Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



# Kue Tradisional Khas Aceh

Rizky Yulita

Bacaan untuk Anak
Tingkat SMP

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

# KUE TRADISIONAL KHAS ACEH

Rizky Yulita

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

**Kue Tradisional Khas Aceh**

Penulis : Rizky Yulita
Penyunting : Arie Andrasyah Isa
Ilustrator : Qurrata A'yun

Diterbitkan pada tahun 2018 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 tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
398.209 598 1
YUL
k

**Katalog Dalam Terbitan (KDT)**

Yulita, Rizky
Kue Tradisional Khas Aceh/Rizky Yulita; Penyunting: Arie Andrasyah Isa; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
viii; 63 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-424-2

1. CERITA RAKYAT-SUMATRA
2. KESUSASTRAAN ANAK-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 mengintegrasi 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.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

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 2018, 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, November 2018
Salam kami,

ttd

**Dadang Sunendar**
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

## SEKAPUR SIRIH

Alhamdullilah, buku yang berjudul *Kue Tradisional Khas Aceh* ini selesai saya tulis. Buku ini merupakan buku bacaan anak setingkat sekolah menengah pertama. Namun, karena bahasa yang digunakan sangat sederhana, tidak tertutup kemungkinan buku ini juga dapat dinikmati oleh anak-anak setingkat sekolah dasar.

Buku ini mengajak para siswa untuk mengetahui berbagai penganan tradisional khas Aceh yang mungkin tidak semua siswa mengetahuinya. Beberapa makanan yang terdapat di Aceh juga ada di daerah lain di Indonesia. Namun, apa yang disajikan dalam buku ini sesuai dengan tradisi dan kekhasan pengolahan di Aceh.

Cerita ini dikisahkan melalui seorang tokoh utama, yaitu Malahayati. Ia seorang anak piatu yang tinggal bersama ayahnya. Semasa kecil, Malahayati pernah tinggal bersama neneknya di Aceh Besar. Saat mulai duduk di bangku SMP, Malahayati mulai menetap di Banda Aceh bersama ayahnya karena ayahnya bekerja di Banda Aceh. Meskipun demikian, setiap akhir pekan, ayah Mala membawa Mala ke rumah neneknya karena Mala senang bermain di rumah neneknya. Setiap berkunjung ke Aceh Besar itulah, Mala mendapati beragam kue tradisional khas Aceh. Nenek dan makcik Mala sering membuat kue khas Aceh, baik sebagai pesanan orang maupun sebagai makanan untuk keluarga.

Pengenalan kue khas Aceh dalam buku ini disampaikan dalam bentuk cerita agar penyampaiannya tidak terkesan mendikte. Beberapa teks prosedur pembuatan kue pun diolah menjadi narasi yang tidak menggurui. Kehadiran tokoh dan dialog sengaja dikemas sedemikian rupa agar anak-anak suka membaca buku tentang kue tradisional.

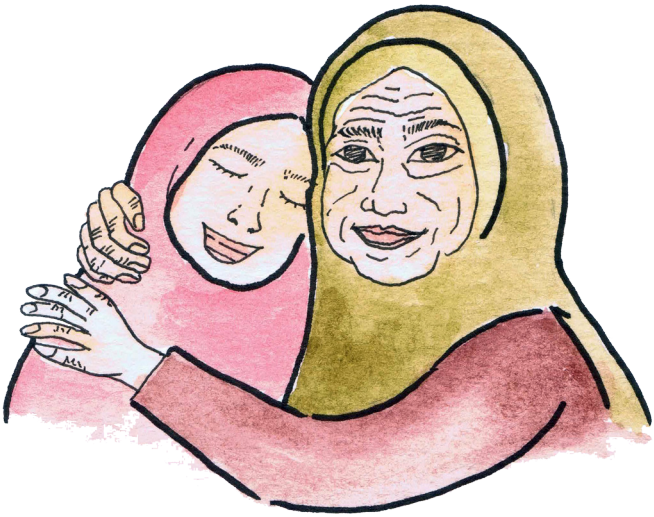
Setelah membaca buku ini, pembaca akan mengenal lebih banyak kue tradisional Aceh dan filosofi yang terkandung di dalamnya sehingga para pembaca dapat lebih menghargai penganan tradisional daerah masing-masing. Begitulah harapan penulis buku ini. Budaya dan kearifan lokal juga dapat diperkenalkan melalui penganan tradisional khas daerah masing-masing.

Semoga buku ini bermanfaat dan dapat meningkatkan budaya literasi di Indonesia. Salam literasi.

Banda Aceh, Oktober 2018
**Rizky Yulita**

# DAFTAR ISI

Sambutan ..... iii
Sekapur Sirih ..... v
Daftar Isi ..... vii
Maulid di Rumah Nenek ..... 1
Timphan Aceh ..... 7
Pisang Salai dan Bhoi Ikan ..... 11
Kue Meuseukat dan Dodol Aceh ..... 15
Bu Gring ..... 19
Peunajoh Tho (Bunga Kayu) ..... 23
Halua Breueh ..... 29
Wajeb ..... 33
Bunga Pala ..... 37
Sepit dan Loyang ..... 43
Kue Tumpo ..... 47
Bingkang Adee ..... 51
Bada Reuteuk ..... 53
Limpeng Sagee ..... 55
Daftar Rujukan ..... 57
Daftar Pustaka ..... 57
Glosarium ..... 58
Biodata Penulis ..... 60
Biodata Penyunting ..... 62
Biodata Ilustrator ..... 63



## Maulid di Rumah Nenek

HARI ini hari Minggu. Cuaca pagi ini lumayan cerah. Matahari yang bertengger di kaki langit tersenyum. Aku dibonceng ayah menuju rumah nenek. Angin pagi yang membelai kulitku terasa sejuk. Sangat sejuk. Sesekali kudengar klakson motor ayah mengusir anak ayam yang berkeliaran di jalan yang kami lewati.

Kediaman nenek lumayan jauh dari Kota Banda Aceh. Nenek tinggal di kaki Gunung Paroe, kawasan Aceh Besar. Dari rumahku ke tempat nenek, jika naik sepeda motor, diperlukan waktu sekitar 40 menit. “Besok

kita ke rumah nenek. Di tempat nenek ada maulid besok pagi," kata ayah tadi malam. Pagi ini, ayah menunaikan janjinya.

Oh ya, namaku Malahayati, umurku 13 tahun. Aku baru saja duduk di kelas 1 sekolah menengah pertama. Ayah menyekolahkanku di SMPN 1 Kota Banda Aceh. Ketika masih SD, aku sempat sekolah di kampung nenek sejak kelas 4 sampai tamat. Sebelumnya, sewaktu ibuku masih hidup, aku sekolah di SD Negeri 5 Banda Aceh.

Kata ayah, nenek yang memberiku nama Malahayati. "Malahayati itu nama pahlawan wanita Aceh. Malahayati dikenal dunia karena kehebatannya sebagai panglima perang di laut," kata ayah mengulangi penjelasan nenek suatu malam.

Ibu guru SD-ku juga pernah menjelaskan kalau perempuan pertama di dunia yang mendapatkan gelar sebagai laksamana adalah Malahayati. Sejak itu, aku semakin bangga mendapatkan nama ini.

"Ayah, hari ini nenek ada masak kuah *beulangong*, ya?" kataku dari belakang ayah. Ayah masih tetap fokus mengendarai sepeda motornya.

"Bukan hanya kuah *beulangong*, kali ini nenek masak apam," sahut ayah sedikit besar, melawan suara angin.

Ayah membelokkan motornya ke kiri. Tidak lama berselang, kami sampai pada halaman sebuah rumah. Rumah itu berbentuk rumah panggung. Ayah langsung memarkirkan sepeda motornya di bawah rumah tersebut. Inilah rumah nenekku, rumah Aceh yang didesain tradisional oleh mendiang kakek. Rumah ini khas rumah adat Aceh. Pada bagian depan ada serambi, tempat menerima tamu. Bagian tengah ada dua kamar, di kiri dan kanan. Kamar itu salah satunya khusus untuk anak perempuan. Di situlah aku tidur sewaktu SD, ketika masih tinggal bersama nenek.

"Eh, cucu Nenek sudah sampai. Sini masuk. Lihat, Nenek buat apa ini?" kata nenek dari dapur.

Di dapur bukan hanya ada nenek, sudah ada bibi yang setia menemani nenek. Tangan bibi sedang mengaduk sesuatu dalam baskom.

"Apa itu, Bi?" tanyaku.

"Tepung beras, gula, garam, ragi, dan *baking powder*. Ini bahan dasar untuk membuat apam. Sini, bantu Bibi. Anak perempuan harus pintar masak. Malu sama orang, kalau sudah remaja tidak pintar masak."

Aku tersenyum. Kuperhatikan tangan bibi cekatan mengaduk bahan dasar apam itu. Beberapa kali, bibi menambahkan sedikit demi sedikit air dalam baskom yang berisi tepung.

"Maulid kali ini, *kok* bisa masak apam, Nek? Biasanya kuah *beulangong*."

"Kuah *beulangong* tetap ada. Ini apam untuk kenduri sore nanti. Kebetulan maulid kali ini ada *dike tunang*. Penduduk kampung diminta membawa makanan tradisional. Rumah kita masak apam. Rumah makcikmu masak *timphan*," ujar nenek.

Begitu nenek menyebut *dike tunang,* aku langsung terbayang setahun lalu, ketika masih duduk di bangku kelas 6 SD. Aku pernah dibawa ayah ke menasah untuk melihat orang berzikir dengan seni irama. Mereka berzikir, membaca kitab, berirama lantang, saling bersahutan. Ah, pasti seru *dike tunang* ini, batinku.

"*Kenapa* melamun, sini belajar masak apam," kata nenek lagi.

"Iya, Nek." Aku mendekati nenek yang sedang meremas santan kelapa. "Santan ini untuk kuahnya ya, Nek?" tanyaku.

"Iya. Nanti dimasak dulu. Itu tolong ambil adonan apam sama bibimu. Bawa sini, biar Nenek buat terus."

Aku mengambil adonan apam yang sudah selesai diaduk oleh bibi. Kulihat nenek memasukkan adonan tersebut ke dalam cetakan apam. Bentuknya bulat. Perlahan adonan itu mengeras karena suhu api. Bagian tengahnya

menggembung. Setelah beberapa saat, nenek mengangkat apam itu, lalu memasukkan kembali satu mangkuk adonan tadi ke cetakan. Hal yang sama dilakukan oleh nenek. Nenek menunggu beberapa saat, lalu mengangkat apam tersebut.

