

TESIS

**LEKSIKON MAKANAN DAN KULINER TRADISIONAL
BATALAM DI DESA BANGKILING RAYA KECAMATAN
BANUA LAWAS KABUPATEN TABALONG:
KAJIAN ETNOLINGUISTIK**

**OLEH
RAHMARIANI
NIM 2320114320009**



**PROGRAM STUDI MAGISTER
PENDIDIKAN BAHASA DAN SAstra INDONESIA
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tesis : Leksikon Makanan Tradisional Batalam di Desa Bangkiling Raya
Kecamatan Banua Lawas Kabupaten Tabalong: Kajian
Ernolinguistik

Nama : Rahmariansi
NIM : 2320114320009

Disetujui,
Komisi Pembimbing

Dosen Pembimbing I,



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

Dosen Pembimbing II,



Dr. Hj. Noor Eka Chandra, M. Pd.
NIP. 197710232001122003

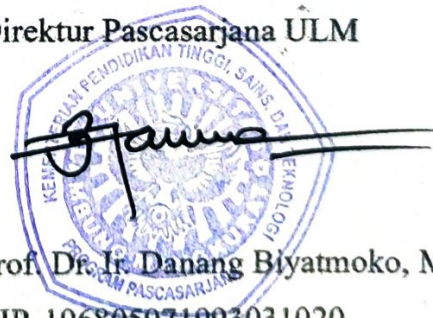
Diketahui,

Koordinator PSM-PBSI



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

Direktur Pascasarjana ULM



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

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rahmariyani
NIM : 2320114320009
Program Studi : Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
Fakultas : Program Pascasarjana
Perguruan Tinggi : Universitas Lambung Mangkurat
Judul Tesis :Leksikon Makanan dan Kuliner Tradisional *Batalam* di
Desa Bangkiling Raya Kecamatan Banua Lawas Kabupaten
Tabalong: Kajian Etnolinguistik

menyatakan dengan sebenarnya bahwa tesis yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri. Tesis ini juga bukan pengambil alihan tulisan dan pikiran orang lain yang diakui sebagai tulisan atau pikiran sendiri, kecuali kutipan atau 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 berdesia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

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

Banjarmasin, Juli 2025

Penulis,



Rahmariyani

NIM 2320114320009

ABSTRAK

Rahmariansi, 2025. *Leksikon Makanan dan Kuliner Batalam di Desa Bangkiling Raya Kecamatan Banua Lawas Kabupaten Tabalong: Kajian Etnolinguistik*. Tesis. Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Lambung Mangkurat. Pembimbing: (1) Prof. Rusma Noortyani, M.Pd.: (2) Dr. Noor Eka Chandra, M.Pd.

Kata Kunci: *Leksikon, Batalam dan Etnolinguistik*

Makanan tradisional *Batalam* merupakan tradisi tahunan yang turun temurun dilaksanakan di Desa Bangkiling Raya di Kecamatan Banua Lawas Kabupaten Tabalong. Tradisi makanan tradisional *Batalam* merupakan aktivitas makan dengan menggunakan talam (cipir). Talam ini berisikan hidangan lengkap mulai dari lauk pauk yang terdiri dari dua potong itik panggang, satu mangkok besar kuah sup ayam kampung, dan satu piring sambal goreng hati (*mi bahati*). Tradisi *batalam* ini dideskripsikan dalam penelitian mengenai wujud, makna leksikal dan prosesi tradisi tersebut.

Teori etnolinguistik digunakan untuk menganalisis penelitian ini. Jenis penelitian ini berupa penelitian etnografi kualitatif dan metode yang digunakan deskriptif. Data pada penelitian ini berupa wujud, makna dan prosesi (waktu dan tempat, alat, proses, makanan pendamping dan makanan pelengkap) dari tradisi makanan tradisional *Batalam*. Sumber data dari penelitian ini bersumber dari tradisi makanan tradisional *Batalam*, baik dari segi wujud, makna leksikal dan kultural serta prosesi dari tradisi makanan tradisional *Batalam* yang ada di Desa Bangkiling Raya kecamatan Banua Lawas Kabupaten Tabalong.

Berdasarkan analisis data, ditemukan hasil penelitian berupa wujud makanan tradisional *batalam* yang terdiri dari *itik panggang*, *kuah sup* dan *mi bahati*. Dengan struktur unsur pembentuk frasa, bentuk kompleks dan frasa nominal. Makna leksikal dari makanan tradisional *batalam* ini berupa gotong royong dan kesederhaan dari sajian utama yang diambil dari hasil ternak warga. Makna kultural dari tradisi ini terdiri dari 1) Silaturahmi, 2) Ukhuwah, 3) Musyawarah, 4) adil dan 5) Dermawan. Prosesi tradisi ini terdiri dari 6 bagian kegiatan yang terdiri dari beberapa leksikon. Leksikon tersebut antara lain: a) leksikon isian utama terdiri dari 3 leksikon, b) leksikon waktu dan tempat terdapat 10 leksikon, c) leksikon alat terdapat 24 leksikon, d) leksikon proses pembuatan terdapat 18 leksikon, e) leksikon makanan pendamping terdapat 11 leksikon, dan e) leksikon pelengkap terdapat 9 leksikon, dan f) leksikon bahan terdapat 8 leksikon. Pada prosesi makanan tradisional *Batalam* terdapat 18 leksikon yang tidak memiliki padanan bahasa Indonesia. Leksikon tersebut terdapat pada leksikon tempat dan waktu ada 4 leksikon, leksikon alat dan bahan ada 10 leksikon, leksikon proses pembuatan ada 3 dan dalam leksikon makanan pendamping terdapat 1 leksikon.

Penelitian ini merekomendasikan untuk tetap melestarikan budaya dan identitas bahasa yang erat kaitannya dengan tradisi. Penelitian ini tidak hanya mencerminkan jenis makanan, tetapi juga nilai-nilai budaya yang terdapat dalam tradisi *Batalam*. *Batalam* merupakan bagian penting dalam warisan budaya yang perlu dilestarikan melalui dokumentasi dan revitalisasi bahasa.

ABSTRACT

Rahmariani, 2025. *Lexicon of Batalam Food and Cuisine in Bangkiling Raya Village, Banua Lawas Subdistrict, Tabalong Regency: An Ethnolinguistic Study Thesis*. Master's Program in Indonesian Language and Literature Education, Lambung Mangkurat University. Supervisors: (1) Prof. Rusma Noortyani, M.Pd.: (2) Dr. Noor Eka Chandra, M.Pd.

Keywords: *lexicon, batalam, and ethnolinguistics*

Traditional Batalam food is an annual tradition that has been passed down from generation to generation in Bangkiling Raya Village, Banua Lawas Subdistrict, Tabalong Regency. The traditional Batalam food tradition is an eating activity using a talam (cipir). The talam contains a complete meal, including two pieces of roasted duck, a large bowl of chicken soup, and a plate of fried liver sambal (mi bahati). This Batalam tradition is described in the research regarding its form, lexical meaning, and the process of the tradition.

Ethnolinguistic theory was used to analyze this research. This type of research is qualitative ethnographic, and the method employed is descriptive in nature. The data in this research consists of the form, meaning, and process (including time and place, tools, process, side dishes, and complementary dishes) of the traditional Batalam food tradition. The data sources for this study are derived from the Batalam traditional food tradition, including its form, lexical and cultural meanings, and the process of the Batalam traditional food tradition found in Bangkiling Raya Village, Banua Lawas Sub-district, Tabalong District.

Based on data analysis, the research findings include the form of traditional Batalam food, which consists of roasted duck, soup broth, and mi bahati. The structure of the phrase-forming elements includes complex forms and nominal phrases. The lexical meaning of traditional Batalam food is one of cooperation and simplicity, derived from the main dish, which is made from the villagers' livestock. The cultural meaning of this tradition consists of 1) social gathering, 2) brotherhood, 3) deliberation, 4) fairness, and 5) generosity. The traditional procession consists of six parts, each comprising several lexical items. These lexical items include: a) the main ingredient lexicon consists of 3 lexical terms, b) the time and place lexicon consists of 10 lexical terms, c) tool lexicon there are 24 lexicon, d) the production process lexicon consists of 18 lexical terms, e) the side dish lexicon consists of 11 lexical terms, and e) the complementary lexicon consists of 9 lexical terms, and f) there are eight dictionaries in the materials dictionary. In the Batalam traditional food process, there are 18 lexicon entries that lack Indonesian equivalentents. These lexicon entries are found

in the time and place lexicon (4 entries), the tools and materials lexicon (10 entries), the production process lexicon (3 entries), and the side dish lexicon (1 entry).

This study recommends preserving the culture and linguistic identity closely linked to tradition, as it reflects not only the types of food but also the cultural values embedded in the Batalam tradition. Batalam is an essential part of cultural heritage that needs to be preserved through documentation and language revitalization.

Banjarmasin, July 14, 2025

Approved by:

Head of Language Center



Dr. Hj. Noor Eka Chandra, M.Pd
NIP. 197710232001122003



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
UPA BAHASA ULM

Jalan Brigjen H. Hasan Basry Kotak Pos 70123 Banjarmasin
Telepon/Fax.: (0511) 3308140
Email: uptbahasa@ulm.ac.id

SURAT KETERANGAN
NO: 152/UN8.16/BS/2025

Bersama ini kami menerangkan bahwa Abstrak bahasa Inggris dari judul Thesis:
“Lexicon of Batalam Food and Cuisine in Bangkiling Raya Village, Banua Lawas Subdistrict, Tabalong Regency: An Ethnolinguistic Study Thesis” yang disusun oleh:

Nama Mahasiswa : Rahmariansi
Nim : 2320114320009
Jurusan/Fakultas : S2 PBSI
Program : Pascasarjana

telah diverifikasi bahasa Inggris yang digunakan sesuai dengan makna dari abstrak asli yang dituliskan oleh mahasiswa tersebut di atas. (Abstrak terlampir) Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, July 14, 2025
Kepala.



Dr. Hj. Noor Eka Chandra, M.Pd
NIP. 197710232001122003

PRAKATA

Segala puji penulis panjatkan kepada Allah, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya, tesis yang berjudul *Leksikon Makanan dan Kuliner Tradisional Batalam di Desa Bangkiling Raya Kecamatan Banua Lawas Kabupaten Tabalong: Kajian Etnolinguistik* dapat di selesaikan 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, sekaligus pembimbing 1.
2. Dr. Noor Eka Chandra, M.Pd., selaku pembimbing II
3. Bapak Abdul Gapur, Bapak Muhammad Syukri, Bapak Jianda Usman dan Ibu Ermy Yatmi, serta ibu Siti Fatimah selaku narasumber penelitian ini.
4. Dosen Program Pascasarjana, khususnya Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Lambung Mangkurat.
5. Staf Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Lambung Mangkurat.
6. Orang Tua saya (Bapak Jurjani dan Ibu Jasmah), Kakak-kakak dan adik-adik saya tercinta. Suami saya tercinta Yudhi Rathomy dan anak-anak saya tercinta (Alifa Husna, Siti Nazira Assyifa, dan Siti Mufida Nur Kamila) yang telah memberikan segala bentuk dukungan.

7. Rekan Mahasiswa Program Studi Magister Pendidikan Bahasa dan Sastra
Indonesia Angkatan 2023.

Semoga tesis ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Banjarmasin, Juli 2025



Rahmariansi
NIM. 2320114320009

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR REVISI TESIS	iii
SERTIFIKAT BEBAS PLAGIASI	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
PRAKATA.....	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I 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	14
2.1 Bahasa dan Budaya	14
2.2 Leksikon	17
2.3 Makanan dan Kuliner Tradisional	24
2.4 Maulid Batalam	25
2.5 Etnolinguistik	28
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Pendekatan dan Jenis penelitian	34
3.2 Metode Penelitian	35
3.3 Lokasi penelitian	36
3.4 Data dan Sumber Data Penelitian	38
3.5 Teknik Pengumpulan Data	39
3.6 Instrumen Penelitian.....	40
3.7 Teknik Analisis Data	40
3.8 Triangulasi	42
3.9 Jadwal Penelitian	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Hasil Penelitian	45
4.1.1 Wujud Leksikon	45
4.1.2 Makna Leksikal dan Kultural	56
4.1.3 Proses	61
4.2 Pembahasan	66

4.2.1 Wujud Leksikon	66
4.2.2 Makna Leksikon dan Kultural	67
4.2.3 Proses	77
BAB V PENUTUP	92
5.1 Kesimpulan	92
5.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Peta Desa Bangkiling Raya	36
Gambar 2 Lokasi Makanan Tradisional Batalam	37
Gambar 3 Sajian Batalam	45
Gambar 4 Kegiatan Basusurung	55
Gambar 5 Kegiatan Gotong Royong Menghias Masjid	61
Gambar 6 Sambal Kacang (sambal sate)	85
Gambar 7 Bumbu Sup (sambal sup)	86
Gambar 8 Proses membakar itik	87
Gambar 9 Kuah Sup Banjar	88
Gambar 10 Mi Bahati (sambal goreng hati dengan mie)	90

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jadwal Penelitian	42
Tabel 2 Leksikon Isian Makanan pada Talam	46
Tabel 3 Leksikon Bahan pada Batalam	47
Tabel 4 Leksikon Alat pada Batalam	49
Tabel 5 Leksikon Proses Pembuatan Makanan Batalam	52
Tabel 6 Leksikon penyajian pada Batalam	55
Tabel 7 leksikon Waktu dan Tempat pada Batalam	61
Tabel 8 Leksikon Makanan Pendamping pada Batalam	63
Tabel 9 Leksikon Makanan Pelengkap Pada Batalam	64
Tabel 10 Makna Leksikal pada Leksikon Waktu dan Tempat	67
Tabel 11 Makna Leksikal pada Leksikon Alat	68
Tabel 12 Makna Leksikal pada Leksikon Bahan	71
Tabel 13 Makna Leksikal pada Leksikon Proses Pembuatan	71
Tabel 14 Makna Leksikal pada Leksikon Makanan Pendamping.	73
Tabel 15 Makna Leksikal pada Leksikon Pelengkap	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.....	98
Lampiran 2	99
Lampiran 3	101