

## Klasifikasi Lingual Jajanan Tradisional Desa Cemagi

Ni Nyoman Widani<sup>1</sup>, Wiya Suktiningsih<sup>2\*</sup>, Wahyu Kamil Syarifaturrahman<sup>3</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali, Denpasar<sup>1</sup>

Program Studi Sastra Inggris, Universitas Bumigora, Mataram<sup>2\*</sup>

Program Studi Rekayasa Perangkat Lunak, Universitas Bumigora, Mataram<sup>3</sup>

Email: [wiya.suktiningsih@universitas.bumigora.ac.id](mailto:wiya.suktiningsih@universitas.bumigora.ac.id)

**Abstract.** *Lingual or language is an integral part of the cultural expression of a society, is used as a means of communicating values, beliefs and customs, has an important social function and fosters a sense of group identity and solidarity. Traditional Balinese snacks for the Cemagi Village society are not just food but also have an important role as a means of traditional ceremonies. A linguistic anthropology approach was used by researchers to reveal the culture of the Cemagi people, in the process of inheriting and passing on the role of traditional snacks in their beliefs as Hindus. It is hoped that the role of traditional snacks can be learned, inherited, passed on from one generation to the next, through actions in the form of face-to-face interactions, and of course through linguistic communication, both verbal and non-verbal. -verbal form. The proposed research is to find out how traditional food exists and to know the lexicon of traditional snacks and their meaning in a traditional ceremony. There were 12 lexicons found in this first research and explained in terms of processing processes and fields of meaning in the beliefs of the Cemagi society. Traditional snacks are used as the main filling material and function as a means in traditional ceremonial processions. Traditional snacks are symbolic and expressive, both in terms of shape, ingredients and taste.*

**Keywords:** Lingual, Cemagi Village, tradisional snacks, linguistic anthropologi, Hindus

**Abstrak.** Lingual/bahasa merupakan bagian integral dari ekspresi budaya suatu Masyarakat, digunakan sebagai sarana mengkomunikasikan nilai, kepercayaan, dan adat istiadat, mempunyai fungsi sosial yang penting dan menumbuhkan rasa identitas kelompok dan solidaritas. Jajanan tradisional Bali bagi Masyarakat Desa Cemagi, tidak hanya sebagai bahan pangan tetapi juga memiliki peran penting sebagai sarana dalam upacara adat. Pendekatan antropologi linguistik digunakan oleh peneliti untuk mengungkap budaya Masyarakat Cemagi, dalam proses menurunkan dan mewariskan peranan jajanan tradisional dalam kepercayaannya sebagai umat Hindu. Peranan jajanan tradisional ini diharapkan dapat dipelajari, ditransmisikan, diwariskan dari seseorang generasi ke generasi berikutnya, melalui tindakan dalam bentuk interaksi tatap muka, dan, tentu saja, melalui komunikasi linguistik baik dalam bentuk verbal ataupun non-verba. Penelitian yang diajukan untuk mengetahui bagaimana keberadaan makanan tradisional dan mengetahui leksikon jajanan tradisional beserta maknanya dalam suatu upacara adat. Leksikon yang ditemukan pada penelitian pertama ini ada 12 leksikon dan dijelaskan dengan proses pengolahan dan medan maknanya dalam kepercayaan Masyarakat Cemagi. Jajan tradisional digunakan sebagai bahan isian inti *banten* dan berfungsi sebagai sarana dalam prosesi upacara adat umat Hindu.

Received: April 20, 2024; Accepted: Mei 25, 2024; Published: Mei 31, 2024

\* Wiya Suktiningsih, [wiya.suktiningsih@universitas.bumigora.ac.id](mailto:wiya.suktiningsih@universitas.bumigora.ac.id)

Jajanan tradisional sebagai simbolik dan ekspresi, pada bentuk, bahan dan rasa dari jajanan tersebut.

**Kata Kunci:** Lingual, Desa *Cemagi*, Jajanan Tradisional, Anthropologi Linguistik, Agama Hindu

## PENDAHULUAN

Kebudayaan suatu masyarakat dipengaruhi oleh pemikiran atau keyakinan masyarakat serta bagaimana cara mereka memaknainya sesuatu menjadi simbol dan diperkenalkan dalam bentuk bahasa. Berdasarkan hipotesis relativitas linguistik, dikenal juga sebagai hipotesis Sapir – Whorf, relativitas linguistik dipandang menyajikan 'hipotesis' atau 'teori kompleks' mengenai hubungan antara pemikiran dan budaya (Sharifian, 2017). Hal paling mendasar tentang hubungan bahasa dan budaya adalah bahasa harus dipelajari dalam konteks kebudayaan dan kebudayaan dapat dipelajari melalui bahasa. Dijelaskan lebih dalam lagi oleh Duranti (1997), menyatakan bahwa pandangan umum mengenai kebudayaan adalah sesuatu yang dipelajari, ditransmisikan, diwariskan dari seseorang generasi ke generasi berikutnya, melalui tindakan manusia, seringkali dalam bentuk interaksi tatap muka, dan, tentu saja, melalui komunikasi linguistik baik dalam bentuk verbal ataupun non-verbal. Selaras dengan pendapat Duranti, dikemukakan oleh Koentjaraningrat (Koentjaraningrat, 1981) bahwa bahasa adalah bagian dari kebudayaan. Dengan kata lain hubungan bahasa dan kebudayaan saling terhubung satu dan lainnya. Bahasa ada didalam lingkup kebudayaan dan bahasa merupakan hasil dari kebudayaan. Beberapa ahli dari linguistik kebudayaan berpendapat bahwa bahasa dan budaya terhubung dengan level yang berbeda (Sibarani, 2015). Dapat disimpulkan bahwa kebudayaan sebagai komunikasi dalam masyarakat menggunakan kognitivisme untuk menafsirkan suatu sistem tanda. Maslova dalam bukunya berjudul “Linguistik Kognitif” mengartikan kognitivisme sebagai “arah ilmu pengetahuan yang menjadi objek kajiannya”. pikiran manusia, pemikiran dan proses serta kondisi mental yang terkait dengannya mereka” (Zhanalina & Ordahanova, 2015). Tanda atau bahasa yang bida digunakan untuk memaknai sesuatu dengan yang lain karea Dan tanda atau bahasa adalah sesuatu yang dapat disepakati oleh Masyarakat. Beberapa produk budaya Masyarakat yang telah disetujui adalah oleh suatu Masyarakat bisa berupa sebagai berikut : mitos, kepercayaan, peribahasa dan produk masyarakat lainnya, yang menggunakan simbol-simbol dari alam yang ada disekitar tempat tinggal. Sebagai bagian dari kelompok Masyarakat, setiap orang bisa menginterpretasikan penggunaan suatu bahasa/tanda yang merupakan ilmu kajian Antropolinguistik (Situmorang & Sibarani, 2020). Proses penterjemahan dan aturan penggunaan system tanda merupakan konsep dari teori semiotik. Berdasarkan penggunaan sistem tanda pada teori semiotika ditemukan adanya pemahaman atau bagaimana simbol berhubungan dengan realitas yang percayai oleh masyarakat. Simbol-simbol yang dikaitkan dengan bahasa sebagai wujud nyata dalam masyarakat, hadir dalam bentuk

leksikon. Bentuk leksikon yang diperoleh dari penggunaan bahasa yang merujuk pada sesuatu, menunjukkan kedekatan interaksi manusia sebagai pengguna bahasa dengan alam sekitarnya. Penggunaan leksikon dalam ekologi bahasa mencerminkan adanya interaksi antara manusia dan lingkungannya. Dalam hal ini, peneliti tertarik untuk mengungkap bagaimana suatu leksikon makanan yang memuat informasi kebahasaan dan kearifan lokal, yang menggambarkan mengenai hubungan timbal balik antara penutur, bahasa, dan lingkungan. Langkah ini adalah salah satu cara pendokumentasian bahasa yang penting untuk pewarisan budaya kepada generasi berikutnya atau anak cucunya karena dengan pesatnya perkembangan teknologi, banyak bahasa, terutama banyak leksikon, yang kemungkinan besar akan terkikis dan menjadi leksikon kuno(Kardana et al., 2020).

Salah satu pewarisan budaya yang saat ini tetap diteruskan adalah pembuatan makanan tradisional, khususnya bagi Suku Bali. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga merupakan ekspresi dari strategi setiap masyarakat dalam menjaga ketersediaan makanan untuk mempertahankan keberlangsungan kehidupan(Fuad & Hapsari, 2018). Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang dikonsumsi suatu kelompok Masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi terdahulu(Rosidin et al., 2021). Makanan tradisional Bali merupakan salah satu budaya bangsa yang diwariskan oleh nenek moyang yang semakin terkikis dan perlahan akan ditinggalkan. Melihat fakta tersebut, makanan tradisional Bali perlu digali untuk inventarisasi dan dokumentasi yang nantinya dapat dilestarikan dan diperkenalkan kepada masyarakat lokal dan internasional untuk memperkuat identitas bangsa. Dalam penelitian ini objek penelitiannya adalah Jajanan Tradisional desa Cemagi.

Desa Cemagi termasuk kedalam wilayah administratif kecamatan Mengwi dan kabupaten Badung, yang berada di pesisir pantai selatan pulau Bali. Berdasarkan sejarah keberadaan desa Cemagi berkaitan erat dengan kisah kerajaan Mengwi. Saat ini desa Cemagi masih dalam pengembangan menjadi desa Wisata karena memiliki banyak objek pariwisata dan keindahan alam, dan pura yang selain digunakan untuk berziarah tetapi sebagai cagar budaya sebagai bukti akulturasi budaya sejarah kerajaan Mengwi. Masyarakat desa Cemagi memiliki mata pencaharian di bidang pertanian, pariwisata, perikanan, perternakan dan UMKM. Kegiatan UMKM yang dilakukan masyarakat Cemagi seperti, kerajinan, ukiran, patung, kuliner bali dan alat-alat pertanian. Kegiatan UMKM desa Cemagi menjadi kuliner khas masyarakat desa Cemagi, dikembangkan sebagai salah satu usaha untuk mendukung pengembangan desa Cemagi sebagai desa wisata. Suatu daerah dapat dikembangkan menjadi

desa wisata perlu ada unsur-unsur yang mendukung selain keindahan alam dan akomodasinya seperti unsur : 1) objek dan daya tarik wisata, 2) prasarana wisata, 3) sarana wisata, 4) tata laksana/infrastruktur, dan 5) masyarakat/lingkungan (Dasa et al., 2013). Usaha kuliner tradisional khas desa Cemagi bisa dijadikan sebagai daya tarik wisatawan yang datang berkunjung untuk menikmati wisata kuliner tradisional desa Cemagi. Wisata kuliner berhubungan dengan makanan khas yang diolah dan dibuat secara turun temurun yang memiliki cita rasa, aroma, warna dan tekstur khas/spesifik yang berbeda dengan daerah lain. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional ini bersumber dari daerah setempat (lokal), namun ada juga beberapa bahan yang bersumber dari daerah lain (Pujawan & Trisdayanti, 2017). Resep masakan tradisional Bali merupakan warisan dari nenek moyang yang diturunkan dari generasi ke generasi, tanpa memiliki dokumentasi dan literatur secara tertulis. Pengolahan jajanan tradisional Bali menggunakan teknik yang dilakukan secara turun menurun yang dilakukan berdasarkan kebiasaan dan pengalaman dari orang tua. Jajanan tradisional mempunyai beberapa hal yang harus dilakukan dalam proses pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan. Di zaman era modern ini pengolahan jajanan tradisional Bali mulai kurang diminati karena teknik pengolahannya termasuk cukup sulit dan memakan waktu yang lama. Keberadaan jajanan tradisional Bali mulai sedikit terancam dan fungsinya dimasyarakat mulai tergeser dan digantikan dengan jajanan modern. Fenomena tersebut menjadi latar belakang penelitian klasifikasi lingual jajanan tradisional desa Cemagi dilakukan.

Desa Cemagi terletak di daerah pesisir pantai pulau Bali memiliki berbagai objek wisata seperti pantai Cemagi, pantai Mengening dan pantai Balangan. Selain itu pula desa Cemagi memiliki tempat spiritual yaitu pura luhur Gede Batu Ngeus yang berdiri diatas batu karang dan terletak menjorok ke tengah lautan wilayah pantai Mengening. Berdasarkan cerita masyarakat sekitar, pura luhur Gede Batu Ngeus adalah tempat seorang pengembara sakti dari Bali barat yang menggelar japa mantra. Pura ini menurut keyakinan masyarakat Hindu setempat melambangkan kemakmuran dan mempunyai beberapa palinggih, yaitu Padma Uatama, Palinggih Ida Bathari Danu, Sumur Pakelemd dan Ida Rati Ngurah Sakti. Setiap hari *purnama sasih sada* dalam kalender Bali yang terjadi setiap 10 tahun sekali, di pura ini dilaksanakan pakelem oleh pemerintahan kabupaten Badung. Oleh karena itu penataran pura Luhur Gede Batu Ngeus dibangun dengan penataan yang sangat indah dan bersih, sehingga menarik untuk dijadikan objek wisata seperti pura Tanah Lot. Sekitar tahun 1950 Desa Cemagi resmi menjadi desa dinas yang dipimpin oleh kepala desa/perbekel, dan kemudian pada sekitar tahun 1960 desa Cemagi bersatu dengan desa Munggu menjadi satu wilayah desa dengan 25

banjar dinas. Pada tahun 1997 kedua desa tersebut di mekarkan kembali menjadi 2 desa seperti semula. Dan semenjak 27 juli 1999 desa Cemagi secara sah memulai pemerintahan berdasarkan SK gubernur Bali saat itu. Berdasarkan data tahun 2017, jumlah penduduk desa Cemagi sebanyak 5224 yang tersebar di 12 banjar(Ariani, 2021). Adapun nama banjar(Br) tersebut adalah Br.Batan Tanjung, Br. Bale Agung, Br.Sengguan, Br.Petapan, Br.Mengening, Br. Seseh, Br. Sogsogan, Br. Pangayehan, Br. Sagiangan, Br. Tangkeban, Br. Keliki dan Br. Kaja Kangin.

Saat ini desa Cemagi dalam proses pengembangan sebagai desa wisata karena memiliki keindahan alam yang berpotensi menjadi objek wisata. Pengembangan desa wisata saat ini dilakukan oleh pemerintahan pusat sebagai salah satu langkah yang efektif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa(Agustin et al., 2020). Keseriusan pemerintah dalam mengelola sektor pariwisata dapat dilihat dari berkembangnya daya tarik wisata di Bali dan berbagai upaya telah dilaksanakan pemerintah seperti melakukan program pengembangan wisata melalui instansi terkait, kerjasama dengan investor serta penggalangan bentuk keterlibatan masyarakat lokal(Putra et al., 2019).

Masyarakat lokal dapat terlibat langsung dalam industri pariwisata seperti turut menjaga kelestarian alam, budaya, menyediakan akomodasi pariwisata dan produk kuliner khas desa setempat. Potensi desa wisata yang menawarkan keunikan dan daya tariknya sebagai produk yang menarik wisatawan untuk berkunjung ke lokasi desa(Sudibya, 2018). Saat ini desa Cemagi memiliki keindahan pantai sebagai produk yang dapat diperkenalkan kepada wisatawan. Dan pemerintah daerah khususnya desa Cemagi memberikan dukungan kepada masyarakat desa untuk memperkenalkan juga wisata kuliner makanan tradisional Bali khas desa Cemagi.

Wisatawan yang datang berkunjung ke pulau Bali tidak hanya menikmati keindahan alam dan budaya Bali tetapi juga tertarik dengan wisata kuliner tradisional Bali. Wisata kuliner Bali menawarkan berbagai macam makanan dan minuman khas Bali, yang tentu saja memiliki rasa agak berbeda dengan daerah lain. Bagi masyarakat Bali hidangan kuliner tradisional tidak hanya di sajikan sebagai bahan pangan saja. Konsep kuliner tradisional Bali memiliki tradisi dan cita rasa tinggi, hal tersebut dikarenakan beberapa hidangan kuliner Bali digunakan sebagai hidangan khusus yang diperuntukan sebagai *banten* atau *sesajen*. Di Bali pelaku pembuat makanan tradisional ini masih banyak bertahan karena besarnya kebutuhan masyarakat Bali menggunakan makanan tradisional sebagai persembahan/ sukla dalam

upacara adat(Widani et al., 2021). Oleh karena itu beberapa hidangan diolah sedemikian rupa hingga memiliki bentuk dan warna yang merupakan representasi/symbol yang mengandung makna dalam budaya Bali. Peta konsep kuliner tradisional Bali menurut Risa Panti Ariani (2017) sebagai berikut :



Gambar 1. Peta Konsep Kuliner Khas Bali

Sumber : (Ariani, 2021)

Berdasarkan peta konsep diatas, *Amikan* khas Bali atau disebut juga Jajanan berupa kudapan/kue-kue yang terbagi menjadi 3 kelompok :

1. *Jaje Kering*
2. *Jaje Basah*
3. *Jaje Kolak/Rujak*

Masyarakat desa Cemagi memiliki beberapa jajanan tradisional khas desa Cemagi yang saat ini sudah mulai kurang peminatnya dan mulai menggantikan kedudukan jajanan tradisional dengan jajanan modern dalam kehidupan sehari-hari. Fenemona tersebut menjadi latar belakang penelitian ini dilakukan.

Objek yang digunakan dalam penelitian ini adalah nama jajanan tradisional masyarakat desa Cemagi. Diharapkan mampu menghasilkan dokumentasi jajanan tradisional desa Cemagi dalam tataran klasifikasi bentuk lingual dari nama jajanan tradisional tersebut. Pemberian nama jajanan menurut Bourdieu (1982:31) bisa dikatakan sebagai bentuk praktik budaya suatu masyarakat yang didalamnya terdapat makna yang tersembunyi dan memiliki kekuatan

simbolis dari bagaimana masyarakat mengklasifikannya menjadi sebuah sistem untuk suatu leksikon(Duranti, 1997). Suatu leksikon memiliki informasi linguistik tentang hubungan timbal balik antara penutur, bahasa dan lingkungannya(Supatmiwati et al., 2021).

Hadiyaniyah (2016) dengan penelitian yang berjudul “Leksikon Makanan Tradisional Sunda di Kabupaten Kuningan”, mendeskripsikan bentuk lingual, makna lesikon dan bahan dasar makanan tradisional sunda di kabupaten Kuningan. Hasil penelitian ditemukan ada 73 jenis makanan tradisional masyarakat sunda di kabupaten kuningan. Data tersebut dianalisa dalam tataran struktur leksikon yakni; bentuk tunggal, bentuk turunan dan bentuk singkatan. Dan dari segi penamaan, leksikon makanan tradisional diklasifikan menjadi 7 kelompok yaitu : 1) Penamaan berdasarkan peniruan bunyi, 2) Penamaan berdasarkan persamaan, 3) Penamaan berdasarkan bahan yang digunakan, 4) Penamaan berdasarkan tempat asalnya, 5) Penamaan berdasarkan sifat yang menonjol, 6) Penamaan berdasarkan sebagian anggapan dan 7) Penamaan mana suka. Namun makanan tradisional yang digunakan sebagai objek penelitian tidak mengungkap makna dan fungsi dari makanan tradisional dan tidak merepresentasikan cerminan budaya masyarakat Sunda(Hadiyayah, 2016). Widayati (2018) dengan penelitian yang berjudul “Leksikon Kuliner sebagai cermin Budaya Masyarakat Melayu Pesisir Timur Sumatera Utara”, menghasilkan deskripsi khazanah lingual kultural leksikon sebagai representasi kekayaan lingkungan masyarakat melayu terhadap budaya kuliner dan nilai-nilai budaya masyarakat(Widayati, 2018). Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teori bahasa dan budaya yang lebih menitikberatkan pada hubungan lingkungan dalam wujud kebahasaan. Dan penelitian yang diajukan lebih melihat bagaimana keberadaan makanan tradisional dan mengetahui fungsi dan makna makanan tradisional dalam suatu upacara adat.

### **METODE PENELITIAN**

Bahasa merupakan bagian integral dari ekspresi budaya suatu Masyarakat, digunakan sebagai sarana mengkomunikasikan nilai, kepercayaan, dan adat istiadat, mempunyai fungsi sosial yang penting dan menumbuhkan rasa identitas kelompok dan solidaritas. Ini adalah sarana dimana budaya dan tradisi serta nilai-nilai bersama dapat disampaikan dan dilestarikan. Pewarisan makanan tradisional dilakukan dengan menggunakan bahasa/lingual, dalam bentuk leksikon. Muatan leksikon makanan yang ada dimasyakat desa Cemagi, mengandung informasi Sejarah, proses pembuatan, fungsi makanan dan lainnya. Informasi ini hanya bisa diketahui dari Masyarakat asli desa Cemagi. Oleh karena itu penelitian yang dilakukan menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Rancangan penelitian deskriptif kualitatif merupakan

aktivitas ilmiah mengumpulkan data deskriptif berupa data tertulis dan data lisan yang di dapatkan dari hasil pengamatan dari subyek penelitian.

Penelitian kualitatif ini tentunya berbeda dengan penelitian kuantitatif, menurut Creswell (1994) penelitian kualitatif tidak menggunakan statistik, namun melalui pengumpulan data, analisis, lalu diinterpretasikan. Biasanya familiar dengan hubungan masalah sosial dan manusia yang bersifat interdisipliner, focus pada multimetod, natrualistik dan interpretative(Creswell & David, 2018). Langkah yang dilakukan oleh peneliti dengan metode ini adalah mengumpulkan data secara sistematis, mulai dari mengurutkan data temuan dan mengkategorikan, mendeskripsikan dan menginterpretasikan. Pada proses menginterpretasikan data, peneliti melakukan wawancara dengan narasumber dan juga dilakukan observasi serta dokumentasi. Data disajikan dalam bentuk kata/tulisan, gambar dan catatan.

Penelitian ini dilakukan pada daerah wilayah Desa Cemagi kecamatan Mengwi kabupaten Badung, Bali. Dalam tahapan penyediaan data, peneliti menggunakan metode etnografi. Peneliti melakukan survey dan wawancara kepada produsen yang menghasilkan atau menjual jajanan tradisional di daerah desa Cemagi. Saat survey peneliti mengajukan beberapa pertanyaan terkait teknik pembuatan dan bahan yang digunakan untuk membuat jajanan tradisional tersebut.


## HASIL DAN PEMBAHASAN





Dari hasil penelitian diperoleh ada 12 leksikon jajanan tradisional masyarakat desa Cemagi, kecamatan Mengwi kabupaten Badung, Bali. Jajanan tradisional ini tidak hanya digunakan untuk pangan saja tetapi sebagai sarana dan media dalam suatu tradisi upacara adat Masyarakat Cemagi yang dominan memeluk agama Hindu. Berikut adalah 12 leksikon jajanan tradisional masyarakat desa Cemagi :

No	Jenis Jajanan	Bahan Utama Proses Olahan	Fungsi dan Makna
----	---------------	------------------------------	------------------



## Klasifikasi Lingual Jajanan Tradisional Desa Cemagi

1	 <p><i>Jaja Sirat</i> [ʒʌʒe ,sɪ`rat]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung beras</li> <li>2. Tepung Kanji</li> <li>3. Gula enau</li> <li>4. Air</li> </ol> <p>Proses olahan : ge.go.r^ng.an      hasil menggoreng</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaja sirat</i> adalah makanan yang digunakan sebagai sarana <i>membanten</i> persembahan kepada dewa-dewi di hari raya besar seperti hari raya Galungan.</li> <li>• Kata <i>sirat</i> berasal dari <i>si.rat.ina</i> → kelas kata verba.</li> <li>• Makna dari kata tersebut diatas adalah dipercikinya menggunakan <i>tirta</i> atau disebut air suci</li> </ul>
2	 <p><i>Jaja Sabun</i> [ʒʌʒe ,sʌ`bun]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung beras</li> <li>2. Tepung Ketan</li> <li>3. Gula enau</li> <li>4. Santan</li> <li>5. Garam</li> </ol> <p>Proses olahan : • Eng.seb : rebus • <i>ka.je.muh</i> : dijemur;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaja sabun</i> digunakan sebagai salah satu bahan baku <i>banten</i> bisa pula merupakan wadah kemudian dirakit guna membentuk <i>banten</i> siap saji.</li> <li>• Bentuk <i>Jaja Sabun</i> yang <i>mebucu telu</i> (memiliki 3 sudut) merupakan simbol hasil kerja keras.</li> <li>• Makna filosofis lain adalah hasil jerih payah tidak hanya dinikmati sendiri tetapi juga untuk berbagi dan dipersembahkan kepada <i>Ida sang hyang widhi wasa</i></li> </ul>
3	 <p><i>Jaja Matahari</i> [ʒʌʒe ,matʌ`hʌɾɪ]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung beras</li> <li>2. Tepung Kanji</li> <li>3. Gula enau</li> <li>4. Telur itik</li> <li>5. Santan</li> <li>6. Wijen</li> </ol> <p>Proses olahan : ge.go.r^ng.an:      hasil menggoreng</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaje Matahari</i> digunakan sebagai salah satu bahan isian <i>banten</i> yang dipersembahkan seperti pada <i>upakara Nyepi</i>.</li> <li>• <i>Jaje matahari</i> adalah representasi symbol dari matahari sebagai pusat tata surya, yang menyinari alam semesta dan memberikan sinarnya kepada makhluk hidup di dunia.</li> </ul>
4	 <p><i>Begina Barak/</i> [`bɛgɪ:nɔ ba`raʔ]</p>  <p><i>Begina Putih/</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beras Ketan</li> <li>2. Garam (<i>Begina Putih</i>)</li> <li>3. Gula Enau (<i>Begina Barak</i>)</li> </ol> <p>Proses olahan : • ja.kana: ditanak • ge.go.r^ng.an:      hasil menggoreng</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaje Begina Barak</i> dan <i>Begina Putih</i> digunakan bahan isian <i>banten</i> yang disebut dengan <i>taleda</i>. Banten ini digunakan sebagai sarana atau alat dalam suatu <i>upakara</i> - upacara.</li> <li>• <i>Jaja begina Barak</i> dan <i>Begina Putih</i> kedua <i>jaja begina metunu</i> sebagai lambang menghilangkan sesuatu yang patut</li> </ul>

	[ˈbɛgɪ:nɔ ˌpɔ'tɪh]		dihilangkan, dengan kata lain merupakan symbol permohonan kedamaian terhadap <i>Sang Hyang Widhi</i> yang bersifat <i>purusa</i> dan <i>prakerti</i>
5	 <p><i>Jaja Iwel</i> [ˈʒʌʒe ɪwɛl]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketan hitam</li> <li>2. Gula merah</li> <li>3. Kelapa</li> </ol> <p>Proses olahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eng.seb : rebus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaje iwel</i> digunakan sebagai sesajen pada saat odalan seperti hari raya galungan, hari raya kuningan, hari raya pagerwesi dan lain</li> <li>• <i>Jika dilihat dari warna hitam Jaje iwel</i> direpresentasikan sebagai warna hitam pada Tridatu, yang merupakan simbol dari Tri Murti (Brahma, Wisnu, Siwa)</li> </ul>
6	  <p><i>Jaja Bantal</i> [ˈʒʌʒe ˌbaˈnɪtal]</p>	<p><i>Jaja bantal kacang</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ketan</li> <li>Beras</li> <li>Kelapa</li> <li>Kacang tunggak/tolo (biji kacang Panjang)</li> </ol> <p><i>Jaja bantal biu</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketan</li> <li>Beras</li> <li>Kelapa</li> <li>Pisang</li> </ol> <p>Proses olahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ja.kana: ditanak</li> <li>• ku.kusa : dikukus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaja bantal</i> digunakan sebagai isian banten pada beberapa upacara adat. Makna <i>jaja bantel</i> pada masing-masing upacara adat pun berbeda-beda.</li> <li>• Pada Upacara <i>pewarangan/mejauman</i>, yang merupakan runtutan upacara perkawinan, <i>jaja bantal</i> dibawa oleh keluarga iringan pengantin pria memiliki bentuk lingga/lonjong.</li> <li>• <i>Jaja bantal</i> sebagai symbol <i>purusa</i>, yang bermakna pengantin pria sebagai kepala keluarga yang akan memimpin keluarga menjadi keluarga yang damai dengan keimanan yang tinggi.</li> </ul>
7	 <p><i>Jaja Satuh</i> [ˈʒʌʒe ˌsa'tɔh]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung beras ketan</li> <li>Beras hitam</li> <li>Gula aren</li> <li>Kelapa parut</li> </ol> <p>Proses olahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyah.nyah: disangrai</li> <li>• ka.be.nyah.ang: dihancurkan/haluskan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaja satuh</i> digunakan sebagai isian wajib pada banten dibeberapa upacara adat.</li> <li>• Makna <i>Jaja satuh</i> dalam bahasa Bali <i>setuuh-tuuh</i>, bermaksud sesuatu yang dimiliki, ditekuni dan dipercayai harus ditekuni hingga tua. Yakin hal itu akan diperoleh kebahagiaan dalam kehidupan.</li> </ul>

## Klasifikasi Lingual Jajanan Tradisional Desa Cemagi

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makna lain dari Jaja Satuh adalah sesuatu yang patut diikuti atau menjadi panutan/ pa.tub</li> </ul>
8	 <p style="text-align: center;"><i>Tape ketan</i> [ta'pê ke'tan]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beras ketan putih</li> <li>2. Gula pasir</li> <li>3. Daun pisang</li> <li>4. Ragi</li> </ol> <p>Proses olahan: ku.kusa : dikukus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tape ketan</i> digunakan sebagai isian wajib pada <i>Banten Pengambian</i>, bertujuan untuk memohon kehadiran <i>Sang Hyang Widhi Wasa</i> agar dianugrahi kekuatan alam semesta bagi orang yang beryadnya sebagai sumber kehidupan.</li> </ul>
9	 <p style="text-align: center;"><i>Tape injin</i> [ta'pê 'iñ_jin]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Beras ketan hitam</li> <li>2. Gula pasir</li> <li>3. Daun pisang</li> <li>4. Ragi</li> </ol> <p>Proses olahan: ku.kusa : dikukus</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tape injin</i> digunakan dalam tradisi <i>ngejot</i> pasca hari raya Galungan. Makna penggunaan <i>tape injin</i>, merupakan harapan akan keharmonisan dalam hubungan Masyarakat rekat seperti ketan dan rukun dan damai, dimaknai dari rasa manisnya <i>tape injin</i> tersebut.</li> </ul>
10	 <p style="text-align: center;"><i>Jaja Kekiping</i> [ʒʌʒe , ke:ki'pɪŋ]</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung beras ketan</li> <li>2. Beras ketan</li> <li>3. Garam</li> <li>4. Kelapa parut kasar</li> <li>5. Air</li> </ol> <p>Proses Olahan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ku.kusa : dikukus</li> <li>• <i>ka.je.muh</i> : dijemur;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Jaje kekiping</i> digunakan pada sebagai isian dalam <i>canang sari</i> yang digunakan untuk banten pada Piodalan <i>Saraswati</i></li> <li>• Kegiatan tersebut termasuk kedalam rangkaian <i>upakara Yajna</i> dalam kepercayaan umat Hindu</li> </ul>

Jajanan tradisional Bali bagi Masyarakat Desa Cemagi, tidak hanya sebagai bahan pangan tetapi juga memiliki peran penting sebagai sarana dalam upacara adat. Jajanan tradisional ini digunakan sebagai isian wajib pada *banten*, yang memiliki nilai sakral bagi umat Hindu didesa Cemagi.

Penggunaan Jajan tradisional pada banten bertujuan sebagai persembahan rasa Syukur dan permohonan kepada *Sang Hyang Widhi*. Pendekatan antropologi linguistik digunakan oleh peneliti untuk mengungkap budaya Masyarakat Cemagi, dalam proses menurunkan dan mewariskan peranan jajanan tradisional dalam kepercayaannya sebagai umat Hindu. Peranan jajanan tradisional ini diharapkan dapat dipelajari, ditransmisikan, diwariskan dari seseorang

generasi ke generasi berikutnya, melalui tindakan dalam bentuk interaksi tatap muka, dan, tentu saja, melalui komunikasi linguistic baik dalam bentuk verbal ataupun non-verba.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Jajanan tradisional desa Cemagi, tidak hanya digunakan sebagai bahan pangan yang dikonsumsi sehari-hari, namun juga dipergunakan sebagai sarana *membanten*. Banten tidak hanya dimaknai sebagai sarana tetapi juga memiliki nilai sacral yang dipercayai bagi umat Hindu. Berbagai bahan digunakan sebagai banten, baku banten menggunakan berbagai jajanan tradisional Masyarakat Bali yang memiliki simbol representasi akan kepercayaan umat Hindu. Dalam penelitian ini hanya menemukan 12 jenis jajan yang digunakan dan medan makna yang tidak terlalu detail pada setiap upacara adat Masyarakat Cemagi yang beragama Hindu. Karena keterbatasan waktu, peneliti dalam melakukan klasifikasi lingual jajan tradisional tidak menemukan terlalu banyak informasi yang mendalam. Selain makna peneliti juga menemukan verba yang hadir, dalam proses pengolahan jajanan tradisional tersebut. Bahan utama yang digunakan untuk membuat beberapa jajanan tradisional ini adalah beras ketan, tepung beras, tepung ketan, gula, kelapa dan air. Adapun verba dalam proses pembuatan jajanan tradisional adalah sebagai berikut: *Ge.go.r<sup>ng</sup>.an*, *eng.seb*, *ka.je.muh*, *ja.kana*, *nyah.nyah*, *ka.be.nyah.ang*. Saran untuk peneliti selanjutnya bisa melakukan penelitian lebih lanjut dan melakukan pencarian jajan tradisional lainnya dan makna dalam kehidupan Masyarakat desa Cemagi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N. A., Kanom, & Darmawan, R. N. (2020). ANALISIS POTENSI WISATA KULINER IKAN BAKAR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI PANTAI BLIMBINGSARI BANYUWANGI. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(6), 1211–1221.
- Ariani, R. P. (2021). *Mengenal Kuliner Bali* (Issue February). PT. RajaGrafindo Persada. <https://desacemagi.badungkab.go.id/jumlah-penduduk>
- Creswell, J. W., & David, J. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (D. C. Felts (ed.); fifth edit). Sage Publication.
- Dasa, M. V., Astsawa, I. B. M., & Sudhita, I. N. S. (2013). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA PAKRAMAN DALAM PENGEMBANGAN DESA CEMAGI SEBAGAI DAERAH WISATA ALAM (TINJAUAN GEOGRAFI PARIWISATA). *Jurnal Pendidikan Geografi Undhiksha*, 1(July), 1–23. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPG/article/view/20357>
- Duranti, A. (1997). *Linguistic Anthropology*. Cambridge University Press.

- Fuad, A. D., & Hapsari, Y. T. (2018). Ekspresi Jati Diri Bangsa dalam Kekayaan Kuliner Nusantara: Telaah Antropolinguistik. In *Indonesia Sebagai Ruang Imajinasi* (Vol. 2).
- Hadiyayah, Y. N. (2016). Leksikon Makanan Tradisional Sunda di Kabupaten Kuningan (Kajian Etnolinguistik). *Lokabasa*, 7(1), 94. <https://doi.org/10.17509/jlb.v7i1.3425>
- Kardana, I. N., Mahayana, I. M. A., Ngurah, I. G., & Rajistha, A. (2020). The Dynamics of Balinese Lexicon in Sanur Tourism Area : An Ecolinguistic Approach. *The International Linguistics Research*, 3(4), 142–151. <https://j.ideasspread.org/index.php/ilr/article/view/767/660>
- Koentjaraningrat. (1981). *Pengantar Ilmu Antropologi* (Radar Jaya Offset (ed.); 3rd ed.). Radar Jaya Offset - Jakarta.
- Pujawan, A. A. K. A., & Trisdayanti, N. P. E. (2017). EKSPLORASI MAKANAN TRADISIONAL BALI DI KABUPATEN BANGLI. *JURNAL GASTRONOMI INDONESIA*, 5(1), 1–23. <http://ojs.ppb.ac.id/index.php/jgi/article/view/93>
- Putra, A. M., Aryanti, N. N. S., Astina, I. K., & Setiawan, I. D. (2019). PENGEMASAN KULINER LOKAL DAN CINDERAMATA LOKAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA WISATA TISTA, KECAMATAN KERAMBITAN, KABUPATEN TABANAN. *JURNAL Perhotelan Dan Pariwisata*, 9(1), 1–18. <http://triatmajaya.ejurnal.info/index.php/triatmajaya/article/view/109>
- Rosidin, O., Riansi, E. S., & Muhyidin, A. (2021). Leksikon Kuliner Tradisional Masyarakat Kabupaten Pandeglang. *Litera*, 20(1), 49–75. <https://journal.uny.ac.id/index.php/litera/article/view/33908>
- Sharifian, F. (2017). Cultural Linguistics and linguistic relativity. In *Language Sciences* (Vol. 59, pp. 83–92). <https://doi.org/10.1016/j.langsci.2016.06.002>
- Sibarani, R. (2015). Pendekatan Antropolinguistik Terhadap Kajian Tradisi Lisan. *RETORIKA: Jurnal Ilmu Bahasa*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.22225/jr.v1i1.9>
- Situmorang, O., & Sibarani, R. (2020). TRADISI BUDAYA DAN KEARIFAN LOKAL PAULAK UNE DAN MANINGKIR TANGGA PADA PERNIKAHAN BATAK TOBA DI DESA SIGAPITON KECAMATAN AJIBATA: KAJIAN ANTROPOLINGUISTIK. *Jurnal Kompetensi*, 14(2), 82–91.
- Sudibya, B. (2018). Wisata Desa dan Desa Wisata. *JURNAL BAPPEDA LITBANG*, 1(1), 21–25. <https://media.neliti.com/media/publications/333746-wisata-desa-dan-desa-wisata-49e7fcf1.pdf>
- Supatmiwati, D., Suktiningsih, W., Sutarman, Abdussamad, Z., & Muhid, A. (2021). AN ECOLINGUISTIC STUDY ON ECOSPIRITUAL TOURISM OF REBO BUNTUNG COMMODIFICATION. *Lingua Cultura*, 10(November), 183–189. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v10i3.5874>

- Widani, N. N., Lumanauw, N., & Suktiningsih, W. (2021). Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara Pawiwahan Masyarakat Desa Tibuneneng. *Humanitatis: Journal of Language and Literature*, 8(1), 35–52.  
<https://journal.universitاسbumigora.ac.id/index.php/humanitatis/article/view/1465>
- Widayati, D. (2018). Leksikon Kuliner sebagai Cermin Budaya Kuliner Masyarakat Melayu Pesisir Timur Sumatera Utara. *Kongres Internasional Masyarakat Linguistik Indonesia (KIMLI)*, 43--49.
- Zhanalina, L. K., & Ordahanova, A. B. (2015). Substance and Methods of Cognitive Approach in Linguistics. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 192, 720–723.  
<https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.06.071>