
DHARMA KELANA PUTRA | AMRUL BADRI

WARISAN BUDAYA TAKBENDA DI KABUPATEN ACEH SINGKIL

SERI MAKANAN TRADISIONAL



FILM NEGATIF



FILM NEGATIF



FILM NEGATIF



FILM NEGATIF



FILM NEGATIF

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
2022

*WARISAN BUDAYA TAKBENDA DI
KABUPATEN ACEH SINGKIL*

SERI MAKANAN TRADISIONAL

PENULIS:

Dharma Kelana Putra

Amrul Badri

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN
TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
2022

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014
Tentang Hak Cipta

Lingkup Hak Cipta

Pasal 1

Hak Cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Ketentuan Pidana

Pasal 113

Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 100.000.000 (seratus juta rupiah).

Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 500.000.000,- (lima ratus juta rupiah).

Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp. 1.000.000.000,- (satu miliar rupiah).

Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 4000.000.000,- (empat miliar rupiah).

Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Aceh Singkil Seri Makanan Tradisional

Penanggungjawab

Drs. Nurmatias

(Plt. Kepala Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh)

Penulis

Dharma Kelana Putra

Amrul Badri

Alih Bahasa

Dharma Kelana Putra

All rights reserved

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Hak Penerbitan pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

ISBN: 978-623-6107-11-9

Editor

Wahyu Wiji Astuti

Desain Sampul

Irsyakdiah

Tata Letak Isi

Faiz Basyamfar

Xiii + 139 hlm: 15,5 x 23 cm

Cetakan pertama, November 2022

Penerbit:

Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh

Jl. Twk. Hasyim Banta Muda No. 17, Gampong Mulia, Kuta Alam

Banda Aceh, Aceh, 23123

BELLO PEPINENGAN
KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
PROVINSI ACEH



*Bismillahirrahmanirrahim,
Alhamdulillahillahirabbil alamin,*

Puji syukur ke hadirat Allah Subhanahu Wa Ta'ala, atas segala nikmat yang hingga kini masih bisa kita rasakan. Kami menyambut baik atas diterbitkannya satu pekerjaan besar berupa Buku Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Aceh Singkil. Karya ini hadir untuk memperkenalkan kekayaan budaya yang dimiliki oleh suku bangsa di bumi Syeh Abdul Rauf, sekaligus menjadi bagian dari ekspresi keberagaman budaya di salah satu kabupaten yang ada di Aceh.

Berbicara tentang kekayaan budaya di Aceh Singkil, tentu memiliki keterkaitan dengan 10 Objek Pemajuan Kebudayaan yang termaktub dalam UU Nomor 5 Tahun 2017. Ada banyak hal yang harus disampaikan, tetapi tidak semuanya dapat disampaikan secara bersamaan. Untuk langkah awal, buku ini sudah menyajikan satu di antaranya sebagai tema penting dalam seri Buku Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Aceh Singkil, yakni makanan tradisional.

Anggapan kami, tema ini cukup representatif untuk menggambarkan kebudayaan yang ada di Kabupaten Aceh Singkil. Selain itu, tema ini dianggap memiliki keterkaitan yang erat dengan filosofi kehidupan masyarakatnya. Meskipun sederhana, tetapi Buku Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Aceh Singkil ini disusun berdasarkan riset dan kajian di lapangan. Penyajiannya menggunakan bahasa yang ringan, runtut, dan naratif sehingga pembaca lebih mudah untuk memahami substansi yang disampaikan.

Tak lupa, ucapan terima kasih kami tujukan kepada semua pihak yang terlibat dan mendukung penyusunan Buku Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Aceh Singkil ini, mulai dari penulis, editor, hingga tim operasional yang ada di Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh.

Buku ini merupakan bagian dari upaya kita dalam memajukan kebudayaan, namun kami berharap bahwa ini bukan yang terakhir. Semoga buku ini dapat menjadi sumber referensi untuk mengenal kebudayaan kita, dan menjadi data awal pemajuan kebudayaan di nusantara, khususnya Kabupaten Aceh Singkil.

Banda Aceh, 1 November 2022
Kepala BPNB Provinsi Aceh

Drs. Nurmatias
NIP. 196912261997031001

BELLO PEPINENGEN
HEAD OF BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
PROVINSI ACEH



*In the name of Allah, the Most Gracious, the Most Merciful,
All praise is due to Allâh, the Lord of the Worlds,*

Praise and gratitude to the presence of Allah Subhanahu Wa Ta'ala, for all the blessings that we can still feel until now. We welcome the publication of a great work in the form of Buku Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Aceh Singkil. This work is here to introduce the cultural heritage of the ethnic groups on this noble land, as well as to be part of the expression of cultural diversity in one of many regencies in Aceh.

Talking about the cultural heritage in Aceh Singkil, of course, it has links with the 10 Objek Pemajuan Kebudayaan as listed in Undang-undang Nomor 5 Tahun 2017. Many things must be expressed, but not all of them can be presented simultaneously. As a first step, this book present one of them as an important theme in the Intangible Cultural Heritage in Aceh Singkil Regency, namely traditional food.

In our opinion, this theme is representative enough to describe the culture in Aceh Singkil Regency. In addition, this theme is considered to have a close relationship with the philosophy of life of the people. Although easy to read, this book was compiled based on research and studies in the field. The presentation is done narratively so that it is easier for readers to understand the substance conveyed.

Finally, our gratitude goes to all parties involved and supporting the preparation of this book, such as the writers, editors, to the operational team at the Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh. This book is part of our efforts to advance culture, but we hope that it will not be the last. Our hope, this book can be a reference source to get to know our

culture and become the initial data for the advancement of culture in our country, especially Aceh Singkil Regency.

*Banda Aceh, 2022 May 1
Head of BPNB Provinsi Aceh*

*Drs. Nurmatias,
NIP. 196912261997031001*

PENGANTAR PENULIS

Sebagai daerah yang jauh dari ibukota provinsi, banyak orang terkadang lupa bahwa di Kabupaten Aceh Singkil terdapat khazanah budaya yang beragam. Keberagaman warisan budaya ini jika diinventarisir, jumlahnya sangat fantastis. Kami sudah coba, dan hingga kini semua itu masih berada dalam prosesnya.

Kata orang, jalan sedikit sudah ketemu khazanah budaya. Memang seperti itu faktanya, karena kebudayaan itu ada di sekitar kita. Persoalannya, mata yang belum mampu untuk menangkap fenomena yang ada. Jika pun bisa, sulit untuk menuangkannya dalam sebuah catatan literasi yang terbatas oleh perbendaharaan kata. Itu persoalan yang nyata dan terkadang luput dari perhatian kita.

Melalui buku ini kami tidak mau bercerita tentang pemajuan budaya, karena kami tak sekuat orang-orang yang ada di atas sana. Buku ini hanyalah bagian dari proses belajar untuk menuangkan setiap pengalaman panca indra yang bersentuhan dengan budaya kita. Niat kami cuma satu, agar pengetahuan yang ada di dalamnya bisa sampai ke anak cucu. Karena kami khawatir semua pengetahuan itu akan hilang sebelum sempat dicatatkan. Ya, setidaknya kami sudah berupaya. Meskipun upaya kami tidak begitu besar dampaknya, tetapi inilah upaya yang kami bisa.

Melalui buku kami ingin membuktikan bahwa kami bukan hanya penonton, tetapi kami adalah pelaku budaya. Kami berpartisipasi dengan memproduksi pengetahuan untuk kepentingan masa depan. Berupaya mematahkan mitos dan mendobrak kemustahilan. Untuk menghargai memori kolektif para pendahulu, maka buku ini kami persembahkan.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada budayawan, seniman, orang tua, cerdik pandai, dan semua pihak yang mendukung terselesaikannya pengerjaan buku ini. Semoga buku ini bisa bermanfaat dan menjadi pahala jariyah, terutama bagi kami yang menulisnya dan bagi orang-orang yang membagikannya kepada kami.

Last, but not least. Kami memohon masukan, baik berupa kritik maupun saran yang membangun, hingga akhirnya kami dapat menghasilkan buku-buku lain yang lebih baik lagi kualitasnya. Pesan kami, buku ini perlu dibaca. Jika tidak, biarlah pengetahuan yang ada di dalamnya kembali kepada pemiliknya.

Banda Aceh, March 1 2022

Tim Penulis

AUTHOR'S INTRODUCTION

As an area far from the provincial capital, many people sometimes forget that in Aceh Singkil Regency there are diverse cultural heritage. The diversity of this cultural heritage if it is inventoried, the number is fantastic. We've tried, and until now all of it is still in the process.

People say we can find some cultural heritage by a single walk. This is a fact because culture is all around us. The problem is, our eyes have not been able to catch the existing phenomena. Even if we can, it is difficult to put it in a literacy note that is limited by vocabulary. This is a real problem that sometimes escapes our attention.

Through this book, we don't want to talk about the advancement of culture, because we are not as strong as the people up there. This book is only part of the learning process to express every sensory experience that comes into contact with our culture. We have only one intention so that the knowledge contained in it can be passed on to our children and grandchildren. Because we are afraid that all knowledge will be lost before it can be recorded. Yes, at least we tried. Although our efforts are not that big of an impact, this is what we can do.

Through the book, we want to prove that we are not just spectators, but we are actors of culture. We participate by producing knowledge for the benefit of the future. Trying to break the myth and against all odds. To appreciate the collective memory of our predecessors, we dedicate this book.

We also express our gratitude to cultural experts, artists, wiseman, intellectuals, and all those who have supported the completion of this book. Hopefully, this book can be useful and become pahala jariyah, especially for those of us who wrote it and for those who shared it with us.

Last, but not least. We invite readers to provide input, either in the form of criticism or constructive suggestions, so that finally we can produce other books that are even better in quality. Our message, people must read this. Otherwise, let the knowledge in it return to its very owner.

Banda Aceh, March 1 2022

Writers

DAFTAR ISI

Table of Contents

Bello Pepinengen	iv
<i>Welcoming Speech Head of BPNB Provinsi Aceh.....</i>	<i>vi</i>
Pengantar Penulis	viii
<i>Author's Introduction.....</i>	<i>x</i>
Daftar Isi	xii
Prolog.....	1
Prologue	8
Referensi	14
1. Bekhkup	19
2. Cello Sagu.....	22
3. Ditak Matah	24
4. Dogang	27
5. Geddah Sagu Kuah Tekhutung.....	30
6. Genakhu	33
7. Godekh	36
8. Ikan Kehhah Itu	39
9. Ikan Itu Sambal Lecina	42
10. Jadah Tetakur.....	45
11. Jala-jala.....	48
12. Kambang Loyang.....	51
13. Kanji Mewuah	54
14. Kelame.....	56
15. Khokhoh Palas Ikan Bujuk.....	58
16. Khokhoh Simbolong.....	62
17. Kipang Wekhas	65
18. Kue Mangkuk.....	68
19. Kue Sapik	70
20. Kue Talam Tekhutung.....	75
21. Lemang.....	78
22. Lepat	81
23. Lepat Gadong.....	84
24. Lepat Galuh Sagu.....	86
25. Lompong Sagu	88
26. Nakan Gekhsing.....	91
27. Nakan Lancing	96
28. Nasi Lamak	99
29. Ndelabakh Dedayong Niokh Matah	101
	xii

30. Ndelabakh Manuk.....	105
31. Ndelabakh Simbolong.....	108
32. Onde-Onde Sagu.....	111
33. Opom.....	114
34. Sale Ikan.....	118
35. Sate Lokan.....	121
36. Sidaok Ali	125
37. Sikhupen Galuh	128
38. Sikhupen Garong	130
39. Tumbang Gadong.....	132
40. Wika	135
Biodata Penulis.....	138
Tentang Editor.....	139

Prolog

Bercerita tentang kebudayaan memang tidak ada habisnya, karena ia bisa diceritakan dari berbagai cara. Sifatnya dinamis dan terus mengalami perubahan seiring dengan ekosistem yang ada di sekitarnya (Abdullah, 2006; Fuadi, 2020; Koentjaraningrat, 2002; Liliweri, 2019; Tumanggor dkk., 2017). Selain itu, ia juga bersifat kontekstual terutama dari sisi waktu (Barnow, 1979; Harsojo, 1977; Haviland, 1999; Yulia, 2015). Budaya yang ada saat ini belum tentu ada di kemudian hari, karena yang ada saat ini belum tentu fungsional bagi generasi yang ada nanti. Begitu pun, budaya yang dianggap tidak lagi fungsional saat ini, bisa jadi kelak dicari-cari. Itu sebabnya, apa yang ada saat ini perlu untuk kita kaji dan perlu untuk didokumentasi. Agar generasi yang ada nanti hanya tinggal membaca, dan tidak perlu lagi mencari-cari.

Sebenarnya apa sih kebudayaan itu? Kebudayaan itu memiliki makna yang luas. Secara sederhana, ia merupakan cara hidup yang kita lakukan setiap hari, mulai dari kita membuka mata hingga kembali ke peraduan di malam hari (Barnow, 1979; Geertz, 1969; Koentjaraningrat, 2002; Soekanto, 2004). Secara spesifik, Koentjaraningrat (2002: 81) membaginya ke dalam 7 unsur, yakni: sistem religi dan upacara keagamaan, sistem dan organisasi kemasyarakatan, sistem pengetahuan, bahasa, kesenian, sistem mata pencaharian hidup, dan sistem teknologi dan peralatan.

Setiap etnis memiliki kebudayaannya sendiri, yang muncul sebagai hasil dari pengalaman interaksi antara manusia dengan alam serta antara manusia dengan manusia lainnya (Doyle, 1986; Horton & Hunt, 1999; Suparlan, 1989). Oleh karenanya, kebudayaan yang melekat pada satu etnis memiliki perbedaan dengan kebudayaan yang melekat pada etnis lainnya. Proses ini

terjadi dari generasi ke generasi, hingga akhirnya *inheren* dan menjadi bagian dari identitas kultural suatu kelompok etnis (Utami, 2018).

Namun demikian, ada kalanya satu kebudayaan dengan kebudayaan lain mengalami persentuhan pada satu peristiwa dalam sejarah. Persentuhan ini mengakibatkan bertukarnya unsur-unsur yang dimiliki oleh masing-masing kebudayaan, seperti sistem religi, kesenian, sistem pengetahuan, sistem teknologi, dan sebagainya (Djafar, 2013; Liliweri, 2013; Soekanto, 2004; Suparlan, 1989).

Pertukaran ini terjadi dengan berbagai cara, baik secara sengaja maupun tanpa disengaja (Ferguson, 1988; Flint, 2008; Russo, 2011; Richmond, 2021). Itu sebabnya seringkali kita temukan ada banyak unsur kebudayaan yang sama pada etnis yang berbeda, dengan penyebutan yang berbeda atau bahkan sama persis dengan yang lainnya. Dalam konteks Warisan Budaya Takbenda Indonesia, fenomena ini disebut sebagai warisan bersama (*common heritage*). Fenomena ini dapat ditemukan pada seluruh etnis yang ada di nusantara, termasuk di Kabupaten Aceh Singkil.

Kabupaten Aceh Singkil adalah wilayah administratif yang terletak di bagian barat-selatan Aceh. Kabupaten dengan luas 187,55 km ini dulunya merupakan bagian dari Kabupaten Aceh Selatan, yang berdiri sendiri melalui proses pemekaran pada tahun 1999 dengan UU No. 14 Tahun 1999 sebagai dasar hukum (www.acehsingkilkab.bps.go.id). Adapun kabupaten dengan 11 Kecamatan dan 116 Gampong ini memiliki batas-batas sebagai berikut:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Aceh Tenggara dan Pakpak Bharat.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Samudera Indonesia
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Selatan
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Tapanuli Tengah

Kabupaten Aceh Singkil didiami oleh beragam kelompok etnis, mulai dari etnis Pesisir yang mendiami kawasan pesisir Singkil hingga ke Aceh Selatan, etnis Haloban yang bermukim di wilayah Kepulauan Banyak, etnis Singkil yang dulunya bermukim di sekitar DAS Singkil dan saat ini telah menyebar hingga ke Kota Subulussalam, hingga etnik lain yang datang belakangan (Fairusy and Abdullah, 2020; Khatimah dkk., 2018; Palawi, 2016; Pratiwi, 2020).

Kehadiran berbagai etnis di Aceh Singkil memiliki latar belakang dan ceritanya sendiri, yang tidak hanya terbentuk karena faktor agama tetapi juga melalui perdagangan (Fairusy, 2016; Pohan, 2021). Kesemuanya ini memperkaya konstelasi etnik yang ada di Aceh Singkil, dan kebudayaan yang mereka bawa memberi warna dalam keberagaman di daerah ini. Salah satu bentuk dari keberagaman budaya itu adalah makanan tradisional, yang menurut Koentjaraningrat merupakan bagian dari sistem pengetahuan dalam unsur kebudayaan.

Makanan dan Kearifan

Sebagai bentuk pengetahuan, makanan menjadi salah satu objek kaji yang sangat menarik, karena pada makanan terletak kearifan yang luar biasa. Sebagaimana yang kita tahu bahwa makan merupakan proses mengasup sumber energi yang dibutuhkan untuk tubuh. Tidak sembarang benda bisa dimakan, karena tidak semua benda memiliki manfaat untuk tubuh. Jika tidak makan, orang bisa kelaparan dan sakit. Sementara jika salah makan, tubuh bisa sakit atau bahkan menyebabkan kematian.

Pengetahuan tentang apa yang bisa dimakan dan apa yang tidak bisa dimakan ini merupakan sebuah proses belajar yang sangat panjang. Mulai dari buaian hingga ke liang lahat, bahkan tak jarang melalui berbagai pembuktian (Koenig dkk., 2012; Sunder, 2007; Warnes, 2008). Proses ini melampaui generasi, dari orang tua ke anak, dari anak ke cucu, dan seterusnya (Bugental & Grusec, 2007; Bales & Parsons, 2014; Laine, 2015). Tanpa melalui proses ini orang tidak akan tahu mana yang bisa dimakan dan mana yang tidak bisa dimakan, bahkan jika

ia dikelilingi oleh sumber makanan sekalipun. Di sini lah letak kearifannya. Itu sebabnya kita harus bisa menghargai makanan, baik sebagai sumber kehidupan maupun sebagai sebuah kearifan.

Makanan tradisional di Aceh Singkil merupakan karya budaya yang unik, memiliki cita rasa khas, sudah diwariskan secara turun-temurun, dan menjadi identitas kultural orang Aceh Singkil (Brulote & Di Givione, 2016; Girardeli, 2004; Irbansyah, 2019; Utami, 2018).

Tidak ada yang mengetahui secara pasti dari mana pengetahuan tentang makanan ini berasal, karena hanya disampaikan secara lisan. Sulit mencari data tentang sejarah dan asal-usul dari pengetahuan ini, karena biasanya mitos dan fakta terpilin bersama dalam cerita rakyat.

Namun yang pasti, pengetahuan tentang makanan ini sudah bertahan melalui rentang sejarah yang panjang untuk bisa sampai di generasi yang ada saat ini. Apalagi persentuhan Singkil dengan dunia luar sudah dimulai sebelum masehi, ketika kamper menjadi komoditas yang bernilai tinggi bagi para pedagang dari tanah asing (De Vriese, 1852; Burhanuddin, 2020; Perret, 2011; Syaviera, 2016).

Fase berikutnya jauh lebih dinamis, karena ada tarik-menarik antara pengaruh Kesultanan Aceh dengan Kerajaan Pagaruyung. Pada masa itu, sudah ada kerajaan-kerajaan kecil di Singkil. Artinya, peradaban sudah berkembang dengan pesat hingga akhirnya runtuh di bawah kekuasaan pemerintah kolonial (Asnan, 2009; Fairusy, 2016; Fairusy dan Abdullah, 2020; Pohan, 2021; Sanusi, 2018).

Selama rentang waktu tersebut, tentu ada pengetahuan yang bertambah, tetapi ada pula yang menghilang. Hingga akhirnya kita mengenal beragam jenis makanan tradisional Aceh Singkil seperti yang kita kenal sekarang. Membatasi dinamika masyarakat Aceh Singkil dalam satu identitas rasanya kurang bijak, karena secara historis Aceh Singkil terbentuk dari proses sosial yang demikian kompleks.

Sama seperti makanan yang ada di seluruh dunia, makanan tradisional Aceh Singkil di masa lalu

menggunakan bahan-bahan alami yang sebagian besar dapat ditemui dengan mudah di lingkungan tempat tinggal mereka. Mulai dari hutan, rawa, gunung, sungai, hingga laut. Ada beras, sagu, umbi, loka, batang, daun, buah, sayuran, unggas, serta beragam jenis ikan. Hasil-hasil alam inilah yang kemudian diramu menjadi makanan. Sehingga dari sisi Antropologis, makanan tradisional Aceh Singkil dapat dikatakan sebagai sebuah kekayaan intelektual yang lahir dari proses ketergantungan antara manusia dengan alam sekitarnya.

Banyak yang mengatakan bahwa pengetahuan tersebut muncul di jaman penjajahan, seperti beberapa karya budaya berbahan dasar olahan sagu dan ubi yang sempat menjadi makanan pokok. Namun faktanya belum tentu demikian, sebab dari mana orang yang hidup di masa penjajahan tahu bahwa ubi, sagu, dan sebagainya itu merupakan tanaman yang bisa dimakan? Kemungkinan besar karena pengetahuan ini sudah diajarkan secara turun-temurun, bukan *ujug-ujug* tidak ada nasi langsung makan sagu dan ubi. Apalagi berdasarkan penuturan masyarakat, Singkil pernah berada pada puncak kejayaan ketika di daerah ini masih berdiri 16 kerajaan berdaulat.

Berbagai literatur menyebutkan bahwa sagu kemungkinan besar merupakan makanan asli di nusantara (Flach, 1983; Jong & Widjono, 2007; Persoon & Croll, 1992). Artinya, jauh sebelum mengenal nasi, orang-orang di nusantara mulai dari Aceh, Sumatra Utara, Sumatra Barat, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara, hingga Papua, hampir semuanya memakan sagu dan umbi sebagai makanan pokok.

Ketika mereka mulai mengenal nasi, posisi sagu dan umbi sebagai makanan pokok perlahan mulai bergeser, tetapi pengetahuan tentang makanan itu tidak serta-merta ditinggalkan. Sehingga ketika muncul situasi kerawanan pangan, mereka dapat dengan mudah beralih ke sagu dan umbi. Dengan cara itu mereka dapat bertahan, dan dengan cara itu mereka melanjutkan kelangsungan hidup hingga sampai kepada kita yang sekarang. Mereka yang tidak punya pengetahuan itu justru tidak bisa bertahan, dan akhirnya terhapuskan dari keberadaan.

Dulu Kearifan, Sekarang Tinggal Kenangan

Orang-orang di masa lalu menjadikan alam sebagai guru, sehingga mereka mampu menghasilkan karya budaya yang selaras dengan alamnya. Mereka mungkin tidak sepintar generasi yang hidup di masa kini, tetapi mereka menjadi kreatif, arif dan bijaksana karena menyesuaikan diri dengan alamnya. Mereka menghormati alam, dan tidak memaksa menyesuaikan alam melebihi ambang batasnya demi kebutuhan mereka. Karena mereka menyadari bahwa merubah keseimbangan yang ada justru hanya akan menimbulkan bencana bagi kehidupan. Kearifan inilah yang mereka wariskan saat ini, dan ini pula yang sedang berada di ambang kepunahan.

