunikasi bisa berjalan lancar.

Menurut Chaer (dalam Okarisma, M dkk 2022: 4) menyatakan bahwa fungsi bahasa merupakan sebagai alat komunikasi antar sesama manusia yang terdiri dari lima fungsi dasar yaitu, fungsi ekspresi, fungsi informasi, fungsi eksplorasi, fungsi persuasi dan fungsi entertainmen. Dari lima fungsi bahasa tersebut digunakan dalam berbagai lingkungan, tingkatan, dan kepentingan beranekaragam, seperti: komunikasi ilmiah, komunikasi bisnis, komunikasi kerja, komunikasi sosial dan komunikasi budaya.

Menurut Pateda (2010: 79) mengatakan bahwa, makna (meaning) merupakan kata dan istilah yang membingungkan karena makna tidak pernah dikenali secara cermat. Makna yang dimaksud merupakan makna yang terdapat dalam setiap unsur bahasa, baik wujud morfem, kata atau kalimat. Setiap makna dapat berubah jika kata tersebut berada di kalimat yang berbeda. Hal ini disebabkan karena makna mempunyai arti yang luas. Sehingga bahasa yang digunakan untuk berbagai kegiatan dan keperluan dalam kehidupan bermasyarakat, maka makna bahasa tersebut menjadi berbagai macam bila dilihat dari segi pandangan yang berbeda. Makna-makna tersebut pada dasarnya telah dikemukakan oleh para ahli linguistik.

Nama adalah istilah yang diberikan kepada manusia, benda, tempat dan produk. Pemberian nama pada manusia dan benda berfungsi untuk dapat memudahkan orang lain mengingat atau mengenalinya. Dalam pemberian penamaan manusia dan suatu benda harus mempunyai makna atau arti tertentu agar dapat membedakan antara satu dengan yang lainnya. Penamaan manusia, benda dan tempat berdasarkan kesepakatan bahasa yang digunakan disuatu wilayah. Sehingga, terdapat beberapa perbedaan dalam penamaan akan tetapi tidak mengubah arti atau makna dari pemberian penamaan tersebut (Ilham, S., dkk, 2021: 607).

Penamaan terdiri dari delapan jenis diantaranya, peniruan bunyi, penyebutan bagian yang berasal dari ciri khas yang menonjol dari benda, penyebutan sifat khas yang berasal dari ciri khas benda, penamaan yang berasal dari nama penemu atau pembuatnya, penamaan tempat berdasarkan dari nama tempat asal benda, penamaan bahan yang berasal dari nama bahan pokok benda, penamaan keserupaan berasal yang dipersamakan, atau perbandingan dengan makna pemandekan berasal dari penggabungan unsur-unsur huruf awal yang digabungkan menjadi satu (Amalia, 2017: 19).

Pemberian penamaan pada makanan mempunyai makna tertentu berdasarkan budaya dalam kehidupan masyarakat di suatu wilayah. Makna merupakan bagian dari semantik yang disebut juga sebagai suatu hubungan khas yang tidak terpecahkan atau disamakan dengan benda-benda lain (Chaer, 2009: 3). Seperti halnya dalam proses penamaan makanan dimana kata-kata yang digunakan dalam penamaan mempunyai makna ciri khas atau arti yang khusus dan tidak terdapat pada makanan lainnya. Dalam proses penamaan makanan makna akan muncul karena adanya ciri khas yang sesuai dengan suatu daerah tersebut.

Provinsi Aceh merupakan provinsi yang terletak di paling barat Indonesia dan di ujung utara pulau Sumatera. Daerah Aceh memiliki ragam kebudayaan dan nilai-nilai sejarah yang tinggi, memiliki ragam bahasa, pakaian adat, tarian-tarian, rumah adat, senjata tradisional dan makanan tradisional (Sartika, Br. S, dkk, 2022: 134). Kehidupan masyarakat Aceh mengacu kepada suatu sistem budaya pada kesatuan sosial yang bersumber pada agama dan adat istiadat. Kebudayaan dan perdaban Aceh sangat masyhur sampai ke seuruh pelosok dunia (Fauzi, 2022: 433)

Menurut Priskilla, A & Ritzky, K menyatakan bahwa, makanan tradisional mempunyai beraneka ragam definisi. Makanan tradisional merupakan warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia yang pekat terhadap tradisi. Dengan kata lain, makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang sudah dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal. Salah satunya makanan tradisional daerah Aceh memiliki berbagai macam yaitu kuah masam keu-eung, ungot keumamah, kuah plik u, sie reboh, kue timpan, kembang loyang, bohrom-rom, kue bhoi, meuseukat, kue keukarah dan lain sebagainya.

