

Mie Aceh sebagai Kearifan Lokal: Nilai, Pengetahuan, dan Praktik Sosial dalam Budaya Kuliner Masyarakat Aceh

Marduati Mukhtar¹, Inayatillah², Cut Wan Moulida³

^{1,2}Universitas Islam Negeri Ar Raniry Banda Aceh, Indonesia

³Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kota Banda Aceh, Indonesia

¹marduati@ar-raniry.ac.id, ²inayatillah@ar-raniry.ac.id, ³cutwanmoulida@gmail.com

Abstrak

Kajian tentang kuliner daerah di Indonesia sering berhenti pada aspek gastronomi, ekonomi, atau pariwisata, sehingga dimensi kultural yang menopangnya kurang mendapat perhatian. Artikel ini mengkaji Mie Aceh sebagai kearifan lokal masyarakat Aceh melalui tiga dimensi, yaitu nilai, pengetahuan, dan praktik sosial. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Data primer diperoleh melalui wawancara semi-terstruktur dengan 22 informan di Kota Banda Aceh dan Kabupaten Aceh Besar, terdiri atas enam pembuat Mie Aceh dan enam belas penikmat, kemudian dilengkapi dengan sumber-sumber lokal berupa artikel jurnal, pemberitaan media daerah, dan kajian tentang tradisi kuliner Aceh. Data dianalisis secara tematik dan dibandingkan antarkelompok informan. Hasil penelitian menunjukkan, pertama, bahwa Mie Aceh mengandung nilai kebersamaan, penghormatan kepada tamu, identitas budaya, keterbukaan, dan tanggung jawab antargenerasi. Kedua, Mie Aceh bertumpu pada pengetahuan rempah dan teknik memasak yang bersifat tasit, terutama kepekaan terhadap kematangan bumbu, keseimbangan rasa, dan pengaturan waktu. Pengetahuan ini diwariskan melalui magang bertahap pada kalangan pembuat dan melalui pembiasaan selera pada kalangan penikmat. Ketiga, Mie Aceh hidup dalam praktik makan bersama keluarga, berkumpul dengan teman, dan menjamu tamu, serta beradaptasi melalui perbedaan antara unsur inti yang dijaga dan unsur pelengkap yang boleh berubah. Penelitian ini juga menemukan gejala pergeseran dari memasak di rumah ke membeli di warung, yang berpotensi melemahkan jalur pewarisan keterampilan. Artikel ini menyimpulkan bahwa pelestarian Mie Aceh menuntut pewarisan praktik, bukan sekadar dokumentasi resep.

Kata Kunci : Mie Aceh; kearifan lokal; budaya kuliner; pengetahuan tasit; pewarisan budaya; Aceh.

Abstract

Studies on regional Indonesian cuisine often focus solely on gastronomic, economic, or tourism aspects, thereby overlooking the underlying cultural dimensions. This article examines Mie Aceh (Acehnese noodles) as a form of local wisdom among the Acehnese people through three dimensions: values, knowledge, and social practices. The study employs a qualitative approach with a case study design. Primary data were gathered through semi-structured interviews with 22 informants in Banda Aceh City and Aceh Besar Regency—comprising six Mie Aceh makers and sixteen consumers—and supplemented by local sources such as journal articles, regional media reports, and studies on Acehnese culinary traditions. Data were analyzed thematically and compared across informant groups. The findings reveal, first, that Mie Aceh embodies values of togetherness, hospitality toward guests, cultural identity, openness, and intergenerational responsibility. Second, the dish relies on tacit knowledge regarding spices and cooking techniques—specifically, a keen sense for spice doneness, flavor balance, and timing. This knowledge is transmitted through a gradual apprenticeship process among makers and through the cultivation of taste preferences among

consumers. Third, Mie Aceh thrives within social practices such as family meals, gatherings with friends, and hosting guests, while adapting through a distinction between core elements that are preserved and complementary elements that are open to change. The study also identifies a shift from home cooking to purchasing the dish at “warungs” (local eateries), a trend that potentially weakens the transmission of culinary skills. The article concludes that preserving Mie Aceh requires the transmission of practices, not merely the documentation of recipes..

Keywords : *Aceh noodles; local wisdom; culinary culture; tacit knowledge; cultural transmission; Aceh.*

Pendahuluan

Makanan tidak pernah hadir semata-mata sebagai pemenuh kebutuhan biologis. Di balik sepiring hidangan tersimpan sejarah pertemuan, pengetahuan tentang alam, aturan tentang siapa makan bersama siapa, serta nilai-nilai yang dianggap penting oleh suatu masyarakat. Karena itu, kuliner dapat dibaca sebagai teks budaya yang memperlihatkan cara suatu komunitas memahami dan menata kehidupannya (Geertz, 1973). Dalam konteks Indonesia, kekayaan kuliner daerah merupakan salah satu wujud keragaman budaya yang paling dekat dengan pengalaman sehari-hari masyarakat.

Aceh menempati posisi khusus dalam peta budaya Nusantara. Letaknya di ujung utara Sumatra, di mulut Selat Malaka dan berhadapan langsung dengan Samudra Hindia, menjadikan wilayah ini sejak lama sebagai simpul perdagangan internasional. Pedagang dari India, Persia, Arab, Tiongkok, dan berbagai wilayah Melayu singgah dan berinteraksi di pelabuhan-pelabuhan Aceh, terutama pada masa kejayaan Kesultanan Aceh Darussalam (Reid, 1988). Pertemuan panjang ini meninggalkan jejak dalam banyak aspek kehidupan, termasuk dalam budaya kuliner yang ditandai oleh penggunaan rempah yang kuat dan beragam (Lombard, 1986). Kajian tentang makanan tradisional Aceh memperlihatkan bahwa sebagian tradisi kuliner, seperti ie bu peudah di Aceh Besar, diyakini telah ada sejak masa kesultanan dan masih bertahan hingga kini (Fahrika, 2021).

Mie Aceh adalah salah satu hasil paling dikenal dari budaya kuliner tersebut. Hidangan berbahan mi kuning tebal dengan racikan rempah yang pekat ini disajikan dalam beberapa varian, yaitu goreng, tumis (goreng basah), dan kuah, dengan bahan pelengkap berupa daging maupun hasil laut. Mi sendiri menempati posisi penting dalam pola makan masyarakat Aceh; sebuah kajian tata boga di Universitas Syiah Kuala mencatat bahwa konsumsi mi di Aceh berada di urutan kedua setelah nasi dan bahwa olahan mi dapat dijumpai di hampir setiap warung (Sufiyat, 2017). Saat ini Mie Aceh juga dijumpai di berbagai kota di Indonesia dan di komunitas perantau Aceh di luar negeri, sehingga menjadi salah satu penanda identitas kuliner Aceh yang paling dikenal (AntaraneWS, 2026).

Popularitas tersebut belum diimbangi oleh kajian yang memadai tentang dimensi

kulturalnya. Penelitian tentang Mie Aceh lebih banyak berfokus pada aspek usaha, pemasaran, loyalitas konsumen, pengembangan produk, dan keamanan pangan, yang memperlakukannya terutama sebagai produk. Padahal, keberlangsungan Mie Aceh dari generasi ke generasi menunjukkan adanya sistem nilai, pengetahuan, dan praktik yang menopangnya. Pengetahuan tentang pemilihan bahan, keseimbangan rempah, dan teknik memasak, misalnya, umumnya tidak tertulis dalam resep baku, melainkan diwariskan melalui praktik langsung di dapur keluarga dan tempat usaha. Pengetahuan semacam ini rentan hilang ketika rantai pewarisannya terputus.

Berdasarkan hal tersebut, artikel ini membaca Mie Aceh melalui lensa kearifan lokal. Tiga pertanyaan diajukan: (1) nilai-nilai apa yang terkandung dalam Mie Aceh bagi masyarakat Aceh; (2) bagaimana pengetahuan tentang Mie Aceh dibentuk, dimiliki, dan diwariskan; dan (3) bagaimana Mie Aceh hidup dalam praktik sosial masyarakat serta menghadapi perubahan zaman. Untuk menjawabnya, artikel ini menghadirkan dua perspektif yang saling melengkapi, yaitu perspektif pembuat Mie Aceh dan perspektif penikmatnya, dengan melibatkan informan dari generasi yang berbeda.

Secara teoretis, artikel ini diharapkan memperkaya kajian kearifan lokal dengan menunjukkan bahwa kuliner merupakan ranah tempat nilai, pengetahuan, dan praktik bertemu secara konkret. Secara praktis, temuan artikel ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi keluarga, pelaku kuliner, lembaga pendidikan, dan pemerintah daerah dalam upaya pelestarian Mie Aceh sebagai warisan budaya tak benda masyarakat Aceh.

Pembahasan

A. Kearifan Lokal dalam Makanan; Praktik dan Habitus

Kearifan lokal secara umum dipahami sebagai gagasan, nilai, dan pandangan setempat yang bersifat bijaksana, bernilai baik, tertanam dalam kehidupan masyarakat, dan diikuti oleh anggotanya. Kearifan lokal tidak hanya berada pada tataran gagasan, tetapi juga mewujudkan dalam pengetahuan dan praktik yang digunakan masyarakat untuk menata kehidupan secara arif (Sibarani, 2012). Dari pengertian ini, kearifan lokal dapat dipilah ke dalam tiga lapis yang saling terkait. Lapis pertama adalah nilai, yaitu ukuran tentang apa yang dianggap baik, pantas, dan penting. Lapis kedua adalah pengetahuan, yaitu pemahaman tentang lingkungan, bahan, dan cara bertindak yang terbukti efektif. Lapis ketiga adalah praktik, yaitu tindakan berulang yang menghidupkan nilai dan pengetahuan dalam keseharian. Pemilahan ini bersifat analitis; dalam kenyataan, ketiganya saling menembus.

Dalam konteks Aceh, kearifan lokal memiliki kaitan erat dengan adat dan agama. Ungkapan adat (hadih maja) adat bak Poteu Meureuhom, hukom bak Syiah Kuala

menggambarkan tatanan adat dan ajaran Islam sebagai dua pilar yang saling melengkapi. Hubungan itu juga dirumuskan dalam ungkapan hukom ngon adat lagee zat ngon sifeut, yaitu hukum agama dan adat tidak terpisahkan seperti zat dan sifatnya. Khairani dan Maulida menempatkan tradisi peumulia jamee (memuliakan tamu) dalam kerangka filosofi tersebut, sebagai kearifan lokal yang berakar pada nilai Islam dan diwariskan lintas generasi (Khairani, 2025). Kajian lain menunjukkan bahwa peumulia jamee telah tertanam begitu dalam sehingga tetap dipraktikkan bahkan dalam relasi profesional modern (Nelissa, 2020). Kerangka ini penting karena praktik makan bersama dan menjamu tamu tidak dapat dilepaskan dari nilai adat dan keagamaan yang hidup di tengah masyarakat Aceh.

