

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan nusantara adalah makanan yang berkaitan dengan suatu daerah yang diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi daerah tersebut. Makanan khas daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini, maka dari itu makanan khas sangat dihargai sebagai warisan budaya. Biasanya, makanan nusantara dapat ditemui pada upacara-upacara adat maupun perayaan-perayaan lokal yang keberadaannya menjadi bagian dari budaya daerah (Tyas, 2017).

Seiring berkembangnya zaman makanan tradisional sudah mengalami banyak kemajuan dan kemunduran. Salah satu contoh kemunduran yang ditandai dengan semakin tidak populernya makanan nusantara atau tradisional dikalahkan oleh pengaruh masakan yang berasal dari negara luar seperti makanan cepat saji terutama Pizza, Burger, Fried Chicken, sandwich dan sebagainya.

Dalam segi kemajuan makanan nusantara dan tradisional ini sudah banyak dimodifikasi sehingga terlihat lebih menarik dan modern. Salah satu contohnya adalah Indomie Nusantara yang menggunakan varian cita rasa dari berbagai makanan nusantara di Indonesia, seperti indomie rendang, indomie soto medan, indomie goreng aceh, dan masih banyak lainnya.

Perkembangan budaya seiring berjalannya waktu memberikan pengaruh terhadap perkembangan kuliner tradisional oleh masyarakat. Pembaruan budaya antar suku bangsa serta membaiknya ekonomi masyarakat dari masa ke masa

menyebabkan peningkatan variasi penyajian makanan yang disajikan oleh masyarakat. Keadaan ini mengakibatkan berkurangnya peran dan minat masyarakat terhadap beberapa makanan tradisional sehingga mengarah pada proses kepunahan (Utami, 2018).

Indonesia merupakan negara yang dikenal dengan keanekaragaman kulinernya, dimulai dari makanan berat hingga makanan pendamping. Makanan pedas menjadi salah satu jenis kuliner yang paling khas dan menonjol di Indonesia, dengan sambal sebagai contoh utamanya. Indonesia memiliki sekitar 322 jenis sambal, yang meliputi 199 jenis sambal mentah, 138 jenis sambal masak, serta berbagai variasi unik lainnya, sehingga menunjukkan keragaman kuliner yang tersebar di seluruh negeri (Wijaya, Harda & Rana, 2020).

Berbagai daerah di nusantara memiliki sambal khas daerahnya masing-masing yang memiliki ciri khas tersendiri dan menjadi warisan budaya daerah tersebut. Salah satunya adalah sambal dadahan yang berasal dari daerah Dayak Ma'anyan. Keunikan sambal ini terletak pada cara pembuatannya yaitu “mendadah” yang berarti membakar bahan sambal yang telah dihaluskan dalam keadaan mentah dibara api secara terbalik pada cobek kayu yang disebut “hangkalan”. Di daerah Jawa Timur terdapat sambal pancit, sambal ini dicampur dengan irisan buah mangga muda dan biasanya disajikan sebagai sambal pendamping dari menu bebek goreng Madura.

Keberadaan sambal dalam hidangan Indonesia sangat penting karena sambal memberikan rasa pedas dan kelezatan yang khas pada masakan. Sambal sering dianggap sebagai pelengkap yang tidak terpisahkan dari hidangan seperti nasi goreng, sate, bakso, dan berbagai jenis makanan lainnya. Sebagian besar

masyarakat Indonesia jika makan tanpa makanan pendamping yang berupa sambal seperti ada yang kurang, maka dari itu sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia dan menjadi sajian yang tidak terpisahkan dalam hidangan masyarakat Indonesia (Martyasrini, 2023).

Berbagai wilayah di Indonesia memiliki variasi saus cabai mereka sendiri, seperti sambal ronto dari Kalimantan Selatan, yang dibuat dengan mencampur ronto dengan rempah-rempah dan menumisnya dengan minyak masak, sambal matah dari Bali, dan lainnya (Khairina, Nooryanti, Ristiarini & Nata, 2021).

Sebagai hidangan pendamping yang tidak bisa terpisahkan dari masyarakat Indonesia, sambal sudah mengalami perjalanan sejarah yang sangat panjang. Sesuai dengan mobilitas masyarakat yang semakin tinggi, hidangan sambal juga ikut tersebar ke berbagai wilayah di Nusantara. “Sambal identik dengan cabai, seperti halnya di Aceh selain menggunakan cabai merah besar juga menggunakan cabe rawit hijau untuk kuliner khasnya termasuk sambal pecel dan rujak” (Budiyanto, 2023 : 64).

Sambal tradisional di Indonesia mewakili lebih dari sekadar bumbu, hal ini mencerminkan tradisi kuliner yang sudah tertanam dalam budaya negara tersebut. Beragam variasi sambal di nusantara mulai dari sambal terasi hingga sambal khas daerah menunjukkan bahwa adanya keberagaman kuliner yang sangat banyak di Indonesia. Hal ini menjadikan sambal sebagai elemen yang serbaguna dan tidak tergantikan dalam gastronomi Indonesia.

Aceh merupakan salah satu daerah yang memiliki keberagaman budaya. Provinsi Aceh terdiri dari 23 Kabupaten/Kota yang masing-masing daerah memiliki bahasa, suku, adat dan budaya yang beraneka ragam, mulai dari wilayah

Aceh bagian timur, tengah hingga ke wilayah barat dan selatan (Tihabsah: 2022). Dari sekian banyak suku, adat dan budaya tersebut, ada salah satu suku yang memiliki ciri khas bahan makanan yang cukup beragam yaitu suku Gayo.

Suku Gayo adalah salah satu suku bangsa yang mendiami dataran tinggi Gayo di Provinsi Aceh. Mayoritas masyarakat suku Gayo terdapat di Kabupaten Aceh Tengah, Bener Meriah, Gayo Lues, dan Aceh Tenggara (Tihabsah, 2022). Setiap suku di Indonesia memiliki ciri khas makanan tradisional masing-masing begitu juga dengan suku Gayo, salah satunya adalah cecah Gayo.

Kuliner tradisional merupakan wujud budaya yang mempunyai ciri khas dari masing-masing daerah bahkan memiliki beraneka macam jenis yang mencerminkan potensi alam masing-masing daerah tersebut. Kuliner juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat diperjual belikan untuk membantu meningkatkan serta mendukung pendapatan suatu daerah (Furqan, 2020, hlm. 5).

Banyak jenis makanan tradisional yang terdapat di Kota Takengon yang menjadi simbol identitas daerah ini, salah satunya adalah Cecah Gayo. Jenis makanan ini termasuk ke dalam jenis sambal-sambalan yang biasanya dibuat hanya untuk dikonsumsi sendiri, dan juga untuk acara adat. Namun jenis sambal ini jarang bahkan hampir tidak ada diujakan di pasaran. Cecah merupakan makanan pendamping khas suku Gayo yang bentuknya menyerupai sambal, namun tidak digoreng seperti sambal pada umumnya. Bahan dasar yang digunakan pada cecah Gayo biasanya tidak digoreng atau berbahan dasar mentah seperti cabai rawit. Hal yang menarik adalah setiap cecah menjadi pelengkap makanan yang berbeda di setiap hidangannya, ada yang bisa dimakan sendiri atau

menjadi sambal pendamping makanan pokok (Kamalsimahtuah, 2018).

Saat ini kuliner di Kota Takengon sendiri sudah dipenuhi dengan makanan-makanan modern yang berasal dari luar. Akibatnya, makanan tradisional, termasuk cecah mulai terpinggirkan. Cecah yang berfungsi sebagai sambal pendamping makanan juga sudah sulit ditemukan di masyarakat. Dalam keseharian makanan tradisional ini mulai tidak terlihat lagi keberadaannya di pasar. Hal ini mengakibatkan banyak masyarakat Gayo terutama dari anak muda tidak lagi mengenal jenis-jenis makanan tradisional sukunya, terutama Cecah Gayo dengan beragam variasinya serta cara penyajiannya (Ufrida & Harianto, 2022).

Inventarisasi budaya merupakan proses mengumpulkan, menganalisis, serta mendokumentasikan informasi tentang berbagai aspek budaya suatu kelompok atau masyarakat. Inventarisasi ini bertujuan untuk memahami, melindungi, melestarikan serta mengelola warisan budaya suatu daerah. Inventarisasi sangat penting dilakukan bukan hanya membantu dalam pelestarian budaya dalam wujud fisik, tetapi juga dalam mempertahankan pengetahuan dan identitas budaya yang unik dari suatu masyarakat. Melalui inventarisasi inilah dapat dipastikan bahwa warisan budaya tetap hidup dan relevan bagi generasi mendatang.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti akan melakukan inventarisasi budaya yakni mengumpulkan data mengenai ada berapa banyak variasi cecah Gayo serta bagaimana cara penghidangannya. Dalam hal ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan tema makanan tradisional dan mengangkat judul **“Cecah Gayo : Inventarisasi Sambal Tradisional**

Masyarakat Gayo Di Aceh Tengah”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapa banyak variasi Cecah yang terdapat dalam budaya Gayo?
2. Bagaimana proses penghidangan masing-masing Cecah Gayo menurut budaya Gayo?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Menginventarisasi jumlah dan jenis cecah Gayo yang ada di masyarakat.
2. Mengetahui bagaimana proses penghidangan ragam cecah Gayo menurut budaya Gayo.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat atau berguna sebagai kepentingan teoritis dan praktis.

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan mampu memperluas dan menambah ilmu pengetahuan serta materi di bidang kebudayaan tentang kuliner tradisional. Dalam kajian Antropologi kuliner tradisional masuk ke dalam kajian folklor yang berkontribusi pada pengayaan materi folklor bukan lisan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi pemerintah, hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan untuk kemajuan bidang kebudayaan yang terdaftar sebagai warisan budaya

tak benda.

- b. Bagi pelaku kuliner makanan khas gayo, hasil penelitian ini dapat menjadi sumber tertulis yang bisa digunakan sebagai panduan untuk produksi cecah. Dengan demikian akan ada penambahan menu pada jenis kuliner yang diujakan oleh rumah makan khas Gayo.
- c. Bagi masyarakat, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang ragam cecah Gayo.