



Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta

Elen Nurjanah¹

¹Tadris Bahasa Indonesia, Fakultas Tarbiyah, Institut Agama Islam Negeri
(IAIN) Kediri

elennurjanah@iainkediri.ac.id

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan makna kata pada nama makanan khas Yogyakarta dan (2) mendeskripsikan faktor yang melatarbelakangi nama makanan khas Yogyakarta. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data penelitian ini adalah dokumen. Data dalam penelitian ini adalah aspek semantik faktor yang melatarbelakangi dan makna leksikal nama makanan khas di D.I. Yogyakarta. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan cara teknik wawancara dan dokumen. Instrumen dalam penelitian ini adalah peneliti yang berperan aktif dalam pemerolehan data di lapangan. Hasil penelitian ini menunjukkan (1) jenis makna kata pada makanan khas Yogyakarta antara lain denotatif, referensial dan makna asosiatif dan (2) faktor yang melatarbelakangi penamaan makanan khas di Yogyakarta antara lain penamaan berdasarkan peniruan bunyi, penamaan berdasarkan tempat asal, penamaan berdasarkan bahan, penamaan berdasarkan keserupaan, penamaan berdasarkan pemendekan.

Kata kunci: makanan khas, penamaan, semantik

Abstract: This study aims to (1) describe the meaning of words in the name of Yogyakarta specialties and (2) describe the factors behind the name of Yogyakarta specialties. This research is a qualitative descriptive research. The data sources of this study are documents. The data in this study are the semantic aspects of the factors behind and the lexical meaning of the name of typical food of D.I. Yogyakarta. Data collection in this study was carried out by means of interview techniques and documents. The instruments in this study are researchers who play an active role in data acquisition in the field. The results of this study show (1) the types of word meanings in Yogyakarta specialties including denotative, referential and associative meanings and (2) factors behind the naming of typical foods in Yogyakarta include naming based on imitation of sounds, naming based on place of origin, naming based on ingredients, naming based on likeness, naming based on shortening.

Keywords: naming, typical foods, semantics

PENDAHULUAN

Semantik adalah telaah makna. Semantik menelaah lambang-lambang atau tanda-tanda yang menyatakan makna, hubungan makna yang satu dengan yang lain, dan pengaruhnya terhadap manusia dan masyarakat. Oleh karena itu, semantik mencakup kata-kata, perkembangan, dan perubahannya. Secara etimologi, kata “semantik” berasal dari bahasa Yunani *semantickos* ‘penting; berarti’, yang diturunkan pula dari *semainein* ‘memperlihatkan; menyatakan’, yang berasal pula dari *sema* ‘tanda’. Semantik menelaah serta menggarap makna kata dan makna yang diperoleh masyarakat dari kata-kata (Tarigan, 2021:7).

Salah satu kajian semantik adalah tentang penamaan, pengistilahan, dan pendefinisian. Menurut Yanda dan Ramadhanti (2017:24) penamaan adalah kegiatan memberi nama suatu objek atau acuan. Objek yang dinamai dapat berupa benda atau konsep. Hasil penamaan adalah nama. Chaer (2009:44-51) menyebutkan ada beberapa sebab atau peristiwa yang melatarbelakangi terjadinya penamaan, diantaranya sebagai berikut (1) penyebutan bagian, (2) penyebutan sifat khas, (3) tempat asal, (4) penyebutan keserupaan, (5) pemendekan, dan (6) penamaan baru.

Nama adalah sebutan yang diberikan pada orang, tempat, produk atau bahkan gagasan atau konsep yang digunakan untuk membedakan satu sama lain. Salah satu yang menarik untuk dikaji adalah penamaan pada produk makanan khas di suatu daerah. Produk kuliner sering kali memiliki nama yang unik sehingga menarik untuk diteliti dari segi maknanya. Makanan khas atau makanan tradisional menunjukkan ciri khas atau identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan atau dikenali.