Masyarakat Aceh adalah sebuah kelompok masyarakat yang memiliki berbagai ragam kebudayaan dan adat istiadat. Kebudayaan adalah sebuah kebiasaan atau sesuatu yang dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang yang diwariskan secara turun temurun atau generasi - generasi (Abdullah, 2003: 12). Salah satunya seperti makanan tradisional, dimana makanan tradisional merupakan makanan warisan yang sudah menjadi turun temurun sampai saat ini. Oleh karena itu, sebagai masyarakat Aceh kita harus mengetahui tentang penamaan dan makna makanan tradisional yang bermanfaat untuk melestarikan budaya agar serta menambahkan wawasan terhadap kebudayaan Aceh.

Makanan tradisional suatu daerah sebaiknya tetap dipertahankan agar masyarakat tidak kehilangan akar budaya sendiri (Hartanti L: 2022). Melalui makanan manusia dapat mengekspresikan rasa terima kasih, budaya serta kekerabatan. Makanan adalah hal terpenting dalam menunjang kehidupan secara fisik karena hakikatnya adalah pada keinginan (nafsu). Makan sudah menjadi insting dari setiap makhluk hidup, khususnya manusia, (Martion. 2014). Maka dari itu orang-orang zaman dahulu sangat hati-hati dalam membuat suatu makanan agar terdapat juga pesan penting yang dapat direnungi dan dihayati dalam kehidupan sehari-hari.

Adapun beberapa alasan peneliti terdorong untuk mengadakan penelitian tentang bagaimana penamaan dan makna pada makanan tradisional Aceh, pertama karena banyak dari kalangan masyarakat masih belum mengetahui bentuk penamaan dan makna makanan tradisional Aceh, dan kedua ingin mengenalkan kepada masyarakat luar agar mereka tahu tentang makanan tradisional yang ada di Aceh karena Aceh juga merupakan tempat yang ramai didatangi oleh pariwisata. Dimana, dalam penelitian ini peneliti ingin mengetahui dan mengenali secara lebih luas tentang makanan tradisional Aceh baik dari segi penamaan, makna dan proses pembuatan makanan dikarenakan peneliti berasal dari daerah luar Aceh atau bukan asli masyarakat Aceh. Oleh karena itu, dengan adanya penelitian ini dapat menambahkan wawasan dan pengetahuan tentang penamaan dan makna makanan tradisional Aceh.

Rumusan penelitian ini yaitu bagaimana komposisi gizi pada makanan tradisional di Aceh dan bagaimana jenis penamaan pada makanan tradisional Aceh.

## **METODE PENELITIAN**

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. data primer adalah transkrip hasil wawancara yang diperoleh dari narasumber yaitu Drs. Teuku Abdulah, SH, MA dan Jamaludin, S.Pd. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari teknik pengumpulan data yang menunjang data primer yang bersumber dari buku, jurnal, literature dan dokumen lainnya yang berhubungan dengan masalah penelitian. Indikator dasar dalam pengumpulan data adalah nama makanan tradisional yang ada di Aceh.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi dan penamaan pada makanan tradisional Aceh. Komposisi digunakan untuk mengetahui kandungan gizi dari setiap makanan dan nama digunakan untuk mengetahui latar belakang penamaan produk.

**Tabel 1.** Komposisi Makanan Tradisional

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin	
1	Kuah Beulangong	Daging		√			√	
		Nangka					√	
		Cabe merah					√	
		Lengkuas	√	√	√		√	
		Kelapa					√	
		Serai	√	√			√	
		Daun salam						√
		Cengkeh					√	√
		Kapulaga					√	
		bawang merah					√	√
		Garam						√
		Bawang putih			√		√	√
		Kunyit	√	√			√	√
		Jahe	√	√				√
		Ketumbar			√		√	√
		Kemiri				√		
2	Sie Reuboh	Daging		√			√	
		Garam						
		Lengkuas	√	√	√		√	
		Cabe						√
		Jahe	√	√				√
		Kunyit	√	√			√	√
		Bawang putih			√		√	√
3	Eungkot Paya	Lada				√	√	
		ikan gabus		√	√	√	√	
		Jeruk Nipis	√	√		√	√	
		Santan	√	√	√		√	
		Kecombran	√	√	√			
		g						
		Jantung pisang	√					√
4	Keumamah	Serai	√	√				
		Garam						
		Gula	√					
		Ikan tongkol		√	√		√	

