

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Linguistik adalah sebuah bidang ilmu yang menawarkan wawasan mendalam tentang struktur bahasa, peran bahasa dalam komunikasi, serta dampak sosial dan budaya pada masyarakat. Linguistik adalah cara kita memahami mengapa bahasa-bahasa berbeda dan beragam, dan berkembang dari waktu ke waktu. Sejalan dengan hal ini, Chaer (dalam Eko Kuntarto, 2017:2) berpendapat bahwa Linguistik adalah ilmu yang mengambil bahasa sebagai objek kajiannya. Menurut Parera (dalam 1991:20) mengatakan bahwa linguistik merupakan satu ilmu yang otonom dan menggunakan metode-metode ilmiah.

Istilah linguistik berasal dari bahasa Inggris etimologi yang berarti ilmu yang mempelajari konsentrasi pada bahasa. Kata yang sama meliputi semantik (dalam bahasa Perancis), linguistiek (dalam bahasa Belanda), yang berasal dari bahasa latin, lingua, dan artinya bahasa. Semantik sering juga disebut fonetik umum. Ini menyiratkan ilmu yang berkonsentrasi pada kerangka bahasa secara keseluruhan. Yang terjadi tidak hanya terbatas pada beberapa dialek saja, namun menempatkan dialek-dialek (apa saja) yang ada di dunia ini sebagai bahan untuk berkonsentrasi pada keseluruhan bahasa..

Ekolinguistik adalah suatu disiplin ilmu yang mengkaji lingkungan dan bahasa itu sendiri. Menurut Crystal (dalam Elisa, 2021:13) ekolinguistik adalah sebuah studi yang merefleksikan sifat ekologi dalam studi biologis, yang mana interaksi antara bahasa dan lingkungan kultural dilihat sebagai inti. Menurut

Alexander dan Stibbe (dalam Elisa, 2021:13) mendefenisikan ekolinguistik sebagai studi tentang dampak penggunaan bahasa dalam keberlangsungan hidup yang menjembatani hubungan antara manusia, organisme lain, dan lingkungan fisik yang secara normatik berorientasi pada pelestarian hubungan-hubungan yang berkelanjutan dalam kehidupan.

Stibbe (2015:183-184) menyatakan bahwa “Ekolinguistik” menyelidiki bahasa yang mengungkap narasi keberadaan manusia, kisah-kisah tersebut dievaluasi dengan gagasan filosofis. Cerita-cerita yang bermanfaat terhadap cara berpikir perlindungan ekologi hendaknya dijunjung tinggi dan cerita-cerita yang bersifat merusak cara berpikir pelestarian alam yang harus ditentang, dan mencari cerita baru.

Kuliner sendiri adalah sesuatu yang berhubungan dengan masakan, dimaknai dengan suatu hal yang sudah diolah dan siap untuk di santap. Dengan kata lain, kuliner disebut juga makanan. Makanan sendiri terbagi atas makanan tradisional dan modern, yang akan di bahas ialah makanan tradisional. Menurut Nurhalimah (dalam Nurul, 2018:21) makanan tradisional adalah makanan mencakup minuman dan informasi serta bahan-bahan yang biasa digunakan.

Kehidupan memiliki banyak sudut pandang yang saling berhubungan dan berkaitan. Seperti bahasa dan iklim. Biasanya tempat penggunaan bahasa mempunyai hubungan dengan iklim sebenarnya. Bahasa juga merupakan alat khusus bagi manusia. Meskipun demikian, bahasa bukan sekedar alat untuk berkorespondensi, namun bahasa memiliki fungsi lain seperti memberi cap pada suatu benda, seperti nama jenis makanan yang ada. Nama pangan adalah nama,

namun memiliki implikasi atau sifat yang berhubungan dengan iklim di mana pangan tersebut ditemukan.

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang selalu diperlukan dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar sehingga bermanfaat bagi tubuh, kecuali air, obat-obatan dan bahan lain yang digunakan untuk pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009).

Makanan merupakan kebutuhan mendasar yang diperlukan manusia secara konsisten dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Administrasi pangan yang baik dan benar pada hakikatnya adalah penyelenggaraan pangan dengan memperhatikan standar kebersihan dan desinfeksi pangan (Service of Wellbeing, 2006: 83).

