



Kue Karah dan Reproduksi Kekerabatan: Tradisi Kuliner Masyarakat Nagan Raya

Miftah Roma Uli Tua¹, Raden Mas Teguh Eko Atmaja²

¹Pamong Budaya Ahli Pertama pada Balai Pelestarian Kebudayaan Aceh

²Bidang Kebudayaan Nagan Raya

Email Konfirmasi: mamaktampan@rocketmail.com

ABSTRAK

Studi ini mengkaji *kue karah* sebagai salah satu kuliner khas masyarakat Nagan Raya, Aceh, yang tidak hanya memiliki nilai gastronomi, tetapi juga merepresentasikan pengetahuan lokal, identitas budaya, dan hubungan kekerabatan masyarakat. *Kue karah* memiliki karakteristik tersendiri dalam bahan, teknik pengolahan, bentuk, cita rasa, serta proses pembuatannya yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam kehidupan sosial masyarakat Nagan Raya, keberadaan *kue karah* tidak dapat dilepaskan dari berbagai momentum sosial dan budaya yang mempertemukan anggota keluarga dan komunitas. Oleh karena itu, penelitian ini diarahkan untuk memahami bagaimana *kue karah* dipraktikkan sebagai tradisi kuliner, bagaimana makna sosial dan budaya yang melekat di dalamnya, serta bagaimana pengetahuan mengenai pembuatannya diwariskan antargenerasi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi. Data diperoleh melalui observasi terhadap proses pembuatan *kue karah*, wawancara mendalam dengan pembuat kue, anggota keluarga, tokoh masyarakat, serta generasi muda, dan dokumentasi terhadap praktik serta penggunaan *kue karah* dalam kehidupan sosial masyarakat. Analisis dilakukan dengan melihat hubungan antara praktik kuliner, kekerabatan, identitas budaya, dan mekanisme pewarisan pengetahuan lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *kue karah* tidak semata-mata merupakan produk makanan tradisional, tetapi menjadi medium sosial yang mempertemukan keluarga, memperkuat hubungan kekerabatan, dan mereproduksi identitas budaya masyarakat Nagan Raya. Proses pembuatannya juga memperlihatkan keberadaan pengetahuan lokal yang diwariskan melalui praktik, pengalaman, dan keterlibatan antargenerasi. Dengan demikian, *kue karah* memiliki nilai penting sebagai warisan budaya takbenda yang mencakup pengetahuan, keterampilan, praktik sosial, dan nilai-nilai budaya masyarakat Nagan Raya. Pelindungan dan pelestariannya perlu diarahkan tidak hanya pada produk kulinernya, tetapi juga pada pengetahuan, praktik, dan konteks sosial yang menjadikan *kue karah* tetap hidup dalam masyarakat..

Kata kunci: kue karah, kuliner lokal, kekerabatan, pengetahuan lokal, Nagan Raya, warisan budaya takbenda.

ABSTRACT

This study examines *kue karah*, a distinctive traditional culinary practice of the Nagan Raya community in Aceh, Indonesia, which embodies not only gastronomic value but also local knowledge, cultural identity, and kinship relations. *Kue karah* is characterized by distinctive ingredients, preparation techniques, forms, flavors, and production processes that have been transmitted across generations. Within the social life of the Nagan Raya community, *kue karah* is closely associated with

various social and cultural occasions that bring together family members and community groups. Accordingly, this study aims to explore how kue karah is practiced as a culinary tradition, the social and cultural meanings embedded within it, and the ways in which knowledge of its preparation is transmitted across generations. The study employs a qualitative approach using ethnographic methods. Data were collected through observations of kue karah production processes, in-depth interviews with makers, family members, community leaders, and younger generations, as well as documentation of its practices and uses in the community's social life. The analysis focuses on the interrelationships among culinary practices, kinship, cultural identity, and mechanisms of local knowledge transmission. The findings demonstrate that kue karah is not merely a traditional food product but also functions as a social medium that brings families together, strengthens kinship ties, and reproduces the cultural identity of the Nagan Raya community. Its production process further reflects a body of local knowledge transmitted through practice, experience, and intergenerational participation. Thus, kue karah constitutes an important form of intangible cultural heritage encompassing knowledge, skills, social practices, and cultural values of the Nagan Raya community. Its protection and preservation should therefore extend beyond the culinary product itself to include the knowledge, practices, and social contexts that sustain kue karah as a living tradition within the community.

Keywords: kue karah; local cuisine; kinship; local knowledge; Nagan Raya; intangible cultural heritage.

Pendahuluan

Di tengah hiruk-pikuk modernisasi yang mengguncang pola hidup masyarakat Nagan Raya, terdapat sebuah objek material yang tampak sederhana namun menyimpan kekuatan sosial yang luar biasa: kue karah. Bentuknya yang menyerupai jaring halus berwarna kecokelatan, teksturnya yang renyah, dan rasanya yang manis bukanlah sekedar atribut fisik sebuah makanan ringan.

Sebagai bagian kuliner tradisional, kue karah juga dapat dimaknai sebagai salah satu bagian penting dari identitas budaya pada suatu masyarakat, fungsinya tidak hanya sebatas barang konsumsi ataupun makanan biasa, akan tetapi kuliner tradisional juga memiliki makna sosial dan budaya yang kuat. Di Aceh, berbagai macam kuliner tradisional muncul dan berkembang seiring dengan dinamika sejarah dan kehidupan masyarakatnya, termasuk salah satunya adalah kue karah. Penganan dengan bentuk yang mirip seperti sarang burung (jaring-jaring) berwarna kecokelatan hasil dari prose penggorengan dengan minyak yang panas. Teksturnya renyah dengan rasa yang manis.

Hampir di seluruh wilayah Provinsi Aceh kita dapat menemui penganan yang satu ini. Di wilayah pantai barat-selatan Aceh, tepatnya di Kabupaten Nagan Raya, kue karah menjadi salah satu penganan khas yang sering disajikan pada berbagai acara adat dan kegiatan sosial kemasyarakatan. Bukan sebagai pelengkap, akan tetapi sebagai penganan utama yang wajib ada pada setiap gelaran acara tersebut. Oleh sebab itu kajian tentang nilai budaya dan tentu saja sejarah kue karah sangat penting dilakukan untuk mengungkap fungsi, makna, dan nilai kue karah dalam konteks sosial dan budaya masyarakat di Kabupaten Nagan Raya.

Adapun tujuan dari kajian Kue Karah: *Simbol Perekat Simpul Keluarga di Nagan Raya* adalah untuk mendokumentasikan fungsi, makna, dan nilai yang terkandung di dalam kue karah. Hal ini merupakan salah satu bentuk langkah awal dari upaya perlindungan terhadap Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK), sebagaimana amanat di dalam UU No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan.

Selain itu, hasil kajian ini juga dapat dimanfaatkan sebagai salah satu data dukung dalam Penetapan Warisan Budaya Tak Benda Indonesia (WB-TBI), yakni kajian ilmiah. Penetapan WB-TBI dianggap penting dan strategis, bukan sekedar untuk mengantisipasi klaim kepemilikan dari bangsa ataupun negara lain, akan tetapi hal ini juga merupakan salah satu bentuk upaya perlindungan terhadap nilai-nilai luhur yang terkandung di dalamnya, agar tetap hidup bahkan berkembang tidak hanya di dalam masyarakat pemilik, namun juga bisa menjadi aspek yang memperkuat.

Metode Penelitian

Secara teknis, metode pengumpulan data yang digunakan pada kajian ini adalah metode kualitatif, yakni dengan cara menghimpun sumber (lisan dan tulisan) yang terkait dengan objek kajian, kue karah di Kabupaten Nagan Raya. Data-data yang digunakan adalah data-data primer dan data-data sekunder. Proses pengumpulan data-data primer dilaksanakan di Kabupaten Nagan Raya dan kawasan sekitarnya yang terkait dengan kue karah. Menggunakan metode observasi dan wawancara (*oral history*) tokoh adat dan tokoh masyarakat yang sekiranya mengetahui segala hal terkait kue karah untuk mendapatkan gambaran menyeluruh terkait fungsi, makna, dan nilai kue karah di Kabupaten Nagan Raya.

Untuk pengumpulan data-data sekunder, penulis akan melaksanakan studi kepustakaan dengan menelusuri sumber-sumber tulisan yang berhubungan dengan penelitian, seperti buku dan artikel yang dimuat pada buletin/majalah, jurnal, serta media massa, baik secara luar jaringan (*luring*) maupun melalui aplikasi dalam jaringan (*daring*).

