

## Melestarikan Makanan Tradisional Aceh Melalui Program Edukasi Kuliner Di Pesantren Mudi Putri Samalanga

Saidaturrahmah Razali<sup>1</sup>, Fadhilah<sup>2</sup>, Afrizal<sup>3</sup>, Haliza Hardianti<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Dosen Universitas Islam Al-Aziziyah Indonesia. Email: [saidaturrahmah@unisai.ac.id](mailto:saidaturrahmah@unisai.ac.id)

<sup>2</sup> Dosen Universitas Islam Al-Aziziyah Indonesia. Email: [fadhilah@unisai.ac.id](mailto:fadhilah@unisai.ac.id)

<sup>3</sup> Dosen Universitas Islam Al-Aziziyah Indonesia. Email: [afrizal@unisai.ac.id](mailto:afrizal@unisai.ac.id)

<sup>4</sup> Mahasiswi Universitas Islam Al-Aziziyah Indonesia. Email: [haliza@gmail.com](mailto:haliza@gmail.com)

### Info Artikel

**Diajukan:** 02-01-2025  
**Diterima:** 30-06-2025  
**Diterbitkan:** 30-06-2025

**Kata Kunci:**  
Makanan Tradisional,  
Edukasi, Kuliner

**Lisensi:**  
cc-by-sa

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada para santri tentang betapa pentingnya pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Aceh. Metode yang digunakan yaitu dengan Memberikan pemahaman atau sosialisasi dan mempraktikkan ilmu yang didapatkan serta memotivasi tentang edukasi kuliner yang praktis dan ekonomis. Kegiatan ini menghasilkan dampak positif dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan santri di dayah mudi putri samalanga serta pemberdayaan keahlian santri dalam program memasak. Progrma ini berhasil meningkatkan kapasitas mereka dalam menggali keahlian santri untuk kontribusi pelestarian makanan tradisional Aceh melalui program edukasi ke dayah, memberikan alternatif ekonomi yang berkelanjutan agar selalu makanan tradisional bisa di sajikan setaip ada acara dayah. Keterlibatan UNISAI Samalanga memberikan kontribusi yang berarti dalam pelaksanaan kegiatan, menciptakan sinergi positif antara perguruan tinggi dan masyarakat. Program ini mendorong untuk memberdayakan keahlian dan mempromosikan partisipasi santri dayah dalam pengembangan mahasiswi UNISAI Samalanga.

## PENDAHULUAN

Aceh, sebagai salah satu provinsi di Indonesia, memiliki warisan kuliner yang kaya dan mencerminkan sejarah serta kekayaan budaya yang luar biasa. Makanan tradisional Aceh seperti *asam kareng*, *kuah masam ke'eng*, dan *kuah lemak aceh* bukan hanya sekadar hidangan, tetapi juga bagian dari identitas budaya yang patut dilestarikan. Setiap hidangan tradisional Aceh mengandung nilai-nilai sejarah dan budaya yang dalam, yang menjadi simbol keunikan dan kearifan lokal masyarakat Aceh. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan arus globalisasi, banyak generasi muda yang mulai kurang tertarik untuk mempelajari, menjaga, dan melestarikan kuliner tradisional ini.

Dalam konteks ini, pesantren/ dayah sebagai lembaga pendidikan memiliki peran yang sangat penting, tidak hanya dalam mengajarkan ilmu agama, tetapi juga dalam memperkenalkan dan melestarikan nilai-nilai kebudayaan, termasuk kuliner tradisional. Pesantren dapat menjadi wadah yang efektif untuk mengajarkan keterampilan praktis, sekaligus memperkenalkan dan

mengajarkan nilai-nilai budaya kepada santri. Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat ini, bertujuan untuk memberikan edukasi kepada santri pesantren mengenai pentingnya melestarikan makanan tradisional Aceh melalui pengenalan resep dan praktik memasak makanan tradisional Aceh.

Kegiatan ini dilaksanakan sebagai bagian dari Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) oleh mahasiswa Universitas Islam Al Aziziyah Indonesia Samalanga Bireuen Aceh (UNISAI). Dengan adanya kolaborasi antara universitas dan pesantren, kami berupaya membangun sinergi yang saling memberdayakan antara lembaga pendidikan tinggi dan santri Dayah Mudi Putri. Kami percaya bahwa melalui program ini, kami dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada para santri tentang betapa pentingnya pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Aceh.

Program ini didanai oleh Universitas Islam Al Aziziyah Indonesia Samalanga Bireuen Aceh (UNISAI), yang telah memberikan dukungan penuh baik dalam kebijakan maupun pendanaan. Dukungan ini memungkinkan kami untuk melaksanakan kegiatan dengan lebih optimal dan melibatkan partisipasi aktif santri Dayah Mudi Putri dalam rangka memperkenalkan dan melestarikan warisan kuliner Aceh.

Melalui laporan ini, kami berharap dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai perjalanan dan hasil kegiatan yang telah kami lakukan. Kami juga berharap kegiatan ini dapat menjadi langkah awal yang signifikan dalam membangkitkan rasa cinta santri terhadap makanan tradisional Aceh, serta mendorong mereka untuk melestarikan dan mengenalkan kuliner Aceh ke masyarakat luas, meskipun di tengah perkembangan zaman yang semakin maju.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan program ini bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional Aceh melalui edukasi kepada santri di Dayah Mudi Putri. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan yang akan dilakukan secara bertahap untuk memastikan efektivitas program dan keberlanjutannya. Adapun metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Pemberian Pemahaman tentang Makanan Tradisional Aceh  
Kegiatan pertama yang dilakukan adalah memberikan pemahaman kepada mitra (santri di Dayah Mudi Putri) tentang pentingnya melestarikan makanan tradisional Aceh. Pengenalan akan penamaan, makna, dan filosofi yang terkandung dalam setiap hidangan tradisional Aceh, seperti *asam kareng*, *kuah masam keueng*, dan *kuah lemak sayur*, menjadi dasar untuk meningkatkan kesadaran mereka. Melalui penyuluhan dan diskusi, kami bertujuan agar para santri dapat memahami pentingnya mempertahankan makanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Aceh yang harus dijaga dan dilestarikan.
2. Praktik Memasak Makanan Tradisional Aceh  
Untuk memastikan pemahaman yang lebih mendalam, kegiatan edukasi dilanjutkan dengan sesi praktik memasak makanan tradisional Aceh. Dalam sesi ini, santri

diberikan kesempatan untuk mempelajari langsung resep dan teknik memasak makanan tradisional Aceh. Melalui praktik langsung, santri akan lebih mudah mengingat cara-cara memasak dan dapat menerapkannya di kehidupan sehari-hari. Hal ini juga bertujuan untuk memperkenalkan keterampilan memasak yang dapat berguna bagi mereka dalam menjaga dan mengembangkan warisan kuliner Aceh.

3. Memberikan Motivasi tentang Pelestarian Makanan Tradisional Aceh Setelah memberikan pemahaman dan praktik, kegiatan ini juga difokuskan pada pemberian motivasi kepada santri mengenai pentingnya melestarikan makanan tradisional Aceh di tengah perkembangan zaman yang semakin maju. Santri didorong untuk melihat potensi yang ada dalam melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional Aceh, baik sebagai bentuk penguatan budaya maupun sebagai peluang usaha kuliner yang berpotensi dikembangkan di masa depan. Melalui motivasi ini, diharapkan para santri dapat memiliki rasa tanggung jawab terhadap pelestarian budaya kuliner Aceh dan merasa bangga untuk memperkenalkan makanan tradisional Aceh kepada masyarakat luas.

Pendampingan dengan Metode *Participatory Action Research* (PAR) Metode Pendampingan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Participatory Action Research (PAR).<sup>1</sup> Dalam pendekatan ini, peneliti bekerja bersama-sama dengan komunitas Dayah Mudi Putri untuk merumuskan masalah, merencanakan tindakan, dan melaksanakan aksi pelestarian makanan tradisional Aceh. Seluruh kegiatan dilakukan secara berkesinambungan dan berkelanjutan untuk memastikan bahwa pelestarian makanan tradisional ini tidak hanya berlangsung dalam jangka pendek, tetapi dapat terus dipraktikkan dan diajarkan oleh santri kepada generasi mendatang. Pendampingan ini bertujuan untuk memberdayakan komunitas dalam menjaga kelestarian kuliner tradisional Aceh dengan cara yang partisipatif dan kolaboratif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Deskripsi Lokasi Kegiatan Pengabdian**

Dayah Ma'hadal Ulum Diniyyah Islamiyyah (MUDI) Masjid Raya Samalanga Kabupaten Bireuen merupakan salah satu dayah yang telah berhasil mendongkrak arah pendidikan kepada pendidikan yang lebih bermoral dan bermartabat. Kehadiran dayah ini menumbuhkan fenomena yang sedang hangat diperbincangkan di lembaga-lembaga pemerintahan maupun masyarakat. Mengingat besarnya pengaruh dayah tersebut terhadap perkembangan arus pendidikan yang menuntut kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang, dayah ini tidak menutup diri terhadap perubahan-perubahan yang lebih modern dengan tanpa menghilangkan unsur-unsur

---

<sup>1</sup> Movitaria, M. A., Ode Amane, A. P., Munir, M., Permata, Q. I., Amiruddin, T., Saputra, E., Ilham, I., Anam, K., Masita, M., Misbah, Muh., Haerudin, H., Halawati, F., Arifah, U., Rohimah, R., & Siti Faridah, E. (2024). *Metodologi Penelitian*. CV. Afasa Pustaka.

kesalafian atau ketradisionalisan sebuah dayah.<sup>2</sup>

Sejarah berdirinya dayah MUDI Masjid Raya ini dilakukan seiring dengan pembangunan Masjid Raya sebagai tempat beribadah sekaligus tempat pengajian warga setempat. Peletakan batu pertama dilakukan oleh Sultan Iskandar Muda yang pada saat itu mesjid tersebut dikelola Ma'hadal Ulum Diniyah Islamiyah Masjid Raya Samalanga. Lamanya masa kepemimpinan dan siapa yang mengganti berikutnya setelah beliau, tidak tercatat dalam sejarah. Catatan sejarah yang meriwayatkan perjalanan kepemimpinan dayah baru di jumpai pada tahun 1927. Pada tahun ini dayah dipimpin oleh Al-Muqarram Tgk. H. Syihabuddin Bin Idris. Kondisi tempat belajar dan asrama-asrama tempat penampung para santri pada masa itu masih berupa barak-barak darurat yang dibangun dari batang-batang bambo dan rumbia. Gambaran situasi dan kondisi belajar santri pada masa itu masih sangat memprihatinkan bahkan tidak aktif. Masa kepemimpinan beliau sampai berjalan hingga menghembus nafas terakhir (1935).<sup>3</sup> Dayah Ma'hadal Ulum Diniyyah Islamiyyah (MUDI) Masjid Raya adalah sebuah dayah yang berlokasi di Desa Mideuen Jok Kemukiman Masjid Raya, Kecamatan Samalanga, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh.

Selanjutnya dayah dialihkan kepada adik ipar beliau Al-Muqarram Tgk. H. Hanafiah Bin Abbas atau lebih dikenal dengan gelar Tgk. Abi. Dalam masa kepemimpinan beliau, pimpinan dayah pernah diintruksikan kepada Tgk. M. Shaleh selama 2 tahun ketika beliau berangkat ke mekkah untuk melaksanakan ibadah haji dan mendalami ilmu agama. Pada tahun ketiga beliau di Mekkah dayah dikelola oleh Tgk. Ibrahim Lueng Kebeu sebagai pemimpin dayah sementara sampai Tgk. Abi pulang dari Mekkah Al-Muqarramah. Setelah Tgk. Abi wafat, posisi kepemimpinan diserahkan kepada menantu beliau Al-Muqarram Tgk. H. Abdul Aziz Bin M. Shaleh atau yang lebih dikenal dengan sebutan Abon. Beliau merupakan salah satu murid dari Abuya Muda Wali pimpinan dayah Bustanul Muhaqqiqien Darusalam Labuhan Haji Aceh Selatan.<sup>4</sup>

Masa kepemimpinan Abon Abdul Aziz sedikit demi sedikit mengalami perkembangan baik dari segi bertambahnya sejumlah santri maupun rekonstruksi bangunan yang mulai diperkirakan pembangunannya. Setelah Tgk. H. Abdul Aziz Bin Shaleh wafat (1989), kepemimpinan dayah dipercayakan kepada salah seorang menantunya yaitu Tgk. H. Hasanoel Bashry Bin H. Gadeng yang lebih dikenal dengan sebutan Abu MUDI. Di tangan beliaulah dayah itu terus mengalami kemajuan dan berkembang pesat hingga menembus kancah nasional maupun internasional.

---

<sup>2</sup>Hasil observasi penulis di dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Kabupaten Bireuen, pada tanggal 12 Desember 2023.

<sup>3</sup>Sumber Data: Dokumentasi Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Tahun 2023.

<sup>4</sup>Sumber Data: Dokumentasi Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Tahun 2023.

Tabel 1.1: Kepemimpinan Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga dari masa periode 1 hingga sekarang

No	Nama	Tahun
1	Tgk. Faqeh Abdul Ghani	-
2	Tgk. Syihabuddin Bin Idris	1927-1935
3	Tgk. Hanafiah Bin Abbas	1935-1940
4	Tgk. Ibrahim Leung Kebeu	1940-1944
5	Tgk. H. Hanafiah Bin Abbas	1944-1964
6	Tgk. Abdul Aziz Bin M. Shaleh	1964-1989
7	Tgk. H. Hasanoel Bashry Bin H. Gadeng	1989-sekarang

Dayah MUDI Masjid Raya merupakan sebuah dayah yang eksistensinya terus berkembang dan memberikan pengaruh besar bagi dunia pendidikan saat ini. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya jumlah santri yang menetap di dayah serta rehabilitasi pembangunan yang semakin baik. Keberadaan dayah ini menumbuhkan kegairahan besar di kalangan masyarakat luas untuk mendaftarkan anak-anaknya menjadi santri di dayah tersebut. Jumlah santri sampai saat ini mencapai 6000 jiwa yang terdiri dari 4000 santriwan dan 2000 santriwati. Sedangkan jumlah dewan guru putra maupun putri mencapai 800 jiwa. Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga di pimpin oleh seorang Mudir yang dibantu oleh III (tiga) orang Wadir putra dan II (dua) Wadir putri dan sejumlah kepala bagian masing-masing.<sup>5</sup>

Objek penelitian yang penulis telusuri berpusat di Dayah MUDI Masjid Raya kompleks putri, maka untuk itu penulis mempersempit lingkup penelitian ini dengan menguraikan hal-hal yang berkenaan dengan dayah putri saja.

#### 1. Visi dan Misi MUDI Masjid Raya Samalanga

Visi yang ingin dicapai oleh Dayah MUDI Masjid Raya adalah mencetak ulama dan intelektual yang ditandai oleh panca jiwa yang menjadi *ruhul ma'had* yaitu keikhlasan, kesederhanaan, berdikari, ukhwah Islamiyah, dan kebebasan.<sup>6</sup>

Adapun Misi Dayah MUDI Masjid Raya adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan pendidikan yang berlandaskan aqidah Ahlusunnah Waljama'ah dan ibadah berlandaskan *Fiqh Syafi'iyah*.
- b. Mendidik dan membina keshalihan santri dan ummat melalui iman, ilmu, amal, dan *da'wah bil hikmah wal mau'idhatil hasanah*.
- c. Memperkuat, memelihara dan menjaga nilai-nilai Islamiyah sesuai dengan pemahaman salaful shalih.
- d. Mencetak generasi ummat yang mandiri dan mampu berkarya dalam bingkai Islam, iman, dan ihsan.

Tujuan pendidikan dan pengajaran di LPI MUDI Masjid Raya Samalanga

<sup>5</sup>Hasil wawancara dengan Tgk. Nur Azmi, staf pengajar di Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga, Kabupaten Bireuen, pada tanggal 12 Desember 2023.

<sup>6</sup>Sumber Data: profil Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Tahun 2023.

ditunjukkan ke arah pembentukan sumber daya manusia yang berakhlak mulia, berpengetahuan luas dalam bidang agama khususnya dan pengetahuan lain umumnya, ikhlas dalam mengabdikan kepada masyarakat, punya solidaritas tinggi dan karakter yang kuat, menghargai perbedaan dan cinta tanah air. Peserta didik di harapkan tumbuh menjadi manusia yang berwawasan keagamaan yang universal dan cosmo politan, agar berkemampuan tinggi menghadapi kehidupan masyarakat modern dan terbentengi dari akidah yang menyimpang, menghindari pengaruh budaya westernisasi dan sekulerisme budaya asing. Demikian juga pendidikan dan pengajarannya senantiasa diarahkan untuk berperan aktif membina keteguhan, kerukunan, sosial, keimanan, dan berjihat di jalan Allah dengan berlandaskan pada Al-Qur`an dan sunnah untuk mencapai kebahagiaan dunia dan akhirat.<sup>7</sup>

Demikian juga pendidikan dan pengajarannya senantiasa diarahkan untuk berperan aktif membina keteguhan, keimanan, dan berjihat di jalan Allah, berpegang teguh pada Al-Qur`an, sunnah rasul, ijma' ulama, serta qiyas yang berwawasan ahlisunnah.

## 2. Keadaan Guru atau Struktur Penguruh Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga

- a. Wadir Putri
  - Penasehat : Ummi Hj. Shalehah H. Abd Aziz  
: Ummi HJ. Masyithah H. Abd Aziz  
: Tgk Asiah Basyah
  
- b. Wadir I : Tgk Rusni Saputri H. Syukri
  - Mengawasi Bidang:
    1. Pendidikan
      - Penasehat : Tgk Aisyah M. yacob
      - Ketua : Tgk Aminah M. Halim
      - Wakil : Tgk Mursyidah Sulaiman
      - Bendahara : Tgk Nurul Hidayat Nasruddin
      - Sekretaris : Tgk Nurul Hidayat Nasruddin
  
    2. Ibadah
      - Penasehat : Tgk Nurul Fitri A. Wahab  
: Tgk Darwati Umar
      - Ketua : Tgk Nur Aida M. Yusuf
      - Wakil : Tgk Khairul Amna Zakaria
      - Bendahara : Tgk Mutia Laili M. Usman
      - Sekretaris : Tgk Mutia Laili M. Usman
      - Humas dan Hankam
        - Penasehat : Tgk. Nur Hafifah Kinanah
        - Ketua : Tgk. Halimatus Sa`diah
        - Wakil : Tgk Maulidar
        - Bendahara : Tgk Raudhatul Munawarah

<sup>7</sup>Sumber data: Dokumentasi Dayah MUDI Masjid Samalanga Pada Tahun 2023.

- Sekretaris : Tgk Raudhatul Munawarah
3. Tenaga Kerja
- Penasehat : Tgk Akrimil Maswah  
Ketua : Tgk Mariani M.Yacob  
Wakil : Tgk Sufianti Kasyful Anwar  
Bendahara : Tgk Mutia Sofyan  
Sekretaris : Tgk Mutia Sofyan
- c. Wadir II : Tgk Fajriana M. Yacob
- Mengawasi Bidang
1. Sekretariat
- Ketua : Tgk Khairul Amna Zakaria  
Wakil : Tgk Nur 'Azami Razali  
Bendahara : Tgk Cut Husnul Khatimah  
Sekretaris : Tgk Nur Rahmah Abu Bakar
2. Keuangan
- Ketua : Tgk Nur As`adi Razali  
Wakil : Tgk Cut Maisarhawa T.Iskandar
3. PHBI
- Ketua : Tgk Mulia Fitri M.Ali  
Wakil : Tgk Rita Wati  
Bendahara : Tgk Cut Tisara T.Iskandar  
Sekretaris : Tgk Iklima Helmi
4. Bagian Pokestren Mitra
- Ketua : Tgk Firda Wati Hamdan  
Wakil : Tgk Sri Muliana H. Bagian  
Keterampilan
5. Bagian Keterampilan
- Ketua : Tgk Asmaul Husna Usman  
Wakil : Tgk Mutia Sofyan  
Bendahara : Tgk Yusnidar Abdullah  
Sekretaris : Tgk Yusnidar Abdullah
- Bagian Pembangunan
- Ketua : Tgk Rukaiyah M.Yacob  
Wakil : Tgk  
Bendahara : Tgk Nurfadhilah Husaini
- Bagian PDAM
- Ketua : Tgk Aisyatul Qubra  
Wakil : Tgk Jannati Jalaluddin
6. Bagian Listrik
- Ketua : Tgk Akmalia Abdul Manaf  
Wakil : Tgk Nur Azizah Wahab

Peranan tenaga pendidikan sangat penting dalam pendidikan, betapa baiknya konsep sebuah lembaga yang didukung oleh fasilitas dan prasaran yang cukup lengkap, namun akan berkurang nilainya bisa ditangani oleh guru yang

kurang berkualitas. Oleh karena itu penggerakan guru di Dayah MUDI Putra Masjid Raya Samalanga dilakukan dengan proses seleksi, di mana guru ditempatkan pada tingkatan kelas sesuai dengan kemampuan intelektual mereka.<sup>8</sup> Tenaga pendidikan atau guru Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga saat ini berjumlah 362 yang terdiri dari dewan guru berjumlah 329 jiwa dan guru pendidikan.

Tabel 1.2: Data Dewan Guru MUDI Putri Masjid Raya Samalanga Kabupaten Bireuen tahun 2024.

NO	DATA GURU	JUMLAH
1	Guru perempuan pendidikan S1	33
2	Guru perempuan pendidikan non S1	329
Jumlah Guru Keseluruhan		362

Keseluruhan guru yang mengajar di Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga merupakan guru dari Dayah itu sendiri yang telah menguasai dan menjiwai nilai-nilai etika dayah tersebut. Kegiatan belajar mengajar di Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga ini tetap berjalan dengan baik walaupun jumlah santri yang diajarkan dalam jumlah besar. Salah satunya hal yang menjadikan Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga ini tetap eksis yaitu adanya penyediaan tenaga pengajar yang memadai, bahkan sejauh ini masih ada tersisa tenaga pengajar yang belum mendapatkan kesempatan untuk mengajar yang masih tetap di Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga.

### 3. Keadaan Santri Mudi Putri Masjid Raya Samalanga

Jumlah santriwati MUDI Masjid Raya Samalanga Kabupaten Bireuen adalah 1.668 orang. Kelas I (satu) memiliki jumlah santri yang paling banyak di Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga Kabupaten Bireuen dengan jumlah santri 512 orang, disusul kelas II (dua) dengan jumlah santri 472 orang, dan kelas III (tiga) dengan jumlah santri 277 orang, dan kelas V (lima) dengan jumlah 215 orang, dan kelas VI (enam) dengan jumlah santri 192 orang, sedangkan kelas VI (enam) dengan jumlah santri 157 orang. Diantara kelas tersebut kelas I (satu) paling banyak santri dibandingkan dengan kelas yang lain.

### 4. Sarana dan Prasarana-Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga

Adapun sarana dan prasarana di Dayah MUDI Putri Masjid Raya Samalanga juga disediakan sesuai kebutuhan, baik itu fasilitas pembelajaran. Untuk menciptakan kesejahteraan, dibangun sebagai tempat penginapan kamar atau bilek. Disediakan juga tempat masak atau dapur bersama dimana para santriwati meletakkan peralatan masak.

Tersedia 4 kantor di bagian masing-masing seperti kantor sekretariat, kantor humas, kantor pendidikan, dan kantor jama'ah. Musalla dengan kontruksi beton

<sup>8</sup>Tim penulis Dayah MUDI Mesra, *Profil Ringkas Dayah Mesjid Raya Samalanga*, (Bireuen: Dayah MUDI Mesra Samalanga, 2010), h. 8.

sebagai saran jama'ah bagi santriwati yang dibangun di tengah-tengah komplek. Selain itu wc dan kamar mandi serta fasilitas yang lain dan sebagainya. Fasilitas pembelajaran yang disediakan di Dayah terdiri bale dengan rekontruksi kayu, masing-masing dilengkapi dengan 1 unit papan tulis dan mimbar untuk praktek muhadharah. Selanjutnya dalam memberikan pelayanan kesehatan santriwati seperti obat-obatan, ruang nginap, serta ambulance sebagai alat stranportasi dalam membantu santri yang berkondisi kritis. Semua ini di bawah tanggung jawab POKESTREN (Pos Kesehatan Pesantren).

Tabel 1.3: sarana dan prasarana lengkap Dayah MUDI Putri

<b>NO</b>	<b>NAMA SARANA/PRASARANA</b>	<b>JUMLAH</b>
1	Kantor Ketua Bagian	4
2	Asrama	22
3	Ruang Rapat	1
4	Mushalla	1
5	Lokasi Belajar	64
6	Posko	1
7	Pustaka	2
8	Dapur Umum	2
9	Kantin	5
10	Koperasi	2
11	Bak Air Wudhu'	3
13	Bak Air Mandi	11
14	Jamban BAK (wc)	10
15	SPAL	1
16	Kamar Tamu	1
17	Tempat Jemuran	5

Tabel 1.4: Data Fasilitas Sarana Lengkap Dayah MUDI Putri

<b>NO</b>	<b>DATA SARANA</b>	<b>JUMLAH</b>
1	Asrama Putri	22
2	Kamar Di Asrama Putri	137
3	Kapasitas Asrama Putri	2.310
4	Dapur Umum Putri	2
5	Fasilitas MCK Putri	10
6	Lokal Belajar Putri	64
7	Tempat Ibadah Putri	1
8	Perumahan	9

### **a. Output**

Output dari kegiatan pengabdian ini dapat diukur melalui sejumlah hasil konkret yang dihasilkan selama pelaksanaan program edukasi tentang makanan tradisional Aceh. Beberapa output yang dapat diukur antara lain:

1. Jumlah santri yang mengikuti pelatihan: Mengukur jumlah santri di Dayah Mudi Putri yang terlibat dalam sesi edukasi tentang makanan tradisional Aceh dan praktik memasak.
2. Jumlah resep makanan tradisional Aceh yang diperkenalkan: Menghitung jenis-jenis makanan tradisional Aceh yang diajarkan, seperti *asam kareng*, *kuah masam keueng*, *kuah lemak bebek aceh*, dan lain-lain.
3. Pelaksanaan sesi praktik memasak: Mengukur jumlah sesi praktik yang dilakukan dan berapa banyak santri yang terlibat dalam kegiatan memasak makanan tradisional.
4. Pembuatan dokumentasi resep dan metode memasak: Menghasilkan buku kecil atau panduan resep makanan tradisional Aceh yang dapat digunakan oleh santri sebagai referensi untuk praktik di masa depan.
5. Jumlah peserta yang aktif dalam diskusi dan edukasi: Menghitung jumlah santri yang berpartisipasi dalam diskusi atau seminar tentang pentingnya melestarikan makanan tradisional Aceh.

Output-output ini memberikan gambaran konkret mengenai kegiatan yang telah dilaksanakan, jumlah partisipasi, serta hasil fisik dari pelaksanaan program yang dapat diukur secara langsung.

### **b. Outcome**

Outcome dari kegiatan ini lebih bersifat jangka panjang dan mencakup dampak yang diharapkan pada peserta (santri) serta masyarakat secara umum setelah program edukasi selesai. Beberapa outcome yang diharapkan antara lain:

1. Peningkatan keterampilan memasak makanan tradisional Aceh: Para santri yang mengikuti pelatihan dapat menguasai keterampilan memasak berbagai makanan tradisional Aceh dan dapat memasaknya secara mandiri. Hal ini diharapkan dapat mengurangi ketergantungan pada makanan modern yang tidak lagi mencerminkan budaya lokal.
2. Peningkatan kesadaran budaya dan pelestarian kuliner Aceh: Para santri menjadi lebih sadar akan pentingnya melestarikan makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya Aceh. Ini bisa berdampak pada sikap mereka dalam menjaga dan mengenalkan makanan tradisional kepada orang lain, terutama kepada keluarga dan masyarakat sekitar.
3. Penerapan resep makanan tradisional di kehidupan sehari-hari: Santri mengimplementasikan apa yang telah mereka pelajari dengan memasak dan menghidangkan makanan tradisional Aceh dalam kehidupan sehari-hari, baik di lingkungan pesantren maupun di rumah masing-masing. Ini menjadi salah satu cara untuk memastikan keberlanjutan pelestarian makanan tradisional.

4. Pengembangan program kuliner di pesantren atau masyarakat: Keterampilan yang didapatkan oleh para santri dapat mendorong mereka untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis makanan tradisional Aceh. Ini dapat berdampak pada peningkatan ekonomi lokal dan memberikan peluang usaha bagi santri dan masyarakat setempat.
5. Perubahan sosial dan budaya: Outcome jangka panjang yang lebih luas mencakup perubahan dalam cara pandang masyarakat terhadap pentingnya makanan tradisional dalam menjaga identitas budaya. Ini bisa mencakup peningkatan minat masyarakat lokal untuk mengonsumsi makanan tradisional dan menjaga kelestariannya di tengah pengaruh budaya modern.

Outcome-outcome ini bersifat lebih abstrak dan mengukur dampak yang lebih luas dalam jangka panjang, seperti perubahan sikap, pengetahuan, keterampilan, dan penerapan dalam kehidupan sehari-hari.

## **Tinjauan Pustaka**

### **1. Pengertian Makanan Tradisional Aceh**

Makanan tradisional adalah segala jenis masakan yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), *makanan* adalah segala hal yang bisa dimakan dan memberi manfaat bagi tubuh, sedangkan *tradisional* berarti sesuatu yang terkait dengan kebiasaan yang sudah ada sejak lama dan diturunkan secara turun-temurun. Jadi, makanan tradisional itu bukan hanya soal rasa atau bahan yang digunakan, tetapi juga tentang cerita dan budaya yang terkandung dalam setiap hidangan.

Melalui makanan, kita bisa memahami banyak hal tentang budaya dan peradaban suatu masyarakat. Misalnya, cara mereka memasak, bahan yang dipilih, serta cara mereka mendistribusikan makanan kepada setiap anggota masyarakat, menunjukkan seberapa besar penghargaan mereka terhadap sumber daya alam dan kebudayaan mereka. Makin baik pengelolaan dan penghargaan terhadap makanan, makin kuat pula budaya masyarakat itu.

Salah satu pengertian yang lebih spesifik tentang makanan tradisional datang dari Murdijati Gardjito, seorang pakar teknologi pangan dari Universitas Gadjah Mada (UGM). Ia menjelaskan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia di sekitar kita dan dimasak dengan teknik yang sudah dikuasai oleh masyarakat setempat. Ini menunjukkan bahwa makanan tradisional bukan hanya soal rasa, tapi juga tentang keterikatan dengan lingkungan sekitar dan pengetahuan yang diwariskan.

Berbicara tentang makanan tradisional Aceh, kita sedang berbicara tentang sebuah warisan kuliner yang kaya dan penuh makna. Makanan Aceh tidak hanya sekadar mengisi perut, tetapi juga menggambarkan sejarah, adat, dan cara hidup masyarakat Aceh yang sangat dipengaruhi oleh kondisi alam dan budaya setempat. Ciri khas masakan Aceh terletak pada penggunaan rempah-rempah yang melimpah, serta teknik memasak yang beragam dan penuh cita

rasa. Beberapa contoh makanan tradisional Aceh yang paling terkenal dan akan kami jadikan sebagai bahan program Kpm adalah:

1. **Asam Kareng**

Asam Kareng adalah masakan ikan yang dimasak dengan bumbu asam dan pedas. Biasanya menggunakan ikan lokal yang dimasak dengan rempah-rempah seperti cabai, asam, garam dan bawang. Hidangan ini memberikan rasa segar dan pedas yang menggugah selera, sangat populer di kalangan masyarakat Aceh.

2. **Kuah Lemak Sayur**

Kuah Lemak sayur adalah hidangan berkuah santan yang kaya rempah, dengan sayur sebagai bahan utama. Kuahnya yang gurih dan sedikit pedas menciptakan rasa yang sangat lezat. Hidangan ini biasa disajikan pada acara-acara tertentu dan sangat digemari karena kehangatan dan kekayaan rasa yang dihasilkan.

3. **Kuah Masam Keueng**

Kuah Masam Keueng adalah hidangan berkuah asam yang menggunakan bahan utama seperti ikan, udang, atau daging, yang dimasak dengan bumbu asam khas Aceh. Kuahnya memiliki rasa masam segar dengan sentuhan pedas dan rempah yang kaya. Hidangan ini sangat populer di Aceh dan sering dinikmati dengan nasi hangat.

Hidangan-hidangan ini menggambarkan betapa kaya dan beragamnya kuliner Aceh, dengan kombinasi rasa pedas, asam, dan gurih yang sangat menggugah selera. Makanan-makanan ini tidak hanya memuaskan perut, tetapi juga mencerminkan warisan budaya dan tradisi masyarakat Aceh yang terus dilestarikan.

2. **Pelestarian Budaya Lokal**

Pelestarian budaya lokal adalah usaha untuk menjaga, melindungi, dan mengembangkan warisan budaya yang ada di suatu daerah agar tidak hilang atau terkikis oleh perkembangan zaman. Budaya lokal mencakup berbagai aspek kehidupan, termasuk bahasa, seni, adat istiadat, serta makanan tradisional. Dalam konteks makanan tradisional, pelestarian budaya lokal sangat penting karena makanan tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas suatu komunitas atau daerah.

Menurut Hartanti (2022), makanan tradisional adalah bagian dari kebudayaan yang harus dipertahankan agar masyarakat tidak kehilangan akar budaya mereka. Sebagai bagian dari identitas budaya, makanan tradisional mencerminkan cara hidup, kepercayaan, dan nilai-nilai yang dijunjung oleh masyarakat setempat. Oleh karena itu, menjaga keberagaman makanan tradisional sangat penting agar generasi mendatang dapat memahami dan menghargai warisan budaya yang ada.

Dalam konteks Aceh, melestarikan makanan tradisional Aceh sangat penting karena Aceh memiliki keunikan budaya yang dipengaruhi oleh sejarah panjang, termasuk pengaruh Islam dan kerajaan-kerajaan lokal. Jika tidak dilestarikan, makanan tradisional ini dapat terlupakan oleh generasi muda yang lebih tertarik

pada makanan modern atau makanan cepat saji. Pelestarian makanan tradisional Aceh dapat dilakukan melalui berbagai cara, salah satunya dengan mengenalkan makanan tradisional kepada generasi muda melalui program edukasi dan pelatihan.

### 3. Pendidikan dan Edukasi dalam Melestarikan Budaya

Pendidikan memegang peranan penting dalam pelestarian budaya, karena pendidikan dapat menjadi alat untuk mentransfer pengetahuan, nilai, dan keterampilan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Dalam hal ini, pendidikan tidak hanya terbatas pada pengajaran formal, tetapi juga pada pendidikan non-formal yang dapat dilakukan melalui berbagai program dan kegiatan berbasis masyarakat.

Menurut Lili Kasmini & Inge Mulyani (2023), pendidikan berbasis kebudayaan dapat memperkenalkan generasi muda kepada nilai-nilai budaya yang ada di sekitar mereka, termasuk dalam hal kuliner tradisional. Melalui program edukasi yang mengajarkan tentang makanan tradisional Aceh, generasi muda dapat memahami pentingnya makanan tersebut sebagai warisan budaya yang harus dijaga. Edukasi tentang makanan tradisional juga dapat membantu mengatasi tantangan globalisasi yang seringkali membuat budaya lokal tergantikan oleh budaya asing.<sup>9</sup>

Program edukasi yang melibatkan keterlibatan aktif santri atau masyarakat, seperti yang dilakukan di Dayah Mudi Putri, merupakan salah satu contoh terbaik dalam mengintegrasikan pendidikan dan pelestarian budaya. Dalam hal ini, pendidikan tentang makanan tradisional Aceh bukan hanya mengajarkan keterampilan memasak, tetapi juga meningkatkan pemahaman tentang sejarah dan filosofi yang terkandung dalam setiap hidangan. Program ini juga dapat memotivasi generasi muda untuk melestarikan, mempromosikan, dan bahkan mengembangkan kuliner tradisional Aceh sebagai bagian dari identitas budaya yang berharga.<sup>10</sup>

Selain itu, pendidikan berbasis komunitas yang melibatkan aktif masyarakat dalam praktik pelestarian dapat memperkuat rasa memiliki terhadap budaya tersebut. Melalui keterlibatan langsung dalam proses pelestarian, masyarakat akan merasa lebih bertanggung jawab dan terhubung dengan tradisi yang ada. Program edukasi di pesantren atau lembaga pendidikan lainnya juga dapat menjadi wadah yang efektif dalam menciptakan kesadaran budaya di kalangan generasi muda.

Dapat di simpulkan bahwa Makanan tradisional Aceh memiliki makna yang mendalam dan kaya akan nilai budaya. Pelestarian makanan tradisional ini penting untuk menjaga identitas budaya masyarakat Aceh yang kental dengan sejarah dan tradisi. Pendidikan dan edukasi memainkan peran yang sangat penting dalam menjaga dan melestarikan warisan budaya, termasuk kuliner

---

<sup>9</sup> Hartanti, L. (2022). Pelestarian Makanan Tradisional sebagai Bagian dari Budaya Lokal. *Jurnal Budaya dan Tradisi*.

<sup>10</sup> Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). Pendidikan Budaya dan Kearifan Lokal: Implementasi dalam Pendidikan Non-Formal. *Journal Metamorfosa*

tradisional Aceh. Melalui program edukasi di yang dilakukan di Dayah Mudi Putri, diharapkan dapat tercipta kesadaran dan keterampilan yang dapat mengarah pada pelestarian makanan tradisional Aceh dalam jangka Panjang.

## PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Tahap pertama; Pada tahap ini, tim memastikan semua kebutuhan logistik, sumber daya, dan fasilitas telah terpenuhi. Hal ini mencakup pengumpulan dana, pemilihan tempat pelaksanaan kegiatan, serta persiapan bahan-bahan yang diperlukan untuk kelancaran kegiatan.

