



“Gulee Jruek Drien” ; Tradisi, Identitas Kuliner, dan Pewarisan Budaya di Aceh Barat

Harvina¹, Teuku Firdaus², Muharniati³, Cut Marlizar⁴

^{1,2,3,4}Balai Pelestarian Kebudayaan Aceh

Email Konfirmasi: vinalubis1981@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji *gulee jruek drien*, salah satu tradisi kuliner masyarakat pesisir barat Aceh, khususnya Aceh Barat, sebagai bentuk pengetahuan lokal yang hidup dan diwariskan antargenerasi. Selama ini makanan tradisional lebih sering dipahami sebagai produk kuliner atau identitas gastronomi suatu daerah. Padahal, di balik sebuah hidangan terdapat seperangkat pengetahuan mengenai pemilihan bahan, pengolahan, fermentasi, teknik memasak, penggunaan rempah, pengaturan rasa, serta aturan sosial mengenai kapan dan kepada siapa makanan tersebut disajikan. *Gulee jruek drien* menarik dikaji karena karakteristik utamanya terletak pada penggunaan durian yang telah mengalami proses fermentasi sehingga menghasilkan cita rasa asam yang khas. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Data diperoleh melalui observasi terhadap proses pengolahan dan memasak *gulee jruek drien*, wawancara mendalam dengan pelaku kuliner, perempuan yang menguasai tradisi memasak, anggota keluarga, serta generasi muda, dan dokumentasi. Analisis diarahkan pada tiga aspek utama, yaitu bentuk Tradisi dan makanan lokal dalam proses memasak, makna sosial-budaya makanan, dan mekanisme pewarisan pengetahuan antargenerasi. Penelitian menunjukkan kuliner lokal tidak sebatas makanan tradisional, tetapi ruang reproduksi identitas budaya dalam kuliner lokal dalam masyarakat Aceh Barat. Pelestarian *gulee jruek drien* bukan hanya mempertahankan sebuah resep, tetapi bagian dari perlindungan praktik budaya kuliner lokal.

Kata kunci: *gulee jruek drien*; Tradisi; Identitas Kuliner; Budaya Aceh Barat.

ABSTRACT

This study examines *gulee jruek drien*, a culinary tradition of the communities along the western coast of Aceh—particularly in West Aceh—as a form of living local knowledge passed down from one generation to the next. Traditionally, traditional foods have often been understood merely as culinary products or expressions of a region’s gastronomic identity. In reality, behind every dish lies a body of knowledge regarding ingredient selection, processing, fermentation, cooking techniques, spice usage, flavor balancing, and social norms regarding when and to whom the food is served. *Gulee jruek drien* is an interesting subject of study because its main characteristic lies in the use of fermented durian, which produces a distinctive sour flavor. This study employs a qualitative approach. Data was collected through observations of the preparation and cooking process of *gulee jruek drien*, in-depth interviews with culinary practitioners, women who are masters of traditional cooking, family members, and the younger generation, as well as through documentation. The analysis focused on three main aspects: the manifestation of traditions and local foods in the cooking process; the sociocultural significance of the food; and the mechanisms of intergenerational

knowledge transmission. The research shows that local cuisine is not limited to traditional foods but serves as a space for the reproduction of cultural identity within the local culinary traditions of West Aceh society. The preservation of gulee jruek drien is not merely about maintaining a recipe but is part of the protection of local culinary cultural practices.

Keywords: *gulee jruek drien, Tradition, Referendum Agreement, Culinary Identity, West Aceh Culture*

Pendahuluan

Makanan merupakan salah satu aspek kebudayaan yang memiliki posisi penting dalam kehidupan masyarakat. Makanan tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga berhubungan dengan identitas, simbol, relasi sosial, memori, dan praktik kebudayaan. Dalam perspektif antropologi, makanan dapat menjadi pintu masuk untuk memahami bagaimana masyarakat mengorganisasikan kehidupan sosial dan memberikan makna terhadap lingkungan di sekitarnya. Mintz dan Du Bois (2002) menunjukkan bahwa antropologi makanan berkembang dari kajian mengenai simbolisme dan ritual menuju persoalan yang lebih luas, seperti identitas, ekonomi, politik, gender, sejarah, dan hubungan manusia dengan lingkungan. Dengan demikian, makanan dapat dipahami sebagai produk material sekaligus praktik budaya yang mengandung pengetahuan dan nilai sosial.

Douglas (1972) bahkan menunjukkan bahwa makanan memiliki sistem klasifikasi dan makna simbolik yang berkaitan dengan keteraturan sosial. Apa yang dimakan, bagaimana makanan dipersiapkan, siapa yang menyiapkannya, kapan makanan disajikan, dan dengan siapa makanan dikonsumsi tidak terlepas dari struktur kebudayaan masyarakat. Perspektif tersebut memperlihatkan bahwa praktik memasak sesungguhnya merupakan aktivitas sosial yang mengandung pengetahuan, aturan, dan nilai yang dipelajari oleh anggota masyarakat. Makanan menurut Montanari dalam Rudi Setiawan (2016:117) menyatakan bahwa makanan bagi manusia adalah kebudayaan karena tiga alasan: makanan diproduksi manusia, makanan disiapkan oleh manusia sebelum disajikan, dan makanan di makan manusia berdasarkan pilihan bebasnya.

Wilayah kabupaten Aceh Barat adalah salah satu kawasan pesisir di Pantai barat yang dikenal kaya akan beragam tradisi acara adat yang didalamnya tersaji beragam hidangan khas yang menggugah selera. Salah satu yang menjadi hidangan utama dari berbagai tradisi dan upacara yaitu Gulai Jruek Drien. Jruek Drien ini berupa buah durian yang difermentasi. *Gulee jruek drien* memiliki kedekatan dengan tradisi memasak gulai masyarakat Aceh, tetapi penggunaan durian fermentasi memberikan karakter rasa yang berbeda dan menjadi salah satu ciri kuliner masyarakat pesisir barat Aceh (Ruhul Fata, 2021).

Studi ini mencoba mengidentifikasi secara menyeluruh komposisi berbagai jenis bahan yang digunakan dalam pembuatan kuliner khas Aceh, yaitu Jruek Drien, yang meliputi kelompok sayur, buah, rempah, dan bahan hewani. Penelitian ini bertujuan untuk

menggali informasi langsung dari masyarakat Aceh yang memiliki pengetahuan dan pengalaman memasak

Selain itu, kajian ini juga bertujuan untuk mendokumentasikan keragaman komposisi Jruek Drien sebagai bagian dari upaya pelestarian warisan budaya kuliner Aceh, mengingat semakin sedikit masyarakat yang mengetahui cara memasaknya. Dengan mengetahui jenis-jenis bahan utama serta variasi antarwilayah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi proses standarisasi resep Jruek Drien di masa depan.

Penelitian ini juga bertujuan untuk memahami hubungan antara komposisi bahan dengan praktik budaya masyarakat, termasuk bagaimana tradisi, preferensi lokal, ketersediaan bahan baku, serta warisan pengetahuan nenek moyang memengaruhi bentuk dan cita rasa jruek drien di setiap daerah. Dengan demikian, kajian ini tidak hanya mengungkap aspek kuliner, tetapi juga memperlihatkan peran jruek drien sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Aceh.

Berdasarkan pertanyaan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis *gulee jruek drien* sebagai bentuk pengetahuan kuliner lokal masyarakat Aceh Barat, mengidentifikasi makna sosial dan identitas yang melekat pada tradisi tersebut, serta menjelaskan mekanisme pewarisan pengetahuan kuliner antargenerasi. Secara akademik, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian antropologi makanan, khususnya mengenai hubungan antara makanan, pengetahuan lokal, identitas, dan pewarisan budaya. Secara praktis, penelitian ini dapat menjadi dasar dokumentasi dan perlindungan pengetahuan kuliner masyarakat Aceh Barat sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi. Metode etnografi dipilih karena penelitian berupaya memahami tradisi *gulee jruek drien* berdasarkan pengalaman dan perspektif masyarakat yang mempraktikkannya. Etnografi memungkinkan peneliti mengamati praktik memasak secara langsung serta memahami makna yang diberikan oleh pelaku budaya terhadap praktik tersebut.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi diarahkan pada proses pengolahan bahan, fermentasi durian, persiapan bumbu, proses memasak, penyajian, serta interaksi sosial yang berlangsung selama praktik memasak. Wawancara dilakukan terhadap pelaku kuliner, perempuan yang menguasai tradisi memasak, generasi tua, generasi muda, tokoh masyarakat, dan pihak lain yang relevan. Pemilihan informan dilakukan secara purposive dengan mempertimbangkan keterlibatan dan pengetahuan informan terhadap tradisi *gulee jruek drien*. Data dianalisis melalui proses pengorganisasian data, pengkodean, kategorisasi, interpretasi, dan penarikan kesimpulan. Analisis difokuskan pada tiga tema utama, yaitu pengetahuan teknis memasak, makna sosial-budaya, dan mekanisme pewarisan pengetahuan.

Untuk menjaga validitas data, penelitian menggunakan triangulasi sumber dan metode dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pendekatan ini memungkinkan peneliti tidak hanya mengandalkan narasi informan, tetapi juga mengamati praktik aktual yang berlangsung di lapangan.

Hasil dan Diskusi

Sejarah Gulai Jruek Drien

Dalam konteks masyarakat Aceh, makanan tradisional memiliki hubungan yang erat dengan sejarah, lingkungan, agama, dan kehidupan sosial masyarakat. Kuliner Aceh tidak hanya memperlihatkan kekayaan bahan pangan dan rempah-rempah, tetapi juga menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi berbagai bentuk makanan yang memiliki makna budaya. Kajian mengenai makanan tradisional Aceh menunjukkan bahwa makanan dapat berkaitan dengan identitas, hubungan sosial, tradisi, serta pengalaman budaya masyarakat (Kasmini & Mulyani, 2023). Karena itu, kajian terhadap makanan tradisional Aceh perlu ditempatkan dalam kerangka yang lebih luas daripada sekadar inventarisasi jenis makanan.

Gulai Jruek Drien (atau dikenal sebagai gulai asam durian) adalah kuliner tradisional khas wilayah Barat-Selatan Aceh yang salah satu bahan dasarnya adalah durian hasil fermentasi. Secara historis, hidangan ini merupakan bentuk kearifan lokal dan pengetahuan tradisional masyarakat Aceh dalam mengawetkan hasil panen durian yang melimpah. Sampai saat ini belum diketahui secara pasti angka tahun gulai jruek drien ditemukan. Dari penuturan warga di kabupaten Aceh Barat gulai jruek drien sudah ada sebelum nenek meraka ada. Jruek Drien atau durian yang telah di fermentasi ini telah tertulis dalam Hikayat Abdullah bin Abdul Kadir Munsyi sejak tahun 1836. Secara asal usul tradisi mengolah durian menjadi *jruek* (asam/fermentasi) berawal dari kebutuhan untuk memanfaatkan durian yang melimpah agar tahan lama, sehingga masih bisa dinikmati diluar musim durian sendiri.

Wilayah barat-selatan provinsi Aceh merupakan salah satu daerah penghasil durian terbesar di provinsi Aceh. Pada masa dulu hasil panen durian yang melimpah belum bisa diperdagangkan secara luas. Pada umumnya masyarakat di wilayah barat selatan juga memiliki kebun durian, baik milik sendiri ataupun milik keluarga. Namun demikian durian merupakan tanaman musiman yang tidak berbuah sepanjang tahun. Hasil panen yang melimpah inilah yang dimanfaatkan secara diawetkan untuk bisa dinikmati diluar musim panen durian. Dari kondisi inilah jruek drien dibuat oleh masyarakat. Dalam perkembangannya, durian fermentasi ini tidak dimakan langsung, melainkan diolah menjadi kuah gulai yang dicampur dengan berbagai bahan seperti udang, kacang panjang, bumbu dan rempah-rempah. Rasa asam dari fermentasi durian inilah menjadi kunci kelezatan utama hidangan ini.

Bahan utama Gulai Jruek Drien Bahan Utama Gulai Jruek Drien adalah daging buah durian (*durio zibethinus*) yang difermentasi. Proses pembuatan jruek drien melibatkan

fermentasi spontan yang mengubah karakteristik kimia dan mikrobiologis daging buah durian. Mekanisme pembuatannya, daging buah durian dipisahkan dari biji, ditambah sedikit garam, dan disimpan dalam wadah tertutup rapat (anaerob) selama lebih kurang 7 hari pada suhu ruangan. Fermentasi ini didominasi oleh Bakteri Asam Laktat (BAL). Aktivitas BAL menghasilkan asam laktat yang menurunkan pH, memberikan rasa asam yang khas, serta berfungsi sebagai pengawet alami. Selain menggunakan Jruek Drien sebagai bahan utama, bahan lainnya yang digunakan merupakan bahan dari hasil bumi dan tersedia di daerah kabupaten Aceh Barat.

Selanjutnya, bahan utama akan dicampur dengan udang. Udang menjadi salah satu bahan utama yang digunakan dalam mengolah gulai jruen drien. Udang yang sering digunakan adalah udang windu (*Penaeus monodon*), udang vaname (*Litopenaeus vannamei*), dan udang galah (*Macrobrachium rosenbergii*). Udang merupakan bahan makanan yang memiliki kadar protein tinggi, rendah kalori dan rendah lemak yang kaya akan nutrisi seperti omega-3, zat besi, fosfor, zinc, serta antioksidan, menjadikannya makanan sehat untuk tubuh.

Kacang Panjang memiliki nama latin *vigna unguiculata subsp. sesquipedalis* yang merupakan bahan makanan yang kaya akan vitamin A,B,C dan kaya akan serat dan protein nabati. Kacang Panjang sering menjadi bahan olahan sayuran yang dapat dimasak sendiri ataupun dicampur dengan sayuran lainnya. Kacang Panjang banyak dijumpai dalam olahan sayuran.

Dalam proses memasak juga ada Daun Mangkokan. Daun Mangkokan dengan nama latin *Polyscias scutellaria* merupakan salah satu tanaman yang sering dijumpai di perkarangan rumah. Daun mangkokan dapat diolah sebagai sayuran yang biasanya dicampur dengan jenis sayuran lainnya. Daun mangkokan memiliki berbagai khasiat tubuh terutama sebagai peluruh kencing dan mengobati peradangan. Selain itu, juga digunakan rempah seperti Kunyit dan Daun Kunyit. Tanaman Kunyit (*Curcuma longa*) selain umbi, daunnya juga dapat digunakan sebagai bahan olahan kuliner, daun kunyit sering digunakan dalam berbagai macam olahan kuliner sebagai penguat rasa dan aroma olahan makanan. Gulai jruek drien menjadikan daun kunyit sebagai salah satu bahan utama dalam pembuatannya. Tanaman kunyit memiliki banyak khasiat bagi Kesehatan tubuh, karena kunyit merupakan senyawa aktif dengan sifat antiinflamasi, antioksidan, dan anti bakteri yang dapat mencegah peradangan, infeksi, meredakan nyeri dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Gulee Jrueg juga memerlukan Daun Jeruk Purut. Jeruk purut memiliki nama latin *Citrus hystrix* merupakan tanaman dari keluarga jeruk yang juga sering digunakan dalam olahan masakan selain jeruk nipis. Jeruk purut memiliki karakteristik rasa dan aroma yang berbeda dengan jeruk nipis. Jeruk purut memiliki aroma yang lebih kuat dan khas dan dapat menetralkan bau amis dari daging, udang dan ikan. Jeruk purut digunakan dalam masakan juga sebagai penguat rasa asam. Jeruk purut memiliki kadar vitamin C yang tinggi dan memiliki manfaat sebagai antioksidan dan antibakteri.

Rempah lainnya adalah Sereh (*Cymbopogon citratus*) umumnya dapat dijumpai di perkarangan rumah. Sereh sering digunakan sebagai bahan campuran dalam olahan masakan sebagai bahan penguat rasa. Dalam olahan masakan khas Aceh banyak menggunakan sereh sebagai bahannya. Sereh dipercaya memiliki banyak kandungan yang berkhasiat. Sereh bermamfaat untuk meredakan masalah pencernaan, meredakan nyeri, menurunkan kolesterol dan tekanan darah, mengurangi gejala flu, dan sebagai antiradang dan antibakteri. Pedas dihasilkan dari Cabai Merah dan Cabai Hijau. Keduanya digunakan sebagai bahan bumbu dalam olahan gulai jruek drien. Cabai yang memiliki rasa pedas sering digunakan sebagai bumbu masakan. Cabai yang digunakan umumnya yang sudah matang dah berwarna merah dan cabai hijau yang masih muda. Cabai merah memiliki karakter rasa pedas yang lebih tinggi dari cabai hijau.

Ada juga Bawang Merah dan Bawang Putih. Bawang merah dengan nama latin *allium cepa* L var. *aggregatum* digunakan sebagai bumbu dalam masakan. Bawang merah dipercaya memberikan rasa sedap pada olahan makanan. Bawang merah menjadi bahan bumbu utama di hampir setiap olahan masakan. Selain sebagai bumbu penyedap bawang merah memiliki kandungan vitamin c, antioksidan, sulfur, dan antibakteri yang berkhasiat untuk Kesehatan jantung, meningkat daya tahan tubuh, melawan infeksi bakteri, dan meredakan demam dan flu. Bawang putih Adalah umbi-umbian dengan nama latin *allium sativum* digunakan sebagai bumbu penyedap masakan karena membuat rasa masakan lebih nikmat dan harum. Bawang putih memiliki karakteristik aroma yang khas. Karakteristik rasa dan aroma yang khas menjadikan bawang putih sebagai salahs satu bumbu utama masakan. Sama seperti bawang merah, bawang putih memiliki mamfaat bagi kesehatan dan daya tahan tubuh karena tinggi akan kandungan antioksidan dan kandungan gizi.

Penambah Pedas lain adalah Cabai Rawit (*capsicum frutescens*) juga digunakan sebagai bumbu utama dalam pembuatan gulai jruek drien. Cabai rawit memiliki tingkat rasa pedas yang lebih tinggi dari cabai merah. Cabai rawit digunakan sebagai bumbu masakan untuk penguat rasa pedas dan gurih. Selain sebagai penguat rasa masakan cabai rawit juga bermamfaat bagi tumbuh terutama meningkatkan pencernaan.

Gule Jruek Drien juga menggunakan Santan Kelapa. Santan berasal dari perasan parutan daging buah kelapa (*Cocos nucifera*) yang memiliki warna putih . Santan biasanya digunakan dalam berbagai olahan makanan untuk meningkatkan rasa lemak dan gurih pada masakan. Santan umum digunakan dalam masakan di dunia terutama di Asia Tenggara. Santan memiliki kadar kalori yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan kalori bagi tubuh. Dalam santan juga terkandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin, zat besi, dan kalsium yang sangat bermamfaat bagi perkembangan tubuh.

Resep Gulai Jruek Drien telah diwariskan secara turun temurun oleh masyarakat di wilayah barat – selatan. Komposisi penggunaan bahan yang tepat telah menjadikan olahan makanan ini sebagai salah satu makanan khas daerah terlezat yang ada.

Pengaruh Gulee Jruek Drien di Pantai Barat Aceh

Gulai Jruek Drien dapat dijumpai di daerah kabupaten Aceh Barat. Menurut keterangan masyarakat setempat awal mula sebaran gulai jruek drien itu berda di kecamatan Sungai Mas, kecamatan Kaway XVI, Woyla, dan Panton Rheu yang berada di area pedalaman dan pegunungan kabupaten aceh Barat. Daerah kecamatan ini merupakan wilayah penghasil durian di Aceh Barat. Setelahnya gulai jruek drien tersebar ke wilayah pesisir dan seluruh wilayah Aceh Barat.

Secara persebaran saat ini gulai jruek drien tersebar di Kabupaten Aceh Barat, kabupaten Nagan Raya yang meruapakan kabupaten pemekaran dari Aceh Barat, kabupaten Aceh Barat Daya, dan sangat terkenal juga di kabupaten Aceh Selatan. Di Aceh Selatan sendiri masyarakat menyebutnya Asam Drien atau Peukasam. Panganan ini daerah lain di Sumatra memiliki kemiripan dengan olahan serupa yang dikenal dengan nama *tempoyak*.

Pengetahuan lokal berkembang melalui pengalaman masyarakat dalam menghadapi kondisi lingkungan dan kehidupan sosialnya. Berkes (2012) melihat pengetahuan lokal sebagai pengetahuan yang bersifat kumulatif dan berkembang melalui proses interaksi manusia dengan lingkungannya. Pengetahuan tersebut dapat mencakup cara mengenali sumber daya, memanfaatkan bahan, mengolahnya, serta menyesuaikan praktik dengan perubahan kondisi lingkungan.

Dalam tradisi memasak, sebagian pengetahuan tersebut bersifat *tacit*. Polanyi (1966) menjelaskan bahwa manusia mengetahui lebih banyak daripada apa yang dapat mereka ungkapkan secara verbal. Konsep ini relevan untuk memahami praktik memasak karena seorang pelaku kuliner mungkin mampu menentukan apakah suatu masakan telah matang atau memiliki rasa yang tepat tanpa menggunakan ukuran formal. Keahlian tersebut diperoleh melalui latihan dan pengalaman berulang.

Dalam *gulee jruek drien*, pengetahuan semacam itu dapat terlihat dalam kemampuan menentukan kondisi durian fermentasi, memperkirakan komposisi bahan, mengatur api, mengenali perubahan aroma, dan menentukan keseimbangan rasa. Oleh karena itu, dokumentasi tradisi kuliner perlu memperhatikan pengetahuan yang bersifat verbal maupun nonverbal.

Peranan Gulai Jruek Drien Dalam Kehidupan Sosial Budaya

Kajian antropologi makanan menempatkan makanan sebagai bagian integral dari kehidupan sosial. Mintz dan Du Bois (2002) menjelaskan bahwa makanan memiliki hubungan dengan berbagai dimensi kehidupan manusia, termasuk identitas, ritual, ekonomi, politik, dan hubungan sosial. Karena itu, makanan tidak dapat dipisahkan dari konteks budaya tempat makanan tersebut diproduksi dan dikonsumsi.

Pandangan tersebut memungkinkan *gulee jruek drien* dipahami sebagai sebuah *foodway*, bukan hanya sebagai hidangan. Konsep *foodways* merujuk pada keseluruhan praktik, kebiasaan, pengetahuan, dan nilai yang berkaitan dengan cara masyarakat

memperoleh, mengolah, memasak, menyajikan, dan mengonsumsi makanan (Counihan & Van Esterik, 2013). Dengan perspektif tersebut, perhatian penelitian tidak hanya diarahkan pada bahan dan teknik memasak, tetapi juga kepada orang-orang yang menguasai pengetahuan tersebut dan konteks sosial tempat praktik itu berlangsung.

Kuliner ini sangat identik dengan masyarakat di pesisir barat - selatan Aceh, seperti di kabupaten Aceh Barat, Nagan Raya, Aceh Barat Daya, dan Aceh Selatan. Panganan ini sudah menjadi bagian dari perjalanan dan kehidupan masyarakat di daerah ini. Gulai jruek drien menjadi bagian yang tidak bisa dipisahkan dari setiap momen dan aktivitas sosial dan budaya masyarakat. Gulai jruek drien selalu menjadi sajian yang dihidangkan pada upacara adat, perayaan, kumpul keluarga, dan ketika ada kerabat yang pulang dari perantauan.

Dalam tradisi masyarakat Aceh penyajian makanan khas daerah dalam setiap upacara adat, perayaan, dan kumpul keluarga seperti sebuah keharusan dan menjadi menu wajib untuk dicicipi. Tradisi ini telah mengakar pada setiap generasi masyarakat Aceh. Begitu juga sama halnya dengan gulai jruek drien, ia tidak menjadi menu pelengkap akan tetapi menjadi menu utama dalam jamuan makan. Hal demikian telah mewariskan dan melestarikan pengetahuan tentang tata cara pengolahan, bahan baku pembuatan, dan akar budaya masyarakatnya. Dengan melestarikan pengetahuan ini masyarakat Aceh tidak hanya melestarikan warisan budayanya, akan tetapi juga ikut melestarikan lingkungan dan alam mereka yang telah menyediakan sumber kehidupan dan penghidupan mereka. Gulai jruek drien awal mula hanya sebuah olahan makanan kini telah menjadi identitas dan jati diri masyarakat Aceh khususnya di wilayah barat – Selatan.

Makanan juga memiliki hubungan erat dengan memori dan identitas. Sutton (2001) menunjukkan bahwa makanan dapat menjadi medium penting dalam mengingat masa lalu dan membangun hubungan sosial. Rasa, aroma, dan proses makan bersama dapat mengaktifkan pengalaman masa lalu sekaligus memperkuat hubungan seseorang dengan keluarga dan tempat asalnya.

Kerangka tersebut relevan untuk memahami *gulee jruek drien* dalam konteks Aceh Barat. Makanan dapat menjadi penanda geografis dan sosial karena masyarakat mengenali suatu makanan sebagai bagian dari wilayah dan pengalaman budaya tertentu. Dengan demikian, rasa *gulee jruek drien* bukan hanya pengalaman inderawi, tetapi dapat menjadi bagian dari memori kolektif masyarakat.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa *gulee jruek drien* merupakan lebih dari sekadar makanan tradisional masyarakat pesisir barat Aceh, khususnya Aceh Barat. Di dalam praktik pengolahannya tersimpan pengetahuan lokal yang mencakup pemilihan bahan, proses fermentasi durian, teknik memasak, penggunaan rempah, pengaturan cita rasa, serta pengetahuan mengenai konteks sosial penyajian makanan. Dengan demikian, *gulee*

jruek drien dapat dipahami sebagai bagian dari pengetahuan budaya yang hidup dan terus dipraktikkan dalam kehidupan masyarakat. Kuliner dalam konteks ini tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi medium untuk mempertahankan pengalaman, nilai, dan identitas budaya masyarakat Aceh Barat.

Proses memasak *gulee jruek drien* juga memperlihatkan adanya mekanisme reproduksi pengetahuan secara antargenerasi. Pengetahuan tersebut terutama diperoleh melalui praktik langsung, pengalaman, pengamatan, dan keterlibatan anggota keluarga dalam proses pengolahan makanan. Perempuan yang memiliki pengetahuan dan keterampilan memasak memiliki posisi penting dalam mempertahankan keberlangsungan tradisi tersebut. Pada saat yang sama, keterlibatan generasi muda menjadi faktor penting bagi keberlanjutan tradisi kuliner ini. Oleh karena itu, pewarisan *gulee jruek drien* tidak dapat dipahami hanya sebagai pemindahan resep dari satu generasi kepada generasi berikutnya, tetapi sebagai proses pewarisan pengetahuan, keterampilan, makna, dan identitas budaya yang berlangsung melalui praktik kehidupan sehari-hari.

Temuan penelitian ini menegaskan bahwa kuliner lokal dapat menjadi salah satu ruang penting bagi reproduksi identitas budaya masyarakat. Keberadaan *gulee jruek drien* memperlihatkan bagaimana pengetahuan lokal tetap hidup melalui praktik memasak dan konsumsi makanan dalam lingkungan sosial masyarakat Aceh Barat. Karena itu, pelestarian *gulee jruek drien* sebaiknya tidak diarahkan semata-mata pada pelestarian resep atau menjadikannya sebagai produk kuliner, tetapi juga pada perlindungan pengetahuan dan praktik budaya yang menyertainya. Dokumentasi, penguatan pewarisan pengetahuan kepada generasi muda, serta pengakuan terhadap masyarakat dan pelaku kuliner sebagai pemilik pengetahuan merupakan bagian penting dalam menjaga keberlanjutan tradisi tersebut. Dengan perspektif demikian, *gulee jruek drien* dapat ditempatkan sebagai salah satu bentuk warisan pengetahuan kuliner lokal yang merepresentasikan hubungan antara pangan, budaya, identitas, dan keberlanjutan masyarakat di Aceh Barat.

Daftar Pustaka

- Adnan, A., Navia, Z. I., Jamil, M., & Suwardi, A. B. (2023). The diversity and traditional knowledge of wild edible vegetables in Aceh, Indonesia. *Ethnobotany Research and Applications*, 26, 1–16.
- Berkes, F. (2012). *Sacred ecology* (3rd ed.). Routledge.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101(1), 61–81.
- Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). Analisis kandungan, penamaan, dan makna dari makanan tradisional Aceh. *Jurnal Metamorfosa*, 11(2).

- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.
<https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.061002.093100>
- Polanyi, M. (1966). *The tacit dimension*. Doubleday.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO.
- Ruhul Fata. (2021). Gule Jruek Drien, olahan durian khas pesisir Barat Aceh. *Direktorat Jenderal Kekayaan Negara, Kementerian Keuangan Republik Indonesia*.