



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA ACEH**

ISBN 978-602-9457-67-4



**Jl. TWK. Hasyim Banta Muda 17, Kp. Mulia, Banda Aceh. 23123  
Telp/Fax. 0651-23226**

# SEJARAH PERDAGANGAN DI KABUPATEN PIDIE

Penulis:

Sudirman  
Cut Zahrina  
Hasbullah



BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA ACEH

SEJARAH PERDAGANGAN DI KABUPATEN PIDIE



# **SEJARAH PERDAGANGAN DI KABUPATEN PIDIE**

**Penulis:  
SUDIRMAN  
CUT ZAHRINA  
HASBULLAH**

**Editor: Dr. Husaini Ibrahim, M.A.**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA ACEH  
2017**

## **SEJARAH PERDAGANGAN DI KABUPATEN PIDIE**

Penulis ■                      Sudirman  
   Cut Zahrina  
   Hasbullah

Editor ■                         Dr. Husaini Ibrahim, M.A.  
Layout ■                        Muhammad Faiz Basyamfar

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (KDT)  
Sejarah Perdagangan di Kabupaten Pidie  
Banda Aceh: BPNB Aceh, 2017  
viii + 104 hlm.: 14.8 x 21 cm  
ISBN: 978-602-9457-67-4

Di terbitkan oleh:  
Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh  
Jln. Twk. Hasyim Banta Muda No.17 Kp. Mulia  
Banda Aceh  
Telepon: 0651 23226-24216  
Faksimile: 0651 23226  
E-mail: [bpnbaceh@kemdikud.go.id](mailto:bpnbaceh@kemdikud.go.id)

Cetakan Pertama, Oktober 2017

Hak cipta dilindungi undang-undang memperbanyak dengan cara apapun, baik sebagian maupun seluruh isi buku ini tanpa izin Penulis adalah tindakan tidak bermoral dan melawan hukum.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

**Lingkup Hak Cipta**

Pasal 1:

1. Hak Cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Pasal 9:

1. Pencipta atau Pemegang Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 8 memiliki hak ekonomi untuk melakukan: a. penerbitan Ciptaan; b. Penggandaan Ciptaan dalam segala bentuknya; c. penerjemahan Ciptaan; d. pengadaptasian, pengaransemenan, atau pentransformasian Ciptaan; e. Pendistribusian Ciptaan atau salinannya; f. Pertunjukan Ciptaan; g. Pengumuman Ciptaan; h. Komunikasi Ciptaan; dan i. penyewaan Ciptaan.

**Ketentuan Pidana**

Pasal 113:

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Pasal 114

Setiap Orang yang mengelola tempat perdagangan dalam segala bentuknya yang dengan sengaja dan mengetahui membiarkan penjualan dan/atau penggandaan barang hasil pelanggaran Hak Cipta dan/atau Hak Terkait di tempat perdagangan yang dikelolanya sebagaimana dimaksud dalam pasal 10, dipidana dengan pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).

## **KATA SAMBUTAN**

### **KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA ACEH**

Penyebarluasan informasi hasil kajian kesejarahan dan kenilaitradisional merupakan salah satu tugas, fungsi, dan tujuan kegiatan Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh. Penyebarluasan informasi hasil kajian kesejarahan dan kenilaitradisional dilakukan dalam berbagai bentuk dan media, di antaranya pencetakan dalam bentuk buku. Untuk itu, penerbitan buku sejarah perdagangan maritim ini merupakan usaha agar tersedianya bacaan hasil kajian kesejarahan. Hal ini mengingat semakin terdesaknya posisi bahan bacaan yang mengandung pesan moral dan kearifan. Peranan sejarah dan budaya sebagai salah satu sumber nilai masyarakat sudah semakin menipis.

Buku ini memberikan gambaran bagaimana etos kerja dan budaya masyarakat Pidie yang bersumber pada nilai sosio-kultural, seperti harapan akan masa depan dan nilai-nilai agama berpengaruh pada prestasi kerja. Etos kerja masyarakat Pidie adalah etos kerja yang menempatkan prestasi kerja sebagai bagian dari penegakan nilai etos kerja. Karena etos kerja sesuatu yang sangat berharga, mendorong seseorang berkorban untuk menegakkannya dalam mencapai prestasi kerja. Nilai sosio-kultural masyarakat Pidie berkaitan erat dengan perkembangan kemaritiman di daerah tersebut. Perkembangan maritim di Pidie ditandai sebagai salah satu negeri penghasil komoditas perdagangan dan menjadi salah satu pelabuhan penting bagi pedagang pada masa lalu. Tradisi ini telah menyumbangkan hasil yang gemilang bagi masyarakatnya, yaitu mendorong perubahan perekonomian dan kemajuan sosial-masyarakat.

Buku ini diterbitkan untuk memahami bagaimana sesungguhnya dunia perdagangan maritim Pidie (Aceh) tumbuh dan berkembang. Selain itu, buku ini diharapkan dapat menjadi jembatan antara masa lalu dengan masa kini untuk meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap sejarah bangsanya. Terbitnya buku ini, selain menambah informasi tentang sejarah dan budaya Aceh, juga memperkaya khazanah literatur tentang Aceh. Dengan demikian,

diharapkan dapat menjadi masukan, baik bagi kepentingan penyusunan kebijakan pembangunan di bidang kebudayaan, maupun untuk memperluas wawasan masyarakat tentang negara dan bangsanya.

Banyak pihak yang telah membantu sehingga karya tulis ini dapat dipublikasikan. Untuk itu, kami menyampaikan ucapan terima kasih. Kami menyadari sepenuhnya bahwa buku ini masih memiliki kekurangan, baik penampilan maupun isinya. Oleh karena itu, saran dan masukan dari pembaca kami terima dengan lapang dada demi perbaikan selanjutnya.

Banda Aceh, Oktober 2017



**Iri Dewiwanti, S.S., M.SP.**  
NIP.197105231996012001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis persembahkan kepada Allah Yang Maha Esa karena atas kehendak-Nyalah naskah hasil penelitian ini dapat dipublikasikan. Naskah sejarah maritim yang berjudul Sejarah Perdagangan di Kabupaten Pidie ini membahas dinamika perdagangan maritim di Pidie. Kelangkaan sumber penulisan mengenai masa silam sejarah dan budaya Aceh, menimbulkan banyak celah dalam bidang penulisan khazanah budaya di daerah ini. Guna menutupi celah-celah tersebut ada banyak usaha yang dapat dilakukan, antara lain melalui pendokumentasian terhadap semua aspek kesejarahan masyarakat Aceh.

Penelitian dan penulisan tentang sejarah maritim atau bahari sebenarnya sudah banyak dilakukan. Hal itu dapat diamati dengan banyaknya buku-buku yang berkisah tentang peradaban bahari bangsa Indonesia pada masa lalu. Namun, akhir-akhir ini istilah maritim kembali populer, baik di kalangan masyarakat maupun ilmuwan Indonesia. Hal itu berkaitan dengan salah satu fokus pembangunan presiden Joko Widodo di bidang maritim yang dituangkan dalam sembilan program atau nawacitanya.

Hal itu berkaitan dengan bangsa Indonesia sebagai sebuah benua maritim, yakni entitas laut-perairan yang di dalamnya ditaburi oleh pulau besar dan kecil. Sebagaimana Pidie yang pernah menjelma sebagai bandar yang diperhitungkan dalam pelayaran dan peniagaan dunia. Sebagai suatu entitas, Pidie sudah eksis dan menjadi suatu negeri (*port-state*) yang sangat penting di Sumatera bagian utara jauh sebelum Kerajaan Aceh Darussalam muncul. Di samping memiliki kawasan yang menguntungkan karena terletak pada jalur strategis Selat Malaka sebagai pintu gerbang lalu lintas dunia, Pidie juga memiliki kawasan pertanian dan perkebunan yang subur. Banyak hasil perkebunan, seperti lada Pidie yang cukup terkenal menjadi komoditas ekspor yang handal pada zaman dahulu. Pelabuhan-pelabuhan di Pidie memegang peranan penting dalam hubungan perdagangan dengan daerah dan negara lain.

Berbagai bukti sejarah perdagangan maritim Pidie memberikan pemahaman bahwa sebagian besar masyarakatnya

pada zaman dahulu adalah bangsa pelaut atau pengembara. Mereka menggunakan potensi laut sebagai sarana untuk memenuhi berbagai kebutuhan dan kepentingan, seperti halnya untuk perdagangan dan transportasi serta komunikasi dengan bangsa atau daerah lain, serta memanfaatkan sumber daya alam di laut sebagai salah satu sumber mata pencaharian hidup.

Fakta sejarah dan geografis sebagai daerah maritim dengan potensi ekonomi kelautan Pidie yang dapat diibaratkan sebagai raksasa yang tidur seharusnya dimanfaatkan semaksimal mungkin. Budaya bahari yang begitu besar tentunya dapat mengilhami nilai-nilai filosofi tentang semangat kegigihan dan pantang menyerah, keuletan dalam bekerja, pelestarian lingkungan, di samping keahlian membuat perahu layar, serta membaca tanda-tanda alam. Potensi ekonomi dan budaya yang demikian harus dikembangkan supaya masyarakat pantai atau pesisir tidak selalu berada dalam kemiskinan dan kearifan budayanya tidak semakin terkikis oleh perkembangan zaman. Dalam kerangka ini, jiwa bahari yang mendukung peradaban melampaui spirit zaman di masa lalu seperti yang pernah dialami Pidie menjadi penting untuk dikaji.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian penelitian ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Tanpa mengurangi arti dan peran dari berbagai pihak tersebut, kesempatan pertama ucapan terima kasih disampaikan kepada BPNB Aceh. Hal itu disebabkan BPNB Aceh sebagai penyandang dana dan atas inisiatifnya penelitian dan penulisan ini dilakukan. Ucapan terima kasih disampaikan kepada konsultan yang telah melakukan berbagai saran dan masukan.

Ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Badan Perpustakaan dan Arsip Provinsi Aceh, Perpustakaan dan Arsip Kabupaten Pidie, Perpustakaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, dan sebagainya yang telah memberikan berbagai fasilitas dan kemudahan selama dilakukan penelitian. Begitu juga kepada semua informan yang telah memberikan berbagai informasi berkaitan dengan objek penelitian ini, terutama kepada Bapak Abubakar (Arsiparis Perpustakaan dan Arsip Kabupaten Pidie), disampaikan ucapan terima kasih. Tidak lupa pula penulis menyampaikan ucapan

terima kasih kepada teman-teman di BPNB Aceh yang telah memberikan pula berbagai bantuan, baik berupa literatur dan informasi maupun diskusi-diskusi dalam penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa hasil penelitian yang dituangkan dalam buku ini masih memiliki kekurangan. Akhirul kalam, hanya kepada Allah penulis mohon petunjuk dan hidayah-Nya. Penulis berharap hasil penelitian ini bermanfaat sebesar-besar bagi pembangunan karakter bangsa dan kemaritiman.

**Banda Aceh, Oktober 2017**  
**Penulis**

## DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA ACEH .....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	viii
<b>BAB I : PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB II : PERKEMBANGAN AWAL KERAJAAN PIDIE .....</b>	<b>9</b>
1) Lokasi Kerajaan Pedir .....	9
2) Wilayah Kekuasaan Pedir .....	12
3) Pedir Sebelum Islam .....	14
4) Kerajaan Sama Indra menjadi Kerajaan Islam.....	18
5) Pemerintahan Uleebalang di Pidie .....	20
<b>BAB III : PERKEMBANGAN PERDAGANGAN DI PIDIE .....</b>	<b>24</b>
1) Pedagang .....	30
2) Komoditas Perdagangan .....	31
3) Industri Pengolahan Garam .....	39
4) Pengaruh India Kleng terhadap Masakan, Obat- Obatan, dan Makanan .....	52
5) Mata Uang .....	85
6) Pasar .....	89
7) Pelabuhan .....	90
<b>BAB IV : Penutup .....</b>	<b>95</b>
<b>GLOSARIUM.....</b>	<b>101</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>102</b>



## **BAB I PENDAHULUAN**

Masa kecil kita sering mendengarkan lagu yang mengisahkan bahwa nenek moyang kita adalah pelaut. Dongeng-dongeng pengantar tidur juga banyak berkisah tentang tokoh-tokoh yang berhubungan dengan laut. Di Aceh ada kisah Ahmad Srang Mayang yang terkutuk menjadi batu karena durhaka setelah kaya dalam pelayaran lalu lupalah akan bundanya. Buku-buku sejarah juga banyak yang berkisah tentang peradaban bahari masa lalu. Berbagai permukiman pantai di Aceh pernah menjelma sebagai bandar yang diperhitungkan dalam pelayaran dan peniagaan dunia, salah satunya adalah Pidie.

Pidie merupakan salah satu Kabupaten di Aceh yang secara yuridis formal dibentuk melalui Undang-Undang Nomor 7 (Drt) Tahun 1956 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 1092. Sebagai suatu entitas, Pidie sudah eksis dan menjadi suatu negeri (*port-state*) yang sangat penting di Sumatera Bagian Utara jauh sebelum berdiri Kerajaan Aceh Darussalam. Di samping memiliki kawasan yang menguntungkan karena terletak pada jalur strategis Selat Malaka sebagai pintu gerbang lalu lintas dunia, Pidie juga memiliki kawasan pertanian dan perkebunan yang subur. Banyak hasil perkebunan seperti lada Pidie yang cukup terkenal menjadi komoditas ekspor yang handal pada zaman dahulu. Beberapa pelabuhan memegang peranan penting dalam hubungan perdagangan maritim Pidie dengan negara lainnya.

Dalam perkembangan peradaban di Aceh, Pidie merupakan salah satu kerajaan yang memiliki dasar nilai-nilai kebudayaan bahari. Sebagai kerajaan maritim, Pidie telah

mendasarkan politik kerajaan pada penguasaan dalam pelayaran dan jalur perdagangan serta menguasai wilayah-wilayah strategis yang digunakan sebagai pangkalan kekuatan laut yang tangguh. Berbagai bukti sejarah dapat memberikan pemahaman bahwa sebagian besar masyarakatnya pada zaman dahulu adalah bangsa pelaut atau pengembara. Mereka menggunakan potensi laut sebagai sarana untuk memenuhi berbagai kebutuhan dan kepentingan, seperti halnya untuk perdagangan dan transportasi serta komunikasi dengan bangsa atau daerah lain. Mereka memanfaatkan sumber daya alam di laut sebagai salah satu sumber mata pencaharian hidup.

Fakta sejarah dan geografis sebagai daerah maritim dengan potensi ekonomi kelautan Pidie yang dapat diibaratkan sebagai raksasa tidur yang seharusnya dimanfaatkan semaksimal mungkin. Budaya bahari yang begitu besar tentunya dapat mengilhami nilai-nilai filosofi tentang semangat kegigihan dan pantang menyerah, keuletan dalam bekerja, pelestarian lingkungan, di samping keahlian membuat perahu layar, serta membaca tanda-tanda alam. Potensi ekonomi dan budaya yang demikian harus dikembangkan supaya masyarakat pantai atau pesisir tidak selalu berada dalam kemiskinan dan kearifan budayanya tidak semakin terkikis oleh perkembangan zaman. Perkembangan ekonomi maritim membawa peluang untuk surplus, membuka kemungkinan sumber-sumber yang selama ini tidak produktif menjadi produktif sehingga dapat mempengaruhi pertumbuhan ekspor. Selain itu, pelayaran dan perdagangan maritim dapat menyingkap efek yang mendidik dalam proses pengalihan pengetahuan teknologi dan budaya. Dalam kerangka ini, jiwa bahari yang mendukung peradaban melampaui spirit zaman di masa lalu, menjadi relevan untuk dikaji.

Pemanfaatan potensi bahari yang dimiliki Pidie tersebut merupakan permasalahan yang perlu dicarikan solusinya, antara lain dengan melakukan kajian sejarah peradaban maritim. Kajian ini merupakan upaya dalam mengumpulkan berbagai gagasan dan solusi melalui kajian dan pengumpulan data lapangan. Untuk itu, penelitian ini difokuskan pada dinamika perdagangan maritim di Pidie, dengan tujuan: 1) Merekonstruksi perdagangan maritim dengan mendalami setting sejarah dan budaya bahari di Pidie, 2) Memetakan potensi perdagangan kemaritiman, dan 3) Merefleksikan point-point spirit, nilai-nilai, dan kearifan lokal yang dapat dipetik dari pemahaman mendalam atas dinamika perdagangan maritim di Pidie.

Penelitian ini diharapkan bermanfaat, baik secara teoretis maupun praktis. Secara teoretis dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi gagasan suatu model penelitian dan penulisan sejarah maritim di daerah. Manfaat secara praktis, yaitu sebagai usaha menggali sumber sejarah lokal untuk memberikan kontribusi kepada pemerintah bagi pengambilan kebijakan dalam pembangunan dan pelestarian nilai sejarah dan budaya maritim. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penguatan karakter dan jati diri bangsa dan sebagai bahan bacaan masyarakat untuk memperluas wawasan terhadap bangsa dan negaranya.

Di Indonesia istilah maritim atau bahari sebenarnya sudah lama digunakan, terutama oleh kalangan ilmuwan. Hal itu dapat diamati dengan banyaknya buku-buku yang berkisah tentang peradaban bahari bangsa Indonesia pada masa lalu. Namun, akhir-akhir ini istilah maritim begitu populer, baik di kalangan masyarakat maupun ilmuwan. Hal itu berkaitan dengan salah satu fokus pembangunan presiden RI, Joko

Widodo, yang dituangkan dalam sembilan program atau nawacitanya. Kata maritim mengandung pengertian segala sesuatu yang berkenaan dengan laut, seperti pelayaran dan perdagangan di laut. Kemaritiman bermakna hal-hal yang menyangkut masalah maritim atau sifat kepulauan. Adapun sejarah maritim adalah studi tentang aktivitas manusia pada masa lampau yang berkaitan dengan aspek-aspek kemaritiman.

Laut dan sungai bahkan danau merupakan infrastruktur penting dalam perjalanan sejarah umat manusia dan memiliki hubungan yang tidak terpisahkan dari alam manusia. Hubungan tersebut melahirkan dinamika kebaharian dalam berbagai aspek. Para ahli menyebutkan ada delapan aspek maritim yang berlaku dalam masyarakat di berbagai pelosok dunia, yaitu perdagangan, pelayaran, perkapalan, tradisi bahari, mitologi laut, sungai, dan danau, perompakan, dan perikanan, serta hukum laut. Laut dan sungai tidak hanya sebagai alat pemersatu bangsa, tetapi juga telah memainkan peranan yang besar dalam sejarah pertumbuhan masyarakat dan bangsa Indonesia. Melalui laut dan sungai berkembang kebudayaan dan peradaban. Laut, sungai, dan danau juga sebagai lahan mencari nafkah bagi sebagian masyarakat.

Dalam perspektif ilmu sejarah, laut dan sungai juga sebuah dunia yang memiliki hubungan tidak terpisahkan dari alam manusia. Hubungan itu melahirkan dinamika kemaritiman. Oleh karena itu, dalam konteks pengembangan sejarah Indonesia, kajian sejarah dengan paradigma maritim bukan lagi merupakan hal yang pantas dilakukan, melainkan sesuatu yang wajib mendapatkan prioritas. Hal itu seperti dikatakan oleh A.B. Lopian bahwa sejarah Indonesia menjadi lebih utuh apabila dikaji dari sisi sejarah maritim, tidak hanya membahas masa lampau pulau demi pulau, tetapi juga laut.

*Hearland* atau daerah inti dari sebuah negara kepulauan bukanlah suatu pulau, melainkan suatu wilayah maritim sebagai sentralnya.

Laut dapat pula dipandang dari dua sisi strategis yang berbeda, yakni sebagai peluang dan tantangan bagi sebuah negara, laut memungkinkan terjadinya persatuan, pengangkutan, sarana dan perhubungan. Sebaliknya, laut dapat menjadi unsur pemisah, suatu halangan yang harus diatasi. Sama dengan wujud fisiknya, dunia maritim adalah sebuah dunia yang luas, dalam, dan sulit ditebak sebab ia dapat tenang memberikan kedamaian dan rezeki bagi manusia, tetapi dengan tiba-tiba dapat berubah menjadi ganas dan menakutkan bahkan mematikan. Berbagai ungkapan, penilaian, dan keterangan juga diberikan oleh manusia terhadap dunia maritim. Oleh karena itu, dalam penelitian ini juga akan mengkaji pandangan-pandangan, pengetahuan atau kepercayaan masyarakat Pidie terhadap laut.

Suatu kebudayaan menghasilkan daya dorong bagi perkembangan ekonomi apabila mengandung kebutuhan yang berprestasi tinggi. Dihubungkan dengan teori tersebut, pengaruh etos dan budaya masyarakat Pidie yang bersumber dari nilai sosio-kultural, seperti harapan akan masa depan dan nilai-nilai agama menempatkan prestasi kerja sebagai hal yang utama. Etos kerja terkait dengan sumber motivasi seseorang dalam bekerja dan sejauhmana sumber motivasi tersebut dapat menciptakan prestasi kerja. Etos kerja masyarakat Pidie adalah etos kerja yang menempatkan prestasi kerja sebagai bagian dari penegakan nilai etos kerja. Karena etos kerja sesuatu yang sangat berharga, mendorong seseorang berkorban untuk menegakkannya dalam mencapai prestasi kerja.