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin	
5	Sambal Ganja	Bawang putih		√		√	√	
		Bawang merah				√	√	
		Cabai					√	
		Kunyit	√	√		√	√	
		Jahe	√	√			√	
		Lengkuas	√	√	√		√	
		Tomat		√	√		√	
		Serai	√	√				
		Jeruk Nipis	√	√			√	
		Garam						
		Udang	√	√	√		√	√
		Bawang merah					√	√
		Serai	√	√				
		Daun jeruk						√
		Cabai						√
6	Ayam tangkap	Blimbing wuluh		√		√	√	
		Garam						
		Gula	√					
		Ayam		√	√			
		Daun Pandan					√	
		Asam Jawa						√
		Garam						
		Gula	√					
		Merica	√	√				
		Cabai						√
		Kunyit	√	√			√	√
		Bawang Merah					√	√
		Bawang Putih			√		√	√
		Jahe	√	√				√
		7	Kuah Itik	Sie Bebek		√	√	
Jeruk Nipis	√			√		√	√	
Bawang merah							√	
Bawang Putih					√		√	
Lengkuas	√			√	√		√	
Sereh							√	
Daun Salam								√
Daun Pandan							√	
							√	
							√	

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin	
8	Gulai kambing	Kapulaga				√		
		Cabai					√	
		Kunyit	√	√		√	√	
		Jahe	√	√			√	
		Kemiri		√			√	
		Pala	√	√	√			
		Ketumbar	√			√	√	
		Cengkeh					√	√
		Jintan						√
		Lada					√	√
		Santan	√	√	√			√
		Garam						
		Ketan	√					
		Daging Kambing			√			√
		Daun Jeruk						√
		Serai	√	√				
		Santan	√	√	√			√
		Bawang merah					√	√
		Jahe	√	√				√
		Bawang Putih		√			√	√
Garam								
Lada Putih					√	√		
Cabai						√		
Kunyit	√	√			√	√		
Kemiri		√						
Kapulaga					√			
Ketumbar	√				√	√		
Gula	√							
Kayumanis	√				√	√		
9	Masak mirah kuah pliek u	Kacang Panjang	√	√	√		√	
		Daun Melinjo		√		√	√	
		Buah Melinjo		√		√		
		Terong				√	√	
		Labu siam					√	
		Udang	√	√	√	√	√	
		Santan	√	√	√		√	
		Patarana	√					
		Bawang merah				√	√	
		Sereh				√	√	
		Kecombran	√	√	√			

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin
		g					
		Daun Jeruk					√
		Cabai					√
		Bawang Merah				√	√
		Bawang Putih		√		√	√
		Ketumbar	√		√	√	√
		Lada				√	√
		Jahe	√	√			√
		Kunyit	√	√		√	√
		Asam Suntii					
		Garam					
10	kuah masam keueng	Ikan	√	√			√
		Belimbing wuluh		√		√	√
		Cabe hijau					√
		Daun Kemangi					√
		Jeruk Nipis	√	√		√	√
		Garam					
		Cabai rawit					√
		Lada				√	√
		Cabai merah					√
		Ketumbar		√		√	√
		Asam suntii					
		Bawang merah				√	√
		Bawang putih		√		√	√
		Jahe	√	√			√
		Kunyit	√	√		√	√
11	Gulai ikan lele	Ikan Lele		√	√		√
		Daun	√				√
		Bawang Tomat		√	√		√
		Garam		√	√		
		Gula	√				
		Santan	√	√	√		√
		Serai	√	√			
		Daun jeruk					√
		Ketumbar	√		√	√	√
12	Ikan asin	Ikan	√	√			√
		Garam					
13	mie kocok	Daging sapi		√			√
		Telur		√			√

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin	
14	Gulai jruék drien	Daung	√				√	
		Bawang Tauge		√			√	
		Daun Salam					√	
		Daun Jeruk					√	
		Lengkuas	√	√	√		√	
		Garam						
		Gula	√					
		Bawang Merah					√	√
		Bawang putih			√		√	√
		Jahe	√	√				√
		Kemiri		√				
		Lada					√	√
		Udang	√	√	√	√	√	√
		Buah melinjo			√		√	√
		Daun melinjo			√		√	√
		Daun Jeruk						√
		Kacang Panjang	√	√	√	√		√
		Sereh					√	√
		Cabai						√
		Kacang Panjang	√	√	√	√		√
Kelapa					√	√		
Cabai						√		
Garam								
Gula	√							
Bawang putih			√		√	√		
Bawang merah					√	√		
Jahe	√	√				√		
Kunyit	√	√			√	√		
Daging sapi				√		√		
Serai	√	√						
Gula jawa					√	√		
Kecap asin	√	√						
Kecap manis	√							
Garam								
Cabai rawit						√		
Bawang					√	√		

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin		
16	sate gurita	merah							
		Bawang putih		√		√	√		
		Kemiri			√				
		Jahe	√	√			√		
		Kunyit	√	√		√	√		
		Lengkuas	√	√		√	√		
		Gula jawa					√	√	
		Daun Jeruk						√	
		Daun Salam						√	
		Serai	√		√				
		Kayu manis	√				√	√	
		Daun jeruk						√	
		Kacang tanah							
		Santan	√		√		√	√	
		Kecap manis	√						
17	mie caluk	Gurita							
		Bawang putih		√		√	√		
		Cabe rawit						√	
		Kecap manis	√						
		Lemon						√	
		Mentega			√		√		
		Mie lidi	√				√		
		Kacang tanah	√		√		√		
		Cabai							√
		Kemiri			√				
18	pengat ikan depik	Bawang merah				√	√		
		Bawang putih			√		√		
		Garam							
		Kencur						√	
		Daun jeruk						√	
		Daun salam						√	
		Serai	√		√				
		Ikan depik			√				
		Jeruk nipis	√		√		√	√	
		Daun jeruk						√	
Cabai						√			
Bawang merah					√	√			
Kunyit	√		√		√	√			

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin	
19	kue timphan	Kemiri		√				
		Garam						
		Pisang	√	√				
		Tepung ketan	√					
		Garam						
		Santan	√	√	√		√	
		Telur		√			√	
		Gula	√					
		Tepung terigu	√					
		Nangka						√
		Daun pandan					√	√
20	kue ade meurudu	Singkong				√	√	
		Bawang merah				√	√	
		Telur		√			√	
		Gula	√					
		Santan	√	√	√		√	
		Margarin			√			
		Vanili					√	√
21	Kue apam aceh	Garam						
		Tepung beras						
		Santan	√	√	√		√	
22	Rujak aceh	Garam						
		Mangga kweni	√				√	
		Cabe rawit					√	
		Gula	√					
		Nanas	√	√	√		√	
		Manga	√				√	
		Mentimun					√	√
23	Meusekat	Sawo					√	
		Tepung terigu	√					
		Gula	√					
		Kuning telur		√	√			
		Nanas	√	√	√		√	
		Jeruk nipis	√	√		√	√	
		Mantega		√	√			
24	kue eungkhui	Pisang	√	√				
		Tepung beras	√					
		Kelapa				√	√	

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin
		Gula	√				
		garam					
25	Seunicah oen	Kelapa				√	√
		Bawang merah				√	√
		Daun serai	√	√			
		Garam					
		Udang	√	√	√	√	√
		Cabai hijau daun					√
		dedaunan					√
26	Tape	Beras ketan	√				
		ragi	√	√	√	√	
		Gula	√				
27	manisan pala	Buah Pala	√	√	√		
		Garam					
		Gula	√				
28	pulot hijau	Beras ketan	√				
		Gula	√				
		Santan	√	√	√		√
		Garam					
29	Kue keukarah	Tepung beras	√				
		Gula Pasir	√				
30	bunggong kayee	Beras ketan	√				
		Tepung kanji				√	√
		Telur		√			√
		gula	√				
31	jadah leman	Beras ketan	√				
		Santan	√	√	√		√
		Garam					
32	kue bakpia sabang	Kacang hijau		√		√	√
		Gula	√				
		garam					
		Tepung terigu	√				
		Margarin			√		
		Mentega		√	√		
		Santan	√	√	√		√
		Daun pandan				√	√
33	Kue bhoi	Tepung terigu	√				
		Gula	√				
		Telur		√			√

No	Nama Makanan	Komposisi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Kalsium	Vitamin
		Soda				√	
		Mentega		√	√		

### Penamaan Makanan Tradisional

Kuah beulangong adalah kuliner yang biasanya lebih tepat dihidangkan dan dinikmati pada acara hajatan tertentu, seperti aqiqah, kenduri Maulid Nabi Muhammad SAW, peserta pernikahan, Nuzulul Qur'an, sunatan rasul dan lain sebagainya. Penamaan kuah beulangong berdasarkan dari alat yang digunakan untuk memasak masakan tersebut yaitu gulai yang dimasak dalam sebuah kuali besar. Sehingga penamaannya disebut kuah beulangong.

Penamaan makanan tradisional sie reuboh berdasarkan dari bahan yang digunakan yaitu sie berasal dari bahasa Aceh artinya daging rebus dimana cara pembuatannya yaitu daging sapi atau kerbau yang dimasak dengan cara direbus menggunakan air dan rempah-rempah khas Aceh pilihan. Sie reuboh ini merupakan salah satu kuliner yang sudah lama ada di Aceh secara turun-temurun.

Gulai eungkot paya merupakan kuliner warisan masyarakat Aceh yang masih sering disajikan sampai sekarang. Masakan eungkot paya berasal dari Aceh Besar. Eungkot paya berasal dari bahasa Aceh artinya ikan payau adalah salah satu jenis ikan yang biasanya hidup di air tawar seperti ikan gabus (eungkot bacee). Penamaan masakan ini masuk pada jenis penamaan berdasarkan bahan utama masakan yaitu ikan air tawar.

Sambal ganja merupakan salah satu makanan tradisional khas Aceh. Penamaan pada sambal ini disebut "ganja" karena membuat orang yang mencicipinya menjadi ketagihan dan sangat enak. Sambal ganja terbuat dari bahan dasar udang dengan belimbing wuluh, cabai dan bawang kemudian dihancurkan atau diulek. Berdasarkan jenis penamaan ini, masakan ini masuk pada jenis penamaan berdasarkan sifat khas yang ada pada produk tersebut yaitu sifat ganja yang membuat ketagihan.

Ayam tangkap disajikan secara unik yaitu menggunakan rempah-rempah seperti daun panda, daun jeruk, daun kari dan cabai hijau yang digoreng. Penamaan ayam tangkap dikarenakan ketika dihidangkan daun kari dan daun pandan menutupi ayam. Oleh karena itu karena tertutupi seperti "tertangkap" penyebutan kuliner tersebut disebut ayam tangkap. Penamaan menu makanan ini berdasarkan nama bahan utama masakan yaitu ayam.

Keumamah merupakan salah satu kuliner tradisional Aceh atau disebut juga ikan kayu karena keras seperti kayu. Dengan kata lain keumamah merupakan ikan yang sudah diawetkan melalui beberapa tahap proses pembuatan. Nama masakan ini merupakan nama yang dihasilkan berdasarkan bahan utama pembuatan yaitu keumamah (ikan kayu).

Salah satu makanan tradisional khas Pidie Jaya adalah kuah sie itek. Penamaan kuah sie itek berasal dari bahas Aceh yang artinya kuah bebek. Pemberian penamaan pada makanan tradisional Aceh berdasarkan bahan utama yang digunakan yaitu daging bebek.

Gulai kambing merupakan makanan khas yang terbuat dari olahan daging kambing dan di campurkan dengan bumbu-bumbu asli khas Aceh. penamaan makanan tradisional gulai kambing berdasarkan dari bahan yang digunakan yaitu daging kambing. Makanan tersebut dimasak menggunakan bumbu-bumbu rempah khas Aceh sehingga menciptakan ciri khas rasa yang berbeda dari bumbu tersebut.

Penamaan mie caluk artinya memasukkan tangan ketika proses penyajiannya dimasukkan tangan kedalam piring untuk mengambilnya. Mie caluk ini disajikan menggunakan bumbu kacang yang memberikan sensai guruh dan lezat. Penamaan ini berdasarkan cara pengolahan namun karena di dalam penamaan juga terdapat kata mie sebagai bahan dasar, maka jenis penamaan yang terjadi adalah berdasarkan bahan.

Masak mirah merupakan salah satu makanan khas tradisional Aceh yang sering ditemui pada setiap acara-acara yang diadakan di Aceh. Penamaan masak mirah artinya masak merah, masakan yang dimasak menggunakan bumbu utama cabai merah yang membuat warna masakan menjadi merah. Olahan masak mirah biasanya menggunakan daging kerbau, daging sapi dan daging kambing. Penamaan yang terjadi pada makanan ini yaitu keserupaan. Keserupaan yang dimaksud berdasarkan warna yang didominasi cabai sehingga terlihat sangat merah.

Kue ade Meureudu dikenal disebut juga kue bingkang yang berasal dari kecamatan Meureudu kabupaten Pidie. Penamaan kue ade Meureudu karena berasal dari daerah Meureudu. Kue ade Meureudu merupakan salah satu makanan khas daerah Pidie yang sudah dijadikan oleh-oleh bagi para pengunjung. Pada saat ini kue ade tidak hanya ditemui di kabupaten Pidie saja, akan tetapi sudah banyak di ditemui di daerah lain seperti di Aceh Besar. Karena kue ade Meureudu ini sudah memiliki cabang pembuatanyan di beberapa daerah.

Dari penjelasan diatas dapat dianalisis bahwa penamaan makanan tradisional berdasarkan tempat asal makanan tersebut. Kue ade meureude ini berasal dari daerah kabupaten Bireun kecamatan Meureudu sehingga makanan ini disebut kue ade Meureudu. Pada saat ini makanan ini tidak hanya ditemui di daerah Meureudu saja tetapi juga sudah banyak ditemui seperti di daerah Aceh Besar dan lainnya.

Setiap daerah memiliki kebudayaan dan bahasa masing-masing. Hal yang dirasakan saat ini sulit dilestarikan adalah budaya dan bahasa daerah. Pengenalan ragam masakan dan khas daerah akan menambah kecintaan pada nusantara yang kaya. Penting bagi penikmat makanan mengetahui gizi sehingga dapat mengutamakan masakan daerah dibandingkan dengan makanan kekinian yang cenderung tinggi lemak dan gula.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Adapun kesimpulan penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan komposisi makanan diketahui bahwa kandungan vitamin mendominasi dari setiap porsi makanan tradisional Aceh.
2. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada bentuk penamaan makanan tradisional Aceh berdasarkan bahan yang digunakan, alat yang digunakan dalam proses pembuatan, serta berdasarkan bentuk pada makanan tradisional tersebut.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Adiasih, P. & Ritzky, K.M.R.B. Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta. *Jurnal Kinerja*. Vol. 18. No.2. 2015. h. 112-115
- Andini, I. D. (2018). Analisis Kesalahan Kaidah Ejaan Bahasa Indonesia (EBI) dalam Artikel Kesehatan dan Artikel Hiburan Radar Mojokerto Edisi Bulan Januari-Februari 2018 Serta Relevansinya dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia di SMA. *Matapena: Jurnal Keilmuan Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*. 1. 129-150.
- Bahtiyar, A. Y., & Fahmi, A. U. (2017). Analisis Historis dan Filosofis Makanan Tradisional Khas Cirebon dalam Perspektif Multi-Etnik. *PLURALISME, MULTIKULTURALISME*, 91.
- Hartanti, L. (2022). Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak terhadap Makanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Nutrisinya dengan Pangan Siap Saji. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 58-66.
- Lubis, I. S., Hasian, R. T. dan Hepridayanti. (2021). Sistem Penamaan dan Makna Pada Makanan Tradisional di Kota Padang Sidempuan. *Jurnal Education and development*. Vol. 9. No. 4. h. 607

- M. Juanda, S & Nurul, H. (2019). Rancang Bangun Aplikasi Sejarah Kebudayaan Aceh Berbasis Android Studi Kasus Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Aceh. *Journal of Informatics and Computer Science*. Vol. 5. No. 2. h. 149
- Mailani, O., Irna, N., dkk. (2022). Bahasa Sebagai Alat Komunikasi Dalam Kehidupan. *Kampret Jurnal*. Vol.1. No.2. h. 4
- Sartika, Br. S., Fauziana, I., & Putri, D. (2022). Pengembangan Desain Ragam Hias Pada Kupiah Riman di Kabupaten Pidie. *Jurnal DESKOVI*. Vol. 5. No. 2. h.134
- Setiowati, I., Syamsul, R., & Puwanti. (2022). Penamaan Pada Nama Unik Makanan di Kota Samarinda: Kajian Semantik. *Jurnal Bahasa, Sastra, dan Seni Budaya*. Vol.6. No.2 h. 717
- Simatupang, L & Ria, S. (2023). Kajian Penamaan Kuliner di Balikpapan Menggunakan Teori Semantik Ogden-Richard. *JSHP*. Vol. 07. No.1. h.30
- Siti, R., Elfiana., Syahirman, H. 2023. Analisis Finansial Kue Tradisional Aceh di Desa Cot Batee Kecamatan Kuala Kabupaten Bireuen (Studi Kasus: UD. Bungong Jaroe) *Jurnal Sains Pertanian*. Vol. 7. No. 1. h. 22