eISSN 3090-174X & pISSN 3090-1367
Vol. 2, No. 3, Tahun 2026
doi.org/10.63822/cema0a27
Hal. 9168-9179
Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora
Beranda Jurnal https://indojurnal.com/index.php/jisoh

Leksikon Kuliner Tradisional di Kabupaten Pemalang: Kajian Etnolinguistik

Siti Mutmainah[1], Aisyah Nur Faizah[2]
Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang, Kota Semarang, Indonesia[1]
Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang, Kota Semarang, Indonesia[2]

*Email Korespodensi: smutmainah@students.unnes.ac.id

Diterima: 17-11-2026 | Disetujui: 26-11-2026 | Diterbitkan: 28-11-2026

ABSTRACT

This study aims to describe the traditional culinary lexicon of Pemalang Regency and examine its literal and cultural meanings. It uses a qualitative descriptive methodological approach and an ethnolinguistic theoretical approach. The data consist of lexicons related to the traditional cuisine of Pemalang Regency. Data were collected through listening and note-taking, supported by observation, in-depth interviews, and document review. The collected data were then analyzed in three stages: data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results are presented using formal and informal methods. The findings show that eight polymorphemic lexicon items related to traditional cuisine in Pemalang Regency were identified: five in the main-dish category and three in the snack category. These lexicons have not only lexical meanings related to the names and characteristics of the dishes, but also cultural meanings that reflect the values of togetherness, preservation of tradition, and Pemalang community identity.

Keywords*: Lexicon; Traditional Culinary Dishes; Literal Meaning; Cultural Meaning; Ethnolinguistics.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang serta mengkaji makna literal dan makna kultural yang terkandung di dalamnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan metodologis deskriptif kualitatif dan pendekatan teoretis etnolinguistis. Data dalam penelitian ini berupa leksikon yang berkaitan dengan kuliner tradisional Kabupaten Pemalang. Pengumpulan data dilakukan dengan metode simak dan catat yang didukung oleh observasi, wawancara mendalam, dan telaah dokumentasi. Data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil analisis disajikan menggunakan metode formal dan informal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ditemukan sebanyak 8 data leksikon kuliner tradisional Kabupaten Pemalang yang berbentuk polimorfemis, terdiri atas 5 data kategori makanan berat dan 3 data kategori makanan ringan. Leksikon tersebut tidak hanya memiliki makna leksikal yang berkaitan dengan nama dan karakteristik kuliner, tetapi juga mengandung makna kultural yang mencerminkan nilai kebersamaan, pelestarian tradisi, dan identitas masyarakat Pemalang.

Katakunci: Leksikon; Kuliner Tradisional; Makna Literal; Makna Budaya; Etnolinguistik.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:
Mutmainah, S., & Nur Faizah, A. (2026). Leksikon Kuliner Tradisional di Kabupaten Pemalang: Kajian Etnolinguistik. Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora, 2(4), 9168-9179. https://doi.org/10.63822/cema0a27

PENDAHULUAN

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), bahasa merupakan sistem lambang bunyi yang arbitrer, yang digunakan oleh anggota suatu masyarakat untuk bekerja sama, berinteraksi, dan mengidentifikasi diri. Setiap bunyi yang dihasilkan oleh alat ucap manusia belum dapat dikatakan sebagai bahasa jika tidak mengandung makna. Apakah setiap arus ujaran mengandung makna atau tidak harus dilihat dari konvensi suatu kelompok masyarakat. Setiap kelompok masyarakat bahasa, baik kecil maupun besar, secara konvensional sepakat bahwa setiap struktur bunyi ujaran tertentu memiliki arti tertentu (Rina Devianty, 2017). Dengan demikian, suatu bunyi dapat dikatakan sebagai bahasa apabila bunyi tersebut memiliki makna yang dipahami dan disepakati oleh masyarakat penuturnya. Makna yang terdapat dalam bahasa tidak terlepas dari kehidupan masyarakat dan budaya yang melatarbelakanginya. Bahasa menjadi penanda identitas budaya dan nasional karena mencerminkan nilai, norma, kebiasaan, dan pandangan hidup yang berkembang dalam suatu kelompok masyarakat (Wardani & Fateah, 2025). Hal tersebut menunjukkan bahwa bahasa dan budaya memiliki hubungan yang erat karena penggunaan bahasa dalam suatu masyarakat dapat mencerminkan kebudayaan yang dimilikinya. Hubungan antara bahasa dan budaya tersebut kemudian menjadi salah satu kajian dalam etnolinguistik, yaitu bidang linguistik yang mengkaji bahasa dalam kaitannya dengan kebudayaan masyarakat penuturnya.

Etnolinguistik terbentuk dari kata etnologi dan linguistik, yang muncul sebagai gabungan antara pendekatan etnologi atau antropologi budaya dan pendekatan linguistik. Dari pengertian tersebut dapat diketahui bahwa etnolinguistik mengandung dua aspek penting yang saling berhubungan, yaitu antara aspek bahasa dengan aspek budaya masyarakat (Sugianto, 2017). Dalam perspektif ini, bahasa tidak dipandang semata-mata sebagai sistem tanda yang otonom, melainkan sebagai bagian integral dari kebudayaan yang mencerminkan cara suatu komunitas memahami, mengklasifikasikan, dan memberi makna terhadap dunia di sekitarnya. Salah satu fokus utama kajian etnolinguistik adalah leksikon. Etnolinguistik mengkaji leksikon sebagai cerminan keterkaitan erat antara bahasa dan budaya, sekaligus sebagai sarana pelestarian dan pewarisan pengetahuan lokal antargenerasi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), leksikon merupakan daftar istilah dalam suatu bidang yang disusun menurut abjad dan dilengkapi dengan keterangannya. Bukan hanya sekadar daftar istilah, leksikon juga memuat sistem pengetahuan mental tentang kata-kata yang tersimpan dalam benak penutur bahasa. Leksikon dalam tradisi dan budaya lokal memiliki karakteristik khusus yang mencerminkan pandangan dunia masyarakat penuturnya (Khairunnisa et al., 2026). Penggunaan leksikon erat kaitannya dengan beragam aspek yang ada dalam budaya masyarakat yang menggunakan leksikon di suatu wilayah. Perkembangan leksikon mengenai budaya tertentu dapat menjadi salah satu indikator dari berkembangnya kebudayaan dalam masyarakat yang bersangkutan (Ulfah, 2024). Oleh karena itu, leksikon, istilah, atau penamaan sangat erat kaitannya dengan budaya di suatu daerah, salah satunya terdapat pada leksikon kuliner tradisional.

Salah satu bidang kehidupan masyarakat yang memiliki beragam leksikon adalah kuliner. Kuliner ialah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan dan minuman, mulai dari bahan yang digunakan, proses pengolahan, hingga penyajiannya. Kuliner merupakan elemen budaya suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas masyarakat yang menunjukkan adanya hubungan sosial. Apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan bagaimana makanan disajikan menunjukkan peranan penting dalam memaknai relasi sosial (Multazam et al., 2022). Menurut Wurianto, kuliner secara budaya menggambarkan identitas lokal sebagai pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebudayaan sekaligus menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi, dan produksi (Rosidin et al., 2021). Setiap daerah

memiliki kuliner tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi. Sastroamidjojo mengatakan bahwa kuliner tradisional biasanya diolah menggunakan bahan-bahan lokal dan metode memasak yang telah turun-temurun. Hal itu berarti bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat, sehingga kuliner yang dihasilkan juga menyesuaikan dengan selera masyarakat setempat (Rahmatia et al., 2025). Selain itu, dalam kuliner terdapat berbagai leksikon kuliner tradisional yang digunakan oleh masyarakat untuk menyebut makanan yang dikenal dan berkembang di lingkungan mereka. Leksikon tersebut tidak hanya berfungsi sebagai penanda, tetapi juga dapat mengandung informasi mengenai kebudayaan masyarakat yang menggunakannya. Dengan demikian, kuliner dapat menjadi salah satu ranah yang memperlihatkan keterkaitan antara bahasa dan budaya melalui leksikon yang digunakan oleh masyarakat penuturnya.

Di Kabupaten Pemalang terdapat berbagai kuliner lokal yang memiliki nama atau istilah tertentu yang digunakan oleh masyarakat. Leksikon tersebut tidak hanya berfungsi sebagai penanda suatu makanan, tetapi juga berkaitan dengan pengetahuan dan kebiasaan masyarakat setempat. Masyarakat Pemalang masih mempertahankan penggunaan leksikon yang berhubungan dengan kuliner tradisional mereka sebagai bagian dari identitas budaya kuliner. Hal ini terlihat pada sejumlah nama kuliner yang secara langsung mencerminkan cara penyajian, teknik pengolahan, atau bahan baku yang digunakan, seperti Nasi Grombyang yang dinamai demikian karena kuahnya yang banyak sehingga isinya tampak bergoyang-goyang (*grombyang-grombyang*) saat mangkuk digerakkan, Lontong Dekem yang merujuk pada lontong yang seolah terendam (*dekem*) dalam kuah kuning, serta Apem Wanarata yang mengaitkan jenis kue dengan lokasi produksinya. Melalui leksikon-leksikon ini, masyarakat Pemalang tidak hanya memberi nama pada kulinernya, tetapi juga mewariskan pengetahuan tentang kuliner tersebut, kebiasaan berbahasa, dan rasa kebanggaan terhadap warisan leluhur mereka dalam setiap penyebutan.

Sejumlah peneliti sebelumnya telah melakukan kajian tentang leksikon kuliner. Ulfah (2024) telah mengkaji leksikon peralatan rumah tangga berbahan bambu di Kabupaten Pandeglang. Penelitian tersebut berhasil menemukan 35 leksikon, meliputi 28 leksikon peralatan rumah tangga monomorfemis, 3 leksikon peralatan rumah tangga polimorfemis, 1 leksikon kata ulang, dan leksikon yang mewakili frasa. Kemudian Kamilia et al. (2024) melakukan penelitian yang mengkaji leksikon kuliner khas Madura. Dalam penelitian tersebut, mereka berhasil menemukan sebanyak 6 data kuliner khas Madura yang dipengaruhi oleh dimensi biologis, 2 data kuliner khas Madura yang dipengaruhi oleh dimensi ideologis, dan 7 data kuliner khas Madura yang dipengaruhi oleh dimensi sosiologis. Lalu yang terakhir, Valencia et al. (2025) melakukan penelitian dengan menganalisis leksikon makanan tradisional Betawi. Dari hasil analisis, ditemukan sebanyak 13 leksikon yang masing-masing dikategorikan menjadi 2 data kategori makanan berat, 10 data kategori makanan ringan, dan 1 data kategori minuman. Dari beberapa penelitian terdahulu yang telah disebutkan, ditemukan adanya persamaan sekaligus perbedaan. Persamaan dari berbagai kajian tersebut terletak pada fokus kajiannya, yaitu sama-sama meneliti leksikon dalam perspektif etnolinguistik. Adapun perbedaannya dengan penelitian yang sedang dilakukan ini terletak pada objek dan lokasi kajiannya, yaitu leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang.

Kabupaten Pemalang memiliki kekayaan kuliner tradisional yang diwariskan secara turun-temurun dan tercermin dalam berbagai istilah atau leksikon yang digunakan masyarakat setempat untuk menyebut nama makanan, bahan, dan teknik pengolahan. Leksikon-leksikon tersebut tidak hanya berfungsi sebagai alat penamaan semata, tetapi juga menyimpan makna kultural yang berkaitan erat dengan pola pikir, nilai, dan kearifan lokal masyarakat. Hal ini sejalan dengan Fizriyani & Mujtaba (2022) yang menunjukkan bahwa istilah kuliner dalam kajian etnolinguistik dapat mengandung makna leksikal sekaligus makna

kultural yang berkaitan dengan budaya masyarakat penuturnya. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini berupaya menjawab permasalahan tentang bentuk-bentuk leksikon kuliner tradisional yang terdapat di Kabupaten Pemalang mengenai bagaimana proses morfologis pembentukan leksikon, makna leksikal, dan makna kultural apa yang terkandung di dalamnya, bagaimana relasi leksikon-leksikon tersebut dengan nilai budaya dan kearifan lokal masyarakat setempat, serta faktor-faktor apa yang memengaruhi eksistensi dan pergeserannya di tengah masyarakat. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bentuk-bentuk leksikon kuliner tradisional yang terdapat dalam masyarakat Kabupaten Pemalang, serta menjelaskan proses pembentukan leksikon tersebut secara morfologis. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengungkap makna leksikal dan makna kultural yang terkandung dalam leksikon kuliner tradisional tersebut, menganalisis relasi antara leksikon kuliner dengan pola pikir, nilai budaya, dan kearifan lokal masyarakat Pemalang, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi eksistensi dan pergeseran leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai hubungan antara bahasa dan budaya kuliner masyarakat Pemalang, sekaligus menjadi dokumentasi dan pelestarian kekayaan leksikal serta budaya lokal yang terancam mengalami pergeseran akibat perkembangan zaman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan dua pendekatan, yaitu pendekatan metodologis dan teoritis. Pendekatan metodologis dilakukan secara deskriptif kualitatif. Moleong mendefinisikan penelitian kualitatif sebagai penelitian yang dimaksudkan untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian, misalnya pelaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara holistik dan deskriptif dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah, serta memanfaatkan berbagai metode ilmiah (Fiantika et al., 2022). Basrowi & Suwandi (2008) menyatakan bahwa peneliti dapat mengenali subjek, merasakan apa yang dialami subjek dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian kualitatif melibatkan peneliti sehingga peneliti akan paham mengenai konteks, situasi, dan *setting* fenomena alami sesuai dengan yang sedang diteliti (Fadli, 2021). Pendekatan kualitatif adalah suatu pendekatan/prosedur dalam penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati dengan menekankan aspek pemahaman yang lebih mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat sebuah permasalahan serta cenderung menggunakan analisis dan lenij menampakkan proses maknanya (Prayogi et al., 2024). Pendekatan teoretis yang digunakan adalah etnolinguistik, yaitu cabang ilmu linguistik yang meneliti hubungan aneka pemakaian bahasa dengan pola kebudayaan dalam masyarakat tertentu yang mencari hubungan antara bahasa, penggunaan bahasa, dan kebudayaan (Lailiyah et al., 2024).

Sumber data dalam penelitian ini berupa data verbal dan data nonverbal. Data verbal meliputi tuturan atau informasi yang disampaikan oleh informan mengenai leksikon kuliner tradisional yang terdapat di Kabupaten Pemalang, seperti nama-nama makanan tradisional dan istilah yang digunakan oleh masyarakat. Data nonverbal mencakup bentuk dan tampilan kuliner tradisional yang menjadi objek penelitian, seperti nama dan bentuk makanan, penyajian, serta dokumentasi berupa foto kuliner tradisional yang ditemukan di lokasi penelitian. Data nonverbal digunakan sebagai data pendukung untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan leksikon kuliner tradisional yang digunakan oleh masyarakat Kabupaten Pemalang. Data primer dalam penelitian ini diperoleh secara langsung melalui wawancara

dengan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pemalang sebagai informan serta observasi di lokasi penelitian. Data berupa leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang beserta informasi mengenai penamaan dan makanan yang berkaitan dengan kuliner tersebut. Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber dan digunakan sebagai pendukung data primer. Sumber tersebut berupa buku, artikel jurnal, dokumen, dan sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan kuliner tradisional, leksikon, dan kajian etnolinguistik.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode simak dan catat. Metode simak dilakukan dengan mengamati penggunaan istilah atau leksikon kuliner tradisional dalam kehidupan masyarakat di Kabupaten Pemalang. Kegiatan penyimakan juga dilakukan melalui wawancara mendalam dengan informan untuk memperoleh informasi mengenai asal-usul leksikon kuliner tradisional, makna leksikal dan makna kultural yang terkandung di dalamnya. Selanjutnya, teknik catat dilakukan dengan mencatat leksikon yang ditemukan selama observasi dan wawancara, beserta informasi yang berkaitan dengan leksikon tersebut. Data juga dilengkapi dengan dokumentasi berupa foto, rekaman audiovisual, dan penelitian terdahulu sebagai bahan pendukung untuk memperkuat hasil penelitian,

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode padan. Metode padan merupakan metode analisis bahasa yang alat penentunya berada di luar, terlepas, dan tidak menjadi bagian dari bahasa yang sedang diteliti. Metode padan digunakan untuk mengidentifikasi dan menjelaskan makna satuan kebahasaan dengan menghubungkannya dengan unsur di luar bahasa, khususnya referen dan konteks budaya masyarakat penuturnya. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode padan referensial untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasikan leksikon berdasarkan referennya, seperti nama makanan, bahan, alat, proses pengolahan, serta cara penyajian kuliner tradisional. Selain itu, metode ini digunakan untuk menjelaskan makna leksikal dan makna kultural yang melekat pada setiap leksikon dengan mempertimbangkan pengetahuan, kebiasaan, tradisi, dan pandangan masyarakat Kabupaten Pemalang terhadap kuliner tradisionalnya. Penerapan metode padan juga digunakan oleh Aulia & Mardikantoro (2021) dalam penelitian mengenai satuan lingual pada tradisi Manten Tebu di Kabupaten Tegal untuk menjelaskan bentuk dan makna kultural yang terkandung dalam tradisi tersebut.

Proses analisis data dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Sahari & Amri, 2025). Pada tahap reduksi, peneliti memilah dan mengorganisasi data leksikon yang telah dikumpulkan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang telah terkumpul kemudian diseleksi berdasarkan relevansinya dengan fokus penelitian. Selanjutnya, pada tahap penyajian data, leksikon yang telah diseleksi disusun secara sistematis dalam bentuk klasifikasi atau tabulasi berdasarkan bentuk, makna leksikal, dan makna kultural. Terakhir, pada tahap penarikan kesimpulan, peneliti menginterpretasikan hasil analisis dengan menghubungkan temuan lapangan dan konsep-konsep etnolinguistik untuk memperoleh gambaran mengenai hubungan antara bahasa, pola pikir, dan nilai budaya masyarakat yang tercermin dalam leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang. Adapun hasil analisis data disajikan menggunakan metode formal dan informal. Metode formal digunakan untuk menyajikan data dalam bentuk tabel atau simbol, sedangkan metode informal digunakan untuk memaparkan hasil analisis melalui uraian atau deskripsi dalam bentuk kata-kata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang memiliki berbagai

leksikon yang tidak hanya berfungsi sebagai penanda nama makanan, tetapi juga memiliki makna yang berkaitan dengan budaya dan kehidupan masyarakat. Leksikon tersebut memiliki latar belakang penamaan yang berkaitan dengan pengetahuan dan kebiasaan masyarakat di Pemalang. Penggunaan leksikon tradisional mencerminkan berbagai nilai budaya yang berkembang dalam masyarakat. Makna tersebut tercermin melalui penamaan, bahan, proses pengolahan, hingga cara penyajian kuliner yang diwariskan secara turun-temurun. Beragam leksikon dibedakan menjadi dua kategori, yaitu (1) Daftar kuliner tradisional Kabupaten Pemalang kategori makanan berat; dan (2) Daftar kuliner tradisional Kabupaten Pemalang kategori makanan ringan.

Leksikon Kuliner Tradisional Kabupaten Pemalang Kategori Makanan Berat

Berdasarkan data yang diperoleh, ditemukan bahwa masyarakat Pemalang masih mempertahankan penggunaan leksikon yang berhubungan dengan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya kuliner mereka. Berdasarkan hasil pengamatan, telah didapatkan sebanyak 5 leksikon kuliner tradisional Kabupaten Pemalang kategori makanan berat sebagai berikut.

Tabel 1. Kuliner Tradisional Kabupaten Pemalang Kategori Makanan Berat

NO	NAMA MAKANAN	BENTUK LEKSIKAL	JENIS MORFEMIS	MAKNA LITERAL	MAKNA KULTURAL
1.	Nasi Grombyang	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Nasi Gromybanng* berasal cari penyajiannya, yakni kuah yang lebih banyak dari nasi sehingga nasinya bergoyang-goyang (*grombyang-grombyang*) di antara kuah. Ciri khas Grombyang adalah kuah yang berwarna hitam, irisan daging kerbau atau sapi dan nasi dengan taburan daun bawang, serta sate dari daging kerbau atau sapi.	Nasi Grombyang memiliki budaya yag tinggi. Penggunaan daging kerbau mencerminkan pandangan masyarakat terhadap kerbau sebagai hewan yang kuat dan berperan penting dalam pertanian. Selain itu, Nasi Grombyang merepresentasikan kebersamaan dan kemeriahan yang mempererat tali silaturahmi antarwarga.
2.	Sate Loso	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Sate Loso* diambil dari pemrakarsanya sendiri yang bernama	Sate Loso mencerminkan nilai pelestarian tradisi kuliner masyarakat

				Pak Loso. Sate Loso menggunakan bahan dasar daging kerbau atau sapi yang diberi bumbu-bumbu lalu didiamkan hingga bumbu-bumbu meresap. Sate dibakar setengah matang, lalu diberi bumbu lagi dan dibakar lagi hingga matang.	Pemalang. Penggunaan daging kerbau serta cara pengolahan dan penyajiannya dengan bumbu kacang dan lontong mencerminkan upaya mempertahankan keautentikan dan identitas kuliner.
3.	Bakso Miad	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Bakso Miad* diambil dari pencetus kuliner ini, Pak Miad, yang mulai membuat bakso pada tahun 1965. Bakso Miad menggunakan irisan daging yang dicampur dengan beberapa bahan pelengkap bakso dan kuah yang khas.	Bakso Daging Pak Miad memiliki makna kultural sebagai warisan kuliner keluarga dan identitas lokal masyarakat Pemalang. Keunikan bakso ini terlihat dari penyajiannya yang tidak menggunakan pentol bakso seperti pada umumnya. Keunikan ini mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengolah makanan sekaligus memperkuat karakter kuliner khas Pemalang. Penamaan kuliner ini juga menunjukkan penghargaan terhadap tokoh lokal.
4.	Lontong Dekem	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Lontong Dekem* terdapat dua versi. Pertama, diambil dari waktu berjualan, karena dijual mulai sore atau malam hari, maka	Lontong Dekem menjadi bagian dari kehidupan masyarakat dan sering disajikan dalam berbagai acara penting. Kehadirannya

				penerangan kala itu terlihat remang-remang dengan lampu tempel menyerupai orang bersembunyi (*ndekem*). Kedua, dari penyajiannya, lontong disiram dengan kuah panas, lalu airnya ditumpahkan lagi beberapa kali, sehingga lontong di dalam mangkuk yang terendam di dalam kuah yang bisa disebut "*ndeket"*.	merepresentasikan kebersamaan dan menjadi bagian dari perayaan, seperti pernikahan dan pesta rakyat.
5.	Lontong Dharma	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Lontong Dharma* diambil dari pemrakarsa kuliner ini, Pak Darma. Lontong Dharma merupakan hidangan berbahan dasar lontong yang disajikan dengan kuah khas dan berbagai pelengkap, seperti tauge, kerupuk mie, serta irisan gorengan tempe.	Lontong Dharma biasanya dihidangkan saat berkumpul bersama keluarga dan teman. Hal ini menunjukkan fungsi sosial kuliner sebagai sarana untuk mempererat hubungan. Selain itu, keberlangsungannya sebagai usaha berbasis kearifan lokal mencerminkan nilai kemandirian dan keberlanjutan ekonomi masyarakat.

(Sumber: Disparbud Kabupaten Pemalang, 2026)

Pada tabel di atas, terdapat 5 leksikon kuliner tradisional dalam kategori makanan berat yang berbentuk polimorfemis, yaitu Nasi Grombyang, Sate Loso, Bakso Miad, Lontong Dekem, dan Lontong Dharma. Berdasarkan latar belakang penamaannya, ditemukan kecenderungan bahwa nama kuliner berkaitan dengan cara penyajian dan tokoh yang memprakarsainya. Sementara itu, dari aspek kultural, setiap kuliner menunjukkan nilai yang berbeda sesuai dengan latar sosial dan penggunaannya dalam masyarakat.

Leksikon Kuliner Tradisional Kabupaten Pemalang Kategori Makanan Ringan

Setelah melakukan pengamatan, banyak juga ditemukan leksikon kuliner tradisional Kabupaten

Pemalang kategori makanan ringan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti memperoleh 3 data leksikon kuliner tradisional Kabupaten Pemalang kategori makanan ringan sebagai berikut.

Tabel 2. Kuliner Tradisional Kabupaten Pemalang Kategori Makanan Ringan

NO	NAMA MAKANAN	BENTUK LEKSIKAL	JENIS MORFEMIS	MAKNA LITERAL	MAKNA KULTURAL
1.	Kue Kamir	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Kue Kamir* diadaptasi dari kata "Shamir" yang berarti gandum. Kamir merupakan sejenis kue apem yang terbuat dari tepung terigu. Umumnya, kamir diproduksi oleh etnis arab sehingga terkenal dengan sebutan kamir Arab. Dahulu kuliner ini hanyalah jajanan biasa yang disajikan di lingkungan keluarga etnis Arab	Kue Kamir merupakan kuliner hasil dari perpaduan budaya Jawa dan Timur Tengah. Kuliner ini awalnya disajikan di lingkungan keluarga etnis Arab dan kemudian menjadi bagian dari kuliner masyarakat Pemalang. Hal tersebut menunjukkan adanya pewarisan dan percampuran budaya dalam kuliner lokal.
2.	Tahu Pletok	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Tahu Pletok* diambil dari cara pembuatannya dengan "mlethoki" atau merobek tahu yang sudah digoreng matang sehingga bagian dalam tahu keluar lalu digoreng kembali.	Tahu pletok merupakan kuliner yang pembuatannya masih menggunakan teknik tradisional agar tetap menjadi identitas daerah Pemalang dan warisan kuliner generasi berikutnya. Penggunaan kemasan anyaman bambu dalam pencetakan dan sebagian kemasannya mencerminkan pemanfaatan bahan lokal serta keterkaitannya dengan tradisi masyarakat.

3.	Apem Wanarata	Frasa N + N	Polimorfemis	Penamaan *Apem Wanarata* diambil dari lokasi produksi, yaitu di Desa Wanarata, Kecamatan Bantarbolang. Kuliner ini terbuat dari tepung beras dan gula aren yang dikukus lalu dialasi dengan daun pisang.	Apem Wanarata sering hadir dalam acara seperti slametan, sedekah bumi, dan menjelang Ramadan sebagai simbol saling memaafkan, doa, silaturahmi, serta kebersamaan. Proses pembuatannya mencerminkan semangat gotong royong dan kebersamaan masyarakat.

(Sumber: Disparbud Kabupaten Pemalang, 2026)

Pada tabel di atas, ditemukan 3 leksikon kuliner tradisional kategori makanan ringan, yaitu Kue Kamir, Tahu Pletok, dan Apem Wanarata. Berdasarkan penamaannya, ketiga kuliner tersebut memiliki latar belakang yang berbeda, yaitu berkaitan dengan asal istilah, proses pembuatan, dan lokasi produksinya. Sementara itu, makna kultural yang ditemukan menunjukkan adanya perpaduan budaya, pelestarian teknik tradisional, pemanfaatan bahan lokal, serta nilai kebersamaan dan gotong royong. Hal tersebut menunjukkan bahwa leksikon kuliner makanan ringan tidak hanya berkaitan dengan karakteristik makanan, tetapi juga merekam sejarah, tradisi, dan kehidupan sosial masyarakat Pemalang.

KESIMPULAN

Penelitian ini mengkaji leksikon kuliner tradisional di Kabupaten Pemalang dengan pendekatan etnolinguistik yang dilakukan secara deskriptif kualitatif. Bahasa dan budaya memiliki hubungan yang erat, dan hubungan itu tampak jelas pada leksikon kuliner yang digunakan masyarakat untuk menyebut makanan di lingkungan mereka. Data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, dan telaah dokumentasi menghasilkan 8 data leksikon, yaitu 5 kategori makanan berat (Nasi Grombyang, Sate Loso, Bakso Miad, Lontong Dekem, dan Lontong Dharma) dan 3 kategori makanan ringan (Kue Kamir, Tahu Pletok, dan Apem Wanarata). Seluruhnya berbentuk frasa nominal dengan pola nomina + nomina. Secara leksikal, penamaan leksikon tersebut mengacu pada cara penyajian, tokoh pemrakarsa, teknik pengolahan, lokasi produksi, serta asal-usul bahasa dan etnis.

Secara kultural, pola penamaan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Pemalang menamai kulinernya berdasarkan pengalaman nyata, yakni cara menyajikan, siapa pembuatnya, di mana dibuat, dan dari mana asalnya. Penamaan dengan nama tokoh mencerminkan penghargaan kepada pelopor kuliner, penamaan dengan lokasi menunjukkan keterikatan pada tempat asal, dan Kue Kamir menunjukkan adanya percampuran budaya dalam kuliner setempat. Dengan demikian, leksikon kuliner Pemalang tidak hanya berfungsi sebagai penanda makanan, tetapi juga menyimpan pengetahuan lokal, kearifan, dan identitas

budaya masyarakatnya. Penelitian ini diharapkan menjadi dokumentasi dan upaya pelestarian kekayaan leksikal serta budaya lokal Pemalang yang terancam bergeser akibat perkembangan zaman, serta dapat menjadi rujukan bagi penelitian leksikon kuliner di daerah lain.

DAFTAR PUSTAKA

Aulia, R. A., & Mardikantoro, H. B. (2021). Satuan Lingual pada Tradisi Manten Tebu di Pabrik Gula Pangkah Kabupaten Tegal: Kajian Etnolinguistik. Jurnal Sastra Indonesia, 10(2), 102–107. https://doi.org/10.15294/jsi.v10i2.43976

Fadli, M. R. (2021). Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif. Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum, 21(1), 33–54. https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.

Fiantika, F. R., Wasil, M., Jumiyati, S., Honesti, L., Wahyuni, S., Mouw, E., Jonata, Mashudi, I., Hasanah, N., Maharani, A., Ambarwati, K., Noflidaputri, R., Nuryami, & Waris, L. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif (Issue 3). https://scholar.google.com/citations?user=O-B3eJYAAAAJ&hl=en

Fizriyani, W., & Mujtaba, N. (2022). Istilah-Istilah Kuliner dalam Ritual Neloni di Kabupaten Malang: Studi Etnolinguistik. Sutasoma : Jurnal Sastra Jawa, 10(2), 118–127. https://doi.org/10.15294/sutasoma.v10i2.59500

Kamilia, N., Khotimah, K., & Ayuningtiyas, D. I. (2024). Leksikon Kuliner Khas Madura Sebagai Wujud Pengenalan Kuliner Nusantara [Perspektif Ekolinguistik]. Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia, 7(3), 400–413.

Khairunnisa, H., Rosiana, W., & Baehaqie, I. (2026). Kajian Etnolinguistik Leksikon Tradisi Malam Satu Sura di Surakarta. KOPULA: Jurnal Bahsa, Sastra, Dan Pendidikan, 8(1), 62–79.

Lailiyah, N., Wijayanti, F. I., & Surtikanti, M. W. (2024). Pergeseran Bahasa Dan Tradisi Petani Padi Di Jawa: Kajian Etnolinguistik. Etnolingual, 8(1), 99–123. https://doi.org/10.20473/etno.v8i1.56033

Multazam, D. I., Zein, P. R., & Joharis, M. (2022). Strategi Komunikasi Lintas Budaya Dalam Mempertahankan Eksistensi Kuliner Sebagai Identitas Budaya. Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi Communique, 5(1), 10.

Prayogi, A., Irfandi, & Kuarniawan, M. A. (2024). Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif : Suatu Telaah. Complex : Jurnal Multidisiplin Ilmu Nasional, 1(2), 30–37. https://doi.org/10.66341/complex.v1i2.7

Rahmatia, R., Rosidin, O., & Hilaliyah, T. (2025). Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang. Jurnal Imliah Wahana Pendidikan, 11(1), 187–202.

Rina Devianty. (2017). Bahasa Sebagai Cermin Kebudayaan. Jurnal Tarbiyah, 24(2), 226–245.

Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. LITERA, 20(1), 55.

Sahari, D. R., & Amri, M. D. (2025). Mengungkap Kajian Makna dalam Tradisi Pawai Maulid Nabi Muhammad Saw di Kawasan Masjid Kauman, Kecamatan Semarang Tengah, Kota Semarang. Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial Volume, 3(5), 312–321.

Sugianto, A. (2017). Etnolinguistik Teori Dan Praktik. In CV. Nata Karya.

Ulfah, L. S. (2024). Leksikon Peralatan Rumah Tangga Berbahan Bambu di Kabupaten Pandeglang. PENEROKA: Jurnal Kajian Ilmu Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia, 4(1).

Valencia, B. I., Nisa, C., & Baehaqie, I. (2025). Leksikon Makanan Tradisional Betawi: Kajian Etnolinguistik. PENEROKA: Jurnal Kajian Ilmu Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia, 5(2), 263–277. https://doi.org/10.30739/peneroka.v5i2.4372

Wardani, D. K., & Fateah, N. (2025). Satuan Lingual dalam Aktivitas Pemanfaatan Sungai Mbah Tonjong di Dusun Kedung Glatik, Desa Candirejo, Kec. Pringapus, Kab. Semarang. Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan, 4(1), 641–660. https://doi.org/10.55606/inovasi.v4i1.4259