

**LEKSIKON RUMAH ADAT DAN MASAKAN TRADISIONAL
SUKU REJANG: KAJIAN ETNOLINGUISTIK**
*(Lexicon of Indigenous House and Traditional Cuisine of Rejang Tribe:
Ethnolinguistic Study)*

Syamsurizal

Kantor Bahasa Provinsi Bengkulu

Jalan Zainul Arifin No.2, Timur Indah, Singaranpati, Kota Bengkulu

Telepon/Faks: (0736) 5612999

Posel: syamsurizal966@yahoo.com

(Naskah Diterima Tanggal; 17 April 2021; Direvisi Akhir Tanggal 25 Mei 2021;

Disetujui Tanggal; 26 Mei 2021)

Abstract

This study aims to describe the lexicons found in the traditional house of the Rejang tribe and its parts, as well as the traditional food in terms of ethnolinguistic. This is a qualitative study. Data were collected through the observation method, with basic techniques in the form of tapping techniques, with advanced techniques in the form of competent free listening and note-taking techniques. An extra lingual matching technique was combined with the comparison relationship reduction technique to analyze the data. The analysis results were presented in an informal manner using informal techniques. The results of the analysis showed that the lexicon of Rejang traditional food and houses consisted of monomorphemic and polymorphemic forms or phrases. The monomorphemic forms of the houses were berendo, dopoa, ga-ang, geligei, kemdan, ndea, pendukuan, penego, pemenyep, and teblayea. Bajik, benik, ganus, genos, kelicuk, lemea, lepeng, pendap, and pojoak were examples of traditional foods. Polymorphemic forms for the house were balei ulu, bubung jamben, ga-ang panjang, gela ulau, kajang akap, pelakek bang, ruang menyambel, and umeak danea. Traditional foods included bagar hiu, be'em jemie, gulai bekasam, gulai kempa'ang, juwadek termanei, kan ten'num, lapen lude, lapen nacang, lapen sekojo, lapen sepoak, lapen upie, lepek binti, lepek mateak; lepek puteak, plang a'oi, rebung asam udang liling, rebung smawea, etc.

Keywords: *lexicon; house; indigenou; traditional; ethnolinguistics*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan leksikon-leksikon yang terdapat pada rumah tradisional suku Rejang dan bagian-bagiannya, serta makanan tradisionalnya ditinjau secara etnolinguistik. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Data dikumpulkan melalui metode simak, dengan teknik dasar berupa teknik sadap, dengan teknik lanjutan berupa teknik simak bebas libat cakap, dan teknik catat. Untuk menganalisis data digunakan teknik padan ekstralingual dengan teknik reduksi hubung-banding. Untuk menyajikan hasil analisis digunakan teknik informal. Hasil analisis menunjukkan bahwa leksikon rumah dan makanan tradisional Rejang terdiri atas bentuk monomorfemis dan polimorfemis atau bentuk frasa. Bentuk monomorfemis rumah adat Rejang itu yakni berendo, dopoa, ga-ang, geligei, kemdan, ndea, pendukuan, penego, pemenyep, dan teblayea. Untuk makanan tradisional, yakni bajik, benik, ganus, genos; kelicuk, lemea, lepeng; pendap, pojoak. Bentuk polimorfemis untuk rumah adat yaitu balei ulu, bubung jamben, ga-ang panjang, gela ulau, kajang akap, pelakek bang, ruang menyambel, dan umeak danea. Untuk makanan tradisional yaitu bagar hiu, be'em jemie, gulai bekasam, gulai kempa'ang, juwadek termanei, kan ten'num, lapen lude, lapen nacang, lapen sekojo, lapen sepoak, lapen upie, lepek binti, lepek mateak; lepek puteak, plang a'oi, rebung asam udang liling, rebung smawea, dan lain-lain.

Kata kunci: leksikon; rumah; makanan; tradisional; etnolinguistik

PENDAHULUAN

Banyak definisi tentang hakikat bahasa yang telah dikemukakan oleh para ahli. Salah satunya adalah definisi bahasa yang dikemukakan oleh Chaer dan Agustina (2010:11) yang mengatakan bahwa bahasa adalah sebuah sistem lambang bunyi yang bersifat arbitrer, produktif, dinamis, beragam, dan manusiawi. Lebih lanjut (Chaer 2012:13) mengatakan bahwa meskipun lambang-lambang bunyi bahasa itu bersifat arbitrer, namun lambang-lambang bunyi bahasa itu juga bersifat konvensional, yang berarti bahwa bahasa itu merupakan hasil kesepakatan sekelompok masyarakat penutur bahasa tersebut. Oleh karena itu, masyarakat penutur bahasa tersebut harus mematuhi hubungan antara lambang dengan yang dilambangkan oleh bahasa tersebut. Sebagai contoh, lambang [*umeak*] dalam bahasa Rejang yang hanya digunakan untuk menyatakan suatu bangunan yang digunakan untuk tempat tinggal, bukan untuk yang lain. Apabila dilakukannya pelanggaran terhadap hasil kesepakatan itu, berarti dia tidak konsisten dengan kesepakatan yang telah dibuat.

Manusia adalah makhluk yang oleh (Wierzbicka 1999) disebutnya dengan *classifying animal*. Pernyataannya ini didasarkan pada kenyataan bahwa manusia adalah makhluk yang gemar mengelompokkan suatu peristiwa atau kejadian-kejadian yang ada di sekitarnya. Setelah mengelompokkan peristiwa atau kejadian-kejadian yang ada, kemudian mereka memberikan label kepada peristiwa atau kejadian tersebut. Pemberian label terhadap peristiwa atau kejadian tersebut merupakan *specific culture* dari masyarakat tersebut. Hal ini disebabkan oleh perbedaan cara pandang manusia terhadap dunia (*worldview*). Walaupun cara pandang mereka berbeda, mereka diikat oleh keyakinan bersama '*shared belief*'.

Bagi masyarakat suku Rejang, yakni salah satu suku yang mendiami wilayah Kabupaten Bengkulu Tengah, Kabupaten Kepahiang, Kabupaten Bengkulu Utara, Kabupaten

Lebong, dan Kabupaten Rejanglebong, Provinsi Bengkulu, rumah dan makanan tradisional merupakan salah satu produk budaya yang berfungsi sebagai penyokong kehidupan sehari-hari. Rumah dan makanan tradisional memiliki fungsi yang sangat besar dalam kehidupan mereka. Bagi mereka dan juga bagi manusia lainnya, rumah dan makanan tradisional merupakan entitas budaya yang cukup penting dalam kehidupan sehingga tidak heran apabila banyak kosakata atau leksikon yang hadir sebagai label atau merek dari keberagaman bagian-bagian dari rumah dan makanan tradisional suku Rejang tersebut.

Orang Rejang menamakan rumah tradisional mereka dengan nama *umeak potong jang*, dan terkadang mereka juga menyebutnya dengan *umeak an*. Dalam bahasa Rejang, *umeak* berarti 'rumah', *potong* berarti 'buatan', dan *an* berarti 'lama' atau 'kuno'. Dengan demikian, *umeak potong jang* berarti 'rumah yang dibuat oleh orang Rejang'. Sementara *umeak an* dalam bahasa Rejang berarti 'rumah lama' atau 'rumah kuno' Ramli, Kinata, dan Effendi (1993: 20)

Rumah tradisional suku Rejang atau *umeak potong jang* atau *umeak an* ini, berdasarkan pengamatan peneliti, untuk saat ini boleh dikatakan sudah hampir punah walaupun di beberapa daerah masih ada, namun sudah mengalami perubahan pada bagian atap dan beranda atau terasnya. Menurut (Hanafi, Badrul Munir Hamidy dan Ahmad 1985:20) modelnya sudah terpengaruh oleh gaya rumah suku Meranjat, yakni salah satu suku yang ada di daerah Ogan Komering Ulu, Sumatra Selatan.

Di samping rumah tradisional, suku Rejang juga memiliki makanan khas atau makanan tradisional tersendiri yang berbeda dari makanan tradisional suku lainnya di Sumatra. Makanan tradisional terdiri atas dua kata, yaitu makanan dan tradisional. Dalam KBBI Edisi Keempat (2014:861--1483) dinyatakan bahwa *makanan* berarti 'segala sesuatu yang dapat dimakan', seperti penganan, lauk-pauk, dan kue, tradisional berarti 'menurut tradisi (adat)'.

