

**TESIS**

**LEKSIKON MAKANAN DALAM WACANA *TASMIYAH*  
DI KECAMATAN SUNGAI DURIAN  
KABUPATEN KOTABARU: KAJIAN ETNOSEMANTIK**

**Oleh  
Azmi Khanifah  
NIM 2120114320009**



**PROGRAM STUDI MAGISTER  
PENDIDIKAN BAHASA DAN SAstra INDONESIA  
PROGRAM PASCASARJANA  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARMASIN  
2023**

**TESIS**

**LEKSIKON MAKANAN DALAM WACANA *TASMIYAH*  
DI KECAMATAN SUNGAI DURIAN  
KABUPATEN KOTABARU: KAJIAN ETNOSEMANTIK**

**Azmi Khanifah  
NIM 2120114320009**

**TESIS**

**Diajukan sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Magister Pendidikan  
Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia**

**PROGRAM STUDI MAGISTER  
PENDIDIKAN BAHASA DAN SAstra INDONESIA  
PROGRAM PASCASARJANA  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARMASIN  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Judul Tesis : Leksikon Makanan dalam Wacana *Tasmiyah* di Kecamatan Sungai Durian

Kabupaten Kotabaru

Nama : Azmi Khanifah

NIM : 2120114320009

Disetujui,

Komisi Pembimbing

Dosen Pembimbing I,



Dr. Muhammad Rafiek, M.Pd.  
NIP 197808062002121002

Dosen Pembimbing II,



Dr. Noor Cahaya, M.Pd.  
NIP 198312042009122003

Diketahui,

Koordinator Prodi S-2 PBSI



Prof. Dr. Rusma Noortyani, M.Pd.  
NIP 197906142005012001

Direktor Pascasarjana ULM



Prof. Dr. Ir. Danang Biyatmoko, M.Si.  
NIP 196805071993031020

**Tanggal Lulus:**

**Tanggal Wisuda:**

---

**LEMBAR REVISI TESIS**

Tesis yang berjudul *Leksikon Makanan pada Wacana Tasmiyah di Kecamatan Sungai Durian Kabupaten Kotabaru: Kajian Etnosemantik* oleh Azmi Khanifah NIM 2120114320009, telah direvisi dan diperiksa oleh Dewan Penguji.

**Dewan Penguji**



Dr. Muhammad Rafiek, M.Pd.  
NIP 197808062002121002

Penguji I



Dr. Noor Cahaya, M.Pd.  
NIP 198312042009122003

Penguji II



Prof. Dr. Rusma Noortyani, M.Pd.  
NIP 197906142005012001

Penguji III



Dr. Sabhan, M.Pd.  
NIP 196404281990031002

Penguji IV

### PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertnnda tangan di bawah ini:


Nama : Azmi Khanifah  
NIM : 2120114320009  
Program Studi : Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia  
Fakultas : Program Pascasarjana  
Perguruan Tinggi : Universitas Lambung Mangkurat  
Judul Tesis : **Leksikon Makanan dalam Wacana *Tasmiyah***

**di Kecamatan Sungai Durian Kabupaten Kotabaru**

menyatakan dengan sebenarnya bahwa tesis yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri. Tesis ini juga bukan merupakan pengambil alihan tulisan atau pikiran orang lain yang diakui sebagai tulisan atau pikiran sendiri, kecuali kutipan dan acuan dalam naskah. Pengutipan dan acuan dalam naskah juga dicantumkan dalam daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan tesis ini hasil jiplakan, plagiat, maupun manipulasi, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sehat tanpa paksaan dari pihak siapa pun.

27 Desember 2023  
  
Azmi Khanifah  
NIM 2120114320009

## ABSTRAK

**Khanifah, Azmi.** 2023. *Leksikon Makanan dalam Wacana Tasmiyah di Kecamatan Sungai Durian Kabupaten Kotabaru: Kajian Etnosemantik*. Tesis. Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Lambung Mangkurat. Pembimbing: (1) Dr. Muhammad Rafiek, M.Pd.; (2) Dr. Noor Cahaya, M.Pd.

**Kata Kunci:** *ritual, sesajen, etnosemantik*

Ritual pemberian nama pada bayi merupakan tradisi turun-temurun bagi masyarakat di Kecamatan Sungai Durian Kabupaten Kotabaru khususnya etnik Banjar, Bugis, dan Dayak yang dijadikan objek dalam penelitian. Ritual ini juga memberikan sesajen berupa makanan yang akan dideskripsikan dalam penelitian mengenai wujud, makna, fungsi, dan penghidangan makanan yang dilihat dari aspek (alat, bahan, dan metode pembuatan).

Teori etnosemantik digunakan untuk menganalisis penelitian ini. Jenis penelitian ini antropolinguistik dan metode yang digunakan deskriptif. Data pada penelitian ini adalah wujud (bentuk, warna, dan rasa), makna, fungsi, dan penghidangan (alat, bahan, dan metode pembuatan) makanan yang tersaji. Sumber data penelitian ini bersumber dari ritual pemberian nama pada bayi yang baru lahir di beberapa etnik, yaitu Banjar, Bugis, dan Dayak yang berada di lingkungan Kecamatan Sungai Durian Kabupaten Kotabaru. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Berdasarkan analisis data, ditemukan sajian yang berbeda-beda tiap etnik. Suku Banjar terdapat empat sajian makanan, yaitu *ketan, inti kelapa, apem merah dan putih*, serta *kakoleh*. Etnik Bugis terdapat delapan sajian makanan, yaitu *ketan, apem merah dan putih, ketupat bala, lepet ketan, sokko tumbu, bolu peca, barongko*, serta *pisang raja*. Etnik Dayak terdapat dua sajian, yaitu *ayam kampung (betina dan jantan)* dan *lemang*. Setiap sajian yang disajikan masing-masing etnik juga memiliki makna dan fungsi tersendiri yang dipercaya seperti etnik Banjar menyajikan *ketan* karena *ketan* dimakna sebagai sajian makhluk halus dan berfungsi sebagai sajian rasa syukur. Etnik Bugis menyajikan *bolu peca* dimakna sebagai sajian yang bisa memberikan kebahagiaan dan berfungsi sebagai sajian rasa syukur. Etnik Dayak menyajikan *lemang* dimaknai sebagai tongkat dan berfungsi sebagai harapan doa yang diberikan kepada anak bisa menembus kayangan. Sajian makanan ini juga berasal dari bahan baku yang mudah didapatkan di lingkungan dan bisa langsung digunakan seperti penggunaan *kelapa, daun pisang, pisang*, dan bahan lainnya. Bahan lain juga mudah didapatkan dipedagang pasar seperti *gula merah, tepung, beras ketan, telur*, dan bahan lainnya. Bahan yang digunakan juga ada memiliki simbol tertentu seperti daun kelapa muda atau janur yang dimaknai sebagai penolak bahaya. Semua sajian ini bisa dibuat kapan saja tanpa ada waktu tertentu.

## ABSTRACT

**Khanifah, Azmi.** 2023. *Food Lexicon in Tasmiyah Discourse in Sungai Durian District, Kotabaru Regency: Ethnosemantic Study*. Thesis. Master program in Indonesian Language and Literature Education, Lambung Mangkurat University. Advisors: (1) Dr. Muhammad Rafiek, M.Pd.; (2) Dr. Noor Cahaya, M.Pd.

**Keywords:** *ritual, offerings, ethnosemantics*

The ritual of giving names to babies is a tradition passed down from generation to generation for the people in Sungai Durian District, Kotabaru Regency, especially the Banjar, Bugis, and Dayak tribes who were used as objects in the research. This ritual also provides offerings in the form of food which will be described in research regarding the form, meaning, function, and method of serving food from aspects (tools, ingredients, and methods of preparation).

The ethnosemantics theory is used to analyze this research. This type of research is anthropolinguistic and the method used is descriptive. The data in this research are the form (shape, color, and taste), meaning, function, and method of serving (tools, ingredients, and manufacturing methods) of the food served. The data source for this research comes from the ritual of giving names to newborn babies in several tribes, namely the Banjar, Bugis, and Dayak tribes in the Sungai Durian District, Kotabaru Regency. Data collection techniques were carried out through observation, interviews, and documentation.

Based on data analysis, it was found that the dishes were different for each tribe. The Banjar tribe has four food dishes, namely *ketan, inti kelapa, apem merah dan putih, and kokoleh*. The Bugis tribe has eight food dishes, namely *ketan, apem merah dan putih, ketupat bala, lepet ketan, sokko tumbu, bolu peca, barongko, and pisang raja*. The Dayak tribe has two dishes, namely *ayam kampung (betina dan jantan) and leman*. Each dish served by each tribe also has its meaning and function which is believed to be like the Banjar tribe serving *ketan* because *ketan* is interpreted as a dish for spirits and functions as a dish of gratitude. The Bugis tribe served *bolu peca* which is interpreted as a dish that can give happiness and functions as a dish of gratitude. The Dayak tribe presented *leman* which is interpreted as a stick and functions as a prayer wish given to children to penetrate heaven. This food dish also comes from raw materials that are easily available in the environment and can be used directly, *kelapa, daun pisang, pisang, and other ingredients*. Other ingredients are also easy to find at market traders, such as *gula merah, tepung, beras ketan, telur, and other ingredients*. The materials used also have certain symbols, such as young coconut leaves or coconut leaves which are interpreted as repelling danger. All of these dishes can be made at any time without a specific time.

Banjarmasin, December 27, 2023

Approved by:

Head of Language Center



Dr. Jumariati, M. Pd.

NIP. 197608062001122002



## PRAKATA

Segala puji penulis panjatkan kepada Allah. karena berkat rahmat dan hidayah-Nya, tesis berjudul *Leksikon Makanan dalam Wacana Tasmiyah di Kecamatan Sungai Durian Kabupaten Kotabaru: Kajian Etnosemantik* dapat diselesaikan dengan baik. Tesis ini merupakan persyaratan yang harus dipenuhi untuk memperoleh gelar Magister Pendidikan (M.Pd) pada Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Program Pascasarjana, Universitas Lambung Mangkurat.

Tesis ini dapat selesai dengan baik karena bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Rusma Noortyani, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia.
2. Dr. Muhammad Rafiek, M.Pd., selaku pembimbing I.
3. Dr. Noor Cahaya, M.Pd., juga selaku pembimbing II.
4. Prof. Dr. Rusma Noortyani, M.Pd., dan Drs. Mukhlis Mamam yang telah berkenan juga menjadi validator pada penelitian ini.
5. Ibu Lina, Ibu Amal, Ibu Aman, Ibu Fatimah, dan Bapak Ubi yang telah berkenan untuk narasumber pada penelitian ini.
6. Seluruh Masyarakat Desa Sungai Durian yang turut membantu dalam penelitian ini.
7. Dosen Program Pascasarjana, khususnya Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Lambung Mangkurat.



8. Staf Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Lambung Mangkurat.
9. Orang Tuaku (Bapak Akhmad Suriani dan Ibu Amaliah), Kakaku (Nasiratul Hikmah dan Iqbal Hawari), Adikku (Fauzian Fuad Ismail, Sinta Hazati, dan Najwa Aulia Hafizah), dan keluargaku yang telah memberikan segala bentuk dukungan.
10. Rekanku Mahasiswa Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia angkatan 2021.

Semoga tesis ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Banjarmasin, 17 Oktober 2023



Azmi Khanifah

NIM. 212011432009

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
LEMBAR REVISI TESIS .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	iii
ABSTRAK .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
PRAKARTA.....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
1.5 Penegasan Istilah .....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	10
2.1 Kebudayaan .....	10
2.2 Ritual.....	13
2.3 Sesajen .....	14
2.4 Wujud .....	15
2.5 Makna .....	16
2.6 Etnosemantik .....	16
BAB III METODE PENELITIAN .....	18
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian .....	18
3.2 Metode Penelitian .....	19
3.3 Data dan Sumber Data .....	19
3.4 Teknik Pengumpulan Data .....	19
3.5 Instrumen Penelitian .....	21
3.6 Teknik Analisis Data .....	24
3.7 Memeriksa Keabsahan Temuan.....	24
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	26
4.1 Hasil Penelitian .....	26
4.1.1 Wujud .....	26
4.1.2 Makna dan Fungsi .....	41
4.1.3 Penghidangan .....	54
4.2 Pembahasan .....	79
4.2.1 Wujud .....	80
4.2.2 Makna dan Fungsi .....	82
4.2.3 Penghidangan .....	87

BAB V PENUTUP .....	89
5.1 Simpulan .....	89
5.2 Saran .....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN .....	95

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Ketan dan Telur Ayam Kampung .....	27
Gambar 4.2 Inti Kelapa.....	28
Gambar 4.3 Apem Putih dan Merah .....	29
Gambar 4.4 Kakoleh .....	29
Gambar 4.5 Sajian Makhluk Gaib .....	32
Gambar 4.6 Ketan dan Telur Ayam Kampung .....	32
Gambar 4.7 Apem Putih dan Merah .....	33
Gambar 4.8 Ketupat Bala dan Leppe-Leppe .....	34
Gambar 4.9 Sokko Tumbu.....	34
Gambar 4.10 Kue Bolu pecca.....	35
Gambar 4.11 Kue Barongko .....	36
Gambar 4.12 Pisang Raja.....	36
Gambar 4.13 Ayam Kampung .....	40
Gambar 4.14 Lamang.....	40
Gambar 4.14 Beras Ketan .....	55
Gambar 4.15 Santan Kelapa .....	55
Gambar 4.16 Ketan di Kukus.....	55
Gambar 4.17 Ketan Masak .....	55
Gambar 4.18 Gula Meran dan Kelapa .....	57
Gambar 4.19 Inti Kelapa Masak .....	57
Gambar 4.20 Bahan Kue Apem.....	58
Gambar 4.21 Kue Apem Masak.....	58
Gambar 4.22 Santen dan Gula Merah .....	60
Gambar 4.23 Kuah Kinca .....	60
Gambar 4.24 Adonan Kakoleh .....	61
Gambar 4.25 Kakoleh Masak .....	61
Gambar 4.26 Ketan di Kukus.....	63
Gambar 4.27 Ketan dan Santan .....	63
Gambar 4.28 Cetakan Apem.....	65
Gambar 4.29 Apem Masak .....	65
Gambar 4.30 Anyaman Ketupat Bala .....	66
Gambar 4.31 Daun Kelapa Muda .....	67
Gambar 4.32 Membungkus Ketan .....	67
Gambar 4.33 Daun dan Ketan di Ikat .....	68
Gambar 4.34 Lepet Ketan .....	68
Gambar 4.35 Aron Ketan dan Santan .....	70
Gambar 4.36 Cetakan Daun Pisang .....	70
Gambar 4.37 Ketan di Tumbuk .....	70
Gambar 4.38 Ketan di Cetak.....	70
Gambar 4.39 Ketan di Bungkus.....	71
Gambar 4.40 Ketan Masak .....	71
Gambar 4.41 Pembuatan Bolu Pecca.....	72
Gambar 4.42 Bolu Pecca Masak.....	72
Gambar 4.43 Bahan Kue Berongko .....	73
Gambar 4.44 Adonan Kue Berongko.....	73
Gambar 4.45 Berongko siap di Kukus.....	74
Gambar 4.46 Berongko Masak .....	74
Gambar 4.47 Ayam Kampung .....	75

Gambar 4.48 Bambu .....	77
Gambar 4.49 Daun Pisang .....	77
Gambar 4.50 Lemang di Bakar .....	77
Gambar 4.51 Lemang Masak .....	77

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 .....	96
Lampiran 2 .....	97
Lampiran 3 .....	99
Lampiran 4 .....	111
Lampiran 5 .....	113
Lampiran 6 .....	114
Lampiran 7 .....	115