SeBaSa

Jurnal Pendidikan Seni, Bahasa, dan Sastra

Diterbitkan oleh Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) Hamzanwadi Selong

---

Volume II, Nomor 2, Februari 2016

ISSN: 2442-5561

Penasihat

Hj. Sitti Rohmi Djalilah
(Ketua STKIP Hamzanwadi Selong)

Penanggung Jawab

Padlurrahman
(Ketua Program Studi PBSI STKIP Hamzanwadi Selong)

Pemimpin Redaksi

Roni Amrulloh

Wakil Pemimpin Redaksi

Muh. Irfan

Sekretaris Redaksi

Mudarman

Ketua Editor

Lalu Fakihuddin

Editor

Herman Wijaya
Muh. Jaelani Al-Pansori
Muh. Ardian Kurniawan
Hilmiyatun
Zainul Muttaqin

Mitra Bebestari

Prof. Dr. Sarwiji Suwandi, M.Pd. (UNS), Dr. I Wayan Artika, M.Hum. (Undiksha),
Dr. Syarifuddin, M.Hum. (Kantor Bahasa NTB), Dr. Khirjan Nahdi, M.Hum. (STKIP
Hamzanwadi Selong), Moedjito, Ph.D. (STKIP Hamzanwadi Selong)

Sekretariat:

Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan
(STKIP) Hamzanwadi Selong
Jalan TGKH. M. Zainuddin Abdul Madjid No 132, Pancor-Selong, Lombok Timur
Telp. (0376) 21394; Ponsel: 0819614741; 082341800190
Pos-el: sebase_pbsihamzanwadi@yahoo.com

DAFTAR ISI

Kajian Wacana Puisi “Senjata” (untuk dek Pendi alias Effendi Gazali di Republik Mimpi) Karya Andrinof A. Chaniago <i>Roni Amrulloh</i>	88
A Study on Students’ Difficulties in Developing Good Writing (Recount Text) <i>M. Adib Nazri</i>	102
Nilai-Nilai Pendidikan dalam Sesenggak Sasak pada Masyarakat Pujut, Kabupaten Lombok Tengah <i>Roby Mandalika Waluyan</i>	108
Analisis Wacana Karikatur Karya MG. Suryana dalam Surat Kabar Solo Pos (Kajian Pragmatik) <i>Mudarman</i>	124
Analisis Kohesi pada Lirik Lagu <i>Simfoni Hitam</i> Karya Sherina Munaf <i>Rini Agustina</i>	131
The Effectiveness of Self-Directed Learning (SDL) in Teaching Reading Viewed from Students’ Self-Esteem for EFL Learners <i>Selamet Riadi Jaelani</i>	139
Pengaruh Lingkungan terhadap Variasi Prokem Bahasa Sasak Dialek Nggeto-Nggete Pada Anak Usia Remaja di Desa Dames Damai, Kecamatan Suralaga, Kabupaten Lombok Timur <i>Moh. Irfan</i>	147
Novel “Merpati Kembar di Lombok” Karya Nuriadi (Kajian Sosiologi Sastra, Budaya, Resepsi Sastra, dan Nilai Pendidikan) <i>Herman Wijaya</i>	155
Leksikon Makanan Berbahan Dasar Ketan dalam Budaya Sasak <i>Muh. Ardian Kurniawan</i>	169

LEKSIKON MAKANAN YANG TERBUAT DARI KETAN DALAM BUDAYA MASYARAKAT SASAK

Muh. Ardian Kurniawan

Program Studi PBSI STKIP Hamzanwadi Selong

Pos-el: muhardika88@yahoo.co.id

Abstrak

Makalah ini membahas leksikon makanan yang berbahan dasar ketan dalam masyarakat Sasak. Pengumpulan data dilakukan dengan metode simak dan metode cakap. Analisis data dilakukan dengan metode padan referensial. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa bahasa Sasak memiliki 15 leksikon nama makanan berbahan dasar ketan. Ini memperlihatkan bahwa ketan memiliki peran yang vital bagi masyarakat Sasak. Kebiasaan masyarakat Sasak dalam melakukan kenduri besar dan pilihan hidup mayoritas sebagai petani menjadi salah satu tolok ukur yang memengaruhi banyaknya leksikon yang merepresentasikan makanan berbahan dasar ketan bagi masyarakat Sasak.

Kata Kunci: *leksikon, makanan, Sasak, budaya*

Abstract

This paper discusses about the lexicon of sticky rice-based foods in the *Sasak* people. The data collection was done using observation methods and interview methods. The data analysis was conducted using a unified referential. This study showed that the *Sasak* language lexicon had 15 names based food glutinous. It showed that sticky rice has a vital role for the community *Sasak*. *Sasak* people's habit of doing great festivity and life choices as a majority of farmers had become one of the benchmarks that impacted on the number that represents the lexicon of food made from glutinous for the *Sasak* people.

