

**LEKSIKON MAKANAN DALAM UPACARA PRANIKAH, NIKAH, DAN PASCANIKAH ADAT
JAWA DI MAGETAN, JAWA TIMUR: KAJIAN LINGUISTIK ANTROPOLOGI**

Puja Ajam Piani

Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya

Puja.17020074117@mhs.unesa.ac.id

Dianita Indrawati

Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya

dianitaindrawati@unesa.ac.id

Abstrak

Penelitian leksikon makanan dalam upacara pernikahan dilatarbelakangi banyaknya leksikon-leksikon makanan yang didapati pada upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan, Jawa Timur. Penelitian ini bermaksud mendeskripsikan bentuk leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah dan pascanikah di Magetan, arti leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah di Magetan, serta refleksi budaya masyarakat Jawa pada makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah di Magetan. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan memanfaatkan pendekatan linguistik antropologi. Informasi penelitian ini merupakan leksikon-leksikon makanan, sumber informasi penelitian merupakan tuturan para informan menjadi narasumber yang berasal dari masyarakat Kabupaten Magetan. Teknik pengumpulan informasi merupakan teknik cakap semuka dan teknik catat dengan memanfaatkan metode simak dan cakap. Instrumen penelitian ini merupakan human instrument yang berupa tabulasi leksikon makanan dan tabulasi analisis informasi. Perolehan penelitian ini, pertama dijumpai 43 leksikon makanan nama makanan dan 34 leksikon nama bahan pembuatan kudapan, yang menggantikan nasi, dan pendamping nasi dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah. Kedua, didapati makanan khas pernikahan yang berfungsi menjadi pelengkap upacara ataupun ritual adat pernikahan. Ketiga, makanan dalam pernikahan menjadi pelengkap upacara guna menjadi refleksi nilai-nilai simbol dan arti yang sehubungan erat dengan sosial budaya masyarakat kabupaten Magetan.

Kata Kunci: Leksikon Makanan, Arti Leksikon, Refleksi Budaya

Abstract

The research on food lexicon in wedding ceremonies is motivated by the large number of food lexicons found in Javanese traditional pre-wedding, marriage and post-wedding ceremonies in Magetan, East Java. This study aims to describe the form of the food lexicon in pre-wedding, wedding and post-wedding ceremonies in Magetan, the meaning of the food lexicon in pre-wedding, wedding and post-wedding ceremonies in Magetan, as well as reflections of Javanese culture on food in pre-wedding, wedding and post-wedding ceremonies in Magetan. This research is a qualitative descriptive study using an anthropological linguistic approach. The research information are food lexicons, the source of research information is the utterances of informants who come from the people of Magetan Regency. The information collection technique is a conversant technique and note-taking technique using the listening and speaking method. The research instrument was a human instrument in the form of food lexicon tabulations and information analysis tabulations. The results of this study, first found 43 food lexicons of food names and 34 lexicons of names of ingredients for making snacks, rice substitutes, and rice accompaniments in pre-wedding, marriage and post-wedding ceremonies. Second, there is a special wedding food that serves as a complement to the traditional wedding ceremony or ritual. Third, food in marriage as a complement to the ceremony to reflect the values of symbols and meanings that are closely related to the social culture of the people of Magetan district.

Keywords: Food Lexicon, Lexicon Meaning, Cultural Reflection

PENDAHULUAN

Bahasa merupakan salah satu bentuk sistem yang mempunyai sifat arbiter, bahasa menjadi fungsi utama yang dimanfaatkan baik individu ataupun kelompok sosial guna melakukan kerja sama, berkomunikasi, ataupun mengidentifikasi diri, menurut Kridalaksana (dalam Chaer, 2007:32). Berbicara mengenai bahasa kerap kali menjadi bagian dari suatu proses budaya. Begitu pun sebaliknya, budaya juga tidak terlepas dari suatu bahasa.

Kebahasaan dan budaya merupakan dua hal yang mempunyai kesehubungan satu sama lain sebab bahasa yang membentuk didapati suatu budaya. Bahasa menjadi cermin ataupun ciri khas suatu kebudayaan. Hal itu dapat terlihat pada banyaknya fenomena yang menyatakan didapati hubungan antara bahasa dan budaya, contoh pada penamaan makanan khas suatu daerah yang dihidangkan pada acara tertentu contoh pernikahan, upacara kematian, kelahiran, dan lain sebagainya. Pada upacara pernikahan biasanya didapati berbagai macam makanan yang dihidangkan pada setiap prosesi pernikahan. Makanan-makanan tersebut tentunya mempunyai penamaan yang berbeda pada setiap daerah. Akan namun, terkadang tidak hanya sekadar nama yang berbeda namun juga hidangan yang dihidangkan pun juga terkadang berbeda di setiap daerah.

Pada budaya masyarakat di Magetan Jawa Timur. Berbagai macam makanan akan dihidangkan pada setiap proses pernikahan, mulai dari proses peninjakan dan silaturahmi antara kedua belah pihak keluarga calon mempelai (nontoni) dan menanyakan (nakokno) pra nikah. Setelah proses pra sudah disetujui oleh kedua belah pihak, maka akan dilanjutkan dalam prosesi kirimdoa dari kedua belah pihak sebelum diterapkan hari akad (pernikahan), setelah prosesi pernikahan dilangsungkan di hari berikutnya diadakan prosesi pasca nikah, yang mana keluarga dari mempelai perempuan yang mengadakan pesta pernikahan akan membuat suatu hidangan yang dibagikan kepada setiap warga disekitaran terutama warga yang telah membantu seluruh prosesi tersebut dapat berlangsung dengan lancar.

Rumusan problematika dalam penelitian ini, antara lain; 1. Bagaimana bentuk leksikon-leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah dalam adat Jawa di Magetan Jawa Timur?, 2. Bagaimana arti leksikon-leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah dalam adat Jawa di Magetan Jawa Timur?, 3. Bagaimana refleksi budaya masyarakat Magetan Jawa Timur pada makanan upacara pranikah,

nikah, dan pascanikah dalam adat Jawa di Magetan Jawa Timur?.

Maksud penelitian ini, antara lain ; 1. Mendeskripsikan bentuk leksikon-leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah pernikahan adat Jawa di Magetan Jawa Timur, 2. Mendeskripsikan arti leksikon-leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah pernikahan adat Jawa di Magetan Jawa Timur, 3. Mendeskripsikan refleksi budaya masyarakat Jawa pada makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur.

Ada sejumlah penelitian terdahulu yang relevan ini menjadi referensi dalam penelitian ini diantaranya, Penelitian pertama berjudul *Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan* oleh Tuty Fatmawati Simanjatak (2021). Perolehan dari penelitian tersebut menyatakan bahwasanya didapati bentuk serta arti pada kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Hasundutan berupa 85 leksikon kuliner tradisional dari olahan empat sehat lima sempurna. Penelitian tersebut mempunyai kesamaan dengan penelitian ini, yakni pada kedua penelitian ini mengkaji bentuk dan arti leksikon serta makanan tersebut berfungsi menjadi makanan yang dihidangkan pada upacara pernikahan.

Penelitian kedua berjudul *Bentuk dan Makna pada Penamaan Selamatan Masyarakat Jawa: Kajian Linguistik Antropologi* oleh Anita Zuhrotul Jannah (2020). Perolehan dari penelitian tersebut menyatakan penamaan selamatan pada masyarakat Jawa yang tersusun dari 19 selamatan dari masa prakelahiran sampai kematian. Perolehan penelitian menyatakan bahwasanya secara bentuk penamaan selamatan masyarakat Jawa banyak terbentuk dari bilangan pada masa prakelahiran dan kematian, sementara di masa kehidupan terbentuk dari aktivitas yang akan diterapkan. Sementara menurut arti, penamaan mempunyai arti leksikon dan refensial.

Penelitian relevan berikutnya berjudul *Leksikon Makanan Tradisional dalam Bahasa Jawa Menjadi Cerminan Kearifan Lokal Masyarakat Jawa* oleh Akhmad Dzukaful Fuad & Yusita Titi Hapsari (2019). Perolehan dari penelitian tersebut penelitian menyatakan bahwasanya makanan tradisional dalam bahasa Jawa sangat melekat pada budaya Jawa di desa Tanjungrejo. Perolehan penelitian didapati kategorisasi dan bentuk leksikon, serta kearifan lokal masyarakat Jawa.

Dari sejumlah penelitian terdahulu yang relevan serta penelitian ini didapati kesamaan dan kesehubungan dengan sosial budayanya. Menjadi bidang interdisipliner yang inheren, linguistik antropologi mengandalkan dan memperluas metode

yang ada dalam disiplin lain, linguistik dan antropologi pada khususnya, dengan maksud umum guna membagikan pemahaman mengenai berbagai indikator bahasa menjadi seperangkat praktik budaya, yakni menjadi suatu sistem komunikasi yang memungkinkan didapati representasi interpsikologis (antar individu) serta intrapsikologis (pada individu yang sama) dari suatu tatanan sosial serta menolong orang memanfaatkan representasi tersebut guna tindakan sosial konstitutif (Duranti, 1997:3).

METODE

Penelitian ini memanfaatkan metode penelitian kualitatif, Pendekatan penelitian yang dimanfaatkan pada penelitian ini merupakan pendekatan antropologi linguistik. Penelitian ini berfokus pada rumusan problematika yang mengungkap bagaimana bentuk dan arti leksikon serta refleksi budaya masyarakat Jawa pada makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Magetan Jawa Timur. Berbasis fokus tersebut, maka penelitian ini cocok guna diterapkan dengan metode kualitatif dengan pendekatan Linguistik Antropologi. Sumber informasi pada penelitian ini didapatkan dengan melakukan wawancara terstruktur kepada para subjek penelitian ataupun informan melalui wawancara langsung dan tidak langsung. Berikut merupakan kriteria informan guna penelitian ini (Mahsun, 2017:520).

1. Pria dan Wanita
2. Berusia antara 25 sampai 60 tahun
3. Tinggal di daerah tersebut setidaknya
4. Berstatus sosial menengah
5. Orang tua ataupun pasangan lahir dan dibesarkan di Kabupaten Magetan
6. Bangga terhadap bahasa dan budayanya
7. Sehat secara jasmani dan rohani

Dalam melakukan pengumpulan informasi ada sejumlah cara peneliti dalam mengambil informasi yakni wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan informasi merupakan teknik cakap semuka dan teknik catat dengan memanfaatkan metode simak dan cakap. Metode simak merupakan metode yang dimanfaatkan peneliti guna memperoleh informasi dengan menyimak dan mengamati tuturan yang diujarkan oleh informan ataupun penutur bahasa. Dalam proses menyimak, penelitian ini memanfaatkan teknik simak libat cakap. Metode cakap merupakan metode yang dimanfaatkan peneliti guna memperoleh informasi melalui percakapan dengan informan. Teknik dasar yang dimanfaatkan merupakan teknik pancing, sebab penyebutan leksikon-leksikon dalam upacara pernikahan adat Jawa yang dikenal informan berlangsung setelah didapati stimulus (pancingan) dari

peneliti. Lalu, dilanjutkan dengan teknik cakap semuka. Hal itu diterapkan peneliti melalui tatap muka secara langsung dengan informan. percakapan diterapkan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada informan mengenai leksikon makanan yang didapati dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan,

Pada penelitian ini, peneliti akan mendeskripsikan informasi bahasa yang didapatkan, yakni berupa bentuk leksikon makanan, arti leksikon makanan, dan refleksi budaya masyarakat Jawa terhadap makanan dalam upacara pernikahan adat Jawa di Jawa Timur. Namun, penelitian ini tidak terfokus pada informasi bahasanya saja, namun juga akan mengikutsertakan konteks budaya maka dari itu dapat diketahui refleksi budaya dari suatu masyarakat tersebut.

Instrumen analisis informasi ini memanfaatkan klasifikasi yang dimuat ke dalam tabel (tabulasi). Tabel berfungsi guna memudahkan dalam mengtelaah informasi bahasa.

Dalam menganalisis suatu informasi memerlukan berbagai macam prosedur agar dalam menganalisisnya dapat terarah dengan baik dan benar maka dari itu perolehan penelitian dapat tersusun dengan rapi. Prosedur analisis informasi dalam penelitian ini, menjadi berikut: 1. Mengtelaah informasi leksikon makanan dalam upacara pernikahan adat Jawa di Magetan, Jawa Timur; 2. Mendeskripsikan bentuk leksikon makanan dalam upacara pernikahan adat Jawa di Magetan, Jawa Timur; 3. Menganalisis arti leksikon makanan dalam upacara pernikahan adat Jawa di Magetan, Jawa Timur; 4. Menjadi refleksi budaya masyarakat Jawa terhadap makanan dalam upacara pernikahan adat Jawa di Magetan, Jawa Timur; 5. Menyimpulkan perolehan analisis informasi.

PEROLEHAN DAN PEMBAHASAN PEROLEHAN PENELITIAN

1. Leksikon Makanan Dalam Upacara Pranikah Adat Jawa di Magetan Jawa Timur

Berbasis informasi yang didapatkan dari perolehan penelitian ini, leksikon nama Makanan Dalam Upacara Pranikah Adat Jawa di Magetan Jawa Timur diperoleh sejumlah 10 buah. Leksikon nama makanan tradisional yang dijumpai bisa dikelompokkan menurut jenisnya, yakni antara lain: (1) leksikon nama makanan berjenis kudapan (makanan ringan ataupun cemilan); (2) leksikon nama makanan berjenis nasi ataupun yang menggantikan nasi (mengenyangkan); dan (3) leksikon nama makanan berjenis pendamping nasi.

Berbasis bentuk ataupun satuan lingual pembentuknya, leksikon nama makanan tradisional dalam upacara pranikah adat Jawa di Magetan Jawa

Timur dibagi menjadi dua jenis, yaitu ; 1. leksikon nama dalam bentuk kata sejumlah 4 buah dan, 2. leksikon nama dalam bentuk frasa sejumlah 6 buah.

Tabel 1. Leksikon Nama Makanan Berjenis Nasi
Ataupun Yang menggantikan Nasi (Mengenyangkan)
Dalam bentuk Kata

1	Jenang
2	Wajik

Tabel 2. Leksikon Nama Makanan Berjenis Nasi
Ataupun Yang menggantikan Nasi (Mengenyangkan)
Dalam bentuk Frasa

1	Jadah putih
2	Sego putih
3	Jenang abang

Tabel 3. Leksikon Nama Makanan Berjenis
Pendamping Nasi Dalam bentuk Kata

1	Pisang (gedang rojo setangkep)
2	Serundeng

Tabel 4. Leksikon Nama Makanan Berjenis
Pendamping Nasi Dalam bentuk Frasa

1	Tempe goreng
2	Sayur lodeh kentang
3	Ayam ingkung

2. Leksikon Makanan Dalam Upacara Nikah Adat Jawa di Magetan Jawa Timur

Berbasis informasi yang didapatkan dari perolehan penelitian ini, leksikon nama Makanan Dalam Upacara Nikah Adat Jawa di Magetan Jawa Timur dijumpai sejumlah 18 buah. Leksikon nama makanan tradisional yang diperoleh bisa dikelompokkan menurut jenisnya, yakni diantaranya: (1) leksikon nama makanan berjenis kudapan (makanan ringan ataupun cemilan); (2) leksikon nama makanan berjenis nasi ataupun yang menggantikan nasi (mengenyangkan); dan (3) leksikon nama makanan berjenis pendamping nasi. Maka dari itu, leksikon nama minuman serta jenis kuliner tradisional yang lain tidak termasuk kedalam penelitian ini. Berbasis bentuk ataupun satuan lingual pembentuknya, leksikon nama makanan tradisional dibagi menjadi dua jenis, yakni ;1. leksikon nama dalam bentuk kata sejumlah 1 buah dan, 2. leksikon nama dalam bentuk frasa sejumlah 17 buah.

Tabel 5. Leksikon Nama Makanan Berjenis Kudapan
(Makanan Ringan Ataupun Cemilan) Dalam bentuk
Frasa

1	Kembang kambil
2	Bolu rahayu

Tabel 6. Leksikon Nama Makanan Berjenis Nasi
Ataupun Yang menggantikan Nasi (Mengenyangkan)
Dalam bentuk Kata

1	Bakso
---	-------

Tabel 7. Leksikon Nama Makanan Berjenis Nasi
Ataupun Yang menggantikan Nasi (Mengenyangkan)
Dalam bentuk Frasa

1	Nasi pupuk
2	Sego kuning
3	Jenang abang
4	Jenang putih
5	Jadah abang
6	Jadah putih
7	Iwel-iwel
8	Sego putih
9	Sayur lodeh jepan (manisa)

Tabel 8. Leksikon Nama Makanan Berjenis
Pendamping Nasi Dalam bentuk Frasa

1	Telur dadar
2	Kering tempe
3	Sop (isinya kacang kapri, wortel, makaronu, ayam ini khas banget buat nikahan)
4	Tempe goreng
5	Telur godog
6	Mie goreng jowo

3. Leksikon Makanan Dalam Upacara Pascanikah Adat Jawa di Magetan Jawa Timur

Berbasis informasi yang didapatkan dari perolehan penelitian ini, leksikon nama Makanan Dalam Upacara Pascanikah Adat Jawa di Magetan Jawa Timur dijumpai sejumlah 15 buah. Leksikon nama makanan tradisional yang dijumpai dapat dikelompokkan menurut jenisnya, yakni diantaranya: (1) leksikon nama makanan berjenis kudapan (makanan ringan ataupun cemilan); (2) leksikon nama makanan berjenis nasi ataupun yang menggantikan nasi (mengenyangkan); dan (3) leksikon nama makanan berjenis pendamping nasi. Maka dari itu, leksikon nama minuman dan jenis kuliner tradisional lainnya tidak termasuk dalam penelitian ini. Berbasis bentuk ataupun satuan lingual pembentuknya, leksikon nama makanan tradisional tersebut dibagi menjadi dua jenis, yakni ;1. leksikon nama dalam bentuk kata sejumlah 8 buah dan, 2. leksikon nama dalam bentuk frasa sejumlah 7 buah.

Tabel 9. Leksikon Nama Makanan Berjenis Kudapan
(Makanan Ringan Ataupun Cemilan) Dalam bentuk kata

1	Kripik
2	Rengginang

Tabel 10. Leksikon Nama Makanan Berjenis Nasi
Ataupun Yang menggantikan Nasi (Mengenyangkan)
Dalam bentuk Kata

1	Jenang
2	Jadah
3	Soto
4	Rawon

Tabel 11. Leksikon Nama Makanan Berjenis Nasi
Ataupun Yang menggantikan Nasi (Mengenyangkan)
Dalam bentuk Frasa

1	Nasi kuning
2	Jenang sum-sum
3	Bubur sumsum kuah gula merah

Tabel 12. Leksikon Nama Makanan Berjenis
Pendamping Nasi Dalam bentuk Kata

1	Pisang
2	Serundeng

Tabel 13. Leksikon Nama Makanan Berjenis
Pendamping Nasi Dalam bentuk Frasa

1	Kering tempe
2	Ayam goreng
3	Kering tempe
4	Pisang setangkep

Berbasis temuan tersebut, makanan masyarakat Magetan Jawa Timur yang dimanfaatkan dalam upacara pranikah, nikah dan pascanikah berlandaskan memanfaatkan sumber daya alam yang dipunyai masyarakat yaitu bahan-bahan pokok yang diproses menjadi produk kuliner biasanya merupakan perolehan alam yang didapatkan dari bertani, berkebun, ataupun budidaya.

Tabel 14. Leksikon Nama Bahan Pembuatan
Kudapan, Yang menggantikan Nasi, dan Pendamping
Nasi Dalam Upacara Pranikah, Nikah Dan Pascanikah
Adat Jawa

No.	Leksikon nama makanan	Leksikon nama bahan
1	Ayam goreng	Ayam, minyak goreng
2	Ayam ingkung	Ayam besar utuh, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, cabai merah, garam
3	Bolu rahayu	Telur ayam, mrgarin, tepung terugi, gula pasir
4	Bubur sumsum kuah gula merah	Tepung beras, air, garam, gula merah
5	Iwel-iwel	Tepung ketan, tepung beras, kelapa, garam, gula merah
6	Jadah abang	Beras ketan, santan kepala, daun pandan, garam, pewarna makanan
7	Jadah putih	Beras ketan, santan kepala, daun pandan, garam, pewarna

		makanan
8	Jenang	Tepung ketan, tepung beras, gula merah, santan, wijen, air
9	Jenang abang (wajib dibuat sendiri oleh masyarakat magetan)	Beras, santan kepala, gula merah, garam, daun pandan
10	Jenang putih	Beras ketan putih, gula merah, daun pandan, garam
11	Jenang sum-sum	Tepung beras, santan, daun pandan, air
12	Kembang kambil	Kelapa, gula pasir, air, garam, daun pandan
13	Kering tempe	Tempe, daun jeruk, lengkuas, serai, kacang goreng, bawng putih, bawang merah, cabe, gula merah, gula pasir, garam, kecap
14	Kripik	Tempe, tepung beras, tepung sagu, telur, air, bawang putih, kemiri, kunyit, ketumbar, garam
15	Mie goreng jowo	Mie telur, telur ayam, seledri, kol, cabe rawit, kecap manis, garam, gula, meruca
16	Nasi kuning	Beras, kunyit, serai, daun salam, bawang putih, air, garam
17	Nasi pupuk	nasi, sambal goreng kentang, acar timun, daging unkep, kerupuk udang
18	Pisang (gedang rojo setangkep)	Pisang raja masak
19	Rengginang	Beras ketan putih, gula pasir, bawng putih, merica, terasi, garam
20	Sayur lodeh jepen (manisa)	Kepan/labu siam, tempe, tahu kuning, daun salam, serai, lengkuas, gula pasir, kaldu jamur, santan, air, bawang merah, bawang putih, cabe keriting, cabe merah, kemiri, ketumbar, garam
21	Sayur lodeh kentang	Kentang, tahu, kepala parut, cabe, kemiri, kunyit, gula, garam, lengkuas, daun salam, daun jeruk
22	Sego putih	Beras, daun pisang

	dibungkus godong gedang	
23	Serundeng	Kepala, minyak goreng, bawang putih, cabai, daun salam, daun jeruk, lengkuas
24	Sop (isinya kacang kapri, wortel, makaronu, ayam ini khas banget buat nikahan)	kacang kapri, wortel, makaronu, ayam,
25	Soto	Ayam, bawang merah, bawang putih, jahe, daun salam, sere, merica, cengkeh, ketumbar, gula pasir, minyak goreng garam merica, dan bawang, bawang goreng
26	Rawon	Daging sapi, jeruk purut, serai, asam jawa, batang daun bawang, garam, air, minyak goreng, bawang putih, bawang merah, keluak, kemiri, kunyit
27	Telur dadar	Telur ayam, minyak goreng, garam
28	Telur godog	Telur, air
29	Tempe goreng	Tempe, merica, garam, bawang putih
30	Wajik	Beras ketan, kelapa, gula pasir, garam, daun pandan, minyak goreng, daun pisang, pewarna alami
31	Ayam goreng	Bawang putih, daging ayam, garam, ketumbar bubuk
32	Ayam ingkung	Ayam kampung, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, santan, bawang putih, bawang merah, cabe merah kriting, kemiri, kunyit, jahe, merica, garam
33	Bolu rahayu	Telur ayam, margarin, tepung terigu, gula pasir
34	Bubur sumsum kuah gula merah	Tepung beras, santan, air, garam, gula merah, gula pasir, garam

PEMBAHASAN

Berbagai macam makanan pada budaya masyarakat di Magetan Jawa Timur akan dihidangkan pada setiap proses pernikahan, mulai

dari proses penjajakan dan silaturahmi antara kedua belah pihak keluarga calon mempelai (nontoni) dan menanyakan (nakokno) pra nikah. Setelah proses pra sudah disetujui oleh kedua belah pihak, maka akan dilanjutkan dalam prosesi kirim doa dari kedua belah pihak sebelum diterapkan hari akad (pernikahan), setelah prosesi pernikahan dilangsungkan di hari berikutnya diadakan prosesi pascanikah, yang mana keluarga dari mempelai perempuan yang mengadakan pesta pernikahan akan membuat suatu hidangan yang dibagikan kepada setiap warga disekitaran terutama warga yang telah membantu seluruh prosesi tersebut dapat berlangsung dengan lancar

1. Bentuk Leksikon Makanan Dalam Upacara Pranikah, Nikah, Dan Pascanikah Pernikahan Adat Magetan Jawa Timur

Perolehan penelitian menyatakan bentuk leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah pernikahan adat Magetan Jawa Timur dalam bentuk kata dan frasa.

Leksikon makanan dalam bentuk kata antara lain ; Jenang, Wajik, pisang, serundeng, jenang, kripik, soto, rawon, rengginang

Sementara leksikon makanan dalam bentuk frasa antara lain ; Ayam goreng, Ayam ingkung, Bolu rahayu, Bubur sumsum kuah gula merah, Iwel-iwel, Jadah abang, Jadah puteh, Jenang abang, Jenang puteh, Jenang sum-sum, Kembang kambil, Kering tempe, Mie goreng jowo, Nasi pupuk, Nasi kuning, Sayur lodeh jepen (manisa), Sayur lodeh kentang, Sego putih, Sop (isinya kacang kapri, wortel, makaronu, ayam ini khas banget buat nikahan), Telur dadar, Telur godog, Tempe goreng, Ayam goreng, Ayam ingkung, Bolu rahayu, Bubur sumsum kuah gula merah.

Apabila fokus penelitian ini pada leksikon makanan dalam bentuk kata dan frasa berbeda dengan penelitian Simanjuntak, (2021) yang menjumpai 85 leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan. Leksikon ini terbagi jadi dua yakni leksikon nomina serta leksikon verba. Leksikon nomina mengkaji mengenai kelompok alat dan bahan, sementara leksikon verba mengkaji mengenai kelompok aktivitas.

Frasa sendiri merupakan gabungan dua kata ataupun lebih yang sifatnya tidak predikatif (Kridalaksana, 2008:66). Sementara, Supriyadi (2014:8) mengemukakan bahwasanya frasa merupakan unsur gramatik yang terdiri atas satu kata

ataupun lebih yang tidak melebihi batas fungsi, maksudnya frasa selalu didapati dalam hanya satu fungsi tertentu

Makanan tradisional ataupun kuliner lokal merupakan produk makanan yang dikonsumsi kelompok masyarakat ataupun menjadi hidangan saat perayaan tertentu serta menjadi warisan dari generasi pendahulu. Jenis makanan ini diolah menggunakan resep turunan maka dari itu hampir tidak ada perubahan serta menjadikan tidak sama dari kuliner daerah lainnya. Kuliner tradisional sebagai ciri khas lokal sebab menjadi bagian dari totalitas budaya masyarakat, contoh tata cara pembuatan, andilnya dalam budaya masyarakat, serta cara perayaan dalam perhelatannya, serta resep pengolahan yang dijaga selalu (Rosyidin, dkk, 2021:51).

Dalam antropologi, makanan dibahas sehubungan teknologi serta budaya fisik. Makanan berupa sayur mayur, buah, akar-akaran, biji-bijian, susu, Kuliner secara budaya mendeskripsikan ciri khas lokal pendukung budaya yang mengciri khaskan lingkungan serta kebudayaan juga mendeskripsikan representasi, regulasi, konsumsi, dan produksi daging, ikan, dan telur (Rosyidin, dkk, 2021:51).

Leksikon nama makanan tidak hanya tata nama yang mana suka, namun menyatakan arti dan nilai sosial budaya yang unik serta spesifik. Leksikon nama makanan adalah nomenklatur kepada makanan yang dibuat berbasis beragam pertimbangan. Sehingga, leksikon nama kuliner tradisional sifatnya khas serta unik sebab merepresentasikan nilai-nilai sosial, budaya, dan falsafah yang dipunyai dan diyakini masyarakat (Rosyidin, dkk, 2021:66).

Penelitian ini menjumpai leksikon nama makanan dalam upacara pra nikah, nikah, dan pasca nikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur sejumlah 34 buah. Leksikon nama makanan yang dijumpai meliputi kudapan (makanan ringan ataupun cemilan), makanan berjenis nasi ataupun yang menggantikan nasi (mengenyangkan) dan makanan berjenis pendampung nasi.

Satuan lingual yang dimanfaatkan guna menamai makanan merupakan satuan dalam bentuk kata dan frasa. Satuan lingual yang dimanfaatkan menamai proses pengolahan merupakan kata dalam bahasa jawa dan bahasa Indonesia. Keterkaitan perolehan penelitian ini, harus dinyatakan bahwasanya penelitian ini khusus membahas khazanah leksikon makanan dalam upacara pra nikah, nikah, serta pasca nikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur.

Maka dari itu, perolehan yang sifatnya kultural kemungkinan hanya diterima secara unik dan khas bagi masyarakat Kabupaten Magetan Jawa Timur serta menjadi bagian dari masyarakat Jawa pada umumnya. Berkenaan dengan rumusan problematika pertama, penelitian ini mengperolehkan temuan leksikon nama, makanan yang sehubungan dengan upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur baik berbentuk kata ataupun frasa. Leksikon-leksikon tersebut tak terlepas dari indikator sosial budaya masyarakat sebab makanan terdapat dalam jaringan kebudayaan.

Perolehan tersebut menjadi bukti bahwasanya bahasa menjadi manifestasi paling penting dari kehidupan mental yang menuturkan. Bahasa menjadi dasar penelaan pengalaman dengan cara yang tak sama. Penelaan serupa itu tanpa sadar oleh yang menuturkan. Didapati kaitan yang erat antara kehidupan suatu masyarakat serta leksikon bahasa yang dipunyainya. Sehingga, berbasis leksikon nama kuliner tradisional yang dijumpai, bisa dinyatakan arti budaya yang mendeskripsikan pola hidup masyarakat di Magetan Jawa Timur sehubungan memanfaatkan lingkungan guna mencukupi kepentingan pada makanan, baik guna kepentingan keseharian ataupun guna upacara ataupun ritual adat.

Bahasa merupakan salah satu bentuk sistem yang mempunyai sifat arbiter, bahasa menjadi fungsi utama yang dimanfaatkan baik individu ataupun kelompok sosial guna melakukan kerja sama, berkomunikasi, ataupun mengidentifikasi diri, menurut Kridalaksana (dalam Chaer, 2007:32). Berbicara mengenai bahasa kerap kali menjadi bagian dari suatu proses budaya. Begitu pun budaya juga tidak terlepas dari suatu bahasa.

Suatu arti apabila dikaitkan dengan budaya tentunya akan mengalami proses perubahan arti. Didapati perubahan arti akan memunculkan suatu arti baru ataupun arti budaya. Arti tersebut muncul akibat didapati keyakinan yang diyakini oleh suatu masyarakat.

Sehubungan dengan penamaan makanan dalam upacara pra nikah, nikah dan pasca nikah bahwasanya penamaan kepada sebuah entitas (termasuk makanan) sangat sehubungan dengan simbol dalam budaya. Dasar penamaan yang sehubungan dengan makhluk, benda, aktivitas, dan fenomena dapat ditelusuri asal-usulnya. Dasar penamaan itu merupakan peniruan bunyi, tujuannya pemberian nama pada makhluk, benda, aktivitas, dan fenomena terbentuk berbasis bunyi dari benda

ataupun suara yang dimunculkan oleh benda tersebut. Di samping itu, dasar penamaan merupakan keserupaan, artinya pemberian nama pada makhluk, benda, aktivitas, serta fenomena itu bisa diterapkan menggunakan keserupaan benda. Berikutnya, dasar penamaan merupakan tempat asal, maksudnya pemberian nama pada makhluk, benda, aktivitas, dan fenomena itu dapat diterapkan menggunakan tempat yang mana benda tersebut dijumpai.

Berbasis ungkapan tersebut, didapati leksikon nama makanan yang disuguhkan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur yang bisa dicari tahu asal-usulnya berbasis dasar keserupaan serta tempat.

Penamaan berbasis keserupaan terlihat pada penamaan kue kembang kambil. Kue ini dinamai “kembang kambil” sebab bentuknya menyerupai bunga.

Adapun penamaan berbasis tempat terlihat pada penamaan “Mie goreng jowo”. Makanan ini dinamai “Mie goreng jowo” selaras dengan asal-usul tempat produksinya, yakni wilayah Jawa. Dijumpai pula dasar penamaan lainnya, yakni (1) sehubungan dengan bahan dasar yang dimanfaatkan dalam pengolahannya, misalnya ; ayang goreng, ayam ingkung, kering tempe, nasi kuning, nasi pupuk, sayur lodeh kentang, sego putih, telur dadar, telur godog, bubur sumsum kuah gua merah. Penamaan berbasis dengan warna makanan, contoh ; jadah abang, jadah puteh, nasi kuning, nasi putih.

Sehingga bahwasanya kebahasaan dan budaya merupakan dua hal yang mempunyai kesehubungan satu sama lain sebab bahasa yang membentuk didapati suatu budaya. Bahasa menjadi cermin ataupun ciri khas suatu kebudayaan. Hal itu dapat terlihat pada banyaknya fenomena yang menyatakan didapati hubungan antara bahasa dan budaya, contoh pada penamaan makanan khas suatu daerah yang dihidangkan pada acara tertentu contoh pernikahan, upacara kematian, kelahiran, dan lain sebagainya. Pada upacara pernikahan biasanya didapati berbagai macam makanan yang dihidangkan pada setiap prosesi pernikahan. Makanan-makanan tersebut tentunya mempunyai penamaan yang berbeda pada setiap daerah. Akan namun, terkadang tidak hanya sekadar nama yang berbeda namun juga hidangan yang dihidangkan pun juga terkadang berbeda di setiap daerah.

Penelitian ini didukung oleh perolehan penelitian Jannah (2020) yang menyimpulkan bahwasanya secara arti, penamaan selamatan masyarakat Jawa dimayoritasi oleh arti leksikal dan

arti gramatikal. Arti gramatikal ialah arti yang diperoleh dari proses gramatikal pada kata tersebut. Sementara arti leksikal dalam penamaan selamatan masyarakat Jawa ini ialah arti yang melambangkan fenomena yang diterapkan.

2. Arti Leksikon Makanan Dalam Upacara Pranikah, Nikah, Dan Pascanikah Pernikahan Adat Magetan Jawa Timur

Dasarnya makanan merupakan produk budaya masyarakat. Makanan merupakan perolehan proses konstruksi. Manusia tidak secara spontan memakan sesuatu dari alam, melainkan mengolahnya terlebih dahulu. Makanan sifatnya tidak alami, namun artificial (Rosyidin, dkk, 2021:50).

Makanan tidak hanya krusial guna mencukupi kepentingan makan, namun juga sehubungan erat dengan kebudayaan, masuk didalamnya teknologi, organisasi sosial, serta keyakinan masyarakat. Makanan tidak berarti apapun apabila tidak diletakkan dalam pandangan kebudayaan ataupun sosialisasi. Makanan tidak sekadar mencukupi kepentingan fisik, namun juga kepentingan religi, ritual, ataupun upacara tradisional. Makanan guna upacara pernikahan, baik pra nikah, nikah ataupun pasca nikah merupakan makanan yang dihidangkan dalam rangka aktivitas sosial yang mengikutsertakan warga masyarakat sehubungan dengan fenomena-fenomena yang terletak di luar aktivitas teknis keseharian, namun memiliki hubungan dengan kekuatan di luar diri manusia.

Upacara tradisional merupakan tradisi yang bisa dimanfaatkan menjadi sarana melestarikan budaya sebab merupakan manifestasi kehidupan individu dan kelompok. Upacara tradisional berfungsi menjadi perantara guna mewariskan norma, adat istiadat, dan kaidah luhur yang menjadi falsafah hidup.

Problematika yang dinyatakan dalam penelitian ini merupakan arti leksikon makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah pernikahan adat Magetan Jawa Timur. Penelitian ini menjumpai bahwasanya leksikon nama makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur. Hal itu tercermin dari perspektif masyarakat pada indikator simbol dan arti yang termuat dalam leksikon makanan yang dimanfaatkan ketika melaksanakan upacara ataupun ritual adat yang masyarakat gelar.

Penerapan tiap jenis upacara ataupun ritual adat tak terlepas dari unsur makanan. Makanan tidak hanya guna dikonsumsi, tetapi bagian dari kearifan

lokal yang memuat beragam nilai serta ajaran kehidupan yang selaras dengan agama, budaya, dan indikator historis. Upacara ataupun ritual adat diterapkan dengan tahap serta kelengkapan yang selaras dengan tradisi turunan. Upacara ataupun ritual ini diterapkan guna menghadirkan keselamatan, rasa bahagia, serta berkah kehidupan, serta harmonisasi dengan alam, baik mikrokosmos ataupun makrokosmos.

Berbasis pengkajian tersebut, kuliner ataupun makanan tradisional melengkapi upacara ataupun ritual adat menjadi hidangan tidak sekadar guna menjadi makanan ataupun dihidangkan dalam perjamuan, namun mempunyai fungsi pengungkapan nilai simbolik diantaranya: 1. Mengayomi dan pamanjatan doa, yakni ayam ingkung, 2. Sehat ataupun selamat, yakni bolu rahayu, 3. Penghilang rasa lelah dan mengembalikan semangat masyarakat yakni bubur sumsum, 4. mewakili filosofi rukun Islam dengan satu ujung yakni Tuhan yang Maha Esa yakni iwel iwel, 5. Ucapan rasa syukur, doa, persatuan, harapan dan semangat yakni jenang, 6. Kemakmuran, kehidupan manusia yang bermanfaat yakni kembang kambil, 7. Rasa terima kasih dan permohonan akan keselamatan yakni nasi kuning.

Kesimpulan ini selaras dengan perolehan penelitian Fuad, Hapsari (2019) yang menyatakan bahwasanya tema kebudayaan secara implisit mendeskripsikan seperangkat manah kolektif (*collective mind*) masyarakat Jawa yang disimbolkan serta diekspresikan berupa leksikon makanan tradisional. Arti kolektif masyarakat Jawa terejawantahkan kedalam tindakan, tingkah laku serta tata nilai dan norma yang diyakini masyarakat wujud dari kearifan lokal.

Makanan (*food*) merupakan sebuah konsepsi budaya. Maknanya, makanan diartikan menjadi sesuatu yang dikonsumsi berlegitimasi budaya. Makanan menjadi konsepsi budaya mempunyai referensi meluas daripada soal makanan dalam definisi nutriment. Makanan berlegitimasi budaya terkait erat dengan keyakinan, pantangan, peraturan, teknologi, serta lainnya yang bertumbuh dalam komunitas maka dari itu menjadi label ciri khas yang unik menjadi pembeda dengan kelompok lainnya. Khazanah kekayaan leksikon makanan pernikahan dan hubungannya secara fungsional dengan upacara ataupun ritual adat punya masyarakat Magetan jadi simbol ciri khas juga secara semiotik menjadi refleksi kebudayaan masyarakat dalam jejaring hubungan mereka dengan lingkungan alam (fisik), dengan sesama manusia, serta dengan Tuhan.

3. Refleksi Budaya Masyarakat Jawa Pada Makanan Dalam Upacara Pranikah, Nikah, Dan Pascanikah Adat Magetan Jawa Timur

Budaya berperan dalam menetapkan apa yang kita telaah menjadi makanan. nilai-nilai dominan dari sistem makanan dalam pengalaman manusia tak terbatas menjadi hal yang sifatnya natural, namun makanan menyatakan proses budaya, bertransformasi, serta menginterpretasi alam. (Rosyidin, dkk, 2021:50).

Leksikon nama makanan, baik dalam bentuk kudapan (makanan ringan ataupun cemilan), makanan yang menggantikan nasi, ataupun makanan pendamping nasi yang dijumpai di upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur menjadi refleksi pengetahuan, keahlian, tradisi, budaya, keyakinan, serta indikator budaya yang lain. Makanan tradisional dibuat dengan menggunakan bahan lokal yang ada di alam ataupun lingkungan sekitar serta diolah menggunakan cara tertentu yang diturunkan pendahulu. Didapati jenis makanan yang tidak hanya mencukupi kepentingan fisik, namun dibuat guna mencukupi kepentingan tradisi serta religi. Sehingga, didapati sejumlah leksikon serta jenis kuliner tradisional yang dimanfaatkan menjadi pelengkap upacara ataupun ritual adat ataupun timbul di saat tertentu.

Halnya diketahui bahwasanya Sistem pengetahuan dalam kultural universal terkait dengan sistem peralatan hidup serta teknologi, sebab sistem pengetahuan merupakan sesuatu yang sifatnya absurd serta berupa didalam gagasan ataupun pemikiran kognitif. Sistem pengetahuan terbatas, sebab meliputi pengetahuan manusia tentang beragam unsur yang dimanfaatkan pada hidupnya (Nurmansyah, dkk., 2013:77).

Terkait problematika tersebut, penelitian ini menjumpai nilai individual, sosial, serta pengetahuan dari kuliner tradisional dan kuliner pelengkap upacara pra nikah, nikah, dan pasca nikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur.

Makanan tradisional telah menjadi budaya secara domestik dari sejumlah generasi pendahulu, diproses dari bahan yang ada, serta sebagian memiliki manfaat khusus, baik menjadi makanan ritual ataupun berhubungan dengan fungsi sosial budaya.

Sehubungan dengan fungsinya menjadi pelengkap upacara ataupun ritual adat, secara kultural berbasis keyakinan masyarakat, diungkap bahwasanya (1) didapati jenis makanan yang harus

ada sebab menjadi penentu keabsahan upacara ataupun ritual adat yang diadakan dan bisa mendatangkan problematika ataupun hal yang tidak diinginkan jika kuliner tertentu hilang.

Pada upacara pranikah, nikah, dan pascanikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur jenis makanan tersebut antara lain ; Rengginang, Bolu rahayu, Bubur sumsum kuah gula merah, Iwel-iwel, Jenang abang (wajib dibuat sendiri oleh masyarakat magetan), Kembang kambil, Nasi kuning, Nasi pupuk, Pisang (gedang rojo setangkep), Sego putih dibungkus godong gedang, Serundeng, Wajik, Ayam ingkung

Sehingga, perolehan yang didapatkan dalam penelitian ini selaras dengan pendapat Koentjaraningrat (1990:186) bahwasanya wujud kebudayaan dibagi menjadi tiga, yakni (1) wujud kebudayaan menjadi suatu kompleks dari gagasan, norma, nilai, aturan, serta lainnya; (2) wujud kebudayaan menjadi suatu kompleks kegiatan tingkah laku berpola didalam masyarakat. Wujud ini berbentuk sistem sosial pada masyarakat yang terkait; dan (3) wujud kebudayaan menjadi benda perolehan karya manusia berbentuk kebudayaan fisik dalam secara riil merupakan perolehan karya masyarakat terkait.

Sehubungan pernyataan tersebut, upacara pra nikah, nikah, dan pasca nikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur memperlihatkan ketiga indikator kebudayaan yang dinyatakan Koentjaraningrat sebab (1) merepresentasikan gagasan, norma, nilai yang dimiliki masyarakat Kabupaten Pandeglang; (2) merepresentasikan kegiatan perilaku berpola ataupun sistem sosial dalam masyarakat Kabupaten magetan sebab pengolahan makanan mempunyai dimensi fungsi individual, sosial, serta pengetahuan; dan (3) merepresentasikan kreativitas membuat benda (berupa makanan) guna mencukupi kepentingan keseharian ataupun kepentingan perayaan yang sehubungan dengan keyakinan, tradisi, serta religi.

Sehubungan dengan fungsi kuliner tradisional menjadi pelengkap upacara ataupun ritual adat, penelitian ini menjumpai tiga dimensi nilai, yakni nilai yang sehubungan dengan fungsi individual, fungsi sosial, dan fungsi pengetahuan. Fungsi individual sehubungan dengan fungsi makanan guna mencukupi rasa ingin, kepentingan, serta rasa puas. Hal itu selaras dengan fungsi primer makanan menjadi pencukupan kepentingan jasmani ataupun asupan bagi badan supaya kenyang. Fungsi sosial sehubungan dengan fungsi makanan menjadi bagian dari upaya membentuk suasana keguyuban,

kekeluargaan, harmonis, persaudaraan, silaturahmi, serta kebersamaan. Fungsi ini riil tergambar pada makanan tradisional yang didatangkan menjadi pelengkap dalam upacara nikah. Nilai sosial, contoh kerja sama, saling guyup, saling membantu diwujudkan sejak pengolahan hingga dihidangkan. Sehingga, nilai sosial direpresentasikan dalam pengolahan serta pemanfaatannya guna orang lain, menjadi jamuan menghormati tamu ataupun pemberian dari orang lain. Nilai pengetahuan sehubungan pengetahuan yang dimiliki oleh warga masyarakat memanfaatkan bahan makanan yang diketahui menjadi bagian dari tradisi masyarakat Kabupaten Magetan. Pengetahuan ini mewujudkan beragam makanan khas wilayah Kabupaten Magetan ataupun semacamnya, baik di Provinsi Jawa Timur ataupun provinsi lainnya di Indonesia.

PENUTUP

Simpulan

1. Bentuk Leksikon Makanan Dalam Upacara Pranikah, Nikah, Dan Pascanikah Pernikahan Adat Magetan Jawa Timur bahwasanya penelitian ini menjumpai leksikon nama makanan dalam upacara pranikah, nikah, dan pasca nikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur sejumlah 34 buah. Leksikon nama makanan yang dijumpai meliputi kudapan, makanan berjenis nasi ataupun yang menggantikan nasi serta makanan berjenis pendampung nasi.

Sehubungan hal tersebut, didapati leksikon nama makanan yang disuguhkan dalam upacara pra nikah, nikah, dan pasca nikah adat Jawa di Magetan Jawa Timur yang bisa dicari tahu asal muasalnya penamaan berbasis dasar keserupaan dan tempat. Penamaan berbasis keserupaan terlihat pada penamaan kue kembang kambil. Kue ini dinamai "kembang kambil" sebab berbentuk serupa bunga.

Adapun penamaan berbasis tempat terlihat pada penamaan "Mie goreng jowo". Makanan ini dinamai "Mie goreng jowo" selaras dengan asal mula tempat produksinya, yakni wilayah jawa. Dijumpai pula dasar penamaan lain, yaitu (1) sehubungan dengan bahan dasar yang dimanfaatkan dalam pengolahannya, contoh ; ayang goreng, ayam ingkung, kering tempe, nasi kuning, nasi pupuk, sayur lodeh kentang, sego putih, telur dadar, telur godog, bubur sumsum kuah gula merah. Penamaan berbasis dengan warna makanan, contoh ; jadah abang, jadah putih, nasi kuning, nasi putih,

2. Arti Leksikon Makanan Dalam Upacara Pranikah, Nikah, Dan Pascanikah Pernikahan Adat Magetan

Jawa Timur bahwasanya kuliner ataupun makanan tradisional menjadi pelengkap upacara ataupun ritual adat diolah serta disajikan tidak sekadar guna dikonsumsi ataupun disajikan saat perjamuan, namun mempunyai fungsi pengungkapan nilai simbolik diantaranya: 1. Mengayomi dan pamanjatan doa, yakni ayam ingkung, 2. Sehat ataupun selamat, yakni bolu rahayu, 3. Penghilang rasa lelah dan mengembalikan semangat masyarakat yakni bubur sumsum, 4. mewakili filosofi rukun Islan dengan satu ujung yakni Tuhan yang Maha Esa yakni iwel iwel, 5. Ucapan rasa syukur, doa, persatuan, harapan dan semangat yakni jenang, 6. Kemakmuran, kehidupan manusia yang bermanfaat yakni kembang kambil, 7. Rasa terima kasih dan permohonan akan keselamatan yakni nasi kuning

3. Refleksi Budaya Masyarakat Jawa Pada Makanan Dalam Upacara Pranikah, Nikah, Dan Pascanikah Adat Magetan Jawa Timur, bahwasanya secara kultural berbasis keyakinan masyarakat, diungkap bahwasanya (1) didapati jenis makanan yang harus ada sebab menjadi penutup keabsahan upacara ataupun ritual adat yang diadakan dan mendatangkan problematika ataupun hal yang tidak diinginkan bila makanan itu tidak ada, (2) sehubungan dengan fungsi kuliner tradisional menjadi pelengkap upacara ataupun ritual adat, penelitian ini menjumpai tiga dimensi nilai, yakni nilai yang sehubungan dengan fungsi individual, fungsi sosial, dan fungsi pengetahuan. Fungsi individual sehubungan dengan fungsi makanan guna mencukupi rasa ingin, kepentingan, serta rasa puas. Hal itu selaras dengan fungsi primer makanan menjadi pencukupan kepentingan jasmani ataupun asupan bagi badan supaya kenyang. Fungsi sosial sehubungan dengan fungsi makanan menjadi bagian dari upaya membentuk suasana keguyuban, kekeluargaan, harmonis, persaudaraan, silaturahmi, serta kebersamaan. Fungsi ini riil tergambar pada makanan tradisional yang didatangkan menjadi pelengkap dalam upacara nikah. Nilai sosial, contoh kerja sama, saling guyup, saling membantu diwujudkan sejak pengolahan hingga dihidangkan. Sehingga, nilai sosial direpresentasikan dalam pengolahan serta pemanfaatannya guna orang lain, menjadi jamuan menghormati tamu ataupun pemberian dari orang lain. Nilai pengetahuan sehubungan pengetahuan yang dipunyai oleh warga masyarakat memanfaatkan bahan makanan yang diketahui menjadi bagian dari tradisi masyarakat Kabupaten Magetan. Pengetahuan ini mewujudkan beragam makanan khas wilayah Kabupaten Magetan ataupun semacamnya, baik di

Provinsi Jawa Timur ataupun provinsi lainnya di Indonesia.

Saran

1. Harapannya penelitian ini ikut andil dalam pengutaraan perspektif kehidupan, nilai sosial kebudayaan, identitas, serta uniknya masyarakat Kabupaten Magetan menjadi bagian dari masyarakat Indonesia dari perspektif makanan
2. Perolehan penelitian ini mengimplikasikan sejumlah hal-hal mendasar, yaitu krusialnya usaha inventarisasi serta ungkapan arti budaya yang termuat dalam beragam indikator khazanah kebudayaan khususnya makanan dalam upacara pernikahan pada masyarakat Kabupaten Magetan.
3. Pengkajian beragam ancaman penting diterapkan menjadi bagian dari pertahanan kebudayaan lokal guna masyarakat Kabupaten Magetan dalam menjalankan kehidupan modern serta global maka dari itu tidak hilang arah serta ciri khas.
4. Perolehan penelitian ini bisa digunakan meluas oleh pemerintah serta masyarakat guna pentingnya melestarikan budaya, konservasi, serta revitalisasi, dan pertahanan budaya masyarakat Kabupaten Magetan.

DAFTAR PUSTAKA

- Chaer, Abdul. 2007. *Linguistik Umum*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Chaer, Abdul. 2013. *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Duranti, Alessandro. 1997. *Linguistic Anthropology*. New York: Cambridge University Press.
- Fuad, Akhmad Dzukaal dan Y.T. Hapsari. (2019). *Leksikon Makanan Tradisional dalam Bahasa Jawa menjadi Cerminan Kearifan Lokal Masyarakat Jawa*. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra*, 19(1), 2019, 27-36.
- Gerhardt, Cornelia, dkk (Eds). 2013. *Culinary Linguistics; The Chef's Special*. Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Jannah, Anita Zuhrotul. (2020). *Bentuk dan Arti pada Penamaan Selamatan Masyarakat Jawa: Kajian Linguistik Antropologi*. *DIALEKTIKA: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 7(1), 2020, 76-88.
- Koentjaraningrat. 1985. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Fa. Aksara Baru.
- Kridalaksana, Harimurti. 2008. *Kamus Linguistik Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Mahsun. 2017. *Metode Penelitian Bahasa: Tahapan Strategi, Metode, dan Tekniknya*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Nurmansyah, Gunsu, dkk. 2013. *Pengantar Antropologi: Suatu Ikhtisar Mengenal Antropologi*. Bandar Lampung: Aura.
- Poespowardojo, T.M. Soerjanto dan Alexander Seran. 2016. *Filsafat Ilmu Pengetahuan: Hakikat Ilmu Pengetahuan, Kritik terhadap Visi Positivisme Logis, serta Implikasinya*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Robins, R.H. 1992. *Linguistik Umum: Suatu Pengantar*. (Soenarjati Djajanegara, Terjemahan). Yogyakarta: Kanisius.
- Simanjuntak, Tuty F. (2021). *LEKSIKON KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN*. (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara).
- Sitairesmi, Nunung dan Mahmud Fasya. 2011. *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Bandung: UPI Press.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyadi. 2014. *Sintaksis Bahasa Indonesia*. Kota Gorontalo: UNG Press.

