

ABSTRAK

Cecah merupakan sambal tradisional khas masyarakat Gayo yang menjadi bagian dari identitas budaya dan diwariskan secara turun-temurun melalui lisan. Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi ragam cecah yang terdapat di dalam budaya Gayo serta mendeskripsikan proses penghidangan masing-masing cecah menurut budaya Gayo. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan studi dokumen. Analisis data menggunakan model interaktif Miles dan Huberman melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Gayo memiliki sepuluh varian cecah, yaitu cecah jemen, cecah agur, cecah terong padol, cecah ungke, cecah timun, cecah depik, cecah karing, cecah ries, cecah bajik, dan cecah reraya. Setiap jenis cecah memiliki bahan baku, cita rasa, teknik pengolahan hingga cara penyajian yang berbeda-beda sesuai dengan kondisi lingkungan, ketersediaan sumber daya alam, dan tradisi masyarakat Gayo. Cara penghidangan cecah juga disesuaikan dengan konteks penggunaannya, baik sebagai pendamping makanan sehari-hari maupun sebagai bagian dari berbagai kegiatan adat, sehingga dapat mencerminkan nilai kebersamaan, penghormatan terhadap tradisi, dan pengetahuan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Penelitian ini juga menegaskan bahwa cecah tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap makanan, tetapi juga sebagai warisan budaya tak benda yang memiliki nilai historis, sosial, dan budaya. Oleh karena itu, inventarisasi, dokumentasi, dan pelestarian cecah Gayo harus terus dilakukan agar keberadaannya sebagai identitas kuliner masyarakat Gayo tidak hilang.

Kata Kunci : Cecah Gayo, inventarisasi, sambal tradisional, kuliner tradisional.