Dengan demikian, makanan tradisional berarti ‘makanan, seperti penganan, lauk-pauk, dan kue yang pembuatan atau penggunaannya menurut tradisi (adat) yang berlaku di suatu daerah’. Makanan tradisional merupakan makanan atau minuman yang biasa dimakan atau nikmati oleh suatu masyarakat tertentu dengan cita rasa dan aroma yang khas yang mereka warisi secara turun temurun. Di samping cita rasanya yang khas, makanan tradisional juga dipengaruhi oleh adat-istiadat dan sistem sosial budaya masyarakat setempat (Syamsurizal, 2018: 321--322)

Hadirnya konsep-konsep yang bersifat *specific culture* beserta pelabelannya, tentunya sesuai dengan kebutuhan masyarakat Rejang pada rumah dan makanan tradisionalnya, sebagai produk budaya yang dekat dengan kehidupan mereka. Apabila konsep-konsep tersebut tidak terdapat dalam kehidupan mereka, tentunya mereka tidak memerlukan leksikon-leksikon tersebut untuk menamainya. Alisjahbana (1968:65) seperti dikutip oleh Maimunah (2017:108) mengatakan bahwa leksikon atau kosakata dari suatu bahasa tidak lain adalah suatu kekayaan dari konsep-konsep yang terdapat dalam lingkungan suatu masyarakat dan kebudayaannya.

Pada era revolusi industri 4.0 ini, ketika teknologi informasi semakin berkembang pesat di luar dugaan manusia, dikhawatirkan leksikon-leksikon tradisional yang terdapat pada rumah dan bagian-bagiannya, serta makanan tradisional suku Rejang ini ikut tergerus. Untuk itu, diperlukan usaha perekaman berupa penelitian terhadap leksikon rumah tradisional dan bagian-bagiannya, serta makanan tradisional suku Rejang ini, yang ditinjau dari aspek etnolinguistik. Perekaman ini dimaksudkan sebagai salah satu bentuk usaha pelestarian leksikon yang terdapat pada rumah dan bagian-bagiannya, serta makanan tradisional suku Rejang di Provinsi Bengkulu.

Hal inilah yang melatarbelakangi diadakannya penelitian ini. Berdasarkan hal itu yang menjadi pertanyaan dari penelitian ini

adalah (a) bentuk-bentuk leksikon apa saja yang terdapat pada rumah dan makanan tradisional suku Rejang, (b) apa makna dan fungsi simbolis bagian-bagian rumah dan makanan tradisional suku Rejang tersebut? Sesuai dengan pertanyaan penelitian di atas, penelitian ini bertujuan untuk memaparkan bentuk-bentuk leksikon yang terdapat pada rumah dan makanan tradisional suku Rejang, serta makna dan fungsi simbolis bagian-bagian rumah dan makanan tradisional suku Rejang, Provinsi Bengkulu.

KERANGKA TEORI

Nababan (1984) seperti dikutip oleh Chaer dan Agustina (2010:164) mengatakan bahwa bahasa serta semua sistem komunikasi yang digunakan oleh manusia merupakan bagian dari kebudayaan. Itulah sebabnya Nababan (1984:49) mengatakan bahwa kebudayaan adalah segala hal yang menyangkut kehidupan manusia, termasuk aturan atau hukum yang berlaku di dalam masyarakat tersebut. Kebudayaan juga mencakup segala hasil yang dibuat oleh manusia. Baik berupa kebiasaan atau tradisi yang biasa dilakukan, maupun berupa sistem aturan komunikasi dan interaksi, sehingga memungkinkan masyarakat tersebut terpelihara atau lestari. Sistem-sistem aturan komunikasi dan interaksi yang digunakan oleh manusia untuk berinteraksi dan berkomunikasi inilah yang disebut dengan bahasa.

Bahasa dan kebudayaan merupakan satu kesatuan yang tak dapat dipisahkan. Ibarat dua sisi mata uang, antara satu dengan yang lain tak dapat dipisahkan. Bahasa merupakan produk kebudayaan manusia sebagai anugerah Tuhan, atau dengan kata lain bahasa berada di bawah lingkup kebudayaan (Koentjaraningrat, 1994 dalam Chaer dan Agustina 2010:165). Dengan demikian, bahasa dan kebudayaan memiliki hubungan yang subordinatif atau hubungan yang tidak setingkat atau tidak sederajat. Di sisi lain, ada pendapat yang mengatakan bahwa bahasa dan kebudayaan mempunyai

hubungan yang setingkat (koordinatif), yang kedudukannya sama tinggi.

Masinambouw (1985) dalam Chaer dan Agustina (2010:165) mengatakan bahwa bahasa atau kebahasaan dan kebudayaan merupakan dua sistem yang melekat pada manusia. Apabila kebudayaan mengatur interaksi manusia dalam hidup bermasyarakat bahasa berfungsi sebagai alat interaksi manusia dalam masyarakat. Koentjaraningrat (1994:182) mengatakan bahwa bahasa adalah alat untuk pewarisan kebudayaan. Dengan demikian, berarti bahwa bahasa adalah alat utama dalam pewarisan dan pengembangan kebudayaan. Duranti (1997:27) seperti dikutip oleh Komariyah (2018:4) mengatakan bahwa ketika kita mendeskripsikan suatu budaya, berarti kita mendeskripsikan bahasa.

Chaer (2010:2--6) mengatakan bahwa kata *leksikon* berasal dari bahasa Yunani, yaitu dari kata *lexikon* atau *lexikos*, yang berarti ‘kata’, ‘ucapan’ atau ‘cara bicara’. Istilah ini lanjut Chaer, biasanya digunakan untuk menyatakan kumpulan leksem dari suatu bahasa, baik secara keseluruhan maupun secara sebagian. Sementara dalam *Kamus Besar Bahasa Indoensia* (2008:901) dinyatakan bahwa kata leksikon memiliki arti ‘kosakata’; ‘kamus yang sederhana’; ‘daftar istilah dalam suatu bidang disusun menurut abjad dan dilengkapi dengan keterangannya’. Berdasarkan kedua definisi di atas, peneliti menyimpulkan bahwa leksikon adalah ‘kumpulan leksem atau kosakata dari suatu bahasa, atau daftar istilah dalam suatu bidang tertentu yang disusun menurut abjad dan dilengkapi dengan keterangannya’. Leksikon juga bisa bermakna ‘kamus sederhana’. Leksikon juga sering disebut dengan kosakata atau perbendaharaan kata.

Sebagaimana dikatakan oleh (Chaer 2012) di atas, bahwa leksikon adalah istilah yang digunakan untuk menyatakan ‘kumpulan leksem dari suatu bahasa, baik secara keseluruhan maupun secara sebagian’ maka istilah leksem dipahami sebagai satuan

kata terkecil dalam sebuah bahasa dan biasa dimasukkan sebagai entri atau lema dalam sebuah kamus (id.m.wikipedia.org). Sementara dalam KBBI versi daring (2016), leksem berarti: 1) satuan leksikal dasar yang abstrak yang mendasari pelbagai bentuk kata; 2) satuan terkecil dalam leksikon. Dengan demikian, leksem berbeda dengan morfem dan kata. Morfem merupakan satuan bahasa terkecil yang memiliki makna atau dapat mengubah makna. Sementara kata adalah satuan bahasa terkecil yang memiliki arti dan dapat berdiri sendiri. Leksem merupakan istilah semantik yang digunakan untuk menyebut satuan bahasa bermakna. Leksem dapat dipadankan dengan istilah *kata* yang lazim digunakan dalam studi morfologi dan sintaksis. Leksem adalah kata dasar yang mendasari berbagai bentuk kata.

Etnolinguistik merupakan gabungan dari dua bidang ilmu, yaitu etnologi dan linguistik. Etnologi adalah ilmu tentang unsur atau masalah kebudayaan suku bangsa dan masyarakat penduduk suatu daerah di seluruh dunia secara komparatif dengan tujuan mendapat pengertian tentang sejarah dan proses evolusi serta penyebaran kebudayaan umat manusia di muka bumi (www.kbbi.kemdikbud.go.id diunduh 3 Januari 2020). Sementara linguistik adalah ilmu tentang bahasa atau telaah bahasa secara ilmiah (www.kbbi.kemdikbud.go.id, diunduh 3 Januari 2020). Duranti (1997:2) menyebut ilmu etnolinguistik itu dengan antropinguistik atau linguistik kebudayaan. Ilmu ini pada awalnya merupakan cabang dari ilmu bahasa yang menyelidiki hubungan bahasa dengan kebudayaan masyarakat desa atau masyarakat yang belum memiliki tulisan. Sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan, kemudian ilmu ini juga turut berkembang. Akibat dari perkembangan ini, semakin banyak pula jumlah masyarakat pedesaan yang kemudian mempunyai tulisan Kridalaksana (2001: 52).

Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* versi *online* atau daring dinyatakan bahwa etnolinguistik merupakan cabang ilmu bahasa

atau linguistik yang menyelidiki hubungan antara bahasa dan masyarakat pedesaan atau masyarakat yang belum memiliki tulisan (www.kbbi.kemdikbud.go.id, diunduh 3 Januari 2020). Secara terminologi, etnolinguistik adalah cabang ilmu bahasa atau linguistik yang berhubungan dengan kebudayaan suatu masyarakat atau bangsa dari suatu daerah di seluruh dunia secara menyeluruh atau komparatif (Baehaqie, 2013:14) .

Hymes dalam Wardhaugh (2006:249) seperti dikutip oleh (Wardoyo dan Sulaeman, 2017:57) mengatakan bahwa bahasa dan etnografi merupakan dua ilmu yang saling berhubungan. Kalau etnografi menjelaskan tentang deskripsi struktur sosial, aktivitas masyarakat, sumber material dan simbolik yang menggambarkan kondisi masyarakat tertentu maka bahasa menjadi sangat penting untuk diamati, terutama penggunaan bahasa dalam aktivitas kemasyarakatan, seperti ritual keagamaan dan dalam lagu atau nyanyian. Inilah yang melatarbelakangi hadirnya ilmu antropolinguistik atau yang lebih dikenal dengan etnolinguistik

Dari beberapa definisi di atas dapat disimpulkan bahwa etnolinguistik adalah cabang ilmu bahasa yang mengkaji hubungan antara bahasa dan kebudayaan dari suatu masyarakat suatu bangsa atau suku bangsa di seluruh dunia.

METODE

Penelitian tentang rumah dan makanan tradisional suku Rejang ini merupakan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang memanfaatkan data kualitatif yang dijabarkan secara deskriptif. Penelitian kualitatif sering digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena, atau keadaan sosial suatu masyarakat. Metode kualitatif adalah metode yang fokus pada pengamatan yang mendalam. Metode kualitatif itu bersifat deskriptif (Subroto, 1992:7). Oleh sebab itu, diharapkan metode ini akan menghasilkan

kajian atau fenomena yang lebih komprehensif. Penelitian kualitatif merupakan sebuah metode yang berusaha memahami dan menafsirkan makna dari suatu peristiwa interaksi tingkah laku manusia dalam situasi tertentu menurut pandangan penelitiannya sendiri.

Ada tiga tahapan yang dianggap strategis yang peneliti tempuh dalam kegiatan penelitian ini (Sudaryanto 1986:57). Tahap pertama adalah tahap penyediaan data. Pada tahap penyediaan data atau pengumpulan data ini, peneliti menggunakan metode simak dengan teknik dasar yang berwujud teknik sadap, dengan teknik lanjutan berupa teknik simak bebas libat cakap, dan teknik catat. Teknik ini peneliti gunakan karena dalam penyediaan data, peneliti hanya berperan sebagai pengamat penggunaan bahasa yang dituturkan oleh informan. Peneliti hanya menyimak penggunaan bahasa oleh informan, peneliti tidak terlibat sebagai penutur bahasa sasaran. Di samping itu, peneliti juga berperan sebagai alat pengumpul data atau instrumen penelitian. Pencatatan dilakukan pada lembaran kertas HVS yang telah disediakan sebelumnya. Informasi yang disampaikan oleh informan sehubungan dengan data yang dibutuhkan, yakni bentuk-bentuk leksikon pada rumah tradisional dan bagian-bagiannya serta makanan tradisional suku Rejang dicatat pada lembaran kertas HVS yang telah disediakan sebelumnya. Untuk melengkapi data penelitian ini, peneliti juga melakukan wawancara mendalam (*indepth interviewing*) dengan informan.

Tahap kedua dari penelitian ini adalah tahap penganalisisan data. Untuk menganalisis data penelitian ini, peneliti menggunakan metode padan ekstralingual, dengan dibantu oleh teknik reduksi dan hubung banding data atau triangulasi data. Reduksi data dilakukan untuk menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang data yang tidak diperlukan, serta untuk menghimpun data sedemikian rupa, sehingga diharapkan simpulannya dapat ditarik secara maksimal dan verifikatif. Triangulasi

data bertujuan untuk membandingkan data sehingga data dapat dicek ulang derajat kepercayaan atau kesahihannya. Triangulasi data adalah teknik pemeriksaan keabsahan data dengan memanfaatkan sesuatu yang lain dalam membandingkan hasil wawancara dengan objek penelitian (Moleong 2005:330). Selain untuk mengecek keabsahan data, triangulasi data juga bertujuan untuk memperkaya data.

Tahap terakhir dari penelitian ini adalah tahap penyajian hasil analisis data. Pada tahap ini, data disajikan dengan menggunakan metode informal, yaitu metode penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa, walaupun menggunakan terminologi yang bersifat teknis (Sudaryanto 1986:58).

PEMBAHASAN

Rumah dan makanan tradisional merupakan dua kebutuhan yang tidak dapat dihindari oleh manusia. Rumah (papan) dan makanan (sandang) merupakan kebutuhan primer manusia yang wajib dipenuhinya. Tanpa rumah atau tempat tinggal dan makanan, orang tidak bisa hidup normal. Dengan adanya rumah, orang bisa menikmati kehidupan yang nyaman, beristirahat, dan berkumpul dengan keluarga. Rumah dan makanan juga bisa menunjukkan identitas sosial suatu kaum atau suku dalam masyarakat.

Rumah tradisional suku Rejang bergaya rumah panggung, terbuat dari bahan kayu pilihan. Atapnya terbuat dari daun ijuk atau rumbia. Rumah tradisional suku Rejang dibangun atas beberapa tiang, dengan tinggi lebih kurang 175 cm di atas permukaan tanah. Lantainya terbuat dari sebilah bambu yang dibelah seperti serpihan, dan dindingnya terbuat dari papan. Rumah Rejang dibangun tidak dengan menggunakan paku, tetapi menggunakan *pasak* (paku dari kayu). Rumah tradisional suku Rejang terdiri atas dua bentuk, yaitu bentuk *kubung beranak* dan *bentuk patah sembilan*.

Pada umumnya rumah suku Rejang terdiri atas tiga bagian, yaitu bagian atas rumah, bagian tengah, dan bagian bawah rumah. Bagian atas rumah adalah bagian yang terdapat di bawah atap, yaitu antara lantai dan atap rumah. Bagian ini biasanya digunakan sebagai tempat meletakkan sesajian dan benda-benda pusakata atau keramat. Bagi masyarakat Rejang, bagian ini dianggap sebagai tanda hubungan manusia dengan Sang Pencipta.

Bagian tengah rumah disebut dengan badan rumah. Bagian ini berfungsi sebagai tempat melaksanakan aktivitas oleh si penghuni rumah, seperti tempat beristirahat, tempat berinteraksi dengan sesama, dan tempat melaksanakan musyawarah atau diskusi. Bagian tengah rumah ini adalah sebagai simbol hubungan dengan sesama manusia, *hablumminannas*. Sementara bagian bawah rumah disebut dengan kolong. Bagian ini digunakan sebagai tempat menyimpan kayu bakar, alat-alat transportasi, seperti pedati, gerobak atau bobot, *biduak*, dan tempat bersantai di siang hari. Bagian bawah rumah ini menyiratkan adanya hubungan manusia dengan alam, sebagai sumber kehidupan.

Berdasarkan data yang peneliti dapatkan dan setelah dianalisis peneliti dapat mendeskripsikan bentuk-bentuk leksikon rumah dan makanan tradisional suku Rejang, serta makna dan fungsinya dalam kehidupan masyarakat suku Rejang seperti di bawah.

Leksikon Rumah Tradisional Suku Rejang, Makna, dan Fungsinya

Berdasarkan hasil analisis data didapatkan bahwa bentuk-bentuk leksikon rumah tradisional suku Rejang, dapat dikategorikan pada bentuk yang memiliki struktur monomorfemis atau satu morfem (bentuk dasar) dan bentuk polimorfemis (lebih dari satu morfem).

Bentuk Monomorfemis

Bentuk monomorfemis adalah bentuk berupa kata dasar, dengan arti bahwa kata itu dapat berdiri sendiri tanpa kehadiran morfem lainnya. Bagian-bagian rumah tradisional suku Rejang yang memiliki struktur monomorfemis itu adalah seperti tampak pada uraian di bawah ini.

Berendo merupakan bagian rumah suku Rejang yang terletak pada bagian dekat tangga, berupa ruang lepas, bersebelahan dengan *penego* atau ruang tengah. Panjangnya selebar rumah, menghadap ke depan/halaman. Lantainya lebih rendah daripada lantai bagian dalam rumah atau badan rumah. Secara simbolis, *berendo* memiliki makna dan fungsi sosial, budaya, dan ekonomi. Secara sosial, *berendo* berfungsi sebagai tempat duduk santai/istirahat sambil memandang dan menegur orang yang lewat. Di samping itu, *berendo* ‘beranda’ juga berfungsi sebagai tempat menerima tamu pada waktu-waktu senggang. Secara ekonomi, *berendo* berfungsi sebagai tempat bertukang atau tempat membuat alat transportasi, alat menangkap ikan, dan alat-alat yang mengandung nilai ekonomi lainnya. Pada waktu upacara adat, *berendo* juga berfungsi sebagai tempat *beasen kutai* ‘musyawarah adat’.



Gambar 1. *Umeak Jang*

Dopoa atau dapur adalah bagian rumah yang terdapat pada bagian belakang rumah. Lantai dapur lebih rendah daripada lantai badan rumah. Ruang dapur terdiri atas dua bagian, yakni pada bagian arah ke pintu tangga dapur terdapat ruang terbuka yang mereka sebut dengan *ga-ang*. Pada bagian ujung *ga-ang* terdapat suatu ruang yang digunakan

untuk meletakkan *perian* dan *gerigik* (tempat membawa air dari sungai). Dapur digunakan sebagai tempat untuk memasak makanan, tempat berdiam ketika cuaca sangat dingin, dan tempat makan bagi anggota keluarga. Bangunan dapur terpisah dari rumah. Dapur memiliki makna kehidupan bagi masyarakat pada umumnya, termasuk bagi suku Rejang, di samping simbol kehidupan, dapur juga memiliki makna sosial dan ekonomi. Dari dapurlah hadir segala jenis masakan yang akan dihidangkan untuk anggota keluarga, dan dari dapur juga hadir makanan-makanan yang memiliki nilai ekonomi.

Ga-ang adalah salah satu bagian dapur berupa ruang terbuka, seperti beranda yang terletak pada bagian arah pintu tangga dapur. Lantai *ga-ang* terbuat dari bambu bulat yang sudah disusun rapi. *Ga-ang* digunakan sebagai tempat mencuci, menyimpan air, dan tempat menjemur bahan makanan. Pada bagian ujung *ga-ang* terdapat *kepato lesat buluak bioa*, yaitu rak-rak tempat menaruh perian dan bambu tempat air. Dilihat dari fungsinya, *ga-ang* memiliki makna kebersihan dan kesehatan yang harus dimiliki oleh suku Rejang. Setiap orang yang akan naik ke atas rumah diharuskan mencuci kakinya di *ga-ang*.

Geligei, yaitu ruangan berbentuk loteng yang terdapat di atas ruang tengah bagian ke belakang. *Geligei* merupakan suatu ruangan yang digunakan sebagai tempat untuk anak gadis tidur dan tempat anak gadis menenun. *Gelidei* terletak di atas kamar tidur orang tua (*pendukuak*). Untuk menuju *geligei* ini biasanya digunakan tangga yang bisa dibuka/dipasang. Dari fungsinya terlihat bahwa *geligei* memiliki makna bahwa anak-anak yang telah menginjak dewasa harus dipisahkan tidurnya dari orang tuanya dan dari saudaranya yang laki-laki. Anak laki-laki dilarang memasuki *geligei* ini.

Ndea atau ‘tangga’ adalah salah satu bagian dari rumah yang berfungsi sebagai penghubung untuk mencapai bagian tengah rumah/lantai. Tangga rumah tradisional suku Rejang terbuat dari kayu. Jumlahnya bergantung pada tinggi

rendahnya rumah. Biasanya jumlah anak tangga rumah tradisional suku Rejang itu dihitung dengan cara menyebut kata-kata *tunggu*, *tanggo*, *tinggal*, dan selanjutnya. Jumlah anak tangga itu akan ditentukan apabila ucapan berakhir pada kata *tunggu* atau *tanggo*, bukan pada kata *tinggal*. Hal ini mengandung makna filosofis bahwa apabila berakhir pada kata *tinggal* maka penghuni rumah diyakini tidak akan selamat menempati rumah tersebut. Biasanya jumlah anak tangga rumah tradisional suku Rejang berjumlah sebanyak tujuh buah anak tangga.

Pendudukan, yaitu salah satu ruangan yang digunakan sebagai tempat tidur orang tua. *Pendudukan* terletak sesudah ruang *geligei*, sebelum pintu menuju dapur. Berdasarkan informasi yang peneliti dapatkan dari informan, penempatan pendudukan ini pada bagian arah dapur disebabkan oleh kondisi orang tua yang sudah uzur. Dengan dekatnya ruang pendudukan ini dengan dapur, membuat orang yang sudah tua lebih dekat dengan dapur dan jamban, sehingga ketika orang tua ini merasa ingin ke kamar mandi, tidak terlalu jauh berjalan.

Penego, yaitu bagian ruang tengah rumah, yang digunakan sebagai tempat untuk menerima tamu yang datang mengunjungi orang yang tinggal di rumah tersebut. Ruangan ini terletak di belakang ruang *berendo*, menyatu dengan *pemenyep*. Ruangan ini memiliki arti sosial bahwa manusia tidak bisa hidup tanpa orang lain. Oleh sebab itu penghuni rumah harus siap menerima tamu yang datang ke rumah tersebut. Tamu-tamu yang datang biasanya adalah para tetangga sekitar yang datang hanya untuk bercengkrama dan bersenda gurau atau membicarakan hal lainnya.

Pemenyep, yaitu suatu ruangan yang digunakan untuk menyimpan barang-barang berharga milik kaum atau keluarga, seperti tikar yang sudah digulung, tempayan, dan benda-benda berharga serta benda pusaka lainnya. Ruang *pemenyep* merupakan simbol kekuatan adat suku Rejang. Dari ruangan inilah dapat

diketahui apakah penghuni rumah tersebut merupakan keturunan bangsawan Rejang atau bukan, yakni dari benda-benda pusaka yang tersimpan di dalamnya. *Pemenyep* juga merupakan simbol kekuatan ekonomi suatu kelompok.

Prisban adalah salah satu bagian dalam rumah yang digunakan sebagai tempat menanti tamu yang ingin bertamu dengan ketua adat. Pada zaman dahulu digunakan sebagai tempat menanti tamu oleh raja atau para *petulai*.

Bentuk Polimorfemis

Bentuk leksikon bagian-bagian rumah tradisional suku Rejang, selain memiliki struktur monomorfemis, juga memiliki struktur polimorfemis. Bentuk polimorfemis adalah bentuk yang telah mengalami perubahan dari bentuk asalnya. Perubahan itu dapat terjadi karena afiksasi, reduplikasi, penambahan kata dasar dengan kata dasar, dan pemajemukan atau kompositum. Namun, dalam leksikon rumah tradisional Rejang hanya ditemukan leksikon yang berupa penambahan bentuk dasar dengan bentuk dasar. Beberapa bentuk leksikon rumah tradisional dengan struktur polimorfemis itu di antaranya adalah seperti tampak di bawah ini.

Balei ulu adalah bangunan seperti rumah yang digunakan sebagai tempat bermusyawarah oleh suku Rejang pada zaman dahulu. *Balei ulu* berbentuk empat persegi panjang, seperti bangunan gudang. Sebagian dari bangunannya terbuka lepas, seperti los, berlantai tanah dengan tiang-tiangnya yang berdiri di atas tanah sampai ke atap. Pada bagian ujungnya terdapat semacam tribun, yang berfungsi sebagai tempat duduk kepala marga atau kepala dusun, dan ketua-ketua adat. Pada saat upacara adat, ruangan itu dibagi atas empat bagian, yaitu sebagai tempat *inang batin* ‘ketua upacara’, sebagai tempat atau gelanggang untuk melaksanakan tarian adat, tempat duduk pengantin, dan tempat yang berada pada bagian pintu keluar dan di sayap kiri kanan digunakan sebagai tempat penonton menyaksikan acara adat.