1. Makanan sebagai Budaya

Kajian antropologi dan sejarah pangan menegaskan bahwa makanan merupakan produk budaya sejak tahap produksi, pengolahan, hingga konsumsinya. Montanari menunjukkan bahwa memasak adalah tindakan kultural yang mengubah bahan alam menjadi sesuatu yang bermakna, dan bahwa selera itu sendiri dibentuk secara sosial dan historis (Montanari, 2026). Kajian tentang foodways juga memperlihatkan bahwa makanan berkaitan erat dengan identitas, struktur keluarga, dan batas-batas sosial suatu kelompok (Counihan, 2013). Dalam kerangka ini, hidangan seperti Mie Aceh dapat dibaca sebagai arsip hidup: komposisi rempahnya menyimpan jejak sejarah perdagangan, cara penyajiannya mencerminkan norma sosial, dan rasanya menjadi penanda identitas.

2. Praktik Sosial, Habitus, Pengetahuan Tasit dan Magang

Untuk membaca dimensi praktik, artikel ini meminjam konsep habitus dari Bourdieu, yaitu sistem disposisi yang tertanam melalui pengalaman dan menghasilkan praktik tanpa harus selalu disadari atau dirumuskan secara eksplisit (Bourdieu, 1977). Kebiasaan makan bersama, cara menjamu tamu, hingga kesukaan terhadap rasa tertentu merupakan bagian dari habitus yang dibentuk dalam lingkungan keluarga dan masyarakat.

Konsep ini dilengkapi dengan gagasan Polanyi tentang pengetahuan tasit (tacit knowledge), yaitu pengetahuan yang dimiliki dan digunakan seseorang tetapi sulit diungkapkan sepenuhnya dalam kata-kata (Polanyi, 1966). Keterampilan memasak merupakan contoh khas pengetahuan tasit: seorang juru masak dapat mengetahui kapan bumbu sudah matang dari aromanya, tetapi kesulitan menjelaskannya dalam ukuran yang pasti.

Karena pengetahuan tasit sulit dipindahkan melalui teks, cara pewarisannya menjadi penting. Lave dan Wenger menjelaskan bahwa dalam banyak komunitas praktik, pemula belajar melalui partisipasi yang dimulai dari pinggiran (legitimate peripheral participation): mereka mengerjakan tugas-tugas sederhana, mengamati yang lebih ahli, lalu secara bertahap bergerak ke tugas inti (Lave, 1991). Konsep ini digunakan untuk membaca cara para pembuat Mie Aceh memperoleh keterampilannya.

B. Sejarah dan Konteks Mie Aceh

1. Dimensi Historis

Asal-usul Mie Aceh tidak tercatat dalam satu sumber tertulis yang pasti. Pemberitaan Antara bahkan menyebut bahwa buku-buku sejarah Aceh tidak memuat asal mula hidangan ini, dan bahwa sebelum tahun 2000 masyarakat lebih mengenal sebutan mie tepung (mi tepung) daripada istilah "Mie Aceh". Keterangan ini menunjukkan bahwa nama "Mie Aceh" sebagai label identitas daerah kemungkinan merupakan perkembangan yang relatif baru, meskipun praktik mengolah mi dengan rempah telah berlangsung jauh lebih lama.

Ingatan para informan pembuat sejalan dengan gambaran tersebut. Tidak satu pun dari mereka menyebut tahun atau tokoh pencipta tertentu. Mereka justru menempatkan asal-usul Mie Aceh pada kebiasaan kolektif. Ibrahim (61 tahun) menuturkan bahwa menurut cerita orang-orang tua, Mie Aceh sudah menjadi makanan masyarakat sejak dahulu, dan bahwa "penggunaan rempah yang banyak merupakan bagian dari kebiasaan memasak masyarakat Aceh" (Wawancara Ibrahim Usia 61 Tahun). Fadli dan Harbi menyampaikan pandangan serupa: perkembangan Mie Aceh tidak terlepas dari kebiasaan masyarakat menggunakan rempah dalam berbagai masakan (Wawancara Fadli Usia 36 Tahun). Moestro T. Jamaluddin memberikan rumusan yang lebih luas:

Mie Aceh berkembang dalam kehidupan masyarakat Aceh sebagai salah satu bentuk kuliner yang mencerminkan pertemuan berbagai pengaruh budaya dalam perjalanan sejarah Aceh. Penggunaan mi, rempah-rempah yang kuat, serta bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat kemudian berkembang menjadi hidangan dengan karakter tersendiri (Wawancara Jamaluddin, 40 Tahun).

Rumusan ini sejalan dengan narasi yang berkembang di media, yang mengaitkan mi dengan pengaruh Tionghoa, kuah kari dan rempah yang pekat dengan pengaruh India, penggunaan daging sapi dan kambing dengan nilai Islam, serta penggunaan hasil laut dengan letak geografis Aceh yang dikelilingi lautan (Kadir, 2022). Yang

menarik dari keterangan informan adalah penekanan pada "bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat". Mie Aceh tidak dipahami sebagai salinan kuliner asing, melainkan sebagai hasil pengolahan yang menyesuaikan pengaruh luar dengan sumber daya lokal. Ini merupakan ciri penting kearifan lokal, yaitu kemampuan menyerap pengaruh luar sambil tetap berakar pada kondisi setempat.

