

LEKSIKON JAJANAN PASAR JAWA BARAT: KAJIAN ETNOSEMANTIK

Ahmad Maulana Ghufar ^{a*}, Suhandano ^b^{a,b}Magister Linguistik, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada*Surel: ^{a*}maulanaghufar@gmail.com, ^bsuhandano@ugm.ac.id

Diterima Redaksi: 17-01-2022 | Selesai Revisi: 16-02-2022 | Diterbitkan: 20-06-2022

Abstrak: Nama dari jajanan pasar dapat menunjukkan identitas budaya daerahnya. Selain itu, dapat diasumsikan bahwa suatu nama memiliki pengetahuan latar belakang tentang asal usulnya. Lebih lanjut, penelitian ini bertujuan untuk memperoleh deskripsi dan klasifikasi satuan lingual nama jajanan pasar Jawa Barat. Penelitian ini merupakan kajian linguistik antropologis dengan metode deskriptif kualitatif dan pendekatan etnosemantik. Hasil yang diperoleh berupa 17 data satuan lingual bentuk kata, seperti akronim dan kata asli bahasa Sunda. Ditemukan 10 data berbentuk frasa endosentris atributif yang diklasifikasi menjadi empat bagian, yaitu frasa atributif berdasarkan cara pengolahan, asal daerah, bahan dasar, dan bentuk olahan.

Kata-Kata kunci: etnosemantik, jajanan pasar, jawa barat, linguistik antropologis

Abstract: Local street foods are closely related to their cultural roots, thus the names of the food resemble their cultural identity. It is assumed that every name may have some background knowledge from its origin. This study aims to obtain an extensive description and classification of the lingual unit from West Java's street foods. This research is an anthropological linguistic study using a descriptive qualitative method with an ethnosemantic approach. The result of this study shows 17 lingual unit data in the form of words, such as acronyms and original Sundanese words. Ten data were found in the form of attributive endocentric phrases which were classified into four parts. Those four parts are attributive phrases based on processing methods, regional origin, basic ingredients, and processed forms.

Keywords: anthropological linguistics, ethnosemantics, street food, West Java

A. PENDAHULUAN

Jajanan pasar menjadi salah satu kudapan favorit yang eksistensinya masih relevan hingga saat ini bagi masyarakat Indonesia. Eksistensi jajanan pasar kerap menghadirkan nuansa nostalgia bagi penikmatnya di masa lampau. Hal itu disebabkan oleh jajanan pasar yang biasa ditemui di sekolah hingga pinggir jalan. Jajanan pasar menjadi salah satu kudapan favorit karena beberapa faktor, seperti harga yang relatif terjangkau, mudah untuk ditemui, dan rasa yang khas. Kekhasan rasa yang dimiliki jajanan pasar ditimbulkan oleh identitas yang masing-masing dibawa. Identitas tersebut dapat dibedah melalui latar belakang sejarah yang melingkupi jajanan pasar tersebut. Setiap daerah pasti memiliki kekhasan jajanan pasarnya masing-masing, salah satunya Jawa Barat. Pemilihan Jawa Barat sebagai fokus utama dalam penelitian ini disebabkan oleh persebaran jajanan pasar Jawa Barat yang sangat masif.

Sebagai contoh, jajanan pasar *seblak* merupakan jenis kudapan yang memiliki peminat masif dan untuk mendapatkannya relatif mudah di daerah manapun di seluruh wilayah Indonesia.

Dari ruang lingkup yang sudah dijelaskan, dapat diasumsikan bahwa penamaan jajanan pasar memiliki latar belakang yang menarik untuk diidentifikasi. Proses identifikasi tersebut dapat menunjukkan kesamaan penamaan makanan, tetapi memiliki variasi berdasarkan budaya masing-masing. Terdapat variasi pada nama jajanan pasar “kue bugis” dan “kue mendut”. Kedua jajanan pasar tersebut memiliki nama yang berbeda, tetapi bentuk dan teksturnya relatif serupa. Frasa pada nama jajanan pasar tersebut dapat memberi pengetahuan lebih dari sekadar nama makanan. Jajanan pasar yang pertama terdiri dari kata “kue” dan “bugis”. Maka dapat dikatakan bahwa makanan tersebut merupakan kudapan atau kue yang berasal dari suku Bugis, Sulawesi Selatan (Fattah & Saleh, p. 2019). Pada frasa kedua, yaitu “kue mendut”, kata “mendut” mengacu pada Candi Mendut. Penamaan jajanan pasar tersebut berasosiasi dengan keserupaan bentuk dengan Candi Mendut. Sesuai lokasinya, jajanan pasar “kue mendut” dapat dengan mudah ditemui di daerah Jawa Tengah yang merupakan lokasi dari Candi Mendut.

Penamaan jajanan pasar tentu saja berkaitan dengan fungsi bahasa. Dapat dikatakan bahwa bahasa memiliki fungsi untuk memberikan banyak pengetahuan dan informasi yang tidak terbatas pada fakta bahasa. Menilik dari jajanan pasar Jawa Barat yang memiliki persebaran masif, kembali dapat diasumsikan bahwa jajanan pasar Jawa Barat memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh banyak orang. Lebih lanjut, jajanan pasar Jawa Barat juga memiliki harga yang relatif terjangkau. Asumsi tersebut dapat dibuktikan oleh eksistensinya di sekolah-sekolah. Artinya, harga jajanan pasar Jawa Barat bisa menyesuaikan pada segmen anak-anak sekolah. Dari faktor cita rasa yang khas dan harga yang relatif terjangkau, jajanan pasar Jawa Barat menjadi dominasi sebagai jajanan pasar yang paling banyak ditemui. Hal ini kemudian menjadi rumusan masalah untuk penelitian ini, yaitu “bagaimana klasifikasi satuan lingual nama jajanan pasar Jawa Barat?”. Berangkat dari rumusan masalah, penelitian ini bertujuan untuk memperoleh deskripsi dan klasifikasi satuan lingual nama jajanan pasar Jawa Barat. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dengan berkontribusi bagi pengembangan studi linguistik dalam hal linguistik antropologis khususnya bidang kajian etnosemantik. Selain itu, dengan penelitian ini, masyarakat diharapkan mampu mengetahui seluk beluk tentang nama jajanan pasar Jawa Barat dan pandangan budaya yang ada di dalamnya.

Terdapat penelitian-penelitian sebelumnya yang relevan dengan topik leksikon makanan atau jajanan tradisional dengan menggunakan pendekatan etnolinguistik. Penelitian tersebut dilakukan oleh Kusumaningtyas, Wibisono,

dan Kusnadi (2013) dengan judul “Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi: Sebuah Kajian Etnolinguistik”. Terdapat dua hasil dari penelitian ini yaitu; (1) bentuk istilah makanan dan jajanan tradisional dapat diklasifikasikan menjadi kata dan frasa; dan (2) istilah makanan dan jajanan tradisional kaitannya dengan tradisi masyarakat Banyuwangi yang dapat diklasifikasikan menjadi 12, yaitu (a) tradisi pindah rumah; (b) tradisi lamaran (meminang); (c) tradisi perkawinan; (d) tradisi tujuh bulanan (Tingkeban); (e) tradisi kelahiran; (f) tradisi selapan bayi; (g) tradisi turun tanah (mudun lemah); (h) tradisi orang meninggal; (i) tradisi Maulid Nabi; (j) tradisi bulan Suro; (k) tradisi bersih desa; dan (l) tradisi kebo-keboan.

Selanjutnya terdapat Hadiniyah (2016) yang melakukan penelitian di daerah penutur bahasa Sunda dengan judul “Leksikon Makanan Tradisional Sunda Di Kabupaten Kuningan (Kajian Etnolinguistik)”. Penelitiannya menghasilkan temuan sebanyak 73 nama makanan tradisional dan diklasifikasi berdasarkan bentuk lingualnya, seperti: 22 kata dasar, 1 kata imbuhan, 8 kata ulang, 37 kata majemuk, dan 5 kata singkatan. Kemudian dari penamaan, terdapat 1 nama makanan yang berdasarkan peniruan bunyi, 4 berdasarkan persamaan, 29 berdasarkan bahan, 2 berdasarkan tempat asalnya, 5 berdasarkan penyebutan sifat khas, 4 berdasarkan sebagian anggapan, dan 27 manasuka. Selanjutnya, nama makanan berdasarkan bahannya terdapat 5 yang berbahan dasar beras, 7 dari tepung beras, 10 dari beras ketan, 12 dari tepung ketan, 8 dari singkong, 1 dari aci, 3 dari terigu, 6 dari kacang, 6 dari ubi, 1 dari jagung dan 23 dari bahan lainnya. Berdasarkan makna leksikon, dapat disimpulkan bahwa semua nama makanan tradisional Sunda merupakan nomina atau kata benda.

Penelitian berikutnya dilakukan oleh Rosidin, Riansi dan Muhyidin (2021) dengan judul “Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang”. Melalui kacamata linguistik antropologis, ditemukan 25 leksikon nama makanan; 14 leksikon nama makanan pelengkap upacara atau ritual adat; 32 leksikon nama alat pembuatan, 35 leksikon nama bahan, dan 38 leksikon nama proses pembuatan. Kemudian, kuliner tradisional yang berfungsi sebagai pelengkap upacara adat merepresentasikan tiga dimensi nilai, yaitu individual, sosial, dan pengetahuan. Selain itu, kuliner tradisional sebagai pelengkap upacara adat juga merepresentasikan simbol dan makna yang memiliki korelasi dengan identitas sosial budaya masyarakat Kabupaten Pandeglang.

Dari tiga penelitian di atas, belum ditemukan studi yang berfokus pada klasifikasi satuan lingual nama jajanan pasar Jawa Barat serta latar belakang budaya dari penamaan. Hal inilah yang menjadi pembeda dan pembaruan dari penelitian ini.

Berdasarkan penjelasan ruang lingkup penelitian yang sudah dijelaskan, terdapat banyak hal yang dapat ditelusuri lebih lanjut dari penamaan jajanan pasar Jawa Barat. Penelusuran ini akan menunjukkan korelasi antara fakta bahasa dan budaya. Analisis yang digunakan adalah kajian linguistik antropologis. Hal ini selaras dengan Silva-Fuenzalida (1949, p.44) yang menyatakan bahwa terdapat pemahaman klise tentang bahasa yang memiliki berbagai peran dalam kehidupan manusia, salah satunya ialah bahasa sebagai bagian dari budaya. Lebih lanjut, Suhandano (2000, p.1) menjelaskan bahwa bahasa berfungsi sebagai pisau bedah dalam proses identifikasi dan klasifikasi benda-benda di sekitar manusia. Melalui kajian linguistik antropologis, bahasa dijadikan sebagai pusat perhatian untuk mengambil fenomena budaya terkait dengan makna bahasa dalam definisi kultural. Dengan kata lain, linguistik antropologis memberi ruang kepada peneliti untuk menyajikan kandungan budaya dalam penggunaan bahasa.

B. LANDASAN TEORI

Bahasa menjadi salah satu disiplin ilmu yang sudah mendapat perhatian khusus sejak lama. Dari hal itu muncul perkembangan yang menghadirkan beragam sub-disiplin baru. Pada dasarnya bahasa bersifat dinamis yang selalu berkaitan dengan faktor yang hadir dari luar sifat bahasa. Salah satu sub-disiplin yang ada dalam bahasa adalah linguistik antropologis. Studi linguistik antropologis berfokus pada hubungan bahasa dan budaya. Lebih lanjut, Foley (1970, p.3) menjelaskan bahwa bahasa merupakan perhatian terpenting guna mencapai pemahaman suatu budaya.

Etnosemantik merupakan salah satu pendekatan yang digunakan dalam linguistik antropologis untuk membedah kandungan budaya dalam bahasa, khususnya tentang makna. Foley (1970, p.5) menjelaskan bahwa linguistik antropologis membedah bahasa dalam praktik budaya, maka konsep makna merupakan sesuatu yang fundamental. Lebih lanjut, bentuk linguistik tertentu melihat komponen semantik dalam etnosemantik merepresentasikan kondisi dari objek (Brown, 1976, p.378). Pada dasarnya, tujuan etnosemantik adalah mendeskripsikan sesuatu yang bervariasi (makanan, sifat, benda, dll) berdasarkan budaya yang diacu (Eglin, 1980, p.340).

C. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dilakukan melalui tiga tahap, yaitu penyediaan data, analisis data, dan penyajian hasil analisis data. Data yang dihimpun terdiri dari dua jenis data, yaitu data lisan dan data tulis. Data lisan bersumber dari informan penutur asli bahasa Sunda. Selain untuk memperoleh data lisan, informan juga digunakan sebagai validator untuk mendapatkan *gloss* interpretatif dari data yang diperoleh. Data tulis dihimpun

dari berbagai jenis tulisan, seperti resep makanan, tabloid, majalah, dan koran. Metode penyediaan data menggunakan metode dan teknik lanjutan catat. Lebih lanjut, dalam analisis data digunakan metode padan referensial dengan teknik dasar banding dan teknik lanjutan hubung banding menyamakan (HBS).

Triangulasi data sangat diperlukan untuk menghindari subjektivitas. Selain itu, penelitian ini menggunakan pendekatan etnosemantik dalam proses analisis data. Penggunaan pendekatan etnosemantik bertujuan untuk melihat komponen semantik sebagai bentuk linguistik. Data akan diklasifikasikan menjadi dua kelompok satuan lingual, yaitu (1) kata dan (2) frasa. Temuan dalam penelitian ini akan disajikan dalam bentuk informal.

D. PEMBAHASAN

Ditemukan sejumlah 27 data jajanan pasar Jawa Barat dari penelitian yang telah dilakukan. Kemudian, data tersebut diolah kembali dan menghasilkan 2 klasifikasi satuan lingual, seperti: 17 kata dan 10 frasa. Selain bentuk kebahasaan, berbagai informasi menyangkut latar belakang budaya juga ditemukan. Penjelasan mengenai hal tersebut akan dibahas lebih mendalam pada sub-bab berikutnya.

1. Nama Jajanan Pasar berupa Kata

Jajanan pasar berupa kata ditemukan sebanyak 17 data. Apabila ditinjau dari proses pembentukannya, nama makanan Jawa Barat berupa kata dapat diklasifikasikan lagi ke dalam dua bentuk, yaitu akronim dan kata asli bahasa Sunda.

a. Akronim

Dalam penelusuran ini, ditemukan data yang berbentuk akronim. Berdasarkan Chaer (2008, p.236), akronim adalah suatu singkatan yang diberi perlakuan seperti kata. Lebih lanjut, Kridalaksana (2008, p.5) menjelaskan bahwa akronim merupakan kependekan dari gabungan huruf atau suku kata yang sesuai dengan kaidah fonetik bahasa bersangkutan. Dalam analisis ini, klasifikasi akronim mengacu pada klasifikasi akronim oleh Kridalaksana (2007, p.170).

1) Pengekalan Suku Kata Terakhir dari Tiap Komponen

Delapan dari 17 data kata yang ditemukan merupakan akronim berdasarkan pengekalan suku kata terakhir dari tiap komponen. Pada bagian ini, akronim berawalan *ci-* mendominasi dengan jumlah enam data. Berikut adalah analisis datanya.

(1) Cireng

Cireng merupakan akronim dari *aci* digoreng. Akronim tersebut berdasarkan pengekelan suku kata terakhir dari komponen cireng, yaitu “*c*” dan “*reng*”. Olahannya berbentuk adonan *aci* yang digoreng dengan bentuk bulat. Jajanan pasar ini kerap ditemukan pada pedagang-pedagang di sekolah hingga swalayan dengan bentuk *frozen food*. Hal itu menunjukkan bahwa cireng dinikmati oleh berbagai kalangan.

(2) Cilok

Cilok merupakan akronim dari *aci dicolok*. Akronim tersebut berdasarkan pengekelan suku kata terakhir dari komponen cilok, yaitu “*c*” dan “*lok*”. Cilok berbentuk bulat dan dicolok atau ditusuk oleh batang bambu kecil. Jajanan pasar ini dimasak dengan cara dikukus dan banyak ditemui sebagai jajanan anak sekolah. Selain dikukus, terdapat berbagai variasi cara memasak cilok seperti digoreng (cilok goreng) dan direbus pada olahan baso aci.

(3) Cimol

Cimol merupakan akronim dari *aci digemol*. Akronim tersebut berdasarkan pengekelan suku kata terakhir dari komponen cimol, yaitu “*c*” dan “*mol*”. Sama seperti cilok, cimol adalah *aci* yang dibentuk bulat (*digemol*), tetapi cimol dimasak dengan cara digoreng dan olahan adonannya tidak terlalu padat seperti cilok. Cimol disajikan dengan diberi taburan bumbu bawang goreng yang berbentuk tepung, bubuk pedas, dan taburan penyedap rasa. Cimol juga kerap ditemukan sebagai jajanan sekolah dan tidak jarang dapat dijumpai pada berbagai gerai makanan di pusat perbelanjaan.

(4) Cilung

Cilung merupakan akronim dari *aci digulung*. Akronim tersebut berdasarkan pengekelan suku kata terakhir dari komponen cilung, yaitu “*c*” dan “*lung*”. *Digulung* merupakan cara memasak dari *aci* tersebut yaitu dengan cara menggoreng *aci* ke dalam minyak panas lalu digulung dengan batang bambu kecil. Dibanding cireng, cilok, dan cimol, cilung kurang populer dan hanya bisa ditemukan pada pedagang-pedagang di sekolah, pasar, atau keramaian seperti pasar malam, *car free day*, dan sebagainya.

(5) Cilor

Cilor merupakan akronim dari *aci telur*. Akronim tersebut berdasarkan pengekelan suku kata terakhir dari komponen cilor, yaitu “*c*” dan “*lor*”. *Ac*i berbentuk bulat kecil dimasak dengan cara dimasak berbarengan dengan telur lalu ditaburi bubuk asin dan pedas. Sama seperti cilung, cilor juga kurang populer apabila dibandingkan dengan cireng, cilok, dan cimol. Cilor hanya bisa

ditemukan pada pedagang-pedagang di sekolah, pasar, atau keramaian seperti pasar malam, *car free day*, dan sebagainya.

(6) Cibay

Cibay merupakan akronim dari *aci ngambay*. Akronim tersebut berdasarkan pengekelan suku kata terakhir dari komponen cibay, yaitu “*c*” dan “*bay*”. *Ngambay* dalam bahasa Indonesia berarti menggantung dan elastis. Cibay dimasak dengan cara digoreng dan bentuknya seperti martabak hanya saja cibay berbahan dasar *aci*. Sama seperti cilung dan cilor, cibay juga kurang populer apabila dibandingkan dengan cireng, cilok, dan cimol. Cilor hanya bisa ditemukan pada pedagang-pedagang di sekolah, pasar, atau keramaian seperti pasar malam, *car free day*, dan sebagainya.

(7) Comro

Olahan dari singkong parut dengan isian oncom pedas yang digoreng. Merupakan akronim dari *oncom dijero*. Dalam bahasa Indonesia, akronim *comro* memiliki arti ‘oncom di dalam’. Jajanan pasar ini kerap dijadikan cemilan saat sarapan sebagai makanan penutup dan bisa didapatkan melalui pedagang-pedagang gorengan atau pedagang di pasar.

(8) Misro

Olahan yang hampir sama seperti *combro*, tetapi dengan isian gula aren. Misro merupakan akronim dari *amis dijero* atau dalam bahasa Indonesia berarti ‘*manis di dalam*’. Misro menjadi salah satu suguhan dalam berbagai situasi yang dekat dengan masyarakat, seperti kerja bakti, rapat warga, hingga sekadar berkumpul. Misro dapat dengan mudah ditemui pada pedagang gorengan.

Pada delapan data jajanan pasar di atas, tampak bahwa semua bahan dasarnya berasal dari singkong. Dari sisi historis, singkong adalah salah satu makanan pokok masyarakat Jawa Barat yang didominasi oleh suku Sunda. Adapun *aci* merupakan bahasa Sunda dari tepung tapioka, yaitu tepung yang berbahan dasar singkong. Sebagai penguat informasi, singkong menjadi salah satu bahan pangan utama di Indonesia setelah padi dan jagung. Informasi tersebut dikutip dari laman resmi pemerintah Jawa Barat, yaitu www.westjavainc.org. Dari laman tersebut juga diketahui bahwa sebagian besar daerah di wilayah Jawa Barat merupakan pengeksport singkong dengan komoditas yang tinggi.

2) Pengekelan Suku Pertama Komponen Pertama dan Pengekelan Kata Seutuhnya

Berbeda dengan klasifikasi sebelumnya, pada klasifikasi ini hanya ditemukan satu data. Berikut adalah analisis datanya.

(9) Colenak

Colenak yang juga dikenal dengan tape bakar merupakan nama dari kudapan yang terbuat dari *peuyeum* (tapai singkong). Kudapan ini diolah dengan cara dibakar dan disajikan bersama gula aren cair yang dicampur dengan parutan kelapa. Tapai singkong yang telah dibakar nantinya dicocolkan ke dalam saus gula aren tersebut. Nama colenak merupakan akronim dari dicocol enak. Kudapan tradisional ini memiliki kesan eksklusif karena tidak banyak yang menjual dan biasa disuguhkan pada acara-acara resmi. Colenak bahkan pernah dihidangkan saat Konferensi Asia Afrika (KAA) tahun 1955. Selain sebagai makanan acara kenegaraan, colenak juga diadaptasi menjadi sebuah lagu daerah Jawa Barat.

3) Pengekalan Berbagai Huruf dan Suku Kata yang Sukar Dirumuskan

Ditemukan sejumlah tiga data akronim berdasarkan pengekalannya berbagai huruf dan suku kata yang sukar dirumuskan. Berikut adalah analisis datanya.

(10) Cuanki

Olahan makanan berkuah dengan isian bakso, tahu, dan siomai goreng. Cuanki merupakan akronim dari cari uang jalan kaki. Penyajian cuanki hampir sama seperti bakso, tetapi ada satu ciri khas dari cuanki yaitu siomai goreng. Banyak yang menduga bahwa cuanki berasal dari daerah Tiongkok. Dugaan tersebut timbul dari nama cuanki yang sekilas mirip dengan istilah-istilah dalam bahasa Mandarin. Hingga kini cuanki masih menjadi favorit warga Jawa Barat karena harga yang murah, rasa yang lezat, dan mudah ditemui. Sama seperti namanya, cuanki dijual oleh pedagang yang membawa gerobak atau dengan cara dipikul yang berkeliling di sekitar pemukiman warga.

(11) Batagor

Jajanan pasar bernama batagor merupakan salah satu kudapan yang memiliki unsur akulturasi budaya. Hal tersebut berdasarkan bahwa batagor merupakan jajanan pasar Jawa Barat yang mengadaptasi gaya Tionghoa. Jajanan pasar ini sudah dikenal hampir di seluruh wilayah Indonesia. Pembentukan kata batagor berasal dari akronim baso, tahu, goreng. Jajanan pasar ini memiliki peminat yang sangat banyak terutama di wilayah Pulau Jawa, sehingga dapat dengan mudah ditemui di pinggir jalan hingga restoran elit.

(12) Basreng

Nama jajanan pasar Basreng merupakan akronim dari baso digoreng. Jajanan pasar khas Jawa Barat ini pada dasarnya dibuat dari olahan bakso berbahan ikan yang diiris tipis. Setelah diiris tipis kemudian digoreng dan

biasanya disajikan dengan bumbu bubuk pedas. Anak-anak muda adalah peminat utama dari jajanan pasar ini. Seiring perkembangan zaman, kini hadir beragam variasi olahan dari basreng yang diberi bermacam-macam bubuk perasa.

b. Kata Asli Bahasa Sunda

Bahasa Sunda merupakan bahasa yang termasuk ke dalam rumpun Melayu Polinesia. Secara umum, sebagian besar masyarakat Jawa Barat merupakan penutur bahasa Sunda. Yudibrata dkk. (1990, p.44) berpendapat bahwa bahasa Sunda merupakan bentuk cerminan dari budaya Sunda yang mencakup sistem pengetahuan, gambaran tingkah laku, moral, atau estetika masyarakat Sunda. Mengingat nama jajanan pasar di Jawa Barat tidak hanya berupa kata yang dibentuk melalui akronim, beberapa jajanan pasar menggunakan nama berupa kata asli dari bahasa Sunda. Berikut adalah data yang ditemukan.

(13) Surabi

Surabi merupakan jajanan pasar Jawa Barat yang pembentukan katanya berasal dari bentuk dasar salah satu kata dalam bahasa Sunda, yaitu *sura* yang berarti 'besar'. Hidangan tersebut dipercaya sudah ada sejak 1923. Dahulu, jajanan pasar ini disajikan dengan kuah santan dan gula aren, tetapi seiring perkembangan zaman, surabi disajikan dengan tambahan oncom tanpa kuah santan dan gula aren. Surabi merupakan salah satu menu favorit untuk sarapan warga Jawa Barat. Selain karena harganya yang cenderung murah, surabi juga mampu membuat kenyang dalam cukup lama karena berbahan dasar tepung, kelapa, oncom, dan telur.

(14) Odading

Odading merupakan sebuah bentuk olahan kue manis yang digoreng. Nama *odading* diduga berasal dari celetukan anak kecil belanda, yaitu "*o, dat ding?*". Saat ini odading memiliki popularitas yang tinggi setelah viralnya video dari Mang Ade Londok yang mempromosikan odading yang dijual oleh temannya. Odading menjadi salah satu jajanan pasar yang sering dijadikan sebagai camilan atau suguhan untuk tamu oleh warga Jawa Barat.

(15) Bandros

Bandros merupakan kudapan atau kue tradisional yang terbuat dari campuran tepung beras, santan, kelapa parut, dan daun suji. Selain itu, kue ini juga biasa disajikan bersama taburan gula pasir. Selain surabi, bandros juga kerap dijadikan sebagai menu sarapan atau makanan penutup oleh warga Jawa Barat. Namun, hingga saat ini belum ditemukan asal muasal yang valid terkait penamaan bandros.

(16) Seblak

Seblak dibuat dari kerupuk basah yang dimasak dengan sayuran dan beberapa makanan dengan kandungan protein seperti telur, ayam, dan dimasak dengan kencur serta berbagai bumbu penyedap rasa. Dengan jumlah peminat yang sangat banyak, seblak tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia. Namun, terdapat penyesuaian rasa berdasarkan wilayah masing-masing daerah. Kemunculan seblak diperkirakan sekitar tahun 2000 dan peminatnya didominasi oleh kalangan muda. Jajanan pasar ini semakin menunjukkan kecintaan warga Jawa Barat akan kombinasi rasa pedas dan gurih. Seblak biasa dihidangkan sebagai makanan berat bahkan terdapat segelintir orang yang menyantap seblak dengan tambahan nasi.

(17) Peuyeum

Peuyeum merupakan bahasa Sunda dari 'tapai singkong'. Sajiannya berupa singkong utuh yang difermentasi. *Peuyeum* yang berbahan dasar singkong awalnya merupakan salah satu hidangan pokok bagi warga Jawa Barat. Namun, karena dirasa memiliki kekhasan yang tidak dimiliki daerah lain, saat ini *peuyeum* dijadikan sebagai buah tangan untuk turis atau warga non Jawa Barat. Seiring perkembangan zaman, sajian *peuyeum* menjadi beragam. Misalnya, sebagai bahan campuran aneka olahan es atau kue bolu. Selain itu, terdapat fenomena fonologis dalam nama jajanan pasar ini, yaitu vokal /ɤ/ yang merupakan vokal khas dari bahasa Sunda.

2. Frasa

a. Frasa Atributif Berdasarkan Cara Pengolahan

(18) Mie Kocok

Hidangan berkuah dengan isian mie, tauge, bakso, dan irisan kikil. Penamaannya berasal dari proses pembuatannya yaitu dengan cara dikocok. Orang Sunda kurang mengenal bentuk verba "aduk" dan lebih familiar dengan bentuk "kocok". Mie kocok lebih sering dihidangkan sebagai makanan berat di acara-acara resmi seperti pernikahan. Pedagang yang menjajakan hidangan ini relatif jarang untuk ditemukan, sehingga mie kocok tidak memiliki atensi yang besar dari masyarakat luas.

(19) Tahu Gejrot

Tahu gejrot merupakan salah satu jenis kudapan yang terbuat dari tahu dan berasal dari daerah Cirebon. Olahan kudapan khas Cirebon ini terdiri dari tahu kecil yang sudah digoreng lalu diberi kuah bumbu dari campuran cabai, bawang merah, bawang putih, garam, dan gula. Nama *gejrot* diambil dari cara pengolahannya, yaitu dengan *ngagejrot* yang berarti 'mengulek' tahu dengan campuran bumbu lainnya. Tahu gejrot menjadi salah satu makanan otentik

yang masih bertahan hingga saat ini dan menjadi pilihan kuliner favorit di berbagai acara seperti festival kebudayaan, acara kesenian, hingga pernikahan.

(20) Rujak Bebek

Rujak bebek /bəbək/ khas Cirebon adalah jenis rujak yang cara pembuatannya /di-bəbək-bəbək/ atau dalam bahasa Indonesia berarti 'ditumbuk dalam satu wadah bersama bumbu sambal'. Komponen utama dari hidangan ini adalah buah-buah segar yang bertekstur keras seperti jambu, kedondong, bengkuang, pepaya muda, dan mentimun. Hal itu membuktikan bahwa warga Jawa Barat gemar memakan buah-buah segar dengan tekstur keras. Rujak bəbək biasa dijual oleh pedagang yang keliling di sekitar pemukiman warga. Namun, saat ini eksistensi rujak bebek sudah mulai sulit untuk ditemui.

(21) Kue Cubit

Kue cubit merupakan olahan yang berbahan dasar campuran susu dan tepung terigu. Jajanan pasar ini lebih nikmat apabila disajikan setengah matang. Asal penamaan kue cubit berasal dari proses pemasakan kue. Setelah matang, kue akan "dicubit" atau diambil menggunakan alat pencapit. Kue cubit merupakan jenis kue yang dengan mudah ditemui di pasar, pinggir jalan, atau pada pasar hari minggu. Warga menjadikan kue cubit sebagai kue untuk disantap sesudah berolahraga pagi atau sekadar bersantai bersama kolega. Saat ini kue cubit telah berevolusi menjadi makanan dengan nilai jual tinggi. Hal itu terbukti dari munculnya berbagai variasi olahan seperti kue cubit *green tea* dan munculnya gerai-gerai penjual kue cubit di berbagai pusat perbelanjaan.

b. Frasa Atributif Berdasarkan Asal Daerah

(22) Dodol Garut

Dodol Garut merupakan kudapan yang bahan bakunya relatif mudah diperoleh di daerah Jawa Barat, yaitu tepung beras ketan, gula, kelapa, serta susu. Nama "Garut" merujuk kepada tempat asal dari jajanan pasar tradisional ini. Pada zaman penjajahan Belanda, dodol garut disajikan sebagai hidangan untuk kalangan bangsawan serta para *meneer* dan *noni* Belanda. Setelah Indonesia merdeka, dodol mulai diolah sebagai jajanan pasar yang dijual ke berbagai warung rumahan. Hingga saat ini, dodol menjadi oleh-oleh atau buah tangan khas Garut. Seiring perkembangan zaman, dodol tidak hanya memiliki rasa original saja, melainkan terdapat berbagai variasi rasa seperti cokelat, durian, dan berbagai rasa buah lainnya.

(23) Tahu Sumedang

Sama seperti namanya, jajanan pasar tahu Sumedang merupakan tahu yang berasal dari daerah Sumedang, Jawa Barat, yang diolah dengan cara digoreng hingga kering. Pada era prakemerdekaan, tahu hanya sajian makanan yang dimakan oleh orang China dan warga pribumi hanya sesekali memakannya. Pada awalnya, tahu Sumedang dibuat hanya untuk keperluan acara makan bersama sesama warga China. Namun, pada akhirnya berkembang hingga saat ini menjadi makanan pokok sampai oleh-oleh khas Sumedang.

(24) Soto Bandung

Soto Bandung merupakan salah satu olahan soto yang berasal dari Bandung, Jawa Barat. Sekilas, soto ini hampir sama dengan beberapa jenis soto dari daerah lain, yakni sama-sama menggunakan daging sapi sebagai bahan isian. Namun, ada yang membedakan antara soto Bandung dengan soto-soto lainnya. Perbedaan tersebut dapat dilihat dari tambahan bahan di soto Bandung, yakni lobak, kedelai goreng, dan tomat. Selain itu, soto Bandung merupakan jenis soto yang disajikan tanpa santan dan biasa disantap dengan nasi dan tambahan kerupuk. Soto Bandung merupakan salah satu hidangan yang dianggap eksklusif karena minimnya pedagang yang menjual makanan ini. Selain itu, Soto Bandung juga cenderung lebih mudah dijumpai pada acara-acara resmi seperti pernikahan, upacara adat, dan sebagainya.

c. Frasa Atributif Berdasarkan Bahan Dasar

(25) Awug Beras

Awug adalah olahan kue khas Jawa Barat yang berasal dari Bandung. Olahan kue ini berwarna putih yang bercampur dengan warna coklat. Warna-warna tersebut berasal dari campuran bahan, seperti tepung beras, kelapa, gula aren, dan daun pandan. Proses pembuatannya dilakukan di dalam *aseupan* (kukusan berbentuk lancip untuk membuat tumpeng) lalu diberi alas daun pisang. Awug biasa disajikan sebagai pengganti kue *tart* saat acara ulang tahun. Namun, saat ini awug menjadi salah satu kudapan untuk makanan penutup atau makanan yang disajikan dalam acara-acara tertentu seperti syukuran yang kemudian dibagikan kepada warga sekitar. Hingga saat ini, asal muasal penamaan awug belum diketahui.

(26) Baso Aci

Baso aci adalah salah satu olahan berkuah yang berasal dari Garut. Makanan ini menjadi sangat terkenal di antara periode waktu 2016 ke atas dengan jumlah peminat yang sangat banyak dan didominasi oleh kalangan anak muda. Komposisinya ialah bakso dari *aci*, siomai cuanki, mie, bumbu

penyedap, dan jeruk nipis. Baso aci sangat mudah ditemukan di daerah asalnya yaitu Garut karena pada dasarnya baso aci adalah jajanan pasar yang nikmat dan murah, sehingga memiliki jumlah peminat yang sangat masif.

d. Frasa Atributif Berdasarkan Bentuk Olahan

(27) Kue Balok

Kue balok merupakan olahan mirip seperti bolu tetapi lebih kecil dan sudah ada sejak jaman kolonial Belanda. Penamaannya berdasarkan bentuk sajiannya, yaitu kue yang dipanggang dengan cetakan berbentuk balok. Bila dilihat dari sisi historisnya, kue balok merupakan kudapan orang-orang Belanda. Lalu lambat laun berkembang menjadi salah satu pilihan menu sarapan untuk warga Jawa Barat.

E. PENUTUP

Berdasarkan penelusuran yang telah dilakukan, ditemukan penggunaan leksikon jajanan pasar di Jawa Barat dengan bentuk kata dan frasa. Satuan lingual tersebut tidak hanya berfungsi sebagai bentuk linguistik saja, melainkan mengandung informasi latar belakang mengenai budaya pada masyarakat tuturannya. Oleh karena itu, budaya itu hanya ditemukan di dalam lingkup penuturnya saja. Beberapa temuan menunjukkan berbagai informasi yang dapat diperoleh, seperti; budaya atau tradisi, unsur fonologis, dan daerah kemunculan makanan tersebut di Jawa Barat.

Mengacu pada satuan lingual yang telah ditemukan, terdapat 17 data yang termasuk ke dalam klasifikasi kata. Data yang diperoleh, terbagi atas: (1) pengekaln suku kata terakhir dari tiap komponen sebanyak delapan data; (2) pengekaln suku pertama komponen pertama dan pengekaln kata seutuhnya sebanyak satu data; (3) pengekaln berbagai huruf dan suku kata yang sukar dirumuskan sebanyak tiga data; dan (4) kata asli bahasa Sunda sebanyak lima data. Selanjutnya, terdapat 10 data yang termasuk ke dalam kategori frasa endosentris atributif. Data tersebut diolah kembali dan menghadirkan empat bagian, yaitu frasa atributif berdasarkan cara pengolahan, asal daerah, bahan dasar, dan bentuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, C. H. (1976). Semantic components, meaning, and use in ethnosemantics. *philosophy of science*, 43(3), 378–395. <https://doi.org/10.1086/288694>
- Chaer, A. (2008). *Morfologi bahasa indonesia (pendekatan poses)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Eglin, P. (1980). *Talk and taxonomy: a methodological comparison of ethnosemantics and ethnomethodology with reference to terms for canadian doctors*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company. <https://doi.org/10.1075/pb.i.8>
- Fattah, N., & Saleh, R. (2019). Pengembangan usaha kue khas bugis “baruasa” di kabupaten sinjai. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 4(2), 192–197. <https://doi.org/10.20956/jdp.v4i2.7421>
- Foley, W. A. (1970). Anthropological linguistics: an introduction. *Language*. Hoboken: Blackwell Publishers Ltd. <https://doi.org/10.2307/412430>
- Hadiniyah, Y. N. (2016). Leksikon makanan tradisional sunda di kabupaten kuningan (kajian etnolinguistik). *Lokabasa*, 7(1), 94. <https://doi.org/10.17509/jlb.v7i1.3425>
- Kridalaksana, H. (2007). *Pembentukan kata dalam bahasa indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Kridalaksana, H. (2008). *Kamus linguistik*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Kusumaningtyas, A., Wibisono, B., & Kusnadi, K. (2013). Penggunaan istilah makanan dan jajanan tradisional pada masyarakat di kabupaten banyuwangi sebuah kajian etnolinguistik. *Publikasi Budaya*, 1(1), 1–9. Diambil dari [http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60786/Arum Kusumaningtyas.pdf?sequence=1](http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/60786/Arum%20Kusumaningtyas.pdf?sequence=1)
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon kuliner tradisional masyarakat kabupaten pandeglang. *LITERA*, 20(1), 49–75. <https://doi.org/10.21831/ltr.v20i1.33908>
- Silva-Fuenzalida, I. (1949). Ethnolinguistics and the study of culture. *American Anthropologist*, 51(3), 446–456. <https://doi.org/10.1525/aa.1949.51.3.02a00070>

Suhandano. (2000). Klasifikasi folk biologi dalam bahasa jawa: sebuah pengamatan awal. *Humaniora*, 7(2), 225-230.
<https://doi.org/10.22146/jh.694>

Yudibrata, K., Hidayat, Solehudin, O., & Rahman. (1990). *Geografi dialek bahasa sunda di kabupaten karawang*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.