

Leksikon Makanan Tradisional dalam Bahasa Jawa sebagai Cerminan Kearifan Lokal Masyarakat Jawa

Akhmad Dzukaul Fuad, & Yusita Titi Hapsari

IKIP PGRI Jember

dzukaul.fuad@gmail.com ; hapsari.yusita@gmail.com

How to cite (in APA Style): Fuad, A.D., & Hapsari, Y.T. (2019). Leksikon Makanan Tradisional dalam Bahasa Jawa sebagai Cerminan Kearifan Lokal Masyarakat Jawa. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra*, 19(1), 27- 36, doi: 10.17509/bs_jpbsp.v19i1.20756

Article History: Received (4 September 2018); Revised (11 November 2018); Accepted (1 April 2019).

Journal homepage: http://ejournal.upi.edu./index.php/BS_JPBSP

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan leksikon MT berbahasa Jawa pada masyarakat desa Tanjungrejo. Penelitian ini berpijak pada teori (:hipotesis) relativitas bahasa dan pemenuhan *research gap* tentang kajian makanan yang selama ini hanya dikaji dari aspek unsur (:komponen) kimiawi semata, seperti kandungan nutrisi, gizi, dan senyawa kimia lainnya. Penelitian ini menggunakan perpaduan metode linguistik dan antropologi. Metode linguistik berperan untuk mencari dan menginventarisasi leksikon berbahasa Jawa berdasarkan analisis lingual, sedangkan metode antropologi berperan untuk mengklasifikasikan data lingual berdasarkan ranah dan domain. Dari analisis ranah dan domain akan ditemukan tema-tema budaya yang secara implisit menggambarkan seperangkat manah kolektif (*collective mind*) masyarakat Jawa yang tersymbolisasi dan terekspressi dalam bentuk leksikon makanan tradisional. Manah kolektif masyarakat Jawa terejawantahkan dalam sikap, perilaku dan tata nilai serta norma yang berlaku dalam suatu masyarakat dalam wujud kearifan lokal.

Kata kunci: makanan tradisional; bahasa Jawa; kearifan lokal.

Traditional Food Lexicon in Javanese as a Reflection of Javanese Local Wisdom

Abstract: This study aims to describe the Javanese MT lexicon in the Tanjungrejo village community. This research is based on the theory (: hypothesis) of the relativity of language and the fulfillment of research gaps on food studies which have only been examined from the aspect of chemical elements (: components), such as nutrient content, nutrition, and other chemical compounds. This study uses a combination of linguistic and anthropological methods. The linguistic method plays a role in finding and inventorying the Javanese lexicon based on lingual analysis, while the anthropological method has the role of classifying lingual data based on domains. From the domain analysis, cultural themes that implicitly describe a collective mind of Javanese society symbolized and expressed in the form of traditional food lexicon. The collective mind of the Javanese society is embodied in the attitude, behavior and values of norms and norms that apply in a society in the form of local wisdom.

Keywords: traditional food; Javanese language; local wisdom.

PENDAHULUAN

Makanan dapat dipakai sebagai tolak ukur tinggi rendahnya kebudayaan dari suatu bangsa. Dalam artian makanan (:modern dan tradisional) dapat kita maknai sebagai budaya yang mengekspresikan identitas kedaerahan secara spesifik dan keanekaragaman jenis makanan mencerminkan potensi sumber daya alam yang dimiliki oleh suatu bangsa (:daerah). Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga merupakan ekspresi dari strategi setiap masyarakat dalam menjaga ketersediaan makanan untuk mempertahankan keberlangsungan kehidupan (Nawiyanto, 2011; Susanto, 2013).

Dalam hal makanan tradisional, bangsa Indonesia memiliki beranekaragam makanan, jajanan dan minuman tradisional yang dipengaruhi oleh budaya dan nilai masyarakat Indonesia (Susilo, 2015). Sebagai ilustrasi, penjajah Belanda datang ke nusantara dengan membawa budaya berupa kebiasaan mengkonsumsi minuman beralkohol, di lain pihak budaya masyarakat nusantara kala itu memandang mengkonsumsi alkohol tidak sesuai dengan norma dan moral masyarakat Jawa (mJ) yang dikenal dengan ajaran *moh Limo*. Fenomena tersebut disikapi secara arif dan bijaksana oleh raja-raja dari keraton Yogyakarta dengan menciptakan minuman *bir jawi* dan *bir pletok* pada masyarakat Betawi (Muliani, 2007). Keduanya berbahan dasar dari rempah-rempah hasil SDA khas nusantara. Pemenuhan aspek manfaat dan fungsi dalam *bir jawi* dan *bir pletok* setidaknya sepadan “kalau enggan menyebutnya sama” karena memiliki fungsi menghangatkan tubuh.

