

Prosiding Seminar Nasional

Bangkitkan Pendidikan, Teknologi, dan Kesehatan Lebih Cepat,
untuk Indonesia Lebih Kuat

Banda Aceh, 19-20 Oktober 2022
Universitas Bina Bangsa Getsempena



PENGENALAN BUDAYA ACEH MELALUI IKAN KEUMAMAH DALAM PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA TEMA KEHIDUPAN SEHARI-HARI

Mahrini¹, Siti Mayang Sari², Syarfuni³, Lili Kasmini⁴, dan Rita Novita⁵

Email: mahrini.nabil@gmail.com, mayang@bbg.ac.id, syarfuni@bbg.ac.id, lili@bbg.ac.id,
rita@bbg.ac.id

^{1,2,3,4,5}Universitas Bina Bangsa Getsempena

Abstrak

Pembelajaran bahasa Indonesia dengan tema kehidupan sehari-hari memberikan kesempatan untuk memperkenalkan kekayaan budaya Indonesia kepada siswa, termasuk salah satunya adalah ikan Keumamah dari Aceh. Sebagai kuliner khas yang berasal dari Provinsi Aceh, ikan Keumamah tidak hanya mewakili lezatnya kuliner Indonesia tetapi juga memiliki nilai budaya yang mendalam. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data dikumpulkan melalui Wawancara, Observasi dan Kuesioner. Dengan memasukkan ikan Keumamah dalam pembelajaran, diharapkan siswa dapat mengembangkan pemahaman yang lebih dalam tentang keanekaragaman budaya Indonesia serta meningkatkan apresiasi terhadap warisan kuliner yang unik. Selain itu, penggunaan ikan Keumamah sebagai bahan pembelajaran juga mendukung pendekatan pembelajaran yang kontekstual dan relevan dengan kehidupan sehari-hari siswa, memperkaya pengalaman belajar mereka dalam memahami dan menghargai keberagaman budaya di Indonesia.

Kata Kunci: Ikan Keumamah, Budaya Aceh, kehidupan sehari-hari, pembelajaran bahasa Indonesia.

Abstract

Learning Indonesian with the theme of everyday life provides an opportunity to introduce students to the richness of Indonesian culture, including the Keumamah fish from Aceh. As a culinary specialty originating from Aceh Province, Keumamah fish not only represents Indonesian culinary delights but also has deep cultural value. This research uses a qualitative approach. Data was collected through interviews, observations and questionnaires. By including Keumamah fish in learning, it is hoped that students can develop a deeper understanding of Indonesia's cultural diversity and increase their appreciation of its unique culinary heritage. Apart from that, the use of Keumamah fish as learning material also supports a learning approach that is contextual and relevant to students' daily lives, enriching their learning experience in understanding and appreciating cultural diversity in Indonesia.

Keywords: Keumamah Fish, Acehnese Culture, daily life, Indonesian language learning.

*correspondence Address (boleh penulis 2, 3 dst., tidak selalu penulis 1)
E-mail: mahrini.nabil@gmail.com

PENDAHULUAN

Aceh, sebuah provinsi yang kaya akan budaya dan keindahan alamnya, menyimpan sebuah harta kuliner yang telah meraih ketenaran di panggung internasional. Pembelajaran Bahasa Indonesia di sekolah dasar tidak hanya mengajarkan keterampilan berbahasa, tetapi juga memperkenalkan siswa pada kehidupan sehari-hari dan budaya lokal yang kaya akan nilai-nilai tradisional. Aceh, sebagai salah satu provinsi yang kaya akan kearifan lokal, memiliki banyak budaya dan tradisi yang unik. Salah satunya adalah tradisi memasak dan mengonsumsi makanan tradisional Aceh, seperti ikan Keumamah.

Ikan Keumamah adalah salah satu kuliner khas yang berasal dari Provinsi Aceh, Indonesia. Istilah "Keumamah" sendiri berasal dari bahasa Aceh yang mengacu pada terasi atau daging ikan yang diawetkan. Dikenal dengan cita rasa yang khas dan proses pengolahan yang unik, ikan Keumamah telah menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas kuliner Aceh dan memperkaya kekayaan budaya Indonesia secara keseluruhan.

Ikan Keumamah tidak hanya merupakan makanan, tetapi juga bagian integral dari budaya Aceh. Pembuatan ikan Keumamah merupakan warisan yang diwariskan dari generasi ke generasi, menunjukkan keahlian dalam menjaga makanan agar tetap awet dan bernilai gizi. Lezatnya rasa ikan Keumamah yang gurih, pedas, dan asin telah menjadikannya tidak hanya populer di kalangan lokal, tetapi juga mendapat pengakuan di tingkat internasional, menjadi salah satu kuliner Indonesia yang dihargai secara global.

Ikan Keumamah tidak hanya memikat dengan kombinasi rasa yang unik – gurih, pedas, dan asin – tetapi juga dengan tekstur yang menggoda dengan setiap gigitannya. Kombinasi dari bahan-bahan alami dan proses tradisional yang cermat menjadikan ikan Keumamah sebagai salah satu hidangan yang paling dicari dari Aceh. Cita rasa yang mendalam dan tekstur yang khas ini menjadikan ikan Keumamah sebagai bagian tak terpisahkan dari warisan kuliner Indonesia yang patut dijaga dan dinikmati oleh seluruh dunia. Pelestarian ikan Keumamah tidak hanya penting untuk menjaga kekayaan kuliner Indonesia, tetapi juga sebagai bagian dari upaya melestarikan warisan budaya Aceh yang unik. Dengan menghargai dan mempromosikan makanan ini, kita turut mempertahankan nilai-nilai tradisional dalam praktik pembuatan makanan dan memastikan bahwa teknik pengawetan ikan dengan terasi terus diwariskan kepada generasi mendatang.

Dengan memberikan konteks tentang asal-usul dan sejarah ikan Keumamah, kita dapat lebih memahami betapa berharga dan beragamnya warisan kuliner Indonesia, serta betapa pentingnya untuk terus melestarikannya dalam menghadapi dinamika zaman modern.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan fokus pada studi kasus. Pendekatan ini dipilih untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang bagaimana pengenalan ikan Keumamah dapat mempengaruhi pemahaman siswa tentang budaya Aceh dalam konteks pembelajaran bahasa Indonesia.

Data dikumpulkan melalui wawancara dengan guru, observasi terhadap proses pembelajaran, dan kuesioner yang diberikan kepada siswa setelah pembelajaran selesai. Data kualitatif dianalisis dengan menggunakan pendekatan tematik untuk mengidentifikasi pola, tema, dan temuan utama dalam pengaruh pengenalan ikan Keumamah terhadap pemahaman siswa tentang budaya Aceh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengenalan budaya Aceh melalui ikan Keumamah dalam pembelajaran bahasa Indonesia tema kehidupan sehari-hari memberikan dampak yang signifikan terhadap pemahaman siswa tentang budaya Aceh dan kekayaan kuliner Indonesia. Berikut adalah beberapa hasil utama yang ditemukan dari penelitian ini:

Pemahaman tentang Budaya Aceh, Siswa menunjukkan peningkatan pemahaman tentang asal-usul ikan Keumamah, proses pengolahan tradisionalnya, serta nilai-nilai budaya yang terkait seperti kebersamaan dan keahlian dalam memasak. Untuk penulisan gambar di tulis pada bagian bawah gambar yang dimasukkan ke dalam artikel.

Apresiasi terhadap Keanekaragaman Budaya, Integrasi ikan Keumamah dalam pembelajaran memperkaya pengalaman belajar siswa tentang keanekaragaman budaya Indonesia. Mereka menjadi lebih aware akan pentingnya melestarikan dan memahami budaya daerah, tidak hanya sebagai warisan tetapi juga sebagai identitas nasional yang berharga.

Pengembangan Literasi Budaya: Pembelajaran tentang ikan Keumamah tidak hanya meningkatkan pengetahuan siswa tentang budaya Aceh, tetapi juga membantu mereka mengembangkan literasi budaya yang lebih baik. Mereka belajar bagaimana makanan tidak hanya mencerminkan kebiasaan dan tradisi, tetapi juga nilai-nilai sosial dan historis yang terkandung di dalamnya.

Potensi hasil laut Indonesia saat ini sangat besar terutama di Provinsi Aceh. Pada tahun 2012 Aceh mampu memproduksi ikan dengan jumlah 187.401,4 ton (Sulaiman, 2014). Pengolahan ikan saat ini masih sangat terbatas yang disebabkan oleh sumber daya manusia yang masih sangat kurang, namun pengolahan ikan kayu merupakan pengolahan yang sudah dilakukan oleh warga Aceh sejak turun temurun. Pengolahan ikan kayu ini sangat sederhana, namun dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama apabila dilakukan proses yang baik serta higienis. Proses pengolahan ikan kayu dalam kapasitas besar memungkinkan di dalam lokasi geografis pesisir. Saat ini produksi ikan tongkol dan tuna sekitar 37,324 ton. (Eliana et al., 2023)

Kandungan gizi yang terdapat dalam ikan kayu per 100 gram adalah: memiliki 111 kal, protein 24 g, lemak 1 g, kolesterol 46 g, dan zat besi 0,7 g. Selain lezat dan

bergizi, ikan kayu juga memiliki khasiat yaitu merangsang pertumbuhan sel-sel darah merah dan menghambat proses penuaan (Muhardina, V, Rahmiati, 2017).

Di Indonesia, produk ikan kayu yang dihasilkan secara komersial hanya merupakan produk setengah jadi, yaitu produk yang dihasilkan dengan beberapa proses pengolahan seperti diasapi, dike-ringkan tanpa penumbuhan kapang (Pundoko et al., 2014). (Iqlima et al., 2019) sebagai usaha mempertahankan masa simpan dari ikan kayu, maka dilakukan proses pengeringan yang baik pada ikan, pengeringan pada ikan dapat memperpanjang masa simpan, mempermudah proses pengiriman dan juga dalam proses pengepakan serta dapat mempertahankan perubahan dari ikan tersebut.

Integrasi ikan Keumamah dalam pembelajaran bahasa Indonesia tema kehidupan sehari-hari memberikan kontribusi yang berharga dalam pendidikan budaya di Indonesia. Pendidikan tentang budaya lokal, seperti ikan Keumamah dari Aceh, penting untuk membangun rasa bangga akan keberagaman budaya Indonesia. Hal ini juga melengkapi kurikulum sekolah yang sering kali terfokus pada aspek-aspek akademis saja. Integrasi ikan Keumamah dalam pembelajaran bahasa Indonesia bukan hanya tentang memasukkan informasi tambahan, tetapi juga tentang memperkaya pengalaman belajar siswa dengan konten yang relevan dengan kehidupan sehari-hari mereka. Siswa yang terlibat dalam pembelajaran tentang ikan Keumamah cenderung menunjukkan sikap yang lebih terbuka terhadap keberagaman budaya dan memiliki pengetahuan yang lebih mendalam tentang nilai-nilai budaya Aceh. Hasil penelitian ini mendukung perlunya pengembangan kurikulum yang lebih kontekstual di sekolah-sekolah di Indonesia. Kurikulum yang memasukkan budaya lokal dapat membantu siswa memahami dan menghargai kekayaan budaya Indonesia. Pembelajaran tentang ikan Keumamah juga membuka peluang untuk kolaborasi antara sekolah dengan komunitas lokal, seperti pengrajin makanan atau pemerhati budaya, untuk memperdalam pengalaman belajar siswa. Guru bahasa Indonesia memiliki peran kunci dalam memperkenalkan dan mengintegrasikan budaya Aceh dan kuliner seperti ikan Keumamah dalam kurikulum mereka. Pelatihan dan pendidikan guru terkait dengan nilai-nilai budaya harus diperkuat untuk meningkatkan efektivitas pembelajaran ini.

Ikan Keumamah adalah contoh sempurna bagaimana kekayaan kuliner lokal Indonesia bisa meraih pengakuan global. Dengan rasa yang unik dan proses pembuatan yang rumit, ikan Keumamah tidak hanya memuaskan lidah, tetapi juga memperkaya keberagaman kuliner dunia. Maka dari itu, setiap suap ikan Keumamah tidak hanya membawa kenikmatan, tetapi juga sebuah cerita tentang keahlian dan keindahan budaya Aceh yang mendunia.

Gambar 1. Penangkapan Ikan, Ikan Tongkol



Gambar 2. Proses Pembuatan Keumamah



Gambar 3. Hasil Penyajian ikan Keumamah



Sumber google.com

SIMPULAN DAN SARAN

Pengenalan budaya Aceh melalui ikan keumamah membuka mata siswa terhadap kekayaan budaya Indonesia, yang sering kali terabaikan dalam kurikulum standar. Menyajikan konten budaya lokal seperti ini dapat menghasilkan pembelajaran yang lebih berarti dan memikat bagi siswa, meningkatkan motivasi mereka untuk belajar. Pembelajaran tentang ikan keumamah tidak hanya memperkaya kosakata Bahasa Indonesia siswa, tetapi juga mengasah keterampilan berbicara dan menulis mereka melalui diskusi dan penulisan tentang topik ini.

Integrasi Kurikulum, Disarankan untuk lebih mengintegrasikan unsur-unsur budaya lokal dalam kurikulum Bahasa Indonesia, bukan hanya sebagai tambahan tetapi sebagai bagian integral dari pembelajaran. Memanfaatkan sumber daya lokal seperti ikan keumamah untuk mengilustrasikan konsep-konsep dalam Bahasa Indonesia, membantu siswa untuk lebih terhubung dengan materi pembelajaran. Melibatkan komunitas Aceh dalam pembelajaran dapat memperkaya pengalaman siswa dan memberikan perspektif yang lebih mendalam tentang budaya dan kehidupan sehari-hari di Aceh.

DAFTAR PUSTAKA

- Eliana, E., Zarman, N., Sijabat, F. N., Karollah, B., Astuti, I. N., Yusra, Y., & Ivana, F. (2023). Pkm Ikan Keumamah Di Deah Raya: Peningkatan Pangsa Pasar Via Media Sosial. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 8247–8253.
- Iqlima, A., Dien, H. A., Kaparang, J. T., Agustin, A. T., Timbowo, S. M., Makapedua, D. M., & Sanger, G. (2019). Pengujian Kapang Dan Bakteri Patogen Pada Ikan Kayu (Katsuobushi) Asap Cair Selama Penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 46. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.2.2019.23618>
- Muhardina, V, Rahmiati, T. M. (2017). *Ikan Keumamah Berskala Industri Rumah Tangga the Improvement of Quality and Productivity of Acehnese Food “ Keumamah ” in Home Industrial Scale*. 3(2), 140–145.
- Pundoko, S. S., Onibala, H., & Agustin, A. T. (2014). Perubahan Komposisi Zat Gizi Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L) Selama Proses Pengolahan Ikan Kayu. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.35800/mthp.2.1.2014.6014>
- Sulaiman, I. (2014). Comparison of Methods Drying and Variety Fish of Testing. *Jurnal Agroindustri*, 4(1), 40–47.