

The Meaning of the Name of Traditional Sundanese Food **Makna Nama Makanan Tradisional Sunda**

Fayza Putri Rahayu

Universitas Pamulang, Indonesia,
fayzarahayu2011@gmail.com

Rizqy Dika Putra

Universitas Pamulang, Indonesia, dikaputraaa22@gmail.com

Submitted: Juli 30, 2025

Revised: Agustus 3, 2025

Accepted: Agustus 4, 2025

CORRESPONDENCE AUTHOR

fayzarahayu2011@gmail.com

ABSTRACT

This research is an analysis of the meanings behind the names of traditional Sundanese foods. The purpose of this study is to describe the meanings of the names of traditional Sundanese foods and to explore the relationship between language, culture, and local identity through the analysis of Sundanese food names. This is a descriptive study, using a qualitative approach. The data used in this research is primary data, and the sources come from books titled "Dukungan Makanan Tradisional dalam Menunjang Suguhan Wisata di Jawa Barat Selatan" and "Kuliner Sunda Nikmat Sedap Legenda". The data collection technique used in this study is documentation, complemented by a follow-up technique of rewriting notes, and analyzed using the identity method (metode padan). The results of this study identified 20 food names that reflect meanings rooted in culture, geographical conditions, and the Sundanese people's worldview of nature and everyday life.

KEYWORDS

Food; Naming; Meaning; Sundanese

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan analisis makna nama makanan tradisional Sunda. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mendeskripsikan makna nama makanan tradisional Sunda dan menggali hubungan antara bahasa, budaya, serta identitas lokal melalui analisis nama-nama makanan khas Sunda. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, pendekatan yang digunakan pada penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif, data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer, serta sumber data penelitian ini berasal dari buku yang berjudul *Dukungan Makanan Tradisional Dalam Menunjang Suguhan Wisata Di Jawa Barat Selatan dan Kuliner Sunda Nikmat Sedap Legenda*. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik dokumentasi ditambah lagi dengan teknik lanjutan menggunakan teknik mencatat ulang, dan dianalisis dengan menggunakan metode padan. Hasil penelitian ini memperoleh 20 nama makanan yang mencerminkan makna berakar dari budaya, kondisi geografis, serta cara pandang masyarakat Sunda terhadap alam dan kehidupan sehari-hari.

KATA KUNCI

Makanan; Penamaan; Makna; Sunda

PENDAHULUAN

Menurut KBBI nama adalah kata untuk menyebut atau memanggil orang (tempat, barang, binatang, dan sebagainya). Menurut Sibarani, (2004, 104) Nama sebagai bagian dari bahasa yang digunakan sebagai penanda identitas kita juga memperlihatkan budaya pemilik nama itu. Pemberian nama bertujuan untuk memudahkan orang mengenali dan membedakan satu objek dengan yang lainnya. Oleh karena itu, nama yang diberikan sebaiknya mencerminkan ciri atau makna khusus dari objek tersebut, baik itu manusia maupun benda, agar tidak terjadi kekeliruan dalam mengenalinya.

Makna merupakan elemen yang tak terpisahkan dari kajian semantik dan senantiasa melekat pada setiap ujaran yang disampaikan. Definisi makna sendiri sangat bervariasi. Pateda (2001, 79) menyatakan bahwa istilah "makna" sering kali menimbulkan kebingungan karena memiliki banyak pengertian. Makna ini selalu hadir dalam setiap kata maupun kalimat yang diucapkan. Ullman (dalam Pateda, 2001, 82) juga berpendapat bahwa makna berkaitan erat dengan hubungan antara suatu istilah dan pengertiannya. Hal ini dapat dilihat pada penamaan makanan yang terinspirasi dari ciri khas wilayah Sunda. Dalam hal ini, makna yang digunakan adalah makna konseptual, yaitu makna yang sesuai dengan bentuk dan konsep yang dimaksud.

Penamaan suatu benda, tempat, atau orang biasanya mengikuti kesepakatan bahasa yang berlaku di wilayah tertentu. Meskipun setiap daerah mungkin memiliki sebutan berbeda, makna yang dikandung sering kali tetap sama. Misalnya, dalam bahasa Indonesia hewan itu disebut "kodok," sedangkan dalam bahasa Sunda dikenal sebagai "bangkong." Meski berbeda penyebutan, keduanya merujuk pada hewan yang hidup di dua alam. Begitu pula dengan makanan: dalam bahasa Indonesia dikenal "ketupat," sementara dalam beberapa daerah di Sunda bisa disebut "kupas." Meski bentuk dan bahan dasarnya sama, penamaannya menyesuaikan dengan kebiasaan lokal.

Makanan merupakan segala sesuatu yang dapat dimakan, dicerna, dan diserap tubuh sebagai sumber nutrisi yang penting bagi kesehatan. Bahan makanan umumnya berasal dari beras, sayur-mayur, buah-buahan, daging, hingga umbi-umbian. Menurut Yunus, (1993, 6) manusia memerlukan berbagai macam bahan makanan untuk menjamin agar semua zat makanan yang diperlukan tubuhnya dapat dipenuhi dalam jumlah yang mencukupi. Bahan-bahan ini kemudian diolah menjadi berbagai jenis makanan sehat yang bermanfaat bagi tubuh. Di Indonesia, ragam kuliner sangat beragam, baik yang dipengaruhi budaya luar maupun yang tumbuh dari tradisi lokal. Makanan yang tercipta berdasarkan kondisi geografis dan budaya daerah disebut makanan tradisional. Setiap kelompok masyarakat atau etnis menciptakan dan mengembangkan makanan mereka sendiri sehingga menciptakan sebuah makanan tradisional yang memiliki nama yang bermakna sesuai dengan bentuk atau bunyinya.

Menurut Yusuf (1993, 28), sudah menjadi pendapat umum bahwa orang Sunda dikenal sebagai masyarakat yang "motekar" atau kreatif, khususnya dalam hal memilih, mengolah, dan menyajikan berbagai bahan makanan. Kreativitas ini bukan hanya terbatas pada soal teknik memasak, tetapi juga mencerminkan kecermatan, kepekaan terhadap rasa, dan pemanfaatan bahan-bahan alami yang tersedia di lingkungan sekitar. Masyarakat Sunda memiliki kekayaan pengetahuan lokal dalam hal kuliner dengan menciptakan berbagai masakan khas seperti urap, pepes, karedok, atau lotek yang tidak hanya nikmat, tetapi juga bergizi dan ramah lingkungan.

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa penamaan makanan tradisional Sunda bukan sekadar penanda identitas kuliner, melainkan juga mencerminkan makna yang berakar dari budaya, kondisi geografis, serta cara pandang masyarakat Sunda terhadap alam dan kehidupan sehari-hari.

Penelitian ini menarik untuk dibahas dalam menggali hubungan antara bahasa, budaya, dan identitas lokal melalui analisis nama-nama makanan khas Sunda. Mengkaji makna konseptual dari nama-nama makanan tradisional Sunda berkontribusi dalam pelestarian warisan budaya. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi rujukan dalam pengembangan kajian antropolinguistik berbasis lokalitas dalam nama makanan tradisional.

Penelitian ini didasarkan pada sejumlah penelitian sebelumnya, yaitu: Pertama, penelitian oleh Kasimini dan Mulyani (2023) yang mengidentifikasi 37 jenis makanan tradisional Aceh, terdiri atas makanan berat dan ringan. Kedua, penelitian Nurjanah (2023) yang menemukan (1) makna kata pada makanan khas Yogyakarta mencakup makna denotatif, referensial, dan asosiatif, serta (2) alasan penamaan makanan tersebut meliputi peniruan bunyi, asal tempat, bahan, keserupaan, dan pemendekan nama. Ketiga, penelitian oleh Hidayati dkk (2022) yang berfokus pada proses tradisional, seperti penggunaan aroma rampa dalam kuliner kaddoq minynyaq, guna menjaga kerahasiaan tradisi tertentu (palliseq) bagi orang luar. Keempat, penelitian oleh Lubis et al. (2021) yang menyimpulkan bahwa makanan tradisional terbentuk berdasarkan sistem tertentu dan memiliki makna yang terhubung dengan budaya. Kelima, penelitian oleh Hasibuan et al. (2019) pada goar sihadakdanahon di masyarakat Mandailing, yang mengungkap tiga jenis makna, yaitu futuratif, situasional, dan kenangan. Secara keseluruhan, pemberian nama pada tradisi ini lebih banyak mengandung makna harapan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, karena bertujuan untuk menggambarkan karakteristik populasi atau fenomena yang sedang diteliti. Metode ini berfokus pada penjelasan objek penelitian serta menjawab pertanyaan mengenai peristiwa atau fenomena yang terjadi. Menurut Gulo (2002), penelitian deskriptif adalah jenis penelitian yang berorientasi pada pertanyaan "bagaimana," dengan temuan yang lebih rinci dan mendalam. Oleh karena itu, penelitian ini dikategorikan sebagai penelitian deskriptif. Selain itu, pendekatan yang digunakan adalah pendekatan kualitatif, yang dalam hal ini mengidentifikasi kalimat-kalimat yang mengandung unsur sarkasme.

Menurut Sugiyono (2014, 21) metode penelitian kualitatif didasarkan pada filsafat postpositivisme dan digunakan untuk meneliti objek dalam kondisi alamiah, berbeda dengan metode eksperimen, di mana peneliti berperan sebagai instrumen. Oleh karena itu, penelitian ini termasuk dalam kategori deskriptif kualitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa nama-nama makanan tradisional Sunda, dengan sumber data utama berasal dari buku Dukungan Makanan Tradisional dalam Menunjang Suguhan Wisata di Jawa Barat Selatan dan Kuliner Sunda Nikmat Sedap Legenda. Sugiyono (2018, 456) menjelaskan bahwa data primer adalah sumber data yang secara langsung memberikan informasi kepada peneliti. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa data dalam penelitian ini berupa nama makanan tradisional Sunda, sedangkan sumber data berasal dari buku terkait. Identifikasi data dilakukan dengan mencari nama makanan tradisional yang mengandung makna penamaan.

Penelitian ini menggunakan teknik dokumentasi untuk mengumpulkan data. Menurut Samsu (2017, 99), dokumentasi adalah proses pengumpulan data terkait berbagai hal atau variabel yang tercermin dalam catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, leger, agenda, dan sejenisnya. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan dengan cara membaca dan mencatat informasi yang diperoleh dari buku Dukungan Makanan Tradisional dalam Menunjang Suguhan Wisata di Jawa

Barat Selatan dan Kuliner Sunda Nikmat Sedap Legenda. Teknik tambahan yang digunakan adalah pencatatan ulang, yaitu mencatat kembali nama-nama makanan yang telah diperoleh untuk dianalisis lebih lanjut dalam penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data dengan metode padan. Metode padan merupakan teknik analisis yang alat penentunya berasal dari faktor di luar bahasa. Dalam konteks penelitian ini, data yang dianalisis mencakup makna nama makanan tradisional Sunda, sementara hasil analisis disajikan menggunakan teknik informal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penjelasan diatas ditemukan 20 data makanan Sunda yaitu sebagai berikut :

No	Nama Makanan	Makna Nama Makanan
1.	Oncom	Oncom adalah nama yang merujuk pada produk fermentasi berbahan dasar kacang, seperti kacang tanah atau bonggol ubi, yang difermentasi menggunakan kapang <i>Neurospora sitophila</i> . Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), oncom didefinisikan sebagai tempe bercendawan yang terbuat dari bungkil kacang (ampas kacang tanah setelah diambil minyaknya), sering kali dicampur dengan ampas tahu atau ampas tapioka, dan difermentasi menggunakan jamur oncom atau ragi bulat. Dalam bahasa Sunda, istilah oncom mengacu pada jenis tempe lokal yang difermentasi dengan kapang berbeda dari tempe berbahan kedelai. Kata "oncom" bukan merupakan serapan dari bahasa lain, melainkan istilah asli dalam bahasa Sunda untuk jenis pangan fermentasi ini.
2	Pepes	Dalam bahasa Sunda, istilah "pais" merujuk pada teknik memasak tradisional dengan membungkus bahan seperti ikan, tahu, atau oncom menggunakan daun pisang, kemudian memasaknya dengan cara dikukus atau dibakar. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), istilah "pepes" menggambarkan hidangan yang biasanya terbuat dari ikan, ayam, tahu, dan bahan lainnya, yang diberi rempah, dibungkus daun pisang, lalu dimasak dengan cara dikukus atau dipanggang. Teknik pais mencerminkan keunikan budaya memasak masyarakat Sunda yang erat kaitannya dengan kearifan lokal dan sumber daya alam sekitar. Penggunaan daun pisang sebagai pembungkus alami tidak hanya menunjukkan tradisi agraris masyarakat Sunda, tetapi juga mencerminkan nilai keberlanjutan dan hubungan harmonis mereka dengan lingkungan.
3.	Nasi Timbel	Dalam bahasa Sunda, "timbel" bermakna "dibungkus" atau "ditekan/dibiarkan diam." Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), timbel diartikan sebagai nasi yang

	dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus, dan kadang-kadang dibakar setelah dikukus untuk menambah aroma khasnya. Biasanya, nasi timbel disajikan bersama sambal, lalapan, ayam goreng, dan pelengkap lainnya. Proses pembuatan nasi timbel melibatkan nasi panas yang dikompres dan dibungkus menggunakan daun pisang, menghasilkan aroma khas dari daun pisang hangat. Nama "timbel" lebih menekankan pada teknik pembungkusannya, bukan pada bumbu atau lauk pendampingnya.
4. Peuyeum	"Peuyeum" adalah istilah Sunda untuk hasil fermentasi singkong atau ketan yang manis. Kata dasarnya "peuyeum" memang merujuk langsung pada proses fermentasi (tapai), sehingga nama makanan dan prosesnya sama .
5. Taoco	"Taoco" (tauco) berasal dari dialek Tionghoa-Indonesia, artinya pasta kedelai fermentasi. Di Sunda, tauco diadopsi sebagai bumbu tumisan, namanya tidak diubah secara semantik . Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), taoco adalah jenis makanan yang dibuat dari kedelai yang direbus terlebih dahulu, lalu diawetkan menggunakan garam. Biasanya, taoco digunakan sebagai bumbu penyedap dalam berbagai hidangan. Taoco mencerminkan hasil dari akulturasi budaya Tionghoa dengan masyarakat lokal, terutama dalam ranah kuliner. Taoco diadopsi oleh masyarakat Sunda sebagai bumbu dalam masakan, terutama dalam tumisan, bentuk dan makna katanya tidak mengalami perubahan secara semantik.
6. Kupat	Kupat merupakan penyebutan lokal dari ketupat, yakni beras yang dimasak menggunakan anyaman daun kelapa muda. "Kupat" di Sunda melesap dari "ketupat" yakni tumpeng nasi yang dibentuk anyaman . Kata "Ketupat" dalam KBBI masakan ini dibuat dari beras yang dimasukkan ke dalam anyaman daun kelapa muda berbentuk kantong segi empat atau bentuk lainnya. Setelah itu, kantong berisi beras ini direbus hingga matang dan biasanya disantap sebagai pengganti nasi gendar janur. Dalam masyarakat Sunda, penggunaan istilah "kupas" menunjukkan proses pelokalan fonologis, di mana kata <i>ketupat</i> diserap menjadi <i>kupas</i> tanpa mengubah makna dasarnya. Proses ini umum terjadi dalam bahasa daerah ketika menyerap kosakata dari bahasa lain atau dari bahasa nasional, sebagai bentuk penyesuaian dengan pola bunyi dan struktur lokal.
7. Gepuk	Kata "gepuk" dalam bahasa Sunda berarti "traumatik ditekan" atau "dipukul". Kata "Gepuk" dalam KBBI yaitu masakan khas Sunda yang terbuat dari daging sapi rebus yang dipukul-pukul hingga empuk, direndam bumbu dan

8. Grejeg Teri	santan lalu digoreng, memiliki rasa manis gurih, disajikan sebagai lauk. Empal gepuk (daging sapi digeprek/pukul hingga pipih, lalu dibumbui dan digoreng) mengambil nama dari teknik memukul daging ini . Grejeg menirukan onomatopoeia suara kriuk/kres-kres saat teri digoreng garing. Nama ini menekankan tekstur renyahnya . Penamaan makanan pada istilah “grejeg” untuk menggambarkan hidangan berbahan dasar ikan teri kering. Dalam konteks ini, nama “teri” menjelaskan bahan dasar dari makanan tanpa mengandung nilai simbolik yang khas. Namun, ketika makanan tersebut diberi nama “grejeg”, maka terjadi perluasan makna yang lebih kaya secara budaya.
9. Acar Kuning	Acar merupakan hidangan sayur/umbi yang diawetkan dengan cuka dan garam. Kuning merujuk pada warna kuning yang dihasilkan dari kunyit dalam bumbu acar. Secara harfiah “acar berwarna kuning.” Penamaan Acar Kuning menunjukkan bagaimana masyarakat mengandalkan aspek visual sebagai alat kategorisasi dalam menamai makanan. Warna dijadikan penanda utama untuk menyampaikan identitas rasa dan cara pengolahan.
10. Bala-bala	Di daerah Sunda, bala-bala adalah sebutan untuk bakwan sayur (fritter sayur). Nama “bala-bala” diyakini berasal dari pelafalan lokal bakwan—bahkan di Semarang disebut “badak”—yang diadaptasi ke dialek Sunda. Jadi maknanya “gorengan sayur” dengan pelafalan setempat.
11. Gado-gado	Dalam KBBI, gado-gado adalah makanan ini terdiri dari berbagai bahan seperti sayur-sayuran, kentang, tempe, tahu, telur rebus, dan lainnya, lalu disajikan dengan siraman bumbu sambal kacang atau bumbu serupa sebagai pelengkap rasa. Dapat disebut juga campur aduk tidak karuan. Gado-gado dalam tradisi kuliner Sunda sering diartikan sebagai simbol dari keberagaman yang menyatu dalam harmoni. Istilah "gado" yang berarti mencampur atau mengaduk menggambarkan filosofi hidup masyarakat Sunda yang menghargai kebersamaan dan perbedaan. Dalam berbagai kajian kuliner, gado-gado tidak hanya dipahami sebagai makanan, tetapi juga sebagai representasi sosial yang mencerminkan nilai toleransi dan kebersamaan dalam kehidupan bermasyarakat.
12. Karedok	Karedok adalah salah satu hidangan khas Sunda yang mirip dengan gado-gado, namun menggunakan sayuran mentah sebagai bahan utamanya. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), karedok didefinisikan sebagai makanan tradisional Sunda yang terdiri dari mentimun, taoge, kol,

	kacang panjang, daun kemangi, dan terong, yang kemudian disajikan dengan siraman saus bumbu kacang. Penggunaan bahan segar ini mencerminkan kedekatan masyarakat Sunda dengan alam serta kesederhanaan dalam pola hidup. Selain menyajikan rasa yang khas, karedok juga dianggap sebagai bagian dari pola makan sehat yang menjaga keseimbangan tubuh melalui bahan-bahan alami.
13. Lotek	Lotek sering dipandang sebagai variasi dari gado-gado, namun menggunakan sayuran yang telah direbus. Sejalan dengan penjelasan dalam KBBI yaitu makanan tradisional khas Sunda ini dibuat dari sayuran mentah seperti mentimun, taoge, kol, kacang panjang, daun kemangi, dan terong, lalu disajikan dengan siraman saus kacang sebagai pelengkap cita rasa. Nama "lotek" sendiri berasal dari kegiatan mengaduk bahan-bahan, yang mencerminkan proses kreatif dalam mengolah makanan. Makanan ini menunjukkan kemampuan masyarakat Sunda dalam menciptakan cita rasa baru dari bahan-bahan sederhana melalui teknik memasak yang khas. Menurut KBBI, kata ulukutek berarti masakan yang terbuat dari sayur-sayuran (biasanya leunca) dan oncom. Ulukutek oncom adalah makanan yang memadukan teknik pengukusan tradisional dengan oncom, bahan hasil fermentasi khas Sunda.
14. Ulukutek Oncom	Hidangan ini menunjukkan bagaimana masyarakat lokal memanfaatkan bahan yang tersedia secara alami serta mengembangkan teknik pengawetan makanan yang tetap menjaga nilai gizi dan rasa. Oncom juga mencerminkan pengetahuan lokal dalam mengolah makanan yang efisien dan berkelanjutan.
15. Urap	Urap terdiri dari sayuran rebus yang dicampur dengan kelapa parut berbumbu. KBBI menyebutkan urap adalah kelapa parut yang dibumbui untuk campuran sayur-mayur rebus, ubi, ketan, dan sebagainya. Makanan ini mencerminkan kesederhanaan dalam penyajian serta keseimbangan antara rasa dan tekstur. Dalam konteks budaya Sunda, urap juga menunjukkan pemanfaatan hasil alam secara optimal, serta kepedulian terhadap estetika dalam penyajian makanan sehari-hari.
16. Seblak	Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), seblak diartikan sebagai masakan yang dibuat dari kerupuk mentah yang telah direndam hingga teksturnya kenyal. Hidangan ini biasanya dipadukan dengan bahan lain seperti bakso, ceker, dan sebagainya, lalu dibumbui dengan campuran bawang merah, bawang putih, kencur, dan cabai untuk menghasilkan rasa yang khas dan pedas.

	Seblak menjadi contoh kreativitas masyarakat Sunda dalam mengolah bahan sederhana menjadi makanan yang digemari. Cita rasa pedas yang kuat juga menunjukkan preferensi rasa dalam budaya kuliner lokal.
17. Cibay	Cibay, singkatan dari "aci ngambay", adalah makanan ringan berbahan dasar tepung tapioka yang diisi dan digoreng. Namun berbeda dengan makna dari bahasa Tiongkok Hokkien cibay/cibai yang berarti alat kelamin perempuan. Cibay menunjukkan dinamika kuliner jalanan Sunda yang praktis, ekonomis, namun tetap bercita rasa khas, dan digemari oleh beberapa kalangan.
18. Laksa	Dalam KBBI laksa adalah masakan berkuah mengandung rempah, biasanya berisi soun, daging, ikan, sayuran, dan sebagainya. Laksa dalam versi Sunda mencerminkan perpaduan budaya, khususnya pengaruh Melayu dan Tionghoa. Kata "laksa" yang berarti "banyak" merujuk pada keberagaman bahan dan rempah yang digunakan.
19. Berondong	Berondong, yang terbuat dari jagung yang digoreng atau dipanaskan hingga meletup, merupakan camilan yang memiliki nilai tradisional dan sosial. Sejalan dengan penjelasan KBBI yaitu butir-butir jagung yang dipanaskan dengan sedikit minyak atau mentega sehingga mengembang dan pecah. Makanan ini kerap dikaitkan dengan kenangan masa kecil dan kehidupan pedesaan.
20. Kecimpring	Kecimpring dalam KBBI disebut juga opak. Kecimpring camilan berbahan dasar singkong yang digoreng hingga renyah. Nama makanan ini mencerminkan suara khas saat digigit, menunjukkan bahwa pengalaman makan tidak hanya dinilai dari rasa, tetapi juga dari kesan sensorik. Dalam budaya Sunda, hal ini menunjukkan adanya hubungan antara makanan dan pengalaman sehari-hari yang lebih luas.

SIMPULAN

Analisis makna nama makanan tradisional Sunda menunjukkan bahwa penamaan makanan tidak sekadar bersifat deskriptif, tetapi juga sarat akan nilai-nilai budaya, filosofi hidup, serta cerminan hubungan erat masyarakat Sunda dengan alam dan lingkungannya. Nama-nama seperti oncom, peuyeum, dan geprek mencerminkan penggunaan bahasa Sunda asli yang erat kaitannya dengan bahan dasar dan teknik pengolahan. Nama makanan seperti taoco dan laksa menunjukkan adanya proses akulturasi dengan budaya lain, seperti Tionghoa dan Melayu, yang memperkaya khazanah kuliner lokal. Penamaan juga sering kali menggambarkan proses memasak atau tekstur makanan, seperti pada pepes, timbel, kecimpring, dan grejeg, yang menunjukkan adanya dimensi sensorik dalam pengalaman makan.

Beberapa nama memiliki makna filosofis dan simbolis, seperti gado-gado yang menggambarkan keberagaman dan harmoni sosial, serta karedok yang mencerminkan kedekatan dengan alam dan gaya hidup sehat. Kreativitas masyarakat Sunda juga tampak dalam penamaan makanan seperti bala-bala dan cibay, yang merupakan hasil dari pelafalan lokal dan penyesuaian dengan konteks sosial. Secara keseluruhan, penamaan makanan tradisional Sunda tidak hanya mencerminkan identitas kuliner, tetapi juga merepresentasikan pengetahuan lokal, nilai-nilai budaya, dan dinamika kehidupan masyarakat Sunda yang kaya dan beragam.

PENGAKUAN

Terima kasih kepada Pak Bram Denafri. S.Hum., M.Hum. selaku dosen pengampu yang telah membimbing penulis dari awal bab sampai tersusunnya penelitian ini dengan sistematis. Terima kasih juga kepada Fayza Putri Rahayu dan Rizqy Dika Putra selaku penulis penelitian ini yang telah berusaha semaksimal mungkin menyelesaikan penelitian. Serta untuk teman-teman yang membantu dengan memberikan saran dan semangat selama pengerjaan.

REFERENSI

- Gulo, W. (2002). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Grasindo.
- Hasibuan, N. H., & Basaria, I. (2019, December). Makna Nama dalam Masyarakat Mandailing: Kajian Antropolinguistik. In *Talenta Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)* (Vol. 2, No. 2).
- Hidayati, S., Rahman, N., Rahman, F., Hadrawi, M., & Suryaningsih, I. (2022). Menelusuri Makna Penamaan dan Bentuk Kaddoq Minynyaq Bugis dalam Perspektif Semiologi. *Lingua Susastra*, 3(2), 95-105.
- Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). ANALISIS KANDUNGAN, PENAMAAN, DAN MAKNA DARI MAKANAN TRADISIONAL ACEH. *Jurnal Metamorfosa*, 11(2), 145-161.
- Lubis, I. S., & Tanjung, H. R. (2021). Sistem Penamaan Dan Makna Pada Makanan Tradisional Di Kota Padangsidempuan. *Jurnal Education and development*, 9(4), 607-614.
- Nurjanah, E. (2023). Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di DI Yogyakarta. *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya*, 1(1), 1-11.
- Pateda, M. (2001). *Semantik Leksikal*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Samsu. (2017). *Metodologi Penelitian: Teori dan Aplikasi Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, Mixed Methods, dan Research & Development*. Jakarta: Pustaka Pelajar.
- Sibarani, R. (2004). *Semantik: Pengantar Studi tentang Makna*. Jakarta: Penerbit Djambatan.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R\&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R\&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yunus, D. (1993). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Yusuf, A. M. (1993). *Metodologi Penelitian: Pengantar Praktik Penelitian*. Padang: UNP Press.