



Menelusuri Makna Penamaan dan Bentuk Kaddoq Minynyaq Bugis dalam Perspektif Semiologi

**Sari Hidayati^{1*} Nurhayati Rahman² Fathu Rahman³ Muhlis Hadrawi⁴
Ita Suryaningsih⁵**

Institut Agama Islam Negeri Parepare¹, Universitas Hasanuddin^{2,3,4}, Universitas Muslim
Maros⁵

*Corresponding Author. E-mail: sarihidayati@iainpare.ac.id

Submitted: 1 Dec 2022

Revised: 25 Dec 2022

Accepted: 31 Dec 2022

Abstract. *Food is one of the basic needs for fulfilling human nutrition. Especially in traditional food, the Bugis people have a habit of symbolizing the cultural cuisine they prepare. The purpose of this study is to explain the meaning of culinary through the name and form of kaddoq minynyaq. This is a descriptive qualitative study that employs Roland Barthes' semiology approach. The data collection technique applied was an interview technique with the aim of obtaining public opinion regarding the customs and beliefs of the Bugis tribe and the application of documentation techniques to obtain cultural archives in the form of images. Data analysis techniques began with data classification and continued with Roland Barthes' significance analysis. The results of this study are process-oriented; through the rampa aroma that is smeared on the kaddoq minynyaq culinary, it is hoped that the secret, in this case palliseq, will not be known by other people who do not know the people who carry out the tradition well. Through the analysis of témpa-témpa and kaddoq, it is hoped that society can uphold awareness of good behavior and the value of unity in order to obtain harmonious relationships.*

Key words: Bugis, Kaddoq Minynyaq, Meaning, Naming, Shape

Abstrak

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok dalam pemenuhan nutrisi manusia. Terkhusus pada makanan tradisional, masyarakat Bugis memiliki kebiasaan memberikan simbolisasi pada kuliner kultural yang mereka olah. Tujuan penelitian ini adalah memaparkan makna kuliner melalui penamaan dan bentuk kaddoq minynyaq. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang menggunakan pendekatan semiologi Roland Barthes. Teknik pengumpulan data yang diterapkan adalah teknik wawancara, dengan tujuan untuk memperoleh ujaran masyarakat terkait kebiasaan serta kepercayaan suku Bugis, dan penerapan teknik dokumentasi guna memperoleh arsip budaya berupa gambar. Teknik analisis data dimulai dengan pengklasifikasian data dan dilanjutkan dengan analisis signifikansi Roland Barthes. Hasil penelitian ini berorientasi pada sebuah proses, melalui aroma rampa yang dioleskan pada kuliner kaddoq minynyaq, diharapkan rahasia dalam hal ini palliseq tidak diketahui oleh orang lain yang tidak mengenal orang yang menggelar tradisi dengan baik. Melalui analisis témpa-témpa dan kaddoq diharapkan masyarakat dapat menjunjung tinggi kesadaran akan tingkah laku yang baik dan nilai persatuan untuk memperoleh hubungan yang harmonis.

Kata Kunci: Bugis, Kaddoq Minynyaq, Makna, Penamaan, Bentuk

Pendahuluan

Manusia dan lingkungannya merupakan dua komponen yang saling berkesinambungan. Keterkaitan antara manusia dan lingkungan terlihat dalam banyak kesusastraan kuno Indonesia, diantaranya adalah sastra fenomenal *La Galigo* milik masyarakat Bugis dengan sekuel yang menceritakan peraian peristiwa pada tiga dunia. Kekayaan makna dalam sastra fenomenal Bugis tersebut terkait dengan makna lingkungan bagi manusia, yang mencakup aturan dalam mengelola alam, aktivitas apa saja yang harus dilakukan untuk menghargai alam, serta peranan konteks pada alam yang berupa kepercayaan masyarakat Bugis pada setiap tokoh yang berkuasa pada lapisan alam yang menjadi latar tempat dalam cerita *La Galigo*. Sastra kuno masyarakat Bugis tersebut juga menceritakan kepercayaan kepada Tuhan yang telah menciptakan alam semesta, bagaimana alam terbentang menjadi sumber inspirasi dalam melaksanakan tradisi, pengelolaan manajemen lingkungan, dan konsep pengolahan sumber daya alam yang membuat takjub para *environmentalist* dunia (Mas'ud & Dirawan, 2003).

Upaya masyarakat Bugis dalam melakukan adaptasi terhadap lingkungan, terjadi secara terus-menerus dan memunculkan berbagai kesadaran untuk menjaga lingkungan sekelilingnya. Terbukti dengan banyaknya masyarakat Bugis yang berusaha mencari dan menemukan pola yang *sustainable* dengan alam sekitar (*nature*). Pemahaman ini dimiliki oleh hampir setiap masyarakat dengan budaya berbeda, meskipun dalam pengetahuan seperti cara mengelola bahan alam pada lingkungan mereka memiliki wawasan yang *relatif* berbeda namun tetap memiliki tujuan yang sama jika ditinjau dari sudut pandang kebudayaan. Pemanfaatan pada lingkungan tersebut diwariskan secara turun-temurun misalnya dalam meracik makanan penggunaan pewarna alami pada makanan dapat diperoleh dari tumbuh-tumbuhan (Andesna et al., 2019), atau penggunaan daun pisang pada sebagian besar kuliner tradisional masyarakat Bugis, membuat makanan lebih tahan lama dan memiliki aroma khas (Anisa et al., 2022).

Pengetahuan terkait alam yang diwariskan oleh leluhur masyarakat Bugis merasuk dalam hati masyarakat, dan sebagai bentuk penghargaan kepada petuah-petuah yang mereka pegang teguh maka timbullah berbagai aktivitas. Salah satu aktivitas yang kerap digelar masyarakat Bugis adalah *makkaddoq minnyaq*. *Makkaddoq minnyaq* merupakan aktivitas membuat *kaddoq minnyaq* yang dilakukan masyarakat Bugis secara bergotong-royong. *Kaddoq minnyaq* merupakan makanan utama yang harus diolah dalam tradisi tertentu, sehingga tergolong dalam kuliner kultural karena dibuat dalam satu paket tradisi yaitu pada tradisi *massukkéq lowong* (aqiqah) dan *mappacci* (malam sebelum prosesi pernikahan). Pada pengolahannya *kaddoq minnyaq* dibuat dalam jumlah banyak, karena akan dibagi-bagikan kepada masyarakat yang datang untuk membantu pemilik tradisi, dan penduduk sekitar dengan tujuan agar masyarakat sekitar memperoleh hikmat dari *kaddoq minnyaq*.

Simbolisasi masyarakat Bugis pada *kaddoq minnyaq* sebagaimana yang dijelaskan pada uraian sebelumnya, menjadi alasan diangkatnya menu kuliner tersebut sebagai objek kajian. Peneliti berusaha mengungkap makna kuliner *kaddoq minnyaq* yang mampu membuat masyarakat Bugis sangat memegang teguh tradisi pengolahan *kaddoq minnyaq*. Pengungkapan makna *kaddoq minnyaq* dianalisis melalui beberapa tahap yang terdiri dari dua kategori, yaitu penamaan dan bentuk.

Penamaan kuliner dapat memperlihatkan karakter masyarakat Bugis (Rahmaniar, 2020), sedangkan melalui bentuk dapat diketahui teknik pengolahan beserta harapan yang terdapat dalam sajian yang dibuat (Pelras, 2006, p. 273). Langkah yang ditempuh dalam menganalisis makna *kaddoq minnyaq* adalah teori tanda dari Roland Barthes.

Mekanisme kerja dari menemukan makna dasar yang terdapat dalam kuliner melalui teori Roland Barthes, terdiri dari dua tataran signifikansi yaitu denotasi dan konotasi. Denotasi merujuk pada apa yang diyakini akal sehat/orang banyak (*common sense*), dan dapat pula berarti makna yang teramati dari sebuah tanda (Barthes, 2017, p. 89). Tataran signifikansi kedua adalah konotasi yaitu yang dijelaskan sebagai interaksi yang terjadi ketika tanda bertemu dengan

perasaan atau emosi dari pengguna dan nilai-nilai dalam budaya mereka. Setiap lapisan makna Barthes terdiri dari dua lapisan makna, lapisan tersebut adalah penanda (*signifier*) dan petanda (*signified*). *Signifier* adalah bunyi yang bermakna atau coretan yang berarti dapat pula dipahami sebagai aspek material, apa yang dikatakan ditulis atau dibaca. Makna diatur oleh pemaknaan tanda berdasarkan konvensi sosial di antara masyarakat bahasa. Makna suatu tanda muncul karena terdapat kesepakatan antara masyarakat pemakai bahasa (Hasyim, 2017), sedangkan petanda timbul sebagai sebuah konsep pikiran (de Saussure, 1967, p. 98). Konsep lahirnya makna pada benda yang dalam hal ini adalah makanan berdasarkan perspektif Roland Barthes terlihat dalam skema berikut ini.

1. <i>Signifier</i> (Penanda)	2. <i>Signified</i> (Petanda)
3. <i>Denotatif Sign</i> (Tanda Denotatif)	
4. <i>Connotative Signifier</i> (Penanda Konotatif)	5. <i>Connotative Signified</i> (Petanda Konotatif)
6. <i>Connotative Sign</i> (Tanda Konotatif)	

Gambar 1. Skema Signifikansi Barthes (Cobley & Litza, 2002)

Fenomena yang menjadi alasan lain penelitian ini adalah budaya yang terdapat dalam kuliner tradisional Bugis, berada pada peralatan yang digunakan dan teknik dalam pengolahan (Pelras, 2006). Bila dibandingkan dengan teknologi modern dan rempah instan, tentu saja pengolahan secara tradisional relatif membutuhkan banyak waktu, dan rempah yang kadang sulit diperoleh. Hal ini akan membuat masyarakat cenderung beralih pada sesuatu yang mereka anggap mudah. Meskipun aktivitas tersebut tampak lazim dan biasanya saja tetapi mampu menjadi langkah awal hilangnya nilai budaya pada kuliner, sebagaimana dijelaskan sebelumnya bahwa budaya yang terdapat pada kuliner berada pada teknik pengolahannya. Oleh karena itu usaha yang dapat dilakukan adalah pengkajian makna untuk menggali urgensi yang terdapat dalam sebuah sajian. Budaya yang terdapat dalam sajian tradisional akan tetap tertulis sepanjang zaman melalui karya-karya ilmiah, akan tetap diperkenalkan dan dipahami masyarakat umum sebagai sebuah identitas terutama karakter masyarakat Bugis.

Alasan yang telah diuraikan dalam pembahasan sebelumnya hanyalah beberapa bagian kecil dari kekhawatiran para pengamat kuliner tradisional terutama kuliner Bugis, sebagaimana yang akan diuraikan dalam penelitian relevan berikut. Penelitian relevan pertama adalah penelitian Pathuddin et al., (2019) yang mengemukakan bahwa makanan tradisional Bugis menunjukkan unsur etnomatematika yaitu konsep geometri yang terdiri dari bangun datar dan bangun ruang, setidaknya terdapat delapan jenis makanan tradisional Bugis yang mengandung konsep geometri dan konsep bangun datar. Konsep bangun datar yang mencakup tiga bentuk yaitu segitiga (*tumpi-tumpi*), lingkaran (*jompoq-jompoq*), dan persegi panjang (*burasaq*). Sementara konsep bangun ruang yang ditemukan diantaranya adalah prisma (*barongko*), bola (*ondé-ondé*), limas (*dokoq-dokoq cangkuling*), kerucut (*paso*), dan tabung (*putu coppa*).

Penelitian relevan selanjutnya adalah penelitian Hardiningtyas & Turaeni (2021) dengan hasil penelitian analisis budaya dalam kuliner yang terdapat pada sebuah cerpen. Penelitian relevan adalah penelitian Syarif et al., (2018) dengan hasil penelitian identitas dan berbagai macam kuliner masyarakat Bugis sebagai bentuk identitas masyarakat tradisional melakukan hibriditas, ambivanlensi, mimikri, dan mockery cita rasa makanan nusantara versus modern. Peneliti menyadari, objek kajian kuliner tradisional bukanlah hal yang baru, namun berdasarkan tinjauan, kuliner tradisional yang dillakukan oleh banyak peneliti dominan masih

berada pada bentuk dan kulit luar dari kuliner tradisional Bugis. Oleh karena itu penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan mengupas makna secara mendalam untuk memperoleh pemahaman secara menyeluruh dan terarah.

Metode

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yang menggunakan pendekatan teori semiologi Roland Barthes, dengan pengkajian mendalam terkait Denotasi dan Konotasi. Tujuan dari penelitian ini, sesuai dengan fokus penelitian yaitu memperoleh makna dari penamaan dan bentuk kuliner tradisional Bugis. Lokasi penelitian dilaksanakan di Kabupaten Barru sebagai daerah dengan lingkungan alam yang strategis karena didukung oleh bentuk tofografi yaitu pesisir pantai, kepulauan, dataran rendah dan pegunungan serta penduduk dengan budaya Bugis.

Metode pengumpulan data menerapkan teknik wawancara dan dokumentasi. Data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer berupa tuturan masyarakat Bugis terkait makna kuliner yang diperoleh dari teknik wawancara, dan data sekunder berupa arsip dan naskah yang dijadikan sumber petuah masyarakat Bugis. Adapun sumber data dalam penelitian ini adalah tokoh adat dan ahli memasak (*jennang*) dengan total 5 informan yang dilaksanakan di Kabupaten Barru.

Langkah awal dalam proses analisis data adalah melakukan transkrip data. Data yang diperoleh dari teknik wawancara dan dokumentasi, selanjutnya dirincikan dalam kategori unsur pembangun *kaddoq minynyaq* yang mencakup struktur atau susunan bentuk, teknik dokumentasi berperan penting dalam aspek ini. Data kemudian diklasifikasikan lagi berdasarkan interpretasi makna, pada tahap inilah penanda (*signifier*) dan petanda (*signified*) harus ditemukan untuk memperoleh tanda lapisan pertama yaitu denotasi. Begitupun dengan tanda lapisan kedua, penanda (*signifier*) yang merupakan hasil dari tanda denotasi terlebih dahulu harus menghasilkan petanda (*signified*) untuk beralih pada lapisan makna kedua yaitu konotasi. Lapisan terdalam dari rantai denotasi dan konotasi signifikansi Barthes adalah *Myth*. *Myth* merupakan pengkodean makna dan nilai-nilai sosial, yang sesungguhnya arbitrer dan konotatif sebagai sesuatu yang dianggap tercipta secara natural (Barthes, 1957). *Myth* juga diartikan sebagai sistem tertentu yang dibangun atas dasar rantai semiologi yang ada sebelumnya (Rusmana, 2014). Penarikan kesimpulan dari data hasil analisis selanjutnya dibandingkan kembali dengan data sekunder yaitu arsip budaya dan naskah kuno yang menjadi tolok ukur masyarakat dalam melaksanakan tradisi.

Hasil dan Pembahasan

Berikut adalah hasil analisis makna kuliner tradisional Bugis yang dianalisis dengan menggunakan teori signifikansi Roland Barthes yaitu penanda (*signifier*) dan petanda (*signified*) dari tanda denotasi dan konotasi.

Makna Sajian *Kaddoq Minynyaq* ditinjau dari Aspek Penamaan

1. Makna Denotasi *Kaddoq Minynyaq*

Kaddoq minynyaq merupakan gabungan dari dua kata yaitu *kaddoq* dan *minynyaq*. *Kaddoq* dapat diartikan beras ketan yang dikukus (Laskowske, 2022), definisi ini juga diperoleh dari hasil wawancara informan yang merupakan seorang *jennang* (ahli memasak). Adapun kata kedua yaitu *minynyaq* yang berarti *olie* (Matthes, 1874), dan apabila dialihkan ke dalam Bahasa Indonesia akan menghasilkan arti yaitu 'minyak'. Petanda *kaddoq* dan *minynyaq* yang diperoleh dari penanda berdasarkan data informan dan kamus Bahasa Bugis adalah sebuah benda yang memiliki kaitan dengan minyak. Denotasi yang diperoleh dari penanda nama dan petanda tersebut adalah olahan yang legit dan berminyak, melalui analisis ini dapat terbayangkan bentuk dari *kaddoq minynyaq*.

2. Makna Konotasi *Kaddoq Minynyaq*

Penanda yang diperoleh dari makna denotasi adalah legit dan berminyak, maka petanda yang diperoleh dari penanda tersebut adalah masyarakat Bugis memiliki kebiasaan mengolah makanan yang membutuhkan waktu lama untuk diolah dalam perut. Hal ini sesuai dengan uraian Pelras (2006) yang mengemukakan bahwa makanan pokok masyarakat Bugis selain beras adalah talas, ubi jalar, dan daerah Mandar yaitu pisang. Nayati (2003) Sebagaimana apabila dikaitkan dengan kebiasaan masyarakat Bugis pada masa lampau yaitu, bekerja keras di sawah dan kebun membutuhkan energi yang lebih dari biasanya. Petanda lainnya adalah pengetahuan masyarakat terkait memasak, agar *kaddoq minynyaq* yang pada dasarnya terbuat dari beras ketan tidak cepat mengeras masyarakat menambahkan minyak pada *kaddoq* yang telah dikukus dan mengoleskan kembali pada lapisan luar tubuh *kaddoq*, sedangkan penanda yang memperlihatkan bahwa *kaddoq minynyaq* bersifat legit memberikan konotasi bahwa sajian tersebut *malunraq* yaitu rasa gurih yang diperoleh dari perasan daging buah kelapa.

Makna Sajian Kaddoq Minynyaq ditinjau dari Aspek Bentuk



Gambar 2. Kaddoq Minynyaq

Kaddoq minynyaq sebagai kuliner kultural dalam tradisi yang digelar oleh masyarakat Bugis, oleh sebab itu terdapat beberapa upacara tradisional yang digelar khusus untuk membuat *kaddoq minynyaq*. Diantaranya dalam tradisi *mappacci* pernikahan Bugis, sebelum acara *mappacci* dilaksanakan pada malam hari maka pada waktu siang Masyarakat Bugis saling bekerjasama membuat *kaddoq minynyaq* karena nantinya akan dibagikan kepada penduduk sekitar. Tidak hanya dalam tradisi pernikahan, *kaddoq minynyaq* juga diolah dalam tradisi aqiqah. Salah satu keunikan dalam *kaddoq minynyaq* ini adalah keberadaan kuliner lain yang terdapat pada *kaddoq minynyaq*:

Table 1. Susunan Bentuk *Kaddoq Minynyaq*

Nama Kuliner	Bentuk Kuliner	Letak
<i>Sunta-sunta</i>	Bulat-bulat kecil	Permukaan <i>kaddoq minynyaq</i>
<i>Kaddoq</i>	Membentuk tumpukan menyerupai bukit	Bagian tengah
<i>Rampa</i>	Minyak dengan campuran rempah	Permukaan <i>kaddoq minynyaq</i>
<i>Palliseq</i>	Olahan ayam	Bagian Bawah

1. *Témpa-témpa*

Makna Denotasi Témpa-témpa

Témpa-témpa adalah salah satu komponen penyusun *kaddoq minynyaq* yang memiliki bentuk segitiga. *Témpa* dalam kamus Matthes (1874) berarti bertepuk tangan. Petanda yang terlihat dari bentuk segitiga ini adalah teknik pengolahan dengan cara dipipihkan menggunakan telapak tangan, sedangkan bentuk segi tiga yang rapi dan sempurna memperlihatkan bahwa adonan dipipihkan dengan menggunakan pengalas

yang dibentuk segitiga. Setelah *témpa-témpa* telah melalui proses pengolahan, *témpa-témpa*, selanjutnya disajikan sebagai lauk *kaddoq minynyaq* yang berada terpisah dengan *kaddoq minynyaq*, kecuali dalam sajian lain yaitu *pécaq sura* letak *témpa-témpa* berada pada puncak kuliner. Makna denotasi yang diperoleh dari penanda dan petanda tersebut adalah pencampuran antara wawasan dan keapikan masyarakat Bugis. melalui *témpa-témpa* dapat terlihat kemampuan masyarakat bugis dalam mengolah sesuatu dengan tangan kosong, terlihat pula bahwa masyarakat Bugis memiliki pemahaman khusus terkait bangun datar segi tiga.

Makna Konotasi *Témpa-témpa*

Penanda konotasi dalam data *témpa-témpa* adalah pemahaman masyarakat Bugis terkait tiga dunia yang menjadi latar dalam penguraian kisah pada dalam sastra fenomenal *La Galigo*. Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa pada masa lampau masyarakat Bugis percaya kepada tiga dimensi yaitu *boting langiq*, *peretiwi* dan *buriq liuq* (Rahman, 2009). Sama halnya struktur rumah Bugis yang juga disebut terdiri atas tiga dimensi yaitu *rakkéyang*, *alé bola* dan *awa bola* (Artiningrum et al., 2019). Bagian puncak dianggap sebagai tempat suci dan tinggi, *alé bola* sebagai tempat tinggal dan bagian bawah yang dipahami ruang yang menjaga keselamatan penghuni rumah, dan bentuk keharmonisan keluarga. Pemahaman tiga ruang tersebut, searah dengan hasil wawancara informan yang menyatakan bahwa *tempa-tempa* mengandung tiga nilai kehormatan (ruang atas), kenyamanan (ruang tengah) dan keamanan (ruang bawah). Berdasar dari perspektif tersebut *témpa-témpa* yang diletakkan terpisah dengan *kaddoq minynyaq*, hadir sebagai refleksi cermin bahwa sajian *kaddoq minynyaq* memiliki kelengkapan struktur yaitu ruang atas, tengah dan bawah yang memiliki peran dan makna tersendiri. Didukung pula dengan cara pengolahan *témpa-témpa* yang harus dibentuk dengan tepat hingga bagian ujung *témpa-témpa*, sebagai tanda bahwa untuk memperoleh kesempurnaan karya (kelengkapan struktur) dibutuhkan usaha dan pengetahuan terhadap sesuatu.



Gambar 3. *Témpa-témpa*

2. Sunta-sunta

Makna Denotasi *Sunta-sunta*

Sunta-sunta adalah salah satu komponen *kaddoq minynyaq* dengan menggunakan bahan yang sama dengan *témpa-témpa*, adapun bahan yang dimaksud adalah parutan kelapa, daging ikan dan rempah lainnya. Kesamaan lain yang dimiliki *sunta-sunta* dan *témpa-témpa* adalah keduanya diletakkan pada bagian atas kuliner, namun dalam kuliner *kaddoq minynyaq* yang berada diatas kuliner hanyalah *sunta-*

sunta, sedangkan *témpa-témpa* diletakkan terpisah atau berperan sebagai lauk. Meskipun memiliki banyak persamaan namun keduanya juga memiliki perbedaan, yaitu dari segi bentuk. *Témpa-témpa* memiliki bentuk segi tiga sedangkan *sunta-sunta* memiliki bentuk bulat-bulat kecil.

Denotasi yang diperoleh dari penanda dan petanda yang telah dijelaskan memiliki kesamaan dengan *témpa-témpa* yaitu teknik penyajian yang menggunakan telapak tangan. Teknik penyajian dengan bentuk berbeda meskipun memiliki rasa memperkuat dugaan terdapat makna lain yang tersirat pada pemberian bentuk yang berbeda tersebut.

Makna Konotasi Sunta-sunta

Penanda konotasi yang diperoleh dari petanda denotasi adalah teknik penyajian yang dibentuk bulat kecil. Petanda konotasi *sunta-sunta* harus dikaitkan dengan data yang diperoleh melalui proses wawancara kepada tokoh adat, yaitu makna *sunta-sunta* sebagai tanda bahwa terdapat *palliseq* di dalam *kaddominnyaq*, jika elemen bawah *kaddoq minynyaq* tidak ada maka *sunta-sunta* juga tidak melekat pada tubuh *kaddoq minynyaq*. Sehingga petanda konotasi yang terdapat pada *sunta-sunta* adalah kode budaya yang hanya dipahami oleh masyarakat Bugis.



Gambar 4. Sunta-sunta

3. Kaddoq

Makna Denotasi Kaddoq

Pada analisis sebelumnya disebutkan bahwa *kaddoq* merupakan bagian *kaddoq minynyaq* yang terbuat dari beras ketan. Memiliki petanda yaitu dicetak pada mangkok *akkaddominnyareng* sehingga membentuk bukit. Teknik penyajian *kaddoq* adalah dengan cara ditekan-tekan pada mangkok, sehingga membuat butiran beras ketan saling menyatu.

Makna Konotasi Kaddoq

Penanda konotasi yang diperoleh dari petanda denotasi butiran yang saling mengapit dan menyatu adalah persatuan masyarakat. *Kaddoq minynyaq* adalah kuliner tradisional yang memiliki proses pengolahan yang rumit, karena selain memiliki banyak tahap dalam pengolahannya kuliner kultural tersebut harus dibuat dalam jumlah banyak karena akan dibagikan kepada masyarakat yang ikut membantu dalam pelaksanaan upacara tradisional. Sehingga dalam hal pembuatan *kaddoq minynyaq* masyarakat akan bekerjasama dan membagi tugas aktivitas kerja sama dalam mengolah kuliner, aktivitas tersebut dikenal dengan istilah *pabaling* yang dalam Bahasa Indonesia bermakna “pergi membantu”. Maka melalui bentuk persatuan masyarakat Bugis tersebut diperoleh konotasi bahwa sejak masa lampau masyarakat

Bugis merupakan masyarakat komunal, yang dalam perpektif hidupnya saling bahu-membahu menyelesaikan sebuah prosesi tradisi.



Gambar 5. Kaddoq

4. Rampa

Makna Denotasi Rampa

Petanda dalam rampa *kaddoq minynyaq* terdapat pada rempah yang digunakan dalam pembuatan rampa, diantaranya adalah ketumbar, cengkeh, buah pala, bawang merah, bawang putih, kayu manis dan minyak kelapa. Berbeda dengan *témpa-témpa* dan *sunta-sunta*, *rampa* tidak tergolong dalam kuliner melainkan lebih mengarah pada bumbu. Rampa diaduk dan dioleskan pada bagian luar *kaddoq*. Sehingga denotasi berdasarkan penanda dan petanda tersebut adalah kuliner yang memiliki aroma khas, hasil analisis ini berdasarkan wawancara salah satu informan. Selain dipahami sebagai bumbu, kata *rampa* juga dimaknai sebagai proses mengoleskan sesuatu secara menyeluruh (Matthes, 1874).

Makna Konotasi Rampa

Penanda yang diperoleh dari petanda *rampa* adalah sebuah teknik untuk memperoleh aroma khusus. Jika penanda aroma yang diperoleh dari tanda denotasi dikaitkan dengan perspektif masyarakat Bugis yang selalu mengaitkan perilaku baik dengan aroma harum, maka akan diperoleh petanda konotasi yaitu fungsi *rampa* yang dicampurkan dan dioleskan pada *kaddoq minynyaq* adalah perilaku baik yang merupakan awal dari persatuan masyarakat. Sebagaimana petanda konotasi yang diperoleh pada data sebelumnya yaitu *kaddoq* yang berarti persatuan. Melalui analisis tersebut tanda konotasi yang terdapat pada *rampa* adalah nilai dalam bermasyarakat yang mencakup tingkah laku atau akhlak yang harus dimiliki masyarakat jika ingin saling menyatu.



Gambar 6. Rampa

5. Palliseq Kaddoq Minynyaq

Makna Denotasi Palliseq

Palliseq memiliki petanda yaitu ayam goreng yang tidak diberi bumbu, terletak pada bagian bawah *kaddoq minynyaq* sebagaimana penamaan *palliseq* yang berarti isi (Matthes, 1874). Meskipun dalam pembuatan *kaddoq minynyaq* masyarakat juga membuatnya dalam porsi banyak, namun tidak semua olahan *kaddoq minynyaq* memiliki *palliseq*. *Palliseq* hanya

diperuntukkan untuk pemilik tradisi yang diletakkan pada *indoq kaddoq minynyaq*, kepada *pabbaca* yaitu tokoh Agama dalam masyarakat yang bertugas mendoakan pemilik upacara tradisi dan keluarga dekat pemilik tradisi.

Makna Konotasi *Palliseq*

Konotasi *palliseq* dapat dipahami melalui penanda konotasi yang diperoleh dari petanda denotasi. Penanda tersebut adalah kuliner yang tidak memiliki bumbu dan letaknya yang tersembunyi, sebagai tanda dari penamaan yaitu isi. Petanda konotasi yang diperoleh adalah keaslian dan kemurnian, yang apabila dikaitkan dengan denotasi yang menunjukkan letak maka keaslian dan kemurnian tersebut dimaknai sebagai sesuatu yang tersembunyi disuatu tempat. Apabila dikaitkan dengan makna yang diperoleh pada data sebelumnya maka makna dari *kaddoq minynyaq* ini semakin lengkap, yaitu untuk memperoleh masyarakat yang saling bersatu harus dibalut dengan perilaku yang baik sebagaimana *rampa* yang dioleskan pada *kaddoq. Palliseq* yang tidak bercampur dengan bahan dasar apapun menandai sebuah ketulusan hati yang menjadi dasar dari prinsip persatuan masyarakat Bugis.



Gambar 7. *Palliseq*

Myth dalam *Kaddoq Minynyaq*

Hasil analisis dari tanda denotasi dan konotasi pada akhirnya dapat disesuaikan dengan *myth* yang terdapat dalam masyarakat Bugis. *Myth* tersebut adalah *kaddoq minynyaq* merupakan simbol harapan masyarakat Bugis dalam melakukan sebuah tradisi, masyarakat berharap agar calon pengantin dapat menjaga rahasia pernikahan mereka dalam menjalani bahtera rumah tangga, yang diperlihatkan kepada orang lain hanyalah hal-hal baik saja. Nilai tersebut harus mereka junjung tinggi demi menjaga kehormatan dan nilai *siriq* yang dipegang teguh olehnya sebagai manusia Bugis. Sebagaimana hasil analisis yang dapat disederhanakan dalam sebuah proses, melalui aroma *rampa* yang dioleskan pada kuliner *kaddoq minynyaq* diharapkan rahasia dalam hal ini *palliseq* tidak diketahui oleh orang lain yang tidak memahami pemilik tradisi dengan baik, melalui analisis *témpa-témpa* dan *kaddoq* diharapkan masyarakat dapat menjunjung tinggi kesadaran akan tingkah laku yang baik dan nilai persatuan sangat penting untuk memperoleh hubungan yang harmonis.

Simpulan

Masyarakat Bugis memberikan representasi budaya bukan hanya pada sastra tertulis tetapi juga pada hasil cipta budaya non-bendawi atau dapat pula disebut folklor bukan lisan. Melalui penamaan dan bentuk kuliner Bugis diperoleh beberapa hasil analisis diantaranya adalah nama kuliner yang memperlihatkan bentuk secara umum kuliner dan bahan dasar yang digunakan Sedangkan bentuk kuliner menunjukkan kepercayaan pada ruang, kode budaya yang hanya dipahami masyarakat Bugis, nilai yang harus dimiliki masyarakat untuk memperoleh persatuan dalam hidup berkelompok dan memegang teguh karakter Bugis yaitu *siriq*.

Penelitian kuliner tradisional Bugis ini memperlihatkan sudut pandang masyarakat Bugis secara utuh, yang secara sederhana memberikan pemahaman bahwa penelitian kuliner tradisional menunjukkan identitas, cara memaknai hidup, dan norma-norma yang mengatur masyarakat pemilik kuliner. Kekurangan penelitian kuliner salah satunya adalah kekaburan data, kuliner sebagai budaya tak benda dimiliki oleh setiap budaya di seluruh Indonesia yang membuat keberagaman ini memicu persamaan dan perbedaan kuliner. Sehingga mengharuskan peneliti memahami asal-usul menu kuliner berdasarkan aspek kesejarahan agar data yang diperoleh tidak mengalami tumpang-tindih.

Referensi

- Andesna, Y., Studi, P., & Kesejahteraan, P. (2019). Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji terhadap kualitas keripik sanjai lado hijau. *Kapita Selekta Geografi*, 2(2), 90–100.
- Anisa, A., D., & Achmadi, N. S. (2022). Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. *Home Journal : Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 4(1), 238–258. <http://jurnal.politeknikbosowa.ac.id/index.php/HOME/article/view/212>
- Artiningrum, P., Sudikno, A., & Arif, K. A. (2019). Adaptation Patterns of Bugis Diaspora Village Architecture: Sulapa Eppa' Philosophy and Function-Form-Meaning-Context Theory. *ISVS E-Journal*, 6(4), 49–54.
- Barthes, R. (1957). *Mythologies*. Jonathan Cape Ltd.
- Barthes, R. (2017). *Elemen-elemen Semiotika*. Basabasi.
- Cobley, P., & Litza, J. (2002). *Mengenal Semiotika: for Beginners Peny*. Mizan.
- de Saussure, F. (1967). *Cours de Linguistique Générale*. Payot.
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). Identitas Budaya dan Pradoksal Kuliner Tradisional dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya (Cultural Identity and Traditional Culinary Paradoxal in the Short Story Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya). *Kandai*, 17(2), 256. <https://doi.org/10.26499/jk.v17i2.2811>
- Hasyim, M. (2017). *Myth and Ideology Construction in Indonesia Television Advertising: a Semiotic Based Approach*. October. www.tjprc.org
- Laskowske, D. (2022). *Kamus Bugis-Indonesia*.
- Mas'ud, D., & Dirawan, G. D. (2003). Nature and Culture (Studi Awal tentang Konsep Lingkungan dalam La Galigo). In *La Galigo Menelusuri Jejak Warisan DUnia* (pp. 279–288). Pusat Studi La Galigo.
- Matthes, B. F. (1874). *Woordenboek Hollandsch-Bouguinesche Woordenlijst*. Het Nederlandsch Gouvernement.
- Nayati, W. (2003). Pemanfaatan Lingkungan Alam Bagi Pemenuhan Kebutuhan Hidup Masa Lalu di Sulawesi (Refleksi Mito Galigo). In *La Galigo*. Pusat Studi La Galigo.

- Pathuddin, H., Raehana, S., Alauddin Makassar, U., Al-Fityan School, S., M Yasin Limpo, J. H., Gowa, K., Pallantikan, J., & Somba Opu, K. (2019). *Etnomatematika: Makanan Tradisional Bugis sebagai Sumber Belajar Matematika*. 7(2), 307–327. <https://doi.org/10.24252/mapan.2019v7n2a10>
- Pelras, C. (2006). *Manusia Bugis*. Nalar Forum Jakarta-Paris.
- Rahman, N. (2009). *Kearifan Lingkungan Hidup Manusia Bugis berdasarkan Naskah Meongpaloé*. La Galigo Press.
- Rahmaniar, R. (2020). *Beppa Pitunrupa Philosophy as a Culture of Buginese Community In Parepare: a Study of Connotation Semiotics of Roland Barthes*. <https://doi.org/10.4108/EAI.20-9-2019.2296685>
- Rusmana, D. (2014). *Filsafat Semiotika*. CV Pustaka Setia.
- Syarif, S., Yudono, A., Harisah, A., & Sir, M. M. (2018). Ritual Proses Konstruksi Rumah Tradisional Bugis Di Sulawesi Selatan. *Walasuji : Jurnal Sejarah dan Budaya*, 9(1), 53–72. <https://doi.org/10.36869/wjsb.v9i1.21>