Perkembangan Mie Aceh sebagai usaha kuliner juga memiliki jejak yang dapat ditelusuri. Mengutip buku terbitan Tempo, Katadata menyebut bahwa salah satu rumah makan Mie Aceh yang dianggap pelopor di Banda Aceh telah berjualan sejak 1967 (Tempo, 2019). Popularitas Mie Aceh di luar daerah kemudian meningkat setelah tsunami 2004, ketika kuliner Aceh makin mendapat sorotan dan rumah makan khas Aceh mulai banyak bermunculan di Sumatra dan Jawa (GNFI, 2024). Dengan demikian, Mie Aceh dapat dipahami sebagai tradisi yang berakar panjang dalam kebiasaan memasak masyarakat, tetapi identitasnya sebagai ikon kuliner daerah terbentuk melalui proses yang lebih baru, termasuk melalui usaha kuliner dan mobilitas orang Aceh ke luar daerah.

2. Dimensi Nilai

Analisis terhadap keterangan beberapa informan memperlihatkan lima nilai yang terkandung dalam Mie Aceh. Pertama, nilai kebersamaan. Nilai ini paling konsisten muncul pada kedua kelompok informan. Empat belas dari enam belas penikmat menyebut bahwa mereka biasanya menikmati Mie Aceh bersama keluarga, dan enam di antaranya juga menyebut kebiasaan menikmatinya bersama teman. Konteks yang mereka sebut beragam: akhir pekan (Ana), hari libur (Nurafni), ketika anak-anak pulang (Ine), atau ketika anggota keluarga datang (Nurmala). Depi Yanti merumuskannya secara eksplisit: Mie Aceh "memiliki nilai kebersamaan karena sering dinikmati saat berkumpul" Keterangan ini memperlihatkan bahwa nilai Mie Aceh tidak hanya terletak pada hidangannya, tetapi pada peristiwa sosial yang dihidirkannya. Temuan ini sejalan dengan kajian tentang *ie bu peudah* dan *dayak-dayak* yang juga menempatkan kebersamaan sebagai nilai utama makanan tradisional Aceh.

Kedua, nilai penghormatan kepada tamu. Lima dari enam pembuat menyebut penyajian kepada tamu, dengan ungkapan "menerima tamu" (Fadil, Moestro T. Jamaluddin), "menjamu tamu" (Harbi, Ibrahim), atau "menjamu orang yang datang" (Fadli). Di kalangan penikmat, Dewi Risati, Muhammad Nasir, dan Fira menyebut tamu sebagai salah satu kesempatan menyajikan Mie Aceh. Keterangan ini dapat

dibaca dalam kerangka peumulia jamee. Ungkapan peumulia jamee adat geutanyoe (memuliakan tamu adalah adat kita) menegaskan bahwa menjamu tamu dengan sebaik-baiknya merupakan bagian dari identitas orang Aceh, dan bentuknya antara lain berupa suguhan makanan khas. Menyajikan hidangan yang khas dan bercita rasa kuat kepada tamu merupakan cara menunjukkan penghargaan sekaligus memperkenalkan identitas tuan rumah. Para informan tidak menggunakan istilah peumulia jamee secara langsung; pengaitan ini merupakan tafsir analitis yang diperkuat oleh konsistensi keterangan mereka.

Ketiga, nilai identitas budaya. Sembilan dari enam belas penikmat mengaitkan Mie Aceh dengan identitas Aceh. Muhammad Nasir menyatakan bahwa nilai Mie Aceh "bukan hanya sebagai makanan, tetapi juga bagian dari identitas masyarakat Aceh". Popon menyebutnya sebagai "salah satu makanan yang membanggakan daerah", sedangkan Ati dan Bu Eli menekankan fungsinya dalam memperkenalkan budaya Aceh kepada orang luar. Fungsi ini juga tampak di perantauan. Antara melaporkan bahwa di Qatar, Mie Aceh dipromosikan sebagai sajian andalan dan menjadi pemersatu di antara warga Aceh yang tinggal di sana. Identitas yang melekat pada Mie Aceh dengan demikian bekerja ke dua arah: ke dalam sebagai milik bersama, dan ke luar sebagai representasi Aceh.

Keempat, nilai keterbukaan budaya. Sebagaimana diuraikan pada subbagian 4.1, Mie Aceh dipahami sebagai hasil pertemuan berbagai pengaruh budaya. Nilai keterbukaan juga tampak dalam pengalaman Lusi, yang mengenal Mie Aceh "sejak tinggal dan bergaul dengan masyarakat Aceh". Bagi pendatang, Mie Aceh menjadi salah satu pintu masuk ke dalam kehidupan sosial masyarakat setempat. Dengan kata lain, Mie Aceh tidak hanya lahir dari keterbukaan, tetapi juga terus berfungsi sebagai sarana penerimaan.

Kelima, nilai tanggung jawab antargenerasi. Kedua kelompok informan sama-sama menekankan bahwa Mie Aceh harus diwariskan. Ayu menyatakan bahwa Mie Aceh "mempunyai nilai budaya karena diwariskan dari generasi ke generasi", sedangkan Nurafni menyebutnya sebagai makanan tradisional "yang masih hidup di masyarakat". Ibrahim, pembuat tertua, menegaskan bahwa orang tua yang masih mengetahui cara lama perlu mengajarkannya kepada generasi muda. Kesamaan pandangan ini menunjukkan adanya kesadaran kolektif bahwa Mie Aceh merupakan warisan yang harus dijaga.

