

**PENGGUNAAN ISTILAH KUE LEBARAN
PADA MASYARAKAT I KABUPATEN BANYUWANGI:
KAJIAN ETNOLINGUISTIK**

*Use Of the Term Lebaran Cake in The CommunityIn Banyuwangi
District: Study of Ethnolinguistic*

Eni Nurhayati

Program Studi Magister Linguistik Fakultas Ilmu Budaya Universitas Jember

Jl. Kalimantan No. 37 Kampus Tegalboto, Jember 68121

Posel eninurhayati175@gmail.com

Naskah masuk: 23 Mei 2023, revisi akhir: 13 November 2023, disetujui: 27 November 2023

Abstrak

Indonesia dengan keragaman budaya dan bahasa memiliki berbagai macam warisan leluhur, salah satunya makanan. Beberapa daerah masih mempertahankan makanan atau jajanan khas yang telah diwariskan oleh nenek moyang kita, salah satunya Banyuwangi. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh penjelasan deskriptif mengenai penggunaan istilah atau penamaan kue lebaran yang masih digunakan sebagai sajian pada saat musim lebaran oleh masyarakat Banyuwangi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan kajian etnolinguistik. Data dalam penelitian ini dijangin melalui metode simak dan cakap dengan menggunakan teknik pancing, teknik cakap semuka, teknik sadap, teknik catat, dan teknik rekam. Data dalam penelitian ini dianalisis menggunakan metode padan dengan teknik pilah unsur tertentu (PUP). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penamaan kue lebaran yang ada di Banyuwangi pada dasarnya dikategorikan berdasarkan bentuk fisiknya, bahan yang digunakan, proses atau cara pembuatannya, keserupaan bentuk dengan benda lain, serta sifat dan teksturnya. Seperti bagiak, matahari/matari, opak gulung, semprit/mawaran, cipiran/kecipir, rengginan, klemben/kuro, keciput, sagon, sato, walangan, telek kucing/widaran, marning, lidah kucing, unthuk semut, sale gedhang, untir-untir, roti kacang, ladrang sabrang, kacang telur, kacang sembunyi, madu mongso, jipang, kuping gajah, dan kembang gulo.

Kata Kunci: *etnolinguistik, istilah Jawa, kue lebaran*

Abstract

Indonesia, with its diversity of cultures and languages, has various kinds of ancestral heritage, one of which is food. Some areas still maintain typical food or snacks that have been passed down by our ancestors, one of which is Banyuwangi. This study aims to obtain a descriptive explanation regarding the use of the term or the naming of Eid cakes which are still used as a dish during the Eid season by the people of Banyuwangi. This study uses a descriptive qualitative approach with ethnolinguistic studies. The data in this study were collected through the listening and speaking method using fishing techniques, all-round speaking techniques, tapping techniques, note-taking techniques and recording techniques. The data in this study were analyzed using the equivalent method with a certain element sorting technique (PUP). The results of this study indicate

that the naming of Eid cakes in Banyuwangi is basically categorized based on their physical form, materials used, process or method of manufacture, similarity in shape to other objects, as well as their properties and texture. Like bagiak, matahari/matari, opak gulung, semprit/mawaran, cipiran, rengginan, klemben/kuro, keciput, sagon, sato, walangan, telek kucing/widaran, marning, lidah kucing, unthuk semut, sale gedhang, untir-untir, roti kacang, ladrang sabrang, kacang telur, kacang sembunyi, madu mongso, jipang, kuping gajah, and kembang gulo.

Keywords: *ethnolinguistics, Javanese term, Eid cake*

I. PENDAHULUAN

Bangsa Indonesia merupakan bangsa dengan etnik dan budaya yang sangat beragam. Keberagaman ini memberikan dampak pada keberagaman bahasa yang dimiliki oleh setiap daerah yang berada di Indonesia, seperti bahasa Jawa, bahasa Sunda, bahasa Madura, bahasa Bali. Perbedaan bahasa yang dimiliki oleh daerah-daerah di Indonesia tidak lain dilatarbelakangi oleh berbagai factor, seperti faktor tempat, faktor waktu, faktor dari pemakai, faktor dalam pemakaian, faktor situasi, dan faktor status sosial (Pateda, 1990, hlm. 52--53). Menurut Prasetyo (2010, hlm. 2) keberadaan suatu bahasa sering berkaitan dengan adanya eksistensi suatu budaya, hal tersebut tidak lain karena budaya merupakan hasil dari adanya keterikatan antara manusia dan lingkungan alamnya yang didasari oleh adat kebiasaan. Suatu bahasa dapat merefleksikan budaya dari masyarakat sehingga kajian terhadap suatu bahasa sangat penting untuk memperoleh pemahaman terhadap budaya penuturnya karena pada dasarnya bahasa yang digunakan oleh penutur masyarakat tertentu mengacu pada suatu peristiwa, tindakan, benda, serta keadaan. Selain itu, bahasa tersebut juga digunakan untuk menyampaikan gagasan, pikiran, dan ide yang dapat mewakili tindakannya.

Setiap daerah memiliki sistem bahasa berbeda-beda yang disesuaikan dengan cerminan budaya yang dimiliki. Oleh sebab itu, bahasa merupakan sistem lambang bunyi yang arbitrer atau bersifat sewenang-wenang yang digunakan oleh anggota masyarakat untuk saling berinteraksi satu sama lain (Bloomfield dalam Sumarsono, 2007, hlm. 18). Dalam pemberian nama atau istilah pada benda, makhluk, dan peristiwa tertentu setiap daerah memiliki istilah bahasa yang berbeda-beda dan bersifat sewenang-wenang. Selain itu, penamaan tersebut dapat ditelusuri asal-usulnya. Chaer (1995, hlm. 43) mengungkapkan bahwa penamaan pada benda, makhluk, ataupun peristiwa tersebut didasarkan pada peniruan bunyi, seperti binatang cicak penamaan tersebut berdasarkan bunyi yang dihasilkan oleh hewan tersebut yaitu “cak, cak, cak”. Selain didasarkan pada bunyi yang dihasilkan, penamaan benda juga didasarkan pada keserupaan bentuk dari benda tersebut, seperti permen payung, yaitu permen dengan bentuk menyerupai payung. Selanjutnya, dasar penamaan tersebut juga terbentuk dari tempat benda tersebut dihasilkan atau ditemukan, misalnya, asam jawa, satai Madura, soto Lamongan, jeruk bali.

Indonesia memiliki banyak warisan dari nenek moyang, seperti tari-tarian, lagu, baju-

baju adat, rumah adat, dan makanan. Baik makanan maupun jajanan tersebut merupakan salah satu hal yang diwariskan oleh nenek moyang kita, salah satunya adalah kue. Kue atau jajanan merupakan makanan khas yang masih menjadi favorit sebagian besar masyarakat Indonesia. Menurut Tyas (2017, hlm. 3) makanan dan jajanan tradisional merupakan produk yang dikelola atau diolah dan dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat dan dihidangkan dalam perayaan khusus dalam waktu tertentu sebagai wujud dari warisan nenek moyang terdahulu. Makanan tradisional ini merupakan bagian dari budaya masyarakat sehingga menjadi identitas lokal, seperti perannya dalam budaya masyarakat, cara pengolahan, serta resep pembuatan khusus yang terus terjaga.

Seiring berkembangnya zaman, makanan dan jajanan ini sedikit tergeser dengan makanan yang diproduksi secara instan atau makanan produk asing. Seharusnya makanan atau jajanan tradisional ini tetap dijaga keberadaannya sebagai wujud pelestarian dari warisan nenek moyang terdahulu. Akan tetapi, beberapa daerah di Indonesia masih mengolah dan memproduksi makanan atau jajanan tersebut, salah satunya di Banyuwangi. Banyuwangi sendiri terkenal dengan masyarakatnya yang multikultural, multietnik, dan multibahasa. Hal ini karena penduduk Banyuwangi sangat beragam. Ada suku Osing, suku Jawa, dan suku Madura. Keragaman masyarakat yang ada di Banyuwangi ini memberikan dampak tersendiri pada kondisi kebahasaannya yang cukup bervariasi.

Penelitian ini membahas tentang penggunaan istilah kue lebaran yang masih dilestarikan oleh masyarakat Banyuwangi.

Kajian yang digunakan dalam penelitian ini merupakan kajian etnolinguistik yang merupakan sebuah studi yang digunakan untuk mempelajari bahasa yang berkaitan dengan faktor-faktor etnis (Soeparno, 2002, hlm. 25). Etnolinguistik sendiri menurut Foley (dalam Abdullah dan Pitana, 2016, hlm. 17) merupakan salah satu cabang linguistik yang digunakan guna memotret struktur bahasa pada masyarakat etnis tertentu yang didasarkan pada sudut pandang dan budaya masyarakat tuturnya untuk mengungkap fenomena budaya yang dimilikinya. Berdasarkan fenomena tersebut, peneliti memiliki anggapan bahwasanya penelitian terkait penggunaan istilah atau nama-nama kue lebaran pada masyarakat Banyuwangi sangat menarik untuk diteliti pasalnya kajian etnolinguistik ini juga menganalisis tentang hubungan bahasa dengan masyarakat terdahulu.

Kajian mengenai penggunaan istilah-istilah yang dipakai oleh orang Jawa menggunakan kajian etnolinguistik pernah dilakukan oleh beberapa peneliti terdahulu. Penelitian pertama mengenai penggunaan istilah jajanan tradisional pada masyarakat Banyuwangi. Penelitian ini dilakukan oleh Kusumaningtyas (2013) yang memiliki tujuan, yaitu menjelaskan hubungan jajanan tradisional dengan tradisi adat yang dilakukan oleh masyarakat Banyuwangi yang menggunakan kajian etnolinguistik. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya hubungan jajanan tradisional dengan beberapa tradisi yang ditemukan pada masyarakat Osing Kabupaten Banyuwangi, seperti tradisi pindah rumah, tradisi tujuh bulanan, dan tradisi turun tanah.

Penelitian kedua tentang istilah-istilah yang digunakan orang Jawa pada ritual *petik pari* oleh masyarakat Sumberpucung

Kabupaten Malang yang dilakukan oleh Kamsiadi (2013). Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan bentuk dan makna istilah yang digunakan oleh orang Jawa pada ritual *petik pari* dengan menggunakan analisis etnolinguistik untuk membandingkan istilah pertanian masyarakat Jawa yang ada di Kabupaten Malang dengan masyarakat Madura yang ada di Kabupaten Jember. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan istilah yang digunakan oleh petani Jawa dan petani Madura. Pada prosesnya istilah yang berkaitan dengan ritual *petik pari* juga mengalami perluasan makna, penyempitan makna, dan tidak mengalami perubahan makna.

Selanjutnya Janah (2019) melakukan penelitian mengenai istilah-istilah yang digunakan dalam tradisi *resesik sendhang* di Desa Wonosobo, Kabupaten Kudus. Tujuan dalam penelitian ialah untuk mendeskripsikan makna, bentuk, dan fungsi mengenai istilah-istilah dalam tradisi *resesik sendhang* di Desa Wonosobo, Kabupaten Kudus dengan menggunakan kajian etnolinguistik. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya istilah-istilah dengan fungsi berbeda-beda yang digunakan oleh orang Jawa pada saat melakukan *resesik sendhang*, seperti wujud penghormatan terhadap roh nenek moyang, ungkapan rasa syukur, pelestarian kebudayaan, serta pencerminan sikap gotong royong.

Rosidin, Riansi, dan Muhyidin (2021) melakukan penelitian terkait leksikon kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang. Tujuan dalam penelitian ini ialah untuk menjelaskan bentuk, fungsi, dan pandangan masyarakat terkait kuliner tradisional dengan menggunakan kajian

antropolinguistik. Penelitian ini menemukan beberapa leksikon mengenai nama makanan, nama alat pengolahan, nama dalam proses pembuatan, serta nama bahan-bahan yang digunakan. Selain itu, terdapat tiga dimensi dalam cerminan fungsi kuliner tradisional tersebut, yaitu individual, sosial, dan pengetahuan.

Berdasarkan tinjauan yang telah diuraikan di atas, penelitian ini memiliki perbedaan dengan penelitian sebelumnya. Teori yang digunakan dalam penelitian sebelumnya adalah kajian antropolinguistik dan etnolinguistik. Meskipun teorinya sama, penelitian ini memiliki perbedaan pada jenis kuliner sebagai objek kajiannya. Penelitian yang dilakukan oleh peneliti ini hanya difokuskan pada istilah jajanan tradisional atau penamaan kue yang disajikan sebagai perayaan lebaran pada waktu tertentu oleh masyarakat Banyuwangi yang didasarkan pada pengkategorian bentuk fisik, bahan yang digunakan, proses atau cara pembuatan, keserupaan bentuk dengan benda lain, serta sifat-sifatnya. Meskipun beberapa istilah kue lebaran yang terdapat di Banyuwangi juga digunakan di daerah lain, tetapi terdapat beberapa perbedaan yang signifikan, seperti istilah *ladrang* yang digunakan di beberapa daerah seperti Malang, Surabaya, Situbondo, serta Bali yang identik dengan *ladrang bawang*. Tetapi di Banyuwangi istilah *ladrang* tersebut lebih dikenal dengan *ladrang sabrang* atau *ladrang ungu* yang menjadi salah satu makanan khas oleh-oleh Banyuwangi.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh penjelasan deskriptif mengenai penggunaan istilah atau penamaan kue lebaran yang masih digunakan sebagai sajian pada saat musim

lebaran oleh masyarakat Banyuwangi. Selain itu, penelitian ini memiliki manfaat serta peranan penting guna melengkapi dokumentasi terkait pengetahuan sosial budaya masyarakat Banyuwangi sehingga dapat dibuat sebagai acuan dalam berbagai kepentingan. Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam mengungkap jati diri, nilai sosial budaya, serta keunikan dan kekhasan yang dimiliki oleh masyarakat Kabupaten Banyuwangi.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan kajian etnolinguistik. Data dalam penelitian ini berupa tuturan lisan informan yang memberikan informasi terkait istilah dan penamaan kue lebaran yang ada di Kabupaten Banyuwangi. Penjaringan data dilakukan melalui beberapa tahap yaitu 1) tahap penyediaan data, 2) analisis data, dan 3) penyajian data (Sudaryanto, 1993, hlm. 3). Dalam tahap penyediaan data peneliti menggunakan metode observasi dan metode cakap dengan teknik pancing. Selain itu, peneliti menggunakan teknik sadap, teknik

cakap semuka, teknik rekam, dan teknik catat.

Selanjutnya pada tahap analisis data peneliti menggunakan metode deskriptif, yaitu mendeskripsikan data yang telah ditemukan di masyarakat mengenai istilah kue lebaran di Kabupaten Banyuwangi. Metode padan referensial dengan teknik lanjutan, yaitu teknik Pilah Unsur Penentu (PUP) juga digunakan oleh peneliti untuk membagi satuan lingual kata dan frasa menjadi berbagai jenis dan fungsi sebagai makna leksikal. Pada tahap terakhir, yaitu tahap penyajian data, peneliti menggunakan metode formal dan informal. Metode formal adalah perumusan dengan tanda atau lambang-lambang atau tabel, sedangkan metode informal menggunakan kata-kata atau susunan kalimat.

II. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis data, istilah atau penamaan yang digunakan oleh masyarakat Banyuwangi difokuskan pada makanan ringan atau kue yang biasa disajikan dan disuguhkan pada hari raya lebaran atau yang biasa dikenal dengan sebutan kue lebaran.

Tabel 1
Istilah kue-kue lebaran di Banyuwangi

Nama Kue Lebaran	Fonetis	Jenis
bagiak	[bagiak]	makanan ringan
matahari/matari	[matahi/matari]	makanan ringan
opak gulung	[opak gulun]	makanan ringan
semprit/mawaran	[səmprit/mawaran]	makanan ringan
cipiran/kecipir	[cipiran/kecipir]	makanan ringan
rengginan	[rəŋginan]	makanan ringan
klemben/kuro	[kləmbɛn/kurɔ]	makanan ringan
keciput	[kəciput]	makanan ringan
sagon	[sagɔn]	makanan ringan
sato	[sato]	makanan ringan

Nama Kue Lebaran	Fonetis	Jenis
walangan	[walaŋan]	makanan ringan
telek kucing/widaran	[tələk kucing/widaran]	makanan ringan
marning	[marnIn]	makanan ringan
lidah kucing	[lidah kucing]	makanan ringan
unthuk semut	[unthuk səmUt]	makanan ringan
Sale gedhang	[sale gedhaŋ]	makanan ringan
untir-untir	[untIr-untIr]	makanan ringan
roti kacang	[rɔti kacang]	makanan ringan
ladrang sabrang	[ladraŋ sabraŋ]	makanan ringan
kacang telur	[kacaŋ təlUr]	makanan ringan
kacang sembunyi	[kacaŋ səmbuŋi]	makanan ringan
madu mongso	[madu mɔŋsɔ]	makanan ringan
jipang	[jipaŋ]	makanan ringan
kuping gajah	[kupIn gajah]	makanan ringan
kembang gulo	[kempaŋ gulɔ]	makanan ringan

Berbeda dengan penelitian terdahulu, istilah atau penamaan kue lebaran yang ada di Banyuwangi pada dasarnya dikategorikan berdasarkan bentuk fisiknya, bahan yang digunakan, proses atau cara pembuatannya, keserupaan bentuk dengan benda lain, serta sifat dari makanan tersebut. Adapun istilah kue lebaran yang peneliti temukan adalah sebagai berikut.

1. *Bagiak* [bagiak]

Istilah *bagiak* [bagiak] adalah jenis kue lebaran yang menjadi oleh-oleh khas daerah Banyuwangi. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung garut, tepung tapioka, santan, susu, telur, dan bahan peracik lainnya. Istilah atau penamaan *bagiak* tersebut berawal dari kata *bagja* artinya *bahagia* yang merupakan perwujudan rasa syukur kepada Tuhan atas limpahan hasil panen atau sebagai ungkapan syukur atas kemenangan melawan hawa nafsu ketika satu bulan penuh berpuasa. Kue ini berbentuk lonjong dan panjangnya seukuran ibu jari orang dewasa. Bentuk lonjong dan tekstur

keras inilah yang membuat sebagian masyarakat Banyuwangi juga menyebutnya dengan nama kue *sepatu* atau *gamparan* (terompah atau bakiak) karena memiliki bentuk dan wujud seperti sepatu atau sandal bakiak. Sehingga kue kering tersebut dinamakan *bagiak*.

2. *Matahari/Matari* [Matahari/Matari]

Istilah *matahari/matari* [matahari/matari] merupakan jenis kue kering yang disuguhkan pada saat lebaran oleh masyarakat Banyuwangi. Kue yang berbahan dasar tepung beras, gula, garam, dan telur ini memiliki tekstur yang tipis dan renyah. Istilah tersebut digunakan karena bentuknya seperti bunga matahari, sehingga orang Jawa di daerah Banyuwangi menyebutnya sebagai kue *matahari* atau *matari*. Beberapa daerah mengenal kue ini dengan istilah *kembang goyang* yang artinya *kembang* atau bunga dan *goyang* yaitu bergerak mengayun-ayun ketika membuatnya sehingga dikenal dengan istilah *kembang goyang*.

3. *Opak Gulung* [opak gulUŋ]

Opak gulung [opak gulUŋ] merupakan istilah kue kering yang disuguhkan pada saat lebaran oleh masyarakat Banyuwangi. Kue kering yang identik dengan rasa manis gurih dan ada sedikit rasa jahe ini dibuat dari tepung beras, pati, gula, telur, santan, dan wijen. Istilah *opak gulung* tersebut berasal dari kata *opak* yang artinya kerupuk dari tepung beras/ketan dan *gulung* yang artinya benda berlembar-lembar yang dilipat berbentuk bulat. Penamaan kue tersebut didasarkan pada bentuk dan cara pembuatannya yang adonanya dituang di atas cetakan. Setelah berwarna kecoklatan, kue tersebut digulung membentuk lingkaran yang memanjang. Selain itu, berdasarkan bentuknya yang bulat memanjang seperti rokok sebagian masyarakat Banyuwangi juga menyebutnya kue *wirokok*.

4. *Semprit/Mawaran* [səmprIt/mawaran]

Istilah *semprit/mawaran* [səmprIt/mawaran] adalah jenis kue kering yang juga disuguhkan pada saat lebaran oleh masyarakat Banyuwangi. Kue kering ini identik dengan tekstur lembut yang memiliki rasa manis. Terbuat dari bahan dasar tepung terigu, tepung maizena, mentega, gula, dan telur. Istilah atau penamaan *semprit* tersebut didasarkan pada proses pencetakan kue yang menggunakan plastik segitiga dan besi berbentuk corong atau biasa dikenal dengan “sprit”. Orang Indonesia khususnya Jawa akan sedikit kesulitan mengucapkan kata tersebut sehingga muncullah istilah *semprit*. Sebagian besar masyarakat Banyuwangi mengenal kue ini dengan istilah *mawaran* dengan penamaan yang didasarkan pada bentuk kuenya yang mirip seperti bunga mawar.

5. *Cipiran/Kecipir* [cipiran/kecipIr]

Istilah *cipiran/kecipir* [cipiran/kecipIr] merupakan jenis kue kering yang masih disuguhkan pada saat lebaran oleh masyarakat Banyuwangi. Kue kering ini memiliki bentuk yang unik dengan rasa manis dan renyah, terbuat dari bahan dasar tepung ketan, tepung tapioka, santan, telur dan mentega. Istilah atau penamaan *cipiran/kecipir* tersebut didasarkan pada bentuk kue yang menyerupai tumbuhan sayur kecipir, sehingga masyarakat Banyuwangi menyebutnya kue *cipiran/kecipir*.

6. *Rengginan* [rəŋŋinan]

Istilah *rengginang* [rəŋŋinan] merupakan salah satu jenis makanan ringan yang ada ketika musim lebaran di daerah Banyuwangi. Kue ini terbuat dari bahan dasar beras ketan atau nasi sisa yang diberi bumbu rempah-rempah. Pengolahannya juga tidak gampang harus melalui proses penjemuran dan penggorengan. Istilah atau penamaan *rengginang* tersebut berawal dari kata ‘*raginang*’ atau ‘*ragi*’ untuk membuat tape ketan. Pada mulanya *raginang* ini merupakan beras ketan yang akan diolah menjadi tape, akan tetapi saat itu masyarakat sebelumnya yang berniat membuat tape ketan kehabisan ragi akhirnya memutuskan untuk membentuk adonan bulat dan rata, kemudian di jemur dan digoreng, sehingga nama muncul istilah *rengginan*. Kue ini merupakan kue yang banyak ditemukan di daerah Jawa. Masyarakat Jawa Barat menyebut kue ini dengan istilah *rengginang*. Sedangkan masyarakat Pamekasan Madura mengenal jajanan ini dengan istilah *rengginang lorjuk*, dimana kue ini dicetak menyerupai dengan bentuk kerang lorjuk. Masyarakat Banyuwangi sendiri menyebut kue kering ini dengan nama

rengginan tanpa menggunakan huruf /g/ di akhir kalimat. Berbeda dengan beberapa daerah yang menggunakan akhiran /ng/, masyarakat Banyuwangi hanya menggunakan akhiran /n/ saja. Hal tersebut dikarenakan penggunaan akhiran /ng/ oleh masyarakat Banyuwangi dirasa sedikit sulit, sehingga penggunaan kata dengan akhiran /n/ lebih gampang dan sederhana untuk diucapkan.

7. *Klemben/Kuro* [klɔmbɛn/kurɔ]

Istilah *klemben/kuro* [klɔmbɛn/kurɔ] adalah jenis kue kering yang aslinya berasal dari daerah Banyuwangi. Ketika musim lebaran tiba, kue kering ini menjadi salah satu kue andalan bagi masyarakat Banyuwangi. Kue *klemben* ini merupakan jenis kue bolu yang memiliki tekstur agak keras di bagian luar, tetapi lembut di bagian dalam. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, dan telur. Istilah atau penamaan *klemben/kuro* didasarkan pada bentuknya yang menyerupai cangkang kura-kura atau dalam bahasa Jawa di sebut ‘*kuro-kuro*’, sehingga masyarakat Banyuwangi menyebutnya roti atau bolu *kuro*.

8. *Keciput* [kɛcipUt]

Istilah *keciput* [kɛcipUt] adalah jenis kue kering yang masih menjadi favorit bagi masyarakat Banyuwangi. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung ketan, santan, telur, dan margarin. Bentuknya bulat memanjang dan dibalut dengan wijen. Sekilas bentuknya mirip dengan jajanan tradisional *onde-onde*, tetapi berukuran lebih kecil. Istilah *keciput* tersebut didasarkan pada proses pembuatannya yang diambil dari singkatan Jawa, yaitu ‘ketan cilik dijumpit’ yang artinya ketan kecil diambil sedikit demi sedikit. Hal ini karena pembuatan

kue ini terbuat dari beras ketan yang dibuat adonan dan diambil sedikit demi sedikit kemudian dibentuk bulat-bulat dan ditaburi dengan wijen. Pada dasarnya karakter dari orang Jawa sendiri yang sederhana dan tidak mau ribet sehingga mereka sering memberi singkatan-singkatan pada tindakan/perbuatan tertentu seperti proses pembuatan kue ini, orang Jawa menyebutnya ‘ketan cilik dijumpit’ kemudian meningkatnya menjadi *keciput*.

9. *Sagon* [sagɔn]

Sagon [sagɔn] merupakan istilah yang digunakan untuk jenis kue kering di Banyuwangi. Meskipun sudah jarang ditemukan, tetapi beberapa masyarakat di Banyuwangi masih menjadikan kue ini sebagai jajanan untuk lebaran. Kue yang terbuat dari bahan dasar kelapa dan tepung sagu atau tepung terigu ini memiliki cita rasa yang khas dan unik. Meskipun teksturnya agak keras, kue ini memiliki perpaduan rasa yang manis dan gurih dari kelapa. Istilah *sagon* sendiri didasarkan pada bahan dasar yang digunakan yaitu tepung sagu. Sehingga masyarakat menamainya dengan *sagon* yang artinya terbuat dari sagu. Beberapa daerah juga masih menggunakan istilah kue ini dengan sebutan *sagon sagu* seperti daerah Yogyakarta. Tetapi sebagian masyarakat Banyuwangi daerah selatan menggunakan istilah kue ini dengan sebutan *sagon karak* karena terbuat dari bahan dasar nasi yang sudah dikeringkan, orang Jawa menyebutnya sebagai “*karak* atau *cengkaruk*” sehingga dinamai *sagon karak*.

10. *Sato* [sato]

Istilah *sato* [sato] mengacu pada kue kering yang masih menjadi kue legendaris

yang ada di Banyuwangi. Kue ini memiliki cita rasa yang khas dari kacang hijau atau dari karak/cengkaruk. Bahan dasarnya adalah gula dan kacang hijau atau karak/cengkaruk yang dihaluskan. Istilah atau penamaan kue *sato* tersebut didasarkan pada proses pembuatannya yang butuh pengerjaan secara detail. Mulai dari menyangrai kacang hijau maupun karak/cengkaruk kemudian ditumbuk hingga halus, kemudian dikukus dan digiling. Setelah itu, kacang hijau maupun karak/cengkaruk diayak hingga menjadi tepung, lalu dicampur gula dan dicetak satu-satu. Proses pembuatan dengan cara di cetak satu-satu inilah yang kemudian dinamakan kue *sato*. Beberapa daerah di Jawa Barat menamai kue ini dengan istilah kue *satu* berbeda dengan di Banyuwangi yang terkenal dengan istilah *sato* atau *satuh*.

11. *Walangan* [walaŋan]

Istilah *walangan* [walaŋan] juga merupakan jenis makanan ringan yang masih menjadi favorit bagi masyarakat Banyuwangi. Makanan ini memiliki cita rasa yang manis, gurih, dan renyah. *Walangan* terbuat dari bahan dasar ubi jalar atau singkong dan gula Jawa. Istilah atau penamaan *walangan* ini didasarkan pada bentuknya yang menyerupai gigi belalang, orang Banyuwangi menyebutnya 'walang'. Bentuk ini dihasilkan dari bahan dasar ubi yang diserat halus memanjang yang menyerupai bentuk mie kemudian digoreng dan dimasak dengan gula Jawa kemudian dicetak. Serat ubi yang dicampur gula berwarna kuning keemasan tadi menyerupai gigi belalang, sehingga orang Banyuwangi menemainya *walangan*. Beberapa daerah lain seperti Trenggalek dan Kediri menyebut kue ini dengan istilah carang mas atau grubi.

Penggunaan istilah carang mas tersebut karena bentuknya menyerupai ranting yang berwarna emas sehingga dinamakan carang mas.

12. *Telek Kucing/Widaran* [tələk kuciŋ/widaran]

Istilah *telek kucing/widaran* [tələk kuciŋ/widaran] juga merupakan jenis kue lebaran yang masih ada di daerah Banyuwangi. Meskipun nama kue ini terkesan jorok, tetapi kue ini memiliki dua rasa, yaitu gurih dan manis. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung tapioka, telur, dan keju. Istilah atau penamaan *telek kucing/widaran* ini tidak lepas dari pengaruh karakter orang Jawa yang serba tidak mau repot dalam pemberian nama. Penamaan kue ini didasarkan pada bentuk dan ukurannya menyerupai kotoran kucing, sehingga orang Jawa tempo dulu menamainya *telek kucing*. Selain itu, sebagian masyarakat Banyuwangi menamai kue tersebut dengan istilah *widaran keju* yang identic dengan rasa gurih.

13. *Marning* [marniŋ]

Istilah *marning* [marniŋ] mengacu pada jenis makanan ringan yang masih disuguhkan saat lebaran di daerah Banyuwangi. Makanan ini terbuat dari bahan dasar jagung yang digoreng dengan rasa yang gurih. Proses pembuatan *marning* juga tidak mudah, mulai dari perebusan jagung, pengeringan, dan penggorengan. Istilah *marning* memang masih menjadi teka-teki hingga saat ini kenapa disebut sebagai *marning*. Akan tetapi, beberapa *guyonan* (bercanda) orang Jawa di Banyuwangi kata *marning* berasal dari kepanjangan 'mari digoreng warnane kuning' (habis digoreng berwarna kuning) sehingga disingkat menjadi *marning*. Istilah makanan

ini juga digunakan di beberapa daerah Jawa dan Sulawesi yang terkenal dengan *marning gurih*. Sedangkan di Banyuwangi sendiri makanan tersebut lebih banyak diolah dengan rasa pedas manis.

14. Lidah Kucing [lidah kUcIŋ]

Lidah kucing [lidah kUcIŋ] adalah jenis kue lebaran yang ada di daerah Banyuwangi. Kue ini memiliki rasa yang gurih, renyah, dan manis yang ditimbulkan dari susu. Terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, margarin, telur, dan susu. Istilah atau penamaan *lidah kucing* sendiri didasarkan pada bentuk kuenya yang tipis dan berwarna putih kecoklatan menyerupai lidah kucing sehingga dinamakan kue *lidah kucing*. Beberapa daerah menamai kue ini sebagai kue *katetong* yang berasal dari bahasa Belanda yaitu “Kattentongen” yang artinya lidah kucing. Tetapi masyarakat Banyuwangi menggunakan istilah *lidah kucing* karena dianggap lebih mudah penyebutannya.

15. Unthuk Semut [unthUk sɛmUt]

Istilah *unthuk semut* [unthUk sɛmUt] juga merupakan jenis kue lebaran yang masih ada di Banyuwangi. Kue kering ini terbuat dari bahan dasar tepung ketan yang memiliki rasa gurih, renyah, dan manis. Istilah atau penamaan kue ini didasarkan pada bentuknya yang menyerupai gundukan di tanah atau busa semut. Kata *unthuk semut* yang artinya busa semut sangat merepresentasikan bentuk dari kue ini, sehingga kue kering ini dinamai dengan *unthuk semut*. Beberapa daerah lain seperti Trenggalek menamai kue tersebut dengan istilah *unthuk yuyu* yang mengacu pada bentuk seperti busa yuyu atau kepiting air tawar. Sedangkan di Banyuwangi

menggunakan istilah *unthuk semut* karena dianggap mirip busa semut.

16. Sale gedhang [sale gedhaŋ]

Istilah *sale gedhang* [sale gedhaŋ] mengacu pada jenis makanan yang paling sering ditemui ketika musim lebaran di daerah Banyuwangi. Makanan ini berbahan dasar dari pisang atau dalam istilah jawa disebut “gedhang”. Istilah *sale gedhang* mengacu pada cara pembuatannya yaitu pisangnya dibuat sale dengan cara dijemur dan dikeringkan terlebih dahulu kemudian digoreng dengan tepung. Makanan ini sering ditemukan di daerah lain seperti Sumatera dengan penyebutan *sale pisang*. Sedangkan di Banyuwangi penyebutannya menggunakan bahasa Jawa yaitu *sale gedhang*. *Sale gedhang* Banyuwangi memiliki cita rasa yang berbeda dengan daerah lain. Rasa manis dan gurih dihasilkan karena pisang dikeringkan dalam waktu yang lama sehingga menghasilkan tekstur yang kering dan kenyal. Selain itu, daerah lain menggunakan pisang ambon dan kepok untuk dibuat sale. Tetapi, masyarakat Banyuwangi sering menggunakan pisang barlin karena rasanya yang manis dan legit sehingga terkenal dengan sale pisang barlin khas Banyuwangi.

17. Untir-Untir [untIɾ-untIɾ]

Istilah *untir-untir* [untIɾ-untIɾ] merupakan jenis kue lebaran yang dapat ditemukan di Banyuwangi. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu, telur, santan, gula, dan soda kue. Istilah atau penamaan *untir-untir* sendiri didasarkan pada bentuknya yang menyerupai seutas tali tambang yang dililitkan. Orang Jawa menyebutnya *untir-untir* yang artinya dililit-lilitkan. Bentuk demikian dihasilkan

saat adonan mentah dibentuk dengan cara dipelintir kemudian dililit-lilitkan sampai menyerupai tali tambang. Sebagian masyarakat Banyuwangi juga menyebutnya dengan kue *tambang* karena bentuknya yang menyerupai tali tambang.

18. *Roti Kacang* [rɔti kacang]

Istilah *roti kacang* [rɔti kacang] juga merupakan jenis kue lebaran yang masih menjadi favorit masyarakat Banyuwangi. Kue ini terbuat dari bahan dasar kacang tanah, tepung terigu, gula, dan mentega. Istilah atau penamaan *roti kacang* sendiri didasarkan pada bahan yang digunakannya, yaitu kacang tanah. Sehingga dinamakan *roti kacang* atau roti yang terbuat dari kacang. Sebagian masyarakat Banyuwangi juga menggunakan istilah *pia kacang* untuk kue ini.

19. *Ladrang Sabrang* [ladraŋ sabraŋ]

Istilah *ladrang sabrang* [ladraŋ sabraŋ] adalah jenis kue kering atau biasa disebut *stik* dan masih menjadi jajanan saat musim lebaran di Banyuwangi. Makanan ini terbuat dari bahan dasar ubi ungu, tepung terigu, telur, bawang, dan margarin. Istilah atau penamaan *ladrang sendiri* juga tidak luput dari karakter orang Jawa yang sering menyingkat istilah-istilah tertentu. Kata *ladrang* didasarkan pada bentuk dan proses pembuatannya. Bentuknya yang memanjang layaknya kacang panjang dan proses pembuatannya yang *dirajang* atau dipotong-potong menjadikan orang Jawa menyebutnya dengan istilah '*lanjangan dowo kang dirajang*' dan menyingkatnya menjadi *ladrang*. Istilah *ladrang sendiri* banyak digunakan di beberapa daerah seperti Malang dan Surabaya dengan menggunakan

bahan yang berbeda yaitu berbahan dasar bawang sehingga menyebutnya *ladrang bawang* dengan rasa yang gurih dan asin. Sedangkan di Banyuwangi istilah *ladrang* selalu identik dengan *ladrang sabrang* atau *ladrang ungu*, karena terbuat dari ubi ungu yang mana orang Jawa menyebutnya "sabrang ungu" dan memiliki rasa yang manis sehingga menjadi salah satu makanan khas oleh-oleh Banyuwangi.

20. *Kacang Telur* [kacaŋ təlUr]

Kacang telur [kacaŋ təlUr] merupakan jajanan yang disajikan saat musim lebaran di Banyuwangi. Makanan ini memiliki rasa yang manis dan gurih, terbuat dari bahan dasar kacang tanah, tepung terigu, gula, dan telur. Istilah atau penamaan *kacang telur* sendiri didasarkan pada bentuknya yang bulat kecil-kecil yang menyerupai telur ayam. Sehingga muncullah istilah kacang telur. Istilah tersebut juga digunakan beberapa daerah lain seperti daerah Makassar yang identik dengan kacang telur dengan rasa manis. Sedangkan masyarakat Banyuwangi sendiri sering mengolah makanan tersebut dengan rasa gurih pedas manis.

21. *Kacang Sembunyi* [kacaŋ səmbuŋi]

Istilah *kacang sembunyi* [kacaŋ səmbuŋi] merupakan jajanan yang masih sering dijumpai di Banyuwangi saat perayaan lebaran. Makanan ini berbahan dasar kacang tanah yang diselimuti oleh adonan tepung terigu, mentega, dan telur. Istilah dari penamaan makanan ini didasarkan pada proses pembuatannya, yaitu kacang tanah yang telah disangrai kemudian ditutupi atau diselimuti oleh adonan tepung. Setelah itu, digoreng

kemudian dibaluti dengan gula cair. Nama *kacang sembunyi* ini merujuk pada kacang tanah yang terkesan sembunyi di balik tepung.

22. Madu Mongso [madu mŋsŋ]

Madu mongso [madu mŋsŋ] merupakan jenis jajanan yang masih eksis di Banyuwangi hingga saat ini. Jajanan ini terbuat dari perpaduan tape ketan, gula, dan santan. Ciri khas rasa yang manis dan legit memiliki sensasi tersendiri ketika di makan. Istilah penamaan jajanan ini diambil dari sifat dari makanan tersebut. Kata *madu mongso* berasal dari kata *madu* yang merupakan cairan manis alami yang dihasilkan oleh lebah dari nektar bunga, sedangkan *mongso* merupakan istilah Jawa dari asal kata *rumongso* yang memiliki arti menyerupai sehingga penamaan *madu mongso* ini diambil karena sifat dari makanan ini yang identik dengan rasa manis yang menyerupai madu. Selain dihidangkan saat lebaran, makanan ini oleh masyarakat Banyuwangi juga sering digunakan sebagai salah satu syarat jajanan untuk acara hajatan atau lebih dikenal dengan sebutan “jenang”.

23. Jipang [jipaŋ]

Istilah *jipang* [jipaŋ] adalah makanan yang dapat dijumpai di Banyuwangi saat perayaan lebaran tiba. Makanan ini terbuat dari beras atau beras ketan yang digoreng kemudian dicampur dengan gula karamel. Istilah *jipang* sendiri merupakan istilah mandarin *bi pang* yang artinya beras dan *pang* artinya wangi sehingga istilah penamaan makanan ini dikategorikan berdasarkan sifatnya. Makanan yang identik dengan rasa manis dan wangi ini kemudian diberi nama *bipang* atau *jipang* yang artinya beras yang wangi. Mungkin sebagian besar

daerah lain istilah ini digunakan untuk makanan dengan berbahan dasar beras yang digoreng. Tetapi, masyarakat Banyuwangi sendiri sering menggunakan bahan lain seperti kacang tanah sehingga disebut *jipang kacang* atau menggunakan biji wijen sehingga dinamai *jipang wijen*.

24. Kuping Gajah [kupInj gajah]

Kuping gajah [kupInj gajah] juga merupakan makanan ringan yang menjadi salah satu andalan saat perayaan lebaran di Banyuwangi. Makanan ini berbahan dasar tepung terigu, gula, coklat (bubuk maupun pasta), telur, margarin dan santan. Penamaan dari makanan yang identik dengan rasa manis dan renyah ini didasarkan dari bentuk fisik dari makanan tersebut. Istilah *kuping gajah* di ambil dari bentuk makanan yang bulat dan lebar menyerupai dengan telinga gajah. Makanan ini juga banyak ditemukan di daerah lain seperti Jawa Tengah dll.

25. Kembang Gulo [kembang gulŋ]

Kembang gulo [kembang gulŋ] merupakan salah satu makanan khas Banyuwangi. Istilah makanan ini mungkin masih asing bagi sebagian orang. Tetapi di kalangan masyarakat Banyuwangi kue ini sudah dikenal luas, apalagi saat perayaan lebaran. Kue yang memiliki bahan dasar kelapa muda ini diolah dengan gula sehingga memiliki rasa manis. Penamaan kue ini didasarkan pada bentuknya yang menyerupai bunga dengan tampilan berwarna warni dan memiliki rasa yang manis sehingga masyarakat Banyuwangi menyebutnya *kembang gulo*. Beberapa daerah seperti Jogjakarta dan Solo makanan ini dikenal dengan istilah ampang kelapa.

Istilah atau penamaan dari beberapa kue lebaran yang ada di Banyuwangi sebagian besar tidak lepas dari karakter masyarakatnya yang cukup signifikan yaitu karakter dari suku Jawa sehingga kebanyakan didasarkan pada bentuk fisiknya, bahan yang digunakan, proses atau cara pembuatannya, keserupaan bentuk dengan benda lain, dan sifatnya. Karakter dari orang Jawa sendiri yang sangat sederhana dan terkenal tidak mau ribet dalam urusan apapun juga mempengaruhi penamaan tersebut. Hal tersebut dapat diketahui saat melakukan pemberian nama pada anak, misalnya seorang anak akan diberi nama 'rebo', hal ini akan disesuaikan dengan hari lahirnya, atau diberi nama 'agus' sesuai dengan bulan lahirnya yaitu agustus, atau diberi nama 'slamet' karena mengharapkan keselamatan di dunia dan di akhirat. Selain itu orang Jawa akan memberi singkatan pada istilah-istilah yang panjang atau sesuatu yang sulit untuk diucapkan, misalnya kata 'garwo' yang artinya suami/istri merupakan singkatan dari 'sigaraning nyowo' atau belahan jiwa, dsb.

III. SIMPULAN

Berdasarkan analisis data di atas, dapat disimpulkan bahwa penamaan kue lebaran yang ada di Banyuwangi pada dasarnya dikategorikan berdasarkan bentuk fisiknya yang memiliki kesamaan dengan benda lain seperti *bagiak*, *kleben/kuro*, *matahari/matari*, *walangan*, *telek kucing/widaran*, *lidah kucing*, *unthuk semut*, *cipiran/kecipir*, *madu mongso*, *untir-untir* dan *kembang gulo*. Kemudian berdasarkan bahan yang digunakan seperti *sagon*, *kacang telur*, dan *roti kacang*. Selain itu, didasarkan pada proses atau cara pembuatannya seperti *opak gulung*, *semprit/*

mawaran, *rengginan*, *keciput*, *sato*, *marning*, *sale gedhang*, *ladrang sabrang*. Selain itu, Istilah atau penamaan dari beberapa kue lebaran yang ada di Banyuwangi sebagian besar tidak lepas dari karakter orang Jawa yang sederhana dan tidak mau ribet.

DAFTAR PUSTAKA

- Chaer, A. (1995). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Janah, M. (2019). "Istilah-istilah dalam Tradisi *Reresik Sendhang* di desa Wonosoco, Kecamatan Undaan, Kabupaten Kudus". *Jurnal Sutasoma*, 7 (2), hal: 1-7. <https://journal.unnes.ac.id>
- Kamsiadi, B. F. (2013). "Istilah-Istilah Yang Digunakan Pada Acara Ritual *Petik Pari* oleh Masyarakat Jawa di Desa Sumberpucung Kabupaten Malang: Kajian Etnolinguistik". *Publika Budaya*, 1 (1), hal: 64-78. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/PB/article/view/340>
- Kusumaningtyas, A. (2013). "Penggunaan Istilah Dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi: Kajian Etnolinguistik". *Publika Budaya*, 1 (1), hal: 1-9. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/60786>
- Pateda, M. (1990). *Sosiolinguistik*. Bandung: Angkasa.
- Prasetyo, A. (2010). "Nglulu dalam Bahasa Jawa". *Jurnal Kandai*. 6 (2), hal. 151-156.

- Rosidin, O., Riansi, E. S., Muhyidin, A. (2021). “Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang”. *Jurnal Litera*, 20 (1), hal 49-75. Doi:10.21831/ltr.v20i1.33908
- Soeparno. (2002). *Dasar-dasar Linguistik Umum*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Sudaryanto. (1988). *Metode Linguistik dan Aneka Teknik Pengumpulan Data*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sumarsono. (2007). *Sosiolinguistik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Tyas, A. S. (2017). “Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris”. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1 (2), hal 1-13. Doi: 10.22146/jpt.24970
- .