



Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang

Reni Rahmatia¹, Odien Rosidin², Tatu Hilaliyah³

Universitas Sultan Ageng Tirtayasa^{1,2,3}

Abstract

Received: 3 Oktober 2024
Revised: 14 Oktober 2024
Accepted: 30 Oktober 2024

This study aims to describe the form and meaning of traditional culinary lexicons based on meat as an accompaniment to rice in the cultural scope of Serang City society. The method used in this study is descriptive qualitative. The data collection method used is the conversational method with basic recording techniques and advanced note-taking techniques. The data sources in the study came from the oral speech of informants as sources, namely the UKM center and cultural figures of Serang City society. Data analysis used the matching method. Based on the results of the data analysis that has been carried out, 32 data were found and can be detailed as follows: (1) lexicon of traditional culinary names as many as 7 data; (2) lexicon of names of ingredients and tools used in making traditional culinary as many as 17 data; and (3) lexicon of names of traditional culinary making processes as many as 8 data.

Keywords: *Lexicon, Traditional Culinary, Culture, Ethnolinguistics*

(*) Corresponding Author: renirahmatia20@gmail.com, odienrosidin@untirta.ac.id, tatuhilaliyah@gmail.com

How to Cite: Rahmatia, R., Rosidin, O., & Hilaliyah, T. (2025). Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(1.C), 187-202. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9702>.

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional adalah makanan yang telah ada dan diwariskan dari generasi ke generasi dalam suatu budaya atau komunitas tertentu. Kuliner tradisional sering kali mencerminkan sejarah, nilai-nilai, dan identitas suatu daerah atau kelompok etnis. Kuliner tradisional ini biasanya diolah dengan menggunakan bahan-bahan lokal dan metode masak yang turun-temurun (Sastroamidjojo, 1995). Hal itu berarti bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga menyesuaikan dengan selera masyarakat tersebut.

Pernyataan tersebut sejalan dengan pendapat Tyas (2017:3) bahwa makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau disajikan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi sebelumnya. Berkaitan dengan hal ini, jenis kuliner tradisional Banten yang populer di daerah Serang, antara lain rabeg, sate bandeng, dan pecak bandeng. Di daerah Pandeglang terdapat kuliner tradisional hasil ternak dan perkebunan seperti nasi bakar sum-sum dan angeun lada. Di daerah Cilegon, makanan laut seperti misalnya sop ikan dan pasung merah. Selain itu, tersedia aneka jajanan seperti kue balok, apem gula aren, ketan bintul, dan lainlain (Kusuma, 2017:13).

Jenis makanan di atas diolah menurut resep turun-temurun sehingga sedikit perubahan yang dilakukan dan berbeda dengan kuliner daerah lainnya. Budaya kuliner tradisional menjadi identitas lokal karena merupakan bagian dari budaya umum masyarakat, misalnya cara pengolahan, peranannya dalam budaya masyarakat dan tata cara perayaan pada acara-acaranya, serta resep-resep pembuatannya yang terus dilestarikan (Guerrero, 2009:3).

Pada era globalisasi, kuliner tradisional terdifusi dan tersebar sehingga keadaannya bisa teridentifikasi dengan mudah. Kita bisa menemukan nasi bebek madura meskipun kita sedang tidak di Madura atau sushi meskipun kita sedang tidak berada di Jepang. Akan selalu ada improvisasi, baik itu dari segi karakter kuliner, sistem pemasaran, maupun variasi dari olahan kulinernya. Kuliner tradisional dapat berbeda-beda di setiap negara, daerah, atau kelompok etnis, tergantung pada warisan budaya mereka. Misalnya di Indonesia, kuliner tradisional mencakup beragam hidangan, seperti nasi goreng, rendang, sate, gado-gado, dan lain-lain. Di Jepang, makanan tradisional seperti sushi, ramen, tempura, dan miso soup menjadi bagian penting budaya kuliner mereka.

Keunikan dari kuliner tradisional adalah penggunaan bahan-bahan lokal yang khas dan kombinasi bumbu serta cara memasak yang khas. Selain itu, kuliner tradisional juga sering kali menjadi bagian dari perayaan dan acara budaya, seperti festival atau pernikahan tradisional. Kuliner tradisional memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi, serta menjadi bagian penting dari identitas suatu kelompok atau daerah. Selain itu, kuliner tradisional juga dapat menjadi daya tarik wisata, mengundang wisatawan untuk mencoba, dan merasakan kekayaan kuliner lokal yang unik.

Dalam kuliner tradisional Kota Serang, bahan pangan yang paling banyak dikonsumsi adalah daging dan nasi putih. Daging merupakan bahan pangan yang penting untuk memenuhi kebutuhan gizi dan juga mengandung banyak protein serta konsentrasi asam amino esensial yang lengkap. Daging adalah sumber protein hewani yang sangat umum dan seringkali menjadi komponen utama dalam banyak olahan makanan di seluruh dunia. Daging dapat berasal dari berbagai jenis hewan, antara lain hewan ternak, seperti sapi, domba, babi serta unggas seperti ayam, bebek dan kalkun. Sedangkan nasi putih biasanya digunakan sebagai makanan pokok sehari-hari terbuat dari beras yang digiling sempurna. Varietas Beras diolah dan dimasak sehingga menghasilkan tekstur yang empuk dan butir-butir beras matang yang terpisah-pisah. Nasi putih sering digunakan sebagai pengiring untuk hidangan utama dan komplementer.

Fokus Penelitian

1. Leksikon nama kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.
2. Leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.
3. Leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.
4. Bentuk dan makna leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.

Pertanyaan Penelitian

1. Apa sajakah leksikon nama kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang?
2. Apa sajakah leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang?
3. Apa sajakah leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang?
4. Bagaimanakah bentuk dan makna leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang?

Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan leksikon nama kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.
2. Mendeskripsikan leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.
3. Mendeskripsikan leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.
4. Menjelaskan bentuk dan makna leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang.

Landasan Teori

Etnolinguistik

Etnolinguistik adalah ilmu yang menelaah tentang bahasa dalam konteks situasi sosial budaya dengan melihat ciri-ciri dan tata bahasa dari persebarannya. Widiarto, dkk, (2000:4-5) mengemukakan bahwa etnolinguistik atau antropologi linguistik adalah suatu ilmu yang asal mulanya bersangkutan erat dengan ilmu antropologi. Seiring berjalannya waktu antropologi linguistik atau etnolinguistik meneliti bahasa-bahasa suku bangsa yang masih sederhana (primitif) dan belum ditulis, artinya masih berbentuk bahasa lisan. Perhatiannya terutama dipusatkan pada aspek sejarah bahasanya, struktur bahasa dan perbandingannya dengan bahasa-bahasa lain. Seiring dengan kemajuan zaman, kegiatan penelitian antropologi linguistik lapangan terus mengalami perkembangan. Bahkan penelitian secara intensif dipusatkan pada bahasa-bahasa yang khusus digunakan di kalangan tertentu saja.

Sementara itu, Foley (2001:3) menyatakan bahwa etnolinguistik memandang bahasa melalui sudut pandang konsep antropologi yang berupa budaya sehingga kajian etnolinguistik dapat mengungkap makna dibalik penggunaan, penyalahgunaan ataupun bukan penyalahgunaan bahasa, bentuk yang berbeda dari suatu bahasa, register, dan gaya bahasa. Sejalan dengan itu, Kridalaksana (2001:52) menyatakan bahwa etnolinguistik adalah (1) cabang linguistik yang menyelidiki hubungan antara bahasa dan masyarakat pedesaan atau masyarakat yang belum mempunyai tulisan, bidang ini juga disebut linguistik antropologi; dan (2) cabang linguistik antropologi yang menyelidiki hubungan bahasa dan sikap bahasawan terhadap bahasa, salah satu aspek etnolinguistik yang sangat menonjol ialah masalah relativitas bahasa.

Berdasarkan pendapat para ahli yang telah diuraikan di atas, dapat dilihat adanya persamaan dalam mendefinisikan etnolinguistik, yaitu etnolinguistik adalah ilmu yang meneliti seluk beluk hubungan aneka pemakaian bahasa dengan pola kebudayaan. Dalam pandangan etnolinguistik, terdapat keterkaitan antara bahasa dengan pandangan dunia penuturnya.

Leksikon

Leksikon berasal dari bahasa Yunani Kuno, yaitu *lexicon* yang berarti ‘kata’, ‘ucapan’, atau ‘cara bicara’. Istilah leksikon lazim digunakan untuk mewartakan konsep “kumpulan leksem” dari suatu bahasa, baik kumpulan secara keseluruhan maupun secara sebagian (Chaer, 2007:2-6). Sementara itu, Kridalaksana (2007:127) menambahkan bahwa leksikon dapat dikategorikan menjadi dua macam, yaitu leksikon aktif dan leksikon pasif. Leksikon aktif yaitu kekayaan kata yang sering digunakan oleh seseorang. Adapun leksikon pasif yaitu kekayaan kata yang dipahami oleh seseorang namun tidak pernah atau jarang digunakan dalam pemakaian sehari-hari.

Sejalan dengan itu, Kridalaksana (dalam Hardiyanto, 2008:1) mengartikan leksikon sebagai komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian

kata dalam suatu bahasa. Disamping itu leksikon merupakan kekayaan kata yang dimiliki seorang pembicara, penulis atau suatu bahasa kosakata, perbendaharaan kata. Demikian juga leksikon adalah daftar kata yang disusun seperti kamus, tetapi dengan penjelasan yang singkat dan praktis. Lebih ringkasnya, leksikon adalah 1) kosakata; 2) kamus yang sederhana.

Berdasarkan pendapat para ahli yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa leksikon sepatutnya dilihat sebagai suatu kumpulan gagasan yang terdiri dari komponen makna yang membangun struktur semantis. Komponen makna yang berupa informasi yang ingin disampaikan merupakan informasi yang bukan hanya merujuk kepada acuan tertentu di dunia nyata, tetapi juga informasi yang merupakan refleksi dari pengalaman dan budaya penuturnya. Karena pengalaman dan budaya setiap bahasa berbeda, jumlah informasi yang dikemas dalam struktur gramatikal yang berupa leksikon pun berbeda dalam setiap bahasa.

Kata Monomorfemis Kridalaksana (2008:158) mengemukakan bahwa monomorfemis atau morfem tunggal adalah suatu bentuk gramatikal yang terdiri atas satu morfem. Morfem merupakan satuan bahasa terkecil yang maknanya secara relatif stabil dan yang tidak dapat dibagi atas bagian bermakna yang lebih kecil misalnya (- e), (di-), (meja).

Berdasarkan pendapat para ahli yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa monomorfemis adalah kata sebagai bentuk yang dapat diujarkan sendiri atas satu morfem saja, morfem merupakan bahasa terkecil yang maknanya relatif stabil kata bermorfem satu disebut monomorfemis dengan ciri-ciri dapat berdiri sendiri sedangkan kata bermorfem lebih dari satu disebut polimorfemis.

Kata polimorfemis disebut juga dengan tembung andhahan, yaitu kata yang sudah berubah dari bentuk asalnya, yaitu terbentuk oleh morfem bebas dan morfem terikat (ater-ater, seselan, lan penambang). Kata polimorfemis adalah kata yang disusun lebih dari satu morfem atau kata bermorfem jamak, yang merupakan hasil dari proses morfologi (Kentjono, 2004:2).

Berdasarkan pendapat para ahli yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa polimorfemis adalah kata yang terdiri atas dua morfem atau lebih yang berupa kata sifat yang berkaitan sebagai hasil proses morfologis kata yang disusun lebih dari satu atau kata bermorfem banyak, Polimorfemis dapat terjadi melalui proses morfemis yaitu afiksasi (imbuhan), reduplikasi (pengulangan) dan pemajemukan/ komposisi.

Frasa endosentrik adalah frasa yang mempunyai distribusi yang sama dengan unsur-unsurnya, baik sebagian maupun keseluruhan. Distribusi yang dimaksud di sini adalah kemampuan sebuah unsur dalam menggantikan kedudukan frasa. Sukini (2010:22) mengemukakan bahwa frasa endosentrik merupakan frasa yang berdistribusi yaitu distribusi paralel dan distribusi komplementer.

Berdasarkan pendapat para ahli yang telah diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa frasa endosentrik yang mempunyai distribusi yang sama dengan unsur-unsurnya baik sebagian maupun keseluruhan yang salah satu unsur atau komponennya memiliki perilaku sintaksis yang sama dengan keseluruhannya dan mempunyai distribusi yang sama yaitu distribusi paralel dan distribusi komplementer.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode cakap dengan teknik dasar rekam dan teknik lanjutan catat. Sumber data dalam penelitian berasal dari tuturan lisan para

informan sebagai narasumber yaitu sentral UKM dan budayawan masyarakat Kota Serang.

Metode cakap Sudaryanto (2015:137) menyatakan bahwa wujud metode cakap atau percakapan dan terjadi kontak antara peneliti dan penutur. Pernyataan ini melibatkan tiga hal, yaitu percakapan dua partisipan, peneliti dan penutur. Metode ini sejajar dengan metode wawancara dalam penelitian ilmu sosial atau antropologi.

a) Teknik cakap semuka Sudaryanto (2015:138) mengemukakan bahwa kegiatan memancing seseorang untuk berbicara dilakukan pertama-tama dengan percakapan langsung, tatap muka atau bersemuka. Peneliti menyadari percakapan dan pelan-pelan, tapi pasti menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapnyanya. Peneliti dan narasumber menjadi instrumen penelitian dalam hal ini. Orang yang diwawancarai menjadi sumber informasi, pemberi informasi dan pembantu peneliti untuk memperoleh data yang disediakan untuk dianalisis. Narasumber ini merupakan alat pemeroleh data dan menyadari bahwa peneliti menghendaki bahasanya, bukan isi pembicaraannya.


b) Teknik rekam Dalam menyediakan data dengan metode cakap, peneliti diperbolehkan menggunakan teknik cakap semuka yang diiringi oleh teknik rekam. Dengan teknik ini peneliti merekam yang telah disediakan oleh peneliti. Ini dilakukan agar data yang direkam dan ditranskripsikan, baik secara fonetik, fonemis, dan ortografis.

c) Teknik catat Metode catat dapat dijalankan dengan teknik catat atau taking note method. Pencatatan dapat dilakukan pada kartu data yang telah disediakan atau akan disediakan. Setelah pencatatan dilakukan, peneliti melakukan klarifikasi atau pengelompokkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Leksikon Nama Kuliner Tradisional Berbentuk Kata Monomorfemis

Nomor Kartu Data: 01
Kode Data: D1-K1-ML1-BAP-PP
Data: Rabeg
Satuan Lingual: Kata monomorfemis
Gambar: 

Pada kartu data 01 di atas, ditemukan leksikon nama kuliner tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging, yaitu **rabeg** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk kata. Kata **rabeg** merupakan kosakata bahasa Jawa dialek Banten untuk menamai salah satu makanan berbahan dasar daging. Kata **rabeg** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:78) berarti ‘gulai kambing’. **Rabeg** berdasarkan unit gramatikalnya termasuk ke dalam kata dasar, yaitu kata yang berstatus sebagai leksem dan belum mengalami proses pembentukan kata sehingga termasuk kata dasar yang dibentuk oleh satu morfem atau disebut sebagai monomorfemis. Sejalan dengan itu,

Kridalaksana (2008:158) mengemukakan bahwa monomorfemis atau morfem tunggal adalah suatu bentuk gramatikal yang terdiri atas satu morfem.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **rabeg** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapunya (Sudaryanto, 2015:138). Dalam kaitan penelitian ini, peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk memperoleh data berkenaan dengan cerminan budaya yang melekat pada **rabeg** sebagai salah satu makanan tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging. **Rabeg** merupakan hidangan berbahan dasar daging yang dinilai eksklusif oleh masyarakat Kota Serang sebab pada masa lampau hidangan ini menjadi hidangan reguler yang disajikan dan menjadi kesukaan bangsawan dari kesultanan Banten. Selain itu, pada saat itu juga tidak semua masyarakat Kota Serang yang menjadikan hidangan berbahan dasar daging ini sebagai hidangan pokok yang dikonsumsi sehari-hari. Saat ini, **rabeg** telah menjadi hidangan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Meskipun demikian, hidangan ini masih memiliki keistimewaan karena sering disajikan dalam acara adat, seperti khitanan dan acara pernikahan.

Seperti yang kita ketahui, saat ini **rabeg** adalah hidangan yang terbuat dari daging sapi yang dimasak dengan bumbu rempah seperti bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, dan daun jeruk. Selain itu, **rabeg** juga memiliki kuah santan yang kental dan gurih. **Rabeg** biasanya disajikan dengan nasi putih, irisan mentimun, dan sambal. Se jauh pengamatan peneliti, istilah **rabeg** tidak umum digunakan di daerah lain di Indonesia. Namun, ada kemungkinan bahwa makanan atau hidangan yang serupa dengan **rabeg** di Kota Serang dapat ditemukan di daerah lain dengan nama yang berbeda. Setiap daerah di Indonesia memiliki ragam kuliner dan hidangan khasnya sendiri. Jadi mungkin ada saja hidangan yang mirip dengan **rabeg** di tempat lain, tetapi dengan nama yang berbeda atau dengan sedikit variasi dalam bahan dan cara penyajiannya.

2. Leksikon Nama Kuliner Tradisional Berbentuk Frasa Endosentrik

Nomor Kartu Data: 02
Kode Data: D2-F1-ML2-BAP-PP
Data: Sate bandeng
Satuan Lingual: Frasa endosentrik
Gambar:




Pada kartu data 02 di atas, ditemukan leksikon nama kuliner tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging, yaitu **sate bandeng** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk frasa. Frasa **sate bandeng** merupakan frasa endosentrik adalah frasa yang mempunyai distribusi yang sama dengan unsur-unsurnya, baik sebagian maupun keseluruhan. Distribusi yang dimaksud di sini adalah kemampuan sebuah unsur dalam menggantikan kedudukan frasa. Sejalan dengan hal tersebut, Sukini (2010:22) mengemukakan bahwa frasa endosentrik merupakan frasa yang berdistribusi yaitu distribusi paralel dan distribusi komplementer.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **sate bandeng** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapunya (Sudaryanto, 2015:138). Dalam kaitan

penelitian ini, peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk memperoleh data berkenaan dengan cerminan budaya yang melekat pada **sate bandeng** sebagai salah satu makanan tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging. **Sate bandeng** adalah masakan khas Banten yang terbuat dari ikan bandeng yang diasinkan dan dicampur dengan bumbu, ditusuk dan dibakar. Makanan ini mempunyai sejarah yang panjang di wilayah Banten dan telah menjadi bagian penting dari budaya pangan setempat. **Sate bandeng** awalnya merupakan hidangan khas pada acara-acara penting, namun kini telah menjadi hidangan populer yang dapat dinikmati semua orang.

Sebelumnya, **sate bandeng** dianggap sebagai masakan istimewa karena proses pembuatannya memakan waktu lama dan bahan-bahannya dibutuhkan. Bandeng yang diasinkan dan dipanggang dengan rempah-rempah memberikan rasa yang kaya dan unik sehingga menjadi pilihan favorit untuk acara-acara penting dan perayaan tradisional di daerah Banten. Selain itu, pada masa tersebut, **sate bandeng** dihidangkan di meja makan menjadi simbol kemakmuran dan kedermawanan. Makanan ini biasanya disajikan dalam acara adat seperti syukuran kehamilan.

3. Leksikon Nama Bahan Pembuatan Kuliner Tradisional Berbentuk Kata Monomorfemis

Nomor Kartu Data: 08
Kode Data: D8-K2-BP
Data: Jae
Satuan Lingual: Kata monomorfemis
Gambar: 

Pada kartu data 08 di atas, ditemukan leksikon nama bahan pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **jae** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk kata. Kata **jae** merupakan kosakata bahasa Jawa dialek Banten untuk menamai salah satu bahan makanan pada hidangan tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging. Kata **jae** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:58) berarti ‘jahe’, yaitu tumbuhan berakar serabut yang biasa dipakai untuk menambah aroma dan cita rasa suatu hidangan. **Jae** berdasarkan unit gramatikalnya termasuk ke dalam kata dasar, yaitu kata yang berstatus sebagai leksem dan belum mengalami proses pembentukan kata sehingga termasuk kata dasar yang dibentuk oleh satu morfem atau disebut sebagai monomorfemis. Sejalan dengan itu, Wijana (2010:68) menyatakan bahwa monomorfemis terbentuk dari kata-kata yang terdiri dari satu morfem.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **jae** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapunya (Sudaryanto, 2015:138). **Jae** dalam kaitannya sebagai bahan makanan untuk membuat hidangan berbahan dasar daging khas Kota Serang, digunakan sebagai bahan untuk membuat rabeg, sate bandeng, dan pecak bandeng. **Jae** digunakan untuk menguatkan cita rasa dan aroma tambahan dalam hidangan, adapun makna cerminan budayanya pada bahan pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **jae** biasanya disajikan dalam acara adat seperti penggunaan dalam masakan dan pengobatan tradisional.

4. Leksikon Nama Bahan Pembuatan Kuliner Tradisional Berbentuk Frasa Endosentrik


Nomor Kartu Data: 10

Kode Data: D10-F7-BP
Data: Daging wedus
Satuan Lingual: Frasa endosentrik
Gambar: 

Pada kartu data 10 di atas, ditemukan leksikon nama bahan pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **daging wedus** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk frasa. Frasa **daging wedus** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:92) berarti ‘daging kambing’, yaitu daging yang berasal dari hewan ternak kambing. Frasa **daging wedus** merupakan frasa endosentrik adalah frasa yang mempunyai distribusi yang sama dengan unsur-unsurnya, baik sebagian maupun keseluruhan. Distribusi yang dimaksud di sini adalah kemampuan sebuah unsur dalam menggantikan kedudukan frasa. Sementara itu, Sukini (2010:22) mengemukakan bahwa frasa endosentrik merupakan frasa yang berdistribusi yaitu distribusi paralel dan distribusi komplementer.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **daging wedus** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapnyanya (Sudaryanto, 2015:138). **Daging wedus** dalam kaitannya sebagai bahan makanan untuk membuat hidangan berbahan dasar daging khas Kota Serang, digunakan sebagai bahan untuk membuat rabeg. **Daging wedus** ini memainkan peran penting dalam banyak budaya dan tradisi. Misalnya dalam Islam, **daging wedus** sering dikonsumsi pada saat Idul Adha, saat hewan kurban disembelih dan dagingnya dibagikan kepada orang miskin. **Daging wedus** juga sering digunakan sebagai bagian dari pernikahan, upacara keagamaan, dan festival di berbagai budaya.

5. Leksikon Nama Alat Pembuatan Kuliner Tradisional Berbentuk Kata Monomorfemis


Nomor Kartu Data: 18
Kode Data: D18-K4-AP
Data: Rompal
Satuan Lingual: Kata monomorfemis
Gambar: 

Pada kartu data 18 di atas, ditemukan leksikon nama alat pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **rompal** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk kata. Kata **rompal** merupakan kosakata bahasa Jawa dialek Banten untuk menamai salah satu alat makanan pada hidangan tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging. Kata **rompal** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:79) berarti ‘pisau’, yaitu alat tajam yang digunakan untuk memotong atau memotong makanan, bahan pembuatan, atau bahan lainnya. Alat ini terdiri dari bilah dan gagang yang tajam, dan biasanya terbuat dari berbagai bahan seperti logam, plastik, dan kayu. **Rompal** berdasarkan unit gramatikalnya termasuk ke dalam kata dasar, yaitu kata yang berstatus sebagai leksem dan belum mengalami proses pembentukan kata sehingga termasuk kata dasar yang dibentuk oleh satu morfem atau disebut sebagai monomorfemis. Sejalan

dengan itu, Kridalaksana (2008:158) mengemukakan bahwa monomorfemis atau morfem tunggal adalah suatu bentuk gramatikal yang terdiri atas satu morfem.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **rompal** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapunya (Sudaryanto, 2015:138). **Rompal** dalam kaitannya sebagai alat makanan untuk membuat hidangan berbahan dasar daging khas Kota Serang, digunakan sebagai alat untuk memotong, mengiris, atau mencincang makanan seperti daging, sayuran, dan buah-buahan. Ada berbagai jenis pisau, termasuk pisau koki, pisau santoku, dan pisau poles.

6. Leksikon Nama Alat Pembuatan Kuliner Tradisional Berbentuk Frasa Endosentrik

Nomor Kartu Data: 23	
Kode Data: D23-F15-AP	
Data: Godong gedang	
Satuan Lingual: Frasa endosentrik	
Gambar:	

Pada kartu data 23 di atas, ditemukan leksikon nama alat pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **godong gedang** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk frasa. Frasa **godong gedang** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:53) berarti ‘daun pisang’, yaitu daun besar dan lebar yang tumbuh dari pohon pisang. Frasa **godong gedang** merupakan frasa endosentrik adalah frasa yang mempunyai distribusi yang sama dengan unsurnya, baik semua unsurnya salah satu unsurnya disebut frasa endosentrik (Supriyadi, 2014:11).

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **godong gedang** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapunya (Sudaryanto, 2015:138). **Godong gedang** dalam kaitannya sebagai alat makanan untuk membuat hidangan berbahan dasar daging khas Kota Serang, digunakan sebagai alat untuk membuat sate bandeng, pecak bandeng, dan nasi bakar sumsum. **Godong gedang** biasanya berbentuk seperti daun dan dihubungkan dengan batang pisang melalui batang yang panjang. **Godong gedang** memiliki fungsi yang berbeda-beda dalam kehidupan sehari-hari pada budaya yang berbeda. **Godong gedang** biasa digunakan sebagai bahan dasar masakan tradisional dan pembungkus makanan di beberapa negara, karena daunnya dapat menggantikan kantong plastik dan aluminium foil. Selain itu, dalam beberapa tradisi, godong gedang digunakan sebagai bagian dekorasi dan simbol pada saat ritual dan acara khusus.

7. Leksikon Nama Proses Pembuatan Kuliner Tradisional Berbentuk Kata Monomorfemis

Nomor Kartu Data: 25
Kode Data: D25-K9-PP
Data: Godog
Satuan Lingual: Kata monomorfemis

Pada kartu data 25 di atas, ditemukan leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **godog** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk kata. Kata **godog** merupakan kosakata bahasa Jawa dialek Banten untuk menamai salah satu proses makanan pada hidangan tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging. Kata **godog** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:53) berarti ‘rebus’, yaitu suatu cara memasak dengan cara makanan direndam atau dimasukkan ke dalam air mendidih hingga matang. **Godog** berdasarkan unit gramatikalnya termasuk ke dalam kata dasar, yaitu kata yang berstatus sebagai leksem dan belum mengalami proses pembentukan kata sehingga termasuk kata dasar yang dibentuk oleh satu morfem atau disebut sebagai monomorfemis. Sejalan dengan itu, Muslich (2010:32) mengatakan bahwa monomorfemis adalah kata yang terdiri atas satu morfem, suatu kata yang monomorfemis tidak akan mengalami peristiwa pembentukan sebelumnya karena morfem tersebut adalah satu-satunya unsur atau anggota kata. Proses morfologis ialah membentuk kata-kata dengan cara menghubungkan berbagai morfem yang satu dengan morfem yang lainnya.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **godog** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapnya (Sudaryanto, 2015:138). **Godog** dalam kaitannya sebagai proses makanan untuk membuat hidangan berbahan dasar daging khas Kota Serang, digunakan sebagai proses untuk membuat rabeg, angeun lada, sop ikan, dan gerem asem. **Godog** adalah metode umum memasak sayuran, telur, pasta, dan beberapa daging. Tujuan dari proses **godog** ini adalah untuk memastikan makanan matang secara merata dan mempertahankan kelembapan serta rasa alami. Suhu air mendidih yang konstan memungkinkan makanan dimasak dengan cepat dan efisien. **Godog** juga sering digunakan untuk membuat sup dan kuah dari bahan-bahan yang dimasak dalam air mendidih.

8. Leksikon Nama Proses Pembuatan Kuliner Tradisional Berbentuk Kata Polimorfemis

Nomor Kartu Data: 32
Kode Data: D32-K16-PP
Data: Obok-obok
Satuan Lingual: Kata polimorfemis

Pada kartu data 32 di atas, ditemukan leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional khas Kota Serang, yaitu **obok-obok** yang termasuk ke dalam satuan lingual berbentuk kata. Kata **obok-obok** merupakan kosakata bahasa Jawa dialek Banten untuk menamai salah satu proses makanan pada hidangan tradisional khas Kota Serang berbahan dasar daging. Kata **obok-obok** dalam *Kamus Saku Jawa Banten* (Mudjahid, 2012:73) berarti ‘aduk’, yaitu kata kerja dalam bahasa Indonesia yang mengacu pada tindakan atau proses mencampur atau memindahkan sesuatu dengan menggunakan alat seperti sendok, spatula, atau tangan. **Obok Obok** biasanya digunakan untuk meratakan dan mencampurkan bahan-bahan dalam wadah atau panci pada saat memasak. **Obok-obok** berdasarkan unit gramatikalnya termasuk ke dalam kata dasar, yaitu kata yang berstatus sebagai leksem dan belum mengalami proses pembentukan kata sehingga termasuk kata dasar yang dibentuk oleh satu morfem atau disebut sebagai monomorfemis. Sejalan dengan itu, Kridalaksana (2008:158) mengemukakan bahwa monomorfemis atau morfem tunggal adalah suatu bentuk gramatikal yang terdiri atas satu morfem.

Selain berdasarkan makna linguistiknya, **obok-obok** juga memiliki makna kultural berdasarkan pemahaman masyarakat Kota Serang. Peneliti menggunakan teknik cakap semuka untuk menggali informasi dari informan dengan cara menggiring mitra wicara untuk mendapatkan data selengkap-lengkapunya (Sudaryanto, 2015:138). **Obok-obok** dalam kaitannya sebagai proses makanan untuk membuat hidangan berbahan dasar daging khas Kota Serang, digunakan sebagai proses untuk membuat rabeg, angeun lada, sop ikan, dan gerem asem. Saat memasak di dapur, kita sering kali perlu mengaduk bahan-bahan di dalam wajan atau panci untuk memastikan bahan-bahan tersebut terdistribusi secara merata dan tercampur dengan baik. Penggunaan kata "**Obok-Obok**" dalam konteks yang berbeda mengacu pada proses atau tindakan yang sama, yaitu penyiapan makanan, minuman, atau baik dalam konteks kimia atau industri lainnya, tetapi untuk tujuan tertentu sesuatu.

Pembahasan

Berdasarkan hasil analisis yang telah peneliti lakukan, penelitian ini dapat digunakan oleh mahasiswa, khususnya pada mata kuliah etnolinguistik dalam melakukan penelitian variasi bahasa. Selain itu, penelitian ini juga dapat memahami budaya lokal dengan mempelajari leksikon kuliner tradisional, pembelajar akan dapat lebih memahami dan mengapresiasi budaya masyarakat Kota Serang. Setiap masakan tidak hanya memiliki cita rasa yang unik, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya, sejarah, dan tradisional yang tertanam pada bahan, cara memasak, dan penyajiannya. Dalam keterampilan bahasa khususnya mempelajari leksikon kuliner tradisional memperkaya kosakata dan keterampilan bahasa pembelajar dalam konteks kuliner. Termasuk istilah-istilah khusus yang tidak hanya digunakan dalam konteks pangan, namun juga dalam interaksi sosial sehari-hari dalam masyarakat Kota Serang.

Interaksi sosial dan komunitas, pengetahuan dan penggunaan leksikon kuliner tradisional dapat meningkatkan interaksi sosial pembelajar dengan komunitas lokalnya. Hal ini memungkinkan pembelajar untuk berkomunikasi lebih efektif dan menjadi lebih diterima dalam lingkungan sosial di mana makanan sering dibagikan. Kekayaan bahasa memahami variasi kosakata kuliner tradisional juga mengenalkan pembelajar pada dialek dan berbagai bahasa daerah yang digunakan di Kota Serang. Hal ini penting untuk memperkaya bahasa dan memahami konteks sosial dan geografis penggunaan bahasa.

Akses terhadap literatur dan sumber informasi daerah, pembelajar yang memahami leksikon kuliner tradisional dapat mengakses literatur daerah, resep, dan informasi lain yang ditulis dalam bahasa yang lebih spesifik dan kontekstual. Peneliti dapat mengakses dan memahami sumbernya. Pelestarian budaya, pembelajar akan berkontribusi dalam pelestarian budaya pangan lokal dengan mempelajari dan menggunakan leksikon kuliner tradisional. Hal ini penting karena banyak kuliner tradisional yang terancam punah akibat modernisasi dan globalisasi.

Meningkatkan pariwisata bagi pembelajar yang bekerja di industri pariwisata, memahami leksikon kuliner tradisional merupakan nilai tambahan dalam memberikan pengalaman otentik bagi wisatawan dan mempromosikan budaya lokal ke dunia luar. Oleh karena itu, pembelajar leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi di Kota Serang tidak hanya akan memperkaya pengetahuan bahasa dan budaya pembelajar, tetapi juga mendorong kelestarian dan penyebaran budaya lokal mempertahankan.

Temuan yang dihasilkan dalam penelitian ini sebanyak 32 data. Data penelitian leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang dapat diperinci sebagai berikut: (1) leksikon

nama kuliner tradisional sebanyak 7 data; (2) leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional sebanyak 17 data; dan (3) leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional sebanyak 8 data. Berdasarkan perincian tersebut, leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang yang mendominasi adalah leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional, hal tersebut menjadi unik karena leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional memiliki perbedaan jumlah lebih banyak dibandingkan dengan temuan data lainnya.

Berikut disajikan tabel rekapitulasi data leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang

Tabel 4.5 Rekapitulasi Data Temuan Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang

No.	Leksikon Kuliner Tradisional	Jumlah
1.	Leksikon nama kuliner tradisional berbentuk kata monomorfemis	1
2.	Leksikon nama kuliner tradisional berbentuk frasa endosentrik	6
3.	Leksikon nama bahan pembuatan kuliner tradisional berbentuk kata monomorfemis	2
4.	Leksikon nama bahan pembuatan kuliner tradisional berbentuk frasa endosentrik	8
5.	Leksikon nama alat-alat pembuatan kuliner tradisional berbentuk kata monomorfemis	5
6.	Leksikon nama alat-alat pembuatan kuliner tradisional berbentuk frasa endosentrik	2
7.	Leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional berbentuk kata monomorfemis	7
8.	Leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional berbentuk kata polimorfemis	1
Total		32

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data pada bentuk dan makna leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang, peneliti dapat menyimpulkan sebagai berikut.

- 1) Penelitian ini memperoleh temuan data leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging sebagai pendamping nasi dalam lingkup budaya masyarakat Kota Serang dapat diperinci sebagai berikut: (a) leksikon nama kuliner tradisional sebanyak 7 data; (b) leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional sebanyak 17 data; dan (c) leksikon nama proses pembuatan kuliner tradisional sebanyak 8 data.

Data terbanyak dari penelitian ini merupakan leksikon nama bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional sebanyak 17 data. Karena leksikon ini menggambarkan keanekaragaman bahan dan alat yang digunakan dalam kuliner tradisional berbahan dasar daging di Kota Serang. Pengetahuan tentang bahan dan alat ini

tidak hanya penting untuk memahami proses pembuatan kuliner tradisional tetapi juga sebagai upaya untuk melestarikan warisan budaya kuliner setempat.

- 2) Keanekaragaman kuliner, leksikon kuliner tradisional berbahan dasar daging di Kota Serang menunjukkan keanekaragaman yang kaya dalam hal jenis masakan, bahan yang digunakan, serta cara pengolahannya. Hidangan- hidangan tersebut mencerminkan warisan budaya yang kaya dan bervariasi yang dimiliki oleh masyarakat Kota Serang.

Pentingnya daging sebagai pendamping nasi, daging menjadi elemen penting dalam hidangan pendamping nasi di Kota Serang. Penggunaan daging sebagai bahan utama mencerminkan kebiasaan makan masyarakat yang menjadikan daging sebagai sumber protein utama dan komponen penting dalam pola makan sehari-hari.

Pengaruh budaya dan tradisi, kuliner tradisional berbahan dasar daging di Kota Serang tidak hanya sekedar makanan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Setiap hidangan memiliki cerita dan makna tersendiri yang berkaitan dengan adat istiadat setempat.

Peranan sosial dan ekonomi, kuliner berbahan dasar daging juga berperan dalam aspek sosial dan ekonomi masyarakat. Pembuatan dan konsumsi hidangan ini sering terkait dengan acara-acara sosial seperti perayaan, pesta, dan upacara adat, serta berkontribusi terhadap perekonomian lokal melalui industri kuliner dan pariwisata.

- 3) Hasil analisis dan temuan penelitian ini dapat memahami budaya lokal dengan mempelajari leksikon kuliner tradisional, pembelajar akan dapat lebih memahami dan mengapresiasi budaya masyarakat Kota Serang. Setiap masakan tidak hanya memiliki cita rasa yang unik, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya, sejarah, dan tradisional yang tertanam pada bahan, cara memasak, dan penyajiannya. Dalam keterampilan bahasa khususnya mempelajari leksikon kuliner tradisional memperkaya kosakata dan keterampilan bahasa pembelajar dalam konteks kuliner. Termasuk istilah-istilah khusus yang tidak hanya digunakan dalam konteks pangan, namun juga dalam interaksi sosial sehari-hari dalam masyarakat Kota Serang.

Saran

Berdasarkan simpulan yang telah diuraikan di atas, peneliti dapat mengemukakan saran sebagai berikut.

- 1) Bagi pelestarian dan dokumentasi, pemerintah daerah dan lembaga budaya sebaiknya bekerja sama untuk mendokumentasikan resep-resep dan teknik memasak kuliner tradisional berbahan dasar daging ini. Dokumentasi yang baik akan membantu melestarikan warisan kuliner ini bagi generasi mendatang.
- 2) Bagi pendidikan kuliner, pengenalan dan pendidikan tentang kuliner tradisional sebaiknya dimasukkan ke dalam kurikulum pendidikan lokal. Hal ini akan membantu generasi muda mengenali, menghargai, dan melestarikan kuliner tradisional mereka.
- 3) Bagi promosi dan pariwisata, pemerintah dan pelaku industri pariwisata perlu mengoptimalkan promosi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata. Festival makanan, pameran kuliner, dan media sosial dapat digunakan sebagai sarana untuk memperkenalkan kuliner tradisional Kota Serang ke tingkat nasional dan internasional.
- 4) Bagi inovasi dalam kuliner, meski penting untuk mempertahankan keaslian resep tradisional, inovasi dalam penyajian dan pengemasan kuliner tradisional juga perlu dikembangkan untuk menarik minat generasi muda dan wisatawan. Ini bisa berupa kreasi baru yang tetap mempertahankan cita rasa asli namun disajikan dengan cara yang lebih modern.

5) Bagi pemberdayaan ekonomi lokal, masyarakat lokal perlu didorong dan diberdayakan untuk memanfaatkan potensi kuliner tradisional sebagai sumber penghasilan. Pelatihan memasak, pengelolaan usaha kuliner, serta akses ke pasar dan permodalan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, W. (2014). *Etnolinguistik: Teori, Metode, dan Aplikasinya*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Adimihardja, K. (2007). *Makanan dalam Khazanah Budaya*. Bandung: Kerjasama UPT INRIK UNPAD & DISBUDPAR JAWA BARAT. Hlm 21.
- Adliza¹, O. &. (2021). Leksikon Verba dan Nomina Bahasa Tanjung Pucuk Jambi Kabupaten Tebo Provinsi Jambi dalam Lingkungan Perladangan: Kajian Ekolinguistik. *LINGUA, Vol. 18, No. 1, Maret 2021, 18, 48-61*.
- Afini, F. N. (2015). Leksikon Tumbuhan dalam Peribahasa Jawa (Kajian Etnolinguistik). Skripsi Jurusan Bahasa dan Sastra Jawa Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang.
- Agus Heryana, R. A. (2022). GEREM ASEM: KULINER CITA RASA PESISIR BANTEN. *Pangadereng: Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Sosial dan Humaniora, Vol. 8 No. 1, Juni 2022: 19-35, 8, 19-35*.
- Aji, T. A. (2019). Motif Batik Keraton Yogyakarta (Kajian Etnolinguistik). -, 29.
- ALIP SUGIANTO, S. (2017). *ETNOLINGUISTIK TEORI DAN PRAKTIK*. Ponorogo: CV. Nata Karya.
- Arfah Sahabudin *, R. T. (2019). Budaya Panjang Mulud Sebagai Daya Tarik Wisata Perkotaan Berbasis Masyarakat di Kota Serang. *Journal of Indonesian History 8 (2) (2019), 8, 169-176*.
- Arikunto, Suharsimi. (2014). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Baehaqie, I. (2017). *Etnolinguistik Telaah Teoritis dan Praktis*. Surakarta: Cakrawala Media.
- Chaer, Abdul. (2007). *Leksikologi dan Leksikografi Indonesia*. PT Rineka Cipta, Jakarta.
- Djajasudarma, T. Fatimah. 2010. *Metode Linguistik Ancangan Metode Penelitian dan Kajian*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Dyah, Retno Wulandari. (2019). *Leksikon Ragam Bahasa Gaul Dalam Akun Instagram @hijabalila*. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Elisa Nurul Laili, S. M. (2020). *PENDIDIKAN KARAKTER DAN ANTI-RADIKALISME DALAM LEKSIKON KEPESANTRENAN: TELAAH ETNOLINGUISTIK*. Jombang, Jawa Timur: LPPM Unhasy Tebuireng Jombang.
- Erni Rohasti, W. D. (2017). PENGGUNAAN DAGING SAPI PADA RUMAH MAKAN PADANG. *JIIA, VOLUME 5 No. 3, AGUSTUS 2017, 5, 312-319*.
- Gardjito, Murdijati, dkk. (2021). *Kuliner Sumatera Utara - Harmoni Rasa Diterpa Alunan Gondang Dalam Indahnya Alam Semesta*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hlm 4.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Biemans, S.Z., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B.S., Scalvedi, L., Contel, M., Hersleth, M. (2010). Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association. *Food Quality and Preference, 21, 225-233*.

- Hadiyaniyah, Y. N. (2016). LEKSIKON MAKANAN TRADISIONAL SUNDA DI KABUPATEN KUNINGAN (Kajian Etnolinguistik). *LOKABASA Vol.7, No.1, April 2016*, 7, 94-102.
- Ir. Siti Sofiah, M. (2019). *Profil Budaya dan Bahasa Kota Serang Provinsi Banten*. Jakarta: Pusat Data dan Statistik Pendidikan dan Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Kompleks Kemendikbud, Gedung C Lantai 19 Jl. Jenderal Sudirman Senayan, Jakarta 10270.
- Kridaklaksana, H. (2016). *Kamus Linguistik*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Lailatul Fitriah, A. I. (2021). KAJIAN ETNOLINGUISTIK LEKSIKON BAHASA REMAJA MILENIAL DI SOSIAL MEDIA. *Basastra: Jurnal Kajian Bahasa dan Sastra Indonesia, Vol. 10, No. 1-2021, 10*, 1-20.
- Mahsun. (2017). *Metode Penelitian Bahasa: Tahapan Strategi, Metode, dan Tekniknya*. Depok: RajaGrafindo Persada.
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press, New York.
- Muhammad Nasaruddin, S. P. (2015). NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI BAKSO PADA USAHA AL-HASANAH DI KELURAHAN RIMBO KEDUI KECAMATAN SELUMA SELATAN. *AGRISEP Vol. 14 No. 1 Maret 2015 Hal: 85 - 96, 14*, 85-96.
- Nindi, Daraphoena (2019). *UNGKAPAN DALAM TRADISI KIAI PANCUNG DI KABUPATEN TUBAN JAWA TIMUR: KAJIAN ETNOLINGUISTIK*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Odien Rosidin, E. S. (2021). LEKSIKON KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT KABUPATEN PANDEGLANG. *LITERA, Volume 20, Nomor 1, Maret 2021, 20*, 49-75.
- Pujiastuti, S. d. (2021). Leksikon-leksikon Bermakna 'Makan' dalam Bahasa Jawa Dialek Banyumas. *NUSA, Vol. 16 No. 2 Mei 2021, 16*, 122-135.
- Retno. (2013). *Pengantar Linguistik*. Cipta Prima Nusantara Semarang, CV.
- Sastroamidjojo, S. (1995). *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Septi, Luqmanawati. (2016). *Leksikon Tradisi Nglarung Rawa di Rawa Pening Kecamatan Banyubiru (Kajian Etnolinguistik)*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Sibarani, R. (2014). *Kearifan Lokal*. Asosiasi Tradisi Medan, Medan.
- Siti, Romadhoni. (2012). LEKSIKON BAHASA GAUL DALAM NOVEL MY STUPID BOSS KARYA CHAOS@WORK. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Surdayanto. (2015). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.
- Syamsurizal. (2021). LEKSIKON RUMAH ADAT DAN MASAKAN TRADISIONAL SUKU REJANG: KAJIAN ETNOLINGUISTIK. *Sawerigading, Vol. 27, No. 1, Juni 2021*., 27, 1-17.
- Tustiantina, D. (2017). Asem, Sawo, Kelapa, dan Masyarakat Kota Serang. *PARADIGMA JURNAL KAJIAN BUDAYA Vol. 7 No. 1 (2017):1-13, 7*, 1-13.
- Tuty, Fatmawati Simanjuntak. (2021). *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan*. Skripsi. Medan: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

- TYAS, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan, No. 1, Vol. 1, 2017, 1, 1-14.*
- Victoria S. Lau1*), S. S. (2021). ANALISIS KINERJA DAN NILAI TAMBAH (ADDED VALUE) INDUSTRI PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI OLAHAN DAGING DENDENG DAN ABON DI KECAMATAN KOTA KEFAMENANU. *Journal of Tropical Animal Science and Technology, Juli 2021 : 3 (2):91-107, 3, 91-107.*
- Wirayudha Kusuma, A. (2017). *Serang: Sejarah dan Kearifan Lokal*. Serang: Penerbit: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Serang.
- Wurianto, B. A. (2008). *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Foklore)*. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.