

Pelestarian Tradisi “*Ie Bu Peudah*” sebagai Warisan Budaya di Gampong Lambunot Paya Kecamatan Kuta Baro Kabupaten Aceh Besar

^{1*}Muhammad Safwan Jamil, ²Lasri, ³Chairul Bariah, ⁴Bunaiya, ⁵Saprijal
^{1,2,3,4,5}Anthropology, Al Washliyah Darussalam University, Banda Aceh, Indonesia

E-mail: ¹safwanjamil01@gmail.com, ²lasrilasri2610@gmail.com
³chairulbariah168@gmail.com, ⁴bunaiya71@gmail.com, ⁵saprijalktba@gmail.com

*Corresponding Author

Abstrak— Tradisi *Ie Bu Peudah* merupakan salah satu warisan budaya kuliner masyarakat Aceh yang memiliki nilai sosial, religius, dan kearifan lokal yang tinggi, terutama saat bulan Ramadan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makna, fungsi, dan upaya pelestarian tradisi *Ie Bu Peudah* sebagai warisan budaya lokal bagi masyarakat Gampong Lambunot Paya, Kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap tokoh masyarakat, ibu rumah tangga, dan generasi muda di desa tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tradisi *Ie Bu Peudah* tidak hanya berfungsi sebagai menu berbuka puasa, tetapi juga sebagai sarana mempererat solidaritas sosial, memupuk nilai-nilai religius, dan mempererat hubungan antar warga. Namun, tradisi ini menghadapi berbagai tantangan, seperti menurunnya minat generasi muda, sulitnya mendapatkan bahan-bahan tradisional, dan pengaruh modernisasi yang telah mengubah pola konsumsi masyarakat. Upaya pelestarian dilakukan melalui partisipasi aktif masyarakat dan dukungan dari pemerintah desa. Singkatnya, pelestarian tradisi *Ie Bu Peudah* merupakan bagian penting dalam menjaga identitas dan warisan budaya Aceh. Kolaborasi antara pemerintah desa, lembaga pendidikan, dan masyarakat diperlukan untuk memastikan keberlanjutan tradisi ini agar tetap hidup, dikenal, dan diwariskan kepada generasi mendatang.

Kata Kunci— Tradisi, *Ie Bu Peudah*, Pelestarian, Warisan Budaya

Abstract— The *Ie Bu Peudah* tradition is one of the culinary cultural heritages of the Acehnese people that has high social, religious, and local wisdom values, especially during Ramadan. This study aims to describe the meaning, function, and preservation efforts of the *Ie Bu Peudah* tradition as a local cultural heritage for the people of Gampong Lambunot Paya, Kuta Baro District, Aceh Besar Regency. The research method used is descriptive qualitative with data collection techniques through observation, interviews, and documentation of community leaders, housewives, and the younger generation in the village. The results of the study show that the *Ie Bu Peudah* tradition not only serves as a menu for breaking the fast, but also as a means of strengthening social solidarity, fostering religious values, and strengthening relationships between residents. However, this tradition faces various challenges, such as declining interest among the younger generation, difficulty in obtaining traditional ingredients, and the influence of modernization, which has changed people's consumption patterns. Preservation efforts are carried out through active community participation and support from the village government. In conclusion, the preservation of the *Ie Bu Peudah* tradition is an

important part of maintaining the identity and cultural heritage of Aceh. Collaboration between the village government, educational institutions, and the community is needed to ensure the sustainability of this tradition so that it remains alive, known, and passed on to the next generation

Keywords— *Tradition, Ie Bu Peudah, Preservation, Cultural Heritage*

1. PENDAHULUAN

Wilayah Aceh, yang terletak di ujung barat kepulauan Indonesia, telah menempati posisi strategis sebagai gerbang perdagangan dan pertukaran budaya yang menghubungkan Timur dan Barat selama berabad-abad. Aceh sering disebut sebagai titik persinggahan bagi para pedagang Tionghoa, Eropa, India, dan Arab, menjadikannya wilayah pertama di nusantara yang terpapar budaya dan agama asing. Pada abad ke-7, para pedagang India memperkenalkan agama Hindu dan Buddha. Namun, peran Aceh menjadi menonjol dengan kedatangan dan penyebaran agama Islam di wilayah tersebut, yang diperkenalkan oleh para pedagang Gujarat dari dunia Arab pada abad ke-9 (Badan Pusat Statistik Provinsi Aceh, 2023).

Aceh adalah wilayah yang kaya akan budaya, dan masyarakatnya merupakan masyarakat yang berbudaya. Pada masa pemerintahan Kerajaan Aceh Darussalam, budaya Aceh berkembang pesat, baik dalam hal bahasa maupun seni, ilmu pengetahuan, tradisi, adat istiadat, dan budaya yang berakar pada nilai-nilai Islam. (Jakfar Puteh, 2012).

Aceh Besar, yang secara lokal dikenal sebagai Aceh Rayek, merupakan wilayah inti Kerajaan Aceh Darussalam menurut literatur awal. Saat ini, Aceh Besar mengelilingi kota Banda Aceh, ibu kota Provinsi Aceh. Pelajari lebih lanjut dalam buku Aceh Besar; Sejarah, Adat, Budaya, dan Tradisi. Kabupaten Aceh Besar memiliki perbatasan yang cukup panjang, dengan garis pantai sepanjang 295 km. Seorang peneliti Belanda ternama pada masa penjajahan Belanda, Snouck Hurgronje, yang melakukan penelitian mendalam tentang kehidupan masyarakat Aceh di wilayah Aceh Besar, mengungkapkan bahwa istilah Aceh sebenarnya merujuk pada Aceh Besar (Asnawi Zainun dan Muhajir Al Fairusy, 2021).

Budaya berasal dari kata Belanda *cultuur*, sementara budaya berasal dari kata Latin *colere*, yang berarti mengolah, mengerjakan, menyuburkan, dan mengembangkan. Menurut Koentjaraningrat (dalam Sujarwa, 1999: 7-8), budaya adalah keseluruhan perilaku manusia dan hasil perilaku manusia yang diatur oleh tata krama yang harus dipelajari, dan semuanya terorganisasi dalam kehidupan bermasyarakat. Berdasarkan pendapat ini, dapat dipahami bahwa budaya adalah keseluruhan perilaku manusia yang diperoleh melalui proses belajar dan terstruktur dalam masyarakat (Rhoni Rodin, 2013).

Warisan budaya mengacu pada nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Ini mencakup segala yang mewakili identitas suatu komunitas, seperti tradisi lisan, manuskrip, adat istiadat, permainan rakyat, olahraga tradisional, pengetahuan tradisional, teknologi tradisional, ritual, bahasa, dan seni. Semua ini mencerminkan sejarah dan perkembangan suatu kelompok atau komunitas dan memainkan peran penting dalam mempertahankan identitas budaya setelah mengalami perkembangan dan kontak budaya dalam jangka waktu yang lama (Dwikki & Jamil, 2025).

Tradisi berasal dari kata *traditum*, yang berarti segala sesuatu yang ditransmisikan, diwariskan dari masa lalu ke masa kini. Dari definisi ini, jelas bahwa tradisi adalah warisan budaya atau adat istiadat dari masa lalu yang terus dilestarikan dari generasi ke generasi hingga saat ini (Lamazi, 2005).

Tradisi, dalam bahasa Latin *traditio*, berarti sesuatu yang diwariskan secara turun-temurun dalam bahasa, suatu kebiasaan yang berkembang dalam masyarakat menjadi suatu adat istiadat yang berasimilasi dengan ritual adat dan keagamaan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, tradisi adalah adat istiadat yang diwariskan secara turun-temurun (dari nenek moyang) yang masih dipraktikkan dalam masyarakat. (Pusat Bahasa, Kementerian Pendidikan, 2005).

