

Leksikon Kuliner Khas Madura Sebagai Wujud Pengenalan Kuliner Nusantara [Perspektif Ekolinguistik]

Nabilatul Kamilia¹⁾

Universitas Trunojoyo Madura
Jl. Raya Telang, PO BOX 02 Kec. Kamal, Bangkalan, Jawa Timur

Khusnul Khotimah²⁾

Universitas Trunojoyo Madura
Jl. Raya Telang, PO BOX 02 Kec. Kamal, Bangkalan, Jawa Timur

Diah Ikawati Ayuningtias³⁾

Universitas Trunojoyo Madura
Jl. Raya Telang, PO BOX 02 Kec. Kamal, Bangkalan, Jawa Timur

210621100024@student.trunojoyo.ac.id¹⁾, khusnul.khotimah@trunojoyo.ac.id²⁾,
diah.ayuningtias@trunojoyo.ac.id³⁾

Abstract

This research was conducted to describe 1) typical Madurese food or culinary delights from various districts in Madura and 2) the relationship between the lexicon (naming) of typical Madurese culinary delights when viewed from an ecolinguistic perspective. The theory used as a basic reference in this research is the ecolinguistic theory put forward by Lindo and Bundsgaard. The object of this research is the meaning of naming typical Madurese culinary delights and their relationship to the environment, culture, history, traditions or Madurese language. Meanwhile, typical Madurese culinary delights were used as a data source in this research. The data in this research was taken using reading techniques and note-taking techniques using the document review method. The data collection instrument in this research was the researcher himself (human instrument). The results of this research found 6 typical Madurese culinary data that were influenced by the biological dimension, 2 typical Madurese culinary data that were influenced by the ideological dimension, and 7 typical Madurese culinary data that were influenced by the sociological dimension. The results of the analysis in this research can provide an in-depth understanding of the lexicon (naming) of typical Madurese culinary foods based on an ecolinguistic perspective. It is hoped that this research can be used as a reference for future researchers.

Keywords: *Ecolinguistics, Lexicon, Madurese Culinary.*

Abstrak

Penelitian ini dilakukan guna mendeskripsikan 1) makanan atau kuliner khas Madura dari berbagai kabupaten yang ada di Pulau Madura dan 2) mendeskripsikan hubungan leksikon (penamaan) kuliner khas Madura apabila dilihat dari perspektif ekolinguistik. Teori yang dijadikan sebagai acuan dasar dalam penelitian ini, yaitu teori ekolinguistik yang dikemukakan oleh Lindo dan Bundsgaard. Objek dalam penelitian ini adalah penamaan kuliner khas Madura dan hubungannya dengan lingkungan, budaya, sejarah, tradisi, ataupun bahasa Madura. Sedangkan kuliner khas Madura dijadikan sebagai sumber data dalam penelitian ini. Data dalam penelitian ini diambil dengan menggunakan teknik baca dan teknik catat dengan metode telaah dokumen. Instrumen pengumpulan data pada penelitian ini adalah peneliti sendiri (*human instrument*). Hasil penelitian ini ditemukan sebanyak 6 data kuliner khas Madura yang

dipengaruhi oleh dimensi biologis, 2 data kuliner khas Madura yang dipengaruhi oleh dimensi ideologis, dan 7 data kuliner khas Madura yang dipengaruhi oleh dimensi sosiologis. Hasil analisis dalam penelitian ini dapat memberikan pemahaman mendalam mengenai leksikon (penamaan) makanan khas kuliner Madura berdasarkan perspektif ekolinguistik. Adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan untuk peneliti selanjutnya.

Kata Kunci: *Ekolinguistik, Leksikon, Kuliner Madura.*

PENDAHULUAN

Bahasa merupakan alat atau media yang digunakan untuk menyampaikan pesan, gagasan, tujuan, dan maksud tertentu kepada pihak lain dalam kegiatan berkomunikasi. Bahasa sangat dibutuhkan dalam berbagai aspek kehidupan manusia, misalnya saja pada aspek pendidikan, perdagangan, kesehatan, dan aspek lainnya yang tidak lepas dari kegiatan interaksi antar sesama atau antar masyarakat. Dengan adanya bahasa masyarakat dapat mendeskripsikan banyak hal mengenai lingkungan sekitar serta dapat memahami perasaan dan emosi antar sesama. Bahasa berfungsi untuk menyampaikan keinginan, pemikiran, kehendak, dan perasaan dari seseorang kepada orang lain (Chaer, 2003:38). Bahasa menjadi ciri khas atau hal yang menjadi pembeda antara manusia dengan makhluk lainnya. Tanpa adanya bahasa, manusia tidak akan mengenal huruf, kata, kalimat, atau bahkan suatu penamaan.

