

TERMINOLOGI KULINER KHAS SUMBAWA DALAM UPAYA VISIT SUMBAWA YANG PROSPEKTIF

Nurlelah

Karyasiswa Program Magister Pendidikan Bahasa Indonesia
Universitas Mataram
nurlelah27@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini mengkaji tentang kuliner khas Sumbawa yang selama ini keberadaannya belum sepenuhnya terkuak khususnya oleh masyarakat Sumbawa itu sendiri dan masyarakat
Kata Kunci: Terminologi kuliner, Sumbawa

Pendahuluan

Luas lahan wilayah Sumbawa mulai dari lahan pertanian, perkebunan, sampai dengan perhutanan berkisar 8.493 km² (data statistik kabupaten Sumbawa tahun 2016). Wilayah Sumbawa termasuk daerah yang beriklim tropis dengan potensi sumber daya alam yang berlimpah rua. Akan tetapi, disatu sisi sumber daya alam tersebut belum sepenuhnya terkuak keberadaannya. Misalnya tanaman obat-obatan, seperti jahe, dan bidara, binatang ternak seperti sapi, kerbau, dan kuda. Selain itu, daerah Sumbawa memiliki kuliner khas dengan bahan pembuatannya berasal dari sumber daya alam yang ada di Sumbawa.

Pada sisi yang lain, pulau Sumbawa memiliki keberagaman budaya yang mewarnai kehidupan masyarakatnya. Kebudayaan-kebudayaan itu tercermin dalam interaksi adat dan hubungan sosial orang Sumbawa. Kebudayaan dalam interaksi adat dan hubungan sosial tersebut meliputi: acara pernikahan/perkawinan, khitanan, keyakinan, kesenian, permainan rakyat, makanan tradisional dan sebagainya.

Makanan tradisional atau sering disebut dengan kuliner khas Sumbawa, terdapat istilah-istilah yang belum dikenal luas oleh masyarakat Sumbawa khususnya dan masyarakat luas pada umumnya, bahkan kuliner khas tersebut sekadar dikonsumsi saja. Padahal kuliner khas daerah Sumbawa sudah barang tentu mempunyai sebutan atau istilah tersendiri bagi orang Sumbawa, seperti *sepat*, *singang*, *gecok*, *tepung rablingka*, dan lain sebagainya. Istilah-istilah yang terdapat dalam kuliner khas Sumbawa tersebut, melalui penelitian ini akan dikuak keberadaannya berdasarkan sumber daya alam yang ada di daerah Sumbawa.

Konsep dan Teori Bergayut

Penelitian ini memiliki beberapa konsep di antaranya, yaitu ekolinguistik, terminologi, dan kuliner. Ekolinguistik diartikan sebagai interaksi antara bahasa dan lingkungannya lewat penutur bahasa tersebut Gumperz (1962) dalam Mirsa (2015). “*ecology of language may be defined as the study of interaction between any given language and its environment*” Haugen (1970) dalam Fill dan Muhlhausler, (2001: 57). Ekologi bahasa dalam petikan di atas dapat didefinisikan sebagai sebuah studi tentang interaksi atau hubungan timbal balik antara bahasa tertentu dan lingkungannya. Ada tiga hal yang dijelaskan oleh Haugen (1972) dalam Mirsa (2015) tentang ekolinguistik yakni (1) bahasa hanya ada dalam pikiran penuturnya, dan akan berfungsi pada saat penuturnya berhubungan secara alami antara penutur satu dengan lainnya; (2) bagian

dari lingkungan bahasa selanjutnya adalah lingkungan psikologis, yaitu interaksi bahasa tersebut dengan bahasa lain dalam pikiran penutur yang dwi/multibahasawan; (3) lingkungan sosiologis, yakni interaksi bahasa dengan masyarakat dalam fungsinya sebagai alat komunikasi.

