

Pagit-Pagit sebagai Tanda Budaya: Analisis Semiotika Tipologi Tanda Charles Sanders Pierce terhadap Kuliner Khas Suku Karo

Ayu Eka Prasetyawati¹, Elvira Eninta Br Ginting², Chindy³, Adibah Agustini⁴,
Najwa Fitri Sahira⁵
Universitas Negeri Medan^{1,2,3,4,5}

*Email:

ayuekapratya.2233210004@mhs.unimed.ac.id, elviraenintaginting@gmail.com,
chindyaja32@gmail.com, adibahagustini123@gmail.com, nsahira050@gmail.com

Sejarah Artikel:

Diterima 09-06-2025
Disetujui 10-06-2025
Diterbitkan 12-06-2025

ABSTRACT

This study explores the semiotic meanings of Pagit-Pagit, a traditional dish of the Karo ethnic group, using Charles Sanders Pierce's typology of signs: icon, index, and symbol. Pagit-Pait is a distinctive food made from partially digested grass in the rumen of ruminants, flavored with indigenous spices, and holds ritual significance in Karo cultural events. The research employed a qualitative method using literature analysis. The findings indicate that Pagit-Pagit functions primarily as an index and a cultural symbol rather than an icon. It indexes the agrarian lifestyle of the Karo people and symbolizes ethnic identity and social values. This study highlights the importance of preserving traditional culinary practices as a medium of cultural communication and ethnic cohesion.

Keywords : *semiotics, Charles Sanders Pierce, Pagit-Pagit, Karo culture*

ABSTRAK

Penelitian ini membahas makna semiotik dalam kuliner tradisional Suku Karo, yaitu Pagit-Pagit, melalui pendekatan tipologi tanda dari Charles Sanders Pierce: ikon, indeks, dan simbol. Pagit-Pagit merupakan makanan berbahan dasar isi rumen hewan ruminansia yang diolah dengan rempah-rempah khas, dan memiliki peran penting dalam berbagai ritual dan upacara adat. Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif melalui analisis pustaka. Hasil analisis menunjukkan bahwa Pagit-Pagit lebih menonjol sebagai indeks dan simbol budaya daripada ikon, karena mengindeks hubungan masyarakat Karo dengan lingkungan agraris dan menyimbolkan identitas serta nilai-nilai budaya lokal. Kajian ini menegaskan pentingnya pelestarian makanan tradisional sebagai sarana komunikasi budaya dan memperkuat solidaritas etnis.

Kata Kunci : semiotika, Charles Sanders Pierce, Pagit-Pagit, budaya Karo

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Ayu Eka Prasetyawati, Elvira Eninta Br Ginting, Chindy, Adibah Agustini, & Najwa Fitri Sahira. (2025). Pagit-Pagit sebagai Tanda Budaya: Analisis Semiotika Tipologi Tanda Charles Sanders Pierce terhadap Kuliner Khas Suku Karo. Jejak Digital: Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(4), 1071-1077. <https://doi.org/10.63822/3mkvz998>

PENDAHULUAN

Semiotika adalah metode analisis yang digunakan untuk memahami makna yang terdapat dalam sebuah tanda. Menurut Susanne Langer, "menilai suatu simbol atau tanda adalah hal yang penting; kehidupan hewan dimediasi oleh perasaan, tetapi perasaan manusia dimediasi oleh berbagai konsep, simbol, dan bahasa" (Morissan, 2013: 135). Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, semiotika diartikan sebagai segala sesuatu yang berkaitan dengan simbol dan tanda dalam kehidupan manusia. Charles Sanders Peirce, seorang filsuf dan ilmuwan asal Amerika, memberikan kontribusi besar dalam bidang ini dengan mengembangkan teori tipologi tanda yang membagi tanda menjadi ikon, indeks, dan simbol. Ikon adalah tanda yang menyerupai objeknya, indeks menunjukkan hubungan sebab-akibat atau keberadaan objek, sedangkan simbol adalah tanda yang maknanya ditentukan secara konvensional dan perlu dipelajari. Oleh karena itu, pendekatan semiotik sangat relevan untuk menganalisis budaya dan tradisi, termasuk kuliner, karena makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis tetapi juga sebagai tanda yang mengandung makna sosial dan budaya (Oktaviani, 2021). Dalam konteks kuliner, semiotika membantu kita menguraikan makna yang terkandung dalam makanan, mulai dari bahan-bahan, cara penyajian, hingga pengalaman konsumsi secara keseluruhan.

Pagit-Pagit merupakan makanan tradisional dari Suku Karo di Sumatera Utara yang memiliki keunikan dalam bahan dan cara pembuatannya. Makanan ini menggunakan isi perut hewan ruminansia seperti sapi, kerbau, atau kambing, terutama rumput yang telah setengah dicerna dalam lambung hewan tersebut. Rumput ini kemudian diolah dengan berbagai rempah, santan, dan daun-daunan seperti daun singkong, sehingga menghasilkan kuah berwarna hijau kecoklatan yang khas (Disbudparekraf Sumut, 2024). Pagit-Pagit bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan bagian dari tradisi dan identitas budaya Karo yang diwariskan dari generasi ke generasi dan biasanya disajikan dalam acara adat besar. Oleh karena itu, Pagit-Pagit dapat dipahami sebagai simbol budaya yang kaya makna, yang mampu menyampaikan sejarah, lingkungan, dan nilai-nilai masyarakat Karo.

Penelitian sebelumnya mengenai semiotika kuliner banyak menekankan bagaimana makanan berfungsi sebagai simbol yang merepresentasikan identitas budaya dan sosial. Sebagai contoh, studi oleh Hadiati dan Surbakti (2023) menganalisis kuliner ekstrem khas Karo, termasuk Pagit-Pagit, sebagai daya tarik wisata dan simbol budaya yang unik. Mereka menegaskan bahwa makanan ini tidak hanya menarik dari segi gastronomi, tetapi juga mengandung makna simbolik yang kuat bagi masyarakat Karo sebagai identitas etnis dan warisan nenek moyang. Namun, kajian yang secara khusus menerapkan teori tipologi tanda Peirce untuk menganalisis Pagit-Pagit masih sangat terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya untuk mengisi kekosongan tersebut dengan pendekatan semiotik yang lebih mendalam dan sistematis.

Pada penelitian ini, penting untuk dicatat bahwa Pagit-Pagit merupakan bagian dari kekayaan kuliner Indonesia yang belum banyak diteliti secara akademis dari sudut pandang semiotik. Di tengah arus globalisasi dan homogenisasi budaya, pemahaman tentang makna di balik kuliner tradisional seperti Pagit-Pagit dapat membantu melestarikan identitas budaya lokal dan memperkuat rasa bangga masyarakat Karo terhadap warisan mereka (Saragih, 2024). Selain itu, analisis semiotik ini dapat menjadi landasan untuk pengembangan pariwisata budaya yang berkelanjutan, di mana kuliner tidak hanya dinikmati secara fisik tetapi juga dipahami dari segi kultural dan simbolik. Dengan demikian, penelitian ini memiliki nilai praktis dan teoritis yang signifikan. Fokus penelitian ini adalah penerapan teori tipologi tanda Charles S. Peirce (1992) secara komprehensif dalam konteks kuliner Pagit-Pagit. Pendekatan ini tidak hanya mengidentifikasi bahan dan proses sebagai tanda fisik, tetapi juga menjelaskan bagaimana masyarakat Karo menginterpretasikan makanan ini sebagai ikon, indeks, dan simbol dalam kehidupan sosial mereka.

Pendekatan ini memberikan dimensi baru dalam studi kuliner tradisional yang selama ini lebih bersifat deskriptif. Analisis semiotik terhadap Pagit-Pagit juga memberikan pemahaman tentang bagaimana makna kuliner dibentuk dan dipertahankan dalam masyarakat. Dengan menerapkan teori Peirce, kita dapat melihat bagaimana tanda-tanda dalam makanan ini berfungsi secara bersamaan: ikon yang menghubungkan bahan dengan alam, indeks yang merujuk pada proses dan pengalaman, serta simbol yang mengandung nilai budaya dan sosial. Hal ini sejalan dengan pandangan Barthes (2017) yang menyatakan bahwa makanan adalah teks budaya yang dapat dibaca dan diinterpretasikan. Oleh karena itu, Pagit-Pagit bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan medium komunikasi budaya yang kompleks (Hadiati & Surbakti, 2023).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang fokus menganalisis Pagit-Pagit, yaitu makanan khas suku Karo di Sumatera Utara (Disbudparekraf Sumut, 2024), yang dianalisis melalui teori tipologi tanda dari Charles Sanders Peirce. Pagit-Pagit sebagai objek penelitian dipilih karena tidak hanya memiliki nilai kuliner, tetapi juga mengandung makna budaya dan identitas suku Karo yang kaya. Teori semiotik Peirce memungkinkan peneliti untuk menggali lapisan makna yang tersembunyi dalam representasi makanan ini, baik dalam bentuk visual, tekstual, maupun praktik sosial.

Peneliti mengidentifikasi dan mengkategorikan tanda-tanda yang muncul dalam konteks Pagit-Pagit ke dalam tiga jenis tanda menurut Peirce, yaitu ikon, indeks, dan simbol. Ikon adalah hubungan antara tanda dan objek atau acuan yang mirip. Indeks adalah tanda yang menunjukkan adanya hubungan alamiah antara tanda dan petanda yang bersifat kausal atau sebab akibat, dan simbol adalah tanda yang menunjukkan hubungan alamiah antara penanda dan petandanya. Tanda adalah bagian integral dari objek referensinya, serta pemahaman subjek tentang tanda. Sementara objek disebut objek, tanda diartikan sebagai sesuatu yang mewakili sesuatu yang lain bagi seseorang. Selanjutnya, menjadikan tanda bukan sebagai entitas independen yang disebut penafsir. Ketiganya membuat semiotik tidak memiliki batasan, posisi penafsir sebagai agen yang mengaitkan tanda dengan objeknya juga penting selama penafsir lain memahami konsep penafsir tersebut (dalam Puspitasari, 2021).

Data penelitian dikumpulkan melalui analisis teks dari sumber-sumber tertulis, seperti jurnal, artikel, dan buku yang berkaitan dengan Pagit-Pagit. Kemudian, data yang diperoleh dianalisis dengan teori Charles Sanders Peirce yang ditentukan. Metode ini sejalan dengan pendekatan kualitatif deskriptif yang digunakan dalam penelitian semiotik, sebagaimana diterapkan dalam studi sebelumnya dengan objek analisis yang berbeda oleh Pratiwi dan Yanti (2024) yang menganalisis novel *Garis Waktu* untuk mengungkap makna simbolik dalam narasi sastra.

HASIL PEMBAHASAN

Pagit-pagit juga dikenal sebagai *terites*, merupakan makanan khas suku Batak Karo yang terbuat dari rumput yang setengah tercerna di lambung sapi, kerbau, atau kambing. Karena bahan dasarnya yang tidak biasa, hidangan ini sering dipandang aneh atau menjijikkan oleh orang asing, tetapi bagi orang Karo, hal itu justru dianggap istimewa. Menurut (Setyaningrum, 2022), *terites* (istilah lain untuk pagit-pagit) biasanya disajikan pada acara-acara tertentu yang membuat makanan ini menjadi istimewa. Ini menunjukkan bahwa pagit-pagit bukan sekadar makanan sehari-hari, tetapi berfungsi sebagai tanda dalam

masyarakat Karo. (Sembiring, Mulyadi, & Setia, 2020) mengungkapkan bahwa makanan Karo yang khas ini disajikan dengan gulai dan disajikan pada acara pesta tahunan.

Pagit-pagit biasanya dihidangkan saat perayaan *Merde Merdem* (pesta panen tahunan), perkawinan, masuk rumah baru, dan bahkan perayaan Natal dan Tahun Baru dalam tradisi suku Batak Karo (Setyaningrum, 2022). Akibatnya, pagit-pagit telah menjadi bagian penting dari upacara adat Karo. Penelitian semiotika tentang makanan Batak Toba yang diteliti oleh (Sinulingga, Tambunan, & Siregar, 2024) menemukan bahwa makanan adat seperti ikan arsik, nasi jambar, dan lappet berfungsi sebagai simbol dari nilai-nilai budaya seperti kemakmuran, kebersamaan, dan kebahagiaan. Pada hal Karo, pagit-pagit disajikan saat berkumpul menunjukkan nilai gotong royong dan kekeluargaan dan menegaskan identitas komunitas. Pemerintah Karo bahkan sering menggambarkan kuliner adat sebagai ikon kuliner wilayah mereka dalam acara resmi yang diadakan. Misalnya, untuk memperkenalkan masyarakat kepada filosofi dan rasa masakan Karo, setiap jamuan pemerintahan di Sumatera Utara selalu menyajikan masakan Karo asli. Pagit-pagit adalah lebih dari sekadar makanan; merupakan simbol komunal yang melekat dalam kesadaran etnik masyarakat dalam situasi tersebut.

Pagit-pagit, sajian tradisional Suku Karo, memiliki komposisi bahan yang berbeda dan menunjukkan betapa baiknya hasil ternak dan tumbuhan lokal. Bahan utamanya adalah rumput yang telah setengah tercerna di dalam rumen sapi. Makanan ini menggunakan bumbu halus seperti dua puluh buah cabai merah dan cabai rawit, sepuluh siung bawang merah, lima siung bawang putih, dan rempah tradisional seperti satu ruas jari kunyit dan satu ruas jari jahe untuk meningkatkan cita rasa dan memperhalus tekstur. Selain bumbu halus, bahan pendukung lainnya digunakan untuk meningkatkan rasa dan aroma hidangan. Bahan-bahan ini termasuk 5 buah asam cekala (*patikala*), 3 buah jeruk nipis, beberapa butir kemiri, batang serai, daun jeruk, santan, dan kulit pohon sikkam. Kulit pohon sikkam memberi hidangan warna dan rasa unik. Menggunakan peralatan sederhana namun penting, seperti baskom, serbet kain untuk pemerasan, dan kual sebagai alat utama untuk merebus, semua bahan diolah.

Pembuatan pagit-pagit dimulai dengan mengambil isi lambung sapi, yang masih mengandung rumput segar yang telah dikunyah. Kemudian, rumput ini diperas dengan serbet bersih dengan air untuk mendapatkan cairan esensialnya. Selanjutnya, air yang dihasilkan dari perasan direbus dalam kual hingga mendidih. Bumbu seperti patikala dan serai ditumbuk, dan jeruk nipis diperas untuk dimasukkan ke dalam rasa saat rebusan panas. Seluruh bumbu dan bahan tambahan dimasukkan secara bertahap ke dalam kuah pagit-pagit ketika air mulai mendidih. Tambahkan santan, susu kental manis (jika digunakan), dan penyedap lainnya untuk mendapatkan rasa dan tekstur yang diinginkan.

Pagit-pagit digunakan sebagai objek dalam kerangka tipologi tanda Peirce untuk berfungsi sebagai indeks dan simbol daripada ikon. Pagit-pagit kurang memenuhi syarat kemiripan visual karena mereka tidak meniru bentuk atau karakteristik yang sudah dikenal secara universal (tidak ada objek fisik lain yang secara alami menyerupai pagit) sebagai ikon. Sebaliknya, pagit-pagit secara indeksial sangat terkait dengan dunia fisik Karo. Secara harfiah, ini merupakan hasil dari proses alamiah, yaitu rumput yang belum tercerna dalam lambung hewan, dan terkait langsung dengan usaha pertanian dan beternak masyarakat Karo. Cara yang sama seperti asap menunjukkan keberadaan api, bahan dasar berfungsi sebagai penanda kejadian alam, seperti rumput segar yang dikunyah sapi di tengah-tengah, dan menunjukkan proses pemanfaatan seluruh sumber daya alam. Maksudnya, keberadaan pagit-pagit mengindeks kondisi lahan hijau dan pertanian serta hubungan masyarakat Karo dengan alam sekitarnya.



Gambar 1: Objek Penelitian; Makanan Kuliner Khas Suku Karo; Pagit-Pagit.

Selain itu, pagit-pagit adalah simbol budaya Karo yang kuat. Hubungan antara pagit-pagit (penanda) dan maknanya (petanda) bebas dan konvensional. Orang Karo menanamkan makna tertentu pada sajian ini berdasarkan tradisi. Misalnya, pagit-pagit berasal dari kata "pagit", yang berarti "pahit-pahit", yang merujuk pada rasa gulai (Sembiring, Mulyadi, & Setia, 2020). Penamaan ini memperlihatkan kebiasaan Karo dalam menamai makanan berdasarkan rasa. Selain itu, pagit-pagit menyimbolkan identitas Karo yang unik, dan hanya orang Karo yang melihatnya sebagai sesuatu yang enak dan berharga. Melalui konsumsi pagit-pagit, orang-orang dalam komunitas tersebut merasa lebih nyaman dan lebih bersatu dalam etnis mereka, dan menunjukkan bahwa keluarga Karo "kuat" dan menghargai tradisi leluhur mereka. Sebagaimana diungkapkan oleh (Zaitun, Hasriyani, & Ngatemin, 2021), harapan pemerintah mengenai pagit-pagit dapat dijadikan ikon kuliner Kabupaten Karo yang dikemas dengan baik. Mereka menggarisbawahi peran simbolis pagit-pagit sebagai merek budaya Karo dengan melakukan hal ini. Oleh karena itu, pagit-pagit menyampaikan pesan identitas dan nilai-nilai budaya melalui sifat simboliknya, yaitu mereka menandai identitas etnis Karo dan memperkuat solidaritas komunitas.

Pagit-pagit atau *terites* dalam budaya Karo, lebih dari sekadar hidangan ekstrem; itu adalah tanda budaya yang kaya makna. Sebagai indeks, keberadaannya menghubungkan orang Karo dengan alam dan kehidupan agraris mereka. Dalam upacara adat, pagit-pagit berfungsi sebagai simbol yang mengkomunikasikan nilai-nilai tradisional dan menegaskan identitas unik etnik Karo. Studi semiotik menunjukkan bahwa item ini berfungsi sebagai alat nonverbal untuk berkomunikasi antar generasi Karo, menghubungkan konteks sosial, historis, dan kosmologi mereka (Sinulingga, Tambunan, & Siregar, 2024) (Zaitun, Hasriyani, & Ngatemin, 2021). Pendekatan Trias Peirce (ikon, indeks, simbol) menunjukkan bahwa pagit-pagit sebagian besar berfungsi sebagai simbol budaya dan indeks alamiah, tetapi elemen ikoniknya tidak terlalu dominan. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa makanan adat menyampaikan simbol komunitas dan identitas budaya. Akibatnya, pagit-pagit dianggap sebagai salah satu tanda kebudayaan Karo karena membantu memperkuat ikatan etnik dan identitas bangsa di mata orang lain.

Introduction | xxvii

tion of indices into his system of logic called for a reformulation both of his theory of signs and of his general theory of categories. It was then that Peirce reintroduced the familiar icon-index-symbol trichotomy and his reformulated categories denoting three kinds of characters (singular, dual, and plural), which he associated with three kinds of fact: "fact about an object, fact about two objects (relation), fact about several objects (synthetic fact)" (W5:244).

At the end of the pre-Monist period, Peirce took a major step toward a more robust realism, a step related to his recognition of the need for indices. This was his acceptance, in about 1890, of Scotus's haecceities—the reality of actuality or of secondness. Peirce could no longer ignore the "Outward Clash," as Hegel had much to the detriment of his system of philosophy. With the acceptance of the reality of seconds, Peirce acknowledged the mode of being that distinguishes

Gambar 2: Konsep Tipologi Tanda: ikon, index, dan simbol dari Charles Sanders Peirce dalam buku yang berjudul *The Essentials Peirce* (1992)

KESIMPULAN

Melalui analisis semiotic terhadap Pagit-Pagit dengan konsep tipologi tanda Charles Sanders Peirce, ditemukan bahwa makanan ini memiliki kedalaman makna yang melampai fungsi biologisnya. Pagit-Pagit tidak berfungsi secara dominan sebagai ikon karena tidak memiliki kemiripan langsung dengan objek lain, tetapi sangat kuat sebagai indeks yang merepresentasikan hubungan masyarakat Karo dengan lingkungan gararis dan peternakan mereka. Lebih dari itu, Pagit-Pagit juga berperan sebagai simbol budaya yang sarat makna, yang menegaskan identitas, nilai gotong-royong, serta tradisi masyarakat Karo. Dengan demikian, makanan ini tidak hanya mengandung nilai estetika dan kuliner, tetapi juga berfungsi sebagai media komunikasi budaya antargenerasi. Penelitian ini mendukung pentingnya pelestarian makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya yang mampu memperkuat identitas lokal di tengah arus globalisasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kebudayaan, P. d. (2024, Juli 13). *Pagit-Pagit Kuliner Khas Suku Karo*. Retrieved from <https://disbudparekraf.sumutprov.go.id/tag/pagit-pagit/>
- Hadiati, M., & Surbakti, M. (2023). Terites, Kuliner Ekstrim Khas Karo Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12-23.

- Morissan. (2013). Menilai Objektivitas Isi Berita Media Televisi Swasta Nasional. *Jurnal Visi Komunikasi*, 135.
- Oktaviani, R. (2021). Semiotika dalam Komunikasi Budaya. *Jurnal Komunikasi dan Budaya*.
- Pirce, C. S. (1992). *The Essentials Pierce*. USA: Indiana University Press.
- Pratiwi, S., & Yanti, P. (2024). Analisis Semiotik Charles Sanders Pierce pada Novel Garis Waktu Karya Fiersa Besari. *GERAM: Jurnal Pendidikan, Bahasa, dan Sastra*, 12 (2), 10-17.
- Puspitasari, D. R. (2021). Nilai Sosial Budaya dalam Film Tilik (Kajian Semiotika Charles Sanders Pierce). *SEMIOTIKA: Jurnal Komunikasi*, 15(1), 10-18.
- Sembiring, H., Mulyadi, & Setia, E. (2020). Konsep Nama Kuliner Khas Karo: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Jurnal TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)*, 3(3), 65–70.
- Setyaningrum, P. (2022, Desember 21). *Trites, Kuliner Ekstrem Khas Karo Berbahan Rumput Segar di Perut Sapi*. Retrieved from Kompas.com (Regional Sumut): <https://medan.kompas.com/read/2022/12/21/203839478/trites-kuliner-ekstrem-khas-karo-berbahan-rumput-segar-di-perut-sapi?page=all#:~:text=Trites%20atau%20pagit,acara%20tertentu>
- Sinulingga, e., Tambunan, A. R., & Siregar, E. S. (2024). Kajian Semiotika pada Kuliner Adat dalam Prosesi Pernikahan Adat Etnik Toba. *urnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 25543-25553.
- Zaitun, Hasriyani, E., & Ngatemin. (2021). Karo Traditional Food Inventory in the Design of Culinary Branding in Karo. *Tourism Economics, Hospitality and Business Management Journal*, 1(2), 167-180.