Kelima nilai ini menunjukkan bahwa Mie Aceh memenuhi unsur kearifan lokal

sebagaimana dirumuskan Sartini, yaitu mengandung nilai-nilai baik yang tertanam dan diikuti oleh masyarakat. Nilai-nilai tersebut juga berlapis: kebersamaan dan penghormatan kepada tamu bersifat relasional karena mengatur hubungan antarmanusia; identitas dan keterbukaan bersifat kultural karena berkaitan dengan cara masyarakat memandang dirinya dan pihak lain; sedangkan tanggung jawab antargenerasi bersifat temporal karena menghubungkan masa lalu, masa kini, dan masa depan.

C. Khazanah Pengetahuan

Para pembuat menunjukkan kesepakatan yang kuat tentang unsur inti Mie Aceh. Cabai, bawang, kemiri, dan jahe disebut oleh lima dari enam pembuat, sedangkan ketumbar disebut oleh empat pembuat. Moestro T. Jamaluddin menambahkan jintan, sementara Fadil dan Fadli menekankan peran kuah dan kaldu terhadap rasa. Bahan pelengkap seperti daging, udang, cumi, dan kepiting dipandang lentur dan disesuaikan dengan jenis Mie Aceh yang dibuat. Komposisi ini dekat dengan bumbu kari Aceh yang dicatat dalam kajian tata boga, yang memadukan cabai, bawang, jahe, serta rempah aromatik lainnya sebagai pemberi aroma dan warna. Pola ini memperlihatkan struktur yang jelas: ada unsur inti yang tetap, yaitu mi dan racikan rempah, serta unsur pelengkap yang lentur. Pola inti dan pelengkap inilah yang memungkinkan Mie Aceh beradaptasi dengan ketersediaan bahan tanpa kehilangan identitasnya.

1. Pengetahuan teknik: kematangan bumbu dan pengaturan waktu

Hampir semua pembuat menempatkan kematangan bumbu sebagai kunci. Fadil menyatakan bahwa "kematangan bumbu sangat menentukan rasa akhir Mie Aceh". Harbi menegaskan bahwa "kalau bumbu belum matang, aroma dan rasanya akan berbeda", sedangkan Ibrahim mempertahankan cara lama, yaitu menghaluskan dan memasak bumbu hingga matang sebelum dicampurkan dengan bahan lain, karena cara itu memengaruhi aroma. Selain kematangan bumbu, para pembuat juga menekankan pengaturan waktu. Fadil menyebut perlunya mengetahui "kapan mi, sayuran, kuah dan bahan tambahan dimasukkan agar tidak terlalu lembek atau terlalu kering". Cek Nu menambahkan bahwa api harus diperhatikan agar bumbu tidak gosong, dan pembuat harus "cepat dan terampil karena proses memasak Mie Aceh dilakukan dengan api yang cukup besar".

2. Pengetahuan tasit: kepekaan yang melampaui takaran

Keterangan para pembuat memperlihatkan dengan jelas sifat tasit pengetahuan Mie Aceh. Harbi menyatakan: Pembuat harus mempunyai kepekaan terhadap rasa. Tidak

cukup hanya mengikuti takaran karena kondisi bahan terkadang berbeda. Pengalaman sangat membantu dalam menentukan jumlah bumbu dan kuah.

Ibrahim menyampaikan hal serupa dari pengalaman yang lebih panjang: orang yang sudah lama membuat Mie Aceh "dapat mengetahui rasa dan kematangan bumbu tanpa selalu bergantung pada ukuran yang pasti". Kedua keterangan ini merupakan ilustrasi yang tepat bagi gagasan Polanyi bahwa manusia sering mengetahui lebih banyak daripada yang dapat ia ungkapkan. Takaran dapat ditulis, tetapi kemampuan menyesuaikan takaran dengan kondisi bahan yang berbeda hanya dapat diperoleh melalui pengalaman berulang.

Sifat tasit ini justru paling jelas terlihat dalam pengalaman para penikmat. Dua belas dari enam belas penikmat pernah membuat Mie Aceh sendiri, sebagian besar dengan belajar dari keluarga. Namun, mereka yang mencoba tanpa bimbingan menghadapi kesulitan. Afrizal menyatakan bahwa "meracik bumbunya cukup sulit", sedangkan Wardah mengaku "belum bisa menghasilkan rasa seperti di warung". Kesulitan ini bukan karena resep tidak tersedia, melainkan karena yang sulit dipindahkan adalah kepekaan, bukan daftar bahan.

3. Literasi rasa penikmat

Di sisi lain, para penikmat memiliki bentuk pengetahuan tersendiri, yaitu kemampuan mengenali dan menilai cita rasa. Hampir semua penikmat menyebut aroma rempah sebagai penanda utama, disusul rasa pedas-gurih, warna bumbu, dan tekstur mi yang tebal. Muhammad Nasir memberikan ilustrasi yang paling tegas: "Kalau mencium aromanya saja biasanya sudah bisa mengetahui bahwa itu Mie Aceh". Pengetahuan ini dapat disebut sebagai literasi rasa. Literasi rasa memiliki fungsi penting dalam pelestarian karena ia menjadi standar sosial yang menjaga agar Mie Aceh tetap sesuai dengan karakternya. Ketika pembuat mengubah bumbu terlalu jauh, penikmatlah yang pertama kali menyadarinya. Dengan kata lain, cita rasa Mie Aceh dijaga bersama oleh pembuat yang memasaknya dan penikmat yang mengenalinya.

4. Pewarisan pengetahuan: jalur keterampilan dan jalur selera

Keterangan para pembuat memperlihatkan pola magang bertahap yang konsisten. Fadil menggambarkan perjalanannya sejak usia 20-an. Awalnya hanya membantu menyiapkan bahan, kemudian belajar meracik bumbu dan memasaknya sendiri. Pola yang sama muncul pada Fadli, yang belajar dari "pengalaman membantu orang yang sudah lebih dahulu membuatnya", dan pada Ibrahim, yang menggambarkan bahwa

orang yang belajar "biasanya membantu di dapur kemudian lama-kelamaan bisa membuat sendiri". Harbi merumuskan prosesnya secara ringkas: pemula "melihat terlebih dahulu, kemudian mencoba membuat sendiri sambil diarahkan". Urutan ini, dari menyiapkan bahan ke meracik bumbu lalu memasak, merupakan contoh nyata partisipasi pinggiran yang sah sebagaimana dijelaskan Lave dan Wenger: pemula masuk melalui tugas yang sederhana dan berisiko rendah, lalu bergerak ke inti keterampilan seiring bertambahnya pengalaman. Cek Nu, pembuat termuda, menegaskan bahwa cara ini paling efektif bagi generasinya: anak muda "lebih mudah belajar kalau tidak hanya diberikan resep tetapi langsung diajak memasak".

Kalangan penikmat memperlihatkan jalur pewarisan yang berbeda. Ketika ditanya cara mengenalkan Mie Aceh kepada anak, empat belas dari enam belas penikmat menyebut cara mengajak makan, membiasakan, atau mengajak mencicipi. Tiga penikmat menekankan penjelasan kepada anak bahwa Mie Aceh merupakan makanan khas daerah, sedangkan hanya dua yang menyebut keterlibatan anak dalam proses memasak, yaitu Bu Eli yang mengajak anak melihat proses memasak dan Ine yang mengajarkan anak dan cucunya "dengan cara memasak dan menikmati bersama". Temuan ini memperlihatkan dua jalur pewarisan. Jalur keterampilan berlangsung melalui magang di dapur keluarga atau tempat usaha dan menghasilkan pembuat. Jalur selera berlangsung melalui pembiasaan konsumsi dan menghasilkan penikmat yang memiliki literasi rasa. Jalur selera membentuk habitus rasa yang membuat generasi berikutnya mengenali dan menyukai Mie Aceh. Namun, data juga menunjukkan bahwa jalur selera jauh lebih dominan daripada jalur keterampilan di tingkat rumah tangga. Pola ini mirip dengan temuan tentang dayak-dayak di Aceh Selatan, ketika generasi muda lebih banyak berposisi sebagai penikmat daripada pembuat.

D. Dimensi Sosial

Kedua kelompok informan menempatkan Mie Aceh sebagai makanan yang akrab. Dua belas dari enam belas penikmat mengenal Mie Aceh pertama kali melalui keluarga, umumnya sejak kecil. Jalur lain juga muncul: Afrizal mengenalnya sejak sekolah karena sering membeli bersama teman, sedangkan Saufian mengenalnya dari masyarakat sekitar. Keakraban ini penting karena menunjukkan bahwa Mie Aceh bukan makanan seremonial, melainkan bagian dari rutinitas. Para informan juga menyebut ritme konsumsi tertentu, seperti malam hari (Afrizal, Popon), akhir pekan, dan hari libur. Media keagamaan setempat juga mencatat bahwa Mie Aceh menjadi pilihan saat berbuka

puasa pada bulan Ramadan dan menghadirkan suasana kebersamaan. Ritme ini memperlihatkan bagaimana Mie Aceh terjalin dengan waktu sosial masyarakat Aceh.

1. Mie Aceh sebagai medium interaksi

Selain sebagai makanan sehari-hari, Mie Aceh berfungsi sebagai medium interaksi sosial dalam tiga lingkaran: keluarga, pertemanan, dan relasi tuan rumah dengan tamu. Para pembuat juga menyebut kegiatan masyarakat sebagai salah satu konteks penyajian. Harbi menegaskan bahwa Mie Aceh "bukan hanya untuk makanan sehari-hari", tetapi juga untuk berkumpul dengan keluarga, menjamu tamu, dan kegiatan sosial masyarakat. Bagi para pembuat, praktik ini memiliki arti ganda: Mie Aceh adalah mata pencaharian sekaligus sarana menjaga hubungan sosial.

2. Dari dapur ke warung: pergeseran yang perlu dicermati

Data penikmat memperlihatkan gejala yang patut dicermati. Meskipun sebagian besar penikmat pernah membuat Mie Aceh sendiri, beberapa menyatakan kini lebih sering membeli. Muhammad Nasir lebih sering membeli "karena lebih praktis", Saufian "sekarang lebih sering membeli", dan Popon "belum terlalu sering membuat sendiri, lebih sering membeli". Nurafni menangkap kekhawatiran di balik pergeseran ini ketika ia menyatakan bahwa pengetahuan memasak Mie Aceh perlu diajarkan "agar tidak hanya dikenal sebagai makanan yang dibeli".

Pergeseran dari dapur rumah ke warung memiliki dua sisi. Di satu sisi, warung menjadi ruang yang menjaga keberlangsungan Mie Aceh dan tempat keterampilan diwariskan melalui magang, sebagaimana tampak pada pengalaman para pembuat. Di sisi lain, ketika keterampilan memasak makin terpusat pada pelaku usaha, jalur keterampilan di tingkat keluarga menjadi lemah. Gejala ini sejalan dengan catatan Khairani dan Maulida bahwa modernisasi telah menggeser praktik peumulia jamee dari menjamu di rumah ke ruang-ruang publik. Mie Aceh tetap dinikmati bersama, tetapi makin sering dibeli daripada dimasak.

3. Adaptasi: menjaga inti, melenturkan pelengkap

Seluruh pembuat mengakui adanya perubahan, terutama pada alat masak yang lebih modern dan bahan yang lebih mudah diperoleh. Namun, keenamnya juga menegaskan bahwa bumbu dasar tetap dipertahankan. Fadil menyatakan bahwa ia tetap mempertahankan dasar bumbunya "supaya rasa Mie Aceh tidak terlalu berubah", sedangkan Harbi mempertahankan bumbu utama dengan "cara yang sudah diajarkan oleh orang-orang sebelumnya".

Para penikmat memperlihatkan pola yang sedikit berbeda. Hampir semua penikmat

mencatat perubahan, seperti variasi topping, pilihan lauk, dan penyajian yang lebih modern. Ine mengenang bahwa dulu penyajiannya lebih sederhana. Namun, hanya separuh penikmat yang secara eksplisit menyatakan bahwa bumbu khas tetap dipertahankan; separuh lainnya hanya mencatat perubahan tanpa menyinggung unsur inti. Perbedaan ini wajar: para pembuat berbicara dari posisi penjaga resep, sedangkan para penikmat berbicara dari pengalaman konsumsi. Meskipun demikian, kedua kelompok sama-sama memperlihatkan mekanisme adaptasi yang arif, yaitu membedakan unsur inti yang harus dijaga dari unsur pelengkap yang boleh berubah.

4. Tantangan pelestarian dan perbedaan generasi

Para pembuat mengidentifikasi beberapa tantangan. Pertama, perubahan selera masyarakat (Fadil, Ibrahim, Moestro T. Jamaluddin). Kedua, konsistensi rasa di tengah maraknya variasi. Harbi mencatat bahwa "banyak orang membuat variasi sendiri sehingga rasa Mie Aceh bisa berbeda-beda", dan Fadli menyampaikan kekhawatiran serupa. Ketiga, persaingan dengan makanan cepat saji dan makanan dari luar yang lebih dikenal generasi muda (Cek Nu). Keempat, berkurangnya kesempatan generasi muda untuk belajar langsung dari generasi sebelumnya (Moestro T. Jamaluddin).

Perbandingan antargenerasi pembuat memperlihatkan nuansa yang menarik. Ibrahim, pembuat tertua, menekankan kesetiaan pada "rasa asli yang dikenal sejak dahulu" dan khawatir rasa itu berkurang jika terlalu banyak mengikuti perubahan. Ia juga menekankan pentingnya mencatat pengetahuan "supaya tidak hanya bergantung pada ingatan orang yang lebih tua". Sebaliknya, Cek Nu, pembuat termuda, lebih terbuka pada alat yang praktis dan mengusulkan agar Mie Aceh dikenalkan "dengan cara yang menarik", termasuk melalui media sosial. Kedua pandangan ini tidak saling bertentangan. Keduanya sepakat bahwa bumbu dasar harus dijaga; perbedaannya terletak pada strategi pelestarian. Generasi tua menekankan kesetiaan dan dokumentasi, sedangkan generasi muda menekankan daya tarik dan cara-cara baru. Gagasan pelestarian dari para penikmat memperkuat gambaran ini. Mereka menyebut peran keluarga, sekolah, kegiatan budaya dan festival kuliner, promosi wisata, media sosial, serta dokumentasi resep. Ayu menekankan bahwa keluarga dan pelaku usaha kuliner "harus bersama-sama menjaga cita rasanya". Usulan memasukkan pengetahuan kuliner ke sekolah juga sejalan dengan rekomendasi dalam kajian ini bu peudah tentang perlunya muatan lokal.

Kesimpulan

Artikel ini menunjukkan bahwa Mie Aceh merupakan wujud kearifan lokal masyarakat Aceh yang dapat dibaca melalui tiga dimensi yang saling terkait. Pada dimensi nilai, Mie Aceh mengandung nilai kebersamaan, penghormatan kepada tamu yang selaras dengan tradisi peumulia jamee, identitas budaya, keterbukaan, dan tanggung jawab antargenerasi. Pada dimensi pengetahuan, Mie Aceh bertumpu pada pengetahuan rempah dan teknik memasak yang bersifat tasit, terutama kepekaan terhadap kematangan bumbu, keseimbangan rasa, dan pengaturan waktu. Pengetahuan ini diwariskan melalui dua jalur, yaitu jalur keterampilan melalui magang bertahap dan jalur selera melalui pembiasaan konsumsi, serta dijaga bersama oleh pembuat dan penikmat melalui literasi rasa. Pada dimensi praktik sosial, Mie Aceh hidup dalam keseharian masyarakat sebagai medium interaksi keluarga, pertemanan, dan penjamuan tamu, serta mampu beradaptasi tanpa kehilangan unsur intinya.

Secara teoretis, temuan ini memperlihatkan bahwa kajian kearifan lokal dalam ranah kuliner perlu memperhatikan perspektif penikmat dan membedakan jalur-jalur pewarisan. Keberlangsungan tradisi kuliner tidak hanya ditentukan oleh ada atau tidaknya pewarisan, tetapi juga oleh jenis pengetahuan yang diwariskan. Secara praktis, temuan ini menegaskan bahwa pelestarian Mie Aceh tidak cukup dilakukan melalui dokumentasi resep atau promosi. Upaya pelestarian perlu memperkuat jalur keterampilan, misalnya melalui pelatihan memasak yang melibatkan pembuat berpengalaman, kerja sama antara keluarga dan pelaku usaha kuliner, muatan lokal di sekolah, dan kegiatan budaya yang menghadirkan praktik memasak bersama. Dokumentasi tetap penting, sebagaimana diusulkan para informan, tetapi fungsinya sebagai pelengkap bagi pembelajaran langsung, bukan penggantinya.

Penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya mencakup Banda Aceh dan Aceh Besar dan belum melibatkan observasi langsung terhadap proses memasak. Penelitian selanjutnya disarankan membandingkan praktik Mie Aceh di berbagai wilayah Aceh dan di komunitas perantauan, melibatkan generasi muda sebagai informan, serta menggunakan observasi partisipatif untuk menangkap pengetahuan tasit yang sulit diungkapkan dalam wawancara. Kajian lanjutan juga dapat menelusuri sejarah peralihan sebutan dari mie teupong ke "Mie Aceh" sebagai bagian dari pembentukan identitas kuliner daerah.

Daftar Pustaka

- Anggraini, N. (2020). *Eksistensi Mie Aceh Titi Bobrok sebagai kuliner khas di Kota Medan* [Skripsi, Universitas Negeri Medan].
- Antaranews.com. (n.d.). *Mie Aceh populer di Qatar*. Retrieved October 5, 2026, from

<https://www.antaraneews.com/berita/585298/mie-aceh-populer-di-qatar>

Antaraneews.com. (n.d.). Mie Caluk Aceh, sajian khas berselera pada Ramadhan. Retrieved October 5, 2026, from <https://www.antaraneews.com/berita/868001/mie-caluk-aceh-sajian-khas-berselera-pada-ramadhan>

Bourdieu, P. (1977). *Outline of a theory of practice*. Cambridge University Press.

Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.

Fahrika, F., Ismail, S., & Abubakar, B. (2021). 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), 251-265.

Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.

Good News From Indonesia. (2024, March 28). Mie Aceh yang kaya rempah, sejarah, dan budaya. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2024/03/28/mie-aceh-kaya-rempah-sejarah-dan-budaya>

Katadata.co.id. (2022, September 9). Sejarah Mie Aceh, kuliner hasil perpaduan banyak budaya. <https://katadata.co.id/berita/daerah/631b453121600/sejarah-mie-aceh-kuliner-hasil-perpaduan-banyak-budaya>

Khairani, C., & Maulida, M. (2025). The culture of “Peumulia Jamee” in Aceh society [Paper presentation]. 16th Regional Symposium of the Malay Archipelago, Universiti Teknologi MARA, Perak, Malaysia.

Lave, J., & Wenger, E. (1991). *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge University Press.

Lombard, D. (1986). *Kerajaan Aceh: Zaman Sultan Iskandar Muda (1607–1636)*. Balai Pustaka.

Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Sage.

Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.

Nabila, W., Azis, D., Ruliani, R., Gadeng, A. N., Furqan, M. H., & Fitria, A. (2025). Nilai kearifan lokal dalam makanan khas Dayak-Dayak di masyarakat Gampong Batee Meucanang Kecamatan Labuhanhaji Barat Kabupaten Aceh Selatan. *Journal of Demography, Etnography, and Social Transformation*, 5(1), 19–27. DOI: <https://doi.org/10.30631/7bsnj333>

Nelissa, Z., Marsela, F., Bahri, S., Oktavianda, M., & Husen, M. (2020). Peumulia Jamee culture and the stage of building rapport in individual counseling process. In *Proceedings of the 2nd International Seminar on Guidance and Counseling 2019 (ISGC 2019)* (pp. 70–72). Atlantis

*Mie Aceh sebagai Kearifan Lokal: Nilai, Pengetahuan, dan Praktik Sosial dalam Budaya Kuliner Masyarakat Aceh*_Marduat Mukhtar

Press. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200814.015>

NU Online. (n.d.). Mi Aceh, rasa rempah yang mengikat kebersamaan saat berbuka puasa. Retrieved October 5, 2026, from <https://nu.or.id/daerah/mi-aceh-rasa-rempah-yang-mengikat-kebersamaan-saat-berbuka-puasa-EqEgD>

Polanyi, M. (1966). *The tacit dimension*. Doubleday.

Reid, A. (1988). *Southeast Asia in the age of commerce, 1450–1680: Volume one, the lands below the winds*. Yale University Press.

Sartini, S. (2004). Menggali kearifan lokal Nusantara: Sebuah kajian filsafati. *Jurnal filsafat*, 14(2), 111-120. <https://doi.org/10.22146/jf.33910>

Sibarani, R. (2012). *Kearifan lokal: Hakikat, peran, dan metode tradisi lisan*. Asosiasi Tradisi Lisan.

Spradley, J. P. (1979). *The ethnographic interview*. Holt, Rinehart and Winston.

Sufiat, S., Moulana, R., Hamid, Y. H., Suhairi, L., & Faudhiah, N. (2017). Analisis preferensi konsumen terhadap mie instan Kari Aceh. *Teknobuga*, 5(2), 18–23.