

LEKSIKON KULINER KHAS MELAYU DELI DI SUMATERA UTARA: KAJIAN EKOLINGUISTIK

Novhira Putri Paino¹, M. Oky Fardian Gafari², Abdurahman Adisaputera³

^{1,2,3}Universitas Negeri Medan

Surel: novhiraputri099@gmail.com

Abstrak

Kuliner tradisional tidak hanya mencerminkan khazanah makanan, bahan-bahan yang digunakan, cara pengolahan dan keunikan cita rasa lokal, namun juga mewakili kesatuan budaya masyarakat tertentu. Leksikon nama kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara mengandung makna budaya yang penting untuk dianalisis dan diinterpretasi untuk mengungkapkan nilai simbolis dan budaya yang terkandung. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan penamaan kuliner tradisional masyarakat Melayu Deli yang ada di Sumatera Utara berdasarkan tinjauan bentuk leksikon, pandangan masyarakat, dan bahan dasar kuliner tradisional tersebut. Fenomena kabahasaan dapat muncul berkaitan dengan isu kelestarian lingkungan sosial. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan ekolinguistik menggunakan teori dialektikal yang mencakup tiga dimensi praksis sosial, yaitu dimensi ideologis, dimensi sosiologis, dan dimensi biologis. Objek yang diteliti merupakan makanan dan minuman yang dapat menunjukkan identitas budaya masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara. Data dalam penelitian ini didapatkan dari observasi dan studi pustaka. Hasil analisis menunjukkan bahwa leksikon kuliner khas masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara terdapat tiga pengelompokan jenis kuliner yaitu makanan berat, makanan ringan, dan minuman. Penelitian ini mengidentifikasi total 5 jenis makanan berat, 7 jenis makanan ringan, dan 4 jenis minuman. Dominasi makanan berat seperti Kare Kambing, Bubur Pedas, dan Ayam Masak Putih dapat dijelaskan oleh kebutuhan nutrisi dan energi masyarakat serta peranannya dalam acara adat dan keagamaan. Selain itu, penamaan makanan dalam kuliner Melayu Deli dipengaruhi oleh bahan dasar, metode pengolahan, serta interaksi dengan budaya dan bahasa lain seperti Batak Toba. Penelitian ini menunjukkan bahwa kuliner Melayu Deli tidak hanya kaya akan variasi tetapi juga sarat dengan makna budaya dan simbolis.

Kata kunci: *Leksikon, kuliner, Melayu Deli, Sumatera Utara, ekolinguistik.*

Abstract

Traditional culinary delights not only reflect the treasures of food, the ingredients used, processing methods and unique local flavors, but also represent the cultural unity of a particular community. The lexicon of typical Malay Deli culinary in North Sumatra contains cultural meanings that are important to be analyzed and interpreted. This research aims to describe the naming of the traditional culinary delights of the Malay Deli community in North Sumatra based on a review of the lexicon, community views and the basic ingredients of these traditional culinary delights. This research uses a qualitative descriptive research method. The approach used in this research is an ecolinguistic approach using dialectical theory which includes three dimensions of social practice, namely the ideological dimension, the sociological and the biological. The objects studied are food and drinks that can show the cultural identity of the Deli Malay community in North Sumatra. The data in this research was obtained from observation and literature study. The results of the analysis show that in the typical culinary lexicon of the Malay Deli community in North Sumatra there are three types of culinary groupings, namely heavy food, light food and drinks. This study identified a total of 5 types of heavy meals, 7 types of snacks, and 4 types of drinks. The dominance of heavy meals such as Goat Curry, Spicy Porridge, and White Chicken can be explained by the nutritional and energy needs of the community and their role in traditional

and religious events. In addition, the naming of food in Deli Malay cuisine is influenced by the basic ingredients, processing methods, and interactions with other cultures and languages such as Toba Batak. This study shows that Deli Malay cuisine is not only rich in variety but also full of cultural and symbolic meaning.

Key words: Lexicon, culinary, Malay Deli, North Sumatra, ecolinguistics.

A. PENDAHULUAN

Keanekaragaman kelompok etnis atau suku di Indonesia menghasilkan beragam nilai-nilai budaya dan adat istiadat. Dengan begitu, Indonesia memiliki keanekaragaman etnis yang kaya, dan kekayaan ini salah satunya tercermin dalam beragam masakan tradisional yang dimiliki setiap suku dan daerah. Setiap suku memiliki ciri khas atau tradisi adat istiadatnya tersendiri secara turun temurun atau yang biasa disebut warisan budaya. Seiring perkembangan zaman, sering kali terlihat bahwa tidak semua suku memahami apa yang telah diwariskan nenek moyang dari suku tersebut, seperti adanya suku Melayu yang berada di Sumatera Utara.

Salah satu bentuk budaya dari kelompok etnis dan suku di Indonesia adalah Kuliner. Suku Melayu memiliki kuliner yang sangat beragam. Keberagaman kelompok etnis yang menjadi penduduk tetap membuat masyarakat Melayu mempunyai gaya kuliner yang beraneka macam. Antara & Yogantari (2018), berpendapat bahwa setiap kelompok etnis memiliki bahasa, adat istiadat, tradisi, serta kekayaan budaya yang unik dan berbeda satu sama lain. Terdapat beberapa kelompok suku Melayu di Sumatera Utara yang memiliki keberagaman budaya dan tradisi mereka sendiri, adapun beragam kelompok suku Melayu antara lain Melayu Deli, Melayu Serdang, Melayu Asahan, Melayu Langkat (Laudra et al, 2021). Keempat kelompok suku Melayu ini merupakan contoh dari keanekaragaman budaya yang ada di Sumatera Utara.

Suku Melayu Deli merupakan bagian dari kelompok etnis Melayu yang berkaitan erat dengan sejarah Kesultanan Deli yang mendominasi wilayah Deli Serdang, Sumatera Utara. Menurut Aulia et al, (2023), perkembangan zaman yang pesat mempengaruhi pola kehidupan sosial, budaya, dan politik masyarakat di wilayah tersebut. Sejarah Kesultanan Deli sangat dipengaruhi oleh kedatangan pedagang-pedagang dari India, Tiongkok, dan Eropa yang membawa pengaruh budaya, bahasa, dan agama. Selain itu, hubungan dengan Kesultanan Aceh juga memengaruhi pola kehidupan masyarakat Melayu Deli. Secara budaya, suku Melayu Deli memiliki kekayaan budaya yang menjadi bagian integral dari identitas mereka seperti tradisi khas dalam pernikahan, upacara adat, musik, tarian, seni, dan kuliner (Marzuki, 2019). Dalam hal tersebut, tidak terlepas dengan hubungan bahasa dalam menggambarkan realitas kekayaan budaya masyarakat tertentu. Fitriah, et. al, (2021) mengungkapkan bahwa leksikon merupakan cabang ilmu linguistik yang membahas tentang kekayaan kata pada suatu bahasa tentang semua informasi yang berkaitan dengan makna dan pemakaian kata dalam bahasa. Leksikon memiliki hubungan erat dengan kebudayaan masyarakat salah satunya pada penamaan kuliner.

Setiap daerah tentu memiliki makanan khas yang dapat dijadikan sebagai warisan kuliner. Kuliner khas tersebut tentunya merupakan warisan dari para leluhur atau nenek moyang daerah tersebut (Antara & Yogantari, 2018). Berbeda suku maka berbeda pula ciri khas kuliner suku tersebut di suatu daerah. Masakan khas Melayu Deli di Sumatera Utara yang diwariskan oleh para leluhur atau orang tua zaman dahulu masih tetap populer hingga kini. Hal itu dikarenakan kuliner tersebut diracik dengan berbagai jenis rempah dan bahan pendukung lainnya agar menimbulkan rasa (*taste*) yang lezat (Handayani & Hardi, 2015). Sutrisno & Nurdiani (2008), menyatakan kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara yang sudah tidak asing lagi di lidah masyarakat khususnya di Kota Medan seperti makanan berat (1) kare kambing (2) ayam masak putih (3) anyang deli (4) bubur pedas (5) pulut inti, makanan ringan (1) roti jala (2) tape (3) kue rasidah (4) kue dangai (5) kue raden galo (6) halua (7) pajri nanas; minuman (1) es lancang kuning (2) es laksamana mengamok (3) es air mata pengantin (4) air kembang semangkok.

Selaras dengan penelitian sebelumnya dilakukan oleh Handayani dan Hardi (2021) dengan judul "Leksikon Kuliner Melayu Tanjungbalai : Kajian Ekolinguistik". Hasil penelitian

tersebut terdapat leksikon kuliner Melayu Tanjungbalai sebanyak 18 (delapan belas) leksikon kuliner Melayu Tanjungbalai mengacu pada konsep praksis sosial yaitu konsep yang mengacu pada semua tindakan, aktifitas, dan perilaku masyarakat. Sama halnya dalam penelitian ini fokusnya pada leksikon penamaan kuliner menggunakan praksis sosial, hanya saja konteks kajiannya berbeda dalam penelitian ini mengkaji kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara. Terdapat beberapa kuliner yang sama dikarenakan kuliner tersebut merupakan warisan kekayaan budaya dari etnis Melayu, seperti di Melayu Deli terdapat Anyang Deli sedangkan di Melayu Tanjung Balai terdapat Anyang Buas-Buas, Anyang Pakis, dan Anyang Kopah. Kedekatan relasi masing-masing kuliner terhadap tiga dimensi praksis sosial tersebut terlihat pada karakteristik rasa, warna, aroma, tekstur dan budaya yang terekam pada kognitif masyarakat.

Kuliner tersebut memiliki nama-nama yang unik. Leksikon penamaan kuliner khas Melayu, khususnya Melayu Deli dilatarbelakangi oleh beberapa hal antara lain pertama, keragaman kelompok etnis yang menjadi penduduk tetap membuat Melayu memiliki gaya kuliner yang beragam, sehingga penting untuk mendokumentasikan leksikon penamaan kuliner khas Melayu Deli sebagai bagian dari warisan budaya. Kedua, penamaan kuliner khas Melayu Deli mencerminkan makna dan proses pembuatan makanan, yang dapat memberikan wawasan mendalam tentang budaya dan kearifan lokal masyarakat Melayu Deli (Sutrisno & Nurdiani, 2008). Namun, akibat perkembangan zaman masih banyak generasi muda di Sumatera Utara banyak yang tidak mengetahui asal-usul leksikon penamaan kuliner seperti ayam masak putih, anyang, pulut inti dan minimnya pengetahuan terhadap kuliner tersebut sehingga dapat menyebabkan salah mengklaim bahwa kuliner tersebut berasal dari daerah lain, hal itu berimplikasi pada kepunahan terhadap warisan kuliner dari suku Melayu Deli tersebut. Oleh karena itu, penelitian leksikon penamaan kuliner khas Melayu Deli dapat membantu dalam memahami dan melestarikan warisan kuliner dan budaya Melayu Deli.

Berdasarkan judul penelitian serupa yaitu menganalisis leksikon kuliner daerah tertentu, belum ditemukan studi yang berfokus pada leksikon kuliner khas suku Melayu Deli di Sumatera Utara. Adapun beberapa penelitian dengan judul serupa dalam kajian ekolinguistik dilakukan oleh Tuty Fatmawati Simanjuntak (2021) dengan judul “Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan (Kajian Ekolinguistik)”. Dan penelitian Siska Devi Raja Gukguk (2018) dengan judul, “Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Toba: Kajian Ekolinguistik”. Hasil dari kedua penelitian leksikon kuliner tersebut lebih fokus pada analisis aspek antropologi seperti penggunaan kuliner dan penyajiannya dalam adat istiadat, serta analisis datanya tidak mengacu pada dimensi praksis sosial. Hal inilah yang menjadi pembeda dan pembaruan dari penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk menginterpretasikan berbagai leksikon penamaan kuliner tradisional masyarakat Melayu Deli yang ada di Sumatera Utara berdasarkan praksis sosial melalui tinjauan bentuk penamaan leksikon, dan pandangan masyarakat terhadap pembuatannya membandingkan dengan kuliner serupa yang berada di daerah lainnya untuk menambah khazanah pengetahuan tentang kuliner khas Melayu Deli tersebut. Tujuan dari penelitian ini tidak hanya untuk mengetahui asal-usul makanan, tetapi juga untuk mendeskripsikan penamaan kuliner tradisional masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara berdasarkan tinjauan bentuk leksikon, pandangan masyarakat, dan bahan dasar kuliner tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan ekolinguistik untuk menganalisis dan menginterpretasikan nilai simbolis dan budaya yang terkandung dalam leksikon kuliner khas Melayu Deli, serta mengkaji fenomena kebahasaan yang terkait dengan isu kelestarian lingkungan sosial

B. KAJIAN TEORI

Istilah leksikon berasal dari kata Yunani kuno *lexicon* yang berarti kata, ucapan, atau berbicara. Gukguk (2018) berpendapat bahwa satuan leksikon adalah leksem, yaitu satuan bentuk bahasa yang bermakna. Kalau leksikon kita samakan dengan kosa kata atau pembendaharaan kata, maka leksem dapat kita artikan sama dengan kata. Menurut Rosidin (2021) mengatakan bahwa

leksem memiliki relasi makna dengan sesuatu di luar bahasa dan merupakan kombinasi antara bentuk dan makna. Dengan demikian, bentuk dasar atau leksem nama merupakan bentuk abstrak yang mendasari bentuk-bentuk inflektif menamakan, penamaan, dan dinamakan. Kumpulan leksem yang ada dalam sebuah bahasa disebut dengan leksikon. Dengan kata lain, leksikon ialah kumpulan atau khazanah kata yang ada dalam sebuah bahasa. Selain itu leksikon juga mengacu kepada khazanah kata yang dikuasai seseorang (Budhiono, 2017). Leksikon penamaan kuliner suatu daerah menggambarkan makna yang mengungkapkan nilai-nilai budaya yang terkandung. Leksikon merupakan cabang ilmu linguistik yang membahas tentang kekayaan kata pada suatu bahasa yang membahas tentang semua informasi yang berkaitan dengan makna dan pemakaian kata dalam bahasa. Leksikon memiliki hubungan erat dengan kebudayaan masyarakat salah satunya pada penamaan kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara.

Menurut Simanjuntak (2021) kuliner merupakan kebutuhan utama dalam kehidupan seseorang, karena setiap orang membutuhkan makanan atau masakan untuk keberlangsungan hidupnya. Kuliner adalah kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan memasak atau makanan. Kuliner memiliki nilai tersendiri yang dipengaruhi oleh kondisi lingkungan masyarakat. Kondisi lingkungan juga mengakibatkan keragaman masakan dari masing-masing kelompok masyarakat. Mulai dari bahan, rasa, tekstur hingga proses pembuatannya. Setiap daerah tentu memiliki kuliner khas yang dapat dijadikan sebagai warisan kuliner. Kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara yang sudah tidak asing lagi di lidah masyarakat khususnya di Kota Medan seperti (1) kare kambing (2) ayam masak putih (3) anyang deli (4) bubur pedas (5) pulut inti (6) roti jala (7) tape (8) kue rasidah (9) kue dangai (10) kue raden galo (11) halua (12) pajri nanas (13) es lancang kuning (14) es laksamana mengamok (15) es air mata pengantin (16) air kembang semangkok. Dengan demikian, seni kuliner di setiap daerah merupakan citra bagi kelompok masyarakat di daerahnya masing-masing. Setiap daerah memiliki makanan khas tersendiri yang menjadi ikon daerah tersebut.

Leksikon kuliner yang digunakan dalam tutur memiliki hubungan praksis sosial yaitu dimensi ideologis, sosiologis, dan biologis antara penutur dan lingkungannya (Suktiningsih, 2016). Hidayat (2014), berpendapat bahwa bahasa dan lingkungan tidak dapat dipisahkan dikarenakan bahasa mempengaruhi cara kita berpikir mengenai dunia serta menginspirasi manusia untuk mengetahui segala sesuatu yang terjadi pada lingkungan alam maupun sosial. Bahasa lingkungan merekam dan menggambarkan realitas lingkungan bahasa (Hasnawati, 2020). Pandangan ekolinguistik dialektikal (dialectical linguistics) menurut Gukguk (2018) bahasa merupakan bagian yang membentuk dan sekaligus dibentuk oleh praksis sosial. Bahasa merupakan produk sosial dari aktivitas manusia dan pada saat yang sama bahasa juga mengubah dan memengaruhi aktivitas manusia atau praksis sosial (Krissandi, 2023). Menurut Lindo dan Bundsgaard (2023) praksis sosial mencakup tiga dimensi praksis sosial, yakni: 1) Dimensi ideologis, yaitu adanya ideologi masyarakat upaya untuk tetap mempertahankan, mengembangkan, dan membudidayakan jenis ikan atau tumbuhan produktif tertentu yang bernilai ekonomi tinggi dan kuat; 2) Dimensi sosiologis, yakni adanya aktivitas wacana, dialog, dan diskursus sosial untuk mewujudkan praktik sosial yang bermakna; dan 3) Dimensi biologis, berkaitan dengan adanya diversivitas (keanekaragaman) biota danau (atau laut, ataupun darat) secara berimbang dalam ekosistem, serta dengan tingkat vitalitas spesies dan daya hidup yang berbeda antara satu dengan yang lain terekam secara leksikon dalam khazanah kata setiap bahasa sehingga entitas-entitas itu tertandakan dan dipahami (Hanum, 2018). Penelitian ini didasarkan pada teori dialektikal dari Lindo dan Bundsgaard (2023) yang menjelaskan bahasa sebagai produk sosial dari aktivitas manusia dan bagaimana bahasa memengaruhi aktivitas manusia atau praksis sosial. Selain itu, teori dari Gukguk (2018) dan Simanjuntak (2021) tentang leksikon dan kuliner juga menjadi landasan penting dalam penelitian ini. Dalam penelitian ini, bertujuan untuk menganalisa dan menginterpretasikan leksikon penamaan kuliner tradisional masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara berdasarkan praksis sosial melalui tinjauan bentuk penamaan leksikon dan pandangan masyarakat terhadap pembuatan kuliner tradisional tersebut.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Menurut Soebroto (2007), penelitian deskriptif bersifat memberikan atau menggambarkan suatu fakta dan gejala kebahasaan sebagaimana wujud nyata bahwa penelitian ini bersifat interpretatif. Penelitian ini terbagi menjadi tiga tahap, yaitu penyediaan data, analisis data, dan penyajian hasil analisis (Sudaryanto, 2015). Teknik penyajian data dilakukan dengan teknik observasi dan studi literatur. Objek yang diteliti merupakan makanan dan minuman yang dapat menunjukkan identitas budaya suku Melayu Deli di Sumatera Utara. Penentuan daerah Melayu Deli di Sumatera Utara, dikarenakan Medan merupakan kota kuliner dan kebanyakan kuliner Medan adalah khas masakan masyarakat Melayu Deli maka itu fokus kajian ini merujuk pada kuliner khas Melayu Deli. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan ekolinguistik dialektikal yang mencakup tiga dimensi praksis sosial, yaitu dimensi ideologis, dimensi sosiologis, dan dimensi biologis. Adapun langkah-langkah analisis datanya dengan menginterpretasikan data, menganalisisnya secara tematis dan kategorial, dan akhirnya membuat simpulan. Penyajian hasil analisis data kuliner tersebut dikelompokkan menjadi makanan berat, makanan ringan, dan minuman. Hasil penelitian ini berupa interpretasi dari 16 leksikon kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Khazanah leksikon penamaan kuliner Melayu Deli di Sumatera Utara mengacu pada konsep praksis sosial yaitu konsep yang mengacu pada semua tindakan, aktifitas, dan perilaku masyarakat, baik terhadap sesama masyarakat maupun terhadap lingkungan alam disekitarnya (Krissandi, 2023). Konsep praksis sosial pada kuliner Melayu Deli di Sumatera Utara mencakup tiga dimensi praksis sosial, yaitu dimensi ideologis, dimensi sosiologis, dan dimensi biologis. Tiga dimensi tersebut terlihat pada beberapa dari 16 macam kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara. Kedekatan relasi masing-masing kuliner terhadap tiga dimensi tersebut terlihat pada tinjauan bentuk penamaan leksikon, pandangan kognitif masyarakat dan bahan dasar yang digunakan. Leksikon kuliner ini sangat berkaitan dengan kognitif, sosial dan keberadaan masyarakat secara biologis yang bersanding dengan spesies lain seperti tumbuhan dan hewan. Hal itu dapat diukur berdasarkan parameter ekolinguistik dan tiga dimensi praksis sosial.

Leksikon Penamaan Kuliner Tradisional Melayu Deli di Sumatera Utara

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian, leksikon kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara ditemukan 16 macam. Leksikon penamaan kuliner tradisional yang ditemukan dapat dikategorikan menurut jenisnya, yakni sebagai berikut: (1) leksikon nama makanan berjenis lauk (makanan berat) (2) leksikon nama makanan berjenis cemilan (makanan ringan); dan (3) leksikon nama minuman. Berdasarkan bentuk atau satuan lingual pembentuknya, leksikon nama kuliner tradisional berbentuk frasa. Leksikon nama kuliner tradisional pada Tabel 1 - Tabel 3.

Tabel 1 Leksikon Nama Makanan Berat

No.	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Kare Kambing	Makanan berat/pendamping nasi/protein hewani
2	Ayam Masak Putih	Makanan berat/pendamping nasi/protein hewani
3	Anyang Deli	Makanan berat/pendamping nasi/sayuran
4	Bubur Pedas	Makanan berat/pengganti nasi/karbohidrat
5	Pulut Inti	Makanan berat/pengganti nasi/karbohidrat

Makanan berat di atas merupakan makanan khas masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara. Adapun leksikon penamaan kuliner tersebut ditinjau dari praksis sosial antara lain:

(1) Kare Kambing, secara *ideologis* Munculnya kari kambing pada masyarakat Melayu Deli, dikarenakan Kesultanan Deli merupakan turunan dari seorang bangsawan dari Delhi, India dan Aceh. Di India kari berarti masakan sayuran dan daging dalam saus, sedangkan di Indonesia kari merupakan makanan sayuran dan daging berkuah kuning bertabur rempah-rempah dan

biasanya tidak pedas disajikan. Penggunaan daging kambing merupakan hewan ternak yang dapat dikonsumsi pada masa itu. Namun, "Kari Kambing" dalam penamaan kuliner khas masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara terpengaruh dengan bahasa Medan yang sebenarnya merupakan bahasa Batak Toba yang dipakai oleh masyarakat di daerah tersebut. "Kare Kambing" sebenarnya adalah sebutan dalam bahasa Batak Toba untuk hidangan yang umumnya dikenal sebagai "Kari Kambing" dalam bahasa Indonesia. Pengucapan dan ejaan dalam dialek atau bahasa regional sering kali berbeda dari ejaan atau pengucapan dalam bahasa resmi. Sehingga, perbedaan fonem /i/ dan /e/ ini dapat membuat istilah dalam bahasa sehari-hari menjadi berbeda dari penggunaan umum pada bahasa resmi. Jadi, "Kare Kambing" adalah pengucapan dalam bahasa daerah atau dialek tertentu yang merujuk pada hidangan kari kambing. Secara *sosiologis*, Kari berasal dari wilayah Asia Selatan, terutama di India, dan telah meluas ke seluruh negara di kawasan Asia Pasifik dan Eropa. Di Indonesia kari pertama kali berasal dari Aceh melalui jalur perdagangan. Kare atau kari ini umum ditemukan di negara Indonesia, Malaysia dan Singapura. Di Indonesia, khususnya masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara masakan ini biasanya disajikan bersama roti jala atau nasi hangat. Perbandingan kari khas Melayu dengan kari yang ada di India, terletak pada rasa dan tekstur hidangannya. Di Indonesia, khususnya Melayu Deli rasa yang dihasilkan sangat gurih dengan penggunaan rempah-rempah daun salam, ketumbar, jahe, bawang putih, cabe, lada hitam, kayu manis, cengkih, kapulaga, kunyit, biji pala, santan dan teksturnya berkuah, sedangkan kari di India rasanya lebih kuat dengan rempah-rempah masala dan teksturnya kental. Secara *biologis*, daging kambing dalam kari mengandung protein tinggi dan nutrisi lainnya seperti zat besi dan vitamin B. Rempah-rempah seperti kunyit yang digunakan juga dapat memiliki manfaat kesehatan, seperti antioksidan dari rempah-rempah tertentu yang mungkin digunakan dalam kari. Penggunaan daging kambing mencerminkan ketersediaan hewan tersebut secara lokal dalam makanan sehari-hari, sedangkan di India biasanya hanya diperbolehkan daging kambing dan ayam.

(2) Ayam Masak Putih, secara *ideologis* Ayam masak putih diberbagai daerah lain sama halnya dengan opor ayam. Istilah kuliner khas Melayu Deli tersebut dinamakan "ayam masak putih" merujuk pada cara memasaknya yang tidak menggunakan banyak bumbu atau rempah-rempah yang berwarna, sehingga hasilnya cenderung memiliki warna putih atau lebih terang. Istilah "putih" di sini mengacu pada warna dari hasil masakan, yang tidak terlalu bercita rasa kuat atau tidak terlalu berwarna. Proses memasaknya juga cenderung tidak melibatkan bumbu-bumbu yang memberikan warna pada hidangan, seperti kunyit atau rempah lain yang memberi warna kehidangan kari atau hidangan berwarna kuning atau oranye. Selain itu, istilah "putih" digunakan untuk membedakan hidangan ini dari variasi lainnya yang menggunakan bumbu-bumbu yang lebih berwarna dan memberikan rasa yang lebih kaya pada hidangan ayam tersebut. Jadi, sebutan "masak putih" bisa saja merujuk pada cara memasak yang lebih sederhana tanpa banyak rempah-rempah yang memberi warna pada hidangan. Secara *sosiologis*, berbeda dengan opor ayam yang diperkenalkan oleh orang Arab dan India, lalu dikenalkannya ke kawasan pesisir yakni Sumatera, Jawa dan Selat Malaka, khususnya berakar dari budaya Melayu dan Jawa. Namun, masyarakat Melayu memiliki julukan tersendiri pada kuliner tersebut menjadi ayam masak putih. Perbandingan opor ayam khas Jawa dengan ayam masak putih khas Melayu yaitu Opor ayam khas Jawa memiliki cita rasa yang kaya dengan bumbu rempah yang kompleks seperti serai, lengkuas, ketumbar, kunyit, kemiri, dan santan. Rasa santan yang kental dan rempah-rempah yang digunakan memberikan hidangan ini rasa gurih khas, sedangkan Ayam masak putih cenderung lebih sederhana dalam penggunaan bumbu. Biasanya hanya menggunakan bawang putih, bawang merah, jahe, lada, dan sedikit rempah-rempah lainnya. Ini menghasilkan hidangan dengan rasa yang lebih ringan dan tidak terlalu kaya rempah. Berbeda dengan opor, ayam masak putih biasanya tidak menggunakan santan sebagai bahan utama dalam proses memasaknya. Secara *biologis*, Ayam Masak Putih adalah hidangan khas yang umumnya mengacu pada hidangan daging ayam yang dimasak dengan rempah-rempah tertentu dan biasanya tanpa menggunakan santan atau bahan berwarna. Hidangan ini dapat mengandung zat besi dan seng, serta vitamin B kompleks dan menggunakan rempah-rempah seperti bawang putih, jahe,

ketumbar, kunyit, atau lada hitam. Komponen aktif dalam rempah-rempah tersebut dapat memiliki sifat antiinflamasi, antioksidan, dan nutrisi penting lainnya.

(3) Anyang Deli, secara *ideologis* Anyang Deli adalah makanan sayur atau daging mentah dibumbui dengan rempah-rempah. Istilah Anyang dalam masyarakat Melayu Deli yaitu berasal dari kata mengganyang, diganyang (memakan begitu saja atau memakan mentah-mentah). Kuliner "Anyang Deli" merujuk pada hidangan tradisional dari masyarakat Melayu Deli yang populer di daerah tersebut, namun seiring perubahan zaman hidangan tersebut mulai dikukus atau direbus terlebih dulu sebelum dikonsumsi. "Anyang" sendiri merupakan hidangan yang umumnya terbuat dari aneka bahan, seperti ikan, daging, atau sayuran yang dibubuhi dengan bumbu khas Melayu Deli seperti penggunaan kelapa, kunyit, serai dan daun jeruk purut. Sedangkan kata Deli merujuk pada wilayah masyarakat Melayu Deli. Berbeda dengan Anyang Pakis meskipun keduanya berasal dari Melayu, akan tetapi memiliki perbedaan dalam bahan dan cara penyajiannya. Anyang Deli adalah hidangan khas dari Medan, Sumatra Utara. Biasanya terdiri dari daging yang dimasak dengan rempah-rempah khas Melayu Deli, seperti bawang merah, bawang putih, serai, daun jeruk, dan santan. Hidangan ini memiliki rasa yang gurih dan kaya rempah. Anyang Deli biasanya menggunakan daging sapi atau ayam sebagai bahan utamanya. Sedangkan, Anyang Pakis adalah hidangan yang menggunakan pucuk daun pakis sebagai bahan utamanya. Pucuk daun pakis dimasak dengan bumbu rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, dan santan. Anyang Pakis memiliki cita rasa yang segar dari pucuk daun pakis yang lembut, dan tekstur serta rasa yang berbeda dengan Anyang Deli karena menggunakan bahan dasar yang berbeda. Secara *sosiologis*, hidangan serupa dapat ditemukan di daerah berbeda yaitu di Jawa, hidangan urap dan anyang merupakan hidangan yang sama. Namun, cita rasa yang dihasilkan memiliki khas tersendiri seperti urap biasanya disajikan dengan bumbu yang cenderung pedas, sedangkan anyang lebih netral. Begitu juga pelengkap lainnya urap biasanya disandingkan dengan ikan asin, sedangkan anyang disandingkan dengan daging. Secara *biologis*, bumbu-bumbu yang digunakan dalam Anyang, seperti kunyit, jahe, serai, daun jeruk, kelapa parut, cabai, dan bawang, memiliki nilai gizi. Misalnya, kunyit memiliki sifat antiinflamasi dan antioksidan, sementara cabai mengandung senyawa capsaicin yang dapat memiliki efek positif bagi kesehatan, seperti meningkatkan metabolisme. Beberapa variasi Anyang juga dapat mencakup sayuran seperti terong, kacang panjang, atau daun singkong. Sayuran ini menyediakan serat, vitamin, dan mineral yang penting untuk kesehatan tubuh.

(4) Bubur Pedas, secara *ideologis* Bubur pedas atau bubbor paddas, dahulu berasal dari Suku Melayu yang menempati wilayah Singkawang, Pontianak dan sekitarnya. Bubur pedas yang terbuat dari beras tumbuk halus ini dulunya merupakan makanan khusus para raja. Sehingga hidangan tersebut meluas kepada masyarakat suku Melayu di Indonesia. Istilah "bubur pedas" bisa menjadi sedikit membingungkan karena biasanya bubur identik dengan rasa yang lebih ringan dan hambar. Namun, "bubur pedas" merujuk pada variasi bubur yang dimasak dengan bumbu-bumbu pedas yang khas, seperti cabai, lada, atau rempah-rempah lain yang menambahkan rasa pedas pada hidangannya. Secara *sosiologis*, Bubur ini serupa dengan bubur ayam khas betawi biasanya disajikan berwarna putih, rasanya hambar, dan disajikan dengan pelengkap seperti daging ayam, pangsit, kerupuk, kecap, dll. Berbeda dengan bubur pedas khas Melayu Deli ini bahwa bubur ini dibuat dengan rasa pedas dan berwarna kuning karena penggunaan kunyit dan rempah-rempah serta sebagai pelengkap disajikan dengan anyang. Secara *biologis*, Bubur pedas dibuat dari beras atau beras ketan yang telah direndam dan dimasak hingga menjadi bubur. Beras ketan memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dan rasa yang lebih kenyal. Beberapa variasi bubur pedas mungkin menggunakan ikan atau daging sebagai tambahan protein. Ikan atau daging memberikan asam amino esensial, zat besi, dan berbagai nutrisi penting lainnya untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Bubur pedas sering kali diberi cita rasa pedas dan aroma khas berkat penggunaan rempah-rempah seperti cabai, jahe, kunyit, lada, serai, dan bumbu-bumbu lainnya. Cabai, misalnya, mengandung senyawa capsaicin yang dapat memberikan manfaat kesehatan tertentu seperti meningkatkan metabolisme dan mengurangi rasa sakit. Penggunaan minyak sayur atau santan

kelapa dalam memasak bubur pedas dapat memberikan lemak sehat yang penting bagi fungsi tubuh dan juga menambah cita rasa.

(5) Pulut Inti, secara *ideologis* Pulut inti adalah salah satu hidangan dari budaya Melayu Deli yang terkenal di daerah tersebut, pada masa kerajaan pulut inti disajikan dalam rangka ritual atau perayaan. Istilah "pulut" mengacu pada beras ketan yang telah dimasak atau diolah, sedangkan "inti" merujuk pada isi atau inti dari kudapan tersebut. Pulut Inti biasanya terdiri dari dua bagian utama: pulut (beras ketan) yang dimasak dengan cara tertentu hingga menjadi lembut dan lengket, serta inti atau isian yang seringkali terbuat dari campuran kelapa parut yang dicampur dengan gula merah atau gula halus. Nama "Pulut Inti" merujuk pada inti atau isi dari kudapan ini, yang berada di dalam lapisan luar dari beras ketan yang lengket sehingga diberi nama demikian karena inti tersebut menjadi ciri khas dari kudapan ini dan memberikan rasa manis dan gurih yang khas pada hidangan tersebut. Secara *sosiologis*, pulut diberbagai daerah banyak dibuat berbeda di Aceh terdapat pulut bakar atau lemag dari Sumatera Barat. Akan tetapi penyajiannya pulut bakar atau lemag tersebut hanya berwarna putih dan memilili cita rasa yang gurih, sedangkan pulut inti Melayu Deli penyajiannya dapat berwarna putih atau kuning yang gurih dan dilengkapi dengan adanya parutan kelapa manis. Secara *biologis*, Pulut inti memiliki kandungan nutrisi dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya seperti kelapa, beras ketan, gula merah, kunyit, garam, asam potong. Pulut ditaruh di atas piring dan ditambah inti di atasnya dan siap disantap. Dapat juga ditambahkan dengan telur rebus atau ayam masak putih. Beras ketan memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, rendah lemak, dan serat yang sedikit. Kuning telur, yang digunakan sebagai bahan untuk inti atau isi dalam Pulut Kuning Berinti, mengandung protein tinggi, vitamin B12, riboflavin, dan lemak sehat. Ini menyediakan nutrisi penting untuk tubuh seperti pembentukan sel dan energi. Santan, yang sering digunakan dalam proses memasak pulut kuning, dapat menyediakan lemak sehat dan kaya akan kalori dan penggunaan gula atau gula merah sebagai pemanis.

Tabel 2 Leksikon Nama Makanan Ringan

No.	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Roti Jala	Makanan ringan/cemilan
2	Tape	Makanan ringan/cemilan
3	Kue Rasidah	Makanan ringan/cemilan
4	Kue Dangai	Makanan ringan/cemilan
5	Kue Raden Galo	Makanan ringan/cemilan
6	Halua	Makanan ringan/cemilan
7	Pajri Nanas	Makanan ringan/cemilan

(1) Roti Jala, secara ideologis Roti jala ini merupakan makanan khas masyarakat Melayu Deli, terutama di Sumatera Utara. Berdasarkan sejarah, roti jala merupakan makanan adaptasi yang berasal dari India yang disebut sebagai roti prata. Roti jala terbuat dari adonan berbasis tepung terigu, telur, santan, garam, dan air. Istilah "jala" dalam bahasa Melayu sebenarnya berarti "jaring" atau "rajutan" dalam Bahasa Indonesia. Nama "roti jala" mengacu pada tekstur dan bentuk roti ini yang menyerupai jaring atau rajutan karena cara penyajiannya. Roti jala dibuat dengan cara menuangkan adonan yang encer dan beraroma ke dalam wadah khusus yang memiliki lubang-lubang kecil di bagian bawahnya. Ketika adonan tersebut dituangkan ke atas pan yang telah dipanaskan, adonan akan membentuk pola seperti jaring atau rajutan. Proses ini menimbulkan tekstur mirip jala atau rajutan kecil pada roti yang terbentuk. Roti jala sering disajikan sebagai pelengkap hidangan, terutama hidangan kari atau masakan berkuah lainnya, karena tekstur dan pola yang unik memungkinkan roti ini untuk menyerap saus atau kuah dengan baik. Selain itu, karena tampilannya yang menarik, roti jala juga sering dihidangkan sebagai camilan atau makanan ringan yang menarik secara visual. Roti jala terdiri dari dua rasa yaitu asin dan manis. Roti jala asin dapat disajikan dengan kari ayam, kari kambing, atau kari daging sapi. Sedangkan untuk roti jala manis

dapat disajikan dengan saus kuah durian atau topping rasa manis seperti susu kental manis, madu, coklat, srikaya, pisang, sirup, dan yang lainnya. Secara sosiologis, Roti jala juga terdapat di negara Malaysia karena mayoritas masyarakatnya suku Melayu. Di Malaysia, roti jala dapat disajikan rasa asin dan manis, sedangkan roti jala Melayu Deli lebih cenderung ke rasa asin dengan disajikan menggunakan kuah kari kambing khas masyarakat Melayu Deli. Secara biologis, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya seperti tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan roti jala mengandung karbohidrat kompleks yang penting sebagai sumber energi bagi tubuh. Tergantung pada jenis tepung yang digunakan, roti jala juga dapat mengandung sejumlah nutrisi seperti serat, protein, dan sebagainya. Telur digunakan dalam adonan roti jala merupakan sumber protein yang baik dan mengandung nutrisi penting seperti vitamin B12, vitamin D, dan berbagai mineral seperti selenium dan zat besi.

(2) Tapai/Tape, secara *ideologis* kata tapai berasal dari bahasa Proto-Melayu Polinesia Barat tapay, yang berarti "beras yang difermentasi" atau "tuak dari beras". Tapai adalah kudapan yang dihasilkan dari proses fermentasi bahan pangan berkarbohidrat sebagai substrat (beras ketan dan umbi singkong) oleh ragi. Namun, penamaan tersebut berubah dari morfem a dan i, dilebur menjadi e karena pengaruh lingkungan. Secara *sosiologis*, Tapai Melayu bisa terbuat dari ketan atau singkong yang difermentasi. Proses fermentasi tapai Melayu biasanya memakan waktu yang lebih lama dan bisa menggunakan berbagai macam bahan. Proses ini melibatkan penambahan ragi atau fermentasi alami dengan ragi dari udara dan nira. Tapai Melayu cenderung memiliki rasa yang manis karena fermentasinya yang lebih lama, terutama jika menggunakan ketan. Rasa manis ini bisa berasal dari gula alami yang dihasilkan selama proses fermentasi. Sedangkan, tapai Jawa biasanya terbuat dari beras ketan. Proses pembuatan tapai Jawa cenderung lebih cepat. Penggunaan ragi dari fermentasi bahan lain atau menggunakan ragi ketan atau beras bisa menghasilkan tapai dalam waktu yang lebih singkat. Tapai Jawa cenderung memiliki rasa yang lebih kuat karena fermentasinya yang lebih cepat, dan bisa memiliki tingkat keasaman yang lebih tinggi. Secara *biologis*, Tapai dihasilkan melalui proses fermentasi bahan-bahan seperti beras ketan, ketela, atau singkong. Proses fermentasi ini menghasilkan probiotik alami yang bermanfaat bagi pencernaan dan kesehatan usus. Meskipun tapai tidak memiliki nutrisi yang tinggi, proses fermentasi dapat mengubah sifat nutrisi bahan mentah, memecah senyawa yang lebih sulit dicerna, dan meningkatkan ketersediaan nutrisi tertentu dalam makanan.

(3) Kue Rasidah, secara *ideologis* sejarah kue Rasidah diambil dari nama seorang perempuan Melayu yang cantik dan pandai membuat kue. Perempuan ini sangat mengagumi Sultan Deli dan rasa kagumnya yang luar biasa membuatnya merasakan patah hati. Saat itu tersebarlah berita bahwa sang Sultan akan menikah dengan perempuan lain dan dia didaulat membuat kudapan/kue untuk pesta adat di pernikahan sang Sultan, laki-laki yang dia kagumi. Perasaan bercampur aduk. Rasa sedih yang sangat mendalam di hatinya membuat perempuan ini memerlukan waktu yang lama untuk menyelesaikan kudapan yang akan dihidangkan di pesta adat sang Sultan. Sambil menangis, dia tetap menjalankan tanggung jawabnya sebagai orang yang dipercayai oleh Sultan. Sampai akhirnya, jadilah kue Rasidah. Ini adalah salah satu cerita rakyat diantara cerita lainnya tentang sejarah kue Rasidah. Secara *sosiologis*, Kue Rasidah Melayu Deli dan Kue Asidah Riau adalah kue yang sama, kue tersebut biasanya terbuat dari campuran tepung beras, santan, telur, gula, dan rempah seperti daun pandan untuk aroma. Pembuatan kue Rasidah melibatkan proses memasak bahan-bahan tersebut hingga mengental, lalu adonan tersebut dituangkan ke dalam cetakan dan dipanggang hingga matang. Kue Rasidah cenderung berbentuk bulat atau kotak, dengan tekstur yang lembut dan padat. Rasanya gurih dan manis, dengan aroma khas dari santan dan ditaburi dengan bawang goreng. Secara *biologis*, bahan-bahan yang digunakan dalam Rasidah seperti tepung, gula, minyak, telur, serta bumbu dan rempah, mungkin memberikan sejumlah nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, dan sebagainya. Meskipun tidak selalu memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, Rasidah sering menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat sebagai camilan atau hidangan penutup.

(4) Kue Dangai, secara *ideologis* Dalam bahasa Melayu, terutama di beberapa daerah di Indonesia, "dangai" merujuk pada kue tradisional yang terbuat dari kelapa parut, gula merah, dan tepung beras. Kue ini memiliki cita rasa manis gurih dan seringkali dibungkus dalam daun pisang sebelum dikukus. Secara *sosiologis*, kue tersebut berasal dari Melayu Batu Bara dan diadopsi ke berbagai wilayah Melayu di Sumatera Utara. Secara keseluruhan rasa yang disajikan sama, akan tetapi hanya saja bentuk penyajiannya berbeda-beda seperti bentuk bulat, kotak, dan bunga. Secara *biologis*, beberapa bahan umum yang sering digunakan dalam kue tradisional seperti Dangai termasuk tepung beras atau tepung ketan, kelapa, gula, dan bahan-bahan lainnya. Tepung beras atau tepung ketan menyediakan karbohidrat sebagai sumber energi utama. Tepung ini juga bisa memberikan sejumlah serat, protein, dan beberapa vitamin B. Kelapa mengandung lemak sehat, serat, serta beberapa mineral seperti mangan, tembaga, dan selenium. Gula sebagai sumber energi instan, namun konsumsi gula berlebihan bisa memberikan dampak buruk pada kesehatan, seperti risiko obesitas dan penyakit terkait.

(5) Kue Raden Galo, secara *ideologis* istilah raden galo dikenalkan oleh masyarakat Melayu Palembang yang berarti Raden artinya seseorang keturunan Raja dan Galo artinya semua orang. Ini berarti kue tersebut dihidangkan pada kedudukan yang sama. Pembuatannya memakai pulut/beras ketan, ada juga yang tidak dan menggantinya dengan tepung hungkwe atau tepung tapioka. Kue khas Melayu Deli ini masih ditemukan sampai sekarang walaupun sering dijumpai saat bulan puasa. Rasa kue yang manis dan berlemak, berbahan dasar beras ketan, santan, tepung maizena dan gula merah aren. Secara *sosiologis*, Kue raden galo mempunyai banyak nama diberbagai daerah seperti gading galoh, kue talam pulut, kue talam ketan, kue talam gula merah dan kue serimuka. Berbeda daerah, beda pula penyebutannya. Secara *biologis*, penggunaan tepung beras atau tepung ketan, kelapa, gula, dan bahan-bahan lainnya. Tepung beras atau tepung ketan menyediakan karbohidrat sebagai sumber energi utama. Tepung ini juga bisa memberikan sejumlah serat, protein, dan beberapa vitamin B. Kelapa mengandung lemak sehat, serat, serta beberapa mineral.

(6) Halua, secara *ideologis* Halua juga dikenal sebagai "Haluak" dalam dialek Melayu Deli. Istilah halua berarti manis. Halua khas Melayu Deli merujuk pada sebuah hidangan manis yang terbuat dari buah-buahan yang direndam air kapur sirih dalam larutan gula, seringkali disebut juga sebagai "manisan." Proses pembuatan halua manisan buah melibatkan pematangan buah dalam gula atau sirup gula hingga buah tersebut menjadi lebih manis dan memiliki tekstur kenyal. Secara *sosiologis*, Di Melayu Deli, halua manisan buah dapat terbuat dari berbagai jenis buah, seperti mangga, nanas, belimbing, atau buah-buahan lainnya. Buah-buahan tersebut direndam dalam larutan air kapur sirih, gula atau sirup gula hingga meresap dan memiliki rasa yang manis. Setiap daerah seringkali memiliki variasi dalam pembuatan manisan buah sesuai dengan buah-buahan lokal yang tersedia dan preferensi rasa masyarakat setempat. Halua manisan buah khas Melayu Deli mungkin memiliki ciri khas dalam pemilihan buah-buahan, metode pematangan, atau tambahan bumbu atau rempah untuk memberikan sentuhan rasa yang khas dari wilayah tersebut. Secara *biologis*, buah-buahan yang telah melalui proses pengawetan menggunakan gula atau sirup gula untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan rasa manisnya. Proses pengawetan ini dilakukan untuk mengurangi kadar air dalam buah, yang membuatnya lebih tahan lama dan mengurangi pertumbuhan mikroorganisme yang dapat merusak buah untuk menjaga kualitasnya, khususnya dari segi rasa dan umur simpannya.

(7) Pajri Nanas, secara *ideologis* istilah Pajri atau Pacri Nanas merupakan makanan yang terbuat dari olahan buah nanas. Namun, kuliner ini tidak tersaji dalam bentuk manisan, asinan, atau potongan buah biasa, melainkan dalam bentuk olahan buah nanas yang diberi bumbu seperti bubuk kari, kelapa sangrai, dan tambahan rempah-rempah sebagai ciri khas penambah citarasa. Secara *sosiologis*, Pajri nanas serupa dengan pacri nenas khas pontianak. Pajri Nanas khas Melayu Deli sering dibuat dengan potongan nanas yang diasinkan dalam cuka, gula, dan rempah-rempah. Proses ini memberikan cita rasa manis asam khas serta aroma rempah yang kuat. Bumbu yang digunakan dalam Pajri Nanas bisa meliputi cuka, gula, serai, jahe, cabai, dan bumbu-bumbu lainnya yang

memberikan rasa manis asam dengan sentuhan rempah yang khas. Sedangkan, Pacri Nenas lebih khas Pontianak, Kalimantan Barat. Pacri Nenas merupakan hidangan asinan nanas yang biasanya disajikan dengan irisan nanas yang direndam dalam larutan cuka, gula, dan cabai. Pacri Nenas memiliki rasa asam manis yang segar. Pacri Nenas biasanya menggunakan cuka, gula, dan potongan cabai merah besar yang memberikan rasa pedas, asam, dan manis. Secara *biologis*, Pajri Nanas terbuat dari bahan-bahan seperti nanas, gula, dan menggunakan rempah-rempah atau bumbu tertentu untuk memberikan cita rasa khas. Buah nanas kaya akan vitamin C dan serat yang penting untuk sistem kekebalan tubuh dan kesehatan kulit, sementara serat membantu pencernaan.

Tabel 3 Leksikon Nama Minuman

No.	Leksikon Nama Makanan	Kategori
1	Es Lancang Kuning	Minuman dingin
2	Es Laksamana Mengamuk	Minuman dingin
3	Es Air Mata Pengantin	Minuman dingin
4	Air Kembang Semangkok	Minuman panas

(1) Es Lancang Kuning, secara *ideologis* Es Lancang Kuning adalah minuman khas Melayu yang terkenal di daerah tertentu di Sumatera, terutama di wilayah Riau. Minuman ini terbuat dari campuran santan, gula, tepung beras, daun pandan, air, dan mangga. Nama minuman yang unik ini sebenarnya berasal dari logo Provinsi Riau, yang terdiri dari sebuah perahu lancang yang berwarna kuning. Selain itu, ada pula lagu tradisional dari Provinsi Riau yang sangat terkenal yang berjudul Lancang Kuning. Nama "Lancang Kuning" mungkin mengacu pada warna kuning yang dihasilkan oleh santan yang digunakan dalam minuman ini. Proses pembuatannya melibatkan pencampuran santan dengan gula, tepung beras, mangga dan bahan lainnya hingga mendapatkan tekstur dan rasa yang diinginkan. Es Lancang Kuning biasanya disajikan dalam keadaan dingin dengan tambahan es serut untuk memberikan sensasi segar. Rasanya yang manis dan aroma harum dari daun pandan membuatnya menjadi minuman yang disukai di wilayah-wilayah yang menjadikannya sebagai minuman tradisional khas tersendiri. Secara *sosiologis*, sekarang ini es lancang kuning sudah mengalami modifikasi karena perkembangan zaman, salah satunya adalah dengan menambahkan nata de coco dan daun mint sebagai pelengkap. Es Lancang Kuning memiliki kemiripan dalam bahan-bahan dasar yang digunakan di berbagai daerah, tetapi mungkin ada variasi dalam rasa, tekstur, atau cara penyajiannya di tiap daerah. Meskipun menggunakan bahan dasar seperti santan, gula, tepung beras, dan daun pandan, proporsi atau variasi dalam bahan tambahan seperti penggunaan gula merah, pandan, atau jenis santan tertentu bisa berbeda di setiap daerah. Teknik dan cara pembuatan mungkin berbeda-beda di setiap daerah, menghasilkan variasi dalam rasa dan tekstur minuman. Penggunaan bumbu tambahan atau perbedaan dalam proses pengolahan juga bisa membuat Es Lancang Kuning memiliki karakteristik unik di tiap daerah. Secara *biologis* santan yang digunakan dalam Es Lancang Kuning adalah ekstrak dari kelapa. Gula merupakan bahan tambahan dalam Es Lancang Kuning yang memberikan rasa manis pada minuman ini. Tepung beras digunakan untuk memberikan tekstur pada minuman Es Lancang Kuning. Tepung beras ini dicampurkan dengan santan dan bahan lainnya untuk memberikan kekentalan pada minuman. Daun pandan sering digunakan untuk memberikan aroma alami pada minuman dan makanan di Asia Tenggara.

(2) Es Laksamana Mengamuk, secara *ideologis* Konon, Es Laksamana Mengamuk lahir dari sebuah cerita tentang terjadinya konflik dalam keluarga. Dahulu seorang laksamana dikisahkan mengamuk di perkebunan kuweni. Perkebunan tersebut milik seorang tuan tanah. Laksamana sampai mengamuk akibat istrinya dibawa lari pemilik kebun kuweni itu. Es Laksamana Mengamuk merupakan minuman segar yang berasal dari Provinsi Riau. Minuman tradisional yang menggugah selera ini memiliki cita rasa khas, karena menggunakan buah kuweni (*mangifera odorata*) sebagai bahan utama. Buah ini dikenal juga dengan sebutan kueni atau kuini. Secara *sosiologis*, minuman atau hidangan tradisional sering kali memiliki nama yang sama tetapi memiliki variasi

dalam resep, bahan-bahan yang digunakan, atau proses penyajiannya tergantung pada tradisi lokal di wilayah tersebut. Terdapat perbedaan dalam takaran komposisi bahan-bahan, proporsi, atau penggunaan bumbu-bumbu tertentu yang memberikan ciri khas pada masing-masing versi Es Laksamana Mengamuk di Melayu Deli dan Riau. Secara *biologis*, Es Buah umumnya terdiri dari berbagai macam buah-buahan segar seperti semangka, melon, jeruk, mangga, anggur, dan buah-buahan lainnya. Setiap jenis buah memiliki kandungan nutrisi yang berbeda-beda, termasuk vitamin, mineral, serat, dan antioksidan. Buah-buahan yang digunakan dalam Es Buah mengandung vitamin C, vitamin A, serat pangan, serta berbagai mineral seperti kalium dan magnesium. Vitamin dan mineral ini penting untuk kesehatan tubuh, sistem kekebalan, serta menjaga fungsi organ tubuh. Penyajian Es Buah biasanya melibatkan tambahan air dan gula sebagai pemanis. Air yang digunakan dalam minuman ini juga memberikan hidrasi bagi tubuh. Buah-buahan segar yang digunakan dalam Es Buah umumnya kaya akan antioksidan alami yang membantu tubuh dalam melawan radikal bebas dan menjaga kesehatan sel-sel tubuh. Aspek biologis Es Buah terutama terkait dengan manfaat kesehatan yang diberikan oleh kandungan nutrisi alami dari berbagai jenis buah yang digunakan. Konsumsi Es Buah bisa memberikan asupan vitamin, mineral, serat, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

(3) Es Air Mata Pengantin, secara *ideologis* Minuman Air Mata Pengantin merupakan salah satu minuman masyarakat Melayu asal Kabupaten Indragiri Hulu (Inhu) Provinsi Riau dan menyebar ke berbagai masyarakat Melayu di pulau Sumatera khususnya Melayu Deli. Pada zaman dulu minuman ini biasa disajikan saat acara pernikahan maupun acara-acara lainnya yang mengandung unsur kebahagiaan. Penamaan yang unik ini tak lepas dari hari sakralnya sang pengantin yang tak henti-hentinya menangis bahagia. Sehingga seringkali orang menyebut minuman ini sebagai simbol dari air mata yang bahagia. Minuman ini bisa dibilang mirip dengan es campur yang disajikan dengan beragam buah. Secara *sosiologis*, minuman ini menjadi budaya masyarakat Melayu dalam adat pernikahan. Es Air Mata Pengantin adalah minuman tradisional yang populer di berbagai daerah di Indonesia. Meskipun keduanya memiliki nama yang sama, ada perbedaan dalam bahan-bahan dan cara penyajiannya di Riau dan Melayu Deli. Di Riau, Es Air Mata Pengantin sering kali terbuat dari campuran bahan seperti gula aren, santan, dan beberapa bahan lainnya seperti agar-agar atau biji selasih. Rasa manisnya biasanya berasal dari gula aren, dan kadang kala tambahan daun pandan untuk aroma. Sementara di Melayu Deli atau Medan, Es Air Mata Pengantin umumnya terdiri dari bahan dasar yang serupa, seperti santan, sirup kurnia, gula, dan bahan lainnya yang termasuk buah-buahan, kolang-kaling, lengkong atau agar-agar dan biji selasih. Perbedaan utamanya mungkin terletak pada proporsi bahan-bahan dan cara penyajiannya, yang bisa saja sedikit berbeda dari versi yang ditemukan di Riau. Meskipun kedua minuman ini memiliki nama yang sama, variasi dalam resep dan cara penyajian di berbagai daerah bisa membuatnya memiliki rasa dan tekstur yang berbeda. Secara *biologis*, biasanya potongan buah seperti apel, kelapa muda, nata de coco, kolang-kaling (buah aren), agar-agar, ataupun buah-buahan lainnya digunakan sebagai pengental yang memberikan tekstur padat pada minuman. Agar-agar sendiri diperoleh dari alga merah dan penambahan susu kental manis atau santan menambahkan rasa manis dan kental pada minuman, serta sirup untuk memberikan warna dan rasa manis tambahan dan variasi rasa pada minuman. Sebagai komponen utama untuk memberikan kesegaran pada minuman ini. Es dicampur dengan bahan-bahan lain untuk membuat minuman menjadi dingin dan menyegarkan.

(4) Air Kembang Semangkok, secara *ideologis* Air kembang semangkok adalah minuman yang diolah dari buah kembang semangkok yang merupakan minuman khas masyarakat Melayu di Kabupaten Anambas, Provinsi Riau dan menyebar ke Melayu Deli di Sumatera Utara. Kembang semangkok dengan nama latin *Scaphium macropodum* atau lebih dikenal sebagai selayar banyak didapati di hutan hujan tropis, di kawasan bertanah rendah. Bagian dari kembang semangkok yang dapat dijadikan minuman dan obat herbal adalah buahnya Netas. Buah kembang semangkok berada dalam pod besar yang akan terbuka dan pecah apabila telah matang. Secara *sosiologis*, Masyarakat Melayu percaya bahwa air kembang semangkok dapat menyembuhkan

penyakit seperti panas dalam, batuk berkepanjangan, demam, disentri, sariawan, sakit paru-paru dan gangguan ginjal. Rasa pertama yang akan dirasakan adalah masam dengan kombinasi tekstur jelly yang kenyal dan enak. Tekstur jelly ini dihasilkan dari satu atau sepasang biji yang melekat pada buah kembang semangkok tersebut. Buah kembang semangkok akan menjadi lembek selepas direndam di air dan mangkuk akan terisi penuh oleh beberapa biji buah saja ketika buah tersebut mengembang. Secara *biologis*, Kembang semangkok memiliki kandungan zat berupa protein, basoran, pentosan dan karbohidrat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh dan merupakan bahan baku obat-obatan.

Pengelompokkan makanan berat yang paling dominan dalam kuliner Melayu Deli dapat dijelaskan melalui kebutuhan nutrisi dan energi, keberagaman bahan dan pengaruh budaya, serta fungsi sosial dan ritual dari makanan tersebut. Penamaan makanan dalam kuliner Melayu Deli tidak hanya memberikan informasi tentang bahan dan metode memasak, tetapi juga mencerminkan pengaruh bahasa dan dialek lokal, serta mengandung simbolisme dan makna budaya yang mendalam. Makanan berat dalam kuliner Melayu Deli, seperti nasi, lauk-pauk, dan sayuran, mendominasi karena mereka memenuhi kebutuhan nutrisi dan energi masyarakat sehari-hari. Hidangan seperti nasi lemak, gulai kambing, dan ayam masak putih mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang penting untuk aktivitas harian. Secara tradisional, masyarakat Melayu Deli adalah petani dan nelayan yang membutuhkan asupan energi tinggi untuk pekerjaan fisik mereka. Makanan berat juga mencerminkan keberagaman bahan dan pengaruh budaya dalam kuliner Melayu Deli. Pengaruh budaya India, Aceh, dan Timur Tengah memperkaya variasi hidangan berat dengan penggunaan rempah-rempah, santan, dan teknik memasak khusus. Misalnya, gulai kambing dan rendang menunjukkan pengaruh India dan Minangkabau dengan penggunaan rempah yang kompleks dan teknik memasak yang lambat untuk menghasilkan rasa yang kaya dan tekstur daging yang empuk. Makanan berat sering menjadi pusat dari acara sosial dan ritual keagamaan di masyarakat Melayu Deli. Hidangan seperti nasi kebuli dan nasi briyani disajikan pada acara-acara penting seperti pernikahan, khitanan, dan perayaan hari besar Islam. Makanan berat ini tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi tetapi juga simbol status sosial dan identitas budaya.

Penamaan makanan tradisional dalam masyarakat Melayu Deli sering kali mencerminkan asal-usul dan bahan utama dari hidangan tersebut. Misalnya, "ayam masak merah" merujuk pada warna merah dari cabai yang digunakan dalam bumbu masakan, sedangkan "ikan bakar" langsung merujuk pada teknik memasak dengan cara dibakar. Nama-nama ini memberikan informasi langsung tentang bahan dan metode memasak yang digunakan. Penamaan kuliner juga sering mengandung simbolisme dan makna budaya. Contohnya, "nasi tumpeng" yang sering disajikan dalam bentuk kerucut melambangkan gunung sebagai tempat suci dalam kepercayaan Hindu-Buddha yang masih berpengaruh di budaya Melayu. Selain itu, "nasi lemak" yang berarti nasi dengan santan menggambarkan lezatnya dan kekayaan rasa dari santan yang digunakan sebagai bahan utama.

E. SIMPULAN

Dari pembahasan di atas dapat diambil simpulan bahwa dalam kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara mencakup tiga dimensi praksis sosial yakni ideologis, sosiologis, dan biologis. Dilihat dari dimensi ideologis yaitu perihal penamaan kuliner tersebut, dimensi sosiologis pandangan masyarakat terhadap kuliner, dan dimensi biologis bahan dasar yang digunakan dalam kuliner tersebut. Leksikon makanan dan minuman tersebut juga memiliki keterkaitan dengan beragam masyarakat yang ada di Sumatera Utara. Kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara, seperti anyang deli, roti jala, bubur pedas, kue rasidah, halua, es laksamana mengamuk dan air kembang semangkok mencerminkan warisan budaya yang kaya dari suku Melayu Deli. Penamaan kuliner tersebut diadopsi dari berbagai makanan khas masyarakat India, Aceh, dan Melayu di Indonesia. Kebanyakan makanan tersebut merupakan warisan budaya dari masa Kesultanan Deli pada masa itu. Penamaan khas Melayu Deli di Sumatera Utara ini juga tidak terlepas dari

penggunaan morfem dan fonem pada lingkungan sekitarnya, yaitu kota Medan. Dimana terjadi peleburan morfem /i/ menjadi /e/ pada kuliner Kare Kambing, sehingga penyebutannya menjadi Kare Kambing. Dan morfem /u/ menjadi /o/ pada kuliner Kembang Semangkok penyebutannya menjadi Kembang Semangkok. Begitu juga dengan komposisi makanan khas Melayu Deli di Sumatera Utara memiliki komposisi bahan-bahan tertentu yang memberikan nutrisi bagi tubuh. Misalnya, ayam masak putih dan anyang deli dengan bumbu dan rempah-rempah serta sayur pelengkap lainnya dapat memberikan manfaat kesehatan tertentu karena kandungan nutrisi yang beragam. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ditemukan adanya tiga pengelompokan utama dalam kuliner Melayu Deli: 1) Makanan berat sebanyak 5 jenis makanan berat ditemukan, termasuk hidangan seperti Kare Kambing, Bubur Pedas, dan Ayam Masak Putih. 2) Makanan ringan sebanyak 7 jenis makanan ringan ditemukan, termasuk kudapan seperti Roti Jala, Halua, dan Kue Rasidah. 3) Minuman sebanyak 4 jenis minuman ditemukan, termasuk minuman seperti Es Air Mata Pengantin, Es Laksamana Mengamuk, dan Air Kembang Semangkok. Jumlah ini menunjukkan keragaman kuliner Melayu Deli yang tidak hanya terbatas pada makanan berat tetapi juga meliputi berbagai jenis makanan ringan dan minuman yang memiliki nilai budaya dan simbolis bagi masyarakat. Dalam leksikon kuliner khas masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara terdapat tiga pengelompokan jenis kuliner yaitu makanan berat, makanan ringan, dan minuman.

F. SARAN

Terkait pembahasan diatas mengenai leksikon kuliner khas Melayu Deli di Sumatera Utara, sebenarnya masih banyak lagi yang tidak bisa penulis jelaskan satu-persatu dikarenakan beberapa keterbatasan. Diharap untuk peneliti lain dapat menyertakan kuliner-kuliner lainnya, sehingga dapat memperkaya warisan budaya lokal masyarakat Melayu Deli di Sumatera Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, M., & Yogantari, M. V. (2018). Keragaman Budaya Indonesia Sumber Inspirasi Inovasi Industri Kreatif. In *SENADA (Seminar Nasional Manajemen, Desain Dan Aplikasi Bisnis Teknologi)* (Vol. 1, pp. 292-301).
- Aulia, S. D., Arrahmah, S., & Safitri, K. (2023). Tradisi Makan Berhadap Adat Melayu Deli dalam Perspektif Al Qur'an. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 933-944.
- Budhiono, R. H. (2017). Leksikon Alat dan Aktivitas Bertanam Padi dalam Bahasa Jawa. *Kandai*, 13(2), 235-248.
- Fitriah, L., Permatasari, A. I., Karimah, H., & Iswatiningsih, D. (2021). Kajian etnolinguistik leksikon bahasa remaja milenial di sosial media. *Basastra: Jurnal Kajian Bahasa dan Sastra Indonesia*, 10(1), 1-20.
- Gukguk, S. D. R. (2018). *Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Toba: Kajian Ekolinguistik* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Handayani, D., & Hardi, R. S. B. (2015). Leksikon Kuliner Melayu Tanjungbalai: Kajian Ekolinguistik. *Kode: Jurnal Bahasa*, 10(3).
- Hanum, I. L. (2018). Dimensi Ideologis dalam Penamaan Motif Batik Bakau (Perspektif Ekolinguistik). *Nuansa Indonesia*, 20(1), 44-55.
- Hasnawati, H. (2020). Akhlak Kepada Lingkungan. *Pendais*, 2(2), 203-218.
- Hidayat, N. S. (2014). Hubungan berbahasa, berpikir, dan berbudaya. *Sosial Budaya*, 11(2), 190-205.
- Krissandi, A. D. S. (2023). Survei Pemahaman Leksikon Ekologis Bahasa Jawa Pada Mahasiswa PGSD Universitas Sanata Dharma (Tinjauan Ekologi Linguistik). *Sabdasastra: Jurnal Pendidikan Bahasa Jawa*, 7(1), 1-25.
- Laudra, D. C., Pauziah, F., Siburian, N. U., Sibarani, G., Manalu, S. B., & Ivanna, J. (2021). Mengenal dan Melestarikan Budaya Melayu Deli di Kota Medan Sumatera Utara. *Jotika Journal in Education*, 1(1), 6-9.

- Marzuki, D. I. (2019). Mengungkapkan Makna Budaya Melayu Deli dalam Prosesi Perkawinan (Studi Tentang Gagasan Fungsi Pantun dan Tarian dalam Prosesi Perkawinan Melayu). *Khazanah: Jurnal Sejarah Dan Kebudayaan Islam*, 51-67.
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. *Litera*, 20(1), 49-75.
- Simanjuntak, T. F. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan (Doctoral dissertation).
- Subroto, ED. (2007). *Pengantar Metode Penelitian Linguistik Struktural*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Press.
- Sudaryanto. (2015). *Metode dan Teknik Analisis Bahasa Pengantar Penelitian Wahana Kebudayaan Secara Linguistik*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.
- Suktiningsih, W. (2016). Dimensi Praksis dan Model Dialog Leksikon Fauna Masyarakat Sunda: Kajian Ekolinguistik. *Retorika: Jurnal Ilmu Bahasa*, 2(1), 142-160.
- Sutrisno, A., Ahmad, N., & Nurdiani, N. (2008). *Makanan tradisional Melayu di Sumatera Utara*. Direktorat Jenderal Kebudayaan.