Hasil dan Diskusi

Relasi Budaya Nagan Raya dan Kue Karah

Secara geografis, Kabupaten Nagan Raya terletak di bagian barat Provinsi Aceh dan berbatasan dengan beberapa wilayah penting. Di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Aceh Barat, di sebelah timur dengan Kabupaten Gayo Lues dan Aceh Tengah, di sebelah selatan dengan Kabupaten Aceh Selatan, serta di sebelah barat berbatasan langsung dengan Samudra Hindia.

Wilayah ini memiliki kondisi alam yang sangat beragam, mulai dari kawasan pesisir pantai, dataran rendah yang subur, hingga daerah perbukitan di bagian pedalaman. Sungai-sungai besar seperti Sungai Seunagan menjadi jalur transportasi penting pada masa lalu dan mendukung kegiatan pertanian masyarakat.

Kabupaten Nagan Raya, dengan Ibu Kota berada di Suka Makmue, merupakan salah satu kabupaten yang berada di wilayah pantai barat Provinsi Aceh, Indonesia. Kabupaten ini terbentuk sebagai hasil pemekaran dari Kabupaten Aceh Barat pada tahun 2002. Walaupun sebagai daerah administrasi Nagan Raya tergolong baru, wilayah ini memiliki sejarah yang panjang sejak masa kerajaan-kerajaan Aceh hingga masa kolonial Belanda dan periode modern.

Wilayah Nagan Raya dikenal sebagai bagian dari kawasan Seunagan, yang sejak masa lalu merupakan pusat kekuasaan lokal di pesisir barat Aceh. Daerah ini memiliki hubungan erat dengan Kesultanan Aceh serta memainkan peranan penting dalam jaringan perdagangan, penyebaran Islam, dan perkembangan sosial masyarakat Aceh.

Selain itu, wilayah Nagan Raya memiliki kekayaan budaya dan sejarah yang berasal dari interaksi berbagai kelompok masyarakat seperti suku Aceh, pendatang dari wilayah lain di Aceh, serta transmigran dari Pulau Jawa. Interaksi ini membentuk identitas sosial dan budaya masyarakat Nagan Raya hingga saat ini.

Sejak masa lampau, wilayah Seunagan telah dihuni oleh masyarakat Aceh yang hidup dari pertanian, perikanan, dan perdagangan. Tanah yang subur memungkinkan berkembangnya pertanian padi serta berbagai tanaman lainnya. Selain itu, letaknya di pesisir barat membuat wilayah ini menjadi bagian dari jalur perdagangan maritim di Samudra Hindia.

Permukiman awal masyarakat biasanya berkembang di sekitar sungai dan pesisir pantai. Sungai menjadi jalur transportasi utama yang menghubungkan daerah pedalaman dengan wilayah pesisir. Dari sinilah berkembang berbagai gampong (desa) yang kemudian menjadi pusat kehidupan sosial masyarakat.

Salah satu karakteristik unik Nagan Raya adalah komposisi etnisnya yang plural. Selain masyarakat Aceh asli, wilayah ini juga dihuni oleh komunitas transmigran, terutama dari Pulau Jawa, yang datang sejak masa Orde Baru. Interaksi antar etnis ini bukan tanpa friksi, namun juga menghasilkan hibriditas budaya yang kaya. Dalam konteks kuliner, kue karah menarik karena posisinya sebagai *boundary marker* sekaligus *bridge*: ia tetap diidentifikasi sebagai "makanan Aceh" namun menjadi medium yang dapat dinikmati dan dipelajari oleh semua kelompok etnis.

Penelitian Amelia Putri (2025) tentang adaptasi budaya dalam perkawinan lintas etnis di Nagan Raya menunjukkan bahwa kue karah sering hadir dalam ritual-ritual yang melibatkan interaksi antar kelompok. Dalam konteks pernikahan lintas etnis, penyajian kue karah menjadi simbol "kesediaan untuk berbagi", sebuah gestur diplomatik yang mereduksi ketegangan potensial antar keluarga dengan latar belakang budaya berbeda.

Mengenai sejarah Kue Karah, memang tidak ada catatan tertulis yang secara pasti menunjukkan kapan kue karah pertama kali dibuat. Narasi-narasi lisan yang penulis himpun dari berbagai narasumber, termasuk ibu Nurul Ala D, seorang pembuat kue karah berusia 60 tahun di Kecamatan Seunagan, secara konsisten menunjukkan bahwa kue ini telah ada sejak zaman nenek moyang. Seorang narasumber lain juga menyatakan:

"...Kalau kita berurut ketahuan, mungkin masa kesultanan itu sudah ada kue karah di daerah ini."

Ketidakpastian kronologis ini bukan kelemahan, melainkan karakteristik umum dari *foodways* tradisional. Seperti yang ditunjukkan oleh antropolog-Sidney Mintz dalam studinya tentang gula, makanan tradisional sering kali menyelinap masuk ke dalam catatan sejarah formal karena dianggap terlalu sepele atau domestik. Namun, kehadiran kue karah dalam berbagai sumber etnografis tentang Aceh, termasuk dokumentasi dari Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, menegaskan statusnya sebagai bagian dari warisan yang telah terinternalisasi dalam memori kolektif masyarakat.

Kue karah terbuat dari bahan-bahan yang sangat sederhana: tepung beras, gula pasir, air, dan minyak goreng. Beberapa variasi menambahkan santan atau garam. Kesederhanaan bahan ini bukan kebetulan; mencerminkan adaptasi ekologis terhadap lingkungan agraris di mana beras adalah komoditas utama dan gula mudah diperoleh.

Namun, yang paling menarik dari perspektif antropologi adalah cetakan kue karah yang terbuat dari tempurung kelapa dengan lubang-lubang kecil di bagian bawah. Cetakan ini adalah benda budaya yang mengandung pengetahuan teknis yang diwariskan secara turun-temurun. Penggunaan tempurung kelapa sebagai bahan cetakan menunjukkan prinsip keberlanjutan dan pemanfaatan sumber daya lokal yang telah menjadi bagian dari masyarakat Aceh.

Dalam terminologi teknologi pangan, proses pembuatan kue karah melibatkan beberapa tahapan: pembuatan adonan dengan konsistensi cair yang tepat; pemanasan minyak pada suhu optimal; pencetakan dengan gerakan memutar yang menghasilkan pola jaring; dan penggorengan hingga karamelisasi sempurna. Setiap tahap memerlukan pengetahuan yang tertanam dalam tubuh dan pengalaman, bukan dalam buku resep.

Dalam pembuatan kue karah, dominasi perempuan sangat berperan dan menonjol, seperti yang diungkapkan oleh seorang narasumber:

"...Yang paling tahu tentang kue itu ibu-ibu. Kalau bapak biasanya kurang paham" Pernyataan ini bukan sekadar deskripsi; ini adalah pernyataan normatif yang mereproduksi hierarki gender dalam domain domestik.

Dalam kerangka antropologi feminis, pembuatan kue karah dapat dianalisis sebagai bagian dari pekerjaan yang diperlukan untuk mempertahankan kehidupan sehari-hari namun sering kali tidak dihargai secara ekonomi. Namun, penting untuk dicatat bahwa di Nagan Raya, keterampilan membuat kue karah juga merupakan sumber modal budaya bagi perempuan. Seorang perempuan yang mahir membuat kue karah memiliki status sosial yang lebih tinggi dalam komunitasnya; ia dianggap sebagai penjaga tradisi dan sering kali menjadi rujukan bagi perempuan lain.

Proses pewarisan keterampilan ini juga mengikuti garis matrilineal. Ibu Nurul Ala D misalnya, belajar membuat kue karah dari neneknya, yang juga belajar dari generasi sebelumnya. Pola pewarisan ini menunjukkan bahwa kue karah bukan hanya warisan

budaya takbenda, tetapi juga warisan yang hidup dalam tubuh-tubuh perempuan Nagan Raya.

Kue Karah dan Reproduksi Kekerabatan

Bagi masyarakat Nagan Raya, kue karah adalah simpul, dalam pengertian antropologis Clifford Geertz tentang "*thick description*" yang merangkai berbagai dimensi kehidupan sosial: hubungan kekerabatan, hierarki gender, ritual keagamaan, dan ekonomi moral. Studi ini tidak terbatas pada deskripsi kuliner. Ini adalah upaya etnografi untuk memahami bagaimana sebuah makanan tradisional berfungsi sebagai perekat sosial yang mempertahankan kohesi komunitas di tengah arus perubahan. Melalui lensa antropologi kuliner, kita akan melihat bahwa kue karah bukan produk isolasi budaya, melainkan hasil interaksi historis yang kompleks antara struktur sosial, ekologi lokal, dan dinamika kekuasaan.

Dokumen-dokumen yang penulis analisis menunjukkan pergeseran fungsi kue karah yang signifikan dalam beberapa dekade terakhir. Jika pada masa lalu kue ini dibuat terutama untuk konsumsi domestik dan ritual, seperti kenduri, perayaan Idul Fitri, dan acara keluarga besar. Sejak awal tahun 2000-an, kue karah mulai mengalami komodifikasi.

Perubahan ini tidak terlepas dari konteks historis Nagan Raya. Pembentukan kabupaten baru pada tahun 2002 menciptakan kebutuhan akan simbol kekhasan, tanda-tanda pembeda yang menegaskan identitas Nagan Raya sebagai entitas administratif dan kultural yang otonom. Kue karah, dengan kekhasan regionalnya yang kuat, menjadi kandidat ideal untuk diangkat sebagai ikon kuliner daerah. Selain itu, dampak ekonomi pasca tsunami 2004 juga mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha-usaha kecil, termasuk produksi kue tradisional.

Namun, komodifikasi ini tidak serta-merta menghilangkan dimensi ritual kue karah. Seperti yang akan kita lihat dalam bagian berikut, kue karah justru menunjukkan kemampuan untuk mempertahankan fungsi-fungsi tradisionalnya sambil beradaptasi dengan tuntutan ekonomi modern.

Kue karah dengan bentuk khas menyerupai jaring halus, simbol kehalusan dan kerumitan hubungan sosial masyarakat Nagan Raya. Salah satu hipotesis menarik tentang asal-usul bentuk kue karah adalah kaitannya dengan sarang burung walet yang melimpah di gua-gua Aceh. Bentuk jaring-jaring halus yang menyerupai sarang burung ini bukan sekadar estetika; dalam kosmologi lokal Aceh, burung walet dan sarangnya memiliki asosiasi dengan kemakmuran dan keberuntungan. Sarang burung walet telah lama menjadi komoditas perdagangan yang sangat berharga sejak masa Kesultanan Aceh.

Dalam perspektif antropologi simbolik, kemiripan bentuk ini dapat dibaca sebagai perpindahan metaforis, proses di mana makna-makna positif dari satu objek (sarang burung walet) dipindahkan ke objek lain (kue karah) melalui mimesis visual. Ketika seorang ibu membuat kue karah dengan bentuk yang menyerupai sarang, ia tidak hanya

mereproduksi resep, akan tetapi ia juga memanggil berkah dan kemakmuran ke dalam rumah tangganya.

Dalam antropologi, makanan sering kali berfungsi sebagai bahasa yang mengomunikasikan hubungan sosial yang kompleks. Di Nagan Raya, fungsi ini paling jelas terlihat dalam konteks pernikahan. Kue karah bukan sekadar hidangan penutup dalam acara resepsi; ia adalah elemen yang tidak dapat diabaikan dalam prosesi *peunajoh* (hidangan tradisional Aceh).

Seorang narasumber menjelaskan dengan sangat gamblang:

"...Yang paling penting itu sebenarnya bukan uangnya, tapi simbol kue karah itu sebagai simbol keluarga."

Pernyataan ini mengungkapkan *logic of gift* dalam tradisi pernikahan Nagan Raya. Dalam sistem pertukaran kue karah, yang dipindahkan bukan hanya nilai gizi atau ekonomi, melainkan status dan identitas keluarga sebagai entitas yang terhormat. Lebih jauh lagi, kehadiran kue karah dalam hantaran pernikahan mencerminkan apa yang antropolog Marcel Mauss sebut sebagai *total prestation* atau pertukaran yang melibatkan seluruh dimensi kehidupan sosial: ekonomi, moral, hukum, dan spiritual. Ketika keluarga mempelai pria membawa kue karah ke rumah mempelai wanita, mereka tidak hanya membayar sesuatu; mereka menunjukkan kesediaan untuk menjadi keluarga.

Selain pernikahan, kue karah juga memiliki peran penting dalam kenduri, acara syukuran yang sering kali berkaitan dengan siklus hidup (kelahiran, sunatan, kematian) atau siklus agraris (panen). Dalam konteks ini, kue karah menjadi medium sakralisasi, proses yang mengubah acara profane menjadi sakral.

Pola jaring yang kompleks pada kue karah dapat dibaca sebagai metafora untuk jaringan sosial yang menghubungkan manusia dengan sesamanya dan dengan yang ilahi. Dalam tradisi Islam Aceh, yang sangat kuat pengaruhnya di Nagan Raya, kue karah sering disajikan bersama kopi dalam acara-acara keagamaan. Kombinasi ini bukan kebetulan: kopi melambangkan kehangatan dan kewaspadaan spiritual, sementara kue karah melambangkan kerumitan dan keindahan ciptaan.

Menjelang Idul Fitri, produksi kue karah mengalami puncaknya. Seperti yang diungkapkan dalam berbagai sumber, sekitar dua puluh hari sebelum Lebaran, banyak keluarga mulai mempersiapkan kue-kue tradisional. Proses ini melibatkan kerja sama antaranggota keluarga dengan tetangga, sosiodrama yang memperkuat ikatan komunitas.

Dalam perspektif Victor Turner tentang komunitas, momen-momen seperti ini adalah ketika struktur sosial yang kaku (hierarki, status, perbedaan) sementara dilonggarkan oleh pengalaman bersama. Semua orang, baik yang tua maupun yang muda, kaya maupun yang miskin, seluruhnya terlibat dalam produksi kue karah. Hasilnya kemudian dibagikan tidak hanya dalam keluarga inti, tetapi juga kepada sanak saudara, tetangga, dan mereka yang kurang mampu. Praktik ini adalah redistribusi dalam skala mikro yang mempertahankan ethos gotong royong dalam masyarakat Nagan Raya.

Transformasi Kue Karah: Komodifikasi dan Dilema

Transformasi kue karah dari produk domestik menjadi komoditas pasar adalah proses yang kompleks dan bertingkat. Menurut penuturan para pembuat, praktik penjualan kue karah mulai berkembang pesat sekitar awal tahun 2000-an, bertepatan dengan pembentukan Kabupaten Nagan Raya dan pemulihan ekonomi pasca tsunami.

Komodifikasi ini menciptakan dilema yang familiar dalam studi pelestarian budaya, bagaimana menjaga keaslian sambil beradaptasi dengan tuntutan pasar. Di Nagan Raya, respons terhadap dilema ini bervariasi. Beberapa produsen mempertahankan metode tradisional sepenuhnya, mengandalkan segmen pasar yang mencari keaslian. Yang lain mengadopsi inovasi semisal kemasan modern, varian rasa baru, atau teknik produksi yang lebih efisien untuk menjangkau konsumen yang lebih luas.

Yang menarik adalah bahwa komodifikasi tidak serta-merta menghilangkan dimensi ritual kue karah. Banyak konsumen yang membeli kue karah di pasar tetap menggunakannya untuk acara-acara adat. Ini menunjukkan pemisahan antara sisi produksi dan sisi konsumsi. Kue karah dapat diproduksi secara komersial namun tetap dimaknai secara ritual.

Salah satu tantangan paling serius bagi keberlanjutan kue karah adalah apa yang dapat disebut sebagai krisis pewarisan. Seperti di banyak masyarakat tradisional, generasi muda Nagan Raya semakin terpapar pada gaya hidup urban dan global. Banyak anak muda yang tidak lagi tertarik untuk mempelajari keterampilan membuat kue karah, menganggapnya kuno atau tidak relevan.

Namun, ada juga tanda-tanda optimisme. Beberapa inisiatif lokal, termasuk pelatihan keterampilan di sekolah dan program pemberdayaan perempuan, berusaha mengenalkan kue karah kepada generasi muda dalam konteks yang menarik. Lebih jauh lagi, kebanggaan identitas kelokalan yang tumbuh seiring dengan otonomi daerah telah menciptakan minat terhadap budaya-budaya asli Nagan Raya, termasuk kue karah.

Dalam dekade terakhir, kue karah juga telah diangkat sebagai aset pariwisata. Kabupaten Nagan Raya, yang sedang mengembangkan sektor pariwisatanya, mempromosikan kue karah sebagai oleh-oleh khas yang wajib dibawa pulang oleh wisatawan. Strategi ini adalah contoh dari apa yang antropolog Barbara Kirshenblatt-Gimblett sebut sebagai *destination culture*, budaya yang diproduksi untuk konsumsi wisatawan.

Walaupun demikian, tetap saja hal ini mengandung risiko, yakni proses di mana praktik budaya hidup diubah menjadi objek display yang statis. Namun, ada juga peluang: pariwisata dapat memberikan insentif ekonomi untuk mempertahankan tradisi dan menciptakan ruang bagi performa budaya yang diteruskan.

Meskipun artikel ini fokus pada Nagan Raya, penting untuk memahami posisi kue karah dalam peta kuliner Aceh yang lebih luas. Dokumen-dokumen menunjukkan variasi regional yang signifikan:

1. Kue Karah Aceh Barat: Lebih tebal dan padat, dengan penggunaan gula yang lebih banyak dan sering ditambahkan santan. Teksturnya renyah di luar namun sedikit kenyal di dalam. Tradisi penyajiannya lebih berkaitan dengan acara keluarga besar dan kenduri.
2. Kue Karah Nagan Raya: Lebih tipis dengan jaring yang lebih longgar dan renyah sepenuhnya. Rasa cenderung lebih natural tanpa banyak tambahan. Fungsinya lebih luas: dari ritual hingga komoditas pasar, dari konsumsi domestik hingga oleh-oleh wisatawan.
3. Kue Karah Pidie: Lebih kecil dan kompak dengan aroma rempah (vanili atau pandan). Tekstur lebih keras dan garing. Penyajiannya lebih terkait dengan acara adat formal dan pernikahan.

Variasi-variasi ini bukan sekadar perbedaan teknik; mereka mencerminkan ekologi sosial dan historis yang berbeda di masing-masing wilayah. Nagan Raya, sebagai daerah pemekaran dengan komposisi etnis yang plural, mengembangkan varian kue karah yang lebih fleksibel dan adaptif, cerminan dari karakter sosial masyarakatnya sendiri.

Di balik kesederhanaannya, kue karah mengandung worldview—cara memandang dunia—yang kompleks. Bentuk jaring-jaringnya dapat dibaca sebagai metafora untuk beberapa konsep fundamental dalam budaya Aceh:

1. Jaringan Sosial (Pekat Pekat): Seperti jaring yang terbuat dari banyak simpul yang saling terhubung, masyarakat Aceh—termasuk Nagan Raya—dipahami sebagai jaringan hubungan yang kompleks. Tidak ada individu yang berdiri sendiri; setiap orang adalah node dalam jaringan kekerabatan, pertemanan, dan komunitas.
2. Kerumitan dan Kehalusan: Proses pembuatan kue karah yang rumit—memerlukan keterampilan, kesabaran, dan perhatian terhadap detail—mencerminkan nilai-nilai yang dihargai dalam budaya Aceh: sabar (kesabaran), ulee (kepandaian), dan hormat (penghormatan).
3. Transformasi dan Transendensi: Dari adonan cair yang tidak berbentuk, kue karah diubah melalui api menjadi struktur yang indah dan renyah. Ini adalah metafora untuk proses transformation dalam kehidupan manusia—dari potensi menjadi aktualitas, dari chaos menjadi kosmis.
4. Berbagi dan Redistribusi: Kue karah hampir tidak pernah dikonsumsi sendirian. Ia selalu untuk dibagikan. Ini mencerminkan etos gotong royong dan peusijek (berbagi kebahagiaan) yang menjadi fondasi sosial masyarakat Aceh.

Seperti banyak praktik budaya tradisional lainnya, kue karah menghadapi berbagai ancaman:

1. Modernisasi Gaya Hidup: Perubahan pola konsumsi menuju makanan siap saji dan global mengurangi minat terhadap kue tradisional.
2. Urbanisasi: Migrasi penduduk dari desa ke kota mengurangi basis sosial untuk praktik-praktik domestik seperti pembuatan kue karah.

3. Industrialisasi Pangan: Produksi massal makanan ringan modern dengan kemasan menarik dan harga murah menciptakan persaingan yang tidak setara.
4. Krisis Pewarisan: Kurangnya minat generasi muda untuk mempelajari keterampilan tradisional mengancam kontinuitas pengetahuan.

Berbagai pihak telah melakukan upaya pelestarian:

1. Pemerintah Daerah: Melalui Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga, pemerintah Nagan Raya telah menggalakkan promosi kue karah sebagai ikon kuliner daerah. Pengajuan sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia (WBTBI), seperti yang tercermin dalam dokumen formulir penetapan, adalah langkah strategis untuk mendapatkan pengakuan dan perlindungan.
2. Komunitas Lokal: Berbagai kelompok perempuan dan organisasi masyarakat mengadakan pelatihan dan workshop pembuatan kue karah untuk generasi muda.
3. Akademisi: Penelitian-penelitian tentang aspek historis, budaya, dan teknologi pangan kue karah untuk menyediakan basis pengetahuan untuk pelestarian berbasis bukti.
4. Pelaku Usaha: Inovasi dalam pengemasan, pemasaran, dan diversifikasi produk membantu kue karah tetap relevan di pasar modern.

Masa depan kue karah di Nagan Raya bergantung pada kemampuan para pemangku kepentingan untuk menyeimbangkan tiga tujuan yang kadang bertentangan: pertama, pelestarian keaslian budaya; kedua, peningkatan kesejahteraan pengrajin; dan ketiga, adaptasi terhadap perubahan sosial.

Sebuah visi yang menarik adalah pengembangan ekosistem kue karah yang berkelanjutan: dari budidaya beras lokal sebagai bahan baku, pelatihan keterampilan berbasis komunitas, produksi yang memperhatikan ergonomi dan keamanan pangan, hingga pemasaran yang adil dan transparan. Dalam visi ini, kue karah bukan hanya objek pelestarian, melainkan subjek yang memampukan masyarakat Nagan Raya untuk menentukan masa depan mereka sendiri.

Kesimpulan

Kue karah adalah lebih dari sekadar makanan. Dalam setiap helai jaring yang renyah, terdapat rangkaian hubungan sosial yang kompleks: antara ibu dan anak dalam proses pewarisan keterampilan, antara keluarga mempelai pria dan wanita dalam ritual pernikahan, antara manusia dan alam dalam pemanfaatan sumber daya lokal, antara tradisi dan modernitas dalam dinamika perubahan.

Sebagai simbol perekat simpul keluarga, kue karah mempertahankan kohesi sosial di Nagan Raya, wilayah yang telah mengalami begitu banyak perubahan dramatis dalam sejarahnya: dari masa kerajaan dan kolonial, konflik dan tsunami, hingga otonomi dan modernisasi. Dalam setiap gigitan kue karah, masyarakat Nagan Raya menemukan rasa rumah yang menghubungkan mereka dengan akar sejarah dan visi bersama tentang masa depan.

Pelestarian kue karah bukan hanya tentang menjaga resep atau teknik, akan tetapi juga tentang mempertahankan cara hidup, sebuah etos di mana makanan adalah medium untuk cinta, hormat, dan kebersamaan. Dalam dunia yang semakin terfragmentasi dan individualistik, kue karah mengingatkan kita akan kekuatan sederhana dari berbagi makanan bersama.

Seperti jaring yang terbuat dari banyak simpul yang saling menguatkan, masyarakat Nagan Raya diikat oleh tradisi seperti kue karah, menunjukkan bahwa kekuatan sesungguhnya terletak dalam koneksi, bukan isolasi. Dan dalam setiap kue karah yang dibuat, disajikan, dan dinikmati, simpul-simpul itu terus diikat, diperkuat, dan diteruskan ke generasi berikutnya.

Daftar Pustaka

- Amelia, Putri. 2025. *Adaptasi Budaya dalam Perkawinan Lintas Etnis di Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi. Universitas Negeri Medan.
- Arifin, Z. 2016. *Kuliner Tradisional Aceh*. Banda Aceh: Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh.
- Hasbullah. 2017. *Sejarah Kenegerian Lembah Gunung Singgah Mata: Nagan Raya dari Kesultanan Aceh hingga Menjadi Kabupaten (1588–2012)*. Jurnal Suwa, Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh.
- Husda, Husaini. 2023. *Kehidupan Keagamaan Anak Ulama di Kecamatan Seunagan Kabupaten Nagan Raya*. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Ismail, T. 2015. *Tradisi dan Budaya Masyarakat Aceh*. Banda Aceh: Pustaka Aceh.
- Ramadhan, Ilham. 2018. *Politik Dinasti di Aceh (Studi Kasus Kepemimpinan di Kabupaten Nagan Raya)*. Skripsi. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Sandika, Raman Dhawis. 2021. *Dampak Kebijakan Ekspansi Perkebunan Kelapa Sawit terhadap Perubahan Sosial Ekonomi Masyarakat di Kabupaten Nagan Raya*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sari, Fitriani. 2019. *Peranan Dayah dalam Pembinaan Moral Masyarakat di Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.