

**KAJIAN ETNOLINGUISTIK PADA KULINER KHAS KABUPATEN
GRESIK SEBAGAI REPRESENTASI IDENTITAS BUDAYA LOKAL**

Ethnolinguistic Study of Gresik Culinary as Cultural Identity

Submitted: December, 18th 2024; Revised: April, 19th 2025; Accepted: May, 1st 2025

Iklilah Atikoh¹

¹ Universitas Gadjah Mada
¹ iklilahatikoh@mail.ugm.ac.id

How to cite (in APA style):

Atikoh, I. (2025). Kajian Etnolinguistik pada Kuliner Khas Kabupaten Gresik sebagai Representasi Identitas Budaya Lokal. *Etnolinguist*, 9(1). 1--17. [https://doi/10.20473/etno.v9i1.67211](https://doi.org/10.20473/etno.v9i1.67211)

Abstract: : This study aims to explore the relationship between language, culture, and local identity through the ethnolinguistic analysis of traditional Gresik cuisine. A total of 14 culinary names were documented, including *Sego Krawu*, *Pudak*, *Mangut Bandeng*, and *Otak-Otak Bandeng*, which serve as a medium for communicating cultural values passed down through generations. Data were collected through in-depth interviews with local residents, direct observations, and literature reviews, and analyzed using a qualitative descriptive method. The findings reveal that the names of traditional Gresik dishes reflect the region's historical significance as a port city, its social and cultural traditions, and its close connection with the geographic environment. For instance, the term "Pudak" illustrates the community's creativity in utilizing natural materials such as areca palm leaves as wrappers, while "Sego Krawu" symbolizes the simplicity and togetherness of the people. Additionally, the influence of the historical spice trade is evident in cooking techniques such as salting and the use of rich spices in dishes like *Mangut Bandeng*. Culinary names also serve as markers of cultural identity, strengthening the community's sense of belonging. In the context of globalization, these names symbolize resistance to cultural homogenization. Through food festivals, they play a role in cultural diplomacy, introducing Gresik's unique heritage to the broader world. This documentation aims to preserve culinary traditions as intangible cultural heritage and provides a reference for future linguistic and anthropological studies.

Keywords: ethnolinguistics, traditional Gresik cuisine, cultural preservation.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap hubungan antara bahasa, budaya, dan identitas

masyarakat lokal melalui penamaan kuliner khas Kabupaten Gresik dengan pendekatan etnolinguistik. Sebanyak 14 nama kuliner khas berhasil didokumentasikan, termasuk *Sego Krawu*, *Pudak*, *Mangut Bandeng*, dan *Otak-Otak Bandeng*, yang tidak hanya sekadar makanan tetapi juga sarana komunikasi nilai budaya yang diwariskan lintas generasi. Data diperoleh melalui wawancara mendalam dengan penduduk lokal, observasi langsung, serta studi pustaka, yang kemudian dianalisis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nama-nama makanan khas Gresik mencerminkan sejarah panjang daerah ini sebagai kota pelabuhan, tradisi sosial-budaya masyarakat, serta keterkaitan erat dengan lingkungan geografis. Misalnya, istilah "*Pudak*" menggambarkan kreativitas masyarakat memanfaatkan bahan alami seperti daun pinang sebagai pembungkus, sedangkan "*Sego Krawu*" mencerminkan kesederhanaan dan kebersamaan masyarakat. Selain itu, pengaruh perdagangan rempah pada masa lampau juga terlihat dari teknik memasak seperti pengasinan dan penggunaan bumbu berempah pada hidangan seperti *Mangut Bandeng*. Nama kuliner juga menjadi penanda identitas budaya yang memperkuat rasa memiliki komunitas. Dalam konteks globalisasi, penamaan ini menjadi simbol perlawanan terhadap homogenisasi budaya. Melalui festival makanan, nama-nama ini berperan dalam diplomasi budaya yang memperkenalkan keunikan lokal Gresik kepada dunia. Dokumentasi penelitian ini diharapkan dapat membantu pelestarian tradisi kuliner sebagai bagian dari warisan budaya tak benda, sekaligus menjadi referensi untuk studi linguistik dan antropologi di masa mendatang.

Kata kunci: etnolinguistik, kuliner khas Gresik, pelestarian budaya.

INTRODUCTION PENDAHULUAN

Fenomena kebahasaan menjadi salah satu aspek penting dalam kajian budaya dan tradisi masyarakat (Mardikantoro, 2012). Gresik, yang juga dikenal sebagai kota pelabuhan tua, menjadi titik masuk budaya asing seperti Arab, Tiongkok, dan India (Syafiera, 2016). Dalam kajian etnolinguistik, penamaan kuliner menjadi aspek yang menarik untuk diteliti karena mampu merefleksikan nilai-nilai sosial, budaya, dan sejarah yang melekat dalam Masyarakat (Lindayani et al., n.d.).

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor etnolinguistik yang memengaruhi penamaan kuliner khas Gresik serta makna budaya yang terkandung di dalamnya. Adapun tujuan rinci dari penelitian ini adalah sebagai berikut. Pertama, mengidentifikasi bentuk lingual pada penamaan kuliner khas Gresik dengan mengungkap elemen-elemen bahasa yang digunakan dalam penamaan kuliner khas Gresik, termasuk istilah lokal yang mungkin memiliki makna literal maupun konotatif. Hal ini mencakup analisis bentuk-bentuk kata atau frasa yang mencerminkan karakteristik makanan tersebut. Kedua, menggali faktor-faktor seperti sejarah, lingkungan geografis, dan nilai sosial budaya diidentifikasi sebagai komponen utama dalam proses penamaan.

Etnolinguistik merupakan cabang linguistik yang mempelajari hubungan antara bahasa, budaya, dan perilaku sosial Masyarakat (Setiani et al., 2018). Menurut Hymes (1974), bahasa memiliki peran penting dalam mencerminkan nilai-nilai budaya yang melekat pada suatu kelompok masyarakat. Dengan demikian, kajian etnolinguistik berupaya mengungkap hubungan mendalam antara bahasa, praktik budaya, dan identitas sosial yang terbentuk dalam sebuah komunitas.

Dalam konteks kuliner khas Gresik, penamaan makanan tidak hanya mencerminkan bahan atau cara memasak tetapi juga mencakup elemen-elemen budaya yang mencerminkan filosofi hidup, adat istiadat, dan kepercayaan yang dianut oleh masyarakat setempat (Rahman et al., 2024). Kajian etnolinguistik memberikan wawasan tentang bagaimana masyarakat lokal menggunakan bahasa untuk mengabadikan tradisi dan kearifan lokal mereka (Hilman et al., 2020). Dalam hal ini, penamaan kuliner khas menjadi sarana untuk melestarikan budaya, nilai-nilai, dan identitas masyarakat setempat.

Pendekatan semantik dalam linguistik berfokus pada analisis makna yang terkandung dalam kata atau frasa. Chaer (2009) menjelaskan bahwa semantik adalah cabang linguistik yang bertujuan untuk mengungkap makna literal maupun kontekstual dari suatu istilah. Makna kultural juga menjadi elemen penting dalam pendekatan semantik (Nopiah et al., 2017). Dengan demikian, analisis semantik memungkinkan kita untuk memahami makna mendalam yang terkandung dalam nama-nama kuliner khas Gresik, baik dari segi literal maupun kontekstual. Teori bahasa dan identitas budaya menyoroti hubungan erat antara bahasa dan pembentukan identitas budaya suatu kelompok Masyarakat (Gultom et al., 2024). Fishman (1991) berpendapat bahwa bahasa adalah instrumen utama yang digunakan masyarakat untuk menyatakan identitas budaya mereka.

Dalam dokumentasi kebudayaan yang menyoroti pentingnya upaya sistematis untuk mendokumentasikan aspek-aspek budaya sebagai bagian dari warisan tak benda, Smith (2006) mengutarakan bahwa dokumentasi kebudayaan tidak hanya mencakup pengarsipan data tetapi juga melibatkan analisis mendalam terhadap simbol, praktik, dan nilai-nilai yang diwakili oleh elemen budaya tertentu. Dalam konteks modern, Simbolon et al., (2024) berpendapat bahwa dokumentasi kebudayaan juga melibatkan penggunaan

teknologi digital untuk merekam dan menyebarluaskan informasi tentang tradisi kuliner khas.

METODE PENELITIAN

Data dan sumber data berasal dari nama-nama kuliner khas Gresik yang diperoleh melalui kombinasi pengalaman langsung sebagai penutur asli daerah ini dan studi pustaka yang mencakup penelitian terdahulu serta pencarian informasi dari website resmi pariwisata Gresik, yaitu pariwisata.gresikkab.go.id. Proses ini mencakup pengumpulan data mengenai kuliner khas. Data ini dianalisis untuk mengungkap makna budaya dan identitas sosial yang terkandung dalam penamaannya. Informasi yang dikumpulkan tidak hanya mencakup deskripsi kuliner secara fisik tetapi juga melibatkan eksplorasi lebih dalam mengenai sejarah, nilai-nilai simbolis, dan keterkaitannya dengan tradisi lokal.

Teknik pengumpulan data yang digunakan melibatkan dokumentasi dan wawancara. Dokumentasi dilakukan dengan meninjau dan menganalisis penelitian terdahulu yang relevan, baik melalui sumber tertulis maupun digital, termasuk literatur yang membahas sejarah dan budaya Gresik. Selain dokumentasi, wawancara mendalam dilakukan dengan penduduk lokal, khususnya mereka yang memiliki pengalaman tinggal di Gresik selama lebih dari 50 tahun. Wawancara ini bertujuan untuk menggali pengetahuan lokal yang belum terdokumentasi secara formal, termasuk cerita-cerita lisan tentang asal-usul nama dan nilai-nilai simbolis yang terkandung dalam setiap jenis kuliner. Narasumber yang diwawancarai mencakup para penjual, pembuat, dan konsumen kuliner khas yang memiliki pengalaman langsung. Selain wawancara, observasi langsung dilakukan untuk mendokumentasikan proses pembuatan beberapa kuliner khas. Dengan pendekatan ini, data yang diperoleh menjadi lebih kaya dan mencerminkan berbagai aspek kuliner khas Gresik secara holistik.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif sebagaimana dijelaskan oleh Sugiyono (2017). Metode ini memungkinkan peneliti untuk menggambarkan fenomena secara mendalam berdasarkan data yang telah dikumpulkan. Analisis data dilakukan melalui beberapa tahap utama, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Tahap reduksi data bertujuan untuk menyederhanakan data awal yang telah dikumpulkan menjadi informasi yang lebih terfokus dan relevan dengan tema penelitian.

