

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahasa selain sebagai alat komunikasi, juga sebagai wadah untuk menampung dan mewariskan nilai-nilai budaya suatu masyarakat. Antara bahasa dengan kebudayaan tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan manusia, karena bahasa hidup di dalam kebudayaan dan kebudayaan diungkapkan melalui bahasa. Oleh sebab itu, setiap kosakata, frasa, atau ungkapan yang terdapat dalam suatu bahasa mencerminkan kearifan lokal dan identitas budaya masyarakat penuturnya.

Salah satu bentuk nyata keterikatan bahasa dan budaya ialah leksikon. Chaer mendefinisikan leksikon sebagai keseluruhan kata yang dimiliki oleh sebuah bahasa yang di dalamnya memuat semua kata beserta informasi yang berkaitan dengan kata tersebut (2007). Secara etimologis, leksikon berasal dari bahasa Yunani kuno *lexikon* yang dimaknai sebagai berkenaan dengan kata atau bahasa. Turunan dari kata *lexis* yang berarti kata, ujaran, atau cara berbicara. Dengan demikian, kajian leksikon tidak hanya menyentuh tataran bentuk dan makna kata, tetapi juga menjangkau elemen budaya yang melatarbelakanginya.

Di antara berbagai ranah kehidupan, kuliner merupakan salah satu ranah yang melahirkan banyak leksikon dalam suatu bahasa. Winarno dalam bukunya yang berjudul *Kimia Pangan dan Gizi* (2008) menjelaskan bahwa kuliner adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan seni memasak dan menyajikan makanan, mencakup pemilihan bahan, teknik pengolahan, cita rasa, estetika penyajian, serta nilai gizi pada makanan tersebut. Leksikon kuliner dapat dipahami sebagai keseluruhan kosakata dalam suatu bahasa yang berkaitan dengan dunia makanan dan praktik memasak, mencakup nama-nama masakan, bahan baku, teknik pengolahan, peralatan dapur tradisional, cara penyajian, hingga ritual dan konteks sosial lainnya yang melatarbelakangi kuliner tersebut. Leksikon kuliner lahir dan berkembang dari interaksi yang begitu panjang antara manusia, geografis, dan kebudayaan yang mengelilinginya.

Penelitian tentang leksikon kuliner dalam kajian antropolinguistik di Indonesia telah menunjukkan perkembangan pesat. Rosidin, Riansi, dan Muhyidin (2021) dalam kajian leksikon

kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang menemukan bahwa leksikon kuliner tidak hanya sebagai penamaan, melainkan juga memuat nilai-nilai simbolik dan budaya yang penting untuk diinterpretasikan. Serupa dengan itu, Zai dan Daulay (2023) dalam penelitiannya mengenai linguistik kuliner pada makanan etnis Nias menemukan bahwa struktur penamaan makanan mencerminkan 6 kategori yang menggambarkan pandangan dunia masyarakat penuturnya. Penelitian leksikon kuliner masyarakat Sasak dalam tradisi begawe yang ditulis oleh Victoria, dkk (2025) juga memperlihatkan bahwa penamaan makanan dalam tradisi ritual bukan sekadar deskripsi terhadap bahan dan proses melainkan sarat akan makna simbolis yang berkaitan dengan harapan dan nilai sosial masyarakat. Penelitian-penelitian seperti ini menegaskan bahwa leksikon kuliner adalah pintu masuk dalam memahami identitas, nilai, dan kearifan lokal suatu masyarakat.

Meskipun penelitian terhadap leksikon kuliner dengan pendekatan antropolinguistik telah berkembang di berbagai daerah di Indonesia, terdapat celah penelitian seperti sebagian besar penelitian yang ada masih berpusat pada wilayah Jawa, Bali, Sunda, atau Sumatera. Sementara penelitian mendalam terhadap leksikon kuliner Bangka Belitung masih sangat terbatas. Kemudian, belum ada penelitian yang secara spesifik menelaah leksikon kuliner Bangka Belitung dengan mengambil akulturasi dua etnis sekaligus. Terakhir, penelitian yang ada umumnya menggunakan sumber data lapangan, tuturan lisan langsung dari informan, memanfaatkan media sosial seperti TikTok sebagai sumber data linguistik masih jarang ditemukan.

Provinsi Kepulauan Bangka Belitung merupakan salah satu provinsi di pulau Sumatera yang memiliki tradisi kuliner berbasis pada sumber daya perairan dan komoditas *sahang* (lada hitam dalam sebutan lokal). Catatan sejarah mencatat bahwa pada abad ke-18 terjadi migrasi besar dari daratan China ke pulau Bangka, didatangkan untuk bekerja di pertambangan timah. Kemudian meluas hingga ke pulau Belitung, meninggalkan jejak akulturasi antara tradisi lokal Melayu dan tradisi Tionghoa yang masih bisa ditemukan hingga saat ini. Leksikon kuliner Bangka Belitung menjadi objek kajian menarik untuk dijadikan penelitian karena memuat leksem dari bahasa etnis melayu Bangka dan etnis Tionghoa, dengan satuan leksikal yang bersifat lokal dan tidak terdapat dalam bahasa Indonesia standar.

Penelitian ini menggunakan kajian antropolinguistik, bidang ilmu interdisiplin antara linguistik sebagai ilmu yang mempelajari bahasa dan antropologi sebagai ilmu yang mempelajari seluk-beluk kehidupan manusia terutama kebudayaannya (Robert Sibarani dalam bukunya yang berjudul Antropolinguistik: Sebuah Pendekatan, 2024).

Media sosial seperti *TikTok* kini menjadi wadah dokumentasi audio-visual dalam mempertahankan, menyebarkan bahasa dan budaya lokal. Konten yang diunggah tidak hanya sebagai hiburan, tetapi juga berperan penting dalam mengenalkan budaya lokal kepada generasi muda dan khalayak yang lebih luas jangkauannya. Akun *TikTok* Koko Bangka Ngin dipilih sebagai sumber data karena secara konsisten mengunggah konten kuliner khas Bangka Belitung yang mencakup makanan, minuman, bahan masakan, proses pembuatan, hingga tradisi kuliner. Keunikan akun ini terlihat pada tuturan verbal yang memuat leksikon kuliner hasil akulturasi dan kontak bahasa antara bahasa Melayu Bangka dengan dialek Tionghoa Hakka. Tercermin pada bentuk leksikon campuran, seperti pada leksikon *hoklopan areng* yang memadukan istilah *hoklopan* dari bahasa Tionghoa Hakka dan *areng* dari bahasa Melayu Bangka. Selain itu, leksikon *bakmie bangka* yang memadukan unsur serapan Tionghoa yaitu *bakmie* dengan toponimi lokal yaitu Bangka.

Sebagai gambaran awal penelitian, peneliti mengambil dua contoh leksikon kuliner yang masing-masing mewakili budaya Melayu Bangka dan Tionghoa. Proses observasi data dilakukan dengan menggunakan metode Simak Bebas Libat Cakap (SBLC), yaitu dengan mengamati penggunaan bahasa yang muncul dalam video unggahan kreator tanpa terlibat langsung dalam percakapan tersebut. Fokus penelitiannya yaitu ada pada penyebutan nama makanan dan penjelasan yang mengandung leksikon. Analisis awal ini bertujuan untuk mengidentifikasi bentuk leksikon yang merepresentasikan pengaruh dua budaya berbeda dalam tradisi kuliner Bangka Belitung, menafsirkan makna etik dan emik leksikon tersebut dan mengungkap nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Data pertama diperoleh dari video berjudul *belimbing wuluh punya cerita*, diunggah pada 23 Februari 2026, dan berdurasi 2 menit 30 detik, kreator mengunjungi kedai makanan yang menyajikan kuliner khas Bangka Belitung, yaitu *lempah kuneng*. Tuturan kreator dan penjual terekam sebagai berikut:

Kreator: *jadi ikak ne spesiales ape cemani?* (jadi kalian ini spesialis atau bagaimana?)

Penjual: *lempah kuneng hasel nelayen, aok* (lempah kuning hasil nelayan, benar)

Lempah kuneng (kuning) merupakan masakan berkuah dari olahan ikan dengan kunyit sebagai pemberi warna kuning. Dalam tradisi kuliner masyarakat Bangka Belitung, leksikon *lempah* merujuk pada jenis masakan gulai yang diolah menggunakan ayam, ikan, atau iga sapi. Masakan ini dapat ditemukan setiap hari, tidak terbatas pada acara tertentu. Secara makna etik, *lempah kuneng* dikategorikan sebagai kuliner tradisional Bangka Belitung yang dicirikan oleh kuah kuning berbumbu rempah terutama penggunaan kunyit, serta bahan-bahan lokal lainnya yang membedakannya dari masakan kuah lainnya. Secara makna emik, masyarakat Bangka Belitung memandang *lempah kuneng* sebagai penanda identitas kuliner daerah yang diwariskan antargenerasi. Masakan ini merepresentasikan kelimpahan sumber daya laut dan kerap hadir dalam aktivitas sosial. Nilai budaya dalam leksikon *lempah kuneng* ini mencakup tiga aspek yaitu nilai kebersamaan, nilai kearifan lokal dan nilai identitas budaya. Nilai kebersamaan, tampak dari kebiasaan menyantap kuliner ini secara bersama dalam lingkungan keluarga. Nilai kearifan lokal tercermin dari pemanfaatan bahan alami dan bumbu tradisional lingkungan sekitar. Nilai identitas budaya, *lempah kuneng* menjadi salah satu penanda kekhasan tradisi kuliner Bangka Belitung.

Data kedua diperoleh dari video berjudul *melihat gelinak makanan khas Bangka*, yang diunggah pada 16 Februari 2026, berdurasi 05.21 menit. Dalam video tersebut memperlihatkan proses produksi gelinak secara bertahap, yang dimulai dari pencampuran bahan, pemasakan, hingga pengemasan. Tuturan antara kreator dengan pemilik pabrik dan karyawan pabrik terekam sebagai berikut:

Kreator: *ini rupe e tu, gelinak tu kalok je lah masek warna e agak item koh ok?* (ternyata begini, gelinak itu kalau sudah matang warnanya menghitam ya koh?)

Gelinak merupakan dodol tradisional khas Bangka Belitung, ciri pembedanya dari dodol lainnya yaitu terletak pada penggunaan rempah seperti *sahang*, kayu manis, dan cengkih yang dikombinasikan dengan gula merah atau gula pasir dan santan kelapa. Secara makna etik, *gelinak* dikategorikan sebagai kuliner tradisional berbahan dasar tepung, gula, dan santan yang dimasak hingga bertekstur kenyal. Penggunaan rempah sebagai komponen utama membedakan *gelinak* dari varian dodol lainnya dalam kekayaan kuliner Nusantara. Secara makna emik, *gelinak* tidak sekadar dipahami sebagai produk kuliner. Bagi masyarakat Bangka Belitung, *sahang* yang digunakan dalam pembuatan gelinak merupakan penanda geografis identitas Bangka Belitung

sebagai daerah penghasil lada hitam. Nilai-nilai budaya dalam leksikon *gelinak* yang pertama adalah nilai kearifan lokal, terwujud dari pemanfaatan rempah sahang sebagai bahan utama. Nilai kedua adalah nilai identitas budaya, tersimbolkan melalui sahang sebagai komoditas rempah Bangka belitung. Nilai ketiga adalah nilai keberlanjutan tradisi, terlihat dari dipertahankannya resep dan teknik produksi yang diwariskan antargenerasi.

Leksikon kuliner Bangka Belitung menyimpan lebih dari sekadar fungsi penamaan, di dalamnya terekam pengetahuan lokal, nilai budaya, dan identitas kolektif masyarakat penuturnya. Di sisi lain, perkembangan media sosial seperti *TikTok* turut memengaruhi cara masyarakat memperoleh dan menyebarkan informasi mengenai kuliner tradisional daerah. Melalui konten yang terdapat pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin, berbagai istilah kuliner khas Bangka Belitung dapat diamati dan dianalisis untuk melihat keterkaitan antara bahasa dan budaya dalam kehidupan masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan sebagai upaya untuk mendokumentasikan sekaligus mengkaji leksikon kuliner sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal Bangka Belitung melalui pendekatan antropolinguistik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Apa saja bentuk-bentuk leksikon kuliner yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin?
2. Apa saja makna etik dan makna emik dari leksikon kuliner yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin?
3. Apa saja nilai budaya dari leksikon kuliner yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi bentuk-bentuk leksikon kuliner yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin

2. Mendeskripsikan makna etik dan makna emik yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin
3. Mengungkapkan nilai-nilai budaya yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan diharapkan tidak hanya menghasilkan temuan yang bermanfaat bagi pengembangan kajian antropolinguistik, namun juga memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkaitan dengan bahasa dan kebudayaan masyarakat Bangka Belitung. Oleh karena itu, manfaat penelitian ini dibedakan menjadi manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini memberikan kontribusi bagi keilmuan antropolinguistik, terutama dalam memahami hubungan antara bahasa dan budaya melalui leksikon kuliner masyarakat Bangka Belitung. Dengan menganalisis leksikon kuliner dari sudut pandang makna etik dan makna emik, penelitian ini berupaya memperkaya pemahaman mengenai bagaimana nilai-nilai budaya terlihat dari cara masyarakat setempat menamai dan menggunakan istilah-istilah kuliner tradisional tersebut. Selain itu, penelitian ini juga memperluas kajian leksikal dengan memanfaatkan *TikTok* sebagai sumber data. Melalui analisis konten pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin, penelitian ini menunjukkan bahwa platform digital dapat menjadi sumber data yang layak dikaji secara ilmiah dalam ranah keilmuan linguistik dan kebudayaan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan bahasa, budaya kuliner, dan nilai-nilai lokal yang hidup dan berkembang dalam kehidupan masyarakat Bangka Belitung.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh berbagai pihak antara lain sebagai berikut:

1. Peneliti dan akademisi, penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam mengkaji hubungan bahasa dan budaya melalui leksikon kuliner sekaligus membuka

- peluang pengembangan kajian antropolinguistik dengan menggunakan media sosial *TikTok* sebagai sumber data.
2. Pemerintah daerah dan lembaga kebudayaan, temuan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam upaya melestarikan bahasa dan budaya lokal Bangka Belitung khususnya dalam mendokumentasikan leksikon kuliner tradisional sebagai bagian dari kekayaan budaya daerah.
 3. Konten kreator lokal, terutama pengelola akun *TikTok* Koko Bangka Ngin. Penelitian ini dapat menjadi masukan dalam memproduksi konten kuliner yang tidak hanya menarik dan informatif, namun juga mampu mengangkat nilai-nilai budaya lokal melalui penggunaan leksikon kuliner khas Bangka Belitung.
 4. Masyarakat umum, penelitian ini diharapkan dapat menumbuhkan kesadaran dan rasa bangga terhadap kekayaan kuliner daerah beserta nilai budaya yang terkandung di dalamnya, sehingga identitas budaya lokal tetap terus dilestarikan.

1.5 Tinjauan Kepustakaan

Berdasarkan penelusuran pustaka yang telah dilakukan, ditemukan sejumlah penelitian yang membahas leksikon kuliner Indonesia sebagai bagian dari identitas sosial dan budaya masyarakat di antaranya adalah;

1. Penelitian yang dimuat dalam jurnal Pendidikan Indonesia Volume 6 Nomor 4 April 2025 oleh Rona Restu Victoria, Burhanuddin, dan Saharuddin (2025) dari Universitas Mataram membahas kajian antropolinguistik terhadap penamaan makanan begawe di kecamatan Praya Barat Daya. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 62 leksikon kuliner yang kemudian dikelompokkan berdasarkan beberapa aspek seperti cara pengolahan makanan (misalnya tedang dan tekulup), bahan yang digunakan, serta makna simbolik yang terkandung di dalamnya. Melalui analisis semantik, ditemukan bahwa istilah begawe urip yang merujuk pada perayaan dan begawe pati yang berkaitan dengan peristiwa kematian berfungsi sebagai hipernim, sedangkan berbagai ritual di dalamnya seperti nyongkol dan nelung merupakan hiponim.
2. Penelitian mengenai makna kultural makanan tradisional oleh Dian Berkati Rebeka Purba, dkk (2025). Dalam artikel berjudul Makna Kultural Makanan Tradisional pada Upacara Adat Pamasu-Masuon di Batak Toba: Kajian Antropolinguistik dan dimuat

dalam jurnal Komposisi: Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya, Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional dalam upacara adat Batak Toba tidak hanya berfungsi sebagai hidangan, tetapi juga mengandung makna budaya yang mendalam. Dengke na niarsik dimaknai sebagai simbol doa dan berkat (pasu-pasu), persatuan, serta harapan akan keturunan (hagabeon). Sementara, dengke naniura melambangkan bentuk penghormatan tertinggi, kesuburan, dan kesejahteraan. Adapun saksang merepresentasikan nilai penghormatan, kebersamaan, solidaritas, serta ungkapan rasa syukur dalam kehidupan masyarakat Batak Toba.

3. Odien Rosidin, Erwin Salpa Riansi, dan Asep Muhyidin (2021) dari Universitas Sultan Ageng Tirtayasa melalui penelitian yang berjudul Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. Penelitian tersebut diterbitkan dalam jurnal Litera Vol. 20 No. 1 pada Maret 2021, Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang memiliki beragam leksikon yang berkaitan dengan berbagai aspek pengolahan makanan. Leksikon tersebut meliputi 25 istilah yang merujuk pada nama makanan, 14 istilah makanan yang digunakan sebagai pelengkap dalam upacara atau ritual adat, 32 istilah yang berkaitan dengan alat pembuatan, 35 istilah bahan makanan, serta 38 istilah yang berhubungan dengan proses pembuatan makanan. Selain itu, penelitian ini juga mengungkap bahwa kuliner tradisional yang digunakan dalam kegiatan adat mengandung 3 dimensi nilai, yaitu nilai individual, nilai sosial, dan nilai pengetahuan.
4. Skripsi yang ditulis oleh Tuty Fatmawaty (2021) dengan judul Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan, menunjukkan bahwa terdapat 85 istilah kuliner yang berasal dari berbagai olahan makanan yang berkaitan dengan konsep 4 sehat 5 sempurna. Sejumlah leksikon kuliner tradisional tersebut memiliki peran dalam pelaksanaan upacara adat maupun ritual tradisional di masyarakat setempat. Dari keseluruhan data yang ditemukan, terdapat 14 leksikon kuliner yang secara khusus digunakan dalam upacara adat. Leksikon tersebut kemudian dibagi menjadi dua kelompok, yaitu kuliner yang dapat disajikan pada upacara adat tertentu.

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu, terdapat beberapa celah penelitian seperti belum ada penelitian yang secara spesifik mengkaji leksikon kuliner daerah melalui media sosial

TikTok masih sangat terbatas. Kombinasi antara dua etnis sekaligus belum pernah dilakukan untuk konteks wilayah Bangka Belitung. Celah-celah inilah yang melatarbelakangi penelitian.

1.6 Metode dan Teknik Penelitian

Menurut Sudaryanto dalam bukunya yang berjudul *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa* (2015:11), metode adalah cara yang harus dilaksanakan atau diterapkan. Sementara, teknik adalah cara melaksanakan atau menerapkan metode. Penelitian ini menggunakan acuan tiga tahapan pelaksanaan penelitian menurut Sudaryanto yaitu; (1) tahap penyediaan data, (2) tahap analisis data, (3) dan tahap penyajian hasil analisis data.

1.6.1 Tahap Penyediaan Data

Teknik penyediaan data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode simak dan catat. Peneliti menyimak tuturan verbal yang memuat leksikon kuliner Bangka Belitung pada video unggahan akun *TikTok* Koko Bangka Ngin secara cermat dan berulang. Teknik lanjutan dalam penelitian ini menggunakan teknik Simak Bebas Libat Cakap (SBLC), yaitu teknik menyimak tanpa terlibat langsung dalam percakapan yang sedang terjadi. Teknik ini relevan digunakan karena peneliti hanya menyimak data tuturan dari unggahan video tanpa ikut serta dalam dialog yang sedang terjadi. Teknik lanjutan lainnya yang digunakan adalah teknik catat, yaitu mencatat tuturan yang mengandung leksikon kuliner, makna etik dan emik, serta nilai budaya yang terkandung selama percakapan berlangsung.

Selain metode simak dan catat terhadap setiap unggahan video akun *TikTok* Koko Bangka Ngin, penelitian ini juga menggunakan teknik wawancara sebagai data pelengkap untuk memperkuat makna emik leksikon kuliner yang ditemukan. Wawancara dilakukan secara tertulis melalui aplikasi *WhatsApp* kepada dua informan, dengan pertimbangan bahwa informan merupakan penutur asli sekaligus pelaku kuliner dari masing-masing etnis. Wawancara difokuskan pada 9 pertanyaan yang mencakup asal-usul penamaan, teknik pengolahan tradisional, kepercayaan atau ritual yang menyertai, serta nilai budaya yang diwariskan dalam leksikon kuliner Bangka Belitung. Data hasil wawancara kemudian dibandingkan dengan data tuturan pada unggahan video akun *TikTok* Koko Bangka Ngin guna memperkuat interpretasi makna emik.

1.6.2 Tahap Analisis Data

Pada tahap analisis data, penelitian ini menggunakan metode padan referensial karena objek kajiannya berupa leksikon kuliner yang merujuk pada unsur budaya di luar bahasa. Menggunakan teknik dasar Pilah Unsur Penentu (PUP) dalam memilah unsur leksikal yang berkaitan dengan budaya kuliner lokal. Teknik lanjutan berikutnya berupa Hubung Banding Memperbedakan (HBB) untuk membandingkan perbedaan bentuk dan makna leksikon kuliner antara dua etnis berbeda, guna menelaah representasi nilai budaya antaretnis.

1.6.3 Tahap Penyajian Hasil Analisis Data

Pada tahap terakhir ini, peneliti menggunakan metode penyajian informal. Menurut Sudaryanto (2015), penyajian informal adalah metode yang pemerianannya menggunakan kata-kata biasa atau dengan kalimat-kalimat.

1.7 Populasi dan Sampel

Sugiyono (2017) mendefinisikan populasi sebagai keseluruhan subjek penelitian yang memiliki karakteristik tertentu yang ingin diteliti. Populasi dapat berupa orang, benda, atau kejadian yang menjadi fokus penelitian. Sedangkan sampel menurut Sugiyono (2017) adalah sebagian dari populasi yang diambil untuk mewakili populasi tersebut. Pengambilan sampel dilakukan demi memudahkan penelitian, terutama jika populasi terlalu besar dan banyak diteliti secara keseluruhan.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh leksikon dalam video yang diunggah pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin yang memuat unsur kebahasaan dan budaya dari kuliner masyarakat Melayu dan Tionghoa di Bangka Belitung.

Sampel penelitian ditentukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu pengambilan sampel dengan menggunakan beberapa pertimbangan tertentu sesuai dengan kriteria yang diinginkan untuk dapat menentukan jumlah sampel yang akan diteliti (Sugiyono, 2017). Adapun kriteria yang digunakan dalam menentukan sampel antara lain;

1. Video yang menampilkan praktik budaya kuliner masyarakat Melayu dan Tionghoa di Bangka Belitung

2. Video yang memuat tuturan verbal yang mengandung leksikon kuliner
3. Video diunggah dalam kurun waktu 2024 sampai 2026
4. Jumlah sampel tidak ditentukan secara pasti di awal penelitian, dikarenakan pendekatan yang digunakan bersifat kualitatif.

Penentuan jumlah data dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan prinsip saturasi data. Menurut Arianto dan Handayani (2024), saturasi data terjadi ketika peneliti merasa bahwa informan atau wawasan baru tidak lagi muncul dari partisipan tambahan, dan data yang diperoleh sudah cukup untuk memberikan pemahaman mendalam tentang fenomena yang diteliti.

Informan dalam penelitian ini terdiri dari masing-masing perwakilan etnis Melayu Bangka dan Tionghoa Bangka.

1. Nama : Hartini
Usia : 54 tahun
Etnis : Melayu Bangka
Pekerjaan : *penjual lempah kuneng*
2. Nama : Jimmi
Usia : 28 tahun
Etnis : Tionghoa
Pekerjaan : *penjual hoklopan areng*

1.8 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian ini disusun dalam empat bab yaitu: Bab I merupakan bagian pendahuluan yang memuat latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan, manfaat penelitian, metode dan teknik penelitian, tinjauan kepustakaan, populasi dan sampel, serta sistematika penulisan. Bab II berisi landasan teori. Bab III berupa pembahasan dan hasil analisis mengenai leksikon kuliner yang ditemukan pada akun *TikTok* Koko Bangka Ngin. Selanjutnya, Bab IV merupakan bagian penutup yang memuat simpulan dan saran.