Nilai sosio-kultural masyarakat Pidie berkaitan erat dengan perkembangan kemaritiman di daerah tersebut. Perkembangan maritim di Pidie ditandai sebagai salah satu negeri penghasil komoditas perdagangan dan menjadi salah satu pelabuhan penting bagi pedagang pada masa lalu. Meskipun pada abad ke-16 Pidie menjadi bagian Kerajaan Aceh Darussalam, peranan Pidie sebagai daerah penghasil komoditas dagangan, terutama pangan, tidak pernah tergantikan, karena Pidie menjadi lumbung pangan bagi Kerajaan Aceh Darussalam. Realitas tersebut menjadi dasar pula bagi batasan temporal kajian ini. Melengkapi alasan tersebut, pemilihan wilayah penelitian di Pidie, baik sebelum maupun setelah pemekaran, juga dilatarbelakangi oleh kenyataan bahwa pada kurun waktu yang menjadi pilihan studi inilah dunia maritimnya bergerak dengan begitu dinamis. Selain itu, pada kurun waktu itu, daerah ini merupakan daerah yang memiliki kekayaan alam yang besar. Pada kurun waktu itulah sesungguhnya diletakkan berbagai dasar kehidupan kemaritiman yang pengaruhnya masih dapat dirasakan pada masa berikutnya, bahkan hingga kini.

Tanpa mengurangi arti dan makna dari aspek-aspek maritim yang lain, kajian ini akan mendiskusikan secara lebih mendalam tentang Pidie dalam siklus perdagangan maritim, industri pengolahan garam, dan pengaruh unsur luar terhadap masakan atau makanan dan pengobatan. Pemberian tekanan yang lebih besar pada aspek tersebut karena merupakan aspek penggerak terpenting dalam dunia kemaritiman di Pidie. Aspek-aspek lain dapat bergerak dinamis, apabila aspek ini tumbuh dan berkembang dengan baik.

Menulis sejarah dapat saja karena didorong oleh keingintahuan secara filosofis untuk mempertahankan asal dan arah tujuan manusia. Oleh karena itu, diusahakan untuk

mengisahkan meski secara ringkas sebagai pertanggungjawaban masa lampau dari jejak dan sisa-sisa ingatan tentang suatu kejadian, baik dari sumber tulisan maupun lisan dengan merekonstruksi kejadian dalam bentuk tulisan, kisah sejarah. Dalam proses pertanggungjawaban sejarah sebagai peristiwa, manusia berhak memberikan arti dan makna sehingga itu dianggap sebagai kisah yang diterima. Sehubungan dengan itu, menulis sejarah dituntut menggunakan metode sesuai dengan kaidah sejarah sebagai ilmu.

Sehubungan dengan hal tersebut di atas, dalam penelitian ini digunakan metode sejarah. Metode sejarah adalah proses menguji dan menganalisis secara kritis rekaman masa lampau. Untuk pengumpulan sumber dilakukan melalui teknik wawancara dan studi pustaka. Informan yang dipilih adalah orang yang diperkirakan menguasai dan memahami sumber dan informasi tentang kemaritiman di Pidie. Hal itu disebabkan dalam penelitian sejarah, yang lebih penting adalah informan memiliki pengetahuan yang cukup serta mampu menjelaskan keadaan sebenarnya tentang objek yang diteliti. Oleh karena itu, informan yang digunakan untuk diwawancarai terdiri atas sejarawan, budayawan, tokoh masyarakat, nelayan, pawang, syahbandar, dan yang relevan lainnya.

Pengumpulan data tertulis dilakukan melalui sejumlah bacaan di perpustakaan, seperti Perpustakaan dan Arsip Daerah Pidie, Perpustakaan dan Arsip Pemerintah Aceh, Pusat Dokumentasi dan Informasi Aceh, Perpustakaan Balai Pelestarian Nilai Budaya Aceh, dan sumber elektronik. Sumber yang sudah dikumpulkan diverifikasi (kritik sumber dan keabsahan sumber), yang terdiri atas kritik interen untuk membuktikan kredibilitas (data dapat dipercaya atau tidak), dan kritik ekstern (digunakan untuk menguji keaslian sumber

yang diperoleh). Verifikasi dilakukan dengan melakukan pengecekan sumber-sumber primer dan sekunder di perpustakaan dan arsip kemudian membandingkannya. Selain itu, dilakukan konfirmasi silang atau *cross check* sumber-sumber tertulis kepada informan ketika wawancara. Setelah itu, dilakukan interpretasi, berupa analisis dan sintesis dengan berbagai pendekatan untuk menjawab masalah yang dirumuskan, membuat simpulan, dan menyajikan fakta dalam bentuk laporan penelitian.

Melalui metode tersebut dapat dilakukan studi secara mendalam sehingga diperoleh pemahaman secara menyeluruh tentang kemaritiman di Pidie. Dengan demikian, metode yang digunakan dalam penelitian ini dapat memberikan peluang untuk melakukan interpretasi secara akurat sehingga dapat melahirkan butir-butir pemikiran yang mengandung nilai dan kearifan bagi kepentingan kini dan akan datang.

Untuk dapat memberikan gambaran yang jelas dan runtun, hasil penelitian akan disusun dalam beberapa bagian. Penyusunan ini dilandasi supaya dapat menyajikan suatu gambaran yang berlatar belakang historis, yakni menunjukkan kontinuitas perkembangan yang saling berkaitan. Secara keseluruhan hasil laporan penelitian akan dibagi atas lima bagian. Bagian pertama berisi pengantar, baik dari penulis maupun oleh pakar di bidang maritim. Bagian kedua adalah pendahuluan yang berisi latar belakang dan metodologi penelitian ini dilakukan. Bagian ketiga berisi sekilas tentang sejarah Pidie. Bagian keempat berisi topik sejarah perdagangan maritim, artikel disusun berdasarkan kedekatan topik dengan tema penelitian. Bagian kelima sebagai penutup yang terdiri atas simpulan dan saran.

## BAB II

### PERKEMBANGAN AWAL KERAJAAN PIDIE

#### 1) Lokasi Kerajaan Pedir

Letak lokasi Pedir belum diketahui secara pasti, beberapa informasi yang diperoleh dari orang asing, seperti Tome Pires menggambarkan bahwa Pedir dapat ditemukan pada Lintang Utara 5° 30' dan pada titik 5½". Daerah tersebut membentuk sebuah teluk yang membentang 1 league ke selatan dan 0,5 league ke Pelabuhan Pedir. Pada bagian tenggara Pedir membentang 17 league hingga ke wilayah barat Pasem. Wilayah Kerajaan Pidie meliputi Kuala Batee hingga ke Kuala Ulim. Kerajaan Sama Indra sebagai cikal bakal Pidie diperkirakan lebih tua dari Kerajaan Sahe/Sanghela di Meureudu. Sangat dimungkinkan bahwa Sahe/Sanghela merupakan bagian dari kerajaan Sama Indra<sup>1</sup>.

Winstedt menyebutkan bahwa Poli (Pidie) pada masa dulu merupakan daerah makmur dan jaya yang terkenal dengan pelabuhannya yang ramai. Wilayah pesisirnya berbatu-batu hingga ke arah daratan Pasem.<sup>2</sup> Di daerah tersebut terdapat reruntuhan benteng Portugal.<sup>3</sup> Tome Pires menyebutkan bahwa wilayah kota Pedir terbentang 0,5 league hingga ke sungai yang tingginya mencapai dua depa pada saat air pasang. Pedir banyak didatangi oleh pedagang yang berasal dari berbagai daerah.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup>Iskandar Norman, *Pidie Jaya dalam Lintasan Sejarah*, Banda Aceh: Bandar Publishing, 2011, hlm. 14

<sup>2</sup>Tome Pires, *Suma Oriental*, Yogyakarta: Ombak, 2014, hlm. 198.

<sup>3</sup>Dalam *Malacca Strait Pilot*, hlm. 40, edisi 1924.

<sup>4</sup>Pires, *loc.cit.*

Sementara pelabuhan Pedir terletak pada 5½" dan memiliki sebuah penghalang yang terbentang 1,5 league ke arah tenggara. Pelabuhan tersebut terletak pada daerah yang genting. Namun, pelabuhan tersebut masih memanfaatkan muara sungai yang kini dikenal sebagai Kuala Batee. Pendapat Zainuddin tersebut didasarkan pada catatan musafir Tiongkok, Pa Hin (413 masehi), yang menyebutkan bahwa pelabuhan Pedir berbentuk genting.<sup>5</sup>

Selain itu, terdapat beberapa keterangan yang menyebutkan tentang keberadaan kerajaan Poli. Keterangan **pertama** berasal dari sejarah dinasti Liang (502-556 M). Musafir Tiongkok yang bernama Fa Hin (Fa Hian) melakukan lawatan pada awal abad V atau bertepatan pada tahun 413 masehi. Dalam catatan Fa Hian dijelaskan, kerajaan Pedir luasnya sekitar 100 X 200 mil; sekitar 50 hari perjalanan kaki dari timur ke barat dan 20 hari perjalanan dari utara ke selatan. Wilayahnya terdiri atas 136 *gampong* yang mata pencaharian penduduknya sebegini besar menanam padi dua kali dalam setahun. Ada juga penduduk yang memelihara ulat sutra untuk menenun kain. Di kawasan pesisir Poli penduduknya sudah menggunakan kain, tapi di pedalaman masih menggunakan kulit kayu (cawat) dan rajanya masih beragama Budha.<sup>6</sup>

Sumber **kedua** berasal dari sejarah Dinasti Sui (581-617) yang menyebutkan bahwa "sesudah mencapai Annam Utara melewati Chih-t'u dan Tantan, tibalah ke Poli. Luas negeri tersebut dari timur ke barat 4 bulan perjalanan dan dari utara ke selatan 45 hari perjalanan. Raja tersebut merupakan

---

<sup>5</sup>H. M. Zainuddin, *Tarich Atjeh dan Nusantara*, Medan: Pustaka Iskandar Muda, 1961, hlm. 85.

<sup>6</sup>Zainuddin, *op.cit.*, hlm. 84.

keturunan Ch'ariyaka dan raja itu sendiri bernama Hulannopo. Adat istiadatnya sama dengan di negeri Kamboja dan hasil produksinya sama dengan di negeri Siam." Dari nama raja dan turunannya yang disebutkan oleh sumber ini dapat dipahami bahwa agama yang berkembang di negeri Poli pada waktu itu adalah Hindu atau Budha. Sumber **ketiga** berasal dari sejarah Dinasti T'ang (618--906 M) yang menyebutkan bahwa Poli letaknya sebelah tenggara Kamboja. Apabila berlayar dari Annam Utara melewati teluk Siam dan Malaka maka sampailah ke Poli. Negeri Poli sangat luas, banyak penghuninya, dan daerah tersebut banyak menghasilkan kulit penyu dan batu kampara.<sup>7</sup>

Pada tahun 518, raja Poli mengirim utusannya ke negeri Cina untuk perkenalan dan hubungan diplomatik dengan raja Cina. Setelah itu, pada tahun 671, musafir Cina lainnya, I Tsing, mengunjungi pesisir Aceh (Samudera), Poli, Lamuri, dan lainnya. Menurut dia, di Sumatera Utara terdapat 8 kerajaan dan di antaranya 6 buah negeri, yaitu Peureulak, Pasai/Samudera, Poli, Lamuri, dan Dagroian. Dia tinggal di negeri-negeri tersebut 5 bulan lamanya.<sup>8</sup> Pedir lebih sering melakukan pelayaran ke Pasai dan menguasai seluruh perdagangan hingga tahun 1510.

---

<sup>7</sup>Muhammad Said, *Aceh Sepanjang Abad*, Medan: Waspada Medan, 1961, hlm. 30--33.

<sup>8</sup> S. K. Kochhar, *Teaching of History*. (terjemahan H. Purwanta dan Yovita Hardiwati). Jakarta: Grasindo, 2008, hlm. 28. Zainuddin, *op.cit.*, hlm. 84.

berkaitan dengan kawasan yang saat ini disebut Medan. Namun demikian, sangat dimungkinkan terdapat kesalahan yang dilakukan oleh Tome Pires ketika menyebutkan urutan tempat-tempat yang dikunjungi.<sup>16</sup>

### 3) Pedir sebelum Islam

Pedir termasuk sebuah kerajaan tua di Aceh, meskipun informasi tentang Pedir masih terbatas. Pada awalnya Pidie adalah sebuah kerajaan Hindu-Budha. Suku bangsa asing yang mula-mula mendiami kerajaan ini berasal dari Mon Khamer yang datang dari negeri Campa, Asia Tenggara. Suku Mon Khamer datang ke Poli (sebutan untuk Pedir atau Pidie) sebelum Masehi. Rombongan itu dipimpin oleh Syahir Pauling yang kemudian dikenal sebagai Syahir Poli. Mereka kemudian berbaur dengan masyarakat sekitar yang terlebih dahulu mendiami kawasan tersebut.<sup>17</sup>

Setelah berlabuh dan menetap di kawasan tersebut, Syahir Poli mendirikan sebuah kerajaan yang dinamainya Kerajaan Sama Indra. Pada waktu itu mereka masih menganut agama Budha Mahayana dan Hinayana. Kedua agama tersebut kemudian berbaur dengan unsur-unsur agama Hindu.<sup>18</sup> Namun, Zainuddin berpendapat bahwa Poli berasal dari kata Pali, suku bangsa di Ceylon yang datang ke kawasan Pidie. Poli diyakini ada hubungannya dengan kata Melayu Polinesia. Namun, ada juga yang menyebutkan bahwa Poli berasal dari kata Pungli, pusat kerajaan bangsa Bari di lembah Sungai Nil. Penduduk

---

<sup>16</sup>*Ibid.*, hlm. 201.

<sup>17</sup>Zainuddin, *Op. Cit.*, hlm. 85.

<sup>18</sup>M. Junus Djamil, *Sejarah Kebangkitan Aceh*, (Bandung: Bina Biladi Press, 2009), hlm. 143.

bangsa Bari sebagai penduduk yang memuja ruh. Di antara kebiasaan mereka adalah suka memakai gelang kaki dari gading.<sup>19</sup>

Syahir Pau Ling merupakan empat bersaudara yang datang ke Aceh. Tiga saudaranya yang lain adalah 1) Syahir Nuwi, dikenal sebagai Pho He La, raja yang pertama membuka Kerajaan Peureulak. 2) Syahir Tanwi, raja yang membuka Kerajaan Jeumpa, Bireuen. 3) Syahir Dauli, raja yang membuka Bandar Lamuri, kerajaan Indra Purwa di Aceh Besar.<sup>20</sup> M. Junus Djamil menjelaskan, Syahir Pau Ling merupakan pimpinan rombongan Mon Khmer dari Asia Tengah yang datang ke Pidie sebelum tahun Masehi. Namun, dia tidak menyebutkan tahun pasti, serta tidak menjelaskan apakah ketika rombongan itu datang sudah ada penduduk asli di Pidie.<sup>21</sup>

Marcopolo, seorang pelancong tersohor dari Venesia pernah singgah di Sumatera pada abad ke-13 dan tepatnya pada tahun 1295 dia tiba di Sumatera.<sup>22</sup> Marco Polo menyebutkan bahwa Pidie dan Pasai berkembang pesat di bidang perdagangan dan kebudayaan.<sup>23</sup> Lebih lanjut Marco Polo dan juga Laksamana Cheng Ho menjelaskan bahwa sebelum tahun 1500 Pedir termasuk kerajaan penting yang menghasilkan banyak rempah-rempah.<sup>24</sup> Pada saat yang bersamaan, Sultan Ali Mughayatsyah di Banda Aceh melibatkan langsung kota tersebut dalam arus perniagaan internasional, walaupun porsinya tidak

---

<sup>19</sup>Zainuddin, *op.cit.*, hlm. 83.

<sup>20</sup>H. M. Zainuddin, 1961.

<sup>21</sup>Djamil, *op.cit.*, hlm. 142.

<sup>22</sup>Marsden, *op.cit.*, hlm. 4.

<sup>23</sup>Anthony Reid, *Menuju Sejarah Sumatra*, Jakarta: OBOR, 2011, hlm. 83.

<sup>24</sup>W.P. Groeneveldt. Notes on the Malay Archipelago and Malacca Compiled from Chinese Sources. VBG Vol. 39 bag.1 (1887), hlm. 220--221.

sesibuk di Pidie dan Pasai.<sup>25</sup> Tome Pires, pejabat Portugis yang pernah lebih dua tahun bermukim di Malaka setelah Malaka jatuh ke tangan Portugis tahun 1511 M menyebutkan bahwa sultan Aceh terlibat langsung dalam perniagaan dengan memiliki kapal (lanchara) sebanyak 40 buah. Meskipun daerah *hinterland* Banda Aceh menghasilkan lada, tetapi produksinya lebih rendah dari apa yang dihasilkan di daerah Pidie.

Demikian pula Ludovica Bartema dari Bologna yang memulai perjalanannya pada tahun 1503. Pada tahun 1508, dia mengunjungi Pidie di Sumatera. Dia menyebutkan bahwa hasil-hasil dari Pidie banyak diekspor ke Cina. Odoardus Barbosa dari Lisabon yang menyelesaikan perjalanannya pada tahun 1516, mengobservasi Sumatera dengan cukup seksama. Dia menyebutkan tempat-tempat yang dikunjungi, baik di pantai maupun di pedalaman. Di antara bandar yang dianggap paling penting pada waktu itu adalah Pidie.<sup>26</sup>

Muhammad Said menjelaskan tentang kedatangan pelawat Portugis yang bernama Ludovico di Varthema ke Pidie pada abad ke-15. Kedatangan Varthema itu ditulis oleh D. G. E. Hall dalam buku *A History of South East Asia*. Dalam buku itu dijelaskan bahwa pada abad ke-15 Pidie yang disebut sebagai Pedir merupakan daerah yang sudah maju, setiap tahunnya disinggahi sekurang-kurangnya 18 sampai 20 kapal asing untuk memuat lada yang selanjutnya diangkut ke Tiongkok, Cina.

Pada awal abad ke-16, Pedir banyak disinggahi oleh kapal-kapal dari Coromandel, Gujarat, dan Benggala. Barros, seorang sejarawan Portugis menyebutkan bahwa sebagai

---

<sup>25</sup>*The Suma Oriental of Tome Pires*, Edisi Bahasa Inggris diedit oleh Armando Cortesio, vol. 1. London : The Hakluyt Society, 1944, hlm. 139

<sup>26</sup>Marsden. *op.cit.*, hlm. 9.

kerajaan terbesar di Aceh pada waktu itu, Pedir telah berdiri jauh sebelum Malaka, setidaknya pada abad ke-13. Pedir tidak hanya sendirian, Aeilabu, sebuah kerajaan merdeka ternyata berada di bawah kekuasaan Pedir pada abad ke-16. Demikian juga Pirada, terdiri atas dua kota yang berdekatan dan berada di bawah kekuasaan Pedir, tetapi muncul sebagai kerajaan tersendiri pada saat Pedir membangun kerjasama dengan kerajaan Lide.<sup>27</sup>

Berita yang disampaikan oleh William Marsden, pejabat Inggris yang lama menetap di Bengkulu (*Fort Marlborough*) sejak tahun 1770 M, menyebutkan pula bahwa sekitar abad ke-17 dan 18, Pidie banyak memproduksi lada. William menambahkan pula bahwa hingga sekitar 1511, Aceh dan Daya masih dikuasai oleh Pidie.<sup>28</sup> Dia menambahkan bahwa pedagang-pedagang asing berhubungan langsung dengan pelabuhan-pelabuhan yang terdapat di pantai barat dan utara Aceh untuk memuat atau memungguh barang niaga.<sup>29</sup> Pemandangan serupa tetap berlangsung hingga permulaan abad ke-19. Akibatnya, banyak penguasa lokal di daerah pelabuhan seperti Tuanku Pakeh di Pidie, muncul sebagai penguasa kaya dari hasil kegiatan dagang yang mereka lakukan.<sup>30</sup>

---

<sup>27</sup> R. Michael Feener dkk (Peny), *Memetakan Masa Lalu Aceh*. Jakarta: KITLV, 2011, hlm. 27-28.

<sup>28</sup>Marsden, *op.cit.*, hlm. 381.

<sup>29</sup>William Marsden, *The History of Sumatra*, Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1975, hlm. 397-398.

<sup>30</sup>Antony Reid, *The Contest for North Sumatra. Atjeh, the Netherlands and Britain 1858-1898*, Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1969, hlm. 7,14,80,129-133.

