

*Kategori Naskah (Esai)*  
*Jenjang Pendidikan (SMA/SMK/MA)*

**TRADISI MEMASAK *KUAH BEULANGONG***  
**OLEH MASYARAKAT ACEH BESAR**  
**SEBAGAI CERMINAN SIKAP GOTONG ROYONG**

OLEH  
NUZHULUL ULFA

MAN 4 ACEH BESAR

Saat ini, masyarakat Indonesia menghadapi tantangan globalisasi yang membuat masyarakat lupa bersikap inklusif. Setiap kehidupannya, hanya terpaku pada kepentingan pribadi dan menganggap bahwa pekerjaan dan kepentingannya dapat terselesaikan tanpa bantuan orang lain. Hal tersebut karena adanya sikap individualisme. Sikap individualisme ini sering muncul di kota-kota besar di Indonesia. Sikap individualisme rakyat Indonesia ada karena banyaknya persaingan yang tidak sehat antar-rakyat Indonesia terutama hadirnya arus globalisasi dan perkembangan yang pesat pada teknologi dan informasi yang masuk ke Indonesia. Hal tersebut tanpa mereka sadari bahwa kita sebagai masyarakat Indonesia satu darah, satu bahasa, dan satu tanah tumpah darah Indonesia.

Indonesia sejatinya memiliki perbedaan ragam suku, bangsa, dan bahasa. Untuk menyatukan keragaman tersebut, Indonesia memiliki semangat dan kekuatan yang bisa menyatukannya. Salah satunya adalah semangat gotong royong. Gotong royong memiliki arti semangat bela rasa, bersatu, dan berbagi. Gotong royong merupakan level tertinggi proses adaptasi manusia saat mengarungi tantangan seleksi kehidupan (Yudi Latif di Kompas 1 Oktober 2019). Tantangan tersebut akan terjawab dengan menerapkan nilai kebersamaan. Nilai kebersamaan ini adalah semangat gotong royong yang merupakan salah satu pedoman hidup tersirat dalam sila ketiga yang berbunyi Persatuan Indonesia. Semangat gotong royong diperlukan untuk mempertahankan nilai jati diri bangsa Indonesia agar manusia tidak meninggalkan kehidupan sosialnya.

Banyak cara dan kegiatan dapat diterapkan dalam mewujudkan sikap gotong royong. Salah satunya adalah kegiatan yang bersifat kearifan lokal. Di Provinsi Aceh, Kabupaten Aceh Besar khususnya, terdapat kegiatan bersifat kearifan lokal yang mencerminkan semangat gotong royong. Kegiatan ini sudah terjadi dan secara turun-temurun dilaksanakan oleh masyarakat Aceh Besar. Kegiatan tersebut adalah prosesi memasak *kuah beulangong*. *Kuah beulangong* merupakan salah satu kuliner khas Aceh Besar (yang dikenal dengan sebutan *Aceh Rayeuk*). *Kuah beulangong* adalah kuah kari dengan aneka rempah-rempah tanpa santan yang bahan baku utamanya menggunakan daging sapi, kerbau, maupun daging kambing. Namun, kebanyakan masyarakat Aceh Besar menggunakan

*leumo* Aceh atau daging sapi lokal. Menurut masyarakat Aceh Besar, *leumo* dapat menambah cita rasa yang khas, nikmat dan manis pada *kuah beulangong*. Bahan lain dari *kuah beulangong* juga dapat dilengkapi dengan tambahan nangka muda dan pisang kepok sebagai pelengkap *kuah beulangong*. Selain itu, ada sebagian masyarakat Aceh Besar yang memasak *kuah beulangong* dengan menggunakan tambahan batang pohon pisang sebagai pelengkap *kuah beulangong* dan itu sudah menjadi ciri khas *kuah beulangong* di daerah Lampisang – Lhoknga sebagai pelengkap *kuah beulangong*.

Memasak *kuah beulangong* merupakan memasak masakan tradisional khas Aceh Rayeuk yang sudah melegendaris. Sejak zaman kesultanan, *kuah beulangong* sudah mulai dimasak untuk kemudian dibagi-bagikan kepada masyarakat sebagai rasa syukur. Dinamakan *kuah beulangong* karena proses memasaknya menggunakan kuali besar atau oleh masyarakat Aceh biasanya disebut *beulangong* dan menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakarnya. *Kuah beulangong* dimasak sebagai tradisi yang dilestarikan oleh masyarakat Aceh Rayeuk saat ini. Baik saat memperingati hari-hari besar Islam, seperti Maulid Nabi Muhammad saw., pesta perkawinan, maupun peringatan Nuzul Quran dalam bulan Ramadan. *Kuah beulangong* menjadi menu utama dan wajib dimasak sebagai simbol perekat silaturahmi.

Selain bahan dan momentumnya, hal yang menarik dari *kuah beulangong* ini adalah proses memasaknya. Untuk memasak *kuah beulangong* ini, dibutuhkan kuali sangat besar yang dapat memuat *kuah beulangong* mencapai 200 porsi. Selanjutnya, bahan utama seperti daging sapi atau *leumo* harus dicincang atau dipotong kecil-kecil lalu dibersihkan dengan menggunakan wadah yang besar. Kemudian, pengolahan rempah-rempah yang khas akan dihaluskan dengan tambahan daun-daunan yang membuat aroma *kuah beulangong* ini sangat khas. Setelahnya, sampai pada tahap bahan tambahan seperti pisang, nangka atau batang pisang dipotong dan dibersihkan untuk *kuah beulangong* ini. Menariknya, proses ini hanya dilakukan oleh kaum pria saja. Tentunya kaum pria dalam jumlah yang banyak dan masing-masing memiliki perannya. Dalam satu kampung/desa, setiap perwakilan kepala rumah tangga akan bersedia membantu menyiapkan proses memasak *kuah beulangong* ini. Mengorbankan waktu dan tenaga sudah biasa

mereka lakukan untuk prosesi memasak *kuah beulangong* ini. Canda gurau serta perbincangan akan terjalin dengan sendirinya. Kegiatan ini dilakukan dengan sukacita dan penuh semangat. Biasanya, proses memasak akan dimulai setelah subuh dan akan selesai sebelum pukul 12.00 siang. Setelah selesai memasak, *kuah beulangong* akan dibagikan untuk setiap rumah jika sedang memperingati hari besar Islam, sedangkan untuk hajatan dapat dimakan bersama-sama oleh masyarakat di kampung/desa tersebut. Bagi kaum hawa, mereka biasanya membawa tempat untuk mengambil *kuah beulangong* yang akan dibagi-bagikan. Warga diminta untuk antri dan tertib. Petugas yang membagikan pun mengatur tempat yang dibawa oleh warga, lalu dibagikan sama rata. Setelah itu warga kembali pulang dengan senyum sumringah dengan membawa *kuah beulangong* gratis.

Dari proses memasak *kuah beulangong* ini dapat tergambar bahwa kegiatan ini dapat mempererat silaturahmi, saling berbagi, rela berkorban, tolong-menolong, dan menciptakan rasa peduli terhadap sesama. Pekerjaan akan terasa ringan jika dikerjakan secara bersama-sama. Nilai kebersamaan ini tercipta dan terletak pada kemauan dan semangat gotong royong dalam mempersiapkan *kuah beulangong* ini. Maka tidak heran, masyarakat Aceh Besar selalu membuat acara besar dengan penuh sukacita dan kegembiraan. Karena banyak masyarakat berbondong-bondong membantu menyiapkan segala keperluannya. Tradisi ini juga bisa membangun karakter masyarakat Aceh Besar memiliki sikap inklusif yang tinggi. Dan tradisi ini bisa diwariskan dan dilestarikan ke generasi selanjutnya agar tercipta kehidupan sosial yang harmonis.

Jika seluruh daerah memiliki tradisi seperti ini atau kegiatan kearifan lokal yang mencerminkan sikap gotong royong, tentunya akan menumbuhkan rasa kebersamaan dalam lingkungan masyarakat. Kebersamaan yang ada dapat melahirkan persatuan antaranggota masyarakat, tolong-menolong, serta dapat membuat masyarakat saling mengenal satu sama lain sehingga terjalinnya hubungan sosialisasi antarmasyarakat. Dengan sendirinya, sikap individualisme akan hilang walaupun tuntutan dan tantangan globalisasi yang sedang dihadapi saat ini. Selain itu, Adanya gotong royong dalam kegiatan bersifat kearifan lokal akan melahirkan generasi pemersatu bangsa yang cinta tanah air untuk menuju

Indonesia jaya. Kita sebagai generasi pemersatu bangsa sudah menjadi kewajiban kita untuk menjaga, melestarikan, dan mempertahankan tradisi yang sudah ada dan dilakukan secara turun temurun agar tradisi tersebut tidak akan hilang, punah dan pudar tertelan waktu yang ke era globalisasi. Hal tersebut terealisasi jika tertanam semangat gotong royong yang mempererat dan memperkuat bangsa Indonesia.