

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Kepulauan Mentawai adalah salah satu Kabupaten yang terletak di Provinsi Sumatera Barat Indonesia, dengan Ibukota Padang Kelurahan Tuapejat yang berada di Kecamatan Sipora. Kabupaten ini dibentuk berdasarkan UU RI Nomor 49 Tahun 1999 dan dinamai menurut nama asli geografisnya. Kabupaten ini terdiri atas 4 pulau besar ditambah pulau-pulau kecil (94 buah). Keempat pulau besar ini adalah Pulau Siberut, Pulau Sipora, Pulau Pagai Utara, dan Pulau Pagai Selatan. Kabupaten Kepulauan Mentawai merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Sumatera Barat dengan posisi geografis yang terletak di antara 0055'00''-3021'00'' Lintang Selatan dan 98035'00''-100032'00'' Bujur Timur dengan luas wilayah tercatat 6.011,35 km<sup>2</sup> dan garis pantai sepanjang 1.402,66 km. Secara topografi, keadaan geografis Kabupaten Kepulauan Mentawai bervariasi antara dataran, sungai, dan berbukit-bukit, rata-rata ketinggian daerah seluruh kecamatan dari permukaan laut adalah 2 meter. Kabupaten Kepulauan Mentawai Kelurahan Tuapejat yang terletak di Kecamatan Sipora Utara dengan jarak tempuh ke Kota Padang sepanjang 153 km. Untuk mencapai ibukota Provinsi Sumatera Barat (Padang) ini harus ditempuh melalui jalan laut. Begitu pula halnya transportasi dari masing-masing Kecamatan ke kota Padang ataupun ke Kabupaten juga harus ditempuh melalui jalur laut. Batas daerah Kabupaten Kepulauan Mentawai berbatasan dengan:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kab. Nias Sumatera Utara
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kab. Pesisir Selatan
3. Sebelah Timur berbatasan dengan Kab. Padang Pariaman
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Samudera Indonesia

Banyak ilmuwan berbicara dan mendefinisikan bahasa. Hal itu dapat dimengerti, karena sejak zaman Yunani Latin, dengan tokoh terkenal Aristoteles, manusia sudah mengenal dan membicarakannya. Tetapi, lebih banyak lagi manusia yang tidak memperhatikan apa itu bahasa, karena bahasa sudah padu dengan kita (manusia), sama halnya manusia juga tidak pernah memperhatikan napasnya sendiri. Dalam berbahasa, pemakai bahasa, penutur atau penulis, harus mendayagunakan kosakata yang dikuasainya untuk mengungkapkan perasaan, ide, gagasan atau buah pikirannya. Manusia sebagai pengguna bahasa harus mampu mendayagunakan kosakata atau bahasa-bahasa yang telah dikuasainya (Aminuddin, 2016). Pembentukan suatu kosakata atau bahasa baru itu dapat dilihat dari berbagai jenis salah satunya yaitu bentuknya yang meliputi kata dasar, kata turunan, bentuk ulang, gabungan kata, singkatan dan akronim. Selain dapat dilihat dari bentuknya kosakata atau bahasa baru itu juga harus memperhatikan dari unsur pembentukannya, seperti bagaimana bahasa itu bisa terbentuk, makna yang terkandung apa saja, dan konotasi yang menaunginya bersifat positif atau negatif.

Melihat penjelasan tersebut maka dapat dijelaskan bahwa makna merupakan hubungan antara lambang dan acuannya, sehingga menjadikan suatu benda yang memiliki nama. Nama merupakan sebutan yang diberikan kepada manusia, benda,

tempat atau produk dan lain sebagainya, selain itu, nama juga merupakan hasil gagasan dari pikiran manusia yang biasa digunakan untuk membedakan sesuatu hal. Pada manusia nama digunakan sebagai sebuah identitas atau tanda pengenal. Pada benda biasanya nama digunakan sebagai pembeda antara benda yang satu dengan benda yang lain, dan lain sebagainya.

Pemberian nama ini menyebabkan semua benda pada akhirnya memiliki nama sebagai penanda atau pembeda. Sebagai contoh dalam kehidupan sehari-hari seringkali manusia, sukar memberi nama-nama atau label-label, terhadap benda-benda atau peristiwa-peristiwa yang ada di sekelilingnya, karena terlalu banyak dan beragamnya tersebut. Maka dari itu, terciptalah nama kelompok dari benda atau peristiwa yang berjenis-jenis itu misalnya nama binatang, nama tumbuh-tumbuhan, nama buah-buahan, nama makanan, dan sebagainya. Dalam memberikan suatu nama pada benda dasarnya tidak semena-mena atau sembarang memberi nama. Hal itu memiliki makna tertentu yang saling berhubungan. Hubungan antara makna dengan nama yang diberikan mendorong manusia untuk menggali rasa keingintahuannya. Maka, analisis penamaan sangat penting ketika seseorang ingin mengetahui proses, asal-usul, maupun cara pemberian nama dan makna suatu benda.

Penamaan pada sesuatu memiliki asal-usul penamaannya baik secara arbitrer maupun nonarbitrer. Kata arbitrer diartikan sewenang-wenang, berubah-ubah, tidak tetap atau manasuka. *Ferdinan de Saussure* dalam Sudaryat (2009), menjelaskan perbedaan antara *signifiant* dan *signifie*. *Signifiant* dalam bahasa Inggris *signifier* lambang bunyi yang disebut dengan penanda, sedangkan *signifie*

yang dalam bahasa Inggris disebut *signified* adalah konsep yang ada di dalam *significant* yang biasa disebut petanda. Hubungan antara *signifiant* dan *signifie* itulah yang menunjukkan arbitrer, sebagai contoh tanda linguistik yang dieja <meja>, kata <meja> berperan sebagai hal menandai (tanda-linguistik), dengan kata lain <meja> berperan sebagai penanda/lambang bunyi, sedangkan pengertian <meja> sebagai sebuah perabot berperan sebagai hal yang ditandai, dengan kata lain pengertian <meja> sebagai sebuah perabot berperan sebagai penanda/konsep dari penanda. Salah satu yang menjadi sasaran bahasa untuk menjadi fokus pemberian nama adalah menu makanan.

Pendapat ini diperkuat oleh Hadiyaniyah (2016), dalam penelitiannya yang berjudul *Leksikon Makanan Tradisional Sunda di Kabupaten Kuningan*. Hadiyaniyah menyatakan bahwa setiap daerah memiliki makanan khas tertentu. Begitu pula di Kuningan, Jawa Barat terdapat beberapa makanan khas, contohnya *Papais Monyong* dengan bahan dasar seperti ketan, garam, beras, santan, daun pandan, parutan kelapa, air, dan gula merah. *Peuyeum Ketan* dibuat dengan memfermentasi beras ketan yang dicampur air dan ragi, proses pembuatannya melalui beberapa tahapan yaitu dibungkus dengan daun jambu biji dan memiliki cita rasa yang unik yaitu manis dan asam. *Kue Seroja* memiliki keunikan tersendiri yang terletak pada bentuk kue seroja yang mirip dengan bunga seroja atau teratai. *Hucap* makanan yang terbuat dari tahu dan kecap juga merupakan produk lokal masyarakat Sunda. *Tahu Lamping/Tahu Kopeci* memiliki kesamaan dengan tahu Sumedang, yaitu berwarna coklat jika digoreng, tahu lamping memiliki tekstur yang lembut, renyah, gurih, dan sedikit lebih panjang. Tahu

lamping merupakan makanan yang diproduksi oleh Huang LamPing yang berasal dari Tiongkok.

*Nasi Kasreng* sama seperti nasi kucing, bisa dipadukan dengan beberapa lauk pauk, seperti ikan goreng paray, udang, sambal, dan lain sebagainya, berasal dari daerah Luragung yang merupakan salah satu kota di Kuningan. *Rujak Kangkung* biasanya menggunakan bahan buah-buahan, tetapi masyarakat Sunda menggunakan kangkung sebagai gantinya, proses pembuatannya sangat sederhana cukup rebus daun kangkung dan tambahkan bumbu rujak. Bumbu rujak yang digunakan sama sekali berbeda karena menggunakan gula merah, asam jawa, cabai, tomat, dan terasi. *Wajik Sirsak* termasuk kategori *snack* basah yang rasanya manis dan enak, diperoleh berdasarkan bahan-bahan seperti buah sirsak matang, gula pasir, asam sitrat, dan garam.

*Keripik Gadung* makanan yang terbuat dari umbi gadung, rasa dari keripik gadung sangat gurih dengan aroma bawang, proses pembuatan keripik gadung terlalu sulit dan memakan waktu lama, sehingga makanan ini jarang ditemukan. *Raragudig* makanan atau kue tradisional Kuningan yang dibuat dengan tepung beras, disebut raragudig karena memiliki bintik- bintik putih, coklat atau merah di permukaannya dan sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. *Keripik Pisang* makanan yang terbuat dari serpihan pisang kemudian digoreng dengan tepung berbumbu, rasanya asin dengan aroma bawang putih yang gurih, makanan ini hampir merata di Pulau Jawa. *Wajit Subang* berbahan dasar beras ketan dan gula merah ini sangat menarik, bungkusnya masih tradisional dan bahan baku gula aren yang membuat ketagihan.

*Putri Noong* yaitu kue yang terbuat dari singkong parut dan pisang nangka, kemudian ditutup dengan kelapa parut. Kue ini hadir dalam berbagai warna dan diberi taburan singkong parut. lalu dibaluri parutan kelapa. *Keripik Bayam* selain disajikan sebagai lauk nabati, bayam juga bisa diolah menjadi keripik, seperti keripik bayam. Keripik bayam adalah keripik yang terbuat dari daun bayam dan digoreng dengan tepung berbumbu dengan rasanya yang asin dan aroma bawang yang gurih. *Leupeut* terbuat dari beras ketan dan santan yang dibungkus dengan daun kelapa muda, rasanya yang gurih dan kenyal akan semakin nikmat jika disantap dengan keripik. *Keripik Sampeu* terbuat dari singkong yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng untuk dijadikan santapan, rasanya asin dengan aroma bawang yang gurih.

*Kulub Hui* makanan yang terbuat dari ubi jalar, ubi jalar merupakan tanaman budidaya. Bagian yang digunakan adalah akar yang membentuk umbi bernutrisi tinggi, selain dimanfaatkan umbi-umbian, daun ubi jalar muda juga dimanfaatkan untuk sayuran. *Comro* merupakan jajanan pasar tradisional yang dibuat dari singkong parut dengan isian oncom pedas, isian comro dapat berbentuk daging ayam ataupun tempe. Comro memang dibuat dari parutan singkong yang dibentuk bundar ataupun lonjong. *Kue Satu Kacang Hijau* makanan yang terbuat dari kacang hijau. Kue satu kacang hijau ukurannya sangat kecil. Proses pembuatan kue satu kacang hijau ini dengan cara menggoreng kacang hijau menggunakan teknik, kemudian dihaluskan dan dicampur dengan tambahan gula halus, setelah itu dicetak dalam bentuk kue.

*Opak Bakar* makanan yang terbuat dari beras ketan dan kelapa. Proses pembuatan opak bakar dengan cara dipanggang karena tidak menggunakan minyak goreng maka dianggap sehat, bentuk opak bakar sangat tipis dan kecil.

*Wajik Nangka* kue yang dibuat dengan bahan dasar beras ketan, salah satunya adalah wajik. Kue ini termasuk dalam kategori *snack* basah, rasanya manis dan enak, memiliki banyak varian salah satunya nangka.

*Dodol Ubi Ungu* kue tradisional Indonesia yang terkenal manis dan legal untuk digit, ada bermacam-macam jenis yang ada di berbagai daerah di nusantara, selain itu dibedakan menurut bahannya sehingga menghasilkan rasa yang berbeda-beda, dodol ubi ungu ini juga memiliki rasa yang manis, tetapi memiliki rasa dan aroma ubi ungu yang unik.

*Keripik Tempe* makanan yang terbuat dari tempe, yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng dengan tepung bumbu, biasanya rasanya asin dengan aroma bawang yang gurih.

*Kue Cucur* makanan ringan yang terbuat dari tepung beras dan gula aren. Kue cucur tebal dan lembut, seperti gunung di tengahnya dengan tepi tipis. Kue cucur ini ialah santapan tradisional yang kerap kali disajikan dalam kegiatan resmi ataupun nonformal.

*Emping Melinjo* sejenis camilan ataupun santapan ringan berbentuk kerupuk yang dibuat dari biji melinjo ataupun belinjo. Emping mempunyai sedikit rasa getir. Emping ada di pasaran dalam bermacam varian rasa, semacam polos, asin, pedas, serta manis bergantung dari akumulasi garam ataupun caramel gula.

*Keripik Taleus* merupakan santapan yang dibuat dari talas yang diiris tipis-tipis setelah itu digoreng dengan memakai tepung yang sudah dibumbui. Umumnya rasanya asin dengan aroma bawang merah yang lezat. Proses pembuatannya

sangat simpel, irisan talas terbuat dengan metode memotong talas jadi irisan-irisan yang tipis, setelah itu ditambahkan bumbu-bumbu sehabis digoreng. Santapan khas tersebut disantap oleh warga dan resepnya diwariskan secara turun-temurun. Hal tersebut jadi karakteristik khas tertentu wilayah Kuningan.

Berawal dari peneliti yang sedang mencoba menganalisis pola penamaan masakan yang ada di Mentawai, dijumpai berbagai macam nama-nama masakan yang unik dengan bahasa daerah yang ada di Mentawai. Peneliti menjumpai masakan olahan sagu yang diberi nama berbagai jenis, seperti *Sagu Kapurut* (sagu yang dimasak di daun sagu), *Sagu Siobbuk* (sagu yang dimasak di bambu), *Sagu Sikarak*, (sagu yang dimasak di dalam periuk), *Sagu Singengen* (sagu yang dimasak di bambu ukuran besar). Selain itu juga ada beberapa lauk-pauk yang diolah berbagai jenis ikan (*iba*) seperti, *iba silakra* (ikan diasap), *iba sigulei* (ikan yang digulai), *iba siboikboik* (ikan yang direbus), *iba situmis* (ikan yang masak dengan berbagai macam bumbu rempah-rempah), *iba sigoreng* (ikan yang digoreng).

Berdasarkan fenomena di atas peneliti melihat kenyataan bahwa pola penamaan masakan baik itu makanan maupun lauk pauk yang berkaitan dengan jenis makna dan jenis penamaan. Hal tersebut membuat peneliti ingin penamaan masakan Mentawai dilihat dari bentuknya yang meliputi: kata dasar, kata turunan, bentuk ulang, gabungan kata, singkatan dan akronim, serta sumbangannya terhadap nilai kebinekaan global.



Alasan peneliti melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pola Penamaan Masakan Tradisional, karena masih bersifat tradisional dan bahan dasarnya menggunakan dari lokal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas berikut rumusan masalah penelitian ini:

1. Bahasa apa yang digunakan pada penamaan masakan tradisional Mentawai?
2. Bagaimana bentuk penamaan masakan tradisional Mentawai?
3. Bagaimana pola penamaan masakan tradisional Mentawai?
4. Apa makna masakan tradisional Mentawai?
5. Bagaimana sumbangannya terhadap nilai kebinekaan global?

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis masakan yang ada di Mentawai, seperti di Pulau Siberut, Pulau Sipora, Pulau Pagai Utara, dan Pulau Pagai Selatan.

Tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui bahasa yang digunakan pada penamaan masakan tradisional Mentawai.
2. Mendeskripsikan bentuk penamaan masakan tradisional Mentawai.
3. Mendeskripsikan pola penamaan masakan tradisional Mentawai.
4. Mengetahui makna masakan tradisional Mentawai.
5. Mendeskripsikan penamaan masakan tradisional Mentawai yang memberi sumbangan terhadap nilai kebinekaan global.

## **1.4 Manfaat**

1. Secara Teoretis, hasil penelitian ini diharapkan menambah dan memperkaya khasanah kajian bahasa yang berkaitan dengan pola penamaan masakan Mentawai serta dapat dijadikan rujukan penelitian sejenis.
2. Secara Praktis, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai rujukan dalam merencanakan dan merumuskan pola-pola penamaan masakan tradisional Mentawai dan mengandung nilai kebinekaan global.

## **1.5 Definisi Istilah**

Berikut penjelasan berupa istilah yang digunakan dalam penelitian ini:

### **1.5.1 Kata**

Kata adalah suatu unit dari suatu bahasa yang mengandung arti dan terdiri dari satuan atau lebih morfem (KBBI, 2008)

### **1.5.2 Bentuk kata**

Menurut KBBI arti bentuk kata adalah wujud kata tertentu yang mengisi fungsi tertentu dalam paradigma. Adhani (2017) Kata dalam bahasa Indonesia terdiri atas:

#### **1.5.2.1 Kata Dasar**

Kata dasar adalah kata-kata yang belum mendapatkan imbuhan (afiks) disebut juga bentuk monomorfemis, yang terdiri atas satu morfem.

#### **1.5.2.2 Kata turunan**

Kata turunan adalah kata berimbuhan, kata yang mendapatkan imbuhan (prefiks, infiks, sufiks, atau konfiks).

### 1.5.2.3 Kata Majemuk

Kata majemuk adalah gabungan kata atau morfem dasar yang seluruhnya berstatus sebagai kata yang mempunyai pola fonologis, gramatikal, dan semantis, yang khusus menurut kaidah bahasa yang bersangkutan.

### 1.5.2.4 Singkatan dan Akronim

- a. Singkatan, adalah bentuk singkat yang terdiri atas satu huruf atau lebih.
- b. Akronim, adalah singkatan dari dua kata atau lebih yang diperlakukan sebagai sebuah kata.

### 1.5.2.5 Kata Ulang

Kata ulang atau reduplikasi adalah proses atau hasil perulangan kata atau unsur kata.

### 1.5.2.6 Kosakata Bahasa Mentawai

Kosakata adalah pembendaharaan kata yang dimiliki oleh pembicara dan penulis yang digunakan dalam suatu bidang keilmuan disusun menyerupai kamus dengan penjelasan singkat (Soedjito, 1992).

<https://www.artikelkami.com/2020/04/pentingnya-penguasaan-kosakata.html>

### 1.5.2.7 Pola Penamaan

Penamaan merupakan bagian dari semantik yang termasuk ranah linguitik. Penamaan merupakan proses perlambangan suatu konsep yang mengacu kepada referen yang berada di luar bahasa (Chaer, 2013).

([https://repository.usd.ac.id/35456/2/154114018\\_full.pdf](https://repository.usd.ac.id/35456/2/154114018_full.pdf))

#### 1.5.2.8 Masakan Tradisional

Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat yang resepnya diwariskan secara turun-temurun dan memiliki ciri khas tertentu di setiap daerahnya (Purwaning Tyas, 2017).

#### 1.5.2.9 Kebinekaan Global

Kebinekaan global adalah perasaan menghormati keberagaman. Kebinekaan global adalah toleransi terhadap perbedaan. Pendidikan karakter dapat menjadikan siswa menjadi makhluk sosial yang saling membantu, beradab dan sopan-santun.