

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehidupan manusia tidak akan terlepas dari yang namanya makanan, karena makanan adalah salah satu kebutuhan primer yang harus dipenuhi. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, manusia memiliki berbagai selera untuk memakan sebuah makanan. Makanan yang enak harus diberi berbagai macam bumbu-bumbu, seperti bumbu dari rempah-rempah, bumbu penyedap, dan bumbu lainnya.

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, pengawet, dan pewarna makanan yang digunakan secara terbatas (FAO/ Food and Agriculture Organization, 2005 dalam Hakim, 2015: 1). Menurut Duke (dalam Hakim, 2015: 1), rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa. Penggunaan rempah-rempah dalam bidang masakan telah diketahui secara luas. Sementara, De Guzman dan Siemonsma (dalam Hakim 2015: 1) menyatakan bahwa rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya. Bagian-bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman. Rempah-rempah yang merupakan biji dari tanaman antara lain adalah biji adas, jintan dan ketumbar.

Rempah-rempah berbahan baku rimpang, antara lain diperoleh dari tanaman jahe, kunyit, lengkuas, temulawak, dan gada munggu. Daun adalah bagian tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai rempah-rempah, terutama sebagai penguat cita rasa dan aroma makanan. Daun-daun yang sering dipakai antara lain adalah daun jeruk, daun salam, seledri, dan daun pandan.

Hakim (2015: 1-2) dalam bukunya berpendapat bahwa, rempah-rempah adalah sumber daya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah-rempah tidak hanya digunakan sebagai bumbu masakan melainkan sebagai jamu, kosmetik dan antimikroba. Ia juga berpendapat bahwa terdapat 400-500 rempah-rempah di dunia dengan Asia Tenggara sebagai pusat rempah-rempah di dunia.

Bumbu dan rempah adalah suatu hal yang sama tapi berbeda. Bumbu merupakan proses menyampaikan rasa atau meningkatkan rasa dari masakan. Bumbu (n) berbagai jenis hasil tanaman yang berbau harum atau sedap, seperti jahe, kunyit, lengkuas, pala, merica yang digunakan untuk menyedapkan masakan (Alwi, 2007: 175). Sedangkan rempah-rempah ialah tanaman aromatik yang dibubuhkan pada makanan, sebagai penyedap dan pembangkit selera (Sari, 2010: 1). Rempah (n) berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma seperti pala, cengkeh, lada untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan (Alwi, 2007: 945). Jika dilihat dari fungsinya, bumbu dan rempah itu sama, karena sama-sama memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan. Namun dari sisi yang lain bumbu dan rempah ini berbeda, rempah ialah istilah untuk masing-masing jenis bahan yang berasal dari tanaman, baik dalam bentuk segar maupun kering.

Sedangkan bumbu ialah istilah untuk ramuan dari beberapa rempah untuk pemberi rasa dan aroma pada masakan (Sari, 2010: 2).

Dari beberapa konsep rempah-rempah yang sudah ada, peneliti menyimpulkan bahwa rempah-rempah adalah tanaman aromatik yang sering digunakan dalam bidang masakan, kosmetik, dan sebagai antimikroba. Dalam penelitian ini peneliti mencari rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau. Rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau ini hampir sama dengan masakan daerah lainnya. Ada beberapa rempah-rempah yang tidak digunakan dalam masakan Minangkabau tetapi digunakan dalam masakan daerah luar. Maka dari itu peneliti mendata dan menganalisis rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau.

Aroma dan rasa pada makanan tersebut dipengaruhi oleh rempah-rempah dan bumbu-bumbu lainnya. Rempah-rempah di Minangkabau sangat banyak ragamnya, hal itu berpengaruh terhadap pemberian nama di setiap jenis rempah-rempah. Dengan banyaknya nama yang terdapat dalam rempah-rempah, peneliti ingin mengumpulkan nama rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau dengan bahasa Minangkabau.

Bahasa memiliki bentuk yang beragam. Bahasa yang satu dengan bahasa yang lainnya memiliki bermacam-macam kosa kata (leksikon). Istilah yang digunakan berbeda pula. Istilah merupakan kata atau gabungan kata dengan cermat mengungkapkan konsep, proses, keadaan, atau sifat yang khas dalam bidang tertentu (Kridalaksana, 2008: 97). Sementara, kata merupakan satuan

bahasa yang berdiri sendiri, terjadi dari morfem tunggal (Kridalaksana, 2008: 110).

Bahasa adalah sebuah satuan kebahasaan yang terdiri dari kata, frasa, klausa, kalimat, paragraf dan wacana. Satuan kebahasaan ini berkaitan dengan bentuk dan makna seperti halnya leksikon. Leksikon adalah sebuah komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam bahasa (Kridalaksana, 2008: 142). Menurut Chaer (2017: 2), leksikon ialah kumpulan leksem dari satu bahasa baik kumpulan secara keseluruhan maupun secara sebagian, biasanya leksikon disejajarkan dengan kosa kata.

Beragam leksikon yang di gunakan dalam penamaan rempah-rempah. Peneliti mengambil data dari beberapa daerah di Minangkabau. Langkah-langkah dalam penelitian ini mengumpulkan dan mengelompokkan berbagai macam leksikon rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau berdasarkan bentuk satuan lingual leksikon.

Alasan peneliti mengambil leksikon rempah-rempah ini ialah pertama, rempah-rempah itu sangat banyak ragamnya sehingga peneliti ingin mengumpulkan nama rempah- rempah dalam bahasa Minangkabau, dengan begitu rempah-rempah tersebut dapat dianalisis secara linguistik dengan teori yang ada, dan juga karena banyaknya produk bumbu-bumbu masak yang telah dikemas secara yang instan yang mengakibatkan generasi selanjutnya tidak mengenali rempah-rempah dalam bentuk aslinya, disini peneliti mendokumentasikan rempah-rempah dalam bentuk foto atau gambar.

Penamaan rempah-rempah di Minangkabau memiliki kemiripan nama dan fungsi yang sama antar daerah-daerah di Minangkabau. Peneliti mengambil daerah yaitu Batusangkar, Agam, Payakumbuh, Solok, dan Padang.

Bentuk satuan lingual leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau tersebut ialah sebagai berikut :

Data (1) *kulik manih* ‘kulit manis’

Kulik manih ‘kulit manis’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang terdapat di Minangkabau. *Kulik manih* ‘kulit manis’ termasuk sebuah leksikon yang berupa frasa berkategori frasa nomina. Kata *kulik* ‘kulik’ berkategori *nomina* yang menjadi inti dari frasa, sedangkan kata *manih* ‘manih’ berkategori *adjektiva* yang menjadi atribut kata *kulik* ‘kulit’. Penggabungan dua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.



$$\frac{kulik}{A} (n) + \frac{manih}{B} (a) = kulik manih (FN)$$

B merupakan atribut dari *A*

Data (2) *kunik* ‘kunyit’

Kunik ‘kunyit’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang berupa kata dengan bentuk dasar. Berdasarkan distribusinya, *kunik* ‘kunyit’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas karena dapat

berdiri sendiri. Kata *kunik* ‘kunyit’ ini tergolong bentuk monomorfemis karena terdiri dari satu morfem.

Adapun leksikon *kunik* ‘kunyit’ yang berupa frasa, seperti *ampu kunik* ‘jempol kunyit’. Kata *ampu* ‘jempol’ berkategori *nomina* yang menjadi atribut dari kata *kunik* ‘kunyit’, lalu kata *kunik* ‘kunyit’ juga berkategori *nomina* yang menjadi inti dari frasa. Penggabungan dua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

$$\frac{\text{ampu}}{A} (n) + \frac{\text{kunik}}{B} (n) = \text{ampu kunik} (FN)$$

Makna leksikal dan penggunaan leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau ialah sebagai berikut :

Data (1) *kulik manih* ‘kulit manis’

Kulik manih (n) sejenis rempah-rempah (Burhanuddin, 2009: 419).

Kulik manih ‘kulit manis’ merupakan sebuah tanaman yang diambil bagian kulit batangnya yang dimanfaatkan sebagai obat dan bumbu masakan. Guna untuk menciptakan aroma yang khas dan memberi rasa pedas pada masakan. Dari data masakan yang menggunakan *kulik manih* ‘kulit manis’ ialah *kolak labu*, *sup* dan *randang*. *Kulik manih* ‘kulit manis’ juga dimanfaatkan dalam minuman seperti *sempayang*.



Gambar *kulik manih*
Sumber : dokumen pribadi

Data (2) *kunik* 'kunyit'

Kunik (n) kunyit, tumbuhan berumbi kuning, rempah-rempah, dapat digunakan sebagai obat, terdapat beberapa jenis (Burhanuddin, 2009: 425).

Kunik 'kunyit' adalah sebuah tanaman yang diambil bagian rimpang dan daunnya lalu dimanfaatkan dalam berbagai bidang kehidupan manusia. Penggunaan *kunik* 'kunyit' dalam bidang masakan adalah sebagai pewarna makanan. Dari data masakan yang menggunakan *kunik* 'kunyit' ialah *silamak kuniang* (*nasi lamak kuniang/nasi kunyik*), *angguak – angguak* (makanan khas Padang Magek), aneka jenis *gulai* baik itu *gulai ikan*, *gulai ayam*, *gulai jariang*, *gulai kurma*, *gulai lontong* dan lain sebagainya. Ada beberapa jenis *kunik* yang dikenal oleh masyarakat, yaitu *kunik tamu*, *kunik bolai*, *kunik erang*, dan *ampu kunik*.



Gambar *kunik*
Sumber : dokumen pribadi

Peneliti memprediksi masih banyaknya masakan Minangkabau yang menggunakan *kulik manih* 'kulit manis', *kunik* 'kunyit' dan rempah-rempah lainnya sebagai bumbu masakan. Hal inilah yang memotivasi peneliti untuk mencari tahu tentang kegunaan rempah-rempah dengan melakukan penelitian terhadap leksikon rempah-rempah tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

- 1) Bagaimana bentuk lingual leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau ?
- 2) Bagaimana makna yang terkandung dalam leksikon rempah-rempah masakan Minangkabau ?
- 3) Bagaimana fungsi rempah–rempah dalam masakan Minangkabau?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini ialah sebagai berikut:

- 1) Mendeskripsikan bentuk leksikon rempah–rempah dalam masakan Minangkabau.
- 2) Mendeskripsikan makna yang terkandung dalam leksikon rempah-rempah masakan Minangkabau.
- 3) Mendeskripsikan fungsi rempah-rempah dalam masakan Minangkabau.

1.4 Tinjauan Kepustakaan

Berdasarkan penelusuran kepustakaan yang peneliti lakukan, peneliti menemukan beberapa penelitian sebelumnya yang mengkaji mengenai masakan dan makanan Minangkabau di antaranya :

Memory Hidayat (2018) dalam skripsinya yang berjudul “Leksikon Aktivitas Pengolahan Gambir Di Kab. Lima Puluh Kota: Tinjauan Antropolinguistik”. Penelitian memiliki tujuan yaitu mengklasifikasikan bentuk leksikon dan menjelaskan makna leksikon dalam aktivitas pengolahan gambir. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode penyediaan data, metode menganalisis data, dan metode penyajian hasil analisis data. Dari hasil analisis data ditemukan bentuk leksikon berupa kata dan frasa. Jumlah leksikon yang ditemukan 87 data yang terdiri dari 72 kata dan 15 frasa. Selain itu, ada 35 data leksikon yang mengalami proses morfologis.

Fauzia Rahmi (2018) dalam skripsinya yang berjudul “Leksikon Pengobatan Tradisional di Nagari Padang Laweh, Kecamatan Koto VII, Kabupaten Sijunjung, Sumatera Barat”. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan mengklasifikasi leksikon pengobatan tradisional dan mendeskripsikan fungsi dan makna kultural leksikon pengobatan tradisional di nagari Padang Laweh. Metode yang digunakan ialah metode penelitian kualitatif, dengan teknik observasi, wawancara, merekam dan simak dalam pengumpulan datanya. Teori yang digunakan untuk menganalisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara struktural dan antropolinguistik terhadap leksikon pengobatan yang digunakan di nagari Parak Laweh. Hasil penelitian ini ialah 35 leksikon kategori momorfemis dan 29 leksikon kategori polimorfemis, 12 leksikon yang berupa frasa untuk nama penyakit dan 7 leksikon berupa frasa untuk nama ramuan obat. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu lima fungsi leksikon, yaitu fungsi individual, fungsi sosial, fungsi keharmonisan dengan alam, fungsi ekonomis, dan fungsi deskriptif.

Agus Setiawan Fazry (2016) dalam skripsinya yang berjudul “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, mengenal, dan melestarikan masakan tradisional Sumatera Barat, agar masakan tradisional tidak punah dimakan zaman. Objek makanan dalam penelitian menggunakan masakan alat tradisional Sumatera Barat. Penataan masakan menggunakan *food stylist* atau penata saji untuk memperindah dan mempercantik tampilan masakan agar masakan tersebut benar seperti aslinya. Peneliti bekerja sebagai fotografer. Foto disajikan dengan menggunakan

background hitam bertujuan agar lebih menonjolkan dan mengunci masakan dalam *frame* foto. Masakan tradisional Sumatera Barat menjadi objek utama yang ditampilkan secara estetis tanpa mengurangi nilai dari masakan tersebut. Penelitian ini menggunakan teknik fotografi.

Weni Novita (2015) dalam skripsi yang berjudul “Leksikon dalam Pengobatan Tradisional Minangkabau di Kenagarian Maek”. Dalam penelitiannya, Weni menggunakan perspektif kebudayaan atau dengan pendekatan antropolinguistik. Hasil dari analisis yang didapatnya adalah 25 macam penyakit dan di dalamnya terdapat 92 leksikon. Kesimpulannya ialah leksikon dalam pengobatan tradisional diklasifikasikan menjadi dua yaitu kegiatan dalam proses pengobatan, dan alat dan bahan dalam pengobatan.

Eka Rosalina, dkk (2015) dalam jurnalnya yang berjudul “Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global”. Penelitian ini bertujuan untuk membahas strategi pengembangan makanan tradisional Minangkabau yang menjadi unggulan di Propinsi Sumatera Barat serta memberikan rekomendasi kebijakan dengan menggunakan metode SWOT dan QSPM agar makanan tradisional Minangkabau berdaya saing global. Hasil dari penelitian ini ialah pentingnya strategi pengembangan makanan tradisional Minangkabau agar adanya pengakuan terhadap makanan tersebut, lalu melakukan pemetaan terhadap berbagai jenis makanan tradisional Minangkabau di beberapa kabupaten kota Sumatera Barat.

1.5 Metode dan Teknik Penelitian

Metode dan teknik penelitian merupakan cara yang digunakan dalam menangani masalah penelitian. Menurut Sudaryanto (1993:9), metode adalah cara yang harus di laksanakan, sedangkan teknik adalah cara melaksanakan metode tersebut. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah metode yang dikemukakan oleh Sudaryanto (1993:5) yang menyebutkan adanya tiga tahapan metode dalam penelitian yaitu: metode pengumpulan data, metode analisis data, dan metode penyajian hasil analisis data.

Tahapan metode yang digunakan peneliti dalam proses penelitian ini adalah sebagai berikut:

I. Tahap Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan bagian dari dari tahap penyediaan data. Data yang dianalisis harus diadakan terlebih dahulu untuk memenuhi kebutuhan analisis. Untuk pengumpulan data leksikon, peneliti menggunakan metode simak dan metode cakap. Metode simak ialah metode yang dilakukan dengan menyimak penggunaan bahasa dan metode cakap ialah metode yang dilakukan dengan cara bercakap-cakap (percakapan) (Sudaryanto, 1993:133). Dengan teknik dasarnya yaitu teknik pancing, teknik pancing ini peneliti lakukan saat pedagang dan pembeli bercakap lalu peneliti memancing percakapan untuk meraih informasi dari rempah-rempah tersebut. Dan teknik lanjutannya ialah teknik simak libat cakap, teknik cakap semuka, dan juga

menggunakan teknik catat. Peneliti mencari data rempah-rempah dengan cara pergi ke beberapa pasar dan menyimak pembicaraan pedagang dan pembeli lalu peneliti juga terlibat dalam percakapan tersebut. Dengan begitu, peneliti akan mendapatkan data-data tentang leksikon rempah-rempah yang peneliti inginkan.

Seorang peneliti dapat bersifat fleksibel maupun reseptif. Bersifat fleksibel yaitu seorang peneliti dapat bersifat aktif berarti seorang peneliti aktif berbicara dalam proses dialog, sedangkan bersifat reseptif berarti seorang peneliti hanya mendengarkan apa yang dikatakan oleh informan karena seorang peneliti memiliki faktor subyektif maupun obyektif.

II. Tahap Analisis Data

Dalam melakukan analisis data, penulis menggunakan metode padan. Metode padan merupakan metode yang alat penentunya di luar, terlepas dari bagian bahasa (*language*) yang bersangkutan (Sudaryanto, 1993:13). Metode padan yang digunakan adalah metode padan translasional dan padan referensial. Metode padan translasional yaitu metode padan yang alat penentunya adalah bahasa lain, metode ini digunakan karena objek penelitian menggunakan bahasa Minangkabau, dan bahasa tersebut diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Sedangkan metode padan referensial merupakan metode yang alat penentunya ialah kenyataan yang ditunjuk oleh bahasa atau referen bahasa. Tuterannya penentuan bahwa *nomina* (kata benda) itu

adalah kata yang menyatakan benda-benda. Teknik yang digunakan dalam metode ini adalah teknik pilah unsur penentu (PUP). Pada teknik ini penulis memilah data yang dianalisis. Teknik lanjutan pada metode ini adalah teknik hubung banding (HBB) yang bertujuan untuk membedakan bentuk kosa kata yang satu dengan yang lainnya.

III. Tahap Penyajian Hasil Analisis Data

Metode dan teknis hasil penyajian dipaparkan dalam bentuk rumusan kata-kata yang disajikan secara ringkas dan jelas, data yang terkumpul dianalisis dengan secara formal dan informal serta dilengkapi dengan gambar.

1.6 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rempah-rempah yang digunakan dalam masakan yang terdapat di Minangkabau. Sampel dalam penelitian ini adalah leksikon rempah yang terdapat pada beberapa daerah yang ada di Minangkabau seperti : Batusangkar, Payakumbuh, Agam, Solok, dan Padang.

Untuk informan peneliti memiliki beberapa kriteria, yaitu sebagai berikut :

- a. Informan adalah seseorang yang tau dengan masakan Minangkabau
- b. Informan harus tahu nama-nama rempah beserta dengan manfaat dan cara pengolahan rempah tersebut.
- c. Informan berusia dari 30 – 50 tahun.