"O, begini memasak apam rupanya? Mudah, Nek, ya?"

"Iya. Mala mau mencoba?" tawar nenek.

"Boleh, Nek. Mala mau praktik langsung," sahutku girang.

"Jangan, nanti terbakar. Mala bantu bersihkan piring saja," kata bibi, padahal baru saja aku beranjak dari tempat duduk. Akhirnya, kuambil piring-piring yang ditunjuk bibi, lalu kubawa ke sumur. Selesai mencuci piring, aku kembali menemui nenek. Kulihat sudah banyak apam yang masak. Kuahnya pun sudah masak.

"Sebenarnya apam ini biasa dimasak untuk acara apa saja, Nek?" tanyaku sambil terus mengamati nenek mengiris bagian tengah apam-apam tersebut. Irisan tidak putus, tetapi sekadar saja.

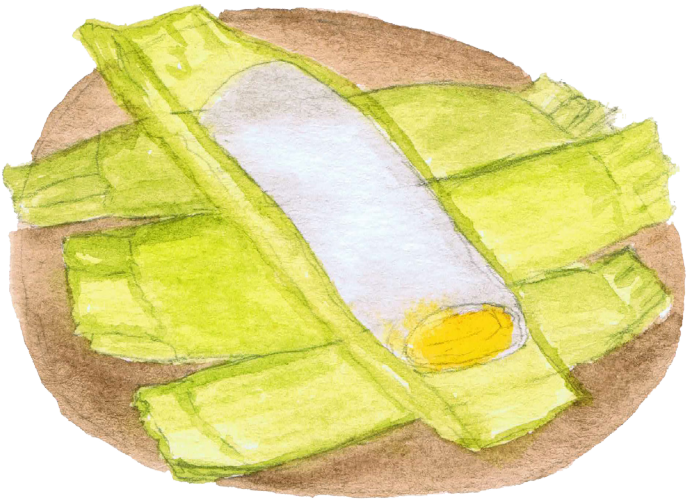
"Apam ini kue tradisional kita. Biasanya disajikan untuk acara-acara tradisi, seperti kenduri nikah, sunat rasul, tujuh bulanan, kenduri sawah, dan kenduri-kenduri lain. Sekarang, kalau ada arisan, juga sudah disediakan

apam. Di kedai-kedai kopi juga kadang dijual apam, *tapi* bentuknya lebih kecil, tidak pakai kuah, sekadar untuk makanan ringan saat minum kopi," jelas nenek panjang lebar.

"Ini, Nona Cantik. Silakan dicoba apamnya," kata bibi yang tiba-tiba sudah menghidangkan piring berisi dua buah apam di hadapanku.

"Wah, nikmat sangat tampaknya, Bi."

"Ya, selesai makan, panggil ayahmu di masjid. *Kasi* tahu kalau apamnya sudah masak," ujar bibi.[]



Timphan **Aceh**

SELESAI makan siang, nenek mengajakku ke rumah makcik. Rumah adik ayahku itu tidak terlalu jauh dari rumah nenek. Letak rumahnya hanya berbeda lorong masuk saja, tetapi bisa ditempuh dengan berjalan kaki.

"Makcikmu memang suka masak timphan. Kalau ada orang kampung mengadakan kenduri khitanan, makcikmu selalu dapat pesanan untuk membuat timphan," kata nenek.

"Makcik memang terkenal dengan timphannya," sahut bibi menyela.

“Kalau timphan dimasak untuk kenduri sunatan, *kenapa* makcik memasak timphan di saat acara maulid ini, Nek?” tanyaku.

“Timphan itu kue tradisional Aceh, bukan hanya ada di kampung kita. Hampir di seluruh daerah Aceh ada timphan. Bentuk dan isinya saja yang berbeda. Makanya timphan ini sudah menjadi kue khas yang sering digunakan untuk acara apa pun. Bahkan, timphan sekarang dengan mudah bisa didapat di kedai-kedai kopi,” jelas nenek.

“Apa timphan di rumah makcik sama dengan timphan yang ada di kedai kopi, Nek? Ayah sering beli timphan kalau ke kedai kopi.”

“Ada yang sama ada yang tidak. Timphan di kedai kopi itu beragam juga, ada yang isi dalamnya kelapa, ada yang serikaya. Timphan yang dibuat makcikmu isi dalamnya serikaya.”

Begitu kalimat nenek selesai, kami pun sampai di rumah makcik. Makcik mempersilakan kami masuk. Ternyata, di atas meja dapur sudah disediakan banyak timphan. Timphan untuk kenduri maulid sudah dipisah dengan timphan untuk disantap bersama keluarga.

“Silakan dicicipi, Mala. Itu yang dalam rantang untuk dibawa pulang,” kata makcik.

Kubuka daun pisang yang membungkus timphan tersebut. Menyembullah isi timphan yang berwarna

abu-abu. Dalam timphan yang lembut itu ada serikaya. Oleh karena itu, orang kampung menyebut ini timphan serikaya.

"Bagaimana rasanya?" tanya makcik.

"*Hmmm,* manis, Makcik!"

"Syukurlah."

"Oh, ya, bagaimana cara memasak timphan ini, Makcik?"

Makcik tertawa mendengar pertanyaanku. "Apa kamu mau jadi penjual timphan juga seperti Makcik?"

"Bukan, Makcik. Cuma mau tahu saja."

"Gampang masaknya. Tepung beras diremas dengan air hangat. Bisa ditambah buah labu tanah yang sudah direbus atau pisang. Bagian dalamnya bisa kelapa, bisa juga serikaya. Bungkus pelan-pelan adonan tersebut dengan daun pisang seperti Mala lihat. Lalu dikukus. Mudah, kan?"

"Lumayan mudah, Makcik. Rasanya pun manis."

"Kamu tahu, Mala. Makcikmu minggu lalu kebanjiran pesanan timphan. Pak Geuchik baru saja mengadakan pesta pernikahan anaknya. Bu Geuchik memesan timphan pada makcikmu sampai 500 buah," celetuk bibi.

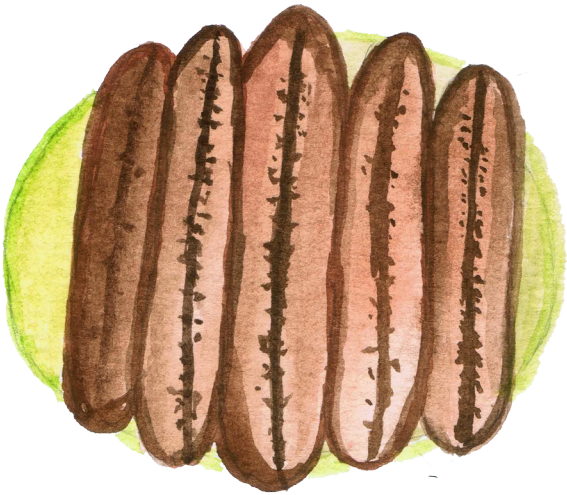
"Wah, untuk apa Bu Geuchik memesan timphan sebanyak itu?"

"Untuk acara pesta anaknya *donk*. Timphan serikaya jadi salah satu sajian untuk besan mereka," kata bibi lagi.

"Apa timphan wajib ada di acara kenduri, Bi?" tanyaku semakin penasaran.

"Tidak juga. Hanya saja timphan sudah menjadi makanan khas kita. Makanya timphan selalu hadir di acara-acara adat. Kalau lebaran juga sering di rumah-rumah warga ada timphan," jawab nenek.

Selesai makan timphan, ayah sampai menjemputku. Kami pun pamit kepada nenek, makcik, dan bibi. Kata ayah, persiapan maulid di masjid sudah selesai, tetapi ayah tidak bisa lama-lama di kampung nenek karena nanti malam ayah ada rapat lorong.[]



## **Pisang Salai dan** Bhoi **Ikan**

HARI ini, ayah mengajakku sarapan di kedai kopi langganannya. Kata ayah, setiap hari Senin ada pisang salai di kedai kopi ini. Ketika kutanyakan pisang salai itu apa, ayah hanya tersenyum.

Sesampai di kedai kopi tersebut, ayah hanya memberi kode pada orang kedai, "Seperti biasa, tambah milo hangat untuk anakku," ujar ayah sambil mengacung jari telunjuk.

Tak lama berselang, orang kedai membawa segelas kopi buat ayah. Selain kopi dan milo yang dipesan ayah untukku, orang kedai itu juga membawa sepiring pisang

warna hitam. Ada beberapa pisang yang sudah ditusuk lidi sehingga sekilas kelihatan laksana rakit.

"Ayo, dimakan," kata ayah.

"Ini pisang salai, Yah?"

"Ya. Coba saja. Jangan sampai Mala ketagihan, tidak setiap hari ada pisang salai di sini," ujar ayah.

"Wah, manis rasanya, Ayah. Mala pikir pisang goreng," ucapku sambil tersenyum.

Ayah kemudian menuturkan bahwa pisang salai adalah salah satu makanan kesukaan ayah. Ketika ibu masih hidup, kata ayah, sering ibu membeli pisang masak untuk disalai.

"Nenek juga suka pisang salai," ucap ayah.

Kuperhatikan dengan saksama pisang tersebut. Bentuk irisannya lebih tipis daripada pisang goreng. Irisannya pun langsung putus, tidak seperti pisang goreng yang dibentuk menguncup pada bagian pangkal. Pisang salai sama besar bagian pangkal dan ujungnya. Untuk mendempetkan satu sama lain, pisang ditusuk menggunakan lidi.

"*Kenapa* disebut pisang salai, Ayah?" tanyaku.

"Karena bukan digoreng, *tapi* disalai," jawab ayah.

Kata ayah lagi, pisang yang sudah diiris itu mulanya dijemur di terik matahari. Makanya kalau musim hujan, susah mencari orang menjual pisang salai. Pisang-pisang yang sudah dijemur itu lalu dikukus.

Selain itu, tambah ayah, ada juga yang memasak pisang salai dengan menggorengnya. Namun, bentuknya tetap iris tipis dan ditusuk pakai lidi. Pisang yang digoreng pun disalai atau dijemur.

"Makanya dinamakan pisang salai, bukan pisang goreng," jelas ayah.

Tak lama berselang, seorang pelayan kedai kopi itu membawakan kami kue bolu. Bolu yang dihidang ada yang berbentuk ikan, ada juga yang berbentuk bunga.

"Ini dari tauke, tak usah bayar," ujar pelayan tersebut.

Aku dan ayah menatap pelayan tersebut. "Kemarin, anak tauke baru dilamar orang. Di rumah tauke banyak masak kue. Kue bhoi ini salah satunya. Tidak sempat hadir acara lamaran, nikmati kue kendurinya saja," kata pelayan itu seakan paham tatapan ayah dan aku.

Kue bhoi, setahuku, selalu ada menjelang hari-hari penting, misalnya hari raya, hari perkawinan, dan lain-lain.

Aku mencelupkan kue bhoi tersebut ke dalam milo hangat, lalu kuenya kumakan. Kenikmatan tepung terigu dan milo sangat terasa di langit-langit rongga mulutku. Akhirnya, dua potong kue bhoi masuk ke perutku. Kulihat pula ayah sangat lahap makan kue bhoi tersebut, padahal tadinya sudah makan pisang salai beberapa buah.

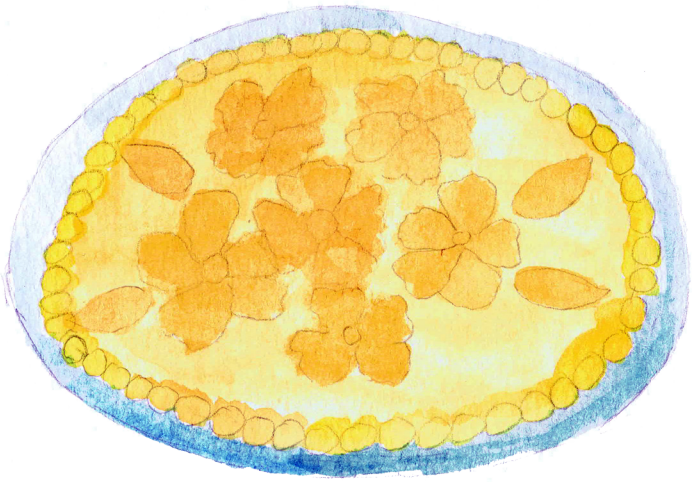
“Mala tahu cara membuat kue bhoi ini, Ayah. Mala pernah lihat bibi masak kue bhoi di rumah nenek. Mula-mula, telur ayam khusus kuningnya saja dikocok. Lalu, dimasukkan tepung terigu dan gula ke dalam kuning telur tadi, diaduk hingga menyatu antara kuning telur dan tepung.”

“Setelah itu, adonannya dimasukkan ke dalam cetakan kue. Satu cetakan itu beragam bentuk. Ada yang berbentuk ikan, ada yang berbentuk bunga. Dimasak dalam oven. Kata bibi, pemanggangannya tidak boleh lama, nanti bisa hangus.

“Pintar anak Ayah,” ujar ayah memujiku.

Ayah memanggil tukang warung dan membayar pesanan kami, lalu kami pun pulang.[]





## Kue Meusekat dan Dodol Aceh

HARI ini ada yang memesan beberapa talam kue sebagai hantaran pernikahan pada makcik. Makcik meracik kue pesanan tersebut di rumah nenek. Nenek tahu kalau aku sangat senang melihat orang masak kue. Makanya, nenek meminta ayah membawaku ke rumah nenek.

"Mala harus datang ke rumah nanti malam. Ada pesanan kue hantaran tunangan yang akan dibuat makciknya," kata nenek kepada ayah.

Sesampai di rumah nenek, kulihat semua sedang sibuk dengan pekerjaan masing-masing. Bibi sedang memarut kelapa. Makcik sedang meremas santan. Nenek sibuk menakar tepung, nanas, dan gula.

"Mau buat kue hantaran apa, Nek?" tanyaku.

"Meuseukat," sahut nenek singkat.

"Itu kan nama tarian, Nek."

"Kue meuseukat, bukan tari meuseukat," ucap bibi ketus.

Nenek tersenyum. Ia memanggilku mendekat. "Tolong ambilkan gula dan mentega di atas rak piring sebentar," ujarnya.

Kulihat nenek memasak mentega dalam wadah sambil mengaduk hingga adonan mengental dan padat. Setelah dipastikan masak, adonan tersebut dituangkan ke dalam talam. Begitu adonan tepung mulai dingin, bibi dan makcik mulai menghias kue meusekat dalam talam.

"Ini pesanan siapa, Nek?" tanyaku lagi.

"Kebetulan ini pesanan teman makcikmu di Banda Aceh. Makcikmu dapat pesanan dalam jumlah banyak."

Nenek memintaku mencicipi kue meusekat yang masih hangat. Rasanya enak dan manis. Teksturnya lembut. Kuperhatikan warnanya yang kuning khas, sangat cantik.

“Enak, Nek. Tak perlu dikunyah, mengalir sendiri ke dalam perut,” ujarku sambil tertawa.

Warna kuning yang cantik itu bukan berasal dari pewarna, melainkan dari buah nanas. Kuperhatikan semuanya, kue meusekat ini juga memiliki kandungan gizi dari buah nanas dan bahan lainnya.

Selain memasak kue meuseukat, nenek juga memasak dodol aceh. Kata nenek, dodol aceh ini juga bagian dari kue hantaran keluarga orang pesta, baik pesta nikah maupun pesta khitanan.

“Ini dodol tepung, Mala. Dalam bahasa Aceh disebut *dodoi teupong*. Nanti ada lagi yang namanya *dodoi breueh* atau dodol beras,” kata makcik menyela.

“Bahannya sama, Makcik?’

“Beda sedikit saja. Kalau *dodoi teupong* bahannya dari tepung, gula, dan santan. Pengolahannya agak melelahkan karena adonan yang dimasak harus terus diaduk hingga kental dan padat. Mungkin butuh waktu berjam-jam untuk mengaduk-ngaduk dodol tepung,” papar makcik.

“Yang ini *dodoi breueh,*” sahut bibi pula sambil memperlihatkan adonan dalam talam sedang. “Dodol ini dari beras ketan, tumbukannya agak kasar. Berbeda

dengan dodol tepung, tekstur dodol beras masih kasar. Coba lihat ini," tambah bibi.

Kulihat dodol breueh juga ditata rapi dalam talam dan dihias dengan aneka bentuk bunga, daun, dan motif *pinto aceh*.[]





*Bu Gring*

SETIAP akhir pekan aku minta pada ayah agar membawaku ke rumah nenek. Kampung nenek adalah tempat aku kecil. Suasananya tidak bising. Meskipun tidak terlalu mirip perkampungan, suasana di rumah nenek lebih adem dibanding di tempatku tinggal yang memang berada di pusat ibu kota provinsi.

Tentu saja itu bukan alasan utama. Aku suka ke rumah nenek karena di sana selalu ada sesuatu yang khas aku temui, sesuatu yang bisa kuceritakan pada teman-teman di sekolah keesokan harinya.

Begitulah akhir pekan kali ini. Meskipun ayah sudah menawarkan mengajakku jalan-jalan ke pantai, aku tetap mau ke rumah nenek saja.

Sepertinya ayah sangat paham padaku. Sejak kepergian bunda, ayah paham bahwa aku butuh seseorang yang bisa mengayomiku, yaitu nenek.

Sesampai di rumah nenek, ternyata nenek tidak di rumah. Beberapa kali kupanggil, tak ada sahutan. Aku celingak-celinguk sampai ke dapur. Tidak ada orang. Bibi pun tak kelihatan.

"Nenek, Bibi," panggilku lebih keras lagi.

"Ya. Nenek di belakang," terdengar sahutan agak kecil.

Aku segera berlari ke belakang. Ternyata benar, itu suara nenek. Bibi juga ada di sana.

"Apa itu, Nek? Nenek dan Bibi sedang apa?"

"Menjemur nasi," sahut nenek singkat sambil meratakan nasi-nasi yang jemurnya di atas nyiru. Ada beberapa nyiru yang sudah berisi nasi. Kulihat bibi juga turut meratakan nasi pada nyiru-nyiru itu.

"Nasi kok dijemur, Nek?"

"*Hmm*. sudah, sudah selesai. Ayo, kita masuk," ajak nenek.

"*Kenapa* nenek menjemur nasi? Kan keras jadinya. *Kenapa* tak *dikasi* ayam saja nasinya?"

Nenek tersenyum.

“Nasi-nasi itu memang bukan untuk ayam. Nasi-nasi itu sengaja dijemur untuk *bu gring*.”

“*Bu gring???*” aku mengernyitkan kening.

“Itu kue juga, hai, Neng,” celetuk bibi yang tiba-tiba sudah hadir di sampingku.

“Namaku Mala, bukan Neng,” tukasku kesal.

Bibi terus berlalu sambil membawa baskom tempat nasi tadi sebelum dijemur di nyiru. Nenek meraih tanganku, lalu mengajakku duduk di pangkuannya.

“*Bu gring* itu kue khas Aceh, Cucuku. Nanti setelah dijemur, nasi itu kita goreng dengan campuran gula yang sudah jadi karamel. Rasanya manis *lho,*” jelas nenek.

“O, begitu ya, Nek.”

“Mala tahu, *bu gring* ini sebenarnya kue kreativitas orang Aceh. Awalnya, *bu gring* ini dibuat karena jangan sampai ada nasi yang terbuang. Orang Aceh punya pandangan hidup pantang membuang nasi. Sebiji nasi saja yang jatuh di pinggir piring harus dikutip kembali. Kalau tidak mungkin dimakan, berikan kepada ayam. Intinya, tidak boleh ada nasi yang terbuang. Petani itu bersawah sangat kelelahan, setangkai saja padi jatuh mereka kutip kembali. Jadi, kita harus menghargai itu,” papar nenek panjang lebar.

“Mala paham, Nek. Kata bu guru, membuang-buang nasi mubazir. Marah Tuhan.”

“Sangat betul, Cucuku. Makanya orang Aceh berinisiatif, nasi-nasi yang lebih jangan sampai terbuang begitu saja, diolah menjadi *bu gring*. Caranya, dijemur, lalu digoreng dengan gula karamel.”

“Wah, orang kita zaman dulu kreatif, ya, Nek,” ucapku bangga.

“Iya. *Bu gring* akhirnya bukan sekadar kue biasa. Sekarang *bu gring* sudah mulai jadi salah satu kue adat. Jadi pelengkap kue hantaran, di samping dodol, meuseukat, wajeb, dan yang lain,” urai nenek lagi.

“Wah, semakin hebat itu, Nek. Mala bangga jadi orang Aceh!”

Nenek memelukku semakin erat. Kurasakan hangatnya pelukan nenek seperti pelukan bunda. Tak sengaja, ada sesuatu yang menetes di pipiku, tetapi segera kuseka sebelum sempat dilihat nenek.[]



*Peunajoh Tho* **(Bunga Kayu)**

"Ternyata banyak juga kue khas Aceh yang dibawa sebagai hantaran pesta nikah, ya, Nek?" tanyaku suatu malam, saat aku menginap di rumah nenek.

"Lumayan, makanya dalam adat Aceh, talam hantaran bisa belasan jumlahya. Intinya harus ganjil. Boleh sembilan buah, sebelas buah, 13 buah, dan seterusnya," jelas nenek.

"Itu khusus hantaran pengantin perempuan atau laki-laki, Nek?"

"Hantaran pihak laki-laki tentunya lebih banyak daripada pihak perempuan. Namun, bisa saja, sama banyaknya," kata nenek lagi.

"Kalau sampai 15 talam, isinya apa saja, Nek? 'Kan hanya ada timphan, meuseukat, *bu gring*, dan kue *bhoi*."

"Masih banyak kue khas daerah kita, Cucuku. Ada wajik, *halua breueh*, *peunajoh tho,* dan banyak lagi."

"*Peunjoh tho*?" tanyaku. "Berarti ada *peunajoh basah,* Nek?"

Nenek tertawa kecil. "Jangan Mala terjemahkan *peunajoh tho* sebagai makanan kering terus ada *peunajoh basa* sebagai makanan basah. *Peunajoh tho* ini nama kue. Dalam bahasa Indonesia disebut dengan 'bunga kayu'," papar nenek.

Aku mengangguk-angguk. Dalam hati, aku berpikir, ternyata banyak sekali kue khas di daerahku. Bisa jadi, kalau dikumpulkan kue khas di daerah lain di Indonesia tentu akan beragam pula. Perlahan, ada kebanggaan dalam hatiku menjadi anak Indonesia yang bukan hanya kaya budaya, tetapi juga makanan khas.

"Aku penasaran dengan *peunajoh tho,* Nek. *Kenapa* pula disebut dengan bunga kayu?"

"Nama bunga kayu itu karena bentuknya. Bentuknya ada yang seperti bunga kayu, ada yang seperti daun kayu, *tapi* tidak disebut dengan kue daun kayu, melainkan kue bunga kayu."

"Mala mau melihat kuenya, Nek. Mala penasaran," ucapku manja.

Nenek tersenyum.

"Ke mana pula cari *peunajoh tho* malam-malam? Ada-ada saja kamu, Anak Kecil," gerutu bibi.

"Sudah, sudah. Besok kita ke rumah Nek Mutia. Beliau baru selesai masak *peunajoh tho* dua hari lalu, kalau Nenek tak salah," sahut nenek menyela.

Aku melompat kegirangan. "*Kwek*," kataku pada bibi sambil menjulurkan lidah, lalu aku masuk ke kamar untuk tidur.

Keesokan harinya, seperti janji nenek, ia mengajakku ke rumah Nek Mutia. Nek Mutia adalah tetangga nenekku. Rumahnya tidak terlalu jauh dari rumah nenek. Nasib Nek Mutia hampir sama dengan nenekku, suaminya hilang dalam banjir besar 13 tahun lalu. Aceh Besar adalah salah satu daerah imbas banjir besar tsunami. Banyak orang yang hilang dalam musibah akhir Desember 2004 itu, di antaranya kakekku dan suami Nek Mutia.

"Silakan masuk," ujar Nek Mutia selesai menjawab salamku dan nenek.

Nenek mengutarakan maksud kedatangan kami ke rumah Nek Mutia. Nek Mutia senyam-senyum. Dia menatapku, lalu mengusap kepalaku.

"Kamu persis seperti ibumu, suka pada masakan tradisional. Ibumu dulu paling senang masak *kuah pliek, asam keu-eueng*. Kamu sekarang suka kue-kue khas dan tradisional," ucap Nek Mutia.

Nek Mutia kemudian mengajakku ke kamar sebelah barat. Kamar Nek Mutia sendiri ada di sebelah timur. Di kamar sebelah barat inilah Nek Mutia memperlihatkan beberapa kue dari tepung dengan motif bunga dan daun kayu.

"Ini yang namanya kue *peunajoh tho,*" jelas Nek Mutia.

Nek Mutia membongkar beberapa motif kue bunga kayu tersebut. "Tak banyak lagi yang tersisa. Semua sudah diambil oleh yang pesan," jelasnya.

"*Kok,* bisa manis, Nek?" tanyaku setelah mencicipi sedikit.

"Bahan dasarnya memang tepung, *tapi* setelah masak, diolesi gula tepung yang sudah ditumbuk dengan halus. Yang manis itu gulanya," kata Nek Mutia lagi.

"Sepertinya ini akan jadi kue penting dalam hantaran pengantin, ya, Nek?" tanyaku lagi karena melihat bentuk kuenya ada yang besar.

"Dalam tradisi Aceh, kue ini memang penting sebagai hantaran, *tapi* bukan hanya untuk pesta nikah. Di rumah pesta khitanan juga ada masak kue ini. Kalau ada acara-acara kenduri lainnya, kue ini juga sering ada. Dihias menjadi bentuk *bala-bala.* Kue motif daun kayu yang paling besar akan dijepit dengan pelepah daun kelapa. Motif bunga-bunga ditusuk dengan lidi bambu yang sudah

diraut. Bentuknya seperti bunga mengembang. Makanya dinamakan kue *bunga kayu,*" papar Nek Mutia panjang lebar.

"Cara membuatnya bisa berbunga dan bermotif daun bagaimana, Nek?" tanyaku masih penasaran.

"Ada acuannya. Kalau daun kayu ini menggunakan plastik minyak atau plastik layang, plastik itu digunting terlebih dahulu membentuk corak daun dan ditempelkan pada tepung dalam talam, lalu tepungnya dipotong mengikuti garis-garis acuan plastik," urai Nek Mutia lagi.

Akhirnya, aku paham tentang kue *peunajoh tho.* Ternyata, bahan dasarnya yang dari tepung benar-benar membuat lidah kita seperti kering setelah makan kue ini. Kita harus menyiapkan minum sebelum menikmati kue *peunajoh tho.*[]



## *Halua Breueh*

DI RUMAH Nek Mutia bukan hanya ada *peunajoh tho,* tetapi juga ada *halua breueh*. Penganan ini kebetulan terlihat olehku.

"Nek, itu yang dalam talam merah apa?" tanyaku waktu itu di sela-sela menikmati *peunajoh tho*.

Nek Mutia mengambil talam yang kutunjuk. Ia membuka koran penutup talam tersebut. Di sana tampak olehku kue yang dihias sangat cantik. Ada ukiran bunga di atasnya. Kue itu tampak berkilau di bawah sinar lampu.

"Kue apa ini, Nek? Sangat indah!" ujarku takjub.

"Ini namanya *halua breueh*. Kue bawaan untuk orang menikah juga. Biasanya kue ini khusus dipesan sebagai hantaran keluarga pengantin yang akan dibawa ke rumah pengantin satunya lagi," jelas Nek Mutia.

"Wah, semakin banyak saja kue khas Aceh yang Mala tahu, Nek. Beruntung sekali Mala malam ini ke rumah Nek Mutia. Apa khusus sebagai kue hantaran pengantin, Nek?"

"Bisa juga untuk acara adat, misalnya, sunat rasul, dan tujuh bulanan kehamilan," sahut Nek Mutia lagi.

Nek Mutia kemudian menjelaskan kepadaku tentang kue tersebut. Katanya, membutuhkan waktu untuk mengolah kue *halua breueh* ini karena kuenya harus diukir dan dihias. Ukiran hiasannya juga dari kue itu sendiri.

"Cara membuatnya sedikit rumit. Beras ketan direndam selama beberapa jam, lalu disangrai dahulu hingga menjadi kecokelatan. Setelah itu, beras ketannya ditumbuk. Saat menumbuk kita harus sabar dan hati-hati, Mala, karena jika tidak, banyak butiran beras yang akan keluar dari tumbukan," jelas Nek Mutia.

"Dahulu, untuk menumbuk beras ketan ini digunakan *jeungki,* alat penumbuk beras tradisional orang Aceh. Sekarang sudah modern, beras ketan ditumbuk dengan mesin juga bisa," sahut nenekku pula.

“Setelah ditumbuk, Nek?” aku tak sabar mendengar cara mengolah kue ini.

“Dimasukkan kelapa parut dan ditumbuk bersama tepung beras ketan hingga halus. Barulah dimasak bersama gula adonan. Sekilas bentuknya mirip dengan memasak dodol,” kata Nek Mutia.

Menurut Nek Mutia, kue khas satu ini benar-benar unik. Meskipun sekilas mirip dengan dodol, warna *halua breueh* lebih khas. Demikian pula soal rasa, kata Nek Mutia, rasa *halua breueh* sangat khas antara tepung dan kelapa parut.

“Boleh Mala rasa, Nek?” ujarku sambil terus menatap ke arah *halua breueh.*

“Sebenarnya boleh, Mala, *tapi* itu pesanan orang. Katanya, sebentar lagi diambil.”

Belum selesai Nek Mutia bicara, seseorang mengucapkan salam. Aku, nenek, dan Nek Mutia menyahut salam tersebut. Ternyata, yang datang adalah orang yang memesan *halua breueh.*

Nek Mutia kemudian menceritakan sekilas tentang kue *halua breueh* itu mengapa sudah berada di hadapan kami.

“Tadinya cucuku ini, Mala mau belajar membuat *halua breueh.* Makanya, kue ini sudah dalam keadaan terbuka,” kata Nek Mutia.

Seorang ibu-ibu yang memesan kue tersebut berkata, "Kelihatannya, kami tidak jadi membawa *halua breueh* besok, Nek. Baru saja dapat kabar dari Pak Geuchik, acaranya ditunda. Kami mau menyampaikan permintaan maaf pada Nek Mutia. Namun, kami tetap mau pesan *halua breueh* nenek, hanya saja tiga hari lagi."

Ibu itu menundukkan kepalanya. Ia khawatir Nek Mutia tersinggung. Namun, semua di luar dugaannya. Ternyata, Nek Mutia tidak marah.

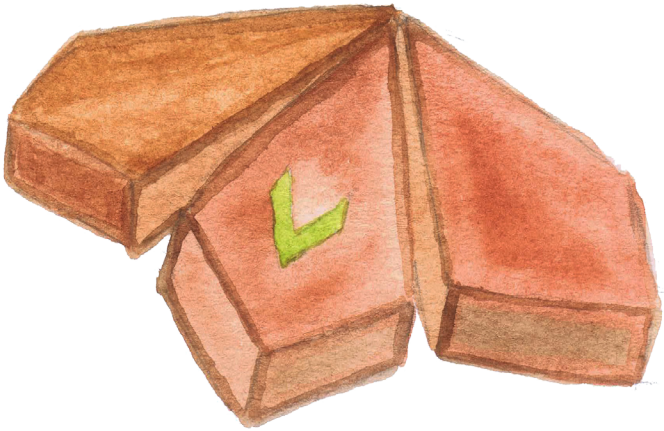
"Syukurlah, kalau begitu. Jadi, kue ini bisa dinikmati cucuku," kata Nek Mutia.

"Jadi, Nenek tidak marah?" tanya ibu itu penasaran.

"Mengapa harus marah? Ini rezeki dia," Nek Mutia menunjuk ke arahku.

Begitulah kalau rezeki, pikirku. Malam ini, akhirnya aku diberi rezeki membawa pulang *halua breueh.* Nek Mutia memberikan kue khas Aceh ini secara cuma-cuma. Beberapa kali kusodorkan uang jajanku yang diberi ayah tadi siang. Nek Mutia menampik.

"Ini bukan pesanan Mala, ini pesanan orang lain. Hanya saja ini menjadi rezeki Mala. Nenek tidak jualan kepada Mala," ucap Nek Mutia.[]



## *Wajeb*

HARI ini ayah mengajakku ke pesta anak temannya. “Kita makan siang di tempat pesta anak Pak Yunus hari ini. Kita pergi sepulang sekolah, Mala,” begitu kata ayah saat mengantarku ke sekolah.

Akhirnya, pulang dari sekolah, aku dibawa ayah ke sebuah rumah. Rumah itu terletak di daerah Punge, dekat dengan Pantai Ulee Lheue. Kami berhenti di sebuah rumah berlantai dua. Di depan rumah sudah ada balai-balai dari daun kelapa sebagai penanda rumah orang pesta.

“Ayah, Mala masih pakai seragam sekolah. Mala malu.”

“Tidak apa-apa. Kita hanya mampir sebentar. Tidak enak kalau tidak mampir. Pak Yunus kawan dekat ayah,” ujar ayah.

Selesai makan nasi, ayah membawaku ke tempat makanan ringan. Di sana kulihat ada timphan dan *boh rom-rom*. Benar seperti kata nenek, timphan sudah menjadi penganan wajib di tempat-tempat orang pesta.

“Ayah, ini apa? Seperti dari pulut,” tanyaku.

“Cobalah, rasanya manis dan enak,” sahut ayah pelan sambil mengambil mangkuk kecil untuk tempat kue tersebut.

“Ini sudah Ayah ambilkan.”

“*Lho*, *kok* tak pakai kuah?” tanyaku lagi.

“Ini *wajeb*, bukan bubur. Mana ada *wajeb* dimakan pakai kuah,” sahut ayah sambil tertawa menyindir.

“Nah itu di sampingnya ada kuah santan untuk apa coba?” kataku tak mau kalah.

“Itu kuah untuk apam,” tawa ayah semakin besar.

Wajahku memerah. Masa iya aku tidak tahu *wajeb*, pikirku, padahal nenek sudah pernah bercerita kalau *wajeb* itu juga makanan khas yang selalu ada di rumah-rumah orang pesta nikah. Ah, aku benar-benar memalukan.

Kubawa mangkuk kecil berisi *wajeb* itu ke kursi barisan tamu perempuan. Di sana aku menikmati *wajeb* tersebut dengan tenang. Seorang ibu di sampingku terus menatapku. Aku tersenyum ke arahnya.

"Suka *wajeb*, ya, Nak?" tanya ibu itu.

Aku mengangguk.

"Sama seperti anak saya. Hampir semua makanan dari beras ketan disukai anak saya, termasuk *wajeb*."

Aku hanya tersenyum sambil terus menikmati *wajeb* di mangkukku.

"*Wajeb* ini memang makanan khas orang kita Aceh, Nak. Cara membuatnya pun sangat mudah. Beras ketan dicampur dengan gula dan santan ini, dimasak hingga lengket dan mengkilap, lalu ditata di atas talam," jelas ibu itu tanpa kuminta.

"Ibu, boleh tanya?" kali ini kuberanikan diri bersuara.

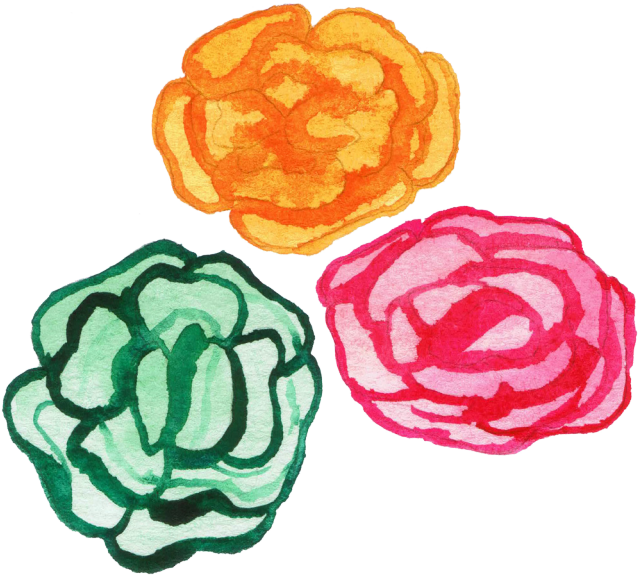
Ibu itu mengangguk.

"*Wajeb* ini hanya ada di acara-acara pesta nikah?"

"Tidak juga, di acara adat lainnya juga ada. Pada acara sunat rasul, maulid nabi, dan kenduri-kenduri lainnya juga ada *wajeb*. Bentuknya pun beragam. Ada *wajeb* yang dibuat berbunga-bunga di dalam talam. Ada pula *wajeb* sederhana, dibentuk dalam talam, lalu diiris-

iris kecil agar mudah dimakan. Ya, seperti *wajeb* yang kamu makan itu, itu *wajeb* tanpa hias namanya."

Tak lama kemudian, ayah memanggilku. Aku pamit kepada ibu itu. Dalam perjalanan pulang, aku berujar pada diri sendiri, ternyata ada untungnya singgah di rumah pesta teman ayah, aku bisa dapat tambahan pengetahuan baru tentang kue khas Aceh.[]



## Bunga Pala

HARI ini hari Jumat. Ayah baru saja pulang dari masjid. Kulihat ayah terburu-buru melepas sarung dan menggantinya dengan celana panjang.

"Ayo cepat, Mala," kata ayah.

"Ke mana Ayah?"

"Ke rumah nenek. Cepat sedikit."

"Hari ini masih Jumat, Ayah. Jadwal ke rumah nenek kan Sabtu siang," sahutku.

Tidak biasa ayah mengajakku ke rumah nenek pada hari Jumat. Jadwal rutin ke rumah nenek, kalau bukan Sabtu, ya, Minggu.

“Kita ke rumah nenek sekarang. Ada bibimu baru sampai dari Aceh Selatan di rumah nenek.”

“O, maksud Ayah, kita pergi sebentar untuk melihat bibi? Terus pulang lagi nanti sore?”

“Iya, cepat. Nanti *keburu* magrib di jalan.”

Selesai mengganti pakaian, aku dan ayah langsung menuju rumah nenek. Seperti biasa, jarak ke rumah nenek butuh waktu 40 menit. Namun, karena hari Jumat dan waktu siang, kami bisa sampai lebih cepat.

“Asalamualaikum,” ujarku berbarengan dengan ayah.

Beberapa suara menyahut salam kami dengan serentak. Kulihat di sana ada nenek, bibi yang biasa menemani nenek, makcik, dan tentu saja bibi yang baru sampai dari kampung bunda, Aceh Selatan.

“Nak Mala, sini, Nak,” suara bibi penuh kerinduan. Kami berpelukan.

“Ini ada oleh-oleh dari kampung,” ujar bibi sambil mengeluarkan kue bunga pala. Warnanya beragam, ada kuning, merah, biru, dan putih.

“Wah, ini kue khas Aceh Selatan, Bi. Terima kasih,” kataku sambil mengecup pipi bibi.

“Iya, ini buatan rumah tangga.”

“Maksudnya, bibi buat sendiri? Bibi bisa membuat kue pala?” aku penasaran karena setahuku, bibi tak pernah membuat kue bunga pala.

“Itu buatan kakak sepupumu, Tari. Dia sudah bekerja pada tauke Suman, tauke bunga pala di Tapak Tuan. Jadi, kakak sepupumu itu sudah pintar membuat kue bunga pala. Ini dari dia khusus untuk Mala, katanya.”

Bukan main hatiku girang mendengar penjelasan bibi.

“Oh, ya, Bi, ceritakan bagaimana caranya membuat kue bunga pala ini? Mala mau belajar.”

“Manalah Bibi tahu. Kalau mau tahu, pulanglah ke kampung kita Aceh Selatan. Di sana kamu bisa belajar dan melihat langsung pengolahannya di tempat Kak Tari bekerja.”

Aku terdiam.

“Mala, nanti liburan hari raya kita pulang kampung ramai-ramai,” sahut nenek.

“Kamu mau kue pala yang berwarna hitam?” kali ini bibi yang menemani nenek bersuara. “Sebelum diolah menjadi kue, buah pala itu dijemur terlebih dahulu. Kalau kamu mau yang berwarna hitam, kerjalah di pabrik kue bunga pala. Setelah dijemur, baru dilumuri dengan gula. Gulanya dibasahi terlebih dahulu agar lengket pada buah pala. *Tapi* kalau mau buat manisan, tidak perlu dilumuri dengan gula, cukup dengan air gula,” kata bibi.

“Terima kasih atas penjelasannya, Bi,” ujar sambil meledek ke arah bibi.

Aku mulai berpikir bahwa ternyata untuk membuat kue bunga pala membutuhkan waktu dan tenaga lumayan banyak, dijemur hingga berhari-hari, lalu dioleskan gula. Pantas saja harga jual kue itu di pasar sedikit lebih mahal.

"Jangan melamun. Ini ada *keukarah* Bibi bawa. Kata nenek, Mala masih suka kue *keukarah*," kata bibi yang baru tiba dari kampung sambil mengeluarkan kue dari bungkusannya.

"Wah, Bibi sangat baik. Terima kasih, Bi."

Soal kue *keukarah* aku tak lagi bertanya karena aku pernah melihat langsung nenek membuat kue ini setiap menjelang hari raya. Karena sangat suka dengan kue tradisi hari raya ini, aku sampai ingat betul bahan dan cara membuatnya. Hanya saja, aku belum belajar mempraktikkannya.

Seingatku, nenek selalu mengaduk tepung untuk kue *keukarah* dengan air secukupnya. Sebagaimana kue lebaran umumnya, selalu ada telur ayam dan gula yang diaduk dalam tepung agar tepung itu lengket satu sama lain. Untuk rasa, cukup diberikan garam sedikit.

Setelah itu, nenek mulai memasukkan adonan kue *keukarah* ke dalam batok kelapa yang sudah dilubangi kecil-kecil sebesar jarum pada bagian bawah. Bagian atas batok kelapa itu terbuka agar adonan mudah dimasukkan.

Nenek kemudian memukul tangkai batok tersebut

sehingga adonan yang ada dalam batok kelapa itu jatuh terurai ke atas wajan yang berisi minyak panas. Batok itu diketuk berirama sambil dimainkan di atas wajan tersebut.

"Nanti kalau sudah dekat hari raya, Mala mau membantu nenek memasak kue *keukarah*. Mala yang mengetuk-ketuk batok adonannya," ujarku sambil menirukan nenek membuat kue *keukarah*. Semua yang hadir dalam ruangan itu pun tertawa melihat tingkahku.[]



## Sepit dan Loyang

RENCANA pulang malam hampir gagal karena aku keasyikan bercerita dengan bibi yang baru sampai dari kampung. Ayah pun tidak mengingatkanku. Mungkin ayah tahu aku sedang suka-sukanya belajar mendalami kue khas Aceh.

"Ayah, jam berapa kita pulang? Besok Mala sekolah," ujarku selesai makan malam.

"Nanti selesai salat Isya," sahut ayah.

Seperti biasa, ayah salat Isya di masjid kampung. Aku, bibi-bibi, dan nenek salat di rumah. Selesai salat, karena ayah belum kembali dari masjid, kuambil kesempatan bercerita-cerita dengan bibi dan nenek.

“Nek, selain kue *keukarah*, kan ada kue sepit juga yang nenek masak setiap menjelang hari raya?”

“Betul. *Kenapa*?” sahut nenek singkat.

“Ceritakan cara memasaknya, Nek. Kalau tak salah, ada alat memasaknya dari besi, ya?”

“Iya, Cucuku. Bahannya tidak berbeda dengan *keukarah*. Hanya saja, *keukarah* harus dari tepung yang lebih halus. Kalau kue sepit, boleh tepung yang agak kasar. Bahan lainnya sama saja. Kalau kue *keukarah* dimasak dengan menggoreng, sedangkan kue sepit dipanggang menggunakan acuan panggangnya yang dari besi itu,” papar nenek.

“Mala, sepertinya kamu akan jadi tukang buat kue besar nanti. Semua kue kamu ingin tahu cara memasaknya,” ledek bibi.

Aku terdiam.

“Sudah, Bibi hanya bercanda. Sini Bibi ceritakan cara melipat kue sepit.”

Aku mendekati bibi dari kampung.

“Api kue sepit tidak boleh terlalu besar, nanti kuenya bisa hangus. Apinya juga tidak boleh terlalu kecil, nanti tepungnya mentah. Setelah yakin sudah masak, pelan-pelan angkat tepung dari jepitan sepit. Bentuknya boleh dilipat dua, boleh lipat persegi, atau boleh pula digulung. Semua menurut kreativitas yang diinginkan.”

Aku puas dengan penjelasan bibi. Rasanya aku tak sabar lagi mau hari raya agar bisa membantu nenek masak kue khas hari raya itu semua.

"Selain *keukarah* dan sepit, ada juga kue loyang," kata bibi lagi.

"Oh, iya, Bi. Mala tahu, itu yang dimasak pakai acuan berbunga-bunga itu, kan? Digoreng, kan?"

"O, kamu sudah tahu ternyata."

"Namanya kembang loyang, Bi."

"Ya, kembang loyang, *tapi* bahasa orang kampung kita cukup loyang saja, tak pakai kembang," sahut bibi sambil tertawa.

"Iya, hai, Bi. Cara memasaknya, Bi?"

"Sudah Bibi tebak, pasti kamu mau tahu cara memasaknya. Dasar anak gadis," ujar bibi mencubit pinggangku. Aku menggeliat.

"*Keukarah*, sepit, dan loyang selalu ada saat menjelang hari raya. Tiga macam kue ini seakan menjadi kue wajib hari raya, padahal tidak diwajibkan. Hanya saja, orang kampung kita, hampir di setiap rumah, selalu memasak tiga macam kue ini," kata bibi.

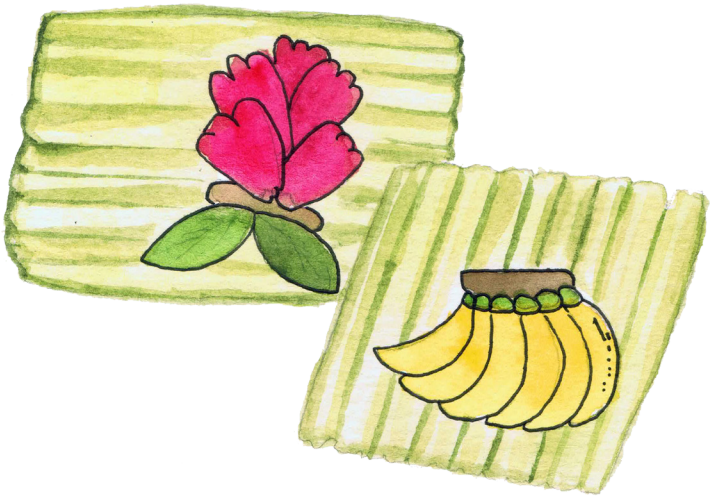
"Mala bertanya cara memasaknya, bukan yang lain," celetuk nenek.

"Oh, iya, cara memasaknya mudah. Adonan loyang dicelupkan dalam tepung yang sudah diaduk dengan air dan sedikit garam. Lalu, adonan loyangnya dimasukkan ke

dalam kuali yang berisi minyak makan. Setelah tepung itu masak untuk ukuran gorengan, loyangnya dianggap sudah masak," kata bibi lagi.

Begitu bibi selesai bercerita, ayah pun tiba. Ayah bertanya apakah aku mau nginap di rumah nenek atau pulang ke Banda Aceh karena ayah melihat aku asyik bercerita dengan bibi-bibi.

"Kita pulang, Ayah. Besok Mala sekolah," ujarku.[]



## **Kue** *Tumpo*

ENTAH mengapa, setiap menuju rumah nenek, hatiku girang. Begitu pula hari ini, Sabtu sore. Baru tadi malam aku pulang dari rumah nenek. Bukan hanya itu, setiap akhir pekan, ayah membawaku ke rumah nenek. Kadang-kadang aku dititip di rumah nenek selama dua malam karena ayah harus ke luar kota. Meskipun sudah setiap minggu begitu, hari ini aku tetap senang menuju ke rumah nenek. Di tempat nenek, aku bisa mengetahui banyak hal tentang kue khas Aceh.

Sesampai di rumah nenek, azan Magrib berkumandang. Ayah segera menuju masjid, sedangkan

aku langsung ke dapur nenek. Ada wangi sesuatu yang tercium hingga ke halaman rumah.

"Masak apa, Nek?" tanyaku begitu melihat nenek di dapur.

"Eh, cucu Nenek sudah sampai. Ayo, segera wudu. Kita salat Magrib. Selesai salat, nanti bantu nenek membuat pesanan Bu Syarifah."

"Bu Syarifah guru SMA itu ya, Nek?"

"Iya."

"Pesanannya apa, Nek?"

"Kue *tumpo*. Nanti Nenek jelaskan. Ayo, salat Magrib dulu sana."

Aku segera ke kamar mandi, berwudu, lalu melaksanakan salat bersama nenek. Selesai salat, kami berzikir bersama. Sudah menjadi kebiasaan di keluarga kami, selesai salat memanjatkan zikir, tahmid, dan salawat kepada Nabi Muhammad Saw.

Setelah menyelesaikan semua rutinitas selepas magrib, nenek mengajakku ke dapur. Bibi sedang merapikan tempat tidur.

"Ini ketan putih untuk membuat kue *tumpo*," jelas nenek.

"Terus yang wangi tadi sore apa, Nek?"

"Itu pewanginya."

Aku manggut-manggut. Kulihat nenek sedang merapikan dapur. Beras ketan yang tadi dimasak kini sudah berpindah tempat ke dalam baskom tempat nasi.

"Kue *tumpo* itu untuk apa, Nek?" tanyaku.

"Biasanya untuk *peusijuek*, baik *peusijuek* orang mau naik haji, *peusjiuek* rumah, atau yang lainnya."

"O, sebagai tepung tawarnya, ya, Nek?"

"Bukan, ini kue pelengkap kegiatan tepung tawar tersebut. Kalau di daerah lain biasanya ketan kuning, *tapi* daerah kita menggunakan ketan putih, ketan kuning juga bisa. "

"O, kue ketan maksudnya, Nek? Yang diletakkan di atas talam kecil lalu diberi intinya di bagian atas, kan? Bentuknya seperti gunung kuncup ke atas, kan?" kataku.

"Nah, itu Mala tahu. Pintar cucu nenek sekarang. Ayo, ke sini, ambilkan santan dalam kulkas."

"*Kenapa* disebut *tumpo*, Nek?"

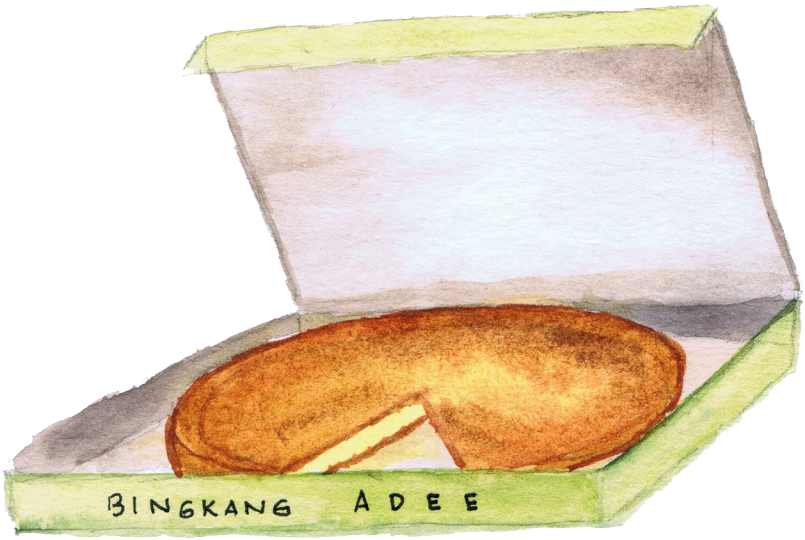
"*Tumpo* itu bahan tambahan yang digunakan untuk menghiasi ketan putih. *Tumpo* dibuat dari pisang yang telah dihaluskan kemudian diberi santan, garam, dan gula, lalu diaduk hingga kalis. *Tumpo* itulah yang dibentuk sesuatu di atas ketan yang sudah dimasak tadi. Bentuknya boleh bunga, daun, atau sesuai dengan selera," kata nenek memaparkan.

"Pasti manis rasa *tumpo* itu, Nek."

"Betul, Cucuku. Rasa manis pisang menyatu dengan adukan gula. Kue ini bukan hanya kue khas, *tapi* juga sudah menjadi kue adat yang selalu ada dalam acara-acara adat, baik adat perkawinan maupun adat turun tanah, termasuk *peusijuek*."

Seperti kata nenek, selesai memindahkan ketan yang sudah masak ke dalam talam, kulihat nenek mulai mengaduk pisang dengan gula dan garam. Lalu, nenek membentuk ukiran sesuatu di atas ketan putih tersebut. Kini tampak olehku sehelai daun dan beberapa buah kecil-kecil di atas ketan putih itu.

"Wah, bukan hanya manis rasanya, bentuknya juga cantik, ya, Nek," ujarku.[]




*Bingkang Adee*

MALAM itu, Bu Syarifah ke rumah nenekku. Ia akan mengambil *tumpo* yang sudah dipesannya pada nenek. Aku baru tahu kalau Bu Syarifah guru SMA di kampung nenek ini ternyata orang Meureudu, Kabupaten Pidie Jaya.

"Ini untuk Nenek. Oleh-oleh dari Meureudu," kata Bu Syarifah waktu itu.

"O, Ibu orang Meureudu, ya?" ucapku spontan.

Bu Syarifah melirik ke arahku.

"Iya, *kenapa*?"

“Tidak apa-apa, Bu. Mala hanya teringat pada teman Mala yang orang Meureudu. Dia pernah membawa *bingkang adee* Meureudu untuk Mala di sekolah. Makanya tadi Mala terkejut ketika Ibu *bilang* Ibu dari Meureudu,” kataku berusaha menjelaskan agar Bu Syarifah tak tersinggung.

“O, ini yang saya bawa untuk nenek *adee meureudu*. Silakan dicoba.”

Selepas Bu Syarifah meninggalkan rumah nenek, aku langsung membuka oleh-oleh darinya. Dalam kotak kue itu tampak bingkang dari ubi. Ubinya sudah ditumbuk halus tentunya.

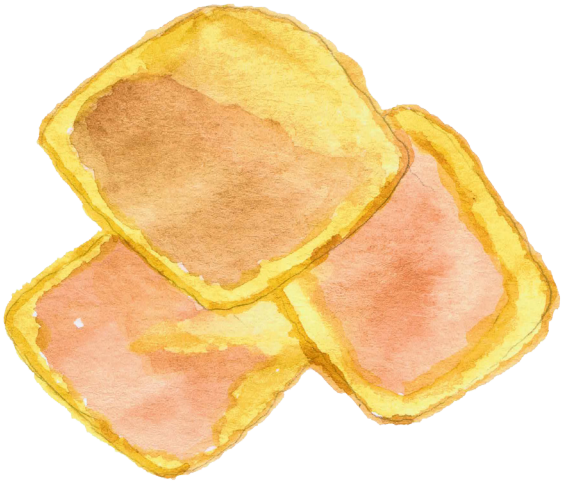
“Bingkang ubi ternyata, Nek,” ujarku.

“Memangnya kamu pernah makan bingkang apa saja?” tanya nenek.

“Teman Mala tempo hari membawakan Mala bingkang dari tepung, Nek. Bentuknya sama saja seperti bingkang ubi. Hanya beda bahan dasarnya saja.”

Aku dan nenek menikmati *adee meureudu* tersebut. Begitu juga bibi. Rasanya yang manis membuat perut lekas terasa kenyang. Maka itu, satu bingkang tersebut tidak mampu kami habiskan bertiga.

“Simpan dalam kulkas, besok masih bisa dimakan,” kata nenek kepada bibi.[]



*Bada Reuteuk*

PAGI harinya, nenek masak *bada reuteuk*. Aku sebenarnya mulai heran dengan nenek, mengapa ia tak bosan masak aneka macam kue khas Aceh? Bahkan, pagi ini mulai memasak kue khas yang lain, yang belum pernah kurasakan sebelumnya.

"Nenek mau agar Mala mengerti betapa kayanya negeri kita dengan aneka khas kue tradisional," kata nenek menjawab keherananku.

"Terima kasih, Nek. Secara tak langsung, Nenek sudah menjadi guru Mala."

Nenek tersenyum. Bibi *nyeletuk*, "Mulai merayu"

“Bahan *bada reuteuk* apa saja, Nek?” tanyaku pada nenek tanpa menghiraukan ledekan bibi.

“Bahannya mudah didapat, hanya tepung beras dan kacang hijau.”

“Diapakan, Nek?”

“Kacang hijau itu sebagai intinya. Kacang hijaunya terlebih dahulu digongseng, lalu ditumbuk dan terakhir dicampur dengan manisan tebu,” ujar nenek sambil memperlihatkan inti dari kacang hijau yang sudah jadi.

Nenek memintaku mengaduk tepung beras dengan air dan garam. “Jangan sampai terlalu asin,” pesan nenek.

Adonan yang sudah diaduk tadi dibentangkan oleh nenek di atas talam dan digiling hingga pipih dan rata. Tebalnya kira-kira 1 sentimeter. Lalu, tepung itu diiris-iris seperti *wajeb*. Terakhir, baru dimasukkan intinya.

“Nah, sekarang *bada reuteuk* ini siap untuk digoreng. Jangan diangkat sebelum warnanya berubah cokelat,” kata nenek lagi.

Setelah *bada reteuek* masak dan disajikan, akulah orang pertama yang mencicipi. Rasanya sangat renyah.

“Jangan dihabiskan, sisakan untuk ayahmu sedikit,” kata bibi yang melihatku makan sangat lahap.[]



*Limpeng Sagee*

DALAM perjalanan pulang dari rumah nenek, ayah mengajakku singgah di Leupung. Kami berhenti pada sebuah kedai kopi di tepi jalan raya.

"Kita *ngopi* sebentar," kata ayah sambil memarkirkan sepeda motornya.

Aku hanya diam, menuruti kata ayah.

Di kedai kopi tempat kami singgah ternyata ada satu macam kue yang unik kudapati. Kue itu terbuat dari sagu. Bentuknya pipih. Bagian dalam kue itu ada kelapa parut. Rasanya enak dan manis.

"Ini namanya *limpeng sagee*," kata ayah. "Sebenarnya *limpeng* ini banyak didapati di daerah yang banyak hutan rumbia, seperti Meulaboh, Aceh Barat, dan Aceh Selatan," jelas ayah.

"Terus, *kok* ada di sini, Ayah?"

"Pasti orang kedai ini berasal dari Meulaboh," sahut ayah singkat.

*Limpeng sagee* itu terbuat dari sagu, yakni bagian intisari pohon rumbia. Kata ayah, intisari pohon rumbia itu mulanya diperas, boleh menggunakan mesin, boleh pula menggunakan tangan. Dari hasil perasan itu keluarlah sagunya.

"Sebelum dimasak, sagunya dijemur terlebih dahulu. Sagu bisa dibuat timphan juga, namanya timphan *sagee*. Yang kita makan ini namanya *limpeng*," kata ayah sambil menyeruput kopi.

Kelihatannya ayah sangat menikmati *limpeng* dengan air kopi.

"Kamu tahu, Mala, *limpeng sagee* ini bisa dibuat dengan menggunakan pisang juga. Rasanya lebih manis daripada *limpeng sagee* dengan kelapa ini," jelas ayah lagi.

Selesai menikmati *limpeng* di kedai itu, ayah mengajakku pulang ke rumah. Sepanjang jalan, aku lebih banyak diam. Pikiranku terus menerawang ke berbagai macam kue khas Aceh. Lagi-lagi batinku berujar bahwa Aceh adalah negeri kaya kearifan, termasuk kearifan membuat penganan tradisional.

"Mala bangga lahir di Aceh. Mala bangga menjadi anak Indonesia," bisikku ke telinga ayah.[]

## DAFTAR RUJUKAN

Narasumber lisan:

1. Inzina Riani, S.Pd., 50 tahun. Gampông Meunasah Bi, Kecamatan Meurah Dua, Kabupaten Pidie Jaya, Aceh.
2. Srikandi, 44 tahun. Jl. T. Samidan, Lorong Kelinci Nomor 3, Lam Geulumpang, Kecamatan Ulee Kareng, Banda Aceh.
3. Nuriam, 62 tahun. Gampông Simpang Peut, Kecamatan Kluet Utara, Aceh Selatan.

## DAFTAR PUSTAKA

Ariansyah, Zulfan. 2017. Ini Dia Kue Khas Intat Dara Baro di Aceh. Banda Aceh: Portalsatu (daring)

Safira, Maya. 2016. Dodol Nanas Berukiran Cantik yang Jadi Kepala Kue di Serambi Mekkah. Jakarta: detik.com (daring)

Indazu. 2017. Nama-nama Kue Khas Tradisional Khas Aceh . Steemkr.com (daring)

## GLOSARIUM

*Beulangong* : belanga, wajan
*Dike tunang* : perlombaan zikir
*Timphan* : kue khas tradisional Aceh yang terbuat dari tepung beras
*Makcik* : panggilan untuk adik perempuan ayah
*Baking powder* : bahan pengembang
*Geuckhik* : kepala desa
*Pisang salee* : kue tradisional Aceh yang dibuat dari pisang yang disalai
*Meusekat* : kue tradisonal khas Aceh yang terbuat dari olahan santan, tepung, dan pa rutan nanas yang kemudian diukir dengan ukiran khas Aceh
*Dodoi breueh* : kue tradisional khas Aceh yang terbuat dari beras dan santan
*Dodoi teupong* : kue tradisonal khas Aceh yang terbuat dari tepung dan santan
*Pinto Aceh* : motif Aceh berbentuk pintu istana kerajaan Aceh
*Bu gring* : kue tradisional khas Aceh yang terbuat dari nasi yang dikeringkan
*Peunajoh tho* : kue tradisional khas Aceh yang berben tuk bunga kayu
*Kuah pliek* : masakan khas Aceh terbuat dari parutan kelapa yang sudah difragmentasi
*Asam keu-eueng* : masakan khas aceh yang memiliki citra rasa pedas dan asam
*Bala-bala* : salah satu bentuk pada motif Aceh

| | |
|---|---|
| *Halua breueh* | : kue tradisional khas Aceh yang terbuat dari beras hitam yang diukir dengan ukiran khas |
| *Jeungki* | : alat penumbuk beras tradisional khas Aceh |
| *Keukarah* | : kue tradisonal khas Aceh yang terbuat dari tepung beras dan memiliki tekstur renyah |
| *Tumpo* | : kue tradisional khas Aceh yang terbuat dari beras ketan dan gula |
| *Peusijeuk* | : tradisi tepung tawar |
| *Bada reuteuk* | : kue tradisional khas Aceh yang terbuat dari tepung beras dan kacang hijau |
| *Limpeng sage* | : kue khas Aceh yang terbuat dari sagu |

## BIODATA PENULIS



Nama Lengkap : Rizky Yulita Amd. Farm.
Ponsel : 081375497121
Pos-el (Email) : julitarizky@gmail.com
Alamat Kantor : -
Bidang Keahlian : Kefarmasian

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 tahun terakhir)

1. 2011--2012 Ahli Madya Farmasi pada Apotek Sakti dan Apotek Rizki, Banda Aceh
2. 2013--2017 Penanggung jawab Toko Obat Air Mata Ibu, Banda Aceh
3. 2017--sekarang Penanggung jawab Toko Obat Alasyi Banda Aceh

Riwayat Pendidikan Tinggi:
2009--2012 D-3 Akademi Farmasi Banda Aceh

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 tahun terakhir)
*Permainan Tradisional Nusantara* (2018)

Buku yang pernah ditelaah, direviu, dibuat ilustrasi, dan /atau dinilai (10 tahun terakhir)
*Aisyah Si Tangan Ajaib* (2017)

Informasi Lain dari Penulis
Lahir di Banda Aceh, 18 Juli 1991. Menikah dan dikaruniai dua anak. Saat ini menetap di Banda Aceh. Aktif di Organisasi Ahli Madya Farmasi.

## BIODATA PENYUNTING

Nama lengkap : Arie Andrasyah Isa
Email : arie.andrasyah.isa@gmail.com
Bidang Keahlian : penerjemahan, penyuntingan, penyuluhan, dan pengajaran bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:
1998—kini Pegawai negeri sipil di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kemendikbud RI
1998—kini Penasihat kebahasaan, penerjemah, penyuluh, penyunting, dan pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)

Riwayat Pendidikan:
1. S-1 Sastra Inggris, Universitas Sumatra Utara, Medan (1996)
2. S-2 Linguistik, Universitas Indonesia, Depok (2006)
3. S-3 Linguistik, Universitas Indonesia, Depok (2015)

Informasi Lain:
Aktif sebagai (1) penasihat kebahasaan di lembaga pemerintah dan lembaga swasta; (2) penerjemah dan interpreter di pengadilan; (3) ahli bahasa Indonesia di lembaga kepolisian, pengadilan negeri, DPR; (4) penyunting naskah akademik dan buku cerita untuk siswa SD, SMP, dan SMA; (5) pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) di Thailand; dan (6) juri lomba pemilihan naskah bacaan SD.

## BIODATA ILUSTRATOR

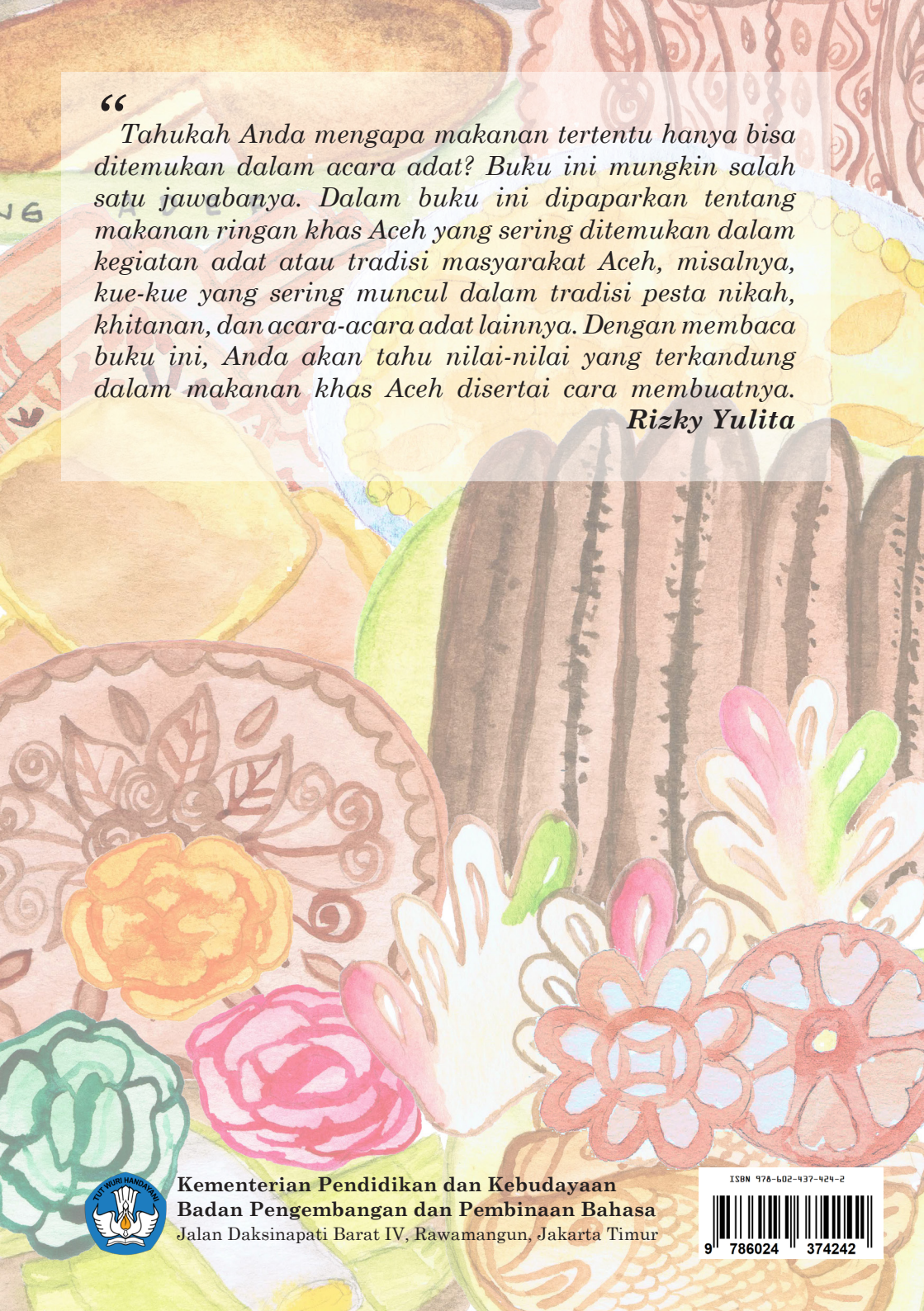
| | |
|---|---|
| Nama Lengkap | : Qurrata A'yun |
| Telepon Kantor/HP | : 082216798877 |
| Pos-el (Email) | : qqurrataayunn@gmail.com |
| Alamat Kantor | : - |
| Bidang Keahlian | : Desain |

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 tahun terakhir)
2016–2018 Pengusaha di bidang busana muslim

Riwayat Pendidikan Tinggi
SMA S Perguruan Panca Budi Medan

Buku yang pernah dibuat ilustrasi (10 tahun terakhir)
*Aisyah Si Tangan Ajaib*

Informasi lain dari Ilustrator
Lahir di Lhokseumawe. Sejak kecil dia selalu membawa buku gambar beserta satu pensil untuk menggambar apa saja. Kini menggambar menjadi salah satu hobinya. Tak hanya menggambar, ia juga aktif sebagai pegiat teater. Kepeduliannya terhadap dunia pendidikan serta isu kependudukan Indonesia membuat ia turut terlibat dalam berbagai kegiatan kerelawanan di bidang tersebut.



*“Tahukah Anda mengapa makanan tertentu hanya bisa ditemukan dalam acara adat? Buku ini mungkin salah satu jawabanya. Dalam buku ini dipaparkan tentang makanan ringan khas Aceh yang sering ditemukan dalam kegiatan adat atau tradisi masyarakat Aceh, misalnya, kue-kue yang sering muncul dalam tradisi pesta nikah, khitanan, dan acara-acara adat lainnya. Dengan membaca buku ini, Anda akan tahu nilai-nilai yang terkandung dalam makanan khas Aceh disertai cara membuatnya.*

***Rizky Yulita***

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan**
**Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-424-2