

REPUBLIC INDONESIA

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

# SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202056419, 5 Desember 2020

## Pencipta

Nama : **Dr. Zurriyati, S.Ag., M.Hum dan Dr. Yuliza, M.Si**  
Alamat : Lr. Seulanga Dusun I Cot Girek Kandang Kec. Muara Dua Kota Lhokseumawe, Lhokseumawe, DI ACEH, 24351  
Kewarganegaraan : Indonesia

## Pemegang Hak Cipta

Nama : **Dr. Zurriyati, S.Ag., M.Hum dan Dr. Yuliza, M.Si**  
Alamat : Lr. Seulanga Dusun I Cot Girek Kandang Kec. Muara Dua Kota Lhokseumawe, Lhokseumawe, DI ACEH, 24351  
Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Laporan Penelitian**  
Judul Ciptaan : **Keanekaragaman Ekoleksikon Dan Kebudayaan Islam Dalam Makanan Tradisional Aceh Kuah Pliek U**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 5 Desember 2020, di Lhokseumawe

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000223942

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.  
NIP. 196611181994031001

**LAPORAN PENELITIAN**

**SUMBER DANA : DIPA BOPTN 2018**

**Penelitian Dasar Interdisipliner: Sosial Keagamaan (PDSK)**

**KEANEKARAGAMAN EKOLEKSIKON DAN KEBUDAYAAN ISLAM  
DALAM MAKANAN TRADISIONAL ACEH *KUAH PLIEK U***

**Oleh :**

Ketua : Zurriyati, S. Ag., M. Hum

ID. : 2200310770308000

Anggota : Dr. Yuliza, M. Si

ID. : 2201207770104706



**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI LHOKSEUMAWE  
TAHUN 2018**

**DANA DIPA APBN 2018**

**LAPORAN PENELITIAN**  
(KLASTER PENELITIAN DASAR INTERDISIPLINER)

**KEANEKARAGAMAN EKOLEKSIKON DAN KEBUDAYAAN  
ISLAM DALAM MAKANAN TRADISIONAL ACEH KUAH  
*PLIEK U***

**TIM PENELITIAN**

**ZURRIYATI, S. Ag., M. Hum**  
(ID Peneliti : 2200310770308000)

**Dr. YULIZA, M. Si**  
(ID Peneliti : 2201207770104706)



**INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI LHOKEUMAWE**  
**TAHUN 2018**

## ABSTRAK

Bahasa, makanan, dan budaya merupakan hasil interaksi manusia dengan lingkungannya. Sehingga kekayaan leksikon suatu bahasa merupakan representasi keberagaman lingkungan alam, sosial, dan budaya suatu masyarakat. Leksikon yang berhubungan dengan alam dikenal dengan ekoleksikon. Penelitian ini bertujuan untuk Mengidentifikasi dan mengklasifikasi diversitas ekoleksikon yang terkandung dalam makanan tradisional *Kuah Pliék U*. Mendeskripsikan pengetahuan masyarakat Aceh terhadap ekoleksikon yang terdapat dalam *Kuah Pliék U*. Mendeskripsikan pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat Aceh terhadap *Kuah Pliék U*. Menganalisis keberagaman ekoleksikon dan keberadaan biodiversitas *Kuah Pliék U*. Data penelitian ini adalah data lisan dan data tertulis sebagai data pendukung. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data diperoleh melalui studi dokumen, observasi, dan wawancara serta dibantu dengan teknik catat dan rekam dengan melibatkan beberapa informen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat begitu banyak ekoleksikon yang digunakan dalam proses pembuatan *kuah pliek u* baik ekolinguistik biotik dan abiotik serta ekoleksikon flora dan fauna. Aspek ekologi terkait dengan *kuah pliek u* disamping nilai kultural juga mengandung nilai ekonomis. Hal ini membuat *kuah pliek u* masih sangat diminati sehingga pengetahuan kebahasaan tentang *kuah pliek u* dan ekoleksikannya dalam kognitif penutur baik muda maupun tua masih sangat melekat, terekam, dan bahkan bertahan dengan baik. Hal ini perlu dipertahankan sehingga kelestarian ekologi dan bahasa dapat terwariskan dari generasi ke generasi berikutnya.

**Kata Kunci:** Ekoleksikon, *Kuah Pliék U*, Pengetahuan, Keberagaman, Ekologi, Aceh

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan Rahmat dan KaruniaNya kepada kita semua dan dengan pertolongan-NYA juga, laporan hasil penelitian ini telah diselesaikan dengan baik dan sesuai dengan rencana. Shalawat seiring salam atas junjungan kita nabi Muhammad SAW atas perjuangan beliau memperjuangkan Islam beserta seluruh sahabat dan seluruh keluarganya.

Penelitian ini terlaksana dengan bantuan dana APBN Diktis 2018 yang disalurkan melalui IAIN Lhokseumawe. Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Rektor IAIN Lhokseumawe yang telah memberi kepercayaan untuk melakukan penelitian dengan judul **“KEANEKARAGAMAN EKOLEKSIKON DAN KEBUDAYAAN ISLAM DALAM MAKANAN TRADISIONAL ACEH KUAH *PLIEK U*”**.

Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada pihak LPPM IAIN Lhokseumawe yang telah membantu memfasilitasi dari awal sampai akhir penelitian ini terselesaikan. Peneliti juga mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu memberikan data, informasi sehingga penelitian ini selesai.

Harapan kami semoga laporan penelitian ini bermanfaat kepada semua pihak. Saran dan kritikan sangat diharapkan untuk kesempurnaan penulisan laporan hasil penelitian ini.

Lhokseumawe, Desember 2018  
Ketua Tim Peneliti,

**(Zurriyati, S.Ag., M.Hum)**

ID. 200310770308000

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan .....	4
C. Tujuan .....	5
D. Signifikansi.....	5
E. Penelitian Terdahulu.....	6
F. Kajian dan Kerangka Teori.....	7
G. Metode dan Teknik Analisis.....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK.....</b>	<b>10</b>
A.Landasan Konsep.....	10
1. Konsep Ekoleksikon.....	10
2. Makanan Tradisional.....	12
3. Interrelasi Makanan, Budaya, Bahasa dan Lingkungan serta Kearifan Lokal.....	13
4. Kebudayaan Islam.....	18
B. Landasan Teori.....	18
C. Kontektualisasi Teori dalam Riset.....	21
<b>BAB III HASIL DAN TEMUAN PENELITIAN.....</b>	<b>22</b>
A. Hasil Penelitian.....	22
1. Identifikasi dan Klasifikasi Diversitas Ekoleksikon dalam <i>Kuah Pliek         U</i> .....	23
2. Pengetahuan Penutur Aceh terhadap <i>Kuah Pliek U</i> dan Ekoleksikonnya.....	29
3. Sikap dan Prilaku Penutur terhadap <i>Kuah Pliek U</i> .....	32

4. Kebertahanan.....	32
B. Pembahasan dan Temuan Penelitian.....	34
<b>BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>41</b>
A. Simpulan.....	41
B. Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan tradisional dapat mencerminkan wujud karakteristik budaya suatu daerah dan diversitas sumberdaya alamnya. Dalam fungsinya, makanan tradisional (MT) tidak saja berfungsi se

bagai sarana pemenuhan kebutuhan gizi manusia, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia. Disamping itu, MT dapat pula dijadikan sebagai sumber ekonomi dengan cara dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata, yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah. MT dikembangkan dengan cara diolah menurut resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun temurun dalam system keluarga atau masyarakat (Nurhayati, dkk., 2013). Umumnya bahan baku makanan tradisional berasal dari sumberdaya alam suatu daerah di mana MT diciptakan dan dikembangkan. Oleh sebab itu, makanan tradisional berbeda antara satu daerah dengan daerah lainnya. Bahkan jika terdapat kesamaan namanya, cita rasanya pun dapat berbeda akibat racikan bahan dan bumbunya yang berbeda. Menurut Wibowo (2009: 4) perbedaan seperti ini disebabkan oleh ramuan, pengalaman dan budaya masing-masing daerah.

Hal tersebut dalam perspektif ekolinguistik dinyatakan bahwa keberadaan ekologi memberi dampak terhadap pengembangan budaya suatu daerah, termasuk perkembangan makanan dan bahasa. Bahkan situasi ekologi dapat mempengaruhi aspek kehidupan lainnya, seperti aspek ekonomi, sosial, dan politik. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa penciptaan satu makanan khas tradisional memiliki relevansi dengan ketersediaan bahan baku dari alamnya. Keberadaan MT juga dapat menambah nilai ekonomis bagi masyarakat setempat. Selain itu, secara tidak langsung MT juga dapat menghidupkan kembali dan menyebar luas bahasa asalnya yang melekat pada MT. Hal ini karena dalam berinteraksi dengan lingkungan alam masyarakat memerlukan bahasa lingkungan untuk dapat

mengekspresikan semua yang ada pada lingkungan alamnya, baik dalam bentuk bahasa maupun dalam unsur budaya lainnya, seperti makanan tradisional dan budaya keagamaan

Salah satu makanan tradisional yang sangat populer di kalangan masyarakat Aceh adalah “Kuah Pliek U”. Bahan bakunya bersumber dari alam flora dan fauna yang jumlahnya cukup banyak, diperkirakan melebihi 10 macam seperti buah nangka muda, pepaya muda, daun melinjo, buah melinjo, kacang panjang, kacang tanah, rebung, daun papaya, daun singkong, udang kecil dan *pliek u*. Sekilas wujudnya mirip dengan gulai, tetapi isinya dominan sayur-sayuran (Negeriku Indonesia, 2015). Kompleksitas diversitas alam yang terkandung dalam MT Kuah Pliek U telah menginspirasi Menteri Agama, Lukman Hakim dalam menggambarkan keberagaman yang ideal dalam menjalani kehidupan yang plural ketika memberikan kuliah umum di fakultas Syariah STAIN Malikussaleh pada tanggal 28 Maret 2016. Beliau mengibaratkan keindahan dari keberagaman adalah seperti *Kuah Pliek U*. Kenikmatannya yang khas akibat keberagaman ramuan dan jenis sayuran menjadikan makanan tersebut sangat populer di masyarakat. Oleh sebab itu, dalam menyikapi keragaman tidak dituntut untuk menyeragamkannya (Khairuna, 2016)

MT tersebut tidak saja dikonsumsi sebagai lauk-pauk dalam rumah tangga, tetapi ia juga terdapat di warung nasi Aceh sebagai menu yang dikomersilkan. Selain itu, Kuah Pliek U juga sering dijadikan sebagai menu favorit dalam acara keagamaan. Kenyataan ini secara antropologis dikatakan bahwa makanan bukanlah sekedar produksi organisme dengan kualitas-kualitas biokimia, yang dapat dikonsumsi oleh organisasi hidup (termasuk untuk mempertahankan hidup mereka). Melampau itu, bagi setiap masyarakat, makanan selalu ditentukan oleh kebudayaannya masing-masing, dan dikonsumsi juga menurut sudut pandang kebudayaannya. Dengan demikian, makanan selain berfungsi sebagai asupan gizi dan tenaga, juga berfungsi untuk mempererat kesatuan dan upacara-upacara religi dalam masyarakat (Danandjaya, 2002).

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dipahami bahwa Kuah Pliek U sebagai makanan tradisional Aceh, tidak saja berkaitan dengan ekologi sebagai sumber

bahan baku pembuatannya, tetapi juga memiliki relevansi dengan aspek budaya lain, seperti bahasa daerah, ekonomi dan praktik-praktik keagamaan. Hal ini dapat diperkuat lagi dengan adanya satu konsepsi interelasi agama Islam dan budaya di Aceh, "*Hukum ngen adat lagee zat dengan sipheut*" (Islam dengan adat/budaya seperti zat dengan sifatnya), di mana keberadaan keduanya tidak dapat dipisahkan.

Namun demikian, popularitas MT Kuah Pliek U dan fungsinya yang sedekian rupa, masyarakat Aceh sekarang ini belum menjadikan MT tersebut sebagai menu utama dalam acara resepsi, kecuali hanya sebagai menu pra resepsi bagi sanak family dan kerabat yang berkunjung terlebih dahulu untuk membantu persiapan acara resepsi yang dihendaki oleh ahli bait. Hal ini termasuk untuk resepsi keagamaan seperti resepsi pernikahan dan sunnat rasul. Padahal even resepsi tersebut melibatkan banyak dan keberagaman orang yang dapat dijadikan ajang promosi MT tersebut, baik kepada generasi muda maupun etnis lain yang datang sebagai tamu resepsi. Kenyataan seperti ini tidak saja terjadi di masyarakat perkotaan tetapi juga pada sebagian masyarakat pedesaan, walaupun mereka menyajikan MT tersebut varietas sayurannya tidak lengkap. Mereka lebih memilih menu lainnya yang sebagiannya bukan bagian dari makanan tradisional Aceh, seperti kimlo (sop khas masyarakat Solo) dan kuah soto padang.

Kenyataan tersebut akan berdampak negatif terhadap pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat dan generasi Aceh. Akibatnya bahasa, budaya dan ekologi Aceh akan terancam punah karena minimnya nilai yang diberikan oleh masyarakat kepada MT tersebut. Padahal jika dilihat dari keragaman hayati yang terkandung dalam kuah pliek u, ia dapat dipandang sebagai satu menu yang sangat potensial untuk menjamin kelestarian diversitas ekologi di Aceh, yang selanjutnya dapat mempertahankan keberadaan bahasa dan budaya lain yang berkaitan dengannya.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini dipandang penting untuk dilakukan sebagai upaya mempertahankan bahasa dari ancaman kepunahannya serta melestarikan ekologi dan budaya masyarakat Aceh. Ketiga aspek tersebut memiliki hubungan interdependensi yang saling mendukung untuk mempertahankan dan mengembangkan eksistensinya. Dalam hal ini Sapir dalam

Fill dan Muhlhausler (2001) menyatakan perubahan bahasa dapat diamati pada leksikonnya yang mencerminkan sebagian besar karakteristik lingkungan ragawi, sosial dan budaya masyarakat penuturnya. Selanjutnya Lindø dan Bundegaard (2000) menyatakan dinamika perubahan bahasa dapat dilihat melalui tiga dimensi, yaitu; dimensi ideologis, dimensi sosiologis, dan dimensi biologis. Senada itu, Usman (2014) pula menjelaskan bahwa ada hubungan yang erat perihal bahasa dengan kelestarian dan kerusakan lingkungan. Saat ini pelbagai jenis flora dan fauna masih dikenal secara ragawi, namun akibat kerusakan lingkungan dalam jangka panjang, istilah-istilah yang terdapat pada flora dan fauna akan ikut punah secara maknawi, termasuk nilai, ideologi, dan budaya (kearifan) yang dikandunginya. Hal ini disebabkan tidak lagi tersimpan dalam ingatan penutur itu sendiri, dan juga tidak lagi teralihkan kepada generasi muda. Akibatnya bahasa yang dituturkan manusia akan ikut punah. Selanjutnya Rasna (2010) dalam kajiannya “Pengetahuan dan Sikap Remaja Terhadap Tanaman Obat Tradisional di Kabupaten Buleleng dalam Rangka Pelestarian Lingkungan: Sebuah Kajian Ekolinguistik”, menyimpulkan bahwa secara linguistik adanya penyusutan bentuk leksikal tumbuhan/tanaman obat di kalangan para remaja yang disebabkan oleh; (a) adanya perubahan sosio-kultural, (b) perubahan sosio ekologis secara fisik, dan (c) faktor sosio-ekonomis.

## **B. Permasalahan**

Berdasarkan tujuan penelitian sebagaimana dijelaskan di atas, permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana diversitas ekoleksikon yang terkandung dalam MT Kuah *Pliek U*?
2. Bagaimana pengetahuan masyarakat Aceh terhadap ekoleksikon yang terdapat dalam Kuah *Pliek U*?
3. Bagaimana pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat Aceh terhadap Kuah *Pliek U*?
4. Sejauhmanakah tingkat kepunahan ekoleksikon dan keberadaan biodiversitas Kuah *Pliek U*?

### **C. Tujuan**

Secara umum, penelitian ini bertujuan menginventarisir ekoleksikon yang terdapat pada makanan tradisional khas Aceh Kuah *Pliek U* dan mendeskripsikan praktik-praktik budaya keagamaan yang melibatkan MT Kuah *Pliek U*. Sedangkan secara khusus, tujuan penelitian ini dikelompokkan menurut tahun pelaksanaan penelitian, yaitu:

- a. Mengidentifikasi dan mengklasifikasi diversitas ekoleksikon yang terdapat dalam MT Kuah *Pliek U*.
- b. Mendeskripsikan pengetahuan masyarakat Aceh terhadap ekoleksikon yang terdapat dalam Kuah *Pliek U*.
- c. Mendeskripsikan pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat Aceh terhadap Kuah *Pliek U*.
- d. Menganalisis tingkat kepunahan ekoleksikon dan keberadaan biodiversitas Kuah *Pliek U*.

### **D. Signifikansi**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan teori ekolinguistik dan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Aceh sebagai pedoman dalam upaya melestarikan dan mengembangkan bahasa, budaya dan lingkungan. Oleh sebab itu, secara teoretis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengayaan khazanah kajian ekolinguistik. Terkhusus lagi diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk mengembangkan dan memperkaya ilmu pengetahuan bahasa Aceh yang melibatkan aspek ideologis, sosiologis, dan biologis. Selain itu, penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi para peneliti berikutnya yang memiliki fokus pada kajian ekolinguistik.

Selanjutnya secara praktis penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi masyarakat Aceh dan pihak-pihak terkait lainnya, baik pemerintah maupun swasta dalam mensikapi dan memperlakukan bahasa Aceh, lingkungan alam serta budaya masyarakat Aceh, terutama sekali yang berkaitan dengan kuah

plik u. Pada akhirnya, hasil penelitian ini dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat Aceh tentang pentingnya pelestarian lingkungan alam untuk mengembangkan suatu bahasa dan budaya lainnya, termasuk kebudayaan Islam yang ada di Aceh

#### **E. Penelitian Terdahulu**

Selanjutnya penelitian ini diharapkan dapat member nilai tambah terhadap pengayaan khazanah ekolinguistik, khususnya yang berkaitan dengan makanan tradisional. Hal ini karena masih minimnya kajian-kajian ekolinguistik yang dilakukan oleh para akademisi, terlebih lagi penelitian terhadap makanan tradisional, padahal keberadaanya tidak dapat dipisahkan dari lingkungan alam masyarakatnya. Namun demikian, beberapa kajian ekolinguistik yang dipandang relevan dengan penelitian ini, diantaranya; penelitian Sinar (2011) dengan judul “Pergeseran Leksikon Kuliner Melayu Serdang Terhadap Remaja Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai”. Menurutnya saat ini generasi muda Melayu Serdang tidak mengenal lagi sebagian pangan kuliner Melayu Serdang akibat dominasi kuliner modern cepat saji dan praktis. Selanjutnya kajian Sartika dan Siti Wahidah (2013) “Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas Sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjungbalai”, menyimpulkan bahwa; (1) pengetahuan masyarakat Melayu tentang bubur pedas masih sangat kental, akan tetapi mereka sangat berbeda pendapat dan pengetahuan mengenai asal-usul bubur pedas yang disebabkan oleh pengetahuan yang diwariskan secara turun temurun; (2) untuk setiap daerah memiliki perbedaan dari segi bahan-bahannya, dan juga pengolahannya, sedangkan dalam penyajiannya tidak terdapat perbedaan, baik dari Stabat dan Tanjungbalai. Pada daerah Stabat bahan-bahannya menggunakan banyak rempah dan rimpang-rimpangan, sedangkan untuk daerah Tanjungbalai bahan-bahan tersebut masih dalam keadaan segar dan tidak terlalu banyak menggunakan rempah-rempah dan rimpang-rimpangan; dan (3) untuk pengolahannya, masyarakat Stabat lebih memilih mengeringkan bahan-bahan seperti rimpang-rimpangan yang kemudian dihaluskan bersamaan dengan rempah-rempah kering dan kemudian perebusan dimasukkan secara bersamaan.

Khususnya di Aceh, kajian ekolinguistik juga telah dilakukan oleh beberapa akademisi, namun belum terdapat kajian ekolinguistik terhadap makanan tradisional. Penelitian-penelitian yang dimaksudkan di antaranya; kajian Sukharani (2010) dengan judul “Leksikon Nomina Bahasa Gayo dalam Lingkungan Kedanauan *Lut Tawar*.” Selanjutnya kajian Yuswardi Usman (2010) yang bertajuk “Penyusutan Tutur dalam Masyarakat Gayo: Pendekatan Ekolinguistik”. Berikutnya adalah kajian Nuzwaty (2014) dengan judul “Keterkaitan Metafora dengan Lingkungan Alam pada Komunitas Bahasa Aceh di Desa Trumon Aceh Selatan”. Pengecualian dari itu, Zurriyati dan Suadi (2014) telah melakukan satu kajian dengan judul “Makanan Khas Tradisional Aceh dan Potensi Pengembangan Ekonomi Masyarakat”, tetapi bukan dengan pendekatan ekolinguistik. Selanjutnya Aqila (2017) telah melakukan satu kajian ekologi dengan judul “Etnoekologi dan Etnobotani Tumbuhan Rempah Masyarakat Aceh”, namun tidak menyentuh makanan tradisional serta bukan dalam perspektif ekolinguistik.

Berdasarkan uraian kajian pustaka di atas diketahui dengan pasti bahwa kajian ekolinguistik yang berkaitan dengan makanan tradisional belum banyak mendapat perhatian dari kalangan peneliti. Bahkan kajian ekolinguistik yang dilakukan di Aceh belum menyentuh aspek makanan. Oleh sebab itu, penelitian ini dapat dipandang baru di Aceh dan penting untuk dilakukan. Keberadaannya diharapkan tidak saja memberi kontribusi kepada pengembangan ekolinguistik, tetapi juga bermanfaat untuk pelestarian serta pengembangan bahasa dan budaya, bahkan pemeliharaan lingkungan alam.

## **F. Kajian dan Kerangka Teori**

Penelitian ini menggunakan kajian ekolinguistik sebagai payung besarnya dan didukung oleh beberapa konsep yang digunakan diantaranya: konsep ekoleksikon, makanan tradisional, hubungan bahasa, budaya, dan lingkungan serta konsep kebudayaan Islam. Disamping itu, untuk menyelesaikan permasalahan dalam penelitian ini digunakan beberapa teori sebagai landasannya diantaranya; teori Bunsdgaard dan Steffensen, yang menjelaskan ekolinguistik adalah studi

tentang interrelasi dimensi biologis, sosiologis, dan ideologis bahasa. Selanjutnya teori model dialektikal yang dikemukakan oleh Bang dan Door juga dijadikan sebagai alat bantu untuk memecahkan masalah-masalah dalam penelitian ini.

## **G. Metode dan Teknis Analisis Data**

### **1. Desain Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di 3 kabupaten/kota, yaitu Kota Lhokseumawe, Kabupaten Pidie Jaya, dan Kabupaten Aceh Timur. Penelitian dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Informannya terdiri dari remaja, dewasa dan orang tua, sementara untuk observasi kuah *Pliek U* akan dilakukan pada even-even sosial dan keagamaan serta masakan yang dilakukan dalam rumah tangga.

### **2. Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan melalui; (1) wawancara mendalam, dengan cara mengajukan pertanyaan kepada informan yang ditentukan secara *snowball* yang melibatkan remaja, dewasa, dan orang tua guna mendapatkan informasi secara lengkap, mendalam, dan komprehensif; (2) observasi pasif dan aktif; (3) menjawab angket yang disediakan (4) studi dokumen seperti bulletin, laporan tahunan, jurnal, majalah, koran, foto, dan catatan/laporan/arsip.

### **3. Teknik Analisis Data**

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan melalui tahapan; (1) Reduksi data, yaitu ada proses pemilihan dan penyederhanaan data kasar yang muncul dari catatan lapangan; (2) Penyajian data, adalah penyajian sekumpulan informasi yang terkumpulkan dalam bentuk teks naratif yang dibantu dengan tabel; dan (3) Penarikan kesimpulan, yaitu proses mencari makna, pola-pola, penjelasan alur sebab akibat, dan pembentukan proposisi. Hal ini dilakukan secara cermat dan sistematis dengan cara verifikasi, memeriksa kembali catatan lapangan, sehingga data-data yang diperoleh diyakini dapat teruji validitasnya.

#### **4.Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan laporan penelitian ini dengan mengikuti kaedah dan ketentuan yang telah ditetapkan dalam format penyajian laporan akhir penelitian. Adapun ruang lingkup penulisan terdiri dari bab satu membahas tentang pendahuluan meliputi; latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, signifikansi, penelitian terdahulu, kajian dan kerangka teori, dan yang terakhir metode dan teknik analisis data. Bab dua membahas tentang kajian teoritis, dalam hal ini penulis menggunakan konsep dan landasan teori. Selanjutnya bab tiga menyajikan hasil dan temuan penelitian, sedangkan bab penutup menggambarkan simpulan dan saran.

## BAB II

### KAJIAN TEORITIK

#### A. Landasan Konsep

##### 1. Konsep Ekoleksikon

Kata ekoleksikon terdiri dari dua kata, yaitu eko dan leksikon. Hal ini terjadi akibat akibat dari muncul peran baru ilmu bahasa, ingin memberikan perhatiannya kepada lingkungan alam yang sedang mengalami krisis. Oleh sebab itu, muncullah satu cabang ilmu baru dari ilmu bahasa, yaitu ekolinguistik. Ilmu ini dipelopori oleh Haugen sejak 1970-an dan mulai populer tahun 1990. Menurut Fill (1993) *“Ecolinguistics is a new branch of linguistics which investigates the role of language in the development and possible solution of ecological and environmental problems”*. Dengan demikian, dapat dikatakan ekolinguistik merupakan perpaduan ekologi dan linguistik. Oleh sebab itu, penjelasan konsep ekoleksikon hanya dapat dijelaskan melalui konsep leksikon yang berkaitan dengan ekologi.

Dalam Kamus Linguistik Kridalaksana (1982:126) didefinisikan leksikon sebagai komponen bahasa yang memuat informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam bahasa; kekayaan kata yang dimiliki oleh seorang pembicara, penulis atau suatu bahasa; kosa kata; perbendaharaan kata; daftar kata yang disusun seperti kamus tetapi dengan penjelasan singkat dan praktis. Selanjutnya Sibarani (1997:7) membedakan leksikon dengan perbendaharaan kata, bahwa leksikon mencakup komponen yang mengandung segala informasi tentang kata dalam suatu bahasa seperti perilaku semantik, sintaksis, morfologis, dan fonologis. Sedangkan perbendaharaan kata adalah lebih ditekankan pada kekayaan kata yang dimiliki seseorang atau suatu bahasa. Secara sederhana, menurut Spencer (1993:47) leksikon merupakan kamus singkat yang memuat daftar kata bersama artinya. Sementara Crystal (2008: 78) mengatakan bahwa leksikon merupakan komponen yang mengandung informasi tentang ciri-ciri kata dalam suatu bahasa, seperti perilaku semantik, sintaksis, dan fonologis.

Selanjutnya menurut Kridalaksana (1982: 98) leksikon dapat didefinisikan ke dalam tiga kategori, yaitu; (1) komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam bahasa; (2) kekayaan kata yang dimiliki seorang pembicara, penulis atau sesuatu bahasa; kosa kata; perbendaharaan kata; dan (3) daftar kata yang disusun seperti kamus tetapi dengan penjelasan yang singkat dan praktis.

Lebih terperinci lagi, Mbete, dkk., (2015) mengategorikan leksikon kepada leksikon nomina, ajektiva dan verba. Menurutnya kategori nomina dalam konteks ekoleksikal berkaitan dengan pengetahuan tentang kekayaan lingkungan, baik kategori biotik maupun abiotik. Sementara kategori verba ekoleksikal berkaitan dengan aktivitas manusia dalam mengolah sumber daya yang ada di lingkungan, baik verba tindakan maupun verba proses. Atas dasar kategori verba itu, subkategori verba tindakan berkaitan dengan kegiatan atau aktivitas mengolah entitas tertentu, misalnya menebang dan mengolah batang pohon atau bagian tangkai pohon yang dapat memberikan informasi penting tentang keberagaman dan lingkungan. Sehingga kekayaan leksikon yang menandai aktivitas dan atau proses khusus di lingkungan juga menggambarkan interaksi, interelasi, dan interdependensi warga di lingkungan tertentu dengan jenis tumbuhannya. Selanjutnya kategori adjektiva adalah kelompok leksikon yang merepresentasikan pengetahuan tentang kualitas dan sifat-sifat aneka entitas lingkungan yang dikenali dan dimanfaatkan oleh warga. Dengan demikian, gambaran tentang sifat, karakter, dan kualitas biotik sejumlah tumbuhan dan hewan serta entitas-entitas abiotik khususnya tanah, air, pasir, dan bebatuan, terekam dan terwadahkan dalam perangkat leksikon bahasa warga.

Namun demikian, masih sukar ditemukan rujukan khusus yang menjelaskan konsep ekoleksikon secara tersendiri, terutama dari pakar linguistik Indonesia. Pilar dan Redondo (2010: 1) menyatakan ekoleksikon adalah basis terminologi pengetahuan terhadap lingkungan, yang dikuatkan oleh teknik representasi linguistik dan pengetahuan. Sementara menurut Faber dan Castro (2014: 601) ekoleksikon adalah basis pengetahuan lingkungan yang didasarkan pada bentuk premis-premis berdasarkan terminologi. Eoleksikon

merepresentasikan struktur konseptual domain lingkungan tertentu dalam bentuk sebuah kamus (*thesaurus*) visual yang mencakup kata dan konsep lingkungan yang dikonfigurasi dalam jaringan semantik.

## 2. Makanan Tradisional

Makanan tradisional sebagai santapan adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh suatu masyarakat. Namun makanan tradisional sebagai satu bentuk wujud kebudayaan masyarakat, ia tidak saja memiliki nilai biologis (mengenyangkan), namun juga memiliki nilai sosial, bahkan nilai ekonomis. Umumnya bahan baku makanan tradisional berasal dari sumber daya alam yang dimiliki oleh daerah dimana ia diciptakan dan dikembangkan. Oleh sebab itu, makanan tradisional berbeda antara satu daerah dengan daerah lainnya. Dengan demikian, yang dimaksud Makanan Tradisional Aceh adalah segala jenis makanan olahan asli Aceh, khas daerah Aceh, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat Aceh, termasuk salah satunya adalah Kuah *Pliek U*.

Makanan tradisional kini telah menjadi fenomena kebudayaan yang keberadaannya dianggap ketinggalan zaman oleh sebagian masyarakat, sehingga ia ditinggalkan oleh masyarakatnya, dan mereka beralih pada makana modern. Padahal makanan tradisional adalah wujud warisan budaya yang harus dijaga dan dilestarikan keberadaannya, karena ia bukan sekedar untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan, yang kini dapat dijadikan sebagai salah satu daya tarik wisata di suatu daerah, dinamakan wisata kuliner (Rahmalianti, dkk., 2016: 229-237). Dalam hal ini, Wuriyanto (2008: 2) menyatakan bahwa hal-hal tradisional belum tentu usang. Bahkan ia mengalami perubahan makna menjadi makna eksotis, yaitu ciri khas yang bernilai ekonomi, sosial, dan budaya. Oleh sebab itu, banyak kalangan merindukan masa lalu untuk hadir kembali di masa sekarang dalam bentuk yang modern, melalui konsepsi "*back to nature*", atau dalam perspektif posmodern dikenal "*the past in the present*". Hal Ini dapat bermuara pada konsep penguatan suatu identitas budaya

sebagai bagian dari sistem ketahanan sosial budaya masyarakat. Menurut Wurianto (2008: 24) bahwa makanan (kuliner) tradisional dapat dikonsepsikan sebagai gambaran kompleksitas antara pola hidup masyarakat yang mampu menghadirkan identitas kolektivitas dan representasi sosial budaya berbasis tata boga. Dari konsepsi makanan, fungsi sosialnya, cara memperolehnya, cara mengolahnya sampai cara menyajikannya. Secara *local indigenous* makanan tradisional menggambarkan kearifan lokal pangan yang menginformasikan keadaan taraf atau tingkat tata kehidupan sehat, sosial, religi, dan inisiatif-inisiatif lokal.

### **3. Interrelasi Makanan, Budaya, Bahasa dan Lingkungan serta Kearifan Lokal**

Makanan suatu masyarakat, dalam aspek budaya merupakan hasil cipta, karya dan rasa yang menggambarkan karakteristik budaya masyarakat tersebut. Budaya makanan adalah keniscayaan yang tidak mungkin ditinggalkan oleh semua manusia, karena dengan makanan manusia dapat bertahan hidup, sehingga makanan dikategorikan sebagai kebutuhan pokok yang harus dipenuhi. Dalam pembuatannya, makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah dari alam sekitar. Oleh karena itu, tidaklah mengherankan jika setiap daerah memiliki ciri khas makanan masing-masing yang diadaptasikan dengan ketersediaan sumber daya alamnya, terutama sekali berkaitan dengan makanan tradisionalnya. Lebih kompleks Milano, dkk. (2015:11) menjelaskan bahwa makanan merupakan gambaran representasi gabungan berbagai aspek-aspek kehidupan yang saling berinteraksi satu sama lain. Dalam hal ini diibaratkan sebagai satu pohon besar, dengan akar yang dalam dan batang yang lebar. Pohon tersebut tumbuh berkembang ke segala arah, dahannya yang mencapai puncak ditumbuhi dengan dedaunan, bunga dan buah-buahan. Bagian akar tertanam kuat pada suatu daerah, suatu iklim, suatu sikap, dan pencahayaan tertentu pada matahari. Oleh sebab itu, suatu wilayah bukan hanya tentang tanah, iklim atau geografis, tetapi juga berhubungan dengan budaya, pengetahuan dan teknik artisanal. Begitu pula halnya makanan, ia bukan saja santapan (nutrisi vitamin, mineral, protein, karbohidrat, dan lemak) yang mengenyangkan dan menyehatkan, tetapi juga merupakan

ekspresi dari sebuah bahasa, musik, puisi dan ritual suatu komunitas. Realitas ini dapat dilihat sebagai keseluruhan keseimbangan, di mana setiap produk mewakili biji, bumi, budaya, lingkungan dan ketahanan sosial, makanan dan rasa.

Makanan dalam konteks budaya meliputi persoalan-persoalan praktis serta perilaku konkrit masyarakatnya. Kepercayaan suatu masyarakat tentang makanan dapat berdampak pada kebiasaan konsumsi dan kondisi gizi yang diperolehnya. Perilaku makan seseorang berkaitan dengan dimensi etis dalam menilai makanan tentang baik dan buruk dari proses pembuatan dan pemasaran makanan, sehingga konsumen menentukan pilihan, yang pada akhirnya muncul masyarakat konsumtif (Budianto, 2004: 65-70). Menurut Foster & Anderson (1986:313) secara antropologis kebiasaan makan dipandang sebagai perkara yang sangat kompleks karena menyangkut tentang cara memasak, suka dan tidak suka, berkaitan dengan kepercayaan agama, pantangan-pantangan dan persepsi mitos (tahayul), baik dalam produksi, penyajian dan konsumsi.

Uraian di atas dapat dipahami bahwa hubungan antara makan dan bahasa bukan saja terletak pada penamaannya, tetapi juga pada ekspresi simbolik aspek budaya lainnya yang tidak terpisahkan dari fungsi suatu makanan yang menjelma dalam kebudayaan masyarakat. Ini karena manusia memiliki berbagai simbol yang muncul dalam bentuk bahasa, seni, pengetahuan, sejarah, dan religi. Oleh karena itu, hubungan antar manusia dapat dilakukan secara konseptual dan ekspresi psikologis melalui pernyataan-pernyataan bahasa, baik secara verbal maupun simbol yang merefleksikan pengalaman kehidupan manusia. Namun hal ini lebih umum dilakukan melalui ucapan dan tulisan, yang diungkapkan secara nyata dan dipandang lebih mudah dipahami. Kenyataan ini sekaligus menjelaskan bahwa makanan sebagai budaya dapat berperan sebagai media ekspresif dan komunikatif yang dapat menjelaskan hubungan antara berbagai aspek kehidupan masyarakat; kehidupan sosial, politik, agama, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi dan sebagainya, baik untuk memberdayakan ataupun melemahkan suatu masyarakat dalam perkembangan peradaban dunia. Dalam hal ini Unesco (2009: 13) menyatakan bahasa bukan hanya berfungsi sebagai alat komunikasi tetapi juga

mewakili komponen mendasar yang membentuk ekspresi budaya, pembawa identitas, nilai, dan cara pandang terhadap dunia.

Dengan demikian daya hidup dan keberahanan bahasa melalui makanan suatu daerah bukan saja terletak pada aspek nama makanannya, tetapi juga pada aspek kebudayaan lainnya yang memiliki keterkaitan dengan keberadaan suatu makanan. Terutama sekali pada aspek ekologi sumber daya alam yang menjadi bahan pokok pembuatan makanan. Nilai-nilai yang melekat pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian manusia terhadap ekologinya, yang berimplikasi terhadap etika lingkungan (ekologi) yang diamalkan masyarakat sekitarnya. Apakah antroposentrisme, biosentrisme, ekosentrisme atau ekofeminisme (dijelaskan pada bagian berikutnya).

Lebih jauh lagi bahasa dan lingkungan dapat dilihat seperti mata uang yang memiliki dua sisi yang tidak dapat dipisahkan satu sisi dari yang lainnya. Bahasa tidak dapat dipisahkan dari lingkungan di mana bahasa itu digunakan oleh penuturnya. Penutur bahasa tertentu akan membentuk suatu guyub tutur dalam suatu lingkungan tertentu, karena lingkungan merupakan sumber pengetahuan bagi penutur dalam suatu guyub tutur. Entitas yang ada dalam lingkungan direfleksikan oleh penutur dalam bentuk bahasa. Dalam hal ini Chomsky menyatakan bahwa bahasa, penutur bahasa, dan lingkungan memiliki interdependensi. Sementara Sapir (1912) menyatakan bahwa alam dan lanskap memiliki korelasi signifikan terhadap pembentukan suatu wacana secara budaya (Fill & Mühlhäusler, 2001:5). Kenyataan ini telah menyebabkan muncul paradigma interrelasi bahasa dan lingkungan, yang kemudian secara tegas dimunculkan oleh Einar Haugen "*The Ecology of Language*" pada tahun 1970 dan dipublikasi tahun 1972. Sehingga dalam perkembangannya studi ekologi bahasa menjadi objek kajian multidisipliner, yang pada akhirnya juga menjadi satu disiplin kajian linguistik yang disebut Ekolinguistik (Fill & Mühlhäusler, 2001:1).

Berdasarkan uraian di atas dapat bermakna bahwa keberdayaan hidup bahasa juga sangat bergantung pada keberadaan ekologi atau lingkungannya. Dengan demikian, sangat jelas bahwa bahasa, makanan dan lingkungan adalah tiga serangkai yang saling berkaitan untuk memelihara *co-existency*. Dalam praktiknya

oleh suatu masyarakat untuk menjaga ketahanan dan kelestarian tiga hal tersebut tentu sangat tergantung pada kearifan lokal yang dimilikinya sebagai pola perilaku untuk memenuhi kebutuhan hidup secara berkelanjutan.

Kearifan lokal atau dikenal juga dengan *local wisdom* merupakan perilaku positif manusia dalam berhubungan dengan alam dan lingkungan sekitarnya, yang bersumber dari nilai agama, adat istiadat, dan budaya setempat, yang terbentuk secara alamiah melalui proses internalisasi yang panjang sebagai akibat interaksi manusia dengan lingkungannya. Ia diwariskan secara turun temurun dalam suatu masyarakat untuk dipegang teguh sebagai pedoman beradaptasi dengan lingkungan di sekitarnya (Wikantiyoso dan Tutuko, 2009: 7). Sementara Keraf (2002) menjelaskan bahwa kearifan lokal adalah semua bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman atau wawasan serta adat kebiasaan sebagai etika yang menuntun perilaku manusia dalam komunitas ekologis. Sehingga kearifan lokal perlu dihayati, dipraktekkan, diajarkan dan diwariskan dari generasi ke generasi untuk membentuk pola perilaku manusia terhadap sesama manusia, alam maupun gaib. Selanjutnya menurut Cecep (2010: 1) kearifan lokal dapat diartikan sebagai pandangan hidup dan pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan hidup, yang meliputi seluruh unsur kehidupan. Dengan kata lain, kearifan lokal merupakan cara hidup yang arif untuk memecahkan segala permasalahan hidup yang dihadapi.

Sebagaimana dijelaskan sebelumnya bahwa kearifan lokal perlu diwariskan secara turun temurun bagi generasi sebagai pedoman etis dalam berhubungan dengan manusia dan alam sekitarnya. Dalam hal ini bahasa tentunya memiliki peranan penting, yang tidak saja berfungsi sebagai alat komunikatif. Ini sebagaimana dikatakan oleh Kaelan (1998: 8-285) bahasa bukan saja berfungsi sebagai alat komunikasi manusia, melainkan juga memiliki fungsi kognitif dan emotif. Sehingga walaupun memiliki kelemahan seperti ketaksaan, tergantung pada konteks, kesamaran, dan bahkan kadang-kadang menyesatkan, bahasa tetap merupakan sarana khas bagi manusia di dalam berkomunikasi dan sangat berkontribusi terhadap perkembangan pikiran manusia untuk dapat memahami

realitas dari berbagai macam objek, terutama dalam memahami dan menafsirkan ungkapan-ungkapan yang mengandung nilai etis yang ada dalam kehidupan masyarakat. Oleh sebab itu, bahasa juga tidak dapat dipisahkan dari filsafat, karena filsafat merupakan aktivitas manusia yang berpangkal pada alat pikiran manusia untuk menemukan kearifan dalam hidupnya, terutama dalam mencari dan menemukan hakikat realitas dari segala sesuatu. Selaras itu, Alwasilah (2008:14) juga menegaskan bahwa bahasa merupakan alat untuk mengejawantahkan pikiran tentang fakta dan realitas yang direpresentasi lewat simbol bunyi.

Berdasarkan uraian di atas, interrelasi aspek-aspek tersebut dapat digambarkan dalam satu skema berikut ini.



Gambar 2.1: Interrelasi Makanan, Budaya, Bahasa dan Lingkungan Serta Kearifan Lokal

Gambar di atas secara ringkas menunjukkan saling keterkaitan 5 hal tersebut sebagai satu co-existency yang dapat mencerminkan keberadaan suatu masyarakat tertentu. Namun bahasa dapat memainkan peranan sentral dalam membentuk dan mengembangkan empat aspek lainnya, tetapi keberadaannya juga dapat dipengaruhi oleh keberadaan empat aspek tersebut.

#### **4. Kebudayaan Islam**

Menurut Fitriyani (2012) budaya Islam adalah budaya yang berdasar pada nilai-nilai Islam yaitu al-Qur'an dan Hadis. Namun dalam perkembangannya, kebudayaan Islam banyak dipengaruhi oleh kebudayaan lokal di mana ia berkembang. Akibatnya budaya Islam banyak berakulturasi dengan budaya-budaya lokal. Meskipun demikian, perkembangan kebudayaan menurut Islam bukanlah bebas nilai, tetapi terikat nilai. Senada itu, Hambali (tanpa tahun) menyatakan bahwa kebudayaan Islam adalah hasil olah akal, budi, cipta rasa, karsa, dan karya manusia yang berlandaskan pada nilai-nilai *Tauhid* dan *Syari'ah* Islam. Hal bermakna semua produk budaya manusia dapat dikategorikan ke dalam Kebudayaan Islam selama produk budaya tersebut tidak bertentangan dengan nilai-nilai Tauhid dan Syari'ah. Selanjutnya Sinaga (2016) menyatakan bahwa budaya Islam mencakup pengetahuan, sikap, dan tindakan umat Islam terhadap ajaran Islam

#### **B. Landasan teori**

Perkembangan ekolinguistik Sapir (1939) yang dilanjutkan oleh Haugen (1972) dan dikembangkan oleh Fill dan Muhlhausler (2001) memiliki kaitan erat dengan perkembangan dua teori ekologi, di mana dalam teori ekologi budaya dijelaskan proses dialektika yang dijadikan sebagai inspirasi pengembangan teori ekolinguistik. Hal tersebut dapat terlihat pada konsep-konsep teoritis yang dikembangkan oleh para pakar ekolinguistik. Bang dan Door (1996:10) menyatakan bahwa teori ekolinguistik adalah keteraitan antara ekologi yang merefleksikan manusia dan permasalahan-permasalahan dalam fenomena bahasa.

Berdasarkan pemahaman tersebut, sebagai landasan teori penelitian ini akan disandarkan pada Bundsgaard dan Steffensen, yang menjelaskan ekolinguistik adalah studi tentang interrelasi dimensi biologis, sosiologis, dan ideologis bahasa (dalam Lindo dan Bundsgaard) (eds), 2000:11). Ketiga dimensi ini saling berhubungan satu sama lain. Dimensi ideologis terkait dengan mental individu, mental kolektif, kognitif, sistem ideologi, dan sistem psikis. Sedangkan dimensi sosiologis terkait cara manusia mengatur hubungannya satu sama lain.

Selanjutnya dimensi biologis berhubungan dengan kolektivitas biologis manusia yang hidup berdampingan dengan spesies yang lainnya (hewan, tumbuhan, tanah, laut, dan lain sebagainya). Fenomena ini berjalan secara berkesinambungan dan saling terkait, sehingga bahasa merupakan objek dari tiga dimensi tersebut (Lindo dan Bundsgaard (eds), 2000: 11).

Selanjutnya, Bundsgaard dan Steffensen menyatakan bahwa ekolinguistik mencakup aspek bahasa secara keseluruhan yang berarti meliputi dimensi pragmatik, semantik, sintaktik, morfologi, fonetik, dan dimensi lainnya (dalam Lindo dan Bundsgaard (eds), 2000:33). Hal tersebut tergambar pula pada pernyataan Haugen dalam (Fill dan Muhlhauser, 2001:57), yaitu:

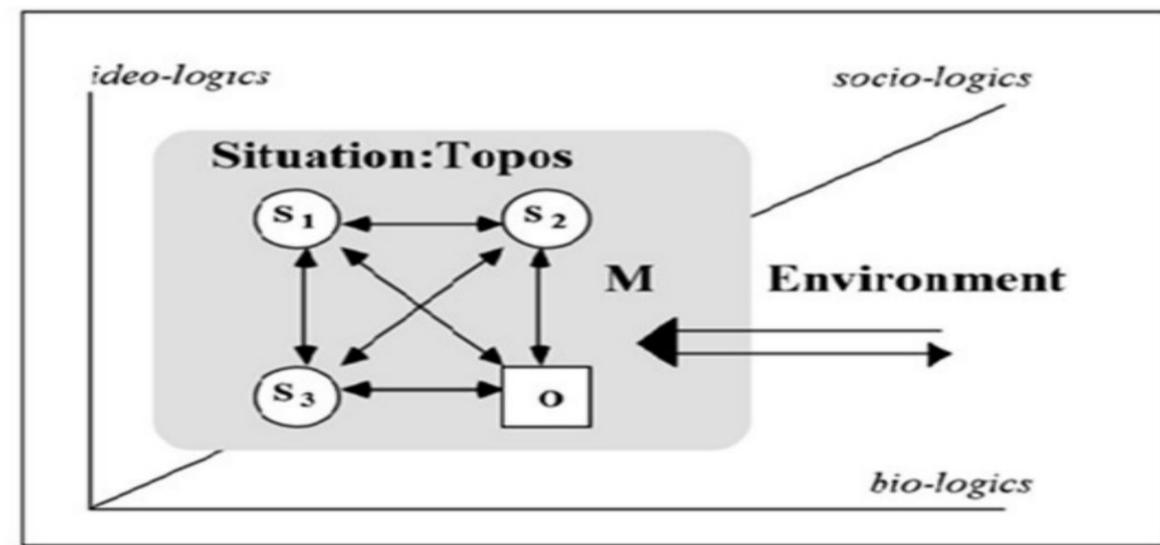
*“Language ecology may be defined as the study of interactions between any given language and its environment. The definition of environment might lead one’s thoughts first of all to the referential world to which language provides an index. However, this is environment not of the language but of its lexicon and grammar”.*

Selanjutnya Haugen (2001:57) dalam buku *“The Ecolinguistics Reader: Language, Ecology and Environment”*, memaparkan bahwa bahasa hanya dapat eksis dalam pikiran penggunanya, dan hanya berfungsi dalam hubungan pengguna dengan yang lain serta dengan lingkungannya, baik sosial maupun alam. Sehingga ekologi bahasa mencakup aspek psikologis, yakni interaksinya dengan bahasa lain yang terdapat dalam pikiran penutur bilingual atau multilingual; dan aspek sosiologis, yakni interaksinya dengan masyarakat yang memfungsikannya sebagai media komunikasi. Dengan demikian, lingkungan suatu bahasa sangat ditentukan oleh masyarakat yang mempelajarinya, menggunakannya dan mentransmisinya kepada yang lain.

Oleh karena itu, menurut Haugen (1972) upaya penyelamatan bahasa dari kepunahannya yang begitu cepat juga berkaitan dengan penyelamatan lingkungan alam dan dengan keanekaragaman hayati yang tercermin pada kosakata. Dalam perspektif ekolinguistik, keanekaragaman, interaksi, saling memengaruhi dan saling bergantung pelbagai entitas di suatu lingkungan, termasuk manusia dengan bahasa dan lingkungan tertentu merupakan parameter ekologi (Odum, 1996), yang

meliputi ekologi manusia dan ekologi bahasa khususnya. Lebih terkhusus lagi, kajian ekolinguistik - ekoleksikon yang menjelaskan makna-makna sosiologis (yang alami) di balik leksikonnya, dan bahasa dikhususkan pada tataran leksikonnya. Oleh sebab itu, menurut Lindo dan Bundegaard (2000:10) bahwa bahasa yang hidup adalah bahasa yang digunakan untuk menggambarkan dan mempresentasikan realitas di lingkungan, baik lingkungan sosial maupun lingkungan alam. Selanjutnya dikatakan bahwa dinamika serta perubahan yang terjadi pada tataran leksikon dipengaruhi oleh tiga dimensi, yaitu dimensi ideologis, sosiologis dan biologis.

Dalam kajian ekolinguistik keberadaan ketiga dimensi tersebut dikenal dengan model dialektikal yang dikemukakan oleh Bang dan Door (1998) dijadikan sebagai alat bantu untuk memecahkan masalah-masalah dalam penelitian ini. Fungsi umum model ekolinguistik dialektikal ini adalah untuk menganalisis teks namun demikian dalam penelitian ini memfokuskan pada leksikon dan menggunakan pedoman sedikit penjelasan yang berhubungan dengan model ekolinguistik dialektikal pada tataran tiga dimensi sosial (ideologis, sosiologis, biologis) tersebut.



Ketiga dimensi tersebut saling berhubungan satu sama lain. Dimensi ideologis terkait dengan mental individu, mental kolektif, kognitif, sistem ideologi, dan sistem psikis. Tiap pengetahuan kognitif berupa leksikon, ungkapan dan teks memiliki keberadaan ideologikal bagi guyub tutur yang berarti keberadaannya mereka ketahui, dapat diproduksi, dan digunakan oleh guyub tutur itu sendiri (Bundsgaard and Steffensen 2000:19). Pengetahuan kognitif tiap individu

menunjukkan kuatnya interaksi yang dilakukan yang mempengaruhi pola pikir individu tersebut sehingga memunculkan ideology yang dijadikan konsep hidup sebagai akibat hubungan interaksi yang dijaga antara individu dan alam sekitarnya.

Sedangkan dimensi sosiologis terkait cara manusia mengatur hubungannya satu sama lain baik hubungan antar individu maupun lingkungannya untuk menjaga kolektivitas individual. Selanjutnya dimensi biologis berhubungan dengan kolektivitas biologis manusia yang hidup berdampingan dengan spesies yang lainnya (hewan, tumbuhan, tanah, laut, dan lain sebagainya). Fenomena ini berjalan secara berkesinambungan dan saling terkait, sehingga bahasa merupakan objek dari tiga dimensi tersebut (Lindo dan Bundsgaard (eds), 2000: 11).

### **C. Kontekstualisasi Teori dalam Riset**

Teori-teori yang berhubungan dengan kajian ekolinguistik digunakan untuk dijadikan sebagai pisau bedah dalam penelitian. Teori Haugen yang menjelaskan tentang dimensi dalam kajian ekolinguistik untuk melihat keanekaragaman ekoleksikon yang digunakan dalam pembuatan *kuah pliek u*, kemudian juga untuk mengkaji kesalingterhubungan penutur dengan ekoleksikon tersebut, dan selanjutnya melihat adanya lingkungan sebagai tempat hidup. Kemudian teori Bang dan door yang dikenal dengan teori dialektikal juga memiliki peran penting dalam menganalisis leksikon dalam tataran tiga dimensi social, yaitu dimensi ideologis, sosiologis dan biologis.

## BAB III

### HASIL DAN TEMUAN PENELITIAN

#### A. Hasil Penelitian

Aceh merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki aneka ragam kuliner yang khas Aceh. Masakan tradisional Aceh telah berkembang sejak Zaman Hindu yang dibawa oleh Bangsa Arab, India, Siam, Spanyol, Cina hingga Belanda. Keanekaragaman makanan utama hingga ke makanan selingan yang dikonsumsi oleh masyarakat Aceh. Kekayaan alam daerah Aceh dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan jenis makanan tradisional Aceh. Kekayaan ekosistem dan lingkungan alam membantu masyarakat Aceh dapat mengolah pelbagai macam jenis makanan yang lezat. Pengolahan beragam bahan makanan menghasilkan bervariasi jenis makanan yang berbeda pula seperti: direbus, dimasak, dipanggang, dikukus, digoreng dan proses fermentasi.

*Kuah pliek u* yang menjadi objek kajian dalam pembahasan ini adalah jenis makanan tradisional berupa lauk atau kuah yang kini semakin berkembang dan semakin menarik untuk diteliti keberadaannya karena kehadiran ragam makanan cepat saji dan makanan yang datang dari luar negeri, sehingga dapat mempengaruhi pola makan dan pola pikir masyarakat Aceh sehingga dikhawatirkan akan ditinggalkan oleh masyarakat yang sudah mulai beralih pada makana cepat saji dan makanan moderen. Berdasarkan data makanan tradisional Aceh yang bervariasi, orang selalu membayangkan makanan tradisional yang unik yang dimasak dengan berbagai rempah-rempah yang beraroma tajam, dengan asumsi seperti masakan India dan Timur Tengah.

80

*Kuah pliek u* sebagai makanan yang dikonsumsi masyarakat Aceh telah berkembang dari waktu ke waktu. Makanan yang memiliki citarasa khas Aceh berkembang sesuai dengan perkembangan kuliner di berbagai nusantara. Namun, *kuah pliek u* berkembang sebagai bentuk wujud kebudayaan masyarakat yang memiliki cita rasa yang khas Aceh. *Kuah pliek u* yang menjadi objek kajian adalah makanan khas Aceh sebagai lauk pauk ringan yang menjadi makanan yang

dihidangkan pada waktu-waktu makan, baik makan bersama keluarga maupun dengan tetangga ataupun pada kegiatan tertentu lainnya.

*Kuah pliek u* yang dijadikan objek penelitian berasal dari bahan baku makanan bersumber dari lingkungan alam di daerah Aceh. Bahan baku makanan khas Aceh dibuat dan diciptakan dan dikembangkan sendiri oleh masyarakat Aceh atau makanan tersebut tidak terdapat pada daerah-daerah lain. Tetapi walaupun begitu, *kuah pliek u* memiliki perbedaan antara satu daerah dengan daerah lainnya di wilayah Aceh. Bahkan jika terdapat kesamaan, namun cita rasanya berbeda. Hal ini disebabkan racikan bahan, bumbu, dan cara pembuatannya yang berbeda. Bahan baku *kuah pliek u* berasal dari sumber daya alam yang ada dan dimiliki oleh daerah dimana ia diciptakan dan dikembangkan kecuali hanya sebagian kecil bahan lainnya yang harus menggunakan bahan yang tidak langsung dieproleh dari lingkungan tempat tinggal sendiri.

### **1. Identifikasi dan Klasifikasi Diversitas Ekoleksikon yang terdapat dalam pembuatan Kuah Pliek U**

Masyarakat Aceh telah menjadikan kekayaan alam daerahnya sebagai bahan dasar pembuatan makanan tradisional Aceh, dari makanan utama hingga makanan selingan. *Kuah pliek u* merupakan satu jenis makanan tradisional yang berupa lauk atau kuah yang dimakan bersama nasi. Bahan bakunya secara umum berasal dari alam Aceh, hanya sebagian kecil bahan bakunya yang tidak diperoleh secara langsung dari lingkungan tempat tinggal, seperti *aweuh* (ketumbar), *jeuramaneh* (jintah putih), dan *lada* (merica). *Kuah pliek u* memiliki perbedaan aroma, warna dan rasa antara satu daerah dengan daerah lainnya di wilayah Aceh. Hal ini disebabkan racikan bahan dan bumbu yang berbeda.

Data *kuah pliek u* yang dijadikan sebagai bahan dalam proses pengolahan dan pembuatan *kuah pliek u*. Sejumlah bahan dan bumbu yang tidak ditemukan secara keseluruhannya dalam *kuah pliek u* satu daerah tertentu. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi di tiga lokasi penelitian dapat dijelaskan perbedaan bahannya dalam tabel berikut.

Tabel 3.1 Perbedaan Bahan Masakan Kuah Pliek U Antar Daerah

No	Bahasa Aceh	Bahasa Indonesia	Aceh Timur	Aceh Utara	Pidie Jaya
1	<i>U</i>	Kelapa	+	+	+
2	<i>Santan</i>	Santan	+	+	+
3	<i>Pliek u</i>	Kelapa difermentasikan	+	+	+
4	<i>Aweuh</i>	Ketumbar	+	+	+
5	<i>Kunyet</i>	Kunyit	+	+	+
6	<i>Campli ijo</i>	Cabai hijau	+	+	+
7	<i>Campli ubiet</i>	Cabai rawit	+	+	+
8	<i>Campli kleng</i>	Cabai kering	+	+	+
9	<i>Campli mirah</i>	Cabai merah	+	+	+
10	<i>Bawang mirah</i>	Bawang merah	+	+	+
11	<i>Bawang puteh</i>	Bawang putih	+	+	+
12	<i>Boh halia</i>	Jahe	+	+	+
13	<i>Jera maneh</i>	Jintan Putih	+	+	+
14	<i>Lada</i>	Merica	+	+	+
15	<i>Asam sunti</i>	Asam belimbing	+	+	+
16	<i>On kruet</i>	Daun jeruk purut	+	+	+
17	<i>On teumerueh</i>	Daun temuru	+	+	+
18	<i>Reu</i>	Serai	+	+	+
19	<i>Reubong trieng</i>	Rebung bamboo	+	+	-
20	<i>Reubong kala</i>	Kecombrang	+	+	-
21	<i>Boh mulieng</i>	Buah melinjo	+	+	+
22	<i>Boh trueng cawieng</i>	Cempokak	+	+	+
23	<i>Boh trueng punyok</i>	Terong telunjuk	+	+	+
24	<i>Boh trueng gadong</i>	Terong ungu	+	+	+
25	<i>Boh panah putik</i>	Nangka muda	+	+	+
26	<i>Boh putek putik</i>	Pepaya muda	+	+	+
27	<i>Boh reuteuk</i>	Kacang panjang	+	+	+
28	<i>On mulieng</i>	Daun melinjo	+	+	+
29	<i>On rumpuen</i>	Kangkung	+	+	+

30	<i>On ubi</i>	Daun singkong	+	+	+
31	<i>On putek</i>	Daun papaya	-	-	+
32	<i>On Paku</i>	Pakis	-	+	-
33	<i>Kulet maneh</i>	Kayu manis	-	-	+
34	<i>Kapulaga</i>	Kapulaga	-	-	+
35	<i>Bungong lawang kleng</i>	Bunga lawang	-	-	+
36	<i>Boh labu Jeupang</i>	Labu Jepang	-	-	+
37	<i>Jera eungkot</i>	Jintan	-	-	+
38	<i>Bungong putek</i>	Bunga papaya	-	+	+
39	<i>Guw putek</i>	Batang ujung papaya	-	-	+
40	<i>Boh jantung pisang</i>	Jantung pisang	+	+	-
41	<i>Kuet-kuet</i>	Kulit kerbau / sapi	+	+	+
42	<i>Udeung</i>	Udang	+	+	+
43	<i>Sira</i>	Garam	+	+	+
44	<i>Ie</i>	Air	+	+	+
	<b>Jumlah leksikon tiap daerah</b>		35	37	40

Namun alat yang digunakannya adalah sama sehingga leksikon alat untuk membuat kuah pliek u sebagai berikut:

Tabel 3.2 Alat Pembuatan Kuah Pliek U

No	Bahasa Aceh	Bahasa Indonesia
1	<i>Sikin</i>	Pisau
2	<i>Sareng santan</i>	Saringan santan
3	<i>Geulungku</i>	Kukuran kelapa tradisional
4	<i>Beulangong</i>	Kuali masak
5	<i>Bate seumupeh</i>	Batu giling tradisional
6	<i>Blender</i>	Penggiling moderen
7	<i>Aweuk</i>	Centong
8	<i>Dapu maguen</i>	Dapur masak

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan beberapa informan di tiga daerah diperoleh hasil bahwa leksikon-leksikon yang digunakan dalam pembuatan *kuah pliek u* berbeda antar daerah. Dari semua data yang diperoleh leksikon-leksikon yang digunakan dalam proses pembuatan kuah pliek sebagai berikut:

### **1. Penggunaan ekoleksikon dalam pembuatan *kuah pliek u***

#### **Alat:**

*Beulangong* ‘kuali’

*Sikin* ‘pisau’

*Sareng* ‘saringan’

*Komphor* ‘kompor’

*Geulungku* ‘alat kukur kelapa tradisional’

*Aweuk* ‘centong’

*Bate peh* ‘alat penggiling bumbu tradisional’

*Blender* ‘alat penggiling bumbu moderen’

#### **Bahan Bumbu:**

*Pliek u* ‘makanan khas Aceh yang terbuat dari kelapa yang dibusukkan melalui proses fermentasi untuk bumbu masak dan makan rujak’.

*Bawang mirah* ‘bawang merah’

*Bawang putih* ‘bawang putih’

*Boh halia* ‘jahe’

*Kunyet* ‘kunyit’

*Campli ubiet* ‘cabai rawit’

*Campli mirah* ‘cabai merah’

*Aweuh* ‘ketumbar’

*Lada* ‘merica’

*Jera maneh* ‘jintan putih’

*Jera eungkeut* ‘jintan manis’

**Bahan peuwangi:**

*On kruet* ‘daun jeruk purut’

*Reu* ‘sere’

*Reubong kala* ‘rebung kala’

*On teumuru* ‘daun temuru’

*Kulet maneh* ‘kayu manis’

*Bungong lawang kleng* ‘

*Boh kapu laga*

**Bahan Sayur-Sayuran:**

*Boh reuteuk* ‘kacang panjang’

*Boh mulieng* ‘buah melinjo’

*Boh putek putik* ‘pepaya muda’

*Boh trueng cawing* ‘cempokak’

*Boh trueng punyok* ‘terong telunjuk’

*Boh trueng gadong* ‘terong ungu’

*Boh labu jipang* ‘labu jepang’

*Boh panah putik* ‘nangka muda’

*Boh jantung pisang* ‘jantung pisang’

*On mulieng* ‘daun melinjo’

*On ubi* ‘daun singkong’

*On putek* ‘daun pepaya’

*On rumpuen* ‘kangkung’

*Reubong trieng* ‘rebung bambu’

**Bahan penambah rasa:**

*Udeung* ‘udang’

*Sira* ‘garam’

*Kuet-kuet* ‘kulit lembu/kerbau’

*Ie* ‘air’

## 2. Proses memasak *kuah pliek u*

Langkah-langkah yang digunakan dalam proses memasak *kuah pliek u* sebagaimana digambarkan berikut ini: Pertama, persiapan bumbu yang digunakan. Semua bumbu berupa *bawang mirah* 'bawang merah', *Bawang putih* 'bawang putih', *Boh halia* 'jahe', *Kunyet* 'kunyit', *Campli ubiet* 'cabai rawit', *Campli mirah* 'cabai merah', *Aweuh* 'ketumbar', *Lada* 'merica', *Jera maneh* 'jintan putih', *Jera eungkeut* 'jintan manis' dicuci lalu *dipeh* 'digiling' atau dihaluskan. Bahan berupa *pliek u* di rendam dengan menggunakan *ie suum* 'air panas' fungsinya untuk menghilangkan bau tak sedap dan *plieknya* menjadi lunak sehingga mudah di *dipeh* 'digiling' dengan menggunakan *bate mupeh* 'batu giling' alat tradisioanal atau dengan menggunakan blender alat penggiling bumbu moderen. Kemudian bahan tambahan yang digunakan sebagai pewangi seperti: *on kruet* 'daun jeruk purut' dan *reu* 'sere' *geucang* 'dirajang atau dicincang *haloh* 'halus' dengan menggunakan *sikin* 'pisau'. Bahan lain yang juga harus dipersiapkan adalah santan. Santan dihasilkan dari *u* 'kelapa', Untuk menghasilkan santan yang baik untuk memasak *kuah pliek* biasanya dengan memilih *u masak* 'kelapa yang sudah masak cenderung *riek* 'tua sekali. Kelapa *diku* 'dikukur' dengan menggunakan *geulungku* 'alat kukur kelapa tradisional' kemudian *diramah* 'diremas-remas' lalu *dicupat* 'diperas' dan *disareng* 'disaring dengan menggunakan *sareng* 'saringan'.

Kedua, persiapan bahan berupa sayur-sayuran yang terdiri dari *on mulieng* 'daun melinjo', *On ubi* 'daun singkong', *On putek* 'daun pepaya', *On rumpuen* 'kangkung' *geucang-cang gasa* 'dirajang kasar artinya tidak halus seperti merajang daun jeruk purut dan sere. *Boh mulieng* 'buah melinjo', *boh trueng cawing* 'cempokak' *dilhueh* 'dipetik buah dari tangkainya'. Namun untuk buah melinjo yang sudah keras bijinya bagi sebahagian masyarakat *geuplah* 'dibelah' dua, ada juga sebagian yang lain membiarkannya tetap utuh sebagaimana adanya. Sementara itu untuk jenis *boh putek putik* 'pepaya muda', *boh labu jipang* 'labu jepang', *boh panah putik* 'nangka muda' *geusek kulet* 'dikupas kulitnya' kemudian *dikoh-koh* 'dipotong-potong' dengan ukuran relatif *ubit* 'kecil' dengan bentuk

yang variatif sesuai selera, ada yang berbentuk persegi empat dan ada juga yang berbentuk ketupat atau jajaran genjang. Untuk *boh trueng punyok* ‘terong telunjuk’, bisa dipotong –potong dengan ukuran lebih kurang setengah telunjuk, dan boleh juga dibelah dua lalu dipotong dua dengan potongan miring, sedangkan *boh trueng gadong* ‘terong ungu’, pada umumnya dibelah dua lalu dipotong-potong dengan ukuran sebesar setengah telunjuk. Meskipun *reubong* ‘rebung’ jarang digunakan orang, namun masih ada dikalangan masyarakat menambahkan *reubong* ‘rebung untuk memperkaya rasa *kuah pliek*’.

Sekarang ini *reubong* dapat diperoleh langsung di pasar-pasar tradisional. Hal ini berbeda dengan jaman dahulu, dimana untuk mendapatkan *reubong* dibutuhkan waktu yang lama dan tenaga untuk memproses *reubong* supaya dapat dimanfaatkan untuk dimasak. Oleh karena itu tidak semua orang bisa mengolah tunas bambu ini untuk bisa dijadikan bahan dalam pengolahan makanan. Apabila tidak memiliki keahlian khusus dalam mengolah, *reubong* tidak bisa dimakan karena akan menjadi pahit dan gatal. Menambahkan *reubong* ke dalam bahan masakan *kuah pliek u* dapat menambah kekayaan rasa dan kelezatan bagi orang yang menyukainya, karena tidak semua orang suka dengan makanan *reubong* ini.

Langkah ketiga, *reuboh* ‘merebus’ setengah masak beberapa bahan yang teksturnya keras seperti, buah melinjo, nangka muda, pepaya muda, rebung kala, rebung bambu. Kemudian ketika sudah setengah masak baru memasukkan semua bahan-bahan. Setelah semua bahan layu lalu memasukkan semua bumbu sambil diaduk sampai merata dengan. Langkah terakhir dengan memasukkan santan lalu dimasak sampai semua bahan sayur-sayuran matang dan sudah mengeluarkan aroma wangi.

## **2. Pengetahuan Penutur Aceh terhadap *Kuah pliek u* dan Ekoleksikonnnya**

Pengetahuan seseorang dapat diperoleh melalui pengalaman penginderaan; penglihatan, pendengaran, penghayatan, perasaan, dan penciuman untuk memahami dan menafsirkan objek-objek yang terdapat di alam sekitarnya. Pengetahuan masyarakat dalam hal ini khususnya penutur Aceh terhadap *kuah*

*pliek u* bisa di lihat melalui interelasi tiga dimensi (dimensi ideologis, sosiologis dan biologis) teori yang dipelopori oleh (Bang & Door 1998:65). Dimensi ideologis melihat dan mendeskripsikan mentalitas dan kognisi masyarakat Aceh yang berkaitan dengan ekoleksikon *kuah pliek u*. Dimensi ideologis dalam pembahasan ini akan dijelaskan melalui pengetahuan masyarakat dengan mengenal/ tahu leksikon bahan yang digunakan, tahu cara membuat, pernah membuat, dan pernah mengkonsumsinya.

Selanjutnya melalui dimensi sosiologis, kajian ini dapat menjelaskan pemahaman masyarakat Aceh tentang penggunaan bahasa (ekoleksikon pada *kuah pliek u*) dalam berinteraksi. Dalam hal ini pengetahuan sosiologis yang akan dijelaskan berkaitan dengan pernah mendengar leksikon-leksikon yang berhubungan dengan *kuah pliek u* dibicarakan dalam masyarakat. Misalnya “*reubong*” yang merupakan salah satu bahan *kuah pliek u* akan dilihat bagaimana pemahaman masyarakat Aceh tentang *reubong* pada aspek sosiologis. Dimensi ideologis berhubungan erat dengan dimensi sosiologis, dimana aspek pengetahuan masyarakat diperoleh melalui adanya interaksi sosial dalam masyarakat. Seseorang tahu leksikon bahan *kuah pliek u* karena adanya interaksi sosial dengan cara mendengar pembicaraan dalam masyarakat tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat yang pernah mendengar leksikon *kuah pliek u* sekaligus mengetahui bahan-bahan *kuah pliek u* tersebut. Dimensi biologis digunakan untuk melihat pemahaman masyarakat mengenai kolektivitas ekologis sebagai ekosistem. Dalam hal ini hanya difokuskan pada pemahaman mereka mengenai sumber-sumber ekologi yang mejadi bahan *kuah pliek u*.

Hasil wawancara dengan Mutia Nidar menunjukkan bahwa penutur masih mengenal baik dengan leksikon-leksikon yang digunakan dalam pembuatan *kuah pliek u* karena masih sering dijumpai sehari-hari dilingkungan tempat tinggal penutur. Disamping itu, leksikon-leksikon tersebut tidak hanya digunakan untuk pembuatan *kuah pliek u* saja tetapi masih sering dimanfaatkan untuk membuat jenis-jenis masakan lainnya.

Pada umumnya, penutur memperoleh bahan-bahan yang berklasifikasi sayur-sayuran pembuatan *kuah pliek u* dari hasil penanaman sendiri baik di kebun

yang khusus untuk lahan perkebunan maupun di lingkungan tempat tinggal sendiri.

Untuk mengetahui pengetahuan masyarakat secara keseluruhan, peneliti memilih tiga kategori usia masyarakatnya, klasifikasi usia tersebut berdasarkan pendapat ahli psikologi perkembangan, yaitu remaja, dewasa, dan tua.

Pengetahuan yang akan diukur dalam pembahasan ini meliputi; pertama mengenal *kuah pliek u* dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya, kedua pengalaman pernah mencicipinya, ketiga mengetahui bahan-bahan dasar yang digunakan untuk membuatnya, keempat mengetahui cara pembuatannya, dan kelima memiliki pengalaman pernah membuatnya.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat terhadap *kuah pliek u* sama antar golongan usia, dimana pada kategori usia remaja 100%, dewasa 100%, orang tua mencapai 100%. Sementara itu dalam bidang pengalaman pernah mencicipinya pada usia remaja mencapai 100%, dewasa 100%, orang tua 100%. Sedangkan dalam bidang mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *kuah pliek u* meliputi; kategori remaja 80%, dewasa 86%, orang tua 93% mengetahuinya. Dalam bidang tau cara membuat *kuah pliek u* golongan remaja 53%, dewasa 80%, orang tua 86%. . Dalam bidang pengalaman pernah membuat *kuah pliek u* kategori remaja 40%, 80%, dewasa, dan 86% orang tua.

Dalam model ekolinguistik dialektikal terdapat penutur (s1), mitra tutur (s2), orang ketiga atau unsur sosial yang memengaruhi penutur dan mitra tutur ke konteks social (s3) dalam satu lingkungan bahasa (topos), dengan keberadaan objek (o) yang dipengaruhi faktor sosiologis, biologis, dan ideologis. Leksikon *kuah pliek u* jika dilihat dari sudut sosiologisnya, *kuah pliek* memiliki nilai tertentu Misalnya *kuah pliek* khususnya disediakan pada hari-hari tertentu di Aceh seperti pada uroe *seumeupeh* ‘hari masak-masak’ untuk persiapan makanan untuk menjamu tamu di hari pesta serta untuk jamuan upacara-upacara adat Aceh lainnya seperti; pada acara *khanduri seuneujoh* ‘kenduri tujuh hari kematian’, *peutron aneuk* ‘turun tanah bayi’, *peusujuk lueng* ‘acara tujuh bulanan kehamilan’ dan acara-acara jamuan baik formal maupun non formal lainnya. Berkaitan dengan aspek biologis *kuah pliek* merupakan salah satu jenis makanan tradisional Aceh

yang memiliki keanekaragaman bahan, fungsinya. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa kehadiran *kuah pliek* sebagai makanan untuk memenuhi kebutuhan memberikan keuntungan pada makhluk hidup sebagai sumber penghidupan dan penghasilan bagi para pedagang. Sedangkan elemen ideologis, menjadikan masyarakat dalam hal ini penutur bahasa Aceh menjaga lingkungan khususnya melalui pelestarian tanaman-tanaman yang dijadikan bahan untuk proses pembuatan *kuah pliek* dengan memaknai dan menjadikan hubungan tersebut prinsip sehingga keharmonisan terjaga. Disamping itu *kuah pliek* memberikan pengaruh terhadap masyarakat dalam mengatur hubungannya dengan Sang pencipta, melalui prinsip menjalin hubungan baik sesama manusia maupun dengan lingkungannya.

### **3. Sikap dan Perilaku Penutur terhadap *Kuah Pliek U***

Pengetahuan dan kemampuan seseorang dalam mengenal baik *kuah pliek u* merupakan salah satu bukti bagaimana sikap dan perilaku masyarakat terhadap *kuah pliek u*. Berdasarkan wawancara dengan tiga kelompok usia yaitu kelompok usia remaja, dewasa dan tua diperoleh hasil bahwa dikalangan kelompok usia remaja pada umumnya masih mengenal baik *kuah pliek u*, mau mengkonsumsikannya, menyukai rasanya, mengenal leksikon-leksikon yang digunakan dalam pembuatan *kuah pliek u*, dan bahkan ada yang mampu membuatnya. Dari 15 (lima belas) orang remaja yang diwawancarai hanya 3 (tiga) orang yang tidak mengetahui secara sempurna bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *kuah pliek u*. Namun dalam hal pengalaman dan kemampuan memasak *kuah pliek u* di kalangan remaja masih digolongkan dalam angka yang rendah, ini terlihat dari sejumlah 15 orang remaja yang diwawancarai, sejumlah 9 (Sembilan) orang belum pernah dan bahkan tidak bisa memasak *kuah pliek*.

#### 4. Kebertahanan

*Kuah pliek u* merupakan makanan turun temurun yang diwariskan oleh nenek moyang dan diterima oleh masyarakat sebagai makanan yang dikonsumsi harian atau musiman. *Kuah pliek u* terbuat dari bahan baku alami yang berasal dari alam bukan hasil olahan, sehingga aman serta sehat untuk dikonsumsi setiap saat dan bergizi. Kebertahanan bahasa *kuah pliek u*, khususnya yang berkaitan dengan ekologi dapat dilihat dari pengetahuan kebahasaan komunitas penuturnya berdasarkan pengenalan, pengalaman memakannya sampai kepada pengalaman membuatnya (*kuah pliek u*).

Lebih terperinci lagi, kebertahanan bahasa *kuah pliek u* akan dijelaskan dalam tiga dimensi, yaitu ideologis, sosiologis, dan biologis.

##### a. Dimensi ideologis

Dimensi ideologis yaitu adanya ideologi atau adicita masyarakat mengenai pertumbuhan, keuntungan secara ekonomis. Jadi ada upaya untuk tetap mempertahankan, mengembangkan, dan membudidayakan *kuah pliek u* yang bernilai ekonomi tinggi dan kuat.

##### b. Dimensi Sosiologis.

Dimensi sosiologis yakni adanya aktivitas wacana, dialog, dan diskursus sosial untuk mewujudkan ideologi tersebut. Dalam dimensi ini bahasa merupakan wujud praktis sosial yang bermakna yang disampaikan melalui aktivitas masyarakat dengan memanfaatkan *kuah pliek u* sebagai alat dan media yang bisa dikomunikasikan dalam masyarakat.

##### c. Dimensi biologis

Dimensi ini berkaitan dengan adanya diversifitas (keanekaragaman), biota danau atau laut, ataupun darat secara berimbang dalam ekosistem, serta dengan tingkat vitalitas spesies dan daya hidup yang berbeda antara satu dengan yang lain; ada yang besar dan kuat sehingga mendominasi dan “menyantap” yang lemah dan kecil, ada yang kecil dan lemah sehingga terpinggirkan dan termakan. Dimensi biologis itu secara verbal terekam secara leksikon dalam khazanah kata setiap bahasa sehingga entitas-entitas itu tertandakan, dan dipahami.

Sebagaimana yang terjadi pada sistem vitalitas spesies, sistem ini juga berlaku pada sistem keberlanjutan bahasa dan budaya *kuah pliek u* dimana yang sering dikonsumsi, diperkenalkan, dan dimanfaatkan dalam masyarakat akan terus berkembang dan bertahan dan yang lemah akan hilang. Hal serupa terjadi juga pada hilangnya suatu bahasa disebabkan karena hilangnya suatu wujud benda sehingga hilang pula identitas yang melekat pada benda tersebut.

Semakin tinggi pengetahuan, konsumsi, dan produksi masyarakat terhadap *kuah pliek u* semakin besar pula kesempatan untuk mempertahankan dan melestarikan bahasa sehingga pewarisan bahasa akan tetap terpelihara dari satu generasi ke generasi berikutnya.

## **B. Pembahasan dan Temuan Penelitian**

Berdasarkan gambaran hasil penelitian dapat dijelaskan bahwa leksikon-leksikon yang terdapat dalam proses pembuatan *kuah pliek u* dapat diklasifikasikan dalam beberapa kelompok leksikon diantaranya adalah: Leksikon alat yang digunakan, leksikon bahan bumbu yang dihaluskan, leksikon bahan pewangi yang dirajang/dicincang halus, leksikon sayur-sayuran, leksikon penambah rasa, dan leksikon air.

Penggunaan leksikon-leksikon dalam pembuatan *kuah pliek u* berbeda antar daerah, ini sebagaimana terlihat dalam tabel 3.1 menunjukkan bahwa penutur Aceh Timur pada umumnya menggunakan 43 leksikon, penutur Aceh Utara menggunakan 45 leksikon, dan penutur Pidie Jaya menggunakan 48 leksikon.

Dalam perspektif ekolinguistik, lingkungan alam merupakan sumber bahasa yang melahirkan variasi bentuk dan makna leksikon. Kekayaan leksikon yang terdapat pada lingkungan alam (ragawi) dapat dikategorikan ke dalam kelas kata; nomina atau nomina plus ajektiva yang menggambarkan diversitas lingkungan alam suatu daerah. Salah satu media identifikasi diversitas tersebut adalah makanan tradisional. Berdasarkan paparan data pada tabel 1 menunjukkan bahwa *kuah pliek u* Aceh dapat merepresentasikan 44 diversitas ragawi. Secara linguistik leksikon tersebut dapat dikategorikan kepada kelas nomina, nomina dan preposisi, serta nomina. Hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

Leksikon-leksikon yang terdapat dalam pembuatan *kuah pliek* dapat dikelompokkan dalam beberapa kategori prasa nomina;

1. Hasil penggabungan kelas kata nomina + nomina seperti: *Pliek U*, *Boh halia*, *On kruet*, *On teumerueh*, *Reubong trieng*, *Reubong kala*, *Boh mulieng*, *Boh trueng punyok*, *Boh reuteuk*, *On mulieng*, *On rumpuen*, *On ubi*, *On putek*, *On Paku*, *Boh labu Jeupang*, *Bungong putek*, *Boh jantung pisang*.
2. Hasil penggabungan Nomina + Ajektiva seperti; *Campli ijo*, *Campli ubiet*, *Campli kleng*, *Campli mirah*, *Bawang mirah*, *Bawang puteh*, *Jera maneh*, *Boh trueng cawieng*, *Boh trueng gadong*, *Boh panah putik*, *Boh putek putik*, *Kulet maneh*, *Bungong lawang kleng*.

Selain itu juga ditemukan leksikon yang dapat menjadi dua fungsi kategori, satu leksikon dapat dikategorikan sebagai noun, namun di sisi lain dapat dikategorikan sebagai preposisi, misalnya leksikon *u* berkategori nomina bermakna kelapa, semenara *u* berkategori preposisi bermakna ke. Untuk lebih jelas dalam memahami dapat dilihat dari contoh berikut:

1a. *Lon neuk jak blo u siat.*

Saya mau membeli kelapa sebentar.

1b. *Lon neuk jak u blang siat.*

Saya mau pergi ke sawah sebentar

Berdasarkan contoh tersebut dapat dijelaskan bahwa *u* pada kalimat 1a. tergolong dalam kategori nomina. Sedangkan *u* pada contoh 1b. berkategori preposisi yang bermakna ke.

Selain leksikon *u* yang memiliki kategori dan makna ganda, leksikon *sira* juga dapat berkategori dan bermakna ganda. Kategori nomina *sira* bermakna garam, sedangkan *sira* yang bermakna ketika/sambil dikategorikan dalam kelas kata konjungsi (penghubung). Untuk lebih jelasnya kita lihat dalam contoh berikut:

2a. *Katamah sira bacut lam kuah nyan.*

Tambahkan garam sedikit dalam kuah itu.

2b. *Kacok sikin siat sira kajak keu nou.*

Ambilkan pisau sebentar sambil kamu jalan ke sini

Leksikon *sira* yang terdapat dalam contoh 2a. bermakna garam dan berkategori nomina, sedangkan *sira* yang terdapat kalimat 2a. mengandung makna sambil dan termasuk dalam kelas kata konjungsi.

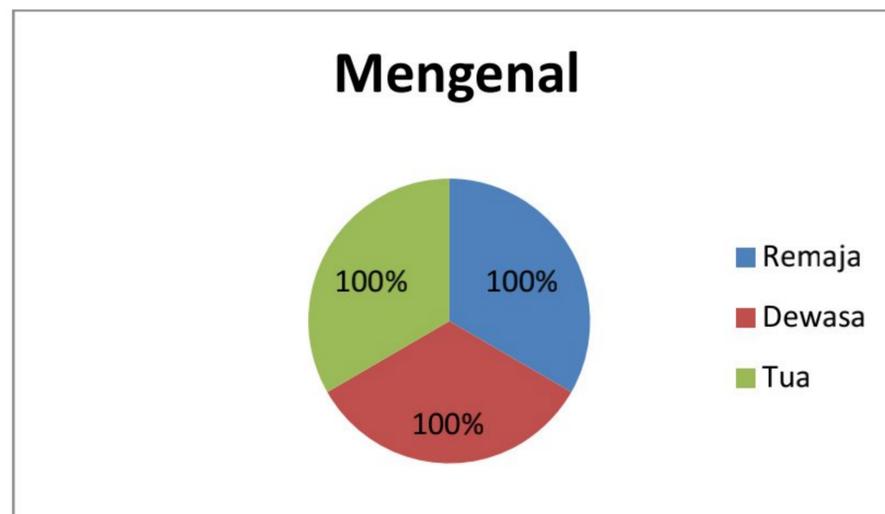
Kenyataan ini menunjukkan ekoleksikon alam dalam bahasa Aceh satu konsonan kata dapat diklasifikasi ke dalam dua kelas, seperti leksikon U bermakna kelapa (kategori nomina), juga bisa bermakna ke (kategori preposisi), dan leksikon *Sira* yang bermakna garam (kategori nomina) juga dapat bermakna Sambilan (kategori konjungsi). Hal ini berbeda dengan kelaziman bahasa lainnya yang menjelaskan satu objek leksikon dengan gabungan dua kelas kata atau lebih, seperti contoh pada nomor 2 di atas.

Selanjutnya perbedaan bahan dan bumbu kuah pliek u dari tiga daerah tersebut menunjukkan adanya perbedaan aspek biologis, ideologis dan sosiologis masyarakat tersebut terhadap lingkungan alamnya. Dengan kata lain, dapat dikatakan masyarakat Aceh dari tiga daerah tersebut berbeda dalam interaksi, interelasi, dan interdependensi dengan keanekaragaman lingkungan. Kemudian, tabel 1 di atas juga menunjukkan bahwa khazanah leksikon verbal pada *kuah pliek u* secara semantik meliputi unsur-unsur yang tergolong biotik dan abiotik. Secara mayoritasnya adalah unsur biotik, sementara dari unsur abiotik hanya dua, yaitu *sira* dan *ie*.

Hal tersebut menunjukkan terdapat kesamaan dengan Mbete, dkk., (2015) yang mengategorikan nomina ekoleksikon secara biotik dan abiotik, namun sedikit berbeda berkaitan kelas nominanya. Ternyata dalam ekoleksikon masyarakat Aceh satu kata leksikon dapat diklasifikasi ke dalam dua kategori. Sementara Mbete, dkk., (2015) mengategorikan ekoleksikon *guyub tutur* Bahasa Lio; nomina, ajektiva dan verba.

Berkaitan dengan bidang pengetahuan masyarakat berhubungan dengan *kuah pliek u* dan ekoleksikon yang digunakan dapat diukur dari pengetahuan penuturnya pengetahuan itu meliputi: (1) masih mengenal *kuah pliek u* dan ekoleksikon yang berkaitan dengan *kuah pliek u*. (2) pengalaman pernah mengosumsikan, (3) pengetahuan dengan tahu cara buat dalam, (4) pengalaman pernah buat. Untuk

memudahkan memahami dan mendapatkan gambaran yang jelas dapat dilihat dalam figura berikut ini:



Gambar: 3.1 Pengetahuan mengenal *kuah pliek u*

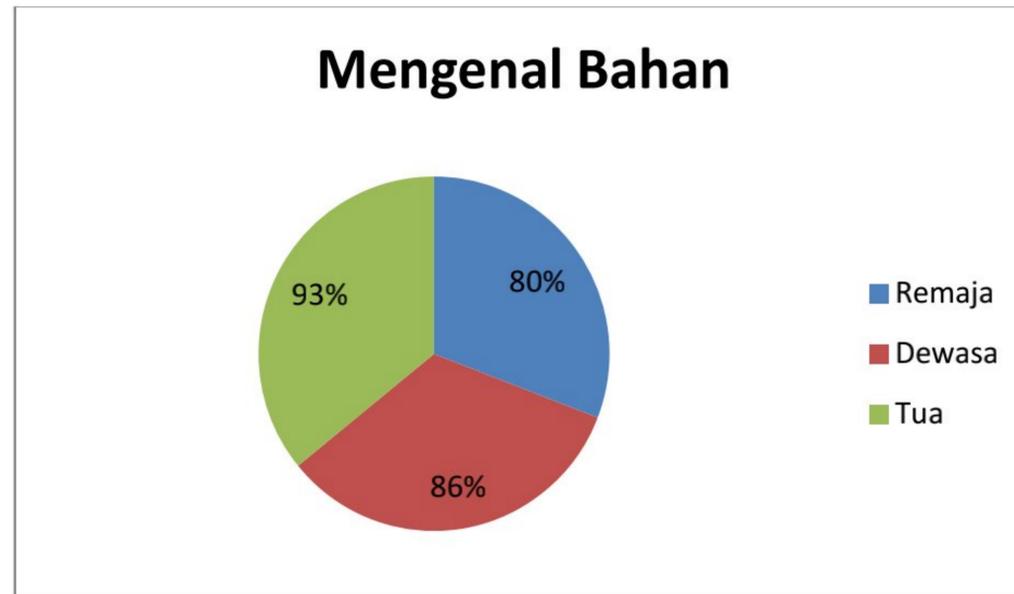
Berdasarkan gambar 3.1 dapat dijelaskan bahwa pengetahuan penutur dari tiga daerah masih mengenal baik dengan *kuah pliek u*. Hal ini menunjukkan bahwa kedekatan penutur dengan *kuah pliek u* masih sangat baik.



Gambar: 3.2 Pengalaman makan *kuah pliek u*.

Penutur Aceh bukan hanya masih mengenal baik dengan *kuah pliek u* tetapi masih memiliki pengalaman baik dalam bidang mencicipinya. Ini menunjukkan bahwa kesalingterhubungan antara penutur dengan *kuah pliek u*

masih ada sehingga entitasnya masih tetanam dan tertandakan dalam kognisi penuturnya.



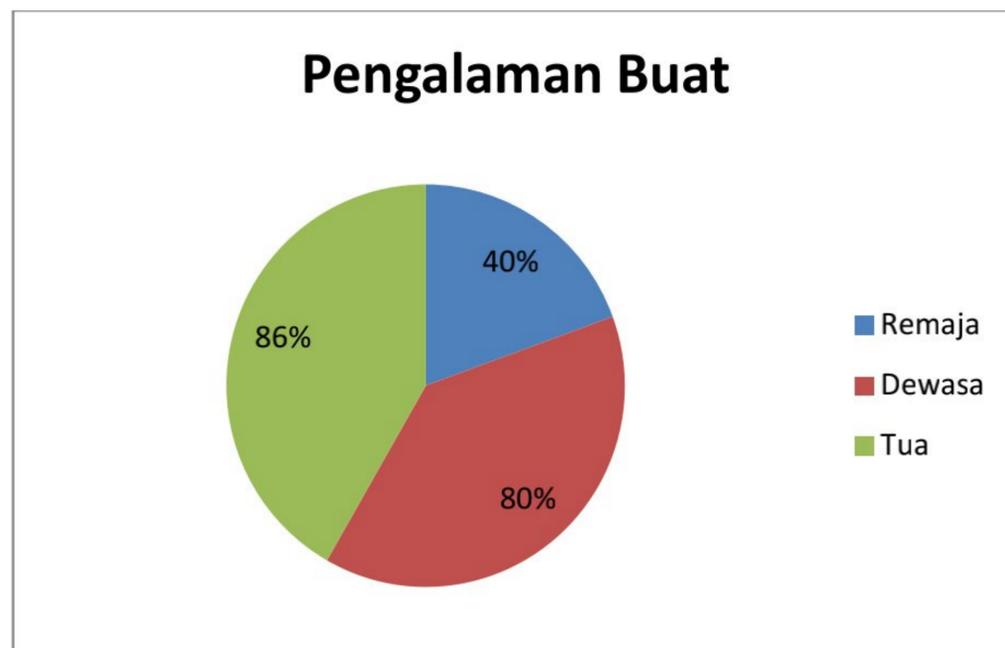
Gambar: 3.3 Mengetahui bahan *kuah pliek u*.

Gambar 3.3 menjelaskan bahwa ada penurunan pengetahuan penutur baik dari golongan remaja, dewasa dan tua berkenaan dengan pengetahuan dalam mengenal bahan *kuah pliek u*. Hal ini menunjukkan bahwa tidak semua penutur mengetahui komponen-komponen bahan yang digunakan untuk memasak *kuah pliek u*. Di kalangan dewasa dan tua masih mengenal semua leksikon dan ekoleksikon yang digunakan dalam pembuatan *kuah pliek u*, akan tetapi ada sebagian kecil tidak mengetahui bumbu apa saja yang harus digunakan karena tidak pernah membuat sendiri. Berbeda dengan golongan remaja, bukan saja tidak mengetahui bahan-bahan apa yang diracik menjadi bumbu masak bahkan masih ada beberapa yang tidak mengenal dengan leksikon bahan itu sendiri, seperti ekoleksikon *jera maneh* 'jintan manis' *jera eungkot* 'jintan hitam', dan *reubong trieng* 'rebung bambu'.



Gambar: 3.4 Pengetahuan cara masak *kuah pliek u*.

Pengetahuan cara masak *kuah pliek u* menurun secara signifikan bagi kalangan remaja. Hanya setengah lebih sedikit saja dari responden yang masih mengetahui bagaimana cara memasak *kuah pliek u*. Dari hasil wawancara diperoleh informasi bahwa yang mengetahui cara masak adalah mereka yang dilibatkan oleh orang tuanya ketika memasak, dan golongan yang tidak mengetahui cara memasak *kuah pliek u* adalah remaja-remaja yang tidak pernah diikutsertakan untuk membantu orang tua atau keluarga lainnya ketika memasak.



Gambar: 3.5 Pengalaman buat *kuah pliek u*.

Pada tingkatan pengalaman buat, golongan orang dewasa dan orang tua berada pada posisi yang sama dengan mengetahui cara buat, artinya masyarakat yang tahu cara buat adalah mereka yang memiliki pengalaman membuat *kuah*

*pliek u*. Kenyataan ini berbeda di kalangan remaja tidak semua yang tahu cara buat pernah membuat *kuah pliek u*.

Terkait dengan sikap dan perilaku masyarakat terhadap masakan *kuah pliek u* masih dikategorikan sangat baik. Semua penutur yang dijadikan responden mengatakan menyukai, masih mau mengonsumsi, bahkan masih menjadikan *kuah pliek u* sebagai makanan kesukaan dan kebanggaan. Namun demikian, dari tiga daerah yang dijadikan lokasi penelitian ditemukan perbedaan sikap dan pandangan antara satu daerah dengan daerah yang lain. Dimana masing-masing penutur bersikap positif terhadap masakan *kuah pliek u* di daerahnya masing-masing dan memiliki sikap dan pandangan negatif terhadap rasa *kuah pliek u* di daerah lainnya.

Pengetahuan, sikap, dan perilaku yang baik penutur terhadap *kuah pliek u* berdampak positif bagi keberlanjutan bahasa khususnya ekoleksikon yang terdapat dalam *kuah pliek u*. Disamping itu, keberlanjutan bagi kelangsungan hidup *kuah pliek u* akan memberikan dampak terhadap keberlanjutan budaya karena makanan merupakan salah satu dari bagian budaya itu sendiri. Hal ini juga akan berpengaruh terhadap kelangsungan ekologi yang dapat dimanfaatkan untuk membuat *kuah pliek u*.

## **BAB IV**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan penjelasan dan pembahasan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ekoleksikon yang terdapat dalam *kuah pliek u* dapat diklasifikasikan dalam beberapa kelompok diantaranya, yaitu: alat yang digunakan untuk memasak *kuah pliek u*, Bahan terdiri dari; bahan bumbu, bahan peuwang dan bahan sayur-sayuran yang digunakan, serta bahan yang digunakan untuk penambah rasa. Selain ekoleksikon dapat dikategorikan dalam beberapa kategori diantaranya, nomina yang merupakan penggabungan Nomina dengan nomina, noimina dengan adjektiva, serta leksikon yang bermakna ganda.

Adanya persamaan dan perbedaan pengetahuan antar generasi dalam memahami *kuah pliek u*. Persamaan pengetahuan dalam bidang mengenal dan pengalaman makan, sedangkan perbedaan pengetahuan dalam bidang mengetahui bahan, mengetahui cara buat dan pengalaman buat.

Selanjutnya dapat disimpulkan bahwa penutur masih memiliki sikap dan perilaku yang baik terhadap *kuah pliek u*, hal ini memberi pengaruh terhadap terpeliharanya kelangsungan hidup bahasa, budaya, lingkungan dan kearifan lokal.

#### **A. Saran**

Secara praktis pemerintah dapat mensosialisasikan budaya kuliner Aceh khususnya *kuah pliek u* kepada generasi muda melalui lembaga pendidikan dan kepada masyarakat umum melalui jamuan-jamuan.

Secara akademik kepada peneliti berikutnya untuk melakukan kajian secara khusus mengenai *kuah pliek* terutama dalam perspektif kesehatan dan ekolinguistik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwasilah, A. Chaedar. 2008. *Filsafat Bahasa dan Pendidikan*. Bandung: Penerbit PT. Remaja Rosdakarya.
- Bang, J. Chr. dan Door, J. (1996). *Language and Ecology. Ecolinguistics. Problems, theories and methods*. AILA.
- Bang, J. Chr. dan Door, J. (1993). *EcoLinguistics: A Framework*. Blackwell Publishers
- Budianto, Irmayanti Meliono, 2014, Dimensi Etis Terhadap Budaya Makan dan Dampaknya Pada Masyarakat, *Makara, Sosial Sumaniora*, vol. 8, no. 2, agustus 2004: 65-70 65  
<http://repository.ui.ac.id/contents/koleksi/2/c6ad02db660f7e14b8fbc918aa586e971ded0c95.pdf>
- Cecep, Permana. Eka, 2010. *Kearifan Lokal Masyarakat Baduy dalam Mitigasi Bencana*. Wedatama Widya Sastra. Jakarta.
- Crystal, David. 2008. *A Dictionary of Linguistic and Phonetics*. Massachusetts: Blackwell Publishing Ltd. djah Mada University Press.
- Faber, Pamela & Castro, Miriam Buendía. 2014. EcoLexicon.  
[http://www.euralex.org/elx\\_proceedings/Euralex2014/euralex\\_2014\\_045\\_p\\_601.pdf](http://www.euralex.org/elx_proceedings/Euralex2014/euralex_2014_045_p_601.pdf).
- Fill, A. and Muhlhouse. 2001. *The Ecolinguistic Reader: Language, Ecology, and Environment*. London and New York : Continuum.
- Foster, George M dan Barbara Gallatin Anderson. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Penerjemah Priyanti Pakan Suryadarma dan Meutia F. Hatta Swasono, Jakarta: UI Press

- Haugen, E. 1972. "The Ecology of Language". dalam Dil, A.S. (ed) *The Ecology of Language: Essays by Einar Haugen*. Stanford: Stanford University Press.
- Haugen, Einer. 1972. *The Ecology of language*. Stanford, CA: Stanford university Press.
- Kaelan, M.S. 1998. Filsafat Bahasa: *Masalah dan Perkembangannya*. Yogyakarta: Penerbit Paradigma.
- Keraf, A. Sonny, 2002, *Etika Lingkungan*, Penerbit Buku Kompas, Jakarta.
- Kridalaksana, Harimurti. 2001. *Kamus Linguistik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lindø, Anna Vibeke and Jeppe Bundsgaard (eds). 2000. *Dialectical Ecolinguistics Three Essays for the Symposium 30 Years of Language and Ecology in Graz December 2000*. Austria: Univerisity of Odense Research Group for Ecology, Language and Ecology.
- LindØ, Anna Vibeke dan Simon S. Simonsen. 2000. "The Dialectics and Varieties of Agency-the Ecology of Subject, Person, and Agent. *Dialectical Ecolinguistics Three Essays for the Symposium 30 Years of Language and Ecology in Graz Desember 2000*. Austria: University of Odense Research Group for Ecology, Language and Ecology
- Mbete. Aron Meko,dkk. 2015. *Khazanah Ekolekskal Guyub T tutur Bahasa Lio, Flores*, Bali: Program DoktorLinguistik Pascasarjana Universitas Udayana.
- Milano, S., Ponzio, R., dan Sardo, P., 2015, *Keanekaragaman Hayati, Slow Food Foundation*,  
[http://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/05/IND\\_libretto\\_biodiversita.pdf](http://www.fondazione Slow Food.com/wpcontent/uploads/2015/05/IND_libretto_biodiversita.pdf)

- Nuzwaty. 2014. “*Keterkaitan Metafora Dengan Lingkungan Alam Pada Komunitas Bahasa Aceh Di Desa Trumon Aceh Selatan: Kajian Ekolinguistik*”. [Disertasi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Pilar, León Araúz, and Redondo, Pedro Javier Magaña. 2010. EcoLexicon: contextualizing an environmental ontology. In *Proceedings of the Terminology and Knowledge Engineering (TKE) Conference 2010*. Dublin: Dublin City University.
- Rahmalianti, R., Nur Alia, M., Dan Riyadi, Dony, 2016, Pelestarian Makanan Tradisional Kejos Sebagai Sumber Karbohidrat di Desa Tarikolot Kecamatan Jatinunggal Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat, <http://ejournal.upi.edu/index.php/gastur/article/view/3585>
- Rasna, I. W. (2010). Pengetahuan dan Sikap Remaja Terhadap Tanaman Obat Tradisional di Kabupaten Buleleng dalam Rangka Pelestarian Lingkungan: Sebuah Kajian Ekolinguistik. *Bumi Lestari*, 10(2).
- Sartika dan Siti Wahidah. 2013. *Analisis dan Kebermaknaan Bahan Bubur Pedas sebagai Warisan Kuliner Melayu Stabat dan Tanjungbalai*. Universitas Negeri Medan.
- Sibarani, Robert. 1997. *Leksikografi*. Medan: Penerbit Universitas Sumatera Utara.
- Sibarani, Robert. 2004. *Antropolinguistik*. Medan. PODA
- Sinar, Tengku Silvana. 2011. “*Pergeseran Leksikon Kuliner Melayu Serdang Terhadap Remaja Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai*”. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Unesco, 2009, *Berinvestasi dalam Keanekaragaman Budaya dan Dialog Antarbudaya*,  
<http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/indonesi.pdf>

- Usman, Yusradi. 2010. "*Penyusutan Tutur dalam Masyarakat Gayo: Pendekatan Ekolinguistik*". [Tesis]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Wibowo, Agus Budi, 2009. *Masakan Khas Aceh, Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Propinsi Aceh*,  
[https://www.academia.edu/3350284Makanan Khas Aceh](https://www.academia.edu/3350284Makanan_Khas_Aceh).
- Wikantiyoso, Respati dan Pindo Tutuko. 2009. *Kearifan Lokal: dalam Perencanaan dan Perancangan Kota untuk Mewujudkan Arsitektur Kota yang Berkelanjutan*. Malang: Group Konservasi Arsitektur & Kota
- Wurianto, A., Budi, 2008, *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)*, Lembaga Penelitian Universitas Malang,  
<http://rires2.umm.ac.id/publikasi/lama/Arif%20Budi.pdf>.
- Zurriyati dan Suadi, 2014. *Makanan Khas Tradisional Aceh dan Potensi Pengembangan Ekonomi Masyarakat di Kota Lhokseumawe*. Laporan Penelitian LPSDM, Banda Aceh