

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap makanan tradisional memiliki nama. Nama pada makanan tradisional mengandung makna, fungsi, dan nilai budaya yang menjadi landasan bagi seseorang atau sekelompok orang dalam memberikan nama. Oleh sebab itu, makanan tradisional merupakan salah satu bentuk dari kebudayaan yang memiliki nilai-nilai dan mempunyai arti bagi masyarakat penggunanya.

Nama makanan tradisional hadir berdasarkan konteks sosial dan budaya. Pemberian nama pada makanan tradisional digunakan sebagai pembeda antara makanan yang satu dengan makanan lainnya agar makanan tersebut mempunyai identitas atau ciri masing-masing. Hal tersebut didukung oleh pernyataan Usman (2003:77) yang menyatakan bahwa nama berperan penting dalam kehidupan manusia, baik secara individu maupun secara kelompok. Manusia dapat menunjukkan identitas melalui nama. Nama sebagai identitas dapat membedakan individu dengan individu lain atau kelompok dengan kelompok lain, walaupun tidak bersifat tetap atau mutlak.

Makanan tradisional adalah makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu yang berkaitan dengan adat dan budaya warisan nenek moyang. Makanan tradisional merupakan salah satu di antara warisan budaya yang harus dijaga dan dilestarikan, terutama dalam penggunaan bahasa pada nama makanan tradisional. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian mengenai nama-nama makanan tradisional, khususnya nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun.

Nagari Gurun terletak di Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat. Nagari Gurun berada di daerah yang dengan dekat Gunung Merapi. Keadaan geografis di daerah tersebut mendukung berkembangnya sektor pertanian dan peternakan. Pemeliharaan dan perawatan hewan ternak yang baik membuat hewan ternak tumbuh dan berkembangbiak dengan baik. Oleh sebab itu, Nagari Gurun memiliki kekayaan alam berupa bahan nabati dan hewani sehingga bahan-bahan tersebut dapat diolah menjadi makanan, khususnya makanan tradisional.

Berdasarkan pengamatan awal, nama-nama makanan tradisional Minangkabau yang ada di Nagari Gurun diantaranya adalah *ayam kuah lomak*, *sambo lado ombu-ombu*, dan *lokok boreh*. *Ayam kuah lomak* adalah makanan tradisional yang terbuat dari ayam, santan, dan bumbu-bumbu khusus untuk gulai. Ayam yang digunakan adalah ayam yang tidak dipotong menjadi beberapa bagian, tetapi masih dalam bentuk utuh seluruh badan yang dibuang hanya bagian kepala, isi dalam perut, dan kaki atau ceker.

Proses pembuatan *ayam kuah lomak* adalah ayam yang telah dibersihkan dipadukan dengan bumbu-bumbu seperti: jahe, bawang putih, kunyit, daun jeruk nipis, dan garam kemudian *dikocuk* 'diungkap'. Untuk pembuatan kuahnya, ditumis terlebih dahulu bawang merah, bawang putih, cabai giling, lengkuas, kunyit, dan jahe di dalam kuah. Setelah ditumis, dimasukkan santan dan dimasak hingga mendidih. Pada tahap terakhir dimasukkan ayam utuh yang telah diungkap sebelumnya dan dipadukan dengan kuah yang dimasak.

Ayam kuah lomak adalah makanan yang digunakan sebagai hidangan pengantar oleh keluarga mempelai perempuan ketika *manampuah rumah marapulai*

‘mengunjungi rumah mempelai laki-laki’ pada acara *barolek* ‘pesta pernikahan’. Hal itu menunjukkan adanya hubungan secara interpersonal yang dijalin oleh keluarga pihak perempuan dengan keluarga pihak laki-laki. Hubungan tersebut dilambangkan dari bentuk ayam yang utuh pada *ayam kuah lomak* tersebut. dan diartikan sebagai satu kesatuan yang tidak terpisahkan antara kedua pihak keluarga. Dengan demikian, *ayam kuah lomak* memiliki makna refleksi dan fungsi interpersonal. Dikatakan dengan demikian karena makanan tersebut dapat mencerminkan pengertian lain. Artinya, ada lambang-lambang yang digunakan oleh suatu masyarakat bahasa untuk menyatakan suatu konsep lain dari makanan tersebut. Hal ini juga dapat dilihat dari makna berdasarkan pendekatan ideasional, yaitu mengaitkan makna dengan kegiatan menyusun dan menyampaikan gagasan (ide) melalui bahasa. *Ayam kuah lomak* memiliki fungsi interpersonal sebab fungsi tersebut menunjukkan hubungan secara interpersonal antara kedua pihak keluarga. Digunakan makanan tradisional tersebut sebagai hidangan pengantar diwujudkan dalam cinta, kasih sayang, dan persaudaraan antara dua keluarga dari kedua mempelai. Dengan demikian *ayam kuah lomak* memiliki nilai kemasyarakatan atau solidaritas.

