

**PELATIHAN PEMBUATAN VARIAN MANIS TRADISIONAL
ACEH DAN PEMBUATAN MINUMAN SELAMAT DATANG**

**TRAINING IN MANUFACTURING VARIANTS OF
TRADITIONAL ACEHIAN SWEETS AND MAKING WELCOME
DRINKS**

Marlina *¹, Ira Dama Yanti², Riska Nanda³, Manovri Yeni⁴, Maya Agustina⁵

¹* Fakultas Vokasi, Universitas Muhammadiyah Aceh

^{2,4} Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Aceh

³ Fakultas Vokasi, Universitas Muhammadiyah Aceh

⁵ Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Aceh

Jl. Muhammadiyah No. 91, Batoh Kota Banda Aceh

*Email: marlinaaceh@gmail.com

Abstrak

Aceh memiliki budaya dan tradisi yang sangat beragam. Banyak hal yang menarik untuk dipelajari tentang berbagai macam penganan khas Aceh dan bagaimana minuman selamat datang dibuat. Keumamah, yang juga dikenal sebagai reuboh, boh leukat, timphan, dan seunarah, adalah makanan tradisional Aceh yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Bahan utama yang digunakan, seperti tepung beras ketan, santan, dan gula aren, menunjukkan kekayaan alam Aceh. Menyambut tamu dengan minuman selamat datang adalah kebiasaan orang Aceh. Sebagai bentuk penghormatan dan keramahan terhadap orang Aceh, minuman seperti reuboh, kopi tubruk, dan teh melati yang dibuat dari bahan alami dihadirkan. Tradisi menyambut tamu menunjukkan sifat ramah dan hangat orang Aceh. Oleh karena itu, tradisi membuat minuman selamat datang dan berbagai macam penganan khas Aceh adalah bagian penting dari kekayaan kuliner dan budaya Aceh yang harus dilestarikan. Kuliner Aceh memiliki keanekaragaman budaya yang membuatnya unik dan menarik. Penelitian lebih lanjut tentang komponen ini dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang warisan kuliner Aceh dan upaya untuk melestarikan tradisi ini. Kursus membuat minuman selamat datang dan penganan khas Aceh untuk acara khusus Tempat pelatihan adalah aula Kampong Rimo di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil. Acara tersebut dihadiri oleh 12 ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dari Kampong Rimo, Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil.

Kata Kunci: Penganan Khas Aceh, Minuman Selamat Datang, Acara Kesempatan Khusus

Abstract

Aceh has a very diverse culture and tradition. There are many interesting things to learn about Acehnese traditional foods and how welcome drinks are made. Keumamah, also known as reuboh, boh leukat, timphan, and seunarah, is a traditional Acehnese food passed down from generation to generation. The main ingredients used, such as glutinous rice flour, coconut milk, and palm sugar, show the natural richness of Aceh. Welcoming guests with a welcome drink is an Acehnese custom. For respect and hospitality to the Acehnese, drinks such as reuboh, tubruk coffee, and jasmine tea made from natural ingredients are served. The tradition of welcoming guests shows the friendly and warm nature of the Acehnese people. Therefore, the tradition of making welcome drinks and various Acehnese traditional foods is an important part of Aceh's culinary and cultural richness that must be preserved. Acehnese cuisine has a cultural diversity that makes it unique and interesting. Further research on this component can provide deeper

insight into Aceh's culinary heritage and efforts to preserve this tradition. Welcome drink-making course and Acehnese specialties for special events the training venue was the Kampong Rimo hall in Gunung Meriah District, Aceh Singkil Regency. The event was attended by 12 mothers of Family Empowerment and Welfare (PKK) from Kampong Rimo, Gunung Meriah District, Aceh Singkil Regency.

Keywords: Typical Acehnese snacks, welcome drinks, special occasion events

1. PENDAHULUAN

Aneka Jenis Panganan Khas Aceh: Kuliner Aceh sangat beragam, termasuk berbagai jenis panganan tradisional. Beberapa panganan khas Aceh yang terkenal adalah sebagai berikut: a. Keumamah: panganan manis yang dibuat dari tepung beras ketan, santan, dan gula aren (Rina, N. S., 2020). B. le Reuboh: minuman tradisional yang terbuat dari air rebusan daun pandan dan gula aren (Mawardi, M., 2018). le Reuboh adalah minuman tradisional Aceh, sedangkan Boh Leukat adalah kue kering yang dibuat dari tepung beras, santan, dan gula pasir (Suryani, S. (2021)). Timphan adalah panganan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan, dan gula aren, dan kemudian dibungkus dengan daun pisang. (Maulida, M. (2019)). Timphan, Kuliner Tradisional Aceh; e. Seunarah: Panganan manis khas Aceh yang terbuat dari tepung beras ketan, santan, dan gula aren, dengan taburan kelapa parut (Sari, R. (2022)).

Ada kebiasaan di Aceh untuk memberi tamu minuman selamat datang. Sebagian besar minuman Aceh dibuat dengan menggunakan bahan-bahan alami. Sebagai contoh, minuman Aceh tradisional le Reuboh terbuat dari air rebusan daun pandan dan gula aren (Mawardi, M. (2018)). Teh; le Reuboh, minuman tradisional Aceh; Kopi Tubruk, kopi khas Aceh yang dibuat tanpa disaring, sehingga ampasnya ditambahkan ke dalam minuman (Iskandar, I., 2020).

Perguruan tinggi diwajibkan untuk menyelenggarakan pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat, menurut Klausul 20 UU Nomor 2 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional. Selain mengembangkan ilmu melalui aspek pengabdian kepada masyarakat, tanggung jawab institusi pendidikan dan ilmiah adalah untuk berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat. Untuk mewujudkan visi dan misi Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Aceh, dosen, mahasiswa, dan seluruh civitas akademika diharapkan untuk berpartisipasi secara aktif.

Mengabdikan diri kepada masyarakat adalah salah satu tanggung jawab dosen untuk membantu daerah. Ini adalah bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Ini adalah hasil dari upaya perguruan tinggi untuk berpartisipasi dalam pembangunan dan menghubungkan dunia akademik dengan masalah masyarakat. Perguruan tinggi juga akan belajar dari masyarakat tentang realitas kehidupan, dan masyarakat akan menerima bekal yang akan membantu mereka menyelesaikan masalah dan menjawab tantangan hidup.

Pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini pada dasarnya diharapkan menjadi kegiatan yang membantu masyarakat mengatasi masalah mereka. Selain itu, jika hasilnya jelas, bermanfaat, dan dapat berdampak langsung pada masyarakat, hasilnya juga diharapkan positif. Pengembangan ekonomi kreatif juga didorong oleh program PkM.

Peningkatan pemberdayaan perempuan di bidang ekonomi adalah salah satu tanda peningkatan kesejahteraan masyarakat. Salah satu kaum terdidik yang memiliki hak-hak kepemilikan, seperti kebebasan untuk bekerja di luar rumah dan menghasilkan uang secara mandiri, adalah perempuan, yang merupakan tanda peningkatan kesejahteraan rumah tangga. Selain itu, perempuan juga berperan penting dalam memerangi kemiskinan melalui pemberdayaan masyarakat dan kelompok mereka. Salah satu bukti bahwa perempuan yang melakukan usaha produktif rumah tangga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarganya. Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kampong Rimo, yang terletak di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil, adalah salah satu organisasi perempuan di Kampong Rimo. Latar belakang pendidikan ibu-ibu PKK ini beragam, mulai dari perguruan tinggi hingga sekolah menengah atas. Sebagian besar keluarga memiliki pendapatan menengah ke bawah.

Meskipun pengeluaran untuk kebutuhan sehari-hari meningkat, lebih sulit bagi ibu-ibu untuk menemukan pekerjaan. Tetapi banyak kemampuan yang dimiliki kaum ibu ini dianggap dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Sangat penting untuk mendorong ibu-ibu PKK untuk menjadi bagian dari masyarakat. Namun, mereka dianggap produktif karena meningkatkan lapangan kerja sekaligus meningkatkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha. Selain itu, perempuan memiliki

kemampuan untuk meningkatkan pendapatan keluarga yang bahagia dan sejahtera dalam kaitannya dengan upaya untuk membangun dan mengembangkan potensi keluarga dan daerah mereka. Kegiatan ini dapat dilakukan dalam berbagai bentuk, seperti Praktik Kuliner Jasa Boga, di mana seseorang dapat membuat berbagai jenis panganan khas Aceh dan membuat minuman Selamat Datang untuk Acara Kesempatan Khusus. Rumah tangga dewasa ini sangat membutuhkan pelatihan kuliner jasa boga karena bahan baku yang digunakan tidak banyak, tidak rumit, dan mudah ditemukan di pasar tradisional.

Kader PKK di wilayah ini sangat membutuhkan pengetahuan dan keterampilan untuk memulai usaha mereka. Ada peluang pemasaran yang besar karena semakin banyak usaha kuliner di sekitar Kampong Rimo Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil. Kegiatan ini juga dapat dilakukan di rumah, membuatnya lebih mudah bagi ibu-ibu untuk menyesuaikan diri dengan peran ibu rumah tangga. Diharapkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK akan ditingkatkan dalam berbagai aspek kehidupan keluarga. Ini akan membantu mereka menunjukkan eksistensi mereka dan memenuhi kebutuhan keluarga mereka. Mereka dapat menghemat uang dan mendapatkan bekal untuk memulai bisnis mereka sendiri, yang pada akhirnya akan menghasilkan lebih banyak uang bagi keluarga. Tujuan dari PKM ini adalah untuk memberi tahu ibu-ibu PKK tentang wirausaha dan peluang untuk berbisnis di rumah. Ini akan membuat pikiran mereka terbuka dan mendorong mereka untuk menjadi lebih rajin.

2. METODE PENGABDIAN

Di Aula Kampong Rimo di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil, Senin tanggal 29 Januari 2024, diadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjudul "Pembuatan Aneka Varian Panganan Khas Aceh dan Pembuatan Minuman Selamat Datang pada Acara Kesempatan Khusus." Pelatihan tersebut melibatkan 12 ibu-ibu dari PKK Kampong Rimo di Kabupaten Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil. Mereka yang berpartisipasi dibagi menjadi tiga kelompok kerja. Daftar nama peserta yang berpartisipasi dalam pelatihan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Nama-nama Kelompok dan Peserta yang mengikuti pelatihan

No.	Kelompok 1	Kelompok 2	Kelompok 3
1	Novi	Ira	Tia
2	Yuni	Warni	Iyus
3	Ana	Marlina	Riza
4	Murni	Siti Rahmawati	Irda

Peserta diberikan instruksi dan bimbingan oleh tim fasilitator, yang terdiri dari mahasiswa dan dosen dari Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Aceh (UNMUHA). Mereka yang mengajar dan membimbing peserta Pelatihan Pembuatan Kuliner Aceh Aneka Varian Panganan Khas dan Pembuatan Minuman Selamat Datang pada Acara Kesempatan Khusus di Kampong Rimo Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Nama-nama Fasilitator dan Asisten Fasilitator dari Fakultas Vokasi UNMUHA

No.	Nama	Jabatan	Kontribusi
1.	Marlina, S.Pd., M.Pd.	Ketua/ Dosen	Fasilitator
2.	Ira Dama Yanti, S.T., M.T.	Anggota/ Dosen	Fasilitator
3.	Riska Nanda, S.Pd., M.Sc.	Anggota/ Dosen	Fasilitator
4.	Dra. Manovri Yeni, M.Si.	Anggota/ Dosen	Fasilitator
5.	Maya Agustina, S.E., M.Si.	Anggota/ Dosen	Fasilitator
6.	Sukia Rahma	Anggota/ Mahasiswa	Asisten Fasilitator
7.	Muhammad Al Hadid	Anggota/ Mahasiswa	Asisten Fasilitator
8.	Nur Maulina Manoppo	Anggota/ Mahasiswa	Asisten Fasilitator



Gambar 1. Para Peserta Membuat Berbagai Jenis Panganan Khas dan Membuat Minuman Selamat Datang untuk Acara Kesempatan Khusus yang diarahkan oleh Tim Fasilitator.



Gambar 2. Para peserta bekerja sama dalam kelompok untuk membuat berbagai macam panganan unik dan membuat minuman selamat datang untuk acara kesempatan spesial.



Gambar 3. Foto Bersama Fasilitator dan Peserta dari Kampong Rimo di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil

Diagram berikut menunjukkan tahapan pelaksanaan kegiatan PkM ini:



Gambar 4. Metode Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ada pelatihan atau workshop tentang membuat berbagai macam penganan khas Aceh dan minuman Selamat Datang di Aula Kampong Rimo di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil. 12 ibu-ibu PKK dari Kampong Rimo menjadi peserta. Peserta diajarkan oleh fasilitator, seorang dosen di Universitas Muhammadiyah Aceh, bagaimana membuat berbagai macam penganan khas Aceh dan minuman selamat datang untuk acara khusus. Fokus pelatihan akan terletak pada pembuatan makanan Aceh tradisional atau khas.

Aceh, yang terletak di ujung barat Indonesia, terkenal dengan masakannya yang lezat. Pembuatan "minuman selamat datang", yang mungkin merujuk pada minuman Aceh tradisional yang biasanya disajikan untuk menyambut tamu, juga akan menjadi bagian dari pelatihan. Pelatihan seperti ini dapat membantu mempertahankan kekayaan kuliner Aceh, mendorong masyarakat lokal, terutama UMKM, untuk berpartisipasi dalam industri kuliner, meningkatkan potensi pariwisata kuliner, dan memberikan keterampilan baru yang dapat membantu meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat setempat.

Semua orang yang mengikuti pelatihan ini senang karena mereka memperoleh pengetahuan baru tentang pengolahan makanan yang dapat mereka gunakan untuk mengembangkan UMKM yang telah mereka jalankan selama ini. Semoga UMKM yang mereka miliki semakin berkembang dan sukses, sehingga menciptakan lapangan kerja baru di Kampong Rimo Kabupaten Aceh Singkil.

4. SIMPULAN

Hasil pelatihan kuliner jasa boga menunjukkan bahwa: 1) Rencana pelatihan disampaikan melalui presentasi resep dan praktik langsung; selain itu, ada pertanyaan tentang pembuatan dan pengemasan berbagai produk kuliner jasa boga tersebut, dan semua peserta dilatih untuk mempraktekkannya sendiri setelah latihan. 2) Prosedur kegiatan pengabdian ini meliputi: a) Koordinasi dengan Tim PKK Kampong Rimo Kecamatan Gunung Meriah, Kabupaten Aceh Singkil terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan; b) Persiapan praktik; c) Penyuluhan tentang wirausaha dan peluang usaha

rumahan; d) Penyuluhan tentang prinsip dasar pembuatan aneka kue khas Aceh dan minuman; e) Penyuluhan tentang pengemasan dan pemasaran produk; 3) Partisipasi ibu-ibu PKK dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah partisipasi aktif, dari mulai perencanaan kegiatan, penyusunan jadwal penyuluhan dan pelatihan; 4) Partisipasi ibu-ibu PKK akan dievaluasi. Evaluasi akan dilaksanakan selama dan setelah pelaksanaan kegiatan.

5. SARAN

Berdasarkan hasil Pelatihan Kuliner Jasa Boga yang diberikan oleh ibu-ibu Kampong Rimo, kami dari tim pelaksana PKM menyarankan hal-hal berikut:

1. Terpilihnya ibu-ibu PKK sebagai perwakilan terbaik dapat menjadi pelatih dan pendamping masyarakat, ibu-ibu yang menjadi peserta dapat bertugas menjadi pelatih dan dapat memberikan pemahaman yang utuh dan jelas dalam praktik kuliner jasa boga di Kampong Rimo Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil;
2. Di Kampong Rimo di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil, peserta yang telah mengikuti praktik kuliner jasa boga dapat melakukan pengolahan dan eksperimen terhadap sumber daya alam yang melimpah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) menyampaikan rasa terima kasih yang tulus dan tulus kepada berbagai pihak yang terlibat dalam pengabdian ini dalam hal memberikan bimbingan, pengarahan, motivasi, dan kesempatan diantaranya:

- a) Tgk. Drs. H.Abdul Hanan Lingga M. selaku Camat di Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil yang telah memberi kesempatan dan perhatian kepada Tim Pelaksana PKM Fakultas Vokasi UNMUHA
- b) Mirwansyah Manik selaku Kepala Kampong Rimo yang telah memberi arahan dan pengetahuan yang luas kepada Tim Pelaksana berupa bimbingan dan saran-saran
- c) Para peserta ibu-ibu Kampong Rimo yang telah berpartisipasi dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.dan juga telah membagi ilmu kepada Tim Pelaksana PKM, sehingga dapat menyelesaikan kegiatan ini dengan baik

- d) Akhirnya, Tim Pelaksana kegiatan PKM mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu Praktik Kuliner Jasa Boga. Masyarakat Kampong Rimo juga membantu dengan banyak hal. Masyarakat Kampong Rimo mengharapkan balasan yang positif dari Allah SWT. Aamiin.

DAFTAR PUSTAKA

- Iskandar, I. (2020). Kopi Tubruk, Minuman Tradisional Aceh. <https://www.acehprov.go.id/kopi-tubruk-minuman-tradisional-aceh/> tanggal 2 Februari 2024.
- Maulida, M. (2019). Timphan, Kuliner Tradisional Aceh. <https://www.acehprov.go.id/timphan-kuliner-tradisional-aceh/> tanggal 2 Februari 2024
- Mawardi, M. (2018). Ie Reuboh, Minuman Tradisional Aceh. <https://www.pantrapedia.com/makanan/kuliner-aceh/ie-reuboh-minuman-tradisional-aceh/> tanggal 2 Februari 2024
- Rina, N. S. (2020). Makanan Tradisional Aceh: Keumamah. <https://acehpedia.org/makanan-tradisional-aceh-keumamah/> tanggal 2 Februari 2024
- Sari, R. (2022). Seunarah, Panganan Manis Khas Aceh. <https://www.acehtrip.com/seunarah-panganan-manis-khas-aceh/> tanggal 2 Februari 2024
- Suryani, S. (2021). Boh Leukat, Kuliner Tradisional Aceh. <https://aceh.tribunnews.com/2021/05/24/boh-leukat-kuliner-tradisional-aceh/> tanggal 2 Februari 2024
- Suryani, S. (2021). Teh Melati, Minuman Tradisional Aceh. <https://aceh.tribunnews.com/2021/07/18/teh-melati-minuman-tradisional-aceh/> tanggal 2 Februari 2024.