KONSEP PENAMAAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM LEKSIKON RITUAL *ARUH BAHARIN* SUKU DAYAK HALONG: SEBUAH KAJIAN ETNOLINGUISTIK

CONCEPT OF NAMING TRADITIONAL FOODS IN ARUH BAHARIN RITUAL LEXICON DAYAK HALONG: THE STUDY OF ETHNOLINGUISTICS

Hestiyana
Balai Bahasa Kalimantan Selatan
Jalan Ahmad Yani KM 32, Loktabat Utara,
Banjarbaru Utara, Kota Banjar Baru, Kalimantan Selatan 70712
Pos-el:hestiyana21@gmail.com Ponsel 082156614445

(Makalah diterima tanggal 29 Maret 2020—Disetujui tanggal 30 November 2020)

Abstrak: Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong dan mendeskripsikan makna semiotis makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnolinguistik. Data dalam penelitian ini berupa leksikon nama-nama makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong dan makna semiotis makanan tradisional tersebut yang diperoleh dari *tatuha adat* suku Dayak Halong di Kabupaten Balangan. Penyediaan data diperoleh melalui metode simak, metode catat, studi dokumen, dan pustaka. Analisis data mencakup pendeskripsian konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* berdasarkan warna, bahan, dan pinjaman dari bahasa lain. Makna semiotis makanan tradisional dianalisis dari aspek bentuk dan aspek arti serta dilihat dari sudut pandang sistem kepercayaan dan praktik aturan budaya suku Dayak Halong. Penyajian hasil analisis data menggunakan metode informal. Berdasarkan hasil analisis data, ditemukan 27 leksikon nama makanan tradisional. Dari 27 leksikon nama makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* tersebut, pemberian konsep penamaan dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori, yaitu berdasarkan warna, berdasarkan bahan (buah pisang, parutan kelapa muda, serta tepung beras dan tepung beras ketan), dan berdasarkan pinjaman dari bahasa lain. Adapun makna semiotis makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* mengacu kepada bahan-bahan dasar yang digunakan dan diperoleh dari hasil alam. Gula merah dimaknai sebagai makanan untuk darah manusia atau dianggap sebagai pengganti darah manusia. Air santan dimaknai sebagai lambang kesucian yang mengalir dalam darah manusia. Beras ketan dimaknai sebagai simbol kedekatan hubungan sesama manusia. Kemudian, daun pisang dan daun kelapa muda dimaknai sebagai lambang kehidupan suku Dayak Halong yang akan menuntun kehidupan manusia sebelum menuju kematian atau menghadap Sang Bahatara.

Kata Kunci: leksikon, makna semiotis, makanan tradisional, *aruh baharin*

Abstract: *This study aims to describe the concept of naming traditional foods in the ritual lexicon of aruh baharin Dayak Halong tribe and describe the semiotic meaning of traditional food in the ritual lexicon of aruh baharin Dayak Halong tribe. The method used is a descriptive qualitative method with ethnolinguistic approach. The data in this study were the lexicon of traditional food names in the ritual lexicon of aruh baharin Dayak Halong tribe and the semiotic meaning of the traditional food obtained from the custom of the Dayak Halong tribe in Balangan Regency. Provision of data is obtained through listening, note taking, document study and literature. Data analysis includes describing the concept of naming traditional food in the ritual lexicon of aruh baharin based on colors, materials, and loans from other languages. The semiotic meaning of traditional food is analyzed from the aspect of form and aspect of meaning and viewed from the perspective of the belief system and the practice of Dayak Halong culture. Presentation of the results of data analysis using informal methods. Based on the results of data analysis found 27 lexicon names of traditional foods. Of the 27 traditional food lexicon names in the aruh baharin ritual, the naming concept can be classified into three categories, namely: based on color; based on ingredients (bananas, grated young coconut, and rice flour and glutinous rice flour); and based on loans from other languages. Meanwhile, the semiotic meaning of traditional food in the aruh baharin ritual refers to the basic ingredients used and obtained from natural products. Brown sugar is interpreted as food for human blood or considered as a substitute for human blood. Coconut water is believed to be a symbol of purity that flows in human blood. Sticky rice is a symbol of the closeness of human relations. Then, banana leaves and young coconut leaves are interpreted as a symbol of the life of the Dayak Halong tribe that will guide human life before dying or facing the Bahatara.*

Keywords: *lexicon, semiotic meaning, traditional food, aruh baharin.*

PENDAHULUAN

Bahasa berfungsi sebagai alat dalam mengungkapkan pikiran, konsep, dan sebagai pengungkap kebudayaan. Hal ini seperti yang dikemukakan Mahadi & Jafari (2012: 230) bahwa bahasa dan pikiran merupakan satu kesatuan yang dapat diibaratkan sebagai selembar mata uang dengan dua sisi, yakni satu sisi sebagai bahasa dan sisi lainnya sebagai pikiran.

Hubungan bahasa dengan kebudayaan juga disampaikan Chaer (2013: 4) yang menyatakan bahwa dalam menganalisis makna sebuah bahasa dapat diketahui juga klasifikasi praktis tentang kehidupan budaya pemakainya. Aji (dalam Rostanawa, 2018: 271) juga mengatakan bahwa bahasa dapat menjadi cakrawala terhadap budaya tertentu.

Bahasa sebagai salah satu perwujudan kebudayaan menjadi cerminan masyarakat pendukungnya. Alfarisi & Kiki (2018: 117) menyatakan bahwa dalam identitas bangsa terdapat beragam keyakinan yang bersifat spiritual yang menjadi ukuran sikap budaya sosial dalam masyarakat. Kebudayaan itu sendiri mencakup sistem kepercayaan atau religi dan peralatan serta perlengkapan hidup suatu masyarakat. Dengan kata lain, bahasa menjadi salah satu komponen kebudayaan yang mengandung gagasan dan pesan serta dapat mewakili kepentingan penggunanya.

Pamungkas (2012: 187) mengungkapkan bahwa kebudayaan mencakup segala perbuatan manusia, seperti upacara kematian, kelahiran, seksualitas, cara-cara mengolah makanan, etika waktu makan, pertanian, perburuan, cara membuat alat-alat, bala pecah, pakaian, cara-cara menghias rumah dan badannya.

Nama makanan dapat berfungsi sebagai penanda sistem kepercayaan, agama, dan praktik-praktik aturan serta kompleks ideologi dari orang atau kelompok masyarakat tertentu yang terkait dengan budayanya (Noor, et.al., 2013: 29). Dengan demikian, makanan tradisional merupakan salah satu wujud kebudayaan yang diwariskan secara turun temurun yang menandakan tatanan masyarakatnya.

Salah satu wujud kebudayaan yang masih terus dipelihara suku Dayak Halong adalah ritual *aruh*. *Aruh* merupakan selamatan atau pesta adat suku Dayak. Suku Dayak identik

dengan Pulau Kalimantan. Hal ini seperti yang dikatakan Laksono, dkk., (2006: 87) bahwa bumi Kalimantan merupakan tempat tinggal komunitas etnik Dayak sesuai dengan adat istiadatnya. Di Kalimantan Selatan terdapat suku Dayak Halong atau disebut juga suku Dayak Balangan. Hal ini seperti yang diungkapkan Nabiring (2013: 16) bahwa suku Dayak Balangan lazim juga disebut Dayak Halong yang komunitas etniknya bertempat tinggal di wilayah Pegunungan Meratus.

Suku Dayak Halong masih melaksanakan beberapa ritual adat yang berkaitan dengan berladang, salah satunya adalah ritual *aruh baharin*. Nabiring (2015: 99) menjelaskan ritual *aruh baharin* dilaksanakan dengan beberapa tujuan, yakni hajat *paantuhan* (hajat telah terkabul), hajat *huang* (mengalami sengsara dan kesusahan), dan pertanda tangan memperoleh padi melimpah (*weyah parei*). Hal ini dipertegas lagi oleh Hartatik (2017: 29) yang menyatakan bahwa *aruh baharin* merupakan *aruh ganal* atau hajatan besar sebagai ungkapan rasa syukur karena diberikan panen pertama di ladang yang baru digarap. Dalam pelaksanaannya, *aruh baharin* ini direncanakan dengan matang dan penuh persiapan jauh hari sebelumnya. Wasiati (2015: 57) mengatakan bahwa ritual kehidupan yang membutuhkan masakan tradisional salah satunya adalah *aruh baharin*.

Dalam pelaksanaan ritual *aruh baharin* terdapat beragam sesajian. Salah satunya sajian kue dan makanan tradisional khas suku Dayak Halong. Tentunya, dalam konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong berbeda dan memiliki keunikan tersendiri. Di samping makna semiotis dari nama-nama makanan tradisional tersebut yang menjadi cerminan kultural suku Dayak Halong. Hal inilah yang melatarbelakangi dilakukannya penelitian ini.

Penelitian yang relevan dilakukan Saputri, dkk. (2016) berjudul "Kosakata dalam Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Pontianak". Dari hasil penelitian tersebut dapat ditemukan 49 kosakata makanan tradisional berupa bahan, 23 kosakata makanan tradisional berupa alat, 16 kosakata makanan tradisional berupa cara membuat, 14 kosakata makanan tradisional bentuk, 10 kosakata makanan tradisional berupa warna,

serta 36 hasil kosakata makanan tradisional dalam bahasa Melayu Pontianak.

Berdasarkan penelitian tersebut, terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian ini. Persamaan penelitian ini terdapat pada objek kajian, yakni kosakata atau leksikon nama-nama makanan yang terdapat di masyarakat. Adapun perbedaannya, yakni terdapat pada fokus masalah yang akan diteliti serta pendekatan yang diterapkan. Dalam penelitian ini, digunakan pendekatan etnolinguistik untuk memahami secara keseluruhan pemberian konsep penamaan makanan tradisional suku Dayak Halong.

Penelitian ini memfokuskan pada kajian konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong serta makna semiotis makanan tradisional yang disajikan dalam prosesi ritual *aruh baharin* tersebut. Mengingat suku Dayak Halong yang sangat kental dengan kearifan lokalnya serta masih dilaksanakannya ritual adat secara turun temurun, perlu dilakukan penelitian ini, terutama terkait dengan makanan-makanan tradisional yang disajikan dalam prosesi ritual adat. Selain itu, makanan-makanan tradisional menjadi warisan budaya yang pelestariannya harus selalu dijaga.

Berdasarkan uraian sebelumnya, fokus masalah dalam penelitian ini, yakni (1) bagaimana konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong? dan (2) bagaimana makna semiotis makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong? Tujuan penelitian ini, yaitu (1) mendeskripsikan konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong dan (2) mendeskripsikan makna semiotis makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong.

Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai bahan referensi untuk melakukan penelitian selanjutnya serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang penamaan makanan tradisional dan makna semiotisnya dalam leksikon ritual *aruh baharin*. Hasil penelitian ini juga sebagai bentuk kekayaan kuliner warisan leluhur yang patut dilestarikan dan diwariskan dari generasi ke generasi.

Dalam penelitian ini akan dijelaskan mengenai dua konsep yang

menjadi landasan teori, yakni leksikon dan makna semiotis.

Leksikon

Wujud dari kebudayaan dapat diketahui dari konsep penamaan berupa istilah atau leksikon yang diberi label. Djajasudarma (1993: 30) menyatakan bahwa dunia dipenuhi dengan terdapatnya nama-nama yang diberikan oleh manusia. Lebih lanjut, Wierzbicka (1999: 24) menjelaskan bahwa manusia termasuk *classifying animals*, yakni manusia memberikan kategori terhadap hal-hal dan peristiwa serta memberikan label. Pelabelan terhadap konsep tersebut bersifat *culture-specific*, yakni cara pandang terhadap dunia (*worldview*), salah satu aspek kebudayaan, manusia diikat oleh *shared belief* yang ada di sekitarnya.

Chaer (2013: 43) memberikan definisi penamaan adalah sebuah proses perlambangan konsep yang mengacu kepada sesuatu konsep mengenai referen yang berada di luar bahasa. Lebih lanjut, Chaer (2013: 43) membedakan penamaan berdasarkan peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan, dan penamaan baru.

Konsep penamaan itu sendiri berupa leksikon-leksikon. Chaer (2007: 5) menyatakan bahwa kata leksikon berasal dari Yunani kuno *lexicon* yang memiliki arti ‘kata’, ‘ucapan’, dan ‘acara berbicara’. Lebih lanjut, Chaer (2013: 60) menjelaskan leksikal merupakan bentuk nomina dari leksikon (vokabuler, kosakata, dan perbendaharaan kata). Hal ini dipertegas lagi oleh Pateda (2010: 119) yang menyatakan bahwa makna leksikal (*lexical meaning*) merupakan makna kata yang berdiri sendiri, baik dalam bentuk leksem maupun bentuk berimbuhan yang maknanya kurang lebih tetap, seperti ada dalam kamus tertentu.

Wijana (2015: 29) mengemukakan bahwa leksem merupakan satuan bahasa yang memiliki kemampuan untuk mengacu dan memprediksi. Lebih lanjut, Wijana (2015: 30) mengemukakan bahwa leksikon bahasa merupakan kumpulan-kumpulan leksem yang dimiliki oleh sebuah bahasa. Penyebutan kata dikonsepsi sebagai leksem yang telah mengalami proses morfologis atau sebagai hasil akhir proses morfologis (Setiawan, 2015: 23).

Kreidler (dalam Budhiono, 2017: 238) mengemukakan kalau sebuah leksem memiliki relasi makna dengan sesuatu hal di luar bahasa serta menjadi kombinasi antara bentuk dan makna. Kemudian, Chaer (2012: 318) mengemukakan bahwa setiap kata, leksem, atau butir leksikal tentu memiliki makna dari setiap kata yang terdiri atas sejumlah komponen yang membantu keseluruhan makna tersebut. Komponen makna tersebut dapat dianalisis berdasarkan pengertian-pengertian yang dimilikinya.

Menurut Kridalaksana (2011: 142) leksikon didefinisikan sebagai bagian komponen bahasa yang didalamnya terdapat informasi tentang makna serta pemakaian kata dalam bahasa; kekayaan kata yang dimiliki oleh seorang pembicara, penulis, dimiliki suatu bahasa; kosakata atau perbendaharaan kata; daftar kata seperti kamus, dengan penjelasan singkat dan praktis.

Spencer dalam Suktiningsih (2016: 139) menyatakan bahwa *the term lexicon means simply dictionary is a list of words together with their meaning and other useful bits of linguistic information*. Dari pernyataan tersebut, diketahui bahwa leksikon merupakan susunan kata atau daftar kata yang mengandung makna singkat dengan keterangan-keterangan yang berkaitan dengan informasi linguistik.

Dengan demikian, leksem merupakan satuan bahasa yang mempunyai makna serta kombinasi antara bentuk dan makna. Kemudian, leksikon terdiri atas kumpulan leksem yang dimiliki oleh sebuah bahasa. Leksikon juga mempunyai relasi makna dengan sesuatu yang berada di luar bahasa.

Penelitian ini akan menggunakan landasan pemahaman tentang konsep penamaan makanan tradisional berupa leksikon sebagaimana yang dikemukakan Chaer (2007 dan 2013). Penamaan makanan tradisional akan dipaparkan dan diklasifikasikan sesuai dengan konsep penamaan berdasarkan penyebutan warna, bahan, dan pinjaman dari bahasa lain. Dasar penamaan konsep makanan tradisional berdasarkan warna sesuai dengan warna sajian makanan tersebut.

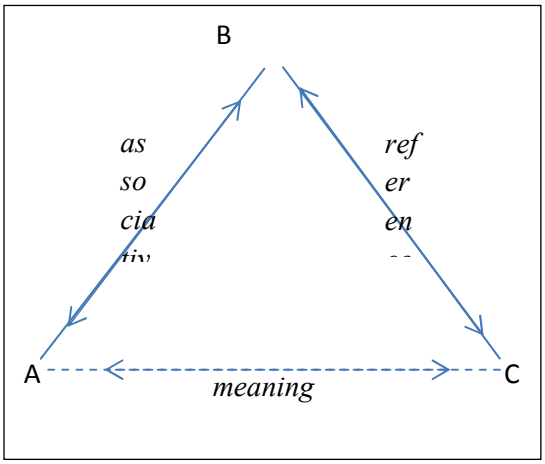
Begitu pula dengan konsep pemberian nama makanan yang berdasarkan bahan. Tentunya, pemberian konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong akan

dikupas sesuai dengan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional tersebut. Adapun, konsep penamaan sesuai dengan pinjaman dari bahasa lain merupakan pemberian konsep nama makanan tradisional tersebut dengan meminjam istilah di luar bahasa Dayak Halong.

Makna Semiotis

Pemahaman mengenai makna tentu tidak lepas dari pemahaman mengenai tanda linguistik. Dalam hal ini, Wijana (2015: 24) mendefinisikan makna sebagai hubungan antara kata dan objek-objek yang ditunjuknya. Kemudian, Subroto (2011: 23) mengemukakan bahwa makna merupakan arti yang dimiliki sebuah kata (leksem) karena hubungannya dengan makna leksem lain dalam sebuah tuturan. Dalam bidang semantik, istilah yang biasa digunakan untuk tanda linguistik adalah leksem.

Studi semantik merupakan bagian dari studi semiotik. Ferdinand (dalam Subroto, 2011: 3). mengemukakan bahwa studi mengenai arti lingual merupakan bagian dari studi umum penggunaan sistem tanda yang disebut dengan semiotik. Selanjutnya, dijelaskan Richards & Ogden dalam Subroto (2011: 4) bahwa tanda lingual terdiri atas aspek bentuk dan aspek arti. Hal ini dapat dilihat pada gambar berikut yang disebut segitiga semantik.



A. Bentuk kata (*form of the word*)

B. Konsep (*consept*)

C. Reference

Dari gambar tersebut, dapat diketahui bahwa relasi antara A dan B bersifat asosiatif; relasi antara B dan C bersifat referensial; dan relasi antara A dan C adalah arti. Pada hakikatnya, bahasa merupakan hubungan tanda lingual dengan sesuatu yang diacu oleh tanda tersebut. Relasi tersebut digambarkan dengan garis patah-patah karena tidak terdapat hubungan spesifik antara tanda itu dengan sesuatu yang diacu oleh tanda itu.

Dengan demikian, penganalisisan makna semiotis nama makanan tradisional akan diterapkan teori

segitiga semantik yang sudah dikemukakan Richards & Ogden (dalam Subroto, 2011). Hal ini juga akan didukung dengan konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong sebagai penanda sistem kepercayaan dan praktik aturan yang terkait dengan budaya setempat (Noor, et.al., 2013).

DATA DAN METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan linguistik antropologis atau lebih dikenal dengan etnolinguistik. Djajasudarma (2010: 14) mengemukakan bahwa penelitian yang bersifat kualitatif deskriptif lebih menekankan pada kualitas data dan bukan angka-angka serta memiliki ciri-ciri alami. Pendapat serupa disampaikan Emzir (2016: 3) bahwa dalam penelitian kualitatif, data yang dikumpulkan terdiri atas bentuk kata-kata atau gambar, bukan berupa angka-angka. Penelitian ini mengangkat fenomena berdasarkan fakta yang ada di masyarakat sehingga mengambil data berupa kata atau leksikon serta makna semiotisnya.

Adapun pendekatan yang diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan etnolinguistik. Foley (2001: 3) menyatakan linguistik antropologis merupakan cabang ilmu linguistik yang mengkaji bahasa dalam konteks sosial dan budaya yang lebih luas. Istilah-istilah yang muncul dalam kajian kebahasaan dan kebudayaan akan merujuk pada konsep yang memandang bahasa sebagai kajian utama dengan kebudayaan sebagai media analisisnya.

Kemudian, Baehaqie (2013: 15) mengemukakan bahwa etnolinguistik merupakan cabang linguistik yang mempelajari struktur atau kosakata bahasa masyarakat etnis tertentu berdasarkan sudut pandang dan budaya yang dimiliki masyarakat penuturnya dalam rangka menyibak atau mengungkap budaya masyarakat tersebut.

Penelitian ini dilakukan dengan tiga tahap, yakni pengumpulan data, analisis data, dan penyajian hasil analisis data. Pertama, dalam tahap pengumpulan data yang menjadi data penelitian ini adalah konsep penamaan makanan tradisional berupa leksikon nama-nama makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong

dan makna semiotis makanan tradisional tersebut yang diperoleh dari *tatuha adat* suku Dayak Halong di Kabupaten Balangan.

Penyediaan data diperoleh melalui metode simak, metode catat, serta studi dokumen dan pustaka. Sudaryanto (2015: 203) menyatakan bahwa metode simak atau penyimakan dilakukan dengan menyimak, yakni menyimak penggunaan bahasa. Dalam metode simak ini, peneliti menyimak langsung dan mengamati pemberian konsep nama-nama makanan tradisional oleh suku Dayak Halong.

Setelah melakukan penyimakan baris demi baris, teknik yang digunakan selanjutnya adalah teknik catat. Mahsun (2013: 93) mengemukakan bahwa teknik catat adalah teknik lanjutan yang dilakukan ketika menerapkan metode simak dengan teknik lanjutan. Teknik catat dilakukan dengan mencatat data berupa leksikon-leksikon nama-nama makanan tradisional. Data yang sudah terkumpul akan diklasifikasikan sesuai dengan konsep penamaan berdasarkan warna, bahan yang digunakan, dan pinjaman dari bahasa lain.

Selanjutnya, studi dokumen dan pustaka dilakukan untuk mencari referensi dan memperkuat data temuan di lapangan. Teknik ini dilakukan dengan membaca dan memahami penelitian-penelitian terdahulu sebagai pijakan dalam melakukan penelitian ini serta teori yang digunakan dalam menganalisis konsep penamaan makanan tradisional.

Tahap kedua adalah tahap analisis data. Setelah data yang diperoleh diklasifikasikan, kemudian dianalisis. Setelah itu, dilakukan pendeskripsian konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* sesuai dengan konsep penamaan berdasarkan warna sesuai dengan warna sajian makanan tersebut, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional, serta pinjaman dari bahasa lain. Selanjutnya, makna semiotis makanan tradisional akan dianalisis dari aspek bentuk dan aspek arti serta akan dilihat dari sudut pandang sistem kepercayaan dan praktik aturan budaya suku Dayak Halong. Dari kedua fokus masalah yang sudah terjawab, lalu dibuat kesimpulan secara menyeluruh.

Tahap ketiga adalah tahap penyajian hasil analisis data. Dalam penelitian ini, analisis data akan disajikan dengan menggunakan metode

informal, yakni dengan mendeskripsikan hasil kajian dalam bentuk kata-kata atau uraian kalimat. Penyajian hasil analisis data akan dipaparkan sesuai dengan fokus dan tujuan penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Suku Dayak Halong memiliki ritual adat yang berkaitan dengan berladang, yakni ritual *aruh baharin*. Ritual *aruh baharin* merupakan ucapan atas rasa syukur karena panen pertama di ladang baru. Suku Dayak Halong melaksanakannya dari bulan September hingga Oktober di Balai Adat. Pelaksanaan ritual *aruh baharin* ini dilakukan secara bersama-sama per kelompok adat atau yang disebut *umbun*. Prosesi ritual *aruh baharin* yang berlangsung selama tujuh hari tujuh malam ini mengundang 20—25 orang *balian* atau *wadian* (orang-orang khusus yang memiliki kemampuan berkomunikasi dengan roh leluhur), para *patati* (yang membantu *balian* atau *wadian*), dan penabuh alat ritual.

Dalam prosesi ritual *aruh baharin* ini disajikan makanan tradisional khas suku Dayak Halong. Ada empat jenis bahan dasar yang selalu digunakan dalam setiap resep masakan tradisional suku Dayak Halong dalam ritual adat. Bahan-bahan tersebut adalah gula merah, santan kelapa, beras ketan, dan telur. Suku Dayak Halong mempercayai bahwa keempat bahan tersebut adalah sebagai bahan pengganti atau tuturan dari tubuh manusia.

Dari hasil temuan di lapangan, dapat diketahui bahwa pemberian konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong berdasarkan warna, bahan yang digunakan, dan pinjaman dari bahasa lain. Berikut hasil temuan leksikon dalam ritual *aruh baharin.*

Tabel 1
Leksikon Nama Makanan dalam Ritual Aruh Baharin

No	Leksikon	Gloss
1	*Kue Keping Putih*	Kue yang terbuat dari bahan tepung dicampur dengan air dan air santan.
2	*Kue Keping Hijau*	Kue yang terbuat dari tepung yang dicampur air dan air tayum.
3	*Kue Keping Kuning*	Kue yang terbuat dari bahan tepung yang dicampur air

		dan air kunyit.
4	*Kue Dodol Putih*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras dicampur dengan santan kental serta garam.
5	*Kue Dodol Hijau*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras dicampur dengan santan kental, air tayum, dan garam.
6	*Kue Dodol Kuning*	Kue yang terbuat dari bahan atepung beras dicampur dengan santan kental, air kunyit, dan garam.
7	*Kue Dodol Sarikaya*	Kue yang terbuat dari bahan beras ketan dicampur dengan santan kental, air, gula merah, telur, dan garam.
8	*Kue Bubur Hancur Putih*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras dicampur dengan santal kental, telur ayam kampung, dan garam.
9	*Kue Bubur Hancur Merah*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras dicampur dengan santan kental, telur ayam kampung, gula merah, dan garam.
10	*Kue Gayam Bahinti*	Kue yang terbuat dari bahan tepung ketan dicampur dengan air kapur, gula merah, garam, dan parutan kelapa muda. Parutan kelapa muda diaduk dengan gula merah.
11	*Kue Gayam Bagangan*	Kue yang terbuat dari bahan tepung ketan dicampur dengan air kapur, gula merah, garam, dan parutan kelapa muda. Kue ini juga menggunakan santan sebagai kuahnya.
12	*Kue Pais Bahinti*	Kue yang terbuat dari bahan tepung ketan dicampur dengan air, gula merah, garam, dan parutan kelapa muda. Kue ini menggunakan daun pisang sebagai pembungkusnya yang sudah diolesi minyak kelapa.
13	*Kue*	Kue yang terbuat

	Bambalungan	dari bahan beras ketan dicampur dengan air, gula merah, garam, dan parutan kelapa muda.
14	*Kue Cucur*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras dicampur dengan air, gula merah, garam, dan santan kental.
15	*Kue Wajik*	Kue yang terbuat dari bahan beras ketan hitam dicampur dengan air, gula, garam, dan santan kental.
16	*Kue Pais Gumbili Kayu*	Kue yang terbuat dari *gumbili* kayu (ubi kayu) dicampur dengan air, gula merah, garam, dan parutan kelapa muda. Kue ini menggunakan daun pisang sebagai pembungkusnya yang sudah diolesi minyak kelapa.
17	*Kue Pais Pisang*	Kue yang terbuat dari bahan tepung terigu dicampur dengan air kapur, pisang *manurun*, dan garam. Kue ini menggunakan daun pisang sebagai pembungkusnya yang sudah diolesi minyak kelapa.
18	*Kue Gumpal Pisang*	Kue yang terbuat dari bahan tepung terigu dicampur dengan air, pisang *manurun*, dan garam.
19	*Kue Goreng Pisang*	Kue yang terbuat dari bahan tepung terigu dicampur dengan air kapur, pisang *manurun*, dan garam.
20	*Kue Telur*	Kue yang terbuat dari telur ayam kampung dikocok hingga kuningnya menyatu dan garam secukupnya.
21	*Tumpi Pisang*	Kue yang terbuat dari bahan tepung terigu dicampur air kapur, pisang *manurun*, dan garam.
22	*Dodol Merah Nunuman*	Kue yang dibuat dari bahan beras ketan dicampur dengan air, kelapa, gula merah, serta garam. Kue ini menggunakan daun kelapa muda yang dibentuk menjadi

		pembungkus ketupat.
23	*Lemang*	Kue yang terbuat dari bahan beras ketan dicampur dengan air, santan kental, dan garam. Kue ini menggunakan daun pisang untuk membungkus beras ketan. Kemudian dimasukkan ke dalam buluh bambu dan dibakar.
24	*Ketupat Ketan*	Kue yang terbuat dari bahan beras ketan dicampur dengan air, kelapa, dan garam. Kue ini menggunakan daun kelapa muda yang dibentuk ketupat lalu direbus dengan air santan.
25	*Bubur Ba'ayak*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras dan tepung beras ketan dicampur dengan air, santan kental, gula merah, telur, kapur, serta garam.
26	*Bubur Dite*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras ketan dicampur dengan air, santan kental, gula merah, parutan kelapa muda, serta garam.
27	*Nasi Nyabang*	Kue yang terbuat dari bahan tepung beras ketan telah dicampur dengan air, santan kental, gula merah, serta garam.

Pembahasan

Berdasarkan data yang diperoleh, terdapat 27 leksikon nama makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin*. Semua makanan tradisional tersebut sebagai perlengkapan dalam prosesi pelaksanaan ritual adat. Selain itu, masakan tradisional ini tidak diperjualbelikan sehari-hari. Konsep penamaan makanan tradisional tersebut sesuai dengan ritual adat yang diwariskan secara turun temurun.

1. Konsep Penamaan Makanan Tradisional dalam Leksikon Ritual *Aruh Baharin* Berdasarkan Warna, Bahan, dan Pinjaman dari Bahasa Lain

Dari 27 leksikon nama makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin*, pemberian konsep penamaan dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori,

yaitu (1) berdasarkan warna, (2) berdasarkan bahan, dan (3) berdasarkan pinjaman dari bahasa lain. Berikut hasil analisisnya.

a. Konsep Penamaan Berdasarkan Warna

Penamaan konsep makanan tradisional berdasarkan warna sesuai dengan warna sajian makanan tersebut. Dalam ritual *aruh baharin*, ada yang disebut berdasarkan warna, yakni *kue keping putih, kue keping hijau, kue keping kuning, kue dodol putih, kue dodol hijau, kue dodol kuning, kue bubur hancur putih, kue bubur hancur merah,* dan *dodol merah nunuman*.

Konsep penamaan makanan tradisional yang menyertakan warna, seperti *kue keping putih, kue dodol putih*, dan *kue bubur hancur putih* tidak dicampur dengan warna lain, tetapi warna dasar yang didapat dari air santan dan tepung. *Kue keping hijau* dan *kue dodol hijau* menggunakan *air tayum* untuk memberi warna hijau pada kue. Begitu pun dengan *kue keping kuning* dan *kue dodol kuning* yang menggunakan pewarna dari air kunyit. Selanjutnya, nama *kue bubur hancur merah* dan *dodol merah nunuman* yang menggunakan gula merah sebagai pewarna alami.

b. Konsep Penamaan Berdasarkan Bahan

Dalam pembuatan makanan tradisional pada saat ritual *aruh baharin,* digunakan empat jenis bahan dasar yang selalu digunakan dalam setiap resep masakan tradisional suku Dayak Halong dalam ritual adat. Bahan-bahan tersebut adalah gula merah, santan kelapa, beras ketan, dan telur. Akan tetapi, pemberian konsep penamaan makanan tradisional berdasarkan bahan yang digunakan dapat diklasifikasikan lagi secara spesifik menjadi tiga, yaitu: (1) berdasarkan bahan dari buah pisang, (2) berdasarkan bahan dari parutan kelapa muda, dan (3) berdasarkan bahan dari tepung beras dan tepung beras ketan.

Konsep penamaan makanan tradisional berdasarkan bahan dari buah pisang, yakni *kue pais pisang, kue gumpal pisang, kue goreng pisang*, dan *tumpi pisang*. Kemudian, konsep penamaan makanan tradisional berdasarkan bahan dari parutan kelapa muda, yakni *kue gayam bahinti, kue gayam bagangan, kue pais bahinti, kue bambalungan, kue pais gumbili,* dan *bubur dite*. Selanjutnya, konsep penamaan makanan tradisional

berdasarkan bahan dari tepung beras dan tepung beras ketan, yakni *kue dodol sarikaya, kue cucur, kue wajik, lemang, ketupat ketan, bubur ba'ayak,* dan *nasi nyabang*.

Bahan-bahan dalam pembuatan makanan tradisional juga mengambil dari alam dan tidak dicampur dengan pewarna buatan. Meskipun suku Dayak Halong mengambil hasil alam, mereka sangat berhati-hati dalam memperlakukan dan memanfaatkan sumber daya alam tersebut. Mereka pantang mengambil hasil hutan yang berada di luar wilayahnya karena kalau melanggar akan dikenai denda adat.

c. Konsep Penamaan Berdasarkan Pinjaman dari Bahasa Lain

Penamaan makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* ada yang meminjam istilah dari bahasa lain, seperti pada konsep pemberian nama *kue telur*. Jadi, dari 27 leksikon penamaan makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* hanya terdapat satu leksikon saja konsep penamaan yang meminjam istilah dari bahasa lain.

Dengan demikian, konsep penamaan makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong berdasarkan warna, berdasarkan bahan, dan berdasarkan pinjaman dari bahasa lain ini mampu menjadi cerminan kultural kehidupan masyarakatnya yang masih memegang kearifan lokal serta memegang teguh adat istiadat yang diwariskan para leluhur.

2. Makna Semiotis Nama Makanan Tradisional dalam Ritual *Aruh Baharin*

Ritual adat *aruh baharin* merupakan sebuah ritual kehidupan yang membutuhkan masakan tradisional sebagai sesaji. Ritual adat ini dilaksanakan selama 7 hari 7 malam dengan memotong kerbau 2 hingga 5 ekor, kambing 10 hingga 15 ekor, serta ayam kampung 10 hingga 15 ekor. Selain masakan dari daging kerbau, kambing, dan ayam kampung yang disajikan, terdapat pula makanan tradisional yang dimasak sendiri oleh suku Dayak Halong. Tentunya, masakan tradisional tersebut bukanlah sembarang makanan, tetapi memiliki makna sendiri sebagai bahan sesajian dalam ritual adat. Bahan yang digunakan pun terdiri atas bahan dasar yang dipercayai sebagai "bahan pengganti" atau tuturan dari tubuh manusia, yakni gula merah, santan kelapa, beras ketan, dan telur.

Semua makanan tradisional yang disajikan pada saat ritual adat

menggunakan bahan-bahan yang diambil dari alam. Dalam ritual *aruh baharin*, masakan tradisional tidak menggunakan bahan dari gula putih. Suku Dayak Halong memercayai bahwa gula putih merupakan produk gula yang diperkenalkan dari luar komunitas. Selain itu, gula putih dipercayai tidak memiliki makna simbolis seperti layaknya gula merah.

Dalam tata ritual adat suku Dayak Halong untuk membuat makanan tradisional terasa manis, bahannya diambil dari gula merah atau dari air santan kental. Gula merah dalam tradisi suku Dayak Halong dipercayai sebagai makanan untuk darah manusia atau dianggap sebagai pengganti darah manusia. Hal ini dimaknai agar manusia tidak menjadi jahat atau ganas, selalu ingin mencari masalah, dan berkelahi dengan orang lain. Pada saat pelaksanaan ritual adat ini, makanan seperti *kue bubur hancur merah, kue pais bahinti, kue gayam bahinti, kue bambalungan, dodol merah nunuman,* ataupun makanan yang berbahan dasar gula merah diminta untuk memakannya.

Air santan itu sendiri dipercayai sebagai lambang kesucian yang mengalir dalam darah manusia dan menuntun manusia menjadi pribadi yang lebih baik. Makanan tradisional yang berwarna putih, seperti *kue keping putih, kue dodol putih, kue bubur hancur putih*, ataupun *lemang* merupakan simbol pembersih pikiran-pikiran negatif yang terdapat dalam pikiran manusia. Setiap orang yang mengikuti ritual adat *aruh baharin* ini diminta untuk memakan makanan tradisional tersebut. Hal ini dimaknai sebagai kembalinya jiwa manusia yang putih bersih sehingga pikiran dan tingkah lakunya pun menjadi baik serta pikirannya menjadi jernih atau dijauhkan dari pikiran yang bersifat negatif.

Dalam tradisi suku Dayak Halong, beras ketan merupakan simbol kedekatan hubungan sesama manusia, keakraban satu sama lain, serta lambang persaudaraan. Beras ketan yang lengket melambangkan tradisi komunitas suku Dayak Halong yang lebih mengutamakan kepentingan bersama daripada kepentingan pribadi atau perorangan. Di samping itu, beras ketan juga memiliki makna untuk selalu menghindari perpecahan antarsesama sehingga mengukuhkan persatuan dan kesatuan.

Penyajian makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* juga mengambil dari alam, seperti daun pisang dan daun kelapa muda. Daun pisang dan daun kelapa muda ini dijadikan sebagai pembungkus makanan tradisional yang disajikan saat ritual. Daun pisang dan daun kelapa ini dimaknai sebagai lambang kehidupan suku Dayak Halong yang akan menuntun kehidupan manusia sebelum menuju kematian atau menghadap Sang Bahatara.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data, dapat disimpulkan bahwa konsep penamaan makanan tradisional dalam leksikon ritual *aruh baharin* suku Dayak Halong terdiri atas 27 leksikon. Dari 27 leksikon nama makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* tersebut, pemberian konsep penamaan dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori, yaitu berdasarkan warna, berdasarkan bahan (buah pisang, parutan kelapa muda, serta tepung beras dan tepung beras ketan), dan berdasarkan pinjaman dari bahasa lain.

Konsep penamaan berdasarkan warna, yakni *kue keping putih, kue keping hijau, kue keping kuning, kue dodol putih, kue dodol hijau, kue dodol kuning, kue bubur hancur putih, kue bubur hancur merah,* dan *dodol merah nunuman*. Konsep penamaan makanan tradisional berdasarkan bahan dari buah pisang, yakni *kue pais pisang, kue gumpal pisang, kue goreng pisang,* dan *tumpi pisang*. Konsep penamaan makanan tradisional berdasarkan bahan dari parutan kelapa muda, yakni *kue gayam bahinti, kue gayam bagangan, kue pais bahinti, kue bambalungan, kue pais gumbili,* dan *bubur dite.*

Selanjutnya, konsep penamaan makanan tradisional berdasarkan bahan dari tepung beras dan tepung beras ketan, yakni *kue dodol sarikaya, kue cucur, kue wajik, lemang, ketupat ketan, bubur ba'ayak,* dan *nasi nyabang*. Adapun penamaan makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* yang meminjam istilah dari bahasa lain, yakni konsep pemberian nama *kue telur*.

Makna semiotis makanan tradisional dalam ritual *aruh baharin* mengacu kepada bahan-bahan dasar yang digunakan dan diperoleh dari hasil alam. Gula merah dimaknai sebagai makanan untuk darah manusia atau dianggap sebagai pengganti darah manusia. Air santan dipercayai sebagai

lambang kesucian yang mengalir dalam darah manusia dan menuntun manusia menjadi pribadi yang lebih baik atau kembalinya jiwa manusia yang putih bersih.

Beras ketan merupakan simbol kedekatan hubungan sesama manusia, keakraban satu sama lain, serta lambang persaudaraan. Selanjutnya, daun pisang dan daun kelapa muda dimaknai sebagai lambang kehidupan suku Dayak Halong yang akan menuntun kehidupan manusia sebelum menuju kematian atau menghadap Sang Bahatara.

DAFTAR PUSTAKA

Alfarisi, T & Kiki. (2018). "Legenda Gua Tan Tik Siu di Desa Sumberagung sebagai Prinsip-Prinsip Nilai Kebudayaan Masyarakat Sekitar (Analisis Struktur, Nilai Budaya, dan Fungsi)". Dalam *Bebasan*, Volume 5 (2), hlm. 117—124.

Baehaqie, Imam. (2013). *Etnolinguistik: Telaah Teoritis dan Praktis*. Surakarta: Cakrawala Media.

Budhiono, R.H. (2017). "Leksikon Alat dan Aktivitas Bertanam Padi dalam Bahasa Jawa". Dalam *Kandai*, Volume 13 (2), hlm. 235—248.

Chaer, Abdul. (2007). *Leksikologi dan Leksikografi Indonesia.* Jakarta: Rineka Cipta.

----------. (2012). *Linguistik Umum*. Jakarta: Rineka Cipta.

----------. (2013). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia.* Jakarta: Rineka Cipta.

Djajasudarma, T. F. (2010). *Metode Linguistik*. Bandung: Refika Aditama.

Emzir. (2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data.* Jakarta: RajaGrafindo Persada.

Foley, W.A. (2001). *Antropological Linguistics*. Massacchusetts: Blackwell Publisher Inc.

Hartatik. (2017). *Jejak Budaya Dayak Meratus dalam Persfektif Etnoreligi.* Yogyakarta: Ombak.

Kridalaksana, Harimurti. (2011). *Kamus Linguistik.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Laksono, P.M, dkk. (2006). *Pergulatan Identitas Dayak dan Indonesia Belajar dari Tjilik Riwut*. Yogyakarta: Galangpress.

Mahadi, T.S.T & S.M. Jafari. (2012). "Language and Culture". *International Journal of Humanities and Social Science*, Volume 2 (17), P. 230—235.

Mahsun, M.S. (2013). *Metode Penelitian Bahasa: Tahapan Strategi, Metode, dan Tekniknya*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.

Nabiring, Eter. (2013). *Kamus Populer Dayak Balangan*. Balangan: Dewan Adat Dayak Balangan.

----------. (2015). "Kamus Populer Dayak Halong-Balangan". Dalam *Pustaka Komunitas Dayak Halong*

Balangan Merawat Tradisi Leluhur Menjaga yang Tersisa, hlm. 72—103. Jakarta: YABN.

Noor, et.al. (2013). "Pulut Kuning in Malay Society: The Beliefs and Practices Then and Now". *Asian Social Science*, Volume 9 (7), P. 29—40. Canadian Center of Science and Education.

Pamungkas, Sri. (2012). *Bahasa Indonesia dalam Berbagai Perspektif*. Yogyakarta: ANDI.

Pateda, Mansoer. (2010). *Semantik Leksikal*. Jakarta: Rineka Cipta.

Rostanawa, Gaby. (2018). "Penggunaan Nama Jajanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Jember Sebuah Kajian Etnolinguistik". *Prosiding Setali Bahasa di Era Digital: Peluang atau Ancaman?*, hlm. 271—273. Bandung: Program Studi Linguistik Sps UPI.

Saputri, Eis, dkk. (2016). "Kosakata dalam Makanan Tradisional Masyarakat Melayu Pontianak". Dalam *Untan*, Volume 5 (8), hlm. 1—16.

Setiawan, Teguh. (2015). *Leksikografi*. Yogyakarta: Ombak.

Subroto, Edi. (2011). *Pengantar Studi Semantik dan Pragmatik*. Surakarta: Cakrawala Media.

Sudaryanto. (2015). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa Pengantar Penelitian Wahana Kebudayaan secara Linguistis*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.

Suktiningsih. (2016). "Leksikon Fauna Masyarakat Sunda: Kajian Ekolinguistik". Dalam *Retorika*, Volume 2 (1), hlm. 138—156.

Wasiati. (2015). "Kuliner Dayak Halong Balangan". Dalam *Pustaka Komunitas Dayak Halong Balangan Merawat Tradisi Leluhur Menjaga yang Tersisa,* hlm. 56—63. Jakarta: YABN.

Wierzbicka, Anna. (1999). *Emotions Across Languages and Cultures: Diversity and Universals*. Cambridge: University Press.

Wijana, I Dewa Putu. (2015). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.