#### **4) Kerajaan Sama Indra menjadi Kerajaan Islam**

Kerajaan Sama Indra menjadi kerajaan Islam ketika diserang oleh Kerajaan Aceh Darussalam menjelang pertengahan abad IX Hijriah atau sekitar akhir abad XIV dan awal abad XV Masehi. Abad tersebut diperkirakan antara tahun 840-an hijriah atau 1390-an sampai 1410 Masehi. Penyerangan itu terjadi pada masa Kerajaan Aceh Darussalam dipimpin oleh Sultan Mansur Syah I. Setelah penyerangan oleh Kerajaan Aceh Darussalam tersebut, nama Sama Indra diganti menjadi Pedir yang kini disebut sebagai Pidie. Pengaruh Hindu di Pedir mulai menghilang ketika Kerajaan Aceh Darussalam dipimpin oleh Mahmud II Alaidin Johan Syah yang memerintah dari tahun 811--870 H (1408-1465 Masehi). Dia merupakan pengganti Sultan Mansur Syah I. Sultan Mahmud II Alaidin Johan Syah mengangkat Raja Husein Syah menjadi Sultan Muda Pedir dengan gelar Maharaja Pedir Laksamana Raja. kepadanya diberikan hak otonomi penuh untuk memerintah Pedir sebagai negeri otonom Kerajaan Aceh Darussalam.<sup>31</sup>

Kerajaan Sama Indra dalam perkembangannya berubah menjadi kerajaan Islam setelah terjadinya ekspansi dari Kerajaan Aceh di bawah pimpinan Sultan Mansur Syah I yang memerintah pada tahun 755-811 (1345-1408 M). Selanjutnya, Djamil sebagaimana dikutip Hasjmy (1983) menyebutkan, Islam baru meluas ke daerah Pidie pada zaman pemerintahan Sultan Mahmud II Alauddin Djohan Syah di kerajaan Aceh 811-870 H (1408-1465 M). Untuk memimpin Kerajaan Islam yang baru itu, Sultan Mahmud II mengangkat Raja Husain Syah putranya

---

<sup>31</sup>M. Junus Djamil, *Silsilah Tawarich Radja-Radja Atjeh*, Banda Aceh: Kodam I/Iskandar Muda, 1968, hlm. 25.

menjadi “Raja Muda” dengan pangkat dan gelar “Maharaja Pidie Laksamana Raja,” seperti sudah disebutkan di atas.<sup>32</sup>

Selain Sultan Husein Syah yang pernah menjabat sebagai “Raja Muda” di Pidie, beberapa orang raja yang pernah memimpin Pidie lainnya adalah sebagai berikut. 1) Maharaja Sulaiman Noer (anak Sultan Husein Syah). 2) Maharaja Syamsu Syah, kemudian menjadi Sultan Aceh. 3) Maharaja Malik Ma’roef Syah (Putra dari Maharaja Sulaiman Noer), mangkat pada tahun 1511 Masehi dan dikuburkan di Klibeut di sisi kuburan ayahnya. 4) Maharaja Ahmad syah (Putra Maharaja Ma’roef Syah), pernah berperang melawan Sulthan Ali Mughayat Syah, tapi kalah. Dia mangkat pada tahun 1520 M dan dikuburkan di Klibeut di sisi kuburan ayahnya. 5) Maharaja Husain Syah, putra Sultan Riayat Syah II (Meureuhom Khaa), kemudian menggantikan ayahnya menjadi Sultan Aceh. 6) Maharaja Saidil Mukamil (Putra Maharaja Firman Syah), kemudian menjadi Sultan Aceh dari 1589 sampai 1604 M, ayah dari ibu Sultan Iskandar Muda. 7) Maharaja Husain Syah (putra Sultan Saidil Mukammil). 8) Maharaja Meurah Poli, di Negeri Keumangan dikenal sebagai Laksamana Panglima Pidie yang terkenal dalam perang Malaka (Perang Raja Siujud). 9) Maharaja Po Meurah (Syahir Poli), Bentara IX Mukim Keumangan yang bergelar Pang Ulee Peunaroo. 10) Meurah Po Itam (Bentara Keumangan bergelar Pang Ulee Peunaroo). 11) Meurah Po Puan (Bentara Keumangan), bergelar Pang Ulee peunaroo 12) Meurah Po Thahir (Bentara Keumangan), yang terkenal dalam perang Pocut Muhammad dengan Sultan Djamalul Alam Badrul Munir pada tahun 1740 M. Dia mempunyai dua orang saudara, yaitu Meurah Po Doom dan Meurah Po Djoho. 13) Meurah Po Seuman

---

<sup>32</sup> *Ibid.*, hlm. 25.

(Panghulee Peunaroe) dengan nama asli Usman. 14) Meurah Po Lateh (Panghulee Peunaroe) dengan nama asli Abdul Latif, terkenal dengan sebutan Keumangan Teungeut. 15) Teuku Keumangan Yusuf, sudah masuk masa perang Belanda di Aceh. 16) Teuku Keumangan Umar (*Uleebalang IX Mukim Pidie*). Sebagai sebuah kerajaan yang besar pada masanya, Pidie telah memainkan peran penting dalam berbagai bidang. Di samping memiliki kawasan yang menguntungkan karena terletak pada jalur strategis Selat Malaka sebagai pintu gerbang lalulintas dunia, Pidie juga memiliki kawasan pertanian dan perkebunan yang subur. Daerah Pidie banyak menghasilkan padi sehingga disebut sebagai lumbung padi Aceh.<sup>33</sup>

#### **5) Pemerintahan Uleebalang di Pidie**

Setelah munculnya Kerajaan Aceh Darussalam, Pidie menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari Kerajaan Aceh Darussalam. Perjalanan sejarah Pidie selanjutnya juga tidak dapat dipisahkan dari perjalanan sejarah Aceh. Pada abad ke-17, ketika Kerajaan Aceh Darussalam mencapai puncak kejayaannya, terutama masa Pemerintahan Sultan Iskandar Muda (1607--1636) hubungan Pidie dengan Aceh Darussalam sangat harmonis. Pidie banyak menyumbang hasil pertanian untuk Kerajaan Aceh. Pidie juga dijadikan sebagai salah satu basis pertahanan jika terjadi peperangan dengan pihak luar. Setelah Kerajaan Aceh Darussalam mengalami kemunduran pada akhir abad ke-17, terutama setelah meninggalnya Sultan Iskandar Muda, banyak daerah taklukannya melepaskan diri. Pidie sebagai salah satu daerah kekuasaan Aceh yang melepaskan diri dan membentuk kembali pemerintahan sendiri.

---

<sup>33</sup> J. Kreemer, *Atjeh*. Jilid I, Leiden: E.J. Brill, 1922, hlm. 144.

Setelah Pidie melepaskan diri dari kekuasaan Aceh, wakil sultan yang ditugaskan di sana tidak diakui lagi dan sejak saat itu pula Pidie membentuk pemerintahan sendiri. Sejak Pidie melepaskan diri dari Kerajaan Aceh Darussalam, hubungan yang pernah dijalin sebelumnya menjadi terputus, tetapi Pidie masih mengakui kekuasaan sultan Aceh. Apabila sebelumnya Pidie sebagai salah satu pelabuhan ekspor lada yang terpenting dan banyak memberikan keuntungan untuk pemerintah pusat, kini setelah Pidie melepaskan diri dari pengaruh Kerajaan Aceh, semua hasil yang terdapat di daerah Pidie menjadi hak milik penuh Kerajaan Pidie.

Menurut Zainuddin, pemerintahan *uleebalang* sudah terbentuk di Pidie jauh sebelum pemerintahan Sultan Iskandar Muda. *Uleebalang-uleebalang* memerintah daerah *Uleebalang*.<sup>34</sup> Menurut catatan Veltman, pada waktu pemerintahan Iskandar Muda, di Pidie belum ada *uleebalang* karena daerah itu tunduk langsung di bawah kekuasaan sultan di Banda Aceh. Di Pidie terdapat seorang wakil sultan yang sejak pertengahan abad ke-17 tidak diakui lagi oleh rakyat Pidie. Setelah wakil sultan Aceh tidak diakui oleh orang Pidie maka mulai munculnya *uleebalang-uleebalang* dengan gelar *Meuntroe*.<sup>35</sup>

Sejak Pidie berhasil dikuasai oleh Kerajaan Aceh, daerah Pidie dijadikan sebagai daerah pokok, di sana ditempatkan seorang wakil sultan untuk mengatur jalannya pemerintahan. Untuk memimpin jalannya roda pemerintahan pada suatu daerah tidak mungkin seorang wakil sultan mampu melaksanakan tugasnya secara baik. Untuk itu, diperlukan

---

<sup>34</sup>Zainuddin, *op.cit.*, hlm. 89.

<sup>35</sup>T. J. Veltman, "Nota Over de Gechiedenis van het Landschap Pidie." *T.B.G.*, 58 no.992, 1919, hlm. 77-78.

pembantu untuk melaksanakan tugas-tugasnya. Sebagai bawahan dari wakil sultan di Pidie, diangkatlah *uleebalang-uleebalang* yang berkuasa atas tiap-tiap daerah yang sudah dibentuk.

*Uleebalang-uleebalang* yang berkuasa di Pidie memerintah atas daerah-daerah besar dan kecil, mereka menyanggah gelar *Keujruen, Meuntroe, Bentara, Pakeh, dan Imeum*. Dalam perkembangan selanjutnya, pemerintah di Pidie sering mengalami perubahan-perubahan yang terjadi disebabkan adanya perebutan kekuasaan sesama *uleebalang* yang berkuasa. Biasanya dalam perebutan kekuasaan, *uleebalang-uleebalang* kecil sering mengalami kekalahan dan terpaksa meminta bantuan pada *uleebalang* yang lebih kuat. Untuk mempertahankan diri dari serangan dan pengaruh *uleebalang* yang lebih besar, setiap *uleebalang* saling memperkuat diri dengan membentuk federasi-federasi.

Ada dua federasi yang terkenal di Pidie ketika itu, yaitu *Federasi Uleebalang Dua Blah* dan *Federasi Uleebalang Nam (Enam)*. *Uleebalang* yang tergabung dalam kelompok federasi *uleebalang* dua belas, yaitu Teuku Raja Pakeh, Teuku Bentara Ribee, Meuntrou Benggalang, Teuku Bentara Blang, Bentara Cumbok, Bentara Titeue, Meuntroe Adan, Bentara Seumasat Glumpang Payong, Kejrueen Aron, Kejrueen Truseb, Bentara Njong, Bentara Putu, dan Bentara Gampong Asan. Federasi tersebut di bagian barat dipimpin oleh Teuku Raja Pakeh dan di bagian timur dipimpin oleh Meuntroe Adan.<sup>36</sup>

*Uleebalang* yang tergabung dalam kelompok federasi *uleebalang* enam, yaitu Bentara Keumangan (Panghulee Peunaroo), Bentara Sama Indra (Mukim VIII), Bentara Pineung,

---

<sup>36</sup>Zainuddin, *op.cit.*, hlm. 91.

Bentara Keumala, Panglima Meugoe, dan Bentara Gigieng. Federasi ini dipimpin oleh Bentara Keumangan.<sup>37</sup> Daerah-daerah *uleebalang* di Pidie menjalankan pemerintahannya sesuai dengan batas-batas wilayah yang telah ditetapkan. Masa kejayaan masing-masing *uleebalang* berlangsung sampai masuknya pengaruh asing yang membawa dampak bagi perkembangan berikutnya dan menjadi persoalan sendiri dalam sejarah kenegerian di Pidie.

Dalam perkembangannya, *uleebalang* di Pidie sering terlibat konflik dengan *uleebalang* lain karena persoalan perluasan daerah kekuasaan. Misalnya, konflik yang terjadi antara Bentara Keumangan (Panghulee Peunaroo) dengan Bentara Seumasat Glumpang Payong untuk merampas Kampung Jeurat Mayang. Bentara Keumangan dibantu oleh Sultan Djamal al-Alam dari Kerajaan Aceh Darussalam yang memerintah tahun 1711-1733 yang lari ke Pidie. Sejak itu pula *uleebalang-uleebalang* di Pidie sering terlibat konflik dan saling serang-menyerang karena perebutan wilayah.<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup>*Ibid.*, hlm. 92.

<sup>38</sup>*Ibid.*, hlm. 109.

### **BAB III**

#### **PERKEMBANGAN PERDAGANGAN DI PIDIE**

Salah satu andalan perekonomian kerajaan Pedir adalah pada sektor perdagangan maritim. Banyak hasil perkebunan seperti lada Pidie yang paling terkenal menjadi komoditas ekspor yang handal pada waktu itu. Oleh karena itu, beberapa pelabuhan memegang peranan penting dalam hubungan perdagangan Pidie dengan negara lain. Selain itu, juga mobilitas masyarakat yang aktif memiliki etos kerja yang tinggi membuat Negeri Pidie dan masyarakatnya makmur dan sejahtera. Sebagai sebuah kerajaan yang memiliki kedaulatan, selain tetap mengatur pemerintahan sendiri, Pidie juga pernah mengeluarkan mata uang sendiri sebagai alat tukar yang sah dalam jual beli.

Bukti ini menunjukkan Pidie sebagai sebuah kerajaan yang mandiri dan maju. Pidie sudah mengeluarkan mata uang sendiri sejak awal pemerintahannya. Ketika Pidie bergabung dengan Kerajaan Aceh Darussalam masih tetap memiliki mata uang sendiri. Raja-raja di Pidie dan Daya pernah mengeluarkan mata uang emas, hal ini disebabkan kawasan Pidie pernah menjadi tempat perdagangan yang ramai sehingga negeri dan rakyatnya hidup makmur.<sup>1</sup>

Mengenai kemajuan Pidie banyak informasi yang menyebutkan, baik informasi dari luar, seperti Cina dan Eropa maupun informasi dari dalam negeri. Sumber Cina

---

<sup>1</sup>Husaini Ibrahim, "Awal Islam di Aceh: Analisis Arkeologi dan Sumbangannya kepada Nusantara." *Tesis Pascasarjana*, Universiti Sains Malaysia, 2010, hlm. 188.

menyebutkan pada tahun 413 Masehi seorang musafir Tiongkok (Cina) Fa Hian melawat ke Yeep Po Ti dan singgah di Poli. Fa Hian menyebutkan Poli sebagai sebuah negeri yang makmur, rajanya berkenderaan gajah, berpakaian sutra dan bermahkotakan emas. Dalam menjalin hubungan diplomatik dengan Cina, Raja Poli mengirim utusannya ke Tiongkok pada tahun 518 M. Hubungan itu terus berlangsung hingga tahun 671 Masehi ketika I Tsing dari Tiongkok melawat ke Poli. Dalam pengembaraannya, I Tsing disebut menghabiskan waktu selama lima tahun, singgah dan tinggal di enam kerajaan di pesisir Sumatera, mulai dari Kerajaan Lamuri (Aceh Besar), Poli (Pidie), Samudra dan Pasai (Aceh Utara), Pereulak (Aceh Timur) dan Kerajaan Dangroian seperti sudah disinggung sebelumnya. Masa kejayaan Pidie sebagai salah satu kerajaan yang merdeka dan berdaulat berlangsung sampai terjadinya penyerangan Sultan Ali Mughayat Syah dari Kerajaan Aceh Darussalam ke Pidie pada tahun 1521.

Ali Mughayat Syah dikenal sebagai peletak dasar Kerajaan Aceh Darussalam, karena sebelumnya raja-raja dari Kerajaan Aceh tidak mampu menguasai daerah lain, bahkan Aceh sendiri berada di bawah kekuasaan Kerajaan Pidie. Tindakan Kerajaan Aceh di bawah pimpinan Sultan Ali Mughayat Syah melepaskan diri dari pengaruh Pidie mengundang kemarahan Pidie terhadap kerajaan Aceh. Setahun kemudian Pidie yang dibantu oleh Portugis melakukan serangan terhadap Kerajaan Aceh, tetapi serangan ini gagal, bahkan panglima Portugis sendiri Joge de Brito tewas dalam pertempuran, sisa pasukan dan

Komoditas ekspor lainnya adalah sutera putih, menyan, dan emas yang didatangkan dari pedalaman.<sup>6</sup>

Pada abad ke-14 terjadi beberapa perubahan penting dalam kehidupan pelabuhan-pelabuhan dagang. Pada waktu itu diperkirakan ada pedagang-pedagang dari India yang memperkenalkan penanaman lada (mungkin sekali dari Malabar yang sudah lebih dulu diketahui adanya tanaman itu) bersamaan dengan masuk agama Islam. Dalam teks-teks Cina dari awal abad ke-15 memberi pemerian yang jelas mengenai penanaman lada. Menurut kesaksian-kesaksian orang Portugis, Pedir dan Pasai pada awal abad ke-16 mengeksport lada dalam jumlah besar ke Cina dan ke tempat-tempat lain.<sup>7</sup>

Pedir menjadi kerajaan yang berkembang, terutama dari hasil lada, sehingga wajar apabila kerajaan itu melayani kapal-kapal asing sebagaimana halnya Portugis yang singgah di Pedir. Sebelum meninggalkan Pedir, Diogo Lopes de Sequeira mendirikan sebuah padrao.<sup>8</sup> Padrao merupakan gagasan D. Joao II sebagai pengumuman kepada dunia atas penemuan dan kepemilikan daerah-daerah baru oleh Portugal.

Puncak kejayaan kerajaan Pedir terjadi pada abad ke-15. Fakta ini diperkuat oleh keterangan Manuel de Faria de Sousa dalam *Asia Portuguesa, Vol I* yang dikutip oleh Darmono menyebutkan bahwa pada masa itu bagian yang lebih ke arah barat pulau Sumatera terdapat enam buah

---

<sup>6</sup>Denys Lombard, *Kerajaan Aceh Jaman Sultan Iskandar Muda (1607-1636)*, terjemahan Winarsih Arifin. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, 2008, hlm. 60.

<sup>7</sup>*Ibid.*, hlm. 59. Hardjowidjono, *op.cit.*, hlm. 160.

<sup>8</sup>*Ibid.*, hlm. 156. Lombard, *op. cit.*, hlm. 60.

kerajaan Islam yang mengakui supremasi kerajaan Pedir, termasuk Aceh dan Daya. Namun, selanjutnya Aceh yang menjadi superior pada tahun 1523.

Setelah mengalami masa kejayaan pada abad ke-15 sampai awal abad ke-16 secara perlahan-lahan kerajaan Pedir mulai memudar dan pusat perdagangan berpindah ke Kerajaan Aceh Darussalam. Kerajaan Aceh Darussalam dibangun oleh Sultan Ali Mughayat Syah dengan mempersatukan kerajaan-kerajaan kecil yang terdapat di ujung barat pulau Sumatra. Langkah pertama yang dilakukan Ali Mughayat Syah adalah melepaskan diri dari kekuasaan kerajaan Pedir pada tahun 1520 dan pada tahun yang sama dia berhasil menaklukkan Daya. Penaklukan selanjutnya diteruskan ke timur dan berhasil menaklukkan Pedir pada tahun 1521 dan Pasai pada tahun 1524.

Untuk menjaga kesetiaan wilayah takluk tersebut hingga pertengahan abad ke-17, kerabat dari Sultan Aceh ditempatkan sebagai pimpinan di Pidie, Pasai, dan wilayah penting lainnya di pantai barat. Kedudukan Kerajaan Aceh Darussalam sebagai pusat perdagangan menjadi semakin penting setelah Malaka jatuh ke tangan Portugis pada tahun 1511. Hal ini berdampak kemunduran sedikit demi sedikit pada pusat perdagangan Malaka. Kemunduran tersebut menjadikan Aceh sebagai pusat perdagangan yang disinggahi oleh para pedagang muslim yang tidak mau berhubungan dengan Portugis di Malaka.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup>Sartono Kartodirdjo, *Pengantar Sejarah Indonesia Baru: 1500-1900 dari Emporium sampai Imporium*, Jakarta: Gramedia, 1988, hlm. 4.

## 1) Pedagang

Banyak pihak yang terlibat dalam perdagangan di kerajaan Pedir pada waktu itu. Orang-orang yang terlibat dalam perdagangan terdiri atas pedagang keliling dan pedagang lokal. Pedagang keliling pada umumnya berasal dari pendatang bangsa asing yang menyinggahi pelabuhan Aceh untuk bongkar-muat barang dagangan. Mereka terdiri atas bangsa-bangsa Eropa (Portugis, Inggris, Perancis, dan Belanda), bangsa Amerika Serikat, bangsa-bangsa India (keling, Malabar, dan Gujarat), bangsa Turki, bangsa Arab, bangsa Persia, bangsa Birma (Pegu), bangsa Cina, pedagang dari Nusantara, dan Semenanjung Melayu.<sup>10</sup>

Penguasa Pidie biasanya melarang pedagang-pedagang asing membeli lada langsung ke daerah-daerah produksi lada yang berada di bawah kekuasaannya. Pedagang-pedagang yang ingin mendapatkan lada harus datang terlebih dahulu ke ibu kota kerajaan Pidie. Ibu kota kerajaan menjadi ramai dengan berbagai pedagang asing. Pedagang bangsa Melayu berasal dari daerah-daerah di kepulauan Nusantara dan Semenanjung Melayu. Adakalanya pedagang-pedagang keliling itu menetap dan membentuk kampung-kampung di dalam kota, seperti Bluk Arab yang banyak didiami oleh pendatang dari Arab. Orang Cina banyak mendiami di sekitar daerah perkotaan. Daerah Mantak Tari dan sekitarnya banyak dihuni oleh pedagang-pedagang dari India. Adapun pedagang lokal pada umumnya terdiri atas kaum bangsawan atau orang kaya dan para *uleebalang* atau penguasa setempat.

---

<sup>10</sup>Lombard, *op.cit.*, hlm. 150-165.

## 2) Komoditas Perdagangan

Pusat-pusat kegiatan ekonomi berada di kota-kota pelabuhan. Di kota pelabuhan terkenal dengan kegiatan ekspor-impor hasil bumi. Perdagangan yang berlangsung di kota-kota pelabuhan berada di bawah pengawasan penguasa, yang diwakili oleh pembantu-pembantunya seperti syahbandar dan panglima yang di tempatkan di setiap pelabuhan.

Tanaman lada Pidie termasuk yang paling baik kualitasnya di dunia pada waktu itu. Informasi dari pedagang Arab menyebutkan bahwa pada sekitar tahun 950 M, mereka telah singgah di daerah Pidie. Sejak abad VII tanaman lada sudah ada di Pidie. Teungku Lam Keuneuen salah seorang yang mengembangkan tanaman lada di Aceh.<sup>11</sup> Ketika zaman Pemerintah Hindia Belanda, sekitar tahun 1905, Van Daalen memerintahkan supaya di Sigli dibangun jalan dari kampung Musa ke Pante Raja melalui kampung Kedei Paru, karena daerah tersebut banyak menghasilkan lada.<sup>12</sup> Tome Pires menyebutkan bahwa sebagian besar hasil dari pulau-pulau yang ada di sekitar Aceh pada waktu itu dikirim ke Pedir.<sup>13</sup>

Ayer Labu memiliki sebuah kota yang menjadi tempat perdagangan dalam skala kecil. Tempat ini menghasilkan merica dalam jumlah yang cukup dan bahan makanan yang dikonsumsi sendiri.<sup>14</sup> Lide menghasilkan bahan makanan dalam jumlah yang banyak. Wilayah ini menghasilkan bahan

---

<sup>11</sup>H.M. Zainuddin, *Tarich Atjeh dan Nusantara*, Medan: Pustaka Iskandar Muda, 1961, hlm. 86.