Dari total 14 nama kuliner khas Gresik yang berhasil dikumpulkan, data dikelompokkan ke dalam kategori tertentu berdasarkan relevansinya dengan aspek bahasa, makna simbolis, bahan utama, teknik memasak, dan konteks geografis. Tahap berikutnya adalah penyajian data berupa narasi digunakan untuk menjelaskan hubungan antara istilah lokal dengan makna budaya setempat.

Tahap terakhir dalam analisis data adalah penarikan kesimpulan. Kesimpulan ini bersifat deskriptif, menggambarkan bagaimana nama-nama kuliner khas Gresik mencerminkan identitas budaya masyarakatnya. Kesimpulan yang ditarik didasarkan pada interpretasi data yang telah diklasifikasikan secara sistematis untuk memastikan validitasnya.

PEMBAHASAN

Penelitian ini mengungkap bahwa penamaan kuliner khas Gresik tidak hanya berfungsi sebagai identitas makanan tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya, sosial, dan sejarah masyarakat setempat. Kesenjangan penelitian ditemukan dalam tinjauan beberapa penelitian terdahulu yang memiliki fokus objek kajian dan konteks geografis berbeda.

Misalnya, penelitian Dini et al., (2024) mengkaji ungkapan tabu dalam kehidupan sosial masyarakat Mojokerto, sedangkan Indrawati (2020) meneliti refleksi budaya Banjar dan Dayak dalam karya sastra. Maisaroh et al., (2023) membahas leksikon budaya pada tradisi spiritual Suku Anak Dalam di Jambi, dan Waluyan & Milandari (2020) mengkaji ritual pernikahan adat Sasak di Lombok. Penelitian Ulfah (2024) lebih fokus pada peralatan rumah tangga berbahan bambu di Pandeglang. Berbeda dari penelitian-penelitian tersebut, kajian ini fokus pada kuliner khas Gresik dengan pendekatan etnolinguistik, mengungkap makna budaya dan sosial di balik penamaannya. Selain itu, konteks geografis penelitian ini juga berbeda, dengan mengangkat budaya pesisir Gresik yang belum banyak dibahas dalam penelitian sebelumnya. Dengan demikian, penelitian ini mengisi celah dalam studi etnolinguistik dengan memberikan perhatian khusus pada peran bahasa dalam tradisi kuliner lokal sebagai cerminan identitas budaya masyarakat pesisir Gresik. Dengan mendokumentasikan 14 nama makanan khas, hasil penelitian menunjukkan hubungan erat antara bahasa, tradisi, dan lingkungan geografis Gresik.

Berikut adalah pembahasan rinci mengenai makna sosial-budaya serta faktor etnolinguistik yang memengaruhi penamaan kuliner tersebut.

Analisis Makna Kuliner dalam Konteks Sosial-Budaya

Nama-nama kuliner khas Gresik memiliki makna yang lebih dari sekadar deskripsi bahan atau teknik memasak. Setiap nama mencerminkan nilai-nilai sosial, budaya, dan sejarah masyarakat. Analisis ini menggunakan pendekatan semantik untuk menggali makna literal dan simbolis dari nama-nama tersebut serta keterkaitannya dengan lingkungan sosial-budaya.

Bonggolan

Bonggolan, makanan berbahan dasar ikan yang diolah menjadi adonan, kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus, merepresentasikan kreativitas masyarakat Gresik dalam memanfaatkan hasil laut. Bentuknya yang memanjang dan teksturnya yang lembut menunjukkan kemampuan masyarakat pesisir untuk menciptakan makanan siap santap yang praktis namun tetap bergizi.

Dalam konteks sosial-budaya, *Bonggolan* sering dijadikan bekal oleh para nelayan. Hal ini mencerminkan nilai praktis dan efisiensi dalam kehidupan masyarakat pesisir yang harus beradaptasi dengan mobilitas tinggi. Selain itu, penggunaan daun pisang sebagai pembungkus menunjukkan hubungan erat dengan alam sekaligus menjadi simbol keberlanjutan lingkungan. Hidangan ini juga menjadi bukti kemampuan masyarakat Gresik untuk mengolah ikan dengan cara yang sederhana namun inovatif.

Bubur Masin

Bubur Masin adalah bubur asin yang dihidangkan dengan berbagai lauk seperti ikan atau udang. Rasa gurihnya mencerminkan kehangatan dan ketersediaan makanan yang mudah dicerna, menjadikannya pilihan ideal dalam acara-acara tradisional seperti selamatan. Dalam tradisi lokal, *Bubur Masin* melambangkan solidaritas dan kepedulian, karena sering kali disajikan kepada mereka yang membutuhkan, seperti orang sakit atau keluarga yang sedang berduka.

Nama "*Bubur Masin*" juga merefleksikan identitas masyarakat pesisir yang akrab dengan rasa gurih yang berasal dari garam. Hidangan ini menunjukkan bagaimana makanan sederhana dapat mengikat komunitas melalui tradisi berbagi dan kebersamaan.

Penyajian dengan lauk khas laut juga mempertegas hubungan erat masyarakat dengan hasil alam sekitar.

Jepit Giri

Jepit Giri adalah camilan berbahan dasar tepung beras yang berbentuk pipih dan renyah. Nama “*jepit*” mengacu pada proses pembuatannya yang menekan adonan hingga pipih, sedangkan “*giri*” merujuk pada Gresik sebagai asal daerahnya. Filosofi ketekunan dan kesederhanaan tercermin dalam camilan ini, karena proses pembuatannya membutuhkan ketelitian dan kesabaran.

Camilan ini sering kali disajikan dalam acara-acara santai atau sebagai teman minum teh, mencerminkan budaya keramahan masyarakat Gresik. Selain itu, *Jepit Giri* menjadi simbol ketekunan masyarakat dalam menjaga tradisi kuliner lokal di tengah arus modernisasi.

Jubung Ayas

Jubung Ayas, berbahan dasar beras ketan hitam yang diolah menjadi manisan kenyal, melambangkan kebahagiaan dan perayaan. Hidangan ini sering dihidangkan dalam acara-acara khusus seperti pernikahan atau upacara adat. Nama “*jubung*” merujuk pada pembungkus daun, sementara “*ayas*” mengacu pada bahan baku utama.

Dalam konteks budaya, *Jubung Ayas* merepresentasikan rasa syukur atas hasil panen yang melimpah. Warna hitam dari ketan juga memiliki makna spiritual dalam beberapa tradisi, yang diyakini dapat membawa perlindungan dan keseimbangan. Hidangan ini menjadi simbol kebahagiaan yang sederhana namun bermakna dalam kehidupan masyarakat Gresik.

Keropoan Bandeng

Keropoan Bandeng, ikan bandeng yang diasinkan dan dikeringkan, mencerminkan daya tahan pangan yang penting dalam kehidupan masyarakat pesisir. Proses pengasinan dan pengeringan menunjukkan adaptasi masyarakat terhadap kebutuhan penyimpanan makanan untuk waktu yang lama. Nama “*keropoan*” berasal dari tekstur kering dan renyah ikan ini, yang menggambarkan inovasi lokal dalam mengolah hasil laut.

Selain itu, *Keropoan Bandeng* sering kali menjadi komoditas dagang yang memperkuat interaksi sosial dan ekonomi di pasar lokal. Hidangan ini mencerminkan

ketahanan dan kebijaksanaan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam secara optimal.

Kothoan Bandeng

Kothoan Bandeng adalah olahan ikan bandeng yang dimasak dengan cara sederhana, seperti direbus dengan bumbu minimalis. Nama “*kothoan*” merujuk pada proses memasaknya yang simpel, menggambarkan filosofi hidup sederhana masyarakat Gresik. Hidangan ini sering disajikan sebagai makanan sehari-hari, mencerminkan keseharian yang penuh keakraban.

Dalam konteks sosial, *Kothoan Bandeng* menunjukkan pentingnya memanfaatkan bahan-bahan lokal yang tersedia. Filosofi kesederhanaan ini menjadi inti dari cara hidup masyarakat Gresik yang menghargai apa yang dimiliki tanpa berlebihan.

Mangut Bandeng

Mangut Bandeng, hidangan ikan bandeng yang dimasak dengan kuah pedas, mencerminkan karakter masyarakat pesisir Gresik yang berani dan dinamis. Nama “*mangut*” merujuk pada teknik memasak dengan kuah pedas, yang menjadi ciri khas rasa hidangan ini. Hidangan ini juga mencerminkan adaptabilitas masyarakat dalam mengolah hasil laut dengan bumbu-bumbu lokal.

Mangut Bandeng sering disajikan dalam acara keluarga besar, menunjukkan perannya sebagai pengikat dalam tradisi makan bersama. Hidangan ini juga menggambarkan kreativitas masyarakat pesisir dalam menciptakan rasa yang khas dan berani.

Otak-Otak Bandeng

Otak-Otak Bandeng adalah olahan ikan bandeng yang dihaluskan, dicampur bumbu, dan kemudian dikukus. Hidangan ini mencerminkan teknik pengolahan kreatif untuk mengolah hasil laut khas Gresik. Nama “*otak-otak*” menggambarkan tekstur lembut hidangan ini, yang menjadi simbol inovasi kuliner masyarakat pesisir.

Dalam tradisi lokal, *Otak-Otak Bandeng* sering dijadikan sajian dalam pertemuan keluarga besar atau acara adat. Hidangan ini memperkuat identitas masyarakat Gresik sebagai komunitas yang erat kaitannya dengan laut dan hasil buminya.

Pudak

Pudak adalah camilan manis yang terbuat dari beras dan kelapa, dibungkus dengan daun pelepah pisang yang dijahit di pinggirannya. Nama “*pudak*” mencerminkan kedermawanan dan keramahan masyarakat Gresik, karena makanan ini sering dijadikan hadiah atau oleh-oleh untuk tamu. Pembungkus alami dari daun pisang juga menunjukkan hubungan masyarakat dengan alam.

Dalam konteks sosial, *Pudak* sering kali menjadi simbol kehormatan dalam menjamu tamu. Tradisi ini mencerminkan nilai-nilai budaya Gresik yang menjunjung tinggi keramahan dan kedermawanan.

Sego Karak

Sego Karak adalah nasi kering yang dicampur dengan tape ketan fermentasi. Hidangan ini memiliki rasa manis dan asam yang mencerminkan proses fermentasi alam. Nama “*karak*” merujuk pada nasi yang telah dikeringkan, sementara tape ketan melambangkan kelimpahan hasil bumi.

Hidangan ini sering disajikan dalam upacara adat, memperkuat ikatan sosial antarwarga. Filosofi *Sego Karak* menggambarkan kemampuan masyarakat untuk beradaptasi dan memanfaatkan hasil bumi dengan cara yang kreatif.

Sego Krawu

Sego Krawu adalah nasi dengan lauk daging sapi suwir, sambal terasi, dan serundeng kelapa. Nama “*krawu*” yang berarti “*kerawukan*” atau “*disuwir*” mencerminkan kesederhanaan dalam penyajian, namun tetap mempertahankan rasa yang lezat. Hidangan ini melambangkan keseimbangan antara rasa gurih, pedas, dan manis.

Sego Krawu sering disajikan dalam acara-acara penting atau sebagai makanan sehari-hari. Hidangan ini menghubungkan nilai tradisi dengan keseharian masyarakat, mempertegas identitas lokal melalui cita rasa yang khas.

Sego Roomo

Sego Roomo terdiri dari nasi dengan bumbu asam-pedas mirip sambal mangga. Nama “*roomo*” merujuk pada salah satu nama daerah di Gresik, yang mempertegas keterikatan makanan ini dengan identitas lokal. Hidangan ini mencerminkan keberanian rasa masyarakat pesisir yang akrab dengan rasa-rasa intens.

Sego Roomo sering disajikan dalam acara keluarga atau perayaan kecil, menciptakan rasa kebersamaan dan mempererat hubungan antarwarga. Filosofi yang

terkandung dalam hidangan ini adalah keunikan dan keberanian untuk menonjolkan rasa khas lokal.

Sego Menir

Sego Menir adalah nasi yang disajikan dengan lauk sederhana seperti sayur bayam dan tempe goreng. Nama “*menir*” merujuk pada beras pecah kecil-kecil, yang dulu dianggap kurang berharga. Namun, *Sego Menir* mengangkat filosofi kesederhanaan dan keterjangkauan, mengajarkan masyarakat untuk menghargai hal-hal kecil dalam hidup.

Hidangan ini sering menjadi bagian dari keseharian masyarakat, mencerminkan nilai-nilai kemandirian dan penghargaan terhadap apa yang dimiliki. *Sego Menir* menjadi simbol kesederhanaan yang tetap penuh makna.

Simping

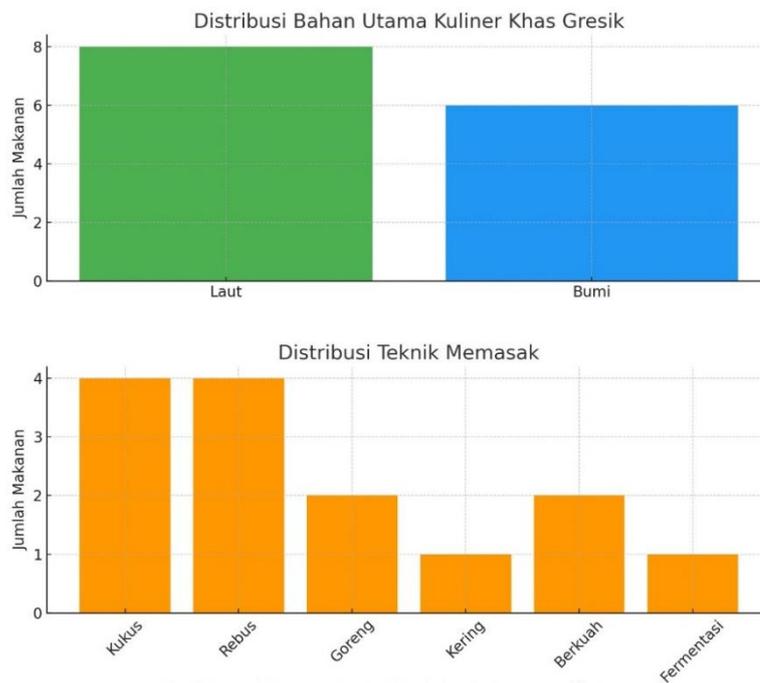
Simping adalah kerang laut yang diolah dengan bumbu sederhana seperti air garam dan penyedap rasa. Nama “*simping*” merujuk pada jenis kerang ini, yang menjadi simbol kekayaan hasil laut Gresik. Hidangan ini mencerminkan kemampuan masyarakat pesisir untuk memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana.

Simping sering disajikan dalam acara keluarga atau sebagai makanan ringan, menunjukkan perannya dalam memperkuat kebersamaan. Pengolahan yang sederhana namun lezat mencerminkan filosofi hidup masyarakat pesisir yang menghargai keseimbangan antara alam dan kebutuhan manusia.

Untuk memberikan gambaran yang lebih terstruktur mengenai kuliner khas Gresik, berikut disajikan tabel yang memuat informasi tentang bahan utama, teknik memasak, serta makna simbolis yang terkandung dalam nama-nama makanan tersebut. Setiap elemen yang tercantum dalam tabel mencerminkan bagaimana kuliner khas tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai budaya dan identitas lokal masyarakat Gresik.

Grafik 1.

Distribusi Kuliner Khas Gresik



Sumber: Data Primer Penelitian (2024)

Faktor Etnolinguistik dalam Penamaan

Penamaan produk makanan tidak hanya mencerminkan strategi komersial, tetapi juga mengandung aspek linguistik dan budaya yang merepresentasikan identitas dan nilai-nilai lokal masyarakat pengguna bahasa (Irianto & Kesuma, 2024). Begitu pula dengan penamaan kuliner khas Gresik tidak dapat dipisahkan dari faktor etnolinguistik yang memengaruhi bentuk lingual dan maknanya. Faktor-faktor tersebut meliputi sejarah, lingkungan geografis, serta struktur sosial masyarakat Gresik. Setiap aspek ini memberikan kontribusi unik terhadap bagaimana nama-nama kuliner diciptakan, dipertahankan, dan diwariskan lintas generasi.

Sejarah

Gresik dikenal sebagai salah satu kota pelabuhan tertua di Indonesia, dengan sejarah panjang sebagai pusat perdagangan dan pertemuan berbagai budaya (Warsini, 2022). Sejarah ini memberikan pengaruh besar terhadap penamaan kuliner lokal. Nama-

nama seperti “*Sego Roomo*” dan “*Sego Menir*” menjadi bukti bagaimana jejak sejarah tertanam dalam budaya kuliner Gresik.

Pengaruh Budaya Pesisir

Sebagai kota pesisir, Gresik dipengaruhi oleh kehidupan maritim dan perdagangan laut. Nama seperti “*Sego Roomo*”, yang merujuk pada daerah Roomo di Gresik, mencerminkan keterkaitan erat antara kuliner dan identitas geografis. Penamaan ini tidak hanya menciptakan rasa kebanggaan lokal tetapi juga menjadi pengingat akan pentingnya hubungan masyarakat dengan lingkungan pesisir mereka.

Pengaruh Perdagangan Internasional

Sejarah perdagangan rempah-rempah di Nusantara juga memberikan pengaruh besar pada kuliner Gresik. Gresik sebagai kota pelabuhan menjadi tempat pertemuan berbagai budaya, yang kemudian memengaruhi cita rasa dan penamaan makanan. Contohnya, penggunaan rempah-rempah khas seperti kunyit, kemiri, dan cabai dalam *Mangut Bandeng* mencerminkan adaptasi terhadap pengaruh budaya asing yang masuk melalui jalur perdagangan. Nama-nama kuliner ini menjadi simbol pertemuan budaya lokal dengan elemen global, menciptakan identitas kuliner yang unik.

Lingkungan Geografis

Utomo (2024) mengemukakan bahwa lokasi geografis Gresik yang strategis di dekat laut dan kawasan agraris memberikan dampak besar terhadap bahan makanan dan kuliner khasnya. Nama-nama kuliner yang berbasis pada hasil laut, pertanian, dan sumber daya lokal mencerminkan hubungan erat masyarakat dengan lingkungannya.

Pemanfaatan Hasil Laut

Kedekatan Gresik dengan laut menjadikan ikan bandeng sebagai salah satu bahan utama dalam kuliner khasnya. Nama-nama seperti “*Otak-Otak Bandeng*” dan “*Mangut Bandeng*” mencerminkan bagaimana masyarakat memanfaatkan hasil laut secara maksimal. Ikan bandeng, yang melimpah di wilayah ini, diolah menjadi berbagai jenis makanan dengan nama-nama yang khas. Penamaan ini tidak hanya berfungsi sebagai deskripsi tetapi juga sebagai identitas geografis yang memperkuat hubungan masyarakat dengan lingkungan pesisir.

Pemanfaatan Hasil Bumi

Selain hasil laut, Gresik juga memanfaatkan hasil bumi lokal seperti beras, ketan

hitam, dan daun pisang. “*Pudak*”, misalnya, adalah makanan berbahan dasar tepung beras yang dibungkus dengan pelepah pinang. Nama ini mencerminkan proses pembuatan makanan yang sederhana tetapi sarat makna. Penamaan seperti ini menunjukkan bagaimana lingkungan geografis memengaruhi tradisi kuliner dan identitas budaya masyarakat Gresik.

Keragaman Geografis

Geografis Gresik yang terdiri dari daerah pesisir dan pedalaman menciptakan keberagaman dalam kuliner lokal. Daerah pesisir menghasilkan makanan berbasis ikan dan makanan laut, sedangkan daerah pedalaman lebih banyak mengandalkan hasil bumi seperti beras, jagung, dan sayuran. Kombinasi ini menciptakan identitas kuliner yang kaya dan mencerminkan harmoni antara manusia dan alam.

Struktur Sosial

Struktur sosial masyarakat Gresik yang menjunjung tinggi nilai kebersamaan, solidaritas, dan kesederhanaan memiliki pengaruh besar terhadap penamaan kuliner khususnya. Nama-nama ini mencerminkan aspek sosial dan budaya yang melekat pada kehidupan masyarakat.

Kebersamaan dan Solidaritas

Hidangan seperti “*Sego Krawu*” dan “*Pudak*” sering disajikan dalam acara keluarga atau tradisi selamat. Penamaan ini mencerminkan nilai-nilai kebersamaan yang menjadi inti dari struktur sosial masyarakat Gresik. Misalnya, “*Sego Krawu*”, yang terdiri dari nasi dan berbagai lauk-pauk yang disajikan secara sederhana, melambangkan filosofi kebersamaan dalam berbagi makanan.

Selain itu, tradisi memasak bersama yang melibatkan seluruh anggota keluarga atau komunitas menciptakan rasa persatuan dan solidaritas. Nama-nama makanan seperti ini menjadi simbol kebersamaan yang memperkuat hubungan sosial di masyarakat.

Peran Gender

Peran perempuan dalam struktur sosial masyarakat Gresik juga terlihat dalam tradisi kuliner. Banyak resep tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi melalui ibu atau nenek dalam keluarga. Perempuan tidak hanya berperan sebagai penjaga tradisi kuliner tetapi juga sebagai penjaga identitas budaya melalui makanan. Penamaan

makanan seperti “*Pudak*” dan “*Jubung Ayas*” mencerminkan keterlibatan perempuan dalam pelestarian budaya lokal.

Hierarki Sosial

Beberapa nama makanan juga mencerminkan hierarki sosial dalam masyarakat. Misalnya, makanan seperti “*Sego Menir*”, yang berbahan dasar beras pecah kecil, sering kali diasosiasikan dengan kesederhanaan dan keterbatasan. Penamaan ini mencerminkan nilai-nilai kesederhanaan yang dihargai dalam struktur sosial masyarakat Gresik.

Fungsi Penamaan dalam Pelestarian Budaya

Penamaan kuliner khas Gresik tidak hanya mencerminkan faktor etnolinguistik tetapi juga berfungsi sebagai alat pelestarian budaya. Dalam era globalisasi, ketika banyak tradisi lokal terancam punah, penggunaan nama-nama asli dalam kuliner menjadi cara untuk menjaga identitas budaya Masyarakat (Hidayah, 2015).

Pewarisan Budaya

Nama-nama seperti “*Sego Roomo*” dan “*Keropoan Bandeng*” menjadi sarana pewarisan budaya dari satu generasi ke generasi berikutnya. Anak-anak muda yang tumbuh dengan mengenal nama-nama ini akan merasa terhubung dengan akar budaya mereka. Dengan demikian, tradisi kuliner ini tetap hidup dan relevan, meskipun terjadi perubahan sosial dan ekonomi.

Identitas Kolektif

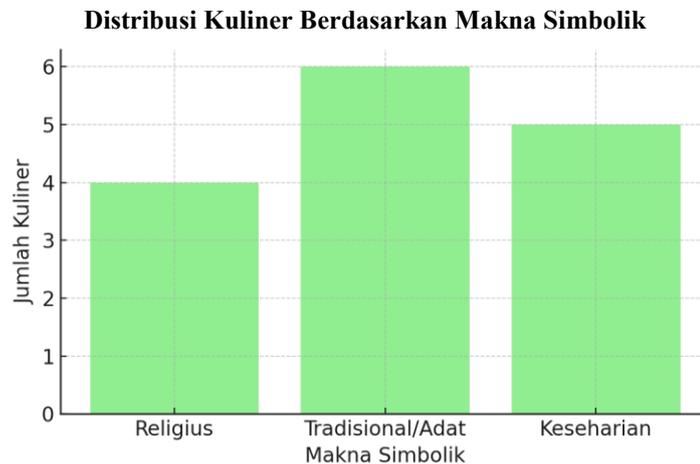
Penggunaan nama lokal juga menciptakan identitas kolektif di antara masyarakat Gresik. Ketika seseorang menyebut “*Pudak*” atau “*Sego Krawu*”, mereka tidak hanya merujuk pada makanan tetapi juga pada nilai-nilai, tradisi, dan sejarah yang melekat pada nama tersebut. Hal ini menciptakan rasa memiliki yang kuat di kalangan masyarakat lokal.

Diplomasi Budaya

Nama-nama kuliner khas Gresik juga berperan dalam diplomasi budaya. Ketika makanan seperti “*Otak-Otak Bandeng*” atau “*Sego Krawu*” diperkenalkan ke luar daerah, nama-nama ini membawa cerita dan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Festival makanan atau acara promosi kuliner menjadi kesempatan untuk memperkenalkan keunikan budaya Gresik kepada dunia luar.

Melalui penamaan ini, masyarakat Gresik berhasil melestarikan warisan budaya mereka dan memperkenalkannya kepada dunia. Penamaan kuliner khas Gresik bukan sekadar label tetapi juga alat yang kuat untuk menjaga identitas budaya dan memperkuat solidaritas komunitas di tengah perubahan zaman.

Grafik 2.



Sumber: Data Primer Penelitian (2024)

SIMPULAN

Penelitian ini memberikan wawasan mendalam tentang bagaimana penamaan kuliner khas Gresik menjadi cerminan identitas budaya, nilai sosial, dan sejarah masyarakatnya. Sebanyak 14 nama makanan khas berhasil diidentifikasi, mencakup hidangan seperti *Sego Krawu*, *Pudak*, *Mangut Bandeng*, dan *Otak-Otak Bandeng*. Nama-nama ini tidak hanya menjadi label makanan, tetapi juga merepresentasikan filosofi hidup masyarakat Gresik yang kaya akan nilai kesederhanaan, keberanian, kreativitas, dan solidaritas. Sejarah panjang Gresik sebagai kota pelabuhan dan pusat perdagangan rempah-rempah terlihat jelas dalam penamaan kuliner yang mencerminkan pengaruh perdagangan internasional. Lingkungan pesisir memberikan kontribusi signifikan terhadap penggunaan bahan lokal seperti ikan bandeng, yang diolah dengan berbagai cara unik untuk menciptakan makanan seperti *Otak-Otak Bandeng* dan *Keropoan Bandeng*. Selain itu, solidaritas sosial terlihat dalam tradisi makan bersama yang menggunakan hidangan seperti *Sego Krawu* dan *Pudak* untuk mempererat hubungan antarwarga.

Penamaan kuliner khas ini juga berfungsi sebagai alat diplomasi budaya yang

memperkenalkan keunikan lokal Gresik kepada dunia melalui festival makanan dan acara promosi. Dokumentasi penelitian ini tidak hanya membantu pelestarian tradisi tetapi juga membuka peluang untuk kajian lebih lanjut tentang hubungan antara bahasa, budaya, dan identitas di berbagai konteks lokal maupun global

DAFTAR PUSTAKA

- Chaer, A. (2009). *Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dini, R., Anggrestia, N. V., & Afkar, T. (2024). Makna dan Fungsi Ungkapan Pamali dalam Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat di Desa Bendung Kabupaten Mojokerto: Kajian Etnolinguistik. *Jurnal Pendidikan Dan Bahasa*, 1(3), 162–176. <https://doi.org/10.62383/dilan.v1i3.474>
- Gultom, E. A., Sinaga, W. A., Situngkir, R. L., & Sari, Y. (2024). Analisis Kedwibahasaan Terhadap Pembentukan Identitas Sosial Generasi Z. *Dinamika Pembelajaran: Jurnal Pendidikan Dan Bahasa*, 1(4), 155–169. <https://doi.org/https://doi.org/10.62383/dilan.v1i4.847>
- Hidayah, Z. (2015). *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia. https://books.google.co.id/googlebooks/images/kennedy/insert_link.png
- Hilman, Y. A., Dwijayanti, E. W., & Khoirurrosyidin, K. (2020). Identitas Lokal Masyarakat Etnik Panaragan. *Sospol: Jurnal Sosial Politik*, 6(1), 98–113. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/sospol/article/view/8948>
- Indrawati, N. F. N. (2020). Refleksi Budaya Banjar dan Dayak dalam Novel Jendela Seribu Sungai Karya Miranda Seftiana dan Avesina Soebli (Kajian Etnolinguistik). *UNDAS: Jurnal Hasil Penelitian Bahasa Dan Sastra*, 16(2), 215–230. <https://doi.org/https://doi.org/10.26499/und.v16i2.2839>
- Irianto, D. N., & Kesuma, T. M. J. (2024). Nama-nama Produk Makanan Instan di Indonesia: Kajian Onomastika. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 10(4), 4385–4403. <https://doi.org/https://doi.org/10.26499/surbet.v19i2.19354>
- Lindayani, L. R., Rasiah, R., Azi, R., Sifat, W. O., Sawali, L., & Sawali, L. (n.d.). Makna Penamaan Sajian Ritual KABASA dari Perspektif Gastrolinguistik. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 14(2), 3. <https://doi.org/https://doi.org/10.17510/paradigma.v14i2.1164>
- Maisaroh, S., Kusmana, A., & Izar, J. (2023). Leksikon Budaya Tradisi Besale Suku Anak Dalam Batin Sembilan di Desa Tanjung Lebar Kecamatan Bahar Selatan Kabupaten Muaro Jambi, Tinjauan: Kajian Etnolinguistik. *Kajian Linguistik Dan Sastra*, 1(3), 282–294. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/kalistra.v1i3.23275>
- Mardikantoro, H. B. (2012). Pilihan Bahasa Masyarakat Samin dalam Ranah Keluarga. *Humaniora*, 24(3), 345–357. <https://journal.ugm.ac.id/jurnal-humaniora/article/view/1376/1168>
- Nopiah, J., Jalaluddin, N. H., & Kasdan, J. (2017). Elemen Dualisme dalam Peribahasa: Pendekatan Semantik Inkuisitif. *MELAYU: Jurnal Antarabangsa Dunia Melayu*, 10(1), 66–88. <https://jurnal.dbp.my/index.php/Melayu/article/view/4457>
- Rahman, A., Setiasih, A. P., & Meritasari, D. P. R. (2024). *Ragam Mozaik Kearifan Lokal*

- Nusantara-1. Suluah Kato Khatulistiwa.
<https://books.google.co.id/books?id=rgcuEQAAQBAJ&lpg=PA44&ots=L8GzIVYuFM&dq=Dalam konteks kuliner khas Gresik%252C penamaan makanan tidak hanya mencerminkan bahan atau cara memasak tetapi juga mencakup elemen-elemen budaya yang mencerminkan filosofi hidup%252>
- Setiani, P. E., Sudaryat, Y., & Kuswari, U. (2018). Leksikon Anyaman Bambu di Kecamatan Pacet Kabupaten Bandung (Kajian Etnolinguistik). *Lokabasa*, 9(1), 63–72. <https://doi.org/https://doi.org/10.17509/jlb.v9i1.15673>
- Simbolon, S., Kurnia, Y., & Herijawati, E. (2024). Monograf Komprehensif Tradisi Ritual Budaya, Potensi Ekonomi, dan Penerapan Teknologi Informasi dalam Pelestarian Warisan Tionghoa Melalui Perayaan Kwan Im Hud Couw pada Kota Tangerang. *RUBINSTEIN*, 3(1), 24–38. <https://doi.org/https://doi.org/10.31253/rubin.v3i1.3416>
- Syafiera, A. (2016). Perdagangan di Nusantara Abad ke-16. *Avatara: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 4(3), 721–735.
- Ulfah, L. S. (2024). Leksikon Peralatan Rumah Tangga Berbahan Bambu. *Jurnal Kajian Ilmu Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 4(1).
- Utomo, P. B. (2024). *INDIKASI GEOGRAFIS PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN: Pengenalan dan Prospek*. Nas Media Pustaka. https://books.google.co.id/googlebooks/images/kennedy/insert_link.png
- Waluyan, R. M., & Milandari, B. D. (2020). Kajian Etnolinguistik Proses Ritual Merariq pada Tradisi Budaya Adat Sasak di Desa Pengembur Kecamatan Pujut Kab. Lombok Tengah. *Ilmiah Telaah*, 5(1), 61–75.
- Warsini, W. (2022). Peran Wali Songo (Sunan Bonang) dengan Media Da'wah dalam Sejarah Penyebaran Islam di Tuban Jawa Timur. *ASANKA: Journal of Social Science and Education*, 3(1), 23–45. <https://doi.org/https://doi.org/10.21154/asanka.v3i1.3832>