

**Tradisi Makan dan Minum
di Banda Masyarakat Petani**

Gayo

**Studi Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh
2007**

Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Petani Gayo

Oleh:

Agus Budi Wibowo

Elita Batara Munti

Titit Lestari

Hasimi

Konsultan/Editor:

M. Amin Rajeni

BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL

BANDA ACEH

2007

Hak Cipta 2007 pada Penulis

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi buku ini dengan cara apapun, termasuk dengan cara penggunaan foto copy, tanpa izin sah dari penerbit

Penulis:

Agus Budi Wibowo

Elita Batara Munti

Titit Lestari

Hasimi

*Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat
Petani Gayo*

ISBN: 978-979-9164-68-1

Desain Sampul : Agung Suryo S

Layout/setting : Agus Budi Wibowo

Cover:

Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh
Jl. Twk. Hasyim Banta Muda No. 17
Telp/faks: (0651) 23226

SAMBUTAN

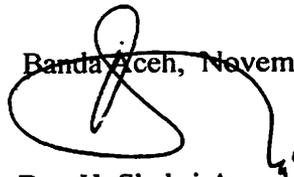
KEPALA BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL BANDA ACEH

Indonesia merupakan sebuah negara yang tersusun oleh berbagai rangkaian budaya dari beratus-ratus suku bangsa di Nusantara. Hal ini termaktub dalam slogan Bhineka Tunggal Ika. Untuk mencapai kehidupan yang harmonis, suku-bangsa-suku bangsa harus saling mengenal. Salah satu upaya untuk menumbuhkembangkan hal tersebut dapat dilakukan dengan mengetahui tradisi dari masing-masing suku bangsa.

Buku ini membahas tentang tradisi makan dan minum di kalangan suku bangsa Gayo di Nanggroe Aceh Darussalam. Diharapkan dari penerbitan buku ini, kita dapat mengetahui gambaran tradisi makan dan minum di kalangan suku bangsa Gayo di Nanggroe Aceh Darussalam. Dengan demikian, kita akan memperoleh pengetahuan dan wawasan yang semakin luas tentang upaya tradisi-tradisi di kalangan suku bangsa di Nanggroe Aceh Darussalam sehingga mengurangi rasa etnosentrisme yang sempit.

Penulisan buku ini tentu saja didukung oleh berbagai pihak. Untuk itu, kami turut mengucapkan terima kasih, semoga kekurangan yang mungkin ada pada buku ini dapat dipahami sebagai suatu motivasi untuk kemajuan di masa yang akan datang, karena "tiada gading yang tidak retak". Kepada tim penulis saya ucapkan terima kasih dan terus berkarya.

Banda Aceh, November 2007



Drs. H. Shabri A.
NIP. 131412260

Pengantar Penulis

Buku yang sampai ke tangan pembaca merupakan upaya yang dilakukan untuk men-dokumentasikan dan mempublikasikan tradisi makan dan minum pada suku bangsa Gayo. Upaya untuk mendokumentasikan dan mempublikasikan harus terus dilakukan secara berkesinambungan agar tradisi yang dimiliki oleh suku bangsa-suku bangsa yang ada di seluruh Nusantara dapat dilestarikan. Untuk itu, penerbitan buku merupakan salah satu upaya mencapai maksud tersebut.

Buku ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan oleh tim dari Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu mulai dari penelitian hingga terwujudnya penerbitan buku ini. Dengan demikian buku ini dapat dijadikan buku referensi tentang tradisi makan dan minum di Aceh khususnya dan Indonesia pada umumnya.

Banda Aceh, November 2007

Tim Penulis

DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	iii
PENGANTAR PENULIS	iv
DAFTAR ISI	v
Bab I	1
Pendahuluan	
Bab II	9
Gambaran Daerah Penelitian	
Bab III	20
Gambaran Keberadaan Suku Bangsa Gayo	
Bab IV	40
Tradisi Makan dan Minum	
Bab V	100
Penutup	
Daftar Pustaka	102

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sebagai makhluk hidup, manusia memiliki sejumlah kebutuhan dasar. Kebutuhan tersebut digerakkan oleh insting. Dalam konteks ini manusia tidak berbeda dengan binatang, ia harus makan, minum, dan lain-lain agar tetap *survive*. Namun demikian, manusia berbeda dengan makhluk lain yang ada di muka bumi. Usaha manusia dalam memenuhi kebutuhan itu telah menciptakan kebudayaan. Karenanya, kebudayaan dapat pula didefinisikan sebagai tanggapan aktif manusia terhadap lingkungan alam atau gejala alam (Galba, 1996: vi). Dengan kebudayaan ini manusia menggunakan dan memanfaatkan alam di dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya. Dari sini tampak keterkaitan antara kebudayaan dan masyarakat.

Keterkaitan antara kebudayaan dan masyarakat pendukungnya itu akan tampak lebih jelas kalau dilakukan oleh sekelompok masyarakat yang cenderung mempunyai banyak kesamaan di dalam interaksi sosialnya. Dapat dikatakan bahwa jalinan yang terjadi bersifat dwi-tunggal. Mengapa demikian ? Hal ini tidak lain karena kebudayaan akan senantiasa diikuti oleh masyarakat pendukungnya secara *run-temurun*, dari generasi ke generasi berikutnya, meskipun sering terjadi anggota masyarakat yang bersangkutan itu silih berganti karena munculnya beberapa faktor, seperti kematian ataupun kelahiran (Soekanto, 1969; Budi et al., 1997: 1).

Kebudayaan ini pula yang pada akhirnya mengatur masyarakat dalam bertindak dan berperilaku. Dengan kata lain, perilaku manusia juga diatur seperangkat budaya yang dimiliki oleh masyarakat tersebut. Jadi, setiap orang, bagaimanapun bentuk kehidupannya dapat dipastikan ia senantiasa menciptakan kebiasaan (habit), minimal untuk kepentingan diri pribadinya, baik disadari maupun tidak. Karenanya, dalam suatu masyarakat wajar pula jika kebiasaan orang yang satu dengan yang lain saling berkaitan. Kebiasaan yang baik atau positif biasanya diakui serta dilakukan oleh sesama anggota warga masyarakat lainnya. Lebih jauh lagi, pada tahap selanjutnya, maka terciptalah apa yang dikenal sebagai norma-norma atau kaidah-kaidah (Soekanto, 1969). Salah satu norma yang mengatur perilaku manusia adalah norma dalam hal makan dan minum. Menurut Levi-Strauss makanan merupakan kebutuhan alamiah pokok manusia (Koentjaraningrat, 1987: 212).

B. Masalah

Dari paparan di atas dapat dikatakan bahwa pada setiap komunitas ditemui perbedaan kebiasaan makan dan pola makan antar suku bangsa berdasarkan kebudayaan yang mereka miliki. Tradisi makan-minum masyarakat kota akan berbeda dengan masyarakat pedesaan, dan berbeda pula antara masyarakat petani dengan nelayan, dan sebagainya. Misalnya, di daerah Irian Jaya makanan pokok masyarakat di sana adalah sagu, sedang makanan pokok masyarakat Maluku adalah ubi. Demikian pula dengan masyarakat lain di belahan bumi nusantara ini. Kebiasaan makan yang berbeda antara satu dengan lainnya dapat dilihat dari jenis makanan, pengolahan, penyajian, rasa dan aromanya, serta cara menghidangkannya. Hal ini sama seperti yang diutarakan oleh Kalangi (1985: 16) sebagai berikut,

"Makanan adalah suatu konsep kebudayaan yang merupakan bahan yang telah diterima dan diolah secara budaya untuk dimakan sesudah melalui proses penyiapan dan penyuguhan yang juga secara budaya supaya dapat hidup dan berada dalam kondisi kesehatan yang baik".

Karenanya, dalam penelitian ini, diajukan dua pertanyaan penelitian. Pertama, apa dan bagaimanakah konsep makanan dan minuman menurut pandangan masyarakat petani di kalangan suku bangsa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah ? dan kedua, bagaimanakah tradisi makan dan minum pada masyarakat petani di kalangan suku bangsa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah ingin mengetahui konsep tentang makanan dan minuman yang ada pada masyarakat petani di kalangan suku bangsa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tradisi makan dan minum pada masyarakat petani di kalangan suku bangsa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah.

Di samping tujuan di atas, penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi bahan informasi bagi mereka yang berminat dalam penelitian serupa. Diharapkan pula hasil penelitian ini berguna sebagai bahan informasi bagi pihak-pihak yang berkompeten.

D. Kerangka Pemikiran

Berbicara tentang makanan atau minuman, maka dalam benak kita akan terbayang "suatu" yang dapat mengenyangkan perut atau menghilangkan dahaga. Namun demikian, dalam konteks kebudayaan, apa yang kita bayangkan tidak sesederhana itu. Hal ini dikarenakan makanan tidak sekedar makanan saja, tetapi juga menyangkut norma-norma yang mengatur bagaimana manusia melakukan aktivitas itu. Artinya, tidak semua bahan, yang secara

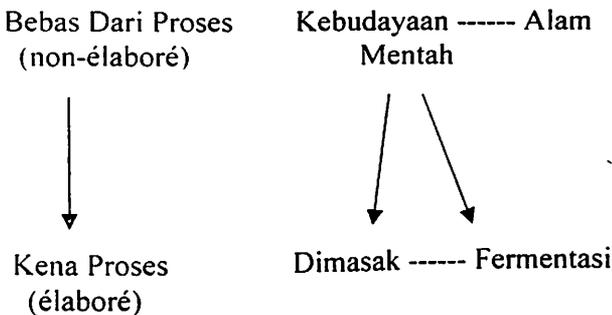
ilmu gizi dimakan adalah makanan yang berlaku bagi semua suku bangsa, bangsa atau pemeluk agama yang berlainan. Babi, misalnya, bagi orang Nasrani adalah makanan yang sangat dianjurkan karena lezat dan penuh gizi; namun babi bukan merupakan makanan orang muslim karena ditabukan atau diharamkan oleh ajaran agamanya sehingga bahan yang sama jika disebutkan akan menimbulkan perasaan yang berbeda.

Istilah daging bagi jika didengar orang Nasrani akan dapat mengeluarkan air liur di dalam mulutnya, maka bagi orang muslim akan menimbulkan rasa mual. Demikian pula di Hongkong terdapat daging kucing yang dijual dan dikonsumsi masyarakat sana yang akan menimbulkan perasaan yang berbeda bagi orang atau masyarakat tidak terbiasa. Dengan demikian, dapat dikatakan, suatu bahan itu merupakan makanan atau bukan sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing. Menurut Foster dan Anderson (1978) kebudayaan adalah yang menentukan suatu itu merupakan makanan atau bukan (Danandjaja, 1982: 182).

Selain itu, kebudayaan pula yang mengatur bagaimana cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan. Pada bagian pertama, cara memperoleh makanan ada macam-macam, yang dapat dikategorikan menjadi dua macam, yaitu langsung mengambil dari alam (seperti meramu, berburu, dan menangkap ikan atau binatang lainnya) dan dengan memproduksinya. Cara yang terakhir ini dapat terdiri dari menanam tanaman di sawah, ladang atau kebun; memelihara ternak di peternakan atau memelihara ikan atau binatang laut/air tawar di tambak atau kolam. Perlu diperhatikan pula bahwa kegiatan memperoleh makanan ini sering diiringi pula dengan upacara-upacara kepercayaan/ keyakinan/keagamaan yang bersifat sekedarnya maupun yang semarak.

Sebelum makanan dimakan, manusia secara universal akan mengolahnya terlebih dahulu, walaupun seringkali ia menyukai makanan yang masih mentah, namun di antara menunya itu selalu

ada juga yang dimasak atau diolah lebih dahulu (Koentjaraningrat, 1980: 212). Menurut Levi-Strauss makanan manusia secara keseluruhan dapat digolongkan menjadi tiga jenis, yaitu melalui proses pemasakan, melalui proses peragian, dan makanan yang masih mentah, dalam arti bebas dari salah satu cara pengolahan. Apa yang disebut Levi-Strauss adalah yang universal, sedangkan yang tidak termasuk universal sudah tentu masih ada lagi, yaitu dengan cara merendamnya di dalam garam (*marinate*), seperti membuat telur asin, mangga asin, dan sebagainya atau merendam di dalam air abu seperti membuat telur seribu tahun (*one thousand years egg*). Cara lain lagi adalah meredamnya ke dalam cuka, dan mengasapnya seperti dalam pembuatan ikan asap atau ham. Apa yang dikatakan oleh Levi-Strauss ini disebut "Metode Segi Tiga Kuliner" (*triangle culinaire*). Model metode ini dapat digambarkan pada bagan seperti di bawah



Setelah makanan itu dimasak, manusia juga mempunyai norma-norma dalam hal penyajiannya. Cara penyajian makanan ini dapat bersifat sederhana, tetapi dapat juga bersifat megah. Cara penyajian makanan sehari-hari sering kali disajikan secara sederhana sedangkan untuk pesta atau upacara adalah lebih rumit, bahkan sering kali juga sedap untuk dipandang daripada dimakan. Dari cara penyajian makanan dapat juga dijadikan ukuran taraf perkembangan dari kebudayaan suatu suku bangsa (Danandjaja, 1982: 187).

Pada dasarnya, makanan bagi manusia tidak hanya berfungsi sebagai suatu yang mengenyangkan perut saja, namun ia juga

mempunyai arti simbolik. Artinya, makanan mempunyai arti sosial, agama, dan lain-lain. Arti sosial dalam arti mempunyai fungsi kemasyarakatan, seperti mempererat kesatuan desa, memperkuat kedudukan golongan tertentu dalam masyarakat, membedakan status golongan berdasarkan perbedaan seks, usia, kasta, dan lain-lain. Untuk memperkuat arti simbolik ini sering fungsi tersebut dihubungkan dengan kepercayaan, keyakinan, dan takhyul serta untuk menjungnya sering ada sanksi, baik berupa hukuman konkret maupun gaib.

Dengan demikian, biarpun makanan jelas penting untuk kehidupan biologis, namun ia juga penting untuk hubungan sosial. Menurut Foster dan Anderson (1975: 268-271) secara simbolis makanan sedikitnya dapat berupa empat ungkapan, yaitu ikatan sosial, solidaritas kelompok, makanan dan ketegangan jiwa, serta simbolisme makanan dalam bahasa.

E. Metodologi Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Darul Aman, Kecamatan Bandar, Kabupaten Aceh Tengah¹, Propinsi Daerah Istimewa Aceh (sekarang disebut dengan nama Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam), khusus pada suku bangsa Gayo. Alasan dipilihnya kabupaten ini sebagai lokasi penelitian secara *purposive* karena daerah ini merupakan daerah yang mana suku bangsa Gayo banyak tinggal.

2. Sifat Penelitian

Penelitian ini lebih bersifat sebagai penelitian studi kasus. Menurut Black dan Champion (1976: 93-94) studi kasus merupakan

¹Saat ini Kabupaten Aceh Tengah telah dimekarkan menjadi Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Bener Meriah. Kecamatan Bandar saat ini termasuk dalam wilayah administratif Kabupaten Bener Meriah.

penelitian terhadap kesatuan sosial yang dipilih sebagai bahan kajian terhadap kesatuan yang lebih luas, tetapi hubungan antara kesatuan sosial itu itu tidak dapat diperkirakan secara pasti. Artinya, bahwa hasil penelitian ini belum dapat dijadikan patokan untuk menarik kesimpulan umum.

Sebagai suatu penelitian kasus, kesimpulan yang dihasilkan tentu saja terbatas pada kesatuan sosial yang diteliti. Pada lingkup yang lebih luas, kesimpulan yang dihasilkannya hanya berlaku sebagai proposisi hipotesis. Meskipun demikian, hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan memiliki arti penting dan berguna seperti yang diuraikan dalam tujuan studi.

Menurut Marzali (1980) studi kasus bukanlah suatu teknik penelitian kasus, tetapi merupakan suatu pendekatan, suatu cara agar dapat diperoleh suatu sifat yang utuh (*Unitary character*) dari objek sosial yang diteliti. Di Indonesia, pendekatan ini sering juga disebut sebagai pendekatan Antropologis. Ciri-ciri umum yang dikenal adalah pemahaman secara mendalam, holistik, mengabaikan representatifitas subjek penelitian terhadap masyarakatnya, tidak menggunakan sampel besar, dan tidak dapat dianalisis dengan angka secara statistik. Dalam studi ini kesatuan sosial yang dipelajari adalah masyarakat suku bangsa Gayo yang ada di Kabupaten Aceh Tengah.

3. Pemilihan Responden dan Informan

Sumber data primer adalah mereka yang pernah mengetahui seluk beluk tentang makanan di kalangan masyarakat petani suku bangsa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah. Di samping itu, penelitian ini juga memerlukan informan yang mampu memberikan informasi yang berkenan dengan topik penelitian, seperti *keuchik* (kepala desa), dan tokoh-tokoh masyarakat yang dianggap cukup representatif tentang masalah yang diteliti.

4. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan berbagai cara, baik untuk memperoleh data primer maupun data sekunder. Adapun cara pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara berencana untuk mendapatkan keterangan yang diperlukan sesuai dengan tujuan penelitian, sedang pertanyaannya meliputi pertanyaan terbuka dan pertanyaan tertutup. Selain itu, dilakukan juga wawancara tidak berstruktur, tetapi masih mempertimbangkan fokus tertentu penelitian ini dan pemakaian wawancara terakhir dimaksudkan untuk melengkapi hasil wawancara berstruktur.

Sesuai dengan teknik di atas, juga dilakukan observasi partisipasi pada saat penelitian dilakukan guna melakukan pencatatan sistematis terhadap fenomena yang diteliti. Sementara itu, data sekunder diharapkan diperoleh dari dokumen yang telah tersedia dan relevan dengan fokus penelitian.

BAB II

GAMBARAN DAERAH PENELITIAN

A. Latar Belakang Daerah

1. Lokasi dan Tata Guna Lahan

Desa Darul Aman merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Bandar, Kabupaten Aceh Tengah. Propinsi Daerah Istimewa Aceh. Desa ini berjarak kurang lebih 295 km arah selatan kota Banda Aceh dan dengan ibu kota Kabupaten Takengon berjarak lebih kurang 24 km arah timur. Untuk mencapai daerah ini, kita dapat menaiki kendaraan umum yang melalui jalur Banda Aceh-Tekongan, Takengon-Bandar, dan Bandar- dengan waktu tempuh kurang lebih 12 jam.

Secara administrasi Desa Darul Aman mempunyai batas-batas wilayah sebelah utara adalah Weh Tenang Toa, sebelah selatan adalah Bener Kelipah Utara, sebelah timur adalah Pondok Ulung/Weh Tenang Toa, dan sebelah barat adalah Bener Pepanyi/Bintang Permata/Gelumpang/Weh Tenang Uken. Desa Darul Aman merupakan salah satu dari 63 desa di Kecamatan Bandar. Desa ini terdiri dari 9 dusun dengan luas wilayah sebesar 2100 hektar. Lahan seluas itu dipergunakan untuk kegiatan pertanian perkebunan seluas 1550 hektar, penggunaan untuk perumahan dan pekarangan 498,3 hektar, lapangan 1,7 hektar, serta lahan tidur seluas 50 hektar (lihat tabel 1).

Tabel 1

Tata Guna Lahan di Desa Darul Aman Tahun 1998

No	Tata Guna Lahan	Luas (ha)	Persentase
1.	Perumahan dan pekarangan	498,3	23,7
2.	Perkebunan	1550,0	73,8
3.	Lapangan	1,7	0,1
4.	Lahan tidur	50,0	2,4
	J u m l a h	2100,0	100,0

Sumber : Data Monografi Desa Darul Aman, 1999.

Lahan tidur yang ada di daerah ini adalah lahan hutan yang telah dibuka, tetapi belum dimanfaatkan oleh masyarakat untuk kegiatan pertanian. Sedangkan lahan yang digunakan untuk perkebunan adalah lahan milik masyarakat yang terdapat di punggung-punggung bukit. Lahan ini biasanya jauh dari permukiman penduduk dan diusahakan untuk perkebunan tanaman buah-buahan, kopi, dan sayur mayur. Penggunaan lahan untuk perumahan dan pekarangan adalah dalam penelitian ini meliputi lahan yang digunakan untuk perumahan dan lahan di sekitar perumahan yang ditanami berbagai macam tanaman untuk kebutuhan hidup sehari-hari.

2. Topografi

Topografi wilayah penelitian merupakan gambaran kenampakan permukaan bumi. Salah satu faktor penting dari topografi adalah relief yang merupakan gambaran kenampakan permukaan bumi. Di daerah penelitian, relief permukaan buminya

cenderung berbukit-bukit. Dengan topografi yang demikian dan suhu yang relatif rendah, maka daerah ini digolongkan ke dalam daerah dingin.

Secara keseluruhan, daerah penelitian termasuk beriklim tropis dengan curah hujan 1944 mm per tahun dengan jumlah hari hujan sebanyak 143 hh. Suhu udara berkisar antara 12° C sampai 23° C. Daerah ini mempunyai ketinggian sekitar 900-2600 m dari permukaan air laut (dpal) yang merupakan lahan dengan sudut kemiringan (elevasi) yang relatif tajam yang menyebabkan topografi daerah ini berbukit-bukit.

Oleh karena itu, wilayah ini banyak dimanfaatkan untuk tanaman perkebunan kopi dan pertanian sayur-mayur seperti kol, kentang, wortel, labu, buncis, dan lain-lain. Aksesibilitas ke daerah ini relatif rendah. Hal ini tampak dari sarana transportasi yang menuju ke daerah ini hanya beberapa angkutan saja dan daerah ini dapat dikatakan sebagai daerah ujung serta bukan daerah simpul perlintasan arus barang maupun orang. Sarana transportasi yang kurang baik juga disebabkan sarana jalan yang kurang memadai yang mana Desa Darul Aman lebih banyak memiliki jalan tanah (15 km) daripada jalan aspal (10 km).

3. Flora dan Fauna

Desa Darul Aman dan daerah Gayo lainnya terkenal dengan alamnya yang sejuk sehingga daerah ini sesuai dengan kondisi untuk ditanami sayur mayur dan buah-buahan. Bahkan hasil produksi sayur mayur daerah ini sudah diekspor ke Malaysia. Jenis tanaman-tanaman tersebut dapat dikelompokkan sebagai berikut:

1. Tanaman utama: padi
2. Tanaman palawija: kedelai, ketela pohon, ketela rambat, kacang tanah, dsb
3. Tanaman Sayuran: kubis, wortel, kentang, labu, terung, dsb.

4. Tanaman buah-buahan: alpokat, jeruk, nanas, pepaya, pisang, durian, jambu biji.
5. Tanaman Perkebunan: kopi, coklat, tembakau, dsb.

Selain itu, di Desa Darul Aman banyak dijumpai pula berbagai macam hewan atau binatang piaraan yang sengaja dibudidayakan untuk kebutuhan sehari-hari mereka. Selain untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, hewan atau binatang piaraan tersebut juga dibudidayakan untuk dijual atau untuk hiburan. Binatang atau hewan yang dibudidayakan untuk kebutuhan hidup sehari-hari, misalnya ayam buras, sapi, kambing, domba, itik, dan angsa. Sedangkan hewan atau binatang yang dibudidayakan untuk sarana hiburan misalnya kucing dan kuda. Di daerah ini banyak juga ditemui penduduk yang mempunyai kolam ikan. Mereka memelihara ikan bukan untuk dijual, tetapi lebih dikhususkan untuk pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari.

B. Latar Belakang Kehidupan Sosial Budaya

1. Kependudukan

Penduduk adalah modal penting dalam suatu pembangunan. Tanpa adanya penduduk, maka pembangunan tidak dapat berjalan. Suatu daerah tanpa penduduk dapat dikatakan daerah tersebut tidak berkembang. Dalam sub bab II berikut ini akan dijelaskan bagaimana gambaran penduduk daerah penelitian. Masalah kependudukan yang akan disajikan meliputi jumlah dan komposisinya.

Secara keseluruhan, berdasarkan data tahun 1999, jumlah penduduk desa Darul Aman adalah 2940 jiwa (621 KK), yang terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 1395 jiwa dan perempuan sebanyak 1545 jiwa. Mereka semua merupakan WNI asli. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2
Komposisi Penduduk Desa Darul Aman
menurut Jenis Kelamin tahun 1998

No.	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
1.	Laki-laki	1395	47,4
2.	Perempuan	1545	52,6
	J u m l a h	2. 940	100,0

Sumber : Data Monografi Desa Darul Aman, 1999

Berdasarkan data jumlah penduduk yang tercatat sebesar 2940 jiwa dengan luas wilayah sebesar 21 km², maka kepadatan penduduk daerah ini adalah 140 jiwa/km². Dari nilai kepadatan di atas dapat dikatakan bahwa kepadatan penduduk Desa Darul Aman relatif rendah. Rendahnya kepadatan penduduk daerah ini dapat disebabkan aksesibilitas daerah yang rendah serta topografi wilayah yang berbukit-bukit sehingga banyak orang yang enggan untuk tinggal di daerah tersebut.

2. Mata Pencaharian

Sebagai daerah pertanian maka sebagian besar penduduk di Desa Darul Aman bermata pencaharian sebagai petani. Pertanian yang diusahakan oleh penduduk daerah ini adalah pertanian sayur-mayur dan buah-buahan, dan kopi. Dari data lapangan diperoleh data bahwa komposisi penduduk menurut mata pencaharian dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3
Komposisi Penduduk Desa Daru Aman berdasarkan
Mata Pencaharian tahun 1998

No.	Jenis Mata Pencaharian	Jumlah	Persentase
1.	Petani	1350	95,0
2.	Pegawai Negeri Sipil	50	3,5
3.	Wiraswasta	20	1,5
	J u m l a h	1420	100,0

Sumber : Data Monografi Desa Darul Aman, 1999

Dari tabel 3 di atas terlihat bahwa sebagian besar masyarakat daerah penelitian bermatapencaharian sebagai petani dengan jumlah 1350 orang atau 95 persen dari jumlah penduduk yang bekerja. Kemudian, penduduk yang bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) tercatat sebanyak 50 orang atau 3,5 persen, dan bekerja sebagai wiraswasta sebanyak 20 orang atau 1,5 persen. Tingginya jumlah petani ini disebabkan luasnya lahan pertanian di daerah ini. Di samping itu, lahan yang subur telah memberikan peluang penghasilan yang lebih besar sehingga banyak penduduk yang lebih memilih menjadi petani. Dengan demikian, dapat dikatakan profesi petani di daerah ini cenderung menjanjikan masa depan yang lebih baik karena penghasilannya yang lebih besar tersebut. Para petani mengusahakan lahannya dengan sistem tumpang sari. Sebagai tanaman pokok, tanaman yang ditanam adalah kopi dan jeruk. Kedua tanaman ini dapat dipanen satu tahun sekali dengan tanaman tumpang sarinya adalah kentang, yang dapat ditanami setahun 4 kali. Selain itu, tanaman kol yang mudah perawatannya, tetapi mempunyai nilai ekonomis tinggi juga banyak

diminati oleh masyarakat. Untuk tanaman kol, petani dapat menanam 3 kali dalam satu tahun.

Kondisi daerah yang berbukit-bukit dan sebagian besar berlereng curam menyebabkan daerah ini lebih cocok untuk pertanian lahan kering yang meliputi lahan tegalan, perkebunan, dan pekarangan. Sistem pertanian yang diusahakan oleh penduduk daerah ini adalah pertanian lahan kering. Tanaman pertanian lahan kering ini terdiri dari tanaman perkebunan meliputi kopi, coklat dan tanaman sayur mayur meliputi kol, kentang, wortel, labu, buncis, serta tanaman buah-buahan meliputi jeruk, nanas, markisa, dan apokat.

Sebagian besar petani di daerah ini adalah petani pemilik, artinya bahwa petani mengerjakan lahan milik mereka sendiri dengan tenaga kerja yang diambil dari anggota keluarga mereka sendiri. Sedangkan penduduk lainnya yang bekerja di luar sektor pertanian sebagian besar adalah sebagai Pegawai Negeri Sipil sebanyak 50 orang atau 3,5 persen dari jumlah penduduk yang bekerja.

3. Tingkat Pendidikan

Perkembangan suatu daerah ditentukan salah satunya oleh kualitas sumberdaya manusianya. Semakin tinggi tingkat pendidikan suatu penduduk, maka akan semakin maju kondisi daerahnya. Gambaran mengenai tingkat pendidikan penduduk Desa Darul Aman tampak pada tabel 4.

Tabel 4
Komposisi Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan
Tahun 1999

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase
1.	Non Pendidikan	307	19,7
2.	SD	868	55,8
3	SLTP	270	17,4
4.	SMU	100	6,5
5.	Akademi/Peguruan Tinggi	10	0,6
	J u m l a h	1555	100,0

Sumber : Data Monografi Desa Darul Aman, 1999

Dari tabel 4 di atas terlihat bahwa sebagian besar penduduk di Desa Darul Aman berpendidikan Sekolah Dasar, yaitu sebanyak 868 orang atau 55,8 persen dari jumlah penduduk yang sekolah, SMP sebanyak 270 orang atau 17,4 persen. Sedangkan kelompok yang paling rendah adalah tamatan Perguruan Tinggi sebanyak 10 orang atau 0,6 persen.

Menurut Amin Dien (1974), bahwa tingkat pendidikan penduduk yang mendiami suatu wilayah dapat dibedakan menjadi tiga kelompok, yaitu penduduk berpendidikan rendah, berpendidikan menengah, dan berpendidikan tinggi. Penduduk dapat dikatakan berada pada kelompok berpendidikan tinggi jika mereka berpendidikan sampai SMTA sederajat ke atas. Sedangkan penduduk yang berpendidikan sampai SLTP atau sederajat digolongkan dalam kelompok masyarakat berpendidikan menengah, dan penduduk yang

berpendidikan tingkat sekolah dasar digolongkan dalam kelompok masyarakat berpendidikan rendah.

Dari fenomena di atas dapat dikatakan penduduk daerah penelitian yang sebagian besar berpendidikan sekolah dasar yaitu sebesar 868 orang atau 55,8 persen digolongkan dalam masyarakat yang berpendidikan rendah. Rendahnya tingkat pendidikan masyarakat setempat didukung oleh adanya anggapan bahwa yang penting bagi mereka adalah dapat bertani dan bercocok tanam untuk meneruskan usaha orang tuanya. Penghasilan mereka dari pertanian sayur mayur dan perkebunan kopi sudah lebih dari cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka. Sedangkan jika mereka berpendidikan tinggi juga belum tentu memperoleh pekerjaan yang sesuai dengan tingkat pendidikannya. Bagi mereka yang penting bisa membaca dan menulis sudah dianggap cukup.

4. Sistem Kepercayaan

Seluruh masyarakat Desa Darul Aman adalah pemeluk agama Islam. Dalam rangka pengembangan peningkatan keimanan dan ketaqwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa diperlukan sarana dan prasarana peribadatan yang memadai. Desa Darul Aman mempunyai mesjid sebanyak 2 buah, *meunasah* 8 buah dan. Di daerah ini juga terdapat pesantren sebanyak 2 buah. Masyarakat daerah penelitian merupakan masyarakat yang taat dalam menjalankan syariat agama yang tercermin dalam setiap kenduri yang dilakukan selalu berkaitan erat dengan agama. Kegiatan ritual yang dilakukan penduduk didasarkan pada usaha untuk memperoleh kedamaian dan keselarasan, baik untuk kepentingan sendiri maupun untuk kepentingan orang lain dengan pertolongan dari Allah SWT.

Masyarakat di Desa Darul Aman masih memelihara kelestarian upacara-upacara tradisional yang berkaitan dengan daur hidup maupun upacara tradisional lainnya, misalnya upacara hendak turun ke sawah (*ku ulu noih*), upacara selesai panen (*luwes blang*),

kenduri *tolak bele* (menolak bahaya), dan kenduri Maulid Nabi yang dilakukan tiap bulan Rabi'ul Awal.

Seperti juga masyarakat Gayo pada umumnya, masyarakat Darul Aman juga merupakan masyarakat yang taat beragama. Namun demikian ada pula sebagian masyarakat yang masih percaya dengan kekuatan di luar manusia yang disebut kekuatan supranatural. Mereka masih menjalankan tradisi upacara-upacara di tempat yang dianggap angker misalnya di bawah pohon besar atau di Tepi Danau Laut Tawar dengan meletakkan sesaji yang berupa makanan di tempat tersebut agar *balum bidi* dan *telege* (sumur) *Reje Linge* tidak mengambil atau menelan orang yang mandi di sungai atau danau. Hal ini ditunjukkan dengan masih diberlakukannya kenduri *tolak bele* yang dilakukan di tempat-tempat angker tersebut.

5. Sistem Teknologi

Sebagian besar masyarakat Desa Darul Aman adalah petani. Usaha pertanian yang dilakukan penduduk adalah usaha tani lahan kering yaitu pertanian perladangan. Sebagian besar usaha pertanian mereka adalah tanaman sayur mayur dan kopi. Sebagai masyarakat petani di pedesaan, waktu mereka sebagian besar terpakai untuk pergi ke ladang. Mereka berangkat ke ladang pada pagi hari dan baru pulang sore harinya. Dalam hal penguasaan teknologi mengolah makanan, para petani di desa ini masih menggunakan teknologi tradisional. Mereka dalam hal memasak sebagian besar masih menggunakan tungku kayu dan hanya beberapa yang menggunakan kompor untuk memasak makanan. Mereka lebih banyak menggunakan tungku kayu karena didukung oleh kondisi lingkungan yang banyak menyediakan bahan baku kayu, sehingga mereka tidak membutuhkan uang banyak untuk menyediakannya. Dalam hal pengawetan makanan, mereka masih menggunakan cara-cara lama misalnya dengan dikeringkan dan diasap.

Peralatan yang digunakan oleh masyarakat daerah penelitian untuk memasak juga masih dapat dikatakan tradisional yang meliputi, *kureng* (periuk), *kuali* (belanga), *legen* (batu giling untuk menghaluskan bumbu), *lusung* dan *jingki* (penumbuk padi), dan *kukuran* (alat memarut kelapa). Tetapi untuk peralatan lainnya mereka sudah menggunakan peralatan produksi pabrik, misalnya panci, gelas, sendok, piring dan kukusan. Sedangkan untuk teknologi pengolahan makanan mereka masih memilih cara-cara tradisional, misalnya dengan makanan khas tradisi mereka dan jarang masyarakat memasak makanan yang berasal dari daerah lain atau masakan jenis baru lainnya untuk makanan mereka sehari-hari. Bahan makanan yang mereka gunakan adalah bahan makanan lokal yang mereka tanam sendiri, seperti kol, labu, dan kentang. Pada dasarnya sebagai bahan makanan mereka hanya memanfaatkan tanaman yang ada di sekitar mereka untuk diolah menjadi makanan sehari-harinya.

BAB III

GAMBARAN KEBERADAAN SUKU BANGSA GAYO

Gayo adalah suku bangsa yang berdiam di Kabupaten Aceh Tengah. Daerah asal kediaman orang Gayo ini dikenal dengan nama dataran tinggi Gayo, dan orang Gayo sendiri menyebutnya dengan istilah *Tanoh Gayo*, yang artinya Tanah Gayo.

Pada saat ini wilayah kediaman orang Gayo meliputi Kabupaten Aceh Tengah, sebagian dari wilayah kabupaten Aceh Tenggara dan sebagian kecil kabupaten Aceh Timur. Seluruh wilayah *Tanoh Gayo* ini disatukan oleh sederetan gunung dan bukit dalam rangkaian Bukit Barisan. Di samping itu, juga disatukan oleh budaya nenek moyangnya yang diwarisi secara turun temurun. Akan tetapi, mereka dipisahkan oleh tiadanya sarana penghubung dari waktu yang cukup lama. Lingkungan alam kediaman orang Gayo di Kabupaten Aceh Tengah berada pada ketinggian antara 400-2.600 meter di atas permukaan laut, yang 71,6 persen tertutup oleh hutan dan 8,9 persen oleh hutan Pinus Mercusi. Di tengah-tengah daerah itu terdapat Danau Laut Tawar dengan ukuran 17,5 x 4,5 kilometer, dengan kedalaman sekitar 200 meter (Melalatoa, 1995: 276). Saat ini, kondisi tersebut sudah banyak berubah.

A. Mitos dan Legenda Keberadaannya

Data tentang asal usul masyarakat suku bangsa Gayo, sangat sedikit sekali, baik yang berupa buku-buku tulisan maupun dalam bentuk penemuan benda-benda atau batu bertulis (*prasasti*). Ada satu sumber tertulis yang dianggap sebagai tulisan tertua mengenai masyarakat suku bangsa Gayo yaitu tulisan sarjana Belanda yang bernama C. Snouck Horgronye, *Het Gayoland en Zijne Bewoners*.

Dalam buku tersebut ia menyebutkan bahwa Gayo tidak memiliki sumber-sumber sejarah tertulis yang dapat memberi keterangan tentang asal-usul orang Gayo. (Hurgronje, 1903: 71). Namun demikian, bagi orang-orang Gayo sendiri ada beberapa pendapat yang berbeda. Dari beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan dalam tiga kelompok di antaranya yaitu pendapat pertama mengatakan bahwa suku bangsa Gayo berasal dari orang-orang Batak yang memeluk agama Islam dan kemudian melarikan diri ke daerah Gayo. Kedua, mengatakan bahwa orang-orang Batak berasal dari Gayo yang merupakan pusat agama Islam, maka mereka melarikan diri ke daerah selatan dan menetap di daerah Tapanuli yang kemudian diberi nama Batak Tapanuli (Mukhlis, 1977: 13). Kemudian pendapat yang ketiga, beranggapan bahwa orang-orang Gayo berasal dari wilayah Pesisir Utara Aceh, yaitu kaum yang tidak mau menerima agama Islam, kemudian mereka pindah ke hulu Sungai Peusangan, karena itu mereka dinamakan Gayo (Alfian, 1973: 53).

Berdasarkan keterangan-keterangan tersebut di atas dapat diperkirakan bahwa asal-usul penduduk asli berasal dari Batak (Tapanuli) dan Aceh. Dalam kurun waktu yang cukup lama pertemuan antara kedua kelompok ini pun terjadi. Pertemuan antara kedua kebudayaan tersebut lama-kelamaan membentuk kebudayaan baru, yang kemudian disebut dengan kebudayaan Gayo. Hal ini dapat dipahami dengan terdapat persamaan antara nama-nama *marga* di Karo dengan nama-nama *Belah* dapat menjadi petunjuk adanya pengaruh dari kelompok orang Karo, yang juga disebut Batak 27. Mungkin pendatang dari Tapanuli ini lebih kuat dan lebih pandai sehingga mereka dapat mempengaruhi atau menguasai kelompok tadi dan terjadilah proses asimilasi (Melalatoa, 1971: 93). Namun demikian, nama-nama *belah* di kampung Bebesan yang hampir sama dengan nama-nama *marga* di Karo berbeda dengan nama-nama *belah* di kampung Kebayaan dan kampung-kampung lain sebagai keturunan orang-orang Bukit.

Sejarah awal keberadaannya masyarakat Gayo, lebih banyak ditandai oleh sejarah lisan yang tersimpan dalam dongeng-dongeng, seperti kisah tokoh Genali yang dianggap manusia Gayo yang pertama yang terdampar dari "Negeri Rum" (Melalatoa, 1971: 277). Hasil penelitian dari segi linguistik yang dilakukan oleh Harimurti Kridalaksana (1964) menunjukkan bahwa orang Gayo sudah menempati daerah ini sejak sekitar 600 tahun sebelum Masehi. Ini merupakan suatu tesis yang memerlukan diskusi lagi karena ada pendapat orang Gayo pergi ke pedalaman setelah masa kedatangan Islam. Bukti-bukti lain dari tuanya kebudayaan Gayo adalah kepandaian membuat benda-benda keramik dengan motif-motif hiasan sebagai simbol-simbol yang berasal dari jaman Neolitik. Kemudian, mereka pernah mengembangkan kepandaian memintal benang, bertenun, bersawah dengan bajaknya.

Ketika kemudian agama Islam masuk, mereka pun menerimanya dan bercampur dengan sistem kepercayaan lama yang animistik. Akan tetapi, kemudian mereka pun menjadi penganut Islam yang fanatik seperti yang dikenal pada masyarakat lainnya di daerah Aceh. Kefanatikan itu teruji dengan masuknya Belanda ke daerah ini. Kedatangan Belanda ke *Tanoh Gayo* disambut dengan apa yang disebut "Perang habis-habisan", yang dikenal dengan pertempuran yang heroik di benteng-benteng Pasir, Gemuyang, Durin, Badak, Rikit Gaib, Penosan Tumpeng, yang semuanya berada *saat ini berada di Aceh Tenggara*.

B, Persebaran

Pada saat ini suku bangsa Gayo merupakan masyarakat asli yang mayoritas mendiami wilayah Kabupaten Aceh Tengah, Propinsi Daerah Istimewa Aceh. Letak wilayahnya berada di pedalaman. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Aceh Tenggara, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Aceh Timur, sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Aceh Utara, dan sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Barat. Keadaan alam yang bergunung-gunung merupakan bagian dari rangkaian

Bukit Barisan yang membujur sepanjang Pulau Sumatra, tepatnya berada pada garis lintang $4^{\circ}12'-4^{\circ}54'$ LU dan $96^{\circ}30'-97^{\circ}18'$ BT (Melalatoa, 1972: 60).

Keadaan alam yang bergunung-gunung, menyebabkan Pasar Kota Takengon sebagai ibukota Kabupaten, keadaan tanahnya tidak rata. Tampak ada yang tinggi tempatnya dan ada pula yang rendah. Di pinggiran sebelah timur kota Takengon terhampar Danau Laut Tawar. Danau ini luasnya $17,5 \times 4,5 \text{ km}^2$ dan kedalaman airnya ada yang mencapai 125 meter.

Krueng Peusangan yang berasal dari Danau Laut Tawar mengalir di tengah-tengah kota Takengon. Suhu udara cukup dingin yaitu rata-rata antara $12^{\circ}\text{C}-23^{\circ}\text{C}$. Daerah Aceh Tengah berada pada ketinggian sekitar 2600 meter di atas permukaan laut merupakan daerah dataran tinggi di Aceh yang disebut dengan dataran tinggi Tanah Gayo. Suhu udara yang sangat dingin biasanya jatuh pada bulan Agustus sampai Desember, diiringi hujan rintik-rintik tiap hari. Musim penghujan mulai bulan Oktober sampai dengan bulan April. Musim ini disebut dengan musim Barat, karena angin berhembus dari Barat ke Timur yang membawa hujan.

Secara administratif Kabupaten Aceh Tengah terbagi dalam 9 buah kecamatan. Tiap kecamatan terbagi lagi dalam beberapa kemukiman. Beberapa kemukiman dibagi lagi menjadi beberapa *kegecikan*. Daerah administratif *kegecician* ini kemudian disamakan dengan nama desa dan nama desa juga disamakan dengan istilah kampung.

Masyarakat suku bangsa Gayo adalah seluruh penduduk Aceh Tengah dikurangi dengan suku bangsa pendatang seperti suku bangsa Aceh, Jawa, Minangkabau dan orang-orang Cina. Percampuran dengan suku-suku bangsa lain ini banyak terjadi di sekitar tahun 1950-an di mana terjadi migrasi spontan dari kota-kota lain ke Aceh Tengah. Mereka tertarik dengan pola kehidupan yang lebih baik karena daerah Aceh Tengah sebagai daerah yang subur

Sejarah awal keberadaannya masyarakat Gayo, lebih banyak ditandai oleh sejarah lisan yang tersimpan dalam dongeng-dongeng, seperti kisah tokoh Genali yang dianggap manusia Gayo yang pertama yang terdampar dari "Negeri Rum" (Melalatoa, 1971: 277). Hasil penelitian dari segi linguistik yang dilakukan oleh Harimurti Kridalaksana (1964) menunjukkan bahwa orang Gayo sudah menempati daerah ini sejak sekitar 600 tahun sebelum Masehi. Ini merupakan suatu tesis yang memerlukan diskusi lagi karena ada pendapat orang Gayo pergi ke pedalaman setelah masa kedatangan Islam. Bukti-bukti lain dari tuanya kebudayaan Gayo adalah kepandaian membuat benda-benda keramik dengan motif-motif hiasan sebagai simbol-simbol yang berasal dari jaman Neolitik. Kemudian, mereka pernah mengembangkan kepandaian memintal benang, bertenun, bersawah dengan bajaknya.

Ketika kemudian agama Islam masuk, mereka pun menerimanya dan bercampur dengan sistem kepercayaan lama yang animistik. Akan tetapi, kemudian mereka pun menjadi penganut Islam yang fanatik seperti yang dikenal pada masyarakat lainnya di daerah Aceh. Kefanatikan itu teruji dengan masuknya Belanda ke daerah ini. Kedatangan Belanda ke *Tanoh Gayo* disambut dengan apa yang disebut "Perang habis-habisan", yang dikenal dengan pertempuran yang heroik di benteng-benteng Pasir, Gemuyang, Durin, Badak, Rikit Gaib, Penosan Tumpeng, yang semuanya berada saat ini berada di Aceh Tenggara.

B. Persebaran

Pada saat ini suku bangsa Gayo merupakan masyarakat asli yang mayoritas mendiami wilayah Kabupaten Aceh Tengah, Propinsi Daerah Istimewa Aceh. Letak wilayahnya berada di pedalaman. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Aceh Tenggara, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Aceh Timur, sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Aceh Utara, dan sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Barat. Keadaan alam yang bergunung-gunung merupakan bagian dari rangkaian

Bukit Barisan yang membujur sepanjang Pulau Sumatra, tepatnya berada pada garis lintang $4^{\circ}12'-4^{\circ}54'$ LU dan $96^{\circ}30'-97^{\circ}18'$ BT (Melalatoa, 1972: 60).

Keadaan alam yang bergunung-gunung, menyebabkan Pasar Kota Takengon sebagai ibukota Kabupaten, keadaan tanahnya tidak rata. Tampak ada yang tinggi tempatnya dan ada pula yang rendah. Di pinggiran sebelah timur kota Takengon terhampar Danau Laut Tawar. Danau ini luasnya $17,5 \times 4,5 \text{ km}^2$ dan kedalaman airnya ada yang mencapai 125 meter.

Krueng Peusangan yang berasal dari Danau Laut Tawar mengalir di tengah-tengah kota Takengon. Suhu udara cukup dingin yaitu rata-rata antara $12^{\circ}\text{C}-23^{\circ}\text{C}$. Daerah Aceh Tengah berada pada ketinggian sekitar 2600 meter di atas permukaan laut merupakan daerah dataran tinggi di Aceh yang disebut dengan dataran tinggi Tanah Gayo. Suhu udara yang sangat dingin biasanya jatuh pada bulan Agustus sampai Desember, diiringi hujan rintik-rintik tiap hari. Musim penghujan mulai bulan Oktober sampai dengan bulan April. Musim ini disebut dengan musim Barat, karena angin berhembus dari Barat ke Timur yang membawa hujan.

Secara administratif Kabupaten Aceh Tengah terbagi dalam 9 buah kecamatan. Tiap kecamatan terbagi lagi dalam beberapa kemukiman. Beberapa kemukiman dibagi lagi menjadi beberapa *kegecikan*. Daerah administratif *kegecician* ini kemudian disamakan dengan nama desa dan nama desa juga disamakan dengan istilah kampung.

Masyarakat suku bangsa Gayo adalah seluruh penduduk Aceh Tengah dikurangi dengan suku bangsa pendatang seperti suku bangsa Aceh, Jawa, Minangkabau dan orang-orang Cina. Percampuran dengan suku-suku bangsa lain ini banyak terjadi di sekitar tahun 1950-an di mana terjadi migrasi spontan dari kota-kota lain ke Aceh Tengah. Mereka tertarik dengan pola penghidupan yang lebih baik karena daerah Aceh Tengah sebagai daerah yang subur

bagi pertanian. Etnis Minangkabau dan orang-orang Cina pada umumnya bekerja sebagai pedagang.

Mengenai adat istiadat suku bangsa Gayo dapat dibedakan menjadi tiga kelompok adat, yaitu kelompok adat *Cik* dari *Linge Isaq*, kelompok adat *Bukit* dari Pesisir Danau Laut Tawar dan kelompok adat *Blang Keujeren* dari Aceh Tenggara. Kelompok adat *Blang Keujeren* ini sering kali disebut dengan kelompok adat *Gayo-lues*. Kemudian terjadi pemisahan dari masyarakat Gayo-lues menjadi kabupaten sendiri, maka kelompok adat di Aceh Tengah bagi masyarakat Gayo menjadi dua kelompok, yaitu kelompok adat *Cik* dan kelompok adat *Bukit*.

Menurut cerita orang-orang Gayo dahulu, kelompok *Cik* berasal dari orang-orang Batak Tapanuli. Orang-orang Batak ini lebih populer disebut dengan Batak 27 seperti asal-usul orang-orang dari Kampung Bebesan (Melalatoa, 1971: 92). Pada waktu yang lampau mereka berasal usul dari 27 orang Batak yang datang ke Aceh Tengah. Menurut cerita, orang-orang kebanyakan dahulu bertempat tinggal di kampung yang sekarang bernama Bebesan. Karena kedatangan Batak 27 ke kampung Bebesan dan orang-orang Kebayakan kemudian mengungsi ke kampung Kebayakan. Orang-orang Batak 27 ini sebagian menikahi orang-orang Kebayakan tadi, yang kemudian menetap di Kampung Bebesan.

Selanjutnya, orang-orang *Bukit* berasal dari orang-orang Pantai Utara Aceh seperti orang-orang dari Kampung Kebayakan tadi. Menurut Melalatoa, bahwa orang-orang kampung Bebesan dan Kampung Kebayakan mempunyai asal-usul yang sama. Karena kedua-duanya masih mengenal *belah*¹ atau *klen*, walaupun demikian nama-nama *belah* itu tidak sama.

¹ *Belah* merupakan *Klen* besar dari pengaruh perkembangan *sedere*. Di antara mereka masih merasa dirinya mempunyai satu keturunan yang sama, satu masa lampau yang sama, dan satu sistem sosial yang sama pula.

Jika diperhatikan dari segi perbedaan adat istiadat akan nampak pula pada segi kesenian, seperti kesenian *didong* dan *pacuan kuda* yang diselenggarakan hampir setiap tahun yang pada umumnya bertepatan dengan bulan Agustus untuk merayakan hari ulang tahun Kemerdekaan Republik Indonesia. Pertandingan *didong* dan *pacuan kuda* ini baru dianggap meriah apabila sudah berhadapan antara kesebelasan *Cik* dengan kesebelasan *Bukit*.

Dengan adanya asal-usul yang berbeda antara *Cik* dan *bukit*, maka dapat diperkirakan bahwa suku bangsa Gayo berasal dari kedua asal-usul tadi, yaitu dari Batak Tapanuli dan dari Pesisir Aceh Bagian Utara. Dalam kurun waktu yang cukup lama migrasi lokal antara kelompok *Cik* dan *Bukit* berlangsung secara evolutif. Demikian juga dalam perkawinan campur di antara keduanya sering kali terjadi. Seiring dengan hal tersebut akulturasi di bidang adat istiadatpun dapat pula terjadi. Dapat dipastikan bahwa pola adat-istiadat dan kehidupan sosial ekonominya mempunyai pola yang sama pada masyarakat Gayo di Aceh Tengah walaupun di sana-sini masih ada perbedaan.

Penduduk asli masyarakat Gayo sebagai hasil campuran antara orang-orang *Cik* dan *Bukit* tadi mempunyai gambaran fisik yang sedikit berbeda dengan masyarakat Aceh lainnya. Hal ini mungkin dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan faktor keturunan. Ciri-ciri fisik yang membedakan di antaranya yaitu penduduk asli mempunyai kulit yang agak kemerah-merahan, terutama di bagian muka merah seperti terkena sinar matahari. Bagian betis tampak agak besar. Hal ini mungkin disebabkan karena seringnya berjalan kaki naik-turun gunung. Jika berjalan, dada tampak agak menonjol ke depan dan pinggul agak ke belakang, seakan-akan siap untuk menempuh perjalanan yang mendaki. Bagi orang-orang perempuan untuk membawa barang-barang dari satu tempat ke tempat lain, seperti kayu api, padi, beras dan lain-lainnya, selalu menggendong dari belakang dengan menggunakan *jangkat*.

Berdasarkan sub Kelompok masyarakatnya dibagi menjadi tiga sub kelompok Gayo. Ketiga kelompok itu adalah Gayo Lut dan Deret, Gayo Lues, dan Gayo Serbejadi dan Kalul. Kelompok pertama disebut orang Gayo Lut, yang daerah asalnya berada dalam wilayah Kabupaten Aceh tengah. Kelompok ini mendiami sembilan buah kecamatan, yaitu kecamatan Kota takengon, Bebesan, bukit, Timang Gajah, Bandar, Silih Nara, Pegasing, Bintang dan Kecamatan Linge.

Kelompok kedua disebut orang Gayo Luwes. Kelompok ini mendiami di empat wilayah Kecamatan di Kabupaten Aceh Tenggara. Keempat kecamatan tersebut yaitu Kecamatan Blang Keujeren, Kuta Panjang, Rikit dan Terangon. Wilayah pemukiman orang-orang Gayo Luwes ini merupakan salah satu wilayah yang berada di tengah-tengah wilayah Propinsi Daerah Istimewa Aceh. Kelompok ini biasa juga disebut orang Gayo Belang.

Kelompok ketiga berasal dari dua kelompok kecil yang disebut orang Gayo Serbejadi. Mereka ini mendiami pada satu wilayah Kecamatan Serbejadi dalam wilayah Kabupaten Aceh timur. Kelompok ini biasa dikenal dengan nama Gayo Semamah. Di kecamatan ini masih ada sub kelompok kecil lainnya yang bernama Gayo Kalul, yang jumlahnya lebih sedikit dari pada Gayo Serbejadi. Orang Serbejadi berdiam di hulu Sungai Peureulak, sedangkan orang Kalul bermukim di hulu Sungai Tamiang (Melalatoa, 1995: 288). Keseluruhan anggota ketiga kelompok ini biasa menyebut dirinya *urang Gayo* yang berarti "orang Gayo".

C. Bahasa

Ketiga kelompok suku bangsa Gayo, baik Gayo Lut, Gayo Luwes dan Gayo Serbejadi dalam percakapan sehari-harinya sama-sama menggunakan bahasa Gayo. Namun karena isolasi masing-masing kelompok tadi telah menyebabkan mereka mengembangkan variasi bahasa sendiri dalam wujud dialek-dialek. Perbedaan itu juga timbul karena perbedaan intensitas hubungan

mereka dengan dunia luar. G.A.J. Hazeu, seorang ahli bahasa, membagi bahasa Gayo ke dalam dua dialek, yaitu dialek Gayo Lut yang dipakai oleh orang Gayo Lut dan Gayo Deret. Dialek Gayo Lues dipakai oleh orang-orang Gayo Lues, Serbejadi, Lukup dan Tampur. Lukup dan Tampur ini termasuk ke dalam subkelompok Gayo Kalul. Pembagian dialek ini dikemukakan oleh G.A.J. Hazeu dalam pembagian pendahuluan dari kamus Bahasa Gayo-Belanda yang disusunnya, berjudul: *Gajosch-Nederlandsch Woordenboek met Nederlandsch Gajosch Register (1907)*. Di sisi lain Melalatoa dalam kamus Gayo-Indonesia, menyebutkan adanya tiga sub dialek Gayo, yaitu Sub Dialek Deret, Sub dialek Bukit dan sub dialek Cik (Melalatoa et.al, 1985: 277).

Subdialek Bukit digunakan oleh masyarakat yang menempati Kecamatan Bukit di Kabupaten Aceh Tengah dan Blang Keujeren di Kabupaten Aceh Tenggara. Sub dialek Cik dipergunakan oleh masyarakat Gayo yang berdiam di Kecamatan Bebesan. Walaupun dalam masyarakat Gayo terdapat tiga macam dialek yang berbeda, namun masing-masing dialek tersebut dapat dipahami oleh masing-masing kelompok sehingga tidak menyulitkan komunikasi satu dengan yang lainnya.

Bahasa Gayo tidak memiliki huruf atau tulisan tersendiri. Kebanyakan orang-orang Gayo waktu melakukan penulisan dengan menggunakan huruf Arab Jawi dan huruf-huruf yang dipakai dalam bahasa Indonesia.

Bahasa Gayo umumnya mempunyai persamaan-persamaan dengan bahasa-bahasa lain seperti bahasa Aceh, Karo, Melayu, Sunda, Tagalog dan bahasa lain. Persamaan itu dilihat dari kata-kata dasar menurut daftar Swadesh. Suatu hasil penelitian linguistik menunjukkan bahwa bahasa Gayo dan bahasa Karo mempunyai banyak persamaan, yakni sebesar 46 persen kata dasarnya, dengan bahasa Melayu (41 persen) dan seterusnya dengan prosentase yang lebih kecil dengan bahasa lainnya. Dalam perkembangan kemudian, misalnya dialek Gayo Serbejadi atau Gayo Kalul tadi banyak

mendapat pengaruh dari kosa kata bahasa Aceh. Hal ini wajar karena mereka lebih banyak kontak dengan penutur bahasa Aceh, dan mereka merupakan sekelompok kecil di tengah lingkungan sosial yang berbahasa Aceh (Melalatoa, 1985: 277).

D. Pola Pemukiman

Pola pemukiman suku bangsa Gayo biasanya mengelompok pada tempat-tempat yang agak tinggi. Pemukiman suku bangsa Gayo di kelilingi oleh areal persawahan. Kadang-kadang terdapat pula kebun-kebun kopi, jeruk dan batang advokat. Di antara mereka ada pula anggota warganya yang berpindah-pindah tempat dari tempat kediamannya (rumah) ke ladang-ladang kopi atau sawah. Di ladang kopi atau sawah mereka tinggal disebuah *jamur* (gubuk) sebagai tempat tinggal sementara selama mereka mengerjakan perladangan kopi atau persawahan. Hampir tiap-tiap persawahan terdapat satu *rerak* (tali air) untuk mengisi persawahan. Setelah panen selesai, mereka kembali ke kampung masing-masing.

Di setiap kampung terdapat sebuah *mersah* (langgar) untuk laki-laki dan sebuah *joyah* (langgar untuk perempuan), sebagai tempat untuk melaksanakan ibadah atau tempat berkumpul para warga kampung pada saat-saat tertentu, sedangkan mesjid selalu terdapat pada tiap-tiap pemukiman. Kadang-kadang di tempat tertentu didirikan pula *bebalen* yaitu tempat berteduh atau bersembahyang. *Bebalen* ini pada umumnya dibuat pada tempat-tempat yang ada air dan berdekatan dengan jalan, terletak jauh dari perkampungan.

Pada setiap kampung terdapat *umah* (rumah). Pada waktu dulu *umah* ini terdiri dari beberapa keluarga yang masih satu keturunan yang dalam bahasa Gayo disebut *sudere/sedere*. Tiap-tiap keluarga menempati sebuah bilik tempat tidur dan sebuah bilik dapur. Bentuk *umah* Gayo ini relatif besar dan memanjang. Rumah

seperti ini oleh orang Gayo disebut *umah ti meruang*.² Perkembangan *sedere/sudere* di dalam *umah timeruang* tidak dapat disamakan dengan perkembangan warga adat di dalam *rumah gadang* di Minangkabau (Bahtiar. 1964: 54-55). Karena tiap warga adat masyarakat desa Minangkabau dianggap mempunyai sebuah *rumah gadang*. Kegiatan-kegiatan adat seperti perkawinan, pertemuan dewan keluarga dilaksanakan di dalam *rumah gadang*, sedangkan *umah timeruang* di Gayo didasarkan atas tali perhubungan darah murni, bukan didasarkan pada kegiatan adat sebagai tempat upacara perkawinan dan pertemuan dewan keluarga.

Namun saat ini tiap-tiap keluarga *batih* banyak yang ingin memisahkan diri dari ikatan *umah timeruang* dengan cara membangun rumah baru. Akan tetapi, sering kali mereka juga masih berada di dalam satu kelompok perkampungan dengan *sedere-sederenya* dan ada pula yang mendirikan rumah ke dalam kelompok perkampungan yang lain. Dengan demikian, pola perkampungan pada masyarakat Gayo sekarang tidak lagi dihuni oleh suatu *belah* atau *klen*. Akan tetapi sudah terjadi percampuran antara beberapa *belah*. Percampuran ini juga terdapat dari sistem perkawinan exogam.³

Pendirian rumah baru yang dilakukan oleh keluarga *batih* tadi tampaknya cenderung untuk memilih pola perumahan seperti di kota-kota. Rumah tidak lagi didirikan di atas panggung (tiang), melainkan mereka memilih semen sebagai lantai dan dinding-dindingnya terbuat dari tembok. Dengan adanya rumah-rumah model baru inilah, maka *umah timeruang* pada saat sekarang

² *Umah Timeruang* terdiri atas beberapa buah bilik, tiap-tiap bilik didiami oleh satu keluarga *batih* yang ada pertalian kekerabatan. Gabungan keluarga *batih* disebut *sedere/sudere*.

³ Exogam adalah adat perkawinan masyarakat Gayo, yang melarang keras kawin dengan *belahnya* sendiri atau satu *belah*.

sudah mulai berkurang, bahkan di pemukiman yang dekat dengan kota *umah timeruang* ini sudah sangat jarang.

Antara pemukiman satu dengan pemukiman yang lain dihubungkan oleh jalan yang dapat dilalui oleh kendaraan bermotor dan sepeda. Jalan-jalan yang ada di kampung-kampung ini pada umumnya hasil kerja swadaya masyarakat setempat dan kebanyakan dari jalan-jalan tersebut belum di aspal. Oleh karena itu, mobil-mobil besar seperti truk dilarang melewati jalan-jalan tersebut, terutama pada musim hujan yang menyebabkan jalanan menjadi becek. Akan tetapi jalan-jalan yang menghubungkan kota dan ibukota Aceh Tengah dengan kota Bireuen sudah diaspal.

Di samping perhubungan melalui darat, orang Gayo di Kabupaten Aceh Tengah juga memanfaatkan perhubungan lewat laut dan danau⁴ Untuk menghubungkan kota Takengon dengan daerah-daerah pesisir Danau Laut Tawar seperti Toweran, Bintang, Nosar dan lain-lain kebanyakan alat-alat perhubungan ini dengan memakai perahu bermesin atau kapal⁵.

Transportasi dengan perahu ini lebih cepat dari pada berjalan kaki karena jika berjalan kaki agak jauh dilalui, terpaksa mengelilingi danau dengan naik turun gunung yang membatasi antara daerah pemukiman satu dengan pemukiman lainnya. Mengenai alat-alat transportasi yang lain seperti mobil atau truk sudah dapat melewati ke daerah-daerah pesisir danau tersebut.

E. Sistem Kekerabatan

Masyarakat Gayo menganut sistem keluarga *batih*, sama seperti yang dianut oleh masyarakat Aceh pada umumnya. Setelah

⁴ Laut atau Danau dalam pengertian sehari-hari ditujukan kepada Danau Laut Tawar.

⁵ Kapal adalah perahu bermesin yang ada dalam Danau Laut Tawar.

menikah, untuk sementara menetap pada keluarga *batih* ayahnya. Ada yang beberapa bulan saja atau sampai lahir anak yang pertama. Akan tetapi, ada pula kekecualiannya yang ditentukan oleh sistem perkawinan apakah ia menetap terus. Jika seorang anak sudah menikah, ia akan mendirikan rumah sendiri sebagai keluarga *batih* yang baru dalam keluarga *batih* pihak orang tua laki-laki atau orang tua perempuan.

Semua kegiatan dalam keluarga *batih* merupakan tanggung jawab bersama dalam keluarga. Kegiatan-kegiatan tersebut di antaranya adalah turun *keume* (turun ke sawah), bekerja di kebun dan menanam sayur-sayuran di ladang. Seluruh anggota keluarga *batih* ikut membantu bekerja sebagai tenaga pelaksana. Dalam pembagian kerja disesuaikan dengan tingkat kemampuan anggota keluarga *batih*. Bagi orang yang sudah tua dan anak-anak mendapat pekerjaan yang lebih ringan.

Meskipun di Gayo terdapat keluarga *batih*, namun tidak menutup kemungkinan adanya keluarga luas. Keluarga luas ini menempati sebuah rumah besar yang disebut dengan *umah timeruang*. Rumah ini terdiri dari beberapa *bilik* (kamar) dan tiap-tiap kamar didiami oleh satu keluarga *batih*. Tiap-tiap kamar juga dilengkapi dapur masing-masing. Antara satu keluarga *batih* dengan keluarga *batih* yang lain dalam satu *umah timeruang* itu mempunyai pertalian keturunan (*genealogis*). Pada awalnya *umah timeruang* merupakan milik keluarga *batih*. Tetapi setelah anggota keluarga itu menikah, maka ia akan pindah ke dalam kamar tersendiri. Begitulah seterusnya, setiap ada pernikahan berarti menambah keluarga *batih* dalam *umah timeruang* tersebut, maka di dalam *umah timeruang* terjadilah keluarga besar yang disebut dengan *sudere*.

Dalam bidang mencari mata pencaharian hidup tidak menggambarkan kegiatan *sudere*, tetapi dilakukan oleh masing-masing keluarga *batih*, kadang-kadang pada saat tertentu, suatu kegiatan dilakukan bersama-sama *sudere*, misalnya melakukan pekerjaan di sawah. Berhubung pekerjaan tersebut membutuhkan

banyak tenaga dan membutuhkan bantuan dari *suderenya*. Demikian juga dalam menghadapi masalah-masalah keluarga seperti mengadakan musyawarah untuk penyelenggaraan upacara perkawinan dan lain-lainnya haruslah melibatkan seluruh *suderenya*. Mereka selalu menghadapi dengan *pakat sudere*. Kegiatan semacam ini sering diucapkan dalam pepatah-pepatah seperti *bulet lagu umut*, yang artinya bulat seperti batang pisang, tirus lagu gelas. Maksudnya, untuk mencapai suatu tujuan, setiap kebijaksanaan harus dilakukan berdasarkan musyawarah tiap anggota keluarga dan *sudere-suderenya/sedere-sederenya*.

Namun demikian perkembangan *sudere* tidak mungkin dapat ditampung dalam *umah timeruang* karena semakin banyak terjadi keluarga *batih*, maka akan semakin banyak pula membutuhkan *bilik* (kamar). Bagi mereka yang tidak tertampung dalam *umah timeruang* kemudian memisahkan diri ke tempat lain dengan mendirikan rumah baru yang kemudian berkembang pula menjadi *umah timeruang* seperti tersebut di atas. Walaupun terjadi pemisahan tempat tinggal, tetapi tali kekerabatan tetap utuh dan tidak berubah. Antara satu keluarga dengan keluarga lainnya masih diikat oleh pertalian *sudere* dan timbullah *klen* kecil yang disebut dengan *kuru*.

Kuru ini kemudian dapat juga bertempat tinggal di beberapa kampung. Hal ini dapat terjadi karena adanya perpindahan tempat tinggal dan adanya sistem perkawinan *exogam*. Menurut adat masyarakat Gayo perkawinan *endogami* menjadi larangan atau pantangan. Dengan demikian, akan memudahkan hubungan *genealogis* antara satu kampung dengan kampung lainnya.

Adanya pengaruh perkawinan baru disebabkan oleh perpindahan anggota *kuru* dan perkawinan menyebabkan tidak kentara lagi perhubungan darah yang murni pada suatu *kuru* karena proses perkembangan ini masih terjadi terus menerus. Namun demikian mereka merasa dirinya mempunyai nenek moyang yang sama dan satu sistem sosial serta ikatan teritorial yang sama. Hasil perkembangan *kuru* yang demikian masih terlihat dalam *klen* besar

yang disebut *belah* (Abdullah, 1994: 33). Dengan demikian, pada masyarakat Gayo timbul bermacam-macam *belah*, seperti *belah Jalil*, *belah Cik*, *belah Gunung*, *belah Hakim*, *belah Bale* dan lain-lain.

Perkawinan dalam adat Gayo mempunyai arti yang sangat penting terhadap sistem kekerabatan. Kawin *ango* atau *juelen* adalah bentuk perkawinan yang mengharuskan pihak calon suami seakan-akan membeli wanita yang akan dijadikan istri. Setelah dibeli, maka istri menjadi anggota dari *belah* suami. Jika pada suatu ketika terjadi *cere banci* (cerai perselisihan), si istri menjadi *ulak kemulak* (kembali ke *belah* asalnya). Mantan istri dapat membawa kembali harta *tempah* (harta pemberian orang tuanya) dan demikian pula harta *sekarat* (harta dari hasil usaha bersama). Namun jika terjadi *cere kasih* (cerai mati), tidak menyebabkan perubahan status (*belah*) bagi keduanya. Sebagai contoh misalnya, jika suami meninggal, maka *belah* suami berkewajiban untuk mencarikan jodoh mantan istrinya tadi dengan salah seorang anggota kerabat yang terdekat dengan almarhum suaminya. Apabila yang meninggal itu tidak dikaruniai anak, maka pihak yang ditinggalkan berhak mengembalikan harta *tempah* kepada *belah* asal harta itu. Jika yang meninggal itu ada keturunan, maka harta *tempah* itu menjadi milik anak keturunannya.

Selanjutnya, mengenai bentuk perkawinan *angkap* terdapat pula ketentuan-ketentuan tertentu yang harus ditaati. Pihak laki-laki (suami) ditarik ke dalam *belah* istri. Perkawinan *angkap* ini dapat dibedakan menjadi dua macam *angkap* yaitu *angkap nasap* dan *angkap sementara*. Pada perkawinan *angkap nasap* menyebabkan suami kehilangan *belahnya*, karena telah ditarik ke dalam *belah* istrinya. Jika terjadi perceraian karena *cere banci* (cerai perselisihan) dalam kawin *angkap nasap* ini menyebabkan terjadinya perubahan status suaminya karena suami harus kembali ke *belah* asalnya dan tidak diperbolehkan membawa harta *tempah*, kecuali harta *sekarat*. Namun jika terjadi *cere kasih*, misalnya istri meninggal, maka mantan suaminya tetap tinggal dalam *belah* istrinya. Pada suatu saat

mantan suaminya tersebut akan dikawinkan kembali oleh *belah* istrinya dengan salah seorang anggota kerabat istrinya. Jika yang meninggal itu suaminya, maka istrinya tetap pada *belah* asalnya. Namun jika yang meninggal tersebut mempunyai keturunan, maka harta *tempah* peninggalannya jatuh ketangan anak keturunannya.

Kawin *angkap sementara* pada masyarakat Gayo juga disebut dengan *angkap edet*. Seorang suami dalam jangka waktu tertentu menetap dalam *belah* istrinya sesuai dengan perjanjian saat dilakukan peminangan. Status sementara ini tetap berlangsung terus selama suami belum mampu memenuhi semua persyaratan yang telah ditetapkan waktu peminangan. Syarat-syarat yang harus dipenuhi ini oleh suami disebut *unyuk*. Jika terjadi perceraian dalam bentuk *cere banci* suami akan kembali ke dalam *belahnya*, dan harta *sekarat* akan dibagi-bagi, jika syarat-syarat *angkap sementara* telah dipenuhi oleh suami, sedangkan harta *tempah*, misalnya istri meninggal, maka suami tidak berubah statusnya sampai masa *perjanjian angkap*. Oleh karena itu, menjadi kewajiban *belah* istrinya untuk mengawinkan kembali dengan salah seorang kerabatnya.

Kawin Kuso Kini adalah suatu bentuk perkawinan yang memberi kebebasan kepada suami-istri untuk memilih tempat menetap dalam *belah* suami atau *belah* istri. Bentuk perkawinan *kuso kini* ini berbeda dengan perkawinan *anggo* dan *angkap* yang selalu mempertahankan *belah*. Bentuk perkawinan ini masih banyak pula terjadi dalam masyarakat Gayo hingga sekarang (Melalatoa, 1995: 281)

Upacara daur hidup (*life cycle*) merupakan kegiatan *sudere* dalam bentuk *pakat sudere* dengan tujuan agar dapat dicapai suatu kesepakatan dalam melaksanakan setiap kegiatan bersama. Mengenai bentuk-bentuk upacara daur hidup tersebut dapat berwujud upacara turun mandi bayi (cukur rambut), *bereles* (sunat rasul) bagi anak laki-laki yang berumur 6 sampai dengan akil baligh,

upacara perkawinan dan kemudian setelah adanya kematian. Semua kegiatan upacara tersebut merupakan kegiatan *sudere*.

F. Stratifikasi Sosial

Struktur sosial dalam masyarakat Gayo secara evolutif mengalami perubahan dari masa ke masa. Sejak jaman dahulu, jauh sebelum Indonesia merdeka struktur pemerintahan berdasarkan *sarak opat*. *Sarak Opat* ini susunannya terdiri dari (a) *Penghulu* atau *reje*, (b) *Petue* (sebagai hakim), (c) *Imem* yang mengurus soal-soal agama, dan (d) *sudere* (rakyat) (Abdullah, 1994: 33) Keempat unsur struktur pemerintahan ini mengurus pemerintahan dalam bidangnya masing-masing. Unsur *reje* bertugas mengurus masalah kesejahteraan rakyat. *Reje* ini merupakan pemegang kekuasaan yang tertinggi dan bertanggung jawab penuh atas kelangsungan pemerintahannya. *Petue* adalah unsur yang banyak berperan dalam bidang pengadilan. Tugasnya adalah mengadili semua perkara yang terjadi dalam pemerintahan. Unsur *Imem* tugasnya adalah mengurus masalah-masalah yang berhubungan dengan keagamaan. Unsur *sudere* (rakyat) sebagai pengerahan tenaga yang terdiri dari seluruh masyarakat di lingkungannya.

Berdasarkan struktur pemerintahan seperti tersebut di atas, maka timbullah lapisan-lapisan sosial. Pelapisan sosial ini dibina terus sehingga sampai datangnya pemerintahan kolonial Belanda masih mendapat pengakuan. Atas dasar pengalaman ini pula lapisan-lapisan sosial tumbuh dengan subur dan timbullah perbedaan-perbedaan yang tajam antara lapisan-lapisan itu. Tiap-tiap lapisan secara turun-temurun dapat mewariskan kepada keturunannya. Keturunan *reje* merupakan lapisan elite dalam masyarakat dan sangat dihormati oleh lapisan di bawahnya.

Adanya perbedaan-perbedaan yang tajam ini dapat diketahui dengan memperhatikan tingkah laku adat di masyarakat. Keturunan *reje* sebagai lapisan teratas mendapat tempat yang berbeda dengan lapisan *petue*, *imem* dan *sendere* (rakyat). Dalam

menghadiri upacara-upacara ataupun pertemuan-pertemuan lainnya, keturunan *reje* menempati tempat duduk khusus yang tidak sembarang orang boleh mendudukinya. Cara berpakaian dan warna pakaiannya pun berbeda, dengan warna yang kekuning-kuningan sebagai lambang kebesarannya.

Setelah proklamasi kemerdekaan Indonesia, terutama pada sekitar tahun 1950-an, lapisan-lapisan tersebut masih menampakkan eksistensinya dalam masyarakat Gayo, meskipun sudah tidak setajam pada jaman Belanda dahulu. Perbedaan yang masih jelas antara *raje* dengan lapisan-lapisan lainnya hanya dari segi panggilan saja. Kepada *reje-reje* sering kali dipanggil dengan *ampun* atau *reje*. Keturunan *reje* dalam kehidupan sehari-hari sudah paralel dengan keturunan *petue*, *Imem*, dan rakyat biasa. Proses perubahan ini terjadi mungkin karena adanya pendidikan formal yang merata bagi seluruh rakyat.

Pada tahun 1968 struktur *sarak opat* mulai timbul lagi, walaupun ada beberapa unsur yang sudah berubah. Pola baru *sarak opat* ini dapat di lihat pada strata pemerintahan kampung sebagai strata pemerintahan yang paling bawah. Di antara unsur-unsur tersebut yaitu *Gecik*, *Imem*, Cerdik Pandai dan Pemuda, yang masing-masing tidak melahirkan stratifikasi sosial yang turun temurun. Mereka dapat menjabat berdasarkan pada kejujuran, kebijaksanaan, kecakapan, kewibawaan dan umur.

Pelapisan sosial masyarakatnya dapat digolongkan menjadi lapisan penguasa, lapisan pengusaha, lapisan ulama, dan lapisan rakyat. Lapisan penguasa terdiri dari penguasa pemerintahan dan pegawai-pegawai negeri. Seseorang akan sangat bangga jika anaknya menjadi penguasa atau pegawai negeri. Gaji atau pendapatan tidak terlalu dipentingkan. Menjadi pegawai negeri berarti menyandang pekerjaan yang mulia.

Lapisan pengusaha terdiri dari pengusaha kebun dan dagang. Setelah kemerdekaan Indonesia pengusaha kopi muncul sebagai

pengusaha besar. Perkebunan teh Redlong yang didirikan oleh pemerintah Belanda di Kecamatan Bandar dialihkan kepada masyarakat untuk dijadikan kebun kopi. Banyak hutan yang dibuka untuk memperluas areal perkebunan kopi. Apalagi pada saat itu pasaran kopi di dunia cukup menguntungkan, bahkan hingga saat ini pasaran kopi juga masih menguntungkan. Dengan demikian, penghasilan kopi mereka dapat menutupi segala kebutuhan hidup termasuk untuk menyekolahkan anak-anaknya.

Seiring dengan munculnya pengusaha di bidang kopi, muncul pula pengusaha di bidang perdagangan. Mereka umumnya sebagai pedagang kopi, pakaian, dan bahan pangan lainnya. Ada pedagang yang langsung mendatangi kebun-kebun kopi dan membelinya saat sebelum panen dengan cara menaksir banyaknya buah yang ada, kemudian setelah panen mereka bawa langsung ke pasar atau ada pula yang melalui proses pengolahan lebih lanjut. Sedangkan pedagang pakaian dan bahan makanan kebanyakan berada di pasar Kabupaten dan kecamatan.

Lapisan ulama merupakan lapisan sosial yang sangat mulia di mata masyarakat suku bangsa Gayo. Lapisan ini muncul berdasarkan penguasaan tentang ilmu agama Islam yang sangat luas. Lapisan ulama ini tidak dapat diturunkan kepada anaknya sebab yang menjadi ulama ditentukan atas dasar tingginya ilmu agama yang dikuasainya. Siapa saja berhak menjadi ulama, asal mampu memenuhi syarat-syarat sebagai seorang ulama, yaitu selain tingginya ilmu agama juga berwibawa di mata masyarakat, pandai berdakwah, jujur, bijaksana, rajin beribadah. Agar menjadi anak yang saleh, maka sejak umur 6 tahun, anak diharuskan belajar mengaji Al Qur'an, belajar rukun sembahyang, rukun Islam, rukun iman dan lain-lain ilmu agama.

Pada waktu dulu banyak putra-putra Gayo pergi menuntut ilmu agama ke pesantren-pesantren kenamaan seperti ke Padang, Bukittinggi dan ada pula yang ke Jawa di pesantren Tebu Ireng, Gontor dan sebagainya. Setelah menamatkan pendidikannya di

pesantren-pesantren tersebut, mereka kembali ke tanah asalnya dan membawa banyak perubahan pada masyarakat Gayo terutama mendirikan sekolah-sekolah agama.

Lapisan rakyat merupakan lapisan sosial yang dominan. Mereka kebanyakan hidup sebagai petani, seperti menanam padi, palawija, buah-buahan dan sebagainya. Seseorang yang berada di lapisan rakyat ini dapat pula menembus ke lapisan di atasnya seperti pengusaha atau penguasa asal berjuang keras, ulet, dan mampu. Akan tetapi, untuk membuka lahan perkebunan kopi yang baru agak sulit, karena lahan garapan untuk itu sudah semakin sempit.

G. Upacara Tradisional

Upacara tradisional yang sering dilaksanakan oleh masyarakat suku bangsa Gayo selalu berkaitan dengan mata pencaharian hidup, adat dan agama/kepercayaan. Dalam bidang pertanian upacara yang dilakukan selalu dikaitkan dengan kepercayaan-kepercayaan tertentu. Ketika hendak turun ke sawah diadakan dulu kenduri *ku ulu noih*, yaitu upacara yang dilakukan pada sumber mata air yang dipergunakan untuk pertanian. Upacara tersebut dipimpin oleh *Kejerun Belang*. Biasanya, disertai dengan kegiatan membersihkan tali air secara bergotong royong. Pada waktu itu oleh *kejerun belang* diumumkan saat mulai menyemai bibit. Penanaman bibit padi untuk setiap musim tanam selalu dimulai pada petak sawah milik *kejurun belang* dan kemudian baru diikuti oleh yang lain. Selesai panen diadakan lagi kenduri *luwes belang*, yang dimaksudkan untuk menyatakan rasa syukur atas karunia Tuhan. Kenduri ini biasanya dilakukan bersamaan dengan kenduri *tulak bele* karena menurut anggapan kebanyakan penduduk setelah panen berjangkit demam panas. Sekarang kenduri *luwes belang* dan *tulak bele* sudah agak jarang dilakukan orang (Abdullah, 1994: 32).

Dalam bidang kepercayaan masyarakat suku bangsa Gayo juga mempercayai adanya kekuatan gaib dan kekuatan sakti. Mengenai wujud dari kekuatan-kekuatan gaib dapat dilihat dalam

bentuk kegiatan *tulak bele* (menolak bahaya). Jika ada wabah penyakit yang melanda daerahnya, maka masyarakat setempat bersama-sama untuk melakukan upacara *tulak bele*, agar terhindar dari penyakit. Upacara ini dilakukan pada tempat-tempat yang dianggap angker atau keramat seperti di bawah pohon besar atau di tepi Danau Laut tawar. Upacara ini dilakukan dengan menyediakan sesaji berupa makanan agar *balum hidi* dan *telege (sumur) Reje Linge* tidak mengambil atau menelan orang yang mandi di Sungai atau danau. Namun sekarang jarang dilakukan lagi

Upacara keagamaan pada hari-hari besar Islam juga dirayakan, seperti upacara *Maulid Nabi* sebagai upacara bersejarah bagi umat Islam yang dilakukan tiap tahun pada bulan Rabiulawal. Oleh karena itu, bulan ini juga dikenal dengan nama bulan Maulud. Dahulu tiap-tiap *mersah* melakukan upacara ini dengan mengundang tamu-tamu dari *mersah* lainnya. Bagi mereka yang cukup mampu selalu membawa hidangan besar dan bagi mereka yang kurang mampu akan melakukan kerjasama dengan beberapa rumah lain untuk mengisi sebuah hidangan. Pelaksanaan upacara selalu dipimpin oleh Imam *Mersah* masing-masing. Setelah upacara yang disertai dengan zikir selesai, tibalah saatnya untuk makan bersama-sama. Sekarang proses upacara yang besar seperti ini sudah jarang dilakukan. Mereka melakukan upacara maulud dengan sederhana dan hanya sekedar memperingati hari bersejarah bagi umat Islam. Begitu juga dengan upacara-upacara keagamaan yang lain.

BAB IV

TRADISI MAKAN DAN MINUM

A. Tradisi Makan dan Minum

1. Konsep Makanan

Makan menurut bahasa di kalangan suku bangsa Gayo, adalah memasukkan sesuatu ke dalam mulut yang kemudian dicerna oleh tubuh. Sesuatu itulah yang kemudian dianggap oleh masyarakat sebagai makanan. Pada dasarnya makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta mental seseorang agar dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya. Salah seorang informan bernama Mansuriah (55 tahun) mengemukakan sebagai berikut,

"Pada suku bangsa Gayo, makanan merupakan sesuatu yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan jasmani yang pada akhirnya kebutuhan rohanipun terpenuhi."

Dari apa yang dikatakan oleh informan tersebut, tampak bahwa seseorang yang kebutuhan makanan sehari-harinya terpenuhi, maka ia akan dapat hidup lebih tenang, beribadah dengan baik dan dapat menyelesaikan pekerjaannya dengan lebih baik dibandingkan seseorang yang kebutuhan makanannya kurang tercukupi. Bagaimanapun, makanan bagi seseorang sangat berpengaruh terhadap vitalitas tubuh dan mental seseorang karena secara keseluruhan tubuh memerlukan 40 - 45 jenis zat makanan. Zat makanan tersebut terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin

dan mineral. Kesemua zat inilah yang membentuk tubuh menjadi sehat, baik jasmani maupun rohani.

Makanan dapat diperoleh dari tanaman yang tumbuh di sawah, ladang, dan kebun. Makanan dapat juga berasal dari hewan yang berada di laut atau dipelihara di halaman, padang rumput atau di daerah peternakan. Makanan juga dapat dibeli di pasar, warung, dan di rumah makan. Namun demikian, makanan merupakan produk kebudayaan karena makanan merupakan ide, sistem sosial dan hasil karya seseorang atau masyarakat. Dengan kondisi budaya masyarakat yang berbeda-beda akan menghasilkan variasi dan jenis makanan yang berbeda pula. Perbedaan ini dapat dilihat dari cara pengolahan makanan, makanan pantangan, cara penyajian makanan dan tingkah laku makan. Selain itu perbedaan kondisi tanah dan iklim juga memungkinkan perbedaan makanan pokok antara satu daerah dengan daerah lain. Misalnya, ada suatu daerah yang memiliki kondisi tanah dan iklim yang hanya memungkinkan ditanami jenis palawija seperti jagung dan ketela dan tidak memungkinkan untuk ditanami padi, maka masyarakat itu akan menjadikan jagung dan ketela sebagai makanan pokok. Berkaitan dengan hal itu masyarakat suku bangsa Gayo menjadikan nasi (beras) sebagai makanan pokok. Mereka sebagaimana masyarakat Melayu lainnya beranggapan bahwa belum makan apabila belum mengkonsumsi makanan pokoknya (nasi) walaupun pada saat yang sama sudah mengkonsumsi ubi atau kue.

Makanan menurut suku bangsa Gayo dapat digolongkan menjadi 6 bagian sesuai dengan jenis dan fungsinya, yaitu :

- a. Makanan pokok
- b. Lauk pauk
- c. Makanan pantangan
- d. Makanan sehari-hari

e. Makanan sampingan atau selingan

f. Makanan dalam bulan puasa

g. Makanan dalam upacara adat dan upacara agama.

a. Makanan Pokok

Makanan pokok merupakan jenis makanan utama yang dikonsumsi oleh suatu masyarakat. Makanan pokok mengandung karbohidrat yang bersifat mengenyangkan dan berfungsi untuk menguatkan atau menambah tenaga. Pada masyarakat suku bangsa Gayo yang bertempat tinggal dalam lingkungan agraris, makanan yang dianggap sebagai makanan pokok adalah nasi. Nasi adalah makanan yang terbuat dari beras, yaitu padi yang sudah ditumbuk. Beras itu kemudian dimasak dengan cara ditanak di dalam sebuah *kuren*. Setelah beras di tanak kemudian di kukus dalam sebuah *kukusen*. Beras yang digunakan sebagai bahan nasi merupakan beras pilihan yang berasal dari tanaman sawah sendiri atau dapat juga diperoleh dengan cara membeli di pasar. Jenis beras yang terdapat di pasar umumnya merupakan jenis beras yang biasa dimakan oleh masyarakat umum lainnya. Jenis beras itu seperti Ramos, Tangse dan IR.

Selain beras yang merupakan bahan makanan pokok, para petani di daerah ini juga mengusahakan jenis tanaman lain seperti kopi, kentang, jagung, ketela pohon, ketela rambat, jenis sayuran, dan jenis buah-buahan. Hasil pertanian itu kemudian diolah untuk melengkapi keberadaan beras atau nasi sebagai makanan pokok, dalam arti sebagai lauk pauk dan makanan sampingan. Kelebihan hasil pertanian mereka jual ke pasar daerah atau pasar di luar daerah.

b. Lauk Pauk

Lauk pauk merupakan makanan hasil proses pengolahan dari suatu bahan makanan yang diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan yang dimasak secara

sederhana maupun kompleks. Lauk pauk bagi masyarakat Gayo dianggap sebagai pelengkap makanan pokok karena tanpa lauk pauk, makanan pokok akan terasa hambar apabila dimakan. Lauk pauk terdiri dari dua bagian berdasarkan jenisnya, yaitu lauk pauk nabati dan lauk pauk hewani.

Lauk pauk nabati yaitu lauk pauk yang bahannya berasal dari tumbuh-tumbuhan. Biasanya lauk pauk ini diolah dalam bentuk bermacam-macam sayuran yang disajikan sebagai pelengkap hidangan bersama dengan makanan pokok. Lauk pauk nabati selalu dihidangkan karena tanpa jenis makanan ini makan akan terasa hambar. Lauk pauk nabati ini biasa dihidangkan untuk makan pagi, makan siang, ataupun makan malam. Pada masyarakat suku bangsa Gayo umumnya lauk pauk nabati berasal dari hasil tanaman pekarangan atau perkebunan seperti kol, labu (jipang), kentang, kacang tanah, timun, daun singkong, rebung (bambu muda).

Lauk pauk hewani merupakan lauk pauk yang bahannya berasal dari hewan, baik hewan yang berasal dari hasil peternakan seperti ayam, itik, kambing, sapi, dan kerbau, hewan yang berasal dari hasil perikanan baik perikanan darat maupun laut serta hewan hasil buruan seperti rusa. Lauk pauk ini juga diolah menjadi beberapa jenis makanan sebagai pelengkap yang dihidangkan bersama makanan pokok. Lauk pauk hewani umumnya sangat digemari masyarakat suku bangsa Gayo, khususnya ikan laut karena mereka jarang mengkonsumsi. Hal ini dikarenakan kondisi geografis yang tidak memungkinkan masyarakat suku bangsa Gayo untuk mengkonsumsi ikan setiap hari. Berdasarkan hal tersebut, bagi masyarakat suku bangsa Gayo pemilihan lauk pauk didasarkan atas kemudahan untuk mendapatkannya serta tahan lama, sehingga pemilihan ikan kering merupakan alternatif yang dianggap sesuai. Selain ikan kering dan ikan segar sebagai lauk, masyarakat suku bangsa Gayo juga mengkonsumsi daging dari hewan ternak. Pada umumnya daging hewan yang sering dikonsumsi adalah daging ayam, sedangkan untuk daging sapi atau kerbau dikonsumsi pada saat tertentu seperti hari *ma'meugang* yakni hari menjelang bulan

ramadhan, hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Daging ini juga dikonsumsi pula pada saat acara kenduri dan upacara adat. Pada hari-hari tersebut masyarakat suku bangsa Gayo selalu mengupayakan untuk mengkonsumsi daging sapi atau kerbau tersebut yang diolah sebagai hidangan istimewa seperti sop, *sengeral*, *pes*, dan *gule*.

c. Makanan Pantangan

Makanan pantangan merupakan makanan yang dianggap tabu, atau dilarang untuk dimakan yang berlaku pada suatu masyarakat. Hal ini berkaitan dengan kepercayaan dan agama dari masyarakat setempat. Pada masyarakat Gayo, keberadaan makanan sangat dipengaruhi oleh kedua faktor tersebut. Namun demikian, faktor yang paling menonjol dalam mempengaruhi boleh atau tidaknya suatu makanan itu dimakan adalah faktor agama. Pada suku bangsa Gayo yang mayoritas beragama Islam, makanan yang dianggap tabu dan dilarang untuk dimakan adalah daging babi dan anjing. Walaupun kedua macam daging itu bagi umat Kristen merupakan daging yang dianjurkan untuk dimakan karena mengandung gizi yang tinggi dan lezat rasanya. Selain daging babi dan anjing, masyarakat suku bangsa Gayo juga mengenal beberapa macam makanan yang tidak boleh dimakan oleh seseorang pada saat tertentu berdasarkan kepercayaan masyarakat setempat. Makanan itu bisa berbentuk buah-buahan ataupun dalam bentuk makanan yang sudah diolah secara kompleks atau melalui proses peragian sederhana. Contoh makanan yang dilarang di antaranya adalah.

1. Makan ampela ayam bagi anak laki-laki yang belum di sunat, karena berdasarkan kepercayaan apabila si anak tersebut makan ampela ayam maka alat vitalnya akan keras dan sulit untuk disunat.
2. Makan keladi, daun labu tanah, ikan asin, ikan tongkol dan ikan karing bagi anak laki-laki yang baru saja di sunat dan ibu yang baru melahirkan karena apabila jenis makanan tersebut dimakan

maka luka akibat sunat dan akibat melahirkan menjadi gatal dan sulit sembuh.

3. Makan makanan pedas (cabe) bagi ibu yang habis melahirkan, karena apabila seorang ibu yang baru melahirkan makan pedas (cabe), maka dikuatirkan lukanya tidak bisa cepat sembuh seperti sediakala.
4. Makan buntut ayam bagi setiap orang karena dapat menyebabkan mulutnya *mut-mutan*.
5. Makan ceker ayam bagi anak-anak karena apabila besar nanti dalam melakukan suatu pekerjaan, maka akan memperoleh hasil yang tidak rapi atau seperti cakar ayam.
6. Makan buah pisang nur dengan madu karena hal itu dapat menyebabkan keracunan.
7. Makan sekaligus semangka dan susu karena hal itu juga dapat menimbulkan keracunan bagi yang mengkonsumsi.

d. Makanan Sehari-hari

Makanan sehari-hari merupakan makanan yang biasa dikonsumsi dan tersedia setiap hari pada setiap rumah tangga. Fungsi utama dari makanan sehari-hari terutama untuk menghilangkan rasa lapar seseorang. Wujud makanan ini berupa makanan untuk sarapan pagi, makan siang dan makan sore/malam. Kegiatan makan pagi oleh masyarakat suku bangsa Gayo distilahkan dengan *mangan soboh*, yang diartikan secara denotatif berarti makan setelah subuh, yaitu berkisar pukul 7.00 - 7.30 WIB. Makan siang diistilahkan dengan *mangan ruhul*, dilaksanakan pada pukul 12.00 - 13.00 WIB. Sementara itu, kegiatan makan malam diistilahkan dengan *mangan iyo* atau makan setelah waktu magrib dan sebelum waktu Isya. *Mangan iyo* dilaksanakan pada pukul 19.30 - 20.00 WIB.

Pada umumnya masyarakat suku bangsa Gayo melakukan kegiatan makan pada ketiga waktu tersebut, walaupun terkadang ada juga sebagian masyarakat yang tidak disiplin dan memegang teguh waktu tersebut. Mereka dapat saja melakukan kegiatan makan di luar jadwal waktu makan bila mereka kehendaki. Sebagai contoh, ada seseorang yang hanya minum kopi dan makan ubi pada pagi hari sebelum bekerja kemudian pulang ke rumah kira-kira pukul 10.00 WIB untuk makan nasi beserta lauk pauknya. Pola makan tiga kali sehari pada masyarakat petani Gayo dipengaruhi oleh budaya setempat. Selain itu, kondisi geografis daerah yang berupa dataran tinggi, memacu seseorang cepat lapar. Begitu pula, jenis pekerjaan yang dilakukan mereka sebagai petani menyebabkan mereka memerlukan energi besar. Hal ini hanya diperoleh melalui makanan sehari-hari.

Jenis makanan yang disediakan pada pagi hari di antaranya adalah nasi dan lauk pauk. Sebelum makan pagi, mereka mendahulukan dengan minum kopi untuk menghangatkan tubuh dari udara dingin. Seorang ibu yang ikut bekerja di ladang atau sawah sampai sore hari akan menyiapkan makanan siang untuk anak-anaknya di rumah pada pagi hari sebelum berangkat bekerja. Selebihnya makanan tersebut dibawa sebagai bekal untuk makan siang di tempat kerja. Variasi makanan yang disajikan pada makan siang sama dengan makan pagi. Hal ini disebabkan para ibu ketika masak makanan pagi melebihi makanan untuk dimakan pada waktu makan siang. Namun demikian, terkadang untuk jenis sayur dimasak setiap hendak makan sehingga antara sayur untuk makan pagi dengan makan siang berbeda dan tetap hangat. Hal ini dilakukan untuk menghindari rasa bosan terhadap hidangan tersebut. Misalnya pada pagi hari, jenis makanan yang dihidangkan berupa nasi putih, *sengeral ikan*, dan *masam jing*. Jenis makanan untuk makan siang adalah nasi putih, *sengeral ikan*, dan rebus buah labu. Pada *mangan iyo* atau makan sore/malam jenis makanan yang disediakan di antaranya adalah nasi putih, tumis kol dan *masam jing ikan*. Namun demikian, ada pula dalam suatu rumah tangga jenis

makanan yang dihidangkan pada waktu *mangan iyo* sama dengan makanan yang dihidangkan pada waktu *mangan ruhul*.

Berdasarkan pola makan sehari-hari tersebut maka dapat dikatakan masyarakat petani Gayo lebih memilih menu makanan yang mudah diperoleh. Hal ini terkait dengan fungsi utama dari makanan yaitu mengenyangkan, sehingga kebutuhan akan makanan dalam makan sehari-hari menjadi penting. Dengan demikian, faktor nutrisi dan zat pertumbuhan yang berguna untuk menambah kekuatan dan daya tahan tubuh tidak menjadi perhatian utama bagi mereka. Perhatian mereka banyak tertuju pada bagaimana cara mendapatkan makanan sehari-hari tersebut, dan bagaimana agar persediaan bahan makanan dapat mencukupi selama beberapa waktu sesuai dengan penghasilan mereka sebagai petani.

Sesuai dengan kondisi geografis dan jenis pekerjaan mereka, dan agar jangan sampai kebutuhan makan sehari-hari tidak tercukupi, maka hasil bumi yang mereka olah dapat juga dijadikan sebagai santapan sehari-hari. Untuk itu, pada umumnya pekarangan rumah banyak ditanami dengan tanaman jenis sayuran, buah-buahan serta bumbu masakan. Kebutuhan protein yang berasal dari hewan, masyarakat petani suku bangsa Gayo banyak memperolehnya dari jenis hewan yang ditanamkan seperti ayam, itik dan kambing. Namun demikian, adakalanya bahan makanan yang dibutuhkan tidak dimiliki, baik di pekarangan rumah maupun persediaan di dapur. Salah satu usaha untuk memperoleh bahan makanan yang dibutuhkan itu dengan meminta kepada tetangga terdekat. Begitu pula sebaliknya.

e. Makanan Sampingan

Makanan sampingan atau makanan selingan merupakan makanan yang diolah dan berfungsi untuk selingan makanan pokok. Makanan sampingan menurut masyarakat petani Gayo disebut dengan *jengo*, yaitu makanan yang dimakan di luar waktu makan sehari-hari. Makanan ini biasa disajikan di sela-sela waktu makan

sehari-hari yaitu pada saat sebelum atau sesudah makan pagi kira-kira pukul 06.30 WIB atau pada pukul 10.00 WIB. Makanan yang disajikan pada waktu ini berupa pisang goreng, ubi goreng, dan lain-lain yang disajikan bersama kopi. Pada siang hari (kira-kira pukul 14.00 WIB) makanan sampingan yang disediakan berupa rujak yang diolah dari beberapa macam buah-buahan. Pada sore hari kira-kira pukul 17.00 - 18.00 WIB biasa disajikan tempe goreng, pisang goreng, *timpan*, *boh romrom*, *gutel*, *engkel*, *apam*, dan lain-lain yang disertai dengan minuman seperti kopi, bandrek, cendol, air tebu, dan air nira. Jenis makanan dan minuman tersebut dimakan tidak berdasarkan atas rasa lapar dan haus namun hanya dianggap sebagai pelengkap atau selingan saja. Bahan makanan sampingan banyak berasal dari lingkungan sekitarnya seperti tanaman ubi jalar, ubi rambat, pepaya, mangga, pisang, jambu, jeruk, dan nanas.

Pada dasarnya makanan selingan akan menambah nutrisi bagi anak-anak kecil, tetapi bagi masyarakat petani hal itu tidak disadari. Mereka memberikan makanan sampingan tujuannya bukan untuk menambah nutrisi anak-anaknya, tetapi hanya agar anak tidak jajan di luar yang berarti menghemat pengeluaran. Makanan sampingan ini disajikan apabila ada bahan mentah dari kebun, namun apabila tidak ada mereka tidak berusaha untuk mencarinya. Apa yang ada itulah yang diolah menjadi makanan sampingan.

f. Makanan Dalam Bulan Puasa

Yang dimaksud dengan makanan dalam bulan puasa adalah makanan yang disediakan oleh setiap keluarga yang beragama Islam pada saat berbuka dan makan sahur dalam bulan puasa. Ibadah puasa ini diawali dengan makan sahur dan berpantang makan dan minum hingga terbenamnya matahari (saat berbuka puasa), yang diistilahkan oleh masyarakat Gayo dengan *bebuken*. Kegiatan berpantang makan dan minum ini membuat acara *bebuken* dan makan sahur menjadi suatu hal yang istimewa dan berbeda dengan bulan-bulan lainnya. Pada umumnya setiap rumah tangga menyediakan menu makanan yang dapat membangkitkan selera makan anggota keluarganya pada

waktu sahur sehingga dapat makan dengan lahap dan kuat dalam menjalankan ibadah puasa. Kemudian pada saat *bebuken* para ibu juga berusaha menyediakan makanan istimewa sebagai rasa syukur telah dapat menjalankan ibadah puasa dengan baik. Jenis makanan *bebuken* yang umumnya disajikan adalah kolak pisang, kolak ubi, kolak labu, kolak jagung, pecal, macam-macam kue seperti cucur, timpan dan lain-lain. Dibandingkan dengan daerah lain yang pada umumnya *bebuken* dengan minuman segar dan dingin maka di daerah ini jenis minuman segar dan dingin jarang dikonsumsi. Hal ini disebabkan kondisi geografis daerah ini yang bersuhu rendah atau dingin sehingga mereka lebih menyukai makanan dan minuman hangat seperti bandrek, air kopi, air tebu, dan air teh.

g. Makanan dalam Upacara Adat dan Upacara Agama

Yang dimaksud makanan dalam upacara adat dan upacara agama adalah makanan yang disediakan pada saat upacara berlangsung. Biasanya makanan ini disediakan bagi orang yang hadir pada upacara adat tersebut.

Masyarakat suku bangsa Gayo mengenal beberapa macam upacara adat dan agama, diantaranya adalah ;

(i) Berkaitan dengan Mata Pencaharian Hidup

Upacara yang dilaksanakan pada umumnya berhubungan dengan pertanian. Pada pelaksanaan upacara ini selalu dikaitkan dengan kepercayaan-kepercayaan tertentu. Misalnya Ketika hendak turun ke sawah diadakan kenduri *ku ulu noih*, yaitu upacara yang dilakukan pada sumber mata air yang dipergunakan untuk pertanian. Upacara tersebut dipimpin oleh *Kejuruan Blang*. Biasanya, disertai dengan kegiatan membersihkan tali air secara bergotong royong. Pada waktu itu oleh *kejuruan blang* diumumkan saat mulai menyemai bibit. Pada acara kenduri ini orang yang hadir makan bersama. Makanan dibawa oleh ibu-ibu dari rumahnya masing-masing. Jenis makanan itu berupa nasi serta lauk pauk. Lauk pauk

saat kenduri tidak ditentukan jumlah dan jenisnya karena disesuaikan dengankemampuan ekonomi dari keluarga yang menyediakan. Jenis lauk pauk pada umumnya adalah makanan yang biasa disediakan untuk makan sehari-hari.

Selesai panen diadakan lagi kenduri *luwes blang*, yang dimaksudkan untuk menyatakan rasa syukur atas karunia Tuhan. Kenduri ini biasanya dilakukan bersamaan dengan kenduri *tulak bele* karena menurut anggapan kebanyakan penduduk setelah panen berjangkit demam panas. Jika ada wabah penyakit yang melanda daerahnya, maka masyarakat setempat bersama-sama melakukan upacara *tulak bele*, agar terhindar dari penyakit. Upacara ini dilakukan pada tempat-tempat yang dianggap angker atau keramat seperti di bawah pohon besar atau di tepi Danau Laut Tawar. Upacara ini dilakukan dengan menyediakan sesaji berupa makanan yang terdiri dari nasi, ayam, *bertih* serta air minum yang terdiri dari kopi dan teh.

Sesaji ini dimaksudkan agar *balum bidi* dan *telege Reje Linge* (sumur raja Linge) tidak mengambil atau menelan orang yang mandi di sungai atau danau. Pada saat kenduri *luwes blang* dan *tulak bele* para ibu yang hadir membawa makanan dari rumahnya masing-masing yang akan dimakan bersama setelah upacara selesai. Pada saat upacara *luwes blang* makanan yang disajikan diantaranya adalah nasi, lauk pauk, serta *gegaloh gayo* dan *temping*. *Gegaloh gayo* terbuat dari padi muda yang baru dipotong kemudian disangrai dan ditumbuk lalu diberi air kelapa, gula dan kelapa parut, sedangkan *temping* terbuat dari padi yang disangrai lalu ditumbuk hingga pipih dan diberi air kelapa.

Pada semua upacara di atas, perlengkapan upacara berupa makanan seperti *bertih*, pisang, dan telur rebus selalu ada. *Bertih* diletakkan dalam piring dan disekitar *bertih* diletakkan pisang nur sejumlah 4 buah dan di tengahnya diletakkan telur ayam kampung rebus yang sudah dikupas. Selain itu juga disediakan *apam* berjumlah 44 buah. *Bertih* melambangkan kebahagiaan rakyat

banyak yang memiliki kebersihan hati. Telur melambangkan kebulatan hati atau melambangkan pemimpin, sedangkan pisang nur melambangkan syarat *kopat* yaitu *reje*, *petue* (ahli adat), *tengku* (ahli agama), serta *pemude* (anak muda). *Bertih* merupakan sejenis makanan yang terbuat dari padi yang digongseng sampai mengembang hingga seperti bunga-bunga putih.

(ii) Berkaitan dengan Agama

Upacara hari-hari besar agama Islam pada umumnya juga dilaksanakan oleh suku bangsa Gayo, seperti upacara *Maulid Nabi* yang dilakukan tiap tahun pada bulan Rabiulawal atau dikenal juga dengan bulan Maulud. Dahulu tiap-tiap *mersah* (mushalla) melakukan upacara ini dengan mengundang tamu-tamu dari *mersah* lainnya. Bagi mereka yang cukup mampu selalu membawa hidangan besar. Sementara itu, bagi mereka yang kurang mampu akan melakukan kerjasama dengan beberapa rumah lain untuk mengisi sebuah hidangan. Hidangan berupa nasi putih dan lauk pauknya serta kue-kue dan pisang. Lauk pauk terdiri dari *ikan masam jing*, *sengeral dengke*, *ikan goreng*, *telur rebus*, *dedah depek*, dan lain-lain. Sedangkan kue-kue terdiri dari *timpan*, *goreng pisang*, *apam*, *gutel*, *ketan*, *brahrom*, dan lain-lain. Pelaksanaan upacara selalu dipimpin oleh Imam *Mersah* masing-masing. Setelah upacara yang disertai dengan zikir selesai, tibalah saatnya untuk makan bersama-sama. Selain upacara *Maulid Nabi*, masyarakat Gayo juga menyelenggarakan upacara *Nuzulul Quran* yang dilaksanakan pada hari ke tujuh belas bulan Ramadhan. Pelaksanaan *Nuzulul Quran* ini diadakan di *mersah* dan diikuti oleh seluruh warga. Setelah selesai mengikuti ceramah agama biasanya warga yang hadir secara bersama-sama menyantap makanan yang telah disediakan oleh para ibu. Makanan itu berupa kue-kue dan minuman yang dibawa oleh para ibu dari rumahnya masing-masing. Upacara yang juga berkaitan dengan keagamaan adalah upacara Khitanan. Khitanan atau yang dikenal dengan sebutan *menyelisen* ini dilakukan terhadap anak laki-laki yang telah berusia delapan atau sembilan tahun. Biasanya upacara ini dihadiri oleh para famili dan tetangga. Pada pagi hari

sebelum dikhitan, si anak dimandikan terlebih dahulu hingga bersih sekujur tubuhnya. Kemudian acara khitanan dilakukan pada saat matahari telah naik. Pada upacara ini daging kambing mentah dibagikan kepada tetangga disertai dengan bumbu lengkap dan beras. Tamu yang datang juga di jamu dengan bermacam makanan seperti nasi, *sengeral korek*, *gule kaming*, *peungat depik*, *cecah awal mude*, *jantar ikan* dan lain-lain.

(iii) Berkaitan dengan Adat

Upacara adat yang biasa dilaksanakan oleh suku bangsa Gayo di antaranya adalah upacara turun mandi. Pada keluarga yang berekonomi kuat, upacara turun mandi dilaksanakan bersamaan dengan acara aqiqah. Acara turun mandi biasanya diadakan sebelum bayi genap berusia 40 hari. Pada acara turun mandi yang bersamaan dengan aqiqah maka dilakukan penyembelihan hewan aqiqah, berupa kambing. Malam hari sebelum penyembelihan, diadakan upacara yang dihadiri oleh segenap famili dan tetangga. Penyembelihan aqiqah diadakan pada pagi hari. Pada siang hari diadakan acara syukuran dan doa bersama untuk keselamatan anak dan orang tua, *peucicap* (memberikan makanan pertama pada bayi), mencukur rambut bayi serta pemberian nama pada bayi. Terdapat aturan mengenai jumlah kambing yang dipotong berdasarkan jenis kelamin anaknya. Apabila anak laki-laki maka kambing yang disembelih sebanyak dua ekor, sedangkan anak perempuan jumlah kambing yang disembelih sebanyak 1 ekor. Daging kambing tersebut kemudian dimasak oleh para ibu yang datang membantu dan dijadikan jenis masakan *sengeral*. Para tamu yang datang, baik laki-laki maupun perempuan kemudian makan bersama-sama. Hidangan terdiri dari nasi putih, *sengeral korek*, *gule kaming*, *peungat depik*, *cecah awal mude*, *jantar nangka*. Selain itu juga dihidangkan ketan kunyit.

Upacara adat lainnya yaitu upacara perkawinan. Jenis upacara ini merupakan suatu kegiatan paling besar dalam upacara seputar lingkaran hidup manusia. Oleh karena itu, biasanya tuan

rumah menyediakan makanan dengan bermacam variasi dan jumlah yang besar. Upacara perkawinan diawali dengan peminangan yang oleh suku bangsa Gayo disebut juga dengan *mengente*. *Mengente* ini dilakukan oleh beberapa orang yang telah ditunjuk yang berasal dari pihak kerabat laki-laki. Kelompok orang yang melakukan *mengente* ini disebut *telangke*. Setelah upacara *mengente*, kemudian dilanjutkan dengan upacara *turun caram unyuk*, yaitu upacara mengantar mas kawin dari pihak laki-laki untuk pihak perempuan. Sebaliknya, pihak perempuan menyerahkan sebuah kantong yang berisi *mangas* yaitu bahan-bahan makan sirih yang diserahkan oleh pemangku adat. Beberapa hari setelah upacara *turun calang*, maka diadakan beberapa upacara seperti *pakat sare ine*, yaitu musyawarah keluarga terdekat. Kemudian upacara *munalo* yaitu upacara yang mana rombongan calon mempelai perempuan (pihak *beru*) siap menunggu sambil menabuh *canang*. Upacara kemudian dilanjutkan dengan upacara *mah bai*, yaitu mengantar calon mempelai laki-laki ke rumah calon isterinya. Pada upacara ini, pengiring mempelai laki-laki membawa makanan berupa : *sedelung* yaitu nasi yang diletakkan dalam piring besar yang ditutup dengan daun pisang dan kain berwarna kuning; *jantar poen* yaitu sayuran dalam rantang, *jantar peungat* yaitu ikan disayur yang kuahnya dikeringkan, *peterigani* sejenis kue yang terbuat dari tepung ketan berbentuk bulat sebesar kelereng dan manis rasanya. Setelah upacara *mambai* selesai kemudian dilanjutkan dengan *tepung tawar*.

Pada hari ketiga pernikahan diadakan upacara *mujuk gule*, yaitu mengantar ikan ke rumah mertua yang dilakukan pengantin laki-laki (*aman banyak*). Pada hari keempat diadakan *mujuk wih* yaitu mengantar nasi ke rumah mertua yang dilakukan oleh pengantin perempuan (*inem banyak*). Beberapa hari kemudian keluarga *aman banyak* mengantar nasi beserta lauk pauknya ke rumah keluarga *inem banyak*. Upacara ini dikenal dengan nama *mah kero*. Nasi yang dibawa dibungkus dengan daun pisang berbentuk bulat memanjang yang disebut dengan *korotom* (nasi putih). Setelah acara tersebut di atas selesai barulah *inem banyak* diantar beramai-ramai ke rumah mertua, atau ke tempat kediaman yang baru. Acara

ini di sebut *man penan* yang merupakan acara perpisahan antara mempelai perempuan atau *inem manyak* dengan teman-temannya sekaligus sebagai tanda melepaskan status dari gadis menjadi wanita dewasa. Upacara perkawinan diakhiri dengan *mangan kero kareh* di rumah *aman manyak* dan *mangan kero opat ingi* yang diadakan di rumah keluarga *inem manyak* setelah empat hari *inem manyak* berada di rumah mertuanya.

Hidangan pada upacara perkawinan ini umumnya terdiri dari nasi putih, *sengeral dengke*, *gule pengat*, *dedah depik*, *cecah awal mude*, *gudangan*, *jantar nangka*. Dihidangkan juga kue-kue seperti *timpan*, *cucur*, *brahrom*.

2. Penyajian dan Kelakuan Makan

a. Makanan Sehari-hari

Tata cara makan dalam masyarakat petani Gayo begitu diperhatikan dalam makan sehari-hari. Makan sehari-hari dilakukan bersama-sama dengan seluruh anggota keluarga. Mereka makan dengan cara duduk di atas *teleten* (peratas) yaitu semacam lantai yang ditinggikan kemudian diberi alas dengan tikar. *Teleten* biasanya terbuat dari papan dan terletak di tengah ruang yang berdekatan dengan dapur. Makanan biasanya dimasak oleh ibu dan dibantu anak perempuannya. Adanya tugas sehari-harinya tersebut, menyebabkan ibu harus bangun terlebih dahulu untuk menyiapkan makanan dan minuman bagi anggota keluarganya. Pagi sebelum shalat Subuh, terlebih dahulu ibu menjerang air untuk membuat minuman, biasanya kopi. Sambil menunggu air mendidih, ibu menunaikan shalat Subuh. Kopi kemudian dihidangkan untuk anggota keluarga. Kebiasaan minum kopi pada pagi hari dipengaruhi oleh keadaan suhu udara yang dingin sehingga berfungsi untuk menghangatkan badan. Selain itu, kopi merupakan salah satu komoditi tanaman yang banyak ditanam oleh masyarakat Gayo.

Makanan yang telah dimasak kemudian ditempatkan dalam beberapa piring atau mangkuk sesuai dengan jumlah anggota keluarga. Nasi dan lauk pauk untuk bapak dihidangkan sendiri pada tempat yang telah disediakan, sedangkan makanan untuk ibu dan anak-anak disediakan pada tempat yang lain.

Sebelum makanan dihidangkan, biasanya anggota keluarga sudah berkumpul dan duduk di atas *teleten*. Cara duduk anggota keluarga laki-laki dan perempuan berbeda. Posisi duduk anggota keluarga laki-laki adalah bersila, sedangkan posisi duduk anggota keluarga perempuan bersimpuh dan tidak boleh *mencangkung*.

Dalam penyajian makanan, tempat cuci tangan selalu disediakan karena mereka makan tanpa menggunakan sendok. Sendok hanya disediakan untuk mengambil nasi, dan lauk pauk. Apabila ada anak kecil yang belum dapat makan sendiri biasanya akan disuapi oleh ibunya, dan setelah selesai barulah si ibu makan untuk dirinya sendiri. Bagi anak kecil yang sudah dapat makan sendiri biasanya akan dibiarkan makan bersama seluruh anggota keluarga. Makan dilakukan dalam suasana sunyi karena masing-masing anggota keluarga menikmati makanan yang telah tersedia dan menjauhi bicara yang tidak perlu pada saat makan. Hal ini berkaitan dengan adanya kepercayaan masyarakat suku bangsa Gayo bahwa jika makan disertai dengan berbicara, maka setan akan ikut makan pula.

Pola dan tata cara makan demikian tidak berbeda apabila ada anggota kerabat atau tetangga dari jauh yang datang untuk bertamu. Ada suatu keharusan bagi masyarakat suku bangsa Gayo untuk mempersilakan tamu makan bersama-sama seluruh anggota keluarga. Apabila kedatangan tamu bertepatan dengan selesainya anggota keluarga makan, maka sang tamu dipersilahkan makan ditemani oleh salah satu anggota keluarga. Pada acara makan ini juga dilakukan dengan menggunakan tangan. Menemani tamu ketika makan merupakan suatu tata krama untuk menghormati tamu. Apabila tuan rumah tidak menemani tamu menurut tata krama masyarakat berarti

tuan rumah tidak menerima tamu tersebut dan hal itu dianggap tercela. Ketika menjamu tamu, tuan rumah jarang mempersilahkan tamu untuk duduk di ruang tamu. Tamu biasanya dipersilahkan duduk di atas *teleten*. Selanjutnya dalam menyajikan makan untuk tamu dihidangkan di atas *teleten* di mana mereka duduk. Semua jenis makanan yang akan dihidangkan diletakkan dalam beberapa piring sesuai dengan jumlah tamu yang akan makan sehingga akan mempermudah tamu untuk mengambil makanan tersebut. Jenis makanan untuk tamu sama dengan menu makan sehari-hari dalam keluarga. Namun demikian, ada juga tuan rumah yang menyajikan makanan istimewa untuk menyambut tamunya itu seperti memotong ayam peliharaannya. Dalam penyediaan makanan, biasanya tamu perempuan yang sudah bermalam ikut membantu menyediakan makanan bersama tuan rumah.

Dalam penyajian makanan untuk tamu juga dibedakan berdasarkan jenis kelamin, umur dan status sosial. Perlu juga diperhatikan mengenai status bapak sebagai kepala keluarga dan pencari nafkah memiliki status yang paling tinggi dibandingkan dengan anggota keluarga lainnya. Oleh karena itu, hanya tamu yang memiliki status sosial sama atau lebih tinggi saja yang dapat makan bersama dalam satu tempat makanan dengan bapak. Berkaitan dengan status bapak tersebut, apabila bapak tidak ada di rumah maka makanan harus disisihkan untuk bapak terlebih dahulu, sisanya kemudian dimakan oleh anggota keluarga lainnya.

b. Makanan Sampingan

Seperti telah dijelaskan di atas bahwa makanan sampingan dimakan di sela-sela waktu makan sehari-hari. Cara makan makanan sampingan ini bermacam-macam. Ada yang menggunakan piring kecil dan sendok, ada juga yang hanya menggunakan tangan. Penggunaan piring kecil dan sendok dimaksudkan untuk memakan makanan yang berkuah seperti kolak pisang, kolak jagung, cendol, kolak ubi rambat dan ubi jalar, sedangkan jenis makanan tidak berkuah biasanya cukup menggunakan tangan saja. Jenis makanan

ini seperti buah-buahan yang dapat dimakan langsung, kerupuk, *timpan*, *gutel*, *apam*, *engkel*, dan lain-lain.

Pada saat makan makanan sampingan ini, anggota keluarga tidak mesti berkumpul bersama. Masing-masing mengambil makanan itu sesuai dengan yang diinginkan dan tidak ditentukan jumlah porsinya. Oleh karena anggota keluarga tidak berkumpul bersama, maka untuk makan makanan sampingan ini masing-masing duduk sesuai dengan keinginannya sendiri, seperti di ruang tamu, kamar tidur, dapur, serambi serta di pekarangan rumah dengan menggelar tikar.

c. Makanan Dalam Bulan Puasa

Pada bulan puasa acara *bebukén* dan makan sahur merupakan acara yang istimewa. Hidangan *bebukén* biasanya disiapkan oleh ibu beserta anak gadisnya sejak sore hari setelah shalat Ashar (\pm 16.00 WIB) sehingga menjelang *bebukén* hidangan telah siap disajikan. Hidangan *bebukén* berupa kue seperti *timpan*, *gutel*, dan *apam*. Makanan yang berkuah juga menjadi salah satu hidangan *bebukén* seperti kolak pisang, kolak jagung, dan kolak ubi. Selain itu juga dihidangkan nasi dan lauk pauknya. Jenis hidangan yang sering tersedia pada saat *bebukén* adalah *pecal*. Karena jenis makanan ini selain bahannya mudah diperoleh rasanyapun dianggap enak.