Adapun bahan-bahan yang diperlukan adalah:

a) Asam kareng

- ✓ 200 gr teri
- ✓ 10 cabe rawit
- ✓ 1 siung bawang merah
- ✓ 5 buah asam sunti
- ✓ Garam secukupnya
- ✓ Jeruk nipis secukupnya

b) Kuah masam keueng

- ✓ 600 gr ikan keueng, potong menjadi beberapa bagian
  - ✓ 50 gr asam jawa
  - ✓ 1 liter air
  - ✓ 2 buah tomat, potong dadu
  - ✓ 2 buah cabai merah, iris tipis
  - ✓ 4 siung bawang putih, iris tipis
  - ✓ 3 lembar daun jeruk purut
  - ✓ 1 batang serai, memarkan
  - ✓ Garam secukupnya
  - ✓ Gula secukupnya
- c).Kuah lemak sayur

- ✓ Sayur campur dan jagung manis
  - ✓ Santan ( 1 kelapa)
  - ✓ 15 biji cabe rawit
  - ✓ 3 siung bawang merah
  - ✓ ½ siung bawang putih
  - ✓ Sedikit kunyit
  - ✓ Sedikit jahe
  - ✓ Sejumput ketumbar
  - ✓ 4 biji asam sunti
  - ✓ 2 sendok makan garam
  - ✓ 5 biji cabe hijau
- d). le bandrek aceh

- ✓ 1 batang sere
- ✓ 50 gr jahe
- ✓ 1 batang sereh
- ✓ 3 kapulaga
- ✓ 4 cengkeh
- ✓ 5 cm kayu manis
- ✓ 10 butir lada hitam
- ✓ 2 lbr daun pandan
- ✓ 1 kantong the celup
- ✓ Gula pasir secukupnya
- ✓ Kacang bawang secukupnya

## 2. Tahap ke-2: **Pengenalan Makanan Tradisional Aceh**

Pada tahap ini, akan disampaikan tentang sejarah dan filosofi makanan tradisional Aceh. Di sini juga akan dibahas berbagai jenis makanan khas Aceh yang akan di sampaikan oleh ketua pembimbing KPM yang bersangkutan.



Gambar 01. Pengenalan Makanan Tradisional

## 3. Tahap ke-3: **Pengenalan Bahan-Bahan yang Akan Digunakan kepada Peserta**

Pada tahap ini, akan dijelaskan tentang bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat makanan tradisional Aceh. Peserta akan diberikan pemahaman mengenai bahan-bahan yang harus disiapkan sebelum memulai proses memasak.



**Gambar 02. Pengenalan Bahan**

**4. Tahap ke-4: Praktik Memasak dan Workshop**

Pada tahap ini, kegiatan difokuskan pada pelatihan langsung. Para santri diajarkan cara memasak beberapa hidangan tradisional Aceh yang telah ditentukan, dengan bimbingan dari instruktur masakan lokal. Para peserta akan dibagi dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan pembuatan makanan sesuai dengan menu yang telah ditentukan. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman langsung dan membangkitkan minat para santri untuk mempraktikkannya di rumah atau di lingkungan pesantren.



**Gambar 03. Praktek Memasak**

**5. Tahap ke-5: Pameran dan Sosialisasi**

Pada tahap ini, akan diadakan pameran makanan tradisional yang telah dibuat. Pameran ini akan diikuti oleh santri Mudi Putri, dosen pembimbing KPM Mudi Putri, serta perwakilan guru-guru Mudi Putri. Santri yang telah mengikuti pelatihan memasak akan menyiapkan berbagai hidangan yang telah dipelajari untuk dipamerkan dan dicicipi oleh pengunjung. Selain itu, informasi mengenai pentingnya melestarikan makanan tradisional Aceh juga akan disampaikan secara langsung oleh pembimbing pelatihan.



Gambar 04. Pameran Dan Sosialisasi

### REKOMENDASI RENCANA TINDAK LANJUT

Rekomendasi tindak lanjut untuk kegiatan **"Melestarikan Makanan Tradisional Aceh melalui Program Edukasi Kuliner di Pesantren Mudi Putri Samalanga"** yang hanya melibatkan **santri pesantren** mencakup beberapa langkah untuk memastikan keberlanjutan dan dampak positif yang maksimal:

1. Pelatihan Lanjutan untuk Santri  
Setelah pelatihan awal, disarankan untuk memberikan pelatihan lanjutan kepada santri dalam bidang-bidang spesifik seperti pengelolaan usaha kuliner, manajemen keuangan, pengembangan produk kuliner, dan pemasaran produk kuliner berbasis digital. Ini akan membantu santri untuk tidak hanya menguasai teknik memasak, tetapi juga kemampuan dalam menjalankan usaha kuliner secara mandiri.
2. Pengembangan Kelompok Usaha Kuliner di Pesantren  
Pembentukan kelompok usaha atau koperasi kuliner di pesantren bisa menjadi langkah yang sangat strategis. Santri dapat bergabung dalam kelompok ini untuk saling berbagi pengetahuan, mengelola usaha bersama, dan memasarkan produk kuliner yang mereka hasilkan. Dengan adanya koperasi, santri bisa saling membantu dalam aspek manajerial dan keuangan, serta meningkatkan kemampuan kolaborasi dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis makanan tradisional Aceh.
3. Pemasaran dan Promosi Produk Kuliner Pesantren  
Untuk memperkenalkan produk kuliner pesantren kepada pasar, penting untuk mengembangkan strategi pemasaran. Produk makanan tradisional Aceh yang dihasilkan oleh santri bisa dipasarkan di lingkungan pesantren, acara pesantren, atau melalui media sosial pesantren untuk menjangkau audiens yang lebih luas. Pengenalan produk melalui platform digital atau aplikasi lokal juga bisa membantu memperkenalkan hasil karya santri kepada khalayak yang lebih luas, meskipun dalam lingkup terbatas.
4. Kolaborasi dengan Pihak Internal Pesantren dan Lembaga Pendidikan  
Keterlibatan dosen dan mahasiswa dari lembaga pendidikan seperti Institut Agama Islam (IAI) Al-Aziziyah Samalanga dapat dilanjutkan untuk memberikan saran teknis dan bimbingan mengenai pengelolaan usaha

kuliner. Pendampingan ini bisa terus berjalan dalam bentuk seminar, pelatihan lanjutan, atau kelas online terkait manajemen usaha dan pemasaran.

5. Penerapan Inovasi dan Peningkatan Kualitas Produk Untuk memastikan keberlanjutan usaha kuliner di pesantren, penting bagi santri untuk terus berinovasi dalam menciptakan produk makanan tradisional Aceh yang sesuai dengan selera pasar saat ini. Inovasi ini dapat mencakup modifikasi resep tradisional, pengemasan yang menarik, atau pengembangan menu tambahan. Pendampingan dalam bidang inovasi produk dan kreativitas dapat diberikan oleh para ahli kuliner atau mentor yang memiliki pengalaman di industri makanan.
6. Evaluasi dan Pemantauan Berkala Melakukan evaluasi dan pemantauan secara berkala terhadap kinerja usaha kuliner santri untuk mengetahui apakah ada perbaikan yang perlu dilakukan. Evaluasi ini bisa mencakup aspek kualitas produk, manajemen usaha, serta dampak sosial ekonomi bagi santri itu sendiri.

## **KESIMPULAN**

Program "*Melestarikan Makanan Tradisional Aceh Melalui Program Edukasi Kuliner di Pesantren Mudi Putri Samalanga*" memiliki potensi besar untuk memberikan dampak positif baik bagi para santri maupun untuk pelestarian kuliner tradisional Aceh. Melalui edukasi kuliner, santri dapat memperoleh keterampilan praktis yang tidak hanya berguna dalam kehidupan sehari-hari, tetapi juga dapat menjadi modal untuk menciptakan peluang usaha yang berkelanjutan di masa depan.

Pelatihan kuliner ini tidak hanya bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional Aceh, tetapi juga untuk memberdayakan santri dalam aspek kewirausahaan, di mana mereka dapat mengelola usaha kuliner berbasis tradisi yang mereka pelajari. Dengan adanya pemahaman mengenai proses produksi makanan dan strategi pemasaran, santri dapat menciptakan peluang ekonomi yang berkelanjutan dalam lingkungan pesantren.

Keberhasilan program ini sangat bergantung pada kolaborasi yang erat antara pihak pesantren, lembaga pendidikan, dan pihak terkait lainnya dalam mendukung kegiatan edukasi kuliner. Selain itu, penting juga untuk menciptakan ekosistem yang mendukung inovasi dan pengembangan produk kuliner tradisional yang sesuai dengan kebutuhan pasar saat ini.

Secara keseluruhan, program ini dapat berperan sebagai sarana pemberdayaan ekonomi, pelestarian budaya kuliner Aceh, dan pengembangan keterampilan praktis yang berguna bagi santri untuk masa depan mereka. Jika dilakukan secara berkelanjutan, program ini dapat menjadi model yang bermanfaat untuk pesantren lainnya di Aceh maupun di luar daerah.

## SARAN

- 1) **Pemanfaatan Dapur Pesantren sebagai Sentra Produksi Kuliner**  
Untuk mendukung program ini secara berkelanjutan, pesantren dapat memanfaatkan dapur sebagai tempat produksi kuliner yang dapat menghasilkan produk yang siap dipasarkan. Mengingat banyaknya makanan tradisional Aceh yang bisa dijadikan produk olahan (seperti sambal, kue tradisional, atau bumbu khas Aceh), pesantren bisa mempertimbangkan untuk membuat usaha kuliner berbasis komunitas yang melibatkan santri dalam proses produksi dan pengemasan.
- 2) **Penguatan Keterampilan Pemasaran dan E-Commerce**  
Agar para santri dapat memasarkan produk kuliner mereka, penting untuk melibatkan mereka dalam pelatihan pemasaran digital dan e-commerce. Pesantren dapat mengadakan workshop atau pelatihan tentang cara memasarkan produk melalui media sosial, platform jual beli online, atau bahkan membuka toko online yang dikelola oleh santri sendiri.
- 3) **Kemitraan dengan Restoran atau Katering Lokal**  
Pesantren dapat menjalin kerja sama dengan restoran atau usaha katering lokal untuk menyediakan produk kuliner tradisional Aceh yang dibuat oleh para santri. Hal ini tidak hanya akan memperkenalkan makanan tradisional Aceh, tetapi juga memberi kesempatan bagi santri untuk memahami proses bisnis kuliner, mulai dari produksi hingga distribusi.
- 4) **Program Pengembangan Keterampilan Soft Skills**  
Selain keterampilan teknis dalam memasak dan mengelola usaha kuliner, pesantren juga perlu memberikan pelatihan soft skills kepada para santri, seperti kepemimpinan, komunikasi, dan manajemen tim. Keterampilan ini akan membantu mereka dalam mengelola usaha kuliner secara lebih profesional dan berkelanjutan.
- 5) **Pemasaran Produk Kuliner melalui Platform Digital**  
Mengingat perkembangan teknologi yang pesat, pesantren disarankan untuk memanfaatkan platform digital (seperti media sosial dan e-commerce lokal) untuk memasarkan produk kuliner tradisional yang dihasilkan oleh santri. Ini dapat memperluas pasar dan membuka peluang bagi santri untuk memasarkan hasil karya mereka ke audiens yang lebih luas.
- 6) **Peningkatan Kualitas dan Inovasi Produk Kuliner**  
Program pelatihan tidak hanya perlu fokus pada keterampilan memasak, tetapi juga pada inovasi dalam hal pengemasan, presentasi, dan modifikasi resep tradisional agar lebih sesuai dengan selera pasar saat ini. Santri dapat didorong untuk berkreasi dan mengembangkan produk yang unik dan menarik.
- 7) **Evaluasi dan Pemantauan Berkelanjutan**  
Disarankan untuk melakukan evaluasi secara berkala terhadap keberhasilan program, termasuk penilaian kualitas produk kuliner, pengelolaan usaha, dan dampak sosial ekonomi bagi santri. Hasil evaluasi

dapat menjadi dasar untuk perbaikan dan pengembangan program di masa yang akan datang.

8) **Pembentukan Kelompok Usaha Kuliner di Pesantren**

Pembentukan kelompok atau koperasi kuliner di pesantren dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kapasitas produksi, mempermudah distribusi produk, dan menciptakan ekonomi berbasis usaha kuliner. Kelompok usaha ini dapat menjadi wadah bagi santri untuk saling berbagi pengetahuan dan pengalaman

## DAFTAR RUJUKAN

- Hartanti, L. (2022). Pelestarian Makanan Tradisional sebagai Bagian dari Budaya Lokal. *Jurnal Budaya dan Tradisi*.
- Hasil observasi penulis di dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Kabupaten Bireuen, pada tanggal 12 Desember 2023.
- Hasil wawancara dengan Tgk. Nur Azmi, staf pengajar di Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga, Kabupaten Bireuen, pada tanggal 12 Desember 2023.
- Movitaria, M. A., Ode Amane, A. P., Munir, M., Permata, Q. I., Amiruddin, T., Saputra, E., Ilham, I., Anam, K., Masita, M., Misbah, Muh., Haerudin, H., Halawati, F., Arifah, U., Rohimah, R., & Siti Faridah, E. (2024). *Metodologi Penelitian*. CV. Afasa Pustaka.
- Sumber Data: Dokumentasi Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Tahun 2023.
- Sumber Data: Dokumentasi Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Tahun 2023.
- Sumber data: Dokumentasi Dayah MUDI Masjid Samalanga Pada Tahun 2023
- Sumber Data: profil Dayah MUDI Masjid Raya Samalanga Tahun 2023.
- Tim penulis Dayah MUDI Mesra, *Profil Ringkas Dayah Mesjid Raya Samalanga*, (Bireuen: Dayah MUDI Mesra Samalanga, 2010), h. 8.