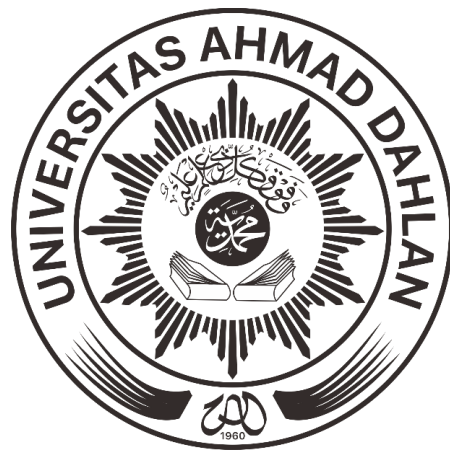


**PENAMAAN DAN FILOSOFI MAKNA MAKANAN  
TRADISIONAL SUKU TO LIMOLA DI DUSUN SASSA,  
SULAWESI SELATAN**

**NASKAH PUBLIKASI**

Diajukan kepada Fakultas Sastra, Budaya, dan Komunikasi  
Universitas Ahmad Dahlan untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sastra Indonesia



**Disusun oleh:**

**DWI ARSITA**

**2000025111**

**PROGRAM STUDI SASTRA INDONESIA  
FAKULTAS SASTRA, BUDAYA, DAN KOMUNIKASI  
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

**2024**

# **PENAMAAN DAN FILOSOFI MAKNA MAKANAN TRADISIONAL SUKU TO LIMOLA DI DUSUN SASSA, SULAWESI SELATAN**

**Dwi Arsita<sup>1</sup>, Intan Rawit Sapanti<sup>2</sup>**

Program Studi Sastra Indonesia<sup>1,2</sup>

Universitas Ahmad Dahlan<sup>1,2</sup>

## **ABSTRAK**

Penelitian ini mengkaji penamaan dan filosofi makna makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan. Penelitian ini berusaha mengkaji jenis makanan tradisional yang memiliki nilai historis dan mencerminkan adat istiadat yang dipertahankan suku To Limola agar nama-nama makanan tersebut dikenal oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini untuk memaparkan dan mendeskripsikan: (1) jenis penamaan pada makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa dan (2) filosofi makna yang terkandung pada makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa.

Jenis penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif dengan pendekatan etnolinguistik. Subjek dalam penelitian ini berupa makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan, sedangkan objek dalam penelitian ini adalah penamaan dan filosofi makna dari makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan. Metode pengumpulan data berupa wawancara dengan narasumber menggunakan teknik rekam dan catat. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode padan yakni, teknik referensial dan pragmatis.

Hasil penelitian ini menunjukkan: (1) terdapat 10 data jenis penamaan berdasarkan penyebutan sifat khas, (2) terdapat 14 data jenis penamaan berdasarkan bahan, (3) terdapat 2 data jenis penamaan berdasarkan keserupaan, (4) terdapat 4 data jenis penamaan berdasarkan penamaan baru, dan (5) terdapat 2 data jenis penamaan berdasarkan gabungan. Kemudian, makanan tradisional dituangkan dalam filosofi makna yang berdasarkan: (1) fungsi sosial sebanyak 6 data, dan (2) fungsi ritual sebanyak 26 data.

**Kata kunci:** Penamaan, filosofi makna, makanan tradisional, suku To Limola

## **PENDAHULUAN**

Setiap wilayah yang ada di Indonesia mempunyai keanekaragaman budaya yang berbeda. Bauto dalam April, dkk. (2022: 415) mengatakan budaya adalah rangkuman lengkap yang melibatkan pengetahuan, seni, keyakinan, moral, hukum, tradisi, dan keterampilan yang diperoleh oleh individu sebagai bagian dari masyarakat. Manusia menggunakan bahasa sebagai alat untuk mengkomunikasikan makna dalam dialog, namun cara penggunaan bahasa ini berbeda-beda tergantung pada budaya masing-masing. Budaya mengacu pada seluruh cara hidup dan pandangan hidup suatu kelompok manusia. Istilah budaya mengacu pada berbagai aspek kehidupan manusia, seperti nilai, norma, kepercayaan, bahasa, sistem sosial, ritual, konvensi, seni, sastra, makanan, pakaian, dan teknologi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Budaya sangat penting dalam membentuk identitas suatu masyarakat atau bangsa dan dapat menjadi daya tarik bagi para pengunjung dan pengamat antropologi. Oleh karena itu, upaya untuk melestarikan dan menghargai keanekaragaman budaya sangat penting untuk menciptakan masyarakat yang inklusif dan hidup berdampingan secara damai.

Menurut Chaer dalam Anantama & Setiawan (2020: 276) penamaan adalah proses melambangkan sebuah ide yang sesuai dengan referensi eksternal karena manusia sulit mengklasifikasikan barang secara individual, maka muncullah nama-nama kelompok, seperti kendaraan

mobil dan motor. Amalia dalam Lubis, dkk. (2021: 607) mengatakan penamaan adalah suatu hal yang diimajinasikan yang berkaitan dengan nama sesuatu yang ada di dalam objek yang dimaksud, yang berarti penamaan berhubungan dengan nama objek atau orang.

Makanan tradisional tak terlepas dari pengaruh budaya yang berlaku di setiap daerah masing-masing. Hal itu tercermin dari penamaan makanan yang mengandung ciri khas budaya setempat. Proses penamaan pada makanan tradisional di suatu wilayah dapat beragam berdasarkan pada budaya dan adat istiadat wilayah tersebut. Menurut Krisnawati dalam Roza, dkk. (2023: 306) setiap makanan tradisional Indonesia memiliki cerita dan filosofi yang unik di balik bahan dan cara pembuatannya.

Pada penelitian ini, makanan tradisional yang diteliti didasarkan pada makanan tradisional suku To Limola. Suku To Limola adalah anak suku dari rumpun Luwu, Sulawesi Selatan, yang sehari-hari menggunakan bahasa Limola dalam berinteraksi. Bahasa Limola menjadi sumber utama penamaan makanan tradisional yang secara turun temurun dilestarikan. Suku To Limola ini mayoritas mendiami wilayah Dusun Sassa, Kecamatan Baebunta, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan.

Dusun Sassa memiliki luas sekitar 2.642 H dengan jumlah penduduk sebanyak 816, yang terdiri dari 410 perempuan dan 198 Kepala Keluarga. Suku Limola adalah suku yang mendiami Dusun Sassa. Masyarakat Dusun Sassa menggunakan bahasa Limola untuk berkomunikasi antara satu sama lain, baik dalam percakapan sehari-hari

maupun dalam beberapa acara adat istiadat. Bahasa Limola merupakan salah satu bahasa tertua yang ada di Luwu Utara yang hampir mengalami kepunahan.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini berfokus untuk mengungkap filosofi makna pada makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa, Provinsi Sulawesi Selatan, dengan menggunakan pendekatan etnolinguistik dan klasifikasi penamaan makanan tradisional yang ada di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Penelitian yang Relevan**

Bab ini membahas tentang penelitian sebelumnya. Penelitian terdahulu mencakup serangkaian penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti lain sebelumnya dan memiliki kesamaan dengan apa yang akan peneliti lakukan dalam penelitian ini.

Berdasarkan tinjauan pustaka, belum ada yang melakukan penelitian terkait penamaan dan filosofi makna makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan. Namun, pada penelitian ini terdapat persamaan dengan peneliti sebelumnya yaitu terkait dengan penamaan makanan.

Pertama, Nurjanah (2023) melakukan penelitian yang berfokus pada penamaan makanan khas di Yogyakarta. Penelitian ini merupakan penelitian deksriptif kualitatif. Pada penelitian ini,

ditemukan bahwa mie letek memiliki makna denotatif; gudeg, bakpia, pathuk, yangko, dan sate klatak memiliki makna referensial; makna asosiatif terdapat pada nama makanan tengkleng gajah, gatot, dan wedang uwuh. Faktor-faktor yang melatarbelakanginya penamaan tersebut berdasarkan peniruan bunyi, berdasarkan tempat asal, berdasarkan bahan, berdasarkan keserupaan, dan berdasarkan pemendekan.

Kedua, Setiowati dkk. (2022) dalam penelitiannya terkait dengan penamaan nama unik makanan di Samarinda, dengan menggunakan kajian semantik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dasar penamaan dan jenis makna yang terkandung pada makanan tersebut. Penelitian ini diperoleh data dasar penamaan berdasarkan ciri khas yaitu, pisang kesurupan, berdasarkan keserupaan yaitu, pentol pocong, dan berdasarkan kependekan yaitum hottang. Kemudian, untuk jenis makna pada penelitian ini mengandung makna denotasi, konotasi, gramatikal, dan asosiasi.

Ketiga, Ghufar & Suhandano (2022) yang mengkaji tentang klasifikasi semantik dan pandangan budaya pada jajanan pasar yang ada di Jawa Barat. Penelitian ini menghasilkan temuan sebanyak 70 data. Penamaan jajanan pasar Jawa Barat ditemukan dengan jumlah yang beragam yaitu, 9 data penyebutan sifat khas; 2 data penemu dan pembuat; 6 data tempat asal; 7 data berdasarkan bahan; 4 data keserupaan; 14 data pemendekan; dan 28 data penamaan baru atau

arbitrer, ditemukan sebanyak 55 data fungsi kenikmatan, 11 data fungsi sosial, dan 4 data fungsi ritual.

Berdasarkan rujukan di atas, penelitian mengenai penamaan makanan sudah pernah dilakukan. Perbedaannya terletak pada lokasi penelitian. Lokasi penelitian penamaan makanan tradisional ini berada di Dusun Sassa, Provinsi Sulawesi Selatan.

## **B. Kajian Teori**

### **1. Etnolinguistik**

Menurut Robins dalam Wardoyo & Sulaeman (2017: 58) etnolinguistik merupakan istilah yang digunakan untuk studi khusus linguistik yang berkaitan dengan disiplin ilmu antropologi. Baehaqi dalam Laili (2020: 5) etnolinguistik adalah suatu disiplin ilmu linguistik yang mengkaji struktur bahasa dan kosakata suatu masyarakat etnik tertentu berdasarkan sudut pandang dan budaya penuturnya dengan tujuan untuk mengungkap budaya masyarakat tersebut. Baehaqi juga menyatakan bahwa metode telaahnya secara singkat digambarkan sebagai fakta-fakta kebahasaan menuju fenomena budaya.

### **2. Penamaan**

Menurut Chaer (1995: 44-52) terdapat sembilan jenis penamaan yang berbeda. Jenis-jenis penamaan tersebut meliputi

(1) peniruan bunyi yaitu, berasal dari bunyi yang dihasilkan oleh benda; (2) penyebutan bagian, yaitu menggunakan ciri-ciri yang menonjol pada benda tersebut dan telah dikenal secara umum; (3) penyebutan sifat-sifat khas, yaitu yang berasal dari ciri-ciri benda; (4) penamaan berdasarkan penemu dan pembuat, yaitu menggunakan nama penemunya; (5) penamaan berdasarkan tempat asal, yaitu menggunakan nama tempat asal benda; (6) berdasarkan bahan, yaitu menggunakan nama bahan pokok benda tersebut; (7) penamaan berdasarkan keserupaan, yaitu berasal dari makna yang disamakan atau dibandingkan dengan makna leksikal kata tersebut; (8) pemendekan, yaitu menggabungkan unsur huruf awal atau suku kata dari beberapa yang digabungkan menjadi satu; dan (9) penamaan baru, yaitu menggunakan istilah yang dibentuk untuk menggantikan kata atau istilah lama.

### **3. Makanan Tradisional**

Makanan tradisional ini biasanya memiliki sedikit atau tanpa pemrosesan atau manipulasi, dan dapat dikenali karena sifat sensoriknya. Selain itu, makanan ini juga dikaitkan dengan daerah, wilayah, atau negara tertentu (Hatibie & Priyambodo, 2019: 31). Makanan tradisional adalah hidangan yang secara historis telah menjadi bagian yang penting dari budaya, warisan, dan identitas kelompok atau komunitas tertentu. Selama ribuan



tahun, hidangan ini telah dimasak dan dikonsumsi, menandakan tradisi kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi. Makanan tradisional sering kali memiliki ciri khas yang berbeda yang terkait dengan sumber daya alam dan nilai-nilai budaya suatu daerah. Makanan tradisional dapat mencerminkan kebiasaan makan masyarakat, metode memasak, dan bahan-bahan lokal yang digunakan.

#### **4. Filosofi Makna Penamaan**

Penamaan makanan tradisional di Dusun Sassa mengikuti bahasa dan tatanan istilah yang dikenal dalam bahasa Limola. Penamaan ini didasarkan pada jenis makanan yang memiliki tingkat kesakralan yang berbeda-beda. Beberapa makanan tradisional ditemukan hanya pada ritual dan hari tertentu, seperti pada ritual memulai panen, pesta panen, hingga hari Raya Idul Fitri. Sebagian makanan tradisional lainnya dijadikan sebagai konsumsi harian dan mudah ditemukan kapan saja.

Menurut Rapar dalam Fadli (2021: 134) filosofi berasal dari kata Yunani *philosophia*. Kata *philosophia* terdiri dari dua bagian yaitu, *philos* yang berarti cinta bisa juga berarti kekasih dan *sophia* yang berarti kebijaksanaan atau kearifan. Jadi, filosofi dapat diartikan sebagai cinta terhadap kebijaksanaan. Menurut KBBI filosofi dapat diartikan atau dipahami yang

menjadi dasar dari alam pikiran atau kegiatan, dan ilmu yang berintikan tentang logika, estetika, metafisika, dan epistemologi. Sugono (Pimpred) dalam Nesti (2018: 40) mengatakan filosofi adalah pengetahuan dan penyelidikan dengan akal budi terkait dengan hakikat segala yang ada, asal, sebab, dan hukumnya; teori yang mendasari kondisi pikiran atau perilaku. Pada penelitian ini, filosofi hanya sebatas untuk mengetahui dan mencari asal-usul, kepercayaan, serta makna dibalik nama makanan. Penelitian ini melihat filosofi penamaan makanan menggunakan teori yang dikemukakan oleh Chaer.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan pendekatan etnolinguistik. Menurut Alwasilah dalam Aprilia (2022: 147) penelitian deskriptif kualitatif cenderung menggambarkan keadaan atau realitas dan fenomena penggunaan bahasa seperti apa adanya. Subjek penelitian ini berupa makanan tradisional suku To Limola yang ada di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan. Sedangkan objek yang digunakan adalah jenis-jenis penamaan dan filosofi makna makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa.

## **PEMBAHASAN**

### **A. Hasil Penelitian**

Ditemukan sebanyak 10 data dalam penelitian ini. Berdasarkan penemuan tersebut jenis-jenis penamaan makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa terbagi menjadi 5 jenis penamaan yakni, (1) penamaan berdasarkan penyebuan sifat khas 2 data, (2) jenis penamaan berdasarkan bahan sebanyak 2 data, (3) jenis penamaan berdasarkan keserupaan sebanyak 2 data, (4) jenis penamaan berdasarkan penamaan baru sebanyak 2 data, (5) jenis penamaan berdasarkan gabungan sebanyak 2 data. Kemudian jenis-jenis penamaan makanan tradisional dituangkan dalam filosofi makna yang berdasarkan (1) fungsi sosial dan (2) fungsi ritual.

## **B. Pembahasan**

### **I. Jenis-jenis penamaan Makanan Tradisional Suku To Limola**

Pada penelitian penamaan makanan tradisional suku To Limola ditemukan sebanyak 10 data, dengan 5 jenis penamaan yakni, (1) penamaan berdasarkan sifat khas, (2) penamaan berdasarkan bahan, (3) penamaan berdasarkan keserupaan, (4) penamaan berdasarkan penemuan baru, dan (5) penamaan berdasarkan gabungan.

#### **a. Jenis Penamaan Berdasarkan Penyebutan Sifat Khas**

Terdapat 2 data pada penamaan dengan penyebutan sifat khas yang akan dipaparkan sebagai berikut.

##### **Data A/03/OT**

##### **Otekko**

*Otekko* berarti dilengkungkan atau dibengkokkan. Bagian yang

dilengkungkan atau dibengkokkan ini yang menjadi sifat khas dari makanan tersebut. Makanan ini merupakan bagian dari menu ritual yang mengundang tetua adat. *Otekko* berbahan dasar ikan gabus yang dibengkokkan sehingga kepala ikan sejajar dengan ekornya. *Otekko* dimasak dengan cara dipanggang.



**Gambar 1. Otekko**

**Sumber: Dokumentasi Pribadi**

### **Data A/04/L**

#### **Lolokko**

*Lolokko* secara harfiah berarti berlipat-lipat. Hal ini merujuk pada cara mengolah makanan dengan cara membungkus beras yang dicampur santan dengan daun kelapa muda lalu dilipat-lipat sebanyak tiga ruas. Sifat khas dari makanan ini berdasarkan cara dibungkusnya, karena beras yang dicampur santan dibungkus dengan daun kelapa kemudian dilipat sebanyak 3 ruas lalu dililitkan menggunakan tali rafia.



**Gambar 2. Lolokko**

**Sumber: SultraLight.Net**

Makanan ini biasanya dihidangkan pada perayaan Idul Fitri dan Idul Adha untuk menyambut tamu yang berkunjung. *Lolokko* biasanya disajikan bersama dengan *cangkuli*.

## **b. Jenis Penamaan Berdasarkan Bahan**

Terdapat 2 jenis penamaan dalam penamaan ini yang dijelaskan sebagai berikut.

### **Data B/04/K**

#### **Kaluku**

Kaluku secara berarti kelapa utuh. Merujuk pada bahan makanan berupa kelapa muda utuh yang telah dibuka bagian atasnya. Biasanya digunakan pada aqiqah dan syukuran. Penamaan ini termasuk ke dalam jenis penamaan yang berdasarkan bahan.



**Gambar 3. Kaluku**

Sumber: Berita 99 Co

### **Data B/05/OP**

#### **Opunti**

*Opunti* artinya pisang utuh. Merujuk pada bahan makanan berupa pisang satu sisir atau satu tandan. Biasanya sebagai pelengkap pada acara syukuran memasuki rumah baru dan aqiqah. Tidak ada ketentuan untuk jenis pisang yang akan digunakan, hanya saja pisang tersebut harus utuh dan tidak ada yang hilang dari tandannya. Pisang utuh inilah yang menjadi penamaan makanan ini yaitu, jenis berdasarkan bahan.



**Gambar 4. Opunti**

Sumber: Sigermedia.com

### **c. Jenis Penamaan Berdasarkan Bahan**

Terdapat 2 data pada penamaan berdasarkan keserupaan yang akan dipaparkan sebagai berikut.

#### **Data C/01/KNL**

##### **Katupa Nabi Laki**

*Katupa nabi laki* berarti ketupat nabi laki-laki. Dalam bahasa Limola *katupa* artinya ketupat, sedangkan *laki* dalam bahasa Limola artinya jantan. Merujuk pada bentuk ketupat yang lonjong dan lebih persegi mengikuti bentuk alat kelamin laki-laki. Hal ini yang menjadikan makanan jenis ini termasuk ke dalam penamaan berdasarkan keserupaan.



**Gambar 5. Katupa Nabi Laki**

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Biasanya ketupat ini dibuat saat peringatan atau perayaan hari besar Islam seperti, Idul Fitri, Idul Adha, dan seringnya pada peringatan Maulid Nabi Muhammad SAW yang biasanya dilakukan bersamaan dengan prosesi khataman Al-Qur.'an. Dalam penyajiannya, katupa nabi laki disandingkan dengan *katupa nabi obira*.

## **Data C/02/KNO**

### **Katupa Nabi Obira**

*Katupa nabi obira* memiliki arti ketupat nabi perempuan. Sama halnya dengan *katupa nabi laki*, hanya saja *obira* dalam bahasa Limola memiliki arti betina. Hal ini merujuk pada bentuk ketupat yang bulat dan pipih mengikuti bentuk alat kelamin perempuan. Makanan ini disajikan bersamaan dengan *katupa nabi laki* pada perayaan hari besar Islam. Makanan ini termasuk penamaan berdasarkan keserupaan. Seperti halnya dengan *katupa nabi laki* yang mengikuti bentuk kelamin laki-laki, sedangkan *katupa nabi obira* mengikuti bentuk kelamin perempuan.



**Gambar 6. Katupa Nabi Obira**

**Sumber: Dokumentasi Pribadi**

#### **d. Jenis Penamaan Baru**

Terdapat 2 data yang ditemukan dengan penjelasan sebagai berikut.

## **Data D/01/B**

### **Burasa**

*Burasa* berasal dari kata buras. Makanan ini merupakan adopsi dari kebudayaan Bugis yang dominan di daratan Sulawesi Selatan. Suku To Limola yang hidup berdampingan dengan suku Bugis atau To Ugi' juga akhirnya mengonsumsi *burasa* secara turun temurun.



**Gambar 7. Burasa**

**Sumber: Bone Terkini**

*Burasa* berbahan dasar beras yang dimasak dengan santan dan dibungkus dengan daun pisang. Makanan ini dikonsumsi saat Idul Fitri maupun Idul Adha. Namun, pada zaman modern ini, *burasa* sudah sering dijumpai diberbagai warung makan khas Sulawesi Selatan sebagai pendamping dari coto makassar.

**Data D/02/OW**

### **Owajji**

*Owajji* berasal dari kata wajik. Makanan ini berbahan dasar beras ketan yang biasanya dicampur gula merah. Makanan ini lumrah dijumpai di mana saja di Nusantara. Pada asalnya, makanan ini dibungkus berbentuk wajik. Namun, setelah diadopsi oleh masyarakat suku To Limola makanan ini tidak lagi dibentuk menjadi wajik. *Owajji* cukup disajikan berbentuk asli mirip seperti nasi pada umumnya.



**Gambar 8. Owajji**

**Sumber: Dokumentasi Pribadi**

### **e. Jenis penamaan Berdasarkan Gabungan**

Terdapat 2 data jenis penamaan yang akan dijelaskan sebagai



berikut.

#### **Data E/01/MS**

#### **Manu Sepa**

*Manu sepa* memiliki arti ayam yang dibagi-bagi. Dalam Bahasa Limola, *manu* artinya ayam dan *sepa* artinya menyayat daging dari kesatuannya (Lampena & Uksan, 2023: 158). Berbahan dasar daging ayam yang dipanggang kemudian setiap anggota tubuhnya dibagikan kepada struktural pemangku adat sesuai posisi dan jabatan adat yang diamanahi.



**Gambar 9.** *Manu Sepa*

**Sumber:** Dokumentasi Pribadi

Adapun pembagian anggota tubuh ayam kepada pemangku adat yaitu, bagian kepala diberikan kepada *Balailo* dan Kepala Dusun. *Balailo* merupakan pemangku adat tertinggi to Limola di Dusun Sassa, dan bagian pantat diberikan kepada *Tomainawa*. *Tomainawa* adalah orang pintar yang merupakan salah satu pejabat adat (Lampena & Uksan, 2023: 183). Hal tersebut yang menjadi penamaan dari makanan ini yaitu, penggabungan jenis penamaan berdasarkan sifat khas dan bahan.

#### **Data E/02/S**

#### **Sinole**

*Sinole* artinya sagu hambar dengan kelapa. *Sinole* berarti

makanan dari sagu yang disangrai dan hambar. Hal ini yang menjadikan *sinole* termasuk jenis penamaan berdasarkan gabungan antara bahan (sagu) dan sifat khas (hambar). Bahan utama makanan ini menggunakan sagu. Sagu tersebut disangrai bersama kelapa parut tanpa bumbu apapun. Makanan ini ditujukan kepada orang berduka yang baru saja ditinggal kerabat karena meninggal dunia. Dalam kebiasaan suku To Limola, orang berduka karena kematian dilarang memakan nasi. Sebagai pengganti nasi tersebut, selama masa berkabung diberikan pilihan untuk puasa atau memakan *sinole*, tergantung pada keadaan keluarga duka.

## **II. Filosofi Makna Makanan Tradisional Suku To Limola**

Pada makanan tradisional suku To Limola ditemukan fungsi sosial sebanyak 2 data, dan fungsi ritual sebanyak 2 data.

### **a. Fungsi Sosial**

Fungsi sosial dalam makanan adalah fungsi yang melibatkan manusia sebagai bagian yang penting. Ditemukan 2 data makanan sebagai fungsi sosial dan dapat dijelaskan sebagai berikut.

#### **Data G/03/CK**

##### **Cangkuli**

*Cangkuli* menurut kepercayaan suku To Limola memiliki makna saling menghargai perbedaan pendapat untuk menghasilkan keputusan bersama yang lebih baik. Kelapa yang diparut diibaratkan

salah satu pendapat, sedangkan gula merah adalah pendapat lainnya. Setelah kelapa parut dan gula merah disatukan maka menghasilkan makanan yang manis.

#### **Data G/04/B**

##### **Burasa**

*Burasa* memiliki makna yaitu menyatukan solidaritas dan kekeluargaan. Beras yang telah dibungkus dengan daun pisang satu persatu, kemudian masing-masing 2 bungkus diikat menjadi satu dengan menggunakan tali *rafia*.

##### **b. Fungsi Ritual**

Makanan sebagai fungsi ritual didefinisikan sebagai makanan yang sengaja disajikan untuk memperingati acara khusus atau disajikan pada acara-acara penting seperti upacara adat dan upacara keagamaan (Ghufar & Suhandano, 2022: 551). Terdapat 2 data yang akan ditemukan dan dapat dijelaskan sebagai berikut.

#### **Data H/05/OT**

##### **Otekko**

*Tekko* adalah *bete jollo* (ikan gabus) yang sengaja dilengkungkan. Ikan yang digunakan hanyalah ikan gabus dan tidak boleh ikan jenis lainnya. Hal ini disebabkan karena ikan gabus merupakan ikan yang dikenal suka memangsa anak ikan lainnya. Ini diibaratkan, “pemimpin yang memangsa rakyatnya”. Oleh karena itu, diharapkan pada setiap pemimpin agar jangan memimpin rakyat

dengan gaya ikan gabus. Jadilah pemimpin yang baik dan melindungi, mengayomi, dan menjadi teladan yang baik bagi rakyatnya.

Ikan gabus sengaja dilengkungkan (dalam bahasa Limola *i tekko*), yaitu dipertemukan antara ekor dan kepalanya, yang mengandung makna bahwa, “kepala harus royal kepada ekor, dan ekor harus royal terhadap kepala”. Dalam artian bahwa seorang pemimpin harus rujuk kepada rakyatnya dan rakyatnya pun harus rujuk kepada pemimpinnya.

#### **Data H/06/TI**

#### **Tekko Iwalu**

Sama halnya dengan *otekko*, hanya saja penambahan *iwalu* artinya direkatkan. Ikan gabus tersebut dilumuri dengan tepung sehingga ikan tersebut tetap utuh dan tidak hancur. Hal ini memiliki makna agar masyarakat tetap utuh dan tidak terpecah-belah.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan dan analisis yang telah dilakukan di atas pada jenis-jenis penamaan dan filosofi makna makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa, Sulawesi Selatan, maka simpulan pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Penamaan makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa ditemukan sebanyak 32 data. Jenis-jenis penamaan makanan

tradisional suku To Limola ini sesuai dengan hasil wawancara dengan Pak Mahmud Lampena selaku *Wolang Soro'* (mantan *Wolang*) dan Pak Sinala selaku *Balailo Todi* (mantan *Balailo*), ditemukan 5 jenis penamaan makanan tradisional suku To Limola, diantaranya adalah jenis penamaan berdasarkan penyebutan sifat khas sebanyak 10 data, jenis penamaan berdasarkan bahan sebanyak 14 data, penamaan berdasarkan keserupaan sebanyak 2 data, berdasarkan penamaan baru sebanyak 4 data, dan jenis penamaan berdasarkan penamaan gabungan sebanyak 2 data.

2. Dalam filosofi makna makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa terkait dengan adat istiadat, budaya, dan geografi daerah, dan masing-masing memiliki cerita dan filosofi tersendiri. Makanan tradisional memiliki nama yang mengandung makna dan fungsi bagi masyarakat. Fungsi-fungsi yang terdapat pada makanan tradisional suku To Limola di Dusun Sassa adalah fungsi sosial 6 data dan fungsi ritual sebanyak 26 data. Makanan tradisional merupakan aspek penting dalam mempertahankan dan meningkatkan identitas masyarakat di setiap tempat.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas dan diuraikan, peneliti mengajukan beberapa saran yang diharapkan dapat berguna dan dapat menjadi pertimbangan untuk penelitian mendatang, sebagai berikut.

1. Diharapkan penelitian ini dapat dikembangkan dan dapat menyempurnakan penelitian ini dalam mengkaji jenis-jenis penamaan, sehingga memperkaya temuan-temuan bidang linguistik.
2. Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi penulisan selanjutnya terkait dengan jenis-jenis penamaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, H. (2005). Kamus besar bahasa Indonesia. Jakarta: Departemen pendidikan nasional balai pustaka.
- Anantama, M., & Setiawan, A. (2020). Menggali makna nama-nama makanan sekitar kampus di Purwokerto. *Aksara*, 32(2), 275-286. DOI: <http://dx.doi.org/10.29255/aksara.v32i2.511.275-286>
- Aprilia, B., Pamantung, R., & Mantiri, E. (2022). Nama makanan tradisional bahasa Ternate: kajian linguistik antropologi. *Buletin Poltanesa*, 23(2), 415-422. DOI: <https://doi.org/10.51967/tanesa.v23i2.2070>
- Arikunto, S., (2016). *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Rineka cipta. Jakarta.
- Chaer, A., (1995). *Pengantar semantik bahasa Indonesia*. Rineka cipta. Jakarta.
- Fadli, M, R. (2021). Hubungan filsafat dengan ilmu pengetahuan dan relevansinya di era revolusi industri 4.0 (*society 5.0*). *Jurnal filsafat*, 31(1), 134. DOI: <https://doi.org/10.22146/jf.42521>
- Ghufar, A., & Suhandano. (2021). Penamaan semantis dan pandangan budaya pada jajanan pasar Jawa Barat. *Diglosia*. 5(3). 537-554.
- Hatibie, I., & Priyambodo, T. (2019). Nilai historis pada makanan tradisional Tiliaya dalam konteks kebudayaan Gorontalo. *TULIP*, 2(1), 29-42.
- Laili, Elisa Nurul. 2020. Pendidikan karakter dan anti-radikalisme dalam leksikon kepesantrenan: telaah etnolinguistik. *LPPM UNHASY TEBUIRENG JOMBANG*. Jawa Timur.
- Lampena, M., & Uksan, A. (2023). *Belajar bahasa Limola lestarikan bahasa Ibu*. UNHAN RI PRESS. Bogor.
- Lubis, I., Tanjung, H., & Hepridayanti. (2021). Sistem penamaan dan makna pada makanan tradisional di kota Padangsidempuan. *Jurnal Education and Development*, 9(4), 607-614.
- Nesti, M. (2018). *Filosofi penamaan makanan di daerah Mungka kabupaten Lima Puluh Kota dan Kambang kabupaten pesisir selatan (kajian linguistik kebudayaan)*.

- Nurjanah, E. (2023). Kajian semantik penamaan makanan khas di D.I. Yogyakarta. *Narasi*, 01(01), 1-11. DOI: 10.30762/narasi.v1i1.8931
- Oktavianingsih, I. (2019). Keunikan diksi yang digunakan pada nama-nama makanan tradisional dan modern. *Jurnal Pendidikan dan bahasa Indonesia*, 8(2), 72-78.
- Roza, Yanti M., Razali, G., Fatmawati E., Syamsuddin., & Wibowo G. (2023). Identitas budaya dan sosial pada makanan khas daerah: tinjauan terhadap perilaku konsumsi masyarakat muslim pada bulan Ramadhan di Indonesia. *Komitmen: Jurnal ilmiah manajemen*, 4(1), 305-315.
- Sempati, G. (2017). Persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern.
- Setiowati, I. Rijal, S. & Purwanti. (2022). Penamaan pada nama unik makanan di kota Samarinda: Kajian semantik. *Ilmu Budaya*, 6(2), 705-718.
- Sudaryanto. 2015. Metode dan aneka teknik analisis bahasa pengantar penelitian wahana kebudayaan secara linguistik. Sanata Dharma University Press. Yogyakarta.
- Sukendra, K. & Atmaja, S. (2020). Instrumen Penelitian. Mahameru Press.
- Sugianto, A. (2017). Etnolinguistik teori dan praktik. CV. Nata Karya.
- Sugiyono. (2017). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. ALFABETA. Bandung.
- Zahidi, M. Penamaan pesantren di Lamongan: kajian semantik. *Kulturistik: jurnal bahasa dan budaya*. 7(1), 66-71. Doi: 10.22225/kulturistik.7.1.4169.