Selain makanan, minuman yang dihidangkan berupa kopi, cendol, teh, dan bandrek. Kolak dihidangkan dalam piring kecil dengan jumlah sesuai anggota keluarga. Begitu pula dengan minuman dihidangkan dalam gelas-gelas ukuran sedang yang berjumlah sama dengan anggota keluarga. Cara makan kolak menggunakan sendok, sedangkan untuk makan nasi menggunakan tangan. Sepuluh menit menjelang *bebukén* seluruh anggota keluarga berkumpul bersama di atas *teleten* menunggu waktu maghrib tiba. Pada saat maghrib tiba masing-masing anggota keluarga terlebih dahulu mengambil minuman, kemudian baru mengambil kue-kue

atau kolak. Setelah dirasa telah cukup, masing-masing anggota laki-laki shalat Magrib bersama. Selesai menunaikan shalat Magrib, kembali seluruh anggota keluarga berkumpul untuk makan nasi serta lauk pauknya. Makan nasi dilakukan dengan menggunakan tangan setelah terlebih dahulu dibasuh dengan air yang telah disediakan. Nasi disediakan dalam beberapa tempat begitu pula lauk pauknya, yang diletakkan dalam beberapa mangkuk dan piring kecil sesuai jumlah anggota keluarga. Meletakkan nasi dan lauk pauk dalam beberapa tempat dimaksudkan agar anggota keluarga tidak kesulitan dalam mengambil makanan tersebut. Hal ini juga tentu saja tidak mengganggu anggota keluarga yang lain untuk mengambil makanan yang diinginkan. Setelah makan bersama selesai para ibu dibantu anak perempuannya yang sudah besar membereskan sisa-sisa makanan. Anggota keluarga kemudian bersiap-siap pergi ke *mersah* untuk shalat *Tarwih* bersama. Sepulang dari *mersah*, biasanya masing-masing anggota keluarga kembali makan kue-kue atau kolak sisa *bebukén* tadi. Pada pukul 03.30 pagi, ibu dan anak perempuan yang lebih besar bangun lebih dulu dibandingkan anggota keluarga yang lain. Mereka menyiapkan makanan untuk sahur. Biasanya jenis makanan sahur sama dengan jenis makanan pada waktu *bebukén*, hanya tanpa kue-kue. Lauk pauk yang ada kemudian dihangatkan kecuali nasi yang baru dimasak. Setelah seluruh makanan tersedia di atas *teleten*, ibu kemudian membangunkan anggota keluarga yang lain untuk makan sahur bersama. Makan sahur diakhiri ketika waktu imsak tiba. Setelah makan sahur selesai, ibu dibantu oleh anak perempuannya lalu membereskan sisa-sisa makanan dan peralatan yang kotor. Mereka kemudian bersiap-siap menjalankan shalat berjamaah bersama anggota keluarga yang lain. Mulailah mereka semua melaksanakan puasa sehari penuh.

d. Makanan dalam Upacara

(i) Makanan dalam Upacara yang Berkaitan dengan Mata Pencabarian

Pada upacara yang berkaitan dengan pertanian khususnya kenduri *ku ulu noih* (kenduri turun ke sawah), kenduri *luwes blang* (kenduri setelah panen) dan kenduri *tulak bele* (tolak bala), makan bersama diadakan di tempat kenduri itu berlangsung. Makanan yang terdiri dari nasi dan lauk pauknya di bawa oleh para ibu dari rumahnya masing-masing. Nasi dibungkus dengan menggunakan daun pisang sedangkan lauk pauk diletakkan di dalam rantang. Biasanya para ibu menyediakan lima hingga sepuluh bungkus nasi serta satu atau dua rantang lauk pauk. Jenis lauk pauk pada umumnya adalah makanan yang biasa disediakan untuk makan sehari-hari pada masing-masing keluarga, seperti *masam jing*, *dedah depik*, *sengeral* ikan atau daging, ikan goreng, dan sebagainya. Setelah upacara selesai dilanjutkan dengan makan bersama. Pada saat makan bersama mereka menggelar tikar dan meletakkan hidangan lauk pauk di tengah-tengahnya kemudian yang hadir dalam upacara duduk mengelilingi hidangan tersebut. Umumnya cara duduk laki-laki adalah bersila sedangkan perempuan duduk bersimpuh. Nasi kemudian dibagikan kepada seluruh yang hadir pada acara itu. Para laki-laki mendapatkan prioritas pertama dalam pembagian makanan itu. Setelah semua laki-laki itu mendapat makanan barulah para ibu mengambil makanan bagiannya. Masing-masing orang kemudian mengambil lauk pauk yang diletakkan di dalam rantang. Selain makanan yang dibawa dari rumah, pada saat kenduri *luwes blang* para ibu menumbuk padi yang baru dituai untuk dijadikan makanan yang dinamakan *gegaloh gayo* dan *temping*. Makanan itu kemudian dimakan secara bersama-sama.

(ii) Makanan dalam Upacara yang Berkaitan dengan

Agama

Upacara yang berkaitan dengan agama pada masyarakat Gayo di antaranya adalah Maulid Nabi, Nuzulul Quran dan khitanan. Biasanya pada upacara ini tidak lepas dari acara makan bersama. Pada Maulid Nabi yang diadakan di *mersah*, makanan di bawa oleh ibu-ibu dari rumahnya masing-masing. Makanan ini terdiri dari nasi dan lauk pauknya. Nasi dan lauk pauknya diletakkan dalam rantang. Jenis lauk pauk merupakan jenis makanan yang biasa disediakan pada makan sehari-hari. Makan dilakukan dengan menggunakan piring yang telah disediakan oleh panitia. Makan dilakukan secara bersama-sama dengan menggunakan tangan. Berbeda dengan acara Maulid Nabi, pada acara Nuzulul Quran para ibu hanya membawa kue-kue dari rumahnya masing-masing. Kue-kue itu diletakkan di dalam piring dan disuguhkan pada orang yang hadir di *mersah* setelah acara ceramah selesai. Jenis kue yang umumnya dihidangkan berupa *timpan*, *gutel*, *cucur*, *brahrom*, *apam* dan *goreng* baik *goreng pisang* ataupun *goreng ubi*. Kue *apam* disuguhkan di dalam piring-piring kecil yang kemudian diberi kuah santan. Cara makan kue *apam* ini dengan menggunakan sendok.

Pada kenduri khitanan, para tamu yang datang di jamu dengan berbagai makanan. Sebelumnya pihak tuan rumah membagikan daging kambing yang belum di masak serta bumbu kepada para tetangga. Makanan yang diperuntukkan untuk menjamu tamu ada yang diletakkan di atas *teleten* dan ada pula yang diletakkan di atas tikar atau karpet. Membuat *teleten* baru merupakan suatu hal membutuhkan biaya sehingga tuan rumah tidak mesti membuat *teleten* dalam menjamu tamu. Hal itu tergantung dari tingkat ekonomi tuan rumah. Tikar atau karpet biasanya dibentangkan di dalam ruang tamu. Apabila tamu yang akan datang berjumlah besar, biasanya tuan rumah akan meletakkan *teleten* atau tikar hingga di pekarangan. Umumnya tamu yang duduk di luar (di pekarangan) adalah tamu berjenis kelamin laki-laki sedangkan

tamu perempuan di dalam rumah. Apabila kenduri dirasa cukup dihadiri oleh tetangga dan kerabat dekat (sederhana) biasanya tamu laki-laki ditempatkan di ruang tamu sedangkan tamu perempuan duduk di ruang yang letaknya dekat dapur. Para tamu laki-laki duduk dengan cara bersila sedangkan tamu perempuan duduk dengan cara bersimpuh. Hidangan berupa nasi dihidangkan dalam beberapa tempat sedangkan lauk pauk dihidangkan dalam mangkuk serta piring-piring kecil. Jenis makanan itu biasanya terdiri dari nasi putih, *sengeral korek*, *gule kaming*, *pengat depek*, *cecah awal mude*, *jantar nangka* serta kue-kue berupa *ketan*, *timpan*, *gutel* dan *apam*. Selain makanan tersebut, bermacam buah-buahan juga disediakan untuk para tamu. Jenis buah-buahan itu seperti pisang dan nanas. Sebelum memulai makan, para tamu terlebih dahulu mencuci tangannya karena cara makan tidak menggunakan sendok. Sendok yang disediakan hanya untuk mengambil nasi dan lauk pauknya.

(iii) Makanan yang Berkaitan dengan Adat

Upacara yang berkaitan dengan adat yang selalu dilaksanakan oleh masyarakat Gayo adalah upacara turun mandi dan upacara perkawinan. Upacara turun mandi biasanya diadakan dengan mengundang tetangga dan sanak keluarga terdekat. Setelah upacara turun mandi selesai dilaksanakan, para tamu yang datang dijamu dengan berbagai jenis makanan. Makanan dihidangkan di atas *teleten* atau di atas tikar yang digelar di lantai. Para tamu kemudian duduk mengelilingi hidangan yang telah disediakan. Tamu laki-laki duduk di sebelah luar sedangkan tamu perempuan duduk di sebelah dalam mendekati dapur. Seperti biasanya para tamu makan dengan menggunakan tangan. Hidangan yang terdiri dari bermacam jenis makanan dihidangkan dalam beberapa mangkuk dan piring kecil. Jenis hidangan berupa nasi dan lauk pauknya. Lauk pauk biasanya terdiri dari *sengeral* daging atau ikan, *kudangan* (urap), ayam goreng, kerupuk, dan sebagainya. Selain nasi dan lauk pauk, disediakan pula makanan dan kue-kue seperti *timpan*, *brahrom* dan *apam*. Para tamu kemudian bersama-sama menyantap hidangan yang telah tersedia.

Upacara adat lainnya adalah upacara perkawinan. Upacara perkawinan merupakan upacara terbesar yang dilaksanakan oleh suku bangsa Gayo. Oleh karena itu, para tamu yang datang lebih banyak dari upacara lainnya. Pada saat menjelang upacara perkawinan, tuan rumah biasanya telah mengantisipasi akan kedatangan tamu tersebut dengan menyiapkan bahan makanan dalam jumlah besar.

Lokasi utama yang disiapkan sebagai tempat makan para tamu adalah ruang tamu. Dalam ruang tamu tersebut para tamu akan disuguhkan berbagai macam hidangan yang lebih bervariasi jenisnya daripada dalam upacara adat lainnya. Selain itu, hidangan dalam upacara perkawinan memiliki jumlah yang besar. Untuk itu, biasanya tuan rumah menyembelih hewan ternak seperti kerbau dan ayam yang diolah menjadi beberapa jenis makanan seperti *sengeral dengke*, goreng ayam, dan *gule peungat*. Ditambah dengan berbagai macam kue-kue seperti *timpan*, ketan, *gutel*, *brahrom*, dan *apam*. Hidangan tersebut kemudian diletakkan di atas *teleten* atau tikar. Cara penyajian hidangan sama dengan cara penyajian pada upacara adat lainnya. Dengan banyaknya jumlah tamu yang hadir, biasanya tuan rumah akan menambah tempat penyajian hidangan, yaitu di depan atau pekarangan rumah dengan cara mendirikan teratak dan menggelar *teleten* atau tikar. Hidangan diletakkan di atas tikar atau *teleten* dengan posisi di tengah-tengah para tamu. Posisi duduk para tamu diatur menurut jenis kelamin. Biasanya para tamu mengetahui akan hal pemisahan menurut jenis kelamin tersebut sehingga begitu sampai di lokasi upacara perkawinan, para tamu kemudian mencari tempat di mana ia harus menempatkan diri. Apabila dalam upacara turun mandi, para tamu perempuan menikmati hidangan di ruangan dekat dapur, maka dalam upacara perkawinan para tamu perempuan duduk di bagian ruang tamu (di hadapan mempelai) sedangkan tamu laki-laki duduk di luar rumah.

Dalam perkembangan pada saat ini, cara makan dengan menggunakan tangan dan duduk di atas *teleten* atau tikar masih

dapat kita lihat dalam upacara perkawinan masyarakat petani suku bangsa Gayo.

B. Jenis, Macam Makanan dan Fungsi

Makanan (termasuk minuman) yang dikonsumsi manusia diperoleh dari lingkungan fisik di mana ia beserta kelompoknya tinggal. Lingkungan fisik yang berbeda pada satu tempat dengan tempat lain mengakibatkan bahan mentah yang diperoleh berbeda pula. Begitu juga dengan cara pengolahan, jenis dan macam makanan akan berbeda pula pada setiap daerah. Levi-Strauss membagi makanan dalam 3 jenis yaitu makanan mentah (*non-elabore*), makanan melalui proses pemasakan, dan makanan melalui proses fermentasi (peragian).

Jenis makanan mentah merupakan makanan yang pertama dikenal manusia, baik yang berasal dari sayur-sayuran, buah-buahan maupun dari hewan. Beberapa sayur dan buah dapat langsung dimakan tanpa melalui proses pemasakan lebih dahulu. Pengonsumsi sayur dan buah-buahan mentah dimaksudkan untuk menimbulkan selera makan ataupun untuk memberikan rasa segar pada tubuh. Makanan melalui proses pemasakan dapat dibedakan atas pengolahan secara sederhana dan secara kompleks. Pengolahan secara sederhana maksudnya adalah proses memasak secara cepat dan ringkas seperti direbus dan dipanggang, dan hanya memakai sedikit bumbu. Sebaliknya masakan kompleks berarti proses pemasakan yang dilakukan lama dan rumit ataupun memakai banyak bahan dan bumbu. Sedangkan makanan melalui proses fermentasi (peragian) dimaksudkan untuk mengawetkan makanan dan juga untuk mengubah cita rasa makanan dengan atau tanpa khasiat tertentu.

Menurut fungsinya makanan (termasuk minuman) dapat dibedakan atas beberapa macam, yaitu:

1. Makanan utama, yaitu makanan yang harus ada setiap hari pada setiap rumah tangga. Adapun wujud makanan itu adalah makanan untuk sarapan pagi, makan siang dan makan malam. Yang menjadi makanan utama bagi warga masyarakat daerah Aceh Tengah (daerah penelitian) adalah nasi, ikan dan sayur-sayuran. Hasil pengolahan makanan tersebut seringkali ditandai oleh pencampuran rasa asin, asam dan pedas.
2. Makanan sampingan, yaitu makanan yang dikonsumsi bukan untuk menghilangkan rasa lapar, tetapi hanya merupakan pelengkap makanan utama. Oleh karena padi termasuk hasil produksi masyarakat yang dominan, maka asal bahan mentah bagi makanan ini banyak yang berasal dari padi yang diproses menjadi beras atau ketan ataupun diolah menjadi tepung beras atau tepung ketan dan dengan berbagai macam teknik pengolahan sehingga menjadi aneka makanan dengan cita rasa manis, legit dan gurih.
3. Makanan khusus, yaitu makanan yang disediakan sesuai dengan keadaan, peristiwa dan waktu dimana makanan tersebut diperlukan. Dengan demikian tampak adanya variasi, seperti makanan setelah ibu melahirkan, makanan pada bulan Ramadhan, makanan waktu panen, dan lain-lain.

Masyarakat Aceh Tengah, baik yang bertempat tinggal di tepi Danau Laut Tawar ataupun di pegunungan sebagai lauk utama adalah ikan, terutama ikan danau, walaupun mereka juga mengkonsumsi ikan laut yang didatangkan dari luar daerah, sehingga terdapat banyak jenis masakan yang merupakan hasil pengolahan ikan danau. Suhu udara yang cenderung sejuk menyebabkan masakan untuk lauk pauk sehari-sehari jarang menggunakan santan karena kuah santan akan membeku (bergumpal).

Pada sub bab IV ini akan dibahas beberapa hal tentang jenis, macam dan fungsi makanan.

1. Makanan Mentah dari Buah

Pada umumnya masyarakat yang hidup di daerah dataran tinggi Gayo (daerah penelitian) hidup dari pertanian. Kondisi daerah yang subur menyediakan berbagai jenis tumbuh-tumbuhan untuk dikonsumsi masyarakatnya. Tanaman semak dan tumbuh-tumbuhan liar, baik dari daun maupun buahnya, ternyata banyak yang langsung dapat dimakan mentah sebagai *lalapan* ataupun dicampur dengan beberapa jenis bumbu yang diolah secara mentah (bahasa Gayo disebut sebagai *cecah*). Buah-buahan liar yang langsung dapat dimakan tersebut antara lain adalah:

a. *Anar atau Ener*

Pohon *Anar* memiliki ciri bentuk ranting berduri, daun selebar telapak tangan, berbentuk bulat pinggirnya bergerigi. Ukuran buahnya kecil sebesar ujung jari terdiri dari butiran-butiran kecil yang menyatu dalam satu tangkai. Buah *Anar* yang masih muda berwarna hijau, setelah tua berwarna kuning kemerahan. Rasa buahnya asam manis (rasa jeruk), lembek dan berair sehingga dapat dibuat *juice*.

b. *Lekap*

Ukuran pohon *Lekap* tinggi besar. Bentuk daunnya seperti daun kopi, buah berbentuk lonjong seperti jemblang, berbiji seperti biji kopi, tetapi tidak berkeping, jika matang berwarna ungu kehitaman. Rasa buahnya kelat mirip seperti rasa buah jemblang.

c. *Rembele*

Pohon ini biasanya tumbuh di semak-semak, dengan ciri-ciri tidak tinggi. Daunnya yang lebar biasanya digunakan untuk membungkus tempe atau tape. Bentuk buahnya bulat sebesar buah kopi dan di dalamnya berair jernih. Cara makan buah ini dihisap. Warna buah *rembele* ketika muda dan tua tetap hijau.

d. *Gele*

Buahnya lengket di dahan dan pohon, berwarna hijau. Bila sudah matang berwarna merah. Pohonnya tinggi, berdaun lebar. Buah *gele* yang digunakan umumnya yang masih muda. Selain dikonsumsi langsung, *gele* dapat juga dibuat *cecah* mentah.

e. *Bike*

Pohon ini biasanya tumbuh di pagar kebun. Rasa buahnya asam kelat, bentuk buah sekecil ujung jari. Buah *bike* waktu muda berwarna hijau setelah matang berwarna merah kecoklatan. Pohon ini mempunyai tinggi maksimum tiga meter dan batangnya kecil bercabang banyak. Bentuk daunnya seperti telinga kucing dan berbulu.

f. *Karamunting*

Banyak tumbuh di pagar kebun, merupakan tumbuhan semak dan batangnya berduri. Buah *karamunting* berbentuk bulat sebesar kacang hijau. Warna buahnya waktu muda hijau, setelah tua biru terong dan berbiji-biji. Buah ini dimakan langsung dengan kulitnya.

g. *Kerto*

Bentuk dan warna buahnya sama seperti buah *anar*. Bedanya, pohon *kerto* tinggi, tidak berduri dan daunnya agak sedikit berbulu. Umumnya *kerto* ditanam di pinggir kebun sebagai tanda batas dengan kebun orang lain. Rasa buah ini asam.

h. *Nenggri*

Buah *nenggri* bentuknya sama dengan buah markisa, begitu pula dengan pohonnya yang menjalar dan melilit pada tanaman/penyanggah lain. Perbedaannya, ukuran daun *nenggri* lebih kecil dari pada daun markisa. Buah *nenggri* yang masih muda

berwarna hijau, setelah tua berwarna merah hati. Rasa buahnya asam-asam manis.

a. Macam-macam Cecah dari Buah

(i) *Cecah Timun*

Bahan: timun.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, terasi, garam.

Cara membuatnya:

Timun dikupas kulitnya, kemudian dicincang halus dan dicampur dengan bumbu yang telah digiling halus. Siap untuk disantap.

(ii) *Cecah Gelime* (jambu biji)

Bahan: jambu biji matang.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, terasi, garam.

Cara membuatnya:

Jambu biji dibakar di tungku/baru sehingga lembek, dicuci bersih, digiling, campur dengan bumbu.

(iii) *Cecah Awal* (pisang)

Bahan: pisang muda (lebih baik pisang kepok muda).

Bumbu: cabe merah, bawang merah, terasi, garam.

Cara membuatnya:

Semua bumbu dihaluskan bersama pisang, terakhir diberi air perasan jeruk nipis.

(iv) *Cecah Gele*

Bahan: buah *gele* yang masih muda.

Bumbu dan cara membuat sama dengan (a).

(v) *Cecah Bajik* (babal/nangka yang masih muda)

Bumbu dan cara sama dengan (a).

(vi) *Cecah Tomat*

Bumbu dan cara sama dengan (a).

b. Jenis Makanan dan Minuman Mentah

(i) *Rujak buah-buahan*

Bahan: jambu, nenas, pepaya mengkal, ubi jalar, timun, terung panjang (jangan yang masak), jantung pisang kepok.

Bumbu: cabe rawit, terasi, garam, gula aren/gula pasir sedikit.

Cara membuatnya:

Buah-buahan dibersihkan lalu dipotong-potong. Jantung pisang dirajang halus, diremas-diremas bersama bumbu, campur dengan buah yang telah dipotong, kemudian diremas kembali. Siap dimakan.

(ii). *Rujak Nas*

Bahan: nenas.

Bumbu: gula aren, asam sunti (*selemeng*), *boh lemeg* (merica).

Cara membuatnya:

Nenas dibersihkan, dipotong-potong. Semua bumbu dihaluskan campurkan dengan nenas. Siap untuk dimakan.

(iii) *Air Tebu*

Tebu dengan kulitnya ditekan dengan alat penekan (berbentuk kuda-kuda) hingga airnya keluar, lalu disaring dan dapat diminum. Air tebu dapat juga direbus lebih dahulu baru diminum.

(iv) *Air Nira*

Cabe rawit matang diletakkan di pelepah/batang nira agar airnya banyak keluar. Air nira dapat langsung diminum, kalau dimasak dalam proses tertentu akan menjadi gula aren.

2. Makanan Mentah dari Hewan

Dalam masyarakat yang mayoritas penduduknya beragama Islam seperti suku bangsa Gayo, semua bahan makanan dari hewan umumnya melalui proses pemasakan terlebih dahulu baru kemudian disajikan. Walaupun pemasakan dilakukan melalui proses yang paling sederhana, seperti dipanggang. Hal ini menyebabkan tidak dikenalnya makanan mentah dari hewan.

3. Makanan Mentah dari Sayuran

Sebagian besar buah-buahan dapat dikategorikan dalam jenis sayuran. Sebaliknya, ada beberapa jenis sayuran yang berbentuk buah dan dikategorikan dalam jenis buah-buahan. Begitupun dalam pembagian jenis masakan sering terjadi tumpang tindih dalam pengkategorian termasuk ke dalam masakan dari buah atau dari sayuran. Dalam masyarakat Gayo (daerah penelitian), makanan mentah yang terbuat dari sayuran antara lain :

a. *Cecah Terong*

Bahan: terong mentah.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, terasi, garam, kacang tanah goreng yang dihaluskan dan belimbing.

Cara membuatnya:

Terong mentah dikupas kulitnya, dicincang hingga halus, diperas airnya, campur dengan bumbu dan kacang tanah.

b. *Cecah Agur* (terong belanda)

Bahan: *agur* (terong belanda).

Bumbu: cabe merah, bawang putih, terasi, garam.

Cara membuatnya:

Semua bumbu dihaluskan. Terong dikupas, lalu *diulek* bersama bumbu yang sudah dihaluskan tadi. Siap dihidangkan.

c. *Cecah Terong Padul* (tomat kecil)

Bahan: *terong padul*.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, terasi, garam.

Cara membuatnya:

Semua bahan dan bumbu digiling kasar dan diaduk rata

d. *Cecah Ungke*

Bahan: *ungke* (rimbang).

Bumbu: kacang tanah digongseng dan dihaluskan, cabe merah, bawang merah, jeruk nipis dan garam.

Cara membuatnya:

Semua bumbu dihaluskan, dicampur dengan rimbang yang dipecah-pecah dan kacang tanah, terakhir air perasan jeruk nipis.

4. Makanan Hasil Proses Peragian

a. *Ragi Pulut* (Tape ketan)

Bahan: ketan putih atau ketan hitam, ragi.

Cara membuatnya:

Ketan dimasak yang baik (jangan lembek), setelah dingin (tidak keluar lagi asapnya) dibalik. Dimasukkan ke dalam panci dan diberi ragi, ditutup rapat. Luarnya dibalut lagi dengan kain. Didiamkan selama dua hari, setelah menjadi tapai dapat dimakan dengan kuah santan

b. *Depik Pekasam*

Bahan: ikan depik basah, nasi dingin, garam.

Cara membuatnya:

Ikan depik dibersihkan, dicuci lalu ditiriskan, dicampur garam, tiriskan kembali. Letakkan di dalam baskom, aduk dengan nasi dingin, kemudian ditutup rapat. Peram selama tiga hari. Paling baik memamerkannya di dalam bambu yang kedua ujungnya ditutupi plastik. *Pekasam depik* ini dapat dimasak lagi dengan bahan-bahan dan bumbu lain.

c. *Tuis masam*

Bahan: tuis (rebung), garam.

Cara membuatnya:

Tuis dibersihkan, dicincang-cincang, campur dengan garam, dan diperam selama dua hari. Setelah itu dapat diolah kembali sesuai selera.

d. *Ragi gadung*

Bahan: ketela pohon, ragi, daun pisang untuk alas tape.

Cara membuatnya:

Ketela dibersihkan, dikikis lapisan lendirnya, lalu direbus sampai matang (jangan lembek), tiriskan. Setelah dingin masukkan ke dalam panci yang telah dialasi daun pisang, taburkan ragi secara merata. Tutup. Peram selama dua hari. Panci diselimuti lagi dengan kain agar panas ragi tidak keluar.

5. Makanan Hasil Masakan Sederhana

Masakan lauk dan sayuran

a. *Jantar rebus*

Bahan: sayur-sayuran (daun labu siam muda, buah labu kuning, daun singkong, kol, buncis.

Bumbu: bawang merah, cabe hijau, minyak masak (jelantah), garam.

Cara membuatnya:

Sayur dibersihkan, dipotong-potong. Air dididihkan, masukkan bumbu yang telah diiris, minyak masak (jelantah) dan sayur. Semua direbus hingga masak.

b. Tenaroh Dedah

Bahan: telur ayam atau telur itik.

Bumbu: bawang merah, cabe merah dipotong bulat-bulat, daun bawang dirajang, garam, daun pisang untuk alas

Cara membuatnya:

Kuali dialas dengan daun pisang. Pecahkan telur ke dalam wajan, masukkan semua bumbu, lalu diaduk hingga mengental. Angkat dan siap dihidangkan.

c. Depik Dedah

Bahan: ikan depik segar.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, kuning (kunyit), jeruk sayur, gegarang, garam.

Cara membuatnya:

Ikan dibersihkan, campurkan dengan semua bumbu yang telah dirajang, daun gegarang dan garam serta tambahkan air sedikit, masak hingga airnya mengering.

d. Cecah depik

Bahan: ikan depik kering.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, jeruk sayur, empan/ gegarang, garam.

Cara membuatnya:

Ikan depik disebam dalam abu panas hingga matang. Semua bumbu dihaluskan kemudian campur dengan ikan depik, ikan cukup dipecah-pecah saja.

6. Macam Masakan Kue

a. *Lepat pulut*

Bahan: tepung ketan, air rebusan gula aren/gula pasir untuk campuran tepung. Unti, kelapa parut, gula aren/gula pasir, daun pandan, garam. Daun pisang untuk membungkus, minyak goreng untuk mengolesi.

Cara membuatnya:

Tepung ketan dicampur dengan air rebusan gula yang telah dingin, uleni sampai rata. Kelapa parut dan air rebusan gula lainnya ditambah daun pandan dibuat unti sampai kering. Daun pisang dibersihkan dan dipotong-potong besarnya sesuai selera lalu olesi dengan minyak makan. Ambil adonan kulit dan tipiskan di atas daun pisang, di atasnya letakkan unti secukupnya, tutup dan gulung rapat-rapat. Kukus sampai matang.

Ada bermacam-macam lepat yang cara pembuatannya sama, seperti lepat *gadung* (ubi kayu), lepat beras (tepung beras), dan lepat *petukel* (labu tanah).

b. *Gutel*

Bahan: tepung beras, kelapa parut, santan, gula aren, garam, daun pisang untuk membungkus.

Cara membuatnya:

Tepung ketan digongseng sampai kuning. Semua bahan dicampur sampai rata. Adonan kemudian dibulat-bulatkan dan dibungkus dalam daun pisang. Kukus sampai matang.

c. *Brahrom*

Bahan: tepung ketan, daun pandan untuk pewarna, gula aren dipotong dadu, kelapa muda parut, garam.

Cara membuatnya:

Daun pandan ditumbuk halus, tambahkan air sedikit, peras dan saring. Campur tepung, garam dan air daun pandan hingga menjadi adonan yang dapat *dipulung*. Ambil adonan sebesar biji salak, pipihkan, masukkan irisan gula aren, bulatkan kembali sampai tertutup rapat. Didihkan air, masukkan adonan yang telah dibulatkan tadi, rebus sampai mengapung. Angkat dan gulirkan diatas kelapa parut yang telah dicampur garam.

d. *Gegerip*

Bahan: nasi dikeringkan, gula pasir, air secukupnya, minyak untuk menggoreng.

Cara membuatnya:

Nasi yang sudah kering digoreng dalam minyak panas sampai kembang, angkat dan sisihkan. Gula dimasak dengan air hingga kental, kemudian masukkan gorengan nasi tadi, aduk sampai rata. Angkat dan siap dihidangkan.

e. *Peteri Gani*

Bahan: tepung ketan, gula pasir, daun pandan, air secukupnya, garam.

Cara membuatnya:

Tepung, garam, air dicampur sampai adonan kalis dan dapat dipulung. Buat adonan bulat seperti kelereng, tekan sedikit di tengahnya ke dalam. Didihkan air, masukkan adonan tadi, kalau sudah terapung angkat dan masukkan ke dalam air dingin. Gula pasir dimasak dengan air sampai matang, masukkan peteri gani tadi. Siap dihidangkan.

7. Minuman

Bandrek

Bahan: sereh, jahe, kulit manis, gula aren.

Cara membuatnya:

Bahan-bahan dibersihkan, dimemarkan, lalu direbus bersama gula dan air sampai mendidih.

8. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks

a. *Sengeral*

Bahan: daging, ayam/ikan tongkol.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, sereh, merica, asam sunti, jahe, lengkuas, kemiri, kelapa parut digongseng, daun salam, garam.

Cara membuatnya:

Daging/ayam/ikan dibersihkan lalu dipotong-potong, haluskan bumbu lalu dicampurkan hingga rata, *diungkap* sebentar, lalu masukkan air sambil diaduk-aduk hingga kering. Angkat dan siap dihidangkan.

b. Pis (Ikan pepes)

Bahan: ikan depik basah/udang/semua jenis ikan.

Bumbu: cabe merah, cabe rawit, kunyit, bawang merah, ketumbar, kelapa parut, jeruk nipis, garam, daun kunyit untuk pembungkus, cabe hijau dan serimbing (belimbing wuluh) dipotong kecil-kecil.

Cara membuat:

Ikan dicuci sampai bersih, kemudian beri air jeruk nipis. Semua bumbu dihaluskan, lalu dicampur dengan ikan tambah cabe dan serimbing yang dipotong kecil-kecil. Ikan dibungkus dengan daun kunyit dan dimasak di atas bara, atau api kecil sampai masak. Dapat juga ikan dikukus lebih dahulu setelah itu baru dipanggang. Siap dihidangkan.

c. Peungat

Bahan: ikan basah, rebung/rebung asam.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, bawang putih, jeruk nipis, kunyit, gegarang, empan, cabe hijau dibelah, terasi, garam.

Cara membuatnya:

Ikan dibersihkan, disayat-sayat dan diberi air jeruk nipis. Rebung diiris tipis sebesar korek api, bumbu dihaluskan lalu dicampur dengan ikan dan diaduk rata. Lalu dimasak di dalam kuah sampai airnya kering.

d. Gule Masamjing

Bahan: ikan (ikan laut/ikan tawar).

Bumbu: cabe merah, bawang merah, kunyit, tomat matang, jeruk sayur/jeruk nipis, terasi, beras direndam kemudian dihaluskan, daun gegarang/empan, garam.

Cara membuatnya:

Ikan disiangi lalu dicuci, potong menurut selera. Cabe, bawang merah, kunyit dihaluskan, campurkan ke dalam potongan ikan, tambahkan tomat yang sudah dipotong-potong, perasan air jeruk, garam dan daun gegarang. Tambahkan air dan tepung beras, jerang dalam kualiti tanah sampai ikan masak, jangan sampai airnya kering. Angkat dan siap untuk dihidangkan. Ikan dapat ditukar dengan telur ayam atau telur itik.

e. Jantar masamjing

Bahan: daun labu siam, terong, rukut, labu siam, pisang muda, kentang, buncis, demenir/titit (jamur).

Bumbu: cabe merah, bawang merah, kunyit, terasi, beras direndam lalu digiling sampai halus, cabe hijau dibelah-belah, garam.

Cara membuatnya:

Semua bahan dibersihkan dan dipotong-potong menurut selera, kemudian direbus dalam air mendidih beserta semua bumbu yang telah dihaluskan kecuali daun gegarang sehingga matang. Siap dihidangkan.

9. Makanan untuk Upacara Adat dan Upacara Keagamaan

a. Makanan Waktu Panen

(i) Gegaloh

Bahan: padi muda, kelapa parut, air kelapa, gula aren/putih.

Cara membuatnya:

Padi muda digongseng sehingga pecah (berbunga). Setelah dingin ditumbuk lalu ditampi. Kelapa parut, air kelapa dicampurkan ke dalam beras tadi, kemudian ditumbuk lagi hingga lembut. Tambahkan gula, tumbuk kembali, terakhir siramkan air kelapa sisa ke dalamnya.

(ii) *Temping/emping*

Bahan: beras baru, kelapa parut, air kelapa, gula merah/putih.

Cara membuatnya:

Beras digongseng sehingga pecah, panas-panas ditumbuk hingga gepeng, masukkan kelapa parut, air kelapa, dan ditumbuk kembali.

b. Makanan Waktu Bulan Ramadhan

(i) *Cenul* (Cendol)

Bahan: tepung beras, kapur sirih, gula merah/putih, santan, daun pandan, garam, vanili.

Cara membuatnya:

Tepung beras, air, kapur sirih, diaduk rata, dimasak sampai kental. Panas-panas disaring di dalam cetakannya dan ditampung di dalam baskom yang telah berisi air dingin. Bila air penampung telah menjadi panas, dapat diganti dengan air dingin yang baru lagi. Lalu buat kuahnya dari santan yang dimasak dengan gula, daun pandan dan garam. Siap dihidangkan untuk berbuka puasa.

(ii) *Apam*

Bahan: tepung roti/tepung beras, garam, minyak untuk mengoles kuah, santan, daun pandan, vanili dan gula merah/putih untuk kuahnya.

Cara membuatnya:

Tepung, garam air diaduk sampai kental. Kuah diolesi minyak goreng dipanaskan, letakkan adonan secukupnya, masak sampai matang. Kuahnya sama dengan kuah cendol.

(iii) *Gelame*

Bahan: beras direndam, garam, santan, gula, daun pandan

Cara membuatnya:

Beras, air dimasak sampai menjadi kental/bubur, tambahkan santan, garam dan gula, masak hingga matang.

(iv) *Cecah nas*

Bahan: nenas muda, santan, cabe, garam, bawang merah.

Cara membuatnya:

Nenas muda diserut, masukkan cabe, bawang merah yang diiris-iris dan santan. Siap dihidangkan untuk berbuka puasa.

(v) *Gudangan*

Bahan: daun labu siam, kol, bunga pepaya, daun pepaya, kacang panjang, dll.

Bumbu: kencur, bawang merah, terasi, bawang putih, kelapa digongseng, gula, belimbing/sunti, garam.

Cara membuatnya:

Sayur-sayuran dibersihkan dan direbus lalu dipotong-potong. Semua bumbu dihaluskan diaduk dengan kelapa parut. Pada saat akan dihidangkan campurkan semua bahan dan bumbu.

(vi) *Kanji* (lontong sayur)

Bahan: beras, nangka muda, labu siam, mie lidi.

Bumbu: cabe merah, bawang merah, bawang putih, kunyit (semua dihaluskan), jahe, sereh, laos (dimemarkan), daun jeruk, daun salam, santan, minyak goreng untuk menumis.

Cara membuatnya:

Beras dimasak menjadi lontong. Sisihkan. Sayur dibersihkan dan dipotong-potong. Semua bumbu ditumis masukkan nangka, diungkap sampai empuk, masukkan sayur yang lain, terakhir santan. Masak sampai matang. Disajikan bersama lontong, dapat ditambahkan bawang goreng dan kerupuk.

(vii) *Pecel*

Masakan ini hampir tidak pernah ketinggalan dihidangkan selama bulan puasa.

Bahan: sayur-sayuran (daun singkong, daun pepaya, tauge, kacang panjang, dan sebagainya).

Bumbu: bawang merah, bawang putih, kencur, terasi (semuanya digoreng), asam jawa, gula merah dan gula putih, daun jeruk, kacang tanah yang telah digongseng dan ditumbuk.

Cara membuatnya:

Sayur dibersihkan, direbus dan dipotong-potong. Semua bumbu yang digoreng dihaluskan, campurkan dengan bumbu lain, dihaluskan lagi, diaduk dengan kacang tanah. Pada saat menyajikan sayur-sayuran dicampur dengan bumbu yang telah diaduk dengan air matang secukupnya.

(viii) *Kolak jagong*

Bahan: jagong, ketan, gula pasir/merah, santan, garam, daun pandan.

Cara membuatnya:

Jagung disisir, direbus bersama dengan ketan dengan santan encer dan daun pandan. Setelah jagong empuk, masukkan santan kental, gula dan garam hingga masak.

(ix) *Kolak Petukel* (Labu tanah)

Bahan: labu tanah, santan, gula aren, garam, pandan.

Cara membuatnya:

Labu dibersihkan, dipotong-potong. Rebus bersama santan, gula, garam dan daun pandan sampai matang.

c. Tujuh Hari Melahirkan

Pelaksanaan acara sekalian dengan mengkikahkan anak, sehingga tidak ketinggalan untuk menyembelih kambing. Daging kambing umumnya dimasak *sengeral*, sedangkan tulangnya dimasak santan dengan nangka muda atau di masak *masamjing*. Kacang merah dan kentang juga dimasak bumbu *sengeral*. Untuk sayurnya adalah masak *gudangan*. Makanan kue biasanya wajit dan apam dan tidak boleh lupa *kunyit*, *bertih*, dan *beras ketan*.

(i) *Wajit*

Bahan: Ketan, gula, santan kental, vanile.

Cara membuatnya:

Ketan ditanak. Gula dan santan dimasak sampai mendidih dan kental (santannya tinggal sedikit), masukkan ketan aduk sampai kering. Angkat, letakkan di talam, setelah dingin dipotong-potong.

(ii) *Bertih*

Bertih dibuat dari padi yang digongseng sampai pecah (berbentuk bunga). Kemudian kulit padi dibersihkan.

Bertih dilengkapi dengan satu butir telur di tengah dan empat buah pisang disekelilingnya. Telur yang diletakkan di tengah bermakna kebulatan hati, sedangkan empat buah pisang bermakna atau melambangkan empat unsur petua adat dalam masyarakat Gayo.

d. Maulid Nabi

Penan (Kue)

Bahan: tepung roti, santan, garam, gula pasir, vanile

Cara membuatnya: Semua bahan dimasak sampai kental, letakkan di loyang, lalu dipotong-potong.

e. Idul Fitri dan Idul Adha

Biasa menu yang harus ada antara lain: Sengeral daging kerbau dan sop. Sedangkan untuk kuenya selain kue-kue kering yaitu: *wajit*, *timpan*, *cucur*, dan *leluwang*.

(i) Cucur

Bahan: tepung beras, tepung kanji, gula aren, santan, garam, minyak untuk menggoreng.

Cara membuatnya:

Campurkan tepung beras, tepung kanji dan garam. Masak gula bersama santan sampai larut. Tuangkan adonan gula yang masih hangat ke dalam campuran tepung sambil dieleni sampai adonan terasa licin. Panaskan minyak goreng, masukkan adonan sesendok demi sesendok, tusuk-tusuk bagian tengah dengan sepotong lidi supaya matangnya rata. Goreng sampai kue matang dan angkat.

(ii) Leluwang

Bahan: tepung beras, gula aren, garam, minyak untuk menggoreng.

Cara membuatnya:

Masak gula dengan sedikit air sampai larut, saring. Campurkan gula dengan tepung beras dan garam sampai adonan kental. Panaskan cetakan ke dalam minyak panas. Isi cetakan dengan adonan, jangan terlalu penuh, lalu goreng sampai matang. Adonan setengah kering akan lepas sendiri dari cetakan.

C. Analisa

Makanan sebagai salah satu kebutuhan pokok manusia sering disalahartikan sebagai salah satu kebutuhan fisik manusia semata. Hal ini adalah sesuatu yang wajar terjadi karena makanan adalah salah satu kebutuhan primer yang terkait dengan kelangsungan hidup manusia.

Untuk melihat fungsi dan pola makanan suatu suku bangsa tidak dapat dilakukan tanpa melihat berbagai faktor yang mempengaruhi sumber bahan makanan berikut cara pengolahan dan penentuan menu makanan yang dihidangkan pada waktu-waktu tertentu. Pada suku bangsa Gayo, terdapat dua faktor yang cukup mempengaruhi yang mempengaruhi fungsi keberadaan makanan, yaitu faktor kondisi lingkungan alam dan budaya. Di samping itu tidak tertutup juga kemungkinan adanya faktor perubahan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.

1. Kondisi Lingkungan Alam

Sumber bahan makanan yang berada dari alam telah menempatkan alam beserta kondisinya ke posisi cukup penting sehingga mereka harus melakukan upaya pencarian bahan makanan layak untuk dimakan. Pada masyarakat yang bertempat tinggal di sekitar pantai, tentunya di sana banyak ditemukan jenis bahan dan menu makanan yang berasal dari laut sebagai makanan khas atau utamanya masyarakat. Demikian pula halnya dengan masyarakat yang bertempat tinggal di sekitar dataran tinggi. Di daerah ini banyak anggota masyarakat yang mengutamakan bahan makanan dari jenis tumbuhan atau hewan yang ada di alam sekitarnya sebagai menu utama makanan mereka.

Suku bangsa Gayo adalah masyarakat yang bertempat tinggal di daerah dataran tinggi. Berdasarkan kondisi letak tempat tinggal mereka, maka memaksa mereka harus mendapatkan bahan makanan yang ada di sekitar tempat tinggal. Strategi *trial and error* yang berpedoman pada nilai budaya adalah salah satu cara mereka pakai untuk mendapatkan bahan makanan yang sesuai dengan keinginannya. Strategi ini tidak hanya diterapkan pada suku bangsa Gayo saja, tetapi juga pada suku bangsa lainnya dalam upaya pemenuhan sumber bahan makanan.

Tidak diketahui secara pasti apakah jenis bahan makanan yang mereka makan saat ini merupakan makanan asli dari daerahnya

atau berasal dari daerah lain melalui penanaman, pemeliharaan ataupun pembelian dari luar daerah. Namun hal demikian adalah sebuah gejala yang lazim mengingat makanan harus diperoleh dalam waktu yang singkat agar mereka dapat meneruskan kelangsungan hidup. Hal yang turut mempengaruhi dalam menemukan penyebab persamaan jenis bahan makanan adalah dilihat dari persamaan kondisi lingkungan, yakni dataran tinggi, yang tentunya ditemukan beberapa persamaan dalam jenis tumbuhan atau hewan.

Keberadaan suku bangsa Gayo di daerah dataran tinggi telah mengakibatkan sumber bahan makanan mereka banyak ditemukan di lingkungan sekitarnya. Jenis bahan makanan yang ada kemudian diolah, baik dilakukan secara sederhana maupun secara kompleks. Namun demikian, pada jenis bahan makanan yang dirasa telah sesuai dengan pola makan mereka biasanya tidak dilakukan pengolahan secara kompleks, tetapi cukup dikonsumsi baik dalam pengolahan dengan proses pemasakan sederhana maupun dalam bentuk yang masih mentah.

Kondisi alam dan lingkungan juga telah memunculkan perilaku pemanfaatan halaman rumah dan tanah-tanah kosong untuk ditanami dengan berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan makanan, termasuk juga di dalamnya adalah pemeliharaan hewan yang dapat dikonsumsi. Perilaku ini dapat dikatakan sebagai upaya *survival for the fittest* yang tentunya berpedoman pada nilai budaya suku bangsa Gayo. Dapat juga disebabkan sebuah upaya untuk berjaga-jaga jika terjadi "inflasi" pada jenis bahan makanan tertentu. Keterkaitannya juga dapat dilihat dari faktor ekonomi dan mobilitas penduduk. Dari faktor ekonomi, dapat diberikan arti bahwa alasan suku bangsa Gayo mengusahakan pemeliharaan dan penanaman bahan makanan adalah agar biaya untuk mendapatkan bahan makanan dapat ditekan sekecil mungkin tanpa mengurangi menu makanan mereka. Suku bangsa Gayo yang sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai petani kopi tentunya tidak bergantung sepenuhnya pada hasil pertanian yang dijualnya. Perilaku berjaga-jaga apabila terjadi penurunan harga jual hasil pertanian tentu akan

berakibat pada menu makan sehari-hari mereka. Dengan kondisi demikian maka mereka kemudian berjaga-jaga agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan dengan cara menanam dan memelihara bahan makanan tersebut. Apalagi dengan pengadaan menu makanan hewani yang tentunya memiliki harga jual cukup tinggi sehingga bagi mereka yang memiliki kondisi ekonomi relatif rendah hanya pada waktu-waktu tertentu saja dapat menikmati menu makanan berbahan dasar hewani tersebut.

Mobilitas penduduk juga menjadi salah satu faktor yang membuat perilaku menanam dan memelihara bahan makanan di pekarangan rumah mereka. Penyebabnya adalah jauhnya warung atau pasar yang menjual bahan makanan dengan tempat tinggal mereka sehingga mobilitas mereka untuk pergi antar daerah menjadi terhambat. Ditambah lagi dengan sarana angkutan dan jalan raya sangat kurang. Sesuai dengan perkembangan pembangunan, sarana jalan dan transportasi yang sekarang relatif lancar, turut meningkat pula mobilitas penduduk. Namun demikian, kebiasaan masyarakat untuk menanam dan memelihara bahan makanan masih dijalani hingga sekarang.

Kedua faktor di atas, yakni ekonomi dan mobilitas penduduk tersebut, telah menjadi perhatian mereka dalam proses pencarian bahan makanan sehingga membentuk pola makan yang banyak ditujukan pada jenis makanan tertentu, dan sangat tergantung dari kondisi alam lingkungan tempat tinggal mereka. Meski masih memiliki kebiasaan menanam dan memelihara bahan makanan tertentu, lancarnya sarana transportasi dan peningkatan taraf ekonomi pada suku bangsa Gayo pada saat ini lambat laun telah membawa perubahan dalam menu makan mereka, terutama makan sehari-hari.

Kondisi daerah yang berbukit-bukit telah mengakibatkan terhambatnya transportasi, pada saat sekarang ini mulai teratasi. Terbukti dengan munculnya jalur-jalur jalan baru yang menghubungkan antar kecamatan dan kabupaten. Hal ini turut

membawa akibat masuknya jenis makanan yang berasal dari daerah lain lambat laun dapat dinikmati pada suku bangsa Gayo. Taraf ekonomi yang semakin baik membuat mereka dapat membeli bahan makanan dari luar daerahnya dan memasukkannya ke dalam daftar menu makanan mereka. Beberapa di antaranya yang dapat disebutkan di sini adalah bahan makanan atau bumbu yang bukan merupakan sumber bahan makanan asli suku bangsa Gayo, di antaranya terasi, ragi, minyak goreng, gula pasir, kentang, Kelapa, kopi, garam, ikan laut dan mi lidi. Tidak diketahui secara pasti kapan mulai dipergunakannya jenis bahan makanan atau bumbu tersebut di daerah suku bangsa Gayo. Namun demikian, jenis bahan makanan dan bumbu tersebut telah dimasukkan ke dalam daftar makanan khas suku bangsa Gayo.

Dengan terbukanya hubungan antar daerah maka bahan makanan dan bumbu dari daerah luar tersebut telah memunculkan menu makanan yang berasal dari proses peragian. Menu makanan ini tentunya dikaitkan dengan selera dan kondisi lingkungan daerahnya. Beberapa contoh makanan dari proses peragian tersebut di antaranya adalah *ragi pulut*, yang berbahan dasar beras ketan putih dan hitam. Sementara itu, jenis makanan yang pengolahannya mirip dengan proses peragian namun menggunakan garam sebagai pengganti ragi adalah *depik pekasam* dengan bahan dasar ikan depik, *tuis masam* yang terbuat dari rebung, dan *ragi gadung* yang bahan dasarnya dari ketela pohon.

Pengolahan dengan proses sederhana dan proses peragian adalah bagian dari cara suku bangsa Gayo untuk mendapatkan menu makanan yang diinginkannya. Keinginan tersebut juga diwujudkan pada menu makanan yang diolah secara kompleks. Selain berkait dengan kondisi lingkungan, cara pengolahan bahan makanan secara kompleks dilakukan karena adanya sifat *trial and error* seperti tersebut di atas dan ditambah dengan sikap kreatif untuk mencampurkan bahan makanan tertentu sehingga menghasilkan menu makanan yang sesuai dengan selera. Kondisi lingkungan kembali berperan di dalamnya karena bahan yang diperlukan untuk

membuat menu makanan melalui proses yang cukup kompleks banyak berasal dari tumbuhan atau hewan yang berasal dari lingkungannya.

Kondisi lingkungan alam juga telah membawa pengaruh terhadap jenis minuman. Suhu udara yang cenderung dingin mengakibatkan jenis minuman dibuat untuk menghangatkan badan, seperti halnya dengan *bandrek*, dan kopi yang memang harus dihidangkan pada suhu panas. Bahan pembuat minuman pun terpengaruh pula dengan sumber di sekitarnya. Adapun jenis bahan pembuat minuman yang banyak ditemukan di lingkungan sekitar dan telah dikenal identik dengan suku bangsa Gayo adalah kopi.

Selera yang diwujudkan dalam menu makanan baik diolah secara sederhana hingga secara kompleks, dan juga melalui proses peragian bukan terjadi hanya dengan alasan pemenuhan selera makanan belaka. Faktor budaya merupakan unsur cukup penting sehingga sikap *trial and error* dan perilaku *survival for the fittest* menjadi terbatas pada jenis bahan makanan tertentu saja.

2. Kondisi Budaya

Kebudayaan, yang menjadi ciri khas sebuah kelompok manusia, turut menentukan pula dalam membuat definisi dan menu makanan, yang mana definisi tersebut akan berbeda antara kebudayaan satu dengan kebudayaan lainnya karena adanya tata aturan tertentu dan menjadi identitas khas kelompok tersebut. Kekhasan yang ada dalam suku bangsa Gayo meliputi segala hal yang menyangkut hajat hidup dari kondisi fisik dan nonfisik mereka, termasuk di dalamnya adalah tata aturan dalam menerapkan konsep makanan.

Levi-Strauss mengklasifikasikan makanan ke dalam tiga jenis, yaitu 1) melalui proses pemasakan, 2) melalui proses peragian, dan 3) makanan yang masih mentah, dalam arti bebas dari salah satu cara pengolahan. Tiga macam proses ini merupakan cara universal

dan diterapkan pada masing-masing kelompok suku bangsa, termasuk di dalamnya suku bangsa Gayo.

Dalam proses pemasakan, suku bangsa Gayo membedakan antara jenis makanan yang dimasak secara sederhana dengan pemasakan secara yang dilakukan secara kompleks. Perbedaan ini terlihat secara jelas pada jumlah bumbu yang digunakan. Hal mengenai jumlah bumbu yang digunakan untuk memasak dengan proses sederhana dan secara kompleks dapat dilihat pada tabel 5 di bawah ini.

Tabel 5
 Jumlah Bahan Utama dan Bumbu dalam Proses Masakan
 Sederhana dan Kompleks

No.	Nama Masakan	Proses Sederhana		Proses Kompleks	
		Bumbu Utama	Bumbu	Bumbu Utama	Bumbu
1	<i>Jantar rebus</i>	1	4	-	-
2	<i>Tenaroh dedah</i>	1	5	-	-
3.	<i>Depik dedah</i>	1	6	-	-
4.	<i>Cecah depik</i>	1	5	-	-
5.	<i>Sengeral</i>	1	5	-	-
6.	<i>Pis</i>	-	-	1	11
7.	<i>Peungat</i>	-	-	2	10
8.	<i>Gule masamjing</i>	-	-	1	9
9.	<i>Jantar masamjing</i>	-	-	8	7

Sumber : Data Primer yang telah diolah tahun 1999

Berdasarkan tabel 4.1 di atas dapat dikatakan, bahwa jumlah bumbu dalam proses pemasakan yang dilakukan secara sederhana berkisar antara 4 - 6 jenis, sedangkan bahan utamanya hanya berjumlah 1 jenis. Dalam proses makanan yang kompleks ada

penambahan, baik dari bahan utama maupun bumbunya. Bahan utamanya berkisar antara 1 - 8 jenis, sedangkan bumbunya berkisar 7 - 14 jenis. Sementara itu dalam proses pengolahannya pun juga nampak berbeda dan lebih rumit pada pemasakan secara kompleks. Waktu pembuatan pun juga berbeda karena proses pemasakan secara sederhana hanya membutuhkan waktu yang lebih singkat jika dibandingkan dengan proses pemasakan secara kompleks.

Sebagaimana telah disebutkan di atas, bahwa setiap kebudayaan memiliki perilaku, termasuk di dalamnya adalah pola makan sehingga membentuk kekhasan dari kebudayaan tersebut. Oleh karena itu, maka untuk melihat perbandingan antar pola makan suatu kebudayaan di Indonesia, maka akan dikemukakan pada tabel 6 di bawah ini mengenai perbandingan mengenai jumlah bahan utama dan bumbu antara suku bangsa Gayo dengan daerah lainnya dalam membuat masakan yang dilakukan dengan cara proses sederhana dan kompleks.

Tabel 6
Perbandingan Jumlah Bahan Utama dan Bumbu dalam
Proses Masakan Sederhana dan Kompleks pada
Beberapa Daerah Di Indonesia dengan Suku Bangsa Gayo

No.	Nama Masakan	Proses Sederhana		Proses Kompleks	
		Bumbu Utama	Bumbu	Bumbu Utama	Bumbu
1	<i>Suku Bangsa Gayo</i>	1	4-6	1-8	7-14
2	<i>Sumatra Utara</i>	1	1-6	1	9-10
3.	<i>Kalimantan Selatan</i>	1	0-1	2-4	6-12
4.	<i>Jambi</i>	1	1-2	1	2-20

Sumber : Data sekunder dan primer

Melihat Tabel 6 di atas dapat dikatakan bahwa proses pemasakan secara sederhana pada suku bangsa Gayo rata-rata menggunakan jenis bumbu yang lebih banyak jika dibandingkan dengan tiga daerah lainnya. Sementara dalam hal proses pemasakan secara kompleks, jumlah bahan utama adalah paling banyak jika dibandingkan dengan tiga daerah lainnya, sedangkan dalam penggunaan bumbu lebih banyak dipergunakan oleh masyarakat Jambi (4 - 20 jenis bumbu).

Proses selanjutnya adalah melalui cara peragian, yaitu pengolahan makanan dengan menggunakan bahan dasar ragi. Hal mengenai proses peragian sebelumnya telah dikemukakan dalam

definisi Levi-Strauss tentang jenis pengolahan makanan secara universal. Jenis pengolahan makanan yang universal ini rupanya hanya sedikit digunakan oleh suku bangsa Gayo dalam melakukan pengolahan makanan melalui proses peragian. Adapun jenis makanan tersebut di antaranya adalah *ragi pulut*. Sementara itu, pada suku bangsa Gayo lebih banyak menggunakan bahan garam sebagai pengganti ragi, namun dengan cara pembuatan yang relatif sama seperti yang dilakukan dalam proses peragian. Hal mengenai penggunaan garam dalam proses pengolahan makanan adalah seperti yang terdapat pada menu makanan di antaranya *tuis masam*, *depik pekasam*, dan *ragi gadung* dapat dikatakan sebagai bagian dari proses peragian menurut Levi-Strauss. Namun demikian, hal tentang penggunaan garam sebagai bahan dasar pengganti ragi adalah bukan merupakan jenis makanan yang diolah melalui proses peragian secara universal, tetapi hanya terbatas pada suku bangsa tertentu saja.

Untuk menu makanan yang terbuat dari bahan mentah, suku bangsa Gayo banyak mengkonsumsi sayur-sayuran atau buah-buahan saja. Sementara itu, untuk penggunaan daging sebagai bahan makanan mentah tidak diketemukan. Hal tentang tidak dikonsumsi daging mentah dalam menu makanan suku bangsa Gayo sangat berkait dengan nilai budaya mereka yang banyak mengacu pada ajaran agama Islam. Nilai budaya ini telah memberikan batasan cukup jelas kepada masyarakat tentang jenis makanan yang dilarang dan halal untuk dimakan. Oleh karena itu, menu makanan dari daging hewan mentah tidak ada. Jenis hewan yang dapat dikonsumsi kemudian dibatasi menurut klasifikasi dalam Agama Islam yakni pada hewan yang tidak berparuh bengkok, hewan yang tidak hidup di dua alam, hewan yang tidak berjalan dengan perutnya, dan hewan yang tidak bertaring. Dari kenyataan ini dapat dikatakan bahwa pengaruh agama pada suku bangsa Gayo cukup kuat sehingga turut menentukan perilaku makan mereka.

Adanya pengaruh agama dalam pengolahan bahan makanan tersebut merupakan pengecualian dari klasifikasi makanan universal

yang dibuat oleh Levi-Strauss pada suku bangsa Gayo. Perilaku suku bangsa Gayo yang tidak suka terhadap menu makanan dari hewan mentah ini masih diterapkan sampai saat ini, dengan jenis pelarangan yang tidak hanya terbatas bagian tertentu dari hewan saja, tetapi pada semua bagian tubuh hewan.

Namun larangan terhadap hewan mentah untuk dikonsumsi, tidak berlaku pada menu makanan yang masih mentah dari jenis daun-daunan dan buah-buahan. Hal ini disebabkan bahan makanan tersebut tidak dilarang menurut ajaran Agama Islam. Proses pengolahan makanan mentah ini dilakukan melalui pencucian bahan makanan dan pemilahan antara bahan makanan dengan kotoran atau kulit buah. Dari bentuk pengolahan seperti itu, maka dapat dikatakan bahwa tradisi mengolah makanan mentah dengan menggunakan bermacam-macam bumbu adalah tidak begitu dominan.

Berdasarkan dari cara pengolahan tersebut, suku bangsa Gayo telah membuat menu makanan yang hanya diolah secara sederhana. Menu makanan yang seperti itu, terutama berasal dari daun-daunan dan buah-buahan. Beberapa contoh bahan makanan dari daun-daunan adalah *cecah terong*, *cecah agur*, *cecah terong padul*, dan *cecah ungke*. Sementara yang berasal dari buah-buahan adalah *anar* atau *ener*, *lekap*, *rembele*, *gele*, *bike*, *karamunting*, *kerto*, dan *nenggri*.

Prinsip pengolahan yang dilakukan dengan menggunakan cara yang sederhana tidak hanya dilihat hanya dari tingkat kelezatan sebuah menu makanan dan sikap kreatif suatu suku bangsa saja, namun dapat juga dilihat dari segi lainnya, yaitu kebersihan makanan. Meskipun pengolahan makanan itu dilakukan secara sederhana, namun dengan diterapkannya konsep kebersihan makanan suku bangsa Gayo memberikan arti bahwa faktor kesehatan memegang peranan penting dalam upaya penyediaan menu makanan sehingga memunculkan perilaku untuk mengolah makanan, meskipun hanya dilakukan secara sederhana, agar tidak jatuh sakit apabila menyantap makanan tersebut.

Dalam kegiatan keagamaan, tidak hanya diperhatikan pada penentuan klasifikasi halal atau haram saja, tetapi dapat juga dilihat dari beberapa menu makanan yang sudah menjadi kebiasaan untuk dihidangkan pada kegiatan keagamaan suku bangsa Gayo. Beberapa di antaranya adalah menu *pecel* yang selalu ada dalam setiap acara berbuka puasa, ataupun *sengeral*, *timpan* dan *luwang* yang menjadi hidangan khas saat merayakan hari Idul Fitri dan Idul Adha.

Keberadaan jenis makanan tersebut memang sudah menjadi simbol bagi mereka di saat merayakan hari-hari tersebut dan akan turut mempengaruhi pula pada harga diri mereka jika tidak menghidangkannya. Rasa harga diri itu menjadikan makanan menempati posisi cukup tinggi. Apalagi dengan adanya sikap menghormati tamu dengan cara menyediakan menu makanan yang biasanya tergolong lebih istimewa dibandingkan dengan menu makan sehari-hari mereka.

Faktor keagamaan bukan hanya merupakan unsur mutlak dalam penentuan jenis makanan. Hal ini terkait pula dengan budaya yang mengikutinya. Dalam acara kegiatan budaya juga terdapat beberapa jenis makanan khas yang menjadi keharusan untuk dihidangkan. Dengan demikian ditemukan pula pengaruh budaya pada menu makanan. Ditemukan juga adanya makna yang terkandung dalam menu makanan upacara sehingga sifat sakral terkadang melingkupi beberapa menu makanan.

Penambahan konsep budaya ini telah mengakibatkan fungsi makanan menjadi semakin bervariasi. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai sarana pemenuhan kebutuhan fisik saja melainkan dapat berfungsi sebagai salah satu bagian dalam kegiatan sosial dan budaya. Kegiatan sosial dan budaya memang tidak terlepas dari kegiatan menyediakan makanan. Menu makanan pun kemudian dibedakan sesuai dengan keragaman kegiatan sosial budaya yang ada pada suku bangsa Gayo. Variasi tersebut terutama dapat dilihat pada jenis upacara yang tidak berhubungan dengan upacara lainnya. Sebagai contoh, kegiatan upacara sunatan akan berbeda jenis

makanannya dengan jenis makanan yang ada dalam upacara *tulak bele*. Memang ada beberapa jenis makanan yang memiliki persamaan dalam beberapa upacara. Hal tersebut disebabkan arti dari menu salah satu makanan memiliki kesamaan nilai dan makna sehingga antara jenis makanan yang satu dengan lainnya saling terkait dalam beberapa kegiatan sosial atau upacara.

Adanya makna yang terkandung dalam setiap jenis makanan dan minuman dalam kegiatan sosial dan budaya menandakan bahwa dalam setiap masyarakat terdapat unsur penilaian terhadap jenis makanan. Unsur tersebut dapat berupa jenis makanan yang boleh atau tidak boleh dimakan. Perilaku boleh dan tidak boleh dalam bahan dan menu makanan menandakan masih adanya keterikatan antara budaya Gayo dengan masyarakat pendukungnya. Di samping pengaruh keteguhan masyarakat dalam menganut dan mengamalkan ajaran agamanya.

3. Perubahan

Pola makan yang merupakan bagian dari kebudayaan suku bangsa Gayo tidak terlepas dari perubahan karena diiringi oleh sifat kebudayaan itu sendiri yang sangat elastis dan rentan terhadap perubahan. Penyebab adanya perubahan pola makan juga terkait dengan jenis perubahan lainnya, seperti mobilitas penduduk, ekonomi, dan pola pikir masyarakat terhadap makna menu makanan. Pada saat ini telah banyak menu makanan yang beredar dalam lingkungan suku bangsa Gayo, baik berupa menu makanan asli ataupun karena pengaruh akulturasi dengan budaya lain sehingga membuat semakin bervariasi jenis makanan yang ada. Mobilitas penduduk yang meningkat seiring dengan perkembangan sarana transportasi dan disertai dengan perbaikan taraf ekonomi membuat selera makan mereka menjadi beragam karena melakukan mobilitas ke berbagai daerah yang memiliki menu makan berbeda dengan makanan asli.

Bagi mereka yang berperilaku kreatif, maka mereka akan mencoba bahan makanan yang berasal dari luar daerah tersebut untuk kemudian mencampurkannya ke dalam masakan mereka dan terciptalah menu makanan khas Gayo. Seperti yang terdapat pada menu *ragi pulut* yang menggunakan bahan dari ragi, *depik pekasam* menggunakan bumbu garam, *lepat pulut* dengan olesan minyak goreng, *peteri gani* yang terasa manis karena dibubuhi gula pasir, *kanji* dengan mi lidi sebagai salah satu jenis bahannya, *pecel* akan hambar jika tidak diberi bumbu terasi, dan kentang yang menjadi bahan pokok menu *jantar masamjing*.

Selain itu, telah banyak jenis bahan makanan modern dengan kemasan menarik beredar di lingkungan tempat tinggal mereka saat ini. Lambat laun, namun dapat diyakini bahwa jenis makanan kemasan berpengaruh baik terhadap makanan sehari-hari ataupun makanan samplingan suku bangsa Gayo.

Faktor pendidikan juga turut menentukan pola pikir masyarakat, terutama yang banyak dilakukan oleh generasi muda saat ini. Perubahan yang ada tampak pada persepsi terhadap jenis menu yang memiliki makna tertentu. Makna asli yang terkandung dari menu makanan tersebut jika tidak sesuai dengan pola pikir mereka sekarang, maka dapat dianggap sebagai makanan biasa saja. Hal seperti itu nampak dalam persepsi terhadap suguhan makanan dalam upacara tradisional, yang kini dianggap tidak memberikan nuansa sakral pada diri generasi muda.

Di samping pengaruh faktor pendidikan, terdapat pula pengaruh yang disebabkan semakin berkembangnya sarana media informasi baik dalam bentuk media surat kabar, radio, ataupun televisi. Jangkauan media tersebut kini telah banyak dapat diterima hingga ke berbagai pelosok daerah. Berbagai macam jenis media informasi tersebut menyiarkan banyak jenis makanan dan minuman dengan kemasan yang menarik sehingga masyarakat yang melihat atau mendengar akan terpengaruh untuk membeli dan merasakannya.

Peralatan memasak dan penyajian juga turut mengalami perubahan. Zaman dahulu pada suku bangsa Gayo lazim ditemukan *kuren* (periuk), *belanga* (kuali), *legen* (batu giling untuk menggiling asam, cabe dan lainnya dan termasuk bumbu masak), *lusung* dan *jingki* (penumbuk padi), *kukuren* (kukur kelapa), *bebaro* (tempayan), *cinu brok* (gayung batok kelapa), *senuk* (sendok terbuat dari batok kelapa), dan *niu* (alat menampi beras).

Pada saat ini, dengan adanya mobilitas penduduk membuat beberapa jenis peralatan dari kebudayaan lainnya telah masuk dan digunakan sebagai alat memasak dan tempat saji makanan. Peralatan seperti sendok dari logam, kompor dengan bahan bakar minyak tanah dan gas, wajan logam, dan lain-lain telah menjadi peralatan memasak sehari-hari. Begitu juga halnya dengan piring, mangkuk, dan tempat minum yang terbuat dari gelas sebagai tempat saji.

Dari berbagai perubahan yang telah terjadi, maka dapat dikatakan bahwa suku bangsa Gayo memiliki pola pikir tidak tertutup sehingga peralatan, bahan makanan, dan menu makanan dari kebudayaan lain dapat masuk dan menjadi bagian dari tradisi pembuatan dan menu makan suku bangsa Gayo. Ketidaktertutupan yang telah membawa barang dan bahan serta menu makanan dari suku bangsa lain tidak menghilangkan sepenuhnya kekhasan dari pola makan suku bangsa Gayo. Namun demikian, perihal kemungkinan dari penghilangan secara keseluruhan terhadap pola makan suku bangsa Gayo dapat saja terjadi bila tidak didukung oleh kesadaran masyarakatnya untuk menjaga pola makan yang sudah menjadi tradisi turun temurun.

BAB V

DENUTUD

Dari bahasan yang terdapat pada bab-bab terdahulu tampak bahwa tradisi makan dan minum di kalangan masyarakat petani suku bangsa Gayo di Kabupaten Aceh Tengah dipengaruhi oleh ajaran yang terkandung dalam agama Islam. Memang, di Aceh pada umumnya, ajaran agama ini telah menyatu dengan kehidupan keseharian ataupun adat mereka. Dengan demikian, dalam pola tradisi makan dan minum pun dipenuhi oleh nuansa yang Islami, termasuk di dalamnya konsep tentang makanan, jenis makanan, pola penyajiannya, dan sebagainya.

Dalam hal tentang konsep makanan, tampak sekali bahwa apa yang disebut makanan tidak sekedar pemenuhan kebutuhan fisik semata, namun juga untuk memenuhi kebutuhan rohaniyah. Tubuh yang sehat adalah tubuh yang telah terpenuhi dua kebutuhannya, yaitu kebutuhan fisik dan kebutuhan rohaniyah. Apabila kebutuhan fisik terpenuhi, maka hal itu akan menunjang pula pemenuhan kebutuhan rohaniyah.

Kebutuhan fisik dapat dipenuhi melalui makanan yang masuk ke dalam tubuh, baik berupa makanan maupun minuman. Pada bagian pertama, berupa makanan, dapat dipenuhi melalui makanan pokok, makanan sampingan, dan makanan pada acara-acara khusus. Sedangkan pada bagian yang disebut terakhir, berupa minuman, dapat dipenuhi melalui minuman seperti kopi, bandret. Adapun makanan pokok bagi masyarakat petani suku bangsa Gayo adalah nasi.

Untuk pemenuhan kebutuhan ini dapat diperoleh dari lingkungan sekitarnya dan dari luar daerah. Alam dataran Gayo yang dapat dikatakan relatif subur memungkinkan segala macam sayur-sayura, buah-buahan dan umbi-umbian dapat tumbuh dengan baik. Berbagai macam sumber makanan ini dapat diwujudkan sebagai sumber makanan yang dapat memenuhi kebutuhan untuk mempertahankan hidup di samping juga memenuhi selera lidah orang Gayo.

Di desa-desa di daerah penelitian yang relatif masih banyak memiliki tanah pekarangan dapat dimanfaatkan untuk menanam sayuran atau memelihara ternak sebagai bahan makanan, baik untuk konsumsi keluarga maupun sebagai penghasil. Bahan makanan yang diperoleh di sekitar tempat tinggal relatif tidak mengeluarkan biaya. Misalnya, memperoleh sayuran yang ditanam di pekarang yang tidak jauh dari rumah diolah menjadi makanan yang berfungsi sebagai lauk-pauk.

Kebiasaan makan bersama telah terpolat atau mentradisi pada masyarakat di daerah penelitian. Di sana, makan di atas tikar masih sering dijumpai, baik waktu makan sehari-hari maupun dalam upacara-upacara tertentu. Pola makanan yang berlaku adalah tiga kali. Demikian pula dengan selingan makanan seperti minum kopi atau bandret, makan makanan sampingan sebagai pemuas kenikmatan dengan berbagai variasi yang bermacam-macam tergantung kemampuan masing-masing.

Agama dan kepercayaan masyarakat petani suku bangsa Gayo mewarnai pula pada wujud, variasi, fungsi dan penyajian makanannya. Pelarangan makan makanan haram, seperti babi, anjing yang dianut oleh mereka masih kuat dipertahankan. Begitu pula larangan meminum minuman-minuman keras dan sebangsanya masih dianutnya jada dan tetap dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, Adnan

1996 *Migrasi dan Kelompok Etnis di Aceh*, Banda Aceh: Sinar Darussalam No. 96/97.

1994 *Kebudayaan Suku-Suku Bangsa di Daerah Aceh*, Banda Aceh: Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Syah Kuala Darussalam.

Alfian, T.Ibrahim

1973 *Kronika Pasai*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Anonim

1991 *Ensiklopedi Indonesia Edisi Khusus Jilid Keenam*, Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve.

Bahtiar, Harsya W.

1964 "Negeri Taram, Masyarakat Desa Minangkabau", dalam Koentjaraningrat (ed), *Masyarakat Desa di Indonesia Masa Kini*, Djakarta: Yayasan Badan Penerbit Universitas Indonesia.

Budi, Noor Sulisty, et al.

1997 *Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton*. Yogyakarta: Depdikbud, Proyek P2NB.

Danandjaja, James

1982 *Folklor Indonesia Ilmu Gosip, Dongeng, dan lain-lain*. Jakarta: Grafitipers.

E.K. Siahaan (dkk)

- 1993 *Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara*, Jakarta: Proyek Penelitian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.

Foster, George M dan Barbara Anderson

- 1978 *Medical Antropology*. New York, Chichester, Bribane & Toronto: John Willey & Sons.

Dahyah

- 1992 "Masakan Khas Daerah Gayo", *Skripsi*, Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.

Horgronye, C. Snouck

- 1903 *Het Gayoland en Zijne Bewoners*, Batavia: Lansdrukkerj.

Ibrahim Bujang

- 1994 *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Melayu, Jambi*, Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Pusat.

Kalangi, Nico S.

- 1985 "Makanan sebagai Suatu Sistem", dalam *Ilmu-ilmu Sosial dalam Pembangunan Kesehatan*. Jakarta: Gramedia.

Koentjaraningrat

- 1974 *Kebudayaan Mentalitet dan Pembangunan*, Jakarta: Gramedia.

- 1987 *Sejarah Teori Antropologi I*. Jakarta: UI-Press.

Koentjaraningrat

1990 *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Levi-Strauss

1987 "Antropologie Strukturale", dalam Koentjaraningrat, *Sejarah Teori Antropologi*. Jakarta: UI Press.

Melalatoa, M. Junus

1972 "Adat Istiadat Suku Gayo", dalam *Berita Antropologi* No. 9. Jakarta: Fakultas Sastra Universitas Indonesia.

1985 *Kamus Gayo Indonesia*, Jakarta: Pusat pembinaan dan Pengembangan Bahasa.

1995 "Gayo", dalam *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia, Jilid A-K*. Jakarta: Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jendral Kebudayaan.

Mukhlis

1977 *Belah di Masyarakat Gayo*, Banda Aceh: PLPIIS.

Syarifuddin R. (dkk)

1993 *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan*, Jakarta: Proyek Penelitian dan Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.

Sulaiman, Nasruddin et al.

1992 *Aceh Manusia Masyarakat Adat dan Budaya*, Banda Aceh: Pusat Dokumentasi dan Informasi Aceh.

Syamsuddin, T., et al.

1977 *Adat-Istiadat Daerah Propinsi Daerah Istimewa Aceh*, Banda Aceh: Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah Departemen Pendidikan dan kebudayaan.

Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa

1990 *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka.