

EXPLORING THE DIVERSITY OF MEANINGS IN THE NAMING OF TRADITIONAL CULINARY LEXICONS OF INDRAMAYU REGENCY

Syafroni, R. N.^{1*}, Suprihatin, D.^{2*}, Pratama, R. T.^{3*},
Rosalinda, R.^{4*}

^{1,2,3,4} *Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, FKIP,
Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia*
*roni.nugraha@fkip.unsika.ac.id

Abstracts: This study investigates the semantic diversity embedded in the naming lexicon of traditional culinary dishes in Indramayu Regency, West Java, Indonesia. The research aims to uncover variations in meaning, both literal and culturally constructed, reflected in local food terminology. Using descriptive analytical methods, data were collected through field observations, interviews with food vendors, menu documentation, and restaurant signage. The analysis focuses on identifying variations in the extended meanings of culinary terms within the local linguistic and cultural context. The findings reveal that the names of traditional dishes often carry multiple meanings that relate not only to their ingredients or preparation methods, but also to historical events, social values, and regional identity. This semantic diversity shows how language and culture interact dynamically to preserve and change regional culinary traditions. In order to promote cultural sustainability and deepen our awareness of the regional language environment, this study emphasizes the significance of recording and analyzing such linguistic events. In this article, ten culinary data sets were examined.

Key words: diversity of meaning, Indramayu Regency, traditional culinary

Pendahuluan

Bahasa berfungsi sebagai alat penting untuk menunjukkan kebudayaan, termasuk menamai kuliner tradisional. Kuliner di Kabupaten Indramayu, Jawa Barat, adalah warisan budaya yang kuat selain makanan. Adanya keragaman semantik yang menunjukkan cara masyarakat memaknai lingkungannya melalui penamaan makanan tradisional di daerah ini. Namun, fenomena ini belum mendapat perhatian yang cukup dari akademisi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui makna dari leksikon kuliner tradisional Indramayu. Salah satu masalah utama yang melatarbelakangi penelitian ini adalah bahwa tidak banyak penelitian linguistik yang menunjukkan hubungan antara bahasa dan kuliner sebagai bagian dari identitas lokal. Materi kebahasaan, khususnya makna dalam penamaan kuliner, kurang dibahas dalam penelitian kuliner. Sebaliknya, sebagian besar penelitian masih berfokus pada aspek gizi, ekonomi, atau pariwisata. Meskipun demikian, nama-nama makanan tradisional sering memiliki arti literal dan kultural yang mencerminkan sejarah, prinsip sosial, dan bahkan identitas lokal. Karena tidak ada ruang untuk kajian ini, penelitian ini dilakukan.

Selain itu, homogenisasi budaya berubah oleh pergeseran zaman dan arus modernisasi. Nama-nama makanan tradisional mungkin tergeser oleh istilah populer yang lebih mudah dipahami oleh pengunjung atau masyarakat modern. Sejarah dan nilai budaya yang terkandung dalam leksikon kuliner lokal dapat hilang karena hal ini. Oleh karena itu, sangat penting untuk melakukan penelitian tentang berbagai makna yang terkandung dalam penamaan kuliner tradisional Indramayu untuk merekam dan melestarikan warisan budaya daerah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi perbedaan makna dalam penamaan makanan tradisional Indramayu. Untuk melakukan penelitian ini, observasi lapangan, dokumentasi menu, dan penelusuran papan nama rumah makan digunakan. Metode deskriptif analitis menjadi metode yang dipilih. Diharapkan, dengan cara ini lebih mudah untuk mengidentifikasi perbedaan antara arti literal dari bahan atau metode memasak dan arti kultural yang menggambarkan sejarah, nilai sosial, dan identitas masyarakat Indramayu. Penelitian ini memiliki manfaat yang bersifat teoretis dan praktis. Secara teoretis, penelitian ini memperluas studi linguistik, khususnya di bidang lanskap linguistik. Secara praktis, penelitian ini dapat menjadi sumber informasi penting untuk upaya pelestarian budaya oleh masyarakat dan akademisi. Analisis dan dokumentasi leksikon kuliner tradisional dapat memperkuat identitas kultural masyarakat Indramayu sekaligus mendukung pariwisata berbasis budaya. Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya membantu ilmu pengetahuan tetapi juga membantu menjaga budaya lokal tetap hidup di era globalisasi.

Tinjauan Pustaka

Peneliti sebelumnya telah meneliti hubungan antara bahasa dan kuliner. Misalnya, penelitian yang dilakukan oleh Sibarani (2021) tentang kearifan lokal penamaan makanan Batak Toba menunjukkan bahwa leksikon makanan tradisional mencakup bukan hanya bahan dasar tetapi juga makna simbolis yang terkait dengan ritual adat. Penamaan kuliner membantu menyebarkan nilai budaya antargenerasi. Hal ini menjadi relevan dengan penelitian saat ini yang sama-sama menekankan aspek makna kultural dalam penamaan makanan tradisional, meskipun konteks daerah dan fokus kulinernya berbeda. Kemudian Sugiharto (2020) melakukan penelitian tambahan tentang makanan Jawa dan menemukan bahwa banyak nama makanan menggunakan metafora linguistik yang terkait erat dengan filosofi hidup orang Jawa. Penelitiannya menunjukkan bahwa leksikon makanan memiliki lapisan makna filosofis, seperti kesabaran,

kebersamaan, dan kesederhanaan. Handayani (2020) juga melakukan penelitian semantik kuliner, yang mempelajari makanan Sunda. Ia menemukan bahwa nama makanan tradisional Sunda sering dikaitkan dengan lingkungan dan hasil alam yang ada di daerah tersebut. Studinya menunjukkan bahwa bahasa, lingkungan, dan identitas budaya terkait satu sama lain. Penelitian ini memiliki kesamaan dengan penelitian yang sedang dilakukan dalam hal pendekatan semantik. Namun, lokasi dan fokus analisis penelitian berbeda. Penelitian Handayani lebih menekankan hubungan antara makanan dan lingkungan alam. Di sisi lain, penelitian ini menekankan aspek sejarah dan nilai sosial makanan Indramayu.

Sementara itu, penelitian yang dilakukan oleh Yuliana (2020) tentang makanan Betawi menunjukkan bahwa banyak nama makanan tradisional Betawi mengalami perubahan arti sebagai akibat dari modernisasi. Agar lebih mudah dipahami oleh wisatawan asing, nama makanan sering disederhanakan atau diganti dengan istilah yang lebih umum. Karena penelitian saat ini juga berfokus pada dinamika perubahan makna, perbandingan ini penting. Namun, fokus penelitian saat ini lebih pada upaya dokumentasi dan pelestarian keragaman semantik kuliner Indramayu. Penelitian semantik tentang kuliner telah menunjukkan bahwa bahasa, budaya, dan identitas lokal selalu terkait. Persamaannya adalah upaya untuk mengungkap makna di balik leksikon kuliner sebagai bagian dari warisan budaya. Namun, penelitian ini secara khusus berfokus pada kuliner khas Indramayu dengan memberikan perhatian khusus pada makna literal, kultural, historis, dan sosial dari penamaan kuliner. Akibatnya, penelitian ini memperluas cakupan kajian linguistik kuliner dengan memberikan perspektif baru terhadap keragaman semantik pada tataran lokal.

Landasan Teori

Semantik mempelajari leksikon sebagai budaya. Nama makanan dapat dilihat dalam tradisi struktural sebagai tanda bahasa yang menggabungkan penanda dan petanda. Namun, karena hubungannya dengan budaya lokal, maknanya tidak pernah netral. Dengan demikian, menurut penelitian kearifan lokal (Sibarani, 2021), penamaan membaca arsip budaya yang masih hidup karena leksikon tradisional menyimpan norma, pengetahuan, dan identitas yang diwariskan antargenerasi. Semantik kognitif membahas metafora dan metonimi sebagai sarana untuk memproyeksikan domain pengalaman. Hasil Sugiharto (2020) tentang metafora penamaan makanan Jawa menguatkan gagasan bahwa istilah kuliner menggabungkan

pengalaman kolektif. Dengan menerapkannya pada Indramayu, ada kesempatan untuk memetakan istilah lokal yang menggabungkan proses memasak, rasa dominan, dan keadaan sosial menjadi unit leksikal yang ekonomis tetapi memiliki makna yang dalam. Menurut Yuliana (2020), dalam ekologi kota atau kabupaten, bahasa kuliner terlihat pada papan nama warung, menu, spanduk promosi, dan ruang. Teori ini relevan bagi Indramayu untuk mengevaluasi pilihan leksikon diubah oleh komersialisasi dan pariwisata. Meskipun perubahan tidak selalu menghapus makna lama, seringkali terjadi polisemi, yaitu warisan lokal dan strategi komunikasi baru digabungkan dalam satu nama. Analisis morfologi juga menjelaskan proses menjadi entitas. Dalam leksikon kuliner Indramayu, variasi makna bukan anomali. Hal itu adalah tanda dari ekologi makna yang terus berubah. Menurut penelitian sebelumnya (Sibarani, 2021; Handayani, 2020; Yuliana, 2020; Sugiharto, 2020), ada bukti kuat bahwa bahasa kuliner berkelindan dengan kearifan lokal, lingkungan, dan strategi komunikasi. Penelitian ini memperluas temuan ini dengan melihat hubungan literal, kultural, historis, dan sosial secara bersamaan di satu wilayah tertentu. Di penelitian ini, dokumentasi sepuluh data kuliner memiliki dua tujuan. Pertama, berfungsi sebagai pelestarian dan kedua, sebagai bukti empiris bagi teori semantik tentang makna dibuat, diwariskan, dan dinikmati lintas generasi.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan desain deskriptif analitis. Fokus penelitian adalah pengungkapan makna yang terkandung dalam penamaan kuliner tradisional, baik secara literal maupun kultural. Untuk mengidentifikasi hubungan antara bahasa dan budaya, penelitian ini menggunakan kerangka semantik. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri atas nama-nama makanan tradisional Indramayu. Beberapa sumber data dapat ditemukan: (1) data lisan, yang mencakup percakapan antara penjual makanan, (2) data tulis, yang mencakup nama makanan pada papan nama rumah makan dan daftar menu, serta (3) data dokumentasi, yang mencakup foto menu kuliner. Sumber data dari Indramayu yang dijadikan subjek penelitian dipilih secara *purposive sampling* berdasarkan keaslian, popularitas, dan kelokalan kuliner daerah tersebut. Peneliti menggunakan instrumen utama penelitian ini untuk melakukan pengamatan dan interpretasi data. Selain itu, beberapa alat pendukung digunakan untuk mendukung kerja lapangan, seperti panduan observasi, kamera, ponsel, dan catatan lapangan. Lembar pencatatan data juga digunakan untuk mencatat bentuk leksikon kuliner, konteks penggunaannya, dan deskripsi makna.

Observasi lapangan dan dokumentasi adalah metode utama yang digunakan untuk mengumpulkan data. Di Indramayu, observasi dilakukan di rumah makan yang bernama *Rumah Mertua* untuk menemukan secara langsung penggunaan nama kuliner. Foto papan nama dan menu makan adalah bagian dari catatan. Pada fase reduksi, data nama kuliner dikategorikan menurut kategori makna literal, kultural, historis, dan sosial. Kemudian, pola semantik diidentifikasi dengan menggunakan teori semantik. Data dipresentasikan dalam bentuk tabel pada bagian pokok bahasan di bawah. Untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang bahasa, budaya, dan identitas lokal berinteraksi dalam kuliner Indramayu, tahap akhir melibatkan penarikan kesimpulan yang menghubungkan hasil analisis dengan teori semantik.

Pokok Bahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penamaan kuliner tradisional Indramayu memiliki banyak makna yang mencerminkan budaya, sejarah, dan kondisi sosial masyarakat setempat. Sebagian besar nama makanan tradisional berasal dari bahan utama atau teknik pengolahan, seperti *Nasi Gila* yang menunjukkan bahan utama berupa nasi ditambah ayam goreng mentega dan teri cabai hijau. Selain itu, ada juga nama yang berasal dari hubungan metaforis, seperti *Nasi Gandul*, yang berisi *jeroan* kambing dan sapi yang menggantung atau *ngegandul*. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner khas Indramayu bukan hanya makanan, tetapi juga representasi dari kehidupan sosial orang-orang di pesisir. Kemudian, penamaan makanan tradisional memiliki tujuan praktis untuk menarik perhatian baik konsumen lokal maupun asing. Nama yang singkat, mudah diingat, dan memiliki daya tarik emosional. Misalnya, *Nasi Ayam Bledos Bakar* memiliki kesan etnis tetapi masih digandrungi rasanya oleh banyak orang. Untuk mempertahankan eksistensi kuliner lokal di tengah persaingan kuliner kontemporer, elemen pragmatis ini digunakan sebagai strategi komunikasi.

Selain itu, diskusi menunjukkan bahwa berbagai penamaan kuliner di Indramayu menunjukkan perubahan yang terjadi antara tradisi lokal dan pengaruh luar. Beberapa nama makanan berasal dari kosakata bahasa Sunda menunjukkan bahwa Indramayu adalah daerah dengan banyak mobilitas budaya. Misalnya, ada istilah *Karedok* yang juga digunakan di tempat lain di Jawa Barat, tetapi memiliki bahan dan rasa yang berbeda dari yang di Indramayu. Fenomena ini menunjukkan proses lintas budaya yang memperkaya kekayaan kuliner dan menyebabkan variasi penamaan semantis. Secara keseluruhan, temuan penelitian menunjukkan

bahwa penamaan kuliner tradisional Indramayu harus dikaitkan dengan konteks sosial budaya masyarakatnya. Nilai-nilai lokal yang diwariskan secara turun-temurun, identitas, dan sejarah tempat tinggal lebih dari sekadar nama. Hasil ini memiliki konsekuensi signifikan terhadap upaya untuk mempertahankan bahasa daerah dan mengembangkan pariwisata berbasis budaya. Dengan memahami arti penamaan kuliner, masyarakat dan pemangku kepentingan dapat memanfaatkannya untuk mempromosikan identitas lokal yang unik sekaligus memperkuat posisi kuliner tradisional Indramayu di tingkat nasional maupun internasional.

Penelitian ini menunjukkan bahwa penamaan makanan tradisional Indramayu memiliki potensi besar untuk digunakan untuk melestarikan bahasa lokal. Dengan memberi generasi muda pemahaman tentang nama-nama kuliner tersebut, kearifan lokal dan nilai budaya dapat dilindungi dari modernisasi. Akibatnya, penelitian ini dapat berfungsi sebagai landasan untuk membangun program literasi budaya dan bahasa di masyarakat. Penemuan penelitian ini dapat digunakan oleh *stakeholder* untuk menguatkan citra pariwisata berbasis kuliner. Festival kuliner, brosur pariwisata, dan media digital dapat memberikan penjelasan tentang filosofi penamaan makanan tradisional untuk menarik wisatawan. Oleh karena itu, Indramayu dikenal bukan hanya karena cita rasa makanannya, tetapi juga karena kuliner tradisional yang kaya akan makna bahasa.

Hasil penelitian ini memberikan kontribusi bagi akademisi dan peneliti selanjutnya peluang untuk memperluas penelitian tentang hubungan antara bahasa, budaya, dan kuliner. Untuk menyelidiki pola kesamaan dan perbedaan semantik, perbandingan penamaan kuliner di Indramayu dengan daerah lain dapat dilakukan. Selain itu, persepsi konsumen terhadap nama-nama kuliner tradisional dalam kaitannya dengan minat beli dan identitas budaya juga dapat menjadi subjek penelitian. Terakhir, masyarakat umum melihat bahwa penelitian ini meningkatkan kesadaran akan pentingnya mempertahankan makanan tradisional sebagai bagian dari identitas lokal. Diharapkan melalui penghargaan terhadap nama dan makna kuliner, masyarakat akan lebih bangga dan termotivasi untuk mempertahankan makanan khas Indramayu. Oleh karena itu, penamaan kuliner adalah alat untuk memperkuat identitas budaya di era globalisasi selain merupakan warisan linguistik.

Peneliti akan menyediakan tabel di bawah ini yang berisi nama-nama kuliner khas beserta penjelasannya.

Tabel 1: Nama Kuliner Khas dan Penjelasannya

No.	Nama Kuliner	Keterangan
1.	Nasi Gila	Bahan Utama: Nasi putih, sosis, bakso, ayam, telur, sayuran, saus tiram, kecap manis, dan cabai. Cara Membuat: Tumis bumbu, masukkan lauk dan sayuran, kemudian tambahkan nasi dan saus yang diaduk rata. Cara Produksi: Dibuat secara cepat dengan metode kaki lima yang mempunyai porsi sederhana dan harga terjangkau. Penyajian: Disajikan panas di piring atau kertas nasi, ditambah bawang goreng, acar, serta kerupuk.
2.	Nasi Gandul	Bahan Utama: Nasi putih, daging sapi, santan, bawang, ketumbar, gula jawa, dan rempah. Cara Membuat: Rebus daging hingga empuk kemudian masak dengan kuah santan berbumbu kecokelatan. Cara Produksi: Dimasak dalam jumlah sedang atau besar menggunakan wajan atau panci tanah liat agar aroma lebih khas. Penyajian: Nasi diberi alas daun pisang, diguyur kuah daging, sambal, dan bawang goreng.
3.	Nasi Ayam Bledos Bakar	Bahan Utama: Nasi putih, ayam, bumbu bakar, cabai, bawang, jahe, kemiri, dan kecap. Cara Membuat: Masak ayam dengan bumbu pedas manis, bakar di atas arang, dan siapkan nasi. Cara Produksi: Dibuat menggunakan tungku bakar arang agar cita rasa lebih khas. Penyajian: Nasi hangat dengan ayam bakar, sambal terasi, <i>lalapan</i>, dan kerupuk
4.	Teh Bo Hai	Bahan Utama: Daun teh, gula pasir atau gula batu, dan air panas. Cara Membuat: Seduh daun teh dengan air panas kemudian tambahkan gula sesuai selera. Cara Produksi: Dikemas dalam bentuk seduhan langsung di warung kopi atau rumah makan khas Indramayu. Penyajian: Disajikan dalam gelas atau teko dalam keadaan

		hangat/panas.
5.	Es Sutejo	Bahan Utama: Sirop, susu kental manis, es serut, cincau, agar-agar, dan buah alpukat atau nangka. Cara Membuat: Campur sirop dan susu dalam gelas, tambah es serut, dan beri pugas (<i>topping</i>) berupa cincau/agar-agar/buah. Cara Produksi: Diracik langsung sesuai pesanan sehingga rasa segar tetap terjaga. Penyajian: Disajikan dalam gelas tinggi atau mangkuk dengan sendok panjang atau sedotan besar.
6.	Es Mertua	Bahan Utama: Es serut, sirop aneka rasa, susu kental manis, buah segar seperti melon, semangka, atau kelapa muda. Cara Membuat: Isi gelas dengan es serut, siram sirop dan susu, dan tambahkan buah segar. Cara Produksi: Dibuat saat dipesan agar segar. Penyajian: Disajikan dalam gelas jumbo atau mangkuk besar dan bisa untuk porsi berbagi.

Selanjutnya di bawah ini adalah gambar yang memperkuat artikel penelitian ini.



Gambar 1: Menu Makanan Rumah Mertua

[illegible]

Gambar 2: Menu Minuman Rumah Mertua



Gambar 3: Para Peneliti Berfoto Di Depan Rumah Mertua

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penamaan kuliner tradisional di Indramayu tidak hanya mencerminkan bahan, rasa, atau metode pengolahan, tetapi juga memiliki makna kultural, historis, dan sosial yang memperkaya identitas lokal. Sebagian besar nama makanan memiliki makna ganda, atau polisemi, yang mengaitkan elemen makanan dengan simbol budaya masyarakat. Misalnya, beberapa nama makanan memiliki hubungan dengan tradisi, cerita rakyat, atau kearifan lokal. Hal ini menunjukkan bahwa bahasa kuliner melindungi budaya dan identitas Indramayu selain berfungsi sebagai penanda produk konsumsi. Identitas kolektif masyarakat yang terus berubah seiring perkembangan zaman yang terdapat melalui penamaan makanan

tradisional. Hasilnya mendukung teori para ahli linguistik bahwa bahasa merupakan gambaran tentang masyarakat melihat lingkungannya. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa kuliner adalah teks budaya dan bukan hanya produk gastronomi.

Penelitian ini akan membantu memperluas penelitian semantik untuk meneliti nama-nama kuliner. Penelitian ini dapat menjadi pijakan untuk kemajuan penelitian semantik di Indonesia. Selain itu, temuan penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti lain untuk membandingkan penamaan kuliner. Dengan kata lain, penelitian ini berkontribusi pada pelestarian budaya lokal. Temuan ini dapat digunakan oleh akademisi, pelaku pariwisata, dan pegiat kuliner untuk mempromosikan kuliner Indramayu dengan menonjolkan nilai-nilai budaya dalam makanan tradisional. Hal ini memperkuat citra pariwisata berbasis budaya dan memberi tahu generasi muda betapa pentingnya mempertahankan kearifan lokal. Kuliner tradisional dilihat sebagai warisan budaya yang layak dilestarikan selain sebagai komoditas keuangan. Beberapa rekomendasi yang dapat diajukan berdasarkan hasil penelitian. Pertama, untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang keragaman semantik dalam kuliner Indonesia, peneliti selanjutnya harus melakukan penelitian komparatif dengan daerah lain. Kedua, disarankan bagi pihak terkait untuk mencatat secara resmi nama-nama kuliner tradisional Indramayu serta makna budayanya agar tidak hilang ditelan modernisasi. Ketiga, diharapkan masyarakat dan pelaku usaha kuliner mempertahankan nama asli kuliner.

Daftar Pustaka

- Handayani, R. (2020). *Makna kuliner tradisional Sunda dalam perspektif semantik*. Bandung: Pustaka Lingua.
- Sibarani, R. (2021). Kearifan lokal dalam penamaan kuliner Batak Toba. *Jurnal Etnolinguistik Indonesia*, 4(2), 101–115.
- Sugiharto, A. (2020). Metafora dalam penamaan makanan tradisional Jawa. *Jurnal Linguistik dan Sastra*, 7(1), 45–59.
- Yuliana, S. (2020). Pergeseran makna leksikon kuliner Betawi: Studi semantik kultural. *Jurnal Bahasa dan Budaya*, 12(3), 211–225.