

**LEKSIKON DAN FILOSOFI NAMA MAKANAN  
PADA UPACARA ADAT SUKU BUGIS DI SULAWESI SELATAN:  
KAJIAN ANTROPOLINGUISTIK  
NASKAH PUBLIKASI**

Diajukan pada Program Studi Sastra Indonesia Sebagai Salah Satu Syarat untuk

Meraih Gelar Sarjana Sastra Program Studi Sastra Indonesia

Fakultas Sastra, Budaya, dan Komunikasi

Universitas Ahmad Dahlan



Oleh:

**Mustika Muchlis**

**2000025022**

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

**2024**

**LEKSIKON DAN FILOSOFI NAMA MAKANAN PADA UPACARA ADAT  
SUKU BUGIS DI SULAWESI SELATAN:  
KAJIAN ANTROPOLINGUISTIK**

**Mustika Muchlis<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 leksikon dan pemaknaan nama makanan pada upacara adat suku Bugis di Sulawesi Selatan. Penelitian ini memiliki beberapa tujuan, yaitu 1) mendeskripsikan leksikon nama makanan pada upacara adat suku Bugis di Sulawesi Selatan, 2) mendeskripsikan penamaan bentuk leksikon nama makanan upacara adat suku Bugis berdasarkan kategori kata dan frasa, dan 3) mendeskripsikan filosofi nama makanan pada upacara adat suku Bugis di Sulawesi Selatan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Terdapat subjek dan objek di dalamnya yaitu, subjek berupa nama makanan pada upacara adat suku Bugis sedangkan objek yang digunakan leksikon dan pemaknaan. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan wawancara dengan menggunakan teknik rekam dan catat. Metode analisis data yang digunakan adalah menganalisis, memasukkan data, dan menginterpretasikan data tersebut. Proses analisis data menggunakan metode padan referensial. Teknik dasar yang digunakan peneliti adalah teknik pilah unsur penentu (PUP).

Analisis data yang dilakukan berupa pengelompokkan nama makanan, bahan makanan, warna dan bentuk. Selanjutnya data tersebut dikelompokkan dalam penamaan makanan dengan kategori kata dan frasa berdasarkan fungsi makanan. Tahap terakhir yaitu memaparkan pemaknaan nama makanan berdasarkan kategori upacara adatnya. Data yang dihasilkan sebanyak 43 buah leksikon nama makanan berupa 23 buah leksikon berbentuk kata dan 20 buah leksikon berbentuk frasa.

**Kata Kunci:** linguistik, leksikon, nama, filosofi, makanan tradisional

## **PENDAHULUAN**

Keanekaragaman yang ada di Indonesia menghasilkan berbagai kebudayaan, kebiasaan, dan adat istiadat. Kebudayaan hadir dan tumbuh di tengah masyarakat sebagai bentuk kekayaan yang dimiliki Indonesia. Menurut Koentjaraningrat (dalam Sumarto, 2019:148), unsur kebudayaan dapat dilihat melalui tujuh hal, yaitu organisasi-organisasi, ilmu pengetahuan, sarana teknologi, kesenian, religi, mata pencaharian, dan bahasa. Bahasa merupakan sistem lambang bunyi yang bersifat arbitrer dan memiliki arti sebagai hasil kesepakatan dalam suatu kelompok sosial (Anantama & Setiawan, 2020:285). Dalam kelompok sosial, bahasa akan digunakan sebagai sarana untuk berkomunikasi dan mengidentifikasi diri.

Bahasa dapat ditemukan dalam berbagai hal, salah satunya makanan. Dengan adanya bahasa, suatu makanan dapat diberi penamaan sesuai karakteristiknya. Penyebaran budaya melalui suatu makanan juga dapat berasal dari proses komunikasi bahasa antarbudaya yang semakin luas (Utami, 2018:37). Bahasa menjadi sistem komunikasi yang terdiri dari lambang-lambang atau simbol-simbol, yakni bentuk dan makna (Pateda, 2001:32). Melalui kebudayaan, manusia berkomunikasi sehingga menghasilkan makna penamaan dalam suatu makanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang tidak dapat lepas dari kehidupan sehari-hari. Wujud dan otentik suatu daerah dapat dilihat dari budaya makanan. Salah satu kebudayaan yang memiliki karakteristik yang unik dalam makanannya adalah kebudayaan Bugis.

Keunikan yang dapat ditemui dalam budaya Bugis, yaitu pada penamaan makanannya. Nama yang diberi sebagai simbol dalam membedakan tiap makanan

di suku Bugis ini memberi corak berbeda dengan kebudayaan lain. Makanan tradisional Bugis sebagian besar menggunakan penyebutan dalam bahasa daerah dan penyebutan dalam bahasa Indonesia. Dalam penamaan makanan di suku Bugis, disesuaikan dengan karakteristiknya. Salah satu jenis makanan memiliki karakteristik unik untuk dihidangkan saat perjamuan syukuran, yaitu *sop saudara*. Penamaan pada makanan ini banyak membuat masyarakat di luar suku Bugis penasaran dengan penamaan tersebut.

Masyarakat umum akrab dengan penyebutan *sop* tetapi tidak dengan *sop saudara* di mana terdapat kata *saudara* sehingga terdengar kurang familier untuk digunakan sebagai nama makanan pada masyarakat luas. Makanan ini menggunakan bahan dasar daging sapi yang dimasak dengan rempah-rempah dan resep turun temurun leluhur. Di balik penamaan *sop saudara*, terdapat makna dihidangkannya makanan tersebut pada saat perjamuan. Simbol-simbol yang diberikan pada tiap penamaan makanan memiliki maksud tertentu. Penamaan suatu makanan menjadi aspek penting yang harus diperhatikan. Proses penamaan menjadi usaha manusia agar memudahkan proses terjadinya komunikasi.

Pembahasan mengenai makanan tradisional Indonesia masih terbilang sedikit, terutama pembahasan yang mengarah pada filosofi nama makanan dalam suatu budaya tersebut. Dari hal tersebut, peneliti tertarik membahas lebih lanjut mengenai leksikon dan filosofi nama makanan pada upacara adat suku Bugis di Sulawesi Selatan.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Penelitian Relevan**

Penelitian ini menggunakan penelitian-penelitian sebelumnya yang dijadikan sebagai acuan. Penelitian pertama dilakukan oleh Tuty Fatmawati Simanjuntak

(2021) dalam skripsinya yang berjudul “Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan”. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mendeskripsikan kuliner masyarakat yang berada di Kabupaten Humbang Hasundutan. Pendekatan teori yang digunakan adalah teori ekolinguistik. Data primer penelitian ini, yaitu leksikon bahan (nomina), alat (nomina), dan leksikon aktivitas (verba) yang diperoleh dari responden tutur bahasa Batak di Kabupaten Humbang Hasundutan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu metode kualitatif. Hasil dari penelitian ini ditemukan 85 data leksikon kuliner tradisional. Kemudian, nama kuliner ini dikelompokkan berdasarkan tabel leksikon bahan dan tahap terakhir, yaitu nilai kegunaan kuliner di masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan.

Penelitian kedua dilakukan oleh Odien Rosidin, Erwin Salpa Riansi, dan Asep Muhyidin (2021) dengan judul “Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Pandeglang”. Tujuan dari penelitian ini, yaitu mendeskripsikan kuliner tradisional masyarakat Kabupaten Pandeglang berdasarkan tinjauan bentuk leksikonnya. Metode yang digunakan, yaitu metode kualitatif dengan pendekatan etnografis teori antropinguistik. Sumber data penelitian berasal dari tuturan lisan para informan sebagai narasumber yang dikumpulkan dengan melakukan wawancara dan observasi pada informan. Tulisan ini dikelompokkan berdasarkan tabel leksikon penamaan makanan dan leksikon nama alat, bahan, proses pembuatan. Hasil dari penelitian ini diperoleh sebanyak 25 data leksikon nama makanan, 35 leksikon nama bahan makanan, 38 leksikon nama proses pembuatan, 14 leksikon nama makanan tradisional sebagai jamuan upacara adat Kabupaten Pandeglang dan disertakan fungsinya masing-masing.

Penelitian ketiga dilakukan oleh Hanifah Andini (2017) dalam jurnalnya berjudul “Makna Kultural Dalam Leksikon Perlengkapan Seni Begalan Masyarakat Desa Selakambang Kecamatan Kaligondang Kabupaten Purbalingga”. Penelitian tersebut bertujuan untuk mendeskripsikan makna leksikon dan makna kultural yang ada pada perlengkapan kesenian *begalan*. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif kualitatif dengan teori etnolinguistik untuk mendeskripsikan makna leksikal dan makna leksikon dan sumber datanya, yaitu perlengkapan kesenian *begalan* di Desa Selakambang. Hasil penelitian tersebut ditemukan 31 data berkategori satuan lingual benda (nomina), frasa, dan makna kultural leksikon.

Penelitian keempat dengan judul “Nama Makanan Tradisional Bahasa Ternate: Kajian Linguistik Antropologi” oleh Shinta Bella Aprilia, Rina P. Pamantung, dan Erenst Mantiri pada tahun 2022. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi dan mengklasifikasikan bentuk *lingual* sistem penamaan makanan dalam bahasa Ternate dan makna yang dikandung oleh makanan dalam bahasa Ternate. Metode penelitian yang digunakan, yaitu kualitatif bersifat deskriptif pendekatan antropinguistik dengan sumber data berupa nama makanan khas Ternate. Dari penelitiannya, diperoleh 20 bentuk nama makanan. Kemudian, diklasifikasikan bentuk lingual sistem penamaan berbentuk frasa dan makna yang bersifat denotatif dan konotatif yang terkandung oleh makanan dalam bahasa Ternate.

## **B. Landasan Teori**

### **1. Kajian Antropologi Linguistik**

Bahasa dan kebudayaan memiliki hubungan erat yang melahirkan ilmu antropinguistik, yakni ilmu gabungan antara ilmu antropologi dan

linguistik. Antropolinguistik mengkaji berbagai kajian pada nilai teks yang secara individu dihasilkan oleh masyarakatnya melalui konteks sosial budaya. Foley (dalam Suzuki, 1997:5) berpendapat bahwa linguistik antropologi memiliki konteks sosial dan kebudayaan yang sangat luas pada penerapan dalam praktik budaya dan struktur sosial. Adanya ilmu linguistik antropologi dapat menemukan “makna” dalam penggunaannya, salah penggunaannya, dan tidak digunakannya suatu bahasa. Selanjutnya, Foley (1997:3), juga mengatakan bahwa ada suatu makna di balik setiap penggunaan atau tidak digunakan suatu kebahasaan dalam interaksi.

## **2. Pengertian Leksikon**

Simanjuntak (2021:8) mengatakan leksikon berasal dari bahasa Yunani, yaitu *lexicon* atau *lexikos* yang artinya ucapan, kata, atau cara tuturan. Leksikon menampung konsep dari kelompok leksem suatu bahasa, baik itu secara kepaduan atau sebagian. Dalam pemakaian sehari-hari, leksikon dianggap sebagai sinonim kamus dan kosakata. Leksikon juga merupakan kumpulan dari leksem yang menjadikan makna leksem disebut sebagai makna leksikal.

## **3. Bentuk Satuan Lingual**

Satuan lingual merupakan satuan yang mengandung arti, baik arti leksikal maupun arti gramatikal (Ramlan dalam Andini et al., 2017:20). Bentuk dari satuan lingual, yaitu fonem, morfem, kata, frasa, klausa, kalimat, dan wacana. Pada penelitian ini satuan lingualnya terdiri atas kata dan frasa.

### **a) Kata**

Kata merupakan satuan terkecil sebagai bentuk bebas yang paling sedikit atau dengan kata lain suatu bentuk bebas (Ramlan dalam Pateda,

2017:22). Chaer (2009:86) mengatakan konsep makna yang dimiliki dapat membedakan kata dalam beberapa jenis, yaitu kata benda, kata kerja, kata sifat, kata ganti, kata petunjuk, kata bilangan, kata sapaan, kata penyangkal, kata depan, kata penghubung, kata keterangan, kata tanya, kata seru, kata sandang, dan kata partikel.

b) Frasa

Frasa merupakan gabungan dari dua kata atau lebih. Wati (2014:2) menyatakan frasa memiliki dua buah unsur, yaitu unsur pusat (unsur inti) dan unsur atribut (penjelas). Ramlan (2005:144) mengatakan berdasarkan kategori katanya, frasa dapat dibedakan menjadi enam, diantaranya frasa nomina, frasa verba, frasa adjektiva, frasa numeral, frasa adverbial, dan preposisional.

#### **4. Makanan Tradisional Upacara Adat Suku Bugis**

Makanan tradisional yang dikonsumsi suatu masyarakat dalam ritual khusus atau upacara adat sebagai bentuk warisan yang diturunkan orang tua terdahulu. Pemanfaatan kuliner ada pada fungsi ritual sebagai bahan sesaji atau *mappanre*. Dalam hal ini, tradisi dalam penyajian kuliner pada upacara adat yang merupakan bagian dari suatu kebiasaan dalam adat istiadat yang dipertahankan secara turun-temurun, dari generasi ke generasi berhubungan dengan budaya, kepercayaan, dan juga keyakinan.

Saverus (2019:25) menjelaskan bahwa konsep *ade'* (adat) merupakan topik sentral dalam teks-teks hukum dan sejarah suku Bugis. Sistem yang ada di suku Bugis terangkum dalam *pang'ade'reng*. Kata *pang'ade'reng* berasal dari kata *ada'* atau *ade'* yang bersumber dari bahasa Arab '*Adah*. Adanya ketaatan dan kepatuhan di dalamnya, sehingga pandangan dari masyarakat



bahwa perjamuan pada upacara adat dihiasi nilai-nilai yang tinggi bagi manusia. Nilai-nilai tersebut berupa nilai kepatuhan, solidaritas, estetika, dan religius.

## **5. Teori Semantik Leksikal dan Kultural**

Menurut Verhaar (dalam Nafinuddin, 2020:4), semantik merupakan cabang linguistik yang menyelidiki makna atau arti. Jadi, semantik adalah ilmu yang mendalami tentang makna sebuah kata. Verhaar dan Pateda (2001:74) mengemukakan dalam menganalisis semantik dapat dilihat melalui makna kata-kata yang diuraikan dalam sebuah kamus yang menjadi contoh tepat dari semantik leksikal. Semantik leksikal membahas tentang aspek-aspek semantik, pengertian makna, makna dalam suatu kata, perubahan makna, sekitar makna, dan komponen makna yang membahas masalah penamaan (Pateda, 2001:75). Dengan demikian, objek dari sebuah studi semantik leksikal adalah leksikon dalam suatu bahasa.

Semantik kultural sama dengan makna kultural. Makna kultural dikaji dalam semantik kultural. Subroto (dalam Patriantoro, 2019:5) makna kultural merupakan sebuah makna yang melahirkan unsur-unsur budaya dan kebutuhan kebudayaan yang dilihat dalam masyarakat tertentu. Berdasarkan hal tersebut, makna kultural ditemukan dalam pemaknaan sebuah kata yang tidak terdapat di dalam kamus, tetapi diciptakan oleh masyarakat penggunanya.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Terdapat subjek dan objek di dalamnya yaitu, subjek berupa nama makanan pada upacara adat suku Bugis sedangkan objek yang digunakan leksikon dan pemaknaan. Pengumpulan data

dalam penelitian ini dilakukan wawancara dengan menggunakan teknik rekam dan catat. Metode analisis data yang digunakan adalah menganalisis, memasukkan data, dan menginterpretasikan data tersebut. Proses analisis data menggunakan metode padan referensial. Teknik dasar yang digunakan peneliti adalah teknik pilah unsur penentu (PUP).

## **PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN**

Berdasarkan data leksikon makanan upacara adat suku Bugis, leksikon penamaan makanan, dan filosofi nama makanan dapat diinterpretasikan sebagai berikut.

### **1. Leksikon Nama Makanan Upacara Adat Suku Bugis di Sulawesi Selatan**

Penelitian ini ditemukan 43 buah leksikon nama makanan. Dalam leksikon nama makanan yang ditemukan, pemaparannya mencakup tiga bagian yaitu (1) nama makanan, (2) bahan makanan, (3) bentuk dan warna. sebagai berikut.

#### **Data 1**

##### **Barongko**

Hidangan ini dibuat dengan bahan utama pisang yang dicampur telur dan santan dibungkus menggunakan daun pisang membentuk persegi dengan warna putih kekuningan.

#### **Data 16**

##### **Putu Cangkiri**

Hidangan ini merupakan terbuat dari ketan dan parutan kelapa dimasak dengan cara diasapi dengan bentuk seperti penutup cangkir berwarna coklat.

### **2. Leksikon Penamaan Makanan Berbentuk Kata dan Frasa**

Pembahasan ini akan dibagi menjadi dua bagian yaitu, kata dan frasa. Kemudian, leksikon nama-nama makanan dikelompokkan berdasarkan kategorinya sesuai dengan fungsi makanan sebagai berikut.

## 1) Leksikon Penamaan Makanan Berbentuk Kata Berdasarkan Fungsi

### Makanan

#### Data 21

#### Lappa-Lappa

Makanan Utama/ Pengganti Nasi



Gambar 1. *Lappa-Lappa*

Sumber: cookpad.com

(K/F/021/L)

Pada data (21) termasuk ke dalam kategori kata verba, karena kata *lappa-lappa* diartikan ‘menutup’. Kata ini menunjukkan kata dasar berbentuk kata kerja, maka dari itu data tersebut dapat dikategorikan sebagai jenis kata verba.

#### Data 22

#### Gagape

Makanan Utama/ Pendamping Nasi



Gambar 12. *Gagape*

Sumber: Indozone Food

(K/F/022/G)

Pada data (22) termasuk ke dalam kategori kata nomina. Kata *gagape* diartikan ‘kelapa sangrai’. *Gagape* merupakan kata dasar berbentuk kata benda, maka dari itu data tersebut dapat dikategorikan sebagai jenis kata nomina.

## **Data 2**

### **Sikaporo**

Kudapan/ Camilan



Gambar 20. *Sikaporo*

Sumber: [resepnasional.com](http://resepnasional.com)

(K/F/02/S)

Pada data (2) termasuk ke dalam kategori jenis kata adjektiva. Kata *sikaporo* adalah aksara lontara diartikan ‘lembut’. Kata *sikaporo* merupakan kata dasar berbentuk kata sifat, maka dari itu data tersebut dapat dikategorikan sebagai jenis kata adjektiva.

## **2) Leksikon Penamaan Makanan Berbentuk Frasa Berdasarkan Kategori Fungsi Makanan**

### **Data 15**

#### **Pecca' Sura**

UP            P

Makanan Utama/ Pengganti Nasi



Gambar 25. *Pecca' sura*

Sumber: IDN Times Sulsel

(F/F/015/PS)

Data (15) termasuk ke dalam frasa nomina, karena unsur intinya berupa kata benda. Hal ini dibuktikan pada kata *pecca' sura* yang diartikan 'bubur asyura'. Kata *pecca'* 'bubur' merupakan kata benda sebagai unsur pusat(UP) dan kata *sura* 'asyura' sebagai penjelas(P), maka dari itu data tersebut digolongkan sebagai frasa nomina.

### Data 3

#### Pallu Manra

UP            P

Makanan Utama/ Pendamping Nasi



Gambar 27. *Pallu Manra*

Sumber: cookpad.com

(F/F/03/PM)

Data (3) termasuk ke dalam frasa verba, karena unsur intinya berupa kata verba (kata kerja). Hal ini bisa dibuktikan pada kata *pallu manra* yang diartikan 'memasak asam'. Kata *pallu* 'memasak' merupakan kata kerja

sebagai unsur pusat(UP) dan kata *manra* ‘asam’ sebagai penjelas (P), maka dari itu pada data tersebut digolongkan sebagai frasa verba.

### **Data 16**

#### **Bolu Peca**

### **3. Filosofi Makanan Berdasarkan Upacara Adat Suku Bugis**

Pada pembahasan terakhir akan dipaparkan bagaimana pemaknaan beberapa makanan di tiap upacara adat suku Bugis. Berikut akan dipaparkan pengertian masing-masing upacara adat suku Bugis beserta pemaknaan makanan di dalamnya sebagai berikut.

#### **a) Upacara *Mappabotting* (Pernikahan)**

Pernikahan berarti *siala* dalam bahasa Bugis, yang diartikan ‘saling mengambil satu sama lain’. Bagi masyarakat suku Bugis, tradisi dalam upacara adat suku bugis diharuskan, hal itu berkaitan dengan status sosial dalam masyarakat. Upacara adat suku Bugis menyajikan beragam makanan tradisional yang hanya bisa ditemui saat upacara adat diadakan. Berikut akan dipaparkan pemaknaan makanan upacara adat suku bugis di Sulawesi Selatan sebagai berikut.

##### *1) Barongko*



**Gambar 2. Barongko**

**Sumber: Buku Mengenal Makanan dan Minuman Khas Sulawesi Selatan**

Pada zaman dulu, kudapan *barongko* dihidangkan sebagai makanan penutup di kerajaan untuk para raja-raja Bugis. Kudapan *Barongko* selalu hadir pada saat upacara pernikahan adat suku Bugis. *Barongko* merupakan singkatan dalam bahasa Bugis *barangku mua udoko* yang artinya ‘barangku sendiri yang ku bungkus’. Diartikan seperti itu karena bahan utama dari *barongko* sendiri adalah pisang dan cara penyajian dengan dibungkus daun pisang. Dalam hal ini, terdapat filosofi di dalamnya berupa yang tersimpan di dalam haruslah sama dengan apa yang terlihat di luar. Dibalik itu adonan *barongko* dimaknai sebuah harapan kedua mempelai dalam mengarungi bahtera rumah tangga agar selalu langgeng. *Barongko* adalah sejenis kudapan yang selalu hadir pada saat upacara pernikahan adat suku Bugis.

**b) Upacara *Mabacca Doang* (Pembacaan Doa)**

Tradisi adat dalam suku Bugis yang dinamakan *Mabbaca doang* merupakan upacara adat berupa pembacaan doa. *Mabbaca* diartikan membaca dan *doang* diartikan doa. Dalam mengadakan *mabacca doang*, seseorang diharuskan mempersiapkan kebutuhan *mabbaca doang* diantaranya, makanan, dupa, dan memanggil seseorang yang akan memimpin doa. Dalam tradisi ini, makanan yang sudah disiapkan tidak diperbolehkan untuk dinikmati sebelum pembacaan doa selesai. Hal ini bertujuan untuk menghargai *mabbaca doang* yang sedang diadakan dan bermaksud untuk dinikmati secara bersama-sama setelah semua proses selesai. Tradisi ini biasa diadakan saat menyambut bulan Ramadan dan menyambut hari raya lebaran. Makna yang terkandung dalam prosesi ini

adalah semata-mata untuk berdoa kepada Allah Swt. atas kesyukuran dan *Tulabal* (tolak bala) dalam menyambut hari baik.

## 2) *Burasa*



**Gambar 10. *Burasa***

**Sumber: Pinterest**

Hidangan ini merupakan makanan utama atau pengganti nasi saat mengadakan tradisi mabbaca doang. Adanya *burasa* di suku Bugis memiliki simbol sebagai pengingat bahwa hari raya semakin dekat. *Buras* terbuat dari beras yang dicampur santan kelapa yang dimasak sampai delapan jam. Masyarakat suku Bugis memaknai *burasa* memiliki nilai-nilai kebersamaan yang dibangun bersama-sama. Sikap turun temurun yang diberikan orangtua dulu ketika membuat buras membangun kebiasaan saling berbagi pada orang yang tidak mampu dengan menyantap makanan bersama-sama saat diadakan pembacaan doa.

### c) **Upacara *Menre' Bolla* (Syukuran Rumah)**

*Menre' Bolla* merupakan tradisi yang dilaksanakan masyarakat suku Bugis sebagai bentuk rasa syukur atas kemampuan seseorang dalam *mabbola* (membuat rumah). Tradisi ini dilakukan di awal ketika hendak menempati rumah baru. Adapun syarat-syarat yang harus dipenuhi ketika ingin mengadakan upacara tersebut yaitu, melakukan pemilihan hari dan waktu yang baik, menyiapkan bahan-bahan seperti makanan yang akan



disajikan mengandung makna khusus, dan memahami tahapan-tahapan dalam pelaksanaannya. Tradisi ini dipercaya oleh masyarakat setempat akan membawa harapan dan doa untuk kesejahteraan serta kebahagiaan bagi pemilik rumah tersebut.

### 3) *Onde-Onde*



**Gambar 6. *Onde-Onde***

**Sumber: Buku Mengetahui Makanan dan Minuman khas Sulawesi Selatan**

Kudapan *Onde-onde* merupakan simbol kehidupan bagi masyarakat suku Bugis. Sesuai dengan artinya yaitu, sesuatu yang muncul, naik, dan meningkat. Bahan yang diperlukan dalam membuat *onde-onde* terdiri dari tepung beras ketan, kelapa parut, dan juga gula merah. Bahan-bahan tersebut, masing-masing memiliki makna tersendiri. Tepung beras ketan dimaknai simbol perekat, kelapa parut dan gula merah dimaknai kenikmatan. Kudapan ini dianggap sakral karena selalu dihidangkan saat perayaan ritual. Terdapat juga filosofi dalam proses memasak yaitu, *onde-onde* akan mengambang ke permukaan air ketika sudah masak yang dimaknai sebagai rezeki yang senantiasa melimpah dalam kehidupan.

### **d) Upacara Hari Asyura**

Hari Asyura bertepatan dengan bulan Muharram yang diperingati pada tanggal 10 muharram. Dalam budaya suku Bugis, tradisi dalam memperingati hari asyura dengan membuat suatu hidangan yang sudah menjadi ciri khas dalam menyambut 10 muharram bagi masyarakat suku Bugis. Masyarakat suku Bugis mengadakan ritual-ritual tersebut dengan tujuan yang bernilai semata-mata untuk ibadah dalam menyambut bulan muharram.

#### 4) *Pecca' Sura*



**Gambar 25. *Pecca Sura*'**

**Sumber: IDN Times Sulsel**

*Pecca' sura* merupakan hidangan utama atau pengganti nasi yang disajikan saat memperingati 10 muharram. Hidangan ini sejenis bubur yang dihiasi berbagai lauk diantaranya, telur yang berwarna-warni, udang, kacang goreng, *tumpi-tumpi* (kelapa parut goreng dan ikan yang diolah dan dibentuk segitiga). Tradisi *pecca' sura* ini dimaknai sebagai perayaan ritual islam dalam menyambut kehidupan baru dan merasa tercukupi atas kebutuhannya.

#### e) **Upacara *Mappadandang* (Pesta Panen)**

*Mappadandang* diartikan sebagai pesta panen adat suku Bugis. *Mappadandang* merupakan tradisi syukuran kepada sang pencipta atas keberhasilan menanam padi. Biasanya pesta panen diadakan saat memasuki musim kemarau. Pesta panen diadakan dengan salah satu

tradisi menyiapkan beberapa hidangan dalam pesta panen yang melatarbelakangi rasa syukur atas kelancaran dalam upacara adat tersebut.

5) *Lemmang*



**Gambar 8. *Lemmang***

**Sumber: Indozonefood**

*Lemmang* merupakan hidangan utama atau pengganti nasi bagi masyarakat suku Bugis. Bahan dasar dalam membuat *lemmang* yaitu, beras ketan putih dan beras ketan putih yang dicampur santan kelapa. *Lemmang* memiliki wangi yang khas karena dimasukkan ke dalam bambu lalu dibakar menggunakan kayu bakar. Masyarakat suku Bugis memaknai *lemmang* sebagai ungkapan rasa syukur atas hasil yang melimpah sehingga kehidupan yang telah dilewati selama satu tahun berjalan baik. Selain itu, *lemmang* dipercaya dapat memberikan perlindungan, kesehatan, keharmonisan antarwarga, dan juga hasil panen yang meningkat.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan dan analisis di atas, peneliti dapat menyimpulkan sebagai berikut.

1. Peneliti menemukan 43 buah nama-nama makanan sesuai hasil wawancara dan pada buku, berupa nama makanan yang dipaparkan berdasarkan bahan makanan, warna, dan bentuknya.
2. Pada penamaan makanan pada upacara adat suku Bugis di Sulawesi Selatan ditemukan leksikon berbentuk kata sebanyak 23 buah, sedangkan nama makanan berbentuk frasa sebanyak 20 buah. Penamaan leksikon bentuk kata dan frasa dikategorikan berdasarkan fungsi makanannya.
3. Ditemukan bahwa dalam tiap-tiap nama makanan dalam upacara adat suku Bugis mengandung simbol dan maknanya sendiri. Pemaknaan inilah yang melatarbelakangi penamaan makanan tersebut.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijabarkan di atas, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi untuk penulisan selanjutnya dalam mengkaji leksikon nama makanan tradisional yang ada di daerah-daerah lain dengan menambahkan daftar sesajen atau minuman tradisional.
2. Peneliti mengharapkan dengan adanya hasil tersebut, dapat mencegah pergeseran dan kepunahan makanan tradisional. Hal ini dapat mengingatkan bahwa di dalam upacara adat suku Bugis terdapat tradisi menyajikan makanan tradisional yang dapat dilestarikan.