Sambo lado ombu-ombu adalah makanan tradisional yang terbentuk dari kata *sambo lado*, dan kata *ombu-ombu*. Dalam *Kamus Lengkap Bahasa Minang*, kata *sambo lado* artinya ‘sambal lada/cabai’, dan kata *ombu-ombu* sama halnya dengan kata *ambu-ambu* artinya ‘kelapa yang direndang’ (Saydam, 2004:12). *Sambo lado ombu-ombu* di Nagari Gurun diartikan sebagai makanan tradisional yang terbuat dari bahan utama sambal cabai dan parutan kelapa. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan di Nagari Gurun, *sambo lado ombu-ombu* adalah makanan tradisional di

Nagari Gurun yang terbuat dari *lado merah* ‘cabai merah’ yang dikeringkan atau dijemur di bawah cahaya matahari. *Lado merah* ‘cabai merah’ yang kering tersebut digiling bersama parutan kelapa yang telah disangrai sebelumnya. Hasil dari gilingan tersebut di campur dengan bahan tambahan seperti irisan bawang merah dan bawang putih, *bada taruguak* ‘sejenis ikan kecil’, dan buah *panyolang*, kemudian disangrai kembali.

Berdasarkan hal itu, *sambo lado ombu-ombu* memiliki makna konseptual, sebab nama makanan tersebut sesuai dengan konsep atau referennya. *Sambo lado ombu-ombu* terkonsep dari bahan utama makanan, yaitu *sambo lado* ‘sambal lado’ dan *ombu-ombu* ‘kelapa yang direndang/disangrai’. Hal ini juga berdasarkan makna dalam pendekatan referensial, yaitu mengaitkan makna dengan proses berpikir manusia (konsep) dalam memahami realitas melalui bahasa secara benar.

Sambo lado ombu-ombu dibuat dan disajikan sebagai makanan harian untuk keluarga, selain itu *sambo lado ombu-ombu* juga dapat dijadikan sebagai bekal untuk berangkat umroh/haji. Penyajian *sambo lado ombu-ombu* tersebut menunjukkan hubungan interpersonal di dalam keluarga yang terjalin antara anggota keluarga yang menyajikan *sambo lado ombu-ombu* dengan anggota keluarga yang menikmati makanan tersebut. Oleh karena itu, *sambo lado ombu-ombu* memiliki fungsi interpersonal.

Sambo lado ombu-ombu terbuat dari bahan-bahan sederhana, mudah ditemukan, dan dapat dibeli dengan harga terjangkau, terutama untuk masyarakat menengah ke bawah. *Sambo lado ombu-ombu* bersifat tahan dalam jangka waktu lama karena

memiliki tekstur yang kering sehingga tidak cepat untuk basi. Oleh karena itu, *sambo lado ombu-ombu* memiliki nilai ekonomi.

Lokok boreh adalah makanan tradisional yang terbentuk dari kata *lokok* dan kata *boreh*. Kata *lokok* berasal dari kata *malokok* atau *malakek* yang artinya ‘lekat’ dan kata *boreh* yang sama halnya dengan kata *bareh* dalam *Kamus Baso Minangkabau* yang artinya ‘beras’ (Bapayuang, 2015). Berdasarkan hasil wawancara dengan informan di Nagari Gurun, *lokok boreh* terbuat dari tepung beras yang diaduk dengan parutan kelapa, gula, daun pandan, vanille, dan pisang yang telah dihancurkan hingga bahan-bahan tersebut membentuk adonan yang kental. Adonan kental tersebut dimasak tanpa dibentuk atau dicetak, tetapi hanya diratakan dengan sendok. Adonan *lokok boreh* diratakan di atas daun pisang dan digongseng di dalam kuili. Hasil dari gongseng tersebut membuat adonan *lokok boreh* menjadi lengket atau menempel satu sama lain. Oleh karena itu, masyarakat Nagari Gurun memberi nama makanan tradisional tersebut dengan *lokok boreh* karena sifatnya yang lengket atau lekat. Berdasarkan hal itu, *lokok boreh* memiliki makna konseptual, sebab nama makanan tersebut sesuai dengan konsep atau referennya. *Lokok boreh* terkonsep dari teksturnya yang *lokok* ‘lengket/lekat’ dan dari bahan utamanya *boreh* ‘beras’ yang dijadikan tepung. Hal ini juga berdasarkan makna dalam pendekatan referensial, yaitu mengaitkan makna dengan proses berpikir manusia (konsep) dalam memahami realitas melalui bahasa secara benar.

Lokok boreh disajikan sebagai kudapan sehari-hari dan sebagai kudapan di pagi hari untuk tukang yang bekerja di ladang atau di sawah. *Lokok boreh* yang disajikan oleh tuan pemilik ladang atau sawah bertujuan agar tukang yang bekerja di pagi hari

dapat melaksanakan tugasnya dengan baik, tanpa merasakan perut kosong sebelum tuan pemilik ladang atau sawah membuat makan siang. Penyajian *lokok boreh* tersebut menunjukkan adanya hubungan interpersonal antara tuan pemilik ladang atau sawah yang menyajikan *lokok boreh* dengan tukang yang menikmati makan tersebut. Oleh karena itu, *lokok boreh* memiliki fungsi interpersonal.

Lokok boreh dibuat secara praktis dari bahan-bahan sederhana dan mudah didapatkan di lingkungan sekitar sehingga tidak mengharuskan masyarakat mengeluarkan dana banyak dan dapat digunakan sebagai kudapan yang disajikan untuk sehari-hari, serta digunakan sebagai kudapan untuk orang yang bekerja. Oleh karena itu, *lokok boreh* memiliki nilai ekonomi. Selain itu, *lokok boreh* juga memiliki nilai kemasyarakatan atau solidaritas yang diwujudkan dalam kerja sama atau gotong royong antara tuan pemilik ladang/ sawah dengan orang yang bekerja di ladang/ sawah tersebut.

Makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun dikhawatirkan tidak terwariskan kepada generasi selanjutnya karena pada saat sekarang telah banyak hadir makanan *fast food* 'cepat saji'. Fenomena ini banyak ditemukan, baik di daerah kota maupun di daerah pedesaan. Hal tersebut disebabkan oleh perkembangan media informasi dan komunikasi yang instan, serta gaya hidup yang pesat atau maju sehingga menjadi konsumsi bagi masyarakat.

Hadirnya fenomena tersebut juga dapat memberikan perubahan terhadap makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun. Hal tersebut, didukung oleh beberapa faktor, seperti: (1) penggunaan media informasi dan komunikasi yang semakin berkembang yang dapat diakses oleh semua kalangan masyarakat di Nagari

Gurun; (2) banyak dari masyarakat Nagari Gurun yang pergi merantau, baik untuk bekerja maupun untuk belajar; (3) pada umumnya, generasi muda sekarang disekolahkan oleh orangtuanya ke tempat yang jauh atau di luar Nagari Gurun; (4) Nagari Gurun merupakan daerah yang tidak terirasolir dan dijadikan sebagai jalur perlintasan; (5) tersedianya jaringan internet yang memadai sehingga segala informasi dan komunikasi dapat diakses dengan baik.

Dalam pengupayaan mempertahankan adat dan budaya di Nagari Gurun, pemerintah nagari (wali nagari dan perangkat), ibu-ibu PKK dan pemuka-pemuka adat, seperti: *panghulu*, *niniak mamak*, *bundo kanduang*, dan *alim ulama* telah mengadakan sebuah kegiatan atau pertemuan yang membahas *adat salingka nagari*. *Adat salingka nagari* merupakan pertemuan yang membicarakan sejarah nagari, batas-batas nagari, pemerintahan nagari, upacara adat nagari, makanan tradisional, pakaian tradisional, kesenian anak nagari, nama-nama *datuak*, dan sebagainya. Kegiatan ini dilaksanakan satu kali sebulan dan diadakan di Balerong Adat Nagari Gurun.

Salah satu hal yang dibahas dalam pertemuan tersebut, yaitu mengenai makanan tradisional di Nagari Gurun yang dihadiri oleh kaum perempuan seperti *bundo kanduang* dan ibu-ibu PKK. Pada pertemuan tersebut, hanya membicarakan makanan tradisional di Nagari Gurun yang disajikan untuk acara-acara adat, seperti: *barolek* ‘pesta pernikahan’, *batogak golo* ‘pengangkatan penghulu’, dan turun mandi. Makanan tradisional yang disajikan untuk acara adat lainnya dan untuk keseharian belum terlalu dibicarakan. Selain itu, pada pertemuan tersebut juga tidak dihasilkan dokumentasi atau arsip mengenai makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun.

Jadi, hanya sebagai sarana untuk sosialisasi. Oleh sebab itu, makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun perlu untuk diteliti.