Kearifan ini terancam karena dianggap identik dengan ketertinggalan, kemelaratan, keterbelakangan, dan sebagainya. Kearifan ini dianggap tidak lagi relevan, karena hanya dapat digunakan untuk bertahan hidup. Kearifan itu sudah usang, karena tidak bisa digunakan untuk memenuhi kebutuhan hidup yang semakin kompleks. Saat ini orang tidak hanya butuh makan, tetapi juga pendidikan, hiburan, kendaraan, akses internet dan sebagainya. Semua kebutuhan itu hanya bisa dibeli dengan uang. Kearifan pun berubah. Bukan lagi sekadar untuk mencari makan, tetapi lebih kepada mencari uang.

Kearifan berubah, gaya hidup juga berubah. Semua jadi serba instan, termasuk makanan. Mulai dari jajanan, minuman, hingga makanan pokok seperti mie instan. Sejalan dengan itu, kreativitas orang jadi semakin menurun karena sangat bergantung dengan industri dan sudah terbiasa serba beli. Kalau pasokan terhenti, atau kerawanan pangan terjadi, akhirnya malah bingung sendiri.

Orang dulu berkreasi, makan sagu dan umbi. Mereka mencipta, mereka berkarya, dan mereka berdaya dengan memanfaatkan apa yang ada di sekitarnya. Sementara orang sekarang, kreativitasnya terbatas karena hanya tahu makan nasi. Kalau makan harus dengan nasi, dan belum makan namanya kalau bukan makan nasi. Enggan rasanya jika harus makan sagu dan umbi. Terlebih jika terkait dengan citra, nasi dianggap makanan orang

berada sementara sagu dan umbi adalah makanan kaum papa.

Sebenarnya jika dikaji lebih jauh, tidak ada yang namanya makanan orang kaya dan makanan kaum papa, sebab Allah menciptakan semua hewan dan tumbuhan dengan derajat yang sama. Manusia saja yang memberinya nilai dan memuliakannya dengan cara berbeda, sehingga terkadang kita membayar terlalu mahal karena penilaian yang kita ciptakan sendiri.

Pada akhirnya, kita memang tidak bisa memaksakan kearifan di masa lalu tetap hidup di masa sekarang. Sebab memang sudah menjadi fitrahnya, bahwa kebudayaan itu dinamis dan cenderung berubah sesuai masanya. Tetapi setidaknya, kita memiliki tanggung jawab untuk mendokumentasikan, menyelamatkan, dan melestarikan sebanyak yang kita bisa. Karena jika tidak, segala pengetahuan yang ada ini akan hilang satu demi satu dari ingatan manusia. Pengetahuan ini kembali ke asalnya, Allah yang maha mulia, hingga tidak ada lagi yang tersisa untuk kita makhluk yang fana.

Prologue

Talking about culture is endless because it can be told in various ways. Culture is dynamic and continues to change along with the surrounding ecosystem (Abdullah, 2006; Fuadi, 2020; Koentjaraningrat, 2002; Liliweri, 2019; Tumanggor et al., 2017). In addition, culture is also contextual, especially in terms of time (Barnow, 1979; Harsojo, 1977; Haviland, 1999; Yulia, 2015). The culture that exists today may not necessarily exist in the future, because what is currently there is not necessarily functional for future generations. Likewise, cultures that are considered no longer functional today, may be sought after. That's why what is currently there needs to be studied and needs to be documented. So that the next generation will only have to read, and no longer need to search like we do now.

What exactly is culture? Culture has a broad meaning. In simple terms, it is a way of life that we do every day, from the moment we open our eyes until we fall asleep at night (Barnow, 1979; Geertz, 1969; Koentjaraningrat, 2002; Soekanto, 2004). Specifically, Koentjaraningrat (2002: 81) divides it into seven elements, such as: religious systems and religious ceremonies, social systems and organizations, knowledge systems, languages, arts, livelihood systems, and systems of technology and equipment.

Each ethnic group has its own culture, which emerges as a result of the experience of interaction between humans and nature and between humans and other humans (Doyle, 1986; Horton & Hunt, 1999; Suparlan, 1989). Therefore, the culture attached to one ethnicity has differences from the culture attached to other ethnicities. This process occurs from generation to generation, until finally it is inherent and becomes part of the cultural identity of an ethnic group (Utami, 2018).

However, there are times when one culture with another comes into contact at historical event. This contact resulted in the exchange of elements possessed by each culture, such as religious systems, arts, knowledge systems, technological systems, and so on (Djafar, 2013; Liliweri, 2013; Soekanto, 2004; Suparlan, 1989).

This exchange occurs in various ways, both intentionally and unintentionally (Ferguson, 1988; Flint, 2008; Russo, 2011; Richmond, 2021). That's why we often find that there are many elements of the same culture in different ethnicities, with different names or even the same as the others. In the context of Indonesian Intangible Cultural Heritage, this phenomenon is referred to as shared heritage. This phenomenon can be found in all ethnic groups in the archipelago, including Aceh Singkil Regency.

Aceh Singkil Regency is an administrative area located in the south and west of Aceh. The regency with an area of 187.55 km was formerly part of South Aceh Regency, which was developed through the division process in 1999 under Law no. 14 of 1999 as the legal basis (www.acehsingkilkab.bps.go.id). The regency with 11 sub-districts and 116 gampongs have the following boundaries:

1. In the north, it is bordered by Southeast Aceh and Pakpak Bharat Regencies.
2. To the south, it is bordered by the Indian Ocean
3. In the west, it is bordered by South Aceh Regency
4. In the east, it is bordered by Central Tapanuli Regency

Aceh Singkil Regency is inhabited by various ethnic groups, ranging from the Pesisir ethnic who inhabits the Singkil coastal area to South Aceh, the Haloban ethnicity that lives in the Banyak Islands region, the Singkil ethnicity who used to live around the Singkil river banks and has now spread to Subulussalam City, and other ethnic groups who came later (Fairusy and Abdullah, 2020; Khatimah et al., 2018; Palawi, 2016; Pratiwi, 2020).

The presence of various ethnic groups in Aceh Singkil has its background and story, which was not only formed due to religious factors but also through trade (Fairusy, 2016; Pohan, 2021). All of this enriches the ethnic constellation that exists in Aceh Singkil, and the culture they

bring gives color to the diversity in this area. One form of cultural diversity is a traditional food, which according to Koentjaraningrat is part of the knowledge system in cultural elements.

Food and Wisdom

As a form of knowledge, food is one of the most interesting objects of study, because in food lies extraordinary wisdom. As we know that eating is the process of taking in the energy sources needed for the body. Not just any object can be eaten, because not all objects have benefits for the body. If you don't eat, you can starve and get sick. Meanwhile, if you eat the wrong stuff, your body can get sick or even cause death. This knowledge of what can be eaten and what cannot be eaten is a very long learning process. Starting from the cradle to the grave, even often have to go through various proofs first.

(Koenig et al., 2012; Sunder, 2007; Warnes, 2008). This process transcends generations, from parents to children, from children to grandchildren, and so on (Bugental & Grusec, 2007; Bales & Parsons, 2014; Laine, 2015). Without going through this process, no one will know what is edible and what is not, even if someone is surrounded by food sources. This is where the wisdom lies. That's why we must be able to appreciate food, both as a source of life and as a pearl of wisdom.

Traditional food in Aceh Singkil is a unique cultural heritage, has a distinctive taste, has been passed down from generation to generation, and becomes the cultural identity of the Aceh Singkil people (Brulote & Di Givione, 2016; Girardeli, 2004; Irbansyah, 2019; Utami, 2018).

No one knows for sure where the knowledge about this food came from because it was only delivered orally. It is difficult to find data on the history and origins of this knowledge because myths and facts are usually twisted together in folklore.

But what is certain, knowledge about this food has survived through a long history span to be able to arrive at the current generation. Moreover, Singkil's contact with the outside world began before Christ, when camphor became a high-value commodity for traders from foreign lands (De

Vriese, 1852; Burhanuddin, 2020; Perret, 2011; Syaviera, 2016).

The next phase is much more dynamic because there is a tug-of-war between the influence of the Aceh Sultanate and the Pagaruyung Kingdom. At that time, there were already small kingdoms exist in Singkil. This means that civilization has developed rapidly until it finally collapsed under the rule of the colonial government (Asnan, 2009; Fairusy, 2016; Fairusy and Abdullah, 2020; Pohan, 2021; Sanusi, 2018).

During that period, of course, there is the knowledge that increases, but there is also something that disappears. Until finally we get to know various types of traditional Aceh Singkil food as we know it today. limiting the dynamics of the Aceh Singkil community in one single identity does not seem wise, because historically Aceh Singkil was formed from such a complex social process.

Just like food around the world, traditional Aceh Singkil food in the past used natural ingredients, most of which can be found easily in the environment where they live. Starting from forests, swamps, mountains, rivers, to the sea. There are rice, sago, tubers, lokan, stems, leaves, fruits, vegetables, poultry, and various types of fish. These natural products are then mixed into food. So from the anthropological point of view, Aceh Singkil's traditional food can be said to be an intellectual property born from the process of dependence between humans and their natural environment.

Many people said that this knowledge emerged in the colonial era, such as several cultural works made from processed sago and sweet potatoes which had become staple foods. But the fact is not necessarily the case, because how did people who lived during the colonial period know that sweet potatoes, sago, and so on were edible plants? Most likely because this knowledge has been taught from generation to generation, It's not like they suddenly know they can eat sago and sweet potatoes when there's no rice around. Moreover, based on people's narrative, Singkil was at the peak of its glory when in this area there were still 16 sovereign kingdoms.

A lot of literature state that most likely sago is a native food in the Indonesian archipelago (Flach, 1983; Jong & Widjono, 2007; Persoon & Croll, 1992). This means that long before they knew rice, people in the archipelago from Aceh, North Sumatra, West Sumatra, Java, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, Nusa Tenggara, to Papua, almost all of them ate sago and tubers as staple foods.

When they got to know rice, the position of sago and tubers as staple foods slowly began to shift, but knowledge about these foods was not immediately abandoned. So when a food insecurity situation arises, they can easily switch to sago and tubers. That way they were able to survive, and that way they continued to live life until we got to who we are today. Those who do not have that knowledge cannot survive and are eventually erased from existence.

Wisdom in the Past, Memories in Present.

People in the past used nature as a teacher, so they were able to produce cultural works that were in harmony with nature. They may not be as 'smart' as the generation that lives in today, but they become creative and wise because they adapt to their nature. They respect nature and do not force nature to exceed its limits for their needs. Because they realize that changing the existing balance will only lead to disaster for life. It is this wisdom that they have inherited today, and it is this which is on the verge of extinction.

This wisdom is endangered because it is considered synonymous with backwardness, destitution, and so on. This wisdom is considered no longer relevant because it can only be used to survive, not to be rich. Wisdom is obsolete because it cannot be used to fulfill the increasingly complex needs of life. Nowadays people need not only food but also education, entertainment, vehicles, internet access and many more. All these needs can only be bought with money. Wisdom has changed. It's no longer just for making food, but more for making money.

Wisdom changes, lifestyle changes too. Everything is instantaneous, including food. Starting from snacks, drinks, to staple foods such as instant noodles. In line with that, people's creativity is decreasing because they are very

dependent on industry and are used to buying everything. If supply stops, or food insecurity occurs, they end up confusing themselves.

People used to be creative, eating sago and tubers. They create, they work, and they are empowered by utilizing what is around them. Nowadays, people's creativity is limited because they only know to eat rice. You call it to eat if you ate with rice, and you haven't eaten if you don't eat rice. Reluctant to eat sago and tubers. Especially when it comes to image, rice is considered the food of the rich, while sago and tubers are the food of the poor.

If we study further, there is no such thing as food for the rich and food for the poor, because God created all animals and plants with equal degrees. Humans just value and respect it differently, so sometimes we pay too much for the judgment we give.

In the end, we really can't force the wisdom of the past to live in the present. Because it has become its nature, culture is dynamic and tends to change with the times. But at the very least, we have a responsibility to preserve as much of it as possible. Because if not, all this existing knowledge will disappear one by one from human memory. Return to it's very origin, until nothing remains.

Referensi

-Refferences-

Abdullah, I. 2006. Konstruksi dan reproduksi kebudayaan. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Acehsingkilkab.bps.go.id

Asnan, Gusti. 2009. "Tuanku Imam Bonjol Dan Penulisan Sejarah." in Gerakan Paderi Pahlawan dan Dendam Sejarah. Yogyakarta: Suara Muhammadiyah.

Bales, R. F., & Parsons, T. (2014). Family: Socialization and interaction process. routledge.

Barnow, V. 1979, Anthropology, a Genral Introduction, Illinois : The Dorsey Press

Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (Eds.). (2016). Edible identities: Food as cultural heritage. Routledge.

Bugental, D. B., & Grusec, J. E. (2007). Socialization processes. Handbook of child psychology, 3.

Burhanudin, J. (2020). Islam Dalam Arus Sejarah Indonesia: Dari Negeri di Bawah Angin ke Negara Kolonial. Prenada Media.

De Vriese, D. W. (1852). On The Camphor-Tree Of Sumatra. American Journal of Pharmacy (1835-1907), 329.

Djafar, W. S. (2013). Komunikasi Antarbudaya: Berbagi Budaya Berbagi Makna. Farabi (e-Journal), 10(1), 1-14.

- Doyle, P. J. 1986, Teori Sosiologi Klasik dan Modern (Terjemahan) Jilid 1 dan 2, Jakarta: Gramedia.
- Fairusy, M. A. (2016). Singkel: Sejarah, Etnisitas Dan Dinamika Sosial. Edited by Muhajir Al-Fairusy. I. Bali: Pustaka Larasan.
- Fairusy, M., & Abdullah, I. (2020). "Enda Kalak Singkel" Strengthening Consciousness Of Community Identity Of Aceh's Border; Ethnic Contestation And Religion In Singkil. Jurnal Ilmiah Islam Futura, 20(2), 196-210.
- Ferguson, J. (1988). Cultural exchange: new developments in the anthropology of commodities.
- Flach, M. (1983). The sago palm. Rome: FAO.
- Flint, K. E. (2008). Healing traditions: African medicine, cultural exchange, and competition in South Africa, 1820-1948 (Vol. 103). Ohio University Press.
- Fuadi, A. (2020). Keragaman Dalam Dinamika Sosial Budaya Kompetensi Sosial Kultural Perekat Bangsa. Deepublish.
- Geertz, H. 1969, Aneka Budaya dan Komunitas di Indonesia, Jakarta : YIIS
- Girardelli, D. (2004). Commodified identities: The myth of Italian food in the United States. Journal of Communication Inquiry, 28(4), 307-324.
- Irbansyah, R. (2019). Pandangan Ulama Dan Masyarakat Kecamatan Singkil Kabupaten Aceh Singkil Tentang Adat Temetok Dalam Walimah Al-'Ursy (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara).
- Harsojo, 1977, Pengantar Antropologi, Jakarta: Bina Cipta

- Haviland, William A, 1999, Antopologi, Jilid 1, Alih Bahasa: R.G. Soekadijo, Jakarta : Erlangga.
- Horton, Paul B., Chester L. Hunt, 1999, Sosiologi Jilid 2, Jakarta: Erlangga
- Jong, F. S., & Widjono, A. (2007). Sagu: potensi besar pertanian Indonesia. *Iptek Tanaman Pangan*, 2(1).
- Khatimah, K., Saleh, R., & Comn, M. (2018). Pola Komunikasi Antarbudaya Dalam Keberagaman Suku Di Daerah Perbatasan Provinsi Aceh (Studi pada Suku Singkil dengan Suku Pendatang di Kecamatan Simpang Kiri Kota Subulussalam). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik*, 3(2).
- Koenig, C. J., Dutta, M. J., Kandula, N., & Palaniappan, L. (2012). "All of Those Things We Don't Eat": A Culture-Centered Approach to Dietary Health Meanings for Asian Indians Living in the United States. *Health Communication*, 27(8), 818-828.
- Koenjaraningrat. 2002. Pengantar Ilmu Antropologi cet. Kedelapan. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Laine, T. (2005). Family Matters in Eat Drink Man Woman: Food Envy, Family Longing, or Intercultural Knowledge through the Senses?. *SHOOTING*, 103.
- Liliweri, A. (2003). Makna budaya dalam komunikasi antarbudaya. *LKiS Pelangi Aksara*.
- Liliweri, A. (2019). Pengantar studi kebudayaan. Nusamedia.
- Palawi, A. (2016). The Identity and the Dilemma of the Malay Music-Culture of the Urang Pulo Islanders of the Banyak Archipelago, Sumatra: An Ethnographic, Socio-Historical and Music-Analytical Study [Monash University].

- Perret, D. (2011). Aceh as a field for ancient history studies. Mapping the Acehnese past, 25-38.
- Persoon, G. A., & Croll E, P. D. (1992). From sago to rice: changes in cultivation in Siberut, Indonesia. Bush base: forest farm: culture, environment and development.
- Pratiwi, W. I. (2020). Dialog Antar Agama-Konflik: Jalan Damai Konflik Islam-Kristen di Aceh Singkil Tahun 2015. Panangkaran: Jurnal Penelitian Agama dan Masyarakat, 4(1), 27-47.
- Richmond, Y. (2021). Cultural exchange and the Cold War. Penn State University Press.
- Russo, A. (2011). Transformations in cultural communication: Social media, cultural exchange, and creative connections. Curator: the museum journal, 54(3), 327-346.
- Sanusi, I. (2018). Kolonialisme Dalam Pusaran Konflik Pembaharuan Islam: Menelusuri Keterlibatan dan Peran Belanda dalam Keberlangsungan Konflik yang Terjadi di Minangkabau. Tabuah, 22(1), 1-16.
- Soekanto, S. 2004, Sosiologi Suatu Pengantar. Cetakan ke-37, Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Suparlan, P. 1989. Interaksi Antar Etnik di Beberapa Propinsi di Indonesia, Jakarta: Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai Budaya
- Sunder, M. (2007). The invention of traditional knowledge. Law & Contemp. Probs., 70, 97.a, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Dirjen Kebudayaan Depdikbud
- Syafiera, A. (2016). Perdagangan Di Nusantara Abad Ke-16. Avatara, 4(3).

- Tumanggor, R., Ridlo, K., & H Nurochim, M. M. (2017). Ilmu Sosial dan Budaya Dasar. Kencana.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- UU No. 14 Tahun 1999 tentang Pembentukan Kabupaten Daerah Tingkat II Aceh Singkil.
- Warnes, A. (2008). *Savage Barbecue: Race, Culture, and the Invention of America's First Food*. University of Georgia Press.
- Yulia S. 2015. *Manusia dan Sejarah: Sebuah Tinjauan Filosofis*, Bandar Lampung: Garudhawaca.



***KEMENJEN NAKHA TINJU,
MULA MALOT DI TUTUNG DIKE TEKHANGGOH***

“Ilmu pengetahuan tidak akan bermanfaat
bila hanya disimpan dan tidak dikembangkan”



BEKHKUP

Ikan Asap Berbumbu dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Bekhhup merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang menggunakan ikan sebagai bahan dasarnya. Proses pembuatannya dilakukan dengan metode pengasapan, dan keunggulan dari proses ini adalah hilangnya bau amis karena aroma dari bumbu rempah yang meresap ke dalam daging ikan. Dengan demikian, tanpa ada tambahan penguat rasa, makanan ini sudah terasa lezat.

Ikan yang digunakan sebagai bahan dasar adalah jenis ikan gabus (*channa striata*), namun tidak tertutup kemungkinan menggunakan ikan jenis lain. Hanya saja, rasanya tentu akan berbeda. Makanan ini tersebar di seluruh wilayah Aceh Singkil, terutama di sekitar DAS Singkil. Pengetahuan tentang cara membuat ikan bekhkup sudah diwariskan secara turun-temurun.

Adapun bahan yang harus dipersiapkan selain ikan gabus adalah cabai merah, tomat, daun kunyit, ketumbar, jahe, garam, bawang merah, dan bawang putih. Sementara cara membuatnya, bersihkan ikan gabus lalu buang insang dan isi perutnya. Tumbuk semua bumbu hingga halus, kecuali daun kunyit. Oleskan bumbu itu bagian luar, lalu masukkan sebagian ke dalam perut ikan gabus. Letakkan di atas *Selayan* (tempat mengasapi ikan), lalu

hidupkan api kecil dari kayu bakar di bawahnya dan tunggu hingga matang. Proses ini berlangsung antara 30-45 menit. Jika ikan sudah matang, angkat dan tiriskan. *Ikan Bekhkup* pun siap untuk dinikmati.

-- -- --



Gambar 1. Ilustrasi Bekhkup
Sumber: lemonilo.com

Bekhhup is a type of traditional food that uses fish as its basic ingredient. The manufacturing process is carried out using the smoking method, and the advantage of this process is the loss of the fishy smell due to the aroma of the spices that seep into the fish meat. Thus, without any additional flavor enhancers, this food already tastes delicious.

*The fish used as the main ingredients is cork fish (*Channa striata*), but it is possible to use other types of fish. However, the taste will be different. This food is spread throughout the Aceh Singkil area, especially around the Singkil river banks. Knowledge of how to make this bekhkup dish has been passed down from generation to generation.*

The ingredients that must be prepared besides cork fish are red chilies, tomatoes, turmeric leaves, coriander, ginger, salt, shallots, and garlic. While how to make it, clean the cork fish and then remove the gills and the contents of

the stomach. Pound all the spices until smooth, except the turmeric leaves. Spread the seasoning on the outside, then put some of it into the belly of the cork fish. Place it on the Selayan floor (a place to smoke fish), then turn on a small fire from the firewood underneath and wait until it is cooked. This process takes between 30-45 minutes. When the fish is cooked, remove and drain. Bekhkup fish is ready to be enjoyed.



CELO SAGU

Nasi Sagu dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: 2011001617

-- -- --

Celo sagu merupakan salah satu jenis makanan pokok yang biasa disajikan oleh masyarakat Suku Singkil, tetapi saat ini penyajiannya sudah mulai berkurang karena ada beragam jenis makanan ringan yang lebih praktis dan modern. *Celo Sagu* biasanya sering disajikan sebagai hidangan untuk menyambut tamu, tetapi hidangan ini bukanlah jenis makanan yang memiliki nilai adat untuk memuliakan tamu pada acara-acara tertentu.

Celo Sagu sendiri memiliki tekstur yang lembut, dengan paduan kelapa parut dan nasi di dalamnya. Sepintas tampilannya mirip dengan bubur sagu, hanya saja lebih kenyal dan padat. *Celo Sagu* biasanya dikonsumsi dengan tambahan lauk-pauk seperti kuah ikan, kuah daging, dan sebagainya. Rasa asli dari *Celo Sagu* adalah tawar, tetapi masyarakat biasanya menambahkan garam untuk membuatnya jadi lebih gurih.

Bahan-bahan yang diperlukan diantaranya; air sebanyak 2 liter, tepung sagu 1 kilogram, nasi 250 gram, garam secukupnya, kelapa parut 100 gram. Alat-alat yang digunakan hanya kompor dan wajan. Cara membuatnya, rebus 2 liter air hingga mendidih. Setelah air mendidih, masukan tepung sagu, nasi dan kelapa yang sudah diparut. Tambahkan garam secukupnya. Aduk seluruh

bahan hingga kering dan tekstur adonan menjadi kenyal. Angkat dan tiriskan. *Celo sagu* siap untuk disajikan.



Gambar 2. Ilustrasi cello sagu
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Celo sago is one type of staple food that is usually served by the Singkil ethnics, but now its serving has begun to decrease because various types of food are more practical and modern. Celo Sago is usually often served as a dish to welcome guests, but this dish is not a type of food that has traditional values to honor guests on certain occasions.

Celo Sago itself has a soft texture, with a blend of grated coconut and rice in it. At first glance, it looks similar to sago porridge, but more chewy and dense. Celo Sago is usually consumed with additional side dishes such as fish curry, beef curry, and so on. The original taste of Celo Sago is plain, but people usually add salt to make it more delicious.

The materials needed include; 2 liters of water, 1 kilogram of sago flour, 250 grams of rice, salt to taste, 100 grams of grated coconut. The tools used are only a stove and

a frying pan. How to make it, boil 2 liters of water until boiled. After the water boils, add the sago flour, rice, and grated coconut. Add salt to taste. Stir all ingredients until dry and the texture of the dough becomes chewy. Lift and drain. The sago cello is ready to be served.



DITAK MATAH

Nasi Rempah dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: 2011001625

-- -- --

Ditak Matah atau *Nditak Matah* merupakan salah satu makanan tradisional Aceh Singkil yang dianggap memiliki khasiat sebagai obat-obatan. Tidak ada yang tahu siapa yang menemukan cara pembuatan *Ditak Matah*, tetapi makanan ini diyakini telah ada sejak berabad-abad lalu, ketika Singkil masih berbentuk wilayah konfederasi dari 16 kerajaan yang berdaulat. Makanan ini diwariskan dari generasi ke generasi, dan masih tetap bertahan hingga saat ini.

Ditak Matah merupakan sajian berupa kue yang terbuat dari beras yang sudah dihaluskan, lalu dikepal-kepalkan membentuk kroket. *Ditak matah* biasa disajikan bersama *ndelabakh manuk*, yakni ayam kampung bakar yang diberi aneka rempah untuk menambah kelezatannya. Ayam yang disajikan merupakan simbol keberkahan (rezeki) dan kepandaian dalam mencari nafkah.

Ditak Matah sendiri dalam bahasa Singkil berarti tidak masak atau mentah. Disebut mentah bukan karena ayamnya yang masih mentah, tetapi karena kue ini dibuat dari kelapa muda dan beras yang diolah dalam keadaan segar. Sejak dulu *Ditak Matah* selalu disajikan sebagai makanan untuk kaum ibu pasca melahirkan (nifas), hal ini dilakukan secara simbolis seiring dengan pelaksanaan

adat *Kundul Ketakhing* atau duduk berdapur. Selain untuk ibu yang baru melahirkan, Dalam adat *Kundul Ketakhing*, *Ditak Matah* juga disajikan kepada tamu undangan dalam kenduri adat sebagai bentuk penghormatan.

Selama nifas, kaum ibu memang dianjurkan untuk memakan makanan bergizi, tujuannya agar mereka lekas pulih dan dapat beraktivitas seperti biasanya. Meski saat ini *Ditak Matah* hanya disajikan secara simbolis, namun keberadaannya sebagai bagian dari tradisi menjadi suatu keharusan bagi mereka yang baru melahirkan.

Adapun dalam pembuatannya, bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain: beras, kelapa Muda yang telah diparut, garam, gula, ayam panggang, cabe, dan bawang Merah. Cara pembuatannya: beras direndam selama sekitar 3 jam agar lembek, setelah agak lembek, beras ditumbuk hingga hancur. Kemudian siapkan kelapa muda, lalu parut dan tambahkan gula serta garam sesuai selera.

Campurkan dan aduk kelapa yang telah diparut dengan tepung beras dan kemudian adonan tersebut diperas dengan menggunakan tangan dengan cara dikepal-kepalkan. Sajikan dalam piring, dan *Ditak Matah* siap dihidangkan.



Gambar 3. Ditak Matah
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Ditak Matah or Nditak Matah is one of Aceh Singkil's traditional foods which is considered to have medicinal effect. No one knows who discovered how to make Ditak Matah, but this dish is believed to existed for centuries, when Singkil used to be a confederation of 16 sovereign kingdoms. This food is passed down from generation to generation, and still survives to this day.

Ditak Matah is a dish in the form of cakes made from rice that has been mashed, then clenched into croquettes. Ditak matah is usually served with ndelabakh manuk, which is grilled chicken tossed with various spices to add to its delicacy. The chicken served is a symbol of blessing (sustenance) and intelligence in earning a living.

Since the first Ditak Matah has always been served as food for post-partum mothers, this is done symbolically along with the implementation of the Kundul Ketakhing custom or sitting in the kitchen. In addition to mothers who have just given birth, in the Kundul Ketakhing custom, Ditak Matah is also served to invited guests in a traditional feast as a form of respect.

During puerperium, mothers are encouraged to eat nutritious food, with the aim that they recover quickly and can carry out their activities as usual. Although currently Ditak Matah is only presented symbolically, its existence as part of tradition is a must for those who have just given birth.

As for its process, the ingredients needed include: rice, shredded young coconut, salt, sugar, roasted chicken, chilies, and shallots. How to make it: soaked rice for about 3 hours to soften, after a bit soft, pounded rice until crushed. Then prepare the young coconut, then grate it and add sugar and salt to taste. Mix and stir the grated coconut with rice flour and then squeeze the dough by hand in a fist. Ditak Matah is ready to be served.



DOGANG

Nasi Sagu dari Suku Haloban
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Selain *Cello sagu*, ternyata di Aceh Singkil juga terdapat varian makanan tradisional yang terbuat dari bahan sagu. Makanan ini bernama *Dogang*, yang merupakan karya budaya dari suku Haloban di Pulau Banyak Barat. Warnanya merah kecoklatan, karena jenis sagu yang digunakan adalah *sagu lamun-lamun*. Sagu ini merupakan tanaman endemik yang diklaim hanya ada di Haloban, dan bentuk tumbuhan lamun-maun sendiri tidak seperti tanaman sagu pada umumnya. Beberapa orang warga menyebut makanan ini sebagai *nasi dogang*, padahal tidak ada satu butir beras pun di dalamnya.

Pelekatan nasi pada *Dogang* ada sejarahnya. Seperti yang dituturkan salah seorang warga, ini terkait dengan penjajahan di masa Jepang. Waktu itu beras merupakan komoditi yang langka, jika pun ada sudah pasti dirampas untuk dijadikan sebagai perbekalan tentara. Akibatnya, tidak ada pasokan beras ke pulau sehingga masyarakat tidak bisa memakan nasi.

Untuk mengatasi persoalan itu, warga kemudian mengolah sagu yang memang banyak terdapat di pulau itu untuk mengganti nasi. Mereka memasak sagu dengan kelapa, hingga terciptalah *Dogang*. Sejak saat itu, sebagian masyarakat mulai menyebut dogang sebagai *Nasi Dogang*.

Meskipun sederhana, tetapi ini memiliki nilai kearifan yang tinggi. Lahir dari kesulitan hidup, *dogang* menjadi bukti bahwa orang Haloban memiliki tingkat resiliensi yang tinggi dalam menghadapi berbagai tantangan.

Cara memasak *Dogang* terbilang sederhana, tepung sagu dicampur dengan santan lalu diaduk hingga rata. Kemudian adonan tadi dimasak dalam kuah dengan panas sedang, hingga adonan mulai mengental atau sekitar 10-15 menit. Setelah adonan terlihat mengental, tuangkan kelapa parut lalu aduk terus hingga adonan menjadi mengeras dan berwarna merah kecoklatan. Angkat lalu tiriskan.

Dogang memang lezat, tetapi tidak disarankan untuk sebagian orang yang menderita penyakit asam lambung (GERD). Sebab, *dogang* menggunakan santan dan kelapa parut yang membutuhkan waktu lebih lama untuk dicerna, sehingga dikhawatirkan akan memicu refluks asam lambung.

-- -- --



Gambar 4. Nasi dogang
Sumber: Dokumentasi Dede Rosadi (tribunnews.com)

Beside the cello sagu, Aceh Singkil also have another variants of traditional food made from sago. This food is called Dogang, which is a cultural heritage of the Haloban

ethnic on West Banyak Island. The color is brownish red because the type of sago used is from lamun-lamun plant. This sago is an endemic plant that is claimed to only exist in Haloban, and the shape of the lamun-lamun plant itself is not like sago plants in general. Some residents refer to this food as dogang rice, even though there is not a single grain of rice in it.

Using term rice to dogang has it's own history. As one resident said, this is related to the Japanese colonial era. At that time, rice was a rare commodity, if any, it would have been confiscated to be used as military supplies. As a result, there is no rice supply to the island so people cannot eat rice.

To overcome this problem, residents then process sago, which is indeed widely available on the island, to replace rice. They cook sago with coconut, to create dogang. Since then, some people have started to refer to dogang as dogang rice. Although it is simple, it has a high wisdom value. Born from the difficulties of life, dogang is proof that the Haloban people have a high level of resilience in facing various challenges.

How to cook dogang is fairly simple, sago flour is mixed with coconut milk and then stirred until smooth. Then the mixture is cooked in a skillet over medium heat until the dough begins to thicken or about 10-15 minutes. After the dough looks thickened, pour in the grated coconut and stir continuously until the dough becomes hardened and brownish-red in color. Lift then drain.

Dogang is delicious, but it is not recommended for some people who suffer from acid reflux disease (GERD). Because dogang uses coconut milk and grated coconut which takes longer to digest, it is feared that it will trigger gastric acid reflux.



GEDDAH SAGU KUAH TEKHUTUNG

***Roti Sagu Kuah Durian dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: 2011001629***

-- -- --

Geddah sagu atau yang biasanya juga disebut sebagai *Sagu Megeddah* merupakan salah satu makanan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat Singkil di masa lalu. Makanan ini terbuat dari bahan Sagu dan kelapa, yang dahulunya banyak ditemukan di seluruh wilayah Singkil. Dua dasawarsa terakhir, makanan ini lebih sering digunakan ketika acara khusus seperti pernikahan dan hajatan lainnya. Tetapi saat ini, generasi muda Singkil mulai memperkenalkan kembali *Geddah Sagu* ke masyarakat sebagai variasi makanan pokok yang enak dan bergizi.

Sebagai sebuah karya budaya, *Geddah Sagu* diyakini sudah ada sejak masa pemerintahan 16 kerajaan yang eksis sekitar abad ke-14. Pada masa itu, kebudayaan masyarakat Singkil berkembang dengan sangat pesat, sebab sungai tidak hanya menjadi sumber penghidupan, tetapi juga urat nadi perdagangan dan jalur penyebaran agama Islam. Melalui sungai, masyarakat Singkil terhubung dengan dunia yang jauh lebih besar dan

bersentuhan dengan peradaban yang sudah lebih dahulu berkembang.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *Geddah Sagu* adalah tepung sagu 1 kilogram, kelapa parut 250 gram, garam secukupnya, gula secukupnya, dan air bersih 200 mililiter. Sementara alat yang digunakan meliputi: kompor atau tungku, wajan besar, baskom kecil atau wadah.

Cara pembuatannya, campurkan sagu, kelapa parut, garam, gula, dan air dalam wadah. Aduk seluruh bahan hingga merata dan menjadi adonan yang agak kenyal. Letakkan adonan dalam kuali, kemudian teka-tekan adonan tersebut hingga pipih. Ukuran dan bentuk adonan dibuat sesuai selera, tetapi lazimnya membentuk lingkaran seukuran piring. Panaskan adonan yang telah dipipihkan tersebut selama kurang lebih 30 detik. Kemudian balikan adonan tersebut agar sisi yang lainnya pun matang. Setelah matang, angkat dan tiriskan. *Geddah Sagu* pun siap dihidangkan.



Gambar 5. Geddah Sagu Kuah Tekhutung
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Geddah sago or what is usually also referred to as Sagu Megeddah is one of the staple foods consumed by the Singkil people in the past. This food is made from sago and coconut, which used to be found throughout the Singkil area. In the last two decades, this food is more often used when special events such as weddings and other celebrations. But now, the younger generation of Singkil is starting to reintroduce geddah sago to the community as a delicious and nutritious variety of staple food.

As a cultural heritage, Geddah sago is believed to have existed since the reign of 16 kingdoms that existed around the 14th century. At that time, the culture of the Singkil people was growing very rapidly, because the river was not only a source of livelihood but also the lifeblood of trade and the route of spreading Islam. Through the river, the Singkil people are connected to a much larger world and in touch with civilizations that have already developed.

The ingredients used to make Geddah Sagu are 1 kilogram of sago flour, 250 grams of grated coconut, salt to taste, sugar to taste, and 200 milliliters of clean water. While the tools used include: stoves or stoves, large frying pans, small basins, or containers.

How to make it, mix sago, grated coconut, salt, sugar, and water in a bowl. Stir all the ingredients until evenly and become a slightly chewy dough. Place the dough in the skillet, then press the dough until it is flat. The size and shape of the dough is made according to taste, but usually form a circle the size of a plate. Heat the dough that has been flattened for about 30 seconds. Then turn the dough over so that the other side is cooked. Once cooked, remove and drain. Geddah Sagu is ready to be served.



GENAKHU

***Sejenis Wajik, tersebar di wilayah Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Genakhu adalah istilah penyebutan masyarakat Singkil untuk makanan tradisional berupa penganan yang terbuat dari ketan dan gula merah. Secara fisik, *Genakhu* mirip sekali dengan kue wajik yang sama-sama terbuat dari ketan dan berwarna merah.

Kata *Genakhu* sendiri berasal dari kata dalam bahasa Singkil, yakni *gakhu* yang artinya aduk. Nama *genakhu* disematkan karena makanan ini dibuat dengan cara diaduk-aduk. *Genakhu* dibuat secara tradisional dengan cara dimasak menggunakan belanga dan dipanaskan di atas tungku dengan api kayu bakar. *Genakhu* tidak bisa diperoleh pada hari-hari biasa, karena masyarakat di Aceh Singkil hanya membuatnya ketika ada acara tertentu.

Masyarakat Singkil percaya bahwa *Genakhu* ini sudah ada sejak dahulu, ketika Singkil masih menjadi rumah bagi 16 kerajaan berdaulat sekitar abad ke-14. Setiap generasi yang ada hingga kini tahu dan mengenal makanan ini, namun tidak ada yang dapat memastikan kapan makanan ini pertama kali ditemukan atau dihidangkan. Sebab sudah menjadi tradisi bahwa makanan ini hanya disajikan dalam acara-acara adat,

seperti pada adat perkawinan, adat kematian dan pada kenduri peringatan maulid Nabi Muhammad SAW.

Selain beras ketan, *Genakhu* menggunakan bahan-bahan lain seperti santan kelapa, garam, gula, dan gula aren. Sementara untuk proses pembuatannya, beras ketan di rebus hingga matang lalu angkat dan tiriskan. Panaskan santan di dalam belanga hingga setengah matang, lalu masukkan beras ketan kedalam belanga yang berisi santan. Tambahkan gula pasir, gula aren, dan garam secukupnya sampai adonan berwarna merah.

Aduk adonan terus-menerus hingga terlihat kering, mengental, dan semakin berat untuk diaduk. Setelah benar-benar matang, adonan *Genakhu* di angkat dan didinginkan ke dalam talam. Setelah dingin, *genakhu* lalu dipotong sesuai dengan bentuk yang diinginkan, seperti bentuk jajan genjang, segitiga dan sebagainya. *Genakhu* siap untuk dihidangkan.



Gambar 6. Genakhu
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Genakhu is the term used by the Singkil community for traditional food made from sticky rice and brown sugar.

Physically, genakhu is very similar to wajik cake which is both made of sticky rice and red in color.

The word genakhu itself comes from the word in Singkil language, namely Gakhu which means to stir. The name genakhu is given because this food is made by stirring. Genakhu is traditionally made by cooking in a pot and heating it on a wood-fired stove. Genakhu cannot be obtained on normal days, because the people in Aceh Singkil only make it when there are certain events.

The people of Singkil believe that this genakhu has been around for a long time when Singkil was still home to 16 sovereign kingdoms around the 14th century. Every generation that has existed until now knows and is familiar with this food, but no one can be sure when this food was first discovered or served. Because it has become a tradition that this food is only served in traditional events, such as marriage customs, death customs, and at the birthday celebration of the Prophet Muhammad Pbih (Peace be upon him).

In addition to glutinous rice, genakhu uses other ingredients such as coconut milk, salt, sugar, and palm sugar. Meanwhile, for the manufacturing process, the glutinous rice is boiled until cooked, then remove and drain. Heat the coconut milk in the pot until half cooked, then put the glutinous rice into the pot containing coconut milk. Add sugar, palm sugar, and salt to taste until the dough is red.

Stir the dough continuously until it looks dry, thickens, and gets heavier to mix. After completely cooked, the genakhu dough is removed and cooled into the tray. After cooling, the genakhu is then cut into the desired shape, such as a parallelogram or triangular shape, and so on. Genakhu is ready to serve.



GODEKH

Minuman Sagu dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: 2011001618

-- -- --

Godekh adalah salah satu jenis minuman tradisional dari Suku Singkil. Secara harfiah *Godekh* dalam bahasa Singkil merujuk pada adonan sagu yang sudah direbus dengan air matang, tetapi kemudian istilah *Godekh* berkembang menjadi nama yang dilekatkan untuk menyebut minuman ini secara umum.

Godekh terbuat dari santan cair yang direbus hingga matang dan dicampur dengan santan dan gula merah. Rasanya lemak dan manis, dicampur dengan adonan sagu yang kenyal dan bertekstur lembut. Paduan komposisi ini memberikan sensasi pecah yang khas, memancing orang yang meminumnya untuk mengunyah dan memainkan adonan sagu menggunakan lidah.

Berbeda dengan makanan khas Singkil lainnya, variasi *Godekh* juga ditemukan di daerah lain di nusantara, seperti Doger di Jawa Barat dan Dawet di Banjarnegara. Tetapi *Godekh* menjadi unik karena ia tidak menggunakan cendol dan agar-agar, melainkan sagu sebagai bahan pelengkap. Keunikan ini yang menjadikan minuman ini tidak hanya memiliki nilai prestisius sebagai suatu karya budaya, tetapi juga potensi pemanfaatan yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Bahan-bahan yang dibutuhkan, seperti: Air bersih 1 liter, Tepung sagu 500 gram, Gula merah 250 gram, Gula pasir 250 gram, Garam secukupnya, Santan segar 1 liter. Sementara alat yang digunakan meliputi kual, panci, dan kompor. Cara membuatnya, rebus 1 liter air bersih hingga mendidih. Tuangkan 500 gram tepung sagu, lalu garam secukupnya. Aduk hingga adonan mengental. Setelah tekstur adonan menjadi kenyal, angkat adonan dan tiriskan. Rebus santan segar dengan api kecil, lalu aduk hingga mendidih agar santan tidak pecah. Setelah santan sedikit berbuih, masukan gula merah dan gula pasir sesuai selera. Aduk hingga merata, lalu dinginkan. Masukkan adonan sagu ke dalam santan yang sudah didinginkan, Tambahkan es batu, *Godekh* siap untuk dinikmati.



Gambar 7. Godekh
Sumber: cookpad.com

Godekh is a type of traditional drink from the Singkil ethnic group. Literally, godekh in Singkil language refers to sago dough that has been boiled with boiled water, but then the term Godekh developed into a name attached to refer to this drink in general.

Godekh is made from liquid coconut milk that is boiled until cooked and mixed with brown sugar. The taste is fat and sweet, mixed with sago dough which is chewy and has

a soft texture. This combination of compositions gives a distinctive bursting sensation, enticing people who drink it to chew and play with the sago dough using their tongue.

In contrast to other Singkil specialties, variations of Godekh are also found in other areas of the country, such as Doger in West Java and Dawet in Banjarnegara. But Godekh is unique because he does not use cendol and agar-agar, but sago as complementary material. This uniqueness makes this drink not only has a prestigious value as a cultural heritage but also has the potential for utilization that has high economic value.

Ingredients needed, such as 1 liter of clean water, 500 grams of sago flour, 250 grams of brown sugar, 250 grams of granulated sugar, salt to taste, 1 liter of fresh coconut milk. While the tools used include cauldrons, pans, and stoves. How to make it, boil 1 liter of clean water until it boils. Pour 500 grams of sago flour, then salt to taste. Stir until the dough thickens. After the dough texture becomes chewy, remove the dough and drain. Boil fresh coconut milk over low heat, then stir until it boils so that the coconut milk does not break. After the coconut milk is slightly foamy, add the brown sugar and granulated sugar according to taste. Stir until smooth, then cool. Put the sago mixture into the cooled coconut milk, add ice cubes, godekh is ready to be enjoyed.



IKAN KEKHAH ITU

Ikan Kering dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Ikan Kekhah Itu merupakan sebutan untuk bahan makanan ikan yang sudah dikeringkan, dan biasanya berupa ikan lele, ikan mujair, ikan gabus, dan jenis ikan air tawar lainnya. Jenis ikan ini dapat ditemukan di seluruh wilayah rawa Singkil dalam jumlah besar, sehingga masyarakat tidak kesulitan untuk mendapatkannya. Lokasi favorit yang sering dikunjungi masyarakat adalah danau kecil yang disebut *Paya Lae Trep*.

Mulai dari proses penangkapan ikan hingga proses pengeringan, semuanya dilakukan secara tradisional. Ikan diambil dengan menggunakan bubu atau lukah yang terbuat dari bambu, sehingga masih hidup dan segar ketika hendak diolah. Untuk proses pengeringan, ikan hasil tangkapan di belah dan dibersihkan. Setelah itu, ikan disusun rapi diatas *selayan* (tempat pengeringan). Proses pengeringan yang sempurna biasanya berlangsung selama 24 jam, tergantung kondisi cuaca pada saat membuatnya.

Di Aceh Singkil, *Ikan Kekhah Itu* merupakan komoditi yang terkenal sebagai makanan masyarakat kelas atas. Selain karena rasanya gurih, *Ikan Kekhah Itu* merupakan bahan baku yang dapat diolah menjadi masakan apa saja. Di Aceh Singkil sendiri, harga *Ikan*

Kekkah Itu berkisar antara Rp. 150.000,- hingga Rp. 170.000,- per kilogram. Jauh lebih mahal dari daging sapi pada musim *meugang* dan lebaran.

Ikan Kekkah Itu memiliki harga yang mahal karena bahan bakunya adalah ikan liar, bukan ikan yang dipelihara di kolam atau tambak. Meskipun terlihat serupa, tetapi citarasanya sangat berbeda, terutama dari aromanya. Ikan yang ditangkap jika dikeringkan biasanya memiliki tekstur yang lebih lembut dan rapuh, dan masa simpannya juga lebih singkat. Selain itu, harganya juga jauh lebih murah dibanding *Ikan Kekkah Itu*.

