

## MAKANAN ETNIS NIAS: KAJIAN LINGUISTIK KULINER

Aprina Cindera Kasih Zai<sup>1</sup>, Muhammad Anggie Januarsyah Daulay<sup>2</sup>

Komunitas Pecinta Budaya Nias (KPBN), Sumatra Utara, Indonesia, Prodi Sastra Indonesia

Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Medan

E-mail: <sup>1</sup>aprinackzai@gmail.com, <sup>2</sup>anggie.fbsunimed@yahoo.com

### Abstrak

Penelitian ini membahas makanan etnis dalam bahasa Nias dengan menggunakan Pendekatan Linguistik Kuliner. Masalah yang diteliti adalah (1) Struktur penamaan makanan etnis Nias, (2) Makna makanan etnis dalam masyarakat Nias, (3) Nilai-nilai budaya yang berkaitan dengan makanan khas dalam bahasa Nias. Penelitian ini dilakukan di Pulau Nias. Metode kualitatif deskriptif digunakan untuk menguraikan gejala bahasa yang berkaitan dengan linguistik kuliner. Teknik pengumpulan data dalam mengkaji penelitian ini adalah teknik cakap semuka, rekam, dan catat. Data dikumpulkan berupa wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa struktur penamaan makanan etnis Nias terdiri dari 90 nama makanan dan dikelompokkan dalam enam kategori, yaitu: penamaan baru berdasarkan serapan bahasa lain (contohnya: godo-godo), bahan utama (contohnya: rifi gae), pengolahan (contohnya: fakhe nilöwösi, gowi nifufu/nitutu/nihandro) keserupaan bentuk (contohnya: sualo), alat/tempat masak (contohnya: doru nitutu ba zole), dan aturan adat (contohnya: sumange dome). Nilai budaya yang terkandung dalam penamaan makanan etnis Nias terdapat lima nilai budaya, yaitu: nilai kekompakan (solidarity), kemurahan hati (generosity), nilai-nilai persamaan (egalitarianism), keadilan (equity), dan nilai timbal-balik (reciprocity).

**Kata kunci:** Linguistik kuliner, makanan, penamaan, makna, nilai.

### Abstract

This research discusses ethnic food in Nias language by using Culinary Linguistic Approach. The problems studied are (1) The naming structure of Nias ethnic culinary, (2) The meaning of ethnic culinary in Nias society, (3) Cultural values related to ethnic culinary in Nias language. This research was conducted on Nias Island. Descriptive qualitative method was used to describe language symptoms related to culinary linguistics. Data collection techniques in reviewing this research are open chats, recording, and note-taking techniques. Data were collected in the form of interviews and observations. The results showed that the Nias ethnic culinary naming structure consists of 90 food names and is grouped into six categories, namely: naming based on the absorption of other languages (for example: godo-godo), based on the main ingredients (for example: rifi gae), based on the cooking process (for example: fakhe nilöwösi, gowi nifufu/nitutu/nihandro) based on shape (for example: sualo), based cooking tools/places (for example: doru nitutu ba zole), and lastly based on customary rules (for example: sumange dome). There are five cultural values contained in the naming of Nias' ethnic culinary: solidarity, generosity, egalitarianism, equity, and reciprocity.

**Keywords:** Culinary linguistics, food, culinary, naming, meaning, value.

## A. PENDAHULUAN

Kuliner merupakan ragam sajian makanan yang terikat dengan seni memasak. Kuliner sangat diminati oleh berbagai elemen masyarakat, khususnya para pecinta

wisata kuliner. Indonesia adalah salah satu penghasil kuliner khas yang sangat kaya dengan keberagaman. Menurut Rahman (2018:45), kuliner Indonesia sejak awal terbentuk merupakan persilangan berbagai budaya daerah dan asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa). Lebih jauh dijelaskan oleh Gardjito, dkk (2019:99-100) bahwa sampai pada era global tercatat 3257 hidangan dari Sabang sampai Merauke dalam kurun waktu 50 tahun dari dokumen Mustika Rasa.

Kuliner memengaruhi sebagian besar kebudayaan. Gastronomi adalah ilmu yang mempelajari hal tersebut, yaitu berhubungan dengan kebiasaan manusia dalam memanfaatkan sumber daya alam hingga cara mengelola, menghidangkan, dan membentuk sebuah pola makan tertentu di tengah-tengah bangsa Indonesia. Gardjito, dkk. (2019:1-2) menyatakan hal menarik dari gastronomi Indonesia adalah kekayaan alam yang melimpah, iklim tropis yang dimiliki, kesuburan lahan yang dipengaruhi oleh alam, serta keberadaan rempah sebagai bagian dari revolusi cita rasa dunia.

Keterkaitan kuliner dengan bahasa, khususnya dapat dilihat dari bentuk penamaan kuliner semakin memengaruhi keunikan serta paduan dalam keberagaman budaya. Dengan kata lain, kuliner adalah bagian dari kebutuhan diri, sedangkan penamaannya adalah pengaruh unsur ekososial di lingkup masyarakat. Penamaan kuliner ini berhubungan pada subkajian ilmu onomastik yang termasuk dalam kajian Semantik. Onomastik mempunyai dua bagian, salah satunya yaitu toponimi (dari kata Yunani *topos* 'tempat' + *onoma* 'nama'), studi tentang nama-nama tempat (Ullmann, 2014:92). Berhubungan dengan hal tersebut, sementara penamaan kuliner lebih berfokus pada aspek pembentuk kata baik dari proses pengelolaan kulinernya, asal tempat atau sejarah, maupun norma yang berlaku dalam kuliner tersebut.

Bahasa Nias merupakan satu diantara 718 bahasa yang termasuk dalam peta bahasa yang diidentifikasi oleh Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2019. Bahasa Nias berfungsi sebagai alat komunikasi untuk melakukan interaksi di ruang lingkup masyarakat itu sendiri. Menurut Polili (2014:91) Kata-kata dalam bahasa Nias terdiri dari bermacam-macam bentuk. Salah satu diantaranya ialah bentuk kompleks, yaitu gabungan dari dua bentuk atau lebih yang berupa bentuk bebas dan bentuk terikat. Lebih lanjut dinyatakan, bentuk bebas adalah bentuk dasar dari bentuk kompleks, sedangkan bentuk terikat adalah unsur yang melekat pada bentuk dasar untuk membentuk kata baru.

Salah satu kuliner Nias yang identik pada sebuah acara peringatan tentang kehidupan zaman dahulu adalah *Sagu ni'odulu*. *Sagu ni'odulu* dalam bahasa Indonesia diartikan 'sagu yang dibulatkan'. Makanan ini berbahan utama sagu yang dimasak dengan campuran air hingga teksturnya mengental dan disuguhkan dengan lauk yang sudah digulai. Di daerah Nias Selatan, sagu ini merupakan sebuah pengingat tentang wabah kelaparan yang terjadi ketika beras sebagai makanan pokok tidak dapat ditemukan di mana pun, dan akhirnya, makanan pokok dari beras beralih ke sagu. Selain hal tersebut, ditilik dari kehidupan zaman sekarang, nilai ekonomi dari sagu tersebut ikut memengaruhi minat masyarakat, disebabkan oleh harga sagu lebih murah daripada harga beras dan pembuatan sagu lebih mudah dan tergolong cepat masak.

Kuliner Nias sarat akan makna dan norma yang tertanam erat dalam tradisi masyarakat. Tertulis dalam *möli-möli Fondrakö* (Pengasuhan Hukum Adat Nias) pada bait kedua dinyatakan hukum adat seumpama diperlauk di kala makan "*ni'odiwo ba wemanga*" sama dengan petitih "*Femanga zilatao, böi femanga ziwa'elo*" artinya 'hendaklah makan bagaikan makan seekor jantan (ayam jago), jangan bagaikan makan seperti seekor betina atau induk ayam' (Mendröfa, 1981:13). Spesifiknya, di mana pun dan kapan pun masyarakat mengadakan perjamuan atau memberi suatu keputusan, hendaklah mengagungkan *fondrakö* serta mengamalkan nilainya.

Kuliner Nias memiliki bahasa yang unik dari sistem penamaan kuliner, tata kelola makanan, serta ragam norma dan makna yang berfondasi struktur bahasa Nias pada tradisi dari penyajian makanan di daerah tersebut. Penelitian terkait linguistik kuliner terdapat pada beberapa jurnal yang telah dipublikasikan, yaitu "Kuliner Tradisional dalam Bahasa Aceh: Kajian Linguistik Kuliner" oleh Dhora (2019), "Penamaan Kuliner dalam Masyarakat Dayak Maanyan" oleh Septiana (2017), "Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi" oleh Arum dkk (2013). Dari jurnal dan disertasi tersebut ditemukan proses penamaan kuliner dalam beberapa pengelompokan jenis yaitu berdasarkan kemiripan bentuk, rasa, proses pengelolaan, asal kuliner, peminjaman dari bahasa lain, bahan utama yang digunakan, dan bersifat arbitrer.

Sejalan dengan hal tersebut, penelitian relevan dengan penelitian ini yang dilakukan oleh Eliyati Muliana (2020) dengan kajian linguistik kuliner pada penamaan kuliner tradisional Melayu Deli. Penelitian tersebut mengkaji proses pembentukan kata,

makna, dan nilai budaya yang terkandung dalam penamaan kuliner tradisional Melayu Deli. Tujuan penelitian tersebut untuk mempertahankan dan melestarikan bahasa daerah, budaya, serta mempromosikan kuliner tradisional khas Melayu Deli.

Bersumber dari hal tersebut, penelitian ini terkait linguistik kuliner tradisional di daerah Kepulauan Nias dengan judul penelitian *Makanan Etnis Nias: Kajian Linguistik Kuliner*. Ada pun persamaan dan perbedaan yang dilakukan penulis dengan penelitian sebelumnya, yaitu persamaan penelitiannya terletak pada kajian relevan berdasarkan kemiripan (*similar research by approach*) dengan menggunakan pendekatan penamaan makanan kajian linguistik kuliner. Perbedaannya, data penelitian yang dibutuhkan berasal dari Nias sehingga kesantunan berbahasa atau struktur bahasa yang diteliti berbeda. Penelitian ini secara tidak langsung ikut andil untuk melestarikan tatanan makanan khas Nias beserta aspek pembentuknya, dari sisi budaya dan bahasa, terlebih hal tersebut belum pernah diteliti sebelumnya sehingga mampu menjadikan penelitian ini sebagai wadah memperkenalkan ragam makanan etnis Nias.

## **B. LANDASAN TEORI**

### **1. Linguistik Kuliner**

Gerhardt (2013) dalam bukunya *Culinary Linguistics: The Chef's Special*, memberikan rangkuman pengertian linguistik kuliner secara tidak langsung dalam mengkaji dan mempelajari makanan dalam pendekatan linguistik. Menurutnya, proses pembentukan kata dalam kajian linguistik kuliner didasarkan pada kosa kata dan maknanya. Merujuk pada pernyataan Anderson (dalam Gerhardt, 2013) mengemukakan bahwa bahasa dan makanan merupakan kesatuan utuh yang membangun kekerabatan antarmanusia. Di meja makan, sosialisasi dan penguasaan bahasa tersampaikan dengan leluasa. Makan dan berbicara adalah wadah mengembangkan hierarki sosial, kelas, etnis, kasta, perbedaan antara kaya dan miskin. Berdasarkan sejumlah kajian dalam kaitan bahasa dan makanan yang dipaparkan, akhirnya Gerhardt (2013: 14-47) merupakan orang pertama yang berusaha membatasi bidang linguistik kuliner, yaitu (1) linguistik komparatif (2) morfologi dan pembentukan kata (3) sintaksis dan tata bahasa (4) kata dan makna (5) wacana lisan (6) makanan penulisan. Namun, masih banyak bidang linguistik yang berkaitan dengan kajian kuliner dan perlu ditelusuri. Penelitian

ini membatasi kajian linguistik kuliner hanya pada tiga bidang, yaitu pembentukan kata, kata dan makna berdasarkan data yang didapatkan dan keterbatasan waktu.

Lebih dalam lagi, pada penelitian ini penulis menghubungkan perspektif lain yang sangat berkaitan erat dengan cara pengolahan makanan dan unsur budaya yang melekat pada makanan tersebut melalui kajian gastronomi. Gardjito (2019:1) mengemukakan bahwa gastronomi adalah suatu kajian rasional mengenai semua hal yang berhubungan dengan asal-usul bahan yang dikonsumsi, kebiasaan makan, memilah dan memilih ragam dan jenis makanan hingga cara menangani dan mengolah hidangan yang siap disajikan.

## **2. Onomastika**

Salah satu cabang dari kajian onomastika adalah toponimi. Menurut Ullmann (2019:42) toponimi berasal dari kata Yunani *topos* ‘tempat’ + *onoma* ‘nama’ yang berarti studi tentang nama-nama tempat. Seturut dengan itu, Kridalaksana (2009:179) menyebutkan bahwa penamaan (*naming*) adalah prosedur pengaplikasian lambang bahasa untuk mendeskripsikan objek, konsep, proses, dan sebagainya, dengan memanfaatkan perbendaharaan yang ada; antara lain dengan perubahan-perubahan makna yang mungkin atau dengan penciptaan kata atau kelompok kata.

Ada sepuluh cara penamaan menurut Sudaryat (2008:59-60), yaitu 1) peniruan bunyi (*onomatope*), 2) penyebutan bagian (*sinecdоче*), 3) penyebutan sifat khas, 4) penyebutan penemu (*appellativa*), 5) penyebutan tempat asal, 6) penyebutan bahan, 7) penyebutan keserupaan bentuk, 8) penyebutan pemendekan (*abreviasi*), 9) penyebutan penamaan baru dan 10) penyebutan pengistilahan. Sistem penamaan berdasarkan teori yang disebutkan oleh ahli diatas, tidak menjadi acuan secara keseluruhan dalam penelitian ini akan tetapi lebih mempertimbangkan dan menyesuaikan dengan data-data hasil penelitian yang ditemukan peneliti di lapangan.

## **3. Nilai-nilai Budaya**

Nilai-nilai kebudayaan merupakan suatu tonggak yang menjadi ciri dari adat yang berlaku di tengah masyarakat. Di Kepulauan Nias, nilai-nilai budaya tecermin dari hukum adat yang berlaku dengan sebutan Fondrakö. Istilah Fondrakö berasal dari penggalan kata *Rako* yang artinya ‘tetapkan dengan sumpah yang bersaksi kutuk bagi

pelanggar'. Sedang *Fo* dapat diartikan sebagai 'Pe atau Ke' sehingga Fondrakö berarti penetapan, ketetapan-ketetapan dengan penyumpahan dan kutuk bagi si pelanggar (Mendröfa, 1981:11).

Di setiap bagian Fondrakö disampaikan dengan petitih-petitih. Jiwa Fondrakö terdiri dari 3 bagian, yaitu:

1. *Masi-masi* (kasih sayang/asih)
2. *Möli-möli* (pengasuhan/pencegahan/asuh)
3. *Rourou* (pendorong berbuat/asah)

Berdasarkan fondrakö tersebut, terdapat nilai-nilai budaya dalam penamaan makanan etnis Nias yang tercermin dari 2 fungsi makanan di lingkungan masyarakat Nias, yaitu: Fungsi makanan sebagai identitas dan kearifan, mengandung lima nilai budaya (nilai kekompakan, nilai kemurahan hati, nilai-nilai persamaan, nilai keadilan, dan nilai timbal balik); fungsi makanan dalam tradisi menyambut tamu (Putra, 2016). Dan sejalan dengan hal tersebut, ditemukan pula fungsi makanan sebagai nasihat dalam pepatah/petitih adat Nias saat pesta adat pernikahan/*fanika gera-era mbowo* (Zendrato, 2003).

### C. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dipergunakan dalam proposal dengan judul Makanan Etnis Nias: Kajian Linguistik Kuliner adalah *metode kualitatif deskriptif*. Zaim (2014:188) penelitian deskriptif menguraikan gejala bahasa seperti apa adanya. Diperkuat oleh pernyataan Subroto (Zaim, 2014:189) bahwa metode penelitian kualitatif mengkaji masalah ilmu humaniora atau ilmu kemanusiaan serta sistem pembentukan kata bahasa Indonesia yang dikaji dengan berbagai gejala, latar dan konteksnya. Jadi, dapat disimpulkan bahwa metode penelitian kualitatif deskriptif bertujuan untuk menggambarkan model pengaturan alami dari fenomena yang membutuhkan pendekatan intens atau personal, sehingga hasil dari penelitian makanan etnis Nias dalam kajian linguistik kuliner mempunyai keakuratan informasi serta dapat diuji kebenarannya.

## D. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Penelitian

#### Pola Penamaan Makanan Etnis Nias

Pola penamaan makanan etnis Nias mengacu pada cara mengolah dan bahan baku yang digunakan. Cara pengolahan di masyarakat Nias diidentifikasi lebih mudah dan praktis. Disebabkan beberapa makanan tersebut adalah makanan sediaan yang diawetkan, sehingga saat dibutuhkan dapat langsung diolah. Dari segi pola penamaan, makanan etnis Nias terbentuk atas empat pola. Hal ini terkait dengan jumlah kata yang memiliki arti leksikal yang membangun penamaan tersebut.

#### 1) Penamaan Pola Satu

**Tabel 4. 1 Penamaan Makanan Etnis Nias yang Berpola Satu**

Nama Makanan	Glos
Babae	Biji kacang padi yang telah kering.
Boboto	Irisan ikan yang dibungkus dengan daun keladi muda, dimasak dengan cara dikukus.
Bönöbönö	Daging babi yang digulung dalam pelepah pisang.
Galametura	Semacam dodol terbuat dari beras.
Godogodo	Godok-godok.
Harinake	Cincangan jeroan daging babi.
Kinobo	Sagu yang direbus hingga kental.
Koi-koi	Kerang.
Köfököfö	Awetan daging ikan yang tidak memiliki duri.
Sualo	Dari kata 'siwalu' artinya delapan.
Tamboyo	Ketupat.

#### 2) Penamaan Pola Dua

Pola dua kata dalam makanan etnis Nias ditemukan dalam dua kata yang ditulis secara terpisah. Pola dua kata tersaji dalam tabel 4.2 di bawah ini:

**Tabel 4. 2 Penamaan Makanan Etnis Nias yang Berpola Dua**

Nama Makanan	Kata Pertama	Kata Kedua
Bawi nibiniögö	<i>bawi</i> 'babi'	<i>nibiniögö</i> 'dibungkus'
Bawi ni'unagö	<i>bawi</i> 'babi'	<i>ni'unagö</i> 'diasapi'
Fakhe nifalögu	<i>fakhe</i> 'nasi'	<i>telögu</i> 'terbalik' <i>nifalögu</i> 'dibalikkan'
Fakhe nilöwösi	<i>fakhe</i> 'nasi'	<i>nilöwo,</i> <i>nilöwosi</i> 'dibungkus'
Fa'u-fa'u nifakoe	<i>fa'u-fa'u</i> 'pakis'	<i>fakoe</i> 'aduk', <i>nifakoe</i> 'diaduk/digongseng'
Fa'u-fa'u nifotu'a	<i>fa'u-fa'u</i> 'pakis'	<i>dru'a</i> 'santan',

		<i>nifotu'a</i> 'menggunakan saripati santan'
Gae nisano	<i>gae</i> 'pisang'	<i>nisano</i> 'disantan'
Galame duria	<i>galame</i> 'dodol'	<i>duria</i> 'durian'
Galame saku	<i>galame</i> 'dodol'	<i>saku</i> 'sagu'
Gowi nibogö	<i>gowi</i> 'ubi'	<i>bogö</i> 'bakar', <i>nibogö</i> 'dibakar'
Gowirio nidökhi	<i>gowirio</i> 'singkong'	<i>nidökhi</i> 'diparut'
Saku nisolo	<i>saku</i> 'sagu'	<i>nisolo</i>
Siliö guro	<i>siliö (osiliö)</i> 'gurih, enak'	<i>guro</i> 'udang'
Sumange dome	<i>sumange</i> 'persembahan, hormat'	<i>dome</i> 'tamu'
Talö nibogö	<i>talö</i> 'talas'	<i>bogö</i> 'bakar', <i>nibogö</i> 'dibakar'
Wawayaso banio	<i>wawayaso</i> 'pulut'	<i>banio</i> 'kelapa'

<b>Nama Minuman</b>	<b>Kata Pertama</b>	<b>Kata Kedua</b>
Idanö aenosi	<i>idanö</i> 'air'	<i>Aenosi</i>
Idanö mbalalu	<i>idanö</i> 'air'	<i>mbalalu</i> 'kelapa muda'
Idanö mböra	<i>idanö</i> 'air'	<i>mböra</i> 'beras'
Idanö niro	<i>idanö</i> 'air'	<i>niro</i> 'nira'
Tuo mbanua	<i>tuo</i> 'tuak'	<i>mbanua</i> 'kampung'
Tuo nifarö	<i>tuo</i> 'tuak'	<i>nifarö</i> 'disuling'

### 3) Penamaan Pola Tiga

**Tabel 4. 3 Penamaan Makanan Etnis Nias yang Berpola Tiga**

<b>Nama Makanan</b>	<b>Kata Pertama</b>	<b>Kata Kedua</b>	<b>Kata Ketiga</b>
Bawi nidölö uli	<i>Bawi</i> 'babi'	<i>nidölö</i> 'diluruskan'	<i>uli</i> 'kulit'
Bowo mbala nifakoe	<i>bowo</i> 'kuncup, bunga'	<i>mbala</i> 'pepaya'	<i>fakoe</i> 'aduk', <i>nifakoe</i> 'diaduk/digongseng'
Bowo mbala nifotu'a	<i>bowo</i> 'kuncup, bunga'	<i>mbala</i> 'pepaya'	<i>dru'a</i> 'santan', <i>nifotu'a</i> 'menggunakan saripati santan'
Hakhi gamumu nifotu'a	<i>hakhi</i> 'pucuk'	<i>Gamumu, kamumu</i> 'sejenis talas'	<i>dru'a</i> 'santan', <i>nifotu'a</i> 'menggunakan saripati santan'
Tödö gae nifotu'a	<i>tödö</i> 'jantung'	<i>gae</i> 'pisang'	<i>dru'a</i> 'santan', <i>nifotu'a</i> 'menggunakan saripati santan'
Toru zuzu wakhe	<i>doru, toru</i> 'terong'	<i>zuzu</i> 'atas'	<i>fakhe, wakhe</i> 'nasi'

#### 4) Penamaan Pola Empat

**Tabel 4. 4 Penamaan Makanan Etnis Nias yang Berpola Empat**

<b>Nama Makanan</b>	<b>Kata Pertama</b>	<b>Kata Kedua</b>	<b>Kata Ketiga</b>	<b>Kata Keempat</b>
Bulu gowirio nirino idanö	<i>bulu</i> 'daun'	<i>gowirio</i> 'singkong'	<i>nirino</i> 'direbus'	<i>idanö</i> 'air'
Bulu gowirio zuzu wakhe	<i>bulu</i> 'daun'	<i>gowirio</i> 'singkong'	<i>zuzu</i> 'atas'	<i>fakhe, wakhe</i> 'nasi'
Bulu harita nirino idanö	<i>bulu</i> 'daun'	<i>harita</i> 'kacang panjang'	<i>nirino</i> 'direbus'	<i>idanö</i> 'air'

Suku Nias merupakan salah satu suku yang berada di Provinsi Sumatera Utara dan mendiami Kepulauan Nias. Masyarakat Nias hidup berdampingan dengan norma dan adat istiadat yang dijunjung tinggi dalam berinteraksi seperti yang diajarkan para leluhur masyarakat Nias. Setiap adat mempunyai nilai-nilai budaya yang dapat ditemukan dalam berbagai aspek, salah satunya ditemukan dalam makanan-makanan etnis Nias.

##### 1. Makanan sebagai identitas dan kearifan lokal

Hal istimewa yang terkandung dalam makanan tradisional Nias selain dari olahannya, yaitu setiap struktur makanannya ditilik dari bahan digunakan dan penyajiannya memiliki tempat khusus yang tertuang dalam tradisi lisan (*hoho*) yang diteruskan secara turun-temurun. Tradisi lisan Nias mengisahkan asal usul Masyarakat Nias yang bermula dari Hia Walangi Adu, manusia pertama anak dari Sirao, seorang raja yang menghuni langit lapisan pertama. Kedelapan anak Sirao tersebut dibekali *borota zi siwa* atau Sembilan bibit pengetahuan, yaitu sebagai berikut: *ana'a* (emas) melambangkan kejayaan dan kekayaan; *fino* (pinang), *tawuo* (daun sirih), dan *mbago* (tembakau) melambangkan hubungan sosial dan kekerabatan; *mbawi* (babi), *manu* (ayam), *fakhe* (padi), *ohi* (pohon kelapa), dan *gowi* (ubi) melambangkan makanan dan kehidupan (Putra, dkk: 2016).

Nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung dalam makanan bukan hanya pada bahan yang digunakan, namun juga pada prosesnya. Salah satu contohnya, saat pesta pernikahan. Sebelum pesta adat terlaksana, maka diadakan acara mengumpulkan saudara seadat atau serumpun. Pada acara ini, diadakan doa syafaat supaya acara demi acara yang direncanakan dapat berjalan dengan baik. Kemudian, membicarakan perihal bantuan yang ingin diberikan oleh masyarakat adat dan saudara, bantuan ini disebut

dengan “tolong menolong/ *fanolo*”. Bantuan tolong-menolong ini bersifat utang dan akan dikembalikan kepada yang menolong saat masyarakat tersebut membutuhkan, dan yang membayarkan atau melunasi bantuan tersebut adalah kedua mempelai setelah menikah. Bantuan tolong-menolong dapat berupa uang (difungsikan untuk membeli bahan-bahan dapur dan perlengkapan lain), babi, dan beras. Lain halnya, bantuan yang diberikan oleh saudara perempuan yang sudah menikah merupakan hal yang wajib dan tidak disebut sebagai utang dan malah sebaliknya, bantuan tersebut diistilahkan *fodöni wo'ömö* atau pelunasan utang wajib kepada pengantin laki-laki dalam melengkapi keperluan pesta khususnya babi. Bantuan tersebut adalah 1 ekor babi dan *mböli roko* atau uang rokok. Nilai yang terkandung dalam acara ini menunjukkan kekompakan (*solidarity*) dan kemurahan hati (*generosity*).

Pada saat penyajian makanan saat berlangsungnya acara baik pesta pernikahan dan kematian, maka dihidangkan sesuai dengan status sosial di tengah masyarakat adat. Misalnya, *sumange dome* untuk masyarakat satu desa atau satu rumpun diletakkan dalam satu talam sesuai dengan aturan dan teknik peletakan daging yang harus ada dalam talam tersebut, seperti *simbi* dan jeroan. Nilai-nilai yang terkandung dalam pada saat menghidangkan makanan ini yaitu nilai persamaan (*egalitarianism*) dan keadilan (*equity*) bekerja secara simultan.

Perwujudan nilai timbal-balik (*reciprocity*) tercermin dari pemberian *gahe mbawi gö nono alawe* (kaki babi untuk saudara perempuan), ini merupakan bagian khusus untuk semua saudara perempuan yang telah menikah sebagai tanda penghargaan atas jerih lelah membantu selama acara yang berlangsung.

## **2. Makanan dalam tradisi menyambut tamu**

Apabila bertamu di salah satu rumah masyarakat Nias, maka tamu tersebut disambut dengan hangat. Di rumah orang tua zaman dahulu, sajian utama yang disediakan adalah *afo* atau sirih serta minuman. Pertanyaan yang akan disampaikan tuan rumah kurang lebih seperti ini: *ya'e göda nafo* (Ini sirih kita); atau *na monganga'ö, ya'e yawa göda nafo, he* (Kalau saudara mau, di atas ini ada sirih). Hal ini sudah menjadi tradisi masyarakat Nias dalam menjamu tamu, bahkan tidak akan membiarkan tamu tersebut pulang tanpa dihidangkan makanan. Tuan rumah akan berusaha memberikan jamuan ketika tamu berkunjung, sebab jika tidak menghidangkan sesuatu, keluarga akan

merasa malu meski pun tamu tidak memperlmasalahkan atau mengharapkan jamuan tersebut.

### 3. Makanan mengandung nasihat

Salah satu rangkaian sakral dalam pesta pernikahan masyarakat Nias adalah *fanika era-era mböwö*. *Fanika* dari kata dasar 'tika' artinya robek. *Fanika* adalah perihal merobek. *Era-era* artinya pikiran atau pendapat. *Mböwö* artinya budi/jujuran. *Fanika era-era mböwö* berarti penyingkapan inti budi/kewajiban. Acara *fanika era-era mböwö* merupakan bagian akhir acara sebelum *fame'e tou nono nihalö* (penyerahan pengantin perempuan kepada pihak laki-laki). Acara ini berisi pesan moral atau nasihat yang disampaikan oleh keluarga mempelai perempuan kepada mempelai laki-laki. Orang yang berhak menyampaikan pesan tersebut adalah kaum bapak yang dituakan. Pesan-pesan ini diungkapkan dalam bentuk syair (*hoho*) dalam Bahasa Nias.

Berikut bunyi penggalan syairnya:

*...Fosumange golembatömö ya 'aga,*  
*Fefu zi fatahö khömö andre maökhö,*  
*I'otarai lulu numalö ba luaha,*  
*Ba si tenga bö'öu da'ö.*  
*Böi bözi zolau na falukha 'ö khöra,*  
***Böi bini'ö döla winölöu,***  
*Böi oro'ö zulu na bongi zi tenga bö'öu.*

“...Hormatilah kami sebagai keluarga istrimu,  
Semua yang berhadapan dengan engkau hari ini,  
Dari mudik sampai hilir, itu adalah keluarga istrimu.  
Jangan pukul pinggulmu kalua bertemu dengan mereka,  
**Jangan sembunyikan pohon sadapanmu,**  
Jangan sodorkan suluh bila mereka tiba di rumahmu pada malam hari.

Kutipan syair *Böi bini'ö döla winölöu* (jangan sembunyikan pohon sadapanmu) merujuk pada aren yang disadap dan hasil akhirnya adalah tuak. Sadapan ini tidak boleh disembunyikan saat tamu datang ke rumah, bila disembunyikan, hal tersebut

menandakan kekikiran atau sifat pelit tuan rumah. Aren yang difermentasi dengan proses penyulingan disebut tuak atau *tuo nifarö*. Sedangkan aren yang belum disuling disebut *tuo sataha/tuo mbanua* atau tuak mentah/tuak kampung. Tuak bagi masyarakat Nias merupakan simbol kekerabatan. Tercermin dari fungsinya yaitu sebagai sarana pemberitaan bahwa telah terjadi atau terlaksananya suatu kesepakatan. Tuak tersebut dijadikan sebagai wujud sukacita dan keakraban. Pada pesta pernikahan, tuak selalu disandingkan dengan *sumange dome*. Apabila tuak tidak disajikan pada acara tersebut, maka akan dirasa hampa.

## **2. Pembahasan Penelitian**

Penamaan dibutuhkan sebagai identitas, tanda pengenal, dan sarana pendukung untuk saling berinteraksi juga berkomunikasi. Proses penamaan makanan etnis Nias merupakan hasil dari kesepakatan budaya dan alam yang hidup serta lestari di masyarakat adat, berfungsi sebagai bentuk nyata dari istimewa masyarakat dalam berkomunikasi. Proses penamaan dengan acuan Sudaryat (2008) diperkuat dengan pendapat Gerhardt (2013) berkaitan pada objek yang dicirikan dengan mengimplikasikan kosa kata makanan dan maknanya, namun penamaan makanan etnis Nias ini tidak digambarkan secara menyeluruh.

Bersumber dari data, didapatkan 6 (enam) jenis penamaan, yakni: penamaan baru/serapan, bahan utama, pengolahan, keserupaan bentuk, alat/tempat masak, dan cara/ aturan adat. Proses penamaan makanan etnis Nias, dijelaskan berikut ini:

### **1. Penamaan Berdasarkan Penamaan Baru atau Serapan**

Jenis penamaan ini merupakan hasil dari pengaruh adat istiadat atau kebiasaan maupun bahasa asing dalam menentukan nama makanan etnis Nias. Penamaan makanan etnis Nias merupakan peminjaman dari bahasa lain dan disesuaikan dengan kaidah fonologis bahasa daerah Nias. Terdapat 1 (satu) nama makanan menurut cara ini yaitu: *Godo-godo*. *Godo-godo* merupakan kata serapan dari makanan khas suku Rejang, Sumatera Barat yaitu 'godok-godok'. Godok-godok memiliki komposisi yang terdiri dari pisang, terigu, kelapa parut, diaduk jadi satu adonan, kemudian digoreng. Sedangkan, keistimewaan *godo-godo* Nias hanya berbahan baku singkong yang diparut,

kemudian dibulatkan, setelahnya digoreng dan terakhir dicampur dengan gula putih yang sudah dimasak hingga mengental.

## **2. Penamaan Berdasarkan Bahan Utama**

*Rifi gae* (keripik pisang) berpola komposisi N+N. Berdasarkan tampilan fisiknya, *Rifi* merupakan jajanan kering sejenis keripik berbentuk tipis, renyah dan berbahan utama nabati yaitu *gae* (pisang). Pisang yang digunakan adalah pisang kepok dengan warna kulit hijau atau belum matang. Namanya merujuk pada bahan utama untuk dijadikan keripik, yaitu pisang sehingga dinamakan *Rifi gae*.

## **3. Penamaan Berdasarkan Pengolahan**

Penamaan berdasarkan pengolahan adalah pemberian nama bersumber dari cara pembuatannya. Penamaan makanan etnis Nias dominan menggunakan proses pengolahan setelah nama bahan bakunya. Ada 10 (sepuluh) proses pengolahan umum yang berkembang di masyarakat Nias: 1) Nirino (direbus), 2) Ni'unagö (diasap), 3) Nibiniögö (dipepes), 4) Ni'owuru (diasinkan), 5) nifufu/nitutu/nihandro (ditumbuk), 6) nisano (dikolak), 7) nibogö/nitunu (dibakar), 8) nifotu'a/nigule (disantan), 9) nifange (diungkep), 10) nilöwösi (dibungkus).

## **4. Penamaan Berdasarkan Keserupaan Bentuk**

Penamaan berdasarkan keserupaan bentuk ditemukan dalam nama makanan khas Nias, yaitu *Sualo*. *Sualo* merupakan jenis kue-kuean yang masih ditemukan di pasar besar Kecamatan Idanogawo setiap hari Rabu. *Sualo* menyerupai angka 8 (delapan), dalam bahasa Nias 'siwalu'. *Sualo* merupakan kue yang terbuat dari beras ketan, dicampur dengan sedikit air dan pewarna, kemudian dibentuk seperti angka 8, setelahnya digoreng, dan terakhir dicampurkan dengan gula putih yang telah dicairkan sebelumnya. *Sualo* termasuk penganan basah.

## **5. Penamaan Berdasarkan Alat/Tempat Masak**

Penamaan berdasarkan keserupaan alat/tempat masak merupakan penamaan yang didasari penggunaan alat/tempat masak. *Doru nitutu ba zole* (Terong yang ditumbuk di tempurung) salah satu makanan khas Nias yang sudah jarang ditemui pada

saat ini. *Doru nitutu ba zole* adalah makanan turun temurun yang sudah jarang ditemukan. *Doru* atau terung tersebut direbus hingga matang, kemudian ditumbuk di dalam tempurung kelapa, dicampur ulekan cabai dan bawang. Terakhir, *doru nitutu ba zole* siap disuguhkan secara langsung menggunakan tempurung tersebut.

#### **6. Penamaan Berdasarkan Cara atau Aturan Adat**

Penamaan berdasarkan cara atau aturan adat merupakan penamaan yang dibuat sesuai dengan tata cara hukum adat yang berlaku secara turun-temurun dan menjadi tradisi di lingkungan masyarakat. *Sumange dome* merupakan bagian yang dinomorsatukan dalam semua acara adat di seluruh Kepulauan Nias dan telah ditetapkan dalam *fondrako* (peraturan dan hukum adat Nias). Acara tersebut akan terasa hambar atau tidak ada artinya apabila tidak tersajinya *sumange dome*. *Sumange dome* merupakan bahan penghormatan bagi tamu yang ditandai dengan adanya *zimbi* atau rahang babi dan potongan daging babi lainnya dilengkapi dengan jeroan.

### **E. PENUTUP**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Makanan Etnis Nias: Kajian Linguistik Kuliner, makna nama makanan etnis Nias dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam penamaannya, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penamaan makanan etnis Nias terbagi atas beberapa kategori, yaitu: Penamaan baru berdasarkan serapan bahasa lain, penamaan berdasarkan penyebutan bahan utama, penamaan berdasarkan pengolahan, penamaan berdasarkan penyebutan keserupaan bentuk, penamaan berdasarkan alat/tempat masak, dan penamaan berdasarkan cara/aturan adat.
2. Makna makanan etnis Nias berdasarkan Bahasa yang digunakan suku tersebut adalah Bahasa daerah Nias. Makna penamaan makanan etnis Nias didasarkan atas bahan yang digunakan, rasa, bentuk pengolahan dan penyajian.
3. Nilai-nilai budaya yang terkandung dalam penamaan makanan etnis Nias: nilai kekompakan (*solidarity*), kemurahan hati (*generosity*), nilai-nilai persamaan (*egalitarianism*), keadilan (*equity*), dan nilai timbal-balik (*reciprocity*).

Adapun saran bagi para peneliti, dibutuhkan penelitian yang berkesinambungan untuk memperkuat makanan etnis yang mulai tak dikenali oleh masyarakat dan

tergantungan oleh makanan asing yang sedang marak di media sosial. Makanan etnis merupakan salah satu sumber potensi kebudayaan yang dapat mendongkrak popularitas pariwisata. Paling utama, untuk menambah literatur tentang Makanan etnis Nias yang sangat sulit untuk ditemukan di masa sekarang.

Bagi pembaca, kiranya setelah mengenal tentang makanan etnis Nias ini mampu melestarikan dan menggalakkan strategi dalam membudidayakan kembali makanan-makanan etnis dan dikenali secara nasional bahkan internasional. Bagi penggiat sejarah dan budayawan, ada baiknya mengorek informasi lebih dalam tentang filosofi kehidupan yang terkandung di setiap makanan etnis Nias.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Gardjito, Murdijati., dkk. 2019. *Gastronomi Indonesia Jilid 1*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gardjito, Murdijati., dkk. 2019. *Gastronomi Indonesia Jilid 2*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama
- Gerhardt, C., Frobenius, M., Ley, S. 2013. *Culinary Linguistics; The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Kridalaksana, Harimurti. 2009. *Kamus Linguistik: Edisi Keempat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mendrófa, Sökhi'aro Welther. 1981. *Fondrakö Ono Niha: Agama Purba, Hukum Adat, Hikayat dan Mitologi Masyarakat Nias*. Jakarta: Inkultra Fondation Inc.
- Polili, Andi Wete. 2014. Morfosintaksis Verba Kognitif dan Verba Persepsi Bahasa Nias. *Jurnal Bahas*, 89, 91-100, ISSN: 085-8515.
- Putra, Dharma Kelana, Ikhtiar Laoli, Agus Yardin Dachi. 2016. Aspek Sosiokultural Makanan Tradisional Nias. *BULETIN HABA #79*. ISSN: 1410-3877.
- Rahman, Fadli. 2018. Kuliner sebagai Identitas KeIndonesiaan. *Jurnal Sejarah*. 2(1), 43-63.
- Sudaryat, Y. 2006. *Makna dalam Wacana*. Bandung: CV. Yarma Widya.
- Ullmann, Stephen. 2014. *Pengantar Semantik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Zaim, M. 2014. *Metode Penelitian Bahasa: Pendekatan Struktural*. Padang: Sukabina Press.
- Zendrato, Dal. 2003. *Karya Seni Budaya Nias: Bahasa dan Sastra Daerah Nias*. Nias: Tim Penata Karya Seni Budaya Nias.