



Dr. Odien Rosidin, S.Pd., M.Hum.  
Dr. Aceng Hasani, M.Pd.

Kuliner Ekoturisme Pantai Anyer: Tatapan Antropolinguistik

# Kuliner Ekoturisme Pantai Anyer: *Tatapan Antropolinguistik*

Dr. Odien Rosidin, S.Pd., M.Hum.  
Dr. Aceng Hasani, M.Pd.

  
UNTIRTA PRESS  
Menobar Ilmu Memibus Waktu



**Dr. Odien Rosidin, S.Pd., M.Hum.**

**Dr. Aceng Hasani, M.Pd.**

**KULINER EKOTURISME  
PANTAI ANYER:  
TATAPAN ANTROPOLINGUISTIK**

**KULINER EKOTURISME PANTAI ANYER:  
TATAPAN ANTROPOLINGUISTIK**

Copyright © Dr. Odien Rosidin, S.Pd., M.Hum.  
Dr. Aceng Hasani, M.Pd.

Penulis:

**Dr. Odien Rosidin, S.Pd., M.Hum.**

**Dr. Aceng Hasani, M.Pd.**

Editor:

**Firman Hadiansyah dan Desma Yuliadi Saputra**

Desain Sampul & Tata Letak:

**Untirta Press**

Cetakan Pertama: November 2022

viii + 64 hlm.: 16 x 24 cm

ISBN: 978-

Diterbitkan

**UNTIRTA PRESS**

Tercatat sebagai Anggota APPTI dan IKAPI

Jl. Raya Jakarta, Km. 4, Telp. (0254) 280330 Ext 111 Serang

Gedung UPBK Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

email: up@untirta.ac.id | website: <https://upress.untirta.ac.id/>

Kutipan Pasal 44, Ayat 1 dan 2, Undang-Undang Republik Indonesia tentang HAK CIPTA. Tentang Sanksi Pelanggaran Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002 tentang HAK CIPTA, sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang No. 7 Tahun 1987 jo, Undang-Undang No. 12 Tahun 1997, bahwa:

1. Barangsiapa dengan sengaja dan tanpa hak mengumumkan atau menyebarkan suatu ciptaan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan atau denda paling sedikit Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan atau denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

# PRAKATA

Puji dan syukur selalu kami ucapkan kepada Allah swt. atas segala nikmat, karunia, dan ilmu yang diberikan. Atas izin dan kehendak-Nya pula, buku ini dapat kami selesaikan sehingga dapat sampai kepada pembaca. Buku ini merupakan salah satu luaran penelitian Hibah Internal Universitas Sultan Ageng Tirtayasa untuk tahun pendanaan 2022. Salawat dan salam semoga dilimpahkan kepada Nabi Muhammad saw., keluarga, sahabat, dan para pengikutnya. Mudah-mudahan kita semua dapat beroleh syafaat dari beliau di akhirat nanti.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat bertahan dan melangsungkan hidup. Keberadaan makanan menjadi bagian tidak terpisahkan dari budaya manusia. Untuk itu, tidak mengherankan bila makanan menjadi salah satu isu penting dalam pelbagai perspektif keilmuan, salah satunya adalah linguistik. Entitas makanan bertemali dengan khazanah budaya suatu masyarakat. Makanan tidak sekadar diambil oleh manusia dari alam, tetapi manusia melakukan banyak cara untuk mengolah sumber makanan dari alam sehingga menjadi produk kuliner yang siap saji dan santap.

Dalam proses mengolah makanan dalam suatu lingkup budaya komunitas, berlaku pengetahuan dan kearifan lokal yang membentuk perilaku budaya. Dalam perspektif antropolinguistik, penamaan suatu produk makanan bukan sekadar ekspresi verbal, melainkan mengomunikasikan secara simbolik aspek dan unsur budaya yang khas terkait dengan bahan, proses, alat, dan bumbu, serta nilai budaya yang dikandunginya. Sejalan dengan itu, penelitian terhadap makanan tradisional atau kuliner lokal di suatu wilayah penting dilakukan dalam kerangka dokumentasi, termasuk makanan tradisio-

nal atau kuliner lokal yang dijadikan komoditas oleh-oleh di wilayah ekowisata Pantai Anyer, Kabupaten Serang, Provinsi Banten.

Buku ini tidak akan terwujud tanpa bantuan dari banyak pihak, baik langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, penulis berterima kasih kepada Rektor Untirta, LPPM Untirta, serta Direktur dan Wakil Direktur Pascasarjana Untirta atas kontribusi penting berupa pemberian dana penelitian internal kepada kami. Ucapan terima kasih disampaikan pula kepada para informan, narasumber, dan para mahasiswa Jurusan Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah membantu penulis dalam proses pengumpulan data. Tidak lupa, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak lain yang tidak disebutkan satu per satu di lembar ini. Semoga Allah swt. membalas kebaikan yang telah diberikan.

Pada bagian akhir, penulis memohon masukan dan kritik terhadap isi buku ini bila dipandang ada hal yang salah atau kurang. Bagaimanapun kesalahan yang terdapat dalam buku ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis. Semoga buku ini dapat memberi manfaat bagi kalangan luas, khususnya peneliti bahasa dan budaya serta mahasiswa yang menempuh mata kuliah Kewirausahaan yang ingin menjadikan produk kuliner lokal di daerah wisata sebagai bahan kajian untuk studi dan pengembangan.

Serang, 15 November 2022

Penulis,

# DAFTAR ISI

<b>PRAKATA</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>vii</b>
<b>BAB 1 KULINER TRADISIONAL DAN BUDAYA MASYARAKAT</b>	<b>1</b>
1.1 Mengenal Selintas Kuliner Tradisional	1
1.2 Kuliner, Budaya, dan Masyarakat Pesisir	3
<b>BAB 2 ANTROPOLINGUISTIK DAN LINGUISTIK KULINER</b>	<b>7</b>
2.1 Penamaan Kuliner	7
2.3 Antropolinguistik	9
<b>BAB 3 LEKSIKON NAMA MAKANAN OLEH-OLEH KHAS BANTEN</b>	<b>12</b>
3.1 Tinjauan Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten	12
3.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten	17
<b>BAB 4 LEKSIKON NAMA MAKANAN OLEH-OLEH KHAS BANTEN BERUPA HASIL TANI</b>	<b>21</b>
4.1 Tinjauan Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani	21
4.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani	23
<b>BAB 5 LEKSIKON NAMA MAKANAN OLEH-OLEH KHAS BANTEN BERUPA HASIL LAUT DAN OLAHANNYA</b>	<b>27</b>
5.1 Tinjauan Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut	27
5.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut	28

<b>BAB 6 LEKSIKON NAMA MAKANAN DALAM RITUAL SELAMETAN</b>	<b>33</b>
6.1 Tinjauan Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan	33
6.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan	35
<b>BAB 7 LEKSIKON PROSES PEMBUATAN, ALAT, DAN BUMBU</b>	<b>39</b>
7.2 Leksikon Nama Bumbu	43
7.3 Leksikon Nama Alat	46
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>49</b>
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten	15
Tabel 3.2	Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten	17
Tabel 4.1	Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani	21
Tabel 4.2	Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani	23
Tabel 5.1	Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut	27
Tabel 5.2	Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut	28
Tabel 6.1	Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan	33
Tabel 6.2	Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan	35
Tabel 7.1	Leksikon Nama Proses dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer	39
Tabel 7.2	Satuan Lingual Leksikon Nama Proses dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer	42
Tabel 7.3	Leksikon Nama Bumbu dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer	43
Tabel 7.4	Leksikon Nama Bumbu dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer	45
Tabel 7.5	Leksikon Nama Alat dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer	47



# **BAB 1**

## **KULINER TRADISIONAL DAN BUDAYA MASYARAKAT**

### **1.1 Mengenal Selintas Kuliner Tradisional**

**M**akenna, bahan makanan, dan cara makan memegang posisi penting dalam kajian wacana kebudayaan (Weichart, 2004: 66). Sebagai organisme, manusia membutuhkan pasokan makanan yang memenuhi kebutuhan nutrisi agar metabolisme terpelihara dan dapat menjalankan seluruh sistem organ tubuh. Dalam bidang fisiologi, dikaji sel, jaringan, organ, dan organisme dalam menjalankan fungsi fisik yang juga didukung oleh asupan makanan yang dikonsumsi. Berdasarkan perspektif biologi, makan dibutuhkan oleh manusia karena menjalankan fungsi fisiologi. Akan tetapi, makan dapat dipandang sebagai suatu realitas sosial budaya. Sebagai aktivitas, dalam verba makan terkandung makna bahwa terdapat fakta sosial yang dijalankan manusia sebagai subjek yang diawali dari proses berpikir (Sofyan, 2020:46).

Dengan pernyataan tersebut, makan tidak selalu bersifat alamiah dalam pengertian manusia mengambil dan mengonsumsi langsung dari alam, tetapi manusia melakukan proses berpikir untuk menentukan apa yang dapat dimakan dan yang tidak dapat dimakan serta bagaimana mengolahnya sehingga memenuhi kebutuhan, keinginan, dan selera. Menurut Nurti (2013:3), makanan dengan legitimasi budaya akan berkaitan dengan kepercayaan, tabu, pantangan, aturan, teknologi, dan lain-lain yang bertumbuh dan berkembang pada suatu komunitas sehingga terbentuk menjadi pola kebiasaan makan yang khas dan berbeda dari kelompok masyarakat lain.

Manusia membutuhkan asupan makanan untuk keberlangsungan hidupnya. Dalam setiap kelompok budaya, aktivitas makan

sangat berbeda-beda variannya. Makanan menempati posisi penting bagi kehidupan manusia sehingga menjadi salah satu isu atau topik yang banyak dibahas dalam sejumlah disiplin ilmu, terutama pada paruh kedua atau akhir abad ke-20. Studi terhadap makanan menampakkan pelbagai paradigma mutakhir, seperti behaviorisme, strukturalisme, dan fungsionalisme. Banyak pakar filsafat, sosiologi, dan antropologi mengurai tanyaan seputar makanan dalam kerja-kerja akademis mereka berkenaan dengan sifat alami manusia (Gerhardt, Frobenius, dan Ley, 2013:4).

Fungsi utama makanan bukan semata sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga ada kaitannya dengan relasi manusia dan Tuhan, kemanusiaan, serta manusia dan alam sebab makanan sangat terikat dengan budaya. Aturan budaya sangat berperan dalam tata cara pembuatan makanan sebagaimana ditunjukkan oleh kreativitas, sentuhan seni, dan rasa (Susanthi dan Umiyati, 2021:14). Dalam beberapa tahun terakhir, marak dilakukan penelitian yang berhubungan dengan makanan tradisional atau kuliner lokal dari pelbagai aspek. Sejumlah studi yang mengkaji makanan dalam hubungannya dengan bahasa telah dilakukan oleh banyak peneliti dalam pelbagai bahasa di dunia, misalnya kosakata yang berhubungan dengan memasak (Lehrer, 1972); verba aktivitas makan dan minum (Newmans, 2009); makan dalam bahasa Mandarin (Zhengdao, 2010); rasa dan rempah masakan di Asia Tenggara (Enfield, 2011); metafora makanan (Lopez, 2014); kosakata kuliner masyarakat Tatar (Nurmukhametova & Sattarova, 2015); dan linguistik kuliner makanan dan bahasa Filipina (Jabonillo, 2016).

Selain penelitian-penelitian tersebut, terdapat penelitian lain, yaitu praktik dan peristilahan kuliner dalam bahasa Kashmiri (Sheikh & Shabina, 2016); jejak rasa Nusantara (Rahman, 2016); pengembangan leksikon susu kedelai merah (sufu) (He, Chen, & Chung, 2018); makanan tradisional dalam perspektif Linguistik Kuliner (Fitrisia, dkk., 2019); kuliner Sunda (Gardjito, Pridia, & Millaty, 2019); khazanah kuliner Kesultanan Cirebon (Darwis, 2019); bumbu tradi-

sional dan perlengkapan masak dalam bahasa Bali (Kasni & Budiarta, 2020); penamaan kuliner Mandailing (Rahmawati & Mulyadi, 2021); nama makanan olahan buah pisang (Mahendra, Azzahra, & Khasanah, 2021); wacana multimodal tentang makanan melalui analisis naratif (Pang, 2022); pemertahanan tradisi kuliner warga Rumania di Parma (Italia) (Casangiu, 2020); leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang (Rosidin, Muhyidin, dan Riansi (2021); dan publikasi hasil riset tentang kuliner tradisional dalam konteks pariwisata di Indonesia (Darsana & Susanti, 2022).

Patut disayangkan bahwa hingga setakat ini belum ada studi mendalam yang berfokus pada kajian penamaan makanan tradisional atau kuliner lokal oleh-oleh khas Banten di area ekoturisme pantai. Padahal, pelestarian dan pengembangan kuliner lokal dalam konteks pariwisata mutlak penting dilakukan. Dalam konteks itu, pengetahuan mengenai nama-nama kuliner tradisional, alat pembuatan, bahan, dan cara penyajiannya merupakan bagian penting dalam upaya pelestarian kuliner (Susanthi & Umiyati, 2021:15). Keberadaan makanan lokal sangat penting sebagai indikasi yang mencirikan kekhususan suatu komunitas sehingga berbeda dengan komunitas lainnya (Darsana & Susanti, 2022:6665). Dengan demikian, riset terkait kuliner lokal dalam konteks pariwisata pantai di Banten mutlak diperlukan untuk pelbagai macam kepentingan.

## **1.2 Kuliner, Budaya, dan Masyarakat Pesisir**

Pola makan suatu masyarakat pada kenyataannya mengindikasikan konsep budaya yang bertalian dengan makanan. Pola itu sangat dipengaruhi oleh unsur sosial dan budaya yang dianut di dalam komunitas itu. Misalnya norma sosial, nilai sosial, dan norma budaya bertalian dengan makanan serta makanan apa yang dianggap baik atau tidak baik (Intan, 2018:234). Dalam pespektif budaya, dapat dirumuskan beberapa hal terkait dengan aktivitas makan, yaitu (1) makan adalah aktivitas rutin dalam keseharian hidup manusia karena makanan merupakan kebutuhan primer yang tidak dibatasi

oleh ruang dan waktu; (2) tata cara atau kebiasaan makan suatu kelompok tidak selalu sama. Perbedaan itu terjadi, baik dalam dimensi individu maupun kelompok. Secara individual, cara makan berbeda karena kebiasaan, sedangkan secara kelompok cara makan berbeda karena bergantung pada tradisi, adat, atau kebiasaan yang menjadi identitas; dan (3) makanan juga bersifat dinamis seperti manusia dan masyarakat. Bentuk dan rasa makanan akan terus mengalami perubahan, baik etis maupun estetis (Sofyan, 2020:47).

Budaya adalah sistem yang dibangun oleh seperangkat ide, perilaku, dan daya cipta manusia dalam suatu lokus kehidupan sosial. Budaya diciptakan, dipelajari, dan diwariskan oleh suatu generasi kepada lapis generasi berikutnya. Oleh sebab itu, individu memperoleh warisan budaya sebagai hasil transfer dari nenek moyang atau leluhur mereka. Dalam kaitan dengan itu, Helman (2007:2) menyatakan bahwa budaya merupakan aturan eksplisit dan implisit sebagai produk warisan seseorang dalam grup sosial tertentu sehingga menjadi pandangan dunia, pengalaman emosional, dan tuntunan perilaku dengan sesama, Tuhan, dan lingkungan alam.

Salah satu wujud budaya yang diciptakan oleh manusia adalah tradisi, misalnya tradisi makanan atau kuliner. Menurut Intan (2018: 234), pola makanan suatu masyarakat pada dasarnya merupakan konsep budaya yang bertalian dengan makanan. Pola makan sangat dominan dipengaruhi oleh faktor sosial budaya yang berlaku dan menjadi anutan dalam kelompok masyarakat itu. Misalnya, nilai sosial, norma sosial, dan norma budaya yang erat pertaliannya dengan makanan; makanan apa yang dianggap baik ataupun tidak baik. Sejalan dengan pernyataan itu, Heryana dan Somantri (2022:20) menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang lazim dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan cita rasa yang khusus. Budaya sangat berperan penting dalam proses pembuatan makanan tradisional sehingga berterima bagi masyarakat tersebut.

Menurut Santosa dan Ranti (2004:8—9), kebiasaan atau pola makan suatu masyarakat menginformasikan gambaran tentang macam dan jumlah bahan makanan yang dikonsumsi setiap hari yang berlaku khas dalam kelompok masyarakat tertentu. Hal itu pun mengindikasikan pola makan adalah perilaku yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok dalam memilih dan menggunakan bahan makanan dalam aktivitas konsumsi pangan sehari-hari meliputi jenis, jumlah, dan frekuensi berdasarkan variabel-variabel sosial dan budaya yang berlaku di tempat hidup mereka. Sementara itu, Nurti (2013:3) menegaskan bahwa kebiasaan makan sebagai suatu aktivitas kompleks masak-memasak terkait dengan bahan-bahan makanan, proses pengolahan, dan teknologi yang dipakai. Meskipun kebudayaan mendeterminasi apa yang dapat dimakan dan tidak, ketersediaan bahan makanan dan makanan dipengaruhi pula oleh faktor ekologis serta fisiologis manusia.

Berkenaan dengan uraian tersebut, wilayah Indonesia terdiri atas daratan dan lautan. Indonesia memiliki banyak pulau, baik besar maupun kecil yang terhubung sehingga Indonesia disebut Nusantara (Utomo, 2017:141). Kekayaan alam dan maritim Indonesia sangat berlimpah meliputi geo-biologi, sosial-ekonomi, sosial-politik, dan sosial-budaya. Potensi geografi Indonesia berupa pulau sebanyak 17.508 dengan panjang pantai 81.000 km; luas wilayah darat mencapai 2.027.087 km<sup>2</sup>; dan laut 5.800.00 km<sup>2</sup>. Luas wilayah laut itu terdiri atas 3.166.163 km<sup>2</sup> perairan nusantara dan teritorial serta 2.500.000 km<sup>2</sup> Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) (sebelum Timor Timur lepas dari Negara Kesatuan Republik Indonesia) (Lampe, 2016:234). Posisi dan potensi Indonesia menjadi bukti bahwa Indonesia merupakan negara maritim. Karakter dan jiwa bahari bangsa Indonesia sudah tercermin sejak zaman kerajaan terdahulu (Chairunnisa, dkk. 2019:199).

Sebagai negara maritim dan kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki sumber daya kelautan yang beragam. Indonesia merupakan pusat keanekaragaman hayati laut terbesar di dunia dengan

lebih dari 4500 spesies ikan, lebih dari 70 genus hewan karang, 18% terumbu karang dunia, 30% hutan bakau dunia, 13 spesies lamun dari 16 spesies di dunia, dan spesies rumput laut terbanyak di dunia (Mattiro, Nasrullah, dan Reski, 2021:220). Dengan potensi bahari yang dimiliki, Indonesia seharusnya menjadi salah satu negara maritim terbesar di dunia yang akar pembangunan dan pendapatan utama ekonominya bersumber dari kekayaan bahari (Setiawati, 2019:436).

Masyarakat bahari atau masyarakat maritim dapat diartikan sebagai satuan masyarakat yang aktivitas kehidupannya berpusat ke laut. Mereka bermukim di pesisir pantai atau di atas perahu di sekitar pantai. Kehidupan sosial budaya mereka berorientasi ke laut, terutama dalam hal kegiatan mata pencariannya. Masyarakat maritim bukan sekadar penangkap ikan (nelayan) apalagi mata pencarian itu diartikan sebagai kegiatan sampingan. Sebaliknya, mereka mengerahkan tenaga dan pikiran untuk mengeksplorasi laut demi keberlangsungan hidup. Masyarakat ini memiliki nilai-nilai budaya, pandangan, dan sikap hidup yang menekankan pada pentingnya laut sebagai sumber kehidupan, termasuk cara pengembangan teknologi penangkapan dan pengolahan hasil laut (Thalib, 2016:2).

Dalam kaitan dengan hal tersebut, di wilayah Provinsi Banten, terdapat banyak kawasan yang memiliki laut atau pantai sebagai destinasi wisata, salah satunya adalah Kecamatan Anyer, Kabupaten Serang. Di kawasan ini, terdapat banyak pantai yang sangat terkenal dan ramai dikunjungi, baik oleh wisatawan lokal, nasional, maupun internasional, misalnya Pantai Carita, Pantai Sambolo, Pantai Marbella, Pantai Florida, Pantai Pasir Putih Sirih, Pantai Karang Bolong, dan Pantai Pulau Umang. Sebagaimana di tempat wisata lainnya, ekosistem pariwisata turut menggeliatkan kehidupan ekonomi masyarakat sekitar, termasuk di wilayah ekowisata Pantai Anyer. Dalam konteks itu, pertumbuhan dan perkembangan pariwisata di wilayah ini turut membentuk aktivitas ekonomi dalam bentuk produksi dan penjualan produk kuliner lokal sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas.

# BAB 2

## ANTROPOLINGUISTIK DAN LINGUISTIK KULINER

### 2.1 Penamaan Kuliner

Interaksi manusia di dalam kehidupan terwujud ke dalam pelbagai bentuk aktivitas. Misalnya, percakapan sehari-hari, berkumpul dengan orang-orang, tradisi lamaran, tradisi pernikahan, kuliner, dan bentuk aktivitas lainnya. Keseluruhan aktivitas tersebut membentuk budaya suatu masyarakat (Kasni & Budiarta, 2021). Budaya dikonstruksikan sebagai konsep yang dibangun secara relasional. Budaya dipertahankan sebagai penanda identitas utama bagi individu dan masyarakat atau komunitas (Inglis & Pascual, 2021:4).

Makanan dapat diperoleh dari laut, hasil pertanian, atau dibeli di pasar tradisional dan pasar modern. Makanan bukan sekadar produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi juga dapat dilihat dalam kaitannya dengan budaya. Dalam konteks itu, terdapat pandangan yang membedakan antara nutriment (*nutriment*) dan makanan (*food*). Nutriment merupakan terminologi biokimia yang merujuk pada konsep bersifat biokimia, yaitu zat yang berfungsi untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang memakannya. Sementara itu, makanan (*food*) merupakan konsep yang merujuk pada suatu pandangan dalam masyarakat yang berkenaan dengan sesuatu yang dapat dimakan atau tidak serta apakah sesuatu itu tergolong sebagai makanan atau bukan makanan (Foster & Anderson, 1986:313-314; Budianto, 2004:66).

Budaya kuliner terbentuk sesuai dengan kondisi lingkungan dan tingkat perkembangan suatu masyarakat (Guzeler, Yildirim, & Aridici, 2016:538). Pola atau kebiasaan kita makan dan mengolah makanan dalam kehidupan sehari-hari dan pola berkirim informasi

dari waktu ke waktu telah memunculkan ritual dan kinerja khas dalam interaksi kita yang melibatkan bahasa dan makanan. Kita juga memiliki kebutuhan untuk mendeskripsikan, mengidentifikasi, dan menilai makanan untuk bertahan hidup, memasak, memelihara, kesehatan kita, dan meningkatkan kualitas hidup. Pola dalam interaksi ini berpengaruh dan berkontribusi pada identitas dan sosialisasi. Identitas ini bersifat multilapis. Hubungan antara bahasa dan makanan dalam kegiatan sosial mengungkapkan aspek identitas tidak hanya pada tingkat kelompok, tetapi juga pada tingkat individu (Szatrowsky, 2015: 5—6).

Bagaimanakah relasi antara makan dan bahasa? Dalam budaya manusia secara universal, makanan selalu diberi nama. Dengan penyebutan nama terhadap makanan tersebut, pertalian antara makanan dan bahasa terejawantah. Dengan memberi nama pada makanan, perasaan manusia terbangkitkan dan sejumlah keinginan juga turut menyertai saat melakukan suatu tindakan tertentu (Budianto, 2004:66). Dalam kaitan dengan hal itu, di luar fungsi komunikatifnya, bahasa merupakan penanda simbolis penting dari identitas individu dan komunitas. Menurut Lumempouw, dkk. (2021: 1503), bahasa memiliki kaitan erat dengan budaya sebab budaya ditentukan oleh bahasa dan bahasa menjadi pemandu bagi kebudayaan. Bahasa menyediakan nama-nama bagi objek yang ada di dalam lingkungan kehidupan manusia. Penamaan merupakan bagian penting dari kehidupan sebab melalui proses penamaan itu manusia membuat keteraturan berdasarkan persepsi terhadap lingkungannya.

Pada hakikatnya, pemberian nama merupakan bagian dari aktivitas berbahasa. Berdasarkan mekanisme pemberian nama pada suatu entitas, dapat tercermin sikap hidup suatu masyarakat itu terhadap bahasa yang mereka pertuturkan. Bagaimanapun selalu disadari bahwa bahasa merupakan komponen penting dalam kebudayaan. Oleh sebab itu, penggunaan bahasa dalam suatu penamaan merefleksikan pandangan penutur bahasa itu terhadap bahasa yang dimilikinya (Wijana, 2016:196).

Sebagai suatu bentuk ekspresi, penamaan menunjuk dan mengonstruksi budaya (Mappau, 2019:35). Nama adalah suatu kata yang beracuan atau panggilan bagi orang, tepat, benda, hewan, tumbuhan, dan lain-lain (Bandana, 2015:2; Sibarani, 1993:8). Nama terhadap suatu entitas dihasilkan sebagai suatu kesepakatan. Fungsi nama di dalam aktivitas berbahasa manusia adalah untuk memilah-milah realitas, membedakan antara satu objek dan objek lainnya serta membedakan antara seseorang dan orang lainnya (Sibarani, 1993:21).

Sejalan dengan hal tersebut, Wierzbicka (1997:1) menyatakan bahwa ada hubungan yang sangat dekat antara kehidupan sosial dan leksikon dalam suatu bahasa yang digunakan oleh penutur; aktivitas kultural menghasilkan lebih dari satu kata atau leksikon untuk satu bentuk aktivitas. Pernyataan itu tentu saja bergayutan dengan permasalahan proses pembuatan kuliner, penyajian kuliner, dan penamaan kuliner.

### **2.3 Antropolinguistik**

Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk mengkaji kuliner tradisional secara bahasa dan budaya adalah antropolinguistik. Antropolinguistik adalah studi bahasa sebagai sumber ke-budayaan dan bertutur sebagai praktik kebudayaan (Duranti, 1997: 2). Antropolinguistik merupakan sebuah kajian ilmu yang memiliki sifat interpretatif, yakni memiliki cakupan yang lebih jauh untuk mengelaborasi gejala dan fenomena bahasa dalam kebudayaan serta mendeskripsikan pemahaman budaya (Laili, 2021:36).

Menurut Sibarani (2004:50), antropolinguistik adalah sebuah cabang ilmu linguistik yang mengkaji varian dan penggunaan bahasa yang berkaitan dengan adat istiadat, pengaruh kebiasaan etnik, kepercayaan, pola-pola kebudayaan lain dari suatu suku bangsa, perbedaan tempat komunikasi, sistem kekerabatan, perkembangan waktu, dan etika dalam penggunaan bahasa. Terdapat pelbagai padanan istilah antropolinguistik, yaitu etnolinguistik, linguistik antro-

pologi, antropologi bahasa, dan linguistik kebudayaan. Meskipun demikian, padanan istilah tersebut tidak sepenuhnya secara definitif merepresentasikan kesamaan konsep, teori, ataupun definisi.

Menurut Riana (2003:8), linguistik kebudayaan merupakan kajian yang berhubungan dengan relasi instrinsik bahasa dan budaya. Sementara itu, etnolinguistik ialah cabang ilmu bahasa yang meneliti keterkaitan antara bahasa dan kebudayaan dalam masyarakat, baik di lingkungan masyarakat berbudaya maju maupun masyarakat yang belum memiliki tulisan sekalipun (Kridalaksana, 2001: 52). Adapun Foley (2001:3) mengemukakan bahwa linguistik antropologi adalah cabang linguistik yang berfokus pada tempat suatu bahasa dituturkan dalam konteks sosial dan budaya secara lebih luas dengan peran menjaga dan merawat kelestarian praktik-pratik kebudayaan dan struktur sosial.

Antropolinguistik mengkaji bahasa dengan cara mengambil data langsung dari penutur jati. Hal ini yang dikenal dengan etnografi atau observasi partisipan. Pokok pikiran yang mendasari studi ini adalah peneliti bahasa akan memahami bahasa dan hubungannya dengan seluruh aspek kebudayaan secara lebih baik dengan cara menyaksikan sendiri penggunaan bahasa dalam konteks sosial yang alamiah (Danesi, 2004:7). Studi bahasa dalam bidang antropolinguistik dikaitkan dengan peran bahasa dalam seluk-beluk kehidupan. Karena itu, Farida (2017:1) menyatakan bahwa media yang paling representatif untuk menuangkan hasil-hasil budaya dan menjadi perantara untuk terjadinya saling pemahaman adalah bahasa.

Menurut Duranti (1997:27), pendeskripsian suatu budaya berbanding lurus dengan pendeskripsian suatu bahasa. Pernyataan ini mengindikasikan bahwa ketika seseorang mendeskripsikan tentang suatu kebudayaan, seseorang itu ikut pula mendeskripsikan bahasa yang dimiliki kebudayaan tersebut. Sejalan dengan itu kebudayaan merupakan aspek paling dominan dalam kehidupan manusia sehingga secara hierarki kajian bahasa dalam bidang antropolinguistik dianalisis dalam kaitannya dengan kebudayaan (Sibarani, 2013:

276). Kebudayaan merupakan sistem semiotik yang memuat simbol-simbol yang berfungsi mengekspresikan makna dari pikiran antarindividu, kebudayaan merupakan objek, tindakan, atau peristiwa yang dapat diamati, dirasakan, serta dipahami (Pranowo, 2020: 54).

Kebudayaan meliputi semua perbuatan manusia, misalnya cara menghayati kelahiran, kematian, dan upacara-upacara untuk menyambut peristiwa itu. Di dalam kebudayaan juga tercakup seksualitas, cara-cara mengolah makanan, sopan santun saat bersantap, pertanian, perburuan, cara membuat perkakas, pakaian, termasuk pula cara menghias rumah dan tubuh (Cathrin, 2017:32).

Berdasarkan uraian di atas, makanan atau kuliner dapat dikaji dengan ancangan antropolinguistik atau etnolinguistik sebab makanan atau kuliner khas yang identik dengan suatu komunitas merupakan produk budaya suatu masyarakat yang mencerminkan pengetahuan dan keterampilan pembuatnya sekaligus sebagai bentuk komunikasi simbolik yang mengandung nilai dan kearifan.

# BAB 3

## LEKSIKON NAMA MAKANAN OLEH-OLEH KHAS BANTEN

### 3.1 Tinjauan Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten

**K**uliner khas merupakan produk dan tradisi budaya suatu masyarakat. Karena kuliner khas adalah bagian dari entitas atau domain budaya, kuliner merepresentasikan dua struktur, yakni (1) struktur permukaan yang dapat diamati atau dirasai dan (2) struktur dalam yang mencerminkan kode-kode kompleks sebagai perwujudan gagasan, sikap, dan norma dalam keterhubungannya dengan kehidupan sosial (Buccini & Dahlstrom, 2020:2). Dalam konteks itu, makanan tradisional atau kuliner lokal yang diperjualbelikan sebagai oleh-oleh khas Banten kepada para pengunjung atau wisatawan di area ekoturisme Pantai Anyer mengindikasikan kekhasan tradisi masyarakat Anyer sebagai komunitas masyarakat pesisir. Kekayaan makanan tradisional atau kuliner lokal masyarakat Anyer dapat diamati melalui khazanah leksikon penamaan kuliner yang dikategorikan sebagai berikut:

1.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan berupa kue basah, misalnya <i>agar-agar kembang karang</i> , <i>balok</i> , <i>bolu bandung</i> , <i>bolu talas bogor</i> , dan <i>jojorong</i> ;
2.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan berupa makanan berbahan dasar buah atau sayur yang diproses dengan cara diawetkan dalam cuka yang diberi garam, gula, dan rempah-rempah, yakni <i>asinan salak</i> ;
3.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan berupa kue kering, misalnya <i>gipang</i> , <i>cireng salad</i> , <i>sagon</i> , dan <i>kue cucur</i> ;

4.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan berupa kerupuk, misalnya <i>kerupuk baso</i> , <i>kerupuk kemplang</i> , <i>kerupuk kulit</i> , dan <i>kerupuk pasir</i> ;
5.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan berupa keripik, misalnya <i>karipik ikan</i> , <i>karipik kulit melinjo</i> , <i>keripik gedang</i> , dan <i>keripik sampeu</i> ;
6.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan yang diproses dengan cara digoreng, misalnya <i>bala-bala hurang</i> , <i>peyek</i> , dan <i>rempeyek rebon</i> ;
7.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan yang diproses dengan cara dibakar, misalnya <i>beuleum lauk</i> dan <i>leumeung</i> ;
8.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan yang diproses dengan cara dijemur, yaitu <i>sale</i> ;
9.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan yang diproses dengan cara direbus, yaitu <i>endog puyuh</i> ;
10.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan yang diproses dengan cara diasinkan, yaitu <i>endog asin</i> ;
11.	makanan yang termasuk ke dalam jenis panganan atau cemilan yang diproses dengan cara direndam dalam air gula, yaitu <i>manisan</i> ;
12.	makanan yang termasuk ke dalam jenis makanan berat atau pengganti nasi, misalnya <i>leupeut</i> dan <i>gemblong</i> ;
13.	makanan yang termasuk ke dalam jenis makanan yang dihasilkan melalui fermentasi, yaitu <i>tape bandung</i> ; dan
14.	makanan yang berfungsi untuk campuran masakan atau bumbu penyedap, yaitu <i>tarasi</i> ;
15.	makanan yang termasuk ke dalam jenis makanan pendamping nasi, misalnya <i>beuleum lauk</i> , <i>pais lauk</i> , dan <i>sate bandeng</i> ; serta
16.	minuman yang dibuat dengan bahan tumbuhan, yaitu <i>sirup rosela</i> .

Berdasarkan kategori bahan utama atau bahan pokok yang dipakai dalam proses pembuatannya, makanan tradisional oleh-oleh khas Banten tersebut dapat juga diklasifikasikan menjadi sebagai berikut:

1.	makanan yang diproduksi dengan bahan utama berupa hasil laut, misalnya <i>agar-agar kembang karang, baso lauk, dan beuleum lauk</i> ;
2.	makanan yang diproduksi dengan bahan utama berupa tepung atau terigu, misalnya <i>bala-bala hurang, bolu bandung, dan cireng salad</i> ;
3.	makanan yang diproduksi dengan bahan utama berupa buah-buahan, misalnya <i>asinan salak dan karipik gedang</i> ;
4.	makanan yang diproduksi dengan bahan utama berupa tumbuhan, misalnya <i>karipik bayeum, keceprek, dan kecimpring</i> ;
5.	makanan yang diproduksi dengan bahan utama berupa beras, misalnya <i>nasi sumsum, leupeut, dan gemblong</i> ;
6.	makanan yang diproduksi dengan bahan utama hasil produksi atau bagian hewan, misalnya <i>endog asin, endog puyuh, dan kerupuk kulit</i> .

Keanekaragaman kuliner oleh-oleh tersebut menunjukkan pengetahuan lokal masyarakat terhadap cara membuat atau mengolah makanan dengan memanfaatkan variasi bahan, proses, alat, dan bumbu sehingga membedakannya dengan produk atau komoditas kuliner daerah lain. Hal itu sejalan dengan pernyataan Szatrowsky, (2014:3) bahwa kuliner lokal merupakan simbol identitas suatu wilayah yang menjadikannya berbeda dari wilayah lain. Perbedaan itu tertampakkan oleh aspek jenis, bahan, cara pembuatan, dan penampilan, serta rasa. Oleh sebab itu, kuliner merupakan kebutuhan dasar manusia yang diciptakan berdasarkan kreativitas manusia pendukung suatu budaya. Makanan bukan sekadar urusan gizi, tetapi juga pembentuk jati diri dan budaya serta terlibat secara kompleks dalam cara kita berbahasa. Pada tabel 1 berikut ini disajikan leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten yang dijual di wilayah pantai di Kecamatan Anyer.

**Tabel 3.1**  
**Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten**

No.	Nama Makanan	
	Bahasa Daerah	Bahasa Indonesia
1	agar-agar kembang karang	agar-agar karang laut
2	asinan salak	asinan salak
3	bala-bala hurang	bakwan udang
4	balok	kue balok
5	baso lauk	bakso ikan
6	beuleum lauk	ikan bakar
7	bolu bandung	bolu bandung
8	bolu talas bogor	bolu talas bogor
9	ceplis	ceplis
10	cilok	cilok
11	cireng salad	cireng salad
12	dodol	dodol
13	emping	emping
14	emping jengkol	emping jengkol
15	endog asin	telur asin
16	endog puyuh	telur puyuh
17	enye-enye	kecimpring
18	gemplong	gemplong
19	gendar	kerupuk gendar
20	gerintul	kulit melinjo
21	gipang	gipang
22	jojong	jojong
23	karipik bayeum	keripik bayam
24	karipik buah	keripik buah
25	karipik getas	keripik getas
26	karipik ikan	keripik ikan
27	karipik kolang-kaling	keripik kolang-kaling
28	karipik kulit	keripik kulit
29	karipik kulit melinjo	keripik kulit melinjo
30	karipik pisang	keripik pisang
31	karipik sampeu	keripik singkong
32	karipik sayur	keripik sayur
33	karipik tempe	keripik tempe
34	keceprek	keceprek melinjo
35	kecimpring	kecimpring
36	keripik belut	keripik belut

37	keripik dangdeur	keripik singkong
38	keripik gedang	keripik pisang
39	keripik ikan tanjau	keripik ikan tanjau
40	keripik iwak	keripik ikan
41	keripik tempe	keripik tempe
42	kerupuk baso	keripik bakso
43	kerupuk getas	kerupuk getas
44	kerupuk kemplang	kerupuk kemplang
45	kerupuk kulit	kerupuk kulit
46	kerupuk pasir	kerupuk pasir
47	kerupuk tahu	kerupuk tahu
48	ketan bintul	ketan bintul
49	kiripik taleus	kiripik taleus
50	kue cucur	kue cucur
51	leumeung	leumeung
52	leupeut	leupeut
53	madu	madu
54	manisan	manisan
55	nasi sumsum	nasi sumsum
56	opak	opak
57	otak-otak	otak-otak
58	pai susu	pai susu
59	pais lauk	pais lauk
60	papaian	kue papais
61	peyek	rempeyek
62	peyek udang	rempeyek udang
63	pindang ikan	pindang ikan
64	pisang coklat	pisang coklat
65	ranginang	rengginang
66	rempeyek rebon	rempeyek udang
67	sagon	kue sagon
68	sale	sale pisang
69	sate bandeng	sate bandeng
70	sekul sumsum	nasi sumsum
71	sirop rosella	sirup rosella
72	tahu	tahu
73	tape bandung	tape bandung
74	tarasi	terasi

### 3.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten

Berdasarkan tinjauan satuan lingual yang digunakan, leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten yang dijual di wilayah pantai di Kecamatan Anyer dapat diklasifikasikan menjadi kata dan frasa sebagaimana disajikan pada tabel 2 berikut ini.

**Tabel 3.2**  
**Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten**

No.	Kata			Frasa
	Kata Dasar	Kata Jadian		
		Kata Berimbuhan	Kata Ulang	
1	balok	manisan	enye-enye	agar-agar kembang karang
2	ceplis	papaisan	jojorong	asinan salak
3	cilok			bala-bala hurang
4	dodol			baso lauk
5	emping			beuleum lauk
6	gendar			bolu bandung
7	gerintul			bolu talas bogor
8	gipang			cireng salad
9	keceprek			emping jengkol
10	kecimpring			endog asin
11	leumeung			endog puyuh
12	leupeut			gemplong
13	madu			karipik bayeum
14	opak			karipik buah
15	peyek			karipik getas
16	ranginang			karipik ikan
17	sagon			karipik kolang-kaling
18	sale			karipik kulit
19	tahu			karipik kulit melinjo
20	tarasi			karipik pisang
21				karipik sampeu

22				karipik sayur
23				karipik tempe
24				keripik belut
25				keripik dangdeur
26				keripik gedang
27				keripik ikan tanjau
28				keripik iwak
29				keripik tempe
30				kerupuk baso
31				kerupuk getas
32				kerupuk kemplang
33				kerupuk kulit
34				kerupuk pasir
35				kerupuk tahu
36				ketan bintul
37				kiripik taleus
38				kue cucur
39				nasi sumsum
40				otak-otak
41				pai susu
42				pais lauk
43				peyek udang
44				pindang ikan
45				pisang coklat
46				rempeyek rebon
47				sate bandeng
48				sekul sumsum
49				sirop rosela
50				tape bandung
<b>Jumlah</b>	20	2	2	50

Leksikon berwujud kata monomorfemis di atas dibentuk oleh satu morfem berkategori kata dasar. Leksikon berwujud kata monomorfemis tersebut merupakan jenis penamaan yang paling banyak ditemukan sehingga merepresentasikan kosakata budaya yang bersifat khas, baik berupa kata berbahasa Sunda maupun Jawa Dialek Banten mengingat masyarakat di wilayah itu terbagi menjadi dua komunitas tutur, yakni Sunda dan Jawa Dialek Banten. Semen-tara

itu, leksikon berwujud kata polimorfemis terdiri atas dua jenis, yaitu (1) kata berafiks dengan pembubuhan sufiks *-an* yang mencerminkan dua makna berbeda, yaitu hasil dari proses memasak dengan memberi gula supaya manis (manisan) dan hasil dari proses memasak dengan cara dipepes (*papaisan*) dan (2) kata ulang dengan jenis kata ulang utuh, yaitu *otak-otak* dan *enye-enye* serta kata ulang sebagian, yakni *jojorong*.

Leksikon berwujud frasa tersebut ada yang dibentuk oleh dua kata dan ada pula yang dibentuk oleh lebih dari dua kata. Konstruksi berupa frasa tersebut memiliki makna budaya yang unik karena mengandung nilai simbolik yang bermacam-macam, baik ditunjukkan oleh konstituen inti maupun pewatas sebagai berikut: (1) menunjukkan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kuliner, misalnya *agar-agar* dalam leksikon *agar-agar kembang laut* merupakan konstituen inti yang menjelaskan bahan; (2) menunjukkan jenis makanan yang diolah sebagai keripik atau kerupuk (jenis makanan kering), misalnya *kerupuk* dalam leksikon *kerupuk iwak* merupakan konstituen inti yang menunjukkan jenis makanan berupa kerupuk berbahan utama ikan atau *keripik* dalam leksikon *keripik pisang* merupakan konstituen inti yang menunjukkan jenis makanan berupa keripik berbahan pisang; (3) menunjukkan cita rasa yang berasal dari cara pengolahan khas menggunakan garam, misalnya *asin* dalam leksikon *endog asin* merupakan konstituen pewatas yang menunjukkan makanan tersebut bercita rasa asin karena diolah dengan penggaraman; (4) menunjukkan asal daerah dari mana makanan tertentu berasal, misalnya *Bandung* pada leksikon *bolu Bandung* merupakan konstituen inti yang menunjukkan bolu tersebut berasal dari Bandung atau *Bandung* dalam leksikon *tape Bandung* merupakan konstituen inti yang menunjukkan bahwa tape tersebut berasal dari Bandung; dan (5) menunjukkan cara mengolah atau memasak makanan, yaitu *pais* dalam leksikon *pais lauk* merupakan konstituen inti yang menunjukkan cara membuat makanan tersebut dengan cara dipepes.



## **BAB 4**

# **LEKSIKON NAMA MAKANAN OLEH-OLEH KHAS BANTEN BERUPA HASIL TANI**

### **4.1 Tinjauan Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani**

Selain berbentuk makanan olahan, oleh-oleh khas Banten yang dijual di wilayah pantai di Kecamatan Anyer ada pula yang berupa produk hasil tani masyarakat yang tinggal di wilayah sekitar pantai. Hasil tani tersebut dapat dikelompokkan menjadi sayuran, buah-buahan, dan beras ketan. Pada tabel 4.1 berikut ini disajikan leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten berupa produk hasil tani.

**Tabel 4.1 Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani**

No.	Nama Hasil Tani	
	Bahasa Daerah	Bahasa Indonesia
1	alpukat	alpukat
2	beas ketan	beras ketan
3	bonteng	mentimun
4	buah	mangga
5	campedak	cempedak
6	cau	pisang
7	cau ambon	pisang ambon
8	cau mulih	pisang muli
9	cau tanduk	pisang tanduk
10	dukuh	duku
11	duren	durian
12	gedang	pepaya
13	gula aren	gula aren
14	hui jalar	ubi jalar
15	jagong	jagung
16	jengkol	jengkol

17	kacang panjang	kacang panjang
18	kacang taneuh	kacang tanah
19	kacapi	kecapi
20	kadongdong	kedongdong
21	kadu	durian
22	kalapa	kelapa
23	kulit melinjo	kulit melinjo
24	manalika	mandalika
25	manggis	manggis
26	mantang	ubi
27	nanas	nanas
28	nangka	nangka
29	nangkelande	nangka belanda
30	paya	pepaya
31	pepare	peria
32	peuteuy	petai
33	pisang emas	pisang emas
34	pisang hurang	pisang udang
35	pisang kepok	pisang kepok
36	pisang panjang	pisang panjang
37	pisang raja	pisang raja
38	pisang tanduk	pisang tanduk
39	salak	salak
40	sawo	sawo
41	sirsak	sirsak
42	sukun	sukun
43	terong	terung
44	timun	mentimun
45	tundun	rambutan

Keberadaan leksikon-leksikon tersebut menunjukkan keadaan lingkungan yang kaya dengan sumber daya alam hayati berupa pelbagai macam tumbuhan buah-buahan dan sayur-sayuran yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber konsumsi, baik dimakan langsung maupun diolah menjadi makanan yang berdasar pada tradisi budaya masyarakat setempat dengan berbekal resep turun-temurun.

## 4.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani

Berdasarkan tinjauan satuan lingual yang digunakan, leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten berupa hasil tani dapat diklasifikasikan menjadi kata dan frasa sebagaimana disajikan pada tabel 4.2 berikut ini.

**Tabel 4.2 Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Tani**

No.	Kata Dasar	Frasa
1	alpukat	beas ketan
2	bonteng	cau ambon
3	buah	cau mulih
4	campedak	cau tanduk
5	cau	gula aren
6	dukuh	hui jalar
7	duren	kacang panjang
8	gedang	kacang taneuh
9	jagong	kulit melinjo
10	jengkol	pisang emas
11	kacapi	pisang hurang
12	kadongdong	pisang kepok
13	kadu	pisang panjang
14	kalapa	pisang raja
15	manalika	pisang tanduk
16	manggis	
17	mantang	
18	nanas	
19	nangka	
20	nangkelande	
21	paya	
22	pepare	
23	peuteuy	
24	salak	
25	sawo	
26	sirsak	
27	sukun	

28	terong	
29	timun	
30	tundun	
<b>Jumlah</b>	30	15

Leksikon berupa kata monomorfemis di atas menunjukkan penamaan atas hasil tani atau alam dengan menggunakan kode berupa bahasa Sunda dan bahasa Jawa Dialek Banten. Terdapat beberapa leksikon yang mirip dengan bahasa Indonesia karena berbeda beberapa fonem saja, yaitu *duren* (durian), *kacapi* (kecapi), *jagong* (jagung), *kalapa* (kelapa), *peuteuy* (petai), dan *terong* (terung). Namun, ada juga leksikon yang menunjukkan penamaan yang berbeda dengan nama hasil tani atau alam tersebut dalam bahasa Indonesia, yaitu *bonteng*, *cau*, *gedang*, *kadu*, *paya*, *pepare*, dan *tundun*.

Leksikon berbentuk frasa di atas menunjukkan cara pandang masyarakat secara budaya dalam hal pengelompokan atau taksonomi terhadap realitas alam berupa tanaman buah dan sayur. Keseluruhan frasa di atas dibentuk oleh dua unsur kata dengan yang berposisi sebagai inti dan pewatas. Konstruksi kata yang berposisi inti berada di depan sebagai penunjuk jenis buah atau sayur, sedangkan kata yang berposisi sebagai pewatas berada di belakang sebagai penunjuk jenis khusus dari buah atau sayur yang disebut dalam inti.

Kata *pisang* (pewatas) menunjukkan jenis buah (tanaman jenis *Musa*) dan *raja* (pewatas) menunjukkan jenis dari pisang, yaitu pisang yang berkulit tebal, kalau tua berwarna kuning, dagingnya tebal agak merah, dapat dimakan tanpa dimasak atau dijadikan bahan olahan lain; *cau* (inti) pada pada frasa *cau ambon* yang menunjukkan jenis buah (jenis *Musa*) dan *ambon* (pewatas) yang menunjukkan jenis dari pisang, yaitu pisang yang dagingnya tebal, berwarna putih kekuning-kuningan, dan kulitnya kehijau-hijauan sampai kuning; dan kata *kacang* (inti) pada frasa *kacang panjang* yang menunjukkan jenis tumbuhan sayur (tanaman yang di tanam di sawah atau di ladang, berbuah polong) dan *panjang* (pewatas) yang

menunjukkan salah satu varian atau jenis kacang (kacang yang pohonnya melilit, buahnya panjang berbiji-biji, dipakai untuk sayur).

Ditemukan pula frasa yang unik karena pewatasnya menunjukkan asal, yakni frasa *kulit melinjo* (dalam bahasa setempat disebut *kulit tangkil*). Frasa *kulit melinjo* menunjukkan pemanfaatan sisa atau bagian dari melinjo yang dapat diolah menjadi tumis atau sayur yang khas dengan cita rasa yang unik. Selain itu, ada frasa *gula aren* yang unsur pewatasnya menunjukkan bahan pembuatan, yakni enau (*Arenga pinnata*).



# **BAB 5**

## **LEKSIKON NAMA MAKANAN OLEH-OLEH KHAS BANTEN BERUPA HASIL LAUT DAN OLAHANNYA**

### **5.1 Tinjauan Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut**

Sebagai wilayah pesisir, Pantai Anyer memiliki kekayaan laut yang berlimpah. Hal itu tampak dari leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten berupa hasil laut, baik tangkapan nelayan, budidaya, maupun hasil olahannya yang diperjualbelikan di wilayah ekoturisme Pantai Anyer sebagaimana disajikan pada tabel 5.1 di bawah ini.

**Tabel 5.1 Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh  
Khas Banten Berupa Hasil Laut**

No.	Nama Hasil Tani	
	Bahasa Daerah	Bahasa Indonesia
1	bandeng asinan	bandeng asinan
2	bandeng presto	bandeng presto
3	cumi	cumi-cumi
4	gesek	ikan asin
5	hurang	udang
6	ikan asin	ikan asin
7	iwak asin jambal	ikan asin jambal
8	iwak asin jambrong	ikan asin jambrong
9	iwak asin teri	ikan asin teri
10	iwak asing gabus	ikan asin gabus
11	iwak cue	ikan pindang
12	iwak ekor kuning	ikan ekor kuning
13	iwak tenggiri	ikan tenggiri
14	iwak tongkol	ikan tongkol
15	iwak tunu	ikan bakar
16	kakap	kakap

17	kepiting	kepiting
18	keuyeup	kepiting
19	kuwe	kuwe
20	lauk manyung	ikan manyung
21	layur	layur
22	pecak bandeng	pecak bandeng
23	rajungan	rajungan
24	suket laut	rumput laut
25	teri	teri
26	udang	udang

## 5.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut

Berdasarkan tinjauan satuan lingual yang digunakan dalam penamaannya, leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten berupa hasil laut tersebut dapat diklasifikasikan menjadi kata dan frasa sebagaimana disajikan pada tabel 5.2 berikut ini.

**Tabel 5.2 Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan Oleh-oleh Khas Banten Berupa Hasil Laut**

No.	Kata	Frasa
1	cumi	bandeng asinan
2	gesek	bandeng presto
3	hurang	ikan asin
4	kakap	iwak asin jambal
5	kepiting	iwak asin jambrong
6	keuyeup	iwak asin teri
7	kuwe	iwak asin gabus
8	layur	iwak cue
9	rajungan	iwak ekor kuning
10	teri	iwak tenggiri
11	udang	iwak tongkol
12		iwak tunu
13		lauk manyung
14		pecak bandeng
15		suket laut
<b>Jumlah</b>	11	15

Leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten berupa hasil laut berbentuk kata tersebut dibentuk dari satu morfem sehingga termasuk ke dalam kata monomorfemik. Leksikon nama berbentuk kata tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga bahasa sumber, yakni sebagai berikut: (1) kata dalam bahasa Sunda, yaitu *hurang* dan *keuyeup*; (2) kata dalam bahasa Jawa Dialek Banten, yaitu *gesek*; dan (3) leksikon dalam bahasa Indonesia, yaitu *cumi*, *kakap*, *kepiting*, *kuwe*, *layur*, *rajungan*, *teri*, dan *undang*.

Leksikon berbentuk frasa yang digunakan dalam penamaan makanan oleh-oleh khas Banten di atas dibentuk oleh dua kata dan tiga kata. Dalam konstruksi frasa tersebut, terdapat unsur yang menempati posisi inti dan pewatas, yaitu sebagai berikut:

- (1) *bandeng* (N) dalam frasa *bandeng asinan*;
- (2) *bandeng* (N) dalam frasa *bandeng presto*;
- (3) *ikan* (N) dalam frasa *ikan asin*;
- (4) *iwak asin* (FN) dalam frasa *iwak asin jambal*; *iwak asin jambrong*; *iwak asin teri*, dan *iwak asin gabus*;
- (5) *iwak* (N) dalam frasa *iwak cue*, *iwak ekor kuning*, *iwak tenggiri*, *iwak tongkol*, dan *iwak tunu*,
- (6) *lauk* (N) dalam frasa *lauk manyung*;
- (7) *pecak* (N) dalam frasa *pecak bandeng*; dan
- (8) *suket* dalam frasa *suket laut*.

Unsur yang menempati posisi inti, yaitu *bandeng*, *ikan*, *iwak*, *lauk*, *pecak*, dan *suket*. Unsur inti tersebut ada yang menjelaskan jenis flora, yaitu *suket*; ada yang menjelaskan jenis fauna, yaitu *ikan* (bahasa Indonesia), *iwak* (bahasa Jawa Dialek Banten), dan *lauk* (bahasa Sunda); dan ada yang menjelaskan jenis masakan atau bumbu, yaitu *pecak*.

Unsur yang menempati posisi pewatas dalam konstruksi frasa di atas adalah *asinan*, *presto*, *asin*, *asin jambal*, *asin jambrong*, *asin teri*, *asin gabus*, *cue*, *ekor kuning*, *tenggiri*, *tongkol*, *tunu*, *manyung*,

*bandeng*, dan *laut*. Leksikon tersebut menjadi atribut yang mengandung makna sebagai berikut:

1	jenis masakan atau olahan, yakni <i>presto</i> dalam frasa <i>bandeng presto</i> , dan <i>cue</i> dalam frasa <i>iwak cue</i> . Secara khusus, kata <i>presto</i> menyiratkan makna diproses dengan cara dimasak menggunakan panci tekan, sedangkan kata <i>cue</i> menyiratkan makna diproses dengan cara dipindang.
2	jenis pengolahan dengan cara diawetkan menggunakan garam, yaitu asin pada frasa <i>bandeng asinan</i> , <i>ikan asin</i> ; <i>iwak asin jambal</i> ; <i>iwak asin jambrong</i> ; <i>iwak asin teri</i> , dan <i>iwak asin gabus</i> ;
3	jenis ikan hasil tangkapan nelayan, yaitu <i>ekor kuning</i> dalam frasa <i>iwak ekor kuning</i> , <i>tenggiri</i> dalam frasa <i>iwak tenggiri</i> , <i>tongkol</i> dalam frasa <i>iwak tongkol</i> , <i>tonu</i> dalam frasa <i>iwak tonu</i> , dan <i>manyung</i> dalam frasa <i>iwak manyung</i> ;
4	jenis ikan yang dimasak untuk dihidangkan dengan pecak (sambal), yaitu <i>pecak bandeng</i> ;
5	jenis tumbuhan tingkat rendah yang hidup di laut, yaitu <i>rumpul laut</i> .

Leksikon nama makanan oleh-oleh khas Banten berupa hasil laut, baik berbentuk kata maupun frasa di atas menunjukkan pengetahuan lokal masyarakat dalam memanfaatkan hasil laut untuk kebutuhan konsumsi dengan variasi cara atau proses pengolahan dan bumbu yang digunakan sehingga menghasilkan aneka ragam kuliner dengan beragam cita rasa. Bahkan, ikan bukan sekadar dimasak untuk dijadikan lauk-pauk, tetapi juga diolah untuk dijadikan penganan atau cemilan. Hal itu pun mengindikasikan tingkat perkembangan budaya masyarakat Anyer sebagai representasi masyarakat pesisir dalam pemanfaatan hasil laut dengan mengolahnya melalui teknik tertentu sehingga menghasilkan produk kuliner yang khas karena tidak sama dengan hasil olahan laut dari daerah lain meskipun dengan bahan baku yang sama. Sebagai entitas makanan tradisional, makanan yang diolah dari sumber hasil laut tersebut tentu mencirikan pengolahan yang bersifat tradisi atau warisan dari lapis generasi sebelumnya, baik cara, bumbu, maupun peralatan yang digunakannya.

Meskipun demikian, modernisme tampak memengaruhi terjadinya transformasi atau pergeseran pada cara pengolahan hasil laut sehingga memunculkan inovasi, seperti tampak pada leksikon *bandeng presto* yang menunjukkan penggunaan alat modern berupa *panci presto*. Dalam hal itu, presto diartikan sebagai proses memasak makanan dengan cara memakai air atau cairan masak lainnya yang dilakukan dalam sebuah wadah yang dikenal sebagai *panci presto*.



## **BAB 6**

### **LEKSIKON NAMA MAKANAN DALAM RITUAL SELAMETAN**

#### **6.1 Tinjauan Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan**

**B**agi masyarakat di wilayah Pantai Anyer, terdapat beberapa jenis makanan yang bukan sekadar dikonsumsi dan dijual kepada pengunjung atau wisatawan, tetapi memiliki fungsi sebagai pelengkap dalam penyelenggaraan ritual tradisional, hajatan, selamatan, dan syukuran, misalnya kelahiran, khitanan, pernikahan, kematian, dan keagamaan, seperti Idulfitri, Maulid Nabi, dan lain-lain. Makanan-makanan tersebut diketahui memiliki makna simbolik dalam perspektif budaya dan kehidupan mereka. Keberadaan makanan tertentu di dalam praktik ritual hajatan, selamatan, syukuran, atau keagamaan ada yang bersifat wajib ada dan ada pula yang tidak selalu harus ada. Leksikon nama makanan yang memiliki fungsi dalam ritual tradisional tersebut disajikan pada tabel 6.1 berikut ini.

**Tabel 6.1 Leksikon Nama Makanan  
dalam Ritual Selamatan**

<b>No.</b>	<b>Nama Makanan</b>	
	Bahasa Daerah	Bahasa Indonesia
1	ager laut	agar laut
2	apem	apem
3	aug-aug	kue awug
4	bintul	ketan bintul
5	bugis	bugis
6	cendil	cendil
7	dadar gulung	dadar gulung
8	gegetas	keripik beras/gegetas
9	gembleng	nagasari
10	gemblong	gemblong

11	getuk	getuk
12	gipang	gipang
13	jojorong	jojorong
14	kontol sapi	telur gabus
15	kue monyong	pasung
16	kue putu	kue putu
17	kue satu	kue satu
18	lapis	lapis
19	leupeut	lepet
20	lupis	lupis
21	nagasari	nagasari
22	nasi kuning	nasi kuning
23	pais	kue pais
24	pais cau	kue pias pisang
25	parkedel bandeng	perkedel bandeng
26	pasung	kue pasung
27	pasung beureum	kue pasung merah
28	punar	ketan punar (serundeng)
29	rabeg	rabeg
30	sagon	sagon
31	sambel burok	sambal buroq
32	wajik	wajik

Leksikon nama makanan tersebut menunjukkan bahwa untuk kepentingan ritual tradisional, upacara adat, selamatan, atau perayaan lainnya, terdapat banyak jenis makanan yang disediakan atau disajikan, baik untuk menjadi jamuan bagi tamu, dibagikan kepada tetangga, maupun dibekalkan kepada orang-orang. Makanan-makanan tersebut merupakan makanan tradisional atau kuliner lokal yang secara tradisional sudah menjadi bagian dari tradisi atau budaya masyarakat. Keberagaman makanan tersebut dapat dilihat dari bahan utama, proses pembuatan, bumbu, tampilan, pengemasan, bentuk, dan rasa khas makanan.

## 6.2 Tinjauan Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan

Berdasarkan tinjauan satuan lingual yang digunakan, leksikon nama makanan yang memiliki fungsi dalam ritual tradisional masyarakat Pantai Anyer tersebut dapat diklasifikasikan menjadi leksikon berbentuk kata dan leksikon berbentuk frasa sebagaimana disajikan pada tabel 6.2 berikut ini.

**Tabel 6.2 Satuan Lingual Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Selamatan**

No	Kata			Frasa
	Kata Dasar	Kata Ulang	Kata Majemuk	
1	apem	aug-aug	kontol sapi	ager laut
2	bintul		sambel	dadar gulung
3	bugis		burok	kue monyong
4	cendil			kue putu
5	gegetas			kue satu ketan
6	gembleng			nasi kuning ketan
7	gemblong			pais cau
8	getuk			parkedel bandeng
9	gipang			pasung beureum beras
10	jojorong			
11	lapis			
12	leupeut			
13	lupis			
14	nagasari			
15	pais			
16	pasung			
17	punar			
18	rabeg			
19	sagon			
20	wajik			
<b>Jumlah</b>	20	1	2	9

Leksikon nama makanan yang memiliki fungsi dalam ritual tradisional berwujud kata di atas dikelompokkan menjadi tiga jenis, yaitu (1) leksikon yang dibentuk dari satu morfem sehingga termasuk kata monomorfemik berwujud kata dasar; (2) leksikon yang dibentuk oleh dua morfem dengan cara reduplikasi atau pengulangan; dan (3) leksikon yang dibentuk dengan cara pemajemukan atau kompositum.

*Pertama*, leksikon berwujud kata monomorfemik di atas memiliki acuan pada pelbagai jenis makanan, terutama dilihat dari aspek bahan yang digunakan dan proses pembuatannya. Berdasarkan bahan yang digunakan, makanan di atas dapat dikategorikan sebagai berikut: (a) makanan yang dibuat dari beras, yaitu *apem*, *jojorong*, *nagasari*, dan *pasung*, (b) makanan yang dibuat dari beras ketan, yaitu *bugis*, *cendil*, *gipang*, *gembleng*, *gemblong*, *leupeut*, *lupis*, *punar*, dan *wajik* (c) makanan yang dibuat dari tepung terigu, yaitu *sagon*; (d) makanan yang dibuat dari tepung tapioka (aci), yaitu *lapis*; (e) makanan yang dibuat dari singkong, yaitu *getuk*; dan (f) makanan yang dibuat dari daging sapi atau kambing, yaitu *rabeg*. Berdasarkan proses pembuatannya, makanan di atas dapat dikelompokkan menjadi sebagai berikut: (1) makanan yang dibuat dengan cara dikukus, misalnya *apem*, *bintul*, *bugis*, *cendil*, *jojorong*, *gemblong*, dan *getuk*; (2) makanan yang dibuat dengan cara digoreng, misalnya *gipang*; dan (3) makanan yang dibuat dengan cara dipanggang atau bakar, misalnya *sagon*. Makanan yang dihasilkan dengan proses dikukus ditemukan lebih banyak karena proses memasak dengan cara ini mudah dilakukan, sederhana, dan tidak membutuhkan banyak peralatan. Leksikon nama makanan berbentuk kata ulang yang ditemukan hanya satu kata, yaitu *aug-aug*.

Kedua, leksikon nama berbentuk kata ulang hanya ditemukan satu data, yaitu *aug-aug*. Kata *aug-aug* merupakan kata ulang yang dibentuk dengan cara pengulangan secara utuh leksem *aug*. Terdapat beberapa variasi nama dari kue *aug-aug*, yaitu *awug*, *awug-awug*, *awuk-awuk*, atau *kue putu*. Kue ini dibuat dari bahan campuran tepung beras, kelapa, dan gula merah yang dikukus di dalam *aseupan*.

*Ketiga*, leksikon nama makanan berbentuk kata majemuk ditemukan dua data, yaitu *kontrol sapi* dan *sambel burok*. Leksikon *kontrol sapi* dibentuk dari dua leksem, yaitu *kontrol* dan *sapi*. Nama makanan ini tidak ada hubungannya dengan sapi atau kelamin sapi. Penamaan itu dilakukan karena bentuk makanan ini menyerupai alat kelamin sapi. Kue ini dibuat dari tepung beras ketan, kelapa, dan gula cair (gula aren) dan proses pembuatannya dengan cara digoreng. Leksikon *sambel burok* dibentuk dari leksem *sambel* dan *burok*. Makanan ini berbahan dasar kulit melinjo (tangkil). *Sambel burok* merupakan jenis makanan pendamping nasi.

Adapun leksikon nama makanan berbentuk frasa di atas ada yang dibentuk oleh dua kata dan ada juga yang dibentuk oleh tiga kata. Leksikon berbentuk frasa yang dibentuk oleh dua kata, yaitu *ager laut*, *dadar gulung*, *kue monyong*, *kue putu*, *pais cau*, dan *parkedel bandeng*. Frasa *ager laut* unsur intinya *ager* menunjukkan bahwa makanan tersebut berupa olahan penganan dari ganggang laut (dalam bahasa Indonesia “agar-agar”) dan pewatas *laut* menunjukkan bahwa *agar-agar* tersebut berasal dari ganggang laut; frasa *dadar gulung* terbentuk dari leksem *dadar* dan *gulung* sehingga termasuk frasa koordinatif yang menunjukkan proses pembuatan dengan cara didadar seperti telur kemudian digulung; leksikon *kue monyong* dibentuk dari leksem *kue* sebagai inti yang menunjukkan jenis makanan (kue) dan *monyong* sebagai pewatas yang mengacu pada bentuk kue tersebut yang seperti kerucut atau moncong; frasa *kue putu* dibentuk dari leksem *kue* sebagai inti yang menunjukkan jenis kue dan leksem *putu* sebagai pewatas yang menunjukkan nama kue tradisional dengan isian gula jawa dibalut dengan parutan kelapa; leksikon *pais cau* dibentuk dari leksem *pais* yang berarti ‘pepes’ dan *cau* yang berarti ‘pisang’. Leksem *pais* merupakan unsur inti yang menjelaskan olahan yang dibuat dengan cara seperti *dipais* (dipepes) karena dibungkus daun lalu dikukus sehingga mirip pengolahan pepes, sedangkan *cau* merupakan unsur pewatas yang menunjukkan makna salah satu bahan olahan, selain tepung beras, tapioka, san-

tan, dan gula. Pisang merupakan bahan penting sebab olahan itu tidak mungkin dibuat tanpa ada pisang; dan leksikon *parkedel bandeng* dibentuk dari leksem *parkedel* (*perkedel*) sebagai unsur inti yang menunjukkan penganan yang biasanya dibuat dari kentang goreng atau rebus yang dihaluskan, dicampur daging giling, telur, dan diberi bumbu, serta dibentuk bundar pipih kemudian digoreng dan leksem *bandeng* sebagai pewatas yang menunjukkan bahan utama yang diolah menjadi *parkedel*. Dengan demikian, *parkedel bandeng* merupakan bentuk kreativitas masyarakat yang membuat alternatif *parkedel* dengan memanfaatkan *bandeng* sebagai bahan utama.

Leksikon berbentuk frasa yang dibentuk oleh tiga kata, yaitu *kue satu ketan*, *nasi kuning ketan*, dan *pasung beureum beras*. Frasa *kue satu ketan* dibentuk dari unsur inti *kue satu*, yaitu salah satu jenis kue kering yang dibuat dari beras ketan dan *ketan* sebagai pewatas yang menunjukkan bahan utama, yaitu beras ketan; frasa *nasi kuning ketan* dibentuk dari unsur inti *nasi kuning* yang menunjukkan jenis makanan olahan dari beras yang dibuat menjadi nasi dan diberi bumbu kuning, sedangkan *ketan* merupakan unsur pewatas yang menunjukkan jenis bahan utama yang dipakai, yaitu beras ketan; dan frasa *pasung beureum beras* dibentuk dari unsur inti *pasung beureum* yang menunjukkan jenis kue yang dibuat dari tepung beras dan gula merah kemudian dibentuk seperti kerucut. Kata *beras* sebagai pewatas menunjukkan jenis bahan utama yang dipakai dalam pembuatan, yaitu tepung beras. Kue ini dibuat dengan dua adonan, yakni adonan yang pertama dari campuran gula aren dan tepung beras, sedangkan adonan yang kedua terdiri atas santan dan tepung sagu sehingga kue ini bertekstur kenyal.

# BAB 7

## LEKSIKON PROSES PEMBUATAN, ALAT, DAN BUMBU

### 7.1 Leksikon Nama Proses Pembuatan

**D**alam proses pembuatan makanan oleh-oleh khas Banten, baik berupa makanan kudapan (cemilan atau makanan ringan), makanan pendamping nasi, maupun makanan pengganti nasi (mengenyangkan) ditemukan leksikon nama proses pembuatan yang khas dan unik. Leksikon proses tersebut mencerminkan cara pembuatan dan pengolahan makanan yang sesuai dengan budaya dan tradisi yang diwarisi secara turun-temurun dari nenek moyang yang menjadi leluhur atau generasi pendahulu. Nama-nama proses pembuatan makanan oleh-oleh khas Banten yang ditemukan disajikan pada tabel 7.1 berikut ini.

**Tabel 7.1 Leksikon Nama Proses dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer**

No.	Nama Proses	
	Bahasa Daerah	Bahasa Indonesia
1	di-press	ditekan
2	diaseup	diasap
3	dibalurkeun	dibalurkan
4	dibejek-bejek	dihancurkan
5	dibenyek-benyek	dipipihkan
6	dibeuleum	dibakar
7	dicabutan	dicabuti
8	didokon	ditaruh
9	diepe	ditekan
10	digarang	dipanggang
11	digaringkeun	dikeringkan
12	digeduk	dipukul

13	digepek	digepek
14	digerus	digerus
15	digiling	digiling
16	digodog	digodok
17	digoreng	digoreng
18	dihendep	disimpan
19	dijepit	dijepit
20	dikerok	dikerok
21	dikulub	direbus
22	dikupas	dikupas
23	diobong	dibakar
24	dioseng	dioseng
55	dipais	dipepes
26	dipanaskeun	dipanaskan
27	dipanggang	dipanggang
28	dipantek	dipukul
29	dipendem	dikubur
30	dipentrang	dijemur
31	dipepreki	dipukul-pukuli
32	dipindang	dipindang
33	dipirid	diurut
34	dipoe	dijemur
35	dipotong	dipotong
36	dipresto	dipresto
37	direndos	digerus
38	disangrai	disangrai
39	diseupan	dikukus
40	ditoki-toki	dipalu-palu
41	ditumbuk	ditumbuk
42	ditumis	ditumis
43	diulek	diulek
44	diungkeb	diungkep
45	divakum	divakum
46	ngemping	membuat emping
47	pengasinan	mengasinkan

Leksikon proses pembuatan makanan atau cara mengolah dan memasak makanan tersebut menunjukkan dua hal, yakni (1) cara utama atau teknik yang digunakan untuk mengolah bahan makanan

mentah sehingga menghasilkan jenis makanan tertentu yang siap disajikan dan (2) tahapan dalam suatu proses pembuatan makanan sesuai dengan teknik yang dipakai. Terdapat pelbagai jenis teknik dalam mengolah bahan makanan agar menghasilkan makanan matang untuk dikonsumsi, yaitu *dibeuluem*, *diobong*, atau *dipanggang* ‘dibakar’, *digaringkeun* atau *dipoe* ‘dikeringkan’ atau ‘dijemur’, *digoreng* ‘dimasak dengan minyak panas’, *dikulub* ‘direbus’, *diseupan* ‘dikukus’ (*diseupan*), *ditumis* ‘digoreng dengan sedikit minyak’, *di-oseng* ‘digongseng’, *disangrai* ‘disangrai’, *diungkeb* ‘diungkep’, dipindang ‘dipindang’. Namun, ada pula proses memasak yang bukan termasuk proses memasak secara tradisional, yaitu ditunjukkan oleh leksikon *dipresto*, yakni proses memasak yang menggunakan panci khusus/panci tekan.

Adapun leksikon proses yang mencerminkan tahapan dalam membuat atau memasak suatu makanan menunjukkan proses sebagai berikut: (1) proses yang hanya menggunakan tangan, misalnya *dibalurkeun* ‘dibalurkan’, *didokon* ‘ditaruh’, dan *dicabuti* dan (2) proses yang menggunakan alat atau alat bantu tertentu, misalnya *diasap* ‘diasap’, *diepe* ‘ditekan’, dan *direndos* ‘digerus. Selain itu, terdapat leksikon proses yang khusus terkait dengan pengolahan *melinjo* menjadi *emping*, yakni *ngemping*; proses yang terkait dengan mengolah ikan menjadi ikan asin, yakni *pengasinan*.

Kemudian, terdapat leksikon yang tidak berhubungan dengan proses pembuatan makanan, tetapi berhubungan dengan produksi kuliner untuk tujuan penjualan, yakni *divakum*. Dalam hal ini, *divakum* berarti dibuat menjadi hampa udara agar awet sehingga makanan tidak cepat rusak, basi, atau membusuk.

Berdasarkan satuan lingual yang digunakan dalam penamaannya, leksikon proses di atas dapat dikategorikan sebagai kata polimorfemis dengan dua kategori, yaitu (1) kata berimbuhan yang dibentuk oleh kata dasar dan imbuhan serta (2) kata ulang dalam bentuk pengulangan leksem secara utuh dengan disertai pengimbuhan sebagaimana disajikan pada tabel 7.2 berikut ini.

**Tabel 7.2 Satuan Lingual Leksikon Nama Proses  
dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten  
di Area Wisata Pantai Anyer**

No	Nama Proses	Kata					
		Berimbuhan	Dasar	Imbuhan	Kata Ulang Berimbuhan	Leksem	Imbuhan
1	di-press	√	press	di-			
2	diaseup	√	aseup	di			
3	dibalurkeun	√	di-+-keun	balur			
4	dibejek-bejek				√	bejek	di-
5	dibenyek-benyek				√	benyek	di
6	dibeuleum	√	beuleum	di-			
7	dicabutan	√	cabut	di-+-an			
8	didokon	√	dokon	di-			
9	diepe	√	epe	di-			
10	digarang	√	garang	di-			
11	digaringkeun	√	garing	di-+-keun			
12	digeduk	√	geduk	di-			
13	digepek	√	gepek	di-			
14	digerus	√	gerus	di-			
15	digiling	√	giling	di-			
16	digodog	√	godog	di-			
17	digoreng	√	goreng	di-			
18	dihendep	√	hendep	di-			
19	dijepit	√	jepit	di-			
20	dikerok	√	kerok	di-			
21	dikulub	√	kulub	di			
22	dikupas	√	kupas	di-			
23	diobong	√	obong	di-			
24	dioseng	√	oseng	di-			
55	dipais	√	pais	di-			
26	dipanaskeun	√	panas	di-+-keun			
27	dipanggang	√	panggang	di-			
28	dipantek	√	pantek	di-			
29	dipendem	√	pendem	di-			
30	dipentrang	√	pentrang	di			
31	dipepreki	√	peprek	di-+-i			
32	dipindang	√	pindang	di-			
33	dipirid	√	pirid	di-			
34	dipoe	√	poe	di-			
35	dipotong	√	potong	di-			
36	dipresto	√	presto	di-			
37	direndos	√	rendos	di-			

38	disangrai	√	sangrai	di-			
39	diseupan	√	seupan	di			
40	ditoki-toki				√	toki	di-
41	ditumbuk	√	tumbuk	di-			
42	ditumis	√	tumis	di-			
43	diulek	√	ulek	di-			
44	diungkeb	√	ungkeb	di-			
45	divakum	√	vakum	di			
46	ngemping	√	emping	ng-			

## 7.2 Leksikon Nama Bumbu

Makanan oleh-oleh khas Banten yang dijual di area wisata Pantai Anyer memiliki keunikan bukan hanya dari aspek bahan utama yang digunakan, tetapi juga bumbu yang dipakai dalam proses pembuatannya. Pada tabel 7.3 berikut ini disajikan leksikon nama bumbu yang digunakan dalam pembuatan aneka makanan oleh-oleh khas Banten.

**Tabel 7.3 Leksikon Nama Bumbu dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer**

No.	Nama Bumbu	
	Bahasa Daerah	Bahasa Indonesia
1	asem	asam
2	asem jawa	asam jawa
3	bawang abang	bawang merah
4	bawang beureum	bawang merah
5	bawang bodas	bawang putih
6	bawang daun	bawang daun
7	Bon Cabe	bon cabe
8	cabe	cabai
9	cabe abang	cabai merah
10	cabe keriting	cabai keriting
11	cegek	cabai rawit
12	cikur	kencur
13	cuka	cuka
14	cuka apel	cuka apel
15	daun gambir	daun
16	daun salam	daun salam
17	godong bawang	daun bawang

18	gula beureum	gula merah
19	jahe	jahe
20	jinten	jinten
21	kacang	kacang tanah
22	kalapa	kelapa
23	katuncar	ketumbar
24	kecap	kecap
55	kecap manis	kecap manis
26	koneng	kunyit
27	laja	lengkuas
28	Masako	Masako
29	merica	merica
30	muncang	kemiri
31	pala	pala
32	pecin	mecin
33	pedes	merica
34	royco	Royco
35	saledri	seledri
36	santen	santan
37	sereh	serai
40	tarasi	terasi
41	tomat	tomat
42	uyah	garam

Berdasarkan leksikon bumbu yang digunakan dalam pembuatan makanan oleh-oleh khas Banten di atas, diketahui bahwa bumbu yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional tersebut dapat dikategorikan menjadi dua, yakni (1) bumbu tradisional, yaitu bumbu alami berupa tumbuhan atau rempah yang dihasilkan oleh alam, misalnya *bawang beureum*, *bawang daun*, *cengek*, *seledri*, dan *sereh*. Bumbu tradisional tersebut ada yang dihasilkan dengan cara bertanam sendiri dengan memanfaatkan lahan pekarangan atau kebun dan ada yang diperoleh dengan membeli di pasar/ warung; (2) bumbu tradisional yang dihasilkan dengan mengolah hasil alam, yaitu *gula beureum* dan *santen*; (3) bumbu modern hasil olahan atau produksi pabrik, yaitu *Bon Cabe*, cuka, cuka apel, *Masako*, *pecin*, dan *Royco*. Penggunaan bumbu modern dalam pembuatan makanan

tradisional menunjukkan adanya pengaruh modernisme sehingga menghasilkan inovasi untuk menambah cita rasa, misalnya pedas, asam, dan gurih. Selain itu, bumbu modern digunakan demi mempermudah proses pembuatan mengingat bumbu tersebut termasuk bumbu instan yang langsung dapat digunakan tanpa mengolah terlebih dahulu; dan (4) bumbu yang dihasilkan melalui proses pengolahan hasil laut, yaitu *uyah* dan *tarasi*.

Berdasarkan satuan lingual yang digunakan dalam penamaannya, leksikon bumbu di atas dikategorikan menjadi kata dan frasa. Leksikon berbentuk kata dibentuk dengan satu morfem sehingga berkategori kata monomorfemis. Sementara itu, leksikon berbentuk frasa berjenis frasa endosentrik atributif yang terdiri atas dua unsur, yakni unsur inti dan pewatas. Leksikon nama bumbu berbentuk kata dan frasa yang ditemukan disajikan pada tabel 7.4 sebagai berikut.

**Tabel 7.4 Leksikon Nama Bumbu dalam Pembuatan Makanan Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer**

No	Leksikon	Kata	Jenis Bumbu	Leksikon	Frasa	Unsur Frasa		Jenis Bumbu
						Inti	Pewatas	
1.	asem	√	tradisional/alami	asem jawa	√	asem	jawa	tradisional/alami
2.	Boncabe	√	modern/pabrik	Bawang abang	√	bawang	abang	tradisional/alami
3.	cabe	√	tradisional/alami	bawang beureum	√	bawang	beureum	tradisional/alami
4.	cegek	√	tradisional/alami	bawang bodas	√	bawang	bodas	tradisional/alami
5.	cikur	√	tradisional/alami	Bawang daun	√	bawang	daun	tradisional/alami
6.	cuka	√	modern/pabrik	cabe abang	√	cabe	abang	tradisional/alami
7.	jahe	√	tradisional/alami	cabe keriting	√	cabe	keriting	tradisional/alami
8.	jinten	√	tradisional/alami	cuka apel	√	cuka	apel	tradisional/alami
9.	kacang	√	tradisional/alami	daun gambir	√	daun	gambir	tradisional/alami
10.	kalapa	√	tradisional/alami	daun salam	√	daun	salam	tradisional/alami
11.	katuncar	√	tradisional/alami	godong bawang	√	godong	bawang	tradisional/alami
12.	kecap	√	modern/pabrik	gula beureum	√	gula	beureum	tradisional/alami
13.	koneng	√	tradisional/alami	kecap manis	√	kecap	manis	tradisional/alami
14.	laja	√	tradisional/alami					
15.	Masako	√	modern/pabrik					
16.	merica	√	tradisional/alami					

17.	muncang	√	tradisional/alami					
18.	pala	√	tradisional/alami					
19.	pecin	√	modern/ pabrik					
20.	pedes	√	tradisional/alami					
21.	Royco	√	modern/ pabrik					
22.	saledri	√	tradisional/alami					
23.	santen	√	tradisional/alami					
24.	sereh	√	tradisional/alami					
25.	tarasi	√	tradisional/alami					
26.	tomat	√	tradisional/alami					
27.	uyah	√	tradisional/alami					

### 7.3 Leksikon Nama Alat

Ciri atau karakteristik lain dari makanan tradisional atau kuliner lokal adalah proses pembuatannya yang dilakukan dengan cara-cara tradisional berdasarkan resep turun-temurun, yang secara lebih khusus dilakukan dengan menggunakan alat-alat tradisional yang bersifat sederhana. Penggunaan alat-alat tradisional tersebut menghasilkan cita rasa makanan yang khas atau unik. Berkenaan dengan itu, dalam proses produksi makanan oleh-oleh khas Banten yang dijual di area wisata Pantai Anyer, ditemukan leksikon nama alat-alat yang digunakan dalam proses produksi. Alat-alat tersebut dapat dikategorikan menjadi dua jenis, yakni (1) alat-alat tradisional buatan sendiri, misalnya *cocotek*, *halu*, *kape*, *lelumpang*, *talenan*, dan *tong awi*; (2) alat-alat tradisional buatan pabrik, perajin, atau industri rumah tangga, misalnya *baskom*, *bedog*, *cobek*, *kipas bambu*, *langseng*, *nyiru*, dan *parud*; (3) alat-alat yang semimodern karena menggantikan alat tradisional, tetapi bukan yang bersifat canggih atau menggunakan energi listrik, misalnya *kompur* dan *oven*; dan (4) alat-alat modern dengan menggunakan energi listrik atau gas, yaitu *blender* dan *kompur gas*.

**Tabel 7.5 Leksikon Nama Alat dalam Pembuatan Makanan  
Oleh-oleh Khas Banten di Area Wisata Pantai Anyer**

No	Leksikon	Kata	Jenis Kata	Jenis Alat	Leksikon	Frasa	Unsur Frasa		Jenis
							Inti	Pewatas	
1.	halu	√	dasar	tradisional	katel urut	√	katel	urut	tradisional
2.	anglo	√	dasar	tradisional	kipas bambu	√	kipas	bambu	tradisional
3.	baskom	√	dasar	tradisional	kompur gas	√	kompur	gas	tradisional
4.	batu	√	dasar	tradisional	koper batu	√	koper	batu	tradisional
5.	bedog	√	dasar	tradisional	sendok goreng	√	sendok	goreng	tradisional
6.	blender	√	dasar	modern	serutan kayu	√	serutan	kayu	tradisional
7.	cobek	√	dasar	tradisional	tong awi	√	tong	awi	tradisional
8.	cocotek	√	Ulang	tradisional					
9.	cutik	√	Dasar	tradisional					
10.	dulang	√	dasar	tradisional					
11.	gunting	√	dasar	tradisional					
12.	hawu	√	dasar	tradisional					
13.	irus	√	dasar	tradisional					
14.	kalaci	√	dasar	tradisional					
15.	kape	√	dasar	tradisional					
16.	karanjang	√	dasar	tradisional					
17.	kekenceng	√	ulang	tradisional					
18.	kompur	√	dasar	semimodern					
19.	kuhkur	√	dasar	tradisional					
20.	kuas	√	dasar	tradisional					
21.	lading	√	dasar	tradisional					
22.	langseng	√	dasar	tradisional					
23.	telumpang	√	ulang	tradisional					
24.	tidi	√	dasar	tradisional					
25.	lisung	√	dasar	tradisional					
26.	nampan	√	dasar	tradisional					
27.	nyiru	√	dasar	tradisional					
28.	oven	√	dasar	modern					
29.	palu	√	dasar	tradisional					
30.	panci	√	dasar	tradisional					
31.	panggangan	√	berimbunan	tradisional					
32.	papan	√	dasar	tradisional					
33.	parud	√	dasar	tradisional					
34.	pasir	√	dasar	tradisional					
35.	peso	√	dasar	tradisional					
36.	rantang	√	dasar	tradisional					
37.	saringan	√	imbunan	tradisional					
38.	seeng	√	dasar	tradisional					
39.	sendok	√	dasar	tradisional					
40.	spatula	√	dasar	tradisional					
41.	tampah	√	dasar	tradisional					
42.	talenan	√	dasar	tradisional					
43.	tetampah	√	ulang	tradisional					

44.	tungku	√	dasar	tradisional					
45.	tusukan	√	dasar	tradisional					
46.	ulekan	√	dasar	tradisional					
47.	umpak	√	dasar	tradisional					
48.	wajan	√	dasar	tradisional					

Berdasarkan temuan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional di atas, diketahui bahwa sebagian besar peralatan yang dipakai merupakan perabotan rumah tangga yang masih bersifat tradisional. Peralatan tersebut diperoleh dengan cara membeli. Namun, ada pula peralatan yang dibuat sendiri karena ketersediaan bahan baku di lingkungan mereka atau karena kebutuhan khusus untuk memproduksi jenis makanan tertentu dan alat itu tidak dijual di pasaran, seperti *cocotek*, *koper batu*, *irus*, *umpak*, dan *lading*. Ditemukannya leksikon nama alat yang terkategori modern menunjukkan bahwa pola atau cara memasak masyarakat sudah terpengaruhi oleh cara memasak modern yang dianggap lebih mudah, praktis, hemat tenaga, dan lebih efektif, misalnya *blender* yang digunakan lebih mempermudah dalam menghaluskan bumbu dibandingkan dengan memakai alat tradisional. Meskipun demikian, alat-alat tradisional masih dipertahankan dalam proses produksi karena diyakini dapat mempertahankan keunikan cita rasa makanan yang dihasilkan bila dibandingkan dengan menggunakan peralatan modern.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bandana, I Gede W.S. 2015. "Sistem Nama Orang Bali: Kajian Struktur dan Makna." *Jurnal Aksara*, Vol. 27 No. 1, 1—11.
- Buccini, A. F. & Dahlstrom, A. "Culinary Change, Disruption and Death: Do Traditional Cuisine Have a Future?" *Proceeding Dublin Gastronomy Simposium 2020*. <https://arrow.tudublin.ie/dgs/2020/>.
- Budianto, V.I.M. 2004. "Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan dan Dampaknya pada Masyarakat." *Makara Human Behavior Studies in Asia*, Vol.8 No. 2, 65-70.
- Casangiu, L. 2020. "Culinary Habits, Between Tradition and Change Case Study: Romanians in Parma (Italy)." In R. Pamfilie, V. Dinu, Tachiciu, D. Plesea, C. Vasiliu eds. *6<sup>th</sup> BASIC International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption*. Messina Italy, 4—6 Juni 2020. Bucharest: ASE, 25—32.
- Cathrin, S. 2017. "Tinjauan Filsafat Kebudayaan Terhadap Upacara Adat Bersih-Desa di Desa Tawun, Kecamatan Kasreman, Kabupaten Ngawi Jawa Timur." *Jurnal Filsafat*, Vol. 27 No. 1, 31-64.
- Chairunnisa, I., Rijanta R., dan Baiquni, M. 2019. "Pemahaman Budaya Maritim Masyarakat Pantai Depok Kabupaten Bantul." *Media Komunikasi Geografi*, Vol. 20, No. 2, 199—210.
- Danesi, M. 2004. *A Basic Course in Anthropological Linguistics*. Toronto, Ontario: Canadian Scholars' Press Inc.
- Darsana, I.M. & Susanti, P.H. 2022. "Trends of Traditional Culinary Tourism Research in Tourism Sector Journals Around Indonesia." *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*, Vol. 5 No. 1, 6664—6674.

- Darwis, R. 2019. *Khazanah Kuliner Keraton Kesultnan Cirebon Seri Gastronomi Tradisional Sunda*. Malang: Selaksa Media.
- Duranti, A. 1997. *Linguistic Anthropology*. New York: Cambridge University Press.
- Enfield, N. 2011. "Taste in Two Tongues: A Southeast Asian Study of Semantic Convergence." *The Senses and Society*, Vol. 6 No. 1, 30—37.
- Farida, U. 2017. *Istilah Peralatan Hidup Tradisional Masyarakat Jawa di Daerah Temanggung*. Semarang: Balai Bahasa Jawa Tengah.
- Fitrisia, D., Sibarani R., Mulyadi, & Ritonga M.U. 2018. "Traditional food in the perspective of culinary linguistics." *International Journal of Multidisciplinary Research Development*, Vol. 5 Issue 2, 24—27.
- Gardjito, Murdijati, Pridia, Heni, & Millaty, Marosimy. 2019. *Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda*. Yogyakarta: UGM Press.
- Guzeler, N.Y., Cagla & Aridici, A. 2016. "The Culinary Culture and Traditional Foods of Adana Province." *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*, Vol. 30 Number: Special Issues, 538—545
- Foley, W.A. 2001. *Anthropological Linguistics*. Oxford: Blackwell.
- Foster, G.M. & Anderson, B. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI Press.
- Gerhardt, C. 2013. "Food and language-language and food." In Gerhardt, Cornelia, Frobenius, Maximiliane, Ley, Sussane (eds.) *Culture and Language Use*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1—48.
- Helman, C.G. 2007. *Culture, Health and Illness*. Oxford: Hodder Arnold Publication.
- Heryana, A. & Somantri, R.A. 2022. "Gerem Asem: Kuliner Cita Rasa Pesisir Banten". *Pangadereng: Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Sosial dan Humaniora*, Vol. 8 No.1, 19—35.

- He, W., Chen, Y., & Chung, H.Y. 2018. "Development of a lexicon for red sufu." *Journal of Sensory Studies*. 2018; e12461, 1—11. <https://doi.org/10.1111/joss.1261>.
- Inglis, D. & Pascual, U. 2020. "On the links between nature's value and language." *People and Nature*; 00, 1—17.
- Intan, T. 2018. "Fenomena Tabu Makanan Perempuan Indonesia dalam Perspektif Antropologi Feminis". *PALASTREN*, Vol. 11 No. 2, 233—258.
- Jabonilo, J. 2016. "Pagkaong Binol-Anon: A Preliminary Research on Boholano Culinary Linguistics". In *Science New York*. Quezon: University of the Philippines Diliman.
- Kasni, N.W. dan Budiarta, I.W. 2021. "Traditional Seasoning and Traditional Cooking Equipments in Bali: Culinary Anthropology Linguistics Approach". *WARDS 2020*, December 21. DOI:10.4108/eai.21-12-20.2305855.
- Kridalaksana, H. 2001. *Kamus Linguistik*. Jakarta: Gramedia.
- Lampe, M. 2016. "Peranan Pelaut dalam Reproduksi Wawasan Kesatuan Geo-Bio-Sosial-Budaya Maritim Nusantara: Belajar dari Nelayan Pengembara. Bugis-Makasar di Sulawesi Selatan." *Jurnal Masyarakat & Budaya*, Vol. 18 No. 2, 2016, 233-248.
- Laili, E.N. 2017. "Disfemisme dalam Perspektif Semantik, Sosiolinguistik, dan Analisis Wacana". Dalam *Jurnal Lingua*, Vol. 12 No. 2, 110—118.
- Lehrer, A. 1972. "Cooking vocabularies and the culinary triangle of Levi-Strauss." *Anthropological Linguistics* 14, 155-171.
- Lopez, R.I. 2014. "Are we what we eat? Food Metaphors in The Conceptualization of Ethnic Group." *Online Linguistic* 69, 7—14. DOI: <http://dx.doi.org/10.69.1655>.
- Lumempouw, F., Raming, R.R. & Martiri, E. 2021. "Lexicon Symbolic Meaning in Building Houses Tradition on. Building Materials Selections as Local Wisdom in Minahasa Tombulu

- Area: An Ethnosemantic Study.” *Linguistics and Culture Review*, 5 (S4), 1500—15007.
- Mahendra, D. Azzahra, F., & Kahasanah, E.N.U. 2021. “Nama Makanan Olahan Buah Pisang: Studi Etnosemantis.” *Widyaparwa*, Vol. 9 No. 2, 184—189. DOI <https://doi.org/10.26499/wdprw.v49i2.853>.
- Mappau, R. 2019. “Representasi Masyarakat Turatea dalam Sistem Penamaan (*Representation of The Turatea Society in Their naming System*).” *Saweri Gading*, Vol. 25 No.1, 33-45
- Newmans, J. (ed.). 2009. *The Linguistics of Eating and Drinking [Typological Studies in Language]*. Amsterdam: John Benjamins.
- Nurmukhametova, R.S. & Sattarova, M.R. 2015. ”Social, Cultural and Natural Factors in Formation of The Tatars Culinary Vocabulary.” *Mediterranean Journal of Social Science*, Vol. 6 No. 6, 56—59.
- Nurti, Y. 2017. “Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi.” *JURNAL ANTROPOLOGI: Isu-Isu Sosial Budaya*, 1-10.
- Pang, Y. 2022. “Multimodal Food Discourse and Narrative Analysis: Culinary Persona, Ingredient, and Environment.” *International Journal of Linguistics Studies*, Vol.2 No. 2, 24—31. DOI: 10.32996/ijls.
- Pranowo. 2020. “Perspektif Masyarakat Jawa Terhadap Pemakaian Bahasa Nonverbal: Studi Kasus Etnopragmatik.” *Litera*, Vol. 19 No. 1, 53-70.
- Rahman, F. 2016. *Jejak Rasa Nusantara Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Rahmawati & Mulyadi. 2021. “Naming Culinary in Mandailing Society; A Culinary Linguistic Approach.” *Budapest International Research and Critics in Linguistics and Education (BirLE) Journal*, Vol. 4 No. 1, 486—493.
- Riana, I.K. 2003. “Linguistik Budaya: Kedudukan dan Ranah Pengkajiannya”. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar Tetap

dalam Bidang Ilmu Linguistik Budaya Fakultas Sastra Universitas Udayana. Denpasar: Universitas Udayana.

Rosidin, O., Riansi, E.S.R., dan Muhyidin, A. 2021. "Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Pandeglang." *Litera*, Vol 20 No. 1, 57-83.

Santoso, S. & Ranti, A.L. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.

Setiawati, R. 2019. "Makna Komunikasi Ritual "Sedekah Laut" sebagai Pelestarian Nilai-nilai Budaya Maritim Masyarakat Desa Pulau Kelapa-Kepulauan Seribu." *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Terapan Inovasi dan Rekayasa Program Pendidikan Vokasi Universitas Halu Oleo*, 2019, 436—446.

Sheikh, A.M. & Shabina. 2016. "Culinary Terms in Kashmiri: A Reflection at The Past and Present." *Interdisciplinary Journal of Linguistics*, Vol. 9, 2016, 67-71.

Sibarani, R. 1993. *Pemberian Nama sebagai Awal Pemunculan Linguistik: Makna Nama dalam Bahasa Nusantara*. Bandung: Bumi Siliwangi.

Sibarani, R. 2004. *Antropolinguistik*. Medan: Penerbit Poda.

Sibarani, R. (2013). "Pendekatan Antropolinguistik dalam Menggali Kearifan Lokal sebagai Identitas Bangsa." *The<sup>5</sup> International Conference on Indonesian Studies: Ethnicity and Globalization* (hal. 274-290). Depok: Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia.

Sofyan, M. A. 2020. "Eksistensi Megono Sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner dalam Dinamika Variasi Makanan Global." *Sosiologi Reflektif*. Vol. 15 No. 1, 45—62.

Susanthi, I.G.A.D. & Umiyati, M. 2021. "Language Documentation on Local Culinary of Oacusse Ambeno, Timor Leste." *Linguistic Community Service Journal*, Vol. 2 No. 1, 13—19.

Szatrowsky, P.E. 2014. *Language and Food Verbal and Nonverbal Experience*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

- Thalib, U. 2016. "Sejarah Bahari Orang Banda: Menelusuri Jejak Kebaharian Orang Banda yang Hilang." *Paradigma Jurnal Ilmu Pendidikan dan Humaniora*, Vol. 2 No. 3, 2016, 1—7.
- Utomo, A.A.P. 2017. "Potensi Bahari Lasem sebagai Sejarah Maritim Lokal." *SEJARAH DAN BUDAYA*, Vol. 11 No. 2, 141—150.
- Weichart, G. 2004. "Identitas Minahasa: Sebuah Praktik Kuliner". *Antropologi Indonesia*, 74, 59—80.
- Weirzbicka, A. 1997. *Understanding Culture through Their Key Words; English Russian, Polish, German and Japanese*. New York: Oxford University Press.
- Wijana, I.D.P. 2016. "Bahasa dan Etnisitas: Studi tentang Nama-nama Rumah Makan Padang". Jakarta: *Masyarakat Linguistik Indonesia*, 195—206.
- Ye, Z. 2010. "Eating and Drinking in Mandarin and Shanghainese: A Lexical Conceptual Analysis." In Christensen, W., Schier, E., Sutton, J (eds.). *Proceedings of the 9<sup>th</sup> Conference of The Australian Society for Cognitive Science*, Sydney, 375—383.

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



**Dr. Odien Rosidin., S.Pd., M.Hum.** lahir di Bandung pada 22 Desember 1976. Menempuh pendidikan di SDN Inpres Lembang dan SDN Rancaekek II (lulus 1989), SMPN 1 Rancaekek (lulus 1992), dan SMAN 1 Cicalengka Jurusan Biologi (A-2) (lulus 1995). Sejak tahun 2001, mengajar di FKIP Untirta dengan mengampu mata Kuliah *Linguistik Umum, Morfologi, Sosiolinguistik, Sintaksis, Psikolinguistik, Metode Penelitian, Linguistik Bandingan, Analisis Kesalahan Berbahasa, Analisis Kontrastif, Pengantar Linguistik, Pengembangan Keilmuan Sosiolinguistik, dan Etnolinguistik*. Pada tahun 2006, menjadi dosen tamu di Faculty of Arts, Deakin University, Australia.

Pada tahun 2010, menyelesaikan studi S-2 dari Program Studi Ilmu Linguistik dengan Konsentrasi Bahasa dan Masyarakat (Sosiolinguistik), Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Indonesia dan pada tahun 2018 menyelesaikan Pendidikan S-3 dari Program Studi Doktor Ilmu Sastra dengan Bidang Keahlian Utama (BKU) Linguistik, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Padjadjaran. Meminati kajian bahasa dalam relasi dengan politik, budaya, masyarakat, humor, komunikasi, psikologi, ekologi, etnologi, dan antropologi.

Selain buku *Ihwal Ilmu Bahasa dan Cakupannya* (2003), *Pernik-Pernik Bahasa* (2010), *Serba-serbi Makian* (2011), *Percikan Linguistik* (2015), *Pragmatik* (2019), serta *Linguistik dan Khazanah Lokal Banten* (2021), tulisan penulis dipublikasikan oleh *Fajar Banten, Baraya Pos, dan Radar Banten*, jurnal *Litera* (SINTA 2), *Jurnal* (SINTA 2), *Widyaparwa* (SINTA 2), *jurnal Aksara* (SINTA 2), *Jurnal Kelasa*, *jurnal Metalingua*, *jurnal Membaca*, dan lain-lain.



**Dr. H. Aceng Hasani, M.Pd.** lahir di Pandeglang pada 20 Agustus 1967. Menempuh sekolah dasar di SDN 2 Menes (lulus 1980), sekolah menengah pertama di SMPN 1 Menes (lulus 1983), dan sekolah menengah atas di SPG PGRI Pandeglang (lulus 1986). Kemudian, memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Bahasa Indonesia pada 1991 dari Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Magister Pendidikan Bahasa pada 2003 dari Universitas Negeri Jakarta,

dan Doktor Pendidikan Bahasa pada 2011 dari Universitas Negeri Jakarta. Aktif sebagai dosen di Jurusan Pendidikan Bahasa Indonesia, baik program sarjana maupun magister. Sejak tahun 1991, mengajar di FKIP Untirta dengan mengampu mata kuliah *Menulis, Penulisan Karya Ilmiah, Pembinaan Kompetensi Mengajar, Pragmatik, Semantik, Pengembangan Keilmuan Psikolinguistik, Meta Analisis Penelitian Kebahasaan dan Kesastraan*, serta *Pengembangan Pembelajaran Kemahiran Berbahasa Tulis dan Lisan*.

Buku yang pernah ditulis, antara lain *Ihwal Menulis* (2013), *Keterampilan Menulis Argumentasi dan Berpikir Kritis* (2017), serta *Pedoman Penulisan dan Publikasi Karya Ilmiah* (2018). Selain itu, penulis aktif melakukan publikasi hasil penelitian, antara lain (1) Penerapan Terapi ABA (*Applied Behaviour Analysis*) dengan Menggunakan Media Pembelajaran *Flash Card Glenn Doman* dalam Meningkatkan Kemampuan Membaca pada Anak Autis di Kelas III SDLB Sekolah Khusus YKDW 01 di Kota Tangerang (2013); (2) Peningkatan Kualitas Lulusan Magister Teknologi Pembelajaran Relevansi dalam Dunia Kerja Melalui *Tracer Study* 2013; (3) Pengaruh Model Pembelajaran dan Kreativitas terhadap Kemampuan Menulis Siswa (2013); (4) “*Languange Kinship: A Study of Indonesian Local Languages*” (2021), dan (5) “*Conceptual Frameworks on How to Teach STEM Concepts in Bahasa Indonesia Subject as Integrated Learning in Grades 1-3 at Elementary School to Contribute to Sustainability Education*” (2021).