



LEKSIKON MAKANAN TRADISIONAL BETAWI: KAJIAN ETNOLINGUISTIK

Berliana Intan Valencia¹, Chairun Nisa², Imam Baehaqie³

Alamat e-mail: berlianavalencia474@students.unnes.ac.id,
nisanotes@students.unnes.ac.id, imambaehaqie@mail.unnes.ac.id
Sastra Indonesia, Pendidikan Bahasa Indonesia
Universitas Negeri Semarang

Submit: 24-10-2025 Revisi: 09-10-2025 Terbit: 16-12-2025
DOI: 10.30739/peneroka.v5i2.4372

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bentuk leksikon berserta makna literal dan makna kultural yang terkandung pada penamaan kuliner khas Jakarta berbahan kelapa. Alasan penelitian ini dilakukan karena banyak makanan khas Betawi yang menggunakan kelapa sebagai bahan pembuatannya. Dengan memadukan teori etnolinguistik untuk menelaah keterkaitan antara bahasa dan budaya pada penamaan kuliner khas Betawi. Fokus penelitian ini bagaimana bentuk leksikal serta makna literal dari makanan khas Jakarta berbahan kelapa. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnolinguistik. Daftar nama makanan khas Jakarta beserta deskripsi penamaan makanan tersebut merupakan subjek dari penelitian ini. Temuan penelitian ini didapat sebanyak 13 leksikon, yang masing-masing di kategorikan menjadi 2 data kategori makanan berat, 10 data kategori makanan ringan, dan 1 data kategori minuman. Fakta menarik dalam penelitian ini bahwa kuliner berbahan dasar kelapa didominasi oleh kategori makanan ringan, yang menunjukkan kelapa tidak hanya sebagai bahan pembuatan tetapi juga memiliki peran penting dalam menciptakan variasi makanan khas Betawi yang kaya akan makna budaya.

Kata kunci: Etnolinguistik, Leksikon, Makanan Khas, Jakarta, Kelapa

Abstract

This study aims to identify the lexicon form along with the literal meaning and cultural meaning contained in the naming of typical Jakarta culinary made from coconut. The reason for this study was conducted because many typical Betawi foods use coconut as an ingredient. By combining ethnolinguistic theory to examine the relationship between language and culture in the naming of typical Betawi culinary. The focus of this study is how the lexical form and literal meaning of typical Jakarta food made from coconut. This study uses a qualitative descriptive method with an ethnolinguistic approach. A list of typical Jakarta food names along with descriptions of the food names are the subjects of this study. The findings of this study obtained 13 lexicons, each of which is categorized into 2 data categories of heavy food, 10 data categories of snacks, and 1 data category of drinks. An interesting fact in this study is that coconut-based culinary is dominated by the snack category, which shows that coconut is not only an ingredient but also has an important role in creating a variety of typical Betawi food that is rich in cultural meaning.

Keywords: *Ethnolinguistics, Lexicon, Traditional Food, Jakarta, Coconut*

PENDAHULUAN

Bangsa Indonesia merupakan bangsa kaya akan etnik dan budaya yang sangat bervariasi. Keberagaman bangsa ini menghasilkan banyak bahasa lahir dari setiap daerah di Indonesia, seperti bahasa Batak, bahasa Sunda, bahasa Jawa, bahasa Bali, dan banyak bahasa lainnya. Sudah menjadi pemahaman umum bahwa bahasa yang lahir dari beragam daerah ini berbeda-beda pula, bahasa-bahasa tersebut tidak semata-mata lahir tanpa adanya faktor yang melatarbelakangi, seperti faktor tempat, faktor waktu, faktor penggunaannya, faktor status sosial. Melalui keberagaman faktor ini yang menjadikan bahasa sebagai refleksi dari budaya penuturnya (Mailani et al., 2022). Sebuah bahasa dipandang sebagai cerminan budaya dari masyarakat itu sendiri. Tidak dapat dipungkiri bahwa bahasa erat kaitannya dengan budaya. Tiap-tiap daerah menganut sistem bahasa berbeda-beda yang diadaptasi mengikuti budaya yang mereka yakini tersebut. Maka dari hal tersebut, bahasa bisa diartikan sebagai sebuah sistem lambang bunyi yang sifatnya arbitrer yang diterapkan oleh masyarakat pengguna bahasa tersebut untuk saling bertukar informasi maupun berinteraksi satu dengan lain (Nurhayati, 2023).

Hubungan antara bahasa dengan budaya inilah yang menjadi perhatian dalam kajian etnolinguistik. Secara asal-usul kata, etnolinguistik berasal dari kata “etimologi” yang mengandung makna sebagaimana ilmu yang mengkaji suku-suku”, sedangkan “linguistik” sendiri bermakna sebagai ilmu yang menitikberatkan kajiannya pada bahasa. Adapun mengutip dari pandangan Kridalaksana (dalam Windiatmoko, 2024), etnolinguistik masuk ke dalam cabang linguistik yang meneliti terkait bahasa dengan masyarakat pedesaan yang belum memiliki tulisan, etnolinguistik dapat pula dikenal sebagai linguistik antropologi. Sementara itu, Fitriah, 2021 menyatakan bahwa etnolinguistik ialah ragam linguistik yang memusatkan perhatian kajiannya terhadap aspek bahasa dalam aspek sosial budaya yang lebih luas guna mempertahankan praktik-praktik budaya dan struktur sosial masyarakat. Demikian bisa dipahami bahwa etnolinguistik erat kaitannya antara bahasa dengan budaya. Etnolinguistik mempertegas bahwa keberagaman bahasa di Indonesia ini sejatinya ialah perwujudan dari keragaman budaya yang lahir dan tumbuh di dalam masyarakat.