<sup>12</sup>*Ibid.*, hlm. 87.

<sup>13</sup>Tome Pires, *Suma Oriental*, Yogyakarta: Ombak, 2014, hlm. 196.

<sup>14</sup>*Ibid.*, hlm. 200.

makanan yang dikonsumsi oleh rakyatnya sendiri dan terdapat sejumlah komoditas yang diperjualbelikan. Mereka melakukan perdagangan dengan Pegu dan sejumlah daerah lainnya. Negeri ini juga menghasilkan merica dan sutra. Kerajaan Lide memiliki lanchara sendiri yang melakukan pelayaran dan perdagangan.<sup>15</sup>

Pedagang di Kerajaan Lide memperdagangkan barang dagangan atas beberapa komoditas, seperti merica dan sutra. Namun, sebagai kerajaan yang berada di bawah pengaruh Pedir, pedagang Lide lebih banyak melakukan aktivitas perdagangan dengan kerajaan Pedir. Apalagi Lide memiliki perantara yang tinggal di Pedir untuk memudahkan berbagai urusan antara Lide dengan Pedir.<sup>16</sup>

Tidak kurang dari dua kapal yang berasal dari Cambay dan Bengal melakukan perdagangan dengan Pedir setiap tahunnya. Begitu juga kapal-kapal yang berasal dari Benua Quelim dan Pedu; mulai dari satu kapal layar hingga 20 *wangkang* dan *lonchara* yang mengangkut beras. Daerah-daerah yang ada di luar negeri, seperti Provinsi Trang (Thailand), Tenasserim, Kedah, dan Beruas melakukan perdagangan dengan Pedir.<sup>17</sup> Marcopolo, seorang pelancong tersohor dari Venesia pernah singgah di Sumatera pada abad ke-13 dan tepatnya pada tahun 1295.<sup>18</sup> Marco Polo

---

<sup>15</sup>*Ibid.*

<sup>16</sup>*Ibid.*, hlm. 201.

<sup>17</sup>*Ibid.*, hlm. 198.

<sup>18</sup>William Marsden, *Sejarah Sumatra*, Jakarta: Komunitas Bambu, 2008, hlm. 4.

menyebutkan bahwa pada tahun 1292, Pidie dan Pasai berkembang pesat di bidang perdagangan dan kebudayaan.<sup>19</sup>

Demikian pula Ludovica Bartema pada tahun 1508, dia mengunjungi Pidie di Sumatera. Dia menyebutkan bahwa hasil-hasil dari Pidie banyak diekspor ke Cina. Odoardus Barbosa dari Lisabon yang menyelesaikan perjalanannya pada tahun 1516, menyebutkan, di antara bandar yang dianggap paling penting pada waktu itu adalah Pidie.<sup>20</sup> William menyebutkan pula bahwa setelah abad ke-16, yaitu sekitar abad ke-17 dan ke-18, Pidie banyak memproduksi lada. Pidie dan Susu menghasilkan sekitar 2000 ton lada per tahun yang harganya sekitar 12 dollar sepikul, adakalanya lada dibarter dengan emas dan perak.<sup>21</sup>

Hal yang sama juga disampaikan oleh pelancong asing, seperti Marco Polo dan Laksamana Cheng Ho, sebelum tahun 1500 Pedir termasuk kerajaan penting yang menghasilkan banyak rempah-rempah.<sup>22</sup> Pada saat yang bersamaan, Sultan Ali Mughayatsyah di Banda Aceh melibatkan langsung kota tersebut dalam arus perniagaan internasional, walaupun porsinya tidak sesibuk di Pidie dan Pasai.<sup>23</sup> Tome Pires, Pejabat Portugis yang pernah lebih dua tahun bermukim di Malaka, setelah Malaka jatuh ke tangan Portugis tahun 1511 M, bahwa sultan Aceh terlibat dalam perniagaan dengan

---

<sup>19</sup>Anthony Reid, *Menuju Sejarah Sumatra*, Jakarta: OBOR, 2011, hlm. 83.

<sup>20</sup>Marsden, *op.cit.*, hlm. 9.

<sup>21</sup>*Ibid.*, hlm. 364.

<sup>22</sup> W.P. Groeneveldt. Notes on the Malay Archipelago and Malacca Compiled from Chinese Sources. *VBG* Vol. 39 bag.1 (1887), hlm. 220 - 221.

<sup>23</sup>*The Suma Oriental of Tome Pires*, Edisi Bahasa Inggris diedit oleh Armando Cortesio, vol. 1. (London : The Hakluyt Society, 1944), hlm. 139

memiliki kapal (lanchara) sebanyak 40 buah. Komoditas yang diperniagakan berupa bahan makanan, beras, dan rempah-rempah, meskipun daerah *hinterland* Aceh telah menghasilkan lada, tetapi produksinya lebih rendah dari apa yang dihasilkan di daerah Pidie.

William Marsden, pejabat Inggris yang lama menetap di Bengkulu (*Fort Marlborough*) sejak tahun 1770 M, menyebutkan bahwa pedagang-pedagang asing berhubungan langsung dengan pelabuhan-pelabuhan yang terdapat di pantai barat dan utara Aceh untuk memuat atau memungguh barang niaga.<sup>24</sup> Pemandangan serupa tetap berlangsung sampai permulaan abad ke-19. Akibatnya, banyak penguasa lokal di daerah pelabuhan, seperti Tuanku Pakeh di Pidie, muncul sebagai penguasa kaya dari hasil kegiatan dagang yang dilakukan.<sup>25</sup>

Dari pelabuhan Pedir juga diekspor kemenyan dan sutra produksi masyarakat setempat dalam jumlah besar, sehingga banyak pendatang dari bangsa asing yang berdagang ke pelabuhan Pedir. Hal itu mengakibatkan pertumbuhan ekonomi warga pelabuhan menjadi meningkat. Varthema menggambarkan, di sebuah jalan dekat pelabuhan Pedir terdapat sekitar 500 orang penukar mata uang asing. "*So extensive was its trade, and so great the number of merchants resorting there, that one of its street contain about 500 moneychanger,*" tulis Varhtema.

Daerah Aceh banyak menghasilkan komoditas dagangan yang sangat dibutuhkan oleh pedagang-pedagang,

---

<sup>24</sup>William Marsden, *The History of Sumatra*, Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1975, hlm. 397-398

<sup>25</sup>Antony Reid, *The Contest for North Sumatra. Atjeh, the Netherlands and Britain 1858 - 1898*, Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1969, hlm. 7,14,80,129-133.

baik Nusantara maupun luar Nusantara. Sejak abad ke-14, sutera banyak dihasilkan di daerah Aceh. Para petani mengusahakan sutera dalam jumlah besar, yang diolah menjadi berbagai barang.<sup>26</sup> Adapun lada telah menjadi barang ekspor utama. Sebelumnya, lada banyak diekspor ke Cina, kemudian meningkat permintaan lada dari pedagang bangsa Barat, baik pedagang muslim maupun pedagang non-muslim. Meskipun pada mulanya tanaman lada belum begitu dikembangkan di Aceh, bahkan pada tahun 1621 belum mencapai 500 bahar setiap tahun. Keadaan itu disebabkan keperluan beras yang mendesak bagi kebutuhan rakyat sehingga banyak tanaman lada yang dicabut.<sup>27</sup>

Di samping berperan sebagai "*enterpot*" dari komoditas ekspor, Pidie memerlukan berbagai komoditas impor yang dibutuhkan bagi keperluan penduduk. Sukar sekali diperoleh angka-angka tentang jumlah satuan barang yang diperniagakan di dalam kota. Namun, jumlah barang yang dikonsumsi berkaitan erat dengan jumlah penduduk.

Jenis mata dagangan lain yang diperdagangkan pada waktu itu adalah gajah, kuda, dan belerang (tanah cempaga). Hasil hutan yang harganya tinggi adalah kayu cendana, sapang, damar, kemenyan putih, kemeyan hitam, kapur, akar pucuk, minyak rasa mala, kulit kayu masui, lada, gading, tali dari sabut kelapa, serta sutera.<sup>28</sup> Mata dagangan yang didatangkan ke Aceh antara lain beras, tembakau, opium, kain, mesiu, dan bahan tembikar, sarang burung, pewarna, senam

---

<sup>26</sup>Jacobs, *op.cit.*, hlm. 99.

<sup>27</sup>Tome Pires, *The Suma Oriental of Tome Pires*. Vol. 1 and 2, London: The Hakluyt Society, 1884, hlm. 98.

<sup>28</sup>Lombard, *op.cit.*, hlm. 160.

(tarum), sidelingam (*vermiliun*), majakani (*majakane*), kesumba, hartal, serta tawas.

Sebaliknya, pelabuhan Aceh mengimpor untuk keperluannya sendiri atau untuk diekspor kembali beberapa jenis komoditas yang terdiri atas bahan makanan, yaitu beras, mentega (minyak barang guci), gula, anggur, kurma, dan jenis logam, seperti timah putih, timah hitam, besi batangan, biji besi atau lempengan baja, dan jenis tekstil. Dari Gujarat dan Benggala yang diimpor adalah kain tenun. Beberapa barang kerajinan tangan dan berbagai macam tembikar (mangkok, batu, dan pinggan batu), guci pegu, cermin, paku, sabun, kipas, dan kertas dasa. Bahan perangsang, seperti candu, kopi, teh, tembakau, dan beberapa barang mewah, seperti batu karang (pualam), air mawar peti, dan bahkan budak secara tebusan.<sup>29</sup>

Pedir menguasai pintu masuk ke selat-selat dan memegang seluruh perniagaan sehingga lebih ramai didatangi oleh pedagang dari berbagai daerah. Pelabuhannya setiap tahun disinggahi oleh dua kapal dari Kambay dan dari Bengalla, satu kapal dari "Benua Quelin" (Kalinga), dan dari Pegu. Barang ekspor utama Pidie adalah lada, sutera putih, menyan, dan emas yang didatangkan dari pedalaman. Disebutkan juga bahwa Pedir (Pidie) pada waktu itu merupakan kerajaan yang berkembang, terutama dari hasil perdagangan sehingga wajar apabila kerajaan itu melayani kapal-kapal asing sebagaimana halnya Portugis yang sering singgah di Pedir.

Dalam dunia pelayaran dan perdagangan, Aceh dikenal sebagai penyedia komoditas pokok bagi neger-

---

<sup>29</sup>Lombard, *op.cit.*, hlm. 161.

negara maju di berbagai belahan dunia. Bangsa Eropa berlomba-lomba mendatangi perairan dan bandar-bandar dagang Aceh untuk mendapatkan pelbagai jenis bumbu masak, obat-obatan, serta kekayaan bumi lainnya. Selain kaya dengan margasatwa bahari, Aceh dikenal pula dengan tanahnya yang subur. Kondisi ini dimanfaatkan untuk memperluas ladang dan sawah yang menyumbang devisa yang signifikan pada kas negara. Pelbagai tanaman, baik palawija, buah-buahan, maupun varietas lain yang bernilai ekonomis tinggi ditanam dan disemai penduduk pada setiap musimnya.<sup>30</sup>

Tingginya permintaan rempah-rempah di pasaran dunia, sehingga banyak rempah-rempah ditanam di daerah pedalaman Aceh. Selain, komoditas rempah, di Pidie juga terdapat belerang yang tambangnya berada di sebuah gunung lancip di daerah Pedir yang digunakan untuk pembuatan bubuk mesiu. Di Aceh hingga abad ke-17 terkenal sebagai salah satu pasar grosir kain India.<sup>31</sup> Di pasar, selain dipenuhi oleh toko dan warung Cina, baik di kota maupun pelabuhan juga dipadati toko dan warung milik orang India, barang-barang unggulan yang dibawa dari Gujarat adalah pelbagai jenis tekstil.

Barang lain yang diperdagangkan adalah batu permata, tarum, opium, sabun, barang-barang dari tanah liat, bahan baku makanan, seperti gandum, mentega, daging kering, dan daging asinan. Sebagian barang tersebut berasal dari Barat, tetapi sebagian lainnya dihasilkan sendiri oleh

---

<sup>30</sup> M. Dien Madjid, *Catatan Pinggir Sejarah Aceh*, Jakarta: Yayasan Obor, 2014, hlm. 90. Marsden, *op.cit.*, hlm. 236.

<sup>31</sup> Madjid, *op.cit.*, hlm. 95.

orang-orang Gujarat, yaitu tekstil yang diekspor ke Timur guna barter dengan rempah-rempah yang lebih murah karena langsung dari rumah produksinya.

Pedagang-pedagang dari Gujarat juga menawarkan barang-barang yang sebagian besar berupa bahan-bahan pakaian dari katun, pakaian-pakaian yang bergambar, selimut tebal, dan permadani. Pedagang dari Malabar memperdagangkan barang dagangan antara lain mentega dan minyak, salapoore, yaitu semacam pakaian yang berwarna putih dan biru, pakaian yang bergambar, pakaian tenunan yang dihiasi dengan benang emas dan perak, karpet, bantal, baja, dan budak-budak berlian.<sup>32</sup>

Pedagang dari Pegu membawa barang-barang, seperti beras, guci, lak dan genta dari logam, batu-batu berharga, kesturi, kemenyan dan bahan makanan, seperti mentega, minyak, garam, dan bawang putih. Selain beras yang menjadi komoditas utama, gula tebu juga menempati posisi yang serupa. Orang Siam membawa beras, timah, tembaga, peti, serta barang-barang buatan Cina. Campa menawarkan kayu gaharu, emas, perak, dan beberapa barang buatan Cina. Dari Kocin Cina, di antara barang-barang yang diperdagangkan adalah sutra.

Biasanya barter dilakukan di antara pedagang dari daerah pesisir dengan daerah pedalaman. Barang-barang yang dibawa dari daerah pesisir, seperti garam, dan ikan asin. Sebaliknya, barang-barang yang diperlukan oleh masyarakat pesisir, seperti beras, buah-buahan, dan sayur mayur. Selain itu, hasil-hasil hutan dan pertanian untuk keperluan ekspor sangat diperlukan oleh pedagang-pedagang pesisir yang

---

<sup>32</sup>*Ibid.*, hlm. 111.

mereka merangkap sebagai pedagang perantara kemudian menjual kembali ke pedagang-pedagang asing.

Pada akhir abad ke-15 hingga awal abad ke-16, Pedir menguasai banyak pelabuhan dagang dan perniagaan dan lebih ramai didatangi oleh pedagang dari berbagai daerah. Di pelabuhan-pelabuhan besar disinggahi setiap tahun oleh dua kapal dari Kambay, Benggala, India, dan Pegu. Barang ekspor utamanya adalah lada, jumlah lada yang dihasilkan di Pedir sangat fluktuatif, misalnya, 2000, 3000, 10000 hingga 15000 bahar per tahun. Kebanyakan lada diekspor ke Cina. Sementara sutra putih, kemenyan, dan emas didatangkan dari pedalaman<sup>33</sup> dan dari Pedir.<sup>34</sup>

Apabila diperhatikan dari komoditas yang diperniagakan di atas, ada beberapa hal yang perlu digarisbawahi. Komoditas ekspor terdiri atas hasil hutan atau hasil perkebunan dalam bentuk ladang yang tidak menuntut teknologi tinggi atau organisasi sosial yang rumit. Lada merupakan primadona ekspor pada waktu itu pun dikerjakan dengan sistem perladangan oleh petani. Apabila petani-petani itu terkonsentrasi pada sebuah areal maka terbentuklah persekutuannya yang disebut *seuneubok*. Sementara jika petani-petani itu dimodali oleh orang lain, pemodal tersebut yang umumnya kaum bangsawan dinamai *peutuha pangkay*.

### 3) Industri Pengolahan Garam di Pidie

Garam salah satu komoditas dagang yang dihasilkan oleh masyarakat Pidie, seperti di *Gampang* CebreK Kecamatan

---

<sup>33</sup>Lombard, *op.cit.*, hlm. 61.

<sup>34</sup>Pires, *op.cit.*, hlm. 199.

Simpang Tiga berjarak sekitar tiga kilometer dari Kota Sigli. Di tempat tersebut terlihat hamparan tambak ikan di kiri dan kanan jalan, gubuk-gubuk beratapkan daun nipah tampak berjajar di Gampong Blang Paseh dan Cebrek. Ada puluhan gubuk di kedua tempat tersebut, masyarakat setempat menyebutnya dengan '*lancang sira*' atau gubuk tempat produksi garam.

Petani garam selalu bergelut dengan pasir laut, tempat penyaringan pasir atau *nireh*, sumur penampungan air garam, serta belanga besar di atas tungku api untuk memasak air asin menjadi butiran kristal garam. Mereka mengolah garam dengan menjemur pasir di atas lahan terbuka. Setelah dua hari, pasir yang telah diurai di hamparan lahan dikumpulkan kembali dan dimasukkan ke tempat penyaringan, selebihnya disimpan di dalam *lancang*.

Tumpukan pasir yang telah dimasukkan dalam tempat penyaringan disiram dengan air laut. Tetesan air dari tempat penyaringan dialirkan ke sebuah sumur penampungan air garam dan kemudian dituangkan dalam belanga yang berukuran 1 x 2 meter untuk dimasak supaya menghasilkan butiran garam. Dibutuhkan waktu sekitar tujuh jam untuk memasak air asin hingga menjadi butiran garam. Setiap hari petani mampu memproduksi 70 kilogram garam.

Untuk memasak air asin menjadi garam dibutuhkan kayu bakar, harga kayu bakar yang mahal menjadi masalah tersendiri dalam memproduksi garam. Petani membeli kayu seharga 700--900 ribu untuk 23 kali memasak yang dapat menghasilkan 1,6 ton garam. Mereka membeli kayu bakar dari toke penyedia kayu. Selama memproduksi garam, mereka juga mengambil pinjaman untuk biaya hidup dari

*toke*. Mereka menjual garam kepada *toke* kayu lebih murah daripada menjual kepada para agen penampung garam.

Garam sebagai suatu komoditas memiliki posisi strategis, karena termasuk salah satu dari sembilan bahan pokok yang sangat dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari, baik untuk dikonsumsi maupun untuk aneka industri. Indonesia yang memiliki wilayah teritorial Laut 5.8 juta km<sup>2</sup> termasuk Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) seluas 2.7 juta km<sup>2</sup>, sehingga jaraknya dari Barat ke Timur lebih panjang dari pada jarak antara London dan Siberia. Indonesia sangat potensial untuk menjadi produsen garam, karena wilayah perairan lautnya sangat luas dengan pantai terpanjang kedua di dunia setelah Kanada.

Fakta di lapangan menunjukkan bahwa tidak semua wilayah pantai dalam teritorial Indonesia memiliki potensi untuk budidaya produksi garam. Selain itu, metode pembuatan garam di Indonesia hingga saat ini masih didominasi dengan metode evaporasi bertingkat (*solar evaporation*) yang mengandalkan penyinaran panas matahari secara langsung di hamparan petak-petak tambak garam. Tingkat kelandaian pantai, gelombang air laut yang rendah, dan suhu udara yang panas menjadi prasyarat penting dalam proses pembuatan garam.

Berdasarkan identifikasi yang telah dilakukan oleh Kementerian Kelautan Perikanan RI terdapat > 40 Kabupaten/Kota di Indonesia yang menjadi daerah produsen garam dan 9 (sembilan) di antaranya adalah sentra produksi garam rakyat, yaitu Kabupaten Indramayu, Cirebon, Pati, Rembang, Tuban, Sampang, Pamekasan, Sumenep, dan Nagekeo. Di luar kesembilan daerah sentra produksi garam

tersebut, termasuk dalam kategori sebagai daerah penyangga.

Di daerah-daerah penyangga juga terdapat aktivitas produktif pembuatan garam yang secara tradisional dilakukan masyarakat. Dalam konteks ini, Aceh, khususnya Pidie dan beberapa daerah di Aceh Utara dan Aceh Timur termasuk yang dikategorikan sebagai daerah penyangga produksi garam rakyat. Oleh karena itu, juga menjadi target implementasi program Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat (Pugar) yang dilaksanakan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan RI.

Di Pidie pembuatan garam masih menggunakan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (*solar evaporation*) secara langsung pada petak-petak tambak garam dan penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar kayu. Kedua metode itu menunjukkan spesifikasi dan tipologi masing-masing, baik dalam aspek sumberdaya lahan, proses produksi, teknologi, profil pelaku maupun bentuk dan jenis garam yang dihasilkan serta nilai-nilai sosiokultural yang melingkupinya.

Persoalan yang menarik terkait dengan usaha pembuatan garam rakyat di Aceh adalah Aceh satu-satunya daerah di pulau Sumatera yang dapat memproduksi garam, meskipun dengan tingkat produktivitas yang rendah dengan luasan tambak garam terbatas dan teknologi yang masih sangat sederhana. Selain itu, di hampir semua daerah produsen garam di Aceh, terdapat fenomena yang sangat jelas adanya peran perempuan yang didominasi oleh janda-janda yang telah berusia tua > 50 tahun.

Usaha untuk memproduksi garam yang dilakukan rakyat (kemudian sering disebut dengan garam rakyat) sudah berlangsung lama sepanjang perjalanan sejarah umat manusia. Bahkan garam kemudian menjadi komoditas perdagangan yang strategis sehingga sejarah perdagangan garam hampir tidak dapat dipisahkan dengan sejarah umat manusia dan secara khusus juga sangat terkait dengan sejarah pelayaran, baik antarpulau maupun antarbenua. Oleh karena itu, garam rakyat Indonesia sejak zaman dahulu sebelum kedatangan bangsa asing (zaman kerajaan), garam rakyat menjadi komoditas perdagangan ke beberapa negara dalam kawasan Asia Tenggara. Bahkan, pentingnya garam sebagai komoditas perdagangan dapat dilihat dari fungsinya sebagai alat tukar atau *means of exchange*. Akan tetapi, untuk garam rakyat di wilayah Aceh masih sebatas untuk memenuhi kebutuhan lokal sehingga tidak tergantung pada pasokan dari luar.

Sebagai daerah penyangga produksi garam rakyat dalam pencatatan garam rakyat nasional dewasa ini, Aceh tidak termasuk wilayah produsen yang potensial dan oleh karena itu hanya dipandang sebagai wilayah penyangga produksi garam rakyat nasional. Hal ini sangat terkait dengan kondisi iklim wilayah Aceh yang termasuk dalam kategori beriklim basah, sehingga kurang cocok untuk produksi garam terutama dengan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (solar evaporation). Sebagaimana diketahui, wilayah Aceh yang secara administrasi sekarang disebut Provinsi Aceh terletak antara 2-6 Lintang Utara dan 5-98 Lintang Selatan. Luas keseluruhannya mencapai 57.365.57 km persegi, ketinggian rata-rata 0-125 meter di atas permukaan laut dengan suhu

udara 25.50°C sampai dengan 28°C dan iklim bercurah hujan 164.30 mm/tahun.

Secara geografis Provinsi Aceh dibatasi oleh Selat Malaka di sebelah timur dan utara, sedangkan sebelah selatan dibatasi oleh Provinsi Sumatera Utara dan sebelah barat dengan Samudera Hindia. Dengan kondisi iklim basah ditambah curah hujan yang relatif tinggi tersebut, produksi garam rakyat di Aceh yang potensial terutama menggunakan teknologi penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar atau perebusan. Meskipun demikian, ada juga proses produksi garam yang menggunakan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi mata hari/surya (*solar evaporation*). Kedua metode pembuatan garam rakyat tersebut dilakukan oleh petambak garam di Aceh yang tersebar di beberapa wilayah sentra produksi garam, baik di Aceh Timur, Aceh Utara maupun Pidie yang memiliki daerah pantai relatif panjang dan landai.

Di Pidie memiliki suhu maksimum rata-rata 30 C, suhu minimum rata-rata 26C, kelembaban udara relatif rata-rata 70%, serta kondisi ketinggian rata-rata kecamatan 0-308 meter di atas permukaan laut, termasuk daerah produsen garam rakyat yang potensial untuk wilayah Aceh. Pada musim kemarau dapat merebus 2 hingga 3 kali perebusan dengan hasil rata-rata 18 kg/sekali perebusan dalam bentuk garam halus. Kondisi yang tidak jauh berbeda dapat ditemukan di pantai timur Aceh, seperti Aceh Utara. Hanya potensi tersebut belum berkembang dan dikembangkan secara maksimal dan merata di wilayah itu, baik karena faktor alam (dampak dari bencana alam), sarana prasarana, infrastruktur, maupun sumber daya manusia.

Secara alamiah wilayah Kabupaten Pidie dan Pidie Jaya memiliki pantai yang relatif panjang yang terbentang dari Laweung hingga perbatasan dengan kabupaten Bireuen. Dengan kondisi itu sektor kelautan dan perikanan di Kabupaten Pidie dan Pidie Jaya memiliki peranan penting bagi kehidupan masyarakat, baik secara sosiokultural maupun ekonomi. Sektor ini ditekuni oleh masyarakat yang bermata pencaharian sebagai nelayan dan sebagian didukung oleh isterinya dengan membuat garam sebagai sumber nafkah utama ketika usaha nelayan tidak dapat dijalankan karena kondisi musim. Untuk aktivitas memproduksi garam, banyak dilakukan oleh perempuan bahkan hampir 90% produksi garam rakyat dilakukan oleh kaum perempuan dari masyarakat pesisir di wilayah Pidie.

Produksi garam di Pidie banyak dilakukan dengan metode evaporasi panas matahari di antara dapur-dapur perebusan. Artinya, meskipun ada fenomena kuat penerapan metode evaporasi panas matahari, tapi metode perebusan tetap dominan dan itu artinya ada dominasi peran perempuan dalam proses produksi. Di wilayah Pidie juga telah ada rintisan penggunaan plastik hitam sebagai alas jemur air garam tua yang hasilnya lebih bersih. Praktik itu baru dilakukan seorang petambak garam dengan luasan hamparan sekitar 150 m<sup>2</sup>. Spesifikasi petambak garam di wilayah Pidie adalah adanya komposisi yang agak seimbang antara jumlah petambak perempuan dan laki-laki, tapi proporsinya tetap mayoritas perempuan.

Lokasi tambak garam di wilayah Pidie lebih terkonsentrasi di tujuh wilayah kecamatan yang tersebar di delapan belas *gampong*. Untuk Kabupaten Pidie sebenarnya masih banyak tambak garam potensi, tetapi bencana tsunami

yang banyak menimbulkan korban dan kerusakan di wilayah Kabupaten Pidie, menyebabkan banyak tambak garam yang rusak dan kemudian terbengkalai. Padahal wilayah Kabupaten Pidie untuk lingkungan Aceh merupakan sentra produksi garam dengan produktivitas dan kualitas relatif baik untuk garam krosok hasil penjemuran dan evaporasi panas matahari secara langsung di tambak-tambak garam maupun garam halus sebagai hasil perebusan.

Membuat garam di Pidie telah berlangsung sejak zaman dahulu secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Pada umumnya responden telah menekuni pembuatan garam rakyat sejak masih anak-anak ketika harus membantu orang tua mereka yang setiap harinya membuat garam. Apalagi dalam perkembangan kemudian banyak dari mereka tetap tinggal menetap di wilayah pesisir dengan pasangan hidup yang bermatapencarian sebagai nelayan maupun pembuat garam. Bekal pengetahuan dan ketrampilan membuat garam yang telah dimiliki terus dilakukan dari waktu ke waktu secara turun-temurun.

Dalam hal metode pembuatan garam, sebagaimana telah disinggung di wilayah Aceh pada umumnya lebih didominasi oleh menerapkan teknologi penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar atau perebusan. Selain itu, ada juga proses produksi garam yang menggunakan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (solar evaporation). Untuk pembuatan garam dengan teknologi perebusan, menunjukkan karakteristik bahwa perempuanlah yang paling berperan dalam setiap tahapan proses produksi dan jika laki-laki terlibat hanya bersifat membantu yang biasanya mengerjakan pengangkutan air garam tua hasil tirisan untuk

ditaruh di tempat perebusan. Sebagaimana yang dilakukan seorang responden, jika musim melaut tidak memungkinkan untuk beraktivitas mencari ikan, dia hanya membantu isteri membuat garam dengan teknologi perebusan. Hal itu dia lakukan supaya kebutuhan rumah tangga tetap terpenuhi dan sekaligus dapat jatah uang dari isteri untuk *ngopi* di warung.

Tidak hanya perempuan yang bekerja sebagai petani garam, di Cebrek, Blang Paseh, dan Peukan Soet didominasi oleh laki-laki, sedangkan di 13 *gampong* lainnya didominasi oleh kaum perempuan. Peranan perempuan dalam usaha garam tidak terbatas pada jenis pekerjaan tertentu. Mereka menangani setiap pekerjaan dalam setiap tahap pembuatan garam. Di kalangan petambak garam di Pidie tampaknya tidak dikenal pembagian kerja antara laki-laki dan perempuan. Karena itu, baik laki-laki maupun perempuan memiliki tugas untuk menjalankan setiap jenis pekerjaan mulai dari menggaruk tanah hingga menjual hasil produksi.

Pada umumnya perempuan yang terlibat dalam usaha pembuatan garam telah berusia lanjut, sebagian besar telah berusia di atas 50 tahun dan bahkan ada yang telah berusia 70-an tahun. Namun demikian, dalam proses produksi pembuatan garam mereka pada umumnya terlihat sangat cekatan dan kuat untuk menangani pekerjaan-pekerjaan yang sebenarnya memerlukan tenaga besar. Mereka telah mulai terlibat dalam pembuatan garam sejak usia anak-anak dengan membantu orang tua.

Sepanjang hari mereka berada di *lancang* garam mengikuti orang tua sehingga mereka tidak bersekolah. Itu pula sebabnya kebanyakan dari kaum perempuan buta huruf. Dengan melihat dominasi perempuan dalam proses

pembuatan garam, dapat dikatakan bahwa usaha garam di Pidie merupakan "dunia perempuan". Dominasi kaum perempuan dalam usaha garam rakyat menunjukkan bahwa mereka memiliki akses yang kuat atas sumberdaya ekonomi utama, kendati garam rakyat belum diperhitungkan sebagai salah satu sektor yang diandalkan dalam perekonomian daerah (tidak ada informasi yang secara khusus menyebut sumbangan garam terhadap perekonomian daerah).

Dalam konteks rumah tangga, usaha pembuatan garam rakyat dapat disebut sebagai tulang punggung dan katub penyelamat ekonomi rumah tangga nelayan khususnya dan masyarakat pesisir pada umumnya. Pendapatan lain adalah dari aktivitas menangkap ikan di laut yang dilakukan oleh laki-laki. Dalam pandangan kaum perempuan petambak, laki-laki (suami) lebih sering meminta uang kepada istri untuk membeli rokok dan nongkrong di warung kopi. Melalui usaha pembuatan garam, perempuan menjadi pemegang kendali ekonomi rumah tangga. Bagaimana dan mengapa perempuan Pidie dapat mendominasi dalam aktivitas produktif pembuatan garam rakyat dapat dilacak dari adanya saling interalasi antara dominasi perempuan dengan metode proses produksinya. Hasil kajian lapangan di wilayah Aceh menunjukkan bahwa dalam praktek pembuatan garam hampir semua tahapan proses dikerjakan oleh perempuan secara mandiri terutama untuk metode dengan teknologi perebusan.

Dalam produksi garam didominasi metode produksi melalui perebusan dengan bahan bakar yang hampir semua tahapan proses produksi dikerjakan kaum perempuan termasuk oleh janda-janda yang telah berusia di atas 65 tahun dan merupakan sumber nafkah utama. Metode ini

dapat dibedakan dalam dua kategori, yaitu perebusan alamiah dan perebusan bibit. Proses perebusan alamiah dimulai dari menggaruk tanah atau pasir sebagai media jemur untuk pengumpulan kandungan garam dari air laut, proses penyiraman air laut sebanyak empat-lima kali dalam sehari yang biasa menggunakan timba. Pasir yang sudah kering oleh penyinaran mata hari dan mengandung garam tersebut dibawa dengan timba ke tempat penyaringan. Tanah disiram dengan air laut yang diambil dengan timba. Dalam hal ini rembesan air laut dari tempat penyaringan itulah yang disebut air tua.

Terdapat variasi tata letak dan bentuk tempat penyaringan dengan tempat perebusan. Ada yang berdekatan langsung dengan dapur perebusan dan ada yang jauh, sehingga harus dibawa dengan timba/ember menuju ke dapur perebusan. Bentuk tempat penyaringan ada yang empat persegi panjang dan ada yang melingkar dalam bulatan. Hasil penyaringan yang disebut air garam tua itulah yang kemudian direbus oleh perempuan-perempuan sampai menghasilkan garam. Satu kali perebusan dilakukan rata-rata selama enam jam di ruang/dapur perebusan yang sangat panas, sempit dan berasap, sehingga biasanya akan mandi keringat dan terbatuk-batuk, seperti sesak napas. Pada umumnya dalam sehari rata-rata mereka masak 2-3 kali pada musim kemarau dan 1-2 di musim hujan.

Proses perebusan bibit dilakukan dengan menggunakan garam kasar atau krosok yang oleh petambak garam di Aceh disebut sebagai garam bibit. Garam ini berasal dari Jawa dan Madura yang didapatkan melalui perusahaan-perusahaan garam atau eksportir garam nasional. Proses ini dilakukan dengan terlebih dahulu menampung air laut di

kuali/belanga yang diambil dari laut dan kemudian garam bibit dituangkan ke dalam kuali/belanga tersebut. Perbandingannya adalah 50% garam bibit krosok, 50% ember air laut yang sudah diendapkan. Setelah itu, garam dimasak rata-rata selama 6 jam seperti pada metode perebusan alamiah hingga menghasilkan garam.

Karakteristik pembuatan garam dengan metode perebusan, baik alamiah maupun bibit ini 90 % dilakukan perempuan dan banyak yang janda dengan usia rata-rata lebih dari 50 tahun dan pendidikan tidak pernah sekolah hingga tamat SD. Usaha ini cenderung menjadi sumber nafkah utama dalam rumah tangga petambak garam yang notabene adalah nelayan dan sudah berlangsung dari generasi ke generasi. Meskipun hasil bersih yang diperoleh tidak begitu menguntungkan, yaitu hanya berkisar antara Rp. 25.000,00–Rp.30.000,00/hari. Namun, itu satu-satunya peluang usaha yang ada dan dapat mereka lakukan dan selama ini telah terbukti dapat menjadi tumpuan hidup dan katub penyelamat rumah tangga mereka yang subsisten. Oleh karena itu, potret ekonomi rumah tangga petambak garam di Pidie adalah sarat dengan tradisionalitas dan kemiskinan.

Garam Pidie juga menjadi komoditas strategis, meskipun kondisi alamiahnya kurang potensial untuk mengembangkan produksi garam, karena iklimnya cenderung basah dengan curah hujan tinggi. Akan tetapi, penduduk Pidie terutama di wilayah pesisir dengan budaya maritim, seperti Pidie tetap melakukan produksi garam dengan metode perebusan dengan penggunaan bahan bakar kayu dan selain itu juga dilakukan metode penjemuran di *lancang* dengan teknologi evaporasi panas matahari. Dominasi teknologi perebusan dalam pembuatan garam ini

mengkonstruksi sistem pola hubungan produksi yang menempatkan perempuan sebagai tokoh sentral. Dalam hal ini produksi garam rakyat di Aceh pada akhirnya menunjukkan adanya dominasi peran perempuan, karena perempuanlah yang mendominasi hampir semua tahapan dalam proses pembuatan garam yang rumit, panas dalam sengatan sinar matahari dan dapur perebusan, menguras banyak tenaga (energi), dan waktu.

Peran perempuan sebagai pelaku utama dalam proses produksi garam pada setiap tahapannya, baik pada proses awal saat menyiapkan dan menggaruk lahan, penyiraman air laut beberapa kali pada lahan yang telah dipersiapkan, mengumpulkan dan mengangkut pasir atau tanah kering yang telah mengandung garam untuk disaring dan ditiriskan, mengangkut air garam tua dan kemudian memasak di dapur perebusan hingga pasca panen untuk menjual ke pasar atau pedagang. Semua tahapan pekerjaan tersebut adalah sangat berat secara fisik, menguras tenaga dan waktu sepanjang hari dari pagi sekitar pukul 07.30 hingga pukul 17.00 WIB dan adakalanya hingga malam hari. Mereka pada umumnya melakukan produksi garam sejak usia anak-anak ketika membantu orang tuanya yang juga pembuat garam dan berlangsung terus hingga tua yang rata-rata telah berumur > 50 tahun. Banyak pula di antara mereka yang merupakan janda-janda yang telah berusia > 65 tahun.

#### 4) Pengaruh India Kleng terhadap Masakan, Obat-Obatan, dan Makanan

Sejarah rempah di Pidie mempunyai keunikan sendiri apabila dibandingkan dengan daerah kabupaten lainnya di Provinsi Aceh. Di Pidie terkenal dengan rempah impor yang berasal dari India, masyarakat Pidie menyebutnya dengan *India Kleng*. Jalur rempah yang melintasi Pidie ketika itu erat kaitannya dengan jalur kemaritiman, dalam arti kata jalur laut yang ada di Pidie. Rempah merupakan bagian dari komoditas perdagangan lainnya seperti bahan pakaian, tembikar, keramik, dan hasil bumi.

Ketika daerah Pidie terdapatnya beberapa pelabuhan sehingga penduduknya semakin heterogen. Hal itu membawa berbagai dampak dalam kehidupan masyarakat di daerah ini. Salah satu dampak yang sangat berpengaruh dalam kehidupan masyarakat di daerah ini adalah rempah dari India. Rempah tersebut menjadikan masakan masyarakat Pidie berbeda dengan masyarakat Aceh lainnya. Masyarakat Aceh pada umumnya dan masyarakat Pidie khususnya menyebutkan masakan yang menggunakan rempah dari India ini dengan nama masakan kleng atau masakan India.

Masakan yang menggunakan rempah kleng berawal dari bermukimnya orang India di Pidie. Orang India di Pidie biasanya memilih daerah pesisir pantai sebagai tempat bermukim. Di antara perkampungan orang India di Pidie adalah Desa Mantak Tari, Kecamatan Simpang Tiga, Kampung Merdu Dayah Kleng Kecamatan Merdu, Kampung Simpang Tiga Gigieng Kecamatan Simpang Tiga, dan Kampung Jurong Kleng Kecamatan Peukan Pidie. Kampung yang disebutkan di atas letaknya di pesisir pantai, sehingga pada saat terjadi

gempa dan tsunami Aceh pada 26 Desember 2004 kebanyakan perkampungan India Kleng tersebut terkena dampaknya.

Orang India Kleng pada mulanya berprofesi sebagai kuli pelabuhan yang sangat rajin sehingga kehadiran mereka disukai oleh masyarakat setempat. Secara perlahan-lahan mereka berbaur dengan masyarakat Aceh terutama dalam persoalan agama. Masyarakat Acehpun tidak tinggal diam ketika itu, mereka memperkenalkan ajaran Islam bagi pendatang India tersebut. Orang India ketika itu terpengaruh dengan ajaran Islam sehingga pada malam harinya mereka belajar mengaji agama Islam. Akhirnya panggilan untuk orang India tersebut dirubah menjadi *kulibeut* (kuli mengaji). Julukan terhadap orang India tersebut diabadikan sebagai salah satu nama kampung di Kabupaten Pidie, yaitu Kampung *Kulibeut* Kecamatan Pidie Kabupaten Pidie.

Lama-kelamaan masyarakat Aceh melakukan asimiliasi budaya dengan mereka terutama melalui hubungan perkawinan antara kulibeut dengan orang Pidie. Akibat jalinan hubungan tersebut terjadilah berbagai pengaruh pada budaya antara masyarakat Aceh dengan orang India, yang paling besar pengaruhnya adalah penggunaan rempah sebagai bumbu masakan dan jenis masakan.

Wanita Pidie yang dinikahi oleh *kulibeut* (orang India), mereka tidak dapat menolak untuk memasak masakan khas India di rumahnya. Suaminya memperkenalkan kepada istri dan kerabatnya berbagai macam bumbu masakan dan jenis makanan dari negerinya. Selain sebagai bumbu masakan, rempah juga digunakan sebagai obat tradisional dan minuman tradisional.

## (1) Rempah sebagai Bumbu Masakan

### a. *Bungong lawang kleng*



*Bungong lawang kleng* adalah sebutan orang Aceh terhadap bunga lawang. Bunga lawang berbentuk seperti bintang yang fungsinya mengharumkan masakan. Masyarakat Aceh di Pidie, *bungong lawang kleng* termasuk bahan yang dibutuhkan setiap mereka hendak memasak. *Bungong lawang kleng* biasanya digunakan untuk memasak masakan, seperti masak daging, ayam, ikan, tumis, kari, dan aneka masakan lainnya.

### b. *Boh pala*



*Boh pala* adalah sebutan orang Aceh untuk biji pala. *Boh pala* berfungsi untuk mengharumkan masakan dan untuk menghilangkan aroma amis daging atau ikan yang dimasak. *Boh pala* yang digiling halus akan mengeluarkan aroma dan memberikan rasa mint atau

harum. Masyarakat menggunakan *boh pala* sebagai bumbu masakan, seperti ketika memasak daging putih, daging merah, dan juga dalam masakan lainnya.

**c. *Boh keutapang kleng***



*Boh keutapang kleng* salah satu jenis rempah yang berkembang dalam masyarakat Aceh sebagai bumbu masakan. *Boh keutapang kleng* biasanya digunakan untuk memasak bebek, tumis, dan daging. *Boh keutapang kleng* berfungsi melezatkan rasa masakan dimasak.

**d. *Jra maneh***



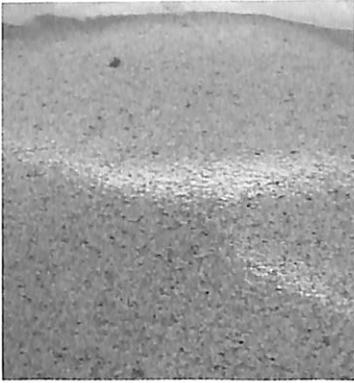
*Jra maneh* adalah salah satu bumbu yang digunakan oleh masyarakat Aceh untuk memasak daging atau ikan. *Jra maneh*

berbentuk seperti biji padi. *Jra maneh* digunakan untuk menetralkan atau menyeimbangkan rasa dan aroma daging atau ikan sehingga tidak terlalu *eneg* dan tidak berbau amis. Di samping bentuknya yang unik, *jra maneh* menghasilkan aroma yang harum, sehingga masyarakat Aceh menamakannya *jra maneh* yang artinya jra manis. Apabila *Jra maneh* digunakan untuk memasak lauk pauk biasanya digiling halus, sedangkan untuk keperluan lainnya seperti membuat kue, bumbu ini digongseng terlebih dahulu. Pengonsengan dimaksudkan untuk menghasilkan aroma yang harum. Setelah digongseng kemudian digiling sampai halus, selanjutnya dimasukkan ke dalam adonan kue.