Penelitian dalam bidang bahasa (linguistik) mengenai nama-nama makanan tradisional Minangkabau, khususnya di Nagari Gurun belum ditemukan hasil penelitiannya atau belum diteliti. Oleh sebab itu, dilakukan penelitian mengenai nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun. Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu cara menjaga dan melestarikan nama-nama makanan tradisional Minangkabau, khususnya di Nagari Gurun. Pada penelitian ini dikaji tentang bentuk lingual, makna nama, fungsi bahasa, dan nilai budaya yang mengacu pada kajian antropolinguistik.

Antropolinguistik adalah suatu bidang kajian interdisipliner yang mempelajari bahasa dengan kebudayaan. Artinya, bahasa sebagai sumber daya budaya, sebagai tuturan, dan sebagai praktik budaya (Duranti, 1997:4). Istilah *anthropological linguistics* ‘antropolinguistik’ adalah bidang yang mengkaji bahasa dari perspektif antropologi untuk menemukan makna dibalik penggunaannya. Antropolinguistik menaruh perhatian pemakaian bahasa dalam konteks sosial dan budaya yang lebih luas, peran bahasa dalam mengembangkan dan mempertahankan aktivitas budaya serta struktur sosial (Foley, 1997:3).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah pada penelitian mengenai nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar, yaitu:

- 1) Apa saja nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar berdasarkan bentuk?
- 2) Apa saja makna nama, fungsi bahasa, dan nilai budaya pada nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nama-nama makanan tradisional Minangkabau yang terdapat di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk:

- 1) Mendeskripsikan nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar berdasarkan bentuknya.
- 2) Menjelaskan makna nama, fungsi bahasa, dan nilai budaya pada nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibagi dua, yaitu manfaat teoretis dan manfaat praktis. Secara teoretis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan acuan untuk melakukan penelitian disiplin ilmu linguistik antropologi. Salah satu upaya untuk melestarikan bahasa dan budaya, khususnya pada nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten

Tanah Datar. Selanjutnya, data yang ditemukan dapat dijadikan referensi, perbandingan, dan pengembangan penelitian aspek-aspek kebahasaan untuk penelitian yang sama di tempat yang lain.

Secara praktis, manfaat penelitian ini ialah (1) salah satu usaha pemertahanan dan pelestarian nama-nama makanan tradisional Minangkabau sebagai identitas budaya yang dimiliki oleh masyarakat di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar; (2) sumbangan keilmuan bagi pembelajaran untuk para pembaca dan khususnya bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian pada makanan tradisional.

1.5 Tinjauan Pustaka

Tinjauan pustaka dalam suatu penelitian sangat diperlukan. Tujuannya untuk memperlihatkan perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya. Berdasarkan tinjauan yang dilakukan, ditemukan penelitian mengenai nama, leksikon makanan, kajian linguistik kebudayaan dan kajian etnolinguistik dengan data dan sumber data yang berbeda. Beberapa di antaranya sebagai berikut.

Nesti (2018:187—188) menulis tesis yang berjudul “Filosofi Penamaan Makanan di Daerah Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kambang Kabupaten Pesisir Selatan: Kajian Linguistik Kebudayaan”. Penelitian ini menggunakan metode dan teknik yang dikemukakan oleh Sudaryanto. Hasil penelitian pada tesis ini adalah (1) terdapat 15 latar belakang penamaan makanan di daerah Mungka dan 20 latar belakang penamaan makanan di daerah Kambang, (2) makna makanan yang terdapat di daerah Mungka dan Kambang, yaitu makna

konseptual, makna asosiatif refleksi, dan makna asosiatif konotatif. Fungsi penamaan yang terdapat pada kedua daerah tersebut, yaitu fungsi ideasional, fungsi interpersonal, dan fungsi sosiologis. Nilai budaya yang terkandung pada penamaan makanan di daerah Mungka, yaitu nilai kemasyarakatan atau solidaritas, nilai ekonomi, nilai kuasa, dan nilai agama. Nilai kebudayaan yang terdapat di daerah Kambang untuk penamaan makanan, yaitu nilai kemasyarakatan atau solidaritas, nilai ekonomi, nilai seni, nilai agama, dan nilai kuasa. (3) Daerah Mungka dan Daerah Kambang memiliki makanan tradisi yang berbeda-beda dan setiap makanan tradisi mempunyai filosofi atau landasan atau asal usul maupun kepercayaan masyarakat terhadap makanan tersebut.

Persamaan penelitian ini dengan tesis Nesti (2018) tersebut adalah sama-sama meneliti makanan tradisional dalam bahasa Minangkabau dengan kajian linguistik kebudayaan atau antropolinguistik, metode dan teknik digunakan berdasarkan metode dan teknik yang dikemukakan oleh Sudaryanto. Perbedaan dari penelitian ini adalah mengkaji bentuk lingual, makna nama, fungsi bahasa dan nilai budaya dari nama makanan tradisional, sedangkan tesis tersebut mengkaji filosofi, latar belakang penamaan, makna, fungsi, dan nilai budaya yang terdapat pada makanan tradisional Minangkabau. Tempat penelitian ini adalah di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar, sedangkan tesis Nesti (2018) tersebut tempat penelitiannya di daerah Mungka, Kabupaten Lima Puluh Kota dan daerah Kambang, Kabupaten Pesisir Selatan.

Hadiyanayah (2016:94) menulis artikel yang berjudul “Nama Makanan Sunda di Kabupaten Kuningan: Kajian Etnolinguistik” dalam Jurnal LOKABASA Volume 7,

Nomor 1, April 2016. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bentuk lingual, penamaan, makna nama, dan bahan dasar makanan tradisional Sunda di Kabupaten Kuningan. Dari hasil penelitian ditemukan bahwa (1) makanan tradisional Sunda khas Kuningan ada 73 leksikon. Berdasarkan bentuk lingual, klasifikasi leksikon makanan tradisional Sunda ialah 22 kata dasar, 1 kata imbuhan, 8 kata ulang, 37 kata majemuk, dan 5 kata singkatan; (2) penamaan, terdapat 1 leksikon makanan yang berdasarkan peniruan bunyi, 4 berdasarkan persamaan, 29 berdasarkan bahan, 2 berdasarkan tempat asalnya, 5 berdasarkan penyebutan sifat khas, 4 berdasarkan sebagian anggapan, dan 27 manasuka; (3) makna nama, semua nama makanan tradisional Sunda merupakan kata benda; (4) nama makanan tradisional Sunda di Kabupatén Kuningan berdasarkan bahannya adalah berbahan dasar beras ada 5, tepung beras ada 7, beras ketan ada 10, tepung ketan ada 12, singkong ada 8, aci 'pati atau tepung' ada 1, terigu ada 3, kacang-kacangan ada 6, ubi ada 6, jagung ada 1, dan bahan lainnya ada 23.

Saputri, Eis, Ahadi Sulissusiawan, dan Amriani Amir, (2016:1) menulis artikel dengan judul “Kosakata dalam Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Pontianak” dalam Jurnal Untan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji nama dalam makanan tradisional masyarakat Melayu Pontianak. Berdasarkan hasil analisis data yang ada, dapat disimpulkan bahwa dalam bahasa Melayu dialek Pontianak terdapat 49 kosakata makanan tradisional berupa bahan, 23 kosakata makanan tradisional berupa alat, 16 kosakata makanan tradisional berupa cara membuat, 14 kosakata makanan tradisional berupa bentuk, 10 kosakata makanan tradisional berupa warna, dan 36 hasil kosakata makanan tradisional Melayu Pontianak.

Nadra, Fajri Usman, dan Meksi Rahmanesti (2016:368—372) menulis artikel dengan judul “*Lexicon of Food in Minangkabau Language Based on the Verb and the Type of Material Used*” dalam *Proceeding Internasional Seminar on Language and Arts (ISLA)-5*. Dalam artikel ini dikaji tentang nama-nama makanan tradisional Minangkabau yang difokuskan pada kata kerja (*verb*) dan jenis bahan dalam pembuatan makanan tradisional tersebut.

Nurhayati, dkk. (2014:124) menulis artikel dengan judul “Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul” dalam *Jurnal Penelitian Humaniora*, Volume 19, Nomor 2, Oktober 2014: 124—140. Dari hasil penelitian terdapat 45 jenis jajanan pasar yang masih dijual di pasar tradisional Kabupaten Bantul. Makanan tersebut terbuat dari bahan baku singkong, beras, jagung, dan gandum. Cara pengolahan makanan ialah digoreng, dikukus, direbus dan dibakar. Selain makanan tersebut, ditemukan pula jenis makanan umbi-umbian dan kacang-kacangan. Dari 45 jenis jajanan pasar tersebut, tidak seluruhnya masuk unsur sesaji Jawa. Nama makanan yang termasuk sesaji antara lain *ketan, kolak, apem, aneka jenang, peyek, kacang-kacangan, umbi-umbian rebus* atau lazim disebut *pala kependhem, jadah, wajik, dan lempur*.

Persamaan penelitian ini dengan jurnal dari Hadiyanayah (2016), Saputri, dkk. (2016), Nadra, Fajri Usman, dan Meksi Rahmanesti (2016), dan Nurhayati, dkk. (2014) adalah sama-sama meneliti nama makanan tradisional dari bahasa daerah. Perbedaan penelitian ini dengan jurnal-jurnal tersebut adalah tempat penelitian. Penelitian ini menggunakan metode dan teknik yang dikemukakan oleh Sudaryanto, sedangkan jurnal-jurnal tersebut tidak menggunakan metode dan teknik yang

dikemukakan oleh Sudaryanto. Penelitian ini mengkaji bentuk lingual, makna nama, fungsi bahasa, dan nilai budaya yang terdapat pada nama-nama makanan tradisional Minangkabau, sedangkan dari jurnal-jurnal tersebut mengkaji nama berdasarkan bahan, alat, proses pembuatan, bentuk lingual, dan makna nama.

1.6 Metode dan Teknik Penelitian

Metode adalah cara abstrak yang dilakukan dan diterapkan dalam penelitian, sedangkan teknik adalah cara konkrit melaksanakan atau menerapkan metode tersebut (Sudaryanto, 2015:9). Sebelum menentukan metode dan teknik yang dilakukan, terlebih dahulu ditentukan jenis penelitian serta populasi dan sampel dalam penelitian. Jadi, setelah jenis penelitian, populasi dan sampel telah ditentukan, kemudian metode dan teknik penelitian dapat dilaksanakan.

1.6.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Hal itu disebabkan, penelitian nama-nama makanan tradisional Minangkabau dideskripsikan berdasarkan situasi atau keadaan realitas sosial budaya dalam kehidupan dengan melihat fenomena kebahasaan pada makanan yang lahir di masyarakat. Istilah deskriptif sebagai jenis penelitian harus berdasarkan fakta-fakta secara empiris yang dihasilkan oleh penutur bahasa sehingga bahasa yang didapatkan terpapar seperti apa adanya (Sudaryanto, 1992: 62). Sementara itu, pendekatan kualitatif adalah pendekatan yang melibatkan data lisan. Artinya, melibatkan informan atau pembantu bahasa dalam penelitian (Djajasudarma, 2010:10—11).

Penelitian ini bersifat apa adanya atau sesuai dengan hasil yang didapatkan dari informan atau pembantu bahasa di lapangan. Maksudnya, tidak ada penambahan dan pengurangan terhadap data. Data nama-nama makanan tradisional Minangkabau dapat dideskripsikan berdasarkan fenomena-fenomena yang terjadi di lapangan dan dipaparkan berdasarkan bentuk lingual, makna nama, fungsi bahasa, dan nilai budaya. Dari hasil tersebut, dapat dilihat dan diketahui tentang nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun.

1.6.2 Populasi dan Sampel

Populasi adalah keseluruhan pemakaian suatu bahasa yang tidak diketahui jumlahnya, dari ratusan, ribuan, hingga jutaan orang yang menggunakannya. Tidak diketahui berapa lama pemakaian bahasa oleh penuturnya. Selama penutur masih hidup dan menggunakan bahasa tersebut, serta luasnya daerah atau lingkungan tempat penggunaan bahasa itu dipakai maka bahasa itu masih ada. Sampel merupakan sebagian tuturan yang diambil dan dianggap telah cukup untuk mewakili bagi keseluruhannya (populasi) (Subroto, 1992:32).

Populasi penelitian ini adalah semua nama-nama makanan tradisional Minangkabau yang ada di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar. Sampel penelitian ini adalah nama-nama makanan tradisional Minangkabau yang ada di empat jorong di Nagari Gurun, Kecamatan Sungai Tarab, Kabupaten Tanah Datar. Dalam *Profil Kecamatan Sungai Tarab*, Nagari Gurun memiliki luas 9,37 km dan terdiri atas 4 jorong, yaitu: (1) Jorong Gurun dengan luas 4,16 km; (2) Jorong Ampalu dengan luas 2,10 km; (3) Jorong Luak Gadang dengan luas 1,38 km;

dan (4) Jorong Sitakuak dengan luas 1,73 km (Riswadi, 2018). Batas-batas Nagari Gurun adalah :

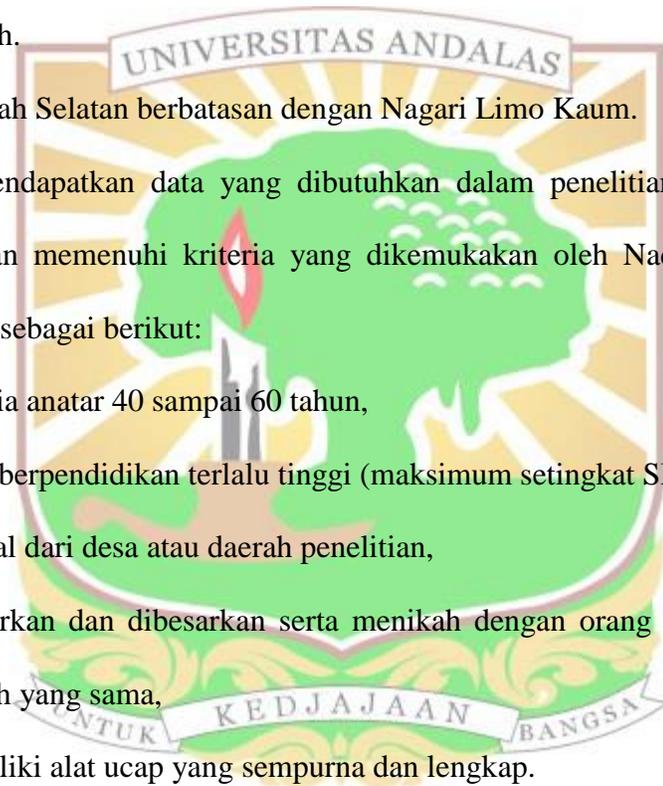
- a) Sebelah Timur berbatasan dengan Baringin, Tabek Boto.
- b) Sebelah Barat berbatasan dengan Jorong Ampalu Kaciak, Gunuang Medan, dan Talang Tengah.
- c) Sebelah Utara berbatasan dengan Jorong Sungai Tarab dan Jorong Padang Laweh.
- d) Sebelah Selatan berbatasan dengan Nagari Limo Kaum.

Untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, dibutuhkan informan dengan memenuhi kriteria yang dikemukakan oleh Nadra dan Reniwati (2009:37—40), sebagai berikut:

- 1) berusia anatar 40 sampai 60 tahun,
- 2) tidak berpendidikan terlalu tinggi (maksimum setingkat SMP),
- 3) berasal dari desa atau daerah penelitian,
- 4) dilahirkan dan dibesarkan serta menikah dengan orang yang berasal dari daerah yang sama,
- 5) memiliki alat ucap yang sempurna dan lengkap.

Dari kriteria informan yang dikemukakan oleh Nadra dan Reniwati tersebut, tiga di antaranya dijadikan acuan kriteria informan dalam penelitian, sebagai berikut.

- 1) Berusia antara 40 sampai 60 tahun.
- 2) Berasal dari daerah atau lingkungan penelitian.
- 3) Dilahirkan dan dibesarkan serta menikah dengan orang yang berasal dari daerah yang sama.



Sampel untuk informan dalam penelitian ini berjumlah 12 orang. Informan-informan tersebut ditentukan sesuai dengan kriteria informan yang telah disebutkan sebelumnya. Agar data yang diinginkan lebih mudah didapatkan dan lebih akurat, informan diarahkan pada pembicaraan seputar bahan, alat, proses pembuatan, makna, fungsi, dan nilai budaya pada makanan tradisional Minangkabau.

1.6.3 Metode dan Teknik Penyediaan Data

Metode dan teknik penyediaan data yang digunakan untuk penelitian ini adalah metode simak dan metode cakap dengan teknik dasar dan teknik lanjutannya (Sudaryanto, 2015). Metode simak adalah cara yang dilakukan dengan menyimak penggunaan bahasa yang disampaikan oleh informan. Teknik dasar yang digunakan adalah teknik sadap, yaitu cara yang digunakan untuk menyadap penggunaan bahasa dari informan (Sudaryanto, 2015:203). Pada penelitian ini dapat disadap penggunaan bahasa mengenai nama-nama makanan tradisional Minangkabau dari informan yang telah dipilih sesuai dengan kriteria informan.

Teknik lanjutan yang digunakan adalah teknik Simak Bebas Libat Cakap (SBLC), teknik Simak Libat Cakap (SLC), teknik rekam, dan teknik catat. Teknik Simak Bebas Libat Cakap (SBLC), yakni dalam menyimak peneliti tidak terlibat dalam percakapan atau dialog dengan informan, tetapi peneliti memperhatikan tuturan dari informan jika ada didapatkan data penelitian. Teknik Simak Libat Cakap (SLC), yakni dalam menyimak peneliti terlibat dalam percakapan atau dialog dengan informan dan peneliti memperhatikan tuturan dari informan. Teknik rekam dilakukan dengan merekam pembicaraan dengan informan mengenai data nama makanan

tradisional menggunakan alat rekam, yaitu *handphone* selama di tempat penelitian. Selanjutnya, teknik catat, yaitu mencatat semua data penelitian yang diperoleh dari informan secara langsung mengenai nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun (Sudaryanto, 2015:204—206).

Selanjutnya, metode cakap yaitu melakukan wawancara atau percakapan antara penulis dengan informan. Teknik dasar yang digunakan adalah teknik pancing, yakni dengan cara memancing informan agar berbicara untuk memberikan data yang diperlukan dalam penelitian. Informan dipancing dengan pertanyaan seputar nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun. Teknik lanjutannya ialah teknik cakap semuka, teknik rekam, dan teknik catat. Teknik cakap semuka adalah melakukan percakapan secara langsung atau bertatap muka dengan informan tanpa adanya perantara. Selanjutnya, teknik rekam dan teknik catat digunakan ketika teknik cakap semuka dilakukan (Sudaryanto, 2015:208—210).

1.6.4 Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode padan dengan teknik dasar Pilah Unsur Penentu (PUP) dan teknik lanjutannya Hubung Banding Membedakan (HBB). Metode padan adalah metode yang alat penentunya berada di luar bahasa, terlepas dengan tidak berhubungan atau tidak menjadi bagian dari bahasa (*langue*) yang bersangkutan. Artinya, metode padan berdasarkan alat penentunya yang terlepas dari satuan atau unsur lingual yang berada dalam bahasa, seperti kata (kata ingkar, preposisi, adverbial, dsb), fungsi sintaksis (subjek, objek, predikat, dsb.), klausa, silabe kata, titinada, dan yang lain (Sudaryanto,

2015:15). Pada penelitian ini digunakan metode padan referensial dengan alat penentunya referen dan metode padan translasional dengan alat penentunya *langue* lain.

Teknik Pilah Unsur Penentu (PUP), yaitu alat penentunya berupa daya pilah, bersifat mental yang dimiliki dan digunakan oleh peneliti. Alat penentu yang digunakan adalah daya pilah referensial dan daya pilah translasional. Daya pilah referensial adalah alat penentunya (*referen*) sesuai jenis penentunya dapat dipilah-pilah atau dipisah-pisah menjadi berbagai unsur yang relevan. Untuk penelitian ini data dari nama-nama makanan tradisional Minangkabau di Nagari Gurun dapat dipilah-pilah satuan lingual namanya berdasarkan kata. Kata tersebut dibentuk atas satu kata, dua kata, tiga kata, dan empat kata. Untuk mengetahui dan memilah referen itu, daya pilah yang bersifat mental yang dimiliki oleh peneliti harus digunakan. Daya pilah translasional, yaitu alat penentunya adalah *langue* lain. Pada penelitian ini data yang diambil menggunakan bahasa daerah yaitu bahasa Minangkabau sehingga diperlukan daya pilah translasional yang alat penentunya adalah *langue* lain. *Langue* yang dimaksud yaitu bahasa Indonesia. Teknik Hubung Banding Membedakan (HBB) digunakan untuk membedakan unsur penentu yang relevan (Sudaryanto, 2015:15, 25—31).

1.6.5 Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis Data

Metode dalam penyajian hasil analisis data ada dua, yaitu metode penyajian formal dan metode penyajian informal. Metode penyajian formal adalah metode yang disajikan dengan perumusan tanda dan lambang-lambang. Sementara itu, metode

penyajian informal adalah metode yang disajikan dengan perumusan kata-kata biasa (Sudaryanto, 2015: 24).

Pada penelitian ini, digunakan metode penyajian informal. Dalam penyajian hasil analisis data dilakukan dengan cara mendengarkan rekaman penelitian yang didapatkan di tempat penelitian, setelah itu disalin ke dalam bentuk tulisan dan disesuaikan data dari hasil pencatatan yang dilakukan di lapangan selama proses rekaman berlangsung, dan kemudian data dianalisis. Setelah data dianalisis, lalu disajikan dengan perumusan dan penjelasan dengan kata-kata biasa yang dirangkai dengan bahasa sendiri berdasarkan analisis data.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri atas empat bab. Bab I berisikan pendahuluan yang terdiri atas latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, tinjauan pustaka, landasan teori, metode dan teknik penelitian, dan sistematika penulisan. Bab II berisikan landasan teori. Bab III berisikan hasil analisis data. Bab IV berisikan penutup yang terdiri atas kesimpulan dan saran.

