



PAPER – OPEN ACCESS

## Konsep Nama Kuliner Khas Karo: Kajian Metabahasa Semantik Alami

Author : Hariati Sembiring dkk.,  
DOI :  
Electronic ISSN : 2654-7066  
Print ISSN : 2654-7058

*Volume 3 Issue 3 – 2020 TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)*



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



# Konsep Nama Kuliner Khas Karo: Kajian Metabahasa Semantik Alami

Hariati Sembiring, Mulyadi, Eddy Setia

*Magister Linguistik, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia, 20155*

*sembiringhariati22@gmail.com*

## Abstrak

Penelitian ini membahas tentang konsep nama kuliner khas Karo dengan kajian metabahasa semantik alami. Hal yang melatar belakangi dilakukan penelitian ini adalah kajian dengan menggunakan teori metabahasa semantik alami pada kelas kata nomina masih sangat minim dikaji oleh para linguis. Secara khusus pada bahasa Karo belum pernah diteliti oleh para linguis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsep nama kuliner khas Karo dalam kajian metabahasa semantik alami. Data penelitian diperoleh dari penutur asli bahasa Karo dengan teknik wawancara. Selanjutnya data dianalisis dengan metode agih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsep nama kuliner khas Karo dibagi menjadi lima kategorisasi, yakni **pertama** konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada pesta perkawinan, **kedua** konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada pesta tahunan, **ketiga** konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan setelah panen, **keempat** konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada acara memasuki rumah baru, dan **kelima** konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada acara kematian. Setelah dikategorisasikan data dianalisis dengan teknik parafrase untuk memperlihatkan perbedaan makna yang terdapat pada data tersebut. makna peralatan dapur dibentuk oleh elemen makna asli SESUATU, KARENA, SESEORANG, ADA, dan INGIN.

*Kata kunci:* metabahasa semantik alami; molekul smantik; kategorisasi; dan parafrase.

## Abstract

*This research discusses the concept of the unique culinary name of Karo with the study of natural semantic metallica. The background of this research is the study using natural semantic metallica theory in the noun word class is still very minimal studied by linguists. In particular the Karo language has never been studied by linguists. This study aims to analyze the concept of the unique culinary name of Karo in a semantic natural meta-text. The research data were obtained from native speakers of Karo language with interview techniques. Then the data is analyzed by the method of distribution. The results showed that the concept of a typical Karo culinary name was divided into five categorizations, namely the first concept of a typical Karo culinary name used at a wedding, secondly the concept of a Karo-typical clinical name used at an annual party, the three concepts of a Karo-type culinary name used after harvest, the four concepts of Karo distinctive names used in the event entering a new home, and the five concepts of Karo distinctive names used at the death event. After categorizing the data, it is analyzed by paraphrasing techniques to show the different meanings contained in the data. the meaning of kitchen utensils is formed by the original meaning elements SOMETHING, BECAUSE, SOMEONE, THERE, and WANT.*

*Keywords:* natural semantic metalanguage; smantic molecule; categorization; and paraphrase.

## 1. Latar Belakang

Semua benda yang ada di sekitar kita memiliki nama bahkan dapat dipastikan bahwa tidak ada benda yang tidak memiliki nama. Penamaan pada sebuah benda sangatlah penting karena seseorang dapat mengetahui benda yang dimaksud dari nama yang dimiliki oleh benda tersebut. Setiap nama yang dimiliki oleh benda pasti memiliki makna atau arti yang berkaitan dengan benda yang dituju, tetapi pemaknaan dari konsep nama tidak terlepas dari latar belakang benda tersebut. Seperti yang diungkapkan oleh [1] konsep nama adalah penggunaan konvensional yang mencirikan kosakata dalam bahasa. Dalam setiap bahasa nama mengidentifikasi karakteristik dasar. Senada dengan Kripke, [2] juga mengatakan konsep nama merupakan gambaran nama sebagai tanda tertentu yang layak, seperti sinyal, ikon, dan gejala. Nama secara umum sebagai “sebuah tanda yang memiliki kelas ekstensial untuk designatumnya [2]” Konsep nama biasanya menggambarkan karakteristik yang berkaitan dengan item yang mewakili nama dan konsep nama juga digunakan untuk menandakan orang/ benda yang disebutkan.

Seperti yang diungkapkan oleh [3] bahwa proses penamaan ada 11, yaitu (a) peniruan bunyi, (b) penyebutan bagian, (c) penyebutan penentu dan pembuat, (e) penyebut tempat asal, (f) penyebutan bahan, (g) penyebutan keserupaan, (h) penyebutan pemendekan, (i) penyebutan penamaan baru, (j) penyebutan pengistilahan, dan (k) penyebutan pendefinisian. Hal yang sama juga diungkapkan oleh Sudaryat, 2008: 59 mengatakan ada sepuluh proses penamaan, yaitu (a) peniruan bunyi, (b) penyebutan bagian, (c) penyebutan sifat khas, (d) penyebutan penemu dan pembuat, (e) penyebutan tempat asal, (f) penyebutan bahan, (g) penyebutan keserupaan, (h) penyebutan pemendekan, (i) penyebutan penamaan baru, dan (j) penyebutan pengistilahan.

Berdasarkan proses yang disebutkan [3] dan [4] maka kajian ini akan menganalisis makna konsep nama kuliner khas Karo dengan menggunakan teori metabahasa semantik alami. Beberapa alasan peneliti mengkaji konsep nama makanan khas Karo karena kajian mengenai makanan khas Karo dengan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA) belum pernah diteliti. Selain itu, konsep nama kuliner Karo sudah mulai hilang dari kosakata bahasa Karo. Jadi penelitian ini bertujuan untuk menjaga kosakata kuliner dalam bahasa Karo. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui makna konsep nama yang terdapat pada kuliner khas Karo dan untuk mengetahui komponen makna secara rinci dan sederhana. Teori MSA merupakan kajian semantik leksikal. Asumsi dasar teori ini adalah bahwa makna kompleks dapat dideskripsikan dengan menggunakan konfigurasi elemen makna yang lebih sederhana dengan teknik parafrase perangkat makna asli yang dikemukakan oleh Goddard [5] sebanyak 65. Makanan khas Karo yang dimaksud, yakni *gulai cih, terites, tasak telu, manuk sangkep, babi panggang Karo, lomok-lomok, cipera, umbut, gule nurung kerah, kidu-kidu, cincang bohan, jong labar, cimpa unung-unung, cimpa matah, cimpa bohan, cimpa lepat, cimpa sagu-sagu, cimpa tuang*. Konsep nama makanan tersebut akan dianalisis dengan teknik parafrase. Misalnya,

*Cipera* ‘tepung jagung’

1. Salah satu jenis makanan [M]
2. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
3. Makanan [M] ini terbuat dari daging ayam kampung yang dipotong KECIL
4. Makanan [M] ini terbuat dari tepung jagung
5. Makanan ini [M] dimasak dengan cara digulai
6. Makanan ini [M] digunakan pada pesta pernikahan

## 2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang berdasar pada fakta yang ada atau fenomena yang secara empiris hidup pada penuturnya [6]. Data penelitian dikumpulkan dengan teknik libat cakup. Selanjutnya data dianalisis dengan metode agih dengan teknik ganti untuk menguji makna yang terdapat pada konsep nama makanan khas Karo dan parafrase untuk menentukan makna [6]. Metode agih berperan penting dalam menganalisis dan membandingkan makna. Penelitian ini dimulai dengan mengumpulkan data. Data dikumpulkan dengan metode observasi dan wawancara. Dalam metode observasi, data direkam dan dicatat. Dalam metode wawancara informan ditanya apa sajakah jenis makanan khas Karo, apa saja bahan yang digunakan untuk membuat makanan itu, bagaimanakah cara membuat makanan tersebut, apakah kegunaan makanan tersebut, dan kapanakah makanan tersebut digunakan. Sumber data dari penelitian ini adalah penutur bahasa Karo asli sebanyak tiga orang yang tinggal di Desa Sarimanis, Kecamatan Barus Jahe. Informan yang diwawancarai laki-laki dan perempuan. Mereka berusia 18-65 tahun. Dari ketiga informan diperoleh data kuliner khas Karo sebanyak 19 data. Dari data yang diperoleh maka data itu dikelompokkan menjadi lima kelompok, yaitu makanan khas yang digunakan pada saat pesta perkawinan, meninggal, memasuki rumah baru, pesta tahunan, masa menanam, dan memanen.

Butir leksikal yang terdapat dalam kategori di atas memiliki fungsi yang sama, tetapi setiap butir leksikal memiliki ciri semantis yang membedakannya dengan butir leksikal yang lain hal ini akan dilakukan dengan teknik ganti.

- a. *Nande nggoreng cimpa tuang/? cimpa unung-unung/?? cimpa matah.*  
Ibu AKT goreng cimpa tuang/ ?cimpa unung-unung/??cimpa mentah.  
‘Ibu menggoreng cimpa tuang/?cimpa mentah/?? cimpa mentah pakai tepung beras’.
- b. *Nande nanger cimpa unung-unung//?cimpa tuang/?? cimpa matah.*  
Ibu AKT rebus cimpa unung- unung?cimpa tuang/ ?? cimpa mentah.  
‘Ibu merebus cimpa unung-unung/? cimpa tuang /?? cimpa mentah’.
- c. *Nande nutu cimpa matah/? cimpa tuang/?? cimpa unung-unung.*  
Ibu AKT tumbuk cimpa mentah/?cimpa tuang/?? cimpa unung-unung.  
‘ibu menumbuk cimpa mentah/? cimpa tuang/?? cimpa unung-unung’.

Dari ketiga contoh di atas dapat dilihat berdasarkan proses pembuatannya maka *cimpa tuang* dimasak dengan cara menggoreng kering sementara *cimpa unung-unung* dimasak dengan cara merebus dan *cimpa matah* tidak dimasak melainkan ditumbuk. Semua data juga akan dianalisis dengan teknik parafrase yang berkolerasi dengan komponen “BENDA [M] INI ADA KARENA SESEORANG INGIN MELAKUKAN [M] SESUATU”. Misalnya,

*Parafrase X*

1. Salah satu jenis makanan [M]
2. Benda [M] ini ada karena seseorang membuatnya
3. Benda ini terbuat dari X [M]
4. Seseorang membuatnya [M] karena seseorang ingin mengadakan sesuatu [M]

5. Seseorang membuatnya dengan cara X
6. Makanan ini [M] digunakan pada waktu sebelum/setelah

### 3. Hasil Analisis

Teori metabahasa semantik alami dalam tulisan ini diterapkan untuk menganalisis kategorisasi konsep nama kuliner khas Karo dan menganalisis makna yang terdapat dalam konsep nama dengan teknik parafrase. Dari data yang diperoleh konsep nama makanan khas Karo dibagi menjadi lima kategori, yaitu makanan khas yang digunakan pada saat pesta perkawinan, meninggal, memasuki rumah baru, pesta tahunan, dan setelah selesai memento. Kelima kategorisasi tersebut direalisasikan dengan 'BENDA [M] INI ADA KARENA SESEORANG INGIN MELAKUKAN [M] SESUATU'.

#### 3.1. Konsep Nama Kuliner Khas Karo yang Digunakan pada Pesta Perkawinan

Butir leksikal yang termasuk kategori kuliner khas masyarakat Karo yang dimasak/ dihidangkan pada acara pernikahan adalah *cimpa matah*, *cipera*, dan *lomok-lomok*. Ketiga butir leksikal tersebut sama-sama dimasak atau digunakan pada acara adat perkawinan, tetapi ketiga butir leksikal ini memiliki perbedaan. Hal ini dapat diuji dengan menggunakan teknik ganti.

Contoh:

- Cipera/?lomok-lomok/??cimpa matah gulenna banna man si la tengka bas kerja-kerja ah ndai. Cipera/?lomok-lomok/??cimpa mentah sayurnya dibuatnya untuk yang berpantang di pesta pernikahan itu. 'Cipera/?lomok-lomok/?? cipma mentah lauknya di pesta pernikahan itu.'
- Lomok-lomok/ ?cipera/?? cipma matah ndai gulenna bas kerja-kerja ah ndai. Lomok-lomok/ ?cipera/?? cipma matah tadi sayurnya di pesta pernikahan itu tadi. 'Lomok-lomok/?cipera/?? cipma matah lauknya di pesta pernikahan tadi'.
- Man cipma matah/?cipera/?? lomok-lomok kami dung kerja ndai. Makan cipma matah/?cipera/?? lomok-lomok kami Setelah pesta pernikahan itu. 'Kami memakan cipma matah/?cipera/??lomok-lomok setelah acara pesta pernikahan itu selesai'.

Dari ketiga contoh di atas dapat diketahui bahwa *cipera* biasanya dimasak pada pesta pernikahan untuk tamu yang berpantang, sedangkan *lomok-lomok* biasanya dimasak untuk tamu yang tidak berpantang daging babi. Kedua makanan tersebut dihidangkan saat makan siang/ pagi acara adat pernikahan berlangsung sementara *cimpa matah* biasanya dihidangkan ketika acara adat pernikahan sudah selesai. Untuk lebih jelasnya ketiga butir leksikal ini dibedakan berdasarkan parafrase makna.

#### 1. Cipera

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari daging ayam kampung dan tepung jagung
- d. Makanan [M] ini biasanya dihidangkan bersama dengan tasak telu 'tiga jenis masakan'
- e. Makanan [M] ini dimulai
- f. Makanan [M] ini digunakan pada saat acara pesta pernikahan berlangsung
- g. Makanan [M] ini dihidangkan untuk tamu yang berpantang

#### 2. Lomok-lomok

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari daging babi dan darahnya
- d. Makanan [M] ini dipotong KECIL-KECIL
- e. Makanan [M] ini digoreng
- f. Makanan ini [M] digunakan pada saat pesta pernikahan berlangsung
- g. Makanan [M] ini dihidangkan untuk tamu yang tidak berpantang

#### 3. Cimpa matah

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari beras ketan, kelapa, dan gula merah
- d. Makanan [M] ini ditumbuk

- e. Makanan [M] ini dibentuk dengan cara digenggam
- f. Makanan ini [M] digunakan setelah acara adat pernikahan selesai

### 3.2. Konsep Nama Kuliner Khas Karo yang Digunakan pada Pesta Tahunan

Masyarakat Karo adalah masyarakat yang sangat menjunjung nilai-nilai kebudayaan dalam memperingati atau merayakan acara pesta tahunan atau masyarakat Karo menyebutnya *kerja tahun*. Pesta tahunan ini dijadikan menjadi suatu ciri khas kebudayaan masyarakat Karo oleh nenek moyang terdahulu dengan alasan untuk merayakan hasil panen padi mereka sekaligus acara ini digunakan untuk pencarian jodoh bagi anak-anak muda pada saat itu. Acara pesta tahun ini sampai sekarang masih ada, tetapi tujuan diadakannya pesta ini sudah beralih untuk acara kumpul keluarga bukan lagi untuk merayakan hasil panen atau pencarian jodoh untuk anak-anak muda. Biasanya pada pesta tahunan ini banyak makanan khas Karo yang dapat dinikmati, seperti *cimpa unung-unung*, *babi panggang karo*, *pagit-pagit*. Untuk memperlihatkan perbedaan ketiga butir leksikal ini dilakukan dengan teknik ganti.

- a. *Babi panggang/?cimpa unung-unung/?pagit-pagit ndai ikanna i rumah bibi.*  
Babi panggang/?kue yang terbuat dari tepung pulut/? pahit-pahit tadi ikanya di rumah bibi.  
“Babi panggang/? kue yang terbuat dari tepung pulut/? sayur yang terbuat dari makanan sapi yang telah berada dalam usus besar lembu dicampur dengan daging sapi tadi ikannya di rumah bibi”.
- b. *Baluti cimpa unung-unung/ ?babi panggang/? Pagit-pagit ena salu bulung singkut.*  
Balut kue yang terbuat dari tepung pulut/? babi panggang/? pahit-pahit itu pakai daun singkut.  
“Balut Balut Kue yang terbuat dari tepung pulut/? babi panggang/? sayur yang terbuat dari makanan sapi yang telah berada dalam usus besar lembu dicampur dengan daging sapi itu dengan daun singkut”.
- c. *Pagit-pagit/?cimpa unung-unung/? babi panggang gulen kami.*  
Pahit-pahit /? kue yang terbuat dari tepung pulut/? babi panggang sayur kami.  
“Sayur yang terbuat dari makanan sapi yang telah berada dalam usus besar lembu dicampur dengan daging sapi /? kue yang terbuat dari tepung pulut/? babi panggang sayur kami”.

Dari ketiga butir leksikal di atas dapat dilihat pagit-pagit adalah sayur yang digunakan pada pesta tahunan sedangkan babi panggang digunakan sebagai ikan, dan cimpa unung – unung adalah sejenis kue basah yang dibalut dengan daun *singkut*. Selain teknik ganti, perbedaan ketiga butir leksikal ini dapat dilihat secara jelas pada parafrase makna di bawah ini:

- *Babi panggang karo*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari daging babi
- d. Makanan [M] ini dipotong BESAR-BESAR
- e. Makanan ini [M] dipanggang
- f. Makanan [M] ini dihidangkan ketika makan
- g. Makanan ini [M] digunakan pada pesta tahunan

- *Cimpa unung-unung*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari tepung pulut dan kelapa yang telah digongseng dengan gula merah
- d. Makanan [M] ini dibalut dengan *bulung singkut* yang telah diolesi minyak goreng
- e. Makanan [M] ini dikukus
- f. Makanan [M] ini dihidangkan setelah/sebelum makan
- g. Makanan [M] ini digunakan pada acara pesta tahunan

- *Pagit- pagit*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari makanan sapi yang telah berada dalam usus besar lembu dicampur dengan daging sapi
- d. Seseorang menyebut makanan [M] ini pagit-pagit karena rasanya sedikit *pagit* ‘pahit’

- e. Makanan [M] ini digulai
- f. Makanan [M] ini digunakan pada acara pesta tahunan
- g. Makanan [M] ini dihidangkan ketika makan

Dari ketiga butir leksikal di atas diketahui perbedaan ketiganya selain dari bahan yang digunakan untuk membuatnya dan cara mengolahnya ketiga jenis makanan ini dihidangkan pada waktu yang berbeda.

### 3.3. Konsep Nama Kuliner khas Karo yang Digunakan setelah Panen

Selain pesta tahunan masyarakat Karo biasanya merayakan pesta setelah mereka selesai memanen hasil tani mereka. Acara ini dilakukan karena zaman dahulu mereka memanen hasil tani mereka secara bergilir dan bergotong royong. Sehingga ketika masa panen itu sudah selesai mereka membuat sebuah acara makan bersama. Dalam acara tersebut ada beberapa jenis makana khas Karo yang harus mereka hidangkan sebagai tanda mereka bersuku Karo. Makanan itu adalah *cincang bohan*, *cimpa tuang*, dan *gulai cih*. Perbedaan ketiga butir leksikal tersebut dapat dilihat dengan teknik ganti dan parafrase.

- a. *Tutung cincang bohan/ ?cimpa tuang/ ?? gule cih ena ndai.*  
Bakar *cincang bohan/ ?cimpa tuang/ ?? gulai siput* itu tadi.  
'Panggang *cincang bohan/ ?kue yang digongseng/?? gulai siput* itu'.
- b. *Sauk cimpa tuang/? cincang bohan/?? gule cih ena ndai.*  
Goreng *cimpa tuang/? cincang bohan/?? gulai siput* itu tadi.  
'Goreng *cimpa tuang/? cincang bohan/?? gulai siput* itu'.
- c. *Gule cih/? cimpa tuang/?? cincang bohan ena ndai.*  
Gulai siput/ ? *cimpa tuang/?? cincang bohan* itu tadi.  
'Gulai siput/ ? *cimpa tuang/?? cincang bohan* itu'.

Dari ketiga butir leksikal di atas dapat diketahui bahwa *cincang bohan* dimasak dengan cara dipanggang, sedangkan *cimpa tuang* dimasak dengan cara digoreng, dan *gule cih* dimasak dengan cara digulai. Untuk lebih spesifiknya ketiga butir leksikal di atas dibedakan dengan cara parafrase.

- *Cincang bohan*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini terbuat dari batang pisang, daun ubi, daging, dan jantung pisang
- c. Bahan makanan [M] ini diiris-iris
- d. Makanan [M] ini dimasukkan ke dalam bambu yang dipotong per ruas-ruas
- e. Makanan [M] ini dimasak dengan cara membakar
- f. Makanan [M] ini digunakan pada acara pesta panen

- *Cimpa tuang*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari tepung beras jati biasa, gula aren, santan encer, kelapa parut
- d. Makanan [M] ini dimasak dengan cara digoreng
- e. Makanan [M] ini lebar
- f. Makanan [M] ini digunakan pada acara pesta panen

- *Gule cih*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari *cih* 'keong'
- d. Makanan [M] ini berukuran KECIL
- e. Makanan ini [M] dimasak dengan cara digulai
- f. Makanan ini [M] digunakan setelah masa panen

### 3.4. Konsep Nama Kuliner Khas Karo yang Digunakan pada Acara Memasuki Rumah Baru

Pada acara memasuki rumah baru biasanya masyarakat Karo membuat suatu acara adat yang sering disebut acara *mengket rumah* dalam masyarakat Karo. Dalam pesta memasuki rumah baru tidak ada bedanya dengan acara adat yang lain. Mereka menghadirkan makanan khas dalam acara tersebut. Makanan yang dihadirkan pada acara ini adalah *kidu-kidu* dan *tasak telu*. Ketiga butir leksikal tersebut memiliki perbedaan yang dapat dilihat melalui teknik ganti dan parafrase.

- a. nggoreng kidu-kidu/ ?tasak telu nande i rumah.  
menggoreng ulat sagu/ ? masak tiga ibu di rumah.  
'Ibu menggoreng ulat sagu/? ayam yang dimasak menjadi tiga jenis di rumah'.

Untuk melihat perbedaan kedua butir leksikal tersebut secara spesifik dapat dilihat dari parafrase di bawah ini.

- *Kidu-kidu*

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari ulat sagu
- d. Makanan [M] ini dimasak dengan cara digoreng
- e. Makanan [M] ini digunakan pada acara adat
- f. Makanan [M] ini mengandung protein yang tinggi

- *Tasak telu*

- a. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- b. Makanan [M] ini bermakna masakan tiga jenis
- c. Makanan [M] ini dimasak dengan cara direbus
- d. Kuah makanan [M] ini dicampur dengan kelapa gongseng
- e. Makanan [M] ini digunakan pada acara memasuki rumah baru
- f. Makanan [M] ini digunakan pada acara merdang merdem

### 3.5. Konsep Nama Kuliner Khas Karo yang Digunakan pada Acara Adat Kematian

Selama manusia masih hidup di dunia ini pasti memiliki banyak perayaan yang harus mereka rayakan bahkan tidak hanya itu ketika mereka sudah meninggal pun masih membuat suatu acara adat. Dalam acara adat kematian, masyarakat Karo biasanya penuh dengan tangisan dan keharuan. Acara adat kematian ini dilakukan di *jambur* 'balai desa' mulai dari pagi hingga sore dan sepanjang hari itu setiap para tamu yang hadir akan menghamburkan air mata. Karena kematian merupakan duka yang sangat mendalam bagi masyarakat Karo sehingga makanan yang dihadirkan pun bukanlah makanan yang mewah, melainkan makanan yang cukup sederhana. Makanan yang dimaksud adalah *umbut*. Dalam acara kematian biasanya hanya *umbut* inilah menjadi menu makanan. Parafrase dari makanan ini adalah:

- a. Salah satu jenis makanan [M]
- b. Makanan [M] ini ada karena seseorang membuatnya
- c. Makanan [M] ini terbuat dari batang pisang yang masih muda
- d. Makanan [M] ini diiris kecil-kecil
- e. Makanan ini [M] dimasak dengan cara digulai dengan ayam kampung
- f. Makanan ini [M] digunakan pada acara kematian

Dari semua data yang sudah dianalisis pada kategori konsep kuliner khas Karo hanya memiliki satu data sehingga data tersebut tidak dapat dibandingkan dengan data yang lain.

## 4. Kesimpulan

Setiap suku memiliki makanan khasnya masing-masing. Makanan khas menjadi salah satu ciri dari suku tersebut. Tidak terkecuali suku Karo juga memiliki makanan khas sebagai ciri khusus dari suku Karo. Setiap makanan khas yang dimiliki oleh suku Karo digunakan pada saat acara-acara tertentu sehingga tidak sembarangan makanan itu dihadirkan sesuka hati. Kajian ini membahas makanan khas Karo menjadi lima kategorisasi, yakni konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada pesta perkawinan, seperti *cimpa matah*, *cipera*, dan *lomok-lomok*. Konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada pesta tahunan, seperti *cimpa unung-unung*, *babi panggang karo*, *pagit-pagit*. Konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan setelah panen, yakni *cincang bohan*, *cimpa tuang*, dan *gulai cih*. Konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada acara memasuki rumah baru, yaitu *kidu-kidu* dan *tasak telu*. Dan konsep nama kuliner khas Karo yang digunakan pada acara adat kematian yaitu *umbut*.

Kelima kategori ini dianalisis dengan teknik parafrase makna ‘BENDA [M] INI ADA KARENA SESEORANG INGIN MELAKUKAN [M] SESUATU’ untuk melihat perbedaan butir leksikal yang terdapat pada kategori yang sama.

### **Referensi**

- [1] Kripke, S. (1972). Naming and necessity. In D. Davidson & G. Harman (Eds.), *Semantics of Natural Language*. Blackwell.
- [2] Sebeok, T. (1994). *An Introduction to Semiotics*. University of Toronto Press.
- [3] Chaer, A. (2013). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Rineka Cipta
- [4] Sudaryat, Y. (2008). *Makna dalam Wacana Prinsip-Prinsip Semantik dan Pragmatik*. Yrama Widya.
- [5] Goddard, C. (1998). *Semantics Analysis*. Oxford University Press.
- [6] Sudaryanto. (2015). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa: Pengantar Penelitian Wahana Kebudayaan Secara Linguistik*. Sanata Dharma University Press.