**e. *Jeura eungkot***

*Jra eungkot* adalah salah satu rempah yang digunakan oleh masyarakat Aceh untuk memasak daging atau ikan. Rempah ini mempunyai bentuk seperti biji padi dengan ukuran yang kecil. Bentuk *jra eungkot* sama seperti *jra maneh*, tetapi perbedaannya hanya pada warnanya; *jra maneh* berwarna coklat dan *jra eungkot* berwarna hitam. *Jra eungkot* sangat berfungsi dalam memasak daging atau ikan, bumbu ini akan menetralkan rasa dan aroma, yaitu menyeimbangkan rasa daging atau ikan supaya tidak terlalu *eneg* dan menghilangkan bau amis.

**f. *Kacha-kacheh***



*Kacha kacheh* merupakan sebutan orang Aceh untuk rempah *kas-kas*, (istilah Indianya *khas khas* atau *khus khus*) atau *white poppy seed* (*Papaver somniferum*). Bumbu ini berasal dari biji tanaman Poppy. Masyarakat Timur Tengah mengenalnya dengan sebutan *kashakish*. Rasa bumbu ini pedas, meningkatkan rasa gurih, dan memberi rasa kental pada setiap masakan yang dimasak. Rasa pedas *kas-kas* hampir menyerupai rasa pedas lada. Bumbu yang oleh masyarakat Aceh disebut *kacha kacheh* atau ada juga yang menyebutnya *koca-kaci* ini biasanya ditambahkan dalam masakan kari, soto, gulai, mie Aceh, dan masakan lainnya.

**g. *Campli kleng***



*Campli Kleng* adalah sebutan masyarakat Aceh untuk menyebut cabai merah kering. *Campli kleng* di proses melalui proses penjemuran, kemudian ditumbuk sampai halus hingga menjadi tepung atau serbuk yang berwarna merah. *Campli kleng* memberikan manfaat dalam setiap masakan Aceh. *Campli kleng* biasanya digunakan untuk masak daging atau ikan, seperti masak merah, masak kari, masakan Aceh lainnya, seperti memasak ayam, bebek, kambing, dan sapi. Fungsi pemakaian *campli kleng* dalam masakan adalah untuk menghasilkan warna kuah yang cantik atau menarik yaitu kemerah-merahan sehingga sangat mengundang selera bagi yang akan menyantapnya.



**h. *Aweuh***

*Aweuh* atau ketumbar adalah rempah atau bumbu masakan yang lebih dominan dalam masakan Aceh. *Aweuh* berbentuk bulat dan kecil yang digunakan untuk memasak daging, ayam, ikan, dan sayur. *Aweuh* memberikan rasa enak

atau lemak dan menyeimbangi rasa masakan. *Aweuh* juga berfungsi untuk menghilangkan aroma amis dari ikan yang dimasak.

**i. Lada**



Lada salah satu rempah atau bumbu masakan *kleng* yang berasal dari India yang digunakan untuk memasak, seperti daging, ikan, ayam, dan sayur. Lada dalam masakan berfungsi untuk memberikan rasa pedas, sehingga lada dapat menghilangkan rasa *langue* atau rasa *eneg* dari masakan yang dimasak. Tanaman lada sangat berkembang di Aceh, sehingga Aceh terkenal sebagai salah satu daerah penghasil lada.

**j. Kunyit**



Kunyit, masyarakat Aceh menyebutnya *kunyet*. *Kunyet* bukan hanya difungsikan dalam setiap masakan, tetapi juga sebagai bahan dalam pengobatan tradisional. *Kunyet* termasuk tanaman yang mudah tumbuh dan berkembang apabila ditanam di perkarangan rumah ataupun di kebun. *Kunyet* begitu disukai oleh masyarakat Aceh karena berfungsi untuk memberikan aroma, rasa, dan warna dalam setiap masakan. *Kunyet* biasanya digunakan untuk semua jenis masakan, seperti daging, ikan, ayam, dan sayuran.

**k. Halia (jahe)**



*Halia* adalah sebutan orang Aceh untuk jahe. *Halia* termasuk salah satu rempah atau bumbu masakan yang sangat berkembang dalam kehidupan masyarakat Aceh. Jahe dapat tumbuh subur di daerah Aceh. *Halia* berfungsi untuk memberikan ketegasan pada aroma dan rasa, sehingga *halia* dalam masakan tidak

boleh digunakan secara berlebihan karena dapat berakibat pada rasa masakan menjadi *reuhang*. *Halia* dalam masakan Aceh biasanya digunakan untuk memasak daging, ikan, ayam, dan sayuran.

### 1. *Boh ceuko*



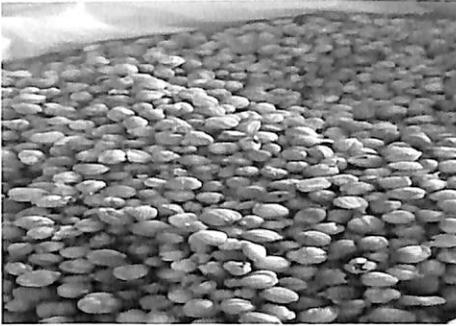
*Boh ceuko* adalah rempah yang bentuknya seperti jahe, tetapi dalam bentuk yang lebih kecil. *Boh ceuko* biasanya digunakan untuk bahan membuat bumbu pecal, dan gado-gado supaya menghasilkan aroma yang harum.

**m. Langkuweuh**



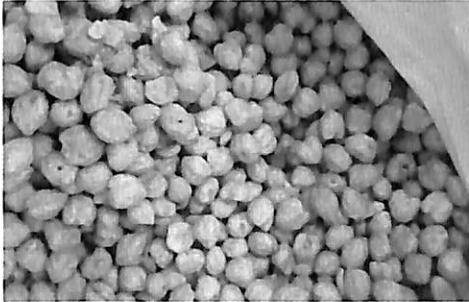
Lengkuas, orang Aceh menyebut *langkuweuh*. Tanaman ini termasuk tanaman yang tumbuh subur di daerah Aceh. *Langkuweuh* sering digunakan untuk memasak daging dan sayur. *Langkuweuh* berfungsi untuk memberikan aroma harum pada setiap masakan yang dimasak, seperti masak daging, bebek, ayam, dan untuk menumis sayur. *Langkuweuh* termasuk salah satu rempah yang paling dicari oleh masyarakat Aceh terutama ketika menyambut hari *makmeugang* (hari potong sapi untuk menyambut puasa dan lebaran). Pada hari *makmeugang* tersebut, *langkuweuh* sangat dibutuhkan untuk memasak *sie reboh* (masakan daging khas Aceh), dan masakan lainnya.

n. *Gapulaga* (Kapulaga)



*Gapulaga* berbentuk seperti bunga yang dikeringkan. *Gapulaga* biasanya langsung dimasukkan ke dalam masakan. *Gapulaga* digunakan untuk memasak sop, bebek, nasi kuning, nasi briani, dan masakan lainnya.

o. *Kemiro* (kemiri)



Kemiri atau orang Aceh menyebutnya dengan *keumiro* atau *aneuk kreh*, termasuk salah satu rempah atau bumbu masakan yang sering digunakan dalam masakan Aceh. *Keumiro* biasanya digunakan untuk memasak daging, ikan, ayam, dan sayuran. *Keumiro* dapat tumbuh subur di daerah

Aceh, biasanya ditanam di kebun atau di gunung, karena pohonnya besar dan butuh tempat yang luas.

**p. *Oen salam***



*Oen salam* atau daun salam adalah salah satu rempah yang berbentuk daun-daunan yang digunakan sebagai bumbu masakan. Masyarakat Aceh menggunakan *oen salam* untuk memasak, seperti daging, ikan, dan sayuran. *Oen salam* berfungsi untuk menghasilkan aroma masakan yang harum dan menghilangkan aroma amis pada masakan yang dimasak. *Oen salam* dapat tumbuh di daerah Aceh, tetapi biasanya ditanam di kebun atau di gunung.

q. *Oen teumurui*



*Oen teumurui*, adalah sebutan masyarakat Aceh untuk salah satu dedaunan yang sangat khas dalam masakan masyarakat Aceh. *Oen teumurui* termasuk dedaunan yang sangat dibutuhkan ketika memasak, daun ini digunakan hampir pada setiap masakan Aceh, seperti tumis, *kuah beulangong*, ayam tangkap, dan sebagainya. Tanaman ini dapat tumbuh dan berkembang di daerah Aceh. Mengingat paling sering dibutuhkan daun ini pada setiap kegiatan memasak sehingga masyarakat Aceh menanamnya pada setiap halaman rumah.

(2) Rempah sebagai Obat Tradisional

a. *Halba*



*Halba* adalah salah satu rempah yang bentuknya seperti pecahan kacang tanah yang telah ditumbuk kasar. *Halba* mempunyai rasa yang sangat pahit. *Halba* bagi masyarakat Aceh digunakan untuk pengobatan berbagai penyakit, seperti sakit kuning atau liver.

Adapun cara pengolahan *halba* menjadi obat adalah dengan cara direbus dalam air dan ditambahkan gula pasir. Air rebusan *halba* tersebut diminum.

**b. *Pendang* (akar kayu)**



*Pendang* adalah salah satu rempah yang bentuknya seperti kayu. *Pendang* merupakan obat untuk segala jenis penyakit. *Pendang* digunakan dengan proses perebusan kemudian diminum. Biasanya *pendang* diminum oleh orang tua atau orang yang sudah uzur dan dianggap sebagai pengobatan terakhir dari semua pengobatan.

c. *Halia merah*



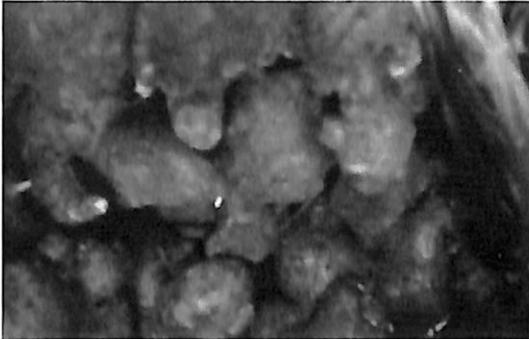
Jahe merah atau orang Aceh menyebutnya *halia merah* adalah salah satu rempah yang banyak khasiatnya untuk mengobati berbagai jenis penyakit, seperti asam urat, masuk angin, sakit lambung, dan yang lainnya. *Halia merah* yang digunakan untuk mengeluarkan angin dalam badan dilakukan dengan cara perebusan kemudian air rebusan tersebut diminumu. Untuk mengobati asam urat atau pegal linu *halia merah* diolah dengan cara ditumbuk dalam lesung sampai halus kemudian dicampur dengan bahan yang lain seperti lada dan cuka nipah. Setelah ditumbuk sampai halus yaitu sampai mengeluarkan air, sepag yang telah dihaluskan tersebut digosokkan pada anggota tubuh yang sakit.

#### d. *Halia*



*Halia* atau jahe salah satu rempah yang sangat disukai oleh masyarakat Aceh, karena *halia* dapat mengeluarkan aroma yang harum. *Halia* juga memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Hampir setiap masakan Aceh menggunakan *halia*, baik memasak lauk maupun sayur-sayuran. *Halia* merupakan salah satu rempah yang digunakan di samping untuk bumbu masakan juga untuk obat tradisional. Untuk pengobatan tradisional biasanya *halia* direbus terlebih dahulu. Air hasil rebusannya jika diminum dapat memberikan rasa hangat dalam tubuh sehingga dapat mengeluarkan angin dalam badan, meningkatkan stamina, dan juga untuk mengatasi suara serak. *Halia* termasuk tanaman yang mudah tumbuh, sehingga hampir setiap perkarangan rumah di Aceh terdapat pohon *halia*.

**e. *Temulawak***



*Temulawak* bentuknya seperti jahe, tetapi ukurannya lebih kecil. *Temulawak* dapat digunakan untuk mengobati orang yang kemasukan angin. Selain itu, *temulawak* dapat juga dijadikan sebagai obat penyakit lambung. Adapun cara pengolahan *temulawak* menjadi obat adalah dengan cara direbus terlebih dahulu. Adapun pengolahan untuk mengobati penyakit lambung, *temulawak* dicampurkan dengan bahan lainnya seperti daun inai, *majakani*, *jeebrek*, jambu batu, buah pala, semua bahan tersebut direbus kemudian air rebusannya diminum.



**f. *Pujabu***

*Pujabu* salah satu rempah yang dapat dijadikan sebagai obat. *Pujabu* berbentuk seperti kristal atau seperti getah yang dikeringkan yang terdiri atas tiga warna, yaitu putih, krem, dan hitam. *Pujabu* berguna untuk

meningkatkan tenaga atau stamina seseorang sehingga *pujabu* seringkali dijadikan sebagai bahan obat kuat. Proses penggunaan *pujabu* dapat langsung diminum atau dapat juga dilarutkan dalam air.

**g. *Puja Tuleng***



*Puja Tuleung* adalah rempah yang berbentuk seperti kristal atau gula pasir, tetapi dalam ukuran yang lebih besar. *Puja Tuleung* berwarna putih, khasiat *Puja Tuleung* adalah dapat dijadikan sebagai obat patah tulang atau retak tulang. Dalam pengobatan tulang, *Puja Tuleung* disertai dengan campuran bahan yang lain, seperti *jra itam*, kedua bahan tersebut dicampurkan kemudian digiling sampai halus lalu dioleskan pada tulang yang sakit.

#### **h. *Majakani***



*Majakani* salah satu rempah yang digunakan sebagai obat setelah melahirkan dan juga dapat digunakan untuk mengobati sakit lambung dan sakit gigi. Biasanya perempuan setelah melahirkan sangat dianjurkan untuk minum air rebusan buah *majakani*, air rebusan ini bermanfaat untuk membersihkan rahim. Buah *majakani* dapat membersihkan kuman yang terdapat pada gigi yang menyebabkan kerusakan gigi. Untuk pengobatan gigi, buah *majakani* diproses terlebih dahulu menjadi serbuk, kemudian dioleskan pada gigi yang sakit. Selain itu, serbuk buah *majakani* dapat juga menguatkan kembali gigi yang sudah goyang.

**i. *Tawah***



*Tawah* berbentuk seperti garam. *Tawah* bagi masyarakat Aceh sering digunakan untuk membersihkan air. Selain itu, *tawah* sering juga digunakan untuk menghancurkan batu karang atau batu ginjal. *Tawah* dicampur dengan air kelapa muda kemudian dilakukan pendiaman atau diembunkan selama semalam, baru kemudian diminum.

**j. *Boh pala***



*Boh pala* atau buah pala merupakan rempah yang dapat digunakan sebagai obat. Sebagai obat, buah pala digunakan untuk tergilir, sakit kepala, dan digigit serangga. Untuk jenis penyakit tersebut biasanya buah pala menjadi obat gosok andalan yang dioles pada bagian anggota tubuh yang sakit.

Rempah yang telah diuraikan di atas, baik sebagai bumbu masakan maupun sebagai obat tradisional sangat berkembang dalam kehidupan masyarakat di Pidie, tidak hanya di Pidie bahkan rempah tersebut berkembang ke berbagai wilayah di Aceh. Saat ini rempah *kleng* tersebut sudah tersedia di toko obat tradisional di Aceh. *Rempah kleng*, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga menjadi kebutuhan mereka yang dijadikan sebagai bahan atau bumbu masakan. Rempah *kleng* yang dapat dijadikan sebagai obat, masyarakat Aceh menggunakannya untuk mengobati penyakit yang ringan atau pertolongan pertama sebelum berobat ke rumah sakit.

### **(3) Makanan dan Minuman**

Selain pengaruh rempah India *kleng* dalam bumbu masakan dan obat-obatan, juga terdapat beberapa jenis makanan India yang ada dan berkembang dalam masyarakat Pidie, di antara makanan itu sebagai berikut.

#### **a. Bu Briyani (Nasi Briyani)**



Nasi briyani salah satu jenis nasi yang terdapat di Pidie, nasi briyani merupakan perpaduan antara budaya India dan Aceh. Bahan untuk memasak nasi briyani terdiri atas nasi, rempah, ayam, dan daging. Asal mula penamaan briyani diambil dari bahasa Urdu, yaitu *birian* yang berarti gongseng sebelum dimasak dan *birinj* bermakna nasi. Asal usul nasi briyani memiliki beberapa versi, tetapi yang paling terkenal adalah cerita ketika Mumtaz Mahal, istri dari Shah Jahan yang kemudian menginspirasi Taj Mahal. Sang ratu suatu kali datang ke barak tentara Mughal dan dia melihat banyak prajurit yang lemas dan kekurangan gizi, lalu dia memerintahkan koki untuk memasak nasi dan daging bagi kesehatan dan gizi para pejuang tersebut dan hasilnya adalah olahan berbentuk briyani.

Nasi briyani merupakan hasil campuran beragam rempah dan pada zaman dahulu memasaknya dengan menggunakan api kayu hingga menjadi arang yang menghasilkan asap yang membuat aroma makanan menjadi harum. Rempah-rempah yang digunakan memainkan peran penting pada rasa nasi briyani, ada sekitar 15 jenis rempah yang digunakan. Ayam dan daging merupakan pelengkap nasi briyani, tetapi di beberapa daerah lain menggunakan udang, kepiting bahkan ikan. Namun, yang lebih enak adalah dengan menggunakan daging domba muda atau yang dengan *Mutton Biryani*. Pada zaman dahulu bahkan air mawar juga digunakan saat proses memasak nasi briyani. Beras yang digunakan untuk menu ini adalah Basmati, yaitu beras lonjong dan pipih dan berupa vegetas beras dari India.

Bahan yang digunakan untuk membuat nasi briyani:  
1 kg daging kambing/atau ayam tanpa tulang yang dipotong dengan ukuran sedang, ½ kg beras basmati (bisa diganti

dengan beras biasa), 4 siung bawang bombay iris tipis, 2 sendok teh bawang putih dihaluskan, 2 sendok teh jahe dihaluskan, 3 siung bawang merah besar iris tipis, 3 cabai hijau iris tipis, 1 genggam daun mint iris cincang halus, 1 genggam daun ketumbar cincang halus, 1 sendok teh bubuk cabai merah, kunyit secukupnya, 2 cangkir susu tawar, 3 sendok makan juice lemon, 2 sendok teh ghee atau minyak samin (atau mentega),  $\frac{3}{4}$  cangkir minyak, garam secukupnya,  $\frac{1}{2}$  sendok teh masala bubuk. Bahan untuk membuat bumbu halus: 7 cengkeh, 4 kapulaga,  $\frac{1}{2}$  inci kayu manis,  $\frac{1}{2}$  sendok teh lada. Bahan untuk kukus nasi: 7 cangkir air, 1 sendok teh minyak, 4 kapulaga, 3 kayu manis, 6 cengkeh, 2 daun salam,  $\frac{1}{2}$  sendok teh lada hitam,  $\frac{1}{2}$  sendok teh biji jintan.

Nasi dikukus dengan semua bahan untuk mengukus nasi ditambah minyak dan garam. Nasi dikukus hingga  $\frac{3}{4}$  matang tidak sampai lembek. Saffron direndam dalam susu. Bawang merah digoreng hingga kecoklatan kemudian digiling kasar setelah dingin. Jahe dan bawang putih yang telah dihaluskan digosok pada ayam lalu tambahkan bubuk cabai, garam, setengah irisan ketumbar dan mint, perasan jeruk, cabai hijau, bawang, minyak yang dipakai untuk menggoreng bawang, susu, dan rempah lainnya. Ayam direndam selama 2 jam. Ayam dimasak dengan semua bumbunya hingga daging menjadi lembut, tetapi bumbu tidak kering sepenuhnya. Nasi diletakkan dalam piring dan siapkan wajan lain yang telah diolesi ghee. Setengah nasi diletakkan pada lapisan bawah lalu dilapisi dengan setengah dari ayam dan begitu seterusnya untuk membuat dua lapisan. Ditaburi dengan susu yang sudah dicampur saffron, daun mint, dan daun ketumbar. Panci ditutup dan dimasak dengan api sedang

hingga nasi matang. Setelah matang nasi dipindahkan ke dalam piring dan nasi briyani siap untuk dimakan.

Saat ini nasi briyani masih terdapat di Pidie, masakan ini menjadi khas dan juga merupakan peninggalan budaya India yang melekat pada masyarakat Aceh di Pidie. Saat ini nasi briyani masih dijumpai di pasar tradisional Pidie. Banyak masyarakat yang menyukai nasi ini karena aroma rempahnya yang khas, terutama saat bulan puasa nasi briyani ini digemari oleh masyarakat Pidie menjadi pilihan hidangan berbuka puasa.

#### **b. Kuah Kari**



Kuah kari salah satu masakan dan hidangan istimewa di Aceh. Kuah kari biasanya dimasak dari daging sapi, kambing, ayam, dan bebek. Kuah kari juga digunakan sebagai kuah untuk roti canai dan roti jala. Bahan dan bumbu untuk masakan ini lebih didominasi oleh rempah India, orang Aceh menyebutnya *rempah kleng*. Kuah kari berkembang ke berbagai daerah di Aceh dengan variasi bumbu yang

berbeda-beda. Namun, cara memasaknya hampir sama, yakni bumbu tumis dimasukkan terlebih dulu ke dalam kualii, setelah berbau harum dimasukkan bumbu giling dan air. Setelah itu, dimasukkan daging ke dalam kualii dan air secukupnya kemudian dimasak hingga matang. Selanjutnya, dimasukkan kelapa gongseng, kelapa kukur yang telah digiling, dan santan (jika digunakan). Sayuran seperti kentang, labu, pisang kepok, atau *boh kulu* (kluwih) dapat ditambahkan ke dalam aneka kari Aceh.

Terdapat banyak variasi ketika memasak kuah kari Aceh ini, di antaranya memasak kuah kari dengan mengaduk terlebih dahulu daging mentah dengan bumbu giling. Setelah itu, campuran tersebut langsung dimasak dalam kualii dan ditambah sedikit air. Setelah setengah matang, daun temurui atau daun kari dan aneka bumbu daun dimasukkan. Selanjutnya, dimasukkan kelapa gongseng, kelapa kukur giling, dan santan (jika digunakan) kemudian dimasak hingga daging matang.