Sikap arif dan bijaksana dalam bentuk strategi adaptasi mJ terhadap perkembangan dengan pergesekan antar budaya berupa pola diversifikasi, penerapan teknologi, dan simbolisasi

budaya dalam makanan. Fenomena *bir jawi* memberikan gambaran kepada kita bahwa tingkat budaya adiluhung mJ sedemikian tinggi karena dapat memadupadankan antara pengetahuan dan sistem tata nilai dalam budaya yang sanggup mengakomodir berbagai unsur dalam balutan peradaban.

Ekspresi harmonisasi pola pikir dan potensi sumber daya alam sebagaimana kita lihat pada deskripsi di atas menuntut adanya kreasi penyebutan (:pelabelan) terhadap produk olahan makanan dalam kehidupan sehari-hari yang dapat menjadi pembeda dan karakteristik makanan tertentu. Penyebutan terhadap suatu makanan dalam bentuk bahasa dapat mengungkap sistem manah kolektif mJ dalam setiap penyebutan (:leksikon). Pada mJ desa Tanjungrejo dijumpai leksikon *marning* dan *orog-orong*. Keduanya merupakan makanan berbahan dasar jagung, cara pengolahannya yang menjadikan penyebutan keduanya berbeda. *Marning* adalah produk olahan jagung yang didahului dengan proses perebusan, penjemuran, dan penggorengan, sedangkan pengolahan *orong-orong* hanya dikukus dan saat disajikan *orog-orog* ditaburi (:dicampur) dengan parutan kelapa muda.

Perilaku penyebutan makanan di atas mencerminkan pola perilaku yang dihasilkan dari hubungan interaksi harmonis dengan pemanfaatan SDA secara maksimal dan berkelanjutan serta menjadi kearifan lokal suatu masyarakat dan terwariskan kepada tiap generasi. Realitas keberagaman penyebutan makanan tradisional (MT) dalam bentuk data kebahasaan (:leksikon) menjadi fokus dalam rangka mengisi kekosongan tema penelitian yang selama ini dibiarkan terbuka. Selama ini penelitian tentang MT banyak difokuskan pada pengembangan industri dan pola diversifikasi MT (Suarni, 2013; Putranto, 2014) dan inventarisasi MT pada suatu daerah (Nurhayati, 2014;

Sabana, 2007). Kajian makan dan makanan yang berkaitan dengan budaya ditulis oleh Dewi (2011) dan Wuriyanto (2008), Mufidah (2012), dan Susilo (2015). *Research gap* yang peneliti tangkap adalah pada inventarisasi leksikon MT berbahasa Jawa melahirkan katagorisasi lingual dan antropologis yang dapat mengungkap manah kolektif (*collective mind*) mJ sebagai kearifan lokal yang tercermin pada setiap leksikon MT berbahasa Jawa.

Di pihak lain, arus modernisasi di seluruh aspek kehidupan mengakibatkan perubahan gaya hidup dan pola makan dalam masyarakat. Menjamurnya restoran cepat saji semakin menggerus eksistensi MT. MT adalah aset, cerminan jati diri, dan cerminan etnosains khas suatu daerah. Generasi muda kita lebih mengenal *pizza* dari pada *timul*, justru *timul*-lah cerminan jati diri kita sebagai etnik Jawa, cerminan kemampuan diversifikasi, dan wujud etnosains dari para leluhur kita, sedangkan *pizza* merupakan cerminan dan identitas bangsa lain. Penelitian ini pada akhirnya dapat menjadi bahan renungan dan sarana untuk membangkitkan pemahaman dan rasa memiliki kekayaan kuliner bangsa Indonesia.

METODE

Penggabungan dua metode, linguistik dan antropologi dalam penelitian ini dikarenakan aspek analisis tidak berhenti pada pengungkapan dan analisis secara lingual saja, akan tetapi masuk pada pengungkapan seperangkat sistem budaya yang tercermin pada data lingual berupa leksikon MT berbahasa Jawa pada mJ desa Tanjungrejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

Pendekatan dalam penelitian terfokus pada tujuan untuk mengungkapkan prinsip-prinsip pengklasifikasian menurut sistem manah kolektif (*collective mind*) masyarakat Jawa. Data berupa leksikon MT berbahasa Jawa. Pengklasifikasian MT berdasarkan ranah dan domain akan terungkap bagaimana cara pandang dan sistem

kognisi mJ yang tercermin dalam leksikon MT.

Kerangka dan tahapan penelitian linguistik, peneliti merujuk pada Sudaryanto (1993) dengan tiga tahapan strategis, tahapan pertama berupa penyediaan data, tahapan kedua analisis data, tahapan ketiga berupa tahapan penyajian hasil analisis data. Proses penelitian diawali dengan menetapkan klasifikasi beberapa informan, teknik wawancara dengan teknik libat cakap dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan deskriptif, struktural, dan kontras.

Tahapan strategis kedua berupa analisis data, peneliti menggunakan metode padan dan agih (distribusional). Metode padan dibedakan atas metode referensial, metode translasional, metode ortografis dan pragmatis. Teknik dasar dalam metode padan adalah teknik pilah unsur penentu sedangkan dalam metode agih teknik dasarnya adalah teknik bagi unsur langsung dengan menggunakan teknik lesap dan teknik ganti, teknik perluas, teknik sisip, teknik balik, teknik ubah ujud dan teknik ulang.

Metode berikutnya adalah metode etnografi dalam antropologi, peneliti merujuk pada Spradley (1997) dengan dua belas langkah alur penelitian. Dengan menggolongkan penyajian data dengan mengajukan pertanyaan kepada para informan, tahapan berikutnya analisis wawancara, analisis domain, analisis taksonomi, analisis komponen dan langkah terakhir adalah menemukan tema-tema budaya merupakan tahapan berikutnya yang dalam perjalannya akan beriringan dengan analisis data pada metode linguistik.

Setelah tahapan analisis akhir dalam metode antropologis selesai dengan ditemukannya tema-tema budaya yang tercermin pada setiap leksikon MT berbahasa Jawa dilanjutkan dengan penyajian data pada metode linguistik dan penulisan naskah etnografis pada penelitian antropologi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Desa Tanjungrejo

Tanjungrejo adalah nama desa yang terletak di bagian selatan Kabupaten Jember ± 30 km dari pusat kota dan merupakan wilayah administratif Kecamatan Wuluhan. Desa Tanjungrejo menaungi sembilan rukun warga (RW) dan 103 rukun tetangga (RT). Desa Tanjungrejo di sebelah utara berbatasan dengan desa Glundengan, sebelah selatan berbatasan dengan desa Sabrang Kecamatan Ambulu, sebelah timur berbatasan dengan Desa Kesilir dan sebelah barat berbatasan dengan Desa Ampel.

Dalam hal pemanfaatan lahan masyarakat Tanjungrejo mayoritas berprofesi sebagai petani. Sektor pertanian merupakan sektor pemasukan utama dan berperan dominan bagi

Budaya Jawa yang adiluhung masih dipegang erat oleh masyarakat desa Tanjungrejo masih terlebih pada ajaran falsafah/ajaran yang bersifat “tabu”. Dalam hal bahasa, masyarakat Tanjungrejo fasih betul dalam penggunaan bahasa Jawa secara

2. Katagorisasi MT Berbahasa Jawa

Secara kodrati manusia tercipta sebagai animal *symbolicum* dengan redaksi yang berbeda manusia didefinisikan sebagai *hayawanun natiq* (hewan yang dapat berbicara). Manusia hidup dalam sistem simbol yang teraktualisasi dalam sistem pengetahuan, seni, tata nilai sosial, dan religi diekspresikan (:terekspresi) dalam wujud bahasa. Sistem bahasa terealisasi dalam hubungan antar manusia dalam kerangka konseptual dan psikologis. Bahasa dapat dianggap sebagai ekspresi atau ungkapan pengalaman kehidupan manusia, baik dalam tataran mikro kosmik maupun makro kosmik. Melalui bahasa yang bewujud ujaran, ide maupun gagasan dapat diungkapkan secara nyata dan dipahami oleh manusia lainnya.

pembangunan perekonomian masyarakat, baik sebagai penyediaan bahan pangan, penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat. Sebutan petani dalam pandangan orang masyarakat Tanjungrejo terpilah menjadi tiga yaitu, petani pemilik sawah sekaligus penggarap, pemilik sawah bukan penggarap, penggarap, dan buruh tani tanpa upah (*ngedok*), buruh tani.

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Tanjungrejo menggunakan bahasa Jawa sebagai wahana komunikasi. Bahasa Jawa masih dipertahankan sebagai bahasa ibu, dan peneliti masih banyak menjumpai leksikon khas bahasa Jawa yang sudah jarang ditemukan di wilayah lainnya di Kabupaten Jember. Kita ambil contoh, kata *gendul* “botol”, *suru* “sendok yang terbuat dari daun pisang”, *blandong* “wadah air yang difungsikan sebagai penampungan air untuk mandi” (Fuad, 2018a).

kompetensi dan performa pada generasi muda, paruh baya terlebih pada penutur generasi tua. Masyarakat Tanjungrejo masih menganggap “*jangkar*” tidak sopan atau bahkan bisa disebut “kurang ajar” bagi mereka yang tidak menggunakan *boso* (:tingkat tutur) pada yang lebih “senior”.

Susilo (2015) mengutip pendapat Claude Levi-Strauss dan Mary Douglas yang mengatakan bahwa makanan dapat dipahami sebagai struktur umum lintas budaya yang berbeda-beda. Pada masyarakat Jawa misalnya, penyebutan lauk pauk dengan sebutan *iwak*. *Iwak* secara leksikal bermakna “ikan” sehingga penggabungan kata *iwak petek* bermakna “ikan ayam” terdengar janggal (:aneh) jika ditinjau dan dimaknai dari budaya masyarakat lain. Penyebutan (:pengkatagorian) daging menjadi *iwak* merupakan budaya Jawa yang seharusnya dipandang dari perspektif budaya Jawa. Penyebutan *iwak* merupakan karakteristik dan cara pandang mJ tentang dunia dan pengalamannya (Dewi, 2011,p.164).

Katagorisasi tentang makanan dengan perspektif yang berbeda pernah

diutarakan oleh Helman, sebagaimana dikutip oleh Susilo (2015) bahwa tipe sistem katagorisasi makanan diperikan menjadi *food versus non food* (makanan dan bukan makanan), *sacred versus profane foods* (makan keramat dan makan biasa) , *parallel food classifications* (klasifikasi makanan berdasarkan konsekuensinya), *food as medicine* (makanan yang berfungsi obat) dan *medicine as food* (obat yang berfungsi makanan), dan *social foods* (makanan berfungsi sosial).

Kategori pertama, *food versus non food*, pada tipe ini membedakan benda mana yang bisa dan tidak bisa dimakan, baik sebelum diolah maupun dengan didahului dengan proses pengolahan (:memasak). Pada mJ desa Tanjungrejo dikenal pembagaian jenis MT dengan beberapa katagorisasi, katagori tersebut adalah *panganan* “makanan”, *omben-omben* “minuman”, dan *jajanan* “jajanan”. Sebagaimana beras, singkong “*pobong*” merupakan bahan pangan alternatif yang umum dikonsumsi oleh masyarakat desa Tanjungrejo. Merujuk pada klasifikasi Helman yang pertama, masyarakat desa Tanjungrejo dapat membedakan *pobong* mana yang bisa dan tidak dikonsumsi. mJ Tanjungrejo mengenal *pobong genderowo* yang dapat menyebabkan *mendem* “keracunan” ketika dikonsumsi, oleh karenanya *pobong genderowo* tidak dapat dikonsumsi demikian halnya dengan *gadung*. Selain *pobong*, bahan dasar MT di desa Tanjungrejo dijumpai *jagung*, *beras* dan *beras ketan*, serta MT berbahan umbi-umbian lainnya. mJ Tanjungrejo menyebut umbi-umbian dengan istilah (1) *polo pendem*. *Polo pendem* merupakan frase polo “otak” pendem “kubur”, secara leksikal bermakna otak (:pikiran) yang terkubur, akan tetapi dalam manah kolektif mJ *polo pendem* adalah makanan orang yang melakukan *tirakat* “laku tertentu demi terkabulkannya permohonan”. *Laku tirakat* dengan tidak memakan kecuali *polo pendem* disebut dengan *ngerowot*. *Ngerowot* merupakan realitas dalam menjalin harmonisasi (:hubungan yang harmonis) antara alam

dengan manusia berupa pemanfaatan SDA, dan manusia dengan pencipta alam semesta dengan menjadikan *polo pendem* sebagai sarana *laku*.

Pada mJ desa Tanjungrejo dijumpai leksikon (2) *gatot* (3) *awuk-awuk* (4) *carang mas*. Ketiganya merupakan MT berbahan dasar *pobong*. Data (2) berjenis kata sifat yang dalam konteks MT berjenis kata benda, proses nominalisasi verba terjadi dalam manah mJ ketika disebutkan kata *gatot*, bukan bermakna kuat dan ulet (Fuad: 2018b) melainkan bermakna MT demikian halnya pada data (3) yang berupa kata sifat *awuk* “acak-acakan” mengalami reduplikasi. Pada data ke (4) berupa frase penggabungan kata benda [*carang*] “bakal ranting muda” dengan benda [*mas*] “emas”, frase tersebut berubah dari pemaknaan leksikalnya. Pada data (2) dan (3) merupakan produk olahan yang berasal dari *gaplek*, *gaplek* adalah singkong yang dikeringkan dengan dijemur di bawah terik matahari langsung. Secara tidak sadar, dengan mengeringkan mereka mengurangi atau bahkan menghilangkan kadar air singkong. Berkurangnya kadar air dalam singkong secara otomatis membuat singkong tahan lama untuk di simpan. *Gaplek* merupakan ekspresi etnosains berupa teknologi pengawetan makanan dan sekaligus mencerminkan ekspresi strategi adaptasi ketahanan pangan masyarakat Jawa.

Pada data (4) bentuk etnosains berupa pengawetan MT pada *carang mas* dengan menambahkan gula berfungsi membuat makanan semakin lama bertahan untuk dikonsumsi. Selain pengembangan etnosains yang tergambar pada data (2, 3, dan 4) ditemukan pengembangan pola diversifikasi makanan pada (5) *orog-orog* (6) *marning*. Data (5) dan (6) menggambarkan hubungan kedekatan dan harmonisasi hubungan mJ dengan sumber daya alam yang melahirkan keberagaman penyebutan berupa leksikon MT berbahan dasar jagung.

Kategori kedua, *sacred versus profane foods*, kategori tipe ini merupakan klasifikasi yang dipengaruhi oleh faktor

pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh seseorang dalam masyarakat. Pada katagorisasi jenis pertama, katagorisasi makanan dipengaruhi oleh pengetahuan naluriah seseorang, sedangkan pada katagorisasi ini lebih dipengaruhi oleh nilai, moral, serta norma yang berlaku pada masyarakat tertentu. Terlebih pengaruh dogma agama yang memberikan batasan terhadap jenis makanan mana yang boleh “halal” untuk dikonsumsi dan tidak “haram”, seperti larangan untuk mengkonsumsi binatang yang memiliki cakar dan taring. Demikian halnya adanya larangan kepada masyarakat Cireundeu penganut aliran kepercayaan/penghayat untuk mengkonsumsi beras (Putranto, 2014).

Pada budaya mJ terdapat larangan bagi seorang perempuan memakan pisang yang dampit, larangan tersebut lahir karena adanya keyakinan bahwa pisang dampit tersebut akan berpengaruh terhadap janin yang kelak akan dikandung atau yang sedang dikandung nantinya akan berwujud dampit ketika lahir. Wujud pengaruh ajaran agama sangat dominan pada katagorisasi ini tidak hanya terkait wujud atau bentuk makanan saja, akan tetapi cara dan sarana untuk memperolehnya. Dalam ajaran Islam misalnya, ada teks *hadits* yang berbunyi *la yadbulul jannata damun walabmun nabata ala sukbtin* “tidak akan masuk syurga darah dan daging yang tumbuh dari sesuatu (:makanan) yang berkatagori dan diperoleh dengan cara yang jelek (:tidak benar).

MT yang dapat kita katagorikan pada jenis ini adalah (7) *lemper* (8) *lepet* (9) *lontong* (10) *jenang suro* (11) *jenang sapar* (12) *jenang abang* (13) *jenang putih* (14) *jenang ireng*. Data (7, 8, 9) berjenis kata benda dan pada data (10, 11, 12, 13, dan 14) berbentuk frase, data (10 dan 11) merupakan penggabungan kata *jenang* “bubur” dengan nama bulan dalam kalender hijriyah sehingga frase tersebut bermakna *jenang* yang dibuat dan disajikan pada bulan *suro* dan *sapar*. Data (12, 13, dan 14) bentuk penggabungan kata *jenang*

dengan kata sifat yang menunjukkan warna, sehingga secara berurutan bermakna *jenang* yang berwarna merah, putih, dan hitam.

Data pada katagori ini merupakan simbolisasi dalam bentuk petiti, nasehat dan ajaran kepada manusia yang disimbolkan dalam bentuk MT. Data (7) memiliki makna *yen dilem atimu ojo memper* “janganlah berbesar hati ketika mendapatkan pujian” yang merupakan perwujudan lain dari ajaran *ojo dumeh*. Data (8 dan 9) biasanya disajikan pada saat peringatan hari raya idul fitri maupun adlha yang merupakan simbolisasi sikap saling bermaaf-mafan dengan orang lain, sehingga kesalahan dan kekhilafan orang lain disimbolkan dengan *lontong, olone dadi kotong* “terbebas dari kesalahan”, karena seluruh bentuk kesalahan dan kekhilafan di-*lepet, disilep kang rapet* “kesalahan orang lain disimpan rapat-rapat”.

Senada dengan deskripsi Helman yang dikutip Susilo (2015) bahwa data (10 dan 11) berfungsi sebagai wahana atau perantara komunikasi manusia dengan wilayah makro kosmik dan wilayah transenden. Masyarakat meyakini pada bulan-bulan tersebut *gusti* Allah menurunkan rahmat dan pertolonganNya kepada para nabi dan kekasihnya dan masyarakat Jawa percaya pada bulan-bulan tersebut segala permohonan akan terkabul. Ekspresi yang dapat kita tarik kesimpulan bahwa dalam manah masyarakat Jawa masih meyakini dan mengimani adanya kekuatan lain yang ada di luar dari diri mereka dan kekuatan tersebut memberikan pengaruh baik positif maupun negatif, terlebih pada bulan *suro* masyarakat Jawa mempunyai pantangan yang ketika dilanggar akan mengakibatkan kekurangberuntungan atau kesialan yang akan menimpa bagi yang melanggar pantangan tersebut.

Data (12, 13, dan 14) merupakan MT yang peruntukannya mayoritas digunakan untuk sesaji, karena proporsi penyajiannya hanya dalam *takir* kecil. *Takir* adalah wadah yang terbuat dari daun pisang dengan menggunakan *biting*

sebagai perekatnya. *Biting* adalah potongan lidi dengan ukuran ± 3 cm yang dibuat meruncing pada setiap ujungnya. Peran dan fungsi dari data di atas adalah sebagai sarana dan wahana yang dipakai untuk menyampaikan maksud kepada yang mereka anggap pemelihara alam semesta agar terhindar dari mala petaka atau untuk mempermudah terkabulkannya permohonan mereka.

Sikap arif yang mereka miliki merupakan buah dari keyakinan dari suatu aturan yang tidak tertulis dalam menjaga keteraturan kehidupan di alam dunia maupun di akhirat kelak. Aturan tersebut melembaga dalam manah kolektif masyarakat Jawa agar tidak terjadi benturan antara wilayah kasat mata dan wilayah nyata. Pembuatan *jenang suro*, dan *sapar* sebetulnya merupakan ekspresi rasa cinta dan belas kasih terhadap orang lain dengan saling berbagi terlebih pada bulan-bulan yang dimuliakan. Mereka juga percaya terhadap ajaran agama mereka yang menyebutkan *tahaadu tachabbu* “saling berbagilah kalian niscaya kalian akan saling mengasihi dan mencintai”.

Ketiga, *parallel food classifications*, klasifikasi pada tipe ini membutuhkan eksplorasi karena batasan pengklasifikasian sangat bergantung pada paradigma dan cara pandang masyarakat di daerah tertentu dan dengan budaya tertentu pula. Cara kerja klasifikasi ini seperti berjalan dengan nilai simbolis atau pengaruh yang timbul pada saat setelah dikonsumsi. mJ menganggap mengkonsumsi daging kambing dan daging sapi akan memberikan pengaruh yang berbeda. Daging kambing dipercaya memiliki simbol panas dan mengakibatkan pengkonsumsinya merasakan sensasi yang berbeda jika dibandingkan dengan setelah mengkonsumsi daging sapi.

MT yang dapat dimasukkan pada katagori ini adalah (15) *nagasari/utri* (16) *mendut* (17) *tetel* (18) *madu mongso* (19) *jadah* (20) *wajik* (21) *klepon*. Keseluruhan merupakan jenis kata benda kecuali pada data (18) yang berupa frase,

penggabungan kata madu “madu” *mongso* “masa”. Semua data adalah hidangan khas yang disajikan pada acara walimahan “resepsi pernikahan” yang oleh mJ desa Tanjungrejo disebut dengan *manggulan* kecuali data (21). Argumentasi memasukkan data di atas pada katagori ketiga karena lebih mengacu pada identitas yang terdapat pada MT tersebut, kapan MT disajikan, data lingual berupa [...*sopo iki bune seng rabi lakok oleh wajik kearo madu mongso...*] “kok dapat oleh-oleh wajik dan masu mongso, siapa yang menyelenggarakan resepsi pernikahan” sebagai bukti bahwa penyajian MT tersebut memilih identitas dan ciri dilaksanakannya *manggulan*. Data (21) merujuk pada akibat yang timbul setelah mengkonsumsinya. Data (21) merupakan perlambang pecahnya bisul dengan melumernya gula yang berada di dalam ketika digigit (Fuad: 2018b).

Keempat dan kelima adalah *food as medicine* dan *medicine as food*. Helman menganggap tipe klasifikasi ini merupakan kategorisasi yang tumpang tindih antara makanan dan obat. Secara kultural manusia menjadikan makanan bukan hanya sekedar pemenuh kebutuhan energi untuk aktivitas dan bertahan hidup tetapi juga untuk menjaga kesehatan. Pada aspek yang lain sebagian masyarakat mengkonsumsi makanan tertentu sebagai obat, pada aspek yang inilah tipe *food as medicine* berlaku. Seiring dengan perkembangan industri farmasi, obat-obatan dikonsumsi sebagai suplemen atau justru berfungsi sebagai alat untuk menunda atau justru menghilangkan rasa lapar. Fenomena tersebut justru melahirkan klasifikasi tipe kelima berupa *medicine as food* karena sudah menjadi bagian dari kebutuhan sehari-hari.

Rujak sebagai data (22) sangat familiar di telinga kita dan hampir dapat dipastikan kita pernah menyantap dan menikmati. Kekonsistenan (:keajekan) unsur dan kekhasan cita rasa yang dimiliki membuat kita selalu rindu untuk menikmatinya berulang kali terlebih *rujak* diyakini mJ dapat mengobati dan terbukti

manjur untuk menyembuhkan flu. Secara lingual rujak berjenis kata benda yang diyakini berasal dari bahasa Arab *raja'* "kembali/pengharapan" sebagaimana apem berasal dari kata *afwun* "maaf".

Kemutakhiran teknologi kedokteran telah menyatakan bahwa (23) *kenikir* dan (24) *kelor* memiliki manfaat yang luar biasa. *Kenikir* merupakan *kulupan* "sayuran" yang sudah terbiasa dan lumrah dikonsumsi oleh masyarakat karena dipercaya dapat menghilangkan bau mulut dan bau badan, tanpa mengetahui bahwa *kenikir* mengandung unsur pembunuh sel kanker yang baik. *Kelor* biasa dikonsumsi sebagai *jangan beneng* "sayur" yang menyegarkan badan tanpa mereka mengetahui bahwa kelor kaya akan mineral.

Data di atas semakin meyakinkan kepada kita bahwa m] sebetulnya sudah memiliki sistem pengetahuan yang mereka kemas dalam etnosains tentang teknologi pengawetan bahan pangan seperti pada data (2 dan 4) dan *dendeng* (25), pola teknologi diversifikasi pada data (5) dan (6), pengetahuan tentang tanaman obat terlebih kaitannya dengan nilai dan norma dalam masyarakat sebagai buah dari sikap arif dalam mensikapi kehidupan.

Kategori keenam, *social foods* menggambarkan tipe makanan berfungsi sosial. Pada tipe ini makanan bermakna relasi. Dalam tayangan televisi kita dapati iklan minuman kemasan [...PDKT makan, sukuran makan, stres makan, ketemuan dengan teman makan, tak bisa tidur makan, reunion makan, ulang tahun makan, putus makan, nonton bareng makan, karena di meja banyak cerita seru yang terjadi, apapun makanannya minumannya tetap...] mengekspresikan bagaimana makanan menjadi sarana pengikat keeratan keakraban dalam kehangatan relasi hubungan antar manusia. Aspek lain pada tipe ini, makanan dapat menyimbolkan status sosial dalam masyarakat yaitu dengan dengan makanan yang menawarkan menu-menu langka, dengan citarasa yang nikmat dan eksotis tentunya dengan harga

yang relatif mahal dan hanya terjangkau oleh sebagian masyarakat tertentu. Dalam konteks ini makanan tanpa disadari membangun identitas sosial tertentu dengan pola dan menu serta cita rasa makan tradisional misalnya.

Perubahan budaya erat kaitannya dengan perubahan gaya hidup masyarakat termasuk di dalamnya adalah perubahan pola/gaya makanan. Kita ambil contoh bagaimana pola makan masyarakat desa dengan kota. Masyarakat desa lebih memilih makan makanan yang berasal dari hasil alam yang ada, makanan alamiah begitu Nurti (2017) menyebutnya, berasal dari hasil pertanian seperti beras, gandum, dan jagung tanpa ada sentuhan teknologi dalam pengolahannya yang oleh (Fadhilah, 2013: 24) dipandang sebagai pola tindakan rasionalitas instrumental dan tindakan tradisional. Tindakan rasional memiliki dasar bahwa tindakan individu-individu di masyarakat diarahkan kepada suatu tujuan berdasarkan kriteria tertentu dalam menentukan suatu pilihan masyarakat memilih jagung sebagai makanan pokok, sebagai bentuk adaptasi terhadap lingkungan geografis yang berbukit-bukit serta lahan kering, selain itu untuk memenuhi sumber pangan jagung bisa dipanen muda, jagung juga mudah diolah.

Tindakan tradisional, dalam konteks ini masyarakat Molamahu mengkonsumsi jagung dalam kehidupan sehari-hari dan terjadi terus berulang-ulang dan berlangsung secara turun temurun sehingga melahirkan semangat solidaritas dan menjadi identitas masyarakat Molamahu. Dalam kerangka berfikir tindakan rasional masyarakat Cireundeu lebih pada aspek perlawanan budaya terhadap kolonial Belanda dengan sikap penolakan dan keengganan menggadaikan harga diri demi beras dengan tetap memilih mengkonsumsi rasi sebagai makanan pokok. Pilihan sikap pilihan politik tersebut menunjukkan fungsi *food as social power* (Susilo: 2015) yang pernah terjadi sekitar tahun 1918

dan berlanjut menjadi budaya makan masyarakat Cireundeu.

Fenomena menjamurnya warung kopi di desa Tanjungrejo, merupakan pemenuhan kebutuhan masyarakat akan tempat yang berfungsi sebagai tempat untuk mengekspresikan peran sosial seseorang dalam masyarakat, tempat pertukaran informasi, sampai tempat transaksi perniagaan dan bisnis “*makelaran*”. Di sela-sela menikmati “*srupatan*” secangkir kopi di atas meja tersaji (26) *rondo royal* dan (27) *ote-ote*. *Rondo royal* merupakan frase penggabungan dari *rondo* “janda” dan *royal* “tidak pelit”, pemaknaan *rondo royal* bukan merujuk pada makna leksikal, akan tetapi pemaknaan baru berupa jenis MT yang berbahan dasar *tape* yang dilumuri tepung beras kemudian digoreng. Data (27) merupakan bentuk reduplikasi penuh yang secara leksikal bermakna “bertelanjang dada” akan tetapi pada konteks penelitian ini bermakna MT yang berbahan dasar tepung beras yang dicampur dengan kubis, wortel, dan kecambah dan digoreng dengan cetakan *irus* “alat yang digunakan untuk mengambil sayuran dari mangkuk”.

Fokus perhatian sejenak kita pindahkan ke realitas *cafe*, terlintas di benak kita sekarang suasana yang berbeda dengan warung kopi. Menu yang ditawarkan bukan lagi *wedang kopi*, *wedang jabe*, dan *serbat* akan tetapi *latte*, *macchiato*, *milk shake*, dan *milk tea* dengan menu pendamping berupa *nachos* dan *chicken fingers*. Realitas tersebut cukup memberikan gambaran kepada kita bahwa makanan merupakan ekspresi sosial seseorang, baik status sosial, cara pandang, dan gaya hidup seseorang.

SIMPULAN

Perpaduan analisis lingual dan antropologi berhasil melihat sudut pandang yang berbeda tentang makanan khususnya MT. Berdasarkan analisis lingual didapatkan data berupa kata, frase, dan bentuk pengulangan (reduplikasi) penuh kata dasar yang mengekspresikan

MT. Leksikon MT mayoritas berjenis kata benda dengan pemaknaan baku menurut sudut pandang mJ dan masing-masing orang mempunyai seperangkat pengetahuan tentang setiap leksikon tersebut.

Katagorisasi MT memberikan petunjuk bagaimana fungsi MT berdasarkan tema-tema budaya menurut perspektif mJ tentang dunianya. Katagorisasi merupakan cerminan paradigma dan cara pandang mJ pada tataran mikro dan makro kosmik yang kaitannya dengan MT.

Pada tataran mikro kosmik, leksikon MT merupakan ekspresi yang lahir sikap arif dalam pemanfaatan SDA secara maksimal dalam bentuk teknologi diversifikasi bahan pangan menjadi berbagai produk olahan dan gambaran etnosains dalam pengawetan bahan makanan sebagai strategi adaptasi mJ dalam menyikapi perubahan iklim dan cuaca demi ketersediaan bahan pangan.

Pada tataran makro kosmik, MT berfungsi sebagai ekspresi dan simbolisasi sistem tata nilai yang tidak tertulis dalam manah kolektif mJ dalam menjaga keharmonisan hubungan manusia dengan wilayah transenden. Pada tataran makro kosmik MT digunakan sebagai sarana dan wahana komunikasi yang diyakini dapat menghantarkan pesan kepada sang pencipta dan pemelihara alam. Pesan tersebut berupa pengharapan dan permohonan terpenuhinya kebutuhan ataukah berupa permintaan perlindungan terhadap pengaruh negatif dalam bentuk bencana dan kesialan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, T.K.S. (2011). Kearifan Lokal “Makanan Tradisional”: Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya Dalam Masyarakat. *Jurnal Manassa*, 1(1), 161-182.
- Fadhilah, A. (2013). Kearifan Lokal Dalam Membentuk Daya pangan Lokal Komunitas Molamahu

- Pulubala Gorontalo. *Turas*, 19 (1), 23 – 37.
- Mufidah, N.L. (2012). Pola Konsumsi Masyarakat Perkotaan: Studi Deskriptif Pemanfaatan *Foodcourt* Oleh Keluarga. *BioKultur*, 1(2), 157 – 178.
- Muliani, L. (2007). Mempromosikan Bir Pletok Sebagai Minuman Khas Betawi Melalui Penyajian Sebagai *Welcome Drink*. *BIJAK: Majalah Ilmiah Institut STLAMI*, 14(2), 291 - 235
- Nawiyanto, Subrianto, A., Badriyanto, B.S., & Krisnadi, IG. (2011). *Pangan, Makan, Dan Ketahanan Pangan: Konsepsi Etnis Jawa dan Madura*. Yogyakarta: Galangpress dan Pusat Penelitian Budaya dan Pariwisata Universitas Jember.
- Nurhayati, E., et al. (2014). Inventarisasi makanan tradisional jawa unsur sesaji di pasar-pasar tradisional Kabupaten Bantul. *Humaniora* 19 (2), 124-140.
- Nurti, Y. (2017). Kajian makanan dalam perspektif antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya*, 19 (1), 1 – 10.
- Putranto, K., & Taofik, A. (2014). Pola Diversifikasi Konsumsi Pangan Masyarakat Adat Kampung Cireundeu Kota Cimahi Jawa Barat. *ISTEK (Jurnal Kajian Islam, Sains dan Teknologi)*, 3(1), 159 – 181.
- Sabana, S. (2007). Nilai Estetis Pada Makanan Tradisional Yogyakarta. *Vis Art*, 1(1), 10-25.
- Spradley, J.A. (1997). *Metode Etnografi*. (terjemahan). Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Suarni. (2013). Pengembangan pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. *IPTEK tanaman Pangan*, 8(1), 39-47
- Sudaryanto. (1993). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa : Pengantar Penelitian Wabana Kebudayaan secara Linguistik*. Yogyakarta: Duta Wacana Press
- Susanto, Widayati, W., & Astuti, P. (2013). Pola Kelembagaan Rumah Tangga Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Di Desa Giyombong, Kecamatan Bruno Kabupaten Purworejo Tahun 2012. *Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 2 (2).
- Susilo, F. (2015). Fragmentasi Manusia Dalam Kultur Makan Masa Kini. *Jurnal Melintas an International journal or Phylosopy an religion*, 31 (2), 201-219.
- Wurianto, A.B. (2008). Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore). *Laporan Penelitian*. Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah.