

Penamaan Unik Menu Makanan pada Kafe dan Warung di Kota Lhokseumawe (Kajian Semantik)

Maulidawati¹, Syahriandi², Monadia³

Universitas Malikussaleh, Indonesia^{1,2,3}

Corresponding author: maulidawati@unimal.ac.id

Abstract: Naming food menus is an important aspect of marketing strategies for cafes and food stalls. Unique naming can attract consumer attention. This research explores the basics of the unique naming of food menus used by cafes and stalls in Lhokseumawe City. This research uses qualitative methods to analyze data collected through direct observation and interviews with business owners, reinforced with documentation and notes. The results of the research showed that there is a cause or basis for the naming used, namely (1) imitation of sounds with 2 data, (2) mention of parts with 3 data, (3) mention of distinctive characteristics with 11 data, (4) inventor and maker with 1 data, (5) place of origin with 5 data, (6) material with 2 data, (7) similarity with 3 data, (8) shortening with 2 data, and (9) new naming with 1 data. The basis or the reason for the unique naming of this food menu is dominated by the mention of the unique characteristics, namely 11 pieces of data. The practical implication of this research is to help business owners develop creative and different menu naming strategies to create their own identity and attract customers' attention.

Keywords: Naming; Food menus; Unique; Cafes and stalls

Abstrak. Penamaan menu makanan merupakan aspek penting dalam strategi pemasaran bagi kafe dan warung makan. Penamaan yang unik dapat menarik perhatian konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dasar-dasar penamaan unik pada menu makanan yang digunakan oleh kafe dan warung di Kota Lhokseumawe. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif untuk menganalisis data yang dikumpulkan melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha, diperkuat dengan dokumentasi dan catatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat penyebab atau dasar penamaan yang digunakan, yaitu (1) peniruan bunyi sebanyak 2 data, (2) penyebutan bagian sebanyak 3 data, (3) penyebutan sifat khas sebanyak 11 data, (4) penemu dan pembuat sebanyak 1 data, (5) tempat asal sebanyak 5 data, (6) bahan sebanyak 2 data, (7) keserupaan sebanyak 3 data, (8) pemendekan sebanyak 2 data, dan (9) penamaan baru sebanyak 1 data. Dasar atau sebab penamaan unik dari menu makanan ini didominasi oleh penyebutan sifat khas yaitu sebanyak 11 data. Implikasi praktis dari penelitian ini adalah membantu pemilik usaha dalam mengembangkan strategi penamaan menu yang kreatif dan berbeda sehingga menciptakan identitas tersendiri dan menarik perhatian pelanggan.

Kata Kunci: Penamaan, Menu makanan, Unik, Kafe dan warung

Pendahuluan

Kafe dan warung makan menjadi salah satu tempat yang tidak hanya menyediakan makanan, tetapi juga menawarkan pengalaman budaya. Salah satu wujud budaya adalah bahasa dan bentuk penggunaan bahasa yang menarik untuk dikaji adalah penggunaan bahasa dalam bidang kuliner (Simatupang & Setyawati, 2023:19). Seiring dengan perkembangan industri makanan dan minuman, penamaan menu makanan telah menjadi strategi yang semakin penting dalam menarik minat konsumen dan membangun identitas bagi kafe dan warung. Menurut Komariah (Nuari, 2020:75) menu merupakan suatu hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan, daftar makanan yang dipesan, dan daftar makanan yang akan dihidangkan. Dalam konteks ini, penamaan menu makanan yang unik bukan hanya sekadar penanda untuk hidangan, tetapi juga merupakan alat penting dalam membedakan dan memposisikan diri di pasar yang kompetitif. Penamaan yang kreatif dan unik dapat membantu menarik perhatian konsumen, menciptakan identitas yang kuat, dan membedakan sebuah kafe atau warung dari pesaingnya. Oleh karena itu, penelitian tentang dasar penamaan unik pada menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe menjadi menarik untuk dilakukan.

Kota Lhokseumawe adalah salah satu kota penting di Provinsi Aceh, Indonesia, yang terletak di pesisir timur Pulau Sumatera. Kota ini memiliki sejarah dan perkembangan ekonomi yang signifikan, terutama bidang industri minyak dan gas bumi yang ada di sekitarnya. Dengan kekayaan budaya dan keragaman kuliner yang dimilikinya, kafe dan warung makan di Kota Lhokseumawe terus berinovasi untuk menarik perhatian konsumen dengan menawarkan menu-menu makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki daya tarik visual dengan nama yang menarik. Salah satu aspek yang mempengaruhi pengalaman tersebut adalah penamaan menu makanan.

Nama merupakan media yang dihasilkan dari ide atau gagasan yang di dalamnya mengandung makna yang terlahir dari budaya dalam kehidupan masyarakat (Setiowati, dkk., 2022: 706). Nama dapat menjadi label setiap makhluk, benda, aktivitas, dan peristiwa di dunia ini, nama-nama ini muncul akibat dari kehidupan manusia yang kompleks dan beragam (Djajudarma dalam Mulyadi, 2019: 51). Penamaan suatu objek, entitas, atau konsep bersifat arbitrer dan konvensional, pada umumnya menggunakan lambang yang berwujud satu leksem, namun

ada yang menggunakan lebih dari satu lambang (Setiowati, 2022:709). Menurut Sugiyo, dkk. (2023:234) pemberian sebuah nama terhadap sesuatu terjadi karena adanya konvensi masyarakat penutur bahasa tersebut dan pasti mengandung makna di dalamnya.

Dalam kajian semantik, penamaan tidak hanya berfungsi untuk identifikasi, tetapi juga menyampaikan makna yang lebih dalam. Semantik merupakan salah satu bidang ilmu linguistik yang mempelajari tentang makna sebuah kata pada suatu bahasa, mencari asal muasal kata beserta perkembangannya baik dari segi bentuk ataupun maknanya (Murtiani dalam Ambarwati, 2020:160). Semantik menelaah lambang-lambang atau tanda-tanda yang menyatakan makna, hubungan makna yang satu dengan yang lain, dan pengaruhnya terhadap manusia dan masyarakat (Nurjanah, 2023:2). Objek studi Semantik adalah bahasa, ruang lingkupnya meliputi semua tataran bahasa, kecuali tataran fonetik dan fonemik yang meskipun menyinggung juga masalah makna, tetapi tidak memiliki makna.

Aristoteles (dalam Zahidi & Nisa, 2023:67) mengatakan bahwa pemberian nama adalah soal perjanjian, yaitu kesepakatan pemakaian bahasa tentang sesuatu yang diberi nama. Walaupun demikian, secara kontemporer kita masih dapat menelusuri sebab-sebab atau peristiwa-peristiwa yang melatarbelakangi terjadinya penamaan atau penyebutan terhadap sejumlah kata yang ada dalam leksikon bahasa Indonesia. Penyebab-penyebab terjadinya penamaan tersebut menurut Chaer (2013:45) adalah sebagai berikut.

1. Peniruan bunyi, yaitu penamaan dengan cara meniru atau mencerminkan bunyi objek atau fenomena yang diacunya guna menciptakan hubungan antara bunyi dan konsep, seperti "cicak" yang diambil dari suaranya "cak, cak".
2. Penyebutan bagian, yaitu pemberian nama berdasarkan bagian atau komponen dari objek atau konsep yang bertujuan untuk memudahkan identifikasi, misalnya "kepala" yang merujuk pada pemimpin atau ketua dalam konteks kelompok.
3. Penyebutan sifat khas, yaitu penamaan yang merujuk pada sifat khas atau mencerminkan karakteristik objek. Penamaan ini dibagi menjadi dua yaitu ciri fisik dan karakter.
4. Penemu dan pembuat, yaitu penamaan objek yang merujuk pada individu atau kelompok yang menciptakannya untuk menghormati kontribusi mereka, seperti "mujahir" yang diambil dari nama penemunya.

5. Tempat asal, yaitu penamaan yang mencerminkan lokasi geografis guna mengungkapkan asal-usul tempat benda atau objek ditemukan, seperti "magnit" yang berasal dari Magnesia.
6. Bahan, yaitu penamaan yang mencerminkan bahan yang digunakan guna memberikan informasi tentang kualitas dan karakteristik bahan, seperti "goni" sebutan untuk karung.
7. Keserupaan, yaitu penamaan yang didasarkan pada kemiripan dengan benda lain untuk memudahkan pemahaman, seperti "raja minyak" yang merujuk pada orang berpengaruh dalam industri minyak.
8. Pemendekan, yaitu penamaan yang dibuat menjadi lebih ringkas dan mudah diingat melalui akronim atau singkatan, seperti KFC untuk *Kentucky Fried Chicken*.
9. Penamaan baru, yaitu proses menciptakan nama baru untuk menggantikan istilah lama guna mencerminkan budaya dan norma yang berlaku, seperti "pariwisata" menggantikan "turisme".

Penelitian ini mengkaji tentang dasar atau sebab penamaan unik pada menu makanan di Kota Lhokseumawe. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk memberikan wawasan yang komprehensif tentang faktor dan alasan pemilik atau penjual memberikan nama yang tepat pada menu makanan sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan memengaruhi pengalaman konsumen. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menyoroti pentingnya penamaan menu makanan dalam konteks industri kafe dan warung, tetapi juga bertujuan untuk mengungkapkan pola, strategi, dan faktor-faktor yang memengaruhi proses penamaan unik pada menu makanan.

Penelitian mengenai penamaan unik pada menu makanan di Kota Lhokseumawe sebelumnya sudah pernah dilakukan oleh Monadia, dkk. (2023) dengan judul "Jenis Makna pada Penamaan Menu Makanan Unik di Warung dan Kafe Kota Lhokseumawe". Namun, penelitian tersebut hanya berfokus pada jenis-jenis makna. Hasil penelitian menunjukkan jenis-jenis makna yang terbagi menjadi empat yaitu, (1) makna konotatif sebanyak 8 data, (2) makna denotatif sebanyak 19 data, (3) makna asosiasi sebanyak 10 data, dan (4) makna gramatikal ditemukan 2 data. Kebaruan penelitian ini adalah peneliti fokus mengkaji dasar penamaan unik pada menu makanan di kafe dan warung di Kota Lhokseumawe, dengan mengidentifikasi sembilan jenis penamaan, yaitu peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan, dan penamaan baru.

Selain itu, terdapat juga beberapa penelitian mengenai penamaan menu makanan. Pertama, "Penamaan Menu Makanan di Bali" oleh Pramita Fara Nuari (2020). Kesimpulan dari penelitian tersebut adalah nama-nama menu makanan khusus pisang goreng dan bakso halal di media sosial google, facebook, dan instagram wilayah Denpasar-Bali yang ditemukan yaitu menggunakan jenis penamaan peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas. penemu atau pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan, dan penamaan baru. Kedua, "Penamaan pada Nama Unik Makanan di Kota Samarinda: Kajian Semantik" oleh Setiowati, dkk. (2022). Hasil penelitian berupa dasar penamaan nama unik makanan di Kota Samarinda berdasarkan ciri khas makanan, keserupaan, dan pemendekan. Jenis makna pada nama unik makanan di Kota Samarinda ditemukan data mengandung makna denotatif, makna konotatif, makna gramatikal, dan makna asosiatif. Ketiga, "Kajian Penamaan Kuliner di Balikpapan Menggunakan Teori Semantik Ogden-Richard" oleh Lisnawaty Simatupang dan Ria Setyawati (2023). Nama-nama menu makanan dan minuman yang dikumpulkan dianalisis dari 3 aspek, yaitu (1) bentuk kebahasaan, (2) makna, dan (3) faktor yang memengaruhi penamaan kuliner. Hasil penelitian menunjukkan pelaku usaha kuliner memberikan nama menu makanan dan minuman dengan berbagai bentuk kebahasaan, yaitu (1) menggunakan bentuk kata secara utuh, (2) menggunakan sistem singkatan, (3) menggunakan sistem campur kode, dan (4) membuat istilah baru (istilah buatan).

Terdapat persamaan antara penelitian ini dengan penelitian pertama dan kedua, yaitu sama-sama mengkaji sebab-sebab yang menjadi dasar penamaan menu makanan. Namun, terdapat perbedaan dan kebaruan pada fokus penelitian. Penelitian pertama hanya terbatas pada nama unik dari pisang goreng dan bakso, sedangkan penelitian ini mencakup beragam jenis makanan di kafe dan warung, sehingga memberikan gambaran yang lebih luas tentang penamaan makanan di konteks lokal. Perbedaan pada fokus penelitian juga terdapat pada penelitian Setiowati, dkk. yang tidak hanya membahas dasar penamaan, tetapi juga mengkaji jenis makna yang terkandung dalam nama-nama unik tersebut. Persamaan juga ditemukan pada penelitian ketiga, yaitu dalam pengumpulan data dilakukan dengan mengunjungi beberapa pelaku bisnis kuliner untuk mendapatkan informasi mengenai alasan atau faktor yang memengaruhi pemberian nama pada menu tertentu. Perbedaannya terletak pada teori semantik yang digunakan; Lisnawaty Simatupang dan Ria Setyawati menerapkan Teori Semantik Ogden-Richard, sementara penelitian ini menggunakan Teori Semantik yang

dikemukakan oleh Abdul Chaer, sehingga memberikan perspektif yang berbeda dalam analisis penamaan makanan.

Berdasarkan paparan di atas, penelitian ini perlu dilakukan dengan mempertimbangkan beberapa alasan. *Pertama*, penamaan unik dari menu makanan sering kali mencerminkan nilai-nilai budaya dan sosial suatu daerah. Di kota Lhokseumawe, penamaan unik pada menu makanan tidak hanya berfungsi sebagai alat komunikasi tetapi juga sebagai media untuk melestarikan dan mengekspresikan warisan budaya. Melalui kajian semantik, peneliti mengidentifikasi bagaimana bahasa digunakan untuk membentuk dan memperkuat identitas budaya lokal, serta bagaimana nama-nama ini mencerminkan elemen-elemen budaya yang mendalam dan spesifik. *Kedua*, pemilihan nama makanan yang unik dan inovatif dapat berperan sebagai strategi pemasaran yang efektif. Penamaan unik pada menu makanan dapat berfungsi sebagai alat komunikasi yang menarik dan memikat perhatian konsumen sehingga memengaruhi perasaan dan pengalaman mereka tentang makanan tersebut. *Ketiga*, kajian semantik mengenai dasar penamaan unik pada menu makanan di kota Lhokseumawe ini dapat memberikan wawasan yang mendalam tentang hubungan antara bahasa, budaya, dan pemasaran kuliner.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu suatu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan. Menurut Sugiyono (2018:213), metode penelitian kualitatif merupakan pendekatan yang didasarkan pada filsafat tertentu dan diterapkan untuk menyelidiki kondisi ilmiah, peneliti berperan sebagai instrumen utama. Metodologi ini bertujuan untuk menganalisis dan menggambarkan fenomena atau objek penelitian melalui aktivitas sosial, sikap, dan persepsi individu atau kelompok. Data penelitian ini mencakup nama-nama makanan dan minuman unik yang tersedia di berbagai kafe dan warung di Kota Lhokseumawe. Fokus utama penelitian adalah mengidentifikasi dan menganalisis penamaan menu yang kreatif, yang menjadi ciri khas dari berbagai tempat makan di daerah tersebut. Daftar menu dijadikan sebagai sumber data utama untuk mengidentifikasi dan menganalisis penamaan makanan yang unik dan kreatif. Daftar menu tersebut mencakup berbagai item makanan yang ditawarkan oleh masing-masing kafe dan warung.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa teknik. Pertama, teknik observasi, peneliti melakukan observasi dengan cara mengunjungi langsung kafe dan warung di Kota Lhokseumawe. Kedua, teknik wawancara dilaksanakan melalui

percakapan langsung atau tatap muka dengan informan, yaitu pemilik atau manajer kafe dan warung guna memahami alasan dan proses di balik penamaan menu. Ketiga, teknik dokumentasi digunakan untuk mendukung data yang diperoleh dari observasi dengan mengambil gambar atau memotret daftar menu makanan. Terakhir, teknik pencatatan yaitu mencatat kata-kata dan nama-nama dari daftar menu yang memiliki makna unik ke dalam kertas data. Pencatatan ini dilakukan untuk memastikan bahwa semua data yang relevan terekam dengan baik, dan memudahkan proses analisis lebih lanjut mengenai konteks penamaan menu makanan.

Data yang dikumpulkan selanjutnya dianalisis secara mendalam dengan merujuk pada teori Hartono (2018:297), yang melibatkan tiga tahapan. Pertama, reduksi data, peneliti memilih dan mengklasifikasikan data yang berkaitan dengan penyebab dasar penamaan dari daftar menu makanan. Kedua, penyajian data, yang melibatkan kategorisasi data yang telah direduksi, serta pengelompokan data berdasarkan penyebab dasar penamaan dan jenis menu makanan unik. Ketiga, penarikan kesimpulan, yaitu peneliti menarik kesimpulan berdasarkan hasil analisis data. Kesimpulan ini terus diverifikasi sepanjang penelitian untuk memastikan kedalaman dan akurasi temuan.

Hasil dan Pembahasan

Berikut adalah data yang diperoleh mengenai penyebab dasar penamaan unik dalam daftar menu makanan di warung dan kafe Kota Lhokseumawe.

Tabel 1. Rekapitulasi Data Penyebab Dasar Penamaan dalam Daftar Menu Makanan

No.	Kode Data	Data	Penyebab Dasar Penamaan Unik Makanan									
			PBy	PBg	PSK	PP	TA	Bhn	Ksp	Pmd	PB	
1.	PUM 01	Bakso Beranak								✓		
2.	PUM 02	Bakso Lava								✓		
3.	PUM 03	Es Reuneng			✓							
4.	PUM 04	Pentol Mercon			✓							
5.	PUM 05	Bakso Selimut Kabut								✓		
6.	PUM 06	Es Gak Beres			✓							
7.	PUM 07	Ice Cream Batok							✓			
8.	PUM 08	Indomie Cobek			✓							
9.	PUM 09	Mie Caluk Grong-grong						✓				

No.	Kode Data	Data	Penyebab Dasar Penamaan Unik Makanan								
			PBy	PBg	PSK	PP	TA	Bhn	Ksp	Pmd	PB
10.	PUM 10	Kerupuk Tahu Diri						✓			
11.	PUM 11	Mie Jamur		✓							
12.	PUM 12	Tahu Balek			✓						
13.	PUM 13	Nasi Goreng Hijau Telur		✓							
14.	PUM 14	Mie Ayam Aesthetic									✓
15.	PUM 15	Bakso Crispy			✓						
16.	PUM 16	Mie Bakso Ayam Beulangong			✓						
17.	PUM 17	Nasi Goreng Kampung					✓				
18.	PUM 18	Bakso PLN					✓				
19.	PUM 19	Cireng								✓	
20.	PUM 20	Seblak Ronyok			✓						
21.	PUM 21	Cimol Bojot					✓				
22.	PUM 22	Tahu Gejrot	✓								
23.	PUM 23	Nasi Kebuli					✓				
24.	PUM 24	Seblak Jeletot			✓						
25.	PUM 25	Bakso Koko				✓					
26.	PUM 26	Bakso Tulang		✓							
27.	PUM 27	Ayam Geprek			✓						
28.	PUM 28	Piscok Lumer			✓					✓	
29.	PUM 29	Pisang Goreng Kriuk	✓								
Jumlah			2	3	11	1	5	2	3	2	1

Keterangan :

PUM : Penamaan Unik

Makanan

PBy : Peniruan Bunyi

PBg : Penyebutan Bagian

PSK : Penyebutan Sifat Khusus

PP : Penemu dan Pembuat

TA : Tempat Asal

Bhn : Bahan

Ksp : Keserupaan

Pmd : Pemendekan

PB : Penamaan Baru

Hasil penelitian ini berupa deskripsi penyebab dasar penamaan unik pada menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe yang terdiri dari peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khusus, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, pemendekan, dan penamaan baru.

1. Peniruan Bunyi

Penamaan dengan peniruan bunyi muncul jika kata atau ungkapan merupakan bunyi dari benda yang diacunya. Berikut penamaan yang termasuk ke dalam peniruan bunyi.

PUM 22 : Tahu Gejrot

Tahu gejrot adalah makanan yang berbahan dasar tahu ini diolah dengan campuran adonan lainnya dan diberi sedikit air cabe. Penamaan “tahu gejrot” didasarkan pada ketika orang memakannya akan mengeluarkan bunyi ‘gejrot’. Hal tersebut yang mendasari penamaan tahu ini disebut dengan “tahu gejrot”.

PUM 29 : Pisang Goreng Kriuk

Pisang goreng kriuk terbuat dari buah pisang yang dikupas dan dibelah, dibaluri tepung, gula dan lain-lain kemudian digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Peniruan bunyi pada makanan ini diidentifikasi dengan bunyi ‘kriuk’. Penamaan makanan ini dengan sebutan “pisang goreng kriuk” dikarenakan bunyi ‘kriuk-kriuk’ yang keluar ketika orang memakan pisang goreng tersebut.

2. Penyebutan Bagian

Penamaan suatu benda atau konsep berdasarkan ciri khas bagian yang menonjol dari benda itu. Berikut ini data mengenai penyebutan bagian yang digunakan pada penamaan menu makanan unik di kafe dan warung kota Lhokseumawe.

PUM 11 : Mie Jamur

Mie jamur adalah mie berbahan dasar mie instan atau mie tepung yang ditambahkan dengan olahan jamur. Jamur dalam menu ini merupakan salah satu bagian di antara keseluruhan isi penyajian, hal tersebut yang mendasari penamaan ini dengan mie jamur.

PUM 13 : Nasi Goreng Hijau Telur

Nasi goreng hijau telur berbahan dasar nasi yang digoreng dengan campuran bumbu, rempah-rempah dan ditambahkan telur. Penjual menamai makanan ini dengan sebutan “nasi goreng hijau telur” karena penjual menambahkan telur dalam menu ini.

PUM 26 : Bakso Tulang

Bakso tulang merupakan sajian bakso yang di dalamnya terdapat pentol, tulang sapi, mie, seledri, bawang goreng, dan kuah. Penamaan makanan ini dengan sebutan “bakso tulang” merupakan penyebutan

bagian dari menu bakso, tulang dalam menu ini adalah salah satu bagian di antara keseluruhan isi penyajian.

3. Penyebutan Sifat Khas

Penamaan berdasarkan sifat khas adalah penamaan pada suatu benda berdasarkan sifat yang menonjol pada benda tersebut. Berikut ini dipaparkan secara rinci mengenai penyebutan sifat khas yang digunakan pada penamaan menu makanan unik di kafe dan warung Kota Lhokseumawe.

PUM 03 : Es Reuneng

Es reuneng merupakan nama makanan atau minuman yang terbuat dari santan dicampur dengan cendol, agar-agar, buah alpukat, dll. '*Reuneng*' bermakna 'pusing atau teler', tentu ini hanyalah makna kiasan. Alasan penjual menamai makanan ini dengan sebutan "es reuneng" didasari oleh sifat yang amat menonjol dari menu makanan tersebut.

PUM 04 : Pentol Mercon

Pentol mercon adalah sejenis bakso yang didalamnya diisi dengan sambal cabai yang pedas. Penamaan makanan ini "pentol mercon" didasari oleh sifat yang amat menonjol yaitu rasa pedas yang seolah-olah meledak seperti mercon ketika dimakan.

PUM 06 : Es Gak Beres

Es gak beres merupakan es yang memiliki sifat khas yaitu tidak seperti es pada umumnya. Es ini tersedia dengan berbagai varian, seperti coklat, teh, dan kopi. Gak beres berarti tidak normal. Ini menyerupai ciri yang dimiliki orang yang tidak beres atau tidak normal.

PUM 08 : Indomie Cobek

Indomie cobek merupakan mie yang dimasak dengan bumbu seperti biasa. Sifat khas yang menonjol dari makanan ini adalah disajikan dalam cobek yang terbuat dari tanah liat. Sehingga makanan ini diberi nama "Indomie cobek".

PUM 12 : Tahu Balek

Tahu balek merupakan makanan yang terbuat dari tahu, diolah dengan campuran adonan lainnya dan digoreng. Bagian dalam tahu yang berwarna putih dibalik menjadi sisi luarnya sehingga dinamakan "tahu balek".

PUM 15 : Bakso Crispy

Bakso crispy adalah bakso yang dibaluri dengan tepung bumbu kemudian digoreng dalam minyak hingga berwarna kuning keemasan. *Crispy* bermakna renyah. Penamaan makanan ini dengan sebutan “bakso crispy” karena sifatnya yang renyah ketika dimakan.

PUM 16 : Mie Bakso Ayam Beulangong

Mie bakso ayam beulangong adalah sajian mie bakso yang di dalamnya terdapat ayam, seledri, bakso, mie, dan kuah. Penamaan makanan ini dengan sebutan “mie bakso ayam beulangong” karena sifat khas dari makanan ini yaitu disajikan dalam *beulangong* atau kuah.

PUM 20: Seblak Ronyok

Seblak ronyok merupakan nama makanan yang memiliki sifat khas. “Seblak” merujuk pada hidangan khas yang terbuat dari kerupuk yang dimasak dengan bumbu pedas dan gurih, sementara “ronyok” berarti renyuk, kumal, berkerut-kerut menggambarkan tekstur kenyal dan empuk yang dihasilkan setelah proses memasak. Disebut “seblak ronyok” karena dimasak dengan kuah dan bumbu-bumbu sehingga menjadi renyuk, kumal, dan berkerut-kerut.

PUM 24 : Seblak Jeletot

Seblak jeletot ini terbuat dari kerupuk, bakso, ceker, ayam, atau yang lainnya. *Jeletot* dalam bahasa Sunda berarti pedas. Alasan penjual menamai makanan ini dengan sebutan “seblak jeletot” karena sifat khas dari seblak ini yaitu memiliki rasa yang pedas.

PUM 28 : Piscok Lumer

Piscok lumer adalah pisang yang digoreng lalu ditambahkan dengan coklat encer dan leleh. Penamaan sifat khas ini didasari oleh sifat yang amat menonjol dari menu makanan tersebut, yaitu ketika dimakan coklatnya akan meleleh.

PUM 27 : Ayam Geprek

Ayam geprek adalah ayam yang digeprek, diberi sambal, hiasan timun, dan selada hijau. Alasan makanan ini dinamai dengan sebutan “ayam geprek” karena disajikan dalam keadaan geprek atau sedikit hancur.

PUM 07 : Ice Cream Batok

Penjual menamai makanan ini dengan sebutan ice cream batok karena es krim ini memiliki tampilan yang khas yaitu disajikan dalam tempurung atau batok kelapa lalu ditaburi berbagai jenis topping.

4. Penemu dan Pembuat

Nama benda dalam kosa kata bahasa Indonesia ada yang berasal dari nama penemu, nama pabrik pembuatan, atau nama dalam peristiwa sejarah ditemukannya. Berikut ini data nama dari penemu atau pembuat yang digunakan pada menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe.

PUM 25 : Bakso Koko

Bakso koko merupakan makanan yang berupa bakso seperti biasa dengan berbagai jenis variannya. Penjual menamai makanan ini dengan sebutan “bakso koko” karena pembuat dan pemilik usaha tersebut bernama Koko.

5. Tempat asal

Sejumlah nama benda atau makanan dapat ditelusuri berasal dari nama tempat asal benda tersebut. Berikut ini dipaparkan secara rinci mengenai tempat asal yang digunakan pada penamaan menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe.

PUM 09: Mie Caluk Grong-grong

Mie caluk Grong-grong adalah mie tradisional yang berasal dari Kecamatan Grong-grong Kabupaten Pidie, Aceh. Hal tersebut yang mendasari penamaan mie caluk ini dengan “mie caluk grong-grong”.

PUM 17: Nasi Goreng Kampung

Nasi goreng kampung sendiri berasal dari Yogyakarta. Diberi nama “nasi goreng kampung” karena terbuat dari bahan dan bumbu yang sederhana dan mudah didapatkan.

PUM 18: Bakso PLN

Bakso PLN adalah makanan yang berupa bakso seperti biasa dengan berbagai jenis variannya. Alasan penjual menamai makanan ini dengan sebutan “bakso PLN” karena lokasinya berada di lingkungan kantor PLN.

PUM 21: Cimol Bojot

Cimol bojot adalah makanan lokal yang terbuat dari tepung. Cimol bojot berasal dari Kampung Bojot, Garut, Jawa Barat. Hal tersebut yang mendasari penamaan cimol ini dengan “cimol bojot”.

PUM 23: Nasi Kebuli

Nasi Kebuli adalah nasi yang dimasak dengan kaldu daging kambing, susu kambing, dan mentega murni. Makanan ini diberi nama “nasi kebuli” karena diambil dari nama tempat makanan ini berasal yaitu Afghanistan yang di negara asalnya disebut Kabuli Palaw.

6. Bahan

Ada sejumlah benda atau objek yang namanya diambil dari nama bahan pokok yang dibuat. Berikut ini dipaparkan secara rinci mengenai bahan yang digunakan pada penamaan menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe.

PUM 10: Kerupuk Tahu Diri

Kerupuk tahu diri adalah makanan yang berbahan dasar tahu yang diolah dengan campuran bahan dan bumbu lainnya lalu adonan tersebut digoreng, rasanya gurih dan renyah. Disebut dengan “kerupuk tahu diri” karena kerupuk ini terbuat dari bahan dasar tahu.

7. Keserupaan

Banyak nama benda yang dibuat berdasarkan kesamaan sifat atau ciri dari makna leksikal kata. Berikut ini dipaparkan data mengenai keserupaan yang digunakan pada penamaan menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe.

PUM 01: Bakso Beranak

Bakso beranak adalah makanan yang berupa bakso berukuran lebih besar. Di dalamnya diisi dengan berbagai jenis makanan lainnya, misalnya bakso-bakso kecil, keju, jamur, telur, atau yang lain. Pada saat bakso tersebut di belah akan mengeluarkan isinya seperti anak. Hal tersebut yang mendasari penamaan bakso ini disebut dengan “bakso beranak”.

PUM 02: Bakso Lava

Bakso lava adalah makanan yang berupa bakso biasa, di dalamnya berisi saos sambal yang cair. Ketika dibelah akan keluar isinya dan meleleh seperti halnya lava dari gunung merapi.

PUM 05: Bakso Selimut Kabut

Bakso selimut kabut adalah bakso yang terbuat dari daging sapi dibentuk seperti bakso pada umumnya. Hal yang mendasari penamaan bakso ini disebut dengan “bakso selimut kabut” adalah bagian luar bakso yang dibaluri dengan telur sehingga menyerupai seperti selimut.

8. Pemendekan

Perkembangan bahasa terakhir ini banyak kata dalam bahasa Indonesia yang disingkat atau terbentuk sebagai hasil penggabungan unsur-unsur huruf awal atau suku kata dari beberapa kata yang digabungkan menjadi satu. Berikut ini dipaparkan secara rinci mengenai pemendekan yang digunakan pada penamaan menu makanan unik di kafe dan warung kota Lhokseumawe.

PUM 19: Cireng

Cireng adalah makanan yang terbuat dari tepung tapioka dicampur air lalu digoreng hingga matang. Makanan ini disebut “cireng” karena merupakan singkatan dari aci digoreng.

PUM 28: Piscok Lumer

Piscok lumer adalah pisang yang ditambahkan dengan coklat encer dan dibalut dengan kulit lumpia lalu digoreng. Piscok lumer merupakan singkatan dari pisang coklat lumer. Piscok lumer memiliki rasa gurih dan manis dengan lelehan coklat ketika dimakan.

9. Penamaan Baru

Banyak kata atau istilah baru yang dibentuk untuk menggantikan kata atau istilah lama yang sudah ada. Berikut ini dipaparkan data mengenai penamaan baru yang digunakan pada penamaan menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe.

PUM 14: Mie Ayam *Aesthetic*

Mie ayam *aesthetic* terbuat dari bahan dasar mie yang diberi potongan daging ayam yang telah dibumbui dan disajikan dengan indah atau menarik. *Aesthetic* memiliki arti sesuatu yang memiliki tampilan menarik dan menimbulkan rasa senang ketika dilihat. Mie ayam *aesthetic* merupakan nama makanan atau sebutan baru yang dapat menarik perhatian pembeli.

Penutup

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa, penamaan menu makanan unik pada kafe dan warung di Kota Lhokeumawe menggunakan sembilan jenis penamaan, yaitu (1) peniruan bunyi, (2) penyebutan bagian, (3) penyebutan sifat khas, (4) penemu dan pembuat, (5) tempat asal, (6) bahan, (7) keserupaan, (8) pemendekan, dan (9) penamaan baru. Dari Sembilan jenis penamaan tersebut, penamaan unik menu makanan pada kafe dan warung di Kota Lhokeumawe didominasi oleh penyebutan sifat khas yaitu sebanyak 11 data.

Nama menu makanan yang unik dan kreatif dapat berfungsi sebagai alat penting untuk menciptakan identitas yang membedakan suatu usaha dan menarik perhatian pelanggan. Penamaan yang kreatif dan menarik dirancang untuk memikat minat pelanggan dan mempermudah pemasaran. Penamaan unik menu makanan di kafe dan warung Kota Lhokseumawe terjadi karena pengaruh budaya lokal, kreativitas pribadi dari penjual/pemilik, respons terhadap permintaan pasar, serta pengaruh tren dan media.

Penamaan unik menu makanan ini tidak hanya terdapat di Kota Lhokseumawe. Penelitian serupa mungkin bisa dilakukan di berbagai kota atau daerah lain dengan kajian yang lebih komprehensif untuk membandingkan berbagai jenis penamaan menu makanan dan memberikan wawasan tambahan tentang kesamaan dan perbedaan dalam praktik penamaan tersebut. Penelitian yang lebih mendalam juga dapat dilakukan untuk memahami bagaimana unsur-unsur budaya setempat seperti bahasa, simbol, atau tradisi turut mempengaruhi dalam penamaan menu makanan.

Bibliografi

- Ambarwati, P.. *Analisis Penamaan Tempat Usaha di Lingkungan Universitas Muhammadiyah Malang (Kajian Semantik)*. Prosiding Seminar Bahasa dan Sastra Indonesia (Senasbasa 4) (Hlm. 158–169). Malang: Univeritas Muhammaiayah Malang, 2020.
- Anindita Ayu Gita Coelestia & Praptomo Baryadi Isodarus. "Dasar Penamaan Kue Jajanan Pasar Di Pasar Lempuyangan". *Jurnal Sintesis*, Vol. 15, No. 1 (2021).
- Chaer, Abdul. *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta, 2013.
- Elen Nurjanah. (2023). "Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta". *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya*, Vol. 1, No. 1 (2023).
- Hartono, Jagianto. *Metode Pengumpulan Data dan Teknik Analisis Data*. Yogyakarta: Anggota Ikapi, 2018.
- Indah Setiowati, dkk.. "Penamaan pada Nama Unik Makanan di Kota Samarinda: Kajian Semantik". *Ilmu Budaya: Jurnal Bahasa, Sastra, Seni, dan Budaya*, Vol. 6, No. 2 (2022).
- Intan Puspita Sari, dkk. (2022). "Abreviasi dalam Novel Hujan Bulan Jni Karya Sapardi Djoko Damono dan Implikasinya dalam Pembelajaran

- Bahasa Indonesia Di SMA". Jurnal Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya, Vol. 5, No. 2 (2022).
- Jendri Mulyadi. (2019). "Penamaan Tempat Usaha dan Menu Kuliner Spesifik Mi pada Fitur Goo-Food dalam Aplikasi Go-Jek Area Padang: Kajian Semantik". Jurnal of Residu, Vol. 3, No. 18 (2019).
- Lisnawaty Simatupang & Ria Setyawati. "Kajian Penamaan Kuliner di Balikpapan Menggunakan Teori Semantik Ogden-Richard". JSHP : Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan, Vol. 7, No. 1 (2023).
- Mohammad Khikam Zahidi & Alfi Khoiru An Nisa. "Penamaan Pesantren di Lamongan: Kajian Semantik". KULTURISTIK: Jurnal Bahasa Dan Budaya, Vol. 7, No. 1 (2023).
- Pramita Fara Nuari. "Penamaan Menu Makanan di Bali". BELAJAR BAHASA: Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia, Vol. 5, No. 1 (2020).
- Sugiyo, dkk.. "Penamaan Tempat Usaha di Tangerang Selatan: Kajian Semantik". Semantik: Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Vol. 12, No. 2 (2023).
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2017.