Bumbu untuk memasak kari kambing, yaitu bumbu giling: Cabe merah 1 ons, Cabe rawit sedikit saja, Kunyit bubuk 1 sendok teh, Cabe merah bubuk 1 sendok, Ketumbar bubuk 1 sendok teh, Jintan manis 1 sendok teh, Jintan kasar 1 sendok teh, Jahe 1 ruas jari, Bawang merah 1 ons, Bawang putih 3 siung, Bunga lawang kleng 2 butir, Kayu manis secukupnya, Cengkeh secukupnya, Kaskas 1 sendok teh, Sereh 2 batang, Kelapa gongseng 2 sendok makan, Santan 2 butir kelapa, Garam secukupnya. Bumbu tumis: Daun pandan, Daun temurui (daun kari) 10 lembar, Bawang merah iris secukupnya, Bawang putih iris secukupnya.

Bumbu untuk memasak kari ayam dan bebek, yaitu sebagai berikut. Bumbu giling: Bawang merah 5 siung, bawang putih 2 siung, *jra maneh* 1 sendok teh, *kacha kacheh* atau kaskas 1 sendok teh, jahe satu ibu jari, kunyit bubuk 1 sendok teh, lada bubuk 1 sendok teh, santan secukupnya, dan garam secukupnya. Bumbu tumis: Cabe kering 10 buah, kayu manis 1 jari, *bungong lawang kleng* 4 buah, *gapulaga* 4 buah, bawang bombay 1 buah.

### c. *Masak Puteh* (Masak Putih)



Masak putih, orang Aceh menyebutnya *masak puteh* merupakan salah satu masakan yang berbeda dengan masakan khas Aceh yang lain yang didominasi oleh rasa pedas dan asam, sementara masak *puteh* tidak pedas dan tidak asam. Masakan ini didominasi oleh campuran rempah-rempah, terutama pala dan merica. Sesuai dengan namanya, masakan ini berwarna putih dan berkuah kental. Masakan ini sangat digemari oleh anak-anak, orang tua, dan orang yang tidak bisa lagi makan pedas. Masakan putih mengandung rasa gurih dan enak dengan aroma yang menggugah selera. Sebagian orang menyebut *gulee sie masak puteh* ini dengan sebutan *gulee puteh* atau kari putih, bahkan ada juga yang menyebutnya *gulee korma* atau gulai masak kurma.

*Gulee sie masak puteh* mirip masakan opor di Jawa, warnanya pucat. Namun, makanan ini tidak serupa dengan opor. Sajian kari khas Aceh merupakan salah satu masakan yang populer di Aceh. Istimewanya, masakan ini juga bisa dipadu dengan bahan baku apa saja; daging sapi, daging ayam, bebek, dan juga ikan. Ada yang unik dari masakan ini yaitu sekalipun menggunakan bahan baku ikan atau bebek, tidak ada bau anyir yang menyertai masakan tersebut. Banyaknya rempah dan bumbu aromatik yang dipakai, menutup rasa anyir pada ikan atau bebek, sehingga mengumbar aroma harum.

Aroma yang sangat menonjol pada masakan ini dikontribusikan oleh aroma cengkeh, daun salam, pala, dan merica. Sementara juga tercium aroma daun pandan wangi orang Aceh menyebutnya *oen seukee* yang dipakai untuk mengikat setiap potongan bebek atau ayam sehingga semakin memperkaya keharuman masakan ini. Selain itu, aroma harum juga berasal dari ketumbar dan jintan, dalam bahasa Aceh disebut *aweuh* dan *jeura*. Ada dua varian jintan yang digunakan dalam masakan khas Aceh: *jeura maneh* dan *jeura eungkot*, biasanya *jeura eungkot* digunakan untuk menghilangkan bau amis atau anyir pada masakan seperti ikan atau bebek. Bau anyir yang khas pada ikan dan bebek akan hilang oleh keharuman *jeura*. Rempah-rempah yang digunakan sebagai bumbu menjadikan masakan ini terasa gurih. Rempah-rempah yang digunakan pada *gulee sie masak puteh* ini sama dengan makanan khas Aceh yang lain, khusus *gulee sie masak puteh* tidak menggunakan cabe, tetapi memakai merica. Untuk meningkatkan rasa gurih, *sie masak puteh* ditambah juga kemiri.

Adapun resep *masak puteh* sebagai berikut.

**Bahan:**

- 1 kg daging sapi/kambing
- 5 siung bawang merah
- 1 potong kulit kayu manis ( $\pm$  5cm)
- 5 butir *bungong lawang kleng*
- 5 butir *bungong lawang*
- 5 butir *gapulaga*
- 2 lembar *oen salam*
- Buah pala yang sudah tua
- 5 butir lada
- 300 Ml santan encer
- 200 Ml santan kental
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

**Bumbu halus I:**

- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 ruas jahe (+ 5 cm)
- buah pala tua

**Bumbu halus II (digongseng terlebih dahulu sebelum digiling halus):**

- 1sendok teh *jra maneh*
- 2 sendok teh *jra eungkot*
- 1 sendok teh lada putih
- 1 sendok teh lada hitam
- 1 sendok makan ketumbar

Cara membuat: daging dipotong sesuai selera, dicuci bersih, dan sisihkan. Dilumuri daging yang sudah dipotong-potong dengan sedikit garam dan bumbu halus dan didiamkan selama 15 menit agar bumbu meresap. Bawang merah dirajang halus. Panaskan minyak dan tumis bawang merah hingga harum. Masukkan bumbu halus II, kayu manis, *bungong lawang kleng*, cengkeh, kapulaga, daun salam, dan daging, serta aduk sebentar sampai harum dan daging agak layu. Tambahkan santan encer, masak sampai daging 3/4 empuk. Masukkan santan kental. Masak sampai daging empuk dan kuah agak mengental. Matikan api, angkat lalu sajikan.

**d. Ruti Cane (Roti Cane)**



Kue canai atau orang Aceh menyebutnya *ruti cane* adalah satu cemilan yang dipengaruhi oleh budaya India yang berkembang di Pidie. *Ruti cane* ini bentuknya seperti martabak dan cara membuatnya juga tidak berbeda dengan membuat martabak. *Ruti cane* yang berkembang dalam masyarakat Pidie khususnya dan masyarakat Aceh pada

umumnya. Adapun cara makannya dengan menggunakan kuah kari, tetapi sebenarnya *ruti cane* juga enak apabila dimakan begitu saja. Namun, sekarang ada juga yang makan dengan memakai gula pasir atau susu kental manis, sesuai selera masing-masing.

Bahan untuk membuat *ruti cane* adalah sebagai berikut.

500 gram tepung terigu

1 sdm susu bubuk

1 sdt garam

2 butir telur ayam

200 gram mentega dicairkan (150 gram untuk campuran adonan 50 gram untuk olesan)

100 ml air hangat atau secukupnya hingga adonan kalis dan agak lembek

100 ml minyak goreng

Bahan membuat kari daging:

250 gram daging sapi potong kecil

5 siung bawang merah

3 siung bawang putih

5 buah cabe keriting

2 batang serai

5 lembar daun jeruk

3 lembar daun salam

2 sdm minyak untuk menumis

3 buah cengkeh kering

1 buah kelapa tua

2 buah kayu manis

1 liter air

Cara membuat *ruti cane*: campur dan uleni semua bahan roti kecuali air, hingga tercampur rata. Tambahkan sedikit demi sedikit air hangat. Jangan dituangkan semua airnya apabila adonan sudah dirasa kalis dan lembut. Apabila menggunakan minyak, kurangi porsi airnya. Sambil diuleni jangan lupa dibanting-banting agar adonannya masak. Bentuk dan ukurannya sesuai selera. Letakkan dalam wadah, tutup dengan plastik dan serbet. Diamkan minimal 1 jam, siapkan talenan lalu olesi dengan bahan olesan. Ambil adonan, lalu pipihkan dan bentuk hingga tipis, tapi jangan sampai robek dan sambil diolesi dengan bahan olesan. Gulung adonan sambil ditarik-tarik hingga memanjang dan jangan sampai putus. Gulung lagi dengan 2 arah yg berbeda, lalu tumpuk dan diamkan lagi adonan kurang lebih 1 jam. Pipihkan kembali adonan dan panaskan kuah lalu olesi dengan minyak, masak adonan hingga matang. Masaknya sambil ditekan-tekan dengan sendok agar semuanya matang.

Cara memasak kuah kari cane: haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, dan serai. Tumis bumbu halus hingga wangi, tambahkan bumbu kari instant, serai, daun jeruk, kayu manis, dan daun salam. Masukkan daging dan tambahkan air. Masak hingga daging empuk. Tambahkan santan, aduk hingga kuah mengental.

#### e. *Halua* (Halwa)



*Halua* berbentuk menyerupai dodol, baik dari segi rasa maupun warnanya. Namun, memiliki tekstur yang kasar karena terbuat dari beras ketan yang ditumbuk kasar. Rasanya yang gurih dan enak terdapat pada butiran-butiran beras ketan yang ditumbuk kasar yang disertai butiran kelapa parut. *Halua* mempunyai cita rasa yang manis dan legit. Proses pembuatan kue ini agak rumit dan membutuhkan waktu lama. Pada zaman dahulu membuat kue ini menghabiskan waktu hingga satu hari. Membutuhkan waktu yang lama karena proses pembuatannya dimulai dari kegiatan menumbuk beras.

Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue ini sangat mudah didapatkan, yaitu beras ketan, kelapa parut, dan gula merah cair atau orang Aceh biasa menyebutnya *meulisan* atau manisan. Beras ketan direndam sampai mengembang atau sekitar 2-3 jam. Setelah itu ditiriskan hingga airnya kering kemudian disangrai sampai berubah warna agak kecoklatan lalu beras ketan ditumbuk atau dihaluskan di penggilingan. Setelah ditumbuk sampai halus kemudian dimasukkan kelapa parut, supaya lebih harum ada baiknya kelapa disangrai terlebih dahulu. Setelah itu ditumbuk lagi hingga kalis. Selanjutnya, adonan

dimasukkan ke dalam manisan yang sudah dijerangkan di atas api dalam kuili. Adonan tersebut diaduk seperti mengaduk dodol hingga air manisannya kering.

Selain makanan terdapat juga jenis minuman yang berbahan dasar rempah, seperti *ie rheue* (air serei yang direbus atau dimasak hingga mendidih). Minuman ini mengandung banyak khasiat untuk kesehatan, dapat menambahkan stamina tubuh yang kelelahan, mengeluarkan keringat dari dalam tubuh, dan juga sebagai minuman antioksidan. Namun, minuman ini tidak populer lagi dan dalam perkembangannya sudah berubah menjadi air bandrek.

Untuk peralatan memasak di Pidie terdapat beberapa peralatan memasak yang merupakan peninggalan atau pengaruh India, seperti *kanot* tembaga (panci tembaga), *beulangong* tembaga (kuili tembaga). Peralatan tersebut terbuat dari bahan tembaga yang difungsikan sebagai tempat memasak atau mengolah kue, sayuran, dan ikan. *Sangkue* (kukusan) kukusan yang terbuat dari tembaga yang difungsikan sebagai tempat mengukus atau memasak nasi. Selain itu, terdapat pula *tayeun* (bejana) yang terbuat dari tembaga yang berfungsi sebagai peralatan mengangkut air dan menyimpan air.

## 5) Mata Uang

Transaksi perniagaan telah pula memunculkan sistem takaran, timbangan, dan mata uang. Namun, sistem jual beli yang umum berlaku pada masa itu adalah barter dan menggunakan alat tukar konvensional yang dinamakan mata

uang. Satuan mata uang yang dipakai sebagai alat transaksi adalah mata uang asing, yaitu *dollar* Spanyol atau ringgit meriam dan mata uang lokal, seperti *derham*, *mas*, *suku*, *kupang*, dan *busuk*. Satuan takaran atau timbangan yang berlaku tampaknya terkait dengan sistem umum yang berlaku di kawasan barat Nusantara pada waktu itu, yaitu *koyan*, *bahar*, *pikul*, dan *kati*.<sup>35</sup>

Dalam catatannya, Varthema mengatakan takjub terhadap negeri Pedir yang saat itu sudah menggunakan uang emas, perak, dan tembaga sebagai alat jual beli, serta aturan hukum yang sudah berjalan dengan baik, yang disebutnya "*Strict Administration of Justice*". Selain itu, Varthema juga menulis tentang kapal-kapal besar milik nelayan yang disebut *tongkang*, yang menggunakan dua buah kemudi. Dia juga menjelaskan secara terperinci tentang keahlian rakyat Pedir dalam perindustrian yang sudah mampu membuat alat-alat peletup atau senjata api.

Sekitar tahun 1513--1515, Tome Pires menceritakan tentang peredaran mata uang di beberapa kerajaan yang dipergunakan sebagai alat tukar dalam perdagangan di beberapa kota pusat kerajaan. Di Pedir terdapat mata uang dari timah seperti *ceiti*, yaitu mata uang kecil atau disebut juga *keuh* dan mata uang dari emas yang disebut *drama* yang harganya jika dibandingkan dengan *cruzado* ialah 9 *drama* sama dengan 1 *cruzado*. Di Pedir juga ditemukan mata uang dari perak yang disebut *tanga*, yaitu mata uang yang menyerupai mata uang Siam, Pegu Benggala.<sup>36</sup>

---

<sup>35</sup> 1 koyan = 10 bahar, 1 bahar - 2 pikul atau 200 kati, 1 pikul = 100 kati, 1 kati = 0,62 Kg.

<sup>36</sup> Madjid, *op.cit.*, hlm. 113. Pires, *op.cit.*, hlm. 199.

Orang-orang Portugis juga mengedarkan mata uang ringgit bergambar tiang yang populer dengan sebutan *Ringgiet Spanyol* (Ringgit Spanyol). Orang-orang Aceh menamakan mata uang tersebut dengan nama *ringgiet meriam* karena pada mata uang terdapat dua pilar yang menyerupai meriam.<sup>37</sup> Mata uang ringgit meriam dikenal secara luas di Aceh dan dinamakan juga *reyal* yang dalam istilah Aceh disebut *rieyeu* sebagai alat tukar, khususnya dalam transaksi lada. Pieter van Dam menyebutkan bahwa alat pembayaran dalam pembelian lada di Aceh menggunakan mata uang *reyal*. Apabila sebelum datang orang-orang Belanda dan Inggris ke Aceh harga lada sekitar 8 riyal per bahar (1 bahar ± 375 lbs Inggris), setelah datang pedagang-pedagang tersebut naik menjadi 20 riyal per bahar. Ketika datang pedagang-pedagang Perancis naik lagi harga lada hingga menjadi 48 reyal per bahar.<sup>38</sup>

Selain *reyal* atau ringgit meriam, orang-orang Portugis mengedarkan pula tiga jenis mata uang tembaga, yaitu mata uang tembaga yang ukurannya sebesar ringgit meriam. Uang tersebut terdapat tulisan Arab di salah satu sisinya yang berbunyi *empat kepeng* yang disebut dengan nama *duet* (duit). Mata uang tembaga yang lebih kecil dengan tulisan Arab yang berbunyi *dua kepeng*. Mata uang itu tidak mempunyai nama dalam istilah Aceh. Mata uang tembaga berbentuk kecil dengan tulisan Arab berbunyi *satu kepeng*. Mata uang-mata uang tersebut kemudian hilang dari

---

<sup>37</sup>F.W. Stammeshaus, "Atjehsche Munten", *Culturee Indie*, (1946), hlm. 14.

<sup>38</sup>Pieter van Dam, *Beschrijving van de Oost-Indische Compagnie*, deel I, s'Gravenhage : Martinus Nijhoff, 1923, hlm. 261.

peredaran bersamaan dengan diusirnya orang-orang Portugis dari kerajaan Aceh, Pasai, dan Pedir.<sup>39</sup>

Selain mata uang tersebut di atas, menurut Tome Pires, di kerajaan-kerajaan pada bagian pantai timur Sumatera, terutama di pusat-pusat kerajaan telah digunakan jenis-jenis mata uang tertentu sebagai alat tukar dalam perdagangan. Di Kerajaan Pedir terdapat mata uang dari timah bentuknya kecil yang disebut *keuh* dan mata uang dari emas disebut *drama* serta mata uang yang dibuat dari perak yang disebut *tanga*, yaitu jenis mata uang yang menyerupai uang Siam.<sup>40</sup>

*Ulebalang-ulebalang* mendapatkan izin untuk menempa mata uang sendiri yang dinamakan *gupang* (kupang) dan *busok* yang dibuat dari perak. Pembuatnya dilakukan oleh orang-orang Keling.<sup>41</sup> Pada mata uang *gupang* terdapat gambar, sedangkan pada *busok* tidak. Pada sebuah sisi *gupang* terdapat tulisan yang dapat dibaca dengan *paduka sultan Alauddinsyah*. Pada sisi yang lain tertulis 6 (=peng) *azizul berkat*. Adapun sistem nilai terhadap mata uang yang beredar di Pidie adalah 1 ringgit Spanyol sama dengan 4 *deuereuham* atau *meuih*, 1 *meuih* sama dengan 4 *gupang*, 1 *gupang* sama dengan 2 *busok*, dan 1 *busok* sama dengan 3 *peng*. Mata uang *peng* dibuat dari tembaga pada masa kompeni Inggris dan Belanda yang bernilai 2,5 *duet*.<sup>42</sup>

---

<sup>39</sup>van Langen, *op. cit.*, hlm. 429.

<sup>40</sup>Uka Tjandrasasmita, (ed), *Sejarah Nasional Indonesia* jilid II, Jakarta: Depdikbud, 1981/1982, hlm. 313.

<sup>41</sup>van Langen, *op.cit.*, hlm. 433.

<sup>42</sup>*Ibid.*, hlm 434.

Mata uang yang berlaku tidak hanya dikeluarkan oleh kerajaan, tetapi juga buatan beberapa negeri di Eropa dan Asia. Tukar menukar mata uang dengan mata uang merupakan hal yang lumrah terjadi di pusat transaksi di pasar-pasar.<sup>43</sup>

## **6) Pasar**

Pasar terbentuk sebagai bagian dari usaha memenuhi kebutuhan hidup. Kebutuhan itu mencakup kebutuhan primer dan sekunder. Kelebihan produksi setelah kebutuhan terpenuhi memerlukan tempat penyaluran untuk dijual. Pasar adalah tempat penyaluran barang tersebut. Pemenuhan kebutuhan barang-barang memerlukan tempat yang praktis untuk mendapatkan barang, baik dengan cara menukar maupun membeli. Adanya kebutuhan dan kelebihan inilah yang mendorong timbulnya arena perdagangan (pasar) yang merupakan tempat terjadinya tukar-menukar barang dan jasa.

Pasar juga dapat dilihat sebagai suatu sistem yang merupakan satu kesatuan dari komponen-komponen yang memiliki fungsi untuk mendukung fungsi utama secara keseluruhan. Dengan demikian, sistem pasar tampak sebagai satu kesatuan yang koheren sehingga terjadi saling ketergantungan di antara masing-masing komponen/unsurnya (produksi, distribusi, transportasi, transaksi, dan sebagainya). Pada prinsipnya pasar merupakan tempat para penjual dan pembeli bertemu. Apabila pasar telah terselenggara, dalam arti bahwa penjual dan pembeli sudah bertemu serta barang-

---

<sup>43</sup> Madjid, *op.cit.*, hlm. 117.

barang kebutuhan telah terdistribusikan maka peran pasar bukan hanya sebagai suatu kegiatan ekonomi, tetapi juga sebagai pusat kegiatan sosial budaya.

Tempat transaksi secara berkala diadakan, baik di pasar kota, maupun yang digelar di pasar desa.<sup>44</sup> Pasar yang ada pada waktu itu hendaknya jangan diartikan sebagai pasar modern yang bersifat konkrit, melainkan lebih bersifat abstrak. Artinya, produsen dan konsumen melakukan transaksi di tempat-tempat tersebut. Lokasi pasar kerap kali berubah sesuai dengan situasi politik dalam ibu kota. Pejabat yang bertanggung jawab terhadap pasar disebut *Haria Peukan* dan pejabat yang bertanggung jawab terhadap pelabuhan disebut Syahbandar.

## **7) Pelabuhan**

Sebagai sebuah kerajaan yang besar pada masanya, Pidie telah memainkan peran penting dalam berbagai bidang. Di samping memiliki kawasan yang menguntungkan karena terletak pada jalur strategis Selat Malaka sebagai pintu gerbang lalu lintas dunia, Pidie juga memiliki kawasan pertanian dan perkebunan yang subur. Daerah Pidie banyak menghasilkan padi sehingga disebut sebagai lumbung padi Aceh. Banyak hasil perkebunan seperti lada Pidie yang cukup terkenal menjadi komoditas ekspor yang cukup handal ketika itu. Untuk itu, pelabuhan memegang peranan penting dalam hubungan perdagangan Pidie dengan negara dan daerah lain.

---

<sup>44</sup>Madjid, *op.cit.*, hlm. 112.

Pada zaman dahulu Pidie mempunyai beberapa titik pelabuhan yang difungsikan sebagai tempat berlabuhnya kapal-kapal asing yang sedang melakukan pelayaran. Di antara pelabuhan tersebut, seperti Kuala Giging, Kuala Tari (Pasi Lhok), dan Kuala Peureuba (Pasi Sukun). Kuala Giging termasuk pelabuhan yang tua, bahkan melalui kuala ini masuknya orang asing ke daerah Pidie, seperti dari India. Banyak orang India yang menetap di Pidie bahkan terdapat perkampungan India di Pidie, yaitu Desa Mantak Tari Kecamatan Simpang Tiga.

Sementara itu, Kuala Tari atau yang dikenal dengan sebutan Pasi Lhok adalah pelabuhan yang muncul berikutnya. Pasi Lhok berperan sebagai pelabuhan bebas terutama bidang perdagangan sehingga Pidie semakin ramai disinggahi oleh kapal-kapal pedagang luar seperti India, Cina, dan Arab. Pembauran masyarakat Aceh di Pidie dengan orang-orang asing yang singgah dalam pelayarannya menjadikan Pidie semakin heterogen, baik penduduknya maupun tradisi dan budayanya. Komoditas barang perdagangan di pelabuhan Pasi Lhok ketika itu sangat beragam, seperti lada, kelapa, pinang, kunyit, jahe, dan rempah India. Sementara itu, pedagang dari Cina membawa barang dagangannya seperti keramik, tembikar, pecah belah untuk kebutuhan rumah tangga, dan hiasan rumah tangga. Pedagang dari Arab ketika itu membawa misi dakwah, yaitu menyebarkan pengaruh Islam sambil juga membawa barang dagangannya seperti kain sutra dan tenun.

Kerajaan Pidie tidak hanya menguasai pantai-pantai, tetapi juga perniagaan. Penguasa Pidie mewajibkan para penanam lada di setiap daerah kekuasaannya dan menjualnya ke penguasa Pidie. Penguasa Pidie, menjual

kembali rempah-rempat kepada bangsa asing melalui pelabuhan di Pidie. Kebutuhan akan tenaga kerja pertanian untuk menanam padi dan lada mendorong penguasa Pidie untuk mendatangkan tenaga kerja, terutama dari daerah-daerah taklukannya.

Sultan mengusahakan sebanyak mungkin pedagang untuk berdagang di pelabuhannya. Setiap orang asing yang ingin berdagang di salah satu pelabuhan vasal Pidie harus singgah terlebih dahulu di pusat pemerintahan dan meminta surat pas sesuai dengan peraturan yang berlaku di kerajaan Pidie. Ketentuan itu berlaku kepada kapal-kapal Inggris, Prancis, Belanda, Portugis, Spanyol, Keling, Pegu, dan lain-lain. Apabila berdagang di pelabuhan tanpa ada izin penguasa adalah suatu pelanggaran dan akan dikenai hukuman yang disebabkan ketidakpatuhan pada undang-undang.

Perlu diketahui bahwa persepsi pelabuhan pada waktu itu jangan disamakan dengan perkembangan pelabuhan pada zaman sekarang. Pada waktu itu pelabuhan kebanyakan hanya dengan memanfaatkan teluk dan muaramuara sungai, seperti muara sungai Tutu Sibrang, daerah Laweung, Pasie Lhok, dan Kuala Gigieng. Pada zaman pemerintahan Hindia Belanda di Aceh, Belanda memanfaatkan muara kuala Sigli sebagai bandar pelabuhan. Di bandar inilah terjadi aktivitas perdagangan.

Pada tahun 413 M, seorang musafir Cina yang bernama Pa Hin menjelaskan bahwa raja di Pidie menggunakan kendaraan gajah yang bermahkota emas dan berpakaian kain sutra. Pelabuhannya terletak dalam satu teluk yang genting bentuknya, yang besar kemungkinan letaknya di Kuala Batee. Berdekatan dengan pelabuhan

terdapat daerah *pandei*. Di daerah *pandei* masyarakatnya membuat berbagai alat untuk kebutuhan hidup seperti parang. Selebihnya, mereka bekerja membakar kapur dan menanam bawang, mencari kayu cendana, kayu kapur, serta memburu gajah, dan badak.<sup>45</sup>

Pejabat yang mengurus pelabuhan adalah Syahbandar. Orang yang menjabat pada bidang perikanan adalah *Panglima laot*. *Panglima Laot* menjadi penguasa tertinggi dalam bidang perikanan laut pada setiap wilayah. *Keujrun kuala* adalah pejabat penguasa kuala. *Pawang kuala* memegang otoritas terhadap kuala. Dia juga membuat berbagai ketentuan di bidang kuala, seperti ketentuan adanya *wase kuala* yang harus diserahkan oleh setiap perahu yang keluar masuk kuala. *Pawang pukat* adalah pemimpin teknis perahu pukat. Pemimpin pukat biasanya orang yang sudah berpengalaman berkaitan dengan pukat, seperti memahami terhadap bahaya dan tempat-tempat yang banyak dihuni oleh ikan.

Berkaitan dengan kelautan itu terdapat *Hukom Adat Laot*. *Hukom adat laot* adalah peraturan mengenai penangkapan ikan di laut. Alat-alat penangkap ikan, para nelayan, upah kerja, pembagian hasil antara yang punya alat dengan pekerja, pemimpin, tugas-tugas pemimpin, mengambil penyu, cukai laut, dan sebagainya.

Keuntungan pertama yang dipetik oleh para sultan dalam pemusatan perniagaan di ibu kota adalah penarikan bea cukai terhadap barang niaga yang keluar masuk

---

<sup>45</sup>Zainuddin, *op.cit.*, hlm. 83.

pelabuhan.<sup>46</sup> Para pedagang asing yang berlabuh di ibu kota diharuskan pula untuk mempersembahkan upeti kepada penguasa setempat. Setiap kapal yang membawa barang-barang dari Barat dikenakan pajak sebesar 6%, setiap budak yang dibawa serta untuk dijual dengan nilai 5 maze emas dan setiap barang yang diekspor seperti lada, ditentukan harus membayar pajak 1 maze per bahar.<sup>47</sup> Demikian pula kapal-kapal yang berlabuh di pelabuhan dikenakan pula bea jangkar atau bea kawal. Di samping itu, penguasa memiliki pula beberapa hak istimewa terhadap pedagang asing, seperti hak mewarisi harta pedagang asing yang meninggal dunia di Aceh jika tidak mempunyai ahli waris.

Keuntungan yang berakumulasi dari kegiatan perniagaan itu segera dimanfaatkan untuk menyangga dan memupuk kekuasaan penguasa. Porsi yang pertama diperuntukkan bagi pembiayaan istana, berikutnya adalah untuk membiayai angkatan perang yang mempunyai misi untuk menegakkan kedaulatan penguasa.<sup>48</sup>

---

<sup>46</sup>*Adat Atjeh* dari satu Manuscript India Office Library, ditranskripsi oleh Teungku Anzib Lamnyong, P.L.P.I.I.S Aceh, 1976, hlm. 52 - 73.

<sup>47</sup>Madjid., *op.cit.*, hlm. 113.

<sup>48</sup>Lombard, *op.cit.*, hlm. 64 - 66, 182 - 193.

## **BAB IV P E N U T U P**

Kerajaan Pedir termasuk kerajaan tua di Aceh. Posisi strategis Aceh di ujung paling utara Sumatera yang berhadapan langsung dengan Samudera Hindia memberikan kesempatan yang besar bagi penduduk untuk melakukan aktivitas dagang yang menyentuh perairan mahaluas hingga ke laut merah. Sejak masa pelayaran dan perdagangan awal Aceh dikenal sebagai penyedia komoditas pokok bagi negeri-negeri besar di berbagai belahan dunia. Mereka beramai-ramai membanjiri perairan dan bandar-bandar dagang Aceh untuk mendapatkan pelbagai jenis bumbu masak, obat-obatan, serta kekayaan bumi lainnya.

Orang-orang Aceh merupakan bangsa pelaut yang mahir mengarungi lautan. Sejak lama orang Aceh telah melayari lautan dengan kapal-kapalnya sendiri. Kapal-kapal dagang Aceh pada waktu itu telah melayari lautan ke arah barat sampai ke negeri-negeri Arab dan Persia, ke arah timur sampai ke negeri Cina. Dalam tubuh orang Aceh mengalir kekuatan para pelayar ulung. Imbasnya, kecerdikan dalam dunia air, juga dituangkan pula dalam seni pahat kapal dan perahu.

Mobilitas masyarakat yang aktif memiliki etos kerja yang tinggi membuat negeri Pidie dan masyarakatnya makmur dan sejahtera. Sebagai sebuah kerajaan yang memiliki kedaulatan, selain tetap mengatur pemerintahan sendiri, Pidie juga pernah mengeluarkan mata uang sendiri sebagai alat tukar yang sah dalam jual beli. Hal ini menunjukkan Pidie adalah sebuah kerajaan yang mandiri dan

maju. Pidie sudah mengeluarkan mata uang sendiri sejak awal pemerintahannya. Ketika bergabung dengan Kerajaan Aceh Darussalam juga masih memiliki mata uang sendiri. Raja-raja di Pidie pernah mengeluarkan mata uang emas, hal ini disebabkan kawasan Pidie pernah menjadi tempat perdagangan yang ramai dan makmur.

Perkembangan kerajaan menunjukkan adanya hubungan yang erat antara perdagangan dengan kekuasaan negara, bahkan perdagangan itu sendiri merupakan basis kekuasaan politik. Apabila kekuasaan pusat berhasil melakukan monopoli perdagangan berarti pula berhasil menguasai kekuasaan politik yang dipergunakan untuk tujuan-tujuan ekonomi. Dengan demikian, keadaan politik dalam negeri sangat menentukan bagi perkembangan perdagangan.

Satu pernyataan yang menarik untuk dijawab pada akhir tulisan ini, yaitu bagaimana prospek Pidie dalam perniagaan maritim pada masa kini dan mendatang? Memang sukar untuk menjawab pertanyaan ini. Namun bagaimanapun, faktor *hinterland*, faktor perkembangan pasar dunia, faktor politik, dan faktor perbaikan kualitas struktur perniagaan merupakan variabel-variabel yang saling tumpang tindih dalam menentukan posisi kota Pidie pada masa mendatang sebagai salah satu mata rantai perniagaan di jalur Selat Malaka. Semua faktor itu harus dikembangkan dan disesuaikan dengan perkembangan zaman demi terciptanya Pidie sebagai pusat perdagangan di kawasan barat Nusantara. Demikian juga dengan barang dagangan harus ditingkatkan dan dikembangkan di setiap daerah, sehingga selain menjadi pusat perdagangan, Pidie juga sebagai pusat penghasil bahan ekspor yang bertaraf internasional.

Sulit dipisahkan antara pejabat pemerintahan yang secara murni melakukan tugasnya hanya dalam bidang pemerintahan saja dengan para pedagang bebas yang semata-mata berusaha dalam bidang perdagangan saja. Hal itu didasarkan pada kenyataan yang sering dijumpai pada waktu itu bahwa para penguasa sebagian besar juga aktif dalam bidang perdagangan. Berhubung perdagangan berada pada tangan para penguasa maka para pedagang asing jarang dapat berhubungan langsung dengan penduduk setempat dalam transaksi perdagangan.

Para pedagang mempunyai tempat-tempat tinggal yang kelihatan permanen pada sekitar pelabuhan. Hal itu dapat diartikan sebagai tempat tinggal sementara dalam menunggu tersedianya barang-barang yang mereka butuhkan untuk angkutan kapal atau perahu mereka, atau menunggu habis terjualnya barang bawaan mereka. Dengan demikian, kota mempunyai ciri yang sederhana, yaitu sebagai pusat pemerintahan, pusat perdagangan berada pada tangan penguasa, dan jarang terjadinya hubungan perdagangan antara pedagang asing dengan penduduk setempat. Di samping sebagai pusat pemerintahan, ibu kota juga merupakan tempat pengumpulan komoditas ekspor yang berasal dari pedalaman dan sebagai tempat masuknya barang-barang kebutuhan penduduk dan seluruh jaringan perdagangan berada dalam kekuasaan penguasa.

Keuntungan pertama yang dipetik oleh para sultan dalam pemusatan perniagaan di ibu kota adalah penarikan bea cukai terhadap barang niaga yang keluar masuk pelabuhan. Para pedagang asing yang berlabuh di ibu kota diharuskan pula untuk mempersembahkan upeti kepada penguasa setempat. Demikian pula kapal-kapal yang berlabuh di pelabuhan dikenakan pula bea jangkar atau bea kawal. Di samping itu, penguasa memiliki pula beberapa hak

istimewa terhadap pedagang asing, seperti hak mewarisi harta pedagang asing yang meninggal dunia di Aceh jika tidak mempunyai ahli waris. Keuntungan yang berakumulasi dari kegiatan perniagaan itu segera dimanfaatkan untuk menyangga dan memupuk kekuasaan penguasa. Porsi yang pertama diperuntukkan bagi pembiayaan istana, berikutnya adalah untuk membiayai angkatan perang yang mempunyai misi untuk menegakkan kedaulatan penguasa.

Pengalaman Pidie dalam perniagaan adanya pertautan yang erat antara kegiatan perniagaan dengan politik. Kejayaan kota sebagai salah satu pusat perniagaan di kawasan barat Nusantara hendaklah dilihat dalam konteks kemampuan penguasanya untuk menjadikan Pidie sebagai pusat kekuasaan pada waktu itu. Selain masyarakat Aceh di masa lalu juga penuh dengan pengalaman dan kejayaan sebagai warisan yang ditinggalkan oleh leluhur dengan semangat untuk melahirkan inisiatif untuk menjadi pedagang.

Kerajaan Pedir merupakan basis perdagangan masa lalu yang akhirnya tumbuh menjadi kota niaga yang ramai dikunjungi para pedagang. Kota ini dapat tumbuh dan berkembang karena telah terdapat berbagai prasarana, seperti pelabuhan, pasar, dan berbagai kemudahan lain yang memengaruhi kelancaran tata niaga pada masa lalu. Jaringan niaga terbentuk tidak hanya ditentukan oleh satu faktor, seperti semangat kerja, etik dan moral, jaringan usaha, dan pertimbangan terhadap lingkungan. Banyak faktor lain yang turut menentukan secara bersama-sama dalam nilai-nilai sosial masyarakat sehingga dunia usaha khususnya perdagangan dapat terbentuk dan berkembang dalam masyarakat.

Lintasan sejarah Pidie juga memperlihatkan bahwa sumber daya alam yang dimilikinya telah menjadi basis yang sangat mendukung tumbuh dan berkembangnya perniagaan. Pidie sebagai basis niaga di Nusantara terbentuk oleh faktor-faktor penting, seperti kesuburan tanah, keterbukaan masyarakat terhadap pihak asing. Atas dasar itu jaringan niaga Pidie dengan dunia luar terjalin dan memberi implikasi pada perubahan sosial masyarakat. Dagang yang membentuk tradisi yang menyejarah itu terbukti memiliki implikasi penting bagi adanya perubahan sosial di Aceh pada masa lalu dan dagang merupakan suatu nilai budaya yang terus memberi dorongan bagi perubahan sosial masyarakat.

Perkembangan perdagangan merupakan fenomena sosial ekonomi penting bagi perkembangan dagang di Pidie. Para pedagang Pidie tersebar di berbagai kota dan menjadi faktor penting dalam membentuk tradisi perdagangan dan pengembangan wilayah di Aceh. Keberadaannya ditentukan oleh warisan sejarah yang dibentuk oleh struktur sosial sehingga menjadi kekuatan kultural penting dalam proses kehidupan sosial. Warisan budaya yang memiliki nilai sejarah itu tetap terpelihara dalam lingkungan kehidupan pedagang Pidie hingga sekarang. Tradisi itu pun akhirnya mampu menciptakan suatu etos usaha yang menimbulkan semangat untuk melahirkan para pedagang baru melalui pengalaman empiris.

Perkembangan perdagangan di Pidie memiliki ciri yang unik, khususnya pada sisi nilai budaya yang membentuk kehidupan masyarakatnya. Ciri tersebut telah berlangsung dan dibentuk sepanjang sejarah. Selain memiliki nilai-nilai historis yang mampu mendinamisasikan

kehidupan masyarakat, pada masa lalu Pidie juga merupakan basis niaga yang diperkuat oleh pengembangan proses pendidikan dalam kehidupan masyarakat. Berbagai produk kerajinan dan pertanian, seperti perahu dan kapal, irigasi, dan sebagainya telah dikenal secara meluas pada waktu itu.

Peran elit atau kelas menengah dalam suatu masyarakat juga sangat menentukan. Para elite di Pidie, seperti, laksamana, *uleebalang*, dan bangsawan, telah merespon kerja sama dengan berbagai pihak. Kerajaan Pedir pada masa lalu sangat giat dalam melakukan kerja sama dengan berbagai pihak luar melalui penerapan aturan kepada pedagang asing dan kemudahan lain bagi pedagang asing untuk berlabuh di wilayah mereka. Kemudahan-kemudahan itu telah menimbulkan kerja sama niaga dan menciptakan pertumbuhan lingkungan usaha setempat secara cepat.

Adanya pedagang asing di tengah-tengah penduduk lokal menjadi sumber inspirasi dan juga sebagai wahana proses transformasi sosial yang melahirkan sebuah kultur baru, yakni munculnya para pedagang lokal yang mengembangkan dan mewarisi tradisi dagang. Pengaruh sosial itu memiliki dimensi sosial penting dalam melihat bagaimana unsur-unsur pembentuk tradisi usaha dalam masyarakat. Etos itu memiliki kontribusi besar bagi perubahan sosial masyarakat yang telah ditunjukkan oleh pengalaman masyarakat dalam sejarah pedagang Pidie pada masa lalu.

## GLOSARIUM

*Blo-publo*=jual beli  
*Boh*=buah  
*Bungong*=bunga  
*Dalam*=istana  
*Gampong*=kampung  
*Haria Peukan*=pejabat yang bertanggung jawab terhadap pasar  
*Hukom adat laot*=peraturan mengenai penangkapan ikan di laut  
*Keujrun kuala*=pejabat penguasa kuala  
*Kuala*=muara sungai  
*Kapai laot*=kapal laut  
*Keurajeuen*=kerajaan  
*Kleng*=hitam (julukan kepada orang India)  
*Lancang*=tempat memasak garam  
*Lampoh lada*=kebun lada  
*Laot* = laut  
*Meuniaga*=berdagang  
*Panglima laot*=panglima laut  
*Pawang pukat*=pemimpin teknis perahu pukat  
*Peng*=uang  
*Peutuha pangkai*=pemodal  
*Seuneubok*=persekutuan petani lada  
*Sira*=garam  
*Syahbandar*=pejabat yang bertanggung jawab terhadap pelabuhan  
*Ubat*=obat  
*Uleebalang*=kepala pemerintahan tradisional setingkat kecamatan  
*Uroe Gantoe*=pasar mingguan  
*Wase*=hasil

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, T. Ibrahim. 1972. *Wajah Rakyat Aceh dalam Lintasan Sejarah*. Kutaradja: Panitia seminar Pekan Kebudayaan Aceh II.
- Alfian, T. Ibrahim. 1999. *Wajah Aceh dalam Lintasan Sejarah*. Banda Aceh: Pusat Dokumentasi dan Informasi Aceh (PDIA).
- Djamil, M. Junus. 1968. *Silsilah Tawarich Radja-radja Keradjaan Atjeh*. Kutaradja: Adjdama-I/Iskandar Muda.
- Feener, R. Michael dkk. 2011. *Memetakan Masa Lalu Aceh*. Jakarta: KITLV.
- Groeneveldt, W.P. 1887. Notes on the Malay Archipelago and Malacca Compiled from Chinese Sources. *VBG Vol. 39 bag.1*.
- Hardjowidjono, Dharmono. 1997. "Pasai Tahun 1509-1524" dalam Pasai Kota Pelabuhan Jalan Sutra.
- Kochhar, S. K. 2008. *Teaching of History*. (terjemahan H. Purwanta dan Yovita Hardiwati). Jakarta: Grasindo.
- Lombard, Denys. 2008. *Kerajaan Aceh Masa Sultan Iskandar Muda (1607-1636)*, terjemahan Winarsih Arifin. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Madjid, M. Dien. 2014. *Catatan Pinggir Sejarah Aceh*. Jakarta: Yayasan Obor.

- Marsden, William. 2008. *Sejarah Sumatra*, Jakarta: Komunitas Bambu.
- Norman, Iskandar. 2011. *Pidie Jaya dalam Lintasan Sejarah*. Banda Aceh: Bandar Publishing.
- Pires, Tome. 2014. *Suma Oriental*. Yogyakarta: Ombak.
- Reid, Antony. 1969. *The Contest for North Sumatra. Atjeh, the Netherlands and Britain 1858 – 1898*. Kuala Lumpur : Oxford University Press.
- Reid, Anthony. 2011. *Menuju Sejarah Sumatra*. Jakarta: OBOR.
- Said, Muhammad. 1972. *Wajah Rakyat Atjeh dalam Lintasan Sejarah*. Kutaradja: Panitia Seminar Pekan Kebudayaan Aceh II.
- Schrieke. 1957. *Indonesian Sociological Studies*. The Hague: W. Van Hoeve.
- Stammeshaus, F.W. 1946. "Atjehsche Munten", *Culturee Indie*.
- Tjandrasasmita, Uka (ed). 1981/1982. *Sejarah Nasional Indonesia* jilid II. Jakarta: Depdikbud.
- Usman, Rani. 2003. *Sejarah Peradaban Aceh*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- van Dam, Pieter. 1923. *Beschrijving van de Oost-Indische Compagnie*, deel I, (s'Gravenhage : Martinus Nijhoff.
- Zainuddin, H. M. 1957. *Singa Atjeh, Biografi Sri Sulthan Iskandar Muda*. Medan: Pustaka Iskandar Muda.

Zainuddin, H.M. 1961. *Tarich Atjeh dan Nusantara*. Medan:  
Pustaka Iskandar Muda.

Zainuddin, H. M. 1972. *Atjeh dalam Inskripsi dan Lintasan  
Sedjarah*. Kutaradja: Panitia Seminar Pekan  
Kebudayaan Aceh II.