Ekologi bahasa dalam arti saling memengaruhi antarbahasa memang bekerja melalui kognisi, otak, hati (sikap positif, negatif, tingkat kesetiaan, dan politik) yang secara nyata terwujud dalam pola interaksi verbal (tuturan dan tulisan) dalam komunikasi antarpener. Ke arah itu pula kajian ekolinguistik, bahkan juga ekolinguistik kritis, diarahkan, difokuskan, dan dikembangkan. Dalam konteks ini, perubahan-perubahan lingkungan ragawi guyub tutur berdampak pada perubahan bahasa Liebert (2001) lihat Mbetse (2007) atau perubahan bahasa juga merepresentasikan perubahan ekologi. (Haugen (1970) lihat Mbetse (2007) memang membuka ruang kaji linguistik dalam payung ekologi bahasa.

Selain ekolinguistik, dalam linguistik dikenal juga terminologi. Terminologi berasal dari bahasa latin *terminus* atau peristilahan adalah ilmu tentang istilah dan penggunaannya. Kajian terminologi antara lain mencakup pembentukannya serta kaitan istilah dengan suatu budaya. Terminologi terbagi menjadi dua bagian yaitu istilah dan kata. Istilah adalah kata atau gabungan kata yang maknanya sudah tetap, tepat, pasti, jelas, dan mantap; serta hanya digunakan dalam satu bidang kegiatan atau keilmuan tertentu (Chaer, 2007:19). Setiap kata dapat diklasifikasikan berdasarkan (1) bentuknya, (2) kategorinya, dan (3) fungsinya.

Istilah dan kata yang dimaksud dalam penelitian ini adalah istilah dan kata yang terdapat dalam kuliner khas Sumbawa. Kuliner merupakan suatu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner dapat juga diartikan sebagai hasil olahan yang berupa lauk-pauk, makanan/pangan serta minuman. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Sebab setiap orang memerlukan makanan untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Kuliner berhubungan dengan masak-memasak (KBBI, 2012).

Ihwal kajian ini, kuliner khas Sumbawa adalah makanan-makanan khas lokal dari daerah Sumbawa yang mencakup lauk-pauk, jajan dan lain-lain. Kuliner khas Sumbawa yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu masakan khas daerah Sumbawa berupa lauk-pauk meliputi *sepat*, *singang*, *jangan sira padang* dan sebagainya. Selain itu, masakan khas daerah Sumbawa berupa jajan seperti, *tepung rabangka*, *permin susu*, *manjareal*, dan lain sebagainya. Kuliner khas Sumbawa yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu makanan khas lokal yang berasal dari daerah Sumbawa yang bahan pembuatannya diambil dari sumber daya alam yang ada di Sumbawa yang memiliki istilah tersendiri bagi masyarakat Sumbawa.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Dalam pengumpulan data, metode yang digunakan adalah metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi yang dilakukan untuk mengetahui kondisi keberadaan istilah lingkungan yang dipakai untuk bahan-bahan pembuatan kuliner khas Sumbawa pada masyarakat Sumbawa. Sementara itu, wawancara kepada informan dimaksudkan untuk mendapatkan data yang sesuai dengan keinginan peneliti yaitu istilah lingkungan yang dipakai untuk kuliner khas Sumbawa. Selanjutnya melakukan pendokumentasian terhadap istilah lingkungan yang dipakai untuk kuliner khas Sumbawa. Metode penganalisisan data dilakukan dengan mengkomparasi data (membandingkan data

yang satu dengan data yang lain), verifikasi, dan penyajian data. Selanjutnya, data disajikan dengan pemaparan kata untuk memberikan gambaran yang jelas tentang objek yang diteliti dan permasalahan yang dibahas.

Hasil Dan Pembahasan

Data dalam penelitian ini, dapat dijadikan sebagai objek yang akan dibahas dan diawali dengan keberadaan sumber data di lapangan. Tentunya hanya akan mengidentifikasi istilah-istilah lingkungan yang dipakai dalam kuliner khas Sumbawa. Kuliner khas Sumbawa memiliki keberagaman bentuk baik berupa lauk-pauk maupun jajanan. Adapun esensi yang ingin dibahas terkait istilah lingkungan dalam kuliner khas Sumbawa dideskripsikan dalam tabel berikut.

1. Istilah dalam kuliner khas Sumbawa berupa lauk-pauk

No.	Bentuk	Arti 'Glos'
A. Sepat		
1.	Binang	Belimbing wuluh
2.	Bage	Asam
3.	Monte	Sejenis buah jeruk purut
4.	Bawang mira	Bawang merah
5.	Miri	Kemiri
6.	Aru	Aru
7.	Lomo	Pucuk daun ketimus
8.	Ruku	Tanaman sejenis kemangi
9.	Kukit	Kemangi jawa
10.	Terong	Terung
11.	Temuruk	Gambas/oyong
12.	Nyamung sowan	Jambu mede/jambu monyet
13.	Sira	Garam
14.	Terong para	Terung kuning/terung liar
15.	Timum	Mentimun
16.	Jangan segar	Ikan segar
17.	Pitsen	Vetsin/micin
18.	Cabe	Cabai/Lombok
B. Singang		
1.	Jangan segar	Ikan segar
2.	Miri	Kemiri
3.	Cabe mira ode	Cabai merah kecil
4.	Kunyit	Kunyit
5.	Bawang puti	Bawang putih
6.	Bawang mira	Bawang merah
7.	Ruku	Tanaman sejenis kemangi
8.	Sira	Garam
9.	Pitsen	Vetsin/micin
10.	Gula	Gula
11.	Bage	Asam
C. Gecok		
1.	Punti sang	Pisang batu
2.	Nyir	Kelapa
3.	Lenga	Wijen
4.	Adas manis	Adas manis
5.	Jintan putih	Jintan putih

6. Sang	Lada/merica
7. Ketumbar	Ketumbar
8. Bawang putih	Bawang putih
9. Bawang mira	Bawang merah
10. Miri	Kemiri
11. Bage	Asam
12. Sira	Garam
13. Petsen	Vetsin/micin
14. Isi tian kebo atawa sampi	Babat kerbau atau sapi

D. Jangan Sira Kuning

1. Jangan segar	Ikan segar
2. Kunyit	Kunyit
3. Miri	Kemiri
4. Bawang putih	Bawang putih
5. Bawang mira	Bawang merah
6. Bage	Asam
7. Cabe	Cabai
8. Sira	Garam
9. Petsen	Vetsin/micin

E. Jangan Sira Padang

1. Jangan segar	Ikan segar
2. Cabe rawit	Cabai rawit
3. Bawang putih	Bawang putih
4. Bawang mira	Bawang merah
5. Sang	Lada/merica
6. Bage	Asam
7. Sira	Garam
8. Petsen	Vetsin/micin

F. Jangan Sira Sang

1. Jangan segar	Ikan segar
2. Sang	Lada/merica
3. Miri	Kemiri
4. Bawang putih	Bawang putih
5. Bage	Asam
6. Cabe	Cabai
7. Sira	Garam
8. Petsen	Vetsin/micin

G. Lalap Aru

1. Aru	Aru
2. Antap	Kacang hijau
3. Terong para	Terung kuning/terung liar
4. Nyir	Kelapa
5. Bawang mira	Bawang merah
6. Binang	Belimbing wuluh
7. Monte	Sejenis buah jeruk purut
8. Sira	Garam
9. Petsen	Vetsin/micin

H. Pelu Aru

1. Aru	Aru
2. Lomo	Pucuk daun ketimus
3. Kecama	Kecambah
4. Miri	Kemiri
5. Bawang puti	Bawang putih
6. Bawang mira	Bawang merah
7. Nyir	Kelapa
8. Monte	Sejenis buah jeruk purut
9. Cabe	Cabai
10. Sira	Garam

Selain kuliner khas Sumbawa yang berupa lauk-pauk, dalam masyarakat Sumbawa ditemukan pula kuliner khas Sumbawa berupa jajanan seperti yang terlihat pada tabel berikut ini.

2. Istilah dalam kuliner khas Sumbawa berupa jajanan

No.	Bentuk	Arti 'Glos'
A. Manjareal		
1.	Rapo	Kacang
2.	Gula	Gula
B. Karake		
1.	Lenga	Wijen
2.	Gula	Gula
C. Bingka		
1.	Au tepung lege	Tepung ketan
2.	Sira	Garam
3.	Nyir	Kelapa
D. Dange		
1.	Au tepung lege	Tepung ketan
2.	Sira	Garam
3.	Nyir	Kelapa
4.	Gula puti/mira	Gula putih/merah
E. Permen Susu		
1.	Gula	Gula
2.	Susu	Susu