Meski mampu membuat sendiri, masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan justru jarang memakannya. Karena harganya yang mahal, mereka lebih senang menjualnya. Uang hasil penjualan dapat digunakan untuk membiayai kebutuhan lain, seperti beras, biaya sekolah, dan sebagainya.



Gambar 8. Ilustrasi Ikan Kekhakh Itu
Sumber: kompas.com

Ikan Kekhah Itu is a term for food made from fish that has been dried and is usually made from catfish, tilapia fish, snakehead fish, and other types of freshwater fish. This type

of fish can be found throughout the Singkil swamp area in large numbers so that people have no trouble getting it. A favorite location that is often visited by the community is a small lake called Paya Lae Trep.

Starting from the fishing process to the drying process, everything is done traditionally. The fish is taken using a trap made of bamboo so that it is still alive and fresh when it is about to be processed. For the drying process, the caught fish are split and cleaned. After that, the fish are arranged neatly on the Selayan (drying place). The perfect drying process usually lasts for 24 hours, depending on the weather conditions at the time of making it.

In Aceh Singkil, Ikan Kekhah Itu is a well-known commodity as food for the upper class. In addition to its savory taste, Ikan Kekhah Itu is a raw material that can be processed into any dish. In Aceh Singkil itself, the price of the Ikan Kekhah Itu ranges from Rp. 150.000,- up to Rp. 170.000,- per kilogram. Much more expensive than beef in the Meugang and Eid seasons.

The Ikan Kekhah Itu has a high price because the raw material is wild fish, not fish kept in ponds. Even though they look similar, the taste is very different, especially from the aroma. Captive-dried fish usually have a softer, more crumbly texture, and they also have a shorter shelf life. In addition, the price is also much cheaper than the Ikan Kekhah Itu made from wild fish.

Even though they are able to make their own, people who work as fishermen rarely eat this food. Because the price is very expensive, they prefer to sell it. The money from the sale can be used to finance other needs, such as rice, school fees, and so on.



IKAN ITU SAMBAL LECINA MATAH

Ikan Kering Sambal Mentah dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Secara sederhana, *Ikan Itu Sambal Lecina Matah* merujuk pada makanan tradisional berupa Ikan bakar dengan sambal cabe mentah. Ikan bakar ini merupakan masakan khas masyarakat di Kabupaten Aceh Singkil. Rasanya sungguh nikmat, apalagi jika dikombinasikan dengan sambal khas Singkil. Jenis ikan yang sering digunakan untuk membuat *Ikan Itu Sambal Lecina* adalah ikan air tawar seperti Lele dan Gabus liar yang didapatkan dari hutan *Rawa Lae Trep*.

Cara membuat *Ikan Itu Sambal Lecina Matah* relatif sederhana. Sebelum dibakar, sisik, insang, dan isi perutnya ikan dibersihkan terlebih dahulu. Setelah itu, ikan di tusuk dengan bambu atau kayu. Untuk memberi rasa, ikan diolesi dengan garam sesuai selera. Ikan yang sudah ditusuk kemudian di bakar di atas bara. Pastikan api tidak menyala, karena akan membuat ikan menjadi gosong. Setelah matang, angkat dan tiriskan.

Untuk sambal, sediakan cabe merah, bawang merah, garam. Semua bumbu ini digiling menjadi satu menggunakan batu giling, sehingga teksturnya menjadi

sedikit kasar. Beri potongan jeruk nipis untuk menambah rasa asam, dan sambal lecina siap disajikan bersama ikan.

Citarasa *Ikan Itu Sambal Lecina* sangat lezat, karena menggunakan ikan segar yang ditangkap dari alam liar. Selain itu, masakan ini memiliki kualitas gizi yang tinggi, karena dipanggang dengan panas yang sesuai. Terlebih lagi, makanan ini bebas diproses secara alami tanpa menggunakan tambahan penguat rasa.



Gambar 9. Ilustrasi Ikan Itu Sambal Lecina
Sumber: cookpad.com

In simple terms, Ikan Itu Sambal Lecina Matah refers to traditional food in the form of grilled fish with raw chili sauce. This grilled fish is a typical dish of the people in Aceh Singkil Regency. It tastes delicious, especially when combined with Singkil's signature chili sauce. The types of fish that are often used to make Fish Itu Sambal Lecina are freshwater fish such as catfish and wild cork which are obtained from the Rawa Lae Treup forest.

How to make Fish Itu Sambal Lecina Matah is relatively simple. Before being burned, the scales, gills, and entrails of the fish are cleaned first. After that, the fish is stabbed with bamboo or wood. To give a taste, the fish is smeared with salt according to taste. The skewered fish is then grilled over coals. Make sure the fire doesn't burn,

because it will burnt the fish. Once fully cooked, remove and drain.

For the sauce, provide red chilies, shallots, salt. All these spices are ground together using a millstone so that the texture becomes a little rough. Add a slice of lime to add a natural sour taste, and the chili sauce is ready to be served with the fish.

The taste of the Ikan Itu Sambal Lecina Matah is very delicious because it uses fresh fish caught from the wild. In addition, this dish has a high nutritional quality, because it's baked at the appropriate heat. What's more, this food is free to process naturally without using added flavor enhancers or preservatives.



JADAH TETAKUKH

Kue Kantung Semar dari Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Jadah Tetakukh merujuk pada makanan tradisional Aceh Singkil, yakni kue yang terbuat beras pulut atau ketan yang dimasukkan ke dalam *tetakukh*. Makanan ini disajikan dengan cara disiram kuah santan kelapa segar, yang diberi garam secukupnya lalu dikukus hingga matang. *Tetakukh* sendiri merupakan sebutan masyarakat setempat untuk cangkang bunga dari tanaman hutan yang bentuknya mirip rotan. Dalam bahasa Indonesia, tanaman ini disebut sebagai tanaman kantung semar.

Tetakukh atau tanaman kantung semar banyak ditemukan hidup di dalam hutan rawa Singkil, melilit di pohon-pohon besar yang ada di dekatnya. Batang *tetakukh* biasa dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai tali pengikat atau sebagai bahan untuk membuat bubu penangkap ikan yang ramah lingkungan.

Sekitar tahun 1990-an, kue ini masih sering dijumpai dan dihidangkan sebagai cemilan. Selain itu, makanan ini sering dihidangkan kepada tamu yang datang sebagai bentuk penghormatan. Citarasanya sangat khas, dan sangat representatif untuk menjadi warisan budaya takbenda asal Kabupaten Aceh Singkil. Selain karena makanan ini tidak ditemui di daerah lain, juga karena makanan ini berada di ambang kepunahan.

Makanan ini terancam punah karena *tetakukh* atau kantung semar sudah semakin sulit didapat. Pasalnya, rawa Singkil kini telah ditetapkan sebagai Suaka Marga Satwa oleh pemerintah melalui BKSDA. Masyarakat sudah tidak bisa lagi keluar-masuk hutan dengan bebas, karena hal itu merupakan pelanggaran terhadap hukum. Kalau berani masuk, harus siap menghadapi konsekuensi pidana.



Gambar 10. Jadah Tetakukh
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

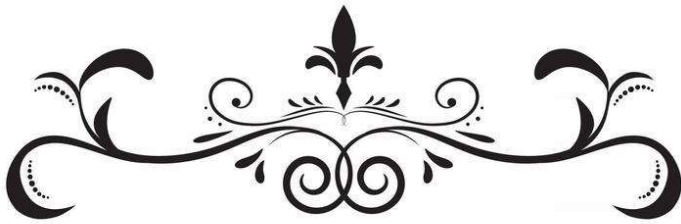
Jadah Tetakukh refers to the traditional food of Aceh Singkil, which is a cake made of glutinous rice or sticky rice that is inserted into the tetakukh. This food is served by smothering in fresh coconut milk, which is slated to taste and then steamed until cooked. Tetakukh itself is the local name

for the flower shells of forest plants that look like rattan. In Indonesia, this plant is referred to as the pitcher plant.

Tetakukh or pitcher plant is found living in the swamp forest of Singkil, wrapped around large trees nearby. Tetakukh stem are commonly used by the community as ropes or as parts to make environmental friendly fishing traps.

Around the 1990s, this cake is still often found and served as a snack. In addition, this food is often served to guests who come as a form of respect. The taste is very distinctive and very representative of being an intangible cultural heritage from Aceh Singkil Regency. Apart from that this food is not found in other areas, it is also because this food is on the verge of extinction.

This food is threatened with extinction because tetakukh or pitcher plant are increasingly difficult to obtain. This is because the Singkil swamp has now been designated as a Wildlife Sanctuary by the government through the BKSDA. People can no longer go in and out of the forest freely because this is a violation of the law. If you dare to enter, you must be prepared to face criminal consequences.



**A JOURNEY OF A THOUSAND MILES,
BEGINS WITH A SINGLE STEP**

“Perjalanan ribuan mil
Dimulai dengan satu langkah kaki terlebih dahulu”



JALA-JALA

Kue jala dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Jala-jala adalah salah satu jenis makanan tradisional khas Aceh Singkil, yakni berupa kue basah yang terbuat dari tepung beras. Makanan ini dinamakan *Jala-jala* karena bentuknya memang menyerupai jala, yang digulung sedemikian rupa hingga membentuk seperti motif pucuk rebung. Namun ada juga yang mengatakan bahwa penamaannya terinspirasi dari kata “jalla-jalla” yang diucapkan di setiap pembacaan ke 99 Asmaul husna pada upacara *Dala'ilul Khairat*. Makanan ini tersebar di seluruh wilayah Aceh Singkil, terutama yang bermukim di sekitar DAS Singkil.

Selain tepung beras, *Jala-jala* juga dapat dibuat menggunakan tepung terigu. Bahan lainnya adalah telur, santan kental dan garam. Cara membuatnya, campurkan semua bahan dengan komposisi secukupnya, kemudian aduk rata dengan sedikit air hingga adonan menjadi kental. Setelah selesai diaduk, adonan dituang di atas wadah atau belanga besi yang sudah dipanaskan diatas bara api dengan sedikit mentega atau minyak goreng.

Dalam proses pemasakan, dibutuhkan keahlian seseorang untuk membuat bentuk bunga yang di inginkan. Salah sedikit, bentuk jala-jalanya tidak akan sempurna. Begitu pula dengan waktu memasak, jika terlalu lama

adonan bisa hangus dan rasanya menjadi pahit. Para pemula seringkali gagal dalam proses ini, sehingga banyak bahan yang terbuang ketika proses memasak. Setelah selesai, *Jala-jala* diangkat ke dalam piring dan diolesi dengan madu untuk memberi rasa manis.

Dalam kehidupan masyarakat di Aceh Singkil, *Jala-jala* merupakan makanan yang dianggap istimewa dan prestisius. Sebab kue ini biasanya hanya dimasak pada waktu tertentu, seperti puasa ramadhan, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha, Maulid Nabi Muhammad SAW, atau ketika ada pesta pernikahan (hadiah simbolis dari mertua kepada menantunya).



Gambar 11. Jala-jala
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Jala-Jala is one type of traditional food typical of Aceh Singkil, which is a wet cake made from rice flour. This food is called Jala-jala because its shape resembles a net, which is rolled up in such a way that it looks like a bamboo shoot's carving. But some people said that the naming was inspired by the word "jalla-jalla" which is said in every 99th reading of Asmaul Husna at the Dala'ilul Khairat ceremony. This food

is spread throughout the Aceh Singkil area, especially those who live around the Singkil river banks.

In addition to using rice flour, Jala-jala can also be made using wheat flour. Other ingredients are eggs, thick coconut milk, and salt. How to make it, mix all the ingredients with the composition to taste, then stir well with a little water until the dough becomes thick. When finished stirring, the dough is poured over a container or iron pot that has been heated over coals with a little butter or cooking oil.

In the cooking process, it takes someone's expertise to make the desired flower shape. One little, the shape of the nets will not be perfect. Likewise with cooking time, if the dough is too long it can burn and the taste becomes bitter. Beginners often fail in this process, so a lot of ingredients are wasted during the cooking process. When finished, the nets are removed into a plate and smeared with honey to give it a sweet taste.

In the life of the people in Aceh Singkil, netting is a food that is considered special and prestigious. Because this cake is usually only cooked at certain times, such as fasting in Ramadan, Eid al-Fitr, Eid al-Adha, Maulid Prophet Muhammad SAW, or when there is a wedding party (a symbolic gift from the in-laws to the daughter-in-law).



KAMBANG LOYANG

Kue Renyah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Kambang Loyang adalah jenis makanan tradisional (cemilan) yang terbuat dari bahan sagu dan terigu. Di Aceh Singkil, kaum ibu biasanya akan sibuk membuat makanan ini ketika menjelang lebaran. *Kambang Loyang* yang telah dimasak itu biasanya ditaruh dalam toples dan ditata sedemikian rupa. Saat lebaran tiba, *kambang loyang* tadi dihidangkan oleh tuan rumah kepada sang tamu ketika mereka datang bersilaturahmi.

Dari sekian banyak jenis dan cita rasa makanan tradisional Aceh Singkil, salah satu kue yang selalu dibuat dan disuguhkan adalah *Kambang Loyang*. Selain karena pembuatannya mudah dan murah, juga karena lebih tahan disimpan lama dibanding jenis kue lain.

Kambang Loyang merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sebarannya luas, mulai dari kawasan pesisir hingga ke dataran tinggi. Makanan tradisional ini sudah lama dikenal oleh masyarakat Singkil, namun belum diketahui secara pasti sejak kapan kue ini mulai dikenal oleh masyarakat Aceh Singkil. Saat ini *Kambang Loyang* hanya dibuat pada saat menjelang Lebaran Idul Fitri, yakni sebagai kue suguhan di hari lebaran. Sedangkan pada hari biasa, kue ini jarang sekali dijumpai.

Adapun bahan yang digunakan untuk membuat kue *Kambang Loyang* antara lain: sago, terigu, gula, dan pewarna makanan. Proses pembuatannya relatif mudah. Seluruh bahan diaduk hingga merata, lalu dicampur air secukupnya agar bahan mencair. Setelah bahan diaduk, panaskan minyak goreng lalu ambil adonan. Celupkan cetakan (loyang) ke dalam adonan, lalu masukkan ke minyak goreng yang sudah dipanaskan. Jika sudah masak, kue *Kambang loyang* biasanya akan terlepas dengan sendirinya dari cetakan. Angkat, kemudian tiriskan. *Kambang loyang* siap untuk disajikan.



Gambar 12. Kambang Loyang
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Kambang Loyang is a type of traditional food (snack) made from sago and flour. In Aceh Singkil, women are usually busy making this food when Eid is near. Kambang loyang that has been cooked is usually placed in a jar and arranged in such away. When Eid arrived, the kambang loyang was served by the host to the guests when they came to stay in touch.

Of the many types and tastes of traditional Aceh Singkil food, one of the cakes that are always made and served is Kambang Loyang. Apart from being easy and inexpensive to make, it is also because it is more durable to store than other types of cakes.

Kambang Loyang is a type of traditional food that has a wide distribution, from the pesisir to the highlands. This traditional food has long been known by the people of Singkil, but it is not known for certain since when this cake began to be known by the people of Aceh Singkil. Currently, Kambang Loyang is only made at the time of Eid al-Fitr, namely as a cake to serve on the day of Eid. While on weekdays, this cake is rarely found.

The ingredients used to make Kambang Loyang cake include sago, flour, sugar, and food coloring. The manufacturing process is relatively easy. All ingredients are stirred until evenly distributed, then mixed with enough water so that the ingredients melt. After the ingredients are stirred, heat the cooking oil and take the dough. Dip the mold (pan) into the batter, then put it in the heated cooking oil. If it's cooked, the Kambang cake pan will usually come off by itself from the mold. Lift, then drain. Kambang Loyang is ready to serve.



KANJI MEWUAH

Bubur Kemalangan dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Kanji Mewuah atau *Kanji Nebuah* adalah makanan tradisional khas Aceh Singkil, yang berupa cemilan atau makanan ringan. Makanan ini hanya disajikan pada acara tertentu, seperti pada kenduri kematian (adat *mekhulang*), maupun acara adat lainnya. Adapun bahan bahan yang digunakan untuk membuat *Kanji Mewuah* ialah, tepung ketan, garam, gula serta santan secukupnya.

Proses pembuatannya dilakukan dengan membuat adonan tepung dan sedikit air hingga tepung menggumpal. ambil sedikit adonan, lalu diputar-putar dan kemudian ditekan dengan telunjuk jari membentuk lingkaran kecil. Tahap selanjutnya, adonan dikukus hingga matang. Setelah adonan matang, masukkan santan dan gula merah sesuai selera untuk kuahnya. *Kanji mewuah* pun Siap untuk dinikmati.

-- -- --



Gambar 13. Ilustrasi Kanji Mewuah
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Kanji mewuah or Kanji Nebuah is a traditional food typical of Aceh Singkil, in the form of porridge. This food is only served on certain occasions, such as at the death feast (mekhulang custom), as well as other traditional events. The ingredients used to make Kanji Mewuah are sticky rice flour, salt, sugar, and coconut milk to taste.

The manufacturing process is done by making a dough of flour and a little water until the flour coagulates. take a little dough, then rotated, and then pressed with the index finger to form a small circle. In the next stage, the dough is steamed until cooked. After the dough is cooked, add the coconut milk and brown sugar according to taste. Kanji Mewuah is ready to be enjoyed.



KELAME

Sejenis Dodol dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Kelame merupakan salah satu makanan tradisional asal Aceh Singkil, tepatnya di Desa Tanjung Mas. Bentuknya dan warnanya mirip seperti *Bubur Sumsu*, tetapi rasanya manis. Meskipun masuk dalam kategori makanan ringan, namun *kelame* merupakan makanan adat yang biasanya disajikan kepada tamu yang hadir dalam tradisi *Jikir Kawaloni*.

Jikir Kawaloni sendiri merujuk pada tradisi yang dilakukan di rumah orang yang sedang berduka (kemalangan), sebagai bentuk berkiriman doa sekaligus penghiburan kepada orang yang sudah meninggal. Makanan ini tidak dapat ditemui di pasar, karena sifatnya yang simbolis membuat makanan ini hanya ada pada hari tertentu saja.

Secara sederhana, *Kelame* terbuat dari tempung beras, tepung ketan, santan, gula pasir, gula merah, telur, minyak goreng, dan daun pandan. Cara memasaknya, semua bahan dimasukkan ke dalam wajan di atas api besar, lalu diaduk hingga semuanya larut dan bercampur dengan sempurna. *Kelame* sudah siap untuk diangkat jika teksturnya sudah mengental, dan warnanya semakin gelap.

-- -- --



Gambar 14. Kelame
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Kelame is one of the traditional foods from Aceh Singkil, precisely in Tanjung Mas Village. The shape and the color are similar to Bubur Sumsum, but the taste is sweet. Even though it is included in the snack category, kelame is a traditional food that is usually served to guests who attend the Jikir Kawaloni tradition.

Jikir Kawaloni itself refers to a tradition carried out in the homes of people who are grieving (deceased), as a form of sending prayers as well as consolation to people who have died. This food cannot be found in the market, because its symbolic nature makes this food only available on certain days.

In simple terms, Kelame is made from rice flour, glutinous rice flour, coconut milk, granulated sugar, brown sugar, eggs, cooking oil, and pandan leaves. How to cook it, put all the ingredients in a frying pan over high heat, then stir until everything is dissolved and mixed perfectly. The kelame is ready to be removed when the texture has thickened, and the color is getting darker.



KHOKHOH PALAS IKAN BUJUK

Gulai Daun Pakis dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Sama seperti daerah lain di nusantara, Aceh Singkil juga mengenal beragam jenis masakan berkuah. Salah satu jenis makanan berkuah yang menjadi warisan turun-temurun di Aceh Singkil adalah *Khokhoh*, yakni sejenis gulai dengan citarasa yang khas dan lezat. Salah satu ragam *Khokhoh* yang populer di Aceh Singkil adalah *Khokhoh Palas Ikan Bujuk*, yang menggunakan ikan gabus sebagai bahan utama.

Palas adalah jenis tumbuhan yang pohonnya menyerupai pohon pinang hutan, tumbuhan ini biasa dijumpai di hutan Rawa Singkil. Palas di sini bukan daun yang biasa digunakan untuk membuat ketupat, tetapi memang jenis bagian tumbuhan yang bisa dimasak sebagai sayur. Sebelum rawa Singkil ditetapkan sebagai Suaka Margasatwa oleh BKSDA, masyarakat mengambil pucuk dari pohon palas ini untuk dijadikan sebagai bahan makanan.

Pucuk palas biasanya diolah menjadi sayur ikan atau disambal. Jika tidak sempat mengambil sendiri, pucuk palas biasanya bisa dipesan pada warga lain yang

sering mengambil dan menjajakannya di bulan ramadhan. Rasanya memang sedikit pahit, namun jika diolah dengan tepat rasa pahit itu menjadi sangat lezat. Terlebih lagi, pucuk palas dalam adat Aceh Singkil termasuk dalam kategori makanan dengan nilai prestise tinggi, sehingga menyajikannya sama dengan memberikan penghormatan kepada orang lain.

Selain menggunakan pucuk palas, *Khokhoh* juga bisa dikombinasikan dengan mengganti bahan utamanya, baik ikan maupun sayur. Seperti *Khokhoh Galuh* yang menggunakan pisang mentah sebagai sayur, *Khokhoh Takhuk* yang menggunakan daun pucuk labu, atau *Khokhoh Ikan Itu* yang menggunakan ikan lele, atau *Khokhoh Ikan Kekhah* yang menggunakan *Ikan Sale* sebagai bahan utama.

Adapun bahan yang dibutuhkan adalah ikan gabus segar yang sudah dibersihkan, pucuk palas yang sudah dibersihkan dan dipotong-potong, santan, dan garam. Untuk bumbunya menggunakan cabe merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, kemiri, dan kunyit. Untuk menambah cita rasa, boleh juga ditambahkan jahe, lengkuas, daun kunyit, daun salam, dan jeruk nipis.

Cara pengolahannya, bumbu utama dihaluskan dan ditumis dalam kuah di atas api sedang bersama dengan pucuk palas. Setelah berwarna kecoklatan, tuangkan santan bersama dengan bumbu tambahan. Masukkan ikan gabus yang sudah dibersihkan, lalu tutup kuah agar panasnya merata. Setelah matang, angkat dan tiriskan. *Khokhoh Palas Ikan Bujuk* siap untuk disajikan.

-- -- --



Gambar 15. Pucuk palas
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Just like other regions in Indonesian archipelago, Aceh Singkil also knows various types of soupy dishes. One type of soupy food that has become a hereditary heritage in Aceh Singkil is Khokhoh, which is a type of curry with a distinctive and delicious taste. One variety of Khokhoh that is popular in Aceh Singkil is Khokhoh Palas Ikan Bujuk, which uses cork fish as the main ingredient.

Palas is a type of plant whose trees resemble forest betel nut trees, this plant is commonly found in the Rawa Singkil forest. Palas here is not a leaf that is usually used to make ketupat, but it is a type of plant part that can be cooked as a vegetable. Before the Rawa Singkil forest was designated as a Wildlife Reserve by the BKSDA, the community took the shoots of this palas tree to be used as food.

Palas shoots are usually processed into addition for Khokhoh's vegetables. If you don't have time to pick it up yourself, you can usually order it from other people who often pick it up and sell it during the month of Ramadan. The taste is a little bitter, but if processed properly the bitter taste becomes very delicious. Moreover, shoot palas in the Aceh

Singkil custom are included in the category of food with high prestige value, so serving it is the same as paying respect to others.

In addition to using palas shoots, Khokhoh can also be combined by replacing the main ingredients, both fish and vegetables. Such as Khokhoh Galuh which uses raw bananas as vegetables, Khokhoh Takhuk which uses pumpkin shoots, Khokhoh Ikan Itu which uses catfish, or Khokhoh Ikan Kekhah which uses smoked fish as the main ingredient.

The ingredients needed are fresh snakehead fish that has been cleaned, palas shoots that have been cleaned and cut into pieces, coconut milk, and salt. For the seasoning, use red chili, shallot, garlic, coriander, pepper, candlenut, and turmeric. To add flavor, you can also add ginger, galangal, turmeric leaves, bay leaves, and lime.

The way of processing, the main spices are mashed and sauteed in a skillet over medium heat along with the palas shoots. Once browned, pour the coconut milk along with the additional spices. Enter the cleaned snakehead fish, then cover the pan so that the heat is evenly distributed. Once cooked, remove and drain. Khokhoh Palas Ikan Bujuk is ready to be served.



KHOKHOH SIMBOLING

Gulai Rotan dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Khokhoh Simboling merupakan salah satu varian lain dari *Khokhoh*, yakni makanan berkuah pedas mirip seperti gulai yang ada di Aceh Singkil. *Simboling* adalah jenis tumbuhan rotan yang biasa hidup di hutan rawa atau sepanjang DAS Singkil.

Sama seperti varian *khokhoh* lainnya, *Khokhoh Simboling* biasanya dimasak bersama dengan ikan air tawar dan disambal. Untuk mendapatkan pucuk *Simboling* tidaklah mudah, selain harus menerabas hutan, batang dari *Simboling* ini juga dipenuhi dengan duri yang sangat tajam. Namun demi memenuhi kepuasan menyantap makanan lezat, tantangan itu seolah tak ada artinya. Khusus untuk masyarakat dari kalangan menengah, meraka dapat membeli dari pasar.

Adapun bahan yang dibutuhkan sama seperti masakan *Khokhoh* pada umumnya, yakni ikan air tawar segar yang sudah dibersihkan, santan, dan garam. Untuk bumbunya menggunakan cabe merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, kemiri, dan kunyit. Untuk menambah cita rasa, kaum ibu sering menambahkan jahe, lengkuas, daun kunyit, daun salam, dan jeruk nipis.

Adapun cara pengolahannya, pertama kulit dari *Simboling* atau pucuk rotan dikupas, sehingga tinggalah bagian batang yang lembut. Bagian batang tersebut kemudian di iris menggunakan pisau. Irisan batang ini nantinya akan ditumis bersama bumbu utama yang sudah dihaluskan. Setelah berwarna kecoklatan, tuangkan santan bersama dengan bumbu tambahan. Masukkan ikan air tawar yang sudah dibersihkan, lalu tutup kuali agar panasnya merata. Setelah matang, angkat dan tiriskan. *Khokhoh Simboling* siap untuk disajikan.



Gambar 16. Ilustrasi Khokhoh Simboling
Sumber: cookpad.com

Khokhoh Simboling is another variant of Khokhoh, which is a spicy soupy food similar to the curry in Aceh Singkil. Simboling is a type of rattan plant that usually lives in swamp forests or along the Singkil river banks.

Just like other variants, Khokhoh Simboling is usually cooked together with freshwater fish in sambal. To get Simboling shoots is not easy, apart from having to cut through the forest, the trunk of this symbol is also filled with very sharp thorns. But in order to fulfill the satisfaction of eating delicious food, the challenge seemed meaningless. Sometimes, they can buy it from the market.

The ingredients needed are the same as for Khokhoh dishes in general, namely freshwater fish that have been cleaned, coconut milk, and salt. For the seasoning, use red chili, shallot, garlic, coriander, pepper, candlenut, and turmeric. To add flavor, Singkil women often add ginger, galangal, turmeric leaves, bay leaves, and lime.

As for how to process it, first, the skin from the rattan shoots is peeled off, leaving the soft part of the stem. The stem is then sliced using a knife. The slices of this stem will later be sauteed with the main spices that have been mashed. Once browned, pour the coconut milk along with the additional spices. Add the cleaned freshwater fish, then cover the pan so that the heat is evenly distributed. Once cooked, remove and drain. The Khokhoh Simboling is ready to be served.



KIPANG WEKHAS

***Kue Beras, tersebar di seluruh Wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Menghidangkan *Kipang Wekhas* pada momen Idul Fitri agaknya sudah menjadi kebiasaan masyarakat Aceh Singkil. Dua minggu sebelum hari raya, kaum ibu biasanya mulai terlihat sibuk menyiapkan berbagai jenis kue, salah satunya *Kipang Wekhas* ini.

Sesuai dengan namanya, *Kipang* adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras. Makanan ini hanya dapat dijumpai pada momen Hari Raya Idul Fitri, yakni sebagai kue lebaran.

Adapun bahan yang digunakan untuk membuat *Kipang Wekhas* diantaranya: beras, gula, dan jeruk nipis. Proses pembuatannya pun relatif mudah, pertama beras dikukus hingga matang lalu diangkat dan dijemur diterik matahari hingga mengering.

Beras kukus yang sudah kering lalu digoreng dengan minyak mendidih hingga mengembang. Pada saat ini, tekstur beras harusnya sudah berubah menjadi lebih lembut. Jika dikunyah, rasanya renyah. Tahap selanjutnya, beras yang sudah digoreng lalu dimasukkan ke wadah (biasanya terbuat dari kayu), lalu disiram dengan gula yang sudah dicairkan.

Gula yang sudah mengering kemudian akan menyatu dengan beras dan siap untuk dihidangkan. Untuk

penyajian, *Kipang Wekhas* dipotong dengan beraneka ukuran dan bentuk sesuai selera. Rasanya renyah dan manis, dan tentunya sangat nikmat jika disantap bersama keluarga di hari raya.



Gambar 17. Kipang wekhas
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Serving Kipang Wekhas at the moment of Eid seems to have become a habit for the people of Aceh Singkil. Two weeks before the holiday, women usually start to look busy preparing various types of cakes, one of which is Kipang Wekhas.

As the name implies, Kipang is a traditional food made from rice. This food can only be found at the moment of Eid al-Fitr, namely as an Eid cake.

The ingredients used to make Kipang Wekhas include: rice, sugar, and lime. The process of making it is relatively easy, first the rice is steamed until it is cooked then removed and dried in the sun to dry.

Steamed rice that is dry and then fried in boiling oil until it expands. By this time, the texture of the rice should have turned softer. If you chew it, the taste is crunchy. In the next stage, the fried rice is then put into a container (usually made of wood), then doused with melted sugar.

The dried sugar will then blend with the rice and is ready to be served. For serving, Kipang Wekhas is cut into various sizes and shapes according to taste. The taste is crispy and sweet, and of course very delicious when eaten with family on holidays.



KUE MANGKUK

***Jenis Kue Basah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Kue Mangkuk adalah makanan tradisional khas Aceh Singkil, khususnya di kawasan pesisir. Makanan ini sangat populer, dan sering ditemui sebagai jajanan pasar. Selain di Aceh Singkil, makanan tradisional ini juga tersebar di seluruh nusantara dengan penyebutan nama yang sama.

Asumsi sementara, kue mangkuk dikenal di Aceh Singkil karena adanya proses akulturasi yang terjadi, terutama setelah Indonesia mengalami kemerdekaan. Pada saat itu, pertukaran budaya dari berbagai suku bangsa sudah terjadi, terutama karena adanya perkembangan dalam teknologi komunikasi radio dan televisi.

Bahan dasar pembuatan kue mangkuk adalah tepung beras, tepung sagu, kelapa parut, gula pasir, ragi atau tape untuk bahan pengembang. Cara membuatnya relatif mudah, dimana tepung terigu, air, gula, pengembang dan garam secukupnya diaduk hingga merata lalu didiamkan sekitar satu jam. Kemudian adonan masukkan ke dalam cetakan, lalu dikukus hingga matang. Setelah kue matang, angkat dan diletakkan dalam wadah yang sudah disiapkan. Untuk menambah variasi rasa, taburkan parutan kelapa ke atas kue mangkuk. Kue Mangkuk pun siap untuk dinikmati.



Gambar 18. Kue Mangkuk
Sumber: yummy.co.id

Kue Mangkuk is a traditional food typical of Aceh Singkil, especially in coastal areas. This food is very popular and is often found as a street market snack. In addition to Aceh Singkil, this traditional food is also spread throughout the Indonesian archipelago with the mention of the same name.

A temporary assumption is that cupcakes are known in Aceh Singkil because of the acculturation process that took place, especially after Indonesia experienced independence. At that time, cultural exchanges from various ethnic groups had occurred, mainly due to developments in radio and television communication technology.

The basic ingredients for making cupcakes are rice flour, sago flour, grated coconut, sugar, yeast, or tape for the baking powder. How to make is very easy, where flour, water, sugar, developer, and salt to taste are stirred until evenly distributed then let stand for about an hour. Then put the dough into the mold, then steamed until cooked. After the cake is cooked, remove it and place it in the prepared container. For added variety, sprinkle grated coconut over the cupcakes. Cupcakes are ready to be enjoyed.



KUE SAPIK

***Kue Kipas, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Sebagaimana halnya daerah lain di nusantara, tradisi menyajikan kue lebaran juga ada di Aceh Singkil. Dua minggu sebelum bulan ramadhan berakhir, kaum ibu di Aceh Singkil mulai terlihat sibuk membuat berbagai jenis kue. Salah satu kue yang tidak pernah lupa untuk disuguhkan adalah kue sapik. Karena bagi orang Aceh Singkil, *Kue Sapik* tak ubahnya sebagai kue raja atau kue mahkota.

Kue Sapik merupakan makanan ringan yang rasanya manis dan renyah, bentuknya seperti kipas dan ada juga yang bentuknya digulung (*roll*). *Kue Sapik* sangat populer di Aceh Singkil, dan pastinya banyak orang yang sudah pernah memakannya.

Saat ini *Kue Sapik* tidak hanya ada di hari lebaran, sebab kue ini dapat dengan mudah dijumpai baik di warung maupun di pasar. Kapan selera, tinggal beli saja. Tapi sebelum ada alat canggih seperti sekarang, *Kue Sapik* masih dibuat secara tradisional dan membutuhkan banyak tenaga serta teknik yang tepat untuk melakukannya. Mulai dari menumbuk beras menjadi tepung, hingga proses memasaknya. Sangat tidak mungkin membuatnya seorang diri, itu sebabnya di masa lalu membuat *Kue Sapik*

menjadi tradisi tersendiri bagi orang Aceh Singkil, khususnya kaum perempuan.

Di masa lalu, menumbuk beras menjadi tepung adalah salah satu aktivitas yang digemari oleh kaum perempuan, terutama para gadis yang belum menikah. Mereka menumbuknya secara bersama-sama, sembari menumbuk mereka iringi dengan bercerita, berkelakar, atau bersenandung.

Dalam satu lesung, alu yang digunakan biasanya berjumlah dua buah. Juru tumbuknya dalam setiap lesung berjumlah dua orang, namun kadang bisa tiga atau empat orang. Jika juru tumbuk berjumlah lebih dari dua orang, alu yang digunakan tetap dua potong. Saat alu dijatuhkan ke lubang lesung, masing-masing juru tumbuk harus sigap menyambut alu tadi secara bergantian. Satu menjatuhkan, sementara penumbuk yang lain bersiap untuk menarik atau sebaliknya.

Suara ketukan alu yang bergantian menciptakan irama yang bertalu khas pedesaan, sementara perpindahan alu dari tangan ke tangan menghadirkan harmoni gerak yang membuat lamunan orang seolah melayang ke dalam fatamorgana. Menumbuk lesung adalah salah satu aktivitas yang melelahkan, tetapi semua orang bahagia karena melakukannya.

Setelah beras selesai ditumbuk, tepungnya lalu dijemur di bawah terik matahari hingga benar-benar kering. Setelah kering, mulailah proses pembuatan adonan kue dengan mencampurkan bahan-bahan seperti telur, gula, dan sebagainya. Dalam tradisi orang Aceh Singkil, pembuatan adonan kue sapik dilakukan dengan menggunakan tangan. Adonan tersebut diaduk perlahan, agar bercampur secara merata dan tidak lengket. Proses membuat adonan biasanya dilakukan oleh kaum ibu yang sudah berpengalaman, sementara anak-anak gadis mereka belajar dengan melihatnya dari dekat.

Setelah tepung dan bahan-bahan lain diaduk, tibalah saatnya memanggang *Kue Sapik*. Proses pemanggangan ini menggunakan bara kayu atau sabut kelapa yang sudah tua, sehingga harus dikerjakan dengan bergotong-royong. Namun dalam perkembangannya, pemanggangan sudah banyak dilakukan menggunakan

kompas gas, sehingga satu orang saja sudah cukup untuk melakukannya. Di sinilah letak dilematikannya, ketika semuanya sudah menjadi lebih mudah, kita tidak lagi membutuhkan orang lain sehingga nilai-nilai kebersamaan pun berubah menjadi individualitas tanpa kita sadari.

Proses pemanggangan *Kue Sapik* biasanya dilakukan oleh orang yang berpengalaman, karena membutuhkan ketelatenan dan kecepatan tangan untuk menuang, membalik, melipat, dan menariknya. Sekejap saja lalai, akan menghasilkan *Kue Sapik* yang hangus dan rasanya pahit.

Ternyata, di balik rasa *Kue Sapik* yang begitu nikmat tersimpan banyak cerita menarik selama proses pembuatannya. Wajar saja, kue ini menjadi kue mahkota di kala hari raya. *Kue Sapik* adalah produk, tetapi nilainya yang prestisius terletak pada proses pembuatannya dari awal hingga ia dihadirkan ke atas meja.

-- -- --



Gambar 19. Ilustrasi menumbuk padi membuat tepung beras
Sumber: flickr.com/gedelila/7484730494

As with other regions in the Indonesian archipelago, the tradition of serving Eid cakes also exists in Aceh Singkil. Two weeks before the end of the month of Ramadan, the women in Aceh Singkil began to look busy making various types of cakes. One of the cakes that never forget to serve is

Kue Sapik. Because for the people of Aceh Singkil, Kue Sapik is like a king's cake or a crown cake. Kue Sapik is a snack that tastes sweet and crunchy, looks like a fan and some is rolled. Kue Sapik is very popular in Aceh Singkil, and of course, many people have eaten it.

Currently, Kue Sapik is not only available on Eid, because this cake can be easily found in the market. When you feel like it, just buy it. But before there were sophisticated tools like today, Kue Sapik is still made traditionally and requires a lot of energy and the right technique to do it. Starting from pounding rice into flour to the cooking process. It's impossible to make it alone, that's why in the past, making Kue sapik became a tradition for the people of Aceh Singkil, especially women.

In the past, pounding rice into flour was an activity favored by women, especially unmarried girls. They pounded it together while pounding them accompanied by telling stories, joking, or humming.

In one mortar, the pestle used is usually two. The mashers in each mortar are two people, but sometimes it can be three or four people. If there are more than two people, the pestle used is still two pieces. When the pestle is dropped into the mortar, each masher must be ready to welcome the pestle in turn. One drops, while the other is ready to pull or vice versa.

The alternating sound of the pounding of the pestle creates a rustic beat, while the movement of the pestle from hand to hand creates a harmonic motion that makes one's daydreams seem to drift into a mirage. Pounding mortar is one of the tiring activities, but everyone is happy to do it.

After the rice is pounded, the flour is then dried in the sun until it is completely dry. After drying, start the process of making cake dough by mixing ingredients such as eggs, sugar, and so on. In the tradition of the Aceh Singkil people, the making of Kue Sapik dough is done by hand. The dough is stirred slowly so that it mixes evenly and does not stick. The process of making dough is usually done by experienced women, while their daughters learn by watching them closely.

After the flour and other ingredients are stirred, it's time to bake the Kue Sapik. This roasting process uses wood

coals or old coconut husks, so it must be done together. However, in its development, roasting has been mostly done using gas stoves, so that one person is enough to do it. Herein lies the dilemma, when everything becomes easier, we no longer need other people so that the values of togetherness turn into individuality without us realizing it.

The process of baking Kue Sapiks is usually done by experienced people because it requires patience and the speed of hands to pour, flip, fold, and pull it. A moment of neglect will result in a charred and bittersweet cake of sapik.

Apparently, behind the delicious taste of Kue sapik, there are many interesting stories during the process of making it. Naturally, this cake becomes a crown cake at the time of the holiday. Kue Sapik is a product, but its prestigious value lies in the process from which it is made from the very beginning until it is brought to the table.



KUE TALAM TEKHUTUNG

Kue Talam Topping Durian dari Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Kue Talam Tekhutung adalah kue tradisional yang sudah sejak lama dikenal oleh masyarakat di Aceh Singkil. Kue ini terbuat dari tepung beras ketan kukus, yang dimakan bersama dengan durian sebagai pelengkap bagian atas (*topping*). Selain tepung ketan dan durian, makanan ini menggunakan bahan lain seperti santan segar, gula, dan garam.

Ada juga varian lain dari kue talam Aceh Singkil, yakni *Kue Talam Gadong*. Bentuknya sama seperti kue talam tekhutung, hanya saja *topping*-nya yang diganti dari durian menjadi ubi kayu yang sudah dijadikan seperti serikaya. Rasanya tak kalah enak, dan tentunya sehat serta bergizi tinggi.

Cara membuatnya, tepung ketan diaduk dengan santan kelapa ditambah gula dan garam secukupnya. Setelah itu, aduk adonan hingga merata lalu dikukus hingga setengah matang. Adonan lalu dituang ke dalam talam, kemudian dibiarkan hingga dingin dan mengeras.

Untuk bagian atas (*topping*), siapkan tepung beras, santan, gula, durian dan garam. Aduk hingga menyatu,

lalu dituang di atas adonan yang sudah mengeras. Dinginkan sejenak hingga adonan topping terlihat mengering, lalu kukus kembali dalam api sedang selama 20 menit. Setelah matang, angkat dan tiriskan. *Kue Talam Tekhutung* siap untuk dinikmati.



Gambar 20. Ilustrasi kue talam tekhutung
Sumber: cookpad.com

Kue Talam Tekhutung is a traditional cake that has long been known by the people of Aceh Singkil. This cake is made from steamed glutinous rice flour, which is eaten with durian as a topping. In addition to glutinous rice flour and durian, this food uses other ingredients such as fresh coconut milk, sugar, and salt.

There is also another variant of the Aceh Singkil cake, such as the Kua Talam Gadong. The shape is the same as the Kue Talam Tekhutung, only the topping has been changed from durian to cassava which has been made like serikaya. It tastes no less delicious, and of course healthy and highly nutritious.

How to make it, mixed glutinous rice flour with coconut milk plus sugar and salt to taste. After that, stir the dough until evenly distributed and then steamed until half cooked. The dough is then poured into a tray, then allowed to cool and harden.

For the topping, prepare rice flour, coconut milk, sugar, durian, and salt. Stir until combined, then pour over the dough that has hardened. Cool briefly until the topping dough looks dry, then steam again in medium heat for 20 minutes. Once cooked, remove and drain. Kue Talam Tekhutung is ready to be enjoyed.



مَنْ لَمْ يَذُقْ ذُلَّ التَّعَلُّمِ سَاعَةً
تَجَرَّعَ ذُلَّ الْجَهْلِ طَوْلَ حَيَاتِهِ

“Siapa yang tidak tahan dengan pahitnya menuntut ilmu,
Maka ia harus menahan sakitnya kebodohan”



LEMANG

Nasi ketan dalam bambu, tersebar di wilayah Aceh Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Lemang merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sudah tidak asing lagi di nusantara, terutama di wilayah Sumatra. Dalam sejarahnya, makanan ini berasal dari Minangkabau. Kemungkinan besar, makanan ini masuk ke Aceh Singkil karena hubungan dagang antara Kesultanan Aceh Darussalam dengan Kerajaan Pagaruyung di masa lalu. Namun meski berasal dari Minangkabau, faktanya *lemang* sudah menjadi bagian dari kebudayaan di Aceh Singkil selama turun-temurun. Setidaknya, ini bisa menjadi warisan bersama yang tak ternilai harganya.

Sama seperti di Minangkabau, cara pembuatan *Lemang* di Aceh Singkil menggunakan beras ketan atau beras pulut sebagai bahan dasarnya. Bahan tambahannya adalah santan dan garam, yang membuatnya rasanya lebih lemak. Bahan tersebut kemudian dicampur, kemudian dimasukkan ke dalam potongan bambu yang dilapisi daun pisang. Setelah itu, bambu kemudian dibakar dengan api. Ketika bambu sudah berwarna kekuningan, tandanya *lemang* sudah matang dan siap untuk dinikmati.

Di Aceh Singkil, *Lemang* biasanya disajikan dengan durian atau gulai daging sehingga memberikan rasa yang

nikmat dan gurih. Tetapi ada juga yang mengombinasikan makanan ini dengan Sate Lokan, atau makanan berkuah lain yang. Semua tergantung selera, selanjutnya terserah kita mau bagaimana.



Gambar 21. Lemang
Sumber: viva.co.id

Lemang is one type of traditional food that is familiar in the archipelago, especially in the Sumatra region. Historically, this food came from Minangkabau. Most likely, this food entered Aceh Singkil because of the trade relations between the Aceh Darussalam Sultanate and the Pagaruyung Kingdom in the past. But even though it comes from Minangkabau, the fact is that Lemang has been part of the culture in Aceh Singkil for generations. At least, this can be a priceless common heritage.

Just like in Minangkabau, the method of making Lemang in Aceh Singkil uses glutinous rice or pulut rice as the basic ingredient. The added ingredients are coconut milk and salt, which makes it taste fatter. The ingredients are then mixed, then put into pieces of bamboo covered with banana leaves. After that, the bamboo is then burned with fire. When the bamboo is yellowish, the sign is that the Lemang is fully cooked and ready to be enjoyed.

In Aceh Singkil, leman is usually served with durian or meat curry, giving it a delicious and savory taste. But there are also those who combine this food with Sate Lokan or other soupy foods. It all depends on taste, then it's up to us how we want to do it.



LEPAT

***Kue Basah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Lepat merupakan salah satu makanan yang ada di Kabupaten Aceh Singkil. Makanan ini sudah ada sejak lama, dan berkembang seiring dengan kebudayaan yang dijalankan oleh masyarakat. *Lepat* merupakan hidangan yang wajib disajikan dalam acara adat, seperti pada acara *Mekhulang* atau *Kadarus* di rumah warga yang ditimpa kemalangan.

Hingga saat ini, tradisi menyajikan *Lepat* dalam acara adat belum pernah ditinggalkan. Masyarakat menganggap bahwa penyajian *lepat* sudah menjadi kebiasaan turun-temurun, terlebih karena harganya murah dan cara membuatnya juga mudah. Karena termasuk dalam makanan tradisional, *Lepat* hanya dibuat pada hari besar dan hari tertentu saja. Itu sebabnya, *lepat* jarang sekali ditemukan pada hari hari biasa.

kue *Lepat*, terbuat dari tepung beras, gula dan kelapa parut, gula dan garam. Cara membuatnya, aduk tepung beras dengan sedikit air panas tambahkan gula sesuai selera dan garam secukupnya. Aduk hingga merata lalu bentuk bulat seukuran bola tenis, setelah itu masukkan parutan kelapa bercampur gula atau gula merah. Setelah seluruh adonan bercampur, balut dengan

daun pisang lalu kukus hingga matang. Angkat, tiriskan, dan kue Lepat pun siap untuk dinikmati.

-- -- --



Gambar 22. Lepat
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Lepat is one of the foods in Aceh Singkil Regency. This food has been around for a long time and developed along with the culture carried out by the Singkil people. Lepat is a dish that must be served in traditional events, such as at the mekhulang or Kadarus events at the homes of residents who have been struck by misfortune (grievance).

Until now, the tradition of serving lepat in traditional events has never been abandoned. People think that serving Lepat has become a hereditary habit, especially because the price is cheap and the method of making it is also easy. Because it is included in traditional food, lepat is only made on big days and certain days. That's why lepat is rarely found on everyday.

Lepat cake, made from rice flour, sugar, and grated coconut, sugar, and salt. How to make it, stir the rice flour with a little hot water, add sugar to taste and salt. Stir until evenly distributed then form a roundabout the size of a

tennis ball, then add the grated coconut mixed with sugar or brown sugar. After all the mixture is mixed, wrap with banana leaves and steam until cooked. Remove, drain, and the Lepat cake is ready to be enjoyed.



LEPAT GADONG

***Kue Basah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Sama seperti *Lepat* biasa, *Lepat Gadong* merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Singkil. Bedanya, bahan dasarnya adalah *Gadong* (ubi kayu). Makanan ini populer sebagai cemilan saat istirahat, bahkan ada juga yang menjajakannya dengan berkeliling kampung.

Bahan untuk membuatnya sangat sederhana, yaitu: *Gadong* (ubi kayu), kelapa parut, gula sesuai selera, dan garam secukupnya. Cara pembuatannya juga relatif mudah. Kupas ubi kayu lalu cuci sampai bersih, kemudian parut hingga halus. Selanjutnya aduk dan campurkan kelapa parut, gula dan garam secukupnya sampai menjadi adonan yang kental. Ambil adonan menggunakan sendok makan, lalu bungkus dengan daun pisang. Masukkan adonan kedalam panci, kemudian kukus hingga matang. *Lepat gadong* siap untuk dinikmati.

Saat ini, keberadaan *Lepat Gadong* sudah mulai jarang kita temui ditengah masyarakat. Sepertinya, generasi saat ini cenderung memilih makanan yang cepat saji. Terlebih lagi, banyak yang menganggap makanan ini tidak menarik secara kemasan, dan memberikan citra buruk sebagai makanan orang tidak mampu. Padahal jika dikelola dengan baik, *Lepat Gadong* memiliki rasa yang

enak dan sehat serta dapat dikembangkan sebagai kuliner khas Aceh Singkil.

-- -- --



Gambar 23. Lepat Gadong
Sumber: cookpad.com

Just like other kind of Lepat, Lepat Gadong is one of the traditional foods of the Singkil community. The difference is, the basic ingredient is Gadong (cassava). This food is popular as a snack during breaks, some even sell it by walking around the village.

The ingredients to make it are very simple, such as Gadong (cassava), grated coconut, sugar to taste, and salt. How to make it is also relatively easy. Peel the cassava and wash it thoroughly, then grate it finely. Next stir and mix the grated coconut, sugar, and salt to taste until it becomes a thick dough. Take the dough using a tablespoon, then wrap it in a banana leaf. Put the mixture into the pan, then steam until cooked. Lepat gadong is ready to be enjoyed.

Currently, the existence of Lepat Gadong is rarely seen in the community. It seems the current generation tends to choose fast food. What's more, many consider these foods unattractive in terms of packaging and give a bad image as food for the poor. If managed properly, Lepat Gadong has a delicious and healthy taste and can be developed as a typical Aceh Singkil culinary.



LEPAT GALUH SAGU

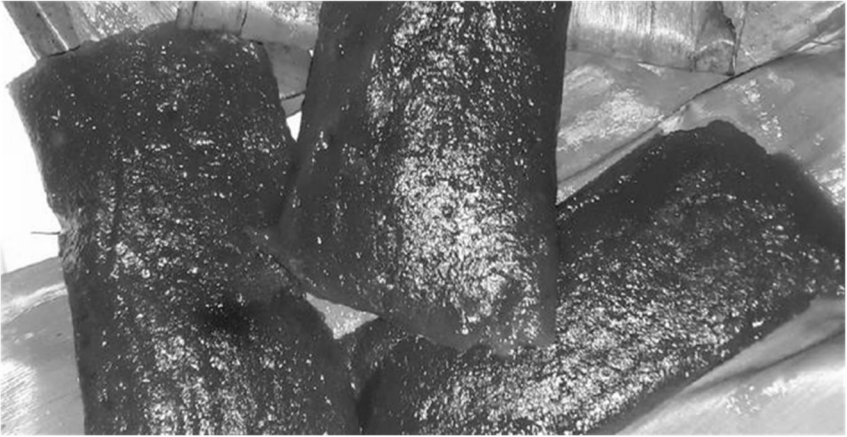
***Kue Basah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Lepat Galuh Sagu merupakan varian lain dari lepat, yang merupakan makanan tradisional di Aceh Singkil. Secara fisik, bentuknya sama seperti lepat pada umumnya, bedanya hanya dari bahan pembuatannya. Jika lepat biasa menggunakan tepung beras, lepat galuh sagu menggunakan tepung sagu sebagai bahan utama. Biasanya disajikan di rumah sebagai makanan ringan (cemilan), atau di warung-warung kopi setiap pagi hari.

Makanan ini sudah lama berkembang ditengah tengah masyarakat Singkil, sebagai makanan rumahan ataupun jajanan pasar. Cara pembuatan *Lepat Galuh Sagu* hampir sama seperti lepat pada umumnya, hanya bahan dasarnya saja yang diganti dengan menggunakan sagu. Rasanya nikmat, dan teksturnya lebih lembut. Varian ini diklaim lebih ramah di lambung, dan aman dikonsumsi oleh manula.

-- -- --



Gambar 24. Ilustrasi lepat galuh sagu
Sumber: cookpad.com

Lepat Galuh Sagu is another variant of lepat, which is a traditional food in Aceh Singkil. Physically, the shape is the same as lepat in general, the only difference is the material of manufacture. If lepat usually uses rice flour, Lepat Galuh Sagu uses sago flour as the main ingredient. Usually served at home as a snack (snacks), or in coffee shops every morning.

This food has long developed in the Singkil community, as home food or street market snacks. The method of making Lepat Galuh Sagu is almost the same as lepat in general, only the basic ingredients are replaced by using sago. The taste is delicious, and the texture is softer. This variant is claimed to be more friendly to the stomach, and safe for consumption by seniors.



LOMPONG SAGU

***Penganan Sagu, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: 2011001622***

-- -- --

Lompong Sagu adalah makanan salah satu makanan legendaris dari Aceh Singkil. Makanan ini tersebar seluruh Aceh Singkil, mulai dari kawasan pesisir, DAS Singkil, hingga ke Kota Subulussalam. Menurut penuturan masyarakat setempat, makanan ini dulunya merupakan makanan kaum bangsawan. Setelah Belanda berhasil menaklukkan raja-raja di Singkil, makanan ini kemudian menjadi makanan yang bisa dikonsumsi oleh siapa saja hingga saat ini.

Lompong Sagu di Aceh Singkil memiliki kesamaan dengan *Lompong Sagu* dari Sumatra Barat. Kemungkinan besar, lompong sagu di Aceh Singkil masuk karena persentuhan dengan Kerajaan Pagaruyung di masa lalu. Dalam sejarahnya, Kerajaan Pagaruyung memiliki pengaruh yang sangat luas. Pengaruh mereka bahkan hingga ke wilayah Aceh Selatan sekarang. Bukti sejarah yang ditinggalkan adalah munculnya kelompok etnik yang tersebar di pesisir bagian barat-selatan Aceh, seperti; Kluet, Aneuk Jamee, Haloban, dan sebagainya.

Dari segi tampilan, *Lompong Sagu* mirip dengan lepat. Sama-sama dibungkus dengan daun pisang, dan bentuknya memanjang. Hanya saja, ukuran *Lompong Sagu* lebih panjang yakni sekitar 20 cm. Bahan dasar

pembuatan *Lompong Sagu* adalah tepung sagu, pisang *sitawakh* atau sejenis pisang kepok, kelapa parut, air, gula, dan garam. Berbeda dengan *Lompong Sagu* asal Sumatra Barat, *Lompong Sagu* khas Singkil tidak menggunakan inti. Dalam artian, kelapa parut dicampur bersama dengan adonan sagu.

Cara memasaknya relatif mudah, yakni tinggal memasukkan adonan ke dalam daun pisang sebagai pembungkus. Setelah itu, tinggal meletakkannya ke atas panggangan dengan api kecil. Jangan lupa pindahkan posisi *Lompong Sagu*, agar panasnya merata. Jika daun pisang sudah terlihat gosong, angkat *Lompong Sagu* dan tiriskan. *Lompong Sagu* siap untuk disajikan.

-- -- --



Gambar 25. Lompong Sagu
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Lompong Sagu is one of the legendary foods from Aceh Singkil. This food is spread throughout Aceh Singkil, starting from the coastal area, the Singkil river banks, to the City of Subulussalam. According to local people, this food was once the food of the nobility. After the Dutch succeeded

in conquering the kings in Singkil, this food later became a food that can be consumed by anyone until now.

Lompong Sagu in Aceh Singkil has similarities with Lompong Sagu from West Sumatra. Most likely, the Lompong Sagu in Aceh Singkil entered because of contact with the Pagaruyung Kingdom in the past. In its history, the Pagaruyung Kingdom had a very wide influence. Their influence even extends to the South and West Aceh region today. The historical evidence left behind is the emergence of ethnic groups scattered on the west-south coast of Aceh, such as; Kluet, Aneuk Jamee, Haloban, and so on.

In terms of appearance, Lompong Sagu is similar to lepat. Both are wrapped in banana leaves and elongated in shape. However, the size of the Lompong Sagu is longer, which is about 20 cm. The basic ingredients for making Lompong Sago are sago flour, sitawakh bananas or a kind of kepok banana, grated coconut, water, sugar, and salt. Unlike the Lompong Sagu from West Sumatra, the typical Singkil's Lompong Sagu does not use a core. In a sense, grated coconut is mixed together with sago dough.

The cooking method is relatively easy, which is all you have to do is put the dough in a banana leaf as a wrapper. After that, just put it on the grill over low heat. Do not forget to move the position of the Lompong Sagu, so that the heat is evenly distributed. If the banana leaves look charred, remove the Lompong Sago and drain. Lompong Sagu is ready to be served



NAKAN GEKHSING

Sejenis nasi kuning, dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Dalam adat dan tradisi yang dijalankan oleh masyarakat di Aceh Singkil, dikenal satu makanan istimewa yang memiliki nilai sakral. Makanan ini bernama *Nakan Gekhsing*, yang secara sederhana dapat diartikan sebagai Nasing Kuning.

Nakan Gekhsing terbuat dari beras pulut yang di masak dengan campuran air kunyit, dan disajikan lengkap beserta lauk ayam serta sayur-sayuran yang ditata apik sesuai aturan adat. Makanan ini diyakini sebagai makanan para bangsawan. oleh karenanya, makanan ini hanya ada pada prosesi adat, ritus, tradisi pada masyarakat Aceh Singkil. Fungsi utamanya adalah sebagai simbol penghormatan, sehingga makanan ini tidak disajikan secara sembarangan. Adapun adat yang menggunakan *Nakan gekhsing* diantaranya:

1. Sebagai media perdamaian. Jika ada dua orang atau dua pihak bertikai hingga salah satunya mengeluarkan darah, maka pihak yang terluka bisa melaporkan kepada kepala kampung. Kepala kampung kemudian mengajak perangkat kampung lainnya untuk mengurus pertikaian tersebut hingga terjadi perdamaian diantara kedua belah pihak yang bertikai.

2. Sebagai pembalas *temettok* (seserahan) pada acara perkawinan atau sunat rasul. Selepas memberi *temettok*, sang pemberi *temettok* diberikan sepiring *nakan gekhsing* secara simbolis untuk menunjukkan rasa hormat.
3. Untuk dibawa Ziarah Kubur, khususnya ketika ziarah kubur dilakukan setelah niat yang dinazarkan tercapai.
4. Untuk hidangan mendirikan rumah baru, khususnya pada saat makan bersama atau *kendukhi*.

Dalam adat Aceh Singkil, dikenal 5 warna dasar yang selalu terpasang di *tabikh* yakni kuning, merah, hijau, putih, dan hitam. Setiap warna merepresentasikan struktur sosial yang ada pada masyarakat Singkil, seperti halnya warna kuning yang melambangkan kaum bangsawan. Kemungkinan besar, ini melatarbelakangi mengapa *Nakan Gekhsing* diberi warna kuning untuk menguatkan posisinya sebagai simbol kehormatan.

Adat di Aceh Singkil memang unik, terutama dalam menyampaikan sesuatu. Mereka tidak hanya menyampaikan secara lisan, tetapi ada diselingi dengan pemberian sebagai pengingat pesan yang disampaikan. *Nakan Gekhsing* merupakan media penyampai pesan yang sangat kuat, karena penyampaianya disaksikan oleh semua orang yang hadir.

Saat ini, penggunaan *Nakan Gekhsing* mulai bergeser fungsinya. Dari awalnya sebagai makanan kaum bangsawan, sekarang siapapun boleh membuatnya. Makanan ini dapat dijumpai ketika perayaan maulid nabi, hari raya Idul Fitri dan Idul Adha, serta *khanduri* kampung pada hari yang sudah ditentukan.

Proses pembuatan *Nakan Gekhsing* secara umum sama dengan nasi kuning lainnya, terutama dilihat dari cara memasaknya. Bedanya hanyalah cara penyajiannya, yang biasanya didampingi dengan *inti* atau penambah rasa berupa kelapa yang juga telah diolah. Adapun bahan yang digunakan untuk *Nakan Gekhsing* antara lain; beras ketan, kunyit (sebagai pewarna) yang sudah digiling halus, serta garam secukupnya.

Cara membuatnya, beras ketan yang telah dicuci dicampur dengan kunyit yang telah digiling lalu dimasak dengan dikukus di atas kayu bakar. Setelah masak, nakan gekhsing dihidangkan di atas talam atau piring besar (*pinggan belang*). Kemudian, barulah proses memasak inti masakan dimulai.

Bahan yang digunakan untuk inti masakan adalah kelapa yang telah diparut, gula aren, serta garam secukupnya. Sementara cara memasaknya, kelapa parut dididihkan dengan gula aren hingga kelapa mengental seperti dodol. Setelah siap, lalu disajikan di atas nakan gekhsing. Seringkali inti masakan ini dibentuk dalam berbagai bentuk hiasan, seperti bunga, daun, segitiga, segi empat, dan sebagainya.



Gambar 26. Nakan Gekhsing
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

In the customs and traditions carried out by the people of Aceh Singkil, there is a special food that has a sacred value. This food is called Nakan Gekhsing, which can simply be interpreted as yellow rice.

Nakan Gekhsing is made from sticky rice which is cooked with a mixture of turmeric water and is served complete with side dishes of chicken and vegetables arranged beautifully according to customary rules. This food is believed to be the food of the nobility. Therefore, this food only exists in traditional processions, rites, traditions in the people of Aceh Singkil. Its main function is as a symbol of respect, so this food is not served carelessly. The customs that use Nakan Gekhsing include:

- 1. As a medium of peace. If there are two people or two parties fighting until one of them bleeds, then the injured party can report it to the village head. The village head then invited other village officials to take care of the dispute until there was peace between the two warring parties.*
- 2. As an act of reciprocity for temettok (offerings) at a wedding or circumcision of the apostle. After giving temettok, the giver of temettok is given a plate of gekhsing nakan symbolically to show respect.*
- 3. To be carried on a pilgrimage to the grave, especially when the pilgrimage to the grave is carried out after the stated intentions have been achieved.*
- 4. For the dish to build a new house, especially when eating together or kendukhi.*

In the Aceh Singkil custom, five basic colors are always attached to the veil, such as yellow, red, green, white, and black. Each color represents the social structure that exists in the Singkil community, as does the yellow color which symbolizes nobility. Most likely, this is the reason why Nakan Gekhsing is colored yellow to strengthen its position as a symbol of honor.

Adat in Aceh Singkil is unique, especially in conveying something. They do not only convey verbally but there are interspersed with gifts as a reminder of the message conveyed. Nakan Gekhsing is a very powerful medium of conveying messages because its delivery is witnessed by everyone present.

Currently, the use of Nakan Gekhsing has begun to shift its function. From the beginning as the food of the nobility, now anyone can make it. This food can be found

during the celebration of the prophet's birthday, Eid al-Fitr and Eid al-Adha, as well as village kendukhi on a predetermined day.

The process of making Nakan Gekhsing is generally the same as other yellow rice, especially from the way it is cooked. The only difference is the way it is served, which is usually accompanied by an inti or flavor enhancer in the form of grated coconut which has also been processed. The materials used for Nakan Gekhsing include; glutinous rice, turmeric (as a colorant) that has been finely ground, and salt to taste.

How to make it, glutinous rice that has been washed is mixed with ground turmeric and then cooked by steaming on firewood. After cooking, Nakan Gekhsing is served on a large plate or plate (striped plate). Then, the process of cooking the inti of the dish begins.

The ingredients used for the inti of the dish are grated coconut, palm sugar, and salt to taste. While the way to cook it, boil grated coconut with palm sugar until the coconut thickens like lunkhead. Once ready, then served on top of the Nakan Gekhsing. Often the core of this dish is formed in various forms of decoration, such as flowers and leaves



NAKAN LANCING

Sejenis nasi berkat, dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Nakan Lancing adalah makanan tradisional suku Singkil yang dikhususkan untuk kaum ibu yang baru melahirkan. Dalam tradisi suku Singkil, seorang ibu yang baru melahirkan (nifas) biasanya akan berdapur (*ketakhing*) selama 40 puluh hari.

Selama masa berdapur, *Nakan Lancing* dikonsumsi selama 3 sampai 4 hari berturut turut di minggu keempat atau minggu terakhir. *Nakan Lancing* ini terbuat dari pulut, yang dicampur dengan daun lancing, lada, kunyit dan santan. Semua bahan dimasak seperti memasak nasi, yakni dikukus dengan menggunakan api (tidak menggunakan *rice cooker*).

Nakan Lancing dipercaya berkhasiat untuk memanaskan suhu tubuh, menambah energi dan vitalitas, sehingga ibu yang selesai berdapur kembali segar tidak mudah lelah dan lesu. Tidak heran, kaum ibu di masa lalu memiliki ketahanan fisik yang kuat meskipun sudah pernah melahirkan 5 sampai 10 kali tanpa operasi (normal).

Meskipun *Nakan Lancing* memiliki khasiat yang baik untuk kesehatan, namun saat ini makanan ini sudah mulai di tinggalkan. Alasannya, karena sudah ada metode perawatan pasca kelahiran modern. Hanya sebagian kecil

masyarakat suku Singkil yang masih menjalankan, terutama mereka yang tinggal di kawasan pedesaan dan relatif jauh dari fasilitas kesehatan modern.



Gambar 27. Nakan Lancing
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Nakan Lancing is a traditional food of the Singkil ethnic which is specifically for mothers who have just given birth (nifas). In the tradition of the Singkil ethnic, a mother who has just given birth will usually be doing berdapur (ketakhing) for forty days.

During the berdapur period, nakan lancing is consumed for 3 to 4 consecutive days in the fourth or final week. Nakan Lancing is made from sticky rice, which is mixed with Lancing leaves, pepper, turmeric, and coconut milk. All ingredients are cooked like cooking rice, which is steamed using a fire (not using a rice cooker).

Nakan Lancing is believed to be efficacious to heat body temperature up, increase energy and vitality so that mothers who finish berdapur are fresh and not easily tired

and lethargic. Not surprisingly, women in the past had strong physical endurance even though they had given birth 5 to 10 times without surgery (vaginal gave birth).

Although Nakan Lancing has good health benefits, now this food has started to be abandoned. The reason is that there are modern postnatal care methods. Only a small part of the Singkil ethnics community still operates, especially those who live in rural areas and are relatively far from modern health facilities.



NASI LAMAK

***Sejenis nasi pulut, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -***

-- -- --

Nasi Lamak di Aceh Singkil bukanlah nasi yang dimasak dengan santan, sebagaimana nasi gurih yang sering kita temui setiap hari. *Nasi Lamak* bagi masyarakat Aceh Singkil merujuk pada jenis kue tradisional. Makanan ini sering disajikan pada acara tertentu, tetapi dapat kita jumpai di warung atau pasar tradisional. Makanan ini terbuat dari bahan beras ketan dan tepung terigu, dengan tambahan gula aren atau gula merah, santan, gula pasir dan garam.

Cara membuatnya pun cukup mudah, yakni dengan mengukus beras ketan hingga matang lalu dicampurkan dengan adonan tepung terigu yang sudah diaduk bersama santan, gula merah, gula dan garam. Adonan ini kemudian dituang ke talam, lalu di kukus kembali hingga matang. Sajikan di piring, dan *Nasi Lamak* siap untuk dinikmati.

-- -- --



Gambar 28. Ilustrasi Nasi Lamak
Sumber: cookpad.com

Nasi Lamak in Aceh Singkil is not rice cooked with coconut milk, like the nasi lemak we often encounter every day. Nasi Lamak for the people of Aceh Singkil refers to a type of traditional cake. This food is often served at certain events, but we can find it in traditional markets. This food is made from glutinous rice and wheat flour, with the addition of palm sugar or brown sugar, coconut milk, sugar, and salt.

How to make it is quite easy, namely by steaming glutinous rice until cooked and then mixing with flour mixture that has been stirred with coconut milk, brown sugar, sugar, and salt. This dough is then poured into a tray, then steamed again until cooked. Serve on a plate, and Nasi Lamak is ready to be enjoyed.



NDELABAKH DEDAYONG NIOKH MATAH

Sayur genjer dengan sambal dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Ndelabakh Dedayong Niokh Matah atau yang dikenal sebagai sambal *dedayong* atau *dayong-dayong* adalah nama atau sebutan masyarakat Aceh Singkil terhadap masakan khas yang terbuat dari bunga atau putik daun Genjer. Makanan ini populer di Aceh Singkil, khususnya di sepanjang DAS Singkil. Dalam bahasa Singkil, genjer lazim disebut sebagai *dayong-dayong*.

Tanaman genjer biasa hidup di rawa-rawa, dan dapat dengan mudah ditemukan di wilayah Aceh Singkil. Bentuknya menyerupai enceng gondok, namun daunnya lembut. Itu sebabnya tanaman ini kerap dijadikan sebagai lauk, tidak hanya di Aceh Singkil tetapi juga di seluruh wilayah nusantara.

Genjer pernah dianggap sebagai makanan kelas bawah, karena tumbuh liar begitu saja di rawa-rawa. Tetapi tidak dapat dipungkiri, rasanya memang lezat sehingga citra itu kini seolah sirna. Terbukti, hampir di seluruh nusantara punya makanan olahan dari bahan genjer.

Di Aceh Singkil sendiri, genjer atau *dayong-dayong* diolah menggunakan kelapa mentah dengan sensasi pedas yang luar biasa. Metode ini disebut sebagai *Sambal Niokh Matah* (sambal kelapa mentah). Pertama sekali, *dayong-dayong* dipotong sesuai selera, kemudian direbus sekitar 5 atau 7 menit. Setelah matang, genjer kemudian diangkat dan ditiriskan. Selanjutnya, siapkan kelapa yang sudah diparut dengan cabe merah dan bawang merah secukupnya. Setelah itu, *dayong-dayong* yang sudah direbus lalu dicampur dengan kelapa parut, cabe merah, bawang merah dan garam. Aduk sebentar hingga merata, lalu sambal *dayong-dayong* pun siap untuk disajikan.

Tidak diketahui bagaimana asal muasal, kapan dan bagaimana makanan ini muncul. Namun, masyarakat Aceh Singkil meyakini bahwa sambal *dayong-dayong* ini sudah ada sejak dahulu. Makanan tradisional ini tetap bertahan keberadaannya hingga saat ini, karena masih dianggap fungsional bagi masyarakat.

Kehidupan masyarakat Singkil sejak dulu memang sangat bergantung pada kekayaan alam di sekitarnya, khususnya kekayaan hutan, sungai dan laut. Berbagai jenis tanaman yang begitu banyak tumbuh bebas di alam merupakan sumber daya pangan yang tersedia dalam jumlah besar. Jadi tidak usah heran, jika sebagian besar makanan tradisional di Aceh Singkil banyak yang berasal dari sana.

Sambal *dayong-dayong* memang sangat lezat, namun seiring kemajuan jaman tanaman ini sudah mulai sulit didapatkan. Hal ini terjadi perubahan ekosistem yang terjadi dengan drastis, seperti alih fungsi lahan yang massif menjadi perkebunan kelapa sawit. Tidak hanya tanah yang mengering, tetapi lingkungan air juga menjadi rusak karena tercemar oleh limbah. Terlebih lagi karena tidak adanya upaya masyarakat untuk membudidayakan tumbuhan tersebut, populasinya mulai tergeser oleh tanaman enceng gondok.

-- -- --



Gambar 29. Ndelabakh Dedayong Niokh Matah
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Ndelabakh Dedayong Niokh Matah or simply sambal dedayong or sambal dayong-dayong is the name or designation of the people of Aceh Singkil for a special dish made from flowers or pistils of Genjer leaves. This food is popular in Aceh Singkil, especially along the Singkil river bank. In the Singkil language, genjer is commonly referred to as dayong-dayong.

Genjer plants usually live in swamps and can be easily found in the Aceh Singkil area. The shape resembles a water hyacinth, but the leaves are soft. That's why this plant is often used as a side dish, not only in Aceh Singkil but also throughout the Indonesian archipelago.

Genjer was once considered a lower-class food because it just grew wild in the swamps. But it is undeniable, the taste is very delicious, and the image now seems to have disappeared. Almost all over the Indonesian

archipelago have processed foods made from genjer, especially in java and sumatra.

In Aceh Singkil, genjer or dayong-dayong is processed with raw coconut with an extraordinary spicy sensation. This method is called Sambal Niokh Matah (raw coconut sauce). First of all, the dayong-dayong are cut according to taste, then boiled in hot water for about 5 or 7 minutes. Once cooked, then removed and drained. Next, prepare the grated coconut with red chili and red onion to taste. After that, the dayong-dayong that have been boiled are then mixed with grated coconut, red chilies, shallots, and salt. Stir briefly until evenly distributed, then the chili sauce is ready to be served.

It is not known the origin of time and the reason for the emergence of this food. However, the people of Aceh Singkil believe that this sambal dayong-dayong has been around for a long time. This traditional food has survived to this day because it is still considered functional for the community.

The life of the Singkil community has always depended on the natural wealth around it, especially the wealth of forests, rivers, and seas. Various types of plants that grow freely in nature are food resources that are available in large quantities. So don't be surprised if most of the traditional food in Aceh Singkil comes from there.

Sambal Dayong-dayong is indeed very delicious, but over time this plant has begun to be difficult to obtain. This is a drastic change in the ecosystem, due to the massive land conversion into oil palm plantations. Not only does the soil dries up, but the aquatic environment also becomes damaged because it is polluted by sewage. Moreover, due to the absence of community efforts to cultivate these plants, the population has been displaced by water hyacinth plants.



NDELABAKH MANUK

Ayam Bakar Sambal Kelapa dari Suku Singkil
No. Registrasi WBTB: 2016006781

-- -- --

Secara etimologis, *Ndelabakh Manuk* dalam bahasa Singkil berarti ayam sambal. Tetapi sambal di sini bukan sambal cabe merah dengan tomat yang digoreng seperti pada umumnya, tetapi menggunakan kelapa gongseng seperti serundeng. Bedanya, *Ndelabakh* itu memiliki rasa pedas yang khas.

Sama seperti makanan tradisional Singkil yang lain, tidak ada yang mengetahui siapa penemu *Ndelabakh Manuk*. Tetapi masyarakat meyakini bahwa makanan ini sudah ada sejak dulu. Makanan ini diwariskan dari generasi ke generasi, dan masih tetap bertahan hingga kini.

Menurut penuturan masyarakat setempat, *Ndelabakh Manuk* selalu disajikan sebagai makanan pada saat acara tertentu, terutama ketika menjamu tamu. Itu sebabnya, ayam yang digunakan adalah ayam kampung, karena nilai simbolik ayam kampung yang merepresentasikan kehormatan.

Cara pembuatannya tidak begitu sulit. Siapkan kelapa parut, jemur, lalu di gongseng dengan api kecil hingga berwarna kecoklatan. Campurkan kelapa gongseng bersama cabai, garam, bawang merah. Selanjutnya, panggang satu ekor ayam kampung yang sebelumnya

sudah dibersihkan dan dipotong-potong. Taburi sedikit bumbu untuk menghilangkan amis dan memberi aroma rempah. Setelah ayam tersebut matang, angkat dan tiriskan. Untuk penyajian, taburkan ayam dengan bumbu kelapa gongseng. Boleh juga ditambahkan dengan sayuran mentah sebagai lalapan.



Gambar 30. Ndelabakh manuk
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Etymologically, Ndelabakh Manuk in the Singkil language means ayam sambal. But the sambal here is not red chili sauce with fried tomatoes as usual, but using serundeng-like gongseng coconut. The difference is that Ndelabakh has a distinctive spicy taste.

Just like other traditional Singkil foods, no one knows who invented the Ndelabakh Manuk. But people believe that this food has been around for a long time. This food is passed down from generation to generation and still exist to present day.

According to local people, Ndelabakh Manuk is always served as food at certain events, especially when entertaining guests. That's why the chicken used is Ayam

Kampung because it has symbolic value that represents honor.

How to make it is not so difficult. Prepare the grated coconut, dry in the sun, then roast it over low heat until it turns brown. Mix the coconut gongseng with chili, salt, shallots. Next, roast one kampung chicken that has been cleaned and cut into pieces. Sprinkle a little seasoning to remove the fishy smell and add flavor. After the chicken is cooked, remove and drain. To serve, sprinkle the chicken with grated coconut seasoning. Can also be added with raw vegetables as fresh vegetables



***MATEE ANEUK MEUPAT JIRAT,
GADOH ADAT PAT TAMITA***

“Mati anak tahu dimana makamnya
Hilang adat, kemana hendak kita cari”



NDELABAKH SIMBOLING

Sambal Pucuk Rotan dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: 2011001630

-- -- --

Ndelabakh Simboling merupakan salah satu makanan tradisional khas Aceh Singkil, yakni berupa sambal yang terbuat dari pucuk rotan (*Simboling*). Ekosistem di Aceh Singkil didominasi oleh sungai besar dan rawa, sehingga tanaman rotan dapat dengan mudah diperoleh di banyak tempat. Bahkan, ada beberapa warga yang sering mengambil dan menjajakannya di pasar.

Tidak ada data yang akurat tentang dari mana pengetahuan orang Aceh Singkil bahwa pucuk rotan bisa dimakan, namun mereka sepakat bahwa ini merupakan kearifan yang sudah ada sejak turun-temurun. Kearifan yang muncul dari hasil keselarasan dengan alam, yang menghadirkan lauk-pauk lezat yang berasal dari alam.

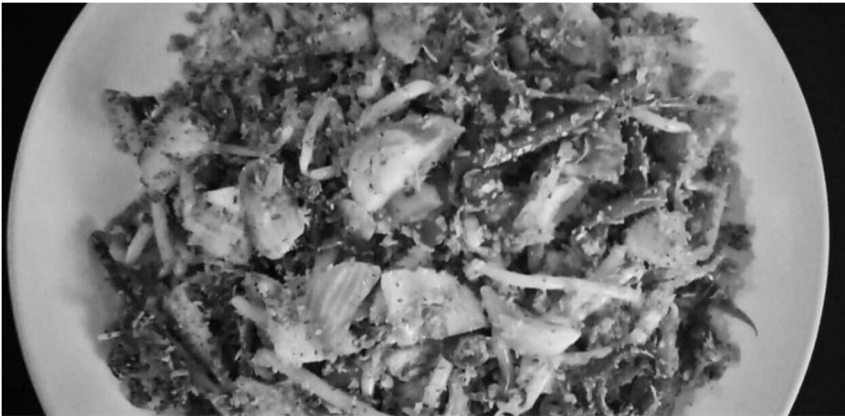
Jika dibandingkan dengan penggunaan saus botolan, untuk membuat sambal *Simboling* memang terbilang merepotkan. Cara mengolahnya, pertama pucuk rotan dikupas dari kulitnya. Rotan yang sudah dikupas kemudian di iris menggunakan pisau, lalu direbus hingga matang. Setelah matang, angkat dan tiriskan pucuk rotan lalu biarkan hingga dingin.

Pucuk rotan yang sudah dingin kemudian dicampur dengan kelapa parut yang sudah dikeringkan dan digongseng, lalu beri garam, bawang merah dan cabe

secukupnya. Tumbuk hingga potongan pucuk rotan hancur lalu aduk hingga merata, sambal Simbolong pun siap untuk dinikmati.

Citarasanya lumayan lezat, tapi itu semua tergantung cara mengolahnya. Pucuk rotan pada dasarnya memiliki rasa yang pahit, namun jika diolah dengan benar, rasa pahitnya akan berkurang. Makanan ini memiliki nilai gizi yang tinggi, dan masyarakat Singkil percaya bahwa mengonsumsi pucuk rotan dapat menambah vitalitas dan daya tahan tubuh.

-- -- --



Gambar 31. Ilustrasi ndelabakh simbolong
Sumber: idntimes.com

Ndelabakh Simbolong is one of the traditional foods from Aceh Singkil, in the form of sambal made from rattan shoots (simbolong). The ecosystem in Aceh Singkil is dominated by large rivers and swamps, so rattan plants can be easily obtained in many places. Some residents often take and selling them in the traditional market.

There is no accurate data on where the knowledge comes from that rattan shoots can be eaten, but they agree that this is wisdom that has been around for generations. Wisdom that arises from the result of harmony with nature, which presents delicious side dishes that come from nature.

When compared to the use of bottled sauce, making simboling chili sauce is quite a hassle. How to process it, first the rattan shoots are peeled from the skin. The peeled rattan is then sliced using a knife, then boiled until cooked. Once cooked, remove and drain the rattan shoots and leave to cool.

The cooled rattan shoots are then mixed with grated coconut that has been dried and roasted, then add salt, shallots and chilies to taste. Mash until the pieces of rattan shoots are crushed and then stir until evenly distributed, the Simboling is ready to be enjoyed.

The taste is quite delicious, but it all depends on how to process it. Rattan shoots have a bitter taste, but if processed properly, the bitter taste will be reduced. This food has a high nutritional value, and the people of Singkil believe that eating rattan shoots can increase vitality and endurance.



ONDE-ONDE SAGU

***Kue Basah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: 2021010934***

-- -- --

Onde-onde merupakan jenis makanan ringan yang tersebar di seluruh wilayah nusantara, salah satunya di Aceh Singkil. Bedanya, *onde-onde* di sini terbuat dari bahan sago, yang memang merupakan tanaman pangan endemik di Aceh Singkil. Belum ditemukan data akurat tentang kapan makanan ini masuk ke Aceh Singkil, tetapi kuat dugaan pengetahuan tentang makanan ini berkembang seiring dengan akulturasi yang terjadi pasca kemerdekaan Indonesia.

Berdasarkan fungsinya, *Onde-onde Sagu* sering disajikan oleh seorang ibu untuk anak-anaknya sebagai cemilan saat istirahat. Bahkan ada pula yang mengatakan bahwa *onde-onde sagu* dulunya merupakan makanan santai seorang raja atau orang yang memiliki kedudukan tinggi ditengah masyarakat.

Terlepas dari berbagai versi ceritanya, *Onde-onde Sagu* memang memiliki rasa yang enak dan nikmat terutama ketika masih dalam keadaan panas. Saat ini, *onde-onde sagu* sudah semakin jarang dimasak di rumah, tetapi makanan ini masih banyak dijumpai di pasar tradisional dan warung kopi.

Adapun dalam proses pembuatannya, bahan yang digunakan antara lain: tepung sago, kelapa parut, gula

dan gram secukupnya. Sementara cara membuatnya, dengan merebus tepung sagu dalam wadah atau kuali dengan api besar. Sembari diaduk hingga mengental, tambahkan gula, garam, dan kelapa parut. Terus aduk hingga adonan merata.

Apabila adonan sudah mengental seperti lem, itu tandanya sagu sudah matang. Langkah berikutnya, gunakan sendok makan untuk mengambil adonan sagu. Setelah itu, masukkan ke wadah yang berisi kelapa parut yang sudah bercampur dengan gula dan garam. Goyangkan sedikit agar parutan kelapa melekat dan membalut sagu, *onde-onde* siap untuk disajikan.

-- -- --



Gambar 32. Onde-onde sagu
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Onde-onde is a type of snack that is spread throughout the Indonesian archipelago, one of which is in Aceh Singkil. The difference is that the onde-onde here is made from sago, which is an endemic food plant in Aceh Singkil. Accurate data has not been found about when this food entered Aceh Singkil, but it is strongly suspected that knowledge about this food developed along with acculturation that occurred after Indonesia's independence.

Based on its function, Onde-onde Sagu are often served by mothers to their children as snacks during breaks. Some even say that Onde-onde Sagu used to be a casual meal of a king or a person who has a high position in society.

Regardless of the various versions of the story, Onde-onde Sagu do have a delicious and delicious taste, especially when they are still hot. Nowadays, Onde-onde Sagu are rarely cooked at home, but these foods are still commonly found in traditional markets and coffee shops.

As for the cooking process, the ingredients used include sago flour, grated coconut, sugar, and grams. Meanwhile, how to make it, by boiling sago flour in a container or skillet over high heat. While stirring until thickened, add sugar, salt, and grated coconut. Keep stirring until the dough is even.

If the dough has thickened like glue, that is a sign that the sago is cooked. In the next step, use a tablespoon to take the sago dough. After that, put it in a bowl containing grated coconut that has been mixed with sugar and salt. Shake a little so that the grated coconut sticks and wraps the sago, the onde-onde are ready to be served.



OPOM

Apam, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Opom adalah jenis kue tradisional di Aceh Singkil. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung beras, dengan tambahan kelapa parut dan garam secukupnya. Di luar Aceh Singkil, *Opom* biasa disebut dengan Kue Apam. *Opom* biasanya dimakan dengan kuah santan yang manis, mirip seperti kuah serabi.

Cara pembuatan *opom* terbilang relatif mudah, yakni tepung dicampur dengan air lalu ditambahkan parutan kelapa dan lalu aduk hingga merata dan mengental. Adonan tadi kemudian dimasukkan ke dalam cetakan, lalu dibakar menggunakan api kecil hingga matang. Sedangkan untuk kuahnya menggunakan santan, gula, dan garam yang dimasak hingga matang dan mengental. *Opom* biasanya di sajikan dalam tradisi *Kendukhi Opom*, yang dilaksanakan setiap setahun sekali pada bulan rajab.

Pelaksanaan *Kendukhi Opom* biasanya hanya diselenggarakan sehari saja, dan waktunya sudah ditentukan dalam musawarah kampung. Setelah hari pelaksanaan disepakati, maka kaum ibu mulai sibuk mempersiapkan bahan untuk membuat *Opom*. Terkadang kaum ibu membuat *Opom* dari malam sebelum hari H, sebagian lagi membuatnya pada pagi hari pada hari H nya.

Setelah memasak *Opom* selesai, maka kaum bapak dan kaum ibu berangkat bersama ke masjid dengan membawa *Opom*. Masyarakat kemudian berkumpul dan berdoa bersama, yang dipimpin oleh pemuka agama di wilayah tersebut. Inti dari doa yang dipanjatkan adalah untuk mengungkapkan rasa syukur kepada Allah SWT, atas rezeki yang telah diberikan selama setahun terakhir.

Di masa lalu, pelaksanaan *Kendukhi Opom* biasanya diatur sesuai dengan usia buah padi yang mulai berisi. Pada masa itu, *Kendukhi Opom* sekaligus dilakukan untuk mendoakan agar panen melimpah, dan buah padi yang sudah mulai berisi tidak rusak oleh hama atau penyebab lainnya.

Setelah doa bersama selesai dilaksanakan, acara dilanjutkan dengan makan bersama. Sisa makanan dari *Kendukhi Opom* biasanya ditaburkan ke sawah atau ladang masing-masing, dengan maksud agar buah padi tumbuh dengan padat berisi seperti tekstur *Opom*. Acara *kendukhi Opom* biasanya berlangsung dari pagi sampai siang, namun ada juga yang melaksanakan setelah shalat *Dzuhur* hingga menjelang *Ashar*.

Saat ini, tradisi *Kendukhi Opom* sudah semakin jarang dilakukan. Hal ini terjadi seiring dengan berkurangnya lahan persawahan akibat alih fungsi lahan dari sawah ke kebun sawit, serta peralihan profesi dari petani menjadi buruh di perkebunan sawit milik perusahaan swasta, menjadi pegawai negeri sipil, berdagang, nelayan, dan bermigrasi ke kota besar. Hanya ada beberapa desa lagi yang masih melaksanakan *Kendukhi Opom*, dan kondisi ini menjadikan *Opom* berada di tepi zaman.

-- -- --



Gambar 33. Opom
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Opom is a type of traditional cake in Aceh Singkil. This cake is made from rice flour, with the addition of grated coconut and salt to taste. Outside of Aceh Singkil, Opom is commonly known as Kue Apam. Opom is usually eaten with a sweet coconut milk sauce, similar to kuah serabi.

The method of making Opom is relatively easy, flour mixed with water then added grated coconut, and then stir until evenly distributed and thickened. The dough was then put into the mold, then burned using low heat until cooked. As for the sauce, use coconut milk, sugar, and salt which are cooked until cooked and thickened. Opom is usually served in the Kendukhi Opom tradition, which is held once a year in the month of Rajab.

The implementation of Kendukhi Opom is usually only held for one day, and the time has been determined at the village meeting. After the implementation day was agreed upon, the mothers started to get busy preparing the materials to make Opom. Sometimes mothers make Opom from the day before, and some make it in the morning on the D day.

After cooking Opom, the fathers and mothers went together to the mosque with Opom. The community then gathers and prays together, led by religious leaders in the area. The essence of the prayer that is said is to express gratitude to Allah SWT, for the sustenance that has been given over the past year.

In the past, the implementation of Kendukhi Opom was usually arranged according to the age of the rice fruit that began to contain. At that time, Kendukhi Opom was also carried out to pray for a bountiful harvest, and the rice fruit that had started to contain was not damaged by pests or other causes.

After the joint prayer was completed, the event continued with a meal together. Leftover food from Kendukhi Opom is usually sprinkled into the fields or fields respectively, with the intention that the rice fruit grows densely filled with the texture of Opom. The Kendukhi Opom usually lasts from morning until noon, but some do it after the midday prayer until just before Asr.

At present, the Kendukhi Opom tradition is increasingly being carried out. This happened along with the decrease in rice fields due to the conversion of land functions from rice fields to oil palm plantations, as well as the professional shift from farmers to laborers in oil palm plantations owned by private companies, becoming civil servants, trading, fishermen, and migrating to big cities. There are only a few villages that still carry out Kendukhi Opom, and this condition puts the Opom on the edge of time.



SALE IKAN

Ikan Asap dari Suku Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Sebagai komunitas yang tumbuh dan berkembang dalam kebudayaan sungai, mencari ikan merupakan salah satu mata pencaharian yang berkembang pada suku Singkil. Berkembangnya mata pencaharian ini berpengaruh terhadap ragam kuliner yang ada, salah satu diantaranya adalah *Ikan Sale*.

Membuat ikan sale atau *Menale ikan* merupakan kegiatan rutin yang dilakukan oleh masyarakat Suku Singkil di masa lalu untuk mengawetkan hasil tangkapan yang berlebih. Sebab di masa lalu belum ada teknologi pendingin seperti kulkas, *freezer*, dan sebagainya. Ikan yang sudah di-sale, biasanya tahan hingga berbulan-bulan.

Ikan Sale umumnya dibuat dari bahan lele sungai, atau yang dikenal oleh masyarakat Singkil dengan nama *Ikan Kekhah*, tetapi tidak jarang mereka menggunakan jenis ikan hasil tangkapan lain seperti mujair, nila, dan sebagainya. Tidak diketahui secara pasti kapan masyarakat Suku Singkil mulai mempelajari teknologi pengasapan ikan, tetapi jenis pengetahuan ini dapat ditemukan di hampir seluruh wilayah nusantara dengan nama yang berbeda-beda. Kemungkinan besar, pengetahuan ini tersebar di nusantara jauh sebelum masa

kolonial, ketika lautan masih menghubungkan seluruh suku bangsa yang ada di nusantara.

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah ikan lele sungai (*ikan kekahh Itu*) dan kayu bakar, sementara alat-alatnya hanyalah Selayan atau tungku pengasapan. Cara Membuatnya, bersihkan ikan lalu buang sisik, kulit, dan isi perutnya. Belah ikan menjadi dua, lalu taruh di atas tungku pengasapan (selayan). Siapkan kayu lalu bakar hingga terbentuk bara api, kemudian biarkan api mati dengan sendirinya dan mengeluarkan asap. Proses pengasapan biasanya berlangsung antara 10-16 jam. Setelah tekstur ikan mengering dengan sempurna, angkat ikan lalu tiriskan.

-- -- --



Gambar 34. Aktivitas menale ikan
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

As a community that live and grows in river culture, fishing is one of the livelihoods that has developed in the Singkil ethnic group. The development of this livelihood affects the variety of existing culinary, one of which is Sale Fish.

Making Sale Fish or simply Menale Ikan is a routine activity carried out by the Singkil ethnic in the past to preserve excess catch. It's because in the past there was no cooling technology such as refrigerators, freezers, and so on. Fish that have been sold, usually last for months.

Sale fish are generally made from river catfish or known by the Singkil community as Ikan Itu, but not infrequently they use other types of fish caught such as mujair, tilapia, and so on. It is not known exactly when the Singkil ethnic began to learn the technology of smoked fish, but this type of knowledge can be found in almost all regions of the Indonesian archipelago under different names. Most likely, this knowledge spread throughout the archipelago long before the colonial period, when the ocean still connected all the ethnic groups in the archipelago.

The materials needed are river catfish (ikan itu) and firewood, while the tools are only a smoking stove (Selayan). How to make it, clean the fish and then remove the scales, skin, and entrails. Cut the fish in half, then place it on the smoking stove (selayan). Prepare the wood and burn it until coals form, then let the fire die by itself and emit smoke. The smoking process usually takes between 4-6 hours. After the fish texture dries perfectly, remove the fish and serve on the dish.



SATE LOKAN

Sate Lokan Bumbu Rendang ala Singkil Pesisir
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Lingkungan yang didominasi oleh ekosistem sungai memberikan keuntungan besar bagi masyarakat Aceh Singkil, yakni akses terhadap bahan pangan yang terus terbarukan. Salah satu bahan pangan yang dimaksud adalah lokan, yakni sejenis kerang yang hidup di air tawar.

Tidak seperti kerang laut, lokan memiliki tekstur yang lebih keras dan bau yang lebih amis. Selain itu, lokan memiliki lendir yang lebih banyak. Oleh karenanya, tidak semua orang dapat mengolah lokan menjadi makanan yang lezat, karena rasanya akan berkurang jika tidak diolah dengan benar. Di Aceh Singkil, masyarakat biasanya mengolah hewan bivalvia ini menjadi *Sate Lokan*.

Sate Lokan dimasak dengan cara dikukus, dengan menggunakan rempah khusus sebagai bumbu utamanya. Dalam keadaan matang, *Sate Lokan* sebenarnya lebih mirip rendang. Tetapi masyarakat lebih senang menyebutnya sate karena dalam penyajiannya, Lokan sering ditusuk menggunakan lidi atau batang bambu kecil. Sebagai kuliner tradisional, *Sate Lokan* sudah lama dikenal oleh masyarakat. Bahkan, makanan ini sudah menjadi ikon khas Aceh Singkil.

Sate Lokan tidak hanya dimasak pada saat hari raya, tetapi pada hari biasa. Banyak rumah makan yang

menyajikan makanan ini, dan harganya juga relatif terjangkau. Rasanya sangat lezat, tetapi jangan berlebihan karena makanan ini memiliki kandungan kolesterol yang sangat tinggi.



Gambar 35. Sate Lokan
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

The environment which is dominated by the river ecosystem provides a big advantage for the people of Aceh Singkil, especially access to food that is continuously renewable. One of the food ingredients in mention is lokan shell, which is a type of shellfish that lives in freshwater.

Unlike sea shells, Lokan shell has a harder texture and a fishy smell. In addition, lokan shell has more mucus. Therefore, not everyone can process lokan shell into delicious food, because the taste will be reduced if it is not processed properly. In Aceh Singkil, people usually process this bivalvia into Sate Lokan.

Sate Lokan is cooked by steaming, using special spices as the main seasoning. When cooked, Sate Lokan is more like a rendang. But people prefer to call it satay

because, in its serving, lokan shell is stabbed using a stick or small bamboo stick. As a traditional culinary, Sate Lokan has long been known by the public. This food has become a typical icon of Aceh Singkil.

Sate Lokan is not only cooked on holidays but weekdays. Many restaurants serve this food, and the price is also relatively affordable. It tastes very delicious, but do not overdo it because this food has a very high cholesterol content.



SIDAOK ALI

Gulai Pari ala Haloban

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Sebagai daerah yang terdiri dari wilayah pesisir, Aceh Singkil memiliki satu jenis makanan ikan laut yang sangat lezat bernama *Sidaok Ali*. Makanan tradisional ini berasal dari Haloban, Pulau Banyak Barat. Sepintas makanan ini mirip seperti gulai, namun bumbunya dimasak sampai kering. Oleh orang Haloban, metode ini disebut *Sidaok*. Sementara untuk *Ali* sendiri berarti Ikan Pari dalam bahasa Haloban.

Sidaok Ali memiliki citarasa yang sangat lezat, dengan sensasi pedas yang bisa diatur sesuai selera. Meskipun terlihat sederhana, tetapi tidak semua orang bisa mengolahnya. Sebab jika salah olah, ikan pari biasanya akan mengeluarkan bau amis yang bisa membuat orang jadi hilang selera.

Adapun bahan pembuatan *Sidaok Ali* antara lain; 1 kilogram ikan pari (tanpa ekor), jeruk nipis, batang serai, lengkuas, daun kemangi atau daun jeruk, santan kental, air, gula dan garam. Sementara itu, untuk bumbu halus menggunakan bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, cabe merah, dan kemiri. Namun ada beberapa yang menambahkan kapulaga dan cengkeh, sehingga rasanya terasa lebih kuat. Semuanya tergantung selera.

Cara memasaknya, cuci bersih ikan pari lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Setelah itu, diamkan sejenak hingga rasa asam dan garam meresap. Giling semua bumbu hingga halus, lalu tumis bumbu sampai berubah warna. Masukkan serai dan lengkuas, kemudian aduk kembali tumisan bumbunya. Taburkan sedikit garam sesuai selera, setelah itu tuangkan santan lalu biarkan hingga mendidih.

Terakhir, masukkan ikan pari ke dalam wajan. Bolak-balik agar bumbunya merata, lalu biarkan hingga bumbunya mengering. Namun pastikan, jangan sampai masakan gosong. Aduk sesekali agar panasnya merata. Setelah terlihat matang, angkat dan tiriskan. *Sidaok Ali* siap disajikan.

-- -- --



Gambar 36. Sidaok Ali
Sumber: resepharian.co

As an area consisting of a coastal area, Aceh Singkil has a very delicious type of seafood named Sidaok Ali. This traditional food comes from Haloban, West Banyak Island. At first glance, this food is similar to curry, but the spices are cooked until dry. By the people of Haloban, this method is called Sidaok. Meanwhile, for Ali himself means Stingray in the Haloban language.

Sidaok Ali has a very delicious taste, with a spicy sensation that can be adjusted according to taste. Although

it looks simple, not everyone can cook it. Because if you do it wrong, stingrays will usually emit a fishy smell that can make people lose their appetite.

The materials for making Sidaok Ali include; 1 kilogram stingray (without tail), lime, lemongrass, galangal, basil or lime leaves, thick coconut milk, water, sugar, and salt. Meanwhile, for the spices, use shallots, garlic, turmeric, ginger, red chilies, and candlenut. But some add cardamom and cloves, so the taste is stronger. It all depends on taste.

How to cook it, wash the stingray and then coat it with lime juice and salt. After that, let stand for a moment until the sour taste and salt permeate. Grind all the spices until smooth, then saute the spices until they change color. Enter the lemongrass and galangal, then stir again the seasoning stir. Sprinkle a little salt to taste, then pour the coconut milk and let it boil.

Finally, put the stingrays into the pan. Turn it over so that the seasoning is evenly distributed, then allow it to dry. But make sure not to burn the food. Stir occasionally to heat evenly. Once it looks cooked, remove and drain. Sidaok Ali is ready to be served.



SIKHUPEN GALUH

Minuman Tradisional ala Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Sikhupen Galuh adalah minuman tradisional khas Aceh Singkil, yang sudah diwariskan secara turun-temurun hingga saat ini. Minuman ini tersebar di wilayah Aceh Singkil, terutama di sekitar DAS Singkil. Minuman ini terbuat dari bahan pisang *Sitawakh* (pisang kepok) yang masih mentah, bukan pisang yang sudah matang. Cara pembuatannya cukup mudah, yakni pisang direbus hingga matang. Setelah pisang matang, lalu diangkat dan ditumbuk hingga halus. Setelah halus, tambahkan santan dan gula sesuai selera. *Sikhupen Galuh* siap untuk di nikmati.

Di masa lalu, *Sikhupen Galuh* merupakan suatu minuman yang dianggap mewah oleh masyarakat suku Singkil. Namun dalam perkembangan sekarang, *Sikhupen Galuh* sudah semakin langka dan hampir punah. Hal ini dikarenakan sudah tidak ada lagi yang mau membuatnya, karena sudah ada minuman instan dengan harga yang murah dan praktis seperti air mineral kemasan gelas.

-- -- --



Gambar 37. Sikhupen Galuh
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Sikhupen is a traditional drink typical of Aceh Singkil, which has been passed down from generation to generation until now. This drink is spread in the Aceh Singkil area, especially around the Lae Suraya and Lae Cinendang river banks. This drink is made from raw sitawakh bananas (pisang kepok) not ripe bananas. The method of making it is quite easy, that the bananas are boiled until cooked. After the bananas are ripe, then remove and pound until smooth. Once smooth, add coconut milk and sugar to taste. Sikhupen Galuh is ready to be enjoyed.

In the past, Sikhupen Galuh was a drink that was considered luxurious by the Singkil ethnic group. However, in current developments, Sikhupen Galuh is increasingly rare and almost extinct. This is because no one else wants to make it. After all, there are instant drinks at cheap and practical prices such as mineral water in glass bottles.



SIKHUPEN GARONG

Minuman Tradisional ala Singkil

No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Sikhupen Garong atau *Sikhupen Gadong* adalah minuman tradisional Aceh Singkil, yang merupakan varian lain dari *Sikhupen Galuh*. Proses pembuatannya relatif sama, hanya saja bahan pembuatannya menggunakan ubi kayu atau yang dalam bahasa setempat adalah *garong* dan gula yang digunakan adalah gula pasir.

Meski berbahan dasar ubi kayu, namun *Sikhupen Garong* bukan sejenis bubur. Dari ubi yang direbus, hanya sebagian saja yang digunakan untuk minuman. Selebihnya, digunakan untuk diolah menjadi makanan lain seperti; *tumbang gadong*, *lepat gadong*, atau dimakan begitu saja sebagai cemilan.

Minuman ini memiliki karakter rasa seperti es campur, namun karena menggunakan air rebusan ubi, aromanya sangat kuat. Tentunya, karena ada ubi di dalamnya, nutrisi yang diasup sama seperti memakan nasi. Sangat sesuai untuk kebutuhan diet harian, terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan.

-- -- --



Gambar 37. Ilustrasi sikhupen garong
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

Sikhupen Garong or Sikhupen Gadong is a traditional Aceh Singkil drink, which is another variant of Sikhupen Galuh. The manufacturing process is relatively the same, it's just that the ingredients for making it use cassava or which in the local language is garong and the sugar used is the white one.

Although made from cassava, Sikhupen Garong is not a kind of porridge. Of the boiled sweet potatoes, only part of it is used for drinks. The rest is used to be processed into other foods such as; tumbang gadong, lepat gadong, or just eaten as a snack.

This drink has a characteristic taste like mixed ice, but because it uses boiled water from sweet potatoes, the aroma is very strong. Of course, because there are sweet potatoes in it, the nutrients are the same as eating rice. It is suitable for daily dietary needs, especially for those who want to lose weight.



TUMBANG GADONG

Sejenis getuk (Singkil

No. Registrasi WBTB: 2011001635

-- -- --

Salah satu jenis makanan olahan berbahan dasar ubi yang ada di Aceh Singkil adalah *Tumbang gadong*, yang direbus dan dilumat hingga halus. Makanan ini mirip sekali dengan makanan tradisional Jerman, yakni *Kartoffelbrei* (kentang tumbuk). Hanya saja, *Kartoffelbrei* menggunakan kentang dan garam sebagai bahan utama, serta tambahan olahan daging seperti *bratwurst*, keju, dan sebagainya. Hingga saat ini, orang Jerman masih memakan kentang sebagai salah satu makanan pokok, karena mereka tidak terbiasa makan nasi.

Makanan *Tumbang Gadong* biasanya disajikan di rumah. Dulu digunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi, namun sekarang dijadikan makanan ringan untuk menemani suasana minum kopi. Kaum ibu biasanya membuat *Tumbang Gadong* bersamaan dengan *Sikhupen*. Airnya dijadikan minuman, sementara ubi yang sudah direbus dijadikan makanan.

Cara membuat *Tumbang Gadong* terbilang mudah, yakni dengan menumbuk ubi yang sudah direbus hingga halus seperti bubur. Bubur ubi kemudian ditambah dengan sedikit garam, parutan kelapa, dan gula sesuai selera. Kesemuanya terus diaduk hingga menyatu. Setelah selesai di aduk, *Tumbang Gadong* siap untuk dinikmati.

Sangat disayangkan, saat ini *Tumbang Gadong* sudah semakin jarang disajikan di rumah. Padahal, makanan tradisional ini memiliki potensi untuk dikreasikan menjadi makanan yang bernilai tinggi. Seperti *Kartoffelbrei* misalnya, di Jerman mereka sudah biasa memakannya. Tetapi di Indonesia, semangkuk saja harganya mencapai Rp.100.000,-. Mungkin ini bisa jadi pembelajaran bagi kita, untuk melihat segala sesuatu dari sudut yang berbeda.

-- -- --



Gambar 39. Tumbang gadong
Sumber: Dokumentasi Amrul Badri

One type of sweet potato-based processed food in Aceh Singkil is Tumbang gadong, which is boiled and mashed until smooth. This food is very similar to traditional German food, namely Kartoffelbrei (mashed potatoes). However, Kartoffelbrei uses potatoes and salt as the main ingredients, as well as additionally processed meats such as

bratwurst, cheese, and so on. Until now, Germans still eat potatoes as a staple food, because they are not used to eating rice.

Tumpang Gadong food is usually served at home, it used to be used as a staple food instead of rice but now it is used as a snack to drink coffee. Singkil women usually make Tumpang Gadong together with Sikhupen. The water is used as a drink, while the boiled sweet potatoes are used as food.

How to make Tumpang Gadong is fairly easy, namely by mashing cassava that has been boiled until smooth like porridge. Cassava porridge is then added with a little salt, grated coconut, and sugar to taste. Everything is constantly stirred until it comes together. After being stirred, Tumpang Gadong is ready to be enjoyed.

Too bad, nowadays Tumpang Gadong is rarely served at home. Even though this traditional food has the potential to be created into high-value food. Like Kartoffelbrei for example, in Germany, they are used to eating it. But in Indonesia, just a bowl costs up to IDR 100,000. Maybe this can be a lesson for us, to see things from a different angle.



WIKA

Sejenis Kue Basah, tersebar di wilayah Aceh Singkil
No. Registrasi WBTB: -

-- -- --

Wika adalah nama dari salah satu kue tradisional asal Kabupaten Aceh Singkil. disebut dengan kue *Wika* karena bentuknya yang bulat dan proses pembuatannya dengan cara dibakar. Kue tradisional ini biasanya dapat dengan mudah ditemui di warung kopi, sebagai makanan ringan di sela aktivitas di pagi hari.

Hingga saat ini belum ada sumber yang menegaskan kapan *Wika* pertama kali muncul di Singkil. Tapi menurut keterangan beberapa tokoh masyarakat, *Wika* sudah dikenal di Singkil sebelum Indonesia merdeka. Selebihnya, masyarakat mengenal makanan ini sebagai bagian dari makanan tradisional.

Secara turun-temurun, *Wika* menjadi makanan yang populer dalam masyarakat. Namun seiring dengan perkembangan zaman, kue *Wika* kini mulai menurun popularitasnya. Hal ini dikarenakan banyaknya jenis jajan modern yang masuk ke Singkil, seperti permen, es krim, biskuit, dan sebagainya. Orang tidak perlu repot membuatnya, hanya tinggal membeli jika memiliki uang.

Saat ini, mendapatkan kue *Wika* tergolong relatif sulit, karena hanya ada beberapa keluarga saja yang masih membuatnya. Jika pun dijual, jumlahnya relatif sedikit.

Lebih sering tidak laku, sehingga semakin sedikit jumlah orang yang menjualnya.

Untuk membuat kue *Wika* sebenarnya tidak sesulit yang dibayangkan. Adapun bahan-bahan yang harus disiapkan adalah tepung beras, gula, garam, air putih, kelapa parut dan daun gaharu. Cara pembuatannya, tepung beras diaduk dengan dicampur air secukupnya hingga menyatu. Setelah tepung mencair lalu ditambahkan garam secukupnya, untuk memberi rasa manis ditambahkan gula serta kelapa parut agar *Wika* terasa gurih.

Untuk proses memasak, adonan yang sudah siap dimasukkan kedalam cetakan yang dilapisi dengan daun gaharu, (daun gaharu ini bertujuan untuk menambahkan bau yang khas serta menahan adonan kue tidak gosong). Setelah semua adonan dimasukkan kedalam cetakan lalu diletakan diatas api yang sudah disipkan dan dibakar sampai kue *Wika* mengembang dan terlihat kuning kecoklatan. Jika sudah mengembang dan kuning kecoklatan, menandakan kue *Wika* sudah matang dan siap untuk dinikmati.



Gambar 40. Ilustrasi Wika
Sumber: cookpad.com

Wika is the name of traditional cakes from Aceh Singkil Regency. The cakes are called Wika cake because of their round shape and the process of making them by baking. The traditional cake can usually be easily found in coffee shops, as a snack between activities in the morning.

Until now, there is no source of information that confirms when Wika first appeared in Singkil. But according to information from several community leaders, Wika was known in Singkil before Indonesia's independence. The rest, people know this food as part of traditional food.

For generations, Wika has become a popular food in the community. But along with the times, Wika cake is now starting to decline in popularity. This is because many types of modern snacks enter Singkil, such as candy, ice cream, biscuits, and so on. People don't have to bother making it, they just need to buy it if they have the money.

Currently, getting Wika cake is relatively difficult, because there are only a few families who still make it. Even if some sell, there are not many. This food is often not sold, so slowly fewer people are selling it.

To make Wika cake is not as difficult as imagined. The ingredients that must be prepared are rice flour, sugar, salt, water, grated coconut, and agarwood leaves. How to make it, stirred rice flour mixed with enough water to blend. After the flour melts then add enough salt, to give it a sweet taste, add sugar and grated coconut so that Wika feels savory.

For the cooking process, the ready-to-eat dough is put into a mold which is lined with agarwood leaves, (the purpose of this agarwood leaf is to add a distinctive smell and prevent the cake dough from burning). After all the dough is put into the mold and then placed on a fire that has been inserted and burned until the Wika cake expands and looks brownish-yellow. If it has expanded and is golden brown, it indicates that the Wika cake is cooked and ready to be enjoyed.

Tentang Penulis

AMRUL BADRI

Amrul Badri adalah seorang pegiat budaya dari Kabupaten Aceh Singkil, khususnya untuk komunitas etnis Singkil di Desa Teluk Rumbia. Berawal dari pekerjaan sebagai Pamong Budaya di Kemendikbud, ia tertarik untuk melestarikan kebudayaan di daerahnya. Penerima Penghargaan Pemuda Berprestasi Aceh Singkil tahun 2016 ini merupakan lulusan dari Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh. Ia masuk tahun 2006 dan menyelesaikan studinya tahun 2010. Saat ini ia bekerja di Dinas Pariwisata Kabupaten Aceh Singkil, dan mulai merambah ke dunia literasi, baik artikel ilmiah populer maupun jurnal ilmiah.



DHARMA KELANA PUTRA



Dharma Kelana Putra adalah Aparatur Sipil Negara pada Balai Pelestarian Nilai Budaya Provinsi Aceh. Ia mulai mengabdikan sejak September 2014, dan tertarik untuk belajar tentang kegiatan penelitian serta penulisan karya ilmiah sejak saat itu. Menyelesaikan pendidikan S1 di Departemen Sosiologi FISIP USU Tahun 2006-2010 dan Pendidikan S2 pada Program Magister Ilmu Antropologi di FIB UGM tahun 2018-2020. Bidang yang diminati adalah kebudayaan masyarakat Austronesia, dengan fokus studi pada masyarakat Nias Selatan dan kini mulai mendalami tentang Suku Singkil. Disamping itu, ia juga tertarik dengan kajian-kajian yang bersentuhan dengan institusi keluarga, konflik dan pemberdayaan masyarakat.

Tentang Editor

WAHYU WIJI ASTUTI

Wahyu Wiji Astuti, lahir di Medan, 8 November 1988. Menamatkan pendidikan di Universitas Negeri Medan (2011) dan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (2014). Aktif dalam kegiatan sastra dan kepenulisan.



Diantaranya tercatat sebagai Sastrawan Perempuan se-Indonesia di Kalimantan Timur dan termaktub dalam antologi Bunga Rampai (2009), undangan sebagai penyair pada acara Pesta Penyair se-Indonesia di Danau Toba (2009), salah satu penyair Sumatera Utara dalam antologi puisi *Refleksi Akhir Tahun* Dewan Kesenian Medan (2011), finalis pemakalah dalam Kongres Bulan Bahasa X, Jakarta (Oktober 2013) dan sebagainya. Selain bersastra, aktif dalam kegiatan penelitian sastra, HISKI, kegiatan orasi ilmiah sastra nasional dan internasional.

Karya-karyanya termasuk dalam antologi puisi berjudul *Suara Peri dan Mimpi, Cahaya, Refleksi, Kanvas Sastra, Para Kekasih, Nyanyian Kesetiaan, Serabut Seribu Kata di Sini, Julang, Distopia, Benih Kata* dan sebagainya. Selain itu dalam antologi cerpen berjudul *Artefak Cerita Pendek Indonesia, Cermin, Ma Hyang, Julang, Jejak Pena* dan sebagainya. Antologi esai Bolak Balik Bulak Sumur (UGM), feature berjudul *Pencari* dan lain-lain. Kumpulan cerpennya berjudul *Ketika Malam Merayap Lebih Dalam* (2011).

Saat ini berprofesi sebagai dosen Sastra Indonesia di Universitas Negeri Medan. Bergiat di Komunitas Penulis Anak Kampus (KOMPAK), UKM Pers Mahasiswa Kreatif UNIMED, Komunitas Penulis Muda (KPM) Medan dan Laboratorium Sastra (Labsas) Medan, Ikatan Alumni UGM, dan sebagainya. Aktif dalam kegiatan sastra dan kegiatan penelitian ilmiah, aktif sebagai juri lomba sastra tingkat daerah dan nasional. Menulis puisi, cerpen dan esai di media massa, serta menjadi Editor untuk beberapa buku dan karya ilmiah bertema bahasa, sastra, dan kebudayaan.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI ACEH
(Wilayah Kerja Provinsi Aceh - Sumatera Utara)

ISBN 978-623-6107-11-9



9 786236 107119