Keywords: *lexicon, food, Sasak culture*

A. Pendahuluan

Dalam menafsirkan suatu realitas, tiap budaya selalu memiliki cara pandangnya masing-masing yang memperlihatkan adanya kekhasan. Penafsiran ini melibatkan banyak faktor, meliputi aspek sosial, geografis, historis, hingga aspek filosofis. Keterlibatan faktor-faktor itu memiliki maksud dan berdampak pada signifikansi dan pola pikir masyarakat. Tanpa disadari, suatu masyarakat telah mengembangkan semacam perangkat kerja kognitifnya sendiri. Perangkat kerja ini terproses di pikiran dalam bentuk intuisi linguistik yang arbitrer yang akan mengarahkan mereka pada hulunya, yaitu bahasa sebagai representasi gagasan dan budaya masyarakat.

Terdapat korelasi antara bentuk dan isi bahasa dengan kepercayaan, nilai, dan kebutuhan saat ini dengan kehidupan penuturnya (Ibrahim, 1994: 45). Hal ini dimungkinkan mengingat bahasa dan berbagai sistem kehidupan itu merupakan perangkat yang terjalin sebagai satu kesatuan di bawah naungan sistem kebudayaan. Di sinilah letak peran vital bahasa karena mampu menjaga dan merekam setiap realitas yang berlangsung dan diterapkan oleh suatu budaya atau masyarakat. Ada berbagai aspek bahasa yang dapat dimanfaatkan untuk hal ini, namun yang paling banyak berperan dan berpengaruh bagi eksistensi suatu budaya adalah pada tataran leksikonnya.

Selanjutnya, daya rekam masyarakat akan terkait secara erat dengan fakta dan fenomena sosial yang dekat dengan kehidupan mereka. Suatu masyarakat akan memperlihatkan wujud yang berbeda dan unik pada realitas yang dianggapnya penting dan bermanfaat bagi kehidupan mereka, sementara masyarakat lain belum tentu demikian. Misalnya, untuk menafsirkan sesuatu yang berkaitan dengan *nasi*, bahasa Indonesia memiliki berbagai tautan leksikon, seperti *padi*, *gabah*, *beras*, *nasi*, *lontong*, dan *ketupat*, misalnya. Sementara dalam bahasa Inggris, realitas tersebut cukup dinyatakan dengan satu leksikon saja, yaitu *rice*. Fenomena ini dapat dijelaskan karena masyarakat Indonesia memiliki kedekatan secara sosial dan kultural dengan *nasi*. Sebab, dalam praktik kehidupan masyarakat Indonesia—atau bangsa Austronesia Barat pada umumnya—nasi dipandang sebagai kebutuhan pokok bagi sebagian besar masyarakatnya sehingga memiliki peran vital bagi kehidupan mereka, sedangkan bahasa Inggris tidak terlalu bergantung kepada nasi.

Sapir-Whorf menjelaskan perbedaan-perbedaan ini sebagai relativitas bahasa. Dalam hipotesisnya dinyatakan bahwa suatu realitas yang sama akan terkodekan dalam wujud bahasa yang berbeda oleh dua atau lebih komunitas budaya yang tidak sama. Dalam terminologi antropologi budaya, perbedaan ini merupakan refleksi dari keanekaan budaya tersebut. Masing-masing masyarakat budaya memiliki daya rekamnya sendiri atas realitas yang dianggap penting bagi mereka.

Demikian pula halnya yang berlaku pada masyarakat suku Sasak di Pulau Lombok. Untuk menyatakan makanan yang terbuat dari bahan dasar *ketan*, masyarakat Sasak memiliki 15 leksikon. Kelima belas leksikon ini hanya untuk mengacu pada makanan yang terbuat dari ketan yang masih utuh saja dan belum termasuk makanan yang berbahan dasar ketan yang sudah ditumbuk, digiling, atau dihaluskan. Fenomena ini

menarik untuk ditelaah dari aspek linguistik antropologi. Pertama, asumsi awal yang juga melatari ketertarikan ini adalah jumlah leksikon yang beragam untuk merujuk penganan yang terbuat dari ketan mengindikasikan bahwa ketan merupakan sesuatu yang penting dan mendatangkan banyak manfaat bagi pelaksanaan tatacara kehidupan masyarakat suku Sasak. Kedua, klasifikasi pada leksikon berbahan dasar ketan ini akan menuntun pada klasifikasi budaya masyarakat suku Sasak untuk mengetahui pandangan hidup mereka.

Dalam tulisan ini, akan diuraikan ihwal penamaan makanan yang terbuat dari bahan ketan dalam terminologi budaya masyarakat suku Sasak dengan menggunakan analisis komponen makna. Selanjutnya, dari hasil analisis linguistik tersebut akan dijelaskan makna budaya yang tersirat di dalam makanan yang terbuat dari ketan menurut pandangan suku Sasak.

Ketika mengkaji kebudayaan, kita tidak pernah bisa lepas dari peran bahasa karena bahasa seperti yang dirumuskan oleh Kluckhohn (dalam Kuswarno, 2008: 9) bersama-sama dengan enam perangkat lain kehidupan manusia merupakan sendi utama kebudayaan. Salah satu ilmu yang memfokuskan kajiannya pada deskripsi kebudayaan adalah etnografi (Spradley, 2007: 3). Dengan etnografi kita dapat menafsirkan berbagai aspek kebudayaan sehingga memiliki arti yang jelas. Malinowski (dalam Spradley, 2007: 4) menyatakan bahwa tujuan yang ingin dicapai dari studi etnografi adalah untuk memahami sudut pandang penduduk asli dalam hubungannya dengan kehidupan untuk mendapatkan pandangannya mengenai dunia. Oleh karena itu, etnografi pun membutuhkan studi bahasa untuk dapat mengurai dan menganalisis aspek-aspek simbolik kebudayaan yang dimaksudkan.

Belakangan telah berkembang studi yang merupakan paduan antara etnografi dengan ilmu bahasa yang dikenal dengan nama etnolinguistik. Dari bentukan ini, muncul pula istilah etnosemantik. Etnosemantik merupakan salah satu cabang linguistik yang masih sedikit diterapkan dalam penelitian-penelitian linguistik bahasa Sasak. Subdisiplin ini menelaah hubungan antara bahasa dan budaya terutama untuk mengamati bagaimana bahasa itu digunakan sehari-hari sebagai alat dalam tindakan bermasyarakat (Darheni, tanpa tahun). Sementara itu, Suhandano (materi perkuliahan tanggal 27 September 2011) menyatakan bahwa etnosemantik adalah studi mengenai cara-cara yang dipakai oleh suatu masyarakat dalam kebudayaan yang berbeda dalam

mengorganisasikan dan mengkategorikan ranah-ranah pengetahuan tertentu. Dengan demikian, etnosemantik lebih menekankan kajiannya pada pemakaian bahasa di masyarakat karena turut pula mempertimbangkan aspek kebudayaan dan cara pandang mereka terhadap budaya tersebut.

Etnosemantik merupakan ranah kajian linguistik antropologi (dalam sumber lain disebut antropologi linguistik/antropolinguistik). Sibarani (2004: 50) menjelaskan bahwa antropolinguistik adalah cabang linguistik yang mempelajari variasi dan penggunaan bahasa dalam hubungannya dengan perkembangan waktu, perbedaan tempat komunikasi, sistem kekerabatan, pengaruh kebiasaan etnik, kepercayaan, etnik bahasa, adat istiadat, dan pola kebudayaan lain dari suatu suku bangsa. Penjelasan ini senada dengan Foley (1997) yang menyatakan.

Oleh karena itu, telaah leksikon makanan berbahan dasar ketan dalam masyarakat Sasak patut juga dilakukan dengan pendekatan linguistik antropologis.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan interpretatif. Pengumpulan data dilakukan dengan metode simak dengan teknik dasar berupa teknik sadap dan teknik lanjutan teknik rekam dan teknik catat (periksa Mahsun, 2007). Di samping itu, data juga dihimpun melalui metode cakap (Mahsun, 2007) yang dilakukan secara semuka dengan narasumber. Analisis data dilakukan dengan menggunakan metode padan referensial. Penyajian data dilakukan secara informal.

C. Pembahasan

Suku Sasak adalah komunitas mayoritas penghuni Pulau Lombok yang menggunakan bahasa Sasak untuk berkomunikasi sehari-hari. Dalam upaya memenuhi kehidupannya, masyarakat ini lebih banyak menjatuhkan pilihan mata pencaharian dari bertani dan beternak. Hal ini tidak lepas dari faktor masih tersedianya lahan garapan di wilayah tersebut. Oleh karena itu, ciri khas mereka adalah menghuni daerah di bagian tengah (bukan wilayah pinggir atau pesisir pantai) Pulau Lombok yang banyak menyediakan lahan untuk digarap atau untuk menggembalakan hewan ternak.

Ada banyak jenis tanaman yang ditanami oleh petani suku Sasak, yaitu padi, ketan, cabe, jagung, bawang, kedelai, tembakau, dan lain-lain. Beragamnya jenis tanaman ini

lebih disebabkan oleh kondisi tanah yang lebih cocok untuk ditanami jenis tanaman tertentu dibandingkan lainnya atau karena faktor ekonomi, yaitu karena tanaman yang satu lebih mendatangkan untung dibandingkan menanam tipe lain.

Namun demikian, meskipun memiliki tanah yang bisa dimanfaatkan untuk bercocok tanam dari berbagai jenis tanaman, padilah yang selalu ditanam sepanjang musim. Ada kalanya padi ditanam bersamaan dengan ketan, sedangkan ada kalanya padi ditanam di seluruh area persawahan dalam tiap musim tanam. Apabila padi ditanam bersamaan dengan ketan, tidak pernah terjadi para petani menanam ketan di areal yang lebih luas dibandingkan dengan tanaman padi. Justru sebaliknya, tanaman padilah yang lebih banyak ditanam di areal persawahan. Jika padi ditanam untuk $3/4$ dari keseluruhan areal lahan, maka ketan hanya mendapat bagian $1/4$.

Perbedaan kuantitas areal tanam antara padi dengan ketan tentunya mengindikasikan bahwa peran padi lebih penting dibandingkan dengan ketan. Meskipun kedua tanaman ini secara taksonomis termasuk ke dalam famili padi-padian (*Poaceae*), tetapi secara fungsional, antara keduanya tidak ditemukan peran rotasi atau substitusional (saling menggantikan). Masyarakat suku Sasak menanam padi untuk dikonsumsi sebagai makanan pokok (kebutuhan primer), sedangkan ketan (dalam bahasa Sasak disebut *reket*) ditanam untuk pemenuhan kebutuhan sekunder.

Perbedaan ini akan lebih jelas terlihat dalam praktik berkehidupan masyarakat suku Sasak. Dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari, masyarakat suku Sasak mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Di berbagai kenduri maupun ritual-ritual kebudayaan dan agama, semisal perkawinan, hajatan, maulidan, atau aktivitas lain yang melibatkan peserta yang banyak, seperti bekerja di sawah, atau menjamu pekerja ketika membangun rumah, dan sebagainya, masyarakat suku Sasak tidak lupa menyuguhkan nasi beserta aneka lauknya. Kemudian, untuk berzakat (zakat fitrah) pun masyarakat Sasak menggunakan beras (bentuk mentah dari nasi).

Lain halnya dengan ketan. Urgensi ketan tidak seketat padi. Ketan tidak digunakan sebagai sumber makanan pokok seperti padi. Namun, ada hal yang menarik dari pemanfaatan tanaman ketan ini oleh masyarakat Sasak. Meskipun ditanam dalam jumlah yang lebih sedikit, tetapi ketan justru dimanfaatkan dalam peran yang lebih variatif dibandingkan dengan nasi. Variasi ini juga menghasilkan berbagai hasil olahan makanan berbahan dasar ketan. Ritual budaya masyarakat suku Sasak, yaitu *Perang*

Timbung, misalnya, memperlihatkan fundamentalnya posisi ketan. *Timbung* sendiri merupakan salah satu makanan yang terbuat dari ketan dan tidak dapat digantikan dalam ritual tersebut. Tidak boleh *timbang* digantikan dengan lontong atau ketupat, atau *timbang* dibuat dengan bahan beras, gandum, atau singkong, misalnya. Oleh karena itu, dalam hal-hal semacam ini, posisi ketan menjadi sangat vital dan mengalahkan beras atau nasi. Begitu pula ketika mengadakan perayaan kelahiran Nabi Muhammad saw (maulid), orang Sasak juga menyuguhkan makanan dari ketan yang disebut *me rosul* atau *me mulud*. Meskipun dalam perayaan tersebut turut disuguhkan nasi, tetapi yang menjadi ciri khas adalah *me rosul/ me mulud*. Untuk mempertegas peran makanan ini, digunakanlah istilah penyebutannya dengan nama *me rosul/ me mulud* yang berarti ‘nasi rasul/ nasi maulid’. Artinya, seakan-akan peran makanan dari ketan ini dianalogikan seperti nasi yang wajib ada dalam setiap aktivitas perjamuan dalam budaya orang Sasak. Sebab, dengan menyatakannya dengan istilah *me* ‘nasi’, urgensi *me rosul/ me mulud* menjadi lebih terlihat. Di samping itu, penamaan dengan terminologi *me* pada *me mulud* ini juga disebabkan oleh unsur intrinsik makanan itu sendiri.

Penjelasan lain yang membedakan ketan dengan beras adalah dari aspek budaya. Dalam pandangan budaya masyarakat Sasak, memakan makanan yang terbuat dari ketan lebih cepat mengenyangkan dibandingkan dengan mengonsumsi nasi. Dalam hal ini, ketan sebanding dengan ketela atau ubi. Bahkan, sering kali, penganan dari bahan dasar ketan dibiarkan bersisa (tidak dihabiskan), hal yang dilarang bila dilakukan terhadap nasi. Bagi masyarakat Sasak, ketika memakan nasi haruslah sampai habis (bukan dalam arti harus habis tandas). Demi memperkuat anjuran ini, orang tua sampai membuatkan parabel yang mereka ceritakan ketika menyuapi anak-anak mereka. Cerita ini berkisah tentang tokoh remah nasi yang akan mencari siapa saja (terutama anak-anak) yang tidak memakannya. Bagi anak-anak suku Sasak, cerita ini cukup menakutkan mereka. Apalagi bila orang tua mereka pandai mendramatisasi cerita dengan penggambaran tokoh remah nasi yang menyeramkan atau pencitraan aneh lainnya.

Apabila ditilik dari faktor ekonomi, beras dan ketan juga berada pada status yang tidak sama. Beras memiliki nilai jual yang lebih rendah dibandingkan dengan ketan. Hukum ekonomi memiliki penjelasan tentang hal ini, yaitu harga cenderung meningkat ketika ketersediaan barang sedikit, sementara harga cenderung menurun apabila ketersediaan barang melimpah. Tetapi, dari faktor ekonomi ini pula dapat disimpulkan

bahwa yang mendasari masyarakat Sasak lebih banyak menanam padi bukanlah karena faktor ekonomi, melainkan budaya. Dan memang, masyarakat Austronesia, terutama Austonesia bagian Barat, termasuk masyarakat Sasak, memiliki budaya mengonsumsi nasi sebagai kebutuhan pokok.

Sementara itu, apabila ditilik dari faktor agronomi, terdapat kandungan tertentu yang dimiliki oleh tanaman ketan, yaitu *amilopektin* yang menyebabkan ketan menjadi lengket apabila ditanak (Wikipedia, diakses pada 2 November 2011). Ini pula salah satu alasan yang membuat ketan tidak digunakan sebagai bahan konsumsi pokok.

Dari aspek sejarah, sebelum mengenal padi gogo rancah yang sukses diterapkan di lahan-lahan persawahan di Pulau Lombok, masyarakat Sasak hanya mengenal satu kali musim menanam padi. Oleh karena itu, padi menjadi sesuatu yang sangat berharga dan diutamakan masyarakat. Meskipun memiliki areal lahan garapan yang luas, para petani tetap menanam padi dalam jumlah yang selalu lebih banyak karena pertimbangan kemungkinan gagal panen dan juga aspek pemanfaatannya dalam praktik kehidupan masyarakat tersebut. Ini berdampak pada ketan yang ditanam pada areal lahan yang lebih sedikit.

Apa yang sudah dijelaskan di atas, kiranya dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai perbedaan padi dan ketan sebagai dua hal yang berbeda, baik bila ditinjau dari aspek historis, ekonomi, kultural, maupun agronomi. Selanjutnya, berikut akan disampaikan pemanfaatan ketan sebagai panganan dalam kehidupan masyarakat Sasak.

Leksikon Makanan Berbahan Dasar Ketan

Umumnya, ketan biasa dimanfaatkan untuk diolah menjadi panganan. Justru karena perannya yang sekunder inilah, panganan dari ketan menjadi variatif. Tidak seperti beras yang dikonsumsi sebagai kebutuhan pokok dan mendasar, ketan dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan sampingan, misalnya kue yang dibuat dari ketan dapat dikonsumsi sendiri, dijual, atau disuguhkan dalam acara-acara tertentu. Dalam penelitian ini, sekurangnya telah didaftar 15 nama makanan yang dihasilkan dengan memanfaatkan bahan dasar dari ketan. Jumlah ini sangat mungkin bertambah sebab pembahasan dalam penelitian ini hanya terbatas pada makanan (panganan) yang terbuat dari ketan yang masih memperlihatkan wujud ketan tersebut secara utuh (tidak digiling atau ditumbuk). Kelima belas nama makanan itu bisa dilihat pada daftar di bawah ini:

<i>banget</i>	<i>dipang</i>	<i>renggi</i>
<i>wajik</i>	<i>rengkambang</i>	<i>lemper</i>
<i>pelemeng/lemeng</i>	<i>lupis</i>	<i>poteng</i>
<i>timbang</i>	<i>bantal</i>	<i>jaje tujak</i>
<i>me mulud/ me rosul</i>	<i>tekel</i>	<i>gagak bekerem</i>

Data-data di atas akan dijelaskan sebagai berikut.

a.) Banget

Banget adalah makanan yang dihasilkan masyarakat Sasak dengan cara mengukus ketan (biasanya ketan putih) hingga matang. Hasil kukusan inilah yang dinamakan banget. Terkadang, banget dicampurkan dengan parutan kelapa yang telah dicampuri garam. Tetapi, ada kalanya juga banget dibuat dengan campuran gula merah, sehingga menghasilkan warna merah dan rasa manis. Inilah makanan ketan yang dibuat dengan cara paling sederhana. Biasanya hanya dimakan untuk konsumsi sendiri atau disuguhkan kepada tamu yang sudah sangat akrab. Pada kondisi tertentu, banget digunakan dalam ritual yang berbau mistis, seperti dibawa ketika ziarah ke makam yang dianggap keramat untuk mengobati anak-anak pada masyarakat suku Sasak. Banget yang sudah dibawa ke makam itu kemudian diberikan kepada sang anak untuk dimakan sebagai obat.

b.) Wajik

Wajik adalah makanan dari ketan putih yang dikukus dengan campuran gula merah sehingga menghasilkan warna merah pada makanan tersebut sekaligus memberi rasa manis. Meski hampir sama proses pembuatannya dengan *banget*, tetapi wajik tidak pernah dikatakan sebagai banget karena setelah matang, makanan ini dipotong-potong menyerupai bentuk wajik dalam permainan kartu. Makanan ini langsung disajikan tanpa campuran tambahan lagi. Wajik lebih sering dibuat untuk dijual atau disajikan dalam acara-acara perayaan budaya nonagama, seperti pernikahan.

c.) Timbung

Timbung merupakan makanan yang terbuat dari ketan putih. Sebelum dikukus, timbung terlebih dahulu dibentuk memanjang dan dibungkus dengan daun pisang. Selain untuk dijual, timbung juga digunakan dalam ritual kebudayaan, yaitu *Perang*

Timbung, suatu ritual untuk mengenang Perang Lombok antara masyarakat suku Sasak dengan kerajaan Bali.

d.) Pelemeng

Pelemeng merupakan makanan yang dibuat dari ketan putih yang dicampur dengan santan secukupnya saat pengukusannya sehingga menghasilkan ketan yang legit dan pas rasanya (dalam bahasa Sasak disebut *manget*). Bentuk dan pembungkus pelemeng sama seperti *timbang*, yaitu dibentuk memanjang dan dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Pelemeng hanya dibuat ketika perayaan idul fitri.

e.) Me mulud/ me rosul

Me mulud merupakan makanan yang dibuat seperti *banget*, tetapi dengan campuran kunyit sehingga dihasilkan warna kuning pada makanan ini. Umumnya makanan ini ditaburi daging ayam yang sudah disuwir tipis-tipis, dan potongan telur dadar, serta parutan kelapa yang sudah dibumbui (agak manis atau agak pedas). Makanan ini hanya dibuat untuk perayaan maulid Nabi Muhammad saw.

f.) Dipang

Dipang merupakan makanan dari ketan yang setelah dikukus dengan atau tanpa campuran gula merah dianginkan terlebih dahulu agar mengembang dan kering sebelum dicetak menyerupai sabun mandi, tetapi dengan ukuran yang lebih kecil maupun lebih besar. Biasanya *dipang* hanya dibuat untuk dijual saja.

g.) Rengkambang

Rengkambang adalah *banget* dari ketan putih yang disirami air santan bercampur gula merah. Hanya dibuat untuk konsumsi saja.

h.) Gagak bekerem

Gagak bekerem merupakan bubur dari ketan hitam. Dinamakan sebagai *gagak bekerem* 'burung gagak yang berendam' karena makanan ini berwarna hitam yang disirami air santan sehingga menyerupai burung gagak yang sedang berendam di kolam. Selain dikonsumsi, *gagak bekerem* juga dibuat untuk dijual bersama bubur-bubur lainnya.

i.) Lupis

Lupis dibuat hampir sama dengan membuat *timbang*. Hanya saja, *lupis* dibentuk menyerupai segi tiga dan dimakan dengan dicampur parutan kelapa yang sudah diberi

gula merah cair. Terkadang lupis juga dibuat dengan ketan hitam sebagai variasi warna saja.

j.) Bantal

Bantal merupakan makanan yang terbuat dari ketan putih yang dikukus. Biasanya penganan ini dicampuri potongan buah pisang di dalamnya. Cara pembuatannya hampir sama dengan lempur. Bedanya, bantal dibungkus dengan daun kelapa. Selain disajikan dalam acara perkawinan dan ritual keagamaan, bantal juga dibuat untuk dijual.

k.) Tekel

Cara pembuatan, bentuk, dan pemanfaatan *tekel* sama persis dengan *bantal*. Yang membedakan keduanya adalah tekel berisi campuran kacang merah, sedangkan bantal berisi pisang.

l.) Renggi

Renggi merupakan makanan dari ketan yang setelah mengalami proses pengukusan, kemudian dibentuk menyerupai talam besar kemudian dijemur. Biasanya hanya disajikan pada acara maulid dan pernikahan.

m.) Lempur

Lempur tidak dikenal dalam kehidupan masyarakat suku Sasak tradisional. Boleh jadi lempur muncul sebagai pengaruh dari masyarakat pendatang dari luar Lombok. Umumnya lempur dibuat dengan cara ketan yang telah dikukus diisi dengan daging berbumbu atau abon daging, kemudian dilapisi daun pisang. Selain dijual, lempur disuguhkan pada acara pernikahan atau syukuran dan zikran.

n.) Jaje tujaq

Jaje tujaq sama dengan makanan dari ketan lainnya dibuat dengan cara dikukus. Tetapi karena campuran airnya lebih banyak, maka hasilnya lebih lembek jika dibandingkan dengan banget, lupis, atau lempur. Biasanya jaje tujaq dibuat bersama dengan poteng. Kedua makanan ini merupakan satu paket yang harus muncul secara bersama-sama dan disajikan hanya pada acara-acara besar, seperti perayaan Idul Fitri, maulid, dan hajatan besar, atau pernikahan masyarakat suku Sasak.

o.) Poteng

Berbeda dengan makanan lainnya yang dibuat dengan dikukus, *poteng* dibuat dengan ketan yang difermentasi setelah mendapat campuran ragi. Biasanya poteng

diletakkan di wadah yang tertutup dengan lapis atasnya diberi daun pisang. Fungsi daun pisang ini selain mempercepat fermentasi juga sebagai pewarna alami bagi poteng. Bersama-sama dengan jaje tujaq, poteng muncul pada acara-acara tertentu karena biasanya orang memakan jaje tujaq sambil mencocokkannya ke poteng.

Ketan dan Representasi Masyarakat Sasak

Jika dicermati makanan-makanan dari ketan yang dibuat oleh masyarakat Sasak ini, antara satu dengan yang lainnya tidak memiliki perbedaan yang terlalu mencolok. Makanan ini dibuat tanpa campuran sama sekali atau ada kalanya dengan campuran air santan, parutan kelapa, atau air dari gula merah. Kesemuanya juga mengalami atau diawali dengan proses pengukusan terlebih dahulu. Namun, karena perbedaan yang sedikit itulah masyarakat Sasak merasa perlu membedakan masing-masing makanan ini. Itu pula yang mendasari munculnya banyak leksikon untuk menyatakan makanan-makanan tersebut. Misalnya saja, *bantal* dan *tekel* adalah dua makanan yang sama persis baik dari aspek bentuk, cara pembuatan, dan bungkusnya. Namun, karena salah satu berisi pisang dan yang lainnya berisi kacang merah, akhirnya keduanya dibedakan penamaannya. Campuran isi bukan satu-satunya alasan yang membuat perbedaan nama. Antara *banget* dan *wajik*, misalnya, dibedakan karena bentuknya. Makanan itu dinamakan wajik karena setelah dikukus, kemudian dipotong sedemikian rupa menyerupai bentuk wajik pada permainan kartu remi, sedangkan banget tetap dibiarkan menggumpal tidak ditata. Perbedaan juga ditemukan antara *rengkambang* dengan *gagak bekerem*. Meskipun keduanya sama-sama merupakan perwujudan dari banget yang disirami air santan, tetapi *rengkambang* disirami santan yang sudah dicampur dengan air gula merah, sementara *gagak bekerem* hanya dicampurkan santan saja. Tidak hanya perbedaan rasa yang membuat kedua makanan ini berbeda. *Gagak bekerem* dinamakan karena pengaruh asosiasi masyarakat Sasak yang mengibaratkan makanan ini seperti burung gagak yang mandi di kolam. Karena terbuat dari ketan hitam, makanan ini diasosiasikan sebagai gagak.

Mengenai penamaan dengan asosiasi juga digunakan oleh masyarakat Sasak untuk menyatakan sesuatu yang benar-benar penting. Dalam tulisan ini diperlihatkan penggunaan asosiasi lain terhadap penamaan makanan dari ketan dengan sebutan nasi, seperti yang tampak pada leksikon *me rosul* atau *me mulud*. Karena makanan ini hanya

muncul dalam perayaan maulid saja, maka masyarakat Sasak memberikan nama khusus baginya untuk mengingatkan urgensi makanan ini dalam perayaan maulid tersebut. Alasan lain adalah karena makanan ini dicampuri daging ayam yang telah disuwir dan dibumbui. Dalam budaya masyarakat Sasak, daging hanya dijadikan lauk ketika makan, tetapi tidak pernah digunakan untuk membuat kue.

Antara *pelemeng*, *lupis*, dan *timbang* juga memiliki kemiripan, baik dari cara pembuatan maupun bungkus yang digunakan. Namun oleh masyarakat Sasak, ketiganya tetap tidak disamakan penamaannya. Kemiripan itu adalah semuanya dibuat menggunakan ketan putih dan dibungkus dengan daun pisang. Hanya saja, *pelemeng* dan *timbang* dibungkus memanjang, sedangkan *lupis* dibungkus membentuk segi tiga, tetapi ada juga yang membentuknya seperti segi empat. Akan tetapi, alasan utama yang membuat ketiganya berbeda adalah karena tujuan pembuatannya. *Timbung* selalu identik dengan perayaan *Perang Timbung* yang secara rutin setiap tahun dilaksanakan oleh masyarakat Sasak di bagian Lombok Tengah. *Pelemeng* dibuat sebagai bentuk perayaan atas idul fitri. Sementara *lupis* dibuat tanpa mengandung maksud untuk perayaan atau ritual, tetapi hanya untuk dijual atau dikonsumsi sendiri oleh pembuatnya.

Pembuatan *dipang* dan *renggi* pun hampir sama. Setelah makanan ini dikukus, kemudian dicampur gula (untuk *dipang*) lalu dibentuk (dicetak). *Dipang* dibentuk menyerupai balok kayu kecil kira-kira sebesar ukuran sabun mandi, sedangkan *renggi* dibentuk melebar dan pipih menyerupai ukuran talam. Wujud akhir kedua makanan ini berbeda dari makanan-makanan yang telah disebutkan sebelumnya yang cenderung lembek atau agak lembek. Keduanya berbentuk keras dan kering, tetapi renyah dan gurih bila dimakan. Yang paling mencolok dari kedua makanan ini adalah peran dalam pelaksanaan kehidupan masyarakat Sasak. *Renggi* merupakan unsur yang selalu ada dalam pelaksanaan acara pernikahan maupun ritual keagamaan bagi masyarakat Sasak. Sedangkan *dipang* hanya dibuat demi memenuhi kebutuhan ekonomi pembuatnya.

Yang paling berbeda di antara semua makanan yang terbuat dari ketan ini adalah *poteng*. Namun, keberadaan *poteng* pun sangat bergantung terhadap *jaje tujaq*. *Poteng* hanya muncul apabila *jaje tujaq* juga ada. Sehingga antara keduanya terdapat relasi yang saling membutuhkan. Antara yang satu dengan yang lainnya tak bisa muncul sendiri. Akan terasa janggal bila *poteng* disajikan tanpa *jaje tujaq*, begitu pula sebaliknya.

Karena terkena pengaruh budaya luar, muncul pula leksikon baru dalam masyarakat Sasak untuk menyebut sejenis makanan yang terbuat dari ketan putih yang diisi daging yang telah disuwir, yaitu *lemper*. Masyarakat Sasak tidak pernah membuat penganan atau kue yang mengandung daging. Ini dikarenakan oleh budaya masyarakat Sasak yang menganggap daging hanya dikonsumsi sebagai lauk, bukan sebagai jajan. Mengenai hal ini dapat dirujuk dengan membandingkan semua makanan yang terbuat dari ketan seperti yang sudah disebutkan di atas. Pengecualian bagi *me mulud* karena juga mengandung campuran daging. Tetapi justru karena alasan itulah maka makanan ini disebut *me* 'nasi' karena diasosiasikan seperti nasi. Terkait pinjaman leksikon *lemper* ini dapat dijelaskan karena dahulu kerajaan dari Jawa dan Bali pernah lama menghuni Pulau Lombok. Diperkirakan kehadiran kedua kerajaan ini dan beberapa etnis pendatang lainnya membawa berbagai pengaruh budaya hingga ke makanan. Hal yang seperti ini sudah lazim dalam interaksi budaya dan kontak bahasa sebagaimana dijelaskan oleh Foley (1997: 384) bahwa kontak antara dua kebudayaan akan berdampak pada perubahan bahasa, yaitu terjadinya adopsi ciri-ciri kebahasaan budaya tertentu, termasuk dalam hal ini adalah pinjam-meminjam leksikon.

D. Simpulan

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa makanan-makanan dari ketan yang dibuat oleh masyarakat Sasak mengalami satu fase dasar, yaitu pengukusan. Beberapa makanan memang mengalami proses lebih lanjut, tetapi kesemuanya tidak memperlihatkan proses yang rumit, seperti pengovenan atau proses modern lainnya. Sementara bahan tambahan yang digunakan pun bukanlah bahan yang sulit didapat oleh masyarakat Sasak yang banyak hidup dari bertani, berladang, dan beternak, yaitu daun pisang, daun kelapa, parutan kelapa, santan, maupun gula merah (gula aren). Kesemuanya ini bisa diperoleh dengan mudah di sawah atau ladang milik masyarakat suku Sasak. Ini memperlihatkan bahwa makanan-makanan yang dibuat ini memang sederhana dengan memanfaatkan sumber alam di sekitar kehidupan masyarakat.

Karena banyaknya hasil olahan penganan dari ketan ini dan sedikitnya perbedaan antara makanan-makanan itulah yang menyebabkan masyarakat secara kreatif memberikan nama-nama khusus bagi masing-masing makanan. Terlebih lagi makanan

yang dibuat juga mengandung fungsi dalam praktik kebudayaan tertentu yang membuat urgensi pada beberapa makanan tersebut semakin kentara.

Sehingga benarlah pernyataan yang mengatakan bahwa bahasa merupakan inti dari hakikat kemanusiaan (Kuswarno, 2008). Sebab, seperti yang diperlihatkan dari penjelasan di atas, bahasa berperan sebagai perekam sekaligus sebagai refleksi atas realitas budaya agar dapat diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Daftar Pustaka

- Darheni, Nani. (tanpa tahun). "Leksikon Aktivitas Mata dalam Toponim di Jawa Barat: Kajian Etnosemantik". Diunduh pada 2 November 2011.
- Foley, William. 1997. *Antropological Linguistics*. Massachussetts: Blackwell Publisher Inc.
- Haryanti, Dwi & Agus Budi Wahyudi. 2007. "Ungkapan Etnis Petani Jawa di Desa Japanan, Kecamatan Cawas, Kabupaten Klaten, Kajian Etnolinguistik" dalam Jurnal *Kajian Linguistik dan Sastra* Vol. 19, No. 1, Juni 2007 hal. 35-50.
- Ibrahim, Abd. Syukur. 1994. *Panduan Penelitian Etnografi Komunikasi*. Surabaya: Penerbit Usaha Nasional.
- Kuswarno, Engkus. 2008. *Etnografi Komunikasi: Suatu Pengantar dan Contoh Penelitiannya*. Bandung: Widya Padjadjaran.
- Spradley, James P. 2007. *Metode Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Thomas, Linda dan Shan Wareing. 2006. *Bahasa, Masyarakat, dan Kekuasaan*. Jakarta: Pustaka Pelajar.
- Wikipedia. "Beras". Diakses pada tanggal 2 November 2015 di laman www.wikipedia.org.
- _____. "Padi". Diakses pada tanggal 2 November 2015 di laman www.wikipedia.org.