Sejalan dengan makna tradisi di atas, budaya yang telah dipraktikkan secara berkelanjutan dianggap sebagai tradisi. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa upacara yasinan dan tahlilan yang dilakukan oleh umat Islam Indonesia merupakan tradisi karena telah dipraktikkan sejak zaman dahulu hingga saat ini. Nilai-nilai budaya terdiri dari konsep-konsep yang hidup dalam benak masyarakat. Hal ini karena nilai-nilai budaya biasanya merupakan pedoman tertinggi bagi manusia, idealnya berupa

falsafah hidup, adat istiadat, yang mengandung unsur dakwah, agama, dan sebagainya (Rhoni Rodin, 2013).

Islam bukan hanya agama mayoritas di Indonesia, tetapi juga sistem nilai dan budaya yang hegemonik. Di sisi lain, makanan merupakan budaya yang erat kaitannya dengan identitas. Linda Civitello, dalam bukunya *Cuisine and Culture, History of Food and People*, mengatakan bahwa identitas agama, bangsa, dan etnis berkaitan erat dengan makanan (Civitello, 2011).

Tradisi *Ie Bu Peudah* merupakan salah satu tradisi masyarakat Aceh Besar yang dilaksanakan pada bulan suci Ramadan. Tradisi *Ie Bu Peudah* sendiri telah dipraktikkan sejak lama, sebagai warisan leluhur. Keberadaan tradisi *Ie Bu Peudah* sangat bermanfaat bagi masyarakat pedesaan, karena memiliki banyak manfaat, seperti menjaga stamina fisik selama berpuasa dan menyembuhkan sakit maag.

Ie Bu Peudah merupakan makanan tradisional yang dikenal oleh sebagian besar masyarakat Kabupaten Aceh Besar. *Ie Bu Peudah* berasal dari kata "*Ie*" yang berarti air, "*Bu*" yang berarti nasi, dan "*Peudah*" yang berarti pedas. *Ie Bu Peudah* merupakan bubur warisan Kesultanan Aceh Darussalam yang diwariskan secara turun-temurun. *Ie Bu Peudah* merupakan perpaduan unik dari berbagai rempah dan daun yang memiliki khasiat khusus. Proses pembuatan *Ie Bu Peudah* biasanya disebut "*Woet*" yang berarti memasak atau mengaduk. Tradisi *Woet Ie Bu Peudah* merupakan tradisi yang rutin dilakukan oleh warga Gampong Lambunot Paya selama bulan Ramadan. Proses pembuatannya pun masih kental dengan unsur gotong royong, dimana sebelum memasak *Ie Bu Peudah*, beberapa warga sekitar diutus untuk mengumpulkan dan mencari berbagai rempah dan dedaunan alam dari perbukitan di wilayah Aceh Besar untuk dijadikan bahan pembuatan *Ie Bu Peudah*.

Ie Bu Peudah sendiri mengelola 44 jenis rempah. Rempah-rempah ini biasanya dipanen di puncak-puncak gunung, salah satunya adalah Gunung Mon Jepang di Aceh Besar. Selama proses pengumpulan rempah, peserta biasanya didampingi oleh seorang pemandu *Ie Bu Peudah* (seorang ahli di lokasi rempah-rempah *Ie Bu Peudah*). Peran pemandu *Ie Bu Peudah* sangat penting, karena mereka mengarahkan warga yang berpartisipasi dalam pengumpulan rempah-rempah *Ie Bu Peudah*.

Setelah tahap pencarian rempah-rempah *Ie Bu Peudah*, rempah-rempah tersebut biasanya dibagi ke dalam kelompok-kelompok untuk dikelola. Pembagian kelompok-kelompok ini biasanya dilakukan langsung oleh kepala desa (Geuchik). Di Desa Lambunot Paya sendiri, kepala desa biasanya membagi rempah-rempah *Ie Bu Peudah* menjadi tiga kelompok untuk dikelola, karena desa tersebut hanya terdiri dari tiga dusun.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif analitis. Lexy J. Moleong mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai penelitian yang bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami subjek penelitian, seperti pelaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara komprehensif dan deskriptif dalam bentuk tertulis (Moleong, 2005). Mulyana mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai penelitian yang menggunakan metode ilmiah untuk mengungkap suatu fenomena dengan cara mendeskripsikan data dan fakta menggunakan kata-kata secara komprehensif terkait dengan objek penelitian (Mulyana, 2010).

Lokasi penelitian ini berada di Gampong Lambunot Paya, Kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar karena Gampong ini sangat terkenal dengan tradisi *Ie Bu Peudah*. Informan dalam penelitian ini adalah orang-orang yang memberikan informasi terkait data yang diinginkan peneliti. Kriteria pemilihannya adalah orang-orang yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan dedikasi, serta informan yang dapat dipertanggungjawabkan. Informan tersebut antara lain Maestro *Ie Bu Peudah*, Tokoh Adat, Keuchik, dan Masyarakat.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif ini dilakukan melalui studi pustaka dengan mencari sumber-sumber relevan, seperti jurnal ilmiah, buku, arsip, dan berita di media daring serta surat kabar untuk mendapatkan data teoritis (Miles, M. B., 2009). Setelah semua data terkumpul, penelitian ini akan dilanjutkan dengan studi pustaka.

Proses selanjutnya adalah menganalisis data melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (A. Manan, 2021). Langkah terakhir dalam metode penelitian Tradisi *Ie Bu Peudah* adalah menulis sesuai persyaratan sehingga dapat menghasilkan karya tulis ilmiah tentang Pelestarian Tradisi *Ie Bu Peudah* sebagai Warisan Budaya Lokal melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Gampong Lambunot Paya, Kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ie Bu Peudah adalah salah satu hidangan khas Aceh Besar yang masih lestari dan digemari oleh masyarakat Aceh Besar pada umumnya. Hidangan ini berupa bubur yang terbuat dari beberapa dedaunan, rempah-rempah, dan nasi. *Ie Bu Peudah* juga merupakan salah satu makanan yang bertahan hingga kini. *Ie Bu Peudah* merupakan makanan pertama yang menyerupai bubur di Aceh. Setelah itu, *Ie Bu Peudah* kemudian dikreasikan menjadi jenis bubur lainnya, seperti bubur kanji. Bubur kanji yang kita kenal saat ini merupakan hasil modifikasi dari *Ie Bu Peudah* yang dikenal sebelumnya. (Fira Fahrika. 2021).

Bagi masyarakat Aceh Besar, *Ie Bu Peudah* merupakan hidangan yang populer. Selain rasanya yang pedas, *Ie Bu Peudah* juga cocok sebagai hidangan berbuka puasa. Terbuat dari rempah-rempah alami, *Ie Bu Peudah* dipercaya memiliki manfaat kesehatan tertentu, seperti memulihkan stamina setelah seharian berpuasa di bulan Ramadan.

a. Sejarah *Ie Bu Peudah*

Asal usul *Ie Bu Peudah* di kalangan masyarakat Aceh masih belum jelas, dan masyarakat Aceh masih memperdebatkan kapan *Ie Bu Peudah* pertama kali muncul dalam sejarah. Ada yang mengatakan bahwa *Ie Bu Peudah* telah ada sejak zaman kerajaan Aceh dan diwariskan secara turun-temurun.

Di Gampong Lambunot Paya sendiri, tradisi *Ie Bu Peudah* sempat terputus dan baru dilanjutkan kembali dalam lima tahun terakhir. Tradisi *Ie Bu Peudah* memiliki kisah peninggalan leluhur sebagai motivasi untuk melestarikan tradisi *Ie Bu Peudah*. Ceritanya berbunyi: "*Wahe saudara rakan meutuah, Ramuan Ie Bu Peudah ulon cerita,*

Meuna geupeugah le ureng tuha. Asai Phon mula bak ureng Jameun, On Kaye uten jak cok lamrimba, Peut ploh Peu macam jumlah yang dikheun, Tip tip saboh dheun adok beurata. Ohka meusaho bandum meusapat, Kajeut keubat serta peunawa, Ureung yang saket jeut keu sehat, badan teuh mangat ureung puasa. Peuyaket lamtuboh beratah jiplung, saket lamtuleung ka dengan gula, Penyaket stroke ngon saket lambung, ngon bate kareung teupasyoi uluwa."

