

7

MAKANAN KHAS ACEH

Disusun oleh Afrizal Saputra
Dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

1. Mie Aceh



[Mi Aceh served with roti canai](#) oleh [Rendy Cipta Muliawan](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY 2.0](#) dari Flickr.

Makanan khas aceh ini sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Mie yang dimasak dengan bumbu khas ini sangat memanjakan lidah para pecinta mie. Apalagi jika dipadukan dengan tambahan udang, potongan daging, atau kepiting semakin menambah nikmat sajian mie ini. Tersedia tiga pilihan menu mie Aceh yaitu mie goreng, mie kuah, dan mie goreng basah. Biasanya mie Aceh disajikan bersama dengan acar bawang dan emping melinjo. Anda tidak harus ke Aceh untuk menikmati hidangan khas ini. Mi Aceh sudah tersedia di beberapa kota besar Indonesia seperti Jakarta, Medan, Batam, Surabaya, dan lain sebagainya. Tapi jika anda berkunjung ke Aceh, jangan lupa untuk merasakan rasa mie Aceh yang memiliki rasa yang berbeda dibandingkan tempat lain di luar Aceh.

2. Ayam Tangkap

Ayam goreng sepertinya sudah menjadi menu favorit banyak orang. Beragam jenis ayam goreng tersaji di seluruh nusantara dengan ciri khasnya masing-masing.

Tidak ketinggalan dengan Aceh yang juga memiliki menu ayam goreng yang lezat. Ayam goreng khas Aceh digoreng bersama beberapa jenis daun seperti daun pandan yang telah dipotong kecil-kecil, daun salam koja, cabe hijau segar, dan juga irisan bawang merah. Sebelum di goreng, ayam terlebih dahulu direbus dengan bumbu khusus. Setelah direbus, ayam dipotong kecil-kecil dan selanjutnya digoreng.

Menikmati ayam tangkap hanya membutuhkan sepiring nasi panas. Daun-daun yang digoreng bersama ayam tadi juga bisa jadi camilan seperti keripik.



[Ayam Tangkap](#) oleh [Si Gam](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons.

3. Roti Cane Kari Kambing



Roti cane terbuat dari bahan dasar adonan tepung terigu, telur ayam, dan garam. Adonan yang sudah didiamkan beberapa saat selanjutnya dipanggang di atas wajan besi yang telah diolesi margarin sampai berwarna coklat keemasan. Biasanya orang banyak menikmati roti cane sebagai sarapan dengan beragam perpaduan topping seperti coklat, srikaya, dan durian.

Jika anda berkunjung ke Aceh, jangan lupa untuk menikmati roti cane yang disajikan bersama kuah kari kambing. Nikmatnya kuah kari kambing berpadu dengan lembutnya roti cane. Kebahagiaan akan semakin bertambah jika ditambah secangkir kopi Aceh untuk menikmati roti cane kari kambing Aceh.

[Roti Cane Kari Kambing Aceh](#) oleh [Gunawan Kartapranata](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 3.0](#) dari Wikimedia Commons.

4. Kopi Gayo

Selain syariat Islamnya, Aceh juga terkenal dengan kopinya. Hampir di setiap sudut desa sampai kota terdapat warung kopi yang menyajikan kopi saring khas Aceh. Terdapat dua jenis kopi yang sangat terkenal di Aceh yaitu kopi Gayo dan kopi Ulee Kareng.

Kopi Gayo sudah menjadi salah satu varietas unggulan yang telah diekspor ke maca negara. Konon informasinya kopi Gayo merupakan salah satu kopi yang paling berkualitas di dunia dan memiliki harga yang mahal. Kopi yang memiliki rasa tidak terlalu pahit dan tingkat keasaman yang rendah ini sangat cocok dinikmati di segala waktu. Jadikan kopi gayo sebagai salah satu daftar menu wajib yang harus dinikmati jika anda berkunjung ke Aceh.



[Kopi Hitam King Gayo Arabika](#) oleh [Adilarmaya](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons.

5. Kuwah Pliek



[Kuwah Pliek U](#) oleh [Tanvirusmnr](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons.

Makanan yang satu ini dibuat dari bahan dasar campuran sayur-sayuran. Campuran sayuran ini dimasak dengan kuah santan bercampuri bumbu khusus yaitu “pliek U” yang merupakan sisa ampas kelapa kering yang telah diperas minyaknya. Adapun campuran sayuran yang digunakan yaitu daun ubi, daun papaya, Nangka muda, kacang panjang, buah dan daun melinjo masih muda, kacang tanah. Rasa kuwah pliek ini akan semakin nikmat jika ditambahkan udang segar dan chu (sejenis siput air payau).

Makanan ini biasanya dijasikan pada perayaan hari besar tertentu di Aceh, akan tetapi saat ini kuwah plik semakin mudah di temukan di hamper semuah rumah makan khas Aceh. Jadi jangan bilang sudah ke Aceh sebelum menikmati hidangan kuwah pliek ini.

6. Sate Matang

Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dengan yang namanya sate, mulai dari sate madura, sate padang, sate maranggi, sate lilit dan beragam jenis sate lainnya.

Sate matang merupakan salah satu jenis sate yang khas di Aceh. Dinamakan sate matang bukan karena dimasak sampai matang, tetapi karena sate yang biasanya menggunakan daging sapi ini berasal dari kota Matang Glumpang dua. Sate ini biasanya disajikan bersama kuah kaldu encer yang memiliki rasa gurih. Selain itu sate matang juga disajikan bersama saus kacang yang bercita rasa khas.



[Lapar, Sate Matang aja](#) oleh [Nita Juniarti](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 4.0](#) dari Wikimedia Commons.

7. Meuseukat



Meuseukat merupakan makanan sejenis dodol yang berbahan dasar tepung terigu dan buah nenas. Makanan ini menempati kasta tertinggi dalam sebagai makanan khas Aceh karena biasanya dihidangkan dalam acara-acara khusus seperti acara kerajaan dan acara-acara khusus. Sekarang meseukat merupakan hidangan wajib dalam setiap acara pernikahan di Aceh.

Meuseukat memiliki citarasa yang manis dan asam memiliki filosofi tersendiri bagi orang Aceh yang selalu memuliakan tamu.

[Meuseukat](#) oleh [Si Gam](#) dilisensikan dengan lisensi [CC BY-SA 3.0](#) dari Wikimedia Commons.

Referensi

<https://www.kompas.com/food/read/2021/04/27/193100775/resep-ayam-tangkap-ayam-goreng-khas-aceh-untuk-menu-sahur>

<https://www.merdeka.com/jabar/cara-membuat-roti-cane-yang-lembut-mudah-dipraktikkan-klm.html>

<https://www.nescafe.com/id/artikel/mengenal-karakteristik-kopi-gayo>

<https://www.kompasiana.com/amirahnisrinaw29/60f061db15251038c74d7712/resep-kuah-plier-u-chu-khas-aceh>

<https://mediakom.kemkes.go.id/2019/10/kuah-plier-u-gulai-sehat-serambi-mekah/>

<https://food.detik.com/rumah-makan/d-6605603/gurih-wangi-sate-sapi-khas-desa-matang-aceh-yang-berbalut-rempah>

<https://validnews.id/kultura/Meuseukat--Kasta-Tertinggi-Makanan-Tradisional-Aceh-kMo>