Negara Indonesia mempunyai berbagai macam suku atau marga yang tersebar di seluruh nusantara. Setiap perkumpulan etnik mempunyai cara hidup tersendiri yang menjadi ciri khas yang membedakannya dengan perkumpulan etnik lainnya. Salah satu hal yang membedakan suku-suku di nusantara adalah beragamnya jenis makanan adat yang mengisi masyarakat setempat itu sendiri. Makanan tradisional menjadi budaya, karena makanan adat pada umumnya diberikan oleh para pendahulu.

Makanan tradisional merupakan hasil pengembangan wilayah setempat yang dilakukan secara turun-temurun dalam menciptakan pangan yang diimbangi dengan bahan-bahan tumbuhan dan hewan baik melalui pembangunan maupun dimulai dari unsur lingkungan hidup. Makanan tradisional adalah makanan rakyat

yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun (Marwanti 2000: 112).

Suku Batak Toba juga memiliki beragam jenis makanan tradisional. Etnis Batak Toba mempunyai makanan adat yang berbeda dengan etnis lain. Makanan tradisional batak toba adalah makanan yang menggunakan bahan utamanya bisa berupa ikan mas, nila, ayam atau daging. Citarasanya berasal dari tanaman lokal di daerah Batak, sehingga dikenal sebagai masakan khas Batak. Misalnya bawang batak, andaliman, kincung, kemiri, lengkuas, kunyit, dan bawang merah. Strategi memasaknya sangat luar biasa. Pengetahuan masyarakat batak toba terhadap makanan tradisional yang unik sudah ada sejak zaman dahulu dan digunakan sebagai salah satu upacara adat tertentu.

Pengetahuan makanan inilah warisan sosial Batak Toba, yang bergantung pada pertemuan peristiwa-peristiwa yang dilihat dan dialami di sekitar tempat tinggalnya dari zaman ke zaman, yang diwariskan ke masa yang akan datang. Namun seiring berjalannya waktu, makanan tradisional sudah mulai ditinggalkan. Dampak utamanya adalah makanan tradisional semakin tertinggal karena zaman sekarang sudah banyak makanan yang sangat menarik. Mengenai inovasi pembuatan makanan konvensional itu sendiri. Kerapihan terjamin, dan makanan memiliki tingkat kecukupan kesehatan yang tinggi. Semakin banyak waktu yang tercipta, semakin banyak hal yang berubah.

Korelasi antara makanan konvensional dan makanan masa kini sangatlah berbeda. Sumber makanan konvensional biasanya menggunakan peralatan sederhana untuk membuat makanan, sedangkan produsen makanan saat ini

menggunakan peralatan yang rumit, mesin sebenarnya dapat bekerja secara konsekuen untuk membuat makanan.

Suku Batak Toba juga memiliki beragam jenis makanan tradisional. Suku Batak Toba mempunyai makanan tradisional yang unik jika dibandingkan dengan suku lainnya. Variasi makanan khas Batak Toba antara lain ikan arsik, naniura, lappet, ombus, mie gomak. Makanan tradisional Batak Toba adalah makanan yang menggunakan ikan mas, nila, ayam atau daging sebagai bahan utamanya. Citarasanya merupakan tanaman lokal di sekitar daerah Batak, sehingga dikenal sebagai masakan Batak yang lumrah. Misalnya bawang batak, andaliman, kincung, kemiri, lengkuas, kunyit, dan bawang merah. Strategi memasaknya sangat luar biasa. Pengetahuan masyarakat Batak Toba terhadap makanan tradisional yang unik sudah ada sejak zaman dahulu dan digunakan sebagai salah satu upacara adat tertentu.

Perbandingan makanan tradisional dengan makanan sekarang ini memang sudah sangat berbeda jauh. Makanan tradisional biasanya menggunakan alat sederhana untuk pembuatan makanan sedangkan pembuatan makanan di zaman sekarang sudah menggunakan alat yang canggih, bahkan mesin bisa bekerja secara otomatis untuk pembuatan makanan. Dalam masalah ini kita berfokus pada bahasa atau leksikon makanan itu sendiri. Karena pada dasarnya nama-nama makanan tradisional itu termasuk kedalam leksikon atau kosa kata yang digunakan dalam masyarakat. Khususnya dalam penelitian ini kita focus pada leksikon makanan yang terdapat pada masyarakat batak toba.

