

SKRIPSI

**PEMAHAMAN MASYARAKAT MADURA TERHADAP LEKSIKON
KULINER KHAS SUKU MADURA YANG BERDOMISILI DI
KECAMATAN MEDAN TEMBUNG**

Oleh

RIZKI AULIA

NIM 180701036



PROGRAM STUDI SASTRA INDONESIA

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS SUMATERA UTARA

MEDAN

2022

**PEMAHAMAN MASYARAKAT MADURA TERHADAP LEKSIKON
KULINER KHAS SUKU MADURA YANG BERDOMISILI DI
KECAMATAN MEDAN TEMBUNG**

SKRIPSI

Oleh:

RIZKI AULIA

NIM 180701036

Skripsi ini diajukan untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar sarjana dan telah disetujui oleh:

Pembimbing

Drs. Amhar Kudadiri, M.Hum.

NIP 196007251986011002

Ketua

Program Studi Sastra Indonesia

Dr. Dwi Widayati, M.Hum.

NIP 196505141988032001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi ini diterima oleh panitia penguji skripsi Program Sarjana Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara untuk melengkapi persyaratan gelar Sarjana Sastra (S1).

Panitia Ujian:

No.	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dr. Dwi Widayati, M.Hum.	Ketua	()
2.	Dra. Nurhayati Harahap, M.Hum.	Sekretaris	()
3.	Drs. Amhar Kudadiri, M.Hum.	Anggota	()
4.	Dr. Dwi Widayati, M.Hum.	Anggota	()
5.	Drs. Parlaungan Ritonga, M.Hum.	Anggota	()

PERNYATAAN

Dalam hal ini, penulis menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi. Sepanjang pengetahuan penulis juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila pernyataan penulis ini tidak benar, penulis bersedia menerima sanksi berupa pembatalan gelar sarjana yang penulis peroleh.

Medan, Mei 2022

Rizki Aulia

**PEMAHAMAN MASYARAKAT MADURA TERHADAP LEKSIKON
KULINER KHAS SUKU MADURA YANG BERDOMISILI DI
KECAMATAN MEDAN TEMBUNG**

Rizki Aulia

180701036

ABSTRAK

Penelitian ini mendeskripsikan mengenai pemahaman masyarakat Madura mengenai leksikon kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung. Penelitian ini bertujuan untuk menguraikan leksikon yang terdapat dalam kuliner khas Madura, mendeskripsikan pemahaman masyarakat terhadap kuliner tersebut berdasarkan parameter interelasi, interaksi dan interdependensi serta dimensi praksis sosial. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan ekolinguistik yang mencakup parameter interelasi (interrelationships), interaksi (interaction), interdependensi (interdependency) dan metode kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara dan menggunakan beberapa teknik seperti teknik pancing, teknik catat, dan teknik rekam untuk mendapatkan informasi. Data penelitian ini adalah data leksikon kuliner khas Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Hasil penelitian ini menunjukkan leksikon jenis kuliner masyarakat Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung terdiri atas 15 leksikon. Leksikon tersebut diklasifikasikan menjadi dua kelompok leksikon, yaitu leksikon alat dan bahan dan leksikon cara pengolahan. Dari dua kelompok leksikon tersebut diperoleh 62 leksikon, yang terdiri dari 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan dan 27 leksikon cara pengolahan. Hasil analisis juga menunjukkan pemahaman masyarakat terhadap leksikon kuliner khas Madura di Kecamatan Medan Tembung. Pada kategori A dapat dikatakan tingkat pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terbilang tertinggi dalam memahami dan mengonsumsi jenis kuliner khas Madura, kategori B terbilang tingkat pemahaman sedang dalam memahami dan mengonsumsi jenis kuliner khas Madura, dan pada kategori C terbilang rendah dalam memahami, mengonsumsi, dan menggunakan alat dan bahan dalam jenis kuliner khas Madura.

Kata Kunci: Leksikon, ekolinguistik, kuliner khas Madura

PRAKATA

Puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini tepat waktu. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna sebab kurangnya kemampuan, pengetahuan, pengalaman, dan bahan penulis. Skripsi ini berjudul “Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung”. Skripsi ini dapat terlaksana dan terwujud berkat bantuan dan bimbingan yang diberikan oleh beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. T. Thyrhaya Zein, MA., selaku Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara yang telah menyediakan fasilitas yang baik untuk belajar di kampus bagi penulis.
2. Prof. Drs. Mauly Purba, M.A.Ph.D., selaku Wakil Dekan I, Dra. Heristina Dewi, M.Pd., selaku Wakil Dekan II, dan Mhd. Pujiono, M. Hum, Ph.D selaku wakil Dekan III Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.
3. Dr. Dwi Widayati, M. Hum., Ketua Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara dan sebagai dosen penguji 1 yang telah mengarahkan dan memberikan masukan serta saran kepada penulis dalam penulisan skripsi ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Dra. Nurhayati Harahap, M.Hum., sekretaris Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, yang telah memberikan informasi terkait perkuliahan kepada penulis.
5. Drs. Amhar Kudadiri M.Hum., selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan pengarahan, masukan, ilmu, motivasi, dan meluangkan waktu kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini. Penulis merasa bersyukur

sekaligus berterima kasih atas kesabaran, waktu, dan tenaga yang telah Bapak berikan pada penulis dalam penyusunan skripsi ini, tanpa bantuan Bapak penulis tidak akan dapat menyelesaikan skripsi ini.

6. Drs. Parlaungan Ritonga M.Hum. sebagai dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan serta saran kepada penulis dalam penulisan skripsi ini sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
7. Bapak dan Ibu staf pengajar Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara yang telah memberikan bimbingan dan pengajaran selama penulis menjalani perkuliahan.
8. Bapak Joko yang telah membantu penulis dalam hal administrasi di Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara.
9. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta Alm. Bapak Nurcholis, dan Ibu Sukma Ningsih serta saudara kandung penulis yakni Wahid Santoso dan Adinda Nabila Risty yang selalu memberikan dukungan moral, material, serta kasih sayang tanpa batas, dan doa yang tidak pernah berhenti untuk penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan studi di Program Studi Sastra Indonesia.
10. Teman terkasih saya, Audi Prabowo Siregar yang bersedia meluangkan waktu dan menemani penulis perihal urusan perkuliahan serta dukungan, doa, dan semangat terhadap penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
11. Sahabat penulis sejak sekolah menengah pertama yaitu Azizah Sekar Ningrum, Dana Agestri Hasibuan, Widya Khodijah Hrp, Mike Fitria, dan Raisa Khairuna yang telah memberikan dukungan, doa, dan semangat tiada henti terhadap penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

12. Sahabat penulis sejak sekolah menengah atas yaitu Ditya Lufita, Mazaya Ghassani, Fauziah Nur Arafah, Naurah Nabilah Mumtaz Panjaitan yang telah memberikan dukungan, doa, dan semangat tiada henti terhadap penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
13. Teman seperjuangan di masa kuliah yaitu Fadeya Ihsan, Eriza Fitri, Lola Lestari, Dianty Wulan Putri, Widya Irnanda Saragih, Alawiyah Syafitri Nasution, Salvina Elok Hayati, Leli Normasari, Shofiana Siregar, Meinaik Perangin-angin, dan Agus Salim yang telah memberikan semangat dan dukungan terhadap penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
14. Teman-teman kelas B dan seluruh teman Sastra Indonesia stambuk 2018, terima kasih atas kebersamaan yang selama ini terjalin dengan sangat baik dan turut membantu yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.
15. Para informan yang telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis menyediakan data penelitian.

Tanpa semua bantuan tersebut, penulis tidak dapat menyelesaikan tugas sebagaimana yang diharapkan. Meskipun penulis mendapat bantuan tenaga, waktu, dan pikiran dari berbagai pihak, penulis membutuhkan saran untuk penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat berguna bagi pembaca dan dapat meningkatkan ilmu lebih dalam lagi. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dan demi kesempurnaan, penulis akan memperbaiki skripsi ini.

Medan, Mei 2022

Rizki Aulia
NIM 180701036

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR SINGKATAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoretis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II KONSEP, LANDASAN TEORI, DAN TINJAUAN PUSTAKA ...	5
2.1 Konsep	5
2.1.1 Leksikon.....	5
2.1.2 Kata Benda (Nomina)	5
2.1.3 Kata Kerja (Verba).....	5
2.1.4 Kuliner Masyarakat Madura	6
2.1.5 Bahasa dan Lingkungan	6
2.2 Landasan Teori	7
2.2.1 Ekolinguistik	7

2.3 Tinjauan Pustaka	9
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Lokasi Penelitian	12
3.2 Data dan Sumber Data	12
3.3 Metode Penelitian.....	13
3.4 Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	13
3.5 Metode dan Teknik Analisis Data.....	15
3.6 Metode dan Teknik Penyajian Analisis Data	18
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Leksikon Kuliner Khas Suku Madura di Kecamatan Medan Tembung	19
4.1.1 <i>Kocor</i>	20
4.1.2 <i>Dhudhul</i>	21
4.1.3 <i>Apem</i>	23
4.1.4 <i>Nangi Inang Lorjuk</i>	24
4.1.5 <i>Getok Biginah Nangkah</i>	26
4.1.6 <i>Rojek Lontong</i>	27
4.1.7 <i>Gengan Meronggih</i>	29
4.1.8 <i>Nasek Jegung</i>	30
4.1.9 <i>Lontong Lodeh</i>	32
4.1.10 <i>Rawon</i>	33
4.1.11 <i>Soto Madureh</i>	35
4.1.12 <i>Sate Madureh</i>	37
4.1.13 <i>Gengan Klentong</i>	38
4.1.14 <i>Bejid</i>	40

4.1.15 <i>Jukok Bibik</i>	41
4.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura	43
4.2.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Jenis Kuliner dari Tiga Generasi Usia ..	44
4.2.1.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 15-20 Tahun	44
4.2.1.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 21-45 Tahun	46
4.2.1.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia \geq 46 Tahun	47
4.2.1.4 Akumulasi Tingkat Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung dari Tiga Generasi Usia	49
4.2.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Jenis Leksikon Alat dan Bahan dari Tiga Generasi Usia	50
4.2.2.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 15-20 Tahun	51
4.2.2.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 21-45 Tahun	53
4.2.2.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia \geq 46 Tahun	55
4.2.2.4 Akumulasi Tingkat Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Alat dan Bahan dari Tiga Generasi Usia	57
4.2.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Jenis Leksikon Cara Pengolahan dari Tiga Generasi Usia	59
4.2.3.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 15-20 Tahun	59
4.2.3.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan	

Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 21-45 Tahun	61
4.2.3.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan	
Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia ≥ 46 Tahun	62
4.2.3.4 Akumulasi Tingkat Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap	
Leksikon Cara Pengolahan dari Tiga Generasi Usia	63
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Simpulan	65
5.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN.....	69
Lampiran 1	69
Lampiran 2	74
Lampiran 3	75
Lampiran 4	78

DAFTAR TABEL

No. Tabel	Judul	Halaman
Tabel 4.1	Leksikon Jenis Kuliner Khas Suku Madura di Kecamatan Medan Tembung	19
Tabel 4.2	Leksikon Jenis Kuliner <i>Kocor</i>	20
Tabel 4.3	Leksikon Jenis Kuliner <i>Dhudhul</i>	22
Tabel 4.4	Leksikon Jenis Kuliner <i>Apem</i>	23
Tabel 4.5	Leksikon Jenis Kuliner <i>nang inang lorjuk</i>	25
Tabel 4.6	Leksikon Jenis Kuliner <i>Getok Biginah Nangkah</i>	26
Tabel 4.7	Leksikon Jenis Kuliner <i>Rojek Lontong</i>	28
Tabel 4.8	Leksikon Jenis Kuliner <i>Gengan Meronggih</i>	29
Tabel 4.9	Leksikon Jenis Kuliner <i>Nasek Jegung</i>	31
Tabel 4.10	Leksikon Jenis Kuliner <i>Lontong Lodeh</i>	32
Tabel 4.11	Leksikon Jenis Kuliner <i>Rawon</i>	34
Tabel 4.12	Leksikon Jenis Kuliner <i>Soto Madureh</i>	36
Tabel 4.13	Leksikon Jenis Kuliner <i>Sate Madureh</i>	37
Tabel 4.14	Leksikon Jenis Kuliner <i>Gengan Klentong</i>	39
Tabel 4.15	Leksikon Jenis Kuliner <i>Bejid</i>	40
Tabel 4.16	Leksikon Jenis Kuliner <i>Jukok Bibik</i>	42
Tabel 4.17	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 15-20 Tahun	44
Tabel 4.18	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 21-45 Tahun	46
Tabel 4.19	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia \geq 46 Tahun	47
Tabel 4.20	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung	

	Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 15-20 Tahun	51
Tabel 4.21	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 21-45 Tahun	53
Tabel 4.22	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia ≥ 46 Tahun	55
Tabel 4.23	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 15-20 Tahun	59
Tabel 4.24	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 21-45 Tahun	61
Tabel 4.25	Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia ≥ 46	62

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul	Halaman
Gambar 3.1	Peta Kecamatan Medan Tembung	12
Gambar 4.1	<i>Kocor</i>	21
Gambar 4.2	<i>Dhudhul</i>	23
Gambar 4.3	<i>Apem</i>	24
Gambar 4.4	<i>Nang Inang Lorjuk</i>	26
Gambar 4.5	<i>Getok Biginah Nangkah</i>	27
Gambar 4.6	<i>Rojek Lontong</i>	29
Gambar 4.7	<i>Gengan Meronggih</i>	30
Gambar 4.8	<i>Nasek Jegung</i>	32
Gambar 4.9	<i>Lontong Lodeh</i>	33
Gambar 4.10	<i>Rawon</i>	35
Gambar 4.11	<i>Soto Madureh</i>	37
Gambar 4.12	<i>Sate Madureh</i>	38
Gambar 4.13	<i>Gengan Klentong</i>	40
Gambar 4.14	<i>Bejid</i>	41
Gambar 4.15	<i>Jukok Bibik</i>	43

DAFTAR SINGKATAN

A. Daftar Singkatan

JP: Jumlah Pemahaman

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada dasarnya bahasa merupakan alat komunikasi antar anggota yang satu dengan anggota masyarakat yang lain. Bahasa memiliki fungsi dalam kehidupan. Kondisi bahasa berkaitan erat dengan lingkungannya. Hal ini selaras dengan kajian ekolinguistik yang membahas tentang bahasa yang berkaitan erat dengan lingkungannya. Ekoleksikon kuliner sendiri merupakan bagian dari kosa kata bahasa lokal yang sarat dengan kearifan budaya yang hidup sejak dahulu dan masih ada hingga saat ini, serta memiliki hubungan timbal balik antara bahasa dengan lingkungannya.

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Kuliner secara umum adalah kegiatan atau aktivitas memasak. Kuliner tidak hanya identik dengan makanan khas daerah tetapi juga dapat berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Setiap daerah pasti memiliki kuliner khasnya masing-masing. Berbeda suku berbeda pula kuliner khasnya. Tanpa kita sadari kuliner yang sering kita makan ternyata itu berasal dari daerah kita sendiri. Banyak dari berbagai kalangan tidak mengetahui kuliner khas daerahnya sendiri, apalagi anak jaman sekarang tidak mementingkan adanya hal itu. Keadaan lingkungan juga mengakibatkan keragaman kuliner setiap kelompok masyarakat. Oleh karena itu, kuliner tiap-tiap daerah merupakan suatu citra bagi kelompok masyarakat daerahnya masing-masing.

Bangsa Indonesia memiliki berbagai budaya dan suku. Setiap suku memiliki ciri khasnya masing-masing, salah satunya adalah bahasa. Setiap daerah memiliki bahasa daerah masing-masing. Begitu pula dengan suku Madura yang memiliki logat yang unik saat berbicara dan cenderung suaranya keras ketika berbicara. Banyak dari suku lain mengenali bahwa mereka masyarakat Madura dengan mendengar logat dan pakaian yang bercorak garis merah putih dengan rompi hitamnya.

Kuliner khas Madura yang terkenal adalah sate Madura, padahal banyak kuliner lainnya yang mereka tidak tahu bahwa kuliner tersebut kuliner khas

Madura, contohnya seperti *dhudhul* yang artinya dodol. Dodol merupakan salah satu kuliner khas Madura yang wajib ada pada saat perayaan hari besar apapun. Contohnya seperti acara pernikahan, hari raya Idul Fitri, hari raya Idul Adha, dll. Setiap acara besar kuliner *dhudhul* merupakan kuliner yang wajib tersedia pada setiap rumah orang yang bersuku Madura. Banyak orang mengenal kuliner *dhudhul* atau dodol merupakan kuliner khas Jawa. Namun kuliner tersebutlah yang merupakan kuliner ciri khas Madura.

Apem juga merupakan kuliner masyarakat suku Madura yang sampai saat ini masih ada dan sering menjadi jajanan pasar wajib. Tidak hanya di Madura di berbagai daerah juga sering ditemui. Leksikon yang terdapat dalam kuliner ini yaitu leksikon alat dan bahan dan leksikon cara pengolahan. Leksikon alat dan bahan yaitu pengukusan '*soblugen*' (Steaming); kompor '*kompur*' (Caminus); cetakan kue '*cetakan kue*' (Placenta fingunt); tepung beras '*teppong berres*' (*Oryza sativa* L); gula '*ghule*' (Glukosa)); santan '*santan*' (Ccooes crepito); pengembang '*pengembang*' (Baking powder); garam '*buje*' (Natrium klorida). Cara pengolahannya yaitu dicampur '*campur*', diaduk '*egeluiy*', dikukus '*etuap*'. Kuliner ini digemari sebagai camilan oleh masyarakat Madura terutama karena rasanya yang enak. Biasanya makanan ini disajikan menjelang sore hari ketika orang-orang selesai beraktifitas.

Di kota Medan sendiri banyak terdapat suku Madura, tidak hanya di Kecamatan Medan Tembung, setiap wilayah pasti ada yang bersuku Madura. Orang Madura yang merantau ke Medan sudah pasti menjual kuliner berupa sate Madura. sate Madura termasuk jenis kuliner yang hanya bisa dijual oleh orang yang bersuku Madura. Dan tempat jualannya pun tidak boleh saling berdekatan.

Kuliner khas Madura dikenal oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung sama dengan kuliner suku Jawa pada umumnya. Hanya saja terdapat perbedaan antar leksikon alat, bahan, dan cara pengolahannya. Misalnya pada kuliner *dhudhul* atau yang sering disebut dodol, alat dan bahan yang digunakan pun hanya sedikit. Adapun alat dan bahannya berupa wajan '*bajhan*' (Opere); plastik '*palastik*' (Plasticus); tungku '*tomang*' (Fornax); pisau '*todi*'

(Cultro); pengaduk '*sottel*' (Excitator); tepung beras '*teppong berres*' (*Oryza sativa* L); tepung ketan '*pallotan*' (*Oryza sativa glutinosa*); gula merah '*ghule*' (*Arenga pinnata*); kelapa tua '*nyior*' (*Cocos nucifera*). Cara pengolahannya pertama direbus '*ekella*', diaduk '*eguluiy*', didinginkan '*cellep*', dan diiris '*ngettok*'. Kuliner ini sendiri sangat diwajibkan bagi masyarakat Madura untuk disajikan pada peringatan hari apapun termasuk hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. *Dhudhul* 'dodol' merupakan salah satu jenis kuliner suku Madura yang memiliki rasa yang manis. *Dhudhul* ini tidak hanya dikenal oleh suku Madura namun banyak dari suku lain juga mengenal kuliner tersebut. *Dhudhul* juga tidak hanya dominan rasa pulutnya saja tetapi sering dibuat dengan berbagai rasa yang unik seperti rasa durian, kacang hijau, dan wijen.

Ketidaktahuan masyarakat terhadap leksikon kuliner khas sukunya bisa diakibatkan hilangnya beberapa leksikon lingkungan alam maupun budaya yang ada. Fill and Muhlhausler (dalam Faridah, 2015:76) berpendapat semua berubah yang abadi hanyalah perubahan itu sendiri. Begitu juga dengan perubahan bahasa, kebudayaan, lingkungan, tentu saja lingkungan sosial-ekologi kesultanan. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, peneliti berusaha untuk melestarikan serta memperkenalkan kembali leksikon kuliner masyarakat Madura di Kecamatan Medan Tembung. Leksikon ini berupa leksikon nama kuliner, leksikon alat dan bahan, dan leksikon cara pengolahan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, peneliti merumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah bentuk leksikon kuliner khas Madura pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung, berdasarkan ketiga parameter ekolinguistik dan dimensi praksis social?
2. Bagaimanakah tingkat pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon kuliner khas Madura?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan bentuk leksikon kuliner khas Madura pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung, berdasarkan ketiga parameter ekolinguistik dan dimensi praksis social.
2. Mendeskripsikan tingkat pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon kuliner khas Madura.

1.4 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat manfaat, baik secara teoretis maupun secara praktis sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoretis

Secara teoretis, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu bahan informasi dan pengetahuan tentang kuliner khas suku Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini memiliki manfaat yaitu:

1. Menambah pengetahuan masyarakat mengenai leksikon kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung.
2. Masyarakat dapat memperoleh data leksikon kuliner khas Madura dan agar dapat menjadi referensi serta bahan bacaan oleh generasi berikutnya.

BAB II

KONSEP, LANDASAN TEORI, DAN TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep

Dalam penelitian pemahaman masyarakat Madura terhadap leksikon kuliner khas suku Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung ini akan diuraikan konsep dasar yang berfungsi sebagai penjelas atau penghubung tentang topik yang berkaitan dengan penelitian. Konsep tersebut antara lain sebagai berikut:

2.1.1 Leksikon

Istilah leksikon berasal dari kata Yunani kuno *lexicon* yang berarti “kata”, “ucapan”, atau acara berbicara” (Chaer, 2007: 5 dalam tesis Dilla Handayani, dkk). Leksikon adalah komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam bahasa. Leksikon juga diartikan kekayaan kata yang dimiliki seorang pembaca, penulis, atau suatu bahasa, kosa kata, perbendaharaan kata (Kridalaksana, 1982: 98 dalam skripsi Martha Yunrisa Simorangkir, 2019)

2.1.2 Kata benda (Nomina)

Nomina merupakan kelas kata yang biasanya dapat berfungsi sebagai subjek atau objek dari klausa; kelas kata ini sering berpadanan dengan orang, benda, atau hal yang dibendakan dalam alam luar bahasa; kelas ini dalam bahasa Indonesia ditandai oleh tidak dapatnya bergabung dengan kata *tidak*; misalnya meja adalah nomina karena tidak meja adalah tidak mungkin (Kridalaksana, 2008: 163).

2.1.3 Kata kerja (Verba)

Sebagian besar verba mewakili unsur semantik perbuatan, keadaan, atau proses; kelas ini dalam bahasa Indonesia ditandai dengan kemungkinan untuk diawali dengan kata *tidak* dan tidak mungkin diawali dengan kata seperti *sangat*, *;ebih*, dsb; misalnya *dating*, *naik*, *bekerja*, dsb. (Kridalaksana, 2008: 254).

2.1.4 Kuliner Masyarakat Madura

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Kuliner secara umum adalah kegiatan atau aktivitas memasak. Kuliner tidak hanya identik dengan makanan khas daerah tetapi juga dapat berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. *Dhudhul* yang artinya dodol merupakan salah satu kuliner khas Madura yang wajib ada pada saat perayaan hari besar apapun. Contohnya seperti acara pernikahan, hari raya idul fitri, hari raya idul adha, dll. Setiap acara besar kuliner *dhudhul* merupakan kuliner yang wajib tersedia di setiap rumah-rumah orang yang bersuku Madura. Banyak orang mengenal kuliner *dhudhul* atau dodol merupakan kuliner khas Jawa. Namun kuliner tersebutlah yang merupakan kuliner ciri khas Madura.

2.1.5 Bahasa dan Lingkungan

Bahasa dan lingkungan memiliki hubungan yang sangat erat dan saling memengaruhi. Muhlhausler (2001:3) dalam tulisannya *Language, Ecology and Environment* menyebutkan, ada empat hal yang memungkinkan adanya hubungan antara bahasa dan lingkungan yakni: (1) bahasa berdiri dan terbentuk; (2) Bahasa dikonstruksi oleh alam; (3) alam dikonstruksi bahasa; dan (4) bahasa saling berhubungan dengan alam keduanya saling mengonstruksi, tetapi jarang yang berdiri sendiri (ekolinguistik).

Sapir (dalam Fill dan Muhlhausler, 2001: 14) menyatakan lingkungan dapat dibedakan atas tiga bentuk yaitu : 1. Lingkungan fisik yang mencakup karakter geografis, seperti topografi sebuah negara (baik pantai, lembah, dataran tinggi, maupun pegunungan, keadaan cuaca, dan jumlah curah hujan). 2. Lingkungan ekonomis “kebutuhan dasar manusia, yang terdiri atas flora dan fauna dan sumber mineral yang ada dalam daerah tersebut. 3. Lingkungan sosial melingkupi berbagai kekuatan dalam masyarakat yang membentuk kehidupan dan pemikiran masyarakat satu sama lain. Namun yang paling penting dari kekuatan sosial tersebut adalah agama, standar etika, bentuk organisasi politik, dan seni.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Ekolinguistik

Ekolinguistik mengkaji interaksi bahasa dengan ekologi. Pada dasarnya ekologi merupakan kajian saling ketergantungan dalam suatu sistem. Ekolinguistik merupakan ilmu bahasa interdisipliner, yang menyanggah ekologi dan linguistik (Mbetse, 2008:1).

Haugen (1970) dalam Al-Gayoni (2012: 8) menyebutkan bahwa ekolinguistik memiliki sepuluh ruang kajian, antarlain:

1. Linguistik historis komparatif, menjadikan bahasa-bahasa kerabat di suatu lingkungan geografis sebagai fokus kaji untuk menemukan relasi historis genetisnya.
2. Linguistik demografi, mengkaji komunitas bahasa tertentu disuatu kawasan untuk memberikan kuantitas sumberdaya (dan kualitas) penggunaan bahasa-bahasa beserta ranah-ranah dan ragam serta registrasinya (sosiolek dan fungsiolek).
3. Sociolinguistik yang fokus utama kajiannya atas variasi sistematis antara struktur bahasa dan struktur masyarakat penuturnya.
4. Dialinguistik yang memfokuskan kajiannya pada jangkauan dialek-dialek dan bahasa-bahasa yang digunakan masyarakat bahasa termasuk di habitat baru, atau kantong migrasi dengan dinamika ekologinya.
5. Dialektologi, mengkaji dan memetakan variasi-variasi internal sistem bahasa.
6. Filologi, mengkaji dan menjejaki potensi budaya dan tradisi tulisan, propeknnya ,kaitan maknawi dengan kajian dan atau kepudaran budaya, dan tradisi tulisan lokal.
7. Linguistik preskriptif, mengkaji daya hidup bahasa di kawasan tertentu pembakuan bahasa tulisan dan bahasa lisan, pembakuan tata bahasa (sebagai muatan lokal yang memang memerlukan kepastian bahasa baku yang normative dan pedagogis).

8. Glotopolitik, mengkaji dan memberdayakan pula wadah, atau lembaga penanganan masalah-masalah bahasa (secara khusus pada era otonomi daerah, otonomi khusus, serta pendampingan kantor dan atau balai bahasa).
9. Etnolinguistik, linguistik antropologi ataupun linguistic cultural (cultural linguistics) yang membedah pilih-memilih penggunaan bahasa, cara, gaya, pola piker dan imajeri dalam kaitan dengan pola penggunaan bahasa, bahasa-bahasa ritual, kreasi wacana iklan yang berbasiskan bahasalokal.
10. Tipologi, membedah derajat keuniversalan dan keunikan bahasa-bahasa.

Dalam sepuluh ruang kajian ekolinguistik yang termasuk kedalam penelitian saya adalah linguistik demografi. Sesuai dengan pengertiannya linguistik demografi, mengkaji komunitas bahasa tertentu disuatu kawasan untuk memberikan kuantitas sumberdaya (dan kualitas) penggunaan bahasa-bahasa beserta ranah-ranah dan ragam serta registrasinya (sosiolek dan fungsiolek). Dan kaitannya dengan penelitian saya adalah suku Madura termasuk suku minoritas yang ada di Medan sehingga dapat dikaji penggunaan Bahasa beserta ranah dan ragamnya dalam Bahasa Madura. Maksud kata ranah dalam pengertian tersebut adalah lingkungan yang memungkinkan terjadinya percakapan, merupakan kombinasi antara partisipan, topik, dan tempat (misalnya: keluarga, Pendidikan, tempat kerja, keagamaan, dan sebagainya).

Fill dan Mulhausler (2001 :1) mengatakan terdapat tiga parameter ekologi atau ekolinguistik, yakni (1) adanya lingkungan (environment), (2) adanya keberagaman (diversity) dilingkungan itu baik manusia maupun makhluk-makhluk lainnya sebagai isi alam dilingkungan tertentu dapat dijadikan pegangan dalam membedah bahasa dan lingkungan. (3) adanya kesaling terhubungan (interrelation), interaksi (interaction), dan interdependensi/kesaling tergantung (interpendence). Ketiga parameter tersebut saling berkaitan erat dan saling melengkapi serta senantiasa diaplikasikan secara bersamaan dalam penelitian ekolinguistik. Dalam penelitian ini parameter ekolinguistik yang digunakan ialah parameter interelasi, interaksi, dan interdependensi dalam mengkaji leksikon kuliner.

Parameter kesaling terhubungan, interaksi dan kesaling tergantung (interrelation, interaction and interdependence) merupakan konsep yang tidak hanya dimaknai sebagai suatu interelasi, interaksi, dan interdependensi dengan sesama makhluk manusia, tetapi juga dimaknai sebagai suatu upaya menjalin proses tersebut dengan alam, fauna, flora, air, berbatuan, pasir, udara, dan dengan waktu. Dengan kata lain, parameter kesaling terhubungan antara linguistik dengan ekologi merupakan hubungan timbal balik antara makhluk dilingkungan alam tersebut dengan ekologinya yang dapat terpantul pada meta fora ekologi yang bernuansa isu lingkungan, dikodekan kedalam bahasa dalam jangkauan yang luas.

Kajian ekolinguistik sebagai ilmu interdisipliner menghubungkan sebuah teori linguistik dengan teori dialektikal praksis sosial yang dikenal sebagai *The three dimensionality of praxis* (Tiga dimensi praksis sosial) Teori tiga dimensi praksis sosial merupakan teori yang diaplikasikan dalam mengamati lingkungan dan isu-isu lingkungan untuk menjelaskan tentang norma-norma bahasa lingkungan yang dipresentasikan dalam bentuk kerangka teori.

Menurut Lindo dan Jeppe (2000:10 dalam Sakinah, 2016:26) teori tiga dimensi tersebut adalah: 1) Dimensi ideologis, yaitu hubungan individual dan mental kolektif, kognitif, dan sistem psikis seseorang yang terrefleksi pada bahasa, khasanah kebahasaan dengan kandungan maknanya/prilakunya dan adanya ideologi atau adicita masyarakat. 2) Dimensi sosiologis, yaitu tentang cara seseorang mengorganisasi hubungan antara sesama untuk membangun, menjalin, dan memelihara keharmonisan hubungan individual secara kolektif. 3) Dimensi biologis, yaitu yang bertautan dengan lingkungan alam dan hidup berdampingan dengan alam serta seluruh isinya, termasuk ke dalamnya spesies flora, fauna, batuan, mikro dan makro organisme

2.3 Tinjauan Pustaka

Tinjauan pustaka memuat hasil penelitian yang ditemukan oleh peneliti sebelumnya yang berhubungan dengan penelitian yang akan dilakukan. Penelitian-penelitian tersebut menjadi sumber acuan dalam penelitian ini.

Mirdayati (2020) dalam skripsinya yang berjudul "Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan leksikon kuliner masyarakat Melayu yang ada di Desa Pekan Tanjung Beringin, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai serta mendeskripsikan tingkat pemahaman masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin, Kecamatan Tanjung Beringin, Kabupaten Serdang Bedagai terhadap leksikon kuliner yang ada di lingkungan masyarakat tersebut. Teori yang digunakan adalah teori ekolinguistik yang memfokuskan kajiannya pada interaksi antarbahasa dengan lingkungannya. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dan kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menggunakan metode wawancara dan menggunakan beberapa teknik seperti teknik pancing, teknik catat, dan teknik rekam untuk mendapatkan informasi. Data dalam penelitian ini adalah nomina dan verba yang berupa leksikon kuliner yang ada di lingkungan masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin, Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai. Metode yang digunakan dalam menganalisis data pada penelitian ini adalah metode padan referensial. Dari hasil analisis disimpulkan bahwa terdapat 15 jenis kuliner masyarakat Melayu di Desa Pekan Kecamatan Tanjung Beringin yang diklasifikasikan berdasarkan (1) leksikon alat dan bahan (2) leksikon cara pengolahan. Dari 15 leksikon kuliner yang ada, terdapat 53 leksikon alat dan bahan dan 28 leksikon cara pengolahan, sehingga total keseluruhannya adalah 96 leksikon. Kontribusi penelitian ini terhadap penelitian yang akan dilakukan adalah memberikan kemudahan dalam hal informasi berbagai jenis leksikon dalam kuliner Melayu serta dalam hal teori dan metode penelitian.

Rusyda Nazhurah Yunus (2019) dalam jurnal yang berjudul "*Rekonstruksi Eko-Etimon Budaya Kuliner*" Penelitian ini membahas tentang rekonstruksi eko-etimon budaya kuliner dalam masyarakat Melayu Tanjung Pura. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui rekonstruksi eko-etimon budaya pada bahan-bahan bubur pedas, bentuk lingualnya dan rekonstruksi proto dari bahan-bahan bubur pedas tersebut. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang bersifat deskriptif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menggunakan metode

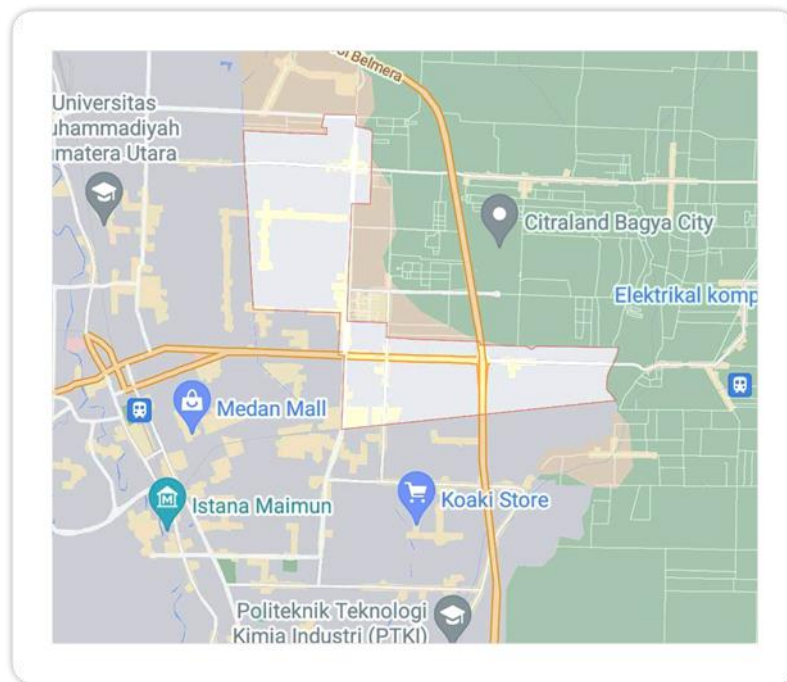
wawancara dan menggunakan beberapa teknik seperti teknik catat untuk mendapatkan informasi. Teknik analisis data pada penelitian ini dilakukan mengumpulkan leksikon bahan-bahan bubur pedas, merekonstruksi leksikon dan fungsi dari bahan bubur pedas, melakukan wawancara terhadap informan mengenai keberadaan leksikon. Kemudian membandingkan pola perubahan bunyi (implikasi rekonstruksi) dari beberapa leksikon dalam bahan bubur pedas. Hasil analisis mengindikasikan bahwa pengkodean bahan-bahan bubur pedas oleh leluhur orang Melayu Tanjungpura dalam bentuk leksikalisis dan gramatikalisis yang tercakup dalam kata majemuk dan metafora ungkapan. Adanya rekonstruksi bentuk bahasa dan fungsi dari bahan-bahan bubur pedas. BA, BK, dan BM memiliki rekonstruksi berdasarkan tipe perubahan bunyi.

Martha Yunrisa Simorangkir (2019) dalam skripsi yang berjudul "*Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Karo: Kajian Ekolinguistik*" Penelitian ini mendeskripsikan jenis leksikon kuliner masyarakat Batak Karo, serta tingkat pemahaman masyarakat terhadap kuliner masyarakat Batak Karo di Desa Samura, Kecamatan Kabanjahe. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan metode kuantitatif. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori dialektikal praksis sosial yang mencakup tiga dimensi praksis sosial, yaitu dimensi ideologis, sosiologis, dan biologis dengan pendekatan ekolinguistik. Metode yang digunakan adalah metode kualitatif dan kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menggunakan metode simak, metode cakap, observasi, dan wawancara. Hasil analisis menunjukkan leksikon kuliner masyarakat Batak Karo terdiri atas 22 jenis kuliner dan diklasifikasikan pada dua kelompok leksikon, yaitu (1) alat dan bahan serta (2) kegiatan. Dari kedua kelompok leksikon tersebut diperoleh 380 leksikon alat dan bahan serta 175 leksikon kegiatan, sehingga total leksikon yang ditemukan adalah 555 leksikon. Hasil penelitian membuktikan banyak kuliner yang masih memiliki relasi yang tidak erat lagi dengan masyarakat Batak Karo, namun ada juga yang memiliki relasi yang tidak erat lagi dengan masyarakat. Hal tersebut terjadi karena masyarakat sudah tidak membuat kuliner tersebut pada masa sekarang.

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah di Kecamatan Medan Tembung. Kecamatan Medan Tembung adalah salah satu dari 21 Kecamatan yang ada di kota Medan, Sumatra Utara, Indonesia. Kecamatan Medan Tembung berbatasan dengan Medan Perjuangan di sebelah Barat, Kabupaten Deli Serdang di sebelah Timur, Medan Denai di sebelah Selatan, dan Kabupaten Deli Serdang di sebelah Utara. Kecamatan Medan Tembung mempunyai banyak jenis usaha industri kecil. Luasnya adalah 7,99 km².



Gambar 1. Peta Medan Tembung

Sumber : <https://maps.app.goo.gl/HVgudsN2Bmn4sboUA>

3.2 Data dan Sumber Data

Data penelitian ini adalah leksikon kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Data terdiri atas:

- 1) leksikon jenis kuliner

- 2) leksikon alat dan bahan, serta
- 3) leksikon cara pengolahan.

3.3 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2019), metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat post positivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara purposive dan snowball, teknik pengumpulan dengan tri-angulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif atau kualitatif, dan hasil penelitian ini lebih menekankan makna dari pada generalisasi. Sementara itu metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivism, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sample tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/ statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Penelitian kuantitatif bertujuan untuk melihat persentase tingkat pemahaman leksikon kuliner khas suku Madura yang diperoleh dari masyarakat Madura yang berdomisili di Medan Tembung.

3.4 Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data peneliti secara langsung turun ke lapangan untuk memperoleh data yang akan digunakan dalam penelitian ini. Dalam mencari data leksikon kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung, peneliti menggunakan metode wawancara dalam dengan informan. Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu (Moleong 2017:186). Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan. Metode ini menggunakan Teknik pancing untuk menggali semua informasi melalui informan dengan menggunakan Teknik catat dan rekam untuk mencatat dan merekam pembicaraan informan yang mengandung informasi berupa kosa kata yang berhubungan dengan leksikon

kuliner di lingkungan tersebut. Daftar tanya yang dilakukan pada saat wawancara terdiri atas:

- 1) Apa sajakah kuliner khas suku Madura yang terdapat di Kecamatan Medan Tembung?
- 2) Apa sajakah alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kuliner-kuliner tersebut?
- 3) Bagaimana cara pengolahan kuliner tersebut?

Penelitian ini membutuhkan paling sedikit tiga informan sebagai sumber data. Kriteria dan syarat informan yang ditentukan dalam menghasilkan informasi yang akurat adalah sebagai berikut Mahsun (2015: 134-135):

1. Berjenis kelamin pria atau Wanita.
2. Berusia antara 25-26 tahun (tidak pikun).
3. Orang tua, istri atau suami informan lahir dan dibesarkan atau berdomisili di Kecamatan Medan Tembung serta jarang atau tidak pernah meninggalkan desanya.
4. Berpendidikan minimal tamatan Pendidikan (SD).
5. Pekerjaan ibu rumah tangga atau ahli masak.
6. Paham tentang budaya Madura.
7. Paham tentang kuliner khas Madura di Kecamatan Medan Tembung.
8. Dapat berbahasa Indonesia.
9. Sehat jasmani, rohani. Sehat jasmani maksudnya tidak cacat berbahasa dan memiliki pendengaran yang tajam untuk menangkan pertanyaan-pertanyaan dengan tepat dan sehat rohani maksudnya sedang tidak gila atau pikun.

Peneliti juga melakukan penyebaran kuesioner atau angket kepada para responden. Hal ini dilakukan untuk mencari tingkat pemahaman masyarakat Madura di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon kuliner khas Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Menurut mubin dan cahyadi (2006: 115), responden dibagi atas tiga kelompok usia, yaitu:

- a. Kelompok usia remaja (15-20 tahun).

- b. Kelompok usia dewasa, yaitu awal masa dewasa (21-45 tahun).
- c. Kelompok pertengahan masa dewasa dan masa dewasa lanjut atau masa tua (di atas 46 tahun).

Dalam hal ini keseluruhan jumlah populasi masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terdapat 163 jiwa. Dengan kelompok usia yang telah ditentukan peneliti di Kecamatan Medan Tembung adalah kelompok usia remaja (15-20 tahun) berjumlah 20 jiwa, kelompok usia dewasa (21-45 tahun) berjumlah 55 jiwa, kelompok pertengahan masa dewasa dan masa dewasa lanjut atau masa tua (di atas 46 tahun) berjumlah 15 jiwa.

Kemudian jumlah tiap-tiap usia dibagi menjadi dua berdasarkan jenis kelamin (laki-laki dan perempuan). Sehingga jumlah responden menjadi 9 responden laki-laki dan 11 responden perempuan kelompok usia remaja (15-20 tahun), 29 responden laki-laki dan 26 responden perempuan kelompok usia dewasa (21-45 tahun), 6 responden laki-laki dan 9 responden perempuan kelompok pertengahan masa dewasa dan masa dewasa lanjut atau masa tua (di atas 46 tahun).

3.5 Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan dalam menganalisis data adalah metode padan yakni sebuah metode yang alat penentunya di luar, terlepas, dan tidak menjadi bagian dari bahasa yang bersangkutan (Sudaryanto, 2018:15). Metode padan yang digunakan pada tahap pengkajian data adalah padan referensial yang alat penentunya adalah referen. Teknik dasarnya adalah Teknik pilah unsur penentu atau biasa disebut tekni PUP sebagai pembeda referen (Sudaryanto, 2018:15). Teknik lanjutan berupa Teknik hubung banding menyamakan (HBS). Metode dan Teknik ini digunakan untuk menjawab permasalahan pertama yaitu mendeskripsikan sejumlah leksikon kuliner khas Madura yang terdapat dalam masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Dengan daya pilah itu, jawaban dari setiap informan diorganisasikan ke dalam kategori dan dijabarkan ke dalam unit-unit tertentu, dalam hal ini untuk mengelompokkan leksikon jenis kuliner (nomina), alat dan bahan (nomina) dan cara pengolahan (verba).

Metode yang digunakan untuk menjawab permasalahan yang kedua adalah metode kuantitatif. Metode ini digunakan untuk mendapatkan persentase tingkat pemahaman leksikon kuliner khas Madura pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Rumus yang digunakan adalah rumus Sudjana (2004) dalam Handayani (2015):

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P = angka persentase

f = jumlah temuan

n = total responden

Sebelum dihitung dengan rumus, data dikelompokkan dengan menggunakan tabel berikut:

No	Leksikon	Remaja			Dewasa			Tua		

Data tingkat pemahaman terhadap leksikon kuliner masyarakat Madura di Kecamatan Medan Tembung diperoleh melalui metode kuesioner. Kuisiner tersebut berupa leksikon jenis kuliner, leksikon alat dan bahan, serta leksikon cara pengolahan. Pertanyaan yang diajukan kepada responden untuk mencari tingkat pemahaman terhadap leksikon kuliner di Kecamatan Medan Tembung dalam lima kategori pilihan jawaban berdasarkan pengetahuan responden, yaitu:

- 1) Pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, pernah memasak.
- 2) Pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, dan tidak pernah memasak.

- 3) Pernah mendengar dan pernah melihat, tidak pernah memakan, dan tidak pernah memasak.
- 4) Pernah mendengar saja.
- 5) Tidak tahu (tidak pernah mendengar, tidak pernah melihat, tidak pernah memakan dan tidak pernah memasak). (Widayati, 2019 dalam skripsi Utari Mirdayati, 2020)

Sebelum dihitung dengan rumus, data dikelompokkan dengan menggunakan table berikut:

No	Leksikon	Remaja					Dewasa					Tua				
1		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
2																

Berbeda dengan kriteria pilihan jawaban pada leksikon kuliner, untuk mencari tingkat pemahaman responden di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon alat dan bahan dan cara pengolahan pada kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung, diajukan hanya dalam empat kategori pilihan jawaban berdasarkan pengetahuan responden. Hal ini dikarenakan leksikon alat dan bahan dan cara pengolahan tidak ‘dimasak’ dan tidak dimakan’ seperti yang ada pada kategori 3 pilihan jawaban pada leksikon kuliner yaitu (pernah mendengar dan pernah melihat, tidak pernah memakan, tidak pernah memasak) Maka, pilihan jawaban untuk mencari tingkat pemahaman leksikon alat dan bahan dan cara pengolahan, yaitu:

1. Pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan.
2. Pernah mendengar dan melihat
3. Pernah mendengar saja
4. Tidak tahu (tidak pernah mendengar, tidak pernah melihat, dan tidak pernah menggunakan).

No	Leksikon	Remaja				Dewasa				Tua			
1		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2													

Dalam menganalisis data, jawaban dari setiap responden dituliskan dalam bentuk angka, kemudian angka-angka itu dijumlahkan, dan diubah ke dalam bentuk persen, lalu akan didapat hasil tingkat pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon kuliner suku Madura.

3.6 Metode dan Teknik Penyajian Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penyajian hasil analisis data adalah metode formal dan informal. Metode formal digunakan pada penyajian hasil analisis data untuk menyajikan hasil penelitian yang berupa angka dan tanda. Hasil analisis tersebut digunakan untuk menyajikan hasil analisis data pada rumusan masalah yang kedua. Metode informal digunakan pada penyajian analisis data untuk menyajikan hasil penelitian yang berupa kata-kata biasa. (Sudaryanto 2018:241)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Leksikon Kuliner Khas Suku Madura di Kecamatan Medan Tembung

Berdasarkan hasil penelitian, leksikon kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung, terbagi atas tiga pengelompokan, yaitu (1) leksikon nama kuliner, (2) leksikon alat dan bahan, dan (3) leksikon cara pengolahan. Leksikon tersebut berupa nomina dan verba.

Tabel 4.1

Leksikon Jenis Kuliner Khas Suku Madura di Kecamatan Medan Tembung

No	Leksikon Nama Kuliner	Glos
1	Kocor	Kue cucur
2	Dhudhul	Dodol
3	Apem	Apem
4	Nang Inang Lorjuk	Rengginang Lorjuk
5	Getok Biginah Nangkah	Getuk Biji Nangka
6	Rojek Lontong	Rujak Lontong
7	Gengan Meronggih	Sayur Kelor
8	Nasek Jegung	Nasi Jagung
9	Lontong Lodeh	Lontong Lodeh
10	Rawon	Rawon
11	Soto Madureh	Soto Madura
12	Sate Madureh	Sate Madura
13	Gengan Klentong	Sayur Buah Kelor
14	Bejid	Wajik
15	Jukok Bibik	Ikan Bebek

Selanjutnya dijelaskan kelompok leksikon kuliner khas Madura pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung berdasarkan tiga pengelompokan, yaitu (1) leksikon nama kuliner (*kocor, dhudhul, apem, nang inang lorjuk, getok biginah nangkah, rojek lontong, gengan meronggih, nasek jegung, lontong lodeh, rawon, soto madureh, sate madureh, gengan klentong, bejid, jukok bibik*), (2) leksikon alat (*bajhan, kompor, sottel, tomang, palastik, todi, soblugen, cetakan kue, rotparot, ceteh, senduk, gilisen, lidi*) dan bahan yang digunakan (*teppong berres, teppong terigu, ghule mera, ghule, aeng, nyak lettek,*

pallaton, nyior, buje, santan, pengembang, plottan, lorjuk, biginah nangka, kacang, bebeng poteh, bebeng mera, petes, lontong, tahu, cambe, meronggih, bik konceh, berres, jegung, konye, laos, ketomber, kecor, sa,ang, cabbi mera, jeih, je,eh, keluek, acem, deun salam, sere, deun bebeng, empal, mereh, ajem, koleksi eh ajem, kecap, klentong, plottan poteh, bik kasombeh, bibik, mangga, deun jeruk), dan (3) leksikon cara pengolahan kuliner tersebut (*ebekge, epatotos, ejemor, eguring, egiling, epa,alos, ekombik, ekombe, etuwab, eyeres, eparod, egiling, ecampur, ekella, ecellep, enyagaken, ngettok, epasittong, egeluiy, eyangkak, esebek, cetaan, eperres, ditabur, epettek, emassak, esodduk*).

4.1.1 *Kocor* ‘Kue Cucur’

Kocor merupakan kuliner suku Madura yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Kocor* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu wajan '*bajhan*', kompor '*kompore*', sutil '*sottel*', tepung beras '*teppong berres*', tepung terigu '*teppong terigu*', gula merah '*ghule mera*', gula pasir '*ghule*', minyak goreng '*nyak lettek*', air hangat '*aeng*'. Kedua, cara pengolahan yaitu diaduk '*egeluiy*', direbus '*ekella*', didinginkan '*ecellep*', digoreng '*eguring*'.

Tabel 4.2
Leksikon Jenis Kuliner *Kocor*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
kocor	<i>teppong berres</i>	tepung beras	<i>epasittong eguluiy</i>	dicampur diaduk
	<i>teppong terigu</i>	tepung terigu	<i>epasittong eguluiy</i>	dicampur diaduk
	<i>ghule mera</i>	gula merah	<i>ekella epasittong eguluiy ecellep</i>	direbus dicampur diaduk didinginkan
	<i>ghule</i>	gula pasir	<i>ekella epasittong eguluiy ecellep</i>	direbus dicampur diaduk didinginkan
	<i>aeng</i>	air hangat	<i>epasittong</i>	dicampur

	<i>nyak lettek</i>	minyak goreng	<i>enyagaken</i>	dipanaskan
--	--------------------	---------------	------------------	------------

Relasi kuliner *Kocor* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Kocor* tersebut pada hidangan sehari-hari maupun acara-acara tertentu seperti acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Kocor* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa manis yang dihasilkan *ghule merah* yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), terlihat pada kenikmatan cita rasa manis yang ada pada kuliner ini yang dirasakan pada pengalaman inderawi (*bodily experience*). dengan panganan pada acara Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha.



Gambar 4.1 Kocor ‘Kue Cucur’

Sumber: <http://juruwarta86.blogspot.com/2015/01/kocor-jajanan-tradisional-khas-madura.html>

4.1.2 Dhudhul ‘Dodol’

Dhudhul merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Dhudhul* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu wajan '*bajhan*', plastik '*palastik*', tungku '*tomang*', pisau '*todi*', pengaduk '*sottel*', tepung beras '*teppong berres*', tepung ketan '*pallotan*', gula merah '*ghule mera*', kelapa

'nyior'. Kedua, cara pengolahan yaitu direbus 'ekella', diaduk 'egeluiy', didinginkan 'cellep', dan diiris 'ngettok'.

Tabel 4.3
Leksikon Jenis Kuliner *Dhudhul*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
Dhudhul	<i>teppong berres</i>	tepung beras	<i>egeluiy epasittong</i>	diaduk dicampur
	<i>pallaton</i>	tepung ketan	<i>egeluiy eppasittong</i>	diaduk dicampur
	<i>ghule mera</i>	gula merah	<i>ngettok</i>	diiris
	<i>nyior</i>	kelapa	<i>esebek eparod eperres eguluiy ekella</i>	dibelah diparut diperas diaduk direbus

Relasi kuliner *Dhudhul* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Keeratan relasi itu melalui *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner ini khususnya pada saat acara-acara tertentu seperti acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *dhudhul* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa manis yang dihasilkan *ghule* dan *pallaton* yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan yang dirasakan melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu kenikmatan cita rasa manis yang ada pada kuliner ini yang dirasakan pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran maupun Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha



4.2 Dhudhul 'Dodol'

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.3 Apem

Apem merupakan kuliner masyarakat suku Madura yang sampai saat ini masih ada dan sering sekali menjadi jajanan pasar wajib. Leksikon dalam kuliner *Apem* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu pengukusan '*soblugen*', kompor '*kompore*', cetakan kue '*cetakan kue*', tepung beras '*teppong berres*', gula '*ghule*', santan '*santan*', pengembang '*pengembang*', garam '*buje*'. Kedua, cara pengolahan yaitu dicampur '*epasittong*', diaduk '*egeluiy*', dikukus '*etuap*'.

Tabel 4.4
Leksikon Jenis Kuliner *Apem*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
apem	<i>teppong berres</i>	tepung beras	<i>egeluiy</i> <i>epasittong</i>	diaduk dicampur
	<i>Ghule</i>	Gula	<i>ngettok</i>	diiris
	<i>buje</i>	garam	<i>egeluiy</i> <i>epasittong</i>	diaduk dicampur
	<i>pengembang</i>	pengembang	<i>egeluiy</i> <i>epasittong</i>	diaduk dicampur
	<i>santan</i>	santan	<i>esebek</i> <i>eparod</i> <i>epperas</i> <i>egeluiy</i> <i>ekella</i>	dibelah diparut diperas diaduk direbus

Relasi kuliner *Apem* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Keeratan relasi itu melalui *dimensi sosiologis dan dimensi ideologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner ini khususnya pada saat acara-acara tertentu seperti acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Apem* melalui *dimensi biologis*

terlihat rasa manis yang dihasilkan *ghule* dan *santan* yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan yang dirasakan melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu kenikmatan cita rasa manis yang ada pada kuliner ini yang dirasakan pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran maupun Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha



Gambar 4.3 Apem

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.4 Nang Inang Lorjuk ‘Rengginang Kerang Bambu’

Nang Inang Lorjuk merupakan merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas.. Lorjuk adalah nama sejenis kerang laut yang kecil berbentuk seperti bambu sehingga disebut juga dengan kerang bambu. Leksikon dalam kuliner *Nang Inang Lorjuk* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu kompor ‘*kompore*’, wajan ‘*bajhan*’, sutil ‘*sottel*’, pulut ‘*plottan*’, kerang bambu ‘*lorjuk*’, garam ‘*buje*’ minyak goreng ‘*nyak lettek*’. Kedua, cara pengolahan yaitu direndam ‘*ebekge*’, ditiriskan ‘*epatostos*’, dikukus ‘*etuwab*’, diangkat ‘*eyangkak*’, dicetak ‘*cetaan*’, ditabur ‘*ditabur*’, direbus ‘*ekella*’, diaduk *eguluiy*’, dijemur ‘*ejemor*’, diangkat ‘*eyangkak*’, dicampur ‘*epasittong*’, digoreng ‘*eguring*’.

Tabel 4.5
Leksikon Jenis Kuliner *Nang Inang Lorjuk*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>nang inang lorjuk</i>	<i>Plottan</i>	pulut	<i>ebekge</i> <i>epatostos</i> <i>etuwab</i> <i>eyangkak</i> <i>cetaan</i> <i>ejemor</i>	Direndam ditiriskan dikukus diangkat dicetak dijemur
	<i>Buje</i>	garam	<i>ditabur</i>	Ditabur
	<i>Lorjuk</i>	kerang bambu	<i>ekella</i> <i>eguluiy</i> <i>ejemor</i> <i>eyangkak</i> <i>epasittong</i> <i>eguring</i>	Direbus diaduk dijemur diangkat dicampur digoreng

Relasi kuliner *Nang Inang Lorjuk* sangat dekat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis*, kedekatan itu terlihat dari masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Nang Inang Lorjuk* tersebut pada acara syukuran maupun cemilan rumahan sehari-hari. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Nang Inang Lorjuk* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa gurih yang dihasilkan, seperti nama kuliner ini sendiri. Hal ini dirasakan melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) dan dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu keterhubungan antara *lorjuk* yang ada pada rengginang pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran maupun dijadikan sebagai buah tangan khas Madura.



Gambar 4.4 Nang Inang Lorjuk ‘Rengginang Lorjuk’

Sumber: <https://www.tatitujiani.com/2015/02/rengginang-lorjuk-oleh-oleh-khas-madura.html>

4.1.5 Getok Biginah Nangkah ‘Getok Biji Nangka’

Getok Biginah Nangkah merupakan kuliner masyarakat suku Madura. Pada umumnya getok berasal dari ubi namun salah satu jenis kuliner khas Madura ini berasal dari biji Nangka asli. Leksikon dalam kuliner *Getok Biginah Nangkah* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu pengukusan ‘*soblugen*’, kompor ‘*kompur*’, parutan ‘*rotparot*’, biji Nangka ‘*biginah nangkah*’, kelapa ‘*nyior*’, gula ‘*ghule*’, garam ‘*buje*’. Kedua, cara pengolahan yaitu dikupas ‘*ekombik*’, dicuci ‘*ekombe*’, dikukus ‘*etuwab*’, digiling ‘*egiling*’, dibelah ‘*esebek*’, diparut ‘*eparod*’.

Tabel 4.6

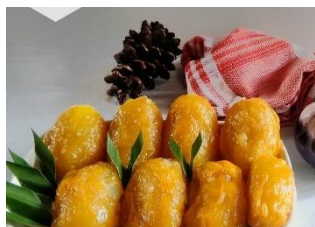
Leksikon Jenis Kuliner *Getok Biginah Nangkah*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>getok biginah nangkah</i>	<i>biginah nangkah</i>	biji Nangka	<i>ekombik</i> <i>ekombe</i> <i>etuwab</i> <i>egiling</i>	dikupas dicuci dikukus digiling
	<i>Nyior</i>	Kelapa	<i>esebek</i> <i>eparod</i>	dibelah diparut
	<i>Ghule</i>	Gula	<i>ditabur</i>	Ditabur
	<i>Buje</i>	Garam	<i>ditabur</i>	ditabur

Relasi kuliner *Getok Biginah Nangkah* sangat dekat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Melalui *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis*, kedekatan itu terlihat dari masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner *Getok Biginah Nangkah* tersebut pada acara syukuran

maupun hidangan sehari-hari. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Getok Biginah Nangkah* melalui *dimensi biologis* yaitu dari rasa manis yang dihasilkan, seperti nama kuliner ini sendiri. Hal ini dirasakan juga melalui pengalaman inderawi manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu biji Nangka yang memiliki rasa yang khas, dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran maupun dijadikan sebagai hidangan atau cemilan sehari-hari.



Gambar 4.5 *Getok Biginah Nangkah* ‘Getok Biji Nangka’

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/8342868-kue-biji-nangka-khas-bugis>

4.1.6 *Rojek Lontong* ‘Rujak Lontong’

Rojek Lontong merupakan kuliner masyarakat Madura yang memiliki cita rasa yang unik. Kuliner ini merupakan makanan wajib saat acara syukuran yang berbahan dasar petis. Leksikon dalam kuliner *Rojek Lontong* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu kompor ‘*kompore*’, wajan ‘*bajhan*’, sutil ‘*sottel*’, minyak goreng ‘*nyak lettek*’, kacang, bawang putih ‘*bebeng pote*’, garam ‘*buje*’, petis ‘*petes*’, air ‘*aeng*’, lontong, tahu, toge ‘*cambe*’. Kedua, cara pengolahan yaitu digoreng ‘*eguring*’, digiling ‘*egiling*’, dikupas ‘*ekombik*’, ‘*eyeres*’, dicampur ‘*epasittong*’, ditabur ‘*ditabur*’, diaduk ‘*eguluiy*’, dipotong ‘*eyeres*’.

Tabel 4.7
Leksikon Jenis Kuliner *Rojek Lontong*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>rojek lontong</i>	<i>Kacang</i>	Kacang	<i>eguring</i> <i>egiling</i>	digoreng digiling
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>ekombik</i> <i>ngettok</i> <i>egiling</i> <i>epasittong</i> <i>eguluiy</i>	dikupas diiris digiling dicampur diaduk
	<i>Buje</i>	Garam	<i>ditabur</i> <i>epasittong</i> <i>eguluiy</i>	ditabur dicampur diaduk
	<i>petes</i>	Petis	<i>ditabur</i> <i>epasittong</i> <i>egiling</i> <i>eguluiy</i>	ditabur dicampur digiling diaduk
	<i>Aeng</i>	Air	<i>ditabur</i> <i>epasittong</i> <i>eguluiy</i>	ditabur dicampur diaduk
	<i>Lontong</i>	Lontong	<i>eyeres</i>	dipotong
	<i>Tahu</i>	Tahu	<i>eyeres</i>	dipotong
	<i>Cambe</i>	Toge	<i>ditabur</i>	Ditabur

Kuliner *Rojek Lontong* sangat dekat dengan Masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Rojek Lontong* tersebut pada hidangan sehari-hari maupun acara syukuran. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Rojek Lontong* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa gurih dan lemak yang dihasilkan *petes* yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini. Hal ini dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu keterhubungan *petes* yang ada pada *Rojek Lontong* memiliki rasa yang khas sebagai pembangkit selera masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.



Gambar 4.6 *Rojek Lontong* ‘Rujak Lontong’

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.7 *Gengan Meronggih* ‘Sayur Kelor’

Gengan Meronggih merupakan kuliner masyarakat Madura yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Gengan Meronggih* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu kompor ‘*kompore*’, wajan ‘*bajhan*’, sutil ‘*sottel*’, sayur kelor ‘*meronggih*’, air ‘*aeng*’, bawang putih ‘*bebeng poteh*’, bawang merah ‘*bebeng mera*’, temu kunci ‘*bik konceh*’, garam ‘*buje*’. Kedua, cara pengolahan yaitu dipetik ‘*epettek*’, dicuci ‘*ekombe*’, direbus ‘*ekella*’, dipotong ‘*eyeres*’, ditabur ‘*ditabur*’.

Tabel 4.8

Leksikon Jenis Kuliner *Gengan Meronggih*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>gengan meronggih</i>	<i>meronggih</i>	sayur kelor	<i>epettek</i> <i>ekombe</i> <i>ekella</i>	dipetik dicuci direbus
	<i>aeng</i>	Air	<i>Ekella</i>	Direbus
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>eyeres</i> <i>ekella</i>	dipotong direbus
	<i>bebeng mera</i>	bawang merah	<i>eyeres</i> <i>ekella</i>	dipotong direbus

	<i>bik konceh</i>	temu kunci	<i>eyeres ekella</i>	dipotong direbus
	<i>buje</i>	Garam	<i>Ditabur</i>	Ditabur

Relasi kuliner *Gengan Meronggih* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Gengan Meronggih* tersebut pada hidangan sehari-hari. *Gengan Meronggih* dahulu kala dapat ditemui di sebagian besar kawasan tapal kuda yang dimasa kolonial menjadi tujuan migrasi besar-besaran warga Madura (*dimensi ideologis*). Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Gengan Meronggih* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa dirasakan gurih yang dihasilkan dari rempah-rempah yang direbus bersamaan dengan *Gengan Meronggih* dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu rasa gurih yang dihasilkan dari rempah-rempah yang direbus bersamaan dengan *Gengan Meronggih* yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan sehari-hari dan pada masa kolonial.



Gambar 4.7 *Gengan Meronggih* ‘Sayur Kelor’

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.8 *Nasek Jegung* ‘Nasi Jagung’

Nasek Jegung merupakan kuliner masyarakat Madura yang memiliki rasa yang khas. Pada umumnya *Nasek Jegung* berasal dari *jegung* yang digiling dan dihaluskan kemudian dimasak bersamaan dengan beras putih. Leksikon dalam

kuliner *Nasek Jegung* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu kompor '*kompore*', panci '*ceteh*', air '*aeng*', beras '*berres*', jagung '*jegung*'. Kedua, cara pengolahan yaitu dicuci '*ekombe*', direndam '*ebekge*', dicampur '*epasittong*', dimasak '*emassak*'.

Tabel 4.9

Leksikon Jenis Kuliner *Nasek Jegung*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>nasek jegung</i>	<i>Aeng</i>	Air	<i>epasittong</i>	dicampur
	<i>Berres</i>	Beras	<i>ekombe</i> <i>epasittong</i> <i>ebekge</i> <i>emassak</i>	dicuci dicampur direndam dimasak
	<i>Jegung</i>	Jagung	<i>egiling</i> <i>epasittong</i> <i>emassak</i>	digiling dicampur dimasak

Relasi kuliner *Nasek Jegung* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner *Nasek Jegung* tersebut pada hidangan sehari-hari. Jagung merupakan bahan pokok yang mudah didapatkan di Madura Ketika beras menjadi bahan pokok yang sulit didapatkan. Dibandingkan menanam beras menanam jagung lebih mudah dan memungkinkan dikondisi tanah dilingkungannya (*dimensi ideologis*). Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Nasek Jegung* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa lemak yang dihasilkan *jegung* yang digiling dan dihaluskan memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu lemak yang dihasilkan *jegung* yang digiling dan dihaluskan pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan sehari-hari.



Gambar 4.8 Nasek Jegung ‘Nasi Jagung’

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.9 Lontong Lodeh ‘Lontong Lodeh’

Lontong Lodeh merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Lontong Lodeh* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu gilingan ‘*gilisen*’, kompor ‘*kompur*’, wajan ‘*bajhan*’, panci ‘*ceteh*’, air ‘*aeng*’, centong ‘*senduk*’, lontong ‘*lontong*’, tepung beras ‘*teppong berres*’, bawang putih ‘*bebeng poteh*’, kunyit ‘*konye*’, lengkuas ‘*laos*’, ketumbar ‘*ketomber*’, kencur ‘*kecor*’, lada ‘*sak,ang*’, serai ‘*sere*’, kelapa ‘*nyior*’, garam ‘*buje*’. Kedua, cara pengolahan yaitu dicuci ‘*ekombe*’, dicetak ‘*cetaan*’, direbus ‘*ekella*’, digiling ‘*egiling*’, diparut ‘*eparod*’, diperas ‘*eperres*’, digiling ‘*egiling*’, diaduk ‘*eguluiy*’.

Tabel 4.10

Leksikon Jenis Kuliner *Lontong Lodeh*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>lontong lodeh</i>	<i>Lontong</i>	Lontong	<i>eyeres</i>	dipotong
	<i>teppong berres</i>	tepung beras	<i>epasittong</i>	dicampur
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>egiling</i>	digiling
	<i>Konye</i>	kunyit	<i>egiling</i>	digiling

	<i>Laos</i>	lengkuas	<i>egiling</i>	digiling
	<i>Ketomber</i>	ketumbar	<i>egiling</i>	digiling
	<i>Kecor</i>	Kencur	<i>egiling</i>	digiling
	<i>sa,ang</i>	Lada	<i>ditabur</i>	ditabur
	<i>Sere</i>	Serai	<i>egiling</i>	digiling
	<i>Nyior</i>	Kelapa	<i>esebek</i> <i>eparod</i> <i>eperres</i>	dibelah diparut diperas
	<i>Buje</i>	Garam	<i>ditabur</i>	ditabur

Melalui *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis*, kedekatan itu terlihat dari masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner *Lontong Lodeh* tersebut pada acara-acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha maupun hidangan rumahan sehari-hari. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Lontong Lodeh* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa lemak yang dihasilkan santan yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu lemak yang dihasilkan santan yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha maupun dijadikan hidangan sehari-hari.



Gambar 4.9 Lontong Lodeh

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/5646486-lontong-campor-khas-madura-sumenep>

4.1.10 Rawon

Rawon merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomosili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa dan warna yang khas. Kuah *Rawon* terbuat

dari keluek sehingga menghasilkan warna hitam yang menjadi ciri khas dari kuliner ini. Leksikon dalam kuliner *Rawon* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu gilingan '*gilisen*', kompor '*kompore*', wajan '*bajhan*', panci '*ceteh*', air '*aeng*', centong '*senduk*', bawang putih '*bebeng poteh*', bawang merah '*bebeng mera*', cabai merah '*cabbi mera*', kunyit '*konye*', lengkuas '*laos*', jahe '*jeih*', kencur '*kecor*', ketumbar '*ketombar*', lada '*sa,ang*', jinten '*je,eh*', keluek '*pakem*', asam jawa '*acem*', daun salam '*deun salam*', serai '*sere*', daun bawang '*deun bebeng*'. Kedua, cara pengolahan yaitu digiling '*egiling*', direbus '*ekella*', digoreng '*eguring*'.

Tabel 4.11
Leksikon Jenis Kuliner *Rawon*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>rawon</i>	<i>Aeng</i>	Air	<i>ekella</i>	direbus
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>bebeng mera</i>	bawang merah	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>cabbi mera</i>	cabai merah	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Konye</i>	Kunyit	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Laos</i>	Lengkuas	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Jeih</i>	Jahe	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Kecor</i>	Kencur	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Ketombar</i>	Ketumbar	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>sa,ang</i>	Lada	<i>ditabur</i>	ditabur
	<i>je,eh</i>	jinten	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Keluek</i>	Keluek	<i>egiling</i> <i>eguring</i>	digiling digoreng
	<i>Acem</i>	asam jawa	<i>ebekge</i>	direndam
	<i>deun salam</i>	daun salam	<i>ekella</i>	direbus

	<i>Sere</i>	Serai	<i>ekella</i>	direbus
	<i>deun bebeng</i>	daun bawang	<i>ditabur</i>	ditabur

Relasi kuliner *Rawon* sangat erat dengan Masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis* masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Rawon* tersebut pada acara-acara syukuran maupun hidangan rumahan sehari-hari. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Rawon* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa gurih dan lemak yang dihasilkan *empal* dan rempah-rempah yang digiling menjadi satu yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu gurih dan lemak yang dihasilkan *empal* dan rempah-rempah yang digiling menjadi satu pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran maupun hidangan sehari-hari.



Gambar 4.10 Rawon

Sumber: <https://www.sinergimadura.com/lifestyle/pr-2902281347/cara-memasak-rawon-daging-surabaya-yang-praktis-dan-nikmat>

4.1.11 Soto Madureh ‘Soto Madura’

Soto Madureh merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas. Kuliner ini menjadi salah satu cemilan khas Madura. *Soto Madureh* berbeda dengan soto Medan, soto Madura tidak memakai santan dan rasa lemak yang dihasilkan dari daging cincang yang sudah direbus terlebih dahulu. Leksikon dalam kuliner *Soto Madureh* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu gilingan ‘*gilisen*’, kompor

'kompiler', panci 'cetek', centong 'senduk', air 'aeng', beras 'berres', bawang merah 'bebeng mera', bawang putih 'bebeng pote', jahe 'jeih', kunyit 'konye', daging 'empal'. Kedua, cara pengolahan yaitu dicuci 'ekombe', direbus 'ekella', digiling 'egiling', dipotong 'eyeres', digiling 'egiling', diaduk 'egeluiy', direndam 'ebekge'.

Tabel 4.12

Leksikon Jenis Kuliner Soto Madureh

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>soto madureh</i>	<i>Aeng</i>	Air	<i>ekella</i>	Direbus
	<i>Berras</i>	Beras	<i>egiling</i>	Digiling
	<i>bebeng mera</i>	bawang merah	<i>egiling</i>	Digiling
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>egiling</i>	Digiling
	<i>Jeih</i>	Jahe	<i>egiling</i>	Digiling
	<i>Konye</i>	Kunyit	<i>egiling</i>	Digiling
	<i>Empal</i>	Daging	<i>eguring eyeres</i>	digoreng dipotong

Relasi kuliner *Soto Madureh* sangat dekat dengan Masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner *Soto Madureh* tersebut pada hidangan sehari-hari. Selain itu *Soto Madureh* dipercaya sebagai kuliner pembangkit selera. Ketika kumpul keluarga seperti acara arisan, menurut masyarakat Madura berkumpul bersama keluarga tanpa *Soto Madureh* tidak lengkap (*dimensi ideologis*). Karakter biologis yang dihasilkan *Soto Madureh* melalui *dimensi biologis* terlihat dari rasa gurih dan lemak yang berasal dari daging cincang yang sudah direbus terlebih dahulu memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini. Hal ini dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu gurih dan lemak yang dihasilkan dari dan daging cincang yang sudah direbus terlebih dahulu pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara arisan.



Gambar 4.11 Soto Maduraeh ‘Soto Madura’

Sumber: Dokumentasi Pribasi

4.1.12 Sate Maduraeh ‘Sate Madura’

Sate Maduraeh merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Sate Maduraeh* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu gilingan ‘*gilisen*’, kompor ‘*kompore*’, wajan ‘*bajhan*’, sutil ‘*sottel*’, panci ‘*ceteh*’, lidi ‘*lidi*’, air ‘*aeng*’, kacang ‘*kacang*’, bawang merah ‘*bebeng mera*’, bawang putih ‘*bebeng pote*’, jahe ‘*jeih*’, kemiri ‘*merah*’, lontong ‘*lontong*’, ayam ‘*ajem*’, kulit ayam ‘*koleksi eh ajem*’. Kedua, cara pengolahan yaitu digiling ‘*egiling*’, dipotong ‘*eyeres*’, digoreng ‘*eguring*’, diaduk ‘*egeluiy*’, dimasak ‘*emassak*’.

Tabel 4.13

Leksikon Jenis Kuliner Sate Maduraeh

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>sate Maduraeh</i>	<i>Aeng</i>	Air	<i>ekella</i>	Direbus
	<i>Kacang</i>	Kacang	<i>eguring</i> <i>egiling</i> <i>ekella</i>	Digoreng digiling direbus
	<i>bebeng mera</i>	bawang merah	<i>eguring</i> <i>egiling</i>	Digoreng digiling
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>eguring</i> <i>egiling</i>	digoreng digiling
	<i>jeih</i>	jahe	<i>eguring</i> <i>egiling</i>	digoreng digiling
	<i>Merah</i>	Kemiri	<i>eguring</i> <i>egiling</i>	digoreng digiling
	<i>Lontong</i>	Lontong	<i>eyeres</i>	dipotong
	<i>Ajem</i>	Ayam	<i>eyeres</i> <i>esodduk</i>	dipotong ditusuk
	<i>koleksi eh ajem</i>	kulit ayam	<i>eyeres</i> <i>esodduk</i>	dipotong ditusuk

	<i>Kecap</i>	Kecap	<i>egeluiy</i>	diaduk
--	--------------	-------	----------------	--------

Relasi kuliner *Sate Madureh* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Sate Madureh* tersebut. selain itu *Sate Madureh* merupakan kuliner yang menjadi salah satu mata pencarian bagi masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung (*dimensi ideologis*). Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Sate Madureh* melalui *dimensi biologis* terlihat dari rasa manis dan lemak yang berasal dari kacang dan kecap yang diaduk menjadi satu serta memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini. Hal ini dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu rasa manis yang dihasilkan dari kecap yang diaduk menjadi satu dengan bumbu kacang yang sudah dihaluskan dengan rempah-rempah pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan khas yang menjadi mata pencaharian masyarakat Madura.



Gambar 4.12 *Sate Madureh* ‘Sate Madura’

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.13 *Gengan Klentong* ‘Sayur Buah Kelor’

Gengan Klentong merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan tembung yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Gengan Klentong* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan

bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan, yaitu kompor '*kompor*', panci '*ceteh*', centong '*senduk*', buah kelor '*klentong*', air '*aeng*', bawang putih '*bebeng poteh*', bawang merah '*bebeng mera*', kemiri '*mereh*', asam jawa '*acem*', lengkuas '*laos*', garam '*buje*', gula '*ghule*'. Kedua, cara pengolahan yaitu dikupas '*ekombik*', dipotong '*eyeres*', dicuci '*ekombe*', direbus '*ekella*', diaduk '*egeluiy*', dimasak '*emassak*'.

Tabel 4.14

Leksikon Jenis Kuliner Gengan Klentong

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>gengan klentong</i>	<i>Klentong</i>	buah kelor	<i>ekombik</i> <i>eyeres</i> <i>ekombe</i>	dikupas dipotong dicuci
	<i>Aeng</i>	Air	<i>ekella</i>	Direbus
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>eyeres</i>	Dipotong
	<i>bebeng mera</i>	bawang merah	<i>eyeres</i>	Dipotong
	<i>Mereh</i>	Kemiri	<i>epasittong</i>	Dicampur
	<i>Acem</i>	asam jawa	<i>ebekge</i>	direndam dicampur
	<i>Laos</i>	Lengkuas	<i>eyeres</i>	Dipotong
	<i>Buje</i>	Garam	<i>ditabur</i>	Ditabur
	<i>Ghule</i>	Gula	<i>ditabur</i>	Ditabur

Relasi kuliner *Gengan Klentong* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Melalui *dimensi sosiologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner *Gengan Klentong* tersebut. Masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung percaya bahwa kuliner *Gengan Klentong* dapat membangkitkan selera makan ketika disandingkan dengan nasi jagung, *Gengan Klentong* rasanya tidak lengkap bila tidak disandingkan dengan nasi jagung (*dimensi ideologis*). Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Gengan Klentong* melalui *dimensi biologis* terlihat dari rasa asam dan segar yang berasal dari *acem* yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*)

begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu asam dan segar yang berasal dari *acem* pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada hidangan sehari-hari.



Gambar 4.13 Gengan Klentong ‘Sayur Buah Kelor’

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/3452920-sayur-asem-buah-kelor>

4.1.14 *Bejid* ‘Wajik’

Bejid merupakan kuliner masyarakat suku Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Bejid* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan yaitu kompor ‘*kompore*’, panci ‘*ceteh*’, air ‘*aeng*’, pulut putih ‘*plotan poteh*’, gula merah ‘*ghule mera*’, gula pasir ‘*ghule*’, kelapa ‘*nyior*’, pewarna makanan ‘*bik kasombeh*’ Kedua, cara pengolahan yaitu direndam ‘*ebekge*’, ditiriskan ‘*epatostos*’, direbus ‘*ekella*’, dikupas ‘*ekombik*’, diparut ‘*eparod*’, diperas ‘*eperres*’, diaduk ‘*egeluiy*’, dicetak , dipotong ‘*eyeres*’.

Tabel 4.15

Leksikon Jenis Kuliner *Bejid*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>bejid</i>	<i>Aeng</i>	Air	<i>ekella</i>	direbus
	<i>plotan poteh</i>	pulut putih	<i>ebekge</i> <i>epatostos</i> <i>ekella</i>	direndam ditiriskan direbus
	<i>ghule mera</i>	gula merah	<i>epasittong</i>	dicampur
	<i>Ghule</i>	gula pasir	<i>epasittong</i>	Dicampur
	<i>Nyior</i>	Kelapa	<i>esebek</i>	dibelah

			<i>eparod eperras</i>	diparut diperas
	<i>bik kasombeh</i>	pewarna makanan	<i>epasittong</i>	Dicampur

Relasi kuliner *Bejid* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* dan *dimensi ideologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengkonsumsi kuliner *Bejid* tersebut pada hidangan sehari-hari maupun acara-acara tertentu seperti acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, Idul Adha. Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Bejid* melalui *dimensi biologis* terlihat rasa manis yang dihasilkan *ghule mera* yang memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini dan dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu kenikmatan cita rasa manis yang dihasilkan *ghule mera* pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada acara syukuran maupun Hari Raya Idul Fitri dan Idul Adha.



Gambar 4.14 *Bejid* 'Wajik'

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.15 *Jukok Bibik* 'Ikan Bebek'

Jukok Bibik merupakan kuliner masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang memiliki rasa yang khas. Leksikon dalam kuliner *Jukok Bibik* ini juga diklasifikasikan menjadi dua kelompok: (1) alat dan bahan, serta (2) cara pengolahan. Pertama leksikon alat dan bahan yaitu kompor

'kompor', wajan 'bajhan', sutil 'sottel', bebek 'bibik', air 'aeng', bawang putih 'bebeng poteh', cabai merah 'cabbih mera', mangga 'mangga', jahe 'jeih', kunyit 'konye', lengkuas 'laos', ketumbar 'ketombar', kemiri 'mereh', lada 'sa,ang', serai 'sere', daun jeruk 'deun jeruk', garam 'buje'. Kedua, cara pengolahan yaitu dihaluskan 'epa,alos', dicampur 'epasittong', digoreng 'eguring', diaduk 'egeluiy', digiling 'egiling', dipotong 'eyeres'.

Tabel 4.16

Leksikon Jenis Kuliner *Jukok Bibik*

Nama Kuliner	Leksikon			
	Bahan	Glos	Cara pengolahan	Glos
<i>jukok bibik</i>	<i>bibik</i>	Bebek	<i>eyeres</i> <i>ekella</i> <i>eguring</i>	dipotong direbus digoreng
	<i>aeng</i>	Air	<i>ekella</i>	Direbus
	<i>bebeng poteh</i>	bawang putih	<i>egiling</i>	digiling
	<i>cabbih mera</i>	cabai merah	<i>egiling</i>	digiling
	<i>manga</i>	Manga	<i>eyeres</i>	dipotong
	<i>jeih</i>	Jahe	<i>egiling</i>	digiling
	<i>konye</i>	Kunyit	<i>egiling</i>	digiling
	<i>ketombar</i>	ketumbar	<i>egiling</i>	digiling
	<i>mereh</i>	Kemiri	<i>egiling</i>	digiling
	<i>sa,ang</i>	Lada	<i>ditabur</i>	Ditabur
	<i>sere</i>	Serai	<i>egiling</i>	digiling
	<i>deun jeruk</i>	daun jeruk	<i>ekella</i>	Direbus
<i>buje</i>	Garam	<i>ditabur</i>	Ditabur	

Relasi kuliner *Jukok Bibik* sangat erat dengan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berdasarkan *dimensi sosiologis* terlihat pada masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung yang masih memasak dan mengonsumsi kuliner *Jukok Bibik* tersebut. Masyarakat Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung percaya bahwa kuliner *Jukok Bibik* dapat membangkitkan selera makan dengan ciri khas sambal yang dipadukan dengan buah mangga muda yang dipotong tipis-tipis menjadi satu (*dimensi ideologis*). Karakter biologis yang dihasilkan oleh *Jukok Bibik* melalui *dimensi biologis* terlihat dari rasa gurih, pedas, dan segar yang berasal dari *bibik* yang sudah dibumbuin kemudian digoreng, rasa pedas dan segar dari sambal yang dipadukan

menjadi satu dengan potongan buah mangga muda memberikan kenikmatan dan cita rasa makanan dari kuliner ini. Hal ini dirasakan juga melalui pengalaman indera manusia (*bodily experience*) begitupun yang dirasakan juga oleh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Parameter keterhubungan (*interrelationship*), yaitu rasa gurih, pedas, dan segar yang berasal dari *bibik* yang sudah dibumbuin kemudian digoreng, rasa pedas dan segar dari sambal yang dipadukan menjadi satu dengan irisan mangga muda pada kuliner ini, yang dirasakan pula pada pengalaman inderawi (*bodily experience*) dengan panganan pada hidangan sehari-hari.



Gambar 4.15 Jukok Bibik ‘Ikan Bebek’

Sumber: <https://cekresep.my.id/madura/resep-bebek-bumbu-hitam-khas-madura-dengan-bahan-sederhana>

4.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura

Pemahaman masyarakat Madura terhadap leksikon kuliner khas Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon kuliner diuji dengan klasifikasi jenis kuliner khas Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Pengklasifikasian tersebut berdasarkan kelas kata (nomina) dan verba (kegiatan). Data leksikon yang akan diujikan yaitu berjumlah 104 leksikon.

Leksikon kuliner yang berjumlah 15 dengan kelompok leksikon alat dan bahan berjumlah 62 dan leksikon cara pengolahan berjumlah 28. Leksikon. Leksikon akan diujikan kepada responden di Kecamatan Medan Tembung dengan kelompok usia 15-20 tahun (20 orang), usia 21-45 (55 orang), dan usia di atas 46 tahun (15 orang). Jadi total keseluruhan responden berjumlah 90 orang.

4.2.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Jenis Kuliner dari Tiga Generasi Usia

Leksikon jenis kuliner khas suku Madura yang diambil dari Kecamatan Medan Tembung berjumlah 15 leksikon, yaitu *kocor*, *dhudhul*, *apem*, *nang inang lorjuk*, *getok biginah nangkah*, *rojek lontong*, *gengan meronggih*, *nasek jegung*, *lontong lodeh*, *rawon*, *soto madureh*, *sate madureh*, *gengan klentong*, *bejid*, *jukok bibik*. Leksikon ini akan diujikan kepada responden dari ketiga kelompok usia yaitu 15-20 tahun (20 orang), usia 21-45 (55 orang), dan usia di atas 46 tahun (15 orang).

4.2.1.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Jenis Kuliner Usia 15-20 Tahun

Tabel 4.17

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 15-20 Tahun

No	Leksikon jenis kuliner	Kategori									
		A		B		C		D		E	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
1	<i>Kocor</i>	3	15	12	60	2	10	1	5	2	10
2	<i>Dhudhul</i>	3	15	10	50	5	25	1	5	1	5
3	<i>Apem</i>	4	20	11	55	2	10	2	10	1	5
4	<i>Nang Inang Lorjuk</i>	0	0	13	65	2	10	2	10	3	15
5	<i>Getok Biginah Nangkah</i>	0	0	16	80	3	15	1	5	1	5
6	<i>Rojek Lontong</i>	5	25	14	70	0	0	0	0	1	5
7	<i>Gengan Meronggih</i>	2	10	12	60	2	10	2	10	2	10
8	<i>Nasek Jegung</i>	4	20	16	80	0	0	0	0	0	0
9	<i>Lontong Lodeh</i>	6	30	12	60	0	0	0	0	2	10
10	<i>Rawon</i>	4	20	11	55	3	15	2	10	0	0
11	<i>Soto Madureh</i>	5	25	15	75	0	0	0	0	0	0
12	<i>Sate Madureh</i>	8	40	12	60	0	0	0	0	0	0
13	<i>Gengan Klentong</i>	0	0	10	50	3	15	1	5	6	30
14	<i>Bejid</i>	3	15	12	60	2	10	3	15	0	0
15	<i>Jukok Bibik</i>	2	10	11	55	0	0	0	0	7	35
Total		49		187		24		15		26	

Rata-rata	4,20	62,33	8	5	8,66
------------------	------	-------	---	---	------

Berdasarkan tabel di atas diperoleh 15 leksikon kuliner yang diujikan kepada 20 orang kelompok usia 15-20 tahun. Pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, pernah memasak) sebanyak 49 orang dengan persentasinya mencapai 4,20%. Kategori B (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, dan tidak pernah memasak) sebanyak 187 orang dengan persentasinya mencapai 62,33%. Selanjutnya kategori C (pernah mendengar, pernah melihat, tidak pernah memakan, tidak pernah memasak) sebanyak 24 orang dengan persentasinya mencapai 8%. Kategori D (pernah mendengar saja) sebanyak 15 orang dengan persentasinya mencapai 5%. Terakhir, kategori E (tidak tahu) sebanyak 26 orang dengan persentasinya mencapai 8,66%.

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung diwariskan dengan baik. Hal ini ditunjukkan dari kategori B, dimana kelompok usia 15-20 tahun ini pernah memakan kuliner khas Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung. bahkan terlihat juga pada kategori A dimana sudah ada yang pernah memasak beberapa dari kuliner yang ada. Kuliner yang paling sering dimakan adalah kuliner *sate madureh*, *lontong lodeh*, *rojek lontong*, *soto medureh*, *apem*, *rawon*, *nasek jegung*, karena kuliner-kuliner ini paling sering disajikan dirumah seperti *lontong lodeh*, *rojek lontong*, *soto medureh*, *rawon*, dan *nasek jegung*. Yang merupakan makanan khas sehari-hari mereka. Sedangkan *sate medureh* merupakan salah satu kuliner khas Madura yang menjadi mata pencarian masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung, dan *apem* merupakan kuliner yang selalu disajikan pada acara-acara syukuran maupun acara-acara besar seperti Hari Raya. Kuliner yang tidak diturunkan dengan baik yaitu *getok biginah nangkah*, dan *gengan klentong*, terlihat dari persentase kategori E (tidak tahu) mencapai 35% untuk kuliner *jukok bibik*. Hal ini disebabkan karena *jukok bibik* sudah jarang dimasak oleh orang tua mereka karena sulit dan lamanya proses pengolahan kuliner ini, oleh karena itu generasi usia 15-20 tahun sudah jarang mengetahui jenis kuliner ini.

4.2.1.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 21-45 Tahun

Tabel 4.18

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia 21-45 Tahun

No	Leksikon jenis kuliner	Kategori									
		A		B		C		D		E	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
1	<i>Kocor</i>	35	63,63	20	36,37	0	0	0	0	0	0
2	<i>Dhudhul</i>	35	63,63	20	36,37	0	0	0	0	0	0
3	<i>Apem</i>	35	63,63	20	36,37	0	0	0	0	0	0
4	<i>Nang Inang Lorjuk</i>	15	27,28	35	63,63	0	0	0	0	0	0
5	<i>Getok Biginah Nangkah</i>	27	49,09	28	50,90	0	0	0	0	0	0
6	<i>Rojek Lontong</i>	29	57,73	26	47,27	0	0	0	0	0	0
7	<i>Gengan Meronggi h</i>	12	21,81	13	23,63	5	9,09	0	0	25	45,45
8	<i>Nasek Jegung</i>	40	72,72	15	27,27	0	0	0	0	0	0
9	<i>Lontong Lodeh</i>	36	65,45	19	34,54	0	0	0	0	2	3,63
10	<i>Rawon</i>	45	81,81	10	18,18	0	0	0	0	0	0
11	<i>Soto Madureh</i>	30	54,54	15	27,28	0	0	0	0	10	18,18
12	<i>Sate Madureh</i>	55	100	0	0	0	0	0	0	0	0
13	<i>Gengan Klentong</i>	10	18,18	25	45,45	6	10,90	4	7,27	10	18,18
14	<i>Bejid</i>	23	41,81	15	27,27	6	10,90	5	9,09	6	10,90
15	<i>Jukok Bibik</i>	25	45,45	15	27,27	10	18,18	5	9,09	0	0

Total	45 2		26 6		27		14		53	
Rata-rata	55,11		33,45		3,27		1,70		6,42	

Berdasarkan tabel di atas diperoleh 15 leksikon kuliner yang diujikan kepada 55 orang kelompok usia 21-45 tahun. Pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, pernah memasak) sebanyak 452 orang dengan persentasinya mencapai 50,27%. Kategori B (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, dan tidak pernah memasak) sebanyak 266 orang dengan persentasinya mencapai 33,45%. Selanjutnya kategori C (pernah mendengar, pernah melihat, tidak pernah memakan, tidak pernah memasak) sebanyak 27 orang dengan persentasinya mencapai 3,27%. Kategori D (pernah mendengar saja) sebanyak 14 orang dengan persentasinya mencapai 1,70%. Terakhir, kategori E (tidak tahu) sebanyak 53 orang dengan persentasinya mencapai 6,42%.

Data tersebut menunjukkan bahwa kuliner khas Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung masih terwariskan dengan baik. Hal ini dapat terlihat dari kategori A dan B dimana persentasi keduanya mencapai 50,27% dan 33,45%. Dapat disimpulkan bahwa kuliner khas Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung masih sering dimasak dan dikonsumsi generasi usia 21-45 tahun.

4.2.1.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia \geq 46 Tahun

Tabel 4.19

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Kuliner Usia \geq 46 Tahun

No	Leksikon jenis kuliner	Kategori									
		A		B		C		D		E	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
1	<i>Kocor</i>	12	80	3	20	0	0	0	0	0	0
2	<i>Dhudhul</i>	13	86,6	2	13,33	0	0	0	0	0	0
3	<i>Apem</i>	11	73,33	4	26,66	0	0	0	0	0	0
4	<i>Nang Inang Lorjuk</i>	9	73,2	6	40	0	0	0	0	0	0

5	<i>Getok Biginah Nangkah</i>	14	93,33	1	6,66	0	0	0	0	0	0
6	<i>Rojek Lontong</i>	13	86,6	2	13,33	0	0	0	0	0	0
7	<i>Gengan Meronggih</i>	5	33,33	5	33,33	5	33,33	0	0	5	33,33
8	<i>Nasek Jegung</i>	15	100	0	0	0	0	0	0	0	0
9	<i>Lontong Lodeh</i>	15	100	0	0	0	0	0	0	2	13,33
10	<i>Rawon</i>	15	100	0	0	0	0	0	0	0	0
11	<i>Soto Madureh</i>	15	100	0	0	0	0	0	0	10	66,66
12	<i>Sate Madureh</i>	15	100	0	0	0	0	0	0	0	0
13	<i>Gengan Klentong</i>	7	46,66	6	40	2	13,33	0	0	0	0
14	<i>Bejid</i>	10	66,66	5	33,33	0	0	0	0	0	0
15	<i>Jukok Bibik</i>	6	40	5	33,33	4	26,66	0	0	0	0
Total		175		39		11		0		17	
Rata-rata		73,04		17,33		4,89		0		7,55	

Berdasarkan tabel di atas diperoleh 15 leksikon kuliner yang diujikan kepada 15 orang kelompok usia ≥ 46 tahun. Pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, pernah memasak) sebanyak 175 orang dengan persentasinya mencapai 73,04%. Kategori B (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, dan tidak pernah memasak) sebanyak 39 orang dengan persentasinya mencapai 17,33%. Selanjutnya kategori C (pernah mendengar, pernah melihat, tidak pernah memakan, tidak pernah memasak) sebanyak 11 orang dengan persentasinya mencapai 4,89%. Kategori D (pernah mendengar saja) sebanyak 0 orang dengan persentasinya mencapai 0. Terakhir, kategori E (tidak tahu) sebanyak 17 orang dengan persentasinya mencapai 7,55%.

Dapat disimpulkan bahwa kuliner masyarakat Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung terwariskan dengan baik pada usia ≥ 46 tahun hal ini dapat dilihat dari capaian persentase kategori A yaitu 73,04%.

4.2.1.4 Akumulasi Tingkat Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung dari Tiga Generasi Usia

$$\begin{aligned} \text{Total JP1} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4} + \text{Total JP5}} \\ &= \frac{976 \times 100\%}{1355} \\ &= 72,02\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total JP2} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4} + \text{Total JP5}} \\ &= \frac{492 \times 100\%}{1355} \\ &= 36,30\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total JP3} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4} + \text{Total JP5}} \\ &= \frac{62 \times 100\%}{1355} \\ &= 4,57\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total JP4} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4} + \text{Total JP5}} \\ &= \frac{29 \times 100\%}{1355} \\ &= 2,14\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total JP5} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4} + \text{Total JP5}} \\ &= \frac{96 \times 100\%}{1355} \\ &= 7,08\% \end{aligned}$$

Pemahaman masyarakat terhadap leksikon jenis kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung diperoleh dari 15 leksikon jenis kuliner. Leksikon tersebut diujikan kepada responden dari Kecamatan Medan Tembung. Leksikon tersebut diujikan pada tiga generasi usia, yaitu usia 15-20 tahun (20 orang), usia 21-45 tahun (55 orang), dan usia di atas 46 tahun (15 orang), dengan total keseluruhan responden berjumlah 90 orang yang merupakan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung.

Hasil analisis data pengetahuan leksikon nomina pada leksikon kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung pada tiga generasi usia dapat disimpulkan bahwa kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, pernah memasak) diperoleh JP sebanyak 976 dengan persentase 72,02%. Kategori B (pernah mendengar, pernah melihat, pernah memakan, tidak pernah memasak) diperoleh JP sebanyak 492 dengan persentase 36,30%. Kategori C (pernah mendengar, pernah melihat, tidak pernah memakan, tidak pernah memasak) diperoleh JP sebanyak 62 dengan persentase 4,57%. Kategori D (pernah mendengar saja) diperoleh JP sebanyak 29 dengan persentase 2,14%. Kategori E (tidak tahu) diperoleh JP sebanyak 96 dengan persentase 7,08%.

Dari kelima yang telah diujikan pada tiga kelompok generasi usia menunjukkan hasil persentase 72,02% pada kategori A dan 36,30% pada kategori B, maka dapat dikatakan bahwa pada ketiga generasi usia tersebut dikategorikan masih mengenal dan mengetahui leksikon alat dan bahan pada kuliner khas suku Madura di Kecamatan Medan Tembung.

4.2.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Jenis Leksikon Alat dan Bahan dari Tiga Generasi Usia

Leksikon alat dan bahan yang diturunkan dari 15 leksikon kuliner khas Madura di Kecamatan Medan Tembung, seluruhnya berjumlah 62 leksikon, dengan pembagian 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan. Leksikon tersebut antara lain; *bajhan, kompor, sottel, tomang, palastik, todi, soblugen, cetakan kue, rotparot, ceteh, senduk, gilisen, lidi* (leksikon alat), *teppong berres, teppong terigu, ghule mera, ghule, aeng, nyak lettek, pallaton, nyior, buje, santan, pengembang, plottan, lorjuk, biginah nangka, kacang, bebeng poteh, bebeng mera, petes, lontong, tahu, cambe, meronggih, bik konceh, berres, jegung, konye, laos, ketomber, kecor, sa,ang, cabbi mera, jeih, je,eh, keluek, acem, deun salam, sere, deun bebeng, empal, mereh, ajem, koleksi eh ajem, kecap, klentong, plottan poteh, bik kasombeh, bibik, mangga, deun jeruk* (leksikon bahan). Leksikon tersebut akan

diujikan kepada responden berdasarkan penggolongan ketiga kelompok usia, yaitu usia 15-20 tahun (20 orang), usia 21-45 tahun (55 orang), usia ≥ 46 tahun (15 orang).

4.2.2.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 15-20 Tahun

Tabel 4.20

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 15-20 Tahun

No	Leksikon Alat dan Bahan	Kategori							
		A		B		C		D	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
Leksikon Alat									
1	<i>Bajhan</i>	15	75	5	25	0	0	0	0
2	<i>Kompor</i>	15	75	5	25	0	0	0	0
3	<i>Sottel</i>	15	75	5	25	0	0	0	0
4	<i>Tomang</i>	6	30	7	35	3	15	4	20
5	<i>Palastik</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Todi</i>	13	65	5	25	2	10	0	0
7	<i>Soblugen</i>	11	55	2	10	2	10	5	25
8	<i>Cetakan Kue</i>	15	75	5	25	0	0	0	0
9	<i>Rotparot</i>	12	60	6	30	2	10	0	0
10	<i>Ceteh</i>	5	25	5	25	5	25	5	25
11	<i>Senduk</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Gilisen</i>	11	55	4	20	3	15	2	10
13	<i>Lidi</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
Leksikon Bahan									
1	<i>Teppong Berres</i>	15	75	3	15	2	10	0	0
2	<i>Teppong Terigu</i>	12	60	2	10	3	15	0	0
3	<i>Ghule Mera</i>	10	50	10	50	0	0	0	0
4	<i>Ghule</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
5	<i>Aeng</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Nyak Lettek</i>	15	75	5	25	0	0	0	0
7	<i>Pallaton</i>	9	45	3	15	5	25	3	15
8	<i>Nyior</i>	5	25	15	75	0	0	0	0
9	<i>Buje</i>	6	30	7	35	7	35	0	0
10	<i>Santan</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
11	<i>Pengembang</i>	15	75	5	25	0	0	0	0
12	<i>Plottan</i>	8	40	8	40	4	20	0	0
13	<i>Lorjuk</i>	4	20	6	30	5	25	5	25

14	<i>Biginah Nangka</i>	9	45	7	35	4	20	0	0
15	<i>Kacang</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
16	<i>Bebeng Poteh</i>	16	80	4	20	0	0	0	0
17	<i>Bebeng Mera</i>	16	80	4	20	0	0	0	0
18	<i>Petes</i>	4	20	8	40	2	10	6	30
19	<i>Lontong</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
20	<i>Tahu</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
21	<i>Cambe</i>	8	40	8	40	4	20	0	0
22	<i>Meronggih</i>	7	35	6	30	3	15	4	20
23	<i>Bik Konceh</i>	2	10	2	10	1	5	15	75
24	<i>Berres</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
25	<i>Jegung</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
26	<i>Konye</i>	12	60	2	10	6	30	0	0
27	<i>Laos</i>	12	60	2	10	6	30	0	0
28	<i>Ketomber</i>	16	80	4	20	0	0	0	0
29	<i>Kecor</i>	11	55	2	10	4	20	3	15
30	<i>Sa,Ang</i>	2	10	3	15	2	10	13	65
31	<i>Cabbi Mera</i>	12	60	3	15	5	25	0	0
32	<i>Jeih</i>	12	60	3	15	5	25	0	0
33	<i>Je,Eh</i>	2	10	1	5	1	5	16	80
34	<i>Keluok</i>	4	20	5	25	1	5	10	50
35	<i>Acem</i>	1	5	1	5	1	5	17	85
36	<i>Deun Salam</i>	14	70	3	15	3	15	0	0
37	<i>Sere</i>	15	75	2	10	3	15	0	0
38	<i>Deun Bebeng</i>	12	60	2	10	3	15	3	15
39	<i>Empal</i>	6	30	6	30	3	15	5	25
40	<i>Mereh</i>	4	20	7	35	3	15	6	30
41	<i>Ajem</i>	17	85	3	15	0	0	0	0
42	<i>Koleksi Eh Ajem</i>	3	15	5	25	3	15	9	45
43	<i>Kecap</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
44	<i>Klentong</i>	3	15	3	15	5	25	9	45
45	<i>Plottan Poteh</i>	7	35	7	35	3	15	3	15
46	<i>Bik Kasombeh</i>	2	10	2	10	1	5	15	75
47	<i>Bibik</i>	2	10	1	5	1	5	16	80
48	<i>Mangga</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
49	<i>Deun Jeruk</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
Total		728		219		116		174	
Rata-Rata		60,08		17,74		9,35		14,03	

Disimpulkan dari tabel di atas, bahwa pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap kelompok leksikon alat dan bahan pada kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung dikategorikan sebagian besar masih mengetahui dan menggunakan leksikon kuliner

khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung. Dari data di atas, terdapat 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan, sehingga total keseluruhan leksikon alat dan bahan menjadi 62 leksikon. Pada generasi usia 15-20 tahun, dapat dilihat dari perolehan pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) sebanyak 728 orang dengan persentase 60,08%, kategori B (pernah mendengar dan melihat) sebanyak 219 orang dengan persentase 17,74%, kategori C (pernah mendengar saja) sebanyak 116 orang dengan persentase 9,35%, dan kategori D (tidak tahu) sebanyak 174 orang dengan persentase 14,03%.

4.2.2.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 21-45 Tahun

Tabel 4.21
Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia 21-45 Tahun

No	Leksikon Alat dan Bahan	Kategori							
		A		B		C		D	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
Leksikon Alat									
1	<i>Bajhan</i>	45	81,81	10	18,18	0	0	0	0
2	<i>Kompor</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
3	<i>Sottel</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
4	<i>Tomang</i>	40	72,72	15	27,27	3	5,45	4	7,27
5	<i>Palastik</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Todi</i>	55	100	5	9,09	0	0	0	0
7	<i>Soblugen</i>	42	76,36	13	23,63	0	0	0	0
8	<i>Cetakan Kue</i>	55	100	5	9,09	0	0	0	0
9	<i>Rotparot</i>	45	81,81	10	18,18	0	0	0	0
10	<i>Ceteh</i>	32	58,18	18	32,72	15	27,27	0	0
11	<i>Senduk</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Gilisen</i>	28	50,90	12	21,81	15	27,27	0	0
13	<i>Lidi</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
Leksikon Bahan									
1	<i>Teppong Berres</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
2	<i>Teppong Terigu</i>	55	100	0	0	0	0	0	0

3	<i>Ghule Mera</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
4	<i>Ghule</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
5	<i>Aeng</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Nyak Lettek</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
7	<i>Pallaton</i>	37	67,27	13	23,63	5	9,09	0	0
8	<i>Nyior</i>	30	54,54	15	27,27	10	18,18	0	0
9	<i>Buje</i>	22	40	22	40	11	20	0	0
10	<i>Santan</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
11	<i>Pengembang</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Plottan</i>	41	74,54	13	23,63	1	1,81	0	0
13	<i>Lorjuk</i>	36	65,45	15	27,27	4	7,27	0	0
14	<i>Biginah Nangka</i>	34	61,81	12	21,81	6	10,90	3	5,45
15	<i>Kacang</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
16	<i>Bebeng Poteh</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
17	<i>Bebeng Mera</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
18	<i>Petes</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
19	<i>Lontong</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
20	<i>Tahu</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
21	<i>Cambe</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
22	<i>Meronggih</i>	30	54,54	15	27,27	10	18,18	0	0
23	<i>Bik Konceh</i>	43	78,18	7	12,72	5	9,09	0	0
24	<i>Berres</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
25	<i>Jegung</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
26	<i>Konye</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
27	<i>Laos</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
28	<i>Ketomber</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
29	<i>Kecor</i>	33	60	17	30,90	5	9,09	0	0
30	<i>Sa,Ang</i>	28	50,90	20	36,36	7	12,72	0	0
31	<i>Cabbi Mera</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
32	<i>Jeih</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
33	<i>Je,Eh</i>	26	47,27	14	25,45	10	18,18	5	9,09
34	<i>Keluek</i>	40	72,72	15	27,27	0	0	0	0
35	<i>Acem</i>	31	56,36	15	27,27	9	16,36	0	0
36	<i>Deun Salam</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
37	<i>Sere</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
38	<i>Deun Bebeng</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
39	<i>Empal</i>	23	41,81	17	30,90	5	9,09	10	18,18
40	<i>Mereh</i>	29	52,72	17	30,90	9	16,36	0	0
41	<i>Ajem</i>	45	81,81	10	18,18	0	0	0	0
42	<i>Koleksi Eh Ajem</i>	22	40	18	32,72	10	18,18	5	9,09
43	<i>Kecap</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
44	<i>Klentong</i>	32	58,18	15	27,27	8	14,54	0	0
45	<i>Plottan Poteh</i>	24	43,63	16	20,09	10	18,18	5	9,09
46	<i>Bik Kasombeh</i>	21	38,18	18	32,72	11	20	5	9,09

47	<i>Bibik</i>	20	36,36	18	32,72	12	21,81	5	9,09
48	<i>Mangga</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
49	<i>Deun Jeruk</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
Total		2804		410		181		42	
Rata-Rata		83,08		12,25		4,99		1,23	

Disimpulkan dari tabel di atas, bahwa pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap kelompok leksikon alat dan bahan pada kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung dikategorikan sebagian besar masih mengetahui dan menggunakan leksikon kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung. Dari data di atas, terdapat 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan, sehingga total keseluruhan leksikon alat dan bahan menjadi 62 leksikon. Pada generasi usia 15-20 tahun, dapat dilihat dari perolehan pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) sebanyak 2804 orang dengan persentase 83,08%, kategori B (pernah mendengar dan melihat) sebanyak 410 orang dengan persentase 12,25%, kategori C (pernah mendengar saja) sebanyak 181 orang dengan persentase 4,99%, dan kategori D (tidak tahu) sebanyak 42 orang dengan persentase 1,23%.

4.2.2.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia \geq 46 Tahun

Tabel 4.22

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Alat dan Bahan Usia \geq 46 Tahun

No	Leksikon Alat dan Bahan	Kategori							
		A		B		C		D	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
Leksikon Alat									
1	<i>Bajhan</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
2	<i>Kompor</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
3	<i>Sattel</i>	15	100	0	0	0	0	0	0

4	<i>Tomang</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
5	<i>Palastik</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Todi</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
7	<i>Soblugen</i>	13	86,66	2	13,33	0	0	0	0
8	<i>Cetakan Kue</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
9	<i>Rotparot</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
10	<i>Ceteh</i>	10	66,66	5	33,33	0	0	0	0
11	<i>Senduk</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Gilisen</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
13	<i>Lidi</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
Leksikon Bahan									
1	<i>Teppong Berres</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
2	<i>Teppong Terigu</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
3	<i>Ghule Mera</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
4	<i>Ghule</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
5	<i>Aeng</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Nyak Lettek</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
7	<i>Pallaton</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
8	<i>Nyior</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
9	<i>Buje</i>	11	73,33	4	26,66	0	0	0	0
10	<i>Santan</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
11	<i>Pengembang</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Plottan</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
13	<i>Lorjuk</i>	9	60	6	40	0	0	0	0
14	<i>Biginah Nangka</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
15	<i>Kacang</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
16	<i>Bebeng Poteh</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
17	<i>Bebeng Mera</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
18	<i>Petes</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
19	<i>Lontong</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
20	<i>Tahu</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
21	<i>Cambe</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
22	<i>Meronggih</i>	8	53,33	7	46,66	0	0	0	0
23	<i>Bik Konceh</i>	6	40	3	20	0	0	6	40
24	<i>Berres</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
25	<i>Jegung</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
26	<i>Konye</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
27	<i>Laos</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
28	<i>Ketomber</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
29	<i>Kecor</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
30	<i>Sa,Ang</i>	5	33,33	6	40	4	26,66	0	0
31	<i>Cabbi Mera</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
32	<i>Jeih</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
33	<i>Je,Eh</i>	10	66,66	5	33,33	0	0	0	0

34	<i>Keluek</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
35	<i>Acem</i>	6	40	7	46,66	2	13,33	0	0
36	<i>Deun Salam</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
37	<i>Sere</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
38	<i>Deun Bebeng</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
39	<i>Empal</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
40	<i>Mereh</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
41	<i>Ajem</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
42	<i>Koleksi Eh Ajem</i>	7	46,66	6	40	2	13,33	0	0
43	<i>Kecap</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
44	<i>Klentong</i>	7	46,66	5	33,33	3	20	0	0
45	<i>Plottan Poteh</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
46	<i>Bik Kasombeh</i>	7	46,66	4	36,66	3	20	1	6,66
47	<i>Bibik</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
48	<i>Mangga</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
49	<i>Deun Jeruk</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
Total		849		60		14		7	
Rata-Rata		91,28		6,61		1,50		0,75	

Disimpulkan dari tabel di atas, bahwa pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap kelompok leksikon alat dan bahan pada kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung dikategorikan sebagian besar masih mengetahui dan menggunakan leksikon kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung. Dari data di atas, terdapat 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan, sehingga total keseluruhan leksikon alat dan bahan menjadi 62 leksikon. Pada generasi usia 15-20 tahun, dapat dilihat dari perolehan pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) sebanyak 849 orang dengan persentase 91,28%, kategori B (pernah mendengar dan melihat) sebanyak 60 orang dengan persentase 6,61%, kategori C (pernah mendengar saja) sebanyak 14 orang dengan persentase 1,50%, dan kategori D (tidak tahu) sebanyak 7 orang dengan persentase 0,75%.

4.2.2.4 Akumulasi Tingkat Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Alat dan Bahan dari Tiga Generasi Usia

$$\text{Total JP1} = \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}}$$

$$= \frac{4381 \times 100\%}{5604}$$

$$= 78,17\%$$

$$\text{Total JP2} = \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}}$$

$$= \frac{689 \times 100\%}{5604}$$

$$= 12,29\%$$

$$\text{Total JP3} = \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}}$$

$$= \frac{311 \times 100\%}{5604}$$

$$= 5,54\%$$

$$\text{Total JP4} = \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}}$$

$$= \frac{223 \times 100\%}{5604}$$

$$= 3,97\%$$

Terdapat 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan dari 15 jenis kuliner, sehingga total keseluruhan leksikon alat dan bahan menjadi 62 leksikon alat dan bahan pada kuliner khas Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung. Dari uraian di atas, diketahui leksikon alat dan bahan pada ketiga generasi diperoleh jumlah pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) diperoleh JP sebanyak 4381 dengan persentase 78,17%. Kategori B (pernah mendengar dan melihat) diperoleh JP sebanyak 689 dengan persentase 12,29%. Kategori C (pernah mendengar saja) diperoleh JP sebanyak 311 dengan persentase 5,54%. Kategori D (tidak tahu) diperoleh JP sebanyak 223 dengan persentase 3,97%.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap leksikon alat dan bahan pada kuliner khas Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung dikategorikan masih mengetahui dan menggunakan leksikon kuliner khas Madurayang ada di Kecamatan Medan Tembung. Terdapat beberapa leksikon yang mulai punah, hal ini terlihat dari hasil persentasenya pada kategori D yaitu pada leksikon *acem* dengan persentase tertinggi pada usia 15-20 tahun yaitu 85%.

Leksikon *empal* dengan persentase 18,18% pada usia 21-45 tahun dan leksikon *bik konceh* dengan persentase 40%. Leksikon *acem*, *empal*, *bik konceh* mulai hilang karena masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung lebih sering menggunakan bahan seadanya. Selain itu pada alat yaitu *tomang* dengan persentase 7,27%, leksikon ini sudah jarang digunakan karena mulai berubahnya seiring perkembangan zaman.

4.2.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Jenis Leksikon Cara Pengolahan dari Tiga Generasi Usia

Leksikon cara pengolahan yang diturunkan dari 15 leksikon jenis kuliner suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung berjumlah 27 leksikon cara pengolahan. Leksikon tersebut adalah *ebekge*, *epatotos*, *ejemor*, *eguring*, *egiling*, *epa*, *alos*, *ekombik*, *ekombe*, *etuwab*, *eyeres*, *eparod*, *egiling*, *ecampur*, *ekella*, *ecellep*, *enyagaken*, *ngettok*, *epasittong*, *egeluiy*, *eyangkak*, *esebek*, *cetaan*, *eperres*, *ditabur*, *epettek*, *emassak*, *esodduk*. Leksikon tersebut akan diujikan kepada responden dari ketiga kelompok usia yaitu usia 15-20 tahun (20 orang), usia 21-45 tahun (55 orang), usia ≥ 46 tahun (15 orang).

4.2.3.1 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 15-20 Tahun

Tabel 4.23

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 15-20 Tahun

No	Leksikon Cara Pengolahan	Kategori							
		A		B		C		D	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
1	<i>Ebekge</i>	3	15	4	20	3	15	10	50
2	<i>Epatotos</i>	3	15	4	20	3	15	10	50
3	<i>Ejemor</i>	7	35	8	40	5	25	0	0
4	<i>Eguring</i>	8	40	7	35	5	25	0	0

5	<i>Egiling</i>	10	50	5	25	5	25	0	0
6	<i>Epa,alos</i>	14	70	3	15	1	5	2	10
7	<i>Ekombik</i>	2	10	2	15	2	10	14	70
8	<i>Ekombe</i>	2	10	3	15	2	10	13	65
9	<i>Etuwab</i>	13	65	4	20	1	5	2	10
10	<i>Eyeres</i>	2	10	2	10	1	5	15	75
11	<i>Eparod</i>	9	45	3	15	8	40	0	0
12	<i>Egiling</i>	10	50	5	25	5	25	0	0
13	<i>Ecampur</i>	10	50	6	30	4	20	0	0
14	<i>Ekella</i>	3	15	1	5	2	10	14	70
15	<i>Ecellep</i>	2	10	2	10	2	10	14	70
16	<i>Enyagaken</i>	2	10	1	5	2	10	15	75
17	<i>Ngettok</i>	1	5	2	10	2	10	15	75
18	<i>Epasittong</i>	3	15	4	20	1	5	12	60
19	<i>Egeluiy</i>	2	10	1	5	2	10	15	75
20	<i>Eyangkak</i>	2	10	2	10	3	15	13	65
21	<i>Esebek</i>	2	10	3	15	2	10	13	65
22	<i>Cetaan</i>	17	85	3	15	0	0	0	0
23	<i>Eperres</i>	18	90	2	10	0	0	0	0
24	<i>Ditabur</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
25	<i>Epettek</i>	19	95	1	5	0	0	0	0
26	<i>Emassak</i>	20	100	0	0	0	0	0	0
27	<i>Esodduk</i>	14	70	4	20	2	10	0	0
Total		218		82		63		177	
Rata-Rata		40,37		15,37		11,6		32,77	

Disimpulkan dari tabel di atas, terdata 27 leksikon cara pengolahan kuliner khas suku Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Pengetahuan leksikon cara pengolahan pada generasi 15-20 tahun diperoleh jumlah pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) sebanyak 191 orang dengan persentase 35,37%, kategori B (pernah mendengar dan melihat) sebanyak 84 orang dengan persentase 15,74%, kategori C (pernah mendengar saja) sebanyak 65 orang dengan persentase 12,03%, dan kategori D (tidak tahu) sebanyak 200 orang dengan persentase 37,03%.

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa leksikon cara pengolahan pada kuliner masyarakat Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung dikategorikan masih mengenal dan mengetahui leksikon cara pengolahan pada kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung, namun ada beberapa leksikon cara pengolahan yang masih tidak diketahui pada generasi usia 15-20 tahun. Hal ini

dikarenakan cara pengolahan tersebut mulai berubah seiring berkembangnya zaman, sehingga berakibat beberapa leksikon mulai jarang diketahui

4.2.3.2 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 21-45 Tahun

Tabel 4.24
Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia 21-45 Tahun

No	Leksikon Cara Pengolahan	Kategori							
		A		B		C		D	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
1	<i>Ebekge</i>	32	58,18	12	21,81	5	9,09	6	10,90
2	<i>Epatotos</i>	15	27,27	19	34,54	11	20	10	18,18
3	<i>Ejemor</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
4	<i>Eguring</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
5	<i>Egiling</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Epa,alos</i>	33	60	17	30,90	5	9,09	0	0
7	<i>Ekombik</i>	26	47,27	17	30,90	5	9,09	7	12,72
8	<i>Ekombe</i>	21	38,18	19	34,54	5	9,09	10	18,18
9	<i>Etuwab</i>	38	69,09	8	14,54	3	5,45	6	10,90
10	<i>Eyeres</i>	33	60	17	30,90	5	9,09	0	0
11	<i>Eparod</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Egiling</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
13	<i>Ecampur</i>	42	76,36	6	10,90	7	12,72	0	0
14	<i>Ekella</i>	24	43,63	14	25,45	7	12,72	10	18,18
15	<i>Ecellep</i>	21	38,18	18	32,72	6	10,90	10	18,18
16	<i>Enyagaken</i>	26	47,27	15	27,27	9	16,36	5	9,09
17	<i>Ngettok</i>	20	36,36	17	30,90	6	10,90	12	21,81
18	<i>Epasittong</i>	17	30,90	18	32,72	5	9,09	15	27,27
19	<i>Egeluiy</i>	19	34,54	11	20	5	9,09	20	36,36
20	<i>Eyangkak</i>	17	30,90	15	27,27	3	5,45	20	36,36
21	<i>Esebek</i>	15	27,27	13	23,63	9	16,36	18	32,72
22	<i>Cetaan</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
23	<i>Eperres</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
24	<i>Ditabur</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
25	<i>Epettek</i>	55	100	0	0	0	0	0	0
26	<i>Emassak</i>	55	100	0	0	0	0	0	0

27	<i>Esodduk</i>	38	69,09	12	21,81	5	9,09	0	0
Total		987		248		101		149	
Rata-Rata		62,42		16,69		6,79		11,35	

Disimpulkan dari tabel di atas, terdata 27 leksikon cara pengolahan kuliner khas suku Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Pengetahuan leksikon cara pengolahan pada generasi 15-20 tahun diperoleh jumlah pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) sebanyak 987 orang dengan persentase 62,42%, kategori B (pernah mendengar dan melihat) sebanyak 248 orang dengan persentase 16,69%, kategori C (pernah mendengar saja) sebanyak 101 orang dengan persentase 6,79%, dan kategori D (tidak tahu) sebanyak 149 orang dengan persentase 11,35%.

4.2.3.3 Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia ≥ 46 Tahun

Tabel 4.25

Persentase Pemahaman Masyarakat Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung Terhadap Leksikon Cara Pengolahan Usia ≥ 46 Tahun

No	Leksikon Cara Pengolahan	Kategori							
		A		B		C		D	
		JP	%	JP	%	JP	%	JP	%
1	<i>Ebekge</i>	10	66,66	5	33,33	0	0	0	0
2	<i>Epatotos</i>	13	86,66	2	13,33	0	0	0	0
3	<i>Ejemor</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
4	<i>Eguring</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
5	<i>Egiling</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
6	<i>Epa,alos</i>	13	86,66	2	13,33	0	0	0	0
7	<i>Ekombik</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
8	<i>Ekombe</i>	12	80	2	13,33	1	6,66	0	0
9	<i>Etuwab</i>	11	73,33	2	13,33	2	13,33	0	0
10	<i>Eyeres</i>	10	66,66	2	13,33	3	20	0	0
11	<i>Eparod</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
12	<i>Egiling</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
13	<i>Ecampur</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
14	<i>Ekella</i>	12	80	3	20	0	0	0	0
15	<i>Ecellep</i>	11	73,33	2	13,33	2	13,33	0	0

16	<i>Enyagaken</i>	9	60	6	40	0	0	0	0
17	<i>Ngettok</i>	7	46,66	5	33,33	3	20	0	0
18	<i>Epasittong</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
19	<i>Egeluiy</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
20	<i>Eyangkak</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
21	<i>Esebek</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
22	<i>Cetaan</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
23	<i>Eperres</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
24	<i>Ditabur</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
25	<i>Epettek</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
26	<i>Emassak</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
27	<i>Esodduk</i>	15	100	0	0	0	0	0	0
Total		363		31		11		0	
Rata-Rata		89,62		7,65		2,71		0	

Disimpulkan dari tabel di atas, terdata 27 leksikon cara pengolahan kuliner khas suku Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Pengetahuan leksikon cara pengolahan pada generasi 15-20 tahun diperoleh jumlah pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) sebanyak 363 orang dengan persentase 89,62%, kategori B (pernah mendengar dan melihat) sebanyak 31 orang dengan persentase 7,65%, kategori C (pernah mendengar saja) sebanyak 11 orang dengan persentase 2,71%, dan kategori D (tidak tahu) sebanyak 0.

4.2.3.4 Akumulasi Tingkat Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Cara Pengolahan dari Tiga Generasi Usia

$$\begin{aligned}
 \text{Total JP1} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}} \\
 &= \frac{1568 \times 100\%}{2430} \\
 &= 64,52\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Total JP2} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}} \\
 &= \frac{361 \times 100\%}{2430} \\
 &= 14,80\%
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total JP3} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}} \\ &= \frac{175 \times 100\%}{2430} \\ &= 7,20\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Total JP4} &= \frac{\text{total JP} \times 100\%}{\text{Total JP1} + \text{Total JP2} + \text{Total JP3} + \text{Total JP4}} \\ &= \frac{326 \times 100\%}{2438} \\ &= 13,37\% \end{aligned}$$

Dari uraian di atas, terdata 27 leksikon cara pengolahan dari 15 jenis kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung. Pengetahuan leksikon cara pengolahan pada tiga generasi usia diperoleh jumlah pada kategori A (pernah mendengar, pernah melihat, dan pernah menggunakan/melakukan) diperoleh JP sebanyak 1568 dengan persentase 64,52%. Kategori B (pernah mendengar dan melihat) diperoleh JP sebanyak 361 dengan persentase 14,80%. Kategori C (pernah mendengar saja) diperoleh JP sebanyak 175 dengan persentase 7,20%. Kategori D (tidak tahu) diperoleh JP sebanyak 326 dengan persentase 13,37%.

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa leksikon cara pengolahan pada kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan tembung dikategorikan masih mengenal dan mengetahui leksikon cara pengolahan pada kuliner khas suku Madura yang ada di Kecamatan Medan tembung, leksikon *eyangkak* mulai punah atau jarang diketahui pada generasi 21-45 tahun. Dapat dilihat dari jumlah persentase yang diperoleh, yaitu pada kategori A hanya berjumlah 17 orang dengan persentase sebesar 30,90%, kategori B sebanyak 15 orang dengan persentase 27,27%, kategori C sebanyak 3 orang dengan persentase 5,54%, kategori D sebanyak 20 orang dengan 36,36%. Hal ini dikarenakan cara pengolahan pada kuliner *nang inang lorjuk* mulai berubah seiring berkembangnya zaman, sehingga berakibat beberapa leksikon mulai jarang diketahui.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan rumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini, maka diperoleh simpulan penelitian sebagai berikut:

1. Leksikon jenis kuliner masyarakat Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung terdiri atas 15 leksikon yaitu (1) *kocor*, (2) *dhudhul*, (3) *apem*, (4) *nang inang lorjuk*, (5) *getok biginah nangkah*, (6) *rojek lontong*, (7) *gengan meronggih*, (8) *nasek jegung*, (9) *lontong lodeh*, (10) *rawon*, (11) *soto madureh*, (12) *sate madureh*, (13) *gengan klentong*, (14) *bejid*, (15) *jukok bibik*. Leksikon kuliner masyarakat Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung diklasifikasikan menjadi dua kelompok leksikon, yaitu leksikon alat dan bahan dan leksikon cara pengolahan. Dari dua kelompok leksikon tersebut diperoleh 62 leksikon, yang terdiri dari 13 leksikon alat dan 49 leksikon bahan dan 27 leksikon cara pengolahan. Masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung mendeskripsikan jenis kuliner yang ada di Kecamatan Medan Tembung berdasarkan dimensi ideologis, sosiologis, dan biologis. Beberapa kuliner masih memiliki relasi yang erat dengan masyarakat Madura, khususnya di Kecamatan Medan Tembung. Namun terdapat beberapa kuliner yang sudah tidak erat lagi relasinya, hal ini disebabkan kuliner tersebut sudah jarang dimasak pada masa sekarang. Terdapat beberapa kuliner Madura yang ada di Kecamatan Medan Tembung yang disajikan pada acara-acara syukuran, Hari Raya Idul Fitri, dan Idul Adha.
2. Persentase tingkat pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terhadap jenis leksikon yang diujikan kepada tiga generasi usia yaitu 15-20 tahun (20 orang), usia 21-45 tahun (55 orang), usia di atas 46 tahun (15 orang), dengan total keseluruhan responden berjumlah 90 orang. Masing-masing responden merupakan masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung. Berikut akan dijabarkan persentase

tiap-tiap leksikon; (1) leksikon jenis kuliner pada kategori A sebanyak 976 (72,02%), kategori B sebanyak 492 (36,30%), kategori C sebanyak 62 (4,57%), kategori D sebanyak 29 (2,14%), kategori E sebanyak 96 (7,08%). (2) leksikon alat dan bahan pada kategori A sebanyak 4381 (78,17%), kategori B sebanyak 689 (12,28%), kategori C sebanyak 311 (5,54%), kategori D sebanyak 223 (3,97%). Terakhir,(3)leksikon cara pengolahan, kategori A sebanyak 1568 (64,52%), kategori B sebanyak 361 (14,80%), kategori C sebanyak 175 (7,20%), kategori D sebanyak 326 (13,37%). Pada kategori A dapat dikatakan tingkat pemahaman masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan Tembung terbilang tertinggi dalam memahami dan mengkonsumsi jenis kuliner khas Madura, kategori B terbilang tingkat pemahaman sedang dalam memahami dan mengkonsumsi jenis kuliner khas Madura, dan pada kategori C terbilang rendah dalam memahami, mengkonsumsi, dan menggunakan alat dan bahan dalam jenis kulines khas Madura.

5.2 Saran

Diharapkan seluruh masyarakat Madura yang berdomisili di Kecamatan Medan tembung untuk mempertahankan kuliner-kuliner yang ada, sehingga tetap terjaga dan menjadi warisan kuliner budaya masyarakat Madura. Diharapkan juga adanya penelitian-penelitian selanjutnya mengenai kajian ekolinguistik yang meneliti leksikon dari masyarakat Madura, maupun ciri khas lain dari daerah yang sama maupun daerah lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Farida. (2015). Ekoleksikal Padi, Kelambir, Mergat, dan Buluh: Kajian Ekolinguistik Bahasa Melayu Serdang. *Universitas Islam Sumatera Utara*.
- Handayani, D. (2015). Leksikon Kuliner Melayu Tanjung Balai : Kajian Ekolinguistik. *Universitas Sumatera Utara*.
- Kridalaksana, H. (2008). *Kelas Kata dalam Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mahsun. (2007). *Metode Penelitian Bahasa: Tahapan Strategi, Metode, dan Tekniknya Edisi Revisi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Mbete, A. M. (2008). Ekolinguistik : Perspektif Kelinguistikan yang Prospektif. *Bahan Kuliah Matrikulasi Program Magister Linguistik PPs Universitas Udayana*.
- Mirdayati, U. (2020). Leksikon Kuliner Masyarakat Melayu di Desa Pekan Tanjung Beringin Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai: Kajian Ekolinguistik. *Universitas Sumatera Utara*.
- Moleong, Lexy J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung: Rosdakarya.
- Mubin, dan Ani Cahyadi. (2006). *Psikologi Perkembangan*. Jakarta: Quantum Teaching.
- Peter Muhlhausler, A. F. (2001). *The Ecolinguistics Reader: Language, Ecology and Environment*. London and New York.
- Sakinah, T. (2016). Ekoleksikal Tanaman Obat Bahasa Melayu Serdang (Tesis). *Universitas Sumatera Utara*.
- Simorangkir, M. Y. (2019). Leksikon Kuliner Masyarakat Batak Karo: Kajian Ekolinguistik. *Repositori Institusi Universitas Sumatera Utara*.

- Sudaryanto. (2018). *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung.
- Usman, Y. A.-G. (2012). *Ekolinguistik*. Jakarta: Pang Linge dan Research Center for Gayo (RCfG).
- Widyawati, D. (2019). Diversity Of Culinary Ecolexicon Of Main Cuisine in Malay Communities on the East Coast of North Sumatra. *Jurnal Arbiter Universitas Andalas*, 6.
- Yunus, R. N. (2019, Juni). Rekontruksi Eko-Etimon Budaya Kuliner. *Medan Makna*, XVII, 63-73.

Lampiran 1

Leksikon Jenis Kuliner Masyarakat Madura di Kecamatan Medan Tembung

1. Leksikon Kuliner

No	Leksikon Nama Kuliner	Glos
1	<i>Kocor</i>	Kue cucur
2	<i>Dhudhul</i>	Dodol
3	<i>Apem</i>	Apem
4	<i>Jejen Guk Gengguk</i>	Rengginang Lorjuk
5	<i>Getok Biginah Nangkah</i>	Getuk Biji Nangka
6	<i>Rojek Lontong</i>	Rujak Lontong
7	<i>Gengan Meronggih</i>	Sayur Kelor
8	<i>Nasek Jegung</i>	Nasi Jagung
9	<i>Lontong Lodeh</i>	Lontong Lodeh
10	<i>Rawon</i>	Rawon
11	<i>Soto Madureh</i>	Soto Madura
12	<i>Sate Madureh</i>	Sate Madura
13	<i>Gengan Klentong</i>	Sayur Buah Kelor
14	<i>Bejid</i>	Wajik
15	<i>Jukok Bibik</i>	Ikan Bebek

2. Leksikon Alat dan Bahan

No	Leksikon Alat dan Bahan	Glos
Leksikon Alat		
1	<i>Bajhan</i>	Wajan
2	<i>Kompor</i>	Kompor

3	<i>Sottel</i>	Sutil
4	<i>Tomang</i>	Tungku
5	<i>Palastik</i>	Plastic
6	<i>Todi</i>	Pisau
7	<i>Soblugen</i>	Pengukusan
8	<i>Cetakan Kue</i>	Cetakan kue
9	<i>Rotparot</i>	Parutan
10	<i>Ceteh</i>	Panci
11	<i>Senduk</i>	Sendok
12	<i>Gilisen</i>	Gilingan
13	<i>Lidi</i>	Lidi
Leksikon Bahan		
1	<i>Teppong Berres</i>	Tepung beras
2	<i>Teppong Terigu</i>	Tepung terigu
3	<i>Ghule Mera</i>	Gula merah
4	<i>Ghule</i>	Gula
5	<i>Aeng</i>	Air
6	<i>Nyak Lettek</i>	Minyak goreng
7	<i>Pallaton</i>	Tepung pulut
8	<i>Nyior</i>	Kelapa
9	<i>Buje</i>	Garam
10	<i>Santan</i>	Santan
11	<i>Pengembang</i>	Pengembang
12	<i>Plottan</i>	Pulut
13	<i>Lorjuk</i>	Kerrang bambu
14	<i>Biginah Nangka</i>	Biji nangka

15	<i>Kacang</i>	Kacang
16	<i>Bebeng Poteh</i>	Bawang putih
17	<i>Bebeng Mera</i>	Bawang merah
18	<i>Petes</i>	Petis
19	<i>Lontong</i>	Lontong
20	<i>Tahu</i>	Tahu
21	<i>Cambe</i>	Toge
22	<i>Meronggih</i>	Daun kelor
23	<i>Bik Konceh</i>	Temu kunci
24	<i>Berres</i>	Beras
25	<i>Jegung</i>	Jagung
26	<i>Konye</i>	Kunyit
27	<i>Laos</i>	Lengkuas
28	<i>Ketomber</i>	Ketumbar
29	<i>Kecor</i>	Kencur
30	<i>Sa,Ang</i>	Lada
31	<i>Cabbi Mera</i>	Cabai merah
32	<i>Jeih</i>	Jahe
33	<i>Je,Eh</i>	Jinten
34	<i>Keluek</i>	Keluek
35	<i>Acem</i>	Asam jawa
36	<i>Deun Salam</i>	Daun salam
37	<i>Sere</i>	Serai
38	<i>Deun Bebeng</i>	Daun bawang
39	<i>Empal</i>	Daging
40	<i>Mereh</i>	Kemiri

41	<i>Ajem</i>	Ayam
42	<i>Koleksi Eh Ajem</i>	Kulit ayam
43	<i>Kecap</i>	Kecap
44	<i>Klentong</i>	Buah kelor
45	<i>Plottan Poteh</i>	Pulut putih
46	<i>Bik Kasombeh</i>	Pewarna makanan
47	<i>Bibik</i>	Bebek
48	<i>Mangga</i>	Manga
49	<i>Deun Jeruk</i>	Daun jeruk

3. Leksikon Cara Pengolahan

No	Leksikon Cara Pengolahan	Glos
1	<i>Ebekge</i>	Direndam
2	<i>Epatotos</i>	Ditiriskan
3	<i>Ejemor</i>	Dijemur
4	<i>Eguring</i>	Digoreng
5	<i>Egiling</i>	Digiling
6	<i>Epa,alos</i>	Dihaluskan
7	<i>Ekombik</i>	Dikupas
8	<i>Ekombe</i>	Dicuci
9	<i>Etuwab</i>	Dikukus
10	<i>Eyeres</i>	Dipotong
11	<i>Eparod</i>	Diparut
12	<i>Egiling</i>	Digiling
13	<i>Ecampur</i>	Dicampur

14	<i>Ekella</i>	Direbus
15	<i>Ecellep</i>	Didinginkan
16	<i>Enyagaken</i>	Dipanaskan
17	<i>Ngettok</i>	Diiris
18	<i>Epasittong</i>	Dicampur
19	<i>Egeluiy</i>	Diaduk
20	<i>Eyangkak</i>	Diangkat
21	<i>Esebek</i>	Dibelah
22	<i>Cetaan</i>	Dicetak
23	<i>Eperres</i>	Diperas
24	<i>Ditabur</i>	Ditabur
25	<i>Epettek</i>	Dipetik
26	<i>Emassak</i>	Dimasak
27	<i>Esodduk</i>	Ditusuk

Lampiran 2

DATA INFORMAN

1. Nama : Yanti
Umur : 41 tahun
Alamat : Jl. Tuasan, Kecamatan Medan Tembung
Pekerjaan : Ibu rumah tangga

2. Nama : Sukma Ningsih
Umur : 48 tahun
Alamat : Jl. Bhayangkara, Kecamatan Medan Tembung
Pekerjaan : Wiraswasta

3. Nama : Siti Rohimah
Umur :
Alamat :Jl. Letda Sujono, Kecamatan Medan Tembung
Pekerjaan : Ibu rumah tangga

Lampiran 3

DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1. Proses wawancara dengan informan 1 (Ibu Yanti



Gambar 2. Pemberian cenderamata kepada informan 1 (Ibu Yanti)



Gambar 3. Proses wawancara dengan informan 2 (Ibu Sukma Ningsih)



Gambar 4. Pemberian cenderamata kepada informan 2 (Ibu Sukma Ningsih)



Gambar 5. Proses wawancara dengan informan 3 (Ibu Siti Rohimah)



Gambar 6. Pemberian cenderamata kepada informan 2 (Ibu Siti Rohimah)



Gambar 7. Proses penyebaran kuesioner

Lampiran 4



PEMERINTAH KOTA MEDAN BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN

Jalan Kapten Maulana Lubis Nomor 2 Medan Kode Pos 20112
Telepon (061) 4555693 Faks (061) 4555693
E-mail : balitbangmedan@yahoo.co.id. Website : balitbang.pemkmedan.go.id

SURAT REKOMENDASI PENELITIAN NOMOR : 070/448 /Balitbang/2022

Berdasarkan Surat Keputusan Walikota Medan Nomor: 57 Tahun 2001, Tanggal 13 November 2001 dan Peraturan Walikota Medan Nomor: 55 Tahun 2010, tanggal 24 November 2010 tentang Tugas Pokok dan Fungsi Badan Penelitian dan Pengembangan Kota Medan dan setelah membaca/memperhatikan surat dari: Ketua Program Studi Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara. Nomor: 228/UN5.2.1.7.1.1/PPM/2022. Tanggal: 29 Maret 2022. Hal: Permohonan Izin Penelitian.

Badan Penelitian dan Pengembangan Kota Medan dengan ini memberikan Surat Rekomendasi Penelitian Kepada :

Nama : Rizki Aulia.
NIM : 180701036.
Program Studi : Sastra Indonesia.
Lokasi : Kecamatan Medan Tembung Kota Medan.
Judul : "Pemahaman Masyarakat Madura Terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura Yang Berdomisili Di Kecamatan Medan Tembung".
Lamanya : 1 (Satu) Minggu.
Penanggung Jawab : Ketua Program Studi Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan Penelitian terlebih dahulu harus melapor kepada pimpinan Organisasi Perangkat Daerah lokasi yang ditetapkan.
2. Mematuhi peraturan dan ketentuan yang berlaku di lokasi Penelitian.
3. Tidak dibenarkan melakukan Penelitian atau aktivitas lain di luar lokasi yang telah direkomendasikan.
4. Hasil penelitian diserahkan kepada Kepala Balitbang Kota Medan selambat lambatnya 2 (dua) bulan setelah penelitian dalam bentuk *soft copy* atau melalui Email (balitbangmedan@yahoo.co.id).
5. Surat rekomendasi Penelitian dinyatakan batal apabila pemegang surat rekomendasi tidak mengindahkan ketentuan atau peraturan yang berlaku pada Pemerintah Kota Medan.
6. Surat rekomendasi Penelitian ini berlaku sejak tanggal dikeluarkan.

Demikian Surat ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Medan.
Pada Tanggal : 06 April 2022
a.n.KEPALA BALITBANG KOTA MEDAN
SEKRETARIS,



Tembusan :

1. Walikota Medan, (sebagai Laporan).
2. Camat Medan Tembung Kota Medan.
3. Ketua Program Studi Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.
4. Arsip.



PEMERINTAH KOTA MEDAN
KECAMATAN MEDAN TEMBUNG

Jalan Kapten M. Jamil Lubis No. 107 Medan Kode Pos 20223
Telepon (061) 7321810

SURAT KETERANGAN
Nomor : 070/05/MT/IV/2022

Berdasarkan Surat Izin Penelitian dari Walikota Medan c/q. Balitbang Kota Medan Nomor : 070/648/Balitbang/2022 tanggal 06 April 2022 Perihal Surat Rekomendasi Penelitian Tugas Akhir, maka dengan ini memberikan Izin Penelitian kepada :

Nama : Rizki Aulia
NIM : 180701036
Program Studi : Sastra Indonesia
Lokasi : Kecamatan Medan Tembung
Judul : "Pemahaman Masyarakat Madura terhadap Leksikon Kuliner Khas Suku Madura yang Berdomisili di Kecamatan Medan Tembung"
Lamanya : 1 (satu) Bulan.
Penanggung Jawab : Ketua Program Studi Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara.

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum melakukan penelitian terlebih dahulu harus melaporkan kepada pimpinan Satuan Kerja Perangkat Daerah lokasi yang ditetapkan.
2. Mematuhi peraturan dan ketentuan yang berlaku dilokasi penelitian.
3. Tidak dibenarkan melakukan penelitian atau aktivitas lain diluar lokasi yang telah diizinkan.
4. Hasil penelitian harus diserahkan ke Kantor Camat Medan Tembung sebanyak satu set selambat-lambatnya 2 (dua) bulan setelah penelitian.
5. Surat Rekomendasi penelitian ini dinyatakan batal, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi tidak mengindahkan ketentuan atau peraturan yang berlaku pada Pemerintah Kota Medan.
6. Surat Rekomendasi Penelitian ini berlaku sejak tanggal dikeluarkan.

Demikian Surat ini diperbuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Medan, 7 April 2022
CAMAT MEDAN TEMBUNG


VIANTI DEWI NASUTION, S.SOS
PEMBINA
NIP.19681013 198903 2 007

Tembusan Yth:

1. Bapak Walikota Medan (sebagai laporan);
2. Sdr. Ketua Program Studi Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara
3. Peringgal;

Visi : Terwujudnya Masyarakat Kota Medan Yang Berkah, Maju Dan Kondusif