



The Meaning of Traditional Food “Bubur Pedas” in Langkat Malay

Makna Makanan Tradisional Bubur Pedas Dalam Bahasa Melayu Langkat

Mahriyuni^{*1}, T. Thyrhaya Zein²

¹ Universitas Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia

² Universitas Sumatera Utara, Medan, 20155, Indonesia

*Corresponding Author: mahriyuni@usu.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received 27 January 2023
 Revised 21 February 2023
 Accepted 21 February 2023
 Available online 28 February 2023

E-ISSN: 2964-1713
 P-ISSN: 2775-5622

How to cite:

Huszka, B. (2020). Metaphors of Anger in Contemporary Bahasa Indonesia: A Preliminary Study. *LingPoet: Journal of Linguistics and Literary Research*, 1(1), 26-30.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International.
<http://doi.org/10.26594/register.v6i1.idarticle>

ABSTRACT

In this study specifically discussed the field of meaning in spicy porridge Malay cuisine. The purpose of this study was to describe the components of meaning, type of meaning, and semantic function in traditional foods of Malay spicy porridge in the city of Stabat. The method used is a qualitative method. The data source comes from the results of interviews with informants, namely the indigenous Malay in Stabat City. The data collection method is carried out by interview. Data analysis methods are carried out by the Padan method and with PUP techniques. Based on the results of the analysis it is known that the definition of lexem materials, how to cook, and tools on spicy porridge can be done using the analysis of components of meaning. Through the analysis of the meaning component can be seen the difference between one lexem and another lexem in a concrete basis. The meaning component in spicy porridge cuisine has 59 lexicons consisting of 46 lexicons of ingredients, 5 lexicons how to cook, and 8 lexicons of tools. The component of meaning is then formed by 12 lexemes namely, tubers lexemes, nuts, fruits, spices, wet spices, flash, leaves, cutting, cooking, metal, stones, and wood.

Keyword: Meaning Components, Field of Meaning, Word, Langkat Malay, Semantics

ABSTRAK

Pada penelitian ini dibahas secara khusus medan makna pada masakan Melayu bubur pedas. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan komponen makna, jenis makna, dan fungsi semantis pada makanan tradisional Melayu bubur pedas di kota Stabat. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif. Sumber data berasal dari hasil wawancara dengan informan yaitu masyarakat asli Melayu di Kota Stabat. Metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara. Metode analisis data dilakukan dengan metode padan dan dengan teknik PUP. Berdasarkan hasil analisis di diketahui bahwa pendefinisian leksem bahan-bahan, cara memasak, dan alat pada bubur pedas dapat dilakukan dengan menggunakan analisis komponen makna. Melalui analisis komponen makna dapat terlihat perbedaan antara leksem yang satu dengan leksem yang lain secara konkrit. Komponen makna pada masakan bubur pedas memiliki 59 leksikon yang terdiri atas 46 leksikon bahan-bahan, 5 leksikon cara memasak, dan 8 leksikon alat. Komponen makna tersebut kemudian dibentuk oleh 12 leksem yaitu, leksem umbi-umbian, kacang-kacangan, buah, rempah-rempah, bumbu basah, perencah, daun-daunan, memotong, memasak, logam, batu, dan kayu.

Kata kunci: Komponen Makna, Medan Makna, Melayu Langkat, Semantik

PENDAHULUAN

Masyarakat Melayu sebagai suatu suku bangsa yang ada di Sumatera Utara sejak dahulu sudah membentuk, mengembangkan adat tradisi, dan kebiasaan-kebiasaan yang menjadi kebutuhan dasarnya. Salah satu dasar adalah tempat tinggal atau rumah. Dengan berkembangannya kebudayaan Melayu maka tempat tinggal yang dahulu fungsinya hanya sebagai tempat berlindung dari bencana alam, sedikit demi sedikit diduga bergeser maknanya menjadi tempat untuk beraktivitas dan bersosialisasi.

Perubahan sosial masyarakat Melayu Langkat terdiri dari kategori struktur dan pola hubungan keluarga, agama, ekonomi dan politik tetap mempertahankannya. Selanjutnya perubahan budaya masyarakat Melayu Langkat Sumatera Utara terjadi dalam sistem ide dan nilai yang dimiliki bersama (kelompok). Dampak dari perubahan itu ditambah lagi perubahan lingkungan fisik dan demografi (komposisi etnis) mempengaruhi migrasi orang Melayu Langkat. Perubahan ini secara simultan ikut pula menggerus struktur seperti yang di ilustrasikan Pelly (2019), seperti; aturan-aturan, tata kerama, adat-istiadat, nilainilai, teknologi, ilmu pengetahuan, estetika dan kesenian.

Bahasa adalah alat komunikasi yang sangat penting bagi kehidupan dalam berkomunikasi dan berinteraksi untuk menyampaikan informasi Bahasa yang digunakan sesuai dengan daerah yang mereka tempati setiap daerah mempunyai ciri bahasa masing-masing, hal ini terjadi karena adanya pengaruh lingkungan sekitar yang memiliki berbagai suku dalam suatu daerah.

Kota Stabat merupakan daerah yang mempunyai ciri bahasa sendiri. Selain mempunyai ciri bahasa sendiri masyarakat Melayu Langkat juga mempunyai makanan tradisional yang diwariskan secara turun temurun. Makanan tradisional merupakan salah satu nilai budaya yang harus dijaga serta dilestarikan. Lajunya arus perkembangan zaman seperti sekarang ini menyebabkan makanan tradisional ditinggalkan. Untuk itu masyarakat diharuskan memelihara kebudayaan daerahnya. Dengan demikian makanan tradisional harus dilestarikan dan dikembangkan serta dipandang sebagai nilai budaya yang sangat berharga.

Terlepas dari peran utamanya, makanan tradisional terkesan diremehkan oleh masyarakat. Sebaliknya, penduduk setempat memilih masakan dari produk makanan internasional yang dipasarkan secara massal, seperti McDonalds dan makanan berantai global lainnya (Wilk, 1999 ; Blakey, 2012). Indonesia yang terdiri dari keragaman etnis yang luas tercermin dalam pengaruh multibudaya kuliner Indonesia, masyarakat setempat tidak melihatnya sebagai sesuatu yang istimewa. Hal itu ditambah lagi bahwa promosi makanan tradisional di situs pariwisata pemerintah masih kurang diperhatikan. Padahal apabila dicermati, warisan budaya dan sumber daya alam merupakan daya tarik wisata paling populer yang ditawarkan oleh pemerintah. Makanan tradisional Indonesia sangat beragam, seiring dengan beragamnya etnik dan wilayah multikulturalnya. Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa (Kedutaan Besar Indonesia). Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisiononal memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Sims, 2009).

Bubur pedas khas Melayu Langkat yang berada di kota Stabat , Sumatera Utara tentunya memiliki medan makna makanan yang berbeda. Bubur pedas tetap menjadi makanan wajib berbuka puasa pada saat bulan Ramadhan. Masyarakat Melayu percaya bahwa bubur pedas dipercaya dapat membangkitkan selera saat menjalankan puasa di bulan Ramadhan. Pada bulan ramadhan masyarakat Melayu di berbagai daerah biasanya tidak pernah melewatkan untuk menyantap kuliner ini. Medan makna tersebut merujuk pada makanan pokok, lauk pauk, maupun kudapan, dengan aneka ragam bahan, alat, proses pembuatan bentuk, dan warna. Penulis sebagai penutur asli bahasa melayu deli tertarik melakukan penelitian terhadap medan makna makanan tradisional dalam bahasa Melayu Langkat, dengan alasan yaitu: (1) medan makna sudah tidak dikenal masyarakat, makna makanan tradisional dalam bahasa Melayu Langkat (2) sebagai usaha untuk mengembangkan serta melestarikan makanan tradisional dalam bahasa Melayu Langkat ditengah lajunya perkembangan zaman, (3) peneliti ingin mengenalkan kepada masyarakat luar, agar mereka juga mengetahui medan makna makanan tradisional bubur pedas dalam bahasa Melayu Langkat di Kota Stabat.

Adapun alasan memilih makanan tradisional, pertama ingin mengenalkan kepada masyarakat luar agar mereka tahu makanan tradisional yang ada di Kota Stabat. Kedua ingin mendokumentasikan serta mengumpulkan data mengenai tahapan- tahapan dalam proses pembuatan makanan tradisional masyarakat Melayu Langkat. Ketiga untuk mengetahui lebih banyak mengenai medan makna makanan tradisional yang belum banyak diketahui orang khususnya medan makna makanan tradisional dalam bahasa Melayu Langkat.

Adapun alasan memilih penelitian di Kota Stabat. Pertama mayoritas masyarakat di kota Stabat masih suku melayu, artinya masih banyak penutur asli di daerah tersebut. Hal ini sesuai dengan permasalahan penelitian mengenai bahasa Melayu Langkat.

Menurut Kridalaksana (2011:151) medan makna adalah bagian dari sistem semantik bahasa yang menggambarkan bagian dari bidang kehidupan atau realitas dalam alam semesta tertentu dan yang direalisasikan oleh seperangkat unsur leksikal yang maknanya berhubungan. Misalnya, nama warna membentuk medan makna tertentu, begitu nama perabot rumah tangga, resep makanan dan minuman, peristilahan penerbangan, dan seterusnya pula.

Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan kemudian dapat dicerna serta diserap sebagai nutrisi bagi kesehatan tubuh. Bahan yang bisa dijadikan tersebut seperti beras, sayuran, daging, buah-buahan, dan umbi-umbian. Kemudian bahan tersebut dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan sehat untuk menjaga keseimbangan metabolisme tubuh. Penelitian ini termasuk kedalam bidang linguistik. Berdasarkan aspek kebahasaan penelitian ini difokuskan pada bidang semantik. Semantik merupakan ilmu bahasa yang menngkaji tentang makna.

Berdasarkan latar uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

(1) bagaimanakah komponen makna dari setiap leksem makanan tradisional bubur pedas dalam bahasa melayu langkat? (2) bagaimanakah jenis makna dari setiap leksem makanan tradisional bubur pedas dalam bahasa melayu langkat? (3) bagaimanakah fungsi semantis leksem makanan tradisional bubur pedas dalam bahasa melayu langkat?

Tujuan dalam penelitian merupakan pedoman untuk memecahkan masalah sehingga penelitian ini dapat terarah dengan baik. Berdasarkan masalah penelitian tersebut, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) mendeskripsikan komponen makna dari setiap leksem pada medan makna makanan tradisional bubur pedas dalam Bahasa melayu langkat. (2) mendeskripsikan jenis makna dari setiap leksem pada medan makna makanan tradisional bubur pedas dalam bahasa melayu langkat. (3) fungsi semantis dari setiap leksem pada medan makna makanan tradisional bubur pedas dalam bahasa melayu langkat. Penelitian ini dapat memberikan manfaat teoritis dan manfaat praktis. Manfaat teoritis yakni penelitian ini dapat menambah teori-teori yang berhubungan dengan semantik serta dapat menambah bahan pustaka, dan menambah wawasan masyarakat luar tentang ilmu pengetahuan bahasa lokal, serta menambah wawasan bagi pembaca. Penelitian ini juga bermanfaat sebagai sumbangan penelitian ilmu pengetahuan bahasa indonesia. Sedangkan manfaat praktis peneliti lain. Bagi peneliti lain diharapkan dapat memberikan tambahan sebagai bahan bacaan peneliti lain serta dapat dijadikan acuan, bekal atau sumbangan informasi untuk melakukan penelitian yang sama. Serta dapat memberikan saran kepada peneliti selanjutnya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mendukung pelestarian bahasa khususnya bahasa daerah masing-masing. Sehingga generasi muda dapat mencintai bahasa, budaya, serta lingkungannya.

Ruang lingkup dalam penelitian ini mencakup hal-hal yang berkaitan dengan rumusan masalah yang akan dibahas. Penelitian ini difokuskan pada medan makna makanan tradisional dalam bahasa melayu langkat. Penelitian ini dilakukan di Kota Stabat, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara.

METODE

Metode Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Sumber data berasal dari leksikon-leksikon kuliner Melayu Langkat yang muncul pada saat bulan Ramadhan yaitu Bubur Pedas. Terkait budaya yang muncul data bersumber dari masyarakat budaya/penutur asli Melayu Langkat di kota Stabat. Sumber Data Lokasi Penelitian Kota Stabat, Kabupaten langkat, Sumatera Utara. Dalam mencari data leksikon kuliner peneliti menggunakan metode wawancara mendalam dengan informan. Moleong (2007:186) mendeskripsikan wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan. Metode yang digunakan dalam menganalisis data pada penelitian ini adalah metode padan referensial. Metode padan adalah metode yang alat penentunya di luar, terlepas, dan tidak menjadi bagian dari bahasa (langue) yang bersangkutan (Sudaryanto, 2015:15). Teknik dasar yang digunakan dalam menganalisis data adalah teknik pilah unsur penentu (PUP). Alatnya adalah daya pilah yang bersifat mental yang dimiliki oleh peneliti (Sudaryanto, 2015:25).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional bubur pedas yang ada di Kota Stabat, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara, memiliki Medan makna makanan berupa komponen makna, jenis makna, fungsi semantis. Adapun medan makna makanan tradisional tersebut berupa :

Analisis komponen makna berdasarkan sudut pandang 1) komponen makna bahan berupa ubi kayu, ubi jalar kuning, ubi jalar orange, labu kuning, wortel, kentang, keladi, kacang tanah, kacang kedelai, kacang hijau, beras, jagung, pisang, kayu manis, kelapa, jintan putih, jintan manis, pala, cengkeh, bunga lawang, ketumbar, lada, kunyit, jahe, lengkuas, temu kunci, temu pauh, lempuyang, temulawak, udang, kerrang, cumi-cumi, ikan

kakap, daun kunyit, daun si kentut, daun mangkok, daun buas-buas, daun jambu biji, daun ati-ati, daun jarak murai, daun jeuk, daun salam, daun mengkudu, daun kemangi, daun asam potong. 2) komponen makna cara berupa, direbus, disangrai, diracip, dirajang, digoreng. 3) komponen makna alat berupa kancap, tungku, pisau, kayu bakar, sula, kacip, sudip, senduk

Jenis makna leksikal yang terdapat pada penelitian ini yaitu 59 leksikon yang terdiri atas 46 leksikon bahan-bahan, 5 leksikon cara memasak, dan 8 leksikon alat.

Tabel 1
Berdasarkan Sudut Pandang Bahan-Bahan

| Leksem Komponen Makna | Umbi- Umbian | Kacang-Kacangan | Buah | Rempah-Rempah | Bumu Basah | Perencah | Daun-Daun |
|--|-----------------|-----------------|------|---------------|------------|----------|-----------|
| Beras | - | + | - | - | - | - | - |
| Bunga lawang | - | - | - | + | - | - | - |
| Cengkeh | - | - | - | + | - | - | - |
| Cumi-cumi | - | - | - | - | - | + | - |
| Daun asam potong | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun ati-ati | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun buas-buas | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun jambu biji | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun jarak murai | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun jeruk | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun kemangi | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun kunyit | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun mangkok | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun mengkudu | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun salam | - | - | - | - | - | - | + |
| Daun si kentut | - | - | - | - | - | - | + |
| Ikan kakap | - | - | - | - | - | + | - |
| Jagong | - | + | - | - | - | - | - |
| Jahe | - | - | - | - | + | - | - |
| Jintan manis | - | - | - | + | - | - | - |
| Jintan putih | - | - | - | + | - | - | - |
| Kacang hijau | - | + | - | - | - | - | - |
| Kacang kedelai | - | + | - | - | - | - | - |
| Kacang tanah | - | + | - | - | - | - | - |
| Kayu manis | - | - | - | + | - | - | - |
| Keladi | + | - | + | - | - | - | - |

| | | | | | | | |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Kelapa | - | - | + | - | - | - | - |
| Kentang | + | - | - | - | - | - | - |
| Kerang | - | - | - | - | - | + | - |
| Ketumbar | - | - | - | + | - | - | - |
| Kunyit | - | - | - | - | + | - | - |
| Lada | - | - | - | + | - | - | - |
| Labu kuning | + | - | - | - | - | - | - |
| Lempuyang | - | - | - | - | + | - | - |
| Lengkuas | - | - | - | - | + | - | - |
| Pala | - | - | + | + | - | - | - |
| Pisang | - | - | + | - | - | - | - |
| Temu kunci | - | - | - | - | + | - | - |
| Temu pauh | - | - | - | - | + | - | - |
| Temulawak | - | - | - | - | + | - | - |
| Ubi jalar kuning | + | - | - | - | - | - | - |
| Ubi jalar orange | + | - | - | - | - | - | - |
| Ubi kayu | + | - | - | - | - | - | - |
| Ubi kuning | + | - | - | - | - | - | - |
| Hudang | - | - | - | - | - | + | - |
| Wortel | + | - | - | - | - | - | - |

Pada table 1 terlihat bahwa komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan terbagi 7 yaitu umbi-umbian, kacang-kacangan, buah, rempah-rempah, bumbu basah, perencah, daun-daunan. (1) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem umbi-umbian adalah { + keladi, + kentang, + labu kuning, + ubi jalar kuning, + ubi jalar orange, + ubi kayu}. (2) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem kacang-kacangan adalah { + beras, + jagong, + kacang hijau, + kacang kedelai, + kacang tanah}, (3) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem buah adalah { + pala, + pisang, + kelapa, + keladi}, (4) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem rempah-rempah adalah { + bunga lawang, + cengkeh, + jintan manis, + jintan putih, + kayu manis, + ketumbar, + lada, + pala}, (5) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem bumbu basah adalah { + jahe, + kunyit, + lempuyang, + lengkuas, + temu kunci, + temu pauh, + temu lawak }, (6) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem perencah adalah { + hudang, + kerrang, + ikan kakap, + cumi-cumi}, (7) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem bahan-bahan yang termasuk leksem daun-daunan adalah { + daun asam potong, + daun ati-ati, + daun buas-buas, + daun jambu biji, + daun jarak murai, + daun jeruk, + daun kemangi, + daun kunyit, + daun mangkok, + daun mengkudu, + daun salam, + daun si kentut}

Tabel 2
Berdasarkan Sudut Pandang Cara Memasak

| | | | |
|---------------------------|---------------|----------|---------|
| | Leksem | Memotong | Memasak |
| Komponen Makna | | | |

| | | |
|-----------|---|---|
| Direbus | - | + |
| Disangrai | - | + |
| Diracip | + | - |
| Dirajang | + | - |
| Digoreng | - | + |

Pada tabel 2 terlihat bahwa komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem cara memasak terbagi 2 yaitu leksem memotong dan memasak. (1) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem memotong adalah {+ diracip, + dirajang}. (2) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem memasak adalah {+ direbus, + disangrai, + digoreng}.

Tabel 3
Berdasarkan Sudut Pandang Alat

| Komponen Makna | Leksem | Logam | Batu | Kayu |
|-------------------|--------|-------|------|------|
| Kancah | | + | - | - |
| Tungku | | - | + | - |
| Kayu bakar | | - | - | + |
| Pisau | | + | - | - |
| Sula | | - | - | + |
| Kacip | | + | - | - |
| Sudip | | - | - | + |
| Senduk | | + | - | - |

Pada tabel 3 terlihat bahwa komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem alat terbagi 3 yaitu leksem logam, batu, dan kayu. (1) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem logam adalah {+ kancah, + pisau, + kacip, + senduk}. (2) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem batu adalah {+ tungku}, (3) Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem kayu adalah {+ kayu bakar, + sula, + sudip}.

Dari analisis komponen makna pada bubur pedas terlihat bahwa setiap kata atau leksem mempunyai fungsi semantisnya sendiri. Fungsi semantis leksem-leksem makanan bubur pedas dalam bahasa Melayu Langkat sebaga berikut,

Tabel 4
Fungsi Semantis leksem-leksem bubur pedas

| Leksem | Fungsi Semantis |
|-----------------|---|
| Umbi-umbian | sebagai bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah. |
| Kacang-kacangan | sebagai sebutan untuk biji yang berukuran lebih besar dibandingkan serelia yang digunakan untuk bahan pangan manusia. |
| Buah | sebagai bahan yang berasal dari tumbuhan yang dapat di makan. |
| Rempah-rempah | sebagai bahan yang memiliki aroma dan rasa yang kuat dalam jumlah kecil pada makanan. |
| Bumbu basah | sebagai bumbu segar, baik satuan maupun yang sudah diolah menjadi racikan halus. |

| | |
|-------------|---|
| Perencah | sebagai bahan campuran dan sebagai penyedap rasa. |
| Daun-daunan | sebagai bahan makanan yang berasal dari tumbuhan yang tumbuh dari ranting dan biasanya berwarna hijau |
| Memotong | sebagai kegiatan yang dilakukan untuk membagi suatu benda menjadi beberapa bagian |
| Memasak | sebagai kegiatan menyiapkan makanan dengan cara mengolah dan memanaskan bahan makanan. |
| Logam | sebagai alat yang biasanya keras dan takt embus cahaya |
| Batu | sebagai material yang tersusun atas kumpulan mineral sejenis atau tidak sejenis |
| Kayu | sebagai alat yang berasal dari batang tumbuhan |

Sampai saat ini bubur pedas tetap menjadi makanan wajib berbuka puasa pada saat bulan Ramadhan. Masyarakat Melayu percaya bahwa bubur pedas dipercaya dapat membangkitkan selera saat menjalankan puasa di bulan Ramadhan. Pada bulan Ramadhan masyarakat Melayu di berbagai daerah biasanya tidak pernah melewatkan untuk menyantap kuliner ini. Berdasarkan konsep budaya yang sudah turun temurun bubur pedas merupakan makanan yang sangat sulit. Hal ini dikarenakan mereka harus mencari bahan-bahan yang digunakan dari tumbuhan hutan maupun tanaman sendiri karena bahan-bahan ataupun rempah-rempah yang digunakan untuk membuat bubur pedas tersebut kebanyakan bahannya alami dan bumbunya diolah sendiri. Masyarakat Melayu di kota Stabat memandang bubur pedas sebagai kuliner Melayu yang memiliki identitas yang sangat kuat. Hal ini dikarenakan bubur pedas memiliki cita rasa yang sangat khas jika dibandingkan dengan makanan yang sejenis bubur lainnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis di atas dapat disimpulkan bahwa pendefinisian leksem bahan-bahan, cara memasak, dan alat pada bubur pedas dapat dilakukan dengan menggunakan analisis komponen makna. Melalui analisis komponen makna dapat terlihat perbedaan antara leksem yang satu dengan leksem yang lain secara konkrit. Komponen makna pada masakan bubur pedas memiliki 59 leksikon yang terdiri atas 46 leksikon bahan-bahan, 5 leksikon cara memasak, dan 8 leksikon alat. Komponen makna tersebut kemudian dibentuk oleh 12 leksem yaitu, leksem umbi-umbian, kacang-kacangan, buah, rempah-rempah, bumbu basah, perencah, daun-daunan, memotong, memasak, logam, batu, dan kayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitaliya, Hotman Simanjuntak dan Agus syahrani. 2019. Medan Makna makanan Tradisional dalam Bahasa Melayu Dialek Sukadana. Jurnal untan. Vol.8, No. 11.
- Harianja, Nurilam. 2014. *Medan Makna Aktivitas Memasak (Membakar) dalam Bahasa Prancis*. Jurnal Bahasa, XL (91).
- Kridalaksana, Harimurti. 2011. *Kamus Linguistik*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Moleong, Lexy. 2007. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Sims, R. 2009. *Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience*. Journal of Sustainable Tourism, 17(3)
- Sudaryanto. 2015. *Metode Linguistik: Ke Arah Memahami Metode Linguistik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Usman, Pelly. 2019. *Orang melayu dalam kehidupan kota Medan, dalam "Tak Melayu Hilang di Bumi"*. Medan : Casa Mesra.
- Wilk, R. R. 1999. *Real Belizean Food : Building Identity in the Transnational Caribbean*. American Anthropologist, New Series, Vol. 101(2), 244-255.