

SISTEM PENAMAAN DAN MAKNA PADA MAKANAN TRADISIONAL DI KOTA PADANGSIDIMPUAN

Oleh

Ilham Sahdi Lubis¹⁾, Hasian Romadon Tanjung²⁾, Hepridayanti³⁾

^{1,2,3}Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Bahasa

^{1,2,3}Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

¹ilhamsahdilubis@gmail.com

²hasianromadontanjung@gmail.com

³hepridayanti288@gmail.com

Abstract

This study aims to determine the naming process and meaning of traditional foods in the city of Padangsidempuan which are connected to five types of traditional foods, so that people can find out the reasons behind the naming of these foods. This type of research is descriptive qualitative using naming based on the characteristics, the similarity of the process of making traditional food and the meaning contained in the food according to its conceptual. Data collection techniques used in data collection are observation, interviews, and documentation. The data analysis technique uses data reduction, data presentation and conclusions. The reduction stage is the provision of data with data collection techniques, namely, documentation in the form of photos and videos. Presentation of data with data analysis. The third stage of verification is to re-examine the data presented so that the results are truly valid. Testing the validity of the data by increasing triangulation. The results of the study of the naming system and meaning of traditional foods in the city of Padangsidempuan that the five types of traditional foods that have been discussed are taken from the mention of properties, ingredients, and similarity.

Keywords: Naming, Meaning, Traditional Food, Padangsidempuan

1. PENDAHULUAN

Nama merupakan sebutan yang diberikan kepada benda, manusia, tempat, ataupun produk. Penamaan suatu benda dan manusia digunakan untuk mempermudah orang lain mengenali benda pemberian penamaan juga berfungsi sebagai pembeda satu dengan lainnya. Pemberian penamaan tersebut tentunya harus sesuai dengan benda atau manusia yang akan diberikan nama, dengan kata lain penamaan yang dilakukan haruslah memiliki makna atau arti agar benda tersebut atau manusia dapat dibedakan satu sama lain.

Penamaan benda, tempat, dan nama seseorang tergantung pada kesepakatan bahasa bersama di wilayah tersebut meskipun terdapat perbedaan penamaan, tetapi tidak mengubah arti atau makna nama tersebut contohnya dalam bahasa Indonesia disebut kodok, sedangkan di bahasa Batak disebut touk padahal makna atau artinya sama saja, yaitu binatang yang hidup di dua alam.

Amilia (2017:19) menyatakan penamaan terdiri dari delapan jenis yaitu, peniruan bunyi, yang berasal dari bentuk bunyi yang ditimbulkan dari benda tersebut, penyebutan bagian yang berasal dari ciri khas yang menonjol dari benda, penyebutan sifat khas yang berasal dari ciri khas pada benda, penemu atau pembuat berasal dari nama penemunya, tempat asal berasal dari nama tempat asal benda, bahan yang berasal dari nama bahan pokok benda, keserupaan berasal yang dipersamakan, atau diperbandingkan

dengan maknam pemandekan berasal dari penggabungan unsur-unsur huruf awalyang digabungkan menjadi satu.

Makna merupakan bagian dari semantik, Chaer (2009:3) "Ilmu yang mempelajari hubungan antara tanda-tanda linguistik dengan hal yang ditandainnya". Yang dimana semantik sebuah ilmu yang mengkaji tentang makna. Makna juga disebut suatu hubungan khas yang tidak terpecahkan dengan hal-hal atau benda-benda lain. Sama halnya dengan makna pada penamaan makanan yang diambil dari ciri khas yang ada di kota Padangsidempuan. Adapun jenis makna yang digunakan ialah makna konseptual, makna konseptual adalah yang sesuai dengan bentuk maupun konsep.

Makanan merupakan segala sesuatu yang dapat di makan dan kemudian dapat di cerna serta diserap sebagai nutrisi bagi kesehatan tubuh. Bahan yang bisa dijadikan bahan makanan biasanya terbuat dari beras, sayuran, daging, buah-buahan. dan umbi-umbian. Kemudian bahan tersebut bisa diolah menjadi berbagai bentuk makanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh. Ada banyak ragam makanan yang ada di Indonesia, baik makanan yang dipengaruhi dari luar ataupun dari keadaan daerah tempat tinggal dan kebudayaan yang ada di daerah. makanan yang dipengaruhi dari keadaan daerah dinamakan makanan tradisional.

Dalam pembuatan nama pada makanan disebut juga proses penamaan dimana kata-kata yang

digunakan dalam menamai makanan memiliki arti atau makna yang khas ataupun tidak dimiliki oleh makanan lain. Proses penamaan makanan muncul karena adanya suatu makanan yang ingin diberikan nama pemberian dengan nama makanan yang disesuaikan dari daerahnya sendiri. Pada dasarnya meskipun nama makanan berbeda tetapi acuannya tetap sama, yaitu : contohnya, kue putri salju penamaan makanan tersebut dengan tersendiri, yaitu kue yang ditaburi gula halus selayaknya salju.

Makanan tradisional merupakan salah satu nilai budaya yang harus di jaga serta dilestarikan. Seiring berjalannya waktu perkembangan zaman seperti saat ini menyebabkan makanan tradisional tertinggal. Maka dari itu masyarakat harusnya memelihara kebudayaan yang ada di daerahnya. Dengan demikian makanan tradisional harus di lestarikan dan dikembangkan serta dipandang sebagai nilai budaya yang sangat berharga. Dan disetiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda.

Sebagian besar penamaan makanan biasanya berdasarkan bahan yang ada di dalam makanan. Ada beberapa nama makanan yang namanya diambil dari cara pembuatannya serta bentuk makanannya. Penamaan makanan bukan hanya berfungsi untuk mengenali nama makanan, melainkan untuk menarik perhatian orang lain khususnya bagi penggemar kuliner, sama halnya dengan penamaan makanan tradisional yang berada di kota Padangsidempuan.

Penamaan makanan yang ada di kota Padangsidempuan sangat bervariasi khususnya makanan tradisional. Penamaan makanan tradisional ini dapat diangkat dari bentuk makanan, cara pembuatan, serta bisa juga diangkat dari makna yang terkandung di dalam makanan. Misalnya Itak poul-poul jika diartikan ke dalam bahasa Indonesia itak artinya, beras yang digiling dan poul-poul artinya kepala, namanya diambil dari proses pembuatannya yaitu dikepal hingga berbentuk kepala tangan.

Dari hasil pengamatan yang telah peneliti lakukan pada tanggal 8-9 Februari 2021 dengan ibu Hj. Nurintan dan ibu Nikmah sari dan bapak Sutan Tinggi Barani. Ada banyak jenis makanan tradisional khas kota Padangsidempuan baik itu makanan yang berbentuk lauk ataupun berbentuk kue seperti itak poul-poul, pulut manis, sasagun dan lain-lainnya. Serta makanan juga memiliki sifat mengenyangkan dan tidak mengenyangkan. Didalam makanan tradisional memiliki resep dari ramuan yang memiliki manfaat kesehatan bagi tubuh. Jenis-jenis makanan tradisional tersebut sekarang ini masyarakat kota Padangsidempuan sudah tidak banyak lagi masyarakat yang tidak mengetahui penamaan dan makna yang terkandung dalam makanan tradisional.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang menganalisis dan memaparkan hasil penelitian dengan menggunakan kata atau kalimat. Metode deskriptif kualitatif adalah penelitian yang

pada dasarnya ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Data dalam penelitian ini jenis-jenis makanan tradisional. Penelitian ini dilaksanakan di pasar sagumpang di kota Padangsidempuan dan dilingkungan yang berada di Jl.H.Umar Nst No.6 Kel.kayu ombun kec. Padangsidempuan di kota Padangsidempuan. Objek penelitian pada penelitian makanan tradisional.

Penamaan adalah sesuatu yang menunjukkan tempat, benda dan nama orang pada penamaan terdapat proses yang didalam menamai memiliki arti atau makna. Namun penelitian ini mengenai sistem penamaan dan makna pada makanan tradisional. Amilia (2017:19) "Penamaan adalah sebuah benda yang dibayangkan yang berhubungan dengan nama sesuatu pada benda yang dimaksudkan, artinya penamaan menunjukkan pada benda ataupun nama pada seseorang. Tahap analisis data terbagi menjadi tiga yaitu : 1) tahap reduksi data, 2) tahap penyajian data, dan 3) tahap verification.

Pertama tahap reduksi data, mereduksi data berarti merangkum, memilah hal-hal yang pokok, memfokuskan kepada hal-hal yang penting. Peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yaitu dengan dokumentasi, berupa foto, khusus buku makanan tradisional. Selanjutnya teknik catat yang dilakukan jika menerapkan metode simak. Selain dicatat, agar data valid dan sah perlu dilakukan rekam visual berupa penyimpanan foto dan bukti pada sumber data. sebab dalam proses reduksi data, peneliti harus jeli dan mampu memilah-milah data yang sesuai dengan jenis penamaan sebagai data penelitian.

Kedua tahap penyajian data, pada tahap kedua penelitian akan memaparkan data dari hasil reduksi data. Data yang telah direduksi sudah sesuai dengan pembagian jenis penamaan makanan tradisional. Data yang sudah direduksi kemudian dianalisis. Peneliti mendeskripsikan hasil analisis dengan menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh pembaca. Peneliti melakukan pengujian kesahihan data dengan meningkatkan triangulasi. Bungin (2007:257) "Triangulasi merupakan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data yang telah ada. Triangulasi berarti mengecek kembali data yang telah ditemukan dengan memanfaatkan pengamat lainnya untuk mengurangi kemelencengan dalam pengumpulan data.

Ketiga tahap verification, peneliti memeriksa berulang kali data yang telah dianalisis dicek kembali, sehingga data yang dicek sudah benar-benar menghasilkan data yang benar.

3. PEMBAHASAN PENELITIAN

a. Sistem penamaan pada makanan tradisional di kota padangsidempuan

Di bawah ini memaparkan proses penamaan pada jenis-jenis makanan tradisional ditinjau secara semantik. Sistem penamaan tersebut antara lain peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat

khas, penemu atau pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan. Berikut penjelasan data yang telah ditemukan.

1. Data 1 (Itak pohul-pohul)

Itak pohul-pohul adalah salah satu makanan khas yang ada di kota Padangsidempuan dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan ibu Nikmah bapak Fajri dan bapak Sutan selaku penjual, pembuat serta ahli budaya. Itak pohul-pohul ini sangat jarang di perjual belikan di pasar sagumpal bonang dikarenakan makanan ini hanya digunakan ketika sedang ada acara baik itu acara pernikahan maupun acara syukuran.

a) Peniruan bunyi

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak pohul-pohul tidak termasuk kedalam peniruan bunyi, karena yang termasuk kedalam peniruan bunyi itu haruslah makanan yang memiliki atau bisa menghasilkan bunyi saat akan dimakan. Sedangkan itak pohul-pohul tidak memiliki bunyi yang dihasilkan saat orang lain memakannya.

b) Penyebutan bagian

Itak pohul-pohul berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak pohul-pohul tidak termasuk kedalam penyebutan bagian, karena yang termasuk kedalam penyebutan bagian itu haruslah makanan yang menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional.

c) Penyebutan sifat khas

Data diatas berdasarkan beberapa kesimpulan yang ditemui peneliti dilapangan bahwa itak pohul-pohul penamaannya berdasarkan penyebutan sifat khas. Itak pohul-pohul memiliki sifat khasnya berdasarkan proses pembuatannya yaitu dengan cara dicetak dengan genggaman tangan ataupun dikepal yang didalam bahasa batak artinya *pohul*. Penamaan sifat khas ini didasari oleh sifat yang amat menonjol dari jenis makanan, sehingga akhirnya kata sifat itulah yang menjadi nama bendanya, yaitu Itak pohul-pohul. Hal diatas juga dapat dilihat dari penyebutan sifat khas yang diambil dari pendapat Amilia (2017:19) mengatakan “yang dimana penamaannya sesuatu benda berdasarkan sifat yang khas pada benda tersebut.”

d) Penemu atau pembuat

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak pohul-pohul tidak termasuk kedalam penemu atau pembuat, karena yang termasuk kedalam penemu atau pembuat itu haruslah sesuai dengan nama orang yang menemukan atau membuat jenis makanan tradisional, atau memiliki usaha yang menamai dengan nama yang lebih menarik. Sedangkan itak pohul-pohul tidak sesuai dengan nama orang penemu maupun pembuat jenis makanan tradisional.

e) Tempat asal

Itak pohul-pohul berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak pohul-pohul tidak termasuk kedalam tempat asal, karena yang termasuk kedalam penamaan makanan berdasarkan tempa asal itu harus menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut. Sedangkan itak pohul-pohul tidak menandakan penamaan suatu makanan dengan menempelkan kata tempat asal pada makanan.

f) Bahan

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak pohul-pohul tidak termasuk kedalam bahan, karena yang termasuk kedalam bahan penamaannya dengan berdasarkan pada bahan dasar tertentu. Bahan dasar tertentu akan menjadi nama pada benda yang menentukan penamaan itu termasuk pada bahan, sedangkan itak pohul-pohul tidak terdapat bahan dasar dari penamaan pada jenis makanan.

g) Keserupaan

Pada data diatas berdasarkan kesimpulan yang didapat oleh peneliti itak pohul-pohul tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan keserupaan. Karena dalam keserupaan memiliki persamaan dan perbandingan dengan makna leksikal dari kata. Sedangkan itak pohul-pohul tidak memiliki keserupaan ataupun perbandingan dengan makanan lainnya.

h) Pemendekan

Pada data diatas dapat disimpulkan itak pohul-pohul tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan pemendekan. Dikarenakan penamaan berdasarkan pemendekan terbentuk sebagai hasil penggabungan atau kata-kata yang terbentuk sebagai hasil penyingkatan dari suatu nama benda. Sedangkan itak pohul-pohul tidak terdapat penyingkatan pada penamaan makanan.

2. Data 2 (Pulut Manis)

Pulut manis adalah salah satu makanan khas yang ada di kota Padangsidempuan dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan ibu Nikmah, bapak Fajri dan bapak Sutan selaku penjual, pembuat serta ahli budaya. Pulut manis sangat banyak di perjual belikan di pasar sagumpal bonang dikarenakan makanan ini memiliki rasa yang begitu manis dan lembut. Adapun sistem penamaan pada makanan tradisional pulut manis.

a) Peniruan bunyi

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa pulut manis tidak termasuk kedalam peniruan bunyi, karena yang termasuk kedalam peniruan bunyi itu haruslah makanan yang memiliki atau bisa menghasilkan bunyi saat akan dimakan. Sedangkan pulut manis tidak memiliki bunyi yang dihasilkan saat orang lain memakannya.

b) Penyebutan bagian

Pulut manis berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa pulut manis tidak termasuk kedalam penyebutan bagian, karena yang termasuk kedalam penyebutan bagian itu haruslah makanan yang menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut.

c) Penyebutan sifat khas

Dari data diatas Pulut manis berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa pulut manis tidak termasuk kedalam penyebutan sifat khas, karena yang termasuk kedalam penyebutan sifat khas harus memiliki khas tersendiri pada makanan dan penamaan ini harus memperhatikan kata sifat yang menonjol dari makanan. Sedangkan pulut manis tidak memiliki sifat khas dari penamaan makanan.

d) Penemu atau pembuat

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa pulu manis tidak termasuk kedalam penemu atau pembuat, karena yang termasuk kedalam penemu atau pembuat itu haruslah sesuai dengan nama orang yang menemukan atau membuat jenis makanan tradisional, atau memiliki usaha yang menamai dengan nama yang lebih menarik. Sedangkan pulut manis tidak sesuai dengan nama orang penemu maupun pembuat jenis makanan tradisional.

e) Tempat asal

Dari data diatas Pulut manis berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa pulut manis tidak termasuk kedalam tempat asal, karena yang termasuk kedalam penamaan makanan berdasarkan tempa asal itu harus menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut. Sedangkan pulut manis tidak menandakan penamaan suatu makanan dengan menempelkan kata tempat asal pada makanan.

f) Bahan

Dari data diatas dari beberapa kesimpulan yang didapat peniliti Pada penelitian ini ditemukan nama makanan yang penamannya berdasarkan bahan. Penamaan dengan bahan biasanya pada benda yang berbahan dasar tertentu yang bahan pokoknya. Penamaan dari Pulut manis berasal dari bahan utama dari jeni makanan, yang bahan dasar dari pulut maniiis berbahan dasar yaitu beras ketan, santan, dan gula merah. Hal diatas juga dapat dilihat dari bahan yang diambil dari pendapat Amilia (2017:19) mengatakan “benda yang namanya diambil dari nama bahan pokok pada benda.”

g) Keserupaan

Pada data diatas berdasarkan kesimpulan yang didapat oleh peneliti pulut manis tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan keserupaan. Karena dalam

keserupaan memiliki persamaan dan perbandingan dengan makna leksikal dari kata. Sedangkan pulut manis tidak memiliki keserupaan ataupun perbandingan dengan makanan lainnya.

h) Pemendekan

Pada data diatas dapat disimpulkan pulut manis tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan pemendekan. Dikarenakan penamaan berdasarkan pemendekan terbentuk sebagai hasil penggabungan atau kata-kata yang terbentuk sebagai hasil penyingkatan dari suatu nama benda. Sedangkan pulut manis tidak terdapat penyingkatan pada penamaan makanan.

3. Data 3 (Itak gur-gur)

Itak gur-gur adalah salah satu makanan khas yang ada di kota Padangsidempuan dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan ibu nikmah sari, bapak Fajri dan bapak Sutan selaku penjual, pembuat serta ahli budaya. Itak gur-gur ini tidak di perjual belikan di pasar sagumpal bonang dikarenakan makanan ini hanya digunakan ketika sedang ada acara baik itu acara pernikahan maupun acara syukuran.

a) Peniruan bunyi

Dari data diatas Itak Gur-gur berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa Itak Gur-gur tidak termasuk kedalam peniruan bunyi, karena yang termasuk kedalam peniruan bunyi itu haruslah makanan yang memiliki atau bisa menghasilkan bunyi saat akan dimakan. Sedangkan Itak Gur-gur tidak memiliki bunyi yang dihasilkan saat orang lain memakannya.

b) Penyebutan bagian

Dari data diatas Itak Gur-gur berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak Gur-gur tidak termasuk kedalam penyebutan bagian, karena yang termasuk kedalam penyebutan bagian itu haruslah makanan yang menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut.

c) Penyebutan sifat khas

Data diatas berdasarkan beberapa kesimpulan yang ditemui peneliti dilapangan bahwa itak Gur-gur penamannya berdasarkan penyebutan sifat khas. Itak Gur-gur memiliki sifat khasnya berdasarkan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan sifat khas, Penyebutan sifat khas itak Gur-gur berdasarkan proses pembuatan nama itak pohul- pohul diambil dari proses pembuatannya yaitu dengan cara dikepal yang didalam bahasa batak artinya *pohul*, yang bentuknya seperti bola kasti yang permukaannya seperti Gur-gur jika dimasak akan mengeluarkan asap-asap. Penamaan sifat khas ini didasari oleh sifat yang amat menonjol dari jenis makanan, sehingga akhirnya kata sifat itulah yang menjadi nama bendanya, yaitu ItakGur-gur. Hal diatas juga dapat dilihat dari penyebutan sifat khas yang diambil dari pendapat Amilia (2017:19) mengatakan “yang dimana

penamaannya sesuatu benda berdasarkan sifat yang khas pada benda tersebut.”

d) Penemu atau pembuat

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak Gur-gur tidak termasuk kedalam penemu atau pembuat, karena yang termasuk kedalam penemu atau pembuat itu haruslah sesuai dengan nama orang yang menemukan atau membuat jenis makanan tradisional, atau pemilik usaha yang menamai dengan nama yang lebih menarik. Sedangkan itak Gur-gur tidak sesuai dengan nama orang penemu maupun pembuat jenis makanan tradisional.

e) Tempat asal

Dari data diatas itak Gur-gur berdasarkan beberapa informan yang didapat oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa itak Gur-gur tidak termasuk kedalam tempat asal, karena yang termasuk kedalam penamaan makanan berdasarkan tempat asal itu harus menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut. Sedangkan itak Gur-gur tidak menandakan penamaan suatu makanan dengan menempelkan kata tempat asal pada makanan.

f) Bahan

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak Gur-gur tidak termasuk kedalam bahan, karena yang termasuk kedalam bahan penamaannya dengan berdasarkan pada bahan dasar tertentu. Bahan dasar tertentu akan menjadi nama pada benda yang menentukan penamaan itu termasuk pada bahan, sedangkan itak Gur-gur tidak terdapat bahan dasar dari penamaan pada jenis makanan.

g) Keserupaan

Pada data diatas berdasarkan kesimpulan yang didapat oleh peneliti itak Gur-gur tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan keserupaan. Karena dalam keserupaan memiliki persamaan dan perbandingan dengan makna leksikal dari kata. Sedangkan itak Gur-gur tidak memiliki keserupaan ataupun perbandingan dengan makanan lainnya.

h) Pemendekan

Pada data diatas dapat disimpulkan itak Gur-gur tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan pemendekan. Dikarenakan penamaan berdasarkan pemendekan terbentuk sebagai hasil penggabungan atau kata-kata yang terbentuk sebagai hasil penyingkatan dari suatu nama benda. Sedangkan itak Gur-gur tidak terdapat penyingkatan pada penamaan makanan.

4. Data 4 (Itak mata)

Itak mata adalah salah satu makanan khas yang ada di kota Padangsidimpuan dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan bapak sutan selaku pembuat dan ahli budaya. Itak mata ini tidak di perjual belikan di pasar sagumpal bonang

dan ditempat-tempat pedagang lain, dikarenakan makanan ini hanya digunakan ketika sedang ada acara baik itu acara pernikahan maupun acara syukuran.

a) Peniruan bunyi

Dari data diatas Itak mata berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa Itak mata tidak termasuk kedalam peniruan bunyi, karena yang termasuk kedalam peniruan bunyi itu haruslah makanan yang memiliki atau bisa menghasilkan bunyi saat akan dimakan. Sedangkan Itak mata tidak memiliki bunyi yang dihasilkan saat orang lain memakannya.

b) Penyebutan bagian

Dari data diatas Itak mata berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak mata tidak termasuk kedalam penyebutan bagian, karena yang termasuk kedalam penyebutan bagian itu haruslah makanan yang menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut.

c) Penyebutan sifat khas

Data diatas berdasarkan beberapa kesimpulan yang ditemui peneliti dilapangan bahwa itak mata penamaannya berdasarkan penyebutan sifat khas. Itak mata memiliki sifat khasnya berdasarkan berdasarkan sifat khas. Penamaan itak mata sifat khasnya dengan rasa yang manis dengan menggunakan bahan yang mentah-mentah. nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan sifat khas, Penamaan sifat khas ini didasari oleh sifat yang amat menonjol dari jenis makanan, sehingga akhirnya kata sifat itulah yang menjadi nama bendanya, yaitu Itak mata. Hal diatas juga dapat dilihat dari penyebutan sifat khas yang diambil dari pendapat Amilia (2017:19) mengatakan “yang dimana penamaannya sesuatu benda berdasarkan sifat yang khas pada benda.”

d) Penemu atau pembuat

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak mata tidak termasuk kedalam penemu atau pembuat, karena yang termasuk kedalam penemu atau pembuat itu haruslah sesuai dengan nama orang yang menemukan atau membuat jenis makanan tradisional, atau pemilik usaha yang menamai dengan nama yang lebih menarik. Sedangkan itak mata tidak sesuai dengan nama orang penemu maupun pembuat jenis makanan tradisional.

e) Tempat asal

Dari data diatas itak mata berdasarkan beberapa informan yang didapat oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa itak mata tidak termasuk kedalam tempat asal, karena yang termasuk kedalam penamaan makanan berdasarkan tempat asal itu harus menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut. Sedangkan itak mata

tidak menandakan penamaan suatu makanan dengan menempelkan kata tempat asal pada makanan.

f) Bahan

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa itak mata tidak termasuk kedalam bahan, karena yang termasuk kedalam bahan penamannya dengan berdasarkan pada bahan dasar tertentu. Bahan dasar tertentu akan menjadi nama pada benda yang menentukan penamaan itu termasuk pada bahan, sedangkan itak mata tidak terdapat bahan dasar dari penamaan pada jenis makanan.

g) Keserupaan

Pada data diatas berdasarkan kesimpulan yang didapat oleh peneliti itak mata tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan keserupaan. Karena dalam keserupaan memiliki persamaan dan perbandingan dengan makna leksikal dari kata. Sedangkan itak mata tidak memiliki keserupaan ataupun perbandingan dengan makanan lainnya. Pada penelitian ini tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan keserupaan.

h) Pemendekan

Pada data diatas dapat disimpulkan itak mata tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan pemendekan. Dikarenakan penamaan berdasarkan pemendekan terbentuk sebagai hasil penggabungan atau kata-kata yang terbentuk sebagai hasil penyingkatan dari suatu nama benda. Sedangkan itak mata tidak terdapat penyingkatan pada penamaan makanan.

5. Data 5 (Sasagun)

Sasagun adalah salah satu makanan khas yang ada di kota Padangsidimpuan dari hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan ibu nikmah bapak fajri dan bapak sutan selaku penjual, pembuat serta ahli budaya. Sasagun sangat banyak di perjual belikan di pasar sagumpal bonang dikarenakan makanan ini memiliki rasa manis dan gurih.

a) Peniruan bunyi

Dari data diatas sasagun berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa sasagun tidak termasuk kedalam peniruan bunyi, karena yang termasuk kedalam peniruan bunyi itu haruslah makanan yang memiliki atau bisa menghasilkan bunyi saat akan dimakan. Sedangkan sasagun tidak memiliki bunyi yang dihasilkan saat orang lain memakannya.

b) Penyebutan bagian

Dari data diatas sasagun berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa sasagun termasuk kedalam penyebutan bagian, karena yang termasuk kedalam penyebutan bagian itu haruslah makanan yang menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut.. Dari dasar penamaan ini yang didalamnya terdapat tepung beras dan gula

merah. Hal diatas juga dapat dilihat dari penyebutan sifat khas yang diambil dari pendapat Amilia (2017:19) mengatakan “gaya bahasa yang menyebutkan bagian dari suatu benda, yang maksudnya dari keseluruhannya.”

c) Penyebutan sifat khas

Data diatas berdasarkan beberapa kesimpulan yang ditemui peneliti dilapangan bahwa sasagun penamannya berdasarkan penyebutan sifat khas. Itak mata memiliki sifat khasnya berdasarkan berdasarkan sifat khas yang Penamaan dari sasagun sifat khasnya seperti butir-butiran pasir yang berserakan. nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan sifat khas, Penamaan sifat khas ini didasari oleh sifat yang amat menonjol dari jenis makanan, sehingga akhirnya kata sifat itulah yang menjadi nama bendanya, yaitusasagun. Hal diatas juga dapat dilihat dari penyebutan sifat khas yang diambil dari pendapat Amilia (2017:19) mengatakan “yang dimana penamaannya sesuatu benda berdasarkan sifat yang khas pada benda.”

d) Penemu atau pembuat

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa sasagun tidak termasuk kedalam penemu atau pembuat, karena yang termasuk kedalam penemu atau pembuat itu haruslah sesuai dengan nama orang yang menemukan atau membuat jenis makanan tradisional, atau memiliki usaha yang menamai dengan nama yang lebih menarik. Sedangkan sasagun tidak sesuai dengan nama orang penemu maupun pembuat jenis makanan tradisional.

e) Tempat asal

Dari data diatas sasagun berdasarkan beberapa informan yang didapat oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa sasagun tidak termasuk kedalam tempat asal, karena yang termasuk kedalam penamaan makanan berdasarkan tempa asal itu harus menyebutkan bagian dari suatu benda dan penamaan ini didasarkan atas ciri khas yang menonjol dari nama makanan tradisional tersebut. Sedangkan sasagun tidak menandakan penamaan suatu makanan dengan menempelkan kata tempat asal pada makanan.

f) Bahan

Dari data diatas berdasarkan beberapa informan yang ditemui peneliti dapat disimpulkan bahwa sasagun tidak termasuk kedalam bahan, karena yang termasuk kedalam bahan penamannya dengan berdasarkan pada bahan dasar tertentu. Bahan dasar tertentu akan menjadi nama pada benda yang menentukan penamaan itu termasuk pada bahan, sedangkan sasagun tidak terdapat bahan dasar dari penamaan pada jenis makanan.

g) Keserupaan

Pada data diatas berdasarkan kesimpulan yang didapat oleh peneliti sasagun tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan keserupaan. Karena dalam keserupaan memiliki persamaan dan perbandingan dengan makna leksikal dari kata. Sedangkan sasagun tidak

memiliki keserupaan ataupun perbandingan dengan makanan lainnya.

h) Pemendekan

Pada data diatas dapat disimpulkan sasagun tidak ditemukan nama makanan tradisional yang penamaannya berdasarkan pemendekan. Dikarenakan penamaan berdasarkan pemendekan terbentuk sebagai hasil penggabungan atau kata-kata yang terbentuk sebagai hasil penyingkatan dari suatu nama benda. Sedangkan sasagun tidak terdapat penyingkatan pada penamaan makanan.

b. Makna pada makanan tradisional di kota padangsidempuan

Di bawah ini dipaparkan makna pada jenis-jenis makanan tradisional ditinjau secara semantik. Namun peneliti menggunakan makna konseptual yang sesuai konsep pada bentuk makanan tradisional ataupun proses pada penamaan makanan tradisional. Adapun makna yang terkandung pada makanan tradisional yang ditemukan peneliti pada kelima jenis makanan tradisional di kota Padangsidempuan.

1. Data (1) Itak pohul-pohul

Dapat disimpulkan dari informan yang didapat waktu dilapangan makanan tradisional itak pohul-pohul yang digunakan adalah makna konseptual yang makna dari itak pohul-pohul adalah: yang cara prosesnya dikepal-kepal sehingga berbentuk bekas kepalan tangan yang terbuat dari tepung beras, gula merah, dan garam. Jenis makna yang digunakan adalah makna konseptual, makna dari itak pohul-pohul adalah: dengan rasa sepenuh hati mengirimkan yang tandanya kita masih hidup, meskipun kita merasa tertekan maupun kesusahan dalam suatu kehidupan ataupun kegiatan acara sampai selesai, tapi semua itu baik dan bertujuan mempererat kekerabatan, yang dimana seperti pohul-pohul yang menjadi utuh karena ditekan genggam tangan, dengan bekas kelima jemari tangan.

2. Data (2) Pulut manis

Jenis makna yang digunakan adalah makna konseptual yang makna dari pulut manis adalah: beras pulut yang dimasak dengan santan dan gula merah dengan cara pembuatannya di bungkus dengan daun pisang ataupun ditalam. Makna dari pulut manis adalah: berdasarkan dengan santan dan gula merah menghasilkan rasa manis, gurih, dan lengit. Ketan yang bersifat lengket dan mekatkan yang memaknai eratny sebuah hubungan persaudaraan yang kakak beradik yang sedarah maupun sejanin. Dengan rasanya yang manis memaknai agar persilahturrahimian dan hubungan yang dibangun agar senantiasa rukun, harmonis, dan selalu mengupayakan kebaikan.

3. Data (3) itak Gur-gur

“Itak Gur-gur” menggunakan Jenis makna adalah makna konseptual yang makna dari itak gur-gur adalah: tepung beras yang diadonan dengan gula merah dan dibentuk sebesar bola kasti sebanyak tiga biji. Makna dari itak gur-gur adalah: seseorang yang mempunyai usaha dengan permintaannya akan

menghasilkan berlipat ganda dari hasil dari sebelumnya. Hal diatas juga dapat dilihat dari makna konseptual yang diambil dari pendapat Amilia (2017:61) mengatakan “makna yang sesuai dengan bentuk maupun konsep.

4. Data (4) Itak mata

“Itak mata” menggunakan jenis makna adalah makna konseptual yang makna dari itak mata adalah: yang cara prosesnya dikepal sama seperti itak pohul-pohul yang perbedaannya itak mata menggunakan bahan yang mentah-mentah. Makna dari Itak mata adalah: rasa sepenuh hati dengan senyuman manis menyambut seseorang datang kerumah untuk bertamu seperti manisnya itak mata.

5. Data (5) Sasagun

Jenis makna yang digunakan adalah makna konseptual makna dari sasagun adalah: tepung beras yang digonseng yang digabungkan dengan gula merah sehingga berserakan seperti butiran-butiran pasir. Makna dari Sasagun adalah: berupa pasir yang bersesak-serak yang dimana memakan sasagun ada yang enak ada yang tidak enak yang dimana maksud dari kalimat tersebut ialah apa yang kamu temui dipertemuan itu baik maupun tidak baik jangan dibicarakan ataupun disampaikan yang tidak baik kepada orang lain.

Berdasarkan hasil penelitian yang terkait dengan sistem penamaan dan makna dalam makanan tradisional. Dilakukan pada masyarakat yang ada di pasar sagumpal, terdapat jenis-jenis makanan tradisional khas Padangsidimipuan memiliki proses dan makna pada makanan. Dapat disimpulkan terbentuknya makanan tradisional dan terdapat sebuah makna berdasarkan adanya proses dan makna yang terdapat pada sebuah makanan tradisional. Yang dipaparkan proses penamaan pada jenis-jenis makanan tradisional yang ditinjau secara semantik. Proses penamaan tersebut antara lain peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan, penamaan baru. Dan yang dipakai dari data pada pembahasan penelitian yang ditinjau dari proses penamaan dan makna ialah dari sistem penamaannya penyebutan sifat khas, bahan, keserupaan dan makna yang dipakai menggunakan makna konseptual.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan sebagaimana diuraikan dan dijelaskan pada bagian terdahulu, peneliti menarik kesimpulan, berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan penelitian dapat disimpulkan terbentuknya makanan tradisional dan terdapat sebuah makna berdasarkan adanya sistem dan makna yang terdapat pada sebuah makanan tradisional. Adapun jenis makanan yang dikhususkan yaitu, itak pohul-pohul, pulut manis, itak Gur-gur, itak mata, dan sasagun. Yang dipaparkan sistem penamaan pada jenis-jenis makanan tradisional yang ditinjau secara semantik. Sistem penamaan tersebut

antara lain peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan. Dan yang dipakai dari data pada temuan penelitian yang ditinjau dari sistem penamaan dari delapan indikator dan makna pada makanan tradisional menggunakan makna konseptual.

5. REFERENSI

- Amilia, Dkk. 2017. Semantik Konsep Dan Contoh Analisis. Malang: Madani.
- Bungin, Burhan.2007. penelitian kualitatif. Jakarta: kencana.
- Chaer, Abdul. 2009. Pengantar Semantik Bahasa Indonesia. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung. CV. Alfabeta.