Dengan demikian, berdasarkan data di atas, istilah dalam kuliner khas Sumbawa dapat digolongkan menjadi kuliner khas Sumbawa yang berupa lauk-pauk dan kuliner khas Sumbawa yang berupa jajanan. Kuliner khas Sumbawa yang berupa lauk-pauk dapat dikategorikan dalam beberapa bagian sebagai berikut.

a. Kategori Istilah *Sepat*

Bahan-bahan dan bumbu kuliner khas Sumbawa yang termasuk dalam kategori Istilah *sepat* meliputi: *binang* 'belimbing wuluh' yang berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Bage* 'asam' berfungsi sebagai penambah rasa asam pada masakan. *Bawang mira* 'bawang merah' berfungsi untuk pemberi aroma dan penambah rasa pada masakan. *Cabe* berfungsi sebagai pemberi rasa pedas pada masakan. *Sira* 'garam' berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* 'vetsin/micin' berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar makanan terasa gurih. *Terong* 'terung' *temuruk* 'gambas/oyong', *nyamung sowan* 'jambu mede/jambu monyet', *terong para* 'terung liar' dan *timum* 'mentimun' berfungsi sebagai isi pada masakan. *Aru* 'aru', *lomo* 'pucuk daun ketimis', *ruku* 'tanaman sejenis kemangi', *kukit* 'kemangi' berfungsi

sebagai pemberi aroma khas dan pelengkap isi pada masakan serta mempunyai cita rasa yang khas. *Monte* ‘buah yang sejenis dengan buah jeruk purut’ berfungsi sebagai pemberi aroma yang khas pada masakan di samping berfungsi sebagai penambah rasa asam. *Jangan segar* ‘ikan segar’ berfungsi sebagai isi dan pelengkap pada masakan serta merupakan bagian inti pada kuliner khas Sumbawa yang berkategori istilah *sepat* ini.

b. Kategori Istilah *Singang*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *singang* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: *Miri* ‘kemiri’ berfungsi sebagai pemberi minyak alami serta dapat mengentalkan bumbu masakan. Kunyit berfungsi sebagai pewarna alami dan untuk menghilangkan bau amis pada ikan. *bawang puti* ‘bawang putih’ berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada masakan. *Bawang mira* ‘bawang merah’ berfungsi untuk pemberi aroma dan penambah rasa pada masakan. *Bage* ‘asam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Cabe* ‘cabai’ berfungsi untuk pemberi rasa pedas pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih. Gula berfungsi untuk pemberi rasa manis pada masakan. *ruku* ‘tanaman sejenis kemangi’ berfungsi sebagai pemberi aroma khas dan pelengkap isi pada masakan serta mempunyai cita rasa yang khas. *Jangan segar* ‘ikan segar’ berfungsi sebagai isi dan pemberi bentuk, rupa, dan warna pada masakan atau bagian inti pada kuliner khas Sumbawa yang berkategori istilah *singang* ini.

c. Kategori Istilah *Gecok*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *gecok* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: *isi tian* ‘babat’ dan *punti sang* ‘pisang batu’ berfungsi sebagai isi pada masakan. *Nyir* ‘kelapa’ dibuat menjadi santan dan *koya* yang berfungsi sebagai pemberi rasa gurih dan ekstrak minyak pada masakan. *Lenga* ‘wijen’ berfungsi sebagai pemberi aroma dan ekstrak minyak serta pemberi warna gelap pada masakan. Adas manis, jintan putih, dan ketumbar, berfungsi sebagai pemberi aroma dan memperkuat rasa daging pada masakan. *sang* ‘lada/merica’ berfungsi sebagai pemberi rasa pedas khas lada yang berbeda dengan rasa pedas yang dimiliki cabai dan mempunyai aroma khas lada. *Miri* ‘kemiri’ berfungsi sebagai pemberi minyak alami serta dapat mengentalkan bumbu masakan. *Bawang puti* ‘bawang putih’ berfungsi sebagai pemberi aroma dan pelengkap rasa masakan. *Bawang mira* ‘bawang merah’ berfungsi untuk pemberi aroma dan penambah rasa pada masakan. *Bage* ‘asam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih.

d. Kategori Istilah *jangan sira kuning*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *jangan sira sang* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: Kunyit berfungsi sebagai pewarna alami dan untuk menghilangkan bau amis pada ikan. *Miri* ‘kemiri’ berfungsi sebagai pemberi minyak alami serta dapat mengentalkan bumbu masakan. *bawang puti* ‘bawang putih’ berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada masakan. *Bawang mira* ‘bawang merah’ berfungsi untuk pemberi aroma dan penambah rasa pada masakan. *Bage* ‘asam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Cabe* ‘cabai’ berfungsi untuk penambah rasa pedas pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih. *Jangan segar* ‘ikan segar’ berfungsi sebagai pemberi bentuk dan rupa pada masakan atau bagian inti pada kuliner khas Sumbawa yang berkategori *jangan sira kuning* ini.

e. Kategori Istilah *Jangan Sira Padang*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *jangoan sira padang* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: *bawang puti* ‘bawang putih’ berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada masakan. *Bawang mira* ‘bawang merah’ berfungsi untuk pemberi aroma dan penambah rasa pada masakan. *sang* ‘lada/merica’ berfungsi sebagai pemberi rasa pedas khas lada yang berbeda dengan rasa pedas yang dimiliki cabai dan mempunyai aroma khas lada. *Bage* ‘asam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Cabe* ‘cabai’ berfungsi untuk penambah rasa pedas pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih. *Jangoan segar* ‘ikan segar’ berfungsi sebagai pemberi bentuk dan rupa pada masakan serta merupakan bagian inti pada kuliner khas Sumbawa yang berkategori istilah *jangoan sira padang* ini.

f. Kategori Istilah *Jangoan Sira Sang*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *jangoan sira sang* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: *sang* ‘lada/merica’ berfungsi sebagai pemberi rasa pedas khas lada yang berbeda dengan rasa pedas yang dimiliki cabai dan mempunyai aroma khas lada. *Miri* ‘kemiri’ berfungsi sebagai pemberi minyak alami serta dapat mengentalkan bumbu masakan. *Bawang puti* ‘bawang putih’ berfungsi sebagai pemberi aroma dan penambah rasa masakan. *Bage* ‘asam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Cabe* ‘cabai’ berfungsi untuk penambah rasa pedas pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih. *Jangoan segar* ‘ikan segar’ berfungsi sebagai pemberi bentuk dan rupa pada masakan atau bagian inti pada kuliner khas Sumbawa yang berkategori istilah *jangoan sira sang* ini.

g. Kategori Istilah *Lalap Aru*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *lalap aru* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: *aru* ‘aru’ dan *terong para* ‘terung liar’ berfungsi sebagai isi pada masakan. *Antap* ‘kacang hijau’ direbus kemudian dihaluskan berfungsi sebagai bumbu dan isi pada masakan. *Nyir* ‘kelapa’ bakar diparut berfungsi sebagai isi dan bumbu. *Bawang mira* ‘bawang merah’ berfungsi untuk pemberi aroma dan penambah rasa pada masakan. *Binang* ‘belimbing wuluh’ yang berfungsi sebagai pemberi rasa asam pada masakan. *Cabe* ‘cabai’ berfungsi untuk penambah rasa pedas pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih. *Monte* ‘buah yang sejenis dengan buah jeruk purut’ berfungsi sebagai pemberi aroma yang khas pada masakan di samping berfungsi sebagai penambah rasa asam.

h. Kategori Istilah *Pelu Aru*

Bahan-bahan dan bumbu yang termasuk dalam kategori istilah *pelu aru* dalam kuliner khas Sumbawa meliputi: *aru* ‘aru’, *lomo* ‘pucuk daun ketimisi’, dan *kecama* ‘kecambah’ berfungsi sebagai pemberi isi pada masakan. *Nyir* ‘kelapa’ dibakar kemudian diparut berfungsi sebagai pemberi dan pelengkap isi. *Miri* ‘kemiri’ berfungsi sebagai pemberi minyak alami serta dapat mengentalkan bumbu masakan. *Bawang puti* ‘bawang putih’ dan *bawang mira* ‘bawang merah’ berfungsi sebagai pemberi aroma dan penambah rasa masakan. *Cabe* ‘cabai’ berfungsi untuk pemberi rasa pedas pada masakan. *Sira* ‘garam’ berfungsi sebagai pemberi rasa asin dan *petsen* ‘vetsin/micin’ berfungsi untuk memperkuat rasa masakan agar masakan terasa gurih. *Monte* ‘buah yang sejenis dengan buah jeruk purut’ berfungsi sebagai pemberi aroma

yang khas pada masakan di samping berfungsi sebagai penambah rasa asam pada masakan.

Daerah Sumbawa memiliki kuliner khas yang beragam seperti lauk-pauk dan jajanan. Sebelumnya telah dideskripsikan kategori istilah dalam kuliner khas Sumbawa yang berupa lauk-pauk. Selain itu, berdasarkan data di atas ditemukan pula kuliner khas Sumbawa berupa jajanan. Kuliner khas Sumbawa yang berupa jajanan dikategorikan dalam beberapa bagian sebagai berikut.

a. Kategori Istilah *Manjareal*

Bahan-bahan yang termasuk dalam kuliner khas Sumbawa berupa jajan yang berkategori istilah *manjareal* meliputi: *rapo* ‘kacang’ berfungsi sebagai isi yang memiliki rasa gurih. Gula dibuat menjadi karamel yang berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada jajan.

b. Kategori Istilah *Karake*

Bahan-bahan yang termasuk dalam kuliner khas Sumbawa berupa jajan yang berkategori istilah *karake* meliputi: *lenga* ‘wijen’ berfungsi sebagai isi. Gula dibuat menjadi karamel yang berfungsi sebagai pemanis jajan. Selain gula, madu juga dapat digunakan sebagai pemanis pengganti gula. Namun madu lebih sulit didapatkan dan harganya pun relatif lebih mahal.

c. Kategori Istilah *Bingka*

Bahan-bahan yang termasuk dalam kuliner khas Sumbawa berupa jajan yang berkategori istilah *bingka* meliputi: *au tepung lege* ‘tepung ketan’ berfungsi sebagai isi. *Nyir* ‘kelapa’ berfungsi sebagai isi dan *sira* ‘garam’ sebagai penambah rasa agar jajan terasa gurih.

d. Kategori Istilah *Dange*

Bahan-bahan yang termasuk dalam kuliner khas Sumbawa berupa jajan yang berkategori istilah *dange* meliputi: *au tepung lege* ‘tepung ketan’ berfungsi sebagai isi. *Nyir* ‘kelapa’ berfungsi sebagai isi dan *sira* ‘garam’ sebagai penambah rasa agar jajan terasa gurih. *Gula puti ato gula mira* ‘gula putih atau gula merah’ berfungsi sebagai pemberi rasa manis pada jajan.

e. Kategori Istilah *Permen Susu*

Bahan-bahan yang termasuk dalam kuliner khas Sumbawa berupa jajan yang berkategori istilah *permen susu* meliputi: *susu kebo/sampi* ‘susu kerbau/sapi’ berfungsi sebagai bahan utama dan isi permen. Gula berfungsi sebagai penambah rasa manis pada jajanan khas Sumbawa yang berupa permen susu.

Berdasarkan hasil temuan di atas, daerah Sumbawa memiliki kuliner khas berupa lauk-pauk dan jajanan. Kuliner khas Sumbawa yang berupa lauk-pauk seperti: data yang ditemukan dalam kategori istilah *sepat* terdapat *binang* ‘belimbing wuluh’, *bage* ‘asam’, *bawang mira* ‘bawang merah’, *miri* ‘kemiri’, *aru* ‘aru’, *lomo* ‘pucuk daun ketimisi’, *ruku* ‘tanaman sejenis kemangi’, *kukit* ‘kemangi’, *terong* ‘terung’, *temuruk* ‘gambas’, *nyamung sowan* ‘jambu mede/jambu monyet’ *sira* ‘garam’ dan *petsen* ‘vetsin/micin’. Kategori istilah *singang* ditemukan data berupa: *miri* ‘kemiri’, *cabe* ‘cabai’, kunyit, *bawang puti* ‘bawang putih’, *bawang mira* ‘bawang merah’, *bage* ‘asam’, *sira* ‘garam’, *petsen* ‘vetsin/micin’, gula, dan *ruku* ‘tanaman sejenis kemangi’. Kategori istilah *gecok* data yang ditemukan berupa *isi tian* ‘babat’, *punti sang* ‘pisang batu’, *nyir* ‘kelapa’, *lenga* ‘wijen’ adas manis, jintan putih, *sang* ‘lada/merica’, ketumbar, *bawang puti* ‘bawang putih’, *bawang mira* ‘bawang merah’, *bage* ‘asam’, *miri* ‘kemiri’, *sira* ‘garam’, dan *petsen* ‘vetsin/micin’. Kategori istilah *jangan sira*

kuning data yang ditemukan berupa *jangan segar* ‘ikan segar’, kunyit, *bawang puti* ‘bawang putih’, *bawang mira* ‘bawang merah’, *miri* ‘kemiri’, *bage* ‘asam’, *cabe* ‘cabai’, *sira* ‘garam’ dan *petsen* ‘vetsin/micin’. Kategori istilah *jangan sira padang* data yang ditemukan berupa *jangan segar* ‘ikan segar’, *cabe rawit* ‘cabai rawit’, *sang* ‘lada/merica’, *bawang puti* ‘bawang putih’, *bawang mira* ‘bawang merah’, *bage* ‘asam’, *sira* ‘garam’ dan *petsen* ‘vetsin/micin’. Kategori istilah *jangan sira sang* data yang ditemukan berupa *jangan segar* ‘ikan segar’, *sang* ‘lada/merica’, *miri* ‘kemiri’, *bawang puti* ‘bawang putih’, *bage* ‘asam’ *cabe* ‘cabai’ *sira* ‘garam’ dan *petsen* ‘vetsin/micin’. Kategori istilah *lalap aru* data yang ditemukan berupa *aru* ‘aru’, *antap* ‘kacang hijau’ *terong para* ‘terung kuning/terung liar’, *nyir* ‘kelapa’, *bawang mira* ‘bawang merah’ *binang* ‘belimbing wuluh’, *cabe* ‘cabai’, *sira* ‘garam’ dan *petsen* ‘vetsin/micin’ serta *monte* ‘buah yang sejenis dengan buah jeruk purut’. Kategori istilah *pelu aru* data yang ditemukan berupa *aru* ‘aru’, *lomo* ‘pucuk daun ketimisi’, *kecama* ‘kecambah’, *nyir* ‘kelapa’, *miri* ‘kemiri’, *bawang puti* ‘bawang putih’, *bawang mira* ‘bawang merah’ *cabe* ‘cabai’, *sira* ‘garam’, *petsen* ‘vetsin/micin’ dan *monte* ‘buah yang sejenis dengan buah jeruk purut’.

Kuliner khas Sumbawa yang berupa jajanan seperti data yang ditemukan dalam kategori istilah *manjareal* berupa *rapo* ‘kacang tanah’ dan gula. Kategori istilah *karake* data yang ditemukan berupa *lenga* ‘wijen’ dan gula atau madu. Kategori istilah *bingka* data yang ditemukan berupa *au tepung lege* ‘tepung ketan’, *nyir* ‘kelapa’, dan *sira* ‘garam’. Kategori istilah *dange* data yang ditemukan berupa *au tepung lege* ‘tepung ketan’, *nyir* ‘kelapa’, dan *sira* ‘garam’ serta *gula puti atawa gula mira* ‘gula putih atau gula merah’. Kategori istilah *permen susu* data yang ditemukan berupa *susu sapi atawa susu kebo* ‘susu sapi atau susu kerbau’ dan gula.

Berdasarkan temuan di atas, ternyata *bage* ‘asam’ yang banyak digunakan sebagai bahan dalam pengolahan kuliner khas Sumbawa berupa lauk-pauk. Masyarakat Sumbawa dalam pengolahan kuliner khasnya tetap menggunakan asam baik berupa *bage* ‘asam’, *binang* ‘belimbing wuluh’, maupun *monte* ‘buah yang sejenis dengan buah jeruk purut’. Orang Sumbawa menggunakan asam dalam setiap pengolahan kuliner khasnya, dikarenakan orang Sumbawa menyukai rasa asam-asam segar yang berasal dari tanaman-tanaman yang terasa asam yang ternyata banyak tumbuh di daerah Sumbawa. Sehingga digunakan sebagai bahan dalam makanan pokok sehari-hari.

Selaras dengan hal itu, masyarakat Sumbawa dari segi kuliner khasnya teridentifikasi bahwa ternyata orang-orang Sumbawa menyukai rasa asam-asam segar yang berimplikasi pada kultul dan karakter orang Sumbawa. Orang Sumbawa cenderung, cuek, sombong, dan keras dikarenakan makanan yang dimakan berasal dari flora dan fauna yang ada di Sumbawa meliputi sapi, kerbau, ikan-ikanan, sayur-sayuran dan buah-buahan. Faktanya ketika orang banyak mengkonsumsi daging akan menambah asupan darah dalam tubuh sehingga seseorang cenderung memiliki karakter keras dikarenakan ada suhu panas yang dibawa oleh daging tersebut. Begitu pula dengan orang Sumbawa, dari kuliner khas Sumbawa terlihat bahwa orang Sumbawa menyukai rasa asam, sehingga berimplikasi pada ekspresi wajah yang dipancarkan. Karena banyak makan asam ekspresi wajah yang dipancarkan jadi kusut, cemberut, dan lain sebagainya. Selain itu karena suka makan daging orang Sumbawa karakternya keras-keras dikarenakan suhu panas yang dibawa oleh daging.

Berdasarkan data lain ditemukan bahwa selain dari segi makanan yang dikonsumsi, ternyata letak geografis mempengaruhi karakter dan kultul orang Sumbawa. Dari letak geografisnya pulau Sumbawa adalah pulau yang sangat luas. Sehingga masyarakat Sumbawa bebas memilih tempat tinggal yang walaupun tempat

tinggal penduduk yang satu berjauhan dengan tempat tinggal penduduk yang lain. Selain itu, jarak rumah yang satu dibangun berjauhan dengan jarak rumah yang lainnya. Sehingga ketika sedang terjadi interaksi sosial orang Sumbawa biasanya lazim menggunakan suara yang keras dan nyaring agar didengar oleh lawan bicaranya yang jarak rumahnya tidak berdekatan.

Berdasarkan data yang lain, ditemukan bahwa selain memiliki sikap negatif seperti sombong, cuek, keras dan lain sebagainya orang Sumbawa, ternyata ramah-ramah yang berimplikasi dari kuliner khas Sumbawa berupa jajanan yang dimakan. Kuliner khas Sumbawa berupa jajanan meliputi permen susu, manjareal, karake, dan lain sebagainya terasa manis. Faktanya rasa manis cenderung membuat seseorang menjadi tersenyum atau tertawa yang terpancar dari ekspresi wajah yang dipancarkan, seperti ekspresi wajah sebagaimana layaknya orang tersenyum. Dari hal tersebut dapat dikatakan bahwa walaupun orang Sumbawa cenderung memiliki sikap tidak positif seperti sombong, cuek, keras dan lain sebagainya ternyata dibalik semua itu orang Sumbawa adalah orang yang ramah-ramah dan peduli terhadap sesama. Dari karakter individu orang Sumbawa menjadi kebiasaan yang diulang secara terus menerus sehingga itu menjadi kultur yang dilakukan oleh masyarakat Sumbawa.

Referensi

- Chaer, Abdul. 2007. *Leksikologi & Leksikografi Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fill, Alwin dan Muhlhausler, Peter. 2001. *The Ecolinguistics Reader: Language, Ecology and Environment*. London and New York: Continuum.
- Mbete, Aron Meko. 2007. "Ekolinguistik: Perspektif Kelinguistikan yang Prospektif". Bahan untuk Berbagi pengalaman Kelinguistikan dalam Kuliah Umum Mahasiswa Jurusan Bahasa dan Seni, Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang. 11 September 2007.
- Mbete, Aron Meko. 2013. *Penuntun Singkat Penulisan Proposal Penelitian Ekolinguistik*. Denpasar: Vidia.
- Umiyati, Mirsa. 2015. "Kontribusi Pendekatan Ekolinguistik Terhadap Pembelajaran Bahasa Indonesia". (Paper pada Bahan Matrikulasi Mahasiswa Pascasarjana Pendidikan Bahasa Indonesia Universitas Mataram) Program Magister Linguistik Program Pascasarjana Universitas Warmadewa