

LEKSIKALISASI PEMBUNGKUS TRADISIONAL DARI DAUN PISANG (KAJIAN ETNOSEMANTIK)

Ari Nugrahani¹
Kresna Abdi Parela²
^{1,2}IKIP Budi Utomo

*Corresponding email: nugrahaniani@gmail.com

Article Info	Abstrak
<p>Article history: Received: 06 Agustus 2022 Revised: 10 Agustus 2022 Accepted: 15 Agustus 2022</p> <hr/> <p>Keywords: <i>Leksikalisasi, Pembungkus Tradisional, Daun Pisang, Kajian Etnosemantik</i></p>	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi aspek budaya di balik nama-nama pembungkus tradisional dari daun pisang melalui pendekatan etnosemantis. Pendekatan ini direfleksikan dalam bentuk leksikalisasi sebagai cerminan cara pandang penutur dalam menandai fungsi sebuah realita masyarakat budaya. Data penelitian ini berupa kata (leksem) yang menunjuk jenis wadah/pembungkus tradisional dari daun pisang. Data diperoleh dengan metode studi pustaka dan simak yang ditindaklanjuti dengan metode cakap. Metode studi pustaka digunakan untuk mengetahui sejauh mana penelitian tentang objek dan leksem apa saja yang ada. Metode simak dilaksanakan dengan memperhatikan penamaan leksem-leksem pembungkus daun pisang tradisional dalam kehidupan sehari-hari. Metode cakap digunakan untuk memeriksa keabsahan data, termasuk melacak kemungkinan adanya data yang belum tercatat dengan memanfaatkan tiga narasumber. Pembahasan pada penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Adapun analisis data memanfaatkan komponen makna untuk menemukan komponen diagnostik kekhasan fungsi setiap kata/leksem. Berdasarkan analisis, ditemukan 13 leksikalisasi pembungkus daun tradisional dari daun pisang, antara lain <i>samir, pincuk, tum, pasung (contong), pinjung, sumpil, takir, cekentong, tempelan, ancak, sudi, lontong, dan lemper</i>. Komponen diagnostik kekhasan fungsi setiap kata/leksem antara lain: bahan, bentuk, jenis, ada tidaknya bahan/komponen tambahan, fungsi dalam budaya.</p>

PENDAHULUAN

Pohon pisang merupakan pohon yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Pohon tersebut memiliki manfaat dalam kehidupan sehari-hari, baik secara ekonomi, sosial, budaya, maupun ritual. Salah satunya penelitian mengenai manfaat dari buah pisang selain menjadi konsumsi sehari-hari, yaitu sebagai salah satu tanaman yang berkhasiat menyembuhkan luka adalah pisang (*Musa paradisiaca L.*) (Arifki & Barliana, 2018). Tanaman pisang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat sehingga masyarakat tidak hanya dapat memahami anatomi pohon, tetapi juga dapat mengenali kekhasan/kelebihan setiap bagian pohon (komponen diagnostik). Sehubungan dengan hal tersebut,

masyarakat menamai/meleksikalkan bagian-bagian pohon yang memiliki fungsi itu sebagai wujud transfer pengetahuan. Semakin banyak leksikalisasi/penamaan terhadap sesuatu hal pada masyarakat berarti semakin erat dan bermanfaat sesuatu hal tersebut bagi masyarakat. Hal itu terbukti dengan banyaknya leksikalisasi yang terdapat pada pohon pisang pada masyarakat Jawa. Leksikalisasi tersebut tersebar dari akar, batang, daun, bunga, dan buah. Sebagai contoh, leksikalisasi pohon pisang dapat dilihat pada leksem berikut: *bonggol* 'bagian akar pisang', *debog* 'batang pohon pisang', *papah* 'pelepah daun pisang', *pupus* 'daun pisang yang masih muda dan menggulung', *klaras* 'daun pohon pisang yang sudah kering', *ontong/jantung* 'bakal bunga pisang', *gedbang* 'buah pisang yang sudah tua'.

Salah satu pemanfaatan pohon pisang dalam pengemasan makanan yaitu digunakannya daun pisang sebagai alas, wadah ataupun penutup makanan. Daun pisang merupakan jenis bahan pembungkus makanan yang aman digunakan karena mengandung bahan alami. Pemilihan daun sebagai wadah makanan umumnya berupa daun yang masih berwarna hijau. Akan tetapi, ada pula pemanfaatan daun yang sudah kering (klaras) sebagai pembungkus gula jawa maupun dodol. Daun pisang kering (klaras) jarang diperhatikan keberadaannya padahal jika dimanfaatkan, selain dapat mengurangi limbah pertanian juga memiliki beberapa kandungan nutrisi yang cukup tinggi, di antaranya selulosa 10,85%, lignin 18,21% dan hemiselulosa 19,95% (Suparti & Safitri, 2020). Sebagai salah satu bahan pembungkus tradisional, daun diharapkan dapat digunakan untuk memperpanjang usia penyimpanan makanan dan menghindarkan makanan dari kontaminasi.

Pengetahuan masyarakat tentang daun sebagai bahan pembungkus makanan tradisional merupakan salah satu upaya untuk mempercantik penampilan makanan, serta menambah aroma khas dan kelezatan makanan (Diyah, 2013). Pendapat serupa juga dipaparkan secara tradisional daun pisang dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan dan pemberi senyawa perasa (*flavor*) dalam pengolahan bahan pangan (Mastuti & Handayani, 2014).

Hingga kini, pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan masih sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari, baik di rumah, warung makan maupun pada upacara adat tertentu. Hal ini serupa dengan yang dikemukakan oleh (Maflahah, 2012) jenis daun yang sering dijumpai sebagai pembungkus makanan tradisional antara lain menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelepah daun jagung), daun pisang/enu (aren), daun jambu air, dan daun jati.

Seiring perkembangan zaman, pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan harus bersaing dengan pemakaian plastik dan styrofoam yang dinilai lebih praktis. Hal senada juga dikemukakan

bahwa tanpa disadari semua orang menginginkan hal yang serba praktis untuk dijadikan wadah makanan sehingga orang lebih memilih wadah sekali pakai yang langsung dibuang tanpa mengetahui bahaya pada kemasan seperti styrofoam, plastik, dan kertas sebagai pembungkus makanan, padahal bahan tersebut tidak ramah lingkungan karena sulit terurai (Sifat Mekanik Wadah Makanan Dari Limbah Daun Pisang Kering Zilmi Azyurah Rahman et al., 2021). Keberadaan pembungkus makanan yang dinilai lebih praktis tersebut, secara tidak langsung menjadi penyebab pengurangan pemakaian daun sebagai pembungkus makanan.

Penggunaan pembungkus makanan dengan bahan alami merupakan pengetahuan tradisional dan wujud kekayaan budaya yang perlu digali untuk dilestarikan dan dikembangkan agar pengetahuan tersebut tidak hilang. Salah satu pengetahuan tradisional adalah pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan daun sebagai pembungkus makanan. Faktanya, terjadi ketimpangan pengetahuan tradisional antara generasi tua dan generasi muda. Bagi generasi tua, pemanfaatan dan penamaan pembungkus daun tradisional tidak asing bagi mereka. Ironisnya, bagi generasi muda hal tersebut kurang familiar. Tidak semua generasi muda mengenal pemanfaatan maupun nama-nama pembungkus daun tradisional. Oleh sebab itu, inventarisasi dan pendokumentasian perlu dilakukan untuk mempertahankan warisan budaya leluhur sebelum pengetahuan tradisional atau kearifan tradisional menjadi hilang.

Penelitian mengenai pemanfaatan daun sudah pernah dilakukan dengan judul pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan tradisional di Kecamatan Merawang. Hasil penelitian (Rini et al., 2018) menunjukkan bahwa terdapat 12 jenis dan 7 famili tumbuhan yang daunnya masih digunakan sebagai pembungkus makanan tradisional oleh masyarakat Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka. Selain itu, penelitian mengenai leksikalisasi dan fungsi bagian-bagian pohon kelapa: tinjauan etnolinguistik pernah dilakukan menggunakan komponen diagnostik (Setiyanto, 2018). Ia menemukan 26 leksikalisasi bagian pohon kelapa dan 31 leksem nama produk terkait pemanfaatan bagian pohon kelapa. Berdasarkan klasifikasi, fungsi pemanfaatan bagian pohon kelapa itu dapat dipilah dalam 6 ranah, yaitu (1) bahan bangunan rumah, (2) kuliner, (3) pengobatan, (4) hiasan atau perlengkapan, (5) mainan anak-anak, dan (6) kayu bakar. Selain itu, terdapat pula penelitian leksem bermakna 'melepaskan suatu benda' menggunakan fitur semantik ditemukan 46 populasi, baik yang bermakna, konotasi, denotasi, maupun bermakna keduanya, dan sampel berjumlah 20 leksem; (3) Fitur-fitur/komponen pembeda yang digunakan untuk mendeskripsikan leksem-leksem tersebut

antara lain meliputi objek sasaran (jenis, ukuran, posisi), arah gerakan, alat, jumlah, cara, asal, dan tempat sasaran (Nugrahani, Ari. Maharani, 2018). Adapun analisis menggunakan semantik salah satunya pada penelitian kajian penerjemahan preposisi BI dalam buku La Tahzan oleh ‘Aidh al-Qarni, yaitu menganalisis makna dan padanan preposisi bi dalam bahasa Indonesia. Dengan menggunakan metode deskriptif analitis dengan *konsep text based theory* (Hajidah et al., 2022).

Dari beberapa paparan penelitian sebelumnya, dapat ditarik simpulan bahwa belum terdapat pemanfaatan daun pisang sebagai wadah tradisional ditinjau dari fitur semantik dan etnolinguistik. Fitur semantik merupakan fitur-fitur atau komponen-komponen yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan pemaknaan yang lebih detail, tidak terbatas pada definisi. Adapun etnolinguistik menggunakan pendekatan bahasa sebagai alat untuk mendeskripsikan budaya atau cara pandang penutur terhadap sebuah realitas. Melalui dua tinjauan tersebut diharapkan penggalian informasi pengetahuan dapat lebih maksimal sesuai dengan cara pandang masyarakat.

Untuk mengidentifikasi masalah-masalah yang dikaji dalam studi ini berikut konsep dan teori yang digunakan, yaitu semantik dan etnolinguistik. *Pertama*, semantik merupakan cabang linguistik yang mempelajari arti atau makna yang terkandung pada suatu bahasa, kode, atau jenis lainnya, dengan kata lain, semantik adalah ilmu tentang makna (Chaer, 2014). Senada dengan hal tersebut semantik juga bisa dimaknai sebagai cabang linguistik yang meneliti arti atau makna (Verhaar, 2012). Semantik dibagi menjadi semantik leksikal dan semantik gramatikal. Semantik leksikal menyangkut makna leksikal, sedangkan makna leksikal membahas makna sebuah leksem yang terdiri dari komponen pembentuk makna. *Kedua*, penelitian ini memanfaatkan teori etnolinguistik. Bahasa dipahami sebagai seperangkat simbol yang menggambarkan cara penutur mengklasifikasi, mengategorikan, dan menaksionomikan lingkungan atau dunianya (Ahimsa-Putra, 1997). Selanjutnya, hasil taksonomi atau klasifikasi itu diwujudkan dalam bentuk kata (leksikalisasi atau penamaan).

Berdasarkan paparan di atas, studi ini membicarakan tiga masalah terkait leksem pembungkus tradisional dari daun pisang. Masalah-masalah tersebut ialah (1) klasifikasi bentuk leksem pembungkus tradisional dari daun pisang (2) komponen diagnostik leksem pembungkus tradisional dari daun pisang (3) fungsi/pemanfaatan leksem pembungkus tradisional dari daun pisang untuk makanan tradisional.

METODE

Data penelitian ini berupa kata (leksem) yang menunjuk jenis wadah/pembungkus tradisional dari daun pisang. Data diperoleh dengan menggunakan metode simak dan metode cakap dengan terlebih dahulu melakukan studi pustaka dan ditindaklanjuti dengan metode cakap (Sudaryanto, 2015). Metode studi pustaka digunakan untuk mengetahui sejauh mana penelitian tentang objek dan leksem apa saja yang ada. Metode simak dilaksanakan dengan memperhatikan penamaan leksem-leksem pembungkus daun pisang tradisional dalam kehidupan sehari-hari dan fungsinya. Untuk melengkapi metode simak, diterapkan metode cakap dengan cara melakukan wawancara pada tiga narasumber, yaitu Kuwati, Sulis, dan Yati tentang jenis-jenis pembungkus tradisional dari daun dan bagaimana cara/proses pembuatannya. Metode cakap digunakan untuk memeriksa keabsahan data, termasuk melacak kemungkinan adanya data yang belum tercatat dari studi pustaka. Pembahasan pada penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif. Bersifat deskriptif kualitatif, yaitu sebatas memerikan data seperti apa adanya; tanpa mengurangi, tanpa menambah. Selain itu kualitatif karena data dan pembahasan tidak bersifat numerik (Sugiyono, 2012). Adapun analisis data memanfaatkan komponen makna untuk menemukan komponen diagnostik kekhasan fungsi setiap kata/leksem. Pada pembahasan fungsi leksem-leksem digunakan analisis komponen makna, terutama komponen diagnostik. Komponen diagnostik adalah komponen makna khas sebuah kata/leksem (Nida, 1975). Komponen diagnostik membedakan makna sebuah kata dari kata lain dalam sebuah medan. Selain itu, komponen diagnostik juga menjadikan sebuah kata (referen) memiliki fungsi yang berbeda jika dibandingkan dengan fungsi kata yang lain. Misalnya, karena komponen diagnostik yang +dari daun, +bundar, +wadah benda padat, -komponen tambahan, -dipotong ; samir kemudian difungsikan sebagai bahan pembungkus tradisional yang pembuatannya dengan cara dipotong membentuk bundar dan digunakan sebagai wadah benda padat.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil kajian pustaka, leksem pembungkus daun berjumlah 9 macam, yaitu *pincuk*, *tum*, *samir*, *sumpil*, *pasung*, *takir*, *sudi*, *tempelang*, dan *pinjung* (Cahya, 2020). Adapun dalam penelitian ini menghasilkan inventarisasi 13 kata (leksem) penunjuk pembungkus tradisional (*pincuk*, *tum*, *samir*, *sumpil*, *pasung*, *takir*, *sudi*, *tempelan(g)*, dan *pinjung*, serta temuan tambahan *cekentong*, *ancak*, *lontong*, dan *lemper*). Ketiga belas leksem tersebut kemudian dianalisis dan dijabarkan lebih detail menggunakan analisis komponensial/fitur makna sehingga definisi makna dihasilkan dari komponen-komponen

pada masing-masing leksem. Selain itu, dari fitur-fitur komponen tersebut juga dijelaskan ciri dan bagaimana cara pembuatan beserta fungsinya. Uraian lebih terperinci dapat dilihat pada pembahasan berikut.

Leksikalisasi Pembungkus Tradisional dari Daun Pisang

Leksikalisasi adalah proses penamaan atau pemberian sebutan atas sebuah realita karena kegunaannya bagi penutur. Oleh sebab itu, leksikalisasi sebuah realita yang sama pada berbagai masyarakat penutur sering tidak sama. Hal itu sesuai dengan adanya perbedaan pada ethno environment-nya. Semakin banyak leksikalisasi atas sebuah realita menandakan semakin beragamnya fungsi realita itu bagi masyarakat penutur. Berikut disajikan hasil inventarisasi atas leksikalisasi masyarakat Jawa

TABEL 1
Leksikalisasi Pembungkus Tradisional dari Daun Pisang

No	Leksem	Gloss
1	<i>samir</i>	daun pisang yang dibentuk bundar
2	<i>pincuk</i>	daun pisang berbentuk persegi yang dilipat menyerupai segitiga dan ujungnya disemat lidi
3	<i>tum</i>	bungkusan dari daun pisang berbentuk persegi yang kedua ujungnya dilipat ke atas, sehingga saling bertumpu pada bagian kanan dan kiri daun, selanjutnya disemat dengan lidi (<i>biting</i>) pada ujung lipatan daun
4	<i>pasung</i>	bungkusan ini berbentuk kerucut memanjang dari daun pisang ini digunting melingkar (lingkaran atau setengah lingkaran), kemudian digulung dan diberi kuncian lidi (<i>biting</i>) sehingga membentuk kerucut (contong) memanjang.
5	<i>pinjung</i>	bungkusan daun yang hampir mirip dengan bungkusan pasung. Bungkusan ini memakai daun pisang persegi dibentuk kerucut, kemudian sisa daunnya diselipkan sebagai penutupnya tetapi menyerupai limas atau piramida dan ujungnya tertutup
6	<i>sumpil</i>	bungkusan tradisional ini menggunakan daun pisang persegi panjang yang dibalutkan membentuk segitiga di bagian satu ujungnya kemudian diisi bahan makanan dan helai bagian lainnya diselipkan ke dalam dan atau dikunci menggunakan lidi (<i>biting</i>)
7	<i>takir</i>	dibentuk dengan melipat kedua sisi daun pisang dengan menyeimbangkan dua sisinya membentuk cekungan kotak atau seperti mangkok, kemudian dikunci/ditusuk dengan lidi (<i>biting</i>)
8	<i>cekentong</i>	kombinasi dari bentuk bundar, limas, dan segiempat. Cara pembuatannya dengan daun pisang dibentuk membulat atau berbentuk lingkaran lalu disemat dengan lidi pada satu sisinya, kemudian ujung yang runcing

		ditekan ke arah dalam sehingga muncul segitiga seperti kerucut, dengan pinggiran yang cekung seperti mangkuk.
9	<i>tempelan</i>	Jenis bungkus tradisional ini merupakan pembungkus daun dengan cara meletakkan makanan di tengah wadah dan melipat ujung kanan dan kiri daun pisang ke arah bawah hingga rapat tanpa harus dikunci menggunakan tali/lidi.
10	<i>ancak</i>	Jenis wadah satu ini berbentuk persegi yang dibuat dari tangkai daun pisang dan anyaman bambu.
11	<i>sudi</i>	Wadah tradisional jenis ini memiliki bentuk yang mirip dengan takir, hanya saja ukurannya lebih besar.
12	<i>lontong</i>	Wadah jenis ini berupa daun pisang digulung membentuk silinder terlebih dahulu dan disemat lidi salah satu ujungnya, barulah beras yang udah dicuci dimasukkan, dipadatkan, lalu baru disemat ujung lainnya.
13	<i>lempur</i>	Wadah tradisional ini sama-sama digulung dan disematkan lidi seperti halnya bungkus lontong. Bedanya bungkus lempur ini makanannya ditaruh di salah satu sisi sepotong daun pisang, lalu digulung ke arah tengah, lalu dipadatkan dan disemat dengan lidi dan bentuknya menyerupai segi empat

TABEL 2

Komponen diagnostik leksem pembungkus tradisional dari daun pisang

No	Leksem	Komponen/Fitur (K)																						
		bahan			bentuk							isi				jenis			teknik					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
1	samir	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-
2	pincuk	+	+	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	+	-	+	+	-	-	-
3	tum	+	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-
4	pasung	+	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	+	-	-	+	+	+	-	-	-
5	pinjung	+	-	-	+	-	-	-	-	+	+	-	-	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-
6	sumpil	+	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-
7	takir	+	+	-	-	+	-	+	+	-	-	-	+	-	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
8	cekentong	+	+	-	-	+	-	+	+	-	-	-	+	-	+	-	+	+	+	+	+	-	-	-
9	tempelan	+	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	+	-	-	-	-
10	ancak	+	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-
11	sudi	+	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	+	+	-	-	-
12	lontong	+	+	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+
13	lempur	+	+	+	-	+	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	+	+	+	+	+

Keterangan komponen/fitur (K):

K1: daun pisang

K11: tabung

K21: dikunci tali

K2: lidi	K12:terbuka	K22:digulung
K3: tali	K13:tertutup	+ : ada
K4: bundar/ lingkaran	K14:semitertutup	- : tidak ada
K5: persegi panjang	K15:cair	
K6:segitiga	K16:padat	
K7: kotak	K17:semipadat	
K8:segiempat	K18:dipotong/digunting	
K9:piramida	K19:dilipat	
K10:kerucut	K20:dikunci lidi	

Mengacu pada analisis komponen makna tersebut maka dapat didefinisikan/dipaparkan leksem pembungkus tradisional dari daun pisang untuk makanan tradisional beserta fungsinya sebagai berikut.

1. *Samir*

Samir merupakan selembur daun pisang yang dibentuk bundar dengan cara dipotong atau digunting. *Samir* berguna agar makanan tidak langsung menyentuh wadah dan juga bisa digunakan sebagai penutup makanan. Umumnya, samir dapat dijumpai pada makanan tradisional seperti nasi pecel, bubur, sate daging, dan lain-lain.

2. *Pincuk*

Pincuk dibuat dari daun pisang berbentuk persegi yang dilipat menyerupai segitiga dan ujungnya disemat lidi. Makanan diletakkan di tengah-tengah sepotong daun pisang, kemudian sisi kiri dan kanannya digulung hingga rapat. Ujung atas dan bawahnya lalu dilipat ke arah belakang. Bungkus ini terlihat seperti pengki atau serok. Umumnya, jenis wadah ini digunakan untuk pecel, sate, nasi jagung, nasi liwet, nasi langgi, nasi uduk, nagasari, ketan urap, nasi kucing dan lain-lain

3. *Tum*

Tum merupakan bungkus dari daun pisang berbentuk persegi yang kedua ujungnya dilipat ke atas, sehingga saling bertumpu pada bagian kanan dan kiri daun, selanjutnya disemat dengan lidi (*biting*) pada ujung lipatan daun. Fungsi bungkus jenis ini untuk menampung makanan yang mengandung cairan sehingga tidak mudah tumpah. *Tum* seringkali digunakan untuk membungkus nasi, botok, jongkong, bakmi, garang asem, gadon daging, pepes dan banyak lagi lainnya.

4. *Pasung*

Jenis bungkusan ini berbentuk kerucut memanjang dari daun pisang ini digunting melingkar (lingkaran atau setengah lingkaran), kemudian digulung dan diberi kuncian lidi (*biting*) sehingga membentuk kerucut (contong) memanjang. Wadah bentuk ini umumnya digunakan untuk membungkus bahan yang terbuat dari tepung beras, misalnya kue pasung.

5. *Pinjung*

Pinjung merupakan bungkusan daun yang hampir mirip dengan bungkusan pasung. Bungkusan ini memakai daun pisang persegi dibentuk kerucut, kemudian sisa daunnya diselipkan sebagai penutupnya tetapi menyerupai limas atau piramida dan ujungnya tertutup. Jenis bungkusan ini umumnya dapat dijumpai pada makanan tradisional seperti botok, meniran, dan bunga rampai umumnya dibungkus dengan pinjung.

6. *Sumpil*

Jenis bungkusan tradisional ini menggunakan daun pisang persegi panjang yang dibalutkan membentuk segitiga di bagian satu ujungnya kemudian diisi bahan makanan dan helai bagian lainnya diselipkan ke dalam dan atau dikunci menggunakan lidi (*biting*). Sumpil umumnya digunakan untuk membungkus tempe, kue tradisional (kue lopis, nagasari, lontong sumpil, bacang, atau lepat).

7. *Takir*

Takir memiliki dua macam bentuk, yaitu takir biasa dan takir ponthang yang diberi helai janur (daun pisang yg masih muda). Takir dibentuk dengan melipat kedua sisi daun pisang dengan menyeimbangkan dua sisinya membentuk cekungan kotak atau seperti mangkok, kemudian dikunci/ditusuk dengan lidi (*biting*). Takir umumnya digunakan untuk wadah jenang atau bubur, lauk pauk saat acara selamatan, syukuran, dan acara tradisi lain.

8. *Sudi*

Wadah tradisional ini merupakan kombinasi dari bentuk bundar, limas, dan segiempat. Cara pembuatannya dengan daun pisang dibentuk membulat atau berbentuk lingkaran lalu disemat dengan lidi pada satu sisinya, kemudian ujung yang runcing ditekan ke arah dalam sehingga muncul segitiga seperti kerucut, dengan pinggiran yang cekung seperti mangkuk.

Umumnya jenis wadah ini digunakan untuk wadah jajanan pasar (kue-kue tradisional) berukuran kecil seperti cenil, klepon, dan ongol-ongol, tetapi untuk wadah berukuran besar biasanya sebagai wadah lauk *berkat* hajatan.

9. Tempelan

Jenis bungkus tradisional ini merupakan pembungkus daun dengan cara meletakkan makanan di tengah wadah dan melipat ujung kanan dan kiri daun pisang ke arah bawah hingga rapat tanpa harus dikunci menggunakan tali/lidi. Tempelan biasa ditemui pada aneka nasi (nasi kucing, nasi uduk, nasi kuning) dan juga aneka kue tradisional seperti getuk, ketan, urap, tiwul.

10. Ancak

Jenis wadah satu ini berbentuk persegi yang dibuat dari tangkai daun pisang dan anyaman bambu. Secara umum ancak memiliki tiga ukuran, yaitu ukuran kecil, sedang, dan besar. Ancak ukuran besar umumnya digunakan sebagai wadah tumpeng beserta lauk-pauk, wadah sesajen berupa rangkaian tumpeng, roti kering, salak, berbagai macam pisang, dan kembang sundukan. Ancak ukuran sedang biasanya digunakan sebagai wadah *kupat luar*, *ketan golong lulut*, dan *kupat sido lungguh*. Adapun ancak ukuran kecil biasanya diisi dengan ketan-ketan kecil dengan jumlah tujuh warna.

11. Cekentong

Wadah tradisional jenis ini memiliki bentuk yang mirip dengan takir, hanya saja ukurannya lebih besar. Umumnya, cekentong digunakan sebagai wadah sesaji berupa pisang raja, salak, nagasari, nasi gurih berlauk ayam, dan *rambak dhabar*.

12. Lontong

Wadah jenis ini berupa daun pisang digulung membentuk silinder terlebih dahulu dan disemat lidi salah satu ujungnya, barulah beras yang udah dicuci dimasukkan, dipadatkan, lalu baru disemat ujung lainnya. Makanan tradisional yang menggunakan jenis wadah ini salah satunya adalah lontong.

13. Lemper

Wadah tradisional ini sama-sama digulung dan disematkan lidi seperti halnya bungkus lontong. Bedanya bungkus lempur ini makanannya ditaruh di salah satu sisi sepotong daun pisang, lalu digulung ke arah tengah, lalu dipadatkan dan disemat dengan lidi dan bentuknya menyerupai segi empat. Umumnya jenis wadah ini digunakan untuk jajanan tradisional lempur dan arem-arem

SIMPULAN

Berdasarkan analisis komponen/fitur makna ditemukan 13 leksikalisasi pembungkus daun tradisional dari daun pisang, antara lain *samir, pincuk, tum, pasung (contong), pinjung, sumpil, takir, cekentong, tempelan, ancak, sudi, lontong, dan lemper*. Ketiga belas leksem tersebut kemudian dijabarkan/didefinisikan berdasarkan hasil analisis komponen makna dan dipaparkan fungsinya secara budaya, baik sebagai alas, penutup, atau pun wadah makanan tradisional. Adapun komponen diagnostik kekhasan fungsi setiap kata/leksem meliputi: bahan, bentuk, isi, jenis, dan teknik. Selanjutnya baru dijabarkan fungsi secara budaya dan jenis-jenis makanan tradisional yang umumnya menggunakan jenis wadah tradisional tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahimsa-Putra, H. . (1997). Sungai dan Air Ciliwung: Sebuah Kajian Etnoekologi. *Majalah Kajian Ekonomi Dan Sosial Prisma, No 1*
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel. *Jurnal Farmaka, 16(3)*, 196–203.
- Cahya, P. (2020). 9 Nama Unik Bungkus dari Daun Pisang, Yakin Kamu Sudah Tahu? *Dining Guide*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/9-nama-unik-bungkus-dari-daun-pisang-kamu-sudah-tahu>
- Chaer, A. (2014). *Linguistik Umum*. Rineka Cipta.
- Diyah, I. (2013). *Daun Pembungkus Makanan Paling Aman dan Ramah Lingkungan*. https://www.kompasiana.com/icha_nors/552a0963f17e61424dd623e8/daun-pembungkus-makanan-paling-aman-dan-ramah-lingkungan
- Hajidah, G. N., Matin, I., Indonesia, U., & Info, A. (2022). *ANALISIS SEMANTIS PREPOSISI BI DALAM PENERJEMAHAN*. *02(01)*, 37–49.
- Maflahah, I. (2012). Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura Dalam Rangka Pengembangan IKM. *Agointek, 6(2)*, 118–122.
- Mastuti, T. S., & Handayani, R. (2014). Senyawa kimia penyusun ekstrak ethyl asetat dari daun pisang batu dan ambon hasil distilasi air. *Prosiding SNST Ke-5 Tahun 2014 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang*, 60–64.
- Nida, E. . (1975). *Componential Analysis of Meaning: an Introduction to Semantic Structures*. Mouton. <https://doi.org/https://doi.org/10.1145/2505515.2507827>

- Nugrahani, Ari. Maharani, T. (2018). Medan Makna Verba Bermakna “Melepaskan Suatu Benda” Dalam Bahasa Indonesia. In *Semdikjar 2* (pp. 78–86).
- Rini, R., Fakhurrozi, Y., & Akbarini, D. (2018). PEMANFAATAN DAUN SEBAGAI PEMBUNGKUS MAKANAN TRADISIONAL OLEH MASYARAKAT BANGKA (Studi Kasus di Kecamatan Merawang). *EKOTONIA: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 2(1), 20–32. <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v2i1.465>
- Setiyanto, E. (2018). Leksikalisasi Dan Fungsi Bagian-Bagian Pohon Kelapa: Pendekatan Etnolinguistik. *Aksara*, 30(2), 285. <https://doi.org/10.29255/aksara.v30i2.300.285-300>
- Sifat Mekanik Wadah Makanan Dari Limbah Daun Pisang Kering Zilmi Azyurah Rahman, K., Wahyuni, A., & Kunci, K. (2021). *Halaman | 27. 6(1)*. <http://jurnalkonstan.ac.id/index.php/jurnal>
- Sudaryanto. (2015). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa: Pengantar Penelitian Wabana Kebudayaan secara Linguistik*. Sanata Dharma University Press.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suparti, & Safitri, W. A. (2020). Media Alternatif Campuran Daun Pisang Kering dan Kulit Jaung untuk Meningkatkan Produktivitas Jamur Merang (*Volvariella volcavea* (Bull) Singer.) Dalam Keranjang. *Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 5(1), 69–73. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v6i1.2795>
- Verhaar, J. W. . (2012). *Asas-Asas Linguistik Umum*. Gadjah Mada University Press.