Yogyakarta menjadi salah satu destinasi wisata yang ramai pengunjung. Selain memiliki sejumlah tempat menarik untuk dikunjungi, beberapa makanan khas Yogyakarta juga sayang untuk dilewatkan. Beberapa makanan khas dari Yogyakarta yang sudah sangat populer di masyarakat salah satunya adalah gudeg. Makanan ini memiliki cita rasa yang manis dan gurih. Selain itu ada bakpia pathuk, mie letheak, jadah tempe, bakmie jawa, dan masih banyak lagi.

Penelitian terdahulu yang sejenis dengan penelitian ini adalah sebagai berikut. Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Oktavianingsih pada tahun 2019 yang berjudul *Keunikan Diksi yang Digunakan Pada Nama-Nama Makanan Tradisional dan Modern*. Hasil dari penelitian ini adalah proses pemberian nama-nama makanan unik berdasarkan ciri dan asal usul makanan.

Kedua, penelitian yang dilakukan oleh Muksin dengan judul *Kajian Semantik Nama Julukan Orang di Desa Sidomulyo Kecamatan Petanahan Kabupaten Kebumen* pada tahun 2015. Hasil dari penelitian ini adalah faktor yang melatarbelakangi nama julukan orang yaitu dari penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, dan penyebutan pemendekan kata. Selain itu diketahui makna leksikal pada 42 nama julukan orang.

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang penamaan pada makanan khas di D.I. Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan jenis makna kata pada nama makanan khas Yogyakarta dan (2) mendeskripsikan faktor yang melatarbelakangi nama makanan khas Yogyakarta.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Moleong (dalam Muhammad, 2014:30) mendefinisikan metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah telaah dokumen. Sumber data penelitian ini adalah dokumen. Data dalam penelitian ini adalah aspek semantik faktor yang melatarbelakangi nama makanan dan makna kata pada nama makanan khas di D.I. Yogyakarta. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan metode dokumen. Instrumen dalam penelitian ini adalah peneliti yang berperan aktif dalam pemerolehan data di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makna Kata Pada Nama Makanan Khas di D.I. Yogyakarta

Terdapat banyak makanan khas di Yogyakarta. Untuk itu peneliti membatasi hanya mengambil beberapa nama saja yang dianalisis. Berikut ini adalah makna kata pada nama makanan khas yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Terdapat beberapa jenis makna pada nama makanan tersebut yakni makna leksikal, referensial, dan asosiatif.

Gudeg adalah makanan khas D.I. Yogyakarta yang sangat populer yang terbuat dari nangka muda yang dimasak selama berjam-jam. Warna coklatnya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersama dengan nangka muda tersebut. Makanan ini disajikan dengan kuah santan dilengkapi dengan ayam kampung, telur, tempe, tahu, dan sambal goreng krecek. Menurut Rahman (2022) kata gudeg berasal dari bahasa Jawa *hangudek* yang berarti 'mengaduk' karena proses pembuatannya yang dilakukan dengan cara mengaduknya. Pada abad ke-16 makanan ini populer untuk sajian di Kerajaan Mataram. Menurutnya, *hangudek* itu adalah teknik memasak. Makanan itu, konon, awalnya dinikmati para pekerja. Karena jumlah mereka banyak, sekali masak pun banyak pula. Untuk mengaduk masakan itu, si juru masak menggunakan centong kayu besar. Proses itulah yang dinamakan *hangudeg* alias mengaduk.

Bakpia pathuk adalah kue yang bentuknya bulat pipih yang juga sangat populer di D.I. Yogyakarta. Bakpia menjadi makanan khas sekaligus oleh-oleh khas dari Yogyakarta. Bakpia asal mulanya dari daratan Tiongkok. Menurut Pramesti (2012) kue ini asalnya bernama *tuk lau pia* yang artinya kue pia kacang hijau. Kata Bakpia berasal dari Bahasa Tionghoa dialek Hokkian yaitu kata *bak* yang berarti daging dan *pia* yang berarti kue. Jadi makna kata bakpia adalah roti berisi daging. Hal ini merupakan wujud akulturasi dari budaya Tiongkok dan Jawa. Sementara isian dari bakpia Pathuk berisi kumbu yang terbuat dari kacang hijau namun seiring dengan perkembangan zaman sekarang sudah berkembang berbagai macam varian rasa isian dari bakpia antara lain keju, coklat, tape, durian, dll. Bernama bakpia Pathuk karena tempat usaha bakpia ini berada di

jalan Pathuk tepatnya di Kampung Ngampilan, Kelurahan Gedongtengen, Kemandren Ngampilan, yang merupakan sentra industri bakpia besar.

Yangko merupakan salah satu makanan tradisional khas Yogyakarta yang terbuat dari tepung ketan. Yangko memiliki rasa yang hampir mirip dengan kue mochi yang berasal dari Jepang. Yangko berbentuk kotak teksturnya padat dan kenyal. Menurut Nurregina (2019) nama yangko berasal dari kata kiyangko. Oleh orang Jawa dilafalkan singkat menjadi yangko. Kata kiyangko adalah akronim atau kependekan dari kata *iki tiyang Kotagede*.

Sate klatak adalah sebuah hidangan sate kambing asal Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul Yogyakarta. Menurut Susanto (2008) sate Klatak berasal dari kata *klatak* yang berarti kegiatan membakar sate di pembakaran terbuka. Garam yang ditaburkan ke daging kambing muda akan berbunyi klatak-klatak-klatak ketika dibakar. Sate ini sangat berbeda dari ragam sate lainnya yang biasanya memakai garam dan lada sebagai bumbu utamanya. Tusukan yang dipakai untuk memanggang dan membakar terbuat dari besi tak seperti sate lainnya yang memakai tusukan lidi atau bambu. Tusukan besi sebagai konduktor akan membuat daging lebih masak dari bagian dalam.

Tengkleng berasal dari bahasa Jawa *thengkleng* adalah sejenis sup dengan bahan utama daging, jeroan, dan tulang kambing (Faruq, 2015). Dulu hanya para bangsawan dan orang-orang Belanda saja yang bisa menikmati masakan daging kambing. Hanya kepala, kaki, dan tulang saja yang tersisa untuk pekerja dan tukang masak. Makanan ini dinamakan tengkleng karena jika saat ditaruh di piringnya maka akan mengeluarkan bunyi kleng-kleng-kleng. Sebab piring masyarakat zaman itu terbuat dari gembreg (semacam seng). Sehingga menimbulkan suara. Dinamakan tengkleng gajah bukan karena bahan baku berasal dari daging gajah, namun dinamakan tengkleng gajah karena porsinya yang besar hingga dianalogikan dengan hewan gajah. "Warung kami lebih dikenal dengan nama Tengkleng Gajah karena porsi tengkleng yang kami sajikan cukup besar, sehingga diibaratkan sebagai tengkleng dengan porsi gajah," ujar

Ari, pengelola dari warung yang awalnya bernama Warung Sate Kambing Sari Roso Mulyo (Faruq, 2015).

Oseng mercon merupakan jenis makanan pedas yang sangat unik yang khas dari Yogyakarta. Bahan utamanya adalah cabe rawit. Makanan ini dinamakan oseng mercon karena dibuat dengan cara dioseng-oseng dan rasanya sangat pedas sehingga terasa seakan-akan meledak-ledak di mulut saat menyantapnya. Mercon berarti petasan yang artinya orang akan merasakan sensasi rasa pedas seperti mercon yang meledak-ledak. Nama oseng mercon sendiri merupakan pemberian budayawan Emha Ainun Najib yang sering makan di Warung Bu Narti yang sering berkelakar bahwa oseng-oseng yang dimasak Bu Narti rasa pedasnya seperti mercon.

Mie lethekek merupakan kuliner khas dari Bantul. Disebut mie lethekek karena warnanya yang keabu-abuan. *Lethekek* berarti 'kotor'. Penamaan ini merujuk pada penampilan mie yang tidak secerah mie kering lain. Mie lethekek berwarna kecoklatan karena dibuat dari tepung tapioka dan gaplek (singkong kering). Mienya diolah secara tradisional bahkan penggilingannya menggunakan sapi.

Wedang uwuh adalah salah satu minuman tradisional yang kerap digunakan dalam pengobatan tradisional. Wedang uwuh dalam bahasa Jawa mempunyai arti unik yakni *wedang* berarti minuman dan *uwuh* berarti sampah. Penamaan wedang uwuh diambil sebab penampilannya setelah diseduh atau direbus dengan air akan terlihat berantakan seperti sampah.

Wedang ronde juga merupakan akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa. Tradisi makan wedang ronde berasal dari China. Tang Yuan adalah nama asli wedang ronde yang berarti bola sup. Penamaan wedang ronde berasal dari bahasa Jawa dan Belanda. *Wedang* berarti minuman hangat dalam bahasa Jawa. Sedangkan Ronde berasal dari bahasa Belanda *rond* yang berarti bulat. Bentuk jamak dalam bahasa Belanda menggunakan akhiran 'je' sehingga *rondje* menjadi sebutan bagi wedang ini. Ronde adalah adonan bulat yang dibuat dari tepung

ketan biasanya juga tepung beras. Kuahnya berasa manis yang berasal dari gula jawa dan terasa hangat dari jahe.

Gatot adalah makanan khas atau tradisional asli Gunungkidul Yogyakarta yang biasanya dimakan dengan sayuran sebagai pengganti nasi. Rasanya manis, lezat, dan gurih. Nama gatot merupakan singkatan dari kata gagal total yang bermula dari sulitnya panen atau gagal panen yang terjadi di daerah Gunung Kidul Yogyakarta.

Makna denotatif terdapat pada nama makanan mie lethekek. Makna denotatif menurut Darmawati (2019:13) adalah makna kata atau kelompok kata yang didasarkan atas hubungan lugas dan merujuk pada acuan tanpa embel-embel. Makna denotatif disebut juga makna apa adanya atau yang sebenarnya. Makna kata mie lethekek mengacu pada makna yang sebenarnya.

Makna referensial terdapat pada nama makanan gudeg, bakpia pathuk, yangko, dan sate klatak. Makna referensial menurut Dewi (2009:5) adalah makna yang memiliki referen atau acuan sesuatu di luar bahasa. Nama makanan gudeg mengacu pada proses pembuatannya yang dilakukan dengan cara mengaduk, Bakpia Pathuk mengacu pada nama daerah yakni jalan Pathuk, nama yangko mengacu pada orang Kotagede, sedangkan sate klatak mengacu pada bunyi klatak-klatak-klatak ketika sate dibakar.

Makna asosiatif terdapat pada nama makanan tengkleng gajah, gatot, dan wedang uwuh. Menurut Dewi (2009:12) makna asosiatif adalah makna yang dimiliki sebuah kata berkenaan atau berhubungan dengan makna lain atau keadaan di luar bahasa. Nama tengkleng gajah bukan mengacu pada daging gajah melainkan karena porsinya yang besar yang dianalogikan dengan hewan gajah. Makanan gatot berhubungan dengan makna kata gagal total yakni gagal panen yang pernah terjadi di Gunung Kidul. Sedangkan wedang uwuh, *uwuh* berarti sampah, yang maknanya sebenarnya bukan sampah melainkan tampilan wedangnya yang ketika diseduh terlihat berantakan seperti sampah.

Faktor yang Melatarbelakangi Nama Makanan Khas Yogyakarta

Yanda dan Ramadhanti (2017:24-28) berpendapat terdapat beberapa macam faktor yang melatarbelakangi penamaan antara lain (1) penamaan berdasarkan peniruan bunyi, (2) penamaan berdasarkan penyebutan bagian, (3) penamaan berdasarkan sifat khas, (4) penamaan berdasarkan penemu atau pembuat, (5) penamaan berdasarkan tempat asal, (6) penamaan berdasarkan bahan, (7) penamaan berdasarkan keserupaan, (8) penamaan berdasarkan pemendekan, dan (8) penamaan berdasarkan penamaan baru/penggantian.

Faktor yang melatarbelakangi penamaan makanan khas di Yogyakarta antara lain (1) penamaan berdasarkan peniruan bunyi, (2) penamaan berdasarkan tempat asal, (3) penamaan berdasarkan bahan, (4) penamaan berdasarkan keserupaan, (5) penamaan berdasarkan pemendekan.

Penamaan berdasarkan peniruan bunyi terdapat pada nama makanan tengkleng gajah dan sate klatak. Nama tengkleng gajah merupakan peniruan bunyi kleng-kleng-kleng. Makanan ini dinamakan tengkleng karena jika saat ditaruh di piringnya maka akan mengeluarkan bunyi kleng-kleng-kleng. Sebab piring masyarakat zaman itu terbuat dari gembreg (semacam seng). Sehingga menimbulkan suara. Sedangkan sate Klatak berasal dari kata *klatak* yang berarti kegiatan membakar sate di pembakaran terbuka. Garam yang ditaburkan ke daging kambing muda akan berbunyi klatak-klatak-klatak ketika dibakar. Yanda dan Ramadhanti (2017:24) mengatakan penamaan atau pembentukan leksem dapat dilakukan dengan peniruan bunyi (anomatope).

Penamaan berdasarkan tempat asal terdapat pada nama makanan bakpia pathuk dan yangko. Bernama bakpia Pathuk karena tempat usaha bakpia ini berada di jalan Pathuk tepatnya di Kampung Ngampilan, Kelurahan Gedongtengen, Kemantren Ngampilan, yang merupakan sentra industri bakpia besar. Sedangkan nama yangko diambil juga dari nama daerah yakni Kotagede Yogyakarta. Yanda dan Ramadhanti (2017:26) mengemukakan penamaan dapat dilakukan atas dasar tempat asal objek itu dan tempat terjadinya suatu peristiwa.

Penamaan berdasarkan bahan terdapat pada nama mie lethekek dan wedang ronde. Disebut mie lethekek karena warnanya yang keabu-abuan. *Lethekek* berarti 'kotor'. Penamaan ini merujuk pada penampilan mie yang tidak secerah mie kering lain. Mie lethekek berwarna kecoklatan karena dibuat dari bahan tepung tapioka dan gaplek (singkong kering). Tang Yuan adalah nama asli wedang ronde yang berarti bola sup. Penamaan wedang ronde berasal dari bahasa Jawa dan Belanda. *Wedang* berarti minuman hangat dalam bahasa Jawa. Sedangkan *Ronde* berasal dari bahasa Belanda *rond* yang berarti bulat. Bentuk jamak dalam bahasa Belanda menggunakan akhiran 'je' sehingga *rondje* menjadi sebutan bagi wedang ini. *Ronde* adalah adonan bulat yang dibuat dari tepung ketan biasanya juga tepung beras. Penamaan wedang ronde juga berdasarkan bahannya yang dibentuk bulat-bulat. Yanda dan Ramadhanti (2017:27) mengatakan penamaan dapat dilakukan atas dasar bahan yang digunakan untuk membuat objek.

Penamaan berdasarkan pemendekan terdapat pada nama gudeg, wedang ronde, dan gatot. Kata gudeg berasal dari pemendekan kata hangudeg. kata gudeg berasal dari bahasa Jawa *hangudek* yang berarti 'mengaduk' karena proses pembuatannya yang dilakukan dengan cara mengaduknya. Yanda dan Ramadhanti (2017:27) berpendapat bahwa pemendekan dapat dilakukan atas dasar pemendekan dari suatu bentuk panjang. Pemendekan ini dapat dibedakan atas singkatan dan akronim.

Penamaan berdasarkan keserupaan terdapat pada nama makanan wedang uwuh, oseng mercon, dan tengkleng gajah. Penamaan wedang uwuh diambil sebab penampilannya setelah diseduh atau direbus dengan air akan terlihat berantakan seperti sampah. Oseng mercon dibuat dengan cara dioseng-oseng dan rasanya sangat pedas sehingga terasa seakan-akan meledak-ledak di mulut saat menyantapnya. Mercon berarti petasan yang artinya orang akan merasakan sensasi rasa pedas seperti mercon yang meledak-ledak Dinamakan tengkleng gajah bukan karena bahan baku berasal dari daging gajah, namun dinamakan tengkleng gajah karena porsinya yang besar hingga menyerupai

hewan gajah. Yanda dan Ramadhanti (2017:27) mengemukakan penamaan dapat dilakukan atas dasar keserupaan, dapat berupa fungsinya atau perannya.

SIMPULAN

Jenis makna kata pada makanan khas Yogyakarta antara lain denotatif, referensial dan makna asosiatif. Makna denotatif terdapat pada nama makanan mie lethekek. Makna referensial terdapat pada nama makanan gudeg, bakpia pathuk, yangko, dan sate klatak. Makna asosiatif terdapat pada nama makanan tengkleng gajah, gatot, dan wedang uwuh.

Faktor yang melatarbelakangi penamaan makanan khas di Yogyakarta antara lain penamaan berdasarkan peniruan bunyi, penamaan berdasarkan tempat asal, penamaan berdasarkan bahan, penamaan berdasarkan keserupaan, penamaan berdasarkan pemendekan.

DAFTAR RUJUKAN

- Darmawati, Uti. (2019). *Semantik Mengungkap Makna Kata*. Bandung: Pakar Raya.
- Dewi, Wendi Widya Ratna. (2009). *Semantik Bahasa Indonesia*. Klaten: PT Intan Pariwara.
- Faruq, Farah Fitriani. (2015). Tengkleng Gajah Khas Sleman. [Tengkleng Gajah khas Sleman \(goodnewsfromindonesia.id\)](https://www.goodnewsfromindonesia.id) diakses pada 10 Januari 2023.
- Muhammad. (2014). *Metode Penelitian Bahasa*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Muksin, Ali. Kajian Semantik Nama Julukan Orang di Desa Sidomulyo Kecamatan Petanahan Kabupaten Kebumen. *Jurnal Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa*. Vol. 07 No. 04. Oktober, 2015.
- Nurregina, Birgita. (2019). Yangko: Kuliner Khas Yogyakarta yang Pernah Jadi Bekal Diponegoro. [Yangko: Kuliner Khas Yogyakarta yang Pernah Jadi Bekal Diponegoro | kumparan.com](https://www.kumparan.com) diakses pada 10 Januari 2023.
- Oktavianingsih, Ika. Keunikan Diksi yang Digunakan Pada Nama-Nama Makanan Tradisional dan Modern. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Bahasa Indonesia*, Vol. 08 No. 02, Oktober 2019.
- Pramesti, Olivia Lewi. 8 Agustus 2012. *Menelisik Sejarah Kampung Bakpia Pathuk Yogyakarta*. (Online) [Menelisik Sejarah Kampung Bakpia Pathuk Yogyakarta - National Geographic \(grid.id\)](https://www.grid.id) diakses pada 10 Januari 2023.
- Rahman, Fadly. 18 Maret 2022. Hangudeg Menjadi Ngudak Menjadi Gudeg. *Jawa Pos* (online) [Hangudeg Menjadi Ngudak Menjadi Gudeg \(jawapos.com\)](https://www.jawapos.com) diakses pada 10 Januari 2023.

Susanto, Slamet. 2 Mei 2008. Sate Klatak, a unique flavor of Bantul. *The Jakarta Post*. (Online) '[Sate klatak', a unique flavor of Bantul - Fri, May 2 2008 - The Jakarta Post](#)' diakses pada 10 Januari 2022.

Tarigan, Henry Guntur. (2021). *Pengajaran Semantik*. Bandung: Penerbit Angkasa.

Yanda, Diyan Permata dan Dina Ramadhanti. (2017). *Buku Pengantar Kajian Semantik*. DIY: Deepublish Publisher.