Bubung jamben atau *tebelayea* adalah bagian rumah suku Rejang yang terdapat antara dinding dan atap rumah pada bagian sebelah kiri/kanan rumah, berupa dinding yang berfungsi sebagai pendinding (dari kajang, layar, tikar dan sebagainya) untuk menolak panas matahari dan menahan terpaan angin, terutama pada waktu malam hari.

Ga-ang panjang adalah suatu bagian dari rumah tradisional suku Rejang (rumah *kubung beranak*), berupa ruang terbuka tanpa sekat yang terdapat pada bagian luar rumah yang digunakan sebagai tempat bekerja pada waktu melaksanakan pesta perkawinan oleh suku Rejang. *Ga-ang panjang* bisa diakses ketika pengunjung rumah sampai pada bagian anak tangga terakhir.

Gela ulau adalah sebuah kayu balok yang digunakan untuk rumah dengan ukuran penampang 15x15 cm lebih dengan panjang (jika memungkinkan sepanjang rumah), terletak tiga baris di atas tiang, yang membujur ke arah belakang. Pemasangan *gela ulau* harus terjepit di antara *jemang* tiang kemudian ditindih dengan beberapa buah *taea* yang dikerok/dilubangi yang berfungsi untuk menjepit *gela ulau*.

Kajang akap merupakan langit-langit rumah yang terdapat antara atap dan lantai rumah. Biasanya terbuat dari anyaman bambu yang sudah dipipihkan.

Pelakek bang, yaitu ruangan kecil yang terdapat pada bagian muka (ruang belakang pintu) yang berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan tikar untuk menjemur padi/gabah, *beronang*, dan sebagai tempat pengolahan padi sebelum dikeluarkan.

Ruang menyambe adalah ruangan dalam rumah yang digunakan oleh perempuan untuk *menyambei* (jalan menuju ke dapur.) terletak di samping *pedukuak* dan *umeak danea*, yang dibatasi dengan sekat (semacam jendela tidak tertutup).

Umeak danea ‘rumah luar’, yaitu suatu ruangan yang terletak pada bagian rumah yang

paling depan yang berfungsi sebagai ruang tempat menerima tamu, tempat bermusyawarah, tempat duduk anak-anak bujang ketika bersyair, dan tempat tidur anak laki-laki dan tamu yang bermalam di rumah itu. Setiap ruangan atau bagian dalam rumah ini harus digunakan secara disiplin. Artinya, baik penghuni rumah maupun para tamu harus menggunakan ruangan atau bagian-bagian rumah ini sesuai dengan fungsinya masing-masing. Pemakaian ruangan yang tidak pada tempatnya, merupakan perbuatan *sumbang* menurut adat. Bagi mereka yang melanggar ketentuan ini, dianggap sebagai suatu penghinaan karena ini merupakan perbuatan yang memalukan bagi suku Rejang.

Leksikon Makanan Tradisional, Makna dan Fungsinya

Bentuk leksikon makanan tradisional suku Rejang, berdasarkan hasil analisis data, juga dapat dikategorikan pada bentuk monomorfemis dan bentuk polimorfemis.

Bentuk Monomorfemis

Bentuk monomorfemis adalah bentuk berupa kata dasar, dengan arti bahwa kata itu dapat berdiri sendiri tanpa kehadiran morfem lainnya. Beberapa istilah atau leksikon makanan tradisional suku Rejang yang termasuk bentuk monomorfemis seperti tampak di bawah ini.

Bajik adalah makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari beras ketan putih yang dimasak dengan menggunakan gula merah. *Bajik* tergolong makanan ringan, tetapi mengandung makna pada saat upacara adat. Upacara adat dianggap kurang sempurna tanpa kehadiran makanan tradisional ini. Cara membuatnya adalah dengan cara memasak beras ketan putih terlebih dahulu. Setelah beras ketan matang, kemudian dimasukkan ke dalam kuah dan dilumuri dengan gula merah yang sudah dimasak. Selanjutnya ditambah dengan santan. Diaduk secara merata sampai santannya mengering. Setelah itu, kemudian dipindahkan

ke dalam nampian dan didinginkan sampai mengental. Setelah mengental, *bajik* dipotong-potong kecil, sekitar 3 x 5 cm, dan bajik siap untuk disajikan. *Bajik* termasuk makanan sajian secara adat. Belum lengkap makanan yang terhidang, sebelum *bajik* atau wajik dihidangkan.



Gambar 2. *Bajik*, makanan khas Rejang

Benik adalah makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan santan dalam seruas bambu atau talang yang telah dilapisi dengan pucuk daun pisang. Proses memasak *benik* ini adalah dengan cara membakarnya dalam posisi tegak di atas bara api selama lebih kurang 30 menit. Sebagaimana halnya *bajik*, *benik* juga termasuk makanan sajian adat, yang disajikan pada saat berlangsungnya upacara pernikahan secara adat. Para ketua adat akan menanyakan kepada yang punya hajatan apabila *benik* belum terhidang. *Benik* menyimbolkan kebersamaan atau kegotongroyongan, karena *benik* dibuat secara bersama oleh masyarakat sekitar beberapa hari sebelum hari hajatan berlangsung.

Ganus merupakan makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari tepung beras dan santan. Tepung beras yang telah dicampur dengan santan kemudian dimasak pada suhu sedang. Setelah bubur beras ini matang, kemudian bubur dituangkan pada nampian atau talam. Selanjutnya, bubur ditaburi dengan bawang merah yang telah digoreng dan seledri secara merata. Bubur yang telah ditaburi bawang merah goreng dan seledri kemudian didinginkan selama satu jam. Setelah itu kemudian, bubur

dipotong-potong sesuai dengan keinginan. Biasanya model potongannya berbentuk empat persegi.

Genos adalah makanan tradisional Rejang yang terbuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan gula merah dan santan kelapa yang sudah ditambah dengan air putih secukupnya (tidak terlalu kental/encer). Tepung beras yang telah bercampur gula merah dan santan kemudian dimasukkan ke dalam tabung bambu yang telah dilapisi dengan daun pisang, agar bubur tepung beras tidak lengket pada tabung bambu. Kemudian, tepung beras yang sudah diberi gula merah dan santan dimasak dengan cara membakar tabung bambu tersebut di atas bara api dan dibolak-balikkan sampai matang. Setelah matang, *genos* siap untuk disantap. *Genos* termasuk makanan tradisional yang haus dihidangkan pada saat upacara adat.

Kelicuk merupakan makanan khas suku Rejang yang terbuat dari pisang yang telah masak dan beras ketan. Cara pembuatannya adalah dengan cara mencampur rata pisang yang telah dilembekkan dengan beras ketan yang telah dibersihkan. Pisang yang telah dikupas dan dilembekkan dengan cara menumbuk atau meremas-remasnya kemudian dicampur dengan beras ketan yang telah dibersihkan dari ampas dan dicuci. Selanjutnya, kedua bahan ini dipadukan. Selanjutnya, campuran pisang dan beras ketan tersebut ditambah dengan pemanis (gula pasir atau gula merah) dan penyedap rasa secukupnya. Kemudian adonan pisang dan beras ketan tersebut dibungkus dengan daun pisang yang telah dibersihkan. Agar adonan pisang dan beras ketan tidak lengket pada daun pisang, biasanya daun pisang diolesi dengan minyak goreng. Selanjutnya, adonan pisang dan beras ketan dibungkus dengan daun pisang berbentuk kerucut. Setelah semua adonan pisang dan beras ketan selesai dibungkus, kemudian dikukusnya di dalam wadah, seperti dandang, atau alat pengukus nasi lain yang biasa digunakan oleh suku Rejang umumnya.

Lema atau *lemea* adalah salah satu makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari rebung yang telah dibersihkan dan diiris tipis. Kemudian, rebung yang telah dibersihkan dan diiris tipis dicampur dengan ikan mujair atau sepat. Selanjutnya, irisan rebung yang telah bercampur ikan mujair atau sepat itu diaduk-aduk. Rebung yang telah bercampur ikan mujair atau sepat itu kemudian disimpan di dalam wadah yang telah dilapisi dengan daun pisang. Selanjutnya, wadah ditutup rapat-rapat. Proses fermentasi ini membutuhkan waktu selama tiga hari. Setelah melalui proses fermentasi, kemudian lema baru dimasak sebagai lauk untuk santapan dengan nasi.

Lepeng makanan tradisional suku Rejang ini terbuat dari tepung beras ketan yang dicampur dengan gula merah, santan, dan tapai. Proses pembuatannya adalah dengan cara tepung beras ketan dicampur dengan santan, gula merah, dan tapai yang telah diaduk itu dimasak. Hasil adukan yang telah dimasak itu kemudian disimpan dalam suatu wajan selama satu malam. Keesokan harinya, campuran tepung beras ketan yang telah diaduk jadi satu dengan santan, gula merah, dan tapai itu dimasak kembali dengan kuah yang sudah ditambah sedikit minyak goreng. Jangan terlalu banyak memasaknya, cukup dengan ketebalan dua sampai dengan sentimeter saja. Setelah matang, angkat dari kuah dan tiriskan. Setelah agak dingin, *lepeng* siap untuk disantap.

Pendap, merupakan salah satu makanan khas suku Rejang yang berasal dari Kabupaten Lebong, Provinsi Bengkulu. Keberadaan makanan tradisional ini tidak hanya bagi masyarakat Rejang, tetapi sudah menyebar ke suku-suku lainnya di Bengkulu. *Pendap* hampir dikenal oleh seluruh masyarakat di Provinsi Bengkulu. Makanan tradisional khas Bengkulu ini terbuat dari parutan kelapa yang tidak terlalu tua dicampur dengan cabai merah giling, bawang merah, bawang putih, kunyit, serai, daun kunyit, dan garam secukupnya. Semua bumbu yang telah digiling halus itu kemudian dimasukkan ke

dalam wadah yang telah berisi parutan kelapa, selanjutnya dipadu menjadi satu. Pada wadah yang berisi parutan kelapa yang telah dilumuri cabai giling dan bumbu dapur tersebut kemudian dimasukkan ikan yang telah dibersihkan. Untuk selanjutnya, ikan yang telah dicampur dengan parutan kelapa dan bumbu dapur itu dibungkus dengan daun pisang atau daun keladi atau talas. Setelah selesai dibungkus, selanjutnya direbus selama lebih kurang delapan jam. Setelah itu disangrai di atas bara api beralaskan seng bekas selama beberapa menit. *Pendap* memiliki aroma dan cita rasa yang khas, gurih dan sedikit pedas. Biasanya *pendap* dijadikan sebagai lauk di saat bersantap, sehingga dapat meningkatkan nafsu makan.

Pojok makanan tradisional suku Rejang ini terbuat dari tepung ketan dicampur dengan santan. Setelah santan mendidih, masukkan gula merah secukupnya, kelapa gongseng, dan bawang merah goreng. Diaduk-aduk dengan sendok besi bertangkai kayu selama delapan jam. Apabila *pajok* ditepuk dengan tangan tidak lengket, berarti *pajok* sudah masak. Kemudian dimasukkan ke dalam tabung bambu kering, pelepah pinang, atau daun pisang kering.

Bentuk Polimorfemis

Pada bagian sebelumnya sudah dijelaskan bahwa bentuk polimorfemis adalah bentuk yang telah mengalami afiksasi, reduplikasi, penambahan bentuk dasar dengan bentuk dasar, dan pemajemukan atau kompositum. Beberapa leksikon makanan tradisional suku Rejang yang memiliki struktur polimorfemis yang peneliti dapatkan dari hasil analisis data adalah seperti tampak di bawah ini.

Bagar hiu merupakan makanan khas suku Rejang yang berasal dari Kabupaten Lebong. Hiu yang digunakan biasanya adalah hiu punai atau hiu tanduk Hal ini karena kedua jenis hiu ini memiliki aroma yang tidak terlalu amis, dibanding hiu jenis lainnya. *Bagar hiu* termasuk makanan khas Bengkulu yang paling disukai oleh para wisatawan yang datang ke Bengkulu.

Hal ini karena cita rasa dan aroma yang sangat menggoda selera. Sebelum dimasak, hiu disiram dengan perasan air jeruk nipis. Hal ini bertujuan agar aroma yang kurang sedap yang ada pada ikan hiu menjadi hilang dan menjadi sensasi tersendiri ketika menyantap dagingnya.



Gambar 3. Bagar Hiu

Be'em jemie, yaitu masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari beras buah *jemie*. Buah *jemie* dimasak sampai matang. Setelah matang, didinginkan hingga hangat-hangat kuku. Selanjutnya ditaburkan ragi secukupnya secara merata. Kemudian ditutup rapat dan disimpan antara tiga sampai dengan tujuh hari. Selanjutnya *be'em jemie* siap untuk disajikan.

Godok-godok adalah salah satu makanan tradisional suku Rejang dan suku lainnya di Pulau Sumatra. *Godok-godok* terbuat dari campuran pisang yang telah ranum yang telah ditumbuk-tumbuk dengan menggunakan botol. Pisang yang telah ditumbuk kemudian dicampur dengan tepung beras atau tepung terigu dan parutan kelapa yang masih muda. Adonan pisang, tepung, dan kelapa muda parut kemudian ditambah garam secukupnya, kemudian diaduk-aduk hingga padu. Setelah adonan itu padu, biasanya kemudian ditambahkan dengan sedikit penyedap rasa, seperti vanila dan keju, serta sedikit pemanis, seperti gula. Adonan yang telah ditambah penyedap rasa dan gula kemudian dibentuk menjadi bulat sebesar kepalan tangan atau lebih kecil dari kepalan tangan. Selanjutnya, adonan yang telah dibulatkan tersebut digoreng pada minyak yang sudah mendidih.

Gangen bekasam makanan tradisional suku Rejang ini terbuat dari ikan sungai ditambah beras rendang yang telah digiling halus. Ikan ditaburi tepung, kemudian dibungkus dengan daun pisang, setelah itu ikan didiamkan selama enam hari. Setelah enam hari baru kemudian dimasak/digoreng atau dibakar di atas tempat pembakaran.

Gulai *kemba'ang* merupakan makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari iga sapi yang dimasak dengan cara menggulainya dengan racikan beberapa jenis bumbu. Hasil racikan dari beberapa bumbu inilah yang membuat makanan ini terasa gurih dan enak. Gulai *kemba'ang* banyak disantap pada saat bulan Ramadan, yaitu pada saat berbuka puasa.

Juwadeak termanei merupakan makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari pisang mas yang masak. proses Pembuatannya adalah dengan cara memasak pisang mass dengan santan selama lebih kurang 20 menit. Setelah santan mendidih, taburkan irisan bawang merah dan garam secukupnya. Untuk mendapatkan aroma tambahan, dapat dilakukan dengan cara menambahkan pandan wangi dan vanile secukupnya

Kan ten'num makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari ikan kecil-kecil, seperti ikan *seluang* atau ikan *sebdak* yang dimasak dengan cara membumbuinya dengan bumbu yang terdiri atas kemiri giling, bawang daun yang sudah diiris, kunyit giling, serai yang sudah dimemarkan, gilingan cabai, dan garam. Semua bahan diaduk jadi satu, kemudian dibungkus dengan daun *lemo*/daun talas yang masih muda. Setelah itu, dimasukkan ke dalam bambu muda dan dibakar di atas bara api. Setelah masak, *ten'num* dimakan sebagai lauk dengan nasi.

Lapen lude masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari rebung dan buah nangka yang masih muda yang sudah direbus. Rebung dan nangka muda yang sudah direbus, dimasak dengan santan putih tanpa bumbu, kemudian dicampur dengan pucuk *prenggi* dan

buah *prenggi*, ditambah garam dan penyedap rasa secukupnya.

Lapen nacang, makanan tradisional Rejang, terbuat dari ikan patin (ikan sungai) dimasak dengan tambahan bumbu seperti jahe, lengkuas, kunyit, bawang putih, tomat ceri (cung), dimasak dengan air secukupnya.

Lapen sekojo, masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari terong bulat dan jeroan ayam. Masakan ini diolah dengan cara terong dibelah empat, jeroan ayam diiris kecil. Kemudian dimasak dengan santan yang sudah dibumbui dengan kunyit, lengkuas, dan serei yang sudah dimemarkan, cabai hijau yang sudah diiris dibelah dua, ditambah garam secukupnya.

Lapen sepoak 'gulai sepuh', masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari ikan kering atau ikan salai yang diolah dengan membakar ikan kering atau ikan salai di atas bara api. Setelah ikan matang, masukkan ke dalam air garam. Ikan siap untuk dihidangkan.

Lapen upie 'sayur upie', masakan berupa sayur yang terbuat dari pucuk lumai, yang diolah dengan cara air dimasak terlebih dahulu. Setelah air mendidih, masukkan beras yang sudah digiling halus, kemudian *diudek-udek* sampai merata. Selanjutnya masukkan cabai, serei, kunyit, dan jahe. Diamkan beberapa menit, kemudian masukkan pucuk *lumai*. Setelah masakan matang, siap untuk disajikan.

Lepek binti merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Lebong. *Lepek binti* adalah makanan tradisional yang tetap di lestarian oleh masyarakat Bengkulu. *Lepek binti* sering ditemukan pada bulan Ramadan atau bulan puasa. Biasanya *lepek binti* ini dijadikan sebagai takjil untuk berbuka puasa. *Lepek binti* terbuat dari tepung ketan, santan, garam, daging yang sudah digiling, lengkuas, dan juga daun salam, yang kemudian dibungkus dengan daun pisang.

Lepuk mateak; makanan tradisional Rejang yang terbuat dari daging durian yang bagus, dibungkus dengan daun *tilei/upih* pinang, kemudian dibakar selama satu malam, dengan jarak api di atas 1 meter.

Lepek puteak adalah makanan tradisional suku Rejang tergolong makanan ringan, terbuat dari tepung beras yang telah dicampur dengan santan dan garam secukupnya. Adonan tepung beras dan santan kemudian dibungkus dengan daun pisang, selanjutnya dimasak. Biasanya makanan ringan ini disajikan pada saat tablig musibah.

Plang a'oi, yaitu makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari ikan yang kecil-kecil ditaburi garam, kemudian didiamkan selama tiga malam. Setelah itu, ikan dicuci kembali, kemudian ditaburi dengan kemiri yang sudah digiling, kunyit, serai, buah *unji* sebanyak dua buah, bawang daun. Selanjutnya dibungkus dengan daun keladi rimba yang masih muda, selanjutnya dikukus. Masing-masing bumbu, dalam jumlah ganjil.

Rebung asam undak liling. Makanan tradisional suku Rejang ini terbuat dari rebung, yaitu anak atau bakal batang bambu yang masih kecil dan masih muda yang digunakan untuk sayur (KBBi daring). Cara mengolahnya masih sangat tradisional, karena proses pengolahannya membutuhkan waktu yang tidak sedikit. Dibutuhkan waktu beberapa hari untuk merendam rebung yang telah dipotong dan diiris selama beberapa hari. Hal ini dimaksudkan agar rasa asam yang ada pada rebung bisa keluar. Setelah rebung direndam beberapa hari, barulah rebung dimasak dengan santan bersama dengan liling, yaitu keong hitam yang biasa hidup di sawah. Apabila tidak ada liling atau keong hitam, biasanya masyarakat menggantinya dengan ikan.

Rebung smawea. Masakan tradisional suku Rejang ini terbuat dari rebung yang sudah direbus dan jamur kuping, dicampur dengan bumbu kemiri, dasun/daun min, garam secukupnya, kencur, dan serai yang sudah dimemarkan. Rebung yang sudah direbus dimasak bersamaan dengan jamur kuping, kemudian ditambah dengan bumbu-bumbu dapur, seperti kemiri, dasun/daun min, kencur, garam secukupnya, dan serai yang telah dimemarkan tadi.

Rebung snawea, makanan tradisioal suku Rejang yang terbuat dari pucuk timun/lepong, pucuk lau, pucuk petik, pucuk lambo, tebu telur diaduk dengan gilingan kunyit, serai, rempuing, daun bawang, cabai yang dibelah tiga, santan, garam ditambah nasi secukupnya. Semua bahan di atas dimasak. Makanan ini diyakini bisa menyembuhkan penyakit kuning atau hepatitis. Dihidangkan pada saat turun ke sawah/menugal padi darat yang dilakukan secara gotong royong. Dimakan bersama santan yang telah dimasak bersama gula merah.

Sama tepek, masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari cabai, garam, dan lima buah kemiri. Cabai, garam, dan kemiri digiling menjadi satu, kemudian ditempelkan di centong kayu, setelah itu dibakar sampai matang. Setelah matang, sambal siap untuk dihidangkan.

Sambal duo, yaitu sambal berupa cabai ditambah garam secukupnya yang digiling halus. *Sambal glapang*, yaitu sambal yang terbuat dari 2—4 ekor ikan, cabai yang sudah direbus, bawang daun bagian pangkal. Cabai, bawang daun, dan ikan digiling secara bersamaan. *Sambal glapang* dihidangkan pada saat mulai turun ke sawah.

Sambal kerutak. Makanan tradisional suku Rejang ini terbuat dari ikan-ikan kecil, oleh masyarakat Rejang disebut dengan ikan *seluang*; atau anak ikan mujair yang sudah dibersihkan kotorannya. Ikan seluang atau ikan mujair tersebut kemudian dibumbui dengan bumbu yang terdiri atas cabai merah yang telah digiling halus. Selanjutnya ditambah dengan irisan cung atau tomat, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, bawang prei, serta serai.

Ikan *seluang* atau anak ikan mujair yang telah dibumbui tersebut kemudian diaduk menjadi satu. Ikan *seluang* atau anak ikan mujair yang telah dibumbui itu kemudian dimasukkan ke dalam tabung bambu dan ditutup dengan daun pisang, kemudian dibakar seperti membakar lemang. Setelah matang, baru dinikmati dengan nasi sebagai lauk-pauknya.

Sambal lecet. Sambal lecet merupakan masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari cabai merah, cabai rawit, setengah sendok terasi, tomat merah, tiga siung bawang putih, enam siung bawang merah, setengah sendok gula pasir. Semua bahan kemudian dibungkus dengan daun pisang, selanjutnya dibakar sampai matang di atas bara api. Setelah semua bahan dipanggang, kemudian digiling dengan menggunakan batu gilingan cabai, dan ditambah garam secukupnya. Setelah selesai digiling, sambal lecet siap untuk dihidangkan.

Sambea tumis teri jang. *Sambea tumis teri jang* merupakan salah satu masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari 100 gram ikan teri, dua ons cabai merah keriting, delapan siung bawang merah, dan dua siung bawang putih. Ikan teri yang telah dibersihkan kemudian digoreng sampai setengah garing. Cabai merah, bawang merah, dan bawang putih kemudian diblender. Sisa minyak penggorengan ikan teri tersebut dimasukkan ke dalam blender yang telah berisi cabai merah, bawang merah, dan bawang putih. Selanjutnya, cabai merah yang telah diblender tersebut kemudian dimasukkan ke dalam kuali dan dimasak sampai berminyak. Setelah itu tambahkan dengan segelas air putih, irisan dua buah tomat, daun bawang, garam dan penyedap rasa secukupnya. Setelah tampak berminyak, baru masukkan teri yang telah digoreng tadi, sambil diaduk-aduk. Setelah dianggap cukup matang, *sambea tumis teri jang* siap untuk dinikmati.

Sambea ujak ‘sambal ujak’ atau *sambea ujak lem boloak* ‘sambal ujak dalam bambu’, adalah salah satu masakan khas tradisional suku Rejang yang terbuat dari 100 gram cabai, tiga buah kemiri, 150 gram cung, dua batang daun bawang, kunyit sebesar ibu jari, dan serai, 250 gram ikan asap atau ikan salai, serta garam secukupnya. Masakan ini diolah dengan cara merebus cung dengan air sebanyak lebih kurang empat gelas. Setelah air mendidih, cung diangkat dan dipindahkan ke dalam wadah lain, sambil menekan-nekan cung hingga

lembek. Kemudian, cabai, kemiri, serai, dan kunyit yang telah digiling dimasukkan ke dalam wadah yang berisi cung yang telah dilembekkan. Selanjutnya ikan salai atau ikan asap yang telah disiapkan dimasukkan ke dalam wadah yang telah berisi campuran cung dan cabai giling, serta bumbu yang lain. Semua bahan kemudian dimasak dengan kualiti hingga mendidih. Kalau zaman dahulu, *sambea ujak* dimasak dalam sepotong bambu, dan ada juga yang memasaknya dengan belanga. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan cita rasa yang sempurna. Setelah mendidih, *sambea ujak* siap untuk disajikan.

Cung adalah tomat kecil yang rasanya sangat asam dan berdaging sangat tipis. *Cung* terkadang disebut juga dengan tomat dusun.

Sambea unjang, masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari *bunga unji* (*sambung*) yang sudah diiris-iris atau digiling, ditambah dengan cabai giling, bawang daun, kunyit, dan serai giling, kemudian dimasak dan ditambah dengan rempah-rempah yang lain.

Tempe kemul adalah salah satu makanan tradisional suku Rejang yang terbuat dari dua papan tempe yang sudah diiris tipis, empat batang daun bawang atau bawang prei, 250 gram tepung terigu, dua sendok makan tepung beras, bumbu halus, empat siung bawang putih, tiga buah kemiri, kunyit sebesar ibu jari, kencur seukuran jempol, satu sendok teh ketumbar, garam secukupnya, gula pasir, dan kaldu bubuk. Semua bumbu yang telah dihaluskan diaduk menjadi satu dengan menambahkan air secukupnya, kemudian tempe yang telah diiris dimasukkan ke dalam wadah yang berisi tepung yang telah dibumbui. Selanjutnya, tempe yang telah ditepungi digoreng sampai matang dengan minyak yang sudah mendidih.

Terong nacang. *Terong nacang* adalah salah satu masakan tradisional suku Rejang yang terbuat dari $\frac{1}{4}$ kilo terong bulat hijau yang telah dipotong empat. Kemudian terong dimasak dengan air tanpa santan dengan disertai bumbu yang terdiri atas jahe, lengkuas, kunyit, cabai

hijau yang dipotong-potong dengan tangan, serai, daun salam, daun bawang rambat, serta bawang merah iris. Jahe, lengkuas, kunyit, dan serai dimemarkan dengan cara memukul-mukulnya dengan batu gilingan cabai. Agar *terong nacang* tidak terasa hambar, perlu ditambahkan garam secukupnya. Sementara untuk mendapatkan cita rasa yang nikmat dapat ditambahkan dengan penyedap rasa. Setelah terong terlihat matang, *terong nacang* siap dihidangkan. *Terong nacang* terkadang juga enak dimakan dengan sambal sarden, dan lalap jengkol muda.

Setiap ruang atau bagian rumah digunakan secara disiplin oleh para penghuni rumah sesuai dengan fungsinya masing-masing. Misalnya, tamu laki-laki dilarang masuk ke ruangan lain, selain di *berendo* 'beranda' dan *umeak danea*, yaitu suatu ruangan yang digunakan sebagai tempat menerima tamu, musyawarah, tempat duduk anak-anak bujang ketika bersyair, dan tempat tidur anak laki-laki dan tamu laki-laki. Melanggar ketentuan ini, dianggap sebagai pelanggaran adat.

PENUTUP

Dari hasil analisis terhadap rumah dan makanan tradisional suku Rejang di Provinsi Bengkulu, peneliti dapat menyimpulkan bahwa bentuk leksikon rumah dan makanan tradisional suku Rejang terdiri atas bentuk leksikon yang terdiri atas bentuk monomorfemis dan bentuk yang polimorfemis. Di antara bentuk yang polimorfemis itu, ada yang terdiri atas dua morfem, tiga morfem, dan empat morfem. Bentuk monomorfemis yang berupa kata dasar untuk rumah tradisional dan bagian-bagiannya adalah *berendo*, *dopoa*, *ga-ang*, *geligei*, *gerbong*, *kemdan*, *ndea*, *pendukuan*, *penego*, *pemenyep*, dan *teblayaaa*. Sementara untuk leksikon makanan tradisional, yakni *bajik*, *benik*, *ganus*, *genos*; *kelicuk*, *lemea*, *lepeng*; *pendap*, *pojoak*.

Bentuk-bentuk yang lebih dari monomorfemis dapat digolongkan ke dalam

frasa. Frasa merupakan gabungan dari beberapa morfem yang belum tergolong ke dalam kalimat. Bentuk leksikon rumah tradisional suku Rejang yang terdiri atas lebih dari satu morfem itu misalnya *balei ulu*, *bubung jamben*, *ga-ang panjang*, *gela ulau*, *kajang akap*, *pelakek bang*, *ruang menyambe*, dan *umeak danea*. Sementara leksikon unuk makanan tradisional adalah *bagar hiu*, *be'em jemie*, *gulai bekasam*, *gulai kempa'ang*, *juwadeak termanei*, *kan ten'num*, *lapen lude*, *lapen nacang*, *lapen sekojo*, *lapen sepoak*, *lapen upie*, *lepek binti*, *lepek mateak*; *lepek puteak*, *pelang a'ei*, *plang a'oi*, *rebung asam udang liling*, *rebung smawea*, *rebung snawea*, *sama tepek*, *sambal duo*, *sambal kerutak*, *sambal lecet*, *sambea tumis teri*, *sambea ujak*, *sambea unjang*, *tempe kemul dan terong nacang*.

Dalam budaya suku Rejang, baik rumah dan bagian-bagiannya maupun makanan tradisional, memiliki makna dan fungsinya masing-masing. Setiap ruang atau bagian rumah digunakan secara disiplin oleh para penghuni rumah sesuai dengan fungsinya masing-masing. Misalnya, tamu laki-laki dilarang masuk ke ruangan lain, selain di *berendo* 'beranda' dan *umeak danea*, yaitu suatu ruangan yang digunakan sebagai tempat menerima tamu, musyawarah, tempat duduk anak-anak bujang ketika bersyair, dan tempat tidur anak laki-laki dan tamu laki-laki. Begitu pula untuk ruangan yang lain, juga terlarang digunakan oleh mereka yang tidak berhak menggunakannya. Melanggar ketentuan ini, dianggap sebagai pelanggaran adat, dan hal ini merupakan hal yang memalukan bagi suatu kaum.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Ramli Kinata; Rustam Effendi. 1993. *Miniatur Rumah Tradisional Suku Bangsa Rejang Dan Melayu Bengkulu*. Bengkulu: Museum Negeri Provinsi Bengkulu. Bengkulu: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Kantor Wilayah Provinsi Bengkulu Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Bengkulu.
- Baehaqie, Imam. 2013. *Etnolinguistik Telaah Teori Dan Praktis*. Surakarta: Cakrawala Media.
- Bahasa, Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa. 2014. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Edisi Keem. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Chaer, Abdul. 2012. *Pengantar Linguistik Umum*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Chaer, Abdul dan Leoni Agustina. 2010. *Sosiolinguistik Perkenalan Awal*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Duranti, Alessandro. 1997. *Linguistic Anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hanafi, Badrul Munir Hamidy, Ramli, and Ahmad. 1985. *Arsitektur Tradisional Daerah Bengkulu*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kemdikbud, Badan Bahasa. 2016. "KBBI DARING." <https://kbbi.web.id>.
- Koentjaraningrat. 1994. *Kebudayaan Jawa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Komariyah, Siti. 2018. "Leksikon Peralatan Rumah Tangga Berbahan Bambu Di Kabupaten Magetan (Kajian Etnolinguistik)." *Jurnal Paramasastra* Vol.5(No.1 MAret 2018): hlm.4.
- Kridalaksana, Harimurti. 2008. *Kamus Linguistik*. http://books.google.co.id/books/about/Kamus_linguistik.html?id=u'TKMSiKt00oC&pgis=1 (May 28, 2013).
- Maimunah, Ema. 2017. "Kekerabatan Bentuk Dan Makna Kosakata Peralatan Dapur Dalam Bahasa Sunda Dan Bahasa Jawa." *Sawerigading* Volume 23(No. 1--Juni 2017): hlm. 108.
- Masinambouw, E.K.M. 1985. "Prospektif Kebahasaan Terhadap Kebudayaan." In ed. Alfian. Jakarta.
- Moleong, Lexy J. 2005. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.

- Nababan, P.W.J. 1984. *Sosiolinguistik Suatu Pengantar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Subroto, D. Edi. 1992. *Pengantar Metoda Penelitian Linguistik Struktural*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Sudaryanto. 1986. *Metode Linguistik Bagian Pertama Ke Arah Memahami Metode Linguistik*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Syamsurizal. 2018. "Menyibak Nilai-Nilai Kearifan Lokal Dalam Makanan Tradisional Masyarakat Kaur: Sebuah Tinjauan Semiotika." In *Prosiding Seminar Nasional Bahasa Dan Sastra. Bengkulu*, Bengkulu, 321—322.
- Tim Penyusun Kamus Pusat. Bahasa, 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa.
- Wardoyo, Cipto, and Asep Sulaeman. 2017. "Etnolinguistik Pada Penamaan Nama-Nama Bangunan Di Keraton Yogyakarta." *Jurnal ATsaqafa* Volume 14(No. 01 Januari 2017): hlm.57.
- Wierzbicka, Anna. 1999. *Emotions Accross Language and Culture: Diversity and Universals*. Cambridge: Cambridge University Press.