Pelaksanaan tradisi *Ie Bu Peudah* sendiri biasanya didanai oleh sumbangan atau wakaf dari warga gampong yang ingin melestarikan tradisi tersebut. Hal ini karena bagi masyarakat Gampong Lambunot Paya, tradisi ini wajib dilestarikan dan dijalankan, karena merupakan warisan leluhur yang harus dijaga dan dilestarikan. Hal ini karena *Ie Bu Peudah* sendiri sudah menjadi sesuatu yang ditunggu-tunggu saat berbuka puasa. Bagi masyarakat Gampong Lambunot Paya, berbuka puasa tanpa *Ie Bu Peudah* terasa hampa.

b. Proses Pembuatan *Ie Bu Peudah*

Proses pembuatan *Ie Bu Peudah* melibatkan beberapa tahap, yang pertama adalah mencari rempah-rempah satu bulan sebelum Ramadan. Masyarakat Desa Lambunot Paya mencari rempah-rempah di pegunungan, khususnya di Gampong Ladong, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar. Dalam mencari rempah-rempah *Ie Bu Peudah*, mereka biasanya berkelompok, setiap kelompok didampingi oleh seorang pawang, yang ahli dalam menentukan lokasi rempah-rempah *Ie Bu Peudah*.

Setelah mengumpulkan rempah-rempah untuk *Ie Bu Peudah*, kepala desa atau geuchik membagi kelompok lagi untuk membuat campuran bumbu *Ie Bu Peudah* dari rempah-rempah yang telah dikumpulkan oleh beberapa orang dari pegunungan. Biasanya, kelompok yang meracik bumbu *Ie Bu Peudah* adalah kelompok perempuan atau ibu-ibu, karena para ibu ini sangat ahli dan terampil dalam meracik bumbu *Ie Bu Peudah*.

Bumbu *Ie Bu Peudah* sendiri terdiri dari 44 jenis rempah, namun di Gampong Lambunot Paya menggunakan 24 jenis rempah untuk bumbu dan 6 bahan serta rempah untuk memasak. Ke-24 rempah yang digunakan sebagai bumbu terdiri dari: *daun sirapat, daun simalu bate, daun balek angen, daun aneuk kut, daun take peuha, daun*

khang, daun jambe kleng, daun tungkat ali, daun cendana, daun baruh, daun capa, daun syuh, daun gerendong, daun keumiki, daun saga, daun simenyek, daun mane, daun bie, daun sirapah, daun sumpung, kunyit, merica, bakreu, dan breuh. Sementara itu, 6 bahan serta rempah yang digunakan dalam memasak terdiri dari: Pisang putik, Boh tila, Kelapa muda setengah masak, Garam, Breuh, Kacang kupah. Proses memasak Ie Bu Peudah ini memakan waktu lebih dari 1 jam, karena prosesnya harus diatur sesuai dengan warna air yang telah dicampur oleh para tetua.



Gambar1. Proses pembuatan *Ie Bu Peudah*

Ie Bu Peudah sangat berarti bagi masyarakat Lambunot Paya karena memiliki banyak manfaat. Salah satu manfaat *Ie Bu Peudah* adalah dapat menjaga stamina tubuh selama berpuasa, karena banyak orang merasa lemas saat berpuasa. *Ie Bu Peudah* juga dapat mencegah sakit tenggorokan, karena mengonsumsi *Ie Bu Peudah* dapat mencegah tenggorokan kering. *Ie Bu Peudah* juga dapat meredakan sakit perut, karena mengonsumsi *Ie Bu Peudah* dapat membantu meredakan rasa tidak nyaman di perut selama berpuasa.

Ie Bu Peudah sendiri sangat berarti bagi masyarakat Aceh Besar, khususnya Gampong Lambunot Paya, karena *Ie Bu Peudah* sendiri dapat menyembuhkan penyakit yang dialami saat berpuasa. Selain itu, rempah-rempah yang digunakan dalam *Ie Bu Peudah* juga memiliki khasiat tersendiri. Misalnya, daun Seumalu bate mengandung vitamin C, daun bude angen dapat menyembuhkan sakit perut, daun capa dapat meningkatkan penglihatan, daun saga dapat membersihkan tenggorokan, dan daun mane dapat menyembuhkan kanker payudara dan diabetes pada wanita.

c. Pelestarian Tradisi *Ie Bu Peudah* sebagai Warisan Budaya Lokal

Tradisi *Ie Bu Peudah* merupakan salah satu warisan kuliner khas Aceh yang memiliki makna sosial, budaya, dan keagamaan yang kuat, terutama selama bulan Ramadan. Di Gampong Lambunot Paya, tradisi ini tidak hanya menjadi menu berbuka puasa, tetapi juga simbol kebersamaan dan identitas lokal. Namun, seiring perkembangan zaman dan pengaruh modernisasi, minat terhadap tradisi ini mulai memudar, terutama di kalangan generasi muda. Oleh karena itu, pelestarian *Ie Bu Peudah* perlu dilakukan melalui pendekatan budaya, edukasi, dan partisipasi masyarakat.

Ie Bu Peudah merupakan salah satu tradisi kuliner khas Aceh, terutama saat Ramadan sebagai menu berbuka puasa. Menurut penelitian di Gampong Lambunot Paya, tradisi "*Woet Ie Bu Peudah*" telah ada sejak masa Kesultanan Aceh Darussalam dan masih dilestarikan hingga saat ini. Tradisi ini melibatkan pengolahan bahan-bahan unik seperti daun-daunan lokal yang ditumbuk dan dimasak bersama nasi (Fira Fahrika, 2021).

Di masyarakat, *Ie Bu Peudah* lebih dari sekadar hidangan, tetapi juga berfungsi untuk mempererat hubungan sosial. Tradisi ini dipahami sebagai cara bagi keluarga dan tetangga untuk berkumpul saat berbuka puasa, berbagi makanan, dan saling mengunjungi. Misalnya, di Gampong Lambunot Paya, *Ie Bu Peudah* merupakan simbol persahabatan dan kebersamaan selama Ramadan. Peran sosial ini sangat penting karena mendukung stabilitas masyarakat dan memperkuat identitas lokal.

Tradisi *Ie Bu Peudah* juga mengandung nilai-nilai budaya dan agama. Karena muncul dalam konteks puasa, tradisi ini mengandung ajaran Islam sebagai bentuk rasa syukur, berbagi dengan sesama, dan memperkuat iman. Nilai-nilai ini dilestarikan secara turun-temurun dan telah menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat Aceh yang religius. Penelitian terkait tradisi kuliner lokal di Aceh umumnya menemukan bahwa makanan tradisional seringkali dikaitkan dengan ritual dan kepercayaan masyarakat.

Meskipun memiliki makna yang mendalam, tradisi *Ie Bu Peudah* menghadapi berbagai tantangan. Beberapa tantangan tersebut antara lain kesulitan mendapatkan bahan-bahan asli (daun-daun tradisional), menurunnya minat generasi muda, pergeseran pola konsumsi akibat hadirnya makanan modern, dan meningkatnya biaya produksi atau persiapan. Di Gampong Lambunot Paya, penelitian menunjukkan bahwa bahan dan unsur tradisional semakin sulit ditemukan.

Untuk melestarikan tradisi ini, berbagai upaya telah dilakukan oleh desa dan masyarakat setempat, termasuk mengalokasikan Anggaran Pendapatan dan Belanja Gampong (APBG) untuk membiayai materi, acara demonstrasi atau lomba, dan pelaksanaan tradisi selama bulan Ramadan. Di Gampong Lambunot Paya, misalnya, aparat desa berkontribusi menyediakan sumber daya agar tradisi *Ie Bu Peudah* dapat terus dipraktikkan. Inisiatif semacam ini penting agar tradisi tidak hanya menjadi kenangan, tetapi tetap hidup dalam praktik.

Modernisasi dan gaya hidup konsumerisme membawa pengaruh budaya luar yang terkadang mengikis praktik budaya lokal. Anak muda lebih menyukai makanan instan atau makanan yang lebih populer di media sosial, sehingga tradisi kuliner seperti *Ie Bu Peudah* jarang dipraktikkan (Fira Fahrika, 2021). Namun, di beberapa tempat, seperti di Gampong Lambunot Paya, tradisi ini masih dipertahankan karena dianggap sebagai bagian penting dari warisan budaya dan identitas.

Pelestarian tradisi budaya seperti *Ie Bu Peudah* juga membutuhkan dukungan regulasi dan kebijakan. Di Aceh, terdapat upaya untuk mengusulkan peraturan daerah (qanun) dan kebijakan desa yang mengakui warisan budaya takbenda lokal. Konteks ini serupa dengan kasus lain di Aceh, di mana perlindungan budaya melalui regulasi dan partisipasi masyarakat telah menjadi praktik yang mulai diperkuat.

Beberapa strategi yang dapat diterapkan untuk melestarikan tradisi *Ie Bu Peudah* antara lain: mendokumentasikan tradisi (rekaman, foto, video, resep tertulis), melatih warga (terutama generasi muda), mengintegrasikannya ke dalam kegiatan sekolah, memberikan dukungan anggaran daerah, dan mengembangkan produk turunan (misalnya, sebagai produk wisata kuliner). Sebuah studi di Gampong Lambunot Paya menyebutkan bahwa beberapa strategi ini sudah mulai diterapkan, meskipun terbatas.

Melestarikan *Ie Bu Peudah* sebagai warisan budaya lokal bukan hanya tentang melestarikan tradisi masa lalu, tetapi juga tentang melestarikan identitas masyarakat, meningkatkan kebanggaan lokal, dan menjadi aset dalam pengembangan wisata budaya. Jika dilaksanakan secara konsisten dan partisipatif, tradisi ini dapat menjadi daya tarik kuliner lokal yang memperkuat perekonomian masyarakat. Harapannya, Gampong Lambunot Paya dapat belajar dari pengalaman desa-desa lain untuk mengembangkan peraturan daerah, memperluas pendidikan budaya, dan membangun jaringan kolaboratif antar berbagai pemangku kepentingan di masyarakat, pemerintah, dan akademisi.

4. KESIMPULAN

Ie Bu Peudah merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Aceh Besar. *Ie Bu Peudah* sendiri merupakan tradisi tahunan yang hanya ditemukan selama bulan suci Ramadan. *Ie Bu Peudah* juga merupakan tradisi yang telah ada sejak lama di kalangan masyarakat. Meskipun tradisi ini pernah terputus, kini telah dihidupkan kembali. Di Gampong Lambunot Paya, misalnya, tradisi *Ie Bu Peudah* telah dipraktikkan selama lima tahun. *Ie Bu Peudah* merupakan salah satu hidangan yang disajikan untuk berbuka puasa bagi masyarakat Aceh Besar. *Ie Bu Peudah* sendiri memiliki banyak manfaat dan dapat menyembuhkan berbagai penyakit, seperti sakit maag, tenggorokan kering, dan meningkatkan stamina selama berpuasa. Manfaat utamanya adalah membantu melegakan tenggorokan saat salat Tarawih.

Tradisi *Ie Bu Peudah* memiliki makna yang mendalam bagi masyarakat Gampong Lambunot Paya, tidak hanya sebagai hidangan berbuka puasa, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan, religiusitas, dan identitas budaya lokal. Tradisi ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional berperan penting dalam mempererat hubungan sosial dan melestarikan nilai-nilai kearifan lokal di tengah derasnya modernisasi. Namun, pelestarian *Ie Bu Peudah* menghadapi tantangan seperti menurunnya minat generasi muda, kesulitan memperoleh bahan baku, dan pengaruh gaya hidup modern yang menggeser nilai-nilai tradisional. Oleh karena itu, upaya pelestarian perlu dilakukan secara komprehensif melalui pendidikan budaya, pemberdayaan masyarakat, dan dukungan kebijakan desa. Pendekatan etnopedagogis juga dapat menjadi strategi yang

efektif untuk memastikan nilai-nilai budaya ini terus diajarkan dan dipraktikkan lintas generasi.

Dengan dukungan pemerintah desa, tokoh adat, dan lembaga pendidikan, tradisi *Ie Bu Peudah* berpotensi menjadi warisan budaya tak benda yang tak hanya dilestarikan, tetapi juga dikembangkan sebagai aset wisata kuliner dan media edukasi budaya di Aceh. Pada akhirnya, melestarikan tradisi ini bukan sekadar melestarikan kenangan masa lalu, tetapi juga memperkuat identitas sosial dan spiritual masyarakat Gampong Lambunot Paya di tengah arus globalisasi.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Asnawi Zainun, Muhajir Al Fairusy, Aceh Besar, Majelis Adat Aceh Kabupaten Aceh Besar, 2021.
- [2] A. Manan, Metode Penelitian Etnografi. (Aceh : AcehPo Publishing. 2021).
- [3] Badan Pusat Statistik Provinsi Aceh, Provinsi Aceh dalam angka 2023, (Banda Aceh, BPS Provinsi Aceh, 2023).
- [4] Civitello, L. Cuisine and culture : a history of food and people. John Wiley and Sons. (2011).
- [5] Deddy Mulyana, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2010).
- [6] Dhaswara, Dwikki Ogi, and Muhammad Safwan Jamil. "Eksistensi Lakso Toboali (Habang) Sebagai Warisan Budaya Kabupaten Bangka Selatan dalam Perspektif Antropologi." *Beurawang: Indonesian Journal of Humanities* 2.1 (2025): 61-72.
- [7] Fahrika, Fira, Sanusi Ismail, and Bustami Abubakar. "Preserving Woet Ie Bu Peudah Tradition As A Cultural Heritage: A Case Study In Gampong Limpok, Darussalam District, Aceh Besar Regency: Pelestarian Tradisi Woet Ie Bu Peudah Sebagai Warisan Budaya: Studi Kasus di Gampong Limpok Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar." *Indonesian Journal of Islamic History and Culture* 2.2 (2021): 251-265.
- [8] Helman, D. C. Culture, Health and Illness, Fifth edition (Hodder Arnold Publication). (2007).
- [9] Lamazi. "Tradisi Tambe Kampung Dalam Masyarakat Islam di Desa Tempapun Kuala Kecamatan Gading Kabupaten Sambas" dalam Skripsi. Pontianak: Jurusan Dakwah STAIN Pontianak. (2005).
- [10] Lexy J. Moleong, Metodologi Penelitian Kualitatif. (Bandung: Remaja Rosdakarya 2005).

- [11] M. Jakfar Puteh, Sistem Sosial Budaya dan Adat Masyarakat Aceh, (Yogyakarta: Grafindo Litera Media, 2012)
- [12] Miles, M. B., & Huberman, A. M. Analisis data kualitatif: Buku sumber tentang metode-metode baru. (Jakarta : UI-Press,2009).
- [13] Pusat Bahasa. Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta., 2005
- [14] Rodin, Rhoni. "Tradisi tahlilan dan yasinan." IBDA: Jurnal Kajian Islam Dan Budaya 11.1 (2013): 76-87.
- [15] Sudarwan, Ilman Alanton, Aceng Abdullah, and Nunik Maharani. "Wacana Keislaman dalam Antropologi Kuliner Indonesia." Jurnal Kajian Jurnalisme 3.1 (2019): 107-121.