

ANALISIS LINGUISTIK PADA NAMA-NAMA SATE KHAS JAWA TIMUR

Linguistic Analysis of East Java Satay Names

Naskah Dikirim: 7 Agustus 2024; Direvisi: 25 September 2024; Diterima: 18 November 2024

Muhammad Wildan Suyuti^a, Nurul Khairumi^b, Rahma Cahya Ningrum^c, Mashud^d.

^{a,b,c,d} Universitas Gadjah Mada
Pos-el: muhwildansuyuti@gmail.com

How to cite (in APA style):

Suyuti, M. W., Khairumi, N., Ningrum, R. C., Mashud. (2024). Analisis Linguistik pada Nama-nama Sate Khas Jawa Timur. *Etnolingual*, 8(2), 168--186. <https://doi/10.20473/etno.v8i2.61570>

Abstrak: Penelitian ini mengkaji nama-nama sate di Jawa Timur dari perspektif semantik dan linguistik antropologis untuk mengungkap makna dan nilai-nilai sosial budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif, penelitian ini menganalisis 22 nama sate yang diperoleh melalui observasi lapangan dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penamaan sate di Jawa Timur dapat diklasifikasikan berdasarkan keserupaan, plesetan, sifat khas, bahan, dan inovasi. Makna di balik nama-nama tersebut mencerminkan kearifan lokal, kreativitas linguistik, dan nilai-nilai sosial budaya masyarakat Jawa Timur. Analisis semantik mengungkapkan bahwa nama-nama sate tidak hanya berfungsi sebagai penanda kuliner, tetapi juga sebagai representasi identitas, humor, dan filosofi masyarakat setempat. Lebih lanjut, penelitian ini menemukan bahwa penamaan sate sering kali mengandung unsur metafora yang menggambarkan karakteristik hidangan atau konteks sosial budayanya. Keberagaman strategi penamaan yang ditemukan juga mencerminkan adaptabilitas bahasa dan budaya Jawa Timur dalam menghadapi perubahan dan inovasi kuliner, sambil tetap mempertahankan identitas lokal. Penelitian ini memberikan wawasan penting tentang bagaimana bahasa, khususnya dalam penamaan kuliner, dapat menjadi cerminan dinamika sosial dan budaya suatu masyarakat, serta berkontribusi pada pemahaman yang lebih dalam tentang hubungan antara bahasa, makanan, dan identitas budaya.

Kata Kunci: analisis linguistik, Jawa Timur, kearifan lokal, penamaan, sate

Abstract: This study examines the names of satay in East Java from a semantic and anthropological linguistics perspective to uncover the meanings and socio-cultural values embedded within them. Using a qualitative descriptive method, this research analyzes 22 satay names obtained through field observations and interviews. The results show that satay naming in East Java can be classified based on similarity, wordplay, distinctive characteristics, ingredients, and innovation. The meanings behind these names reflect local wisdom, linguistic creativity, and the socio-cultural values of East Javanese

society. Semantic analysis reveals that satay names not only function as culinary markers but also as representations of local identity, humor, and philosophy. Furthermore, this study finds that satay naming often contains symbolic elements that describe the characteristics of the dish or its socio-cultural context. The diversity of naming strategies discovered also reflects the adaptability of East Javanese language and culture in facing culinary changes and innovations while maintaining local identity. This research provides important insights into how language, particularly in culinary naming, can mirror the social and cultural dynamics of a society and contribute to a deeper understanding of the relationship between language, food, and cultural identity are provided.

Keywords: East Java, linguistic analysis, local wisdom, naming, satay

PENDAHULUAN

Nama-nama yang diberikan oleh masyarakat biasanya mengacu pada sebuah referensi yang berada di luar bahasa. Geertz (1992) mengatakan acuan dalam nama cenderung mencerminkan kondisi sosial masyarakat penutur. Di sisi lain, pemberian nama juga diyakini mengandung doa, harapan, serta cita-cita yang positif. Nama juga dapat menjadi identitas yang khas, terutama jika unik dan menarik. Penamaan tidak bisa dilepaskan dari hakikat bahasa bersifat arbitrer yang bisa sewenang-wenang tanpa mewajibkan hubungan penanda dan petanda (Wijana, 2014; Chaer, 2009).

Khairumi (2024) mengatakan bahasa yang digunakan manusia cenderung memiliki makna tersirat atau pesan di dalamnya. Hal tersebut tentu juga berlaku pada nama yang juga menjadi bagian dari bahasa. Salah satu praktik penamaan juga terjadi pada nama-nama makanan, khususnya sate. Sate sebagai wujud kuliner khas nusantara memiliki ciri khasnya masing-masing di setiap daerah. Provinsi Jawa Timur (selanjutnya disebut Jatim) merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menjadi surga kuliner nusantara. Diketahui, berdasarkan observasi lapangan, telah ditemukan 22 jenis sate yang ada di Jawa Timur dan memiliki nama yang cukup unik.

Nama-nama tersebut memang bersifat arbitrer, namun tentu dipilih melalui pertimbangan makna dan tujuan yang tidak menutup kemungkinan bahwa di dalamnya terdapat gagasan, pengalaman, dan kondisi sosial budaya masyarakat (Windayanto & Kesuma, 2023; Nuari, 2020). Artinya, nama-nama sate di Jawa Timur tidak hanya menjadi fenomena kebahasaan, tetapi juga merupakan refleksi identitas sekaligus sosiokultural masyarakat.

Menurut Anantama & Setiawan (2020), penamaan makanan merupakan jenis nama yang menjadi label dalam kehidupan manusia. Maka, sejalan dengan perkembangan zaman, nama makanan juga berkembang dengan keunikannya supaya menarik minat pembeli. Pada

umumnya, makanan khas suatu daerah mencerminkan identitas daerah tersebut, contohnya dengan menggunakan istilah atau dialek khas. Hal tersebut bertujuan sebagai langkah pengenalan sekaligus wujud kebanggaan masyarakat terhadap budayanya. Utami (2018) menjelaskan bahwa kuliner merupakan elemen budaya yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner merupakan salah satu unsur budaya dan menunjukkan sebuah hubungan sosial.

Maka, dapat disimpulkan bahwa bahasa, penamaan, dan makanan memiliki hubungan dalam mencerminkan identitas suatu masyarakat. Hubungan ketiganya tidak terlalu kompleks, namun akan terdefinisi secara gamblang melalui pemahaman makna pada nama-nama. Berdasarkan uraian di atas, maka yang akan menjadi fokus pada penelitian ini meliputi jenis penamaan dan makna yang terkandung dalam nama-nama sate di Jawa Timur. Tujuannya adalah untuk mendeskripsikan jenis penamaan dan makna dalam nama-nama sate di Jawa Timur.

Beberapa penelitian terdahulu mengenai nama-nama pernah dilakukan oleh Idris & Prihantini (2023) dalam “Makna Nama Haji pada Etnik Madura.” Menurutnya, tradisi pembuatan nama haji oleh etnik Madura merupakan warisan turun-temurun yang mengekspresikan penghormatan terhadap nilai-nilai yang diterima dari orang tua. Hal ini mencerminkan budaya penghormatan yang kuat terhadap keluarga, guru, dan pemerintah dalam masyarakat Madura. Analisis terhadap nama-nama haji menunjukkan peningkatan makna dan hubungan yang erat antara nama-nama tersebut dengan nama sebelumnya sebelum menjalani ibadah haji. Nama-nama haji tidak hanya meningkatkan makna mereka, tetapi juga memiliki hubungan antarmakna dengan nama sebelum berhaji. Terdapat lima jenis hubungan antarmakna, yaitu sinonimi, antonimi, hipernimi dan hiponimi, penjaminan makna, serta homonimi.

Penelitian relevan lainnya juga pernah dilakukan oleh Anantama & Setiawan (2020) dalam “Menggali Makna Nama-nama Makanan Sekitar Kampus di Purwokerto.” Hasilnya mengungkap bahwa data nama-nama makanan meliputi berbagai jenis makna, termasuk denotatif, konotatif, kontekstual, dan referensial. Jenis penamaan yang ditemukan meliputi peniruan bunyi, sifat khas, tempat asal, bahan, keserupaan, dan pemendekan. Komponen makna makanan yang teridentifikasi mencakup bahan yang digunakan, warna, bentuk, pembuatan, dan kemasan. Dari analisis tersebut, disimpulkan bahwa penamaan makanan

dapat dianalisis berdasarkan tiga aspek utama: jenis, makna, dan komponen makanan.

Selanjutnya, Wijana (2016) dalam “Bahasa dan Etnisitas: Studi tentang Nama-Nama Rumah Makan Padang.” Para pengusaha rumah makan Padang menonjolkan kekhasannya dengan memberikan nama-nama unik pada tempat mereka. Wijana menemukan bahwa penggunaan kata-kata dari bahasa Minangkabau sangat umum dan mencakup berbagai konsep seperti hubungan sosial, alam, makanan, dan nama keluarga. Penggunaan kata-kata tersebut merefleksikan nilai-nilai dan kebijaksanaan lokal etnik Minangkabau. Namun, untuk beradaptasi dengan lingkungan sekitarnya, mereka juga menggunakan nama-nama dari bahasa Indonesia, bahasa asing yang telah diadopsi ke dalam bahasa Indonesia, dan bahasa Jawa. Hal ini dikenal sebagai strategi konvergensi, di mana kata-kata dari luar bahasa Minangkabau memiliki makna seperti persahabatan, kesederhanaan, dan keberhasilan, yang sesuai dengan nilai-nilai yang dihargai dalam masyarakat umum.

Kendati sama-sama meneliti tentang nama-nama, penelitian ini cukup berbeda dengan ketiga penelitian di atas. Perbedaan yang signifikan dapat dilihat dari segi data atau objek penelitian yang belum pernah diteliti sebelumnya. Penelitian "Analisis Semantik pada Nama-Nama Sate Khas Jawa Timur" penting dilakukan karena beberapa alasan. Pertama, pada kenyataannya keragaman penamaan kuliner tradisional, khususnya sate, menjadi hal yang kurang diperhatikan karena terbatasnya informasi dan pengetahuan masyarakat terkait asal-usul penamaan dari hidangan khas daerahnya sendiri. Kedua, belum adanya identifikasi yang memadai terkait kajian nama-nama sate dari latar belakang budaya yang berhubungan dengan masyarakat Jawa Timur. Ketiga, objek ini masih jarang diteliti dalam bidang kajian bahasa, khususnya dari perspektif semantik. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat meningkatkan apresiasi, pengetahuan, dan wawasan masyarakat tentang nilai-nilai bahasa, kebudayaan, dan sejarah yang melatarbelakangi nama-nama sate di Jawa Timur. Lebih lanjut, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada pemahaman yang lebih mendalam tentang hubungan antara bahasa, makanan, dan identitas budaya masyarakat Jawa Timur.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologis, mengacu pada kerangka metodologis Creswell (2009), untuk mengkaji 22 nama jenis sate di Jawa Timur. Fokus penelitian mencakup 10 daerah di Jawa Timur, yaitu

Banyuwangi, Jombang, Kediri, Malang, Madura, Ngawi, Ponorogo, Pasuruan, Surabaya, dan Tuban. Pemilihan daerah-daerah ini didasarkan pada keragaman dan kekhasan jenis sate yang ditemukan di masing-masing lokasi, memberikan spektrum yang luas untuk analisis fenomena penamaan sate di wilayah Jawa Timur. Data dikumpulkan melalui observasi partisipan, wawancara dengan penjual dan masyarakat lokal, serta dokumentasi terkait sejarah dan filosofi penamaan sate. Fokus penelitian diarahkan pada pengalaman hidup individu terkait fenomena penamaan sate, dengan tujuan mengungkap makna dan konteks sosial-budaya di baliknya. Analisis data mengadopsi model interaktif Miles & Huberman (2014), meliputi pengumpulan data, kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi. Proses ini dilakukan secara iteratif dan interaktif sepanjang penelitian. Hal ini untuk memastikan keabsahan data, maka diterapkan strategi validitas berupa triangulasi sumber data, member checking dengan informan kunci, dan penggunaan *thick description* dalam penyajian hasil. Melalui metode ini, peneliti bertujuan menghasilkan pemahaman mendalam tentang fenomena penamaan sate di Jawa Timur, mengungkap strategi penamaan, serta memaknai konteks sosial-budaya yang melatarbelakanginya.

LANDASAN TEORI

Penelitian ini berpijak pada beberapa konsep dan teori utama dalam bidang semantik dan antropologi linguistik. Semantik, sebagaimana didefinisikan oleh Wijana (1996), merupakan disiplin ilmu yang menelaah makna satuan lingual, baik makna leksikal maupun makna gramatikal. Chaer (2009) menambahkan bahwa semantik berasal dari bahasa Yunani 'sema' yang berarti tanda atau lambang, dan umumnya dipahami sebagai studi ilmu bahasa yang mengkaji makna.

Dalam konteks penamaan, teori Ullmann (1972) menjadi landasan penting. Ullmann mendefinisikan penamaan sebagai proses pelabelan sebuah konsep sehingga dapat dirujuk dan dikomunikasikan. Chaer (2009) mengembangkan konsep ini dengan mengklasifikasikan penamaan berdasarkan sumbernya, seperti peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, dan pemendekan. Klasifikasi ini menjadi kerangka analisis untuk memahami strategi penamaan sate di Jawa Timur.

Pendekatan semantik kognitif, sebagaimana dikembangkan oleh Lakoff (1987), juga digunakan dalam penelitian ini. Pendekatan ini menekankan hubungan antara bahasa, pikiran, dan pengalaman sosial-budaya, yang sangat relevan dalam menganalisis bagaimana penamaan sate mencerminkan cara berpikir dan konseptualisasi masyarakat Jawa Timur terhadap makanan dan budaya mereka.

Teori antropologi linguistik dari Duranti (1997) menjadi landasan penting lainnya. Duranti memandang bahasa sebagai sumber daya budaya dan praktik berbahasa sebagai praktik budaya. Perspektif ini membantu dalam menganalisis hubungan antara nama-nama sate dan konteks sosial-budaya masyarakat Jawa Timur. Konsep kearifan lokal juga menjadi bagian integral dari landasan teori ini. Koentjaraningrat (1984) menyatakan bahwa nama mengandung nilai-nilai budaya yang mencerminkan cara berpikir dan perilaku masyarakat setempat. Hal ini sejalan dengan pandangan Geertz (1992) yang menyatakan bahwa acuan dalam nama cenderung mencerminkan kondisi sosial masyarakat penutur.

Dalam konteks kuliner, teori Lehrer (1972) tentang kosakata memasak dan Parasecoli (2011) mengenai semiotika makanan dalam komunikasi antarbudaya memberikan perspektif tambahan. Teori-teori ini membantu dalam memahami bagaimana nama-nama makanan, khususnya sate, dapat menjadi penanda identitas budaya dan medium komunikasi sosial. Kerangka teoretis ini memungkinkan analisis komprehensif terhadap nama-nama sate di Jawa Timur, tidak hanya dari perspektif linguistik, tetapi juga dalam konteks sosial, budaya, dan historis yang lebih luas. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat mengungkap makna yang lebih dalam dan nilai-nilai kultural yang terkandung dalam praktik penamaan kuliner di Jawa Timur.

PEMBAHASAN

Nama-nama pada kuliner daerah tentu memiliki makna yang mengandung kearifan lokal. Koentjaraningrat (1984) mengatakan nama mengandung nilai-nilai budaya yang mencerminkan cara berpikir dan perilaku masyarakat setempat. Penamaan sate khas daerah Jawa Timur sangat beragam; nama yang digunakan cukup unik dan menarik. Kosakata yang dipilih untuk menamai sate-sate mengacu pada beberapa referen seperti keserupaan, plesetan, sifat khas, bahan baku, dan inovasi. Pembahasan meliputi dua subbab, yakni strategi penamaan dan makna nama-nama jenis sate.

Strategi Penamaan

Strategi penamaan menurut Ullmann (1972) bertujuan untuk mengklasifikasikan dan menjelaskan alasan di balik pemberian nama pada suatu objek atau konsep. Ullmann mendefinisikan penamaan sebagai proses pelabelan sebuah konsep sehingga dapat dirujuk dan dikomunikasikan. Lebih lanjut, Chaer (2009) mengklasifikasikan penamaan berdasarkan sumbernya, seperti peniruan bunyi, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, penemu dan pembuat, tempat asal, bahan, keserupaan, dan pemendekan. Dalam konteks kuliner, Anantama & Setiawan (2020) menambahkan bahwa penamaan makanan sering kali mencerminkan kreativitas dan kearifan lokal masyarakat, serta berfungsi sebagai strategi pemasaran untuk menarik minat konsumen. Dalam artikel ini, strategi penamaan yang dijumpai adalah berdasarkan pada keserupaan, plesetan, sifat khas, bahan, dan inovasi.

Berdasarkan Keserupaan

Tabel 1. Penamaan Berdasarkan Keserupaan

No	Nama	Ciri Khas
1.	Blendhet/Kopok	Berkuah kuning kental dan gurih; kuah menyerupai <i>kopok</i>
2.	Penthung	Berasal dari daging cincang yang disatukan dengan tusuk sate, hingga menyerupai <i>penthungan</i>
3.	Lalat	Dagingnya dipotong kecil dan dicampur berbagai jenis daging (halal).
4.	Gebug	Dibuat dengan cara dagingnya digebug/ditumbuk
5.	Gajah	Potongan dagingnya besar-besar
6.	Pentul	Dibentuk menyerupai jarum pentul

Strategi penamaan berdasarkan keserupaan memanfaatkan kemiripan visual atau karakteristik antara objek yang dinamai dengan objek lain yang lebih dikenal. Menurut Lakoff & Johnson (1980), penggunaan metafora visual dalam penamaan merupakan strategi kognitif yang membantu pemahaman konsep baru melalui analogi dengan konsep yang sudah dikenal. Dalam konteks kuliner Jawa Timur, strategi ini terlihat pada nama-nama seperti Sate Blendhet/Kopok, Sate Penthung, dan Sate Lalat, di mana bentuk atau karakteristik sate diasosiasikan dengan objek sehari-hari, menciptakan gambaran mental yang mudah diingat bagi konsumen.

Berdasarkan Plesetan

Tabel 2. Penamaan Berdasarkan Plesetan

No	Nama	Ciri Khas
7.	Cucakrowo	Plesetan dari lagu <i>cucakrowo</i> ; ini merupakan sate telur puyuh.
8.	Krisdayanti	Plesetan dari nama artis Krisdayanti; diduga penjual penggemar KD
9.	Kuping Ndablek	Plesetan untuk sate daging telinga sapi; teksturnya kenyal/bandel, sehingga disebut <i>ndablek</i>
10.	Cecek Elek	Plesetan dari kulit sapi; di Surabaya disebut <i>cecek</i> lalu diberi imbuhan kata <i>elek</i> sebagai plesetannya
11.	Torpedo	Plesetan dari sate kemaluan kambing/sapi jantan; supaya tidak vulgar
12.	Kampret	Plesetan dari waktu berjualannya malam hari; nama <i>kampret</i> juga menjadi julukan pemilik warung

Penamaan berdasarkan plesetan mencerminkan kreativitas linguistik dan humor masyarakat Jawa Timur. Plesetan ditengarai sebagai bentuk permainan bahasa yang khas. Permainan bahasa adalah eksploitasi unsur (elemen) bahasa, seperti bunyi, suku kata, kata, frase, kalimat, dan wacana sebagai pembawa makna atau amanat (maksud) tuturan sedemikian rupa sehingga elemen itu secara gramatik, semantik, maupun pragmatis akan hadir tidak seperti semestinya (Wijana, 2013). Dalam konteks kuliner Jawa Timur, strategi penamaan ini terlihat pada nama-nama seperti Sate Cucakrowo, Sate Krisdayanti, dan Sate Kuping Ndablek. Penggunaan plesetan dalam penamaan ini tidak hanya menciptakan efek humor, tetapi juga berfungsi sebagai strategi untuk membuat nama yang mudah diingat dan menarik perhatian konsumen. Lebih dari itu, plesetan dalam penamaan kuliner dapat dilihat sebagai ekspresi identitas lokal dan kreativitas bahasa masyarakat Jawa Timur.

Berdasarkan Sifat Khas

Tabel 3. Penamaan Berdasarkan Sifat Khas

No	Nama	Ciri Khas
13.	Klopo	Sate daging dan lemak sapi yang dibaluri parutan kelapa
14.	Komoh	Sate daging yang basah dan halus; <i>komoh</i> berarti basah.

Penamaan berdasarkan sifat khas mengacu pada karakteristik distingtif dari hidangan

tersebut. Duranti (1997) menjelaskan bahwa penamaan semacam ini sering kali mencerminkan nilai-nilai dan persepsi budaya terhadap makanan. Sate Klopo dan Sate Komoh, misalnya, langsung menggambarkan ciri khas atau bahan utama yang membedakan hidangan ini dari jenis sate lainnya, memberikan informasi langsung kepada konsumen tentang apa yang bisa mereka harapkan.

Berdasarkan Bahan

Tabel 4. Penamaan Berdasarkan Bahan

No	Nama	Ciri Khas
15.	Nyambek	Berasal dari daging biawak; <i>nyambek</i> merupakan sebutan biawak.
16.	Emprit	Berasal dari daging burung emprit yang merupakan hama pertanian
17.	Mentok	Berasal dari daging mentok/enthok

Strategi penamaan berdasarkan bahan merupakan pendekatan langsung yang memberikan informasi eksplisit tentang komposisi utama hidangan. Lehrer (1972) menyatakan bahwa penamaan makanan berdasarkan bahan adalah salah satu strategi paling umum dan efektif dalam terminologi kuliner. Sate Nyambek, Sate Emprit, dan Sate Mentok adalah contoh yang jelas dari strategi ini, di mana nama langsung mengindikasikan jenis daging atau bahan utama yang digunakan.

Berdasarkan Inovasi

Tabel 5. Penamaan Berdasarkan Inovasi

No	Nama	Ciri Khas
18.	Godog	Dibuat dengan cara direbus, bukan dibakar/panggang
19.	Bathik	Dibuat dengan tulang ayam; bathik berarti <i>balungan pitik</i> .
20.	Karak	Menggunakan <i>jeroan</i> , ketan hitam, dan serundeng sebagai pengganti nasi atau lontong
21.	Suki	Dibuat dengan bumbu yang tidak pasaran, menggunakan saus kacang mente/mete
22.	Tahu Yasin	Dibuat dengan tahu dan tepung aci; meminimalisir bahan daging dengan sajian yang lebih ekonomis

Penamaan berdasarkan inovasi mencerminkan kreativitas dan adaptabilitas dalam dunia kuliner Jawa Timur. Menurut Parasecoli (2011), inovasi dalam penamaan makanan sering

kali merefleksikan perubahan sosial dan budaya dalam masyarakat. Nama-nama seperti Sate Godog, Sate Bathik, dan Sate Suki menunjukkan bagaimana tradisi kuliner dapat dimodifikasi dan diberi nama baru untuk menciptakan identitas yang unik, sambil tetap mempertahankan esensi dari hidangan sate yang sudah dikenal.

Makna pada Nama-Nama Sate

Sate Blendhet/Kopok

Sate yang satu ini merupakan kuliner khas dari Kabupaten Ponorogo, tepatnya di Kecamatan Balong. Nama “blendhet atau kopok” diberikan karena sate ini mengandalkan kuah kuning yang kental sebagai ciri khasnya. Kuah tersebut mengental karena berasal dari santan dan rempah khas yang membuatnya gurih, maka sebagian orang menamainya “blendhet”. Namun, sebagian orang lainnya juga menyebutnya “kopok” karena tekstur atau warna kuah tersebut sekilas mirip kopok yang merupakan penyakit lendir yang ada di telinga. Memang terkesan menjijikkan namanya, namun kembali pada kaidah bahasa yang bersifat arbitrer, hal itu juga berlaku pada fenomena penamaan.

Sate Lalat

Sate lalat bukan berbahan baku lalat, namun karena ukurannya yang kecil-kecil. Sate ini berasal dari Kabupaten Pamekasan Madura. Bahan sate ini cukup beraneka ragam daging, yakni ayam, kambing, kelinci, bahkan sapi, lalu dicampur kedalam satu tusuk. Nama sate lalat memang memancing kecurigaan bagi orang yang baru mendengarnya, namun alasan diberikannya nama tersebut tidak lain karena faktor ukuran daging pada sate yang memang cukup kecil menyerupai lalat dan terbuat dari beraneka jenis daging. Tujuan daging dipotong kecil supaya sate tersebut dapat dinikmati dalam sekali santap saja.

Sate Karak

Sate karak berasal dari Surabaya; nama *karak* bukan berarti nasi basi yang dikeringkan. Namun, disebut karak karena menggunakan ketan hitam sebagai pengganti nasi atau lontong. Selain itu, bahan sate ini menggunakan jeroan sapi campur daging. Penyajian sate karak tentu sangat unik dan berbeda dengan sate pada umumnya yang dimakan dengan nasi atau lontong; sensasi ketan hitam, sate jeroan, serundeng kelapa, dan bubuk kedelai pedas yang berempah menjadikan rasa sate karak sangat otentik dan khas. Nama sate karak mencerminkan keadaan bahan baku sisa, karena pada zaman dahulu masyarakat tidak

mampu membeli dan mengonsumsi daging karena dilanda kemiskinan akibat dijajah, maka digunakanlah bahan baku jeroan karena dulu tidak diolah oleh kaum penjajah; selain itu, pemberian bumbu serundeng berasal dari parutan kelapa yang telah diambil santannya, maka masyarakat memanfaatkan bahan sisa untuk membuat kuliner ini.

Sate Gebug

Sate gebug berasal dari Kota Malang. Sate ini dibuat dari daging sapi has dalam yang diolah dengan cara digebuk atau ditumbuk, kemudian dibumbui dan dibakar. Atas dasar proses inilah mengapa sate khas Malang itu dinamakan sate gebug. Pemilihan nama sate gebug menggambarkan kreativitas bahasa dalam dunia kuliner Malang. Kata " gebug" yang berarti "pukul" dalam bahasa Jawa, digunakan secara cerdas untuk menjelaskan teknik pengolahan daging sate ini. Penggunaan kata kerja sebagai penjabar nama makanan menunjukkan bagaimana bahasa sehari-hari dapat diadaptasi untuk menciptakan istilah kuliner yang unik dan mudah diingat. Penggunaan nama gebug di sini tidak hanya menggambarkan proses memasak, tetapi juga menjadi identitas khusus hidangan ini. Pemilihan kata ini juga menyiratkan keahlian dan tradisi dalam pembuatannya, memberikan nilai tambah pada persepsi konsumen. Secara tidak langsung, nama ini juga menceritakan sejarah dan teknik pembuatan sate tersebut, menunjukkan bagaimana bahasa dapat menjadi alat untuk menyampaikan informasi kuliner sekaligus mempertahankan warisan budaya lokal. Keberadaan "Sate Gebug" dalam kosakata kuliner Malang menggambarkan bagaimana bahasa terus berkembang untuk mengekspresikan inovasi dalam tradisi makanan daerah.

Sate Penthung

Penamaan sate ponthung diberikan karena bentuknya yang mirip dengan alat pemukul atau penthungan. Sate ini terbuat dari daging ayam atau sapi yang dicincang, dimarinasi dengan rempah khusus, lalu disatukan menggunakan tusuk sate sehingga menyerupai *penthungan* yang biasanya digunakan untuk memukul. Pemberian nama ini mengindikasikan adanya penamaan berdasarkan keserupaan.

Sate Klopo

Nama sate klopo mengandung wujud kearifan lokal yang ada di Surabaya. Sate yang terbuat dari daging ayam atau sapi ini dibaluri dengan parutan kelapa lalu dibakar. Pemilihan kelapa dilakukan karena kelapa merupakan komoditas utama yang cukup besar di Surabaya

dan sekitarnya pada saat itu, maka masyarakat membuat inovasi sate klöpö. Selain itu, pemanfaatan parutan kelapa juga bertujuan untuk menciptakan cita rasa yang unik dan khas Surabaya. Penggunaan kelapa parut tidak hanya menambah dimensi rasa, tetapi juga berfungsi sebagai pelindung alami daging selama proses pembakaran. Lapisan kelapa ini membantu menjaga kelembaban daging, mencegahnya dari kekeringan berlebihan atau gosong. Hasilnya adalah sate dengan tekstur yang sempurna—lembut di dalam, namun sedikit garing di luar. Inovasi ini juga mencerminkan kebijaksanaan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, menciptakan hidangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga kaya nutrisi dan menjadi simbol identitas kuliner Surabaya.

Sate Komoh

Sate komoh merupakan sajian kuliner yang menyimpan filosofi mendalam dari masyarakat Pasuruan. Nama "komoh" yang berarti basah dalam bahasa Jawa, merefleksikan kelembutan dan kehalusan dalam menyatukan berbagai komponen dalam kehidupan. Dibalik kenikmatannya, sate komoh mengajarkan bahwa perbedaan bukanlah sebuah penghalang, melainkan kekayaan yang harus disatukan. Layaknya daging yang dibalut bumbu dan dibakar hingga meresap, perbedaan-perbedaan itu lebur dan menyatu dalam harmonisasi yang indah. Tekstur basah dari sate komoh mencerminkan sifat lembut masyarakat Pasuruan dalam menyingkapi dinamika kehidupan. Mereka percaya bahwa dengan kelembutan hati, segala persoalan dapat dihadapi dengan bijaksana, tanpa kekerasan ataupun sikap arogan.

Sate Torpedo

Penamaan sate torpedo untuk hidangan yang terbuat dari alat kelamin sapi merupakan contoh menarik dari kreativitas linguistik dan refleksi sosiokultural masyarakat Jawa Timur. Penggunaan kata "torpedo" sebagai eufemisme menunjukkan kecerdikan dalam menghindari istilah yang lebih vulgar, sekaligus menciptakan metafora visual yang cerdas. Nama ini tidak hanya menggambarkan bentuk fisik bahan utamanya, tetapi juga mencerminkan keterbukaan masyarakat dalam membicarakan topik yang mungkin dianggap tabu di tempat lain. Popularitas hidangan ini, yang diyakini memiliki khasiat meningkatkan vitalitas pria, menyiratkan adanya kepercayaan tradisional tentang hubungan antara makanan tertentu dan kesehatan seksual. Hal ini juga mencerminkan pandangan budaya tentang maskulinitas yang terkait erat dengan konsumsi makanan tertentu.

Sate Nyambek

Sate nyambek merupakan kuliner ekstrim Jawa Timur dengan bahan utamanya biawak. Hal ini menjadi representasi yang menarik tentang hubungan manusia dengan alam dan kepercayaan tradisional. Hidangan ini mencerminkan bagaimana masyarakat Jawa Timur memandang alam sebagai sumber kebijaksanaan dan penyembuhan. Penggunaan biawak, hewan yang tidak lazim dikonsumsi, menunjukkan keyakinan bahwa setiap makhluk di alam memiliki potensi untuk memberikan manfaat bagi manusia. Kepercayaan terhadap khasiat sate nyambek dalam meningkatkan stamina, mencegah penyakit, dan memberikan energi mencerminkan cara pandang tentang kesehatan yang mengakar kuat dalam budaya Jawa. Pandangan ini menekankan keseimbangan antara manusia dan alam, di mana konsumsi makanan tertentu diyakini dapat memulihkan harmoni tubuh dan jiwa.

Sate Kampret

Penamaan sate kampret menunjukkan kecerdasan linguistik dan humor masyarakat Jawa Timur dalam menciptakan nama yang menarik perhatian. Meskipun "kampret" biasanya merujuk pada kelelawar kecil, penggunaannya di sini tidak literal, melainkan berkaitan dengan waktu penjualan (malam hari) dan nama panggilan penjualnya, Jumain "kampret". Hal ini mencerminkan fleksibilitas bahasa dan kreativitas dalam penamaan kuliner lokal. Keunikan sate kampret tidak hanya terletak pada namanya, tetapi juga pada inovasi dalam penyajiannya, yakni penggunaan bumbu mirip ayam bakar alih-alih saus kacang tradisional. Selain itu, pilihan untuk menyantapnya dengan nasi pecel, lodeh, atau urap-urap menunjukkan adaptabilitas dan penggabungan aneka kuliner yang mencerminkan dinamika budaya makanan di Jawa Timur. Praktik menjual hanya pada malam hari juga menyiratkan adanya budaya kuliner malam yang khas, yakni sebagai respons terhadap pola hidup dan preferensi makan masyarakat urban. Secara keseluruhan, sate kampret bukan sekadar hidangan, melainkan representasi dari kreativitas kuliner, adaptasi budaya, dan kecerdasan dalam pemasaran yang menjadi ciri khas masyarakat Jawa Timur.

Sate Emprit

Sate emprit merupakan contoh inovatif dari kuliner Jawa Timur yang mencerminkan kecerdasan dan adaptabilitas masyarakat Kediri. Nama "emprit" merujuk pada burung pipit kecil, yang merupakan bahan utama hidangan ini secara langsung. Asal-usulnya yang berawal dari upaya mengatasi masalah hama pertanian akibat overpopulasi burung emprit

menunjukkan bagaimana masyarakat Jawa Timur mampu mengubah tantangan menjadi peluang kuliner. Keyakinan akan manfaat kesehatan dari sate ini, seperti menyembuhkan lemah jantung dan meningkatkan stamina, mencerminkan perpaduan antara pengetahuan tradisional dan kebutuhan nutrisi dalam budaya setempat. Fenomena sate *əmprit* ini tidak hanya menggambarkan kreativitas dalam mengatasi masalah lingkungan, tetapi juga keterbukaan masyarakat terhadap inovasi kuliner serta kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya secara optimal.

Sate Cucakrowo

Pemberian nama *cucakrowo* dimaksudkan sebagai langkah humor, hal ini karena sate telur puyuh ini dijual di angkringan yang berada di Kota Surabaya. Penjualnya, Cak Mis, memang terkenal lucu dan suka bercanda. Selain itu, afiliasi nama *cucakrowo* juga mengacu pada lagu *cucakrowo* dari Didik Kempot. Nama ini merefleksikan selera humor masyarakat Jawa Timur yang kental dengan istilah-istilah budaya.

Sate Cecek Elek

Mirip seperti *cucakrowo*, nama *cecek elek* juga melambangkan humor, kata *cecek* merupakan sebutan untuk kulit sapi, sementara *elek* berarti jelek. Kata tersebut kerap digunakan untuk mengejek atau bercanda oleh masyarakat Jawa Timur. Kendati demikian, tidak sembarang orang bisa menggunakan kata tersebut untuk bercanda, karena diperlukan faktor kedekatan atau opemahaman budaya terlebih dahulu. Hal tersebut dimaksudkan supaya tidak terjadi konflik akibat *baper*.

Krisdayanti

Nama ini merupakan hasil kreativitas penjual angkringan Cak Mis, penggunaan nama *Krisdayanti* merupakan plesetan. Hal ini menunjukkan karakteristik masyarakat Surabaya yang blak-blakan, ceplas-ceplos, dan kreatif tercermin jelas dalam penamaan ini. Selain berfungsi sebagai strategi pemasaran yang unik, nama ini juga menggambarkan bagaimana budaya pop diintegrasikan ke dalam kehidupan sehari-hari. Meskipun berpotensi menimbulkan kontroversi, penamaan semacam ini menegaskan lokalitas dan kekhasan humor Surabaya. Fenomena ini memperkuat argumen bahwa penamaan makanan bukan sekadar identifikasi, melainkan juga bentuk ekspresi budaya dan kreativitas lokal yang mencerminkan berbagai aspek sosial dan karakteristik masyarakat setempat.

Sate Kuping Ndablek

Penggunaan nama kuping *ndablək* tidak terlepas dari humor. Kata *ndablək* berarti tidak menghiraukan atau acuh. Pemilihan nama ini mencerminkan kekentalan identitas masyarakat Jawa Timur yang kaya kosakata dan *blak-blak an*. Selain itu, penggunaan nama ini juga menegaskan keunikan dan karakter khas dari sate kuping tersebut. Penamaan "kuping *ndablək*" bukan hanya mencerminkan humor, tetapi juga memberikan gambaran tentang tekstur dan pengalaman makan yang ditawarkan. Kata "*ndablək*" yang berarti keras kepala atau sulit diatur, dalam konteks ini bisa diinterpretasikan sebagai deskripsi tekstur kuping yang kenyal dan "bandel" saat dikunyah.

Sate Tahu Yasin

Nama sate tahu Yasin menggabungkan konsep kuliner lokal (*sate*), bahan umum (*tahu*), dan identitas personal (*Yasin*), menunjukkan fleksibilitas semantik bahasa Jawa Timur. Filosofis ini mewujudkan konsep "rasa" Jawa yang melampaui cita rasa dan menyentuh keselarasan hidup. Penggunaan tahu sebagai bahan utama, alih-daging, aging mencerminkan prinsip kesederhanaan (*prasaja*), sementara penamaan dengan nama penjual menegaskan nilai egalitarianisme dan pentingnya hubungan personal dalam transaksi ekonomi. Inovasi ini juga menggambarkan konsep "*nrimo ing pandum*" dan "gotong royong", di mana kreativitas dalam memanfaatkan sumber daya sederhana dipadukan dengan kontribusi sosial melalui penyediaan makanan terjangkau. Secara keseluruhan, sate tahu yasin bukan sekadar produk kuliner melainkan representasi kompleks dari nilai-nilai filosofis, linguistik, dan kultural yang melekat dalam identitas masyarakat Jawa Timur. Hal ini menunjukkan bagaimana makanan dapat menjadi medium ekspresi dan pelestarian kearifan lokal.

Sate Godog

Istilah sate *gōdōg* menciptakan kombinasi kata yang unik dan menantang pemahaman konvensional tentang sate dan menunjukkan fleksibilitas bahasa dalam mengakomodasi inovasi. Penggunaan bahan-bahan lokal dan teknik memasak yang unik merefleksikan komitmen terhadap keaslian dan kebijaksanaan dalam adaptasi. Keberadaan hidangan ini sejak 1970 menggambarkan penghormatan terhadap warisan kuliner dan kearifan lokal. Sementara itu, metode pemasakannya mencerminkan hubungan erat dengan alam, yakni dengan kayu bakar dan direbus. Penyajiannya yang khas merepresentasikan harmoni rasa dan keberagaman yang menyatu. Secara keseluruhan, sate *gōdōg* bukan sekadar hidangan

melainkan narasi filosofis yang kompleks tentang inovasi dalam tradisi, adaptasi yang bijaksana, dan keselarasan dalam keberagaman. Fenomena ini mengilustrasikan bagaimana makanan dapat menjadi medium untuk mengekspresikan nilai-nilai budaya yang mendalam sekaligus menunjukkan dinamika bahasa dan budaya dalam menghadapi perubahan sembari mempertahankan identitas.

Sate Gajah

Sate khas Malang yang berasal dari daging sapi dengan potongan yang jumbo, sate gajah merefleksikan ukurannya yang besar dan tidak lazim seperti sate pada umumnya. Kuliner ini memang multitafsir dan mencengangkan, namun penggunaan nama gajah semata-mata sebagai *gimmick* untuk menarik minat pelanggan. Bukan berasal dari daging gajah asli.

Sate Bathik (Balung Pithik)

Sate bathik bukan berasal dari tinta batik, namun merupakan akronim dari frasa Balungan Pithik (tulang ayam). Inovasi penamaan sate ini digagas oleh mahasiswa ITS Surabaya sebagai wujud kuliner inovatif. Pengolahannya dilakukan dengan cara dipresto tulang ayam dan digiling agar terasa lebih empuk ketika dikunyah. Sehingga keduanya siap dibakar dan disajikan.

Sate Mentok (Tuban)

Sate ment mentok merupakan inovasi dari masyarakat Tuban yang ingin keluar dari zona nyaman saging kambing sapi dan ayam. Hal ini merepresentasikan kemauan masyarakat untuk berinovasi dan membuat gebrakan baru dalam dunia sate. Kendati demikian, sate ini sangat nikmat karena disajikan dengan kuah becek yang mirip dengan gulai.

Sate Suki

Sate ayam khas dari Jombang ini bernama sate suki yang menggabungkan elemen klasik sate dengan inovasi unik, menciptakan identitas kuliner yang khas sejak tahun 1970-an. Penggunaan kacang mete dalam bumbu sambalnya menunjukkan kreativitas dalam mengadaptasi bahan lokal untuk menciptakan cita rasa yang berbeda dan memikat. Penyajian dengan daun pisang sebagai *pincuk* tidak hanya menambah nilai estetika tetapi juga mencerminkan kearifan lokal dalam penggunaan bahan alami yang ramah lingkungan. Kombinasi sate dengan lontong mempertahankan tradisi penyajian makanan Indonesia, sementara inovasi dalam bumbu memberikan sentuhan kebaruan. Popularitas sate suki di kalangan pembeli menunjukkan bahwa inovasi yang berakar pada tradisi dapat diterima dan

diapresiasi oleh masyarakat. Hal ini merefleksikan dinamika budaya kuliner Indonesia yang terus berkembang namun tetap menghargai warisan masa lalu.

Sate Pentul

Sate pentul merupakan fenomena yang menarik dalam konteks bahasa dan budaya Jawa Timur. Istilah "pəntul" yang digunakan untuk menamakan hidangan ini menunjukkan fleksibilitas dan kreativitas bahasa lokal dalam menciptakan terminologi kuliner baru. Penggunaan metafora visual, membandingkan bentuk makanan dengan jarum pentul, mencerminkan kemampuan bahasa untuk mentransfer konsep dari satu domain (sejenis jarum) ke domain lain (makanan). Kombinasi kata "sate" yang sudah dikenal luas dengan "pəntul" yang lebih spesifik menciptakan neologisme yang efektif dalam menggambarkan karakteristik unik hidangan ini. Fenomena ini juga mengilustrasikan bagaimana bahasa berevolusi untuk mengakomodasi inovasi kuliner, menciptakan kosakata baru yang berakar pada konteks budaya dan lingkungan setempat. Lebih jauh, penggunaan istilah ini dalam komunikasi sehari-hari memperkaya dialek lokal dan berkontribusi pada pembentukan identitas linguistik khas daerah pesisir Jawa Timur. Keberadaan sate pəntul dalam leksikon kuliner lokal juga menunjukkan peran bahasa dalam melestarikan dan menyebarluaskan pengetahuan tentang warisan kuliner sekaligus menjadi bukti dinamika bahasa yang terus berkembang seiring dengan perubahan sosial dan budaya.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis terhadap 22 nama sate di Jawa Timur, dapat disimpulkan bahwa penamaan sate di wilayah ini menunjukkan kreativitas linguistik yang tinggi dan kaya akan makna sosial budaya. Strategi penamaan yang beragam, mulai dari keserupaan, plesetan, sifat khas, bahan, hingga inovasi, tidak hanya mencerminkan kekayaan bahasa tetapi juga mengungkapkan nilai-nilai dan kearifan lokal masyarakat Jawa Timur. Nama-nama sate ini berfungsi lebih dari sekadar penanda kuliner; mereka menjadi representasi identitas, wadah ekspresi humor, dan bahkan pembawa pesan filosofis. Analisis semantik mengungkapkan penggunaan metafora yang cerdas dalam penamaan, yang sering kali menggambarkan karakteristik hidangan atau konteks sosial budayanya dengan cara yang unik dan mudah diingat. Keberagaman strategi penamaan juga menunjukkan adaptabilitas bahasa dan budaya Jawa Timur dalam menghadapi perubahan dan inovasi kuliner sambil tetap mempertahankan

esensi identitas lokalnya. Penelitian ini menegaskan bahwa studi tentang nama-nama kuliner dapat menjadi jendela untuk memahami aspek sosiolinguistik dan antropologi budaya suatu masyarakat. Lebih jauh lagi, temuan ini memberikan kontribusi signifikan pada pemahaman yang lebih dalam tentang hubungan kompleks antara bahasa, makanan, dan identitas budaya, serta menunjukkan bagaimana kuliner dapat menjadi medium yang kuat untuk mengekspresikan dan melestarikan nilai-nilai serta kearifan lokal suatu masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anantama, M. D., & Setiawan, A. (2020). Menggali Makna Nama-nama Makanan Sekitar Kampus di Purwokerto. *Aksara*, 32(2), 275-286. DOI: <http://dx.doi.org/10.29255/aksara.v32i2.511>
- Chaer, A. (2009). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Rineka Cipta.
- Creswell, J. W. (2009). *Research Design. in V. Knight (Ed.), Paper Knowledge: Toward a Media History of Documents (3rd ed)*. Sage Publications Ltd.
- Djajasudarma, F. (2008). *Semantik 2: Pemahaman Ilmu Makna*. Refika Aditama.
- Duranti, A. (1997). *Linguistic Anthropology*. Cambridge University Press.
- Geertz, C. (1992). *Tafsir Kebudayaan*. Kanius Press
- Idris, A., & Prihantini, A. F. (2023). Makna Nama Haji pada Etnik Madura. *Mabasan*, 17(1), 113-132. DOI: <https://doi.org/10.62107/mab.v17i1.689>
- Koentjaraningrat. (1984). *Kebudayaan Jawa*. PN. Balai Pustaka.
- Khairumi, N. (2024). Conceptual Metaphor of Fruit Lexicon in Minangkabau Proverbs. *Madah: Jurnal Bahasa Dan Sastra*, 15(1), 55–67. <https://doi.org/10.31503/madah.v15i1.711>
- Lakoff, G. (1987). *Women, Fire, and Dangerous Things: What Categories Reveal about the Mind*. University of Chicago Press.
- Lakoff, G., & Johnson, M. (1980). *Metaphors We Live By*. University of Chicago Press.
- Lehrer, A. (1972). Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi-Strauss. *Anthropological Linguistics*, 14(5), 155-171. <http://www.jstor.org/stable/30029315>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative Data Analysis*. Sage Publications Ltd.
- Nuari, P. F. (2020). Penamaan Menu Makanan di Bali. *Belajar Bahasa: Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Bahasa & Sastra Indonesia*, 5(1), 73–90. <https://doi.org/10.32528/bb.v5i1.3008>
- Parasecoli, F. (2011). Savoring Semiotics: Food in Intercultural Communication. *Social Semiotics*, 21(5), 645-663.
- Parwati, S.A.P.E. (2018). Verba “Memasak” dalam Bahasa Bali: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Aksara*. 30(1), 121-132. <http://dx.doi.org/10.29255/aksara.v30i1.73.121-132>
- Pateda, M. (2010). *Semantik Leksikal*. Erlangga.
- Simon, P. (2017). Peristilahan dalam Beumo (Berladang Padi) pada Masyarakat Dayak Ketunggau Sesat: Kajian Semantik. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa*, 6(3). <http://dx.doi.org/10.26418/jppk.v6i3.19028>
- Ullmann, S. (1972). *Semantics: An Introduction to the Science of Meaning*. Blackwell.
- Utami, S. (2018). *Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya*.

- CoverAge: *Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
<https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Wijana, I. D. P. (2014). Bahasa, Kekuasaan, dan Resistensinya: Studi tentang Nama-Nama Badan Usaha di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Humaniora*, 26(1), 56–64.
<http://dx.doi.org/10.22146/jh.4700>
- Wijana, I. D. P. (2016). Bahasa dan Etnisitas: Studi Tentang Nama-Nama Rumah Makan Padang. *Linguistik Indonesia*, 34(2), 195–206. <https://doi.org/10.26499/li.v34i2.5>
- Wijana, I. D. P., & Rohmadi, M. (2013). *Sosiolinguistik-Kajian Teori dan Analisis*. Pustaka Pelajar.
- Wijana, I. D. P. (1996). *Dasar-Dasar Pragmatik*. Andi Press.
- Windayanto, R. N. A., & Kesuma, T. M. J. (2023). Nama-Nama Kafe di Malang Raya: Bentuk, Makna, dan Refleksi Sosiokultural. *Linguistik Indonesia*, 41(1), 1–20.
<https://doi.org/10.26499/li.v41i1.369>