Bersamaan dengan berkembangnya kebudayaan di suatu daerah, perkembangan tersebut juga memengaruhi perkembangan bahasa, termasuk pula pada perkembangan leksikon

(Sa'adatul Ulfah, 2024). Perubahan ini mengakibatkan lahirnya kosakata baru yang mencerminkan nilai, praktik, dan kebiasaan masyarakat yang terus mengalami perubahan. Leksikon yang bertalian dengan budaya tertentu acap kali hadir sebagai bentuk representasi dari hasil adaptasi masyarakat terhadap perubahan sosial dan budaya yang mereka alami. Salah satu bukti nyata dari keterkaitan antara bahasa, budaya, dan leksikon bisa ditemukan dalam ranah kuliner. Kuliner itu sendiri mengandung pemahaman sebagai suatu peralihan dari aktivitas alam menjadi budaya yang mewakili jati diri pemilik dan asalnya berada (Simatupang & Setyawati, 2023). Dengan demikian, kuliner tak semata-mata hanya sebagai sebuah kebutuhan pokok tiap manusia, melainkan juga sebagai simbol identitas dan warisan budaya yang bisa mencerminkan cara hidup serta nilai-nilai masyarakat setempat. Setiap daerah di Indonesia pasti mempunyai beragam istilah kuliner yang unik, baik dari segi penamaan bahan, proses pengolahan, maupun penyajiannya.

Banyak sekali istilah kuliner yang unik dan mempunyai makna tersendiri di balik penamaannya. Akan tetapi, tak sedikit dari masyarakat yang sekadar mengenal nama kuliner tersebut secara luarnya saja tanpa memahami asal-usul, makna leksikal, maupun latar budaya yang melatarbelakanginya. Sebagai contoh, beberapa nama makanan tradisional lahir dari wujud metafora hingga membawa filosofi tertentu yang berkembang di masyarakat setempat. Namun, sejalan dengan beranjaknya pola hidup dengan pengaruh modernisasi yang pesat, makna-makna di balik nama kuliner itu mulai perlahan terabaikan. Akibat dari fenomena itu, tak mengherankan generasi zaman sekarang lebih banyak memandang kuliner sebagai produk konsumsi semata, tak lagi melihat sebagai cerminan nilai budaya yang sarat di dalamnya. Jauh dari mereka ketahui, penamaan kuliner khas suatu daerah ternyata tak pernah lepas dari peran linguistik dan budaya yang digambarkan sebagai cara pandang masyarakat terhadap alam, tradisi, maupun interaksi sosial masyarakat tersebut (Rosidin dkk., 2021).

Kemudian penelitian ini memiliki kaitannya dengan beberapa penelitian terdahulu yang digunakan sebagai acuan. Pertama, penelitian yang dilakukan oleh Rinjani (2017) berjudul "Representasi Makanan Tradisional Jakarta dalam Komposisi *Foodpron* di Media Sosial Instagram" Perbedaan yang ditemukan pada penelitian terdahulu berfokus pada media sosial Instagram; relasi teks dan gambar, *hashtag* #foodpron, representasi visual dan budaya populer. Sedangkan, pada penelitian ini lebih berfokus pada penamaan kuliner Betawi

berbahan kelapa dalam konteks budaya lokal. Oleh karena itu, penelitian ini mengisi kekosongan pada penelitian sebelumnya yang tidak membahas aspek penamaan kuliner secara linguistik, khususnya dalam mengkaji leksikon makanan khas Betawi.

Penelitian kedua yang dilakukan oleh Krisnadi (2018) berjudul “Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah” Perbedaan yang ditemukan adalah pada penelitian terdahulu lebih fokus pada gastronomi, sedangkan pada penelitian ini berfokus pada analisis leksikon penamaan kuliner khas Jakarta berbahan kelapa. Selanjutnya, dari perbedaan tersebut penelitian ini mengisi kekosongan pada penelitian sebelumnya khususnya dalam analisis leksikon penamaan kuliner Betawi berbahan kelapa dan hubungannya dengan budaya.

Penelitian ketiga yang dilakukan oleh Komariyah (2018) berjudul “Leksikon Peralatan Rumah Tangga Berbahan Bambu di Kabupaten Magetan (Kajian Etnolinguistik)”. Perbedaannya, terletak pada fokus kajian, Komariyah (2018) menitikberatkan fokus kajian pada benda-benda rumah tangga, sedangkan pada penelitian ini berfokus pada kuliner Betawi berbahan kelapa. Berdasarkan perbedaan tersebut, penelitian ini mengisi celah pada penelitian sebelumnya yakni menelaah leksikon penamaan kuliner khas Betawi berbahan kelapa.

Berdasarkan ketiga penelitian tersebut dapat diambil simpulan bahwa keterbaruan dari penelitian ini terletak pada fokus kajian yang lebih mencondongkan dalam menganalisis leksikon penamaan makanan khas Jakarta berbahan kelapa dengan pendekatan etnolinguistik. Hal ini belum banyak dilakukan oleh penelitian-penelitian sebelumnya, karena penelitian terdahulu mayoritas lebih menyoroti kuliner khas Jakarta dari aspek umum, gastronomi, ataupun representasi di media sosial. Melalui penelitian ini, peneliti menghadirkan pandangan baru dengan melibatkan proses penamaan makanan khas ini yang berbahan kelapa dengan sejarahnya, sehingga menghasilkan pemahaman bahwa kelapa tak sekadar berperan sebagai bahan pangan, melainkan sebagai representasi ekologis dan budaya dalam membentuk kuliner Betawi.

Alasan pemilihan kajian makna leksikal pada penamaan makanan khas Jakarta berbahan kelapa dilatarbelakangi oleh sumber daya alam yang dalam konteks ini adalah kelapa yang mudah dijumpai di wilayah Jakarta. Kondisi geografis Jakarta pada zaman dahulu banyak

ditumbuhi pohon kelapa menjadikan bahan itu melahirkan banyak sekali olahan kuliner khas daerah tersebut. Pemanfaatan kelapa seolah mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan beserta keterkaitan mereka dengan lingkungan alam sekitar. Penelusuran melalui makna leksikal tersebut, dapat diketahui bagaimana masyarakat Betawi membentuk dan menamakan makanan berdasarkan pandangan, pengalaman, serta kebiasaan mereka dalam mengolah makanan berbahan dasar dari sumber daya alam. Oleh karena itu, kajian etnolinguistik diterapkan dalam penelitian ini sebagai pisau analisisnya.

Selanjutnya terdapat kebaruan yang ditawarkan pada penelitian ini adalah penelitian ini secara khusus menyoroti kuliner khas Jakarta yang berbahan kelapa sebagai objek kajian. Pemilihan fokus bahan kelapa menghadirkan dimensi baru karena kelapa memiliki nilai simbolik, historis, dan ekologis yang kuat dalam kebudayaan Betawi. Melalui kajian etnolinguistik yang berfokus pada leksikon, maka dapat diperoleh pengetahuan mengenai penamaan makanan khas Jakarta yang terdapat pengaruh budaya di dalamnya, seperti bagaimana masyarakat Betawi memberikan pemaknaan terhadap penamaan makanan yang mereka ciptakan. Dengan demikian, penamaan kuliner khas Jakarta berbahan kelapa mampu dimengerti sebagai hasil pembentukan budaya yang mencerminkan cara masyarakat Betawi memandang alam sekitarnya.

Metode Penelitian

Pada penelitian ini menggunakan dua pendekatan yaitu secara metodologis dan teoritis. Pendekatan metodologis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yakni Moleong (dalam Kusno, 2015) menjelaskan bahwa pendekatan deskriptif kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis dan lisan tentang suatu fenomena yang diamatinya. Maka dari itu, deskriptif kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan secara mendalam mengenai fenomena kebahasaan dan kebudayaan yang muncul dalam penamaan kuliner khas Jakarta. Selanjutnya pendekatan teoritis menggunakan pendekatan etnolinguistik, yaitu kajian dari cabang ilmu linguistik yang dipelajari adalah bahasa dalam konteks budaya (Baehaqie, 2017). Pendekatan etnolinguistik digunakan untuk menelaah makna kultural yang terkandung dalam kuliner khas Betawi yang merepresentasikan identitas budaya lokal masyarakatnya.

Selanjutnya dalam pengumpulan data menggunakan metode cakap dan simak yang bertujuan untuk memperoleh informasi langsung dari informan yang mengetahui seluk-

beluk makanan khas Kota Jakarta. Kemudian menggunakan teknik dasar pancing pada metode cakap dan teknik dasar sadap pada metode simak, yang dilanjutkan dengan teknik cakap tansemuka, teknik rekam, teknik simak libat cakap, teknik catat, dan studi literatur. Dalam penelitian ini digunakan teori segitiga makna yang dikemukakan oleh Lyons (dalam Aprilya dkk., 2020). Lyons membagi tiga unsur dalam segitiga makna, di antaranya ialah *sign*, *concept*, dan *significatum*. Melalui segitiga makna, dapat diketahui bahwa tanda (*sign*) mengacu pada penanda (*significatum*) dengan penghubung yang dalam hal ini adalah konsep (*concept*) tertentu. Dengan demikian, analisis etnografi dapat dipadukan dengan segitiga makna ini diterapkan untuk memaknai hubungan antara bahasa dan budaya dalam penamaan kuliner khas Jakarta.

Ada pula dalam menganalisis penelitian ini digunakan analisis berdasarkan morfem, yang kemudian terdapat dua bentuk, yakni monomorfemis dan polimorfemis. Morfem sendiri mengandung arti sebagai satuan gramatikal paling kecil yang memiliki makna (Chaer, 2014). Melalui distribusinya, kata bisa dikategorikan menjadi dua yang terdiri atas morfem bebas dan morfem terikat, sedangkan berdasarkan gramatikal, kata bisa dikelompokkan menjadi dua bentuk yaitu monomorfemis dan polimorfemis (Sari dkk., 2018). Melalui analisis tersebut, peneliti dapat mengetahui proses pembentukan kata yang terjadi pada penamaan makanan khas Jakarta berbahan kelapa.

Selain menggunakan analisis berdasarkan morfem, penelitian ini juga menggunakan analisis leksikon. Leksikon muncul seiring dengan kebutuhan manusia untuk mengidentifikasi hasil-hasil budaya yang ada dalam lingkungannya. Hal tersebut, diperkuat oleh (Salima & Fateah, 2024) yang menjelaskan bahwa setiap leksikon yang ada memiliki makna yang dipakai untuk menyampaikan maksud tertentu. Dalam menganalisis datanya dilakukan dengan cara menginterpretasikan data, menganalisisnya secara terstruktur, kemudian dibuat simpulan. Berikutnya penyajian hasil analisis data disajikan secara formal dan informal.

Pembahasan

Melalui penelitian ini, peneliti mengkaji leksikon atau nama-nama makanan khas Jakarta berbahan kelapa. Leksikon yang ditelaah atau ditemukan dalam penelitian ini berjumlah 13 (tiga belas) dengan menerapkan kajian etnolinguistik. Peneliti meneliti bentuk leksikal, dan makna literal makanan khas Jakarta berbahan kelapa. Mengacu pada hasil wawancara yang dilakukan di lapangan,

informasi mengenai kebahasaan yang ada pada kosakata makanan khas Jakarta berbahan kelapa berhasil dikumpulkan. Berbagai leksikon dibedakan dalam tiga kategori, yaitu (1) Daftar makanan khas Jakarta berbahan kelapa yang masuk kategori makanan berat; (2) Daftar makanan khas Jakarta berbahan kelapa yang masuk kategori makanan ringan; dan (3) Daftar makanan khas Jakarta berbahan kelapa yang masuk kategori minuman. Mengacu pada data berikut, tiga kategori tersebut bisa diimplementasikan pada data yang dikumpulkan melalui penelitian ini terkait leksikon makanan khas Jakarta berbahan kelapa.

Leksikon Makanan Khas Jakarta Kategori Makanan Berat

Melalui data yang diperoleh, telah memperlihatkan bahwa masyarakat Jakarta masih mempertahankan penggunaan leksikon yang berhubungan dengan makanan khas mereka yang berbahan kelapa sebagai bagian dari identitas budaya kuliner mereka. Berdasarkan hasil pengamatan telat didapat sebanyak dua leksikon kategori makanan berat khas Jakarta berbahan kelapa sebagai berikut.

TABEL 1. Makanan Khas Jakarta Kategori Makanan Berat

NO	NAMA MAKANAN	BENTUK LEKSIKAL	JENIS MORFEMIS	MAKNA LITERAL	MAKNA KULTURAL
1.	Nasi Ulam	Frasa N + N	Monomorfemis	Nasi putih dicampur dengan berbagai bumbu rempah dengan serudeng kelapa parut yang asalnya dari kata "ulam".	<i>Nasi ulam</i> merupakan simbol dari adanya pencampuran budaya dari berbagai negara di masa lampau. <i>Nasi ulam</i> dijadikan sebagai produk persilangan budaya kuliner, setiap elemen yang hadir di nasi ulam terdapat perwakilan dari tiap budaya dari negara tersebut, seperti nasi putih yang ditaburi oleh serudeng beserta kacang yang menyajikan adanya pengaruh dari budaya India.
2.	Soto Betawi	Frasa N + N	Monomorfemis	Makanan berkuah santan yang berisikan daging, babat sapi, tomat, seledri, bawang goreng, dan emping.	<i>Soto Betawi</i> dinilai sebagai representasi dari adanya akulturasi budaya yang menyimbolkan persatuan dan keramahtamahan. Wujud keramahtamahan yang ada pada soto Betawi dapat dilihat dari bersatu padunya berbagai rempah dan bahan dalam satu mangkok soto Betawi.

Dua contoh leksikon makanan khas Jakarta berbahan kelapa kategori makanan berat tersebut ialah *nasi ulam* dan *soto Betawi*. Kedua leksikon memiliki perbedaan yaitu pada makanan bernama *nasi*

ulam itu sudah mulai susah ditemui karena terjadinya perubahan gaya hidup dengan derasnya arus modernisasi ditambah pula dengan jumlah penjual yang kian lama kian sedikit atau bahkan nyaris tidak ada sehingga mengakibatkan leksikon *nasi ulam* ini jarang digunakan oleh masyarakat penutur di Jakarta. Sementara itu, pada leksikon *soto Betawi* masih sering digunakan oleh masyarakat Jakarta karena keberadaan *soto Betawi* masih eksis dan mudah dijumpai di kalangan Masyarakat. Oleh karena itu, penggunaan leksikon *soto Betawi* bisa dikatakan mudah didengar dan ditemui dalam tuturan masyarakat Jakarta atau Betawi di era sekarang.

Leksikon Makanan Khas Jakarta Kategori Makanan Ringan

Setelah melakukan pengamatan. leksikon makanan khas Jakarta berbahan kelapa, banyak ditemukan pada kategori makanan ringan. Berdasarkan hal tersebut diperoleh 10 data leksikon nama makanan khas Jakarta kategori makanan ringan sebagai berikut.

TABEL 2. Makanan Khas Jakarta Kategori Makanan Ringan

NO	NAMA MAKANAN	BENTUK LEKSIKAL	JENIS MORFEMIS	MAKNA LITERAL	MAKNA KULTURAL
1.	Kue Rangi	Frasa N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>kue rangi</i> berdasarkan dari cara memasaknya, yakni <i>digarang wangi</i> . Cara memasak <i>kue rangi</i> tidak membutuhkan minyak karena menggunakan kelapa parut sebagai adonannya, yang kemudian kelapa tersebut secara alami mengeluarkan minyak saat dipanggang di atas arang.	Nama <i>Kue rangi</i> berasal dari bahasa Betawi “rangi” yang memiliki arti yakni “berangkap” atau “bersatu” hal tersebut merujuk pada cara pembuatan kue ini yang terdiri dari dua lapisan. <i>Kue rangi</i> memiliki simbol keakraban dan kebersamaan, karena biasanya disajikan saat ada acara-acara besar tertentu, seperti pernikahan, perayaan hari besar, pertemuan keluarga, atau acara adat Betawi.
2.	Kerak Telor	Frasa N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>kerak telor</i> berasal dari cara pembuatannya yang dibuat di wajan hingga bertekstur garing seperti kerak. Makanan ini disajikan dengan taburan serundeng (kelapa parut yang disangrai hingga kecoklatan) ini menambahkan cita rasa menjadi semakin lezat.	<i>Kerak telor</i> disimbolkan sebagai kepemimpinan masyarakat Betawi karena dapat menyatukan perbedaan. Keberadaan <i>kerak telor</i> akibat adanya pengaruh budaya asing yang saat itu sedang menjajah daerah Batavia atau Jakarta yang sekarang ini lazim dikenal. Sejak saat itu, makanan ini dijadikan sebagai identitas khas

					Betawi karena masyarakat Betawi mampu beradaptasi dengan adanya pengaruh dari budaya asing.
3.	Kue Dongkal	Frasa N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>kue dongkal</i> dinamakan berdasarkan cara penyajiannya yang dilakukan dengan mengirisnya secara dicongkel dengan centong. Kemudian <i>kue dongkal</i> ini dilengkapi dengan taburan kelapa parut.	<i>Kue dongkal</i> disimbolkan sebagai segitiga, vagina atau yoni, yang sebagai tempat kelahiran manusia. Tampak pada bentuknya yaitu segitiga terbalik. Selanjutnya segitiga yang mengarah keatas diartikan sebagai tempat suci yang merepresentasikan wadah untuk bertransformasi menuju alam lain. Sedangkan segitiga dengan satu sudut menghadap ke bawah melambangkan tempat suci untuk bertransformasi dari alam kandungan menuju dunia lewat sebuah perantara yaitu, kelahiran.
4.	Biji Ketapang	Frasa N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>biji ketapang</i> dinamai karena bentuk kue ini mirip seperti biji pohon ketapang yang lonjong dan runcing. Bahan yang digunakan untuk membuat <i>biji ketapang</i> meliputi tepung terigu, gula, santan, telur, dan margarin.	<i>Biji ketapang</i> disimbolkan sebagai bentuk kebersamaan, dibuat beramai-rama, digoreng bersama keluarga, lalu disimpan ke dalam toples yang kemudian untuk dinikmati sepanjang bulan. Kue ini juga memiliki peran sosial yang kerap hadir di perayaan penting, seperti saat Lebaran Idulfitri.
5.	Kue Akar Kelapa	Frasa N + N	Monomorfemis	Kue kering ini dinamakan <i>kue akar kelapa</i> karena bentuknya yang mirip dengan akar pohon kelapa yang berserabut, termasuk pula dalam pembuatan <i>kue akar kelapa</i> ini memanfaatkan santan dari buah kelapa tersebut sehingga menciptakan rasa yang gurih dan manis.	Seperti namanya <i>akar kelapa</i> , kue ini mempunyai filosofi yang mendalam, yakni mengandung pesan bahwa sebagai manusia harus bisa berguna bagi sesama bak pohon kelapa yang semua bagian dari pohon tersebut memiliki manfaatnya tersendiri bahkan hingga akar kelapanya. Selain itu, <i>kue akar kelapa</i> ini juga mengandung nilai untuk tidak mudah menilai seseorang dari luarnya

					saja seperti penampilan <i>kue akar kelapa</i> ini yang jika dilihat dari luar tidak menarik tetapi saat dicoba mampu menggugah selera.
6.	Tape Uli	Frasa N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>tape uli</i> ini berdasarkan dari dua elemen utama, yakni <i>tape</i> dan <i>uli</i> . <i>Tape</i> sendiri merupakan ketan yang difermentasi sehingga menghasilkan rasa manis dan sedikit asam. Sementara itu, <i>uli</i> merupakan adonan ketan putih yang dicampur dengan kelapa parut yang sudah dikukus yang selanjutnya ditumbuk hingga halus dan kenyal.	Masyarakat Betawi mengisyrakat <i>tape uli</i> ini sebagai simbol kekeluargaan dan ungkapan rasa syukur dan harapan, karena <i>tape uli</i> acap kali muncul saat perayaan hari raya. Selain itu, mengandung simbol kebersamaan, terlihat pada tekstur <i>uli</i> yang lengket seperti menggambarkan eratnya tali persaudaraan.
7.	Ongol-Ongol	Reduplikasi	Polimorfemis	<i>Ongol-ongol</i> merupakan kudapan khas Betawi yang disajikan dengan taburan parutan kelapa di atasnya. Nama <i>ongol-ongol</i> ini diambil dari bahasa Betawi yakni <i>ongol</i> yang berarti “kenyal”.	Kue <i>ongol-ongol</i> melambangkan kesederhanaan karena dalam pembuatan kue ini tidak membutuhkan biaya besar. Selain itu, <i>ongol-ongol</i> mengandung pula kebersamaan maupun kehangatan, sebab dalam proses pembuatan kue ini melibatkan anggota keluarga yang dapat menciptakan momen kebersamaan yang berharga, sehingga menghangatkan hubungan keluarga.
8.	Kue Talam	Frasa N + N	Monomorfemis	Nama <i>kue talam</i> diambil dari cara pembuatannya yang dicetak di loyang bulat tak berkaki yang dikenal “talam”. <i>Kue talam</i> dibuat dengan menggunakan santan kelapa agar dapat menambah cita rasa yang khas.	<i>Kue talam</i> ini merupakan sebuah simbol penghormatan, keakraban, dan keseimbangan hidup. simbol penghormatan ini karena secara historis disajikan sebagai wujud hormat tuan rumah kepada tamu yang dianggap kerabat dekat. Simbol keakraban dan kekerabatan merujuk pada tekstur kue yang lentur dan lengket, hal tersebut melambangkan

					eratnya hubungan dan kekerabatan manusia. Selanjutnya, simbol keseimbangan hidup merujuk pada dua lapisan rasa yakni manis pada lapisan bawah dan gurih pada lapisan atas, hal ini merepresentasikan perpaduan suka dan duka dalam kehidupan manusia.
9.	Kue Wajik Betawi	Frasa N + N + N	Monomorfemis	Kudapan khas Betawi ini dinamakan <i>kue wajik Betawi</i> karena bentuk kuenya saat disajikan seperti wajik atau belah ketupat. Untuk proses pembuatannya, kue ini memanfaatkan beras ketan, gula, dan santan kelapa. Perbedaannya dengan kue wajik dari daerah lain ialah <i>kue wajik Betawi</i> ini berwarna lebih gelap karena menggunakan gula merah atau gula aren.	<i>Kue wajik Betawi</i> acap kali dihidangkan pada acara-acara adat, seperti pernikahan, silaturahmi, maupun syukuran, sehingga makanan ini dianggap sebagai simbol keberkahan, ungkapan rasa syukur atas nikmat yang didapat, dan sebuah simbol harapan baik. Kue ini juga masuk ke dalam tradisi turun temurun bagi masyarakat Betawi dalam merayakan hari besar ataupun saat berkumpul dengan sanak keluarga.
10.	Kue Pancong	Frasa N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>kue pancong</i> ini berdasarkan cara pembuatannya di wadah bernama pancong yang berasal dari singkatan pancong ialah <i>pantatnya dicongkel</i> karena dalam proses pengangkatan kue ini dari cetakan dengan memakai congkelan. Adonan dari <i>kue pancong</i> khas Betawi ini merupakan perpaduan antara tepung beras dengan santan kelapa sehingga rasa gurih dari kue ini mampu mengunggah selera.	<i>Kue pancong</i> mencerminkan simbol kebersamaan, karena kue ini sering disajikan dalam berbagai acara adat Betawi, seperti pernikahan, khitanan, atau selamatan. Selain itu, kue ini disimbolkan sebagai kegigihan dan kekuatan, karena meskipun kue ini sangat sederhana dalam proses pembuatan maupun bahan-bahan dalam pembuatannya, <i>kue pancong</i> tetap bisa bertahan dalam arus modernisasi yang kemudian melahirkan beberapa inovasi baru dalam cara penyajiannya.

Pada tabel di atas telah dijabarkan sebanyak 10 data leksikon pada penamaan makanan khas Jakarta berbahan kelapa, yaitu *kue rangi*, *kerak telur*, *kue dongkal*, *biji ketapang*, *kue akar kelapa*,

tape uli, ongol-ongol, kue talam, kue wajik Betawi, dan kue pancong. Leksikon-leksikon tersebut masih dapat ditemukan dalam kehidupan sehari-hari di masyarakat Jakarta atau Betawi karena makanan-makanan tersebut masih dengan mudah ditemui, seperti di pasar, acara-acara khusus misalnya pada hari raya Idulfitri, Maulid Nabi, ataupun ditemukan pada kunjungan ke rumah saudara untuk mempererat tali silaturahmi. Pemakaian leksikon-leksikon tersebut memperlihatkan bahwa adanya hubungan antara bahasa dengan budaya yang tidak bisa dilepaskan dalam kehidupan bermasyarakat. Melalui bahasa yang dalam konteks ini adalah penamaan makanan dapat dijadikan sebagai sebuah penggambaran hidup masyarakat Betawi yang masih lekat dengan unsur kesederhanaan dengan memanfaatkan bahan-bahan alam seperti kelapa. Maka dari itu, penggunaan leksikon-leksikon yang masih eksis di masyarakat Betawi membuktikan bahwa adanya upaya untuk melestarikan identitas budaya Betawi di tengah gempuran arus modernisasi di masyarakat perkotaan.

Leksikon Makanan Khas Jakarta Kategori Minuman

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, ditemukan hanya satu data leksikon makanan khas Jakarta kategori minuman yang berbahan kelapa. Data tersebut adalah es selendang mayang, yang akan dijelaskan sebagai berikut.

TABEL 3. Makanan Khas Jakarta Kategori Minuman

NO	NAMA MAKANAN	BENTUK LEKSIKAL	JENIS MORFEMIS	MAKNA LITERAL	MAKNA KULTURAL
1.	Es Selendang Mayang	Frasa N + N + N	Monomorfemis	Penamaan <i>es selendang mayang</i> ini berdasarkan dari tampilan penyajiannya, yaitu lapisan kue yang berwarna-warni yang mirip dengan selendang penari. Selain itu, <i>mayang</i> mengacu pada tekstur yang kenyal, rasa yang manis, sekaligus dikaitkan dengan cerita rakyat Jampang Mayangsari. Nama tersebut untuk merepresentasikan keindahan visual dan rasa hidangannya.	<i>Es selendang mayang</i> mengisyaratkan adanya keberagaman masyarakat di Betawi. Hal ini terlihat pada <i>es selendang mayang</i> yang mempunyai berbagai warna, seperti hijau yang melambangkan kesuburan, putih yang melambangkan kesucian, dan merah yang melambangkan keberanian. Adapun minuman ini dijadikan sebagai simbol keindahan karena warna-warna yang tersusun itu mirip dengan selendang penari yang diyakini indah dan magis.

Berdasarkan tabel di atas, leksikon *es selendang mayang* mulai jarang ditemui, karena dianggap kuno oleh sebagian masyarakat Jakarta. Namun keberadaan minuman tersebut masih dapat ditemukan di tempat-tempat tertentu seperti festival budaya, acara pernikahan, dan masih ada beberapa penjual di kawasan Kota Tua yang menjualnya. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun *es selendang mayang* tidak lagi populer dalam konsumsi sehari-hari masyarakat Jakarta, tetapi leksikon ini masih hidup secara kultural karena tetap dikenal dan digunakan dalam konteks pelestarian budaya.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, ditemukan sebanyak 13 data leksikon makanan khas Jakarta berbahan kelapa yang dibagi berdasarkan tiga kategori, yaitu (1) leksikon makanan khas Jakarta kategori makanan berat; *nasi ulam dan soto Betawi*, (2) leksikon makanan khas Jakarta kategori makanan ringan; *kue rangi, kerak telur, kue dongkal, biji ketapang, kue akar kelapa, tape uli, ongol-ongol, kue talam, kue wajik Betawi, kue pancong*, dan (3) leksikon makanan khas Jakarta kategori minuman; *es selendang mayang*. Melalui penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan leksikon-leksikon tersebut masih mencerminkan identitas budaya masyarakat Betawi yang memanfaatkan kelapa dalam kehidupan sehari-hari dan merepresentasikan simbol-simbol kebudayaan masyarakat Betawi.

Dengan adanya penelitian ini memberikan gambaran bahwa bahasa, khususnya dalam bentuk leksikon kuliner, memiliki hubungan erat dengan kebudayaan suatu masyarakat. Hasil kajian penelitian ini menunjukkan bahwa penamaan makanan khas Jakarta bukan hanya sekedar bagian dari kuliner, namun juga merepresentasikan nilai-nilai budaya yang terkandung, seperti kesederhanaan, kreativitas, dan pelestarian tradisi lokal. Dengan demikian, riset ini dapat menjadi referensi dalam upaya pelestarian bahasa dan budaya daerah, khususnya dalam konteks kuliner tradisional di tengah arus modernisasi.

Kelebihan pada penelitian ini terletak pada fokus kajiannya yang spesifik, yaitu pada leksikon makanan khas Jakarta berbahan kelapa, sehingga mampu memberikan gambaran mengenai keterkaitan bahasa dan budaya secara jelas dan mendalam. Selain itu, data yang diperoleh melalui wawancara memberikan keaslian data yang diperoleh. Adapun kelemahan penelitian ini terletak pada teknik wawancara yang hanya dilakukan melalui telepon tidak bertemu secara langsung dan juga pada keterbatasan sumber data yang digunakan. Karena penelitian ini hanya berfokus pada makanan yang berbahan kelapa, maka hasil analisisnya belum mencakup keseluruhan leksikon kuliner khas Jakarta yang lebih luas. Oleh karena itu, penelitian lanjutan masih perlu dilakukan untuk menelusuri

leksikon kuliner Betawi dari bahan lainnya agar memperoleh gambaran budaya yang lebih menyeluruh.

Daftar Rujukan

- Aprilya, R., Simamora, A., & Budiarti, V. (2020). Translation Based on Ogden and Richard's Semantic Triangle Theory: How the Idea Is Connected to Real-World Objects (Vol. 1, Issue 1). <https://media.neliti.com/media/publications/322364-translation-based-on-ogden-and-richards-ba0b9194.pdf>
- Baehaqie, I. (2017). MAKNA SEMIOTIS NAMA-NAMA MAKANAN DALAM SESAJI SELAMATAN TINGKEBAN DI DUKUH PELEM, KABUPATEN WONOGIRI.
- Chaer, A. (2014). Linguistik Umum. Rineka Cipta.
- Fitriah, L. (2021). KAJIAN ETNOLINGUISTIK LEKSIKON BAHASA REMAJA MILENIAL DI SOSIAL MEDIA.
- Indonesia Kaya. (2025). Kerak Telor, si Makanan Betawi Paling Kesohor. Indonesia Kaya.
- Jahdiah. (2022). Kajian Etnolinguistik pada Nilai-Nilai Kearifan Lokal dalam Pola Pengasuhan Anak Masyarakat Banjar.
- Komariyah, S. (2018). Leksikon Peralatan Rumah Tangga Berbahan Bambu di Kabupaten Magetan (Kajian Etnolinguistik). *Paramasastra: Jurnal Ilmiah Bahasa Sastra Dan Pembelajarannya*, Volume 5.
- Krisnadi, A. R. (2018). GASTRONOMI MAKANAN BETAWI SEBAGAI SALAH SATU IDENTITAS BUDAYA DAERAH. <https://data.jakarta.go.id/dataset/data-jumlah-penduduk-provinsi-dki-jakarta>
- Kusno, A. (2015). PELANGGARAN PRINSIP KESOPANAN PADA KASUS DELIK PENGHINAAN DAN PENCEMARAN NAMA BAIK.
- Mailani, O., Nuraeni, I., Syakila, S. A., & Lazuardi, J. (2022). Bahasa Sebagai Alat Komunikasi Dalam Kehidupan Manusia (Vol. 1, Issue 2). Online. www.plus62.isha.or.id/index.php/kampret
- Nurhayati, E. (2023). PENGGUNAAN ISTILAH KUE LEBARAN PADA MASYARAKAT I KABUPATEN BANYUWANGI: KAJIAN ETNOLINGUISTIK Use Of the Term Lebaran Cake in The Community In Banyuwangi District: Study of Ethnolinguistic.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., Muhyidin, A., Sultan, U., & Tirtayasa, A. (2021). LEKSIKON KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT KABUPATEN PANDEGLANG.
- Sa'adatul Ulfah, L. (2024). LEKSIKON PERALATAN RUMAH TANGGA BERBAHAN BAMBUNY DI KABUPATEN PANDEGLANG (KAJIAN ETNOLINGUISTIK). In *PENEROKA: Jurnal Kajian Ilmu Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia* (Vol. 1, Issue 1).
- Salima, F. Z., & Fateah, N. (2024). Kajian Bentuk dan Makna Leksikon Budi Daya Salak di Desa Aribaya Kabupaten Banjarnegara (Kajian Morfologi). *Stilistika: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, 17(2), 367–382. <https://doi.org/10.30651/st.v17i2.21937>
- Samiaji Rinjani, R. (2017). REPRESENTASI MAKANAN TRADISIONAL JAKARTA DALAM KOMPOSISI FOODPORN DI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM.

Sari, I., Putri, K., Heryana, N., & Syahrani, A. (2018). KLASIFIKASI SATUAN LINGUAL LEKSIKON KERAMIK DI DESA SAKOK, KELURAHAN SEDAU, KOTA SINGKAWANG.

Simatupang, L., & Setyawati, R. (2023). Kajian Penamaan Kuliner di Balikpapan Menggunakan Teori Semantik Ogden-Richard. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 7(1), 18–31. <https://doi.org/10.32487/jshp.v7i1.1601>

Windiatmoko, D. U. (2024). *Etnolinguistik: Pemantik Makna dan Melek Budaya Indonesia*. Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa.