

VARIAN KOSAKATA KULINER TRADISIONAL SUNDA BERBAHAN SINGKONG, TAHU, DAN ONCOM (KASUS DI KOTA BANDUNG)

Nani Sunarni

Universitas Padjadjaran, Sumedang, Indonesia

Email: nani.sunarni@unpad.ac.id

ABSTRAK. Kota Bandung merupakan kota multikultur sebagai tujuan pariwisata yang populer dengan sebutan kota kuliner. Seiring dengan kebutuhan kuliner, produktivitas menu baru sangat tinggi dengan nama-namanya yang baru. Dari satu nama makanan “tahu” muncul kosakata lain seperti tahu gejrot, tahu hot jeletot, tahu isi, bakso tahu, bakso tahu goreng (batagor), tahu bulat, goreng tahu, pais tahu, tahu burintik, kupat tahu, angeun tahu dll. Munculnya kosakata-kosakata tersebut merupakan cermin perkembangan budaya dan identitas masyarakat pemilik kosakata tersebut. Kajian ini merupakan kajian kebahasaan yang terkait dengan budaya yang bertujuan mendeskripsikan bentuk lingual dari jenis-jenis kosakata yang terkait dengan kuliner. Proses pengumpulan data dilakukan dengan metode survey yang dilanjutkan dengan teknik catat yaitu dengan mencatat kosakata-kosakata nama kuliner di kota Bandung. Data dianalisis dengan pendekatan struktural dan kultural (Riley, 2008). Hasil penelitian ini memberikan perspektif budaya dan identitas Sunda dalam memandang tata nama kuliner sebagai kajian antroponomienika.

Kata kunci: kosakata, kuliner, budaya, identitas, Bandung

VARIANTS OF TRADITIONAL CULINARY VOCABULARY MADE FROM CASSAVA, AND TOFU (CASE IN BANDUNG CITY)

ABSTRACT. Bandung, a multicultural city, is a popular tourist destination and a culinary hub. In addition to meeting the city's culinary needs, there is a significant increase in the production of new menu items with unique names. From one food name, "tofu," other vocabulary emerges, such as *gejrot tofu*, *hot jeletot tofu*, *filled tofu*, *tofu meatballs*, *fried tofu meatballs (batagor)*, *round tofu*, *fried tofu*, *pais tofu*, *burintik tofu*, *kupat tofu*, *angeun tofu*, etc. The emergence of these vocabularies is a reflection of the cultural development and identity of the people who own them. This study, which is a linguistic study related to culture, aims to describe the lingual forms of various culinary vocabulary types. We conducted the data collection process using a survey method and note-taking techniques, specifically recording the vocabulary of culinary names in the city of Bandung. Data were analyzed using a structural and cultural approach (Riley, 2008). The results of this research provide a perspective of Sundanese culture and identity in viewing culinary nomenclature as an anthroponomical study.

Keywords: vocabulary, culinary, culture, identity, Bandung

Korespondensi: Dr. Nani Sunarni. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran. Jalan Raya Bandung-Sumedang KM.21 Jatinangor 45363. Email: nani.sunarni@unpad.ac.id

PENDAHULUAN

Bandung terkenal dengan sebutan Kota Kembang, dan sejak zaman Belanda dikenal dengan sebutan *Paris van Java*. Kemudian seiring dengan perkembangan ekonomi terutama bidang tata busana, tata boga, dan industri musik, maka kota Bandung dikenal pula dengan sebutan kota mode, kota industri musik, dan kota kuliner. Bahkan terkait dengan sejarah, enam puluh sembilan tahun yang lalu Bandung dijadikan tempat konferensi Asia-Afrika. Maka sejak tanggal 28 April bersamaan dengan dilaksanakannya ulang tahun konfrensi Asia-Afrika yang ke-60, kota ini disebut pula Kota Hak Azasi Manusia. Dengan produktifnya kota

Bandung, alamnya yang ramah, serta secara geografis kota ini menjadi penyangga ibu kota, maka tidak heran Bandung menjadi tujuan bagi wisatawan untuk beristirahat sambil memanjakan lidah dengan kuliner-kuliner khas Bandung.

Bersamaan dengan himbuan pemerintah kota Bandung untuk menjadikan masyarakatnya yang kreatif dan inovatif ditambah pula dengan anjuran Walikota Bandung sejak tanggal 11 Januari 2014 untuk menjadikan jalan Braga sebagai pusat kuliner dengan mewujudkan Braga Culinary Night. Dalam acara ini zona kuliner dibagi menjadi tiga yaitu zona harga murah (gorengan, jajanan pasar, dll), zona harga sedang (sushi dll.), dan zona harga mahal (steak dll). Berdasarkan fenomena yang terjadi, ternyata zona kuliner harga murah dengan bahan dasar

makanan tradisional yaitu singkong, tahu, oncom, dan seblak Bandung memunculkan varian kuliner yang produktif. Produktifnya varian kuliner ini secara otomatis menambah produktifitas nama-nama kuliner tradisional di kota Bandung. Nama-nama kuliner tersebut berupa satuan bahasa yang sangat erat kaitannya dengan budaya. Budaya dalam hal ini adalah budaya lokal (etnik Sunda/Bandung). Wujud tata nama kuliner tersebut merupakan bukti nyata hubungan antara bahasa dengan budaya yang sekaligus menunjukkan identitas. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan tata nama kuliner berbahan dasar singkong, tahu, oncom, dan seblak serta mendeskripsikan representasi kultural masyarakat Sunda (Bandung) terhadap tata nama kuliner tersebut di atas.

METODE PENELITIAN

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kosakata kuliner yang berbahan dasar tradisional yang menjadi ikon kota Bandung, yaitu singkong, oncom, tahu, dan seblak. Ketiga ikon ini, sejak dahulu terkenal dengan sebutan *peuyeum* Bandung (tape Bandung), tahu Bandung, dan oncom Bandung. Penelitian ini dilakukan melalui tahap-tahap berikut. Tahap pertama, proses pengumpulan data. Proses ini dilakukan dengan cara mencatat nama-nama kuliner yang berbahan dasar tersebut di atas. Kemudian nama-nama kuliner tersebut diklasifikasikan berdasarkan bahan dasarnya. Tahap berikutnya, yaitu analisis data. Data yang telah terkumpul diidentifikasi secara leksikografis. Kajian ini digunakan untuk mengidentifikasi kosakata kuliner. Selanjutnya dikaji secara morfosemantik untuk

mengidentifikasi hubungan antarunsur dari kosakata tersebut. Dalam kajian ini, hubungan antarunsur dari kosakata diidentifikasi melalui bahan dasar dan hasil (artefak). Kedua hal tersebut diisi dengan kategori nomina. Sedangkan cara pengolahan diwujudkan melalui tindakan yang diisi oleh verba. Tahap selanjutnya yaitu melihat representasi kultural atau gejala kebudayaan etnik Sunda (Bandung) terhadap (tata nama) kuliner. Karena kajian ini terkait dengan tata nama kuliner yang berlaku di etnis (Sunda), maka kajian ini berada dalam payung antroponomenika.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bentuk Lingual Kosakata Kuliner

Perilaku manusia terwujud dari ide atau gagasan. Setiap ide dapat diwujudkan melalui tindakan. Hasil dari tindakan mewujudkan artefak. Setiap artefak memiliki nama. Proses penamaan (*naming process*) pada hakikatnya merupakan pelabelan yang unik bagi setiap entitas, baik berwujud makhluk, benda, aktivitas, peristiwa, atau tempat (Sudana dkk., 2012). Artefak dalam penelitian ini berupa kuliner. Dan setiap artefak memiliki nama begitu pula tindakan dalam mewujudkan artefak tersebut. Nama-nama tersebut merupakan hasil dari pemikiran etnis Sunda. Dalam penelitian ini penamaan artefak kuliner diwujudkan dengan nomina dan tindakan diwujudkan dengan verba. Verba dan artifak bahan dasar dan hasil dari tindakan dalam pengolahan kuliner berbahan dasar singkong, tahu, oncom, dan kerupuk dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 1 Verba Sebagai Kosakata Cara Pengolahan Singkong

No.	Verba (Bhs.Ind.)	Verba (Bhs.Sd.)	Di+Verba	Keterangan
1	Parut kasar	<i>parud ancewor</i>	diparut	Diparut dengan menggunakan parut kasar yang disebut " <i>ancewor</i> ".
2	Parut halus	<i>parud</i>	diparut	
3	Goreng	<i>digoreng</i>	digoreng	
4	Bakar	<i>beuleum</i>	dibakar	
5	Kukus	<i>seupan</i>	dikukus	
6	Rebus	<i>kulub</i>	direbus	
7	Fermentasi	<i>peuyeum</i>	dipeuyeum	
8	Potong tipis	<i>siksik</i>	dipotong	
9	Potong lebih tipis dari diiris	<i>disugu</i>	disugu	Dipotong dengan menggunakan alat yang disebut " <i>sugu</i> ".
11.	Rendam	<i>keueum/digaplek</i>	direndam	
12.	Dibuat tepung kanji	<i>diaci</i>	diaci	Singkong diparut dan diambil sarinya.

2. Nomina Sebagai Kosakata Artefak Kuliner dari Pengolahan Singkong

Seperti yang sudah disinggung di atas, bahwa kuliner yang berbahan dasar singkong

dengan pengolahan yang dibuat dengan menggunakan tindakan berupa verba yang diwujudkan dalam tabel satu menghasilkan artefak dengan nama-nama yang diisi dengan nomina dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 2 Nomina Sebagai Kosakaya Artefak Kuliner dari Pengolahan Singkong

No	Verba (Bhs.Ind.)	Verba (Bhs.Sd.)	Nomina/Kosakata Kuliner	Kosakata Varian	
1	Parut kasar	<i>parud</i> <i>ancewor</i>	<i>Ancemon</i>		
			Urab		
2	Parut halus	<i>parud</i>	Opak Singkong		
			Kemplang	Seblak	Seblak Jontor
					Kurupuk Seblak
					Seblak Basah
					Seblak Makaroni
					Seblak Mie
					Seblak Telor
					Seblak Siomay
					Seblak Batagor
		Seblak Ceker			
3	Goreng	<i>digoreng</i>	Goreng Singkong		
			Singkong Meletus		
			Comro		
4	Bakar	<i>beuleum</i>	Singkong bakar (<i>Beuleum Sampeu</i>)		
5	Kukus	<i>seupan</i>	Singkong kukus (<i>Seupan Sampeu</i>)		
			Getuk Singkong		
			Getuk Lindri		
			Emplod		
			Katimus		
6	Rebus	<i>kulub</i>	Singkong rebus (<i>Kulub Sampeu</i>)		
7	Fermentasi	<i>peuyeum</i>	Peuyeum	Colenak	
				Goldib	
8	Potong tipis	<i>siksik</i>	Kiripik	Kiripik Lada (Pikda)	
				Kiripik Setan (Pikset)	
9	Potong lebih tipis dari disiksik	<i>disugu</i>	Kiripik	Kiripik Ma Ichi	
				Kiripik Karuhun	
10	Rendam	<i>keueum/ digaplek</i>	Oyek		
			Awug		
11	Dibuat tepung kanji	<i>diaci</i>	aci	cireng	
				cilok	
				cimol	
				cibay	
				cipuk	
				sakoteng	
				Kurupuk aci	

3. Verba Sebagai Kosakata Cara Pengolahan Tahu

Sesuai dengan bahan dasar kuliner berbahan dasar tahu teridentifikasi kosakata dalam kategori verba berikut.

Tabel 3 Verba Sebagai Kosakata Cara Pengolahan Tahu

No.	Verba (Bhs.Ind.)	Verba (Bhs.Sd.)	Di+Verba	Keterangan
1	goreng	<i>goreng</i>	digoreng	
2	pepes	<i>pais</i>	dipepes	Dahulu dipepes (<i>dipais</i>) yaitu bahan dasar dibungkus dengan daun pisang kemudian dimasukkan ke abu panas sampai matang. Namun karena zaman sekarang ketika memasak tidak menggunakan perapian namun menggunakan kompor. Jadi dipepes (<i>dipais</i>) itu sama dengan dikukus.
3	kukus	<i>Seupan/pais</i>	dikukus	
4	tumis	<i>tumis</i>	ditumis	
5	sayur	<i>sayur</i>	disayur	

Tabel 4 Nomina Sebagai Kosakata Artefak Kuliner dari Pengolahan Tahu

No	Verba (Bhs.Ind.)	Verba (Bhs.Sd.)	Nomina /Kosakata Kuliner	Kosakata Varian
1	goreng	<i>goreng</i>	Tahu goreng	tahu hot jeletot Tahu gejrot Tahu bulat Tahu brintik Tahu isi (Gehu) Kupat tahu
2	pepes	<i>pais</i>	Pais tahu	
3	kukus	<i>seupan</i>	Baso tahu	Baso tahu goreng (batagor)
4	tumis	<i>tumis</i>	Tumis tahu	
5	sayur	<i>angeun</i>	Sayur tahu	

Tabel 5 Verba Sebagai Kosakata Kuliner Cara/Tindakan dari Pengolahan dan Nomina Artefak Kuliner Oncom

No	Verba (Bhs.Ind.)	Verba (Bhs.Sd.)	Nomina /Kosakata Kuliner	Kosakata Varian
1	goreng	<i>goreng</i>	Gorengan Oncom	Kiripik Oncom Comring (<i>Oncom Garing</i>)
2	Bakar	<i>beuleum</i>	Oncom Bakar (<i>Beuleum Oncom</i>)	Tutug Oncom (TO) Surabi Oncom
3	Pepes	<i>pais</i>	<i>Pais Oncom</i>	
4	Sambal	<i>sambel</i>	Sambal Oncom (<i>Sambel Oncom</i>)	

4. Abreviasi Kosakata Kuliner Berbahan Dasar Singkong, Tahu, dan Oncom

Berdasarkan data artefak kuliner yang memiliki tata nama dengan cara abreviasi dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 6 Abreviasi Kosakata Kuliner

No	Abreviasi	Kepanjangan Dari	Cara	kondisi
1.	Batagor	<i>Baso Tahu Goreng</i>		Penyingkatan dengan cara diambil suku kata atau bunyi pertama dari setiap morfem pembentuknya
2.	Cilok	<i>Aci Dicolok</i>	<i>dicolok</i>	Morfem pertama mengalami penghilangan fonem /a/ dan morfem kedua diambil suku kata terakhir.
3.	Cireng	<i>Aci digoreng</i>	<i>digoreng</i>	Morfem pertama mengalami penghilangan fonem /a/ dan morfem kedua diambil suku kata terakhir.

4.	Cibay	<i>Aci ngagebay</i>		<i>ngagebay</i>	Morfem pertama mengalami penghilangan fonem /a/ dan morfem kedua diambil suku kata terakhir.
5.	Cimol	<i>Aci digemol</i>	<i>digemol</i>		Morfem pertama mengalami penghilangan fonem /a/ dan morfem kedua diambil suku kata terakhir.
6.	Cipuk	<i>Aci Kurupuk</i>			Morfem pertama mengalami penghilangan fonem /a/ dan morfem kedua diambil suku kata terakhir.
7.	Colenak	<i>Dico<u>col</u> Enak</i>			Diambil suku kata terakhir dari unsur pertama. Fonem /l/ disatukan dengan fonem/e/, serta diambil suku kata terakhir dari morfem ke dua.
8.	Comro	<i>Oncom Dijero</i>	Dimasukkan ke dalam		Suku kata terakhir dari unsur pertama dan kedua.
9.	Comring	<i>Oncom garing</i>			Suku kata terakhir dari unsur pertama dan kedua.
10.	Gehu	<i>Tahu Isi Toge</i>			Ge dari toge dan hu dari tahu.
11.	Pikda	<i>Kiripik Lada</i>			Suku kata terakhir dari unsur pertama dan kedua.
12.	Pikset	<i>Kiripik Setan</i>			Suku kata terakhir dari unsur pertama dan suku kata pertama dari unsur kedua.
13.	TO	<i>Tutung Oncom</i>			Diambil fonem pertama dari tiap-tiap unsur (morfem).

5. Sinonim dari Rasa Kuliner Berbahan Dasar Singkong dan Tahu

Oleh karena itu, kosakata pedas memiliki sinonim sebagai berikut.

Artefak kuliner berbahan dasar singkong dan tahu dengan rasa pedas sangat produktif.

Tabel 7 Sinonim dari Kosakata “Pedas”

No	Kosakata	Sinonim	Artefak	Keterangan
1	Pedas	lada	<i>Kiripik Lada</i>	
2		Setan	<i>Kiripik Setan</i>	asosiasi dengan Setan yang bersifat jelek.
3		Jontor	<i>Seblak Jontor</i>	Sampai mengakibatkan
4		Hot Jeletot	<i>Tahu hot jeletot</i>	Terjadi campur kode antara <i>hot</i> (panas/bahasa Inggris) dan jeletot (sakit seperti dicubit - mimesis bahasa Sunda yang menyatakan indra perasa)
5		Seblak	<i>Seblak</i>	Kaget (bila melihat sesuatu yang menyebabkan teringat kemasa lalu)
6		Level	<i>Kiripik level</i>	Tingkatan (kuliner yang berlabel level menunjukkan bahwa kuliner tersebut pedas)
7		Seuhah	<i>Seblak seuhah</i>	Mimesis (menyatakan indra perasa pedas)
8		Jeding	<i>Seblak jeding</i>	Kondisi bibir atas lebih tinggi daripada bibik bawah.
9		Brontak	<i>Tahu brontak</i>	Melawan karena merasa tidak nyaman

Tabel 8 Kosakata Berdasar Bentuk/Aktifitas/Kondisi

No	Kosakata Kuliner	Bentuk	Aktifitas	Kondisi
1	Bulat (Tahu Bulat)	bulat		
2	Brintik (Tahu Brintik- Burintik)	Brintik		
3	Meletus (Singkong Meletus)		Meletus	
4	Gejrot (tahu gejrot)			memancar

Tabel 9 Kosakata Bernuansa Kuno

No	Kosakata Bernuansa Kuno	Artefak	Keterangan
1	Iciah	Kiripik Maiciah	Iciah (Nama asli orang Sunda)
2	Karuhun	Kiripik Karuhun	Karuhun (nenek moyang)

6. Nomina Sebagai Kosakata Kuliner Yang Mengandung Kata Seblak

Di Bandung, makanan yang disebut *seblak* mulai populer sekitar tahun 2000- an. Sebelum zaman kemerdekaan, makanan ini diduga di Garut dan Cianjur Selatan dikenal dengan nama *Kurupuk Léor* (karena teksturnya yang *ngaléor*/lemas). Di daerah Sumedang bahan *kurupuk leor* berasal dari *emih koneng* 'mie kuning'. Mie kuning merupakan mie basah yang terbuat dari tepung tapioka, sedangkan warna kuning berasal dari pewarna kunyit. Di daerah Bandung mie kuning disebut *mie golosor*. Kata *golosor* yaitu *ngeser kahandap lalaunan* (bergeser ke bawah pelan-pelan) atau tergelincir perlahan-lahan (Sundadigi). Di daerah Sumedang dan sekitarnya kerupuk berbahan mie kuning atau *mie golosor* yang dijemur setengah matang disebut *babangi*. *Babangi* ini dapat dimakan tanpa di masak atau dimasak dengan ditambah dengan sambal kencur. Sedangkan kerupuk kering yang dimasak dengan sambal kencur dan ditambah air itu merupakan cikal-bakal makanan yang disebut *seblak*. Makanan *seblak* ini pada awalnya merupakan makanan masyarakat yang perekonomiannya berada di bawah rata-rata. Karena mereka tidak mampu membeli minyak goreng, jadi ketika akan makan dengan kerupuk sebagai teman nasi, mereka memasak *babangi* atau rendaman kerupuk yang dibubungi sambal kencur. Kencur bagi masyarakat Sunda merupakan bahan bumbu yang mudah didapat, karena orang Sunda menjadikan pekarangannya dengan menanam kencur selain menanam singkong.

Apabila melihat asal usul makanan yang disebut *seblak* tidak akan ketinggalan sambal kencur. Masyarakat Sunda merupakan masyarakat yang berbudaya sambal khususnya *sambel goang* (sambal yang dibuat hanya berbahan cabe rawit, gula, dan garam saja). *Sambel goang* agar terasa lebih segar ditambah dengan bumbu lain yang murah-meriah yaitu kencur. *Seblak* bukan termasuk resep kuliner

legendaris khas Sunda, asal-usul *seblak* karena kreasi masyarakat Sunda yang senang bereksplorasi dengan bahan makanan berbahan tapioka. Jawa Barat atau Sunda terkenal dengan makanan yang terbuat dari tepung tapioka yang disebut *aci sampeu*. Sejak zaman dahulu wilayah Jawa Barat merupakan penghasil ubi kayu (Sunarni, 2023: 238), sehingga di daerah ini banyak ditemukan pabrik-pabrik pengolahan ubi kayu yang disebut dengan *pabrik aci* (pabrik tepung tapioka). Dengan mudahnya bahan tapioka atau dalam bahasa Sunda disebut *aci (sampeu)*, maka masyarakat Sunda membuat kreatifitas makanan yang berbahan tapioka yang dapat dijadikan teman nasi yang berjenis seperti *opak sampeu* atau disebut pula *kicimpring*, atau *opak beca*. Seiring dengan berjalannya waktu makanan berbahan tapioka ini dijadikan panganan lain yang lebih ekonomis seperti *cireng, cilok, cimol, cibay, seblak* dan lain-lain.

Seblak adalah hasil kreativitas masyarakat Sunda mengolah bahan baku yang tersedia hingga menjadi satu masakan yang unik dan ternyata banyak diminati. Dalam bahasa Sunda kata *seblak* merupakan kata keterangan (adverbia) yaitu (1) *ngadadak inget deui nepi ka reuwas* (mendadak ingat lagi sampai terkejut (Sundadigi). Ada pula yang menyebut bahwa kata *seblak* berasal dari kata '*segak*' atau '*nyegak*'. Menurut Sundadigi *segak* bermakna *aambeuan nu teu ngeunah* (penciuman atau bau yang tidak enak) seperti memotong cabai yang baunya menyengat atau bau kencur dan *sambel goang* yang dipanaskan baunya menyengat. Menyengat ini pun sesuai dengan karakter makanan *seblak* yang membuat kaget dan menyengat karena pedas.

Seblak sebagai salah satu makanan khas Sunda tepatnya Bandung yang kini populer di kalangan luas. Makanan yang identik bercita rasa gurih pedas dengan rempah kencur itu kini dapat dengan mudah dicari dan dibuat sehingga makanan yang disebut *seblak* ini bukan lagi makanan rendahan namun sudah naik sampai

masuk kalangan masyarakat ekonomi menengah dan tinggi. Seiring dengan perkembangannya seblak juga disajikan dengan berbagai bahan tambahan seperti telur, sosis, irisan sayur, bakso, *seafood*, dan lainnya. Berdasarkan uraian di atas, akhir-akhir ini ditemukan kosakata yang mengandung kata seblak seperti dalam tabel berikut.

7. Kosakata Yang Mengandung Kata Seblak Yang Menyatakan Sifat, Jenis, dan Tempat

Terdapat dua jenis kata yang menyatakan sifat yaitu seblak basah dan seblak kering atau sebring. Kedua gabungan kata ini secara struktur menjadi sebuah frasa nominal. Kata basah dan kering menjadi atributif dari inti yaitu kata seblak. Secara makna kata basah bermakna menyatakan sifat bahwa makanan tersebut basah dan sebaliknya kata kering menyatakan sifat bahwa makanan seblak tersebut tidak berair atau kering. Selain kedua frasa di atas, kata seblak pun dilekati dengan kata bakar yaitu menjadi kata majemuk yaitu seblak bakar. Kata majemuk tersebut memiliki hubungan sintaktis yaitu subjek dan keterangan. Disebut kata majemuk yang memiliki hubungan sintaksis karena antara kata yang menjadi unsur yang satu dengan unsur lainnya memiliki hubungan antarunsur secara sintaksis (Nomoto, 1984: 235). Secara semantis kata bakar sebagai keterangan menyatakan makna hubungan cara yaitu dengan cara dibakar. Hubungan cara terdapat dalam kata keterangan *aa* atau *adverbia* bakar yang menyatakan cara pelaksanaan (Alwi, 2000: 409). Selain kedua jenis kata di atas ditemukan pula kata seblak cobek. Kata cobek berfungsi sebagai keterangan tempat yaitu seblak yang diwadahi dengan menggunakan cobek atau tempat makan seperti piring yang berasal dari tanah liat.

8. Kosakata Yang Mengandung kata Seblak Yang Bersifat “Tambahan”

Kosakata yang Mengandung kata Seblak yang Bersifat Tambahan merupakan kata majemuk berstruktur N1 (Seblak) + N2. (Kata majemuk adalah kata yang terbentuk melalui proses penggabungan satu kata dengan kata yang lain (Alwi dkk. 2000: 151)

Kata seblak sebagai nomina (N1) ditambah dengan N2 yang menyatakan tambahan seperti dalam tabel berikut.

No	Kata Majemuk	Bahan dasar	Tambahan
1	Seblak kurupuk	Seblak	kurupuk
2	Seblak Makaroni	Seblak	Makaroni
3	Seblak Ceker Ayam	Seblak	Ceker Ayam
4	Seblak Tulang ayam	Seblak	Tulang ayam
5	Seblak Mie basah	Seblak	Mie basah
6	Seblak Tulang	Seblak	Tulang
7	Seblak baso	Seblak	baso
8	Seblak basreng	Seblak	basreng
9	Seblak batagor	Seblak	batagor
10	Seblak Aci	Seblak	Aci
11	Seblak Kuetiaw	Seblak	Kuetiaw
12	Seblak siomay	Seblak	siomay
13	Seblak Pangsit	Seblak	Pangsit
14	Seblak Kikil	Seblak	Kikil
15	Seblak telur	Seblak	telur

9. Representasi Kultural Etnis Sunda (Bandung) Terhadap (Tata Nama) Kuliner

Kota Bandung pada dasarnya dihuni oleh etnis Sunda. Sesuai dengan kondisi geografis, Bandung (Jawa Barat) yang sebagian besar merupakan lahan pertanian, maka mata pencaharian etnis ini adalah bertani termasuk palawija. Bahkan pekarangan rumah pun (dahulu luas) ditanami singkong. Bagi etnis Sunda, singkong dapat dijadikan bahan alternatif pengganti nasi atau dijadikan panganan lain. Oleh karena itu, sampai sekarang bahan dasar singkong dijadikan berbagai varian bahan kuliner.

Sejak zaman Belanda, hasil palawija Jawa Barat berupa kacang tanah dan kacang kedelai dibawa dan diolah di kota Bandung (Deenik&Djajadiredja, -13). Oleh karena itu, sisa pengolahan kacang tanah diproses menjadi oncom. Begitu pula kacang kedelai diolah menjadi tahu. Sehingga tiga kuliner berbahan dasar khas Jawa Barat yang berada di Bandung menjadi ikon kota Bandung dan identitas etnis Sunda.

SIMPULAN

Kosakata kuliner terbentuk dari ide dan tindakan. Banyaknya ide menghasilkan

banyaknya tindakan. Tindakan mewujudkan artefak (kuliner). Produktifitas artifak (kuliner) menambah produktifitas kosakata (kuliner) sebagai produk budaya yang dapat menunjukkan identitas etnis Sunda (Bandung).

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi dkk. 2000. Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka.
- Deenik, A.C & Djajadiredja. – Rusdi jeung Misnem. Djilid Kahidji. Rijswijk (Z.H.) Blankwaardt & Schoonhoven.
- Nomoto, Kikuo. Goi no Kenkyuu to Kyouiku Jilid 1. Tokyo: Kokuritsu Kokugo Kenkyuujou.
- Sudana, D. (2012). *Eksplorasi Nilai Pendidikan Lingkungan Hidup Dalam Leksikon Etnobotani: Kajian Etnopedagogi di kampung Naga, Kabupaten Tasikmalaya*. Retrieved from Laporan Hibah Penelitian Etnopedagogi, Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPPM) UPI Bandung.
- Sunarni, Nani. 2023. Leksikon panganan berbahan Singkong; Kasus Di Kota Sumedang. Kabuyutan: Jurnal Kajian Ilmu sosial dan Humaniora berbasis kearifan lokal ISSN 2962-7435; eISSN 2962-7435. Vol.2, No.3, november 2023:237-241. Sundadigi.com/kamus_utama