Penamaan merupakan kegiatan memberikan sebuah nama terhadap benda atau seseorang guna membedakannya dari benda atau seseorang yang lain. Penamaan menjadi suatu hal yang penting terutama dalam berinteraksi antar sesama. Nama berfungsi sebagai tanda yang memiliki makna atau arti tertentu. Makna dari sebuah nama yang diberikan terhadap suatu benda atau seseorang tidak lepas dari budaya dan sosial masyarakat di suatu daerah. Bersangkutan dengan hal tersebut, topik yang menarik untuk dikaji lebih lanjut mengenai suatu penamaan, yaitu makanan khas atau kuliner daerah tertentu. Tentunya penamaan suatu makanan khas di daerah tertentu tidak lepas dari faktor lingkungan, budaya, dan tradisi yang ada di daerah tersebut. Salah satu makanan khas atau kuliner khas yang dapat dijadikan objek penelitian adalah makanan khas Pulau Madura.

Pulau Madura merupakan salah satu pulau yang menjadi bagian dari provinsi Jawa Timur, tepatnya terletak berdampingan dengan Pulau Jawa. Pulau Jawa dan Pulau Madura dihubungkan dengan jembatan penghubung yang diberi nama Jembatan Suramadu. Pulau Madura dikenal sebagai pulau garam karena menjadi penghasil garam terbesar di Indonesia. Tidak jauh berbeda dengan daerah lain, Pulau Madura juga memiliki makanan atau kuliner yang unik dan memiliki ciri khas tersendiri. Beberapa makanan khas Madura yang sudah dikenal oleh masyarakat luas, diantaranya sate Madura, bebek sinjay, bebek *songkem*, *tajhin Shobih*, dan rujak cingur. Kuliner atau makanan khas Madura tersebut dalam proses pemberian nama (penamaannya) beragam, ada yang diberi nama sesuai tempat asalnya, sesuai bahannya, ataupun sesuai dengan nama perusahaan dan nama seseorang.

Penamaan yang mengandung suatu makna dapat dikaji melalui salah satu cabang ilmu bahasa, yakni Leksikon dan ekolinguistik. Chaer (2007:6) mengemukakan bahwa istilah leksikon berasal dari bahasa Yunani *lexicon* yang memiliki arti sebuah kata, ucapan, atau cara seseorang berbicara. Kridalaksana (2001:127) mendefenisikan leksikon dalam beberapa pengertian, yakni (1) sebagai bagian dari komponen bahasa yang berisi informasi tentang suatu makna dan pemakaian kata dalam berbahasa, (2) kekayaan kata yang dimiliki seseorang pembicara dan penulis, (3) pembendaharaan kata yang disusun seperti kamus dengan dilengkapi penjelasan singkat mengenai kata tersebut. Sedangkan Ekolinguistik menurut Mbete (dalam Fauzi dan Hermansyah, 2021:134) merupakan cabang ilmu yang mengkaji atau mempelajari perihal hubungan bahasa dan lingkungannya. Menurut Suktiningsih (2016) ekolinguistik dapat juga diartikan sebagai interaksi antara bahasa dan lingkungannya yang diperantarai oleh penutur bahasa (manusia). Dapat disimpulkan bahwa ekolinguistik adalah ilmu yang mengkaji atau meneliti hubungan antara bahasa dan lingkungan yang ada di suatu daerah.

Generasi muda zaman sekarang minim pengetahuan akan tradisi, budaya, ataupun makanan khas daerah yang ada di Indonesia. Para generasi muda lebih banyak mengetahui makanan-makanan yang berasal dari luar negeri, misalnya saja toppoki dari Korea dan sushi yang berasal dari Jepang. Bahkan makanan khas luar negeri khususnya yang berasal dari Korea, Jepang, dan China mulai menjamur di Indonesia karena memiliki daya tarik dan minat yang cukup tinggi di kalangan remaja. Hal tersebut justru akan meminimalisasi adanya rumah makan yang menyajikan makanan khas daerah dan turunnya minat remaja untuk menikmati makanan khas Nusantara. Sebagai generasi muda harusnya bisa melestarikan tradisi dan budaya yang ada di Indonesia, termasuk juga makanan tradisional yang berasal dari Madura.

Penelitian terdahulu yang juga relevan dengan penelitian ini, dua diantaranya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Pramitha Devi Normalia bersama Siti Hanifa (2022) dan Dila Handayani bersama Rini Salsa Bella Hardi (2021). Penelitian yang dilakukan oleh Pramitha Devi Normalia dan Siti Hanifa (2022) dengan judul “Persepsi Mahasiswa Terhadap Leksikon Wisata Kuliner Khas Madura” menghasilkan simpulan bahwa beberapa nama dari kuliner khas Madura tidak lepas dari adanya faktor lingkungan, bahasa, dan budaya Madura. Selain itu, 52% mahasiswa yang berkuliah di Universitas Trunojoyo Madura (selanjutnya disingkat UTM) mengenal kuliner khas Madura karena merupakan orang asli Madura. Namun, 48% mahasiswa UTM mengaku tidak mengetahui kuliner Madura yang dimaksud karena tidak berasal dari Pulau Madura.

Pada penelitian lain yang dilakukan oleh Dila Handayani dan Rini Salsa Bella Hardi (2021) dengan judul “Leksikon Kuliner Melayu Tanjungbalai: Kajian Ekolinguistik” menghasilkan simpulan bahwa ditemukan sebanyak 18 leksikon kuliner memiliki faktor penamaan dari dimensi ideologis, sosiologis dan biologis. Adanya hubungan antara beberapa kuliner dengan tiga dimensi tersebut dapat dilihat dari ciri khas rasa, warna, aroma, dan budaya yang terekam pada pikiran masyarakat yang bersangkutan, khususnya masyarakat yang tinggal di daerah

Tanjungbalai. Hal tersebut membuktikan bahwa penamaan kuliner di suatu daerah memiliki relasi dengan budaya, bahasa, dan lingkungan masyarakat sekitar.

Sangat disayangkan, ketertarikan atau minat generasi muda terhadap kuliner tradisional khas daerah seiring berkembangnya zaman semakin menurun. Generasi muda lebih tertarik untuk merasakan makanan-makanan baru yang lebih modern. Padahal pemikiran tersebut justru membuat makanan khas tradisional di suatu daerah terancam punah. Ketika generasi muda tidak memiliki minat terhadap suatu kuliner atau makanan tertentu, pastinya keingintahuan mereka akan proses pembuatan dan rasanya sangat kecil sehingga berdampak pada pelestarian makanan tradisional khas daerah tertentu. Seharusnya dengan perkembangan teknologi yang semakin canggih dapat menjadi media untuk mengenalkan dan melestarikan makanan atau kuliner khas tradisional dari berbagai daerah yang ada di Indonesia agar lebih banyak yang tahu dan lebih banyak peminat, khususnya dari kalangan remaja.

Dari permasalahan di atas, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk melestarikan dan memperkenalkan kuliner tradisional khas daerah Madura kepada generasi muda dan khalayak ramai. Penelitian ini diharapkan agar generasi muda khususnya yang lahir dan berdomisili di Madura tidak lupa dengan makanan tradisional khas Madura. Hal tersebut penting dilakukan agar kuliner khas Madura tidak hilang seiring berjalannya waktu karena kuliner khas Madura merupakan bagian dari budaya Madura yang memiliki karakteristik berbeda dengan kuliner daerah lainnya. Di balik makanan tradisional khas Madura terdapat beragam makna, budaya, dan juga tradisi yang disajikan sehingga perlu untuk dilestarikan dan dikenalkan kepada generasi muda sebagai penerus budaya dan tradisi yang ada.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara umum, detail, dan akurat mengenai suatu peristiwa atau suatu hal yang sedang diteliti (Abdullah, 2018). Istilah deskriptif lebih berfokus pada kajian suatu fenomena berdasarkan fakta yang sesuai dengan pengalaman yang diperoleh (fakta empiris). Bodgan dan Taylor (dalam Santosa, 2015: 19) berpendapat bahwa penelitian kualitatif adalah langkah atau tahapan penelitian yang menghasilkan data berupa kata-kata dalam bentuk lisan ataupun tulisan. Kemudian, fenomena yang sudah dipaparkan disesuaikan dengan teori yang digunakan sehingga menghasilkan rumusan yang bisa dijadikan rujukan (Creswell dan Poth, 2016).

Objek dalam penelitian ini adalah penamaan kuliner khas Madura dan hubungannya dengan lingkungan, budaya, sejarah, tradisi, ataupun bahasa Madura. Sedangkan kuliner khas Madura dijadikan sebagai sumber data dalam penelitian ini. Teknik pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik baca dan catat dengan metode telaah dokumen. Langkah-langkah yang dilakukan untuk memperoleh data dalam penelitian ini, yakni 1) membaca dokumen-dokumen pendukung mengenai kuliner khas Madura, 2) mencatat



kuliner khas Madura yang ditemukan, 3) mengklasifikasikan kuliner khas Madura yang penamaannya berhubungan dengan ekolinguistik (lingkungan, bahasa, budaya, dan sejarah), dan 4) mendeskripsikan hubungan penamaan kuliner khas Madura dengan lingkungan, budaya, sejarah, ataupun bahasa yang ada di Madura. Dalam penelitian ini peneliti menjadi instrumen kunci, yakni bertindak sebagai seseorang yang meneliti, mengumpulkan data, menganalisis, dan menyimpulkan hasil penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teori yang dijadikan acuan dasar dalam penelitian ini adalah teori ekolinguistik yang dikemukakan oleh Lindo dan Bundsgaard. Menurut Lindo dan Bundsgaard (dalam Handayani dan Hardi, 2021:33) teori ekolinguistik dibagi menjadi tiga dimensi. Tiga dimensi tersebut, yaitu: 1) **dimensi ideologis** ialah dimensi yang berhubungan dengan psikis, pengetahuan, dan ideologi (keyakinan) masyarakat sekitar; 2) **dimensi sosiologis** ialah dimensi yang berkaitan dengan dialog, komunikasi, dan bahasa yang digunakan masyarakat; dan 3) **dimensi biologis** ialah dimensi yang berkaitan dengan adanya keberagaman makhluk hidup serta keadaan lingkungan sekitar masyarakat. Begitu pula menurut Door dan Bang (dalam Khotimah, dkk, 2023:16) linguistik bahasa dibagi menjadi tiga dimensi, yakni 1) **dimensi biologika**, berkaitan dengan alam dan makhluk hidup, 2) **dimensi ideologis**, berkaitan dengan mental, serta 3) **dimensi logika**, berkaitan dengan sosial (interaksi masyarakat). Berikut terdapat beberapa kuliner khas Madura yang memiliki penamaan berkaitan dengan budaya (tradisi), lingkungan, sejarah, ataupun bahasa yang ada di Madura, diantaranya:

1. Sate Madura



Gambar 1. Sate Madura (Sumber: Radar Madura.com)

Leksikon “sate Madura” memiliki hubungan filosofis ekologis yang dapat dilihat dari arti di balik kata “sate Madura”, yakni sate yang berasal dari Pulau Madura. Secara linguistik, leksikon “sate Madura” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Secara ekolinguistik, leksikon (penamaan) sate Madura dilatarbelakangi oleh lingkungan tempat tinggal, yaitu Pulau Madura. Sate Madura sama halnya seperti sate lainnya, yaitu potongan daging kecil-kecil yang ditusuk dan dipanggang di atas arang serta diberi bumbu campuran kacang dan kecap. Hal yang membedakan antara sate Madura dengan sate dari daerah lainnya dapat dilihat dari bumbunya. Bumbu sate Madura dibuat dari campuran kacang

tanah, kacang mente, kecap, dan petis sehingga menghasilkan rasa yang gurih. Adanya campuran kacang mente dan petis tersebut yang menjadi khas dari sate Madura ini. Hal tersebut karena Pulau Madura juga terkenal dengan petis asinnya yang gurih. Sate Madura ini memiliki hubungan erat dengan lingkungan sekitar yang dapat dibuktikan dengan masyarakat Madura yang masih banyak mengelolah dan menjual sate Madura sebagai kuliner khas Madura. Biasanya masyarakat Madura yang tidak berprofesi sebagai penjual sate Madura mengelola atau membuat sate Madura ketika selesai merayakan hari raya idul adha. Dari pemaparan di atas, diketahui bahwa leksikon sate Madura dari segi ekolinguistik memiliki hubungan dari segi biologis, yakni berhubungan dengan tempat tinggal dari manusia itu sendiri dan kondisi sekitar masyarakat.

2. *Bebek Songkem*



Gambar 2. Bebek Songkem (Sumber: Radar Madura.com)

Leksikon “*bebek songkem*” memiliki nilai ideologis di balik penamaannya, yakni berasal dari salah satu tradisi yang ada di Madura. Secara linguistik, leksikon “*bebek songkem*” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Leksikon *bebek songkem* diambil dari dua kata dengan bahasa yang berbeda, yakni kata “*bebek*” diambil dari bahasa Indonesia yang merupakan salah satu jenis hewan unggas berkaki dua dan kata “*songkem*” diambil dari bahasa Madura yang artinya sujud sebagai suatu bentuk penghormatan. Secara ekolinguistik, penamaan *bebek songkem* ini tidak terlepas dari tradisi dan budaya masyarakat Madura, yakni *songkeman* atau *sowan*. Tradisi *songkeman* ialah berkunjung kepada orang yang lebih tua atau orang yang dihormati di daerah tempat tinggalnya sekaligus budaya yang diajarkan oleh agama islam (silaturahmi antar sesama muslim). Adanya hubungan penamaan *bebek songkem* dengan tradisi masyarakat Madura sekaligus budaya islam membuktikan bahwa adanya hubungan ekolinguistik dari segi ideologis. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Kluckhohn (dalam Khotimah dkk, 2020:119) yang mengemukakan bahwa bahasa merupakan bagian dari budaya masyarakat. Penamaan *bebek songkem* sendiri berawal dari seseorang yang membawa kuliner bebek sebagai hadiah untuk diberikan saat berkunjung ke orang yang lebih tua atau orang yang dihormati, seperti kyai, orang tua, guru, dan lainnya. Dapat diketahui bahwa penamaan *bebek songkem* secara berhubungan erat dengan tradisi dan budaya yang ada di Madura, yakni sebagai hadiah saat berkunjung ke rumah saudara atau ke rumah seseorang yang dihormati. *Bebek songkem* ini merupakan kuliner khas Kabupaten Sampang, Madura.

3. *Tajhin Shobih*



Gambar 3. Tajhin Shobih (Sumber: Madurapers.com)

Leksikon "*tajhin Shobih*" memiliki hubungan filosofi ekologis yang dapat dilihat dari arti di balik kata "*tajhin Shobih*", yakni bubur yang berasal dari sebuah desa yang ada di Pulau Madura. Secara linguistik, leksikon "*tajhin Shobih*" termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Penamaan *tajhin Shobih* ini diambil dari bahasa Madura, yakni "*tajhin*" yang apabila diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia memiliki arti bubur. Sedangkan kata "Shobih" merupakan nama desa di Madura. Apabila digabungkan leksikon *tajhin Shobih* bila diubah ke dalam bahasa Indonesia berarti bubur Shobih. Secara ekolinguistik, penamaan *tajhin Shobih* ini memiliki hubungan erat dengan bahasa Madura dan lingkungan tempat tinggal. Artinya, leksikon *tajhin Shobih* memiliki hubungan dimensi sosiologis dan biologis apabila dikaitkan dengan ekolinguistik. Dimensi sisologis berhubungan dengan bahasa yang ada di suatu masyarakat, dalam leksikon *tajhin Shobih* terdapat peran bahasa Madura. Sedangkan dimensi biologis berhubungan dengan manusia dan lingkungan tempat tinggalnya, leksikon *tajhin Shobih* dipengaruhi oleh lingkungan tempat tinggal. *Tajhin Shobih* merupakan bubur khas desa Shobih yang merupakan sebuah desa di Kecamatan Burneh, Kabupaten Bangkalan, Madura. *Tajhin Shobih* ini terbuat dari campuran tepung beras, tepung ketan, dan santan sehingga hampir sama dengan bubur sumsum. Namun yang berbeda, yaitu *tajhin Shobih* ini merupakan perpaduan dari bubur sumsum, bubur mutiara, lupis, dan gula merah sebagai pelengkap yang dibungkus menggunakan daun pisang. Rasa dari *tajhin Shobih* ini manis dan gurih sehingga cocok dimakan sebagai makanan penutup. *Tajhin Shobih* merupakan kuliner khas Kabupaten Bangkalan, Madura.

4. Nasi Serpang



Gambar 4. Nasi Serpang (Sumber: Travel tempo.com)

Leksikon "nasi Serpang" memiliki hubungan filosofi ekologis yang dapat dilihat dari arti di balik kata "nasi Serpang", yakni kuliner khas yang namanya diambil dari sebuah desa yang ada di Pulau Madura. Secara linguistik, leksikon "nasi Serpang" termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Nasi Serpang merupakan kuliner khas Madura yang terdiri dari nasi, telur asin, kerang bumbu sambel goreng, pepes ikan tongkol/udang, suun bumbu kecap, dendeng sapi, serundeng, rempeyek, dan tahu campur kuping sapi dengan bumbu santan. Nasi Serpang ini merupakan salah satu makanan khas Madura yang memiliki beragam lauk pauk. Secara ekolinguistik, penamaan nasi Serpang erat kaitannya dengan letak geografis yang berhubungan langsung dengan lingkungan tempat asal dari nasi Serpang itu sendiri. Dengan kata lain, secara ekolinguistik, leksikon "nasi Serpang" berhubungan dengan dimensi biologis. Sesuai dengan namanya, nasi Serpang ini berasal dari salah satu desa di Madura. Desa tersebut bernama Dusun Serpang yang berada di Desa Sabiyan, Kecamatan Arosbaya, Kabupaten Bangkalan, Madura (Rachma, 2023:220). Nasi Serpang ini merupakan jenis makanan berat yang cukup mengenyangkan dan nasi Serpang ini merupakan kuliner khas Kabupaten Bangkalan, Madura. Awalnya nasi Serpang ini hanya ada di dusun Serpang saja hingga akhirnya dapat dikenal masyarakat luas, terutama masyarakat Kabupaten Bangkalan.

5. Rujak Cingur (*Rojhek Cengor*)



Gambar 5. Rujak Cingur (Sumber: Kompas.com)

Leksikon "rujak cingur" memiliki hubungan filosofi ekologis yang dapat dilihat dari arti di balik kata "rujak cingur", yakni kuliner khas yang namanya diambil dari sebuah makhluk hidup (hewan) yang ada di lingkungan masyarakat Madura. Secara linguistik, leksikon "rujak cingur" termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Rujak cingur sendiri merupakan rujak yang bahannya terdiri dari irisan cingur, sayur-sayuran, buah-buahan (biasanya nanas, mangga, dan bengkoang), dan bumbu petis. Secara ekolinguistik, penamaan rujak cingur erat kaitannya dengan bahasa daerah dan lingkungan sekitar, khususnya dari nama bahan yang dapat ditemukan di lingkungan sekitar masyarakat Madura. Hal tersebut membuktikan bahwa secara ekolinguistik, leksikon "rujak cingur" memiliki hubungan dari segi dimensi sosiologis berupa bahasa daerah dan dimensi biologis berkaitan dengan fauna dan flora yang ada di lingkungan sekitar. Nama rujak cingur di dapat dari nama bahan utama dalam rujak cingur, yaitu *cengor* yang diambil dari bahasa Madura dan memiliki arti bagian dari mulut sapi.

Hal tersebut membuktikan bahwa penamaan rujak cingur dipengaruhi oleh faktor lingkungan yang berkaitan dengan fauna (hewan) yang ada di sekitar masyarakat Madura. Rujak cingur ini merupakan makanan khas Madura yang sudah dikenal oleh masyarakat luas dan penjualnya tidak hanya ditemukan di Madura, melainkan juga dapat ditemukan di luar Pulau Madura.

6. Soto Madura



Gambar 6. Soto Madura (Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Leksikon “soto Madura” memiliki hubungan filosofis ekologis yang dapat dilihat dari arti di balik kata “soto Madura”, yakni soto yang berasal dari Pulau Madura. Soto Madura berbeda dengan soto daerah lainnya. Soto Madura berisi lontong atau ketupat, telur rebus, daging sapi, toge, keripik kentang, bawang goreng, dan kuah soto yang dicampur kecap. Kuah soto yang dicampur kecap ini menjadi ciri khas dari soto Madura. Rasa dari soto Madura sendiri manis dan gurih serta cocok untuk disantap saat suasana dingin. Sedangkan secara ekolinguistik, penamaan soto Madura tidak lepas dari pengaruh lingkungan, yakni dipengaruhi oleh letak geografis yang dapat dilihat dari kata “Madura” yang mengikuti kata “soto”. Hal tersebut membuktikan bahwa leksikon penamaan soto Madura ini berhubungan erat dengan ekolinguistik apabila dilihat dari tempat asal soto Madura atau dari dimensi biologis.

7. Topak Ladheh



Gambar 7. Topak Ladheh (Sumber: Detik.com)

Leksikon “*topak ladheh*” memiliki hubungan filosofis ideologis yang mencerminkan salah satu tradisi Madura yang masih dilestarikan hingga saat ini, yaitu *tellasan topak* atau hari raya ketupat. Secara linguistik, leksikon “*topak ladheh*” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. *Topak ladheh* merupakan makanan khas Kabupaten Bangkalan, Madura. *Topak ladheh* sendiri terdiri dari ketupat, kacang panjang, telur, irisan daging, dan kuah lodeh atau santan. Secara ekolinguistik, penamaan *topak ladheh* memiliki keterikatan dengan bahasa daerah dan tradisi yang ada di Madura. Oleh karena itu keterkaitan leksikon *topak ladheh* dengan bidang ekolinguistik dapat dilihat dari dimensi sosiologis melalui bahasa sehari-hari dan dimensi ideologis melalui tradisi dan budaya masyarakat. Hal tersebut dibuktikan dengan penamaan *topak ladheh* yang diambil dari kata *topak* yang berasal dari bahasa Madura dan memiliki arti lontong atau ketupat serta kata *lodheh* yang juga berasal dari bahasa Madura dan memiliki arti kuah santan atau kuah lodeh. Selain itu, *topak ladheh* ini biasanya diolah oleh masyarakat saat hari raya ketupat yang biasanya dilaksanakan seminggu setelah hari raya idul fitri. Tradisi hari raya ketupat ini hanya ada di Madura. Hubungan ekolinguistik dengan penamaan *topak ladheh* juga dilihat dari bahan utama *topak ladheh* sendiri, yaitu ketupat dan kuah santan.

8. Kaldu Kokot



Gambar 8. Kaldu Kokot (Sumber: Kompas.com)

Kaldu *kokot* merupakan kuliner khas Kabupaten Sumenep, Madura yang terdiri dari kuah kaldu, kiki sapi, dan kacang hijau. Secara linguistik, leksikon “*kaldu kokot*” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Penamaan kaldu kokot ini apabila dilihat dari perspektif ekolinguistik memiliki hubungan dengan penggunaan bahasa daerah (dimensi sosiologis). Kaldu *kokot* berasal dari campuran bahasa Indonesia dan bahasa Madura. Kata kaldu berasal dari bahasa Indonesia yang bermakna air hasil rebusan daging sapi. Sedangkan kata *kokot* berasal dari bahasa Madura yang berarti daging yang terletak dibagian kaki sapi atau dapat disebut juga dengan kiki sapi. Hal tersebut membuktikan bahwa penamaan kuliner khas Madura kaldu *kokot* tidak lepas dari faktor lingkungan dan bahasa daerah. Kaldu *kokot* merupakan jenis makanan berat dan dapat menyenangkan perut karena adanya peran kacang hijau sebagai asupan karbohidrat.

9. Rujak Corek/Rojhek Corek



Gambar 9. Rujak Corek (Sumber: Radar Lawu.com)

Secara linguistik, leksikon “rujak *corek*” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Rujak *corek* merupakan salah satu rujak khas Kabupaten Pamekasan, Madura. Tidak jauh berbeda dengan rujak lainnya, rujak *corek* biasanya terdiri dari buah mentimun dan kuah petis yang sudah diracik dengan garam dan penyedap rasa. Hal yang membedakan rujak *corek* dengan rujak lainnya dapat dilihat dari proses pembuatannya. Biasanya rujak lain buah mentimun diiris sesuai selera, tetapi pada rujak *corek* mentimun tidak diiris melainkan tetap utuh dan diberi lubang di satu sisi. Setelah diberi lubang isian mentimun (biji mentimun) dikeluarkan dengan cara di *corek* atau mengorek agar nantinya bisa menjadi wadah dari kuah petis yang sudah disiapkan. Secara ekolingustik, penamaan rujak *corek* ini dipengaruhi oleh bahasa daerah dan proses pembuatan dari rujak *corek*. Hubungan penamaan rujak *corek* ini dapat dilihat dari dimensi sosialogis, yakni bahasa yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari oleh masyarakat di suatu daerah. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya pengikutsertaan kata “*corek*” yang diambil dari bahasa Madura. Kata “*corek*” memiliki kesamaan arti dengan kata mengorek, yaitu mengeluarkan sesuatu dari lubang (mengeluarkan biji mentimun).

10. Bebek Sinjay



Gambar 10. Bebek Sinjay (Sumber: Radar Madura. Com)

Secara linguistik, leksikon “bebek sinjay” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Bebek Sinjay merupakan kuliner khas yang tidak boleh sampai ketinggalan apabila berkunjung di Kabupaten Bangkalan, Madura. Selain

itu, bebek sinjay sudah dikenal masyarakat luas sebagai salah satu *icon* atau makanan yang wajib dicoba saat berkunjung ke Madura. Bebek sinjay merupakan olahan bebek yang dilakukan dengan menggoreng sehingga memiliki tekstur yang renyah dan gurih. Kuliner bebek sinjay ini biasanya disajikan dengan nasi, serundeng goreng, dan lalapan seperti mentimun dan daun kemangi. Secara ekolinguistik, penamaan bebek sinjay dipengaruhi oleh lingkungan tempat tinggal (dimensi biologis), yakni nama sebuah badan usaha yang ada di Madura. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya kata “sinjay” yang diikutsertakan dalam nama bebek sinjay. Kata “sinjay” sendiri merupakan akronim dari nama badan usaha sinar jaya, yakni badan usaha milik Ibu Muslehah sang pemilik rumah makan kiliner khas Madura bebek sinjay (Savira Oktavia, 2023).

11. *Tajhin Sorah*



Gambar 11. Tajhin Sorah (Sumber: Kompasiana.com)

Leksikon “*tajhin sorah*” memiliki hubungan filosofis ideologis yang mencerminkan salah satu tradisi mayoritas penganut agama islam di Madura yang masih dilestarikan hingga saat ini, yaitu peringatan masuknya tahun baru islam. Secara linguistik, leksikon “*tajhin sorah*” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. *Tajhin sorah* merupakan kuliner khas Madura yang kerap kali dijumpai pada bulan Muharram. *Tajhin sorah* sendiri terdiri dari bubur putih, telur dadar yang diiris tipis, kacang tanah, daging sapi, dan acar. Secara ekolinguistik, penamaan *tajhin sorah* erat kaitannya dengan tradisi atau budaya dan bahasa yang ada di Madura. Dalam ekolinguistik, penamaan yang berkaitan dengan suatu budaya atau tradisi yang berasal dari keyakinan ataupun pemikiran masyarakat di suatu daerah termasuk ke dalam dimensi ideologis sedangkan hal yang berhubungan dengan suatu bahasa yang digunakan dalam masyarakat termasuk dalam golongan dimensi sosiologis. Hal tersebut dapat dibuktikan dari penamaan “*tajhin*” yang diambil dari bahasa Madura yang berarti bubur dalam bahasa Indonesia. Selain itu, *tajhin sorah* ini biasanya dibuat sebagai bentuk tradisi dalam memperingati masuknya tahun baru islam 1 Muharram atau 1 *Sorah* dalam bahasa Madura. Adanya waktu khusus pembuatan *tajhin sorah* ini membuktikan bahwa penamaan *tajhin sorah* dipengaruhi oleh tradisi masyarakat Madura yang mayoritas beragama islam.

12. Kaldo Soto



Gambar 12. Kaldo Soto (Sumber: Detik.com)

Secara linguistik, leksikon “kaldo soto” termasuk pada kelas kata jenis nomina atau kata benda. Kaldo soto atau *kaldo soto* (dalam bahasa Madura) merupakan kuliner khas Kabupaten Sumenep, Madura. Kaldo soto sendiri adalah perpaduan dari kuah kaldo dan beberapa bahan yang ada di soto. Biasanya, kaldo soto ini terdiri dari ketupat atau lontong, irisan daging, kacang hijau, kuah kaldo, kecap, irisan daun bawang, bawang goreng, jeruk nipis, dan sample sebagai pelengkap. *Kaldo soto* termasuk jenis makanan berat dan mengenyangkan. Secara ekolinguistik, penamaan kaldo soto dipengaruhi oleh bahasa Madura (dimensi ideologis), yaitu *kaldo* yang berarti kuah kaldo dan *soto* yang memiliki kesana arti dengan kata soto dalam bahasa Indonesia.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, penelitian ini memperoleh sebanyak 12 jenis kuliner khas Madura yang leksion penamaannya memiliki keterkaitan dengan faktor ekolinguistik, yakni bahasa, budaya (tradisi), lingkungan, dan sejarah. Berdasarkan hasil analisis di atas terdapat 6 data penamaan kuliner khas Madura yang berkaitan dengan lingkungan (dimensi biologis), 2 data penamaan kuliner Madura yang berkaitan dengan tradisi daerah (dimensi ideologis), dan 7 data penamaan kuliner khas Madura yang berkaitan dengan bahasa daerah (dimensi sosiologis). Kuliner khas Madura yang penamaannya memiliki hubungan erat dengan lingkungan sekitar dilatarbelakangi oleh 3 faktor, yakni letak geografis, nama bahan, dan nama badan usaha yang ada di Madura. Kuliner khas Madura yang berkaitan dengan lingkungan sekitar, yakni Sate Madura, *tajhin* Shobih, nasi Serpang, *rojhek cengor*, soto Madura, bebek sinjay. Sedangkan kuliner khas Madura yang berkaitan dengan tradisi dan budaya Madura, yakni bebek *songkem* dan *tajhin sora*. Ada pula kuliner khas Madura yang memiliki hubungan erat dengan penggunaan bahasa Madura, yakni *tajhin* Shobih, *rojhek cengor*, *topak ladheh*, *kaldo kokot*, *rojhek corek*, *tajhin sora*, dan *kaldo soto*. Setiap penamaan makanan, busana, ataupun hal lainnya pasti memiliki

keterikatan dengan bahasa, budaya (tradisi), sejarah, ataupun lingkungan apabila dikaji menggunakan ekolinguistik.

REFERENSI

- Abdullah. (2018). *Berbagai metodologi dalam Penelitian Pendidikan dan Manajemen*. Gowa: CV. Gunadarma Ilmu.
- Chaer, A. (2003). *Linguistik Umum*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Chaer, A. (2007). *Kajian Bahasa, Struktural Internal, Pemakaian, dan Pembelajaran*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Creswell, J. W., dan Poth, C. N. (2016). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Sage Publications.
- Fauzi, M. dan Hermansyah. (2021). Representasi, Relasi, Dan Identitas Undang-Undang Laut: Kajian Ekolinguistik Kritis. *Jurnal Ilmu Budaya*, 17 (2). Halaman: 131-147
- Handayani, D. dan Rini S. B. Hardi. (2021). Leksikon Kuliner Melayu Tanjungbalai : Kajian Ekolinguistik. *KODE: Jurnal Bahasa Vol.11, edisi September*. Halaman: 30-43
- Khotimah, K., Kisyani L., dan Suhartono. (2023). *Ekolinguistik, Kajian Ekologis Wacana Media*. Sidoarjo: Karya Murni Publisher.
- Khotimah, K., Kisyani L., Suhartono, dkk. (2020). The Ecological Impact of the Covid-19 Pandemic Infodemic Discourse in Social Media: Ecolinguistic Perspectives. *Procedia of Sosial Sciences and Humanities*. Halaman: 117-128.
- Kridalaksana, H. (2001). *Kamus Linguistik*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Normalia, P. Devi dan Siti Hanifa. (2022). Persepsi Mahasiswa Terhadap Leksikon Wisata Kuliner Khas Madura. *Journal of Social, Culture, and Language 1 (1)*. Halaman: 42-47
- Oktavia, S. DetikJatim: Sejarah Bebek Sinjay Madura. *Artikel online*. Diunggah tanggal 20 Oktober 2023. Dapat diakses pada laman: <https://www.detik.com/jatim/kuliner/d-6993176/sejarah-bebek-sinjay-maduramadur>
- Rachma, E. P. Ila. (2023). Analisis Makna Penamaan Makanan Madura: Kajian Semantik. *JUPENDIS: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial 1 (2)*. Halaman: 213_223.
- Santosa, P. (2015). *Metodologi Penelitian Sastra: Paradigma, Proposal, Pelaporan, dan Penerapan*. Depok: Azzagrafika.
- Suktiningsih, W. (2016). Leksikon Fauna Masyarakat Sunda: Kajian Ekolinguistik. *RETORIKA: Jurnal Ilmu Bahasa 2 (1)*. Halaman: 138-156.