BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia dalam menjalani kehidupan, manusia menggunakan bahasa untuk berkomunikasi dan berinteraksi dengan orang-orang sekitarnya. Menurut Kridalaksana (2008:24), bahasa merupakan sistem lambang bunyi yang arbitrer yang digunakan oleh anggota suatu masyarakat untuk bekerja sama, berinteraksi dan mengidentifikasikan diri. Karena bahasa itu bersifat arbitrer, maka sebuah bahasa itu berbeda dengan bahasa lain. Salah satu perbedaan itu adalah bentuk kata yang digunakan untuk menamakan suatu objek. Dimana objek tersebut perlu diberi nama untuk menyebut, memanggil dan membedakannya dengan objek lainnya. Nama merupakan kata-kata yang menjadi label untuk setiap makhluk, benda, aktivitas, dan peristiwa di dunia ini (Djajasudarma, 2009:47). Makanan juga diberi nama bertujuan agar manusia bisa mengenal makanan tersebut dan dapat membedakannya dengan makanan lain. Nama-nama dari makanan tersebut juga memiliki makna dan arti tersendiri dari mereka yang memberikan nama.

Makanan bagi kehidupan manusia sangatlah penting agar mereka bisa bertahan hidup. Makanan dapat berupa produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dimakan. Ada berbagai macam jenis bahan baku salah satunya adalah ubi. Ubi dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan makanan seperti kue, gorengan, kerupuk dan sebagainya. Ubi terbagi atas dua macam, yaitu ubi kayu dan ubi jalar. Ubi jalar terbagi juga atas beberapa jenis, yaitu ubi jalar merah, kuning, dan ungu.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Setiap daerah memiliki makanan khas yang berbeda-beda. Minangkabau merupakan daerah yang memiliki kekayaan dalam berbagai aspek, salah satunya kuliner. Kuliner yang berasal dari Minangkabau memiliki keunikan tersendiri yang tentunya tidak dimiliki oleh daerah lain.

Peneliti mengkaji asal-usul penamaan makanan berbahan baku ubi yang terdapat di beberapa daerah di Minangkabau yaitu, Payakumbuh, Bukittinggi, Sijunjung dan Padang. Nama dari setiap makanan olahan ubi ini memiliki kekhasan tersendiri. Hal ini dapat dilihat dari beberapa contoh nama makanan olahan ubi berikut :

Gambar 1. *Godok Tinta*

Godok tinta adalah makanan yang terbuat dari ubi/singkong yang diparut lalu dimasak dengan cara dikukus sampai matang kemudian dibaluri dengan gula aren. Makanan ini memiliki rasa yang manis bila dimakan karena ditaburi dengan gula aren. Tekstur dari makanan ini juga memiliki keunikan tersendiri. *Godok tinta* memiliki bentuk yang bulat berwarna coklat kemerahan. *Godok tinta*

memiliki dua jenis bahan baku yaitu ubi dan pisang. Meskipun bahan bakunya berbeda namun bentuk makanan ini tetap sama.

Pemberian nama *Godok tinta* dilatarbelakangi oleh bentuk dari makanan ini, godok bentuknya bulat dan dilumuri dengan gula aren apabila dicairkan menyerupai tinta. Godok dalam *Kamus Bahasa Minangkabau* (Burhanuddin, 2009:380) adalah makanan yang terbuat dari tepung (beras, ubi, dsb). Sementara itu, tinta dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Alwi dkk, 2007:1198) merupakan barang cair yang berwarna (hitam, merah dsb) untuk menulis. Karena warna dari lapisan luar makanan ini bewarna agak kemerah-merahan karena ditaburi gula aren sehingga berbentuk seperti taburan tinta maka dari itu orang Minangkabau memberi nama makan tersebut *Godok Batinta*.

Gambar 2. Kue talam

Kue Talam adalah makanan yang terbuat dari ubi kayu yang dipadukan dengan santan sehingga membentuk dua lapisan. Kue ini memilki rasa manis

dengan teksturnya yang khas. Bahan utama dari kue ini yaitu parutan ubi kayu, tepung beras, tepung sagu, gula pasir, garam, dan santan kelapa.

Nama *Kue Talam* terbentuk dari dua leksem yaitu kue dan talam. Wadah yang digunakan untuk kue ini adalah *talam*. Kue dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Alwi dkk, 2007: 608) adalah panganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, dapat dibuat dalam berbagai bentuk. Talam dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Alwi dkk, 2007:1126) merupakan sebuah wadah yang tak berkaki. Karena wadah yang digunakan untuk *Kue Talam* ini adalah talam maka dari itu orang Minangkabau memberi nama makanan ini *Kue Talam.*

Alasan peneliti memilih objek ini karena banyaknya makanan modern yang beredar saat ini. Masyarakat lebih menyukai makanan yang bersifat instan dan tidak merepotkan baginya dirinya. Jika makanan instan cara membuatnya tidak terlalu sulit dan juga bisa dibeli dengan mudah. Berbeda dengan makanan tradisional yang berkemungkinan sedikit kesulitan untuk membuat dan membelinya. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pedagang yang menjual makanan tradisional ini.

Masyarakat khususnya kaum muda saat ini lebih menyukai makanan yang bersifat modern dan cepat saji misalnya, spaghetti, brownis, kebab, pizza, sosis dan sebagainya. Maka dari itu, sebelum makanan tradisional ini hilang dan tindak dikenal lagi oleh masyarakat. Peneliti berusaha untuk mendokumentasikan nama makanan berbahan baku ubi ini agar nantinya bisa dikenal oleh generasi yang akan datang.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.1 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas dapat diidentifikasikan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini yaitu:

1. Apa saja nama-nama dari makanan berbahan baku ubi di Minangkabau
2. Bagaimana asal-usul dari penamaan makanan berbahan baku ubi di Minangkabau

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.2 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan nama makanan berbahan baku ubi di Minangkabau
2. Menjelaskan asal-usul penamaan makanan berbahan baku ubi di Minangkabau

1.3 Tinjauan Pustaka

Sejauh studi perpustakaaan penelitian mengenai nama-nama makanan sudah banyak, tetapi mengenai penamaan makanan berbahan baku ubi dalam bahasa Minangkabau belum ada diteliti. Penelitian yang membahas tentang nama-nama makanan yaitu:

1. Baehaqie (2017) dalam artikel Makna "Semiotis Nama-nama Makanan dalam Sesaji Selamatan Tingkeban di Dukuh Palem, Kabupaten Wonogiri". Penelitian ini mendeskripsikan makna semiotis nama-nama makanan dalam sesaji selamatan *tingkeban.* Data penelitian ini berupa leksikon nama-nama makanan sesaji selamatan *tingkeban* di Dukuh Palem. Hasil penelitiannya yaitu, terdapat sembilan nama makanan sesaji *tingkeban,* yaitu *tumpeng pitu, tumpeng, bathok bolu tumpeng playon, sega rogoh, sega gendhong, sega guyeng, jenang procot, jenang, baro-baro,* dan *klapa gading.* Nama-nama tersebut diklasifikasikan ke dalam empat kategori, yaitu *tumpeng, sega, jenang* dan *jajanan.* Pada leksikon nama-nama makanan sesaji selamat *tingkeban* tercermin pemikiran perilaku sesaji yang berisi pesan moral.
2. Vinantya (2015) dalam skripsinya "Nama Jenis Nasi Di Indonesia: Tinjauan Struktur Frasa Dan Dasar Penamaan". Penelitian ini membahas mengenai struktur frasa dan dasar penamaan jenis nasi di Indonesia. Hasil analisis, yaitu pembentukan struktur frasa nama nasi dibagi menjadi tiga yaitu kata nominal (N) + nominal (N), nominal (N) + verba (v), dan nominal (N) + adjektival (A). Selanjutya, dasar penamaan jenis nama nasi.

Dasar penamaan jenis nama nasi dibagi menjadi sepuluh yaitu (i) penamaan berdasarkan warna, (ii) penamaan berdasarkan cara pengolahan, (iii) penamaan berdasarkan lauk, (iv) penamaan berdasarkan porsi, (vii) penamaan berdasarkan asal daerah, dan (viii) penamaan berdasarkan nama daerah, (ix) penamaan berdasarkan bentuk, dan (x) penamaan berdasarkan keadaan.

3. Setiapani (2015) dalam skripsinya "Fenomena Penggunaan Nama-Nama Unik Pada Makanan di Bandung : Kajian Semantik Kognitif". Penelitian ini mengkaji nama-nama pada makanan. Namun, bukan nama-nama yang biasa, melainkan nama-nama yang tidak lazim digunakan. Biasanya, dalam menamai makanan, penggagas produk-produk makanan memberi nama makanannya berbeda-beda. Ada yang menambah nama pemiliknya, seperti ayam *Ny. Suharti*. Ada yang tempat penjualan, seperti *ayam goreng dan burung dara pahlawan*. Ada yang ditambahkan daerah asal makanan tersebut, seperti *soto madura* dan ada juga ditemukan nama makanan yang tidak lazim, seperti ayam berengsek, *mie mewek, oseng setan, sambal iblis, teri buto ijo,* dan *bebek perawan.*

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.5 Metode dan Teknik Penelitian

Metode dan teknik yang digunakan dalam penelitian ini terbagi atas tiga tahapan, yaitu (1) tahap penyedian data, (2) tahap analisis data, dan (3) tahap penyajian hasil analisis data. Berikut uraian tentang metode dan teknik penelitian tersebut.

1.5.1 Metode dan Teknik Penyedian Data

Metode yang digunakan pada saat penyedian data adalah metode cakap. Hal pertama yang peneliti lakukan adalah pergi kelapangan. Di lapangan peneliti bertemu langsung dengan informan dan melakukan percakapan. Tahapan selanjutnya peneliti memancing informan untuk bercakap-cakap mengenai makanan yang terbuat dari ubi, serta asal-usul dari nama makanan ubi yang ada di daerah tersebut.

Metode ini dijabarkan melalui teknik dasar yaitu teknik pancing. Teknik pancing digunakan untuk memancing informan agar bisa mendapatkan informasi dari informan terkait data yang akan diteliti yang sulit didapatkan secara terang-terangan. Teknik dasar ini memiliki teknik lanjutan, yaitu teknik cakap semuka, teknik catat dan rekam.

Penerapan teknik cakap semuka peneliti bertemu langsung dengan informan. Peneliti dan informan bercakap semuka. Di dalam teknik catat, peneliti mencatat keterangan dari informan.Peneliti harus mencatat semua penjelasan dari informan karena tuturan yang keluar dari mulut informan berisikan data. Ketika melakukan percakapan tersebut peneliti langsung merekam, teknik rekam ini diperlukan apabila peneliti lupa atas keterangan informan, peneliti dapat mengulang rekaman tersebut. Tidak hanya dalam bentuk audio tetapi juga dalam bentuk vidio.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.5.2 Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data ini dilakukan setelah Mengumpulkan data yang didapat dari informan. Setelah data tersebut terkumpul hal pertama yang dilakukan adalah mencatat kembali data-data yang didapat dari informan tersebut. Selanjutnya, data tersebut didefenisikan berdasarkan kamus dan hasil dari wawancara yang didapat. Pada bagian selanjutnya diklasifikasikan nama makanan berdasarkan latar belakang penamaannya.

Metode yang digunakan dalam proses analisis data adalah metode padan. Metode padan adalah metode yang alat penentunya berada di luar bahasa atau tidak bagian dari bahasa itu sendiri (Soedaryanto, 1993:3). Metode padan yang digunakan adalah metode padan referensial.Metode padan referensial, sebagai alat untuk menjelaskan pemaknaan dari makanan berbahan ubi dalam bahasa Minangkabau.

Teknik dasar yang digunakan adalah teknik pilah unsur penentu (PUP), yang alatnya berupa daya pilah yang bersifat mental yang dimiliki oleh penelitinya (Sudaryanto, 1993:21). Setelah mendapatkan data, peneliti memilih data yang hanya berhubungan dengan makanan yang berbahan baku ubi saja. Data yang dipilih hanya makanan yang termasuk dalam jenis ubi yang ditentukan seperti, ubi jalar, ubi kayu, ubi ungu. Kemudian dengan teknik lanjutannya adalah teknik hubung banding membedakan (HBB), yaitu dalam analisis teknik ini dipakai karena penulis mengklasifikasikan nama-nama makanan berbahan baku ubi berdasarkan latar belakang penamaannya.

1.5.3 Metode dan Tenik Hasil Analisis Data

Metode yang digunakan peneliti dalam penyajian hasil analisis data yaitu metode penyajian formal dan informal. Metode penyajian formal yaitu perumusan dengan menggunakan tanda, lambang, dan gambar, sedangkan penyajian informal berupa perumusan hasil data dengan menggunakan kalimat yang singkat, padat, dan jelas.

1.6 Populasi dan Sampel

Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah makanan berbahan baku ubi di Minangkabau. Sampelnya yaitu nama-nama makanan berbahan baku ubi yang ada di Bukittinggi, Payakumbuh, Padang, dan Sijunjung.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA