

Kue Adee: Lezatnya Kudapan Khas Aceh yang Melegenda

Category: KULINER

written by Redaksi | February 20, 2026



PIDIE JAYA – Jika Anda berkunjung ke [Serambi Mekkah](#), tak lengkap rasanya jika belum mencicipi [Kue Adee](#). Kudapan tradisional yang berasal dari Kabupaten Pidie Jaya ini memiliki cita rasa manis, gurih, dan tekstur yang lembut, menjadikannya primadona di lidah masyarakat lokal maupun wisatawan.

Namun, tahukah Anda bahwa dulunya kue ini merupakan hidangan eksklusif yang sangat sulit ditemukan di luar bulan suci Ramadan?

Sejarah dan Asal-Usul Kue Adee

Kue Adee memiliki [akar sejarah yang kuat](#) di tengah masyarakat Aceh. Berdasarkan catatan sejarah, kue ini pertama kali diproduksi di Gampong Dayah Kleng pada tahun 1967 oleh seorang ibu bernama Maryam.

Pada awalnya, Ibu Maryam hanya membuat kue ini dalam skala kecil berdasarkan pesanan. Barulah pada tahun 1977, karena peminat yang semakin membeludak, produksi mulai dilakukan secara masif dengan [pengemasan](#) yang lebih profesional. Kini, resep warisan tersebut telah turun-temurun dan menjadi identitas kuliner kebanggaan Pidie Jaya.

Transformasi Pasca-Tsunami 2004

Ada fakta unik di balik popularitas Kue Adee saat ini. Sebelum tahun 2004, kue ini hampir hanya bisa dijumpai di daerah asalnya saja, terutama saat momen spesial seperti bulan Ramadan atau acara adat tertentu.

Namun, pasca-musibah tsunami 2004, animo masyarakat dan bantuan yang masuk ke Aceh membuat banyak UMKM lokal bangkit. Industri rumahan Kue Adee pun menjamur tidak hanya di Pidie Jaya, tetapi juga merambah ke Banda Aceh dan wilayah lainnya. Alhasil, kini Kue Adee bisa dinikmati kapan saja sebagai oleh-oleh khas Aceh tanpa harus menunggu bulan puasa.

Keunikan Bahan dan Cita Rasa

Kue Adee sering kali disebut mirip dengan kue bingka. Perbedaannya terletak pada aroma pandan yang kuat dan penggunaan telur bebek yang memberikan tekstur lebih *creamy*. Ada dua varian utama yang populer di masyarakat:

Adee Tepung: Berbahan dasar tepung terigu dengan tekstur lebih padat.

Adee Singkong: Menggunakan parutan singkong sebagai bahan

utama, memberikan sensasi gigitan yang khas.

Resep dan Cara Membuat Kue Adee di Rumah

Bagi Anda yang rindu akan cita rasa Aceh, Anda bisa mencoba membuatnya sendiri di rumah dengan bahan-bahan yang sederhana:

Bahan-bahan :

- 350 gram Tepung Terigu
- 5 butir Telur Bebek
- 250 gram Gula Pasir
- 500 ml Santan Kental
- 3 sdm Margarin Cair
- $\frac{1}{2}$ sdt Vanili & $\frac{1}{2}$ sdt Garam

Langkah Pembuatan:

1. Kocok telur bebek, gula, garam, dan vanili hingga mengembang dan pucat.
2. Tuangkan santan perlahan sambil terus diaduk hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, lalu tambahkan margarin cair.
4. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega.
5. Panggang di oven hingga bagian atasnya berwarna cokelat keemasan dan teksturnya padat.
6. Angkat, dinginkan, dan Kue Adee siap disajikan.

Kue Adee bukan sekadar makanan; ia adalah simbol ketangguhan masyarakat Aceh yang berhasil melestarikan budaya di tengah

perubahan zaman. Pastikan kudapan ini masuk dalam daftar buruan kuliner Anda saat berkunjung ke Aceh!.