Bentuk leksikon dari kata Yunani kuno yang berarti “kata”, “ucapan”, atau “cara berbicara”. Kata leksikon sekerabat dengan leksem, leksikografi, dan leksikograf, leksikal, dan sebagainya. Sebaliknya, istilah kosa kata adalah istilah terbaru yang muncul ketika kita sedang giat-giatnya mencari kata atau istilah tidak berbaur barat (Chaer:2007).

Dalam persoalan kebahasaan tersebut peneliti berkeinginan untuk melakukan penelitian dengan menggunakan pendekatan ekolinguistik. Ekolinguistik merupakan ilmu bahasa interdisipliner menyangkut ekologi linguistik (Mbetse, 2009:1). Kajian ini tidak lepas dari kerangka teori interelasi antara dimensi-dimensi biologis, sosiologis, dan ideologis yang sangat penting untuk menopang kajian ekolinguistik yang dikatakan oleh Bundsgaard dan Steffensen (2000:11-14). Sebagaimana layaknya sesuatu hidup di bumi ini, bahasa terbukti juga dapat berkembang, terus berubah dan bergeser tanpa henti dari waktu ke waktu. Bukti dari perubahan dan pergeseran bahasa yang paling gampang dilihat dan dicermati oleh siapapun adalah pada aspek leksikon bahasa yang bersangkutan. Perubahan dan pergeseran didalam jumlah leksikon sebuah bahasa dapat terjadi karena ada penambahan pengurangan atau mungkin adanya penghilangan.

Dalam lingkup kajian ekolinguistik dinyatakan bahwa bahasa merekam kondisi lingkungan ragawi dan sosial; perangkat leksikon menunjukkan adanya hubungan simbolik kegiatan antara guyub tutur dengan lingkungannya, dengan flora dan fauna termasuk anasir-anasir alamiah lainnya (Sapir dalam Fill dan Muhlhauster, 2001.14).

Perubahan lingkungan juga menjadi salah satu penyebab geser nya tatanan bahasa yang ada dalam masyarakat. Seperti hal nya leksikon makanan yang ada dalam masyarakat Batak Toba. Masih banyak kalangan yang hanya dapat menikmati kelezatan makanan tradisional, namun tidak memiliki pengetahuan dalam hal penamaan makanan tersebut salah satu contoh makanan tradisional Batak Toba ialah arsik. Arsik merupakan salah satu hidangan khas masyarakat Batak atau disebut juga dengke na niarsik yang memiliki arti ikan yang dimasak kering. Kata “Arsik” berasal dari cara memasak hidangan ini yaitu “mangarsik” yang berarti hidangan ikan disiram-siram atau diguyur. Selama proses memasak, masakan ini adalah simbol karunia bagi masyarakat Batak dan akan dihidangkan saat acara adat seperti pernikahan dan kelahiran. Hidangan ini disajikan dengan harapan agar orang yang menerima hidangan ini dapat memiliki hati dan perilaku yang bersih.

Secara biologis arsik tersebut terbuat dari bahan dasar yang diambil dari alam. Dalam arsik rasa khas nya diambil dari andaliman dan dapat dirasakan olh indra manusia. secara sosiologi, arsik biasanya disajikan pada saat melakukan ritual adat. Dalam masyarakat batak toba arsik tersebut sering dihidangkan pada saat pernikahan dan kelahiran karena arsik dipercaya sebagai simbol karunia bagi masyarakat. Secara ideologi bahan yang digunakan berdasarkan filosofi yang ada yaitu dalam bahasa Batak disebut Dekke Si Mundur, keluarga yang menerima ikan ini diharapkan dapat berjalan sejajar atau beriringan menuju arah dan tujuan yang sama. Sehingga bila ada permasalahan dan rintangan yang menghalangi dapat diselesaikan secara bersama oleh setiap anggota keluarga.

Untuk membantu peneliti dalam proses penelitian, peneliti tidak hanya belajar dari peneliti sebelumnya, yang memiliki kesamaan dalam penelitian ini. Adapun penelitian relevan yang menjadi patokan ialah sebagai berikut: kajian mengenai ekolinguistik sudah banyak dilakukan oleh para peneliti. Berikut beberapa penelitian tentang ekolinguistik yang menjadi sumber acuan dalam penelitian ini.

Sinar (2011) menemukan dan mendeskripsikan leksikon kuliner nomina bahasa melayu serdang, untuk diwariskan sebagai pengetahuan dan pemahaman generasi muda dan mengenai leksikon kuliner nomina kesultanan serdang dan memberikan informasi yang merujuk kepada pentingnya keterpeliharaan lingkungan kesultanan serdang sehingga masyarakat masa kini yang bermukim disekitar nya bertanggungjawab dalam pemeliharaan lingkungan.

Penelitian ini menemukan beberapa pangan kuliner yang sudah mulai tidak dikenal lagi seperti: Anyang kepah, botok kampung, bubur lambuk, bubur sup, gulai darat atau terung sembah, gulai pisang emas, gulai kacang hijau dengan daun buas-buas, gulai lambuk kemuna, gulai telur terubuk, pekasam kepah, pekasam maman, rending santan telur terubuk, emping padi, senat, sambal lengkong, sambal tempoyak durian, sambal terasi asam, sundai, sambal belacan asam binjei, kueh danagi, halwa masekat, lubuk haji pantai surge, lempeng putih, kueh makmur, anyang pakis, kueh pelita daun, tepung gomak, cucur badak, kueh cara, halwa renda, halwa cermai, halwa rukam.

Handayani (2015) mendeskripsikan khazanah jenis leksikon kuliner melayu tanjung balai, mendeskripsikan pengetahuan masyarakat melayu tanjungbalai

mengenai leksikon kuliner melayu tanjungbalai dan mendeskripsikan nilai budaya yang terkandung pada kuliner melayu tanjungbalai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dan data kuantitatif sebagai metode yang dipakai untuk data pendukung. Teori ekolinguistik yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teori dialektikal praksis sosial yang mencakup tiga dimensi praksis sosial, yaitu dimensi ideologis, dimensi sosiologis, dan dimensi biologis. Data dalam penelitian ini didapatkan dari hasil wawancara dan observasi. Data penelitian ini adalah jenis leksikon kuliner melayu tanjungbalai.

Penelitian tersebut juga memiliki kontribusi untuk penelitian ini, yakni membantu peneliti dalam menggunakan metode dan teori yang akan digunakan. Penelitian tersebut menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif, akan tetapi dalam penelitian ini metode yang digunakan hanya metode kualitatif. Peneliti tersebut juga memuat permasalahan dengan penelitian yang peneliti lakukan, mendeskripsikan jenis leksikon makanan tradisional batak toba. Peneliti juga mendeskripsikan pemahaman masyarakat mengenai nilai budaya dalam kuliner, hal tersebut membuat penelitian ini tertarik untuk melakukan observasi pemahaman masyarakat batak toba mengenai pemahaman masyarakat berdasarkan ekolinguistik dalam makanan tradisional Batak Toba.

Dari pembahasan inilah memunculkan penelitian dengan judul “Ekolinguistik Kuliner Makanan Khas Batak Toba : Kajian ilmu Linguistik”

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan landasan yang digambarkan di atas, bukti-bukti permasalahan yang dapat dikenali dapat digambarkan sebagai berikut.

1. Banyaknya kosa kata (leksikon) baik dari aspek biologis, sosiologis, dan ideologis
2. Kuliner makanan khas Batak Toba mengalami stragen tersaingi oleh kuliner kekinian dari hal lainnya
3. Generasi muda lebih menyukai makanan modern dari pada makanan khas budaya
4. Makanan kuliner khas tradisional sudah mulai terlupakan karena perkembangan zaman
5. Kurangnya pemahaman masyarakat mengenai kuliner makanan khas Batak Toba

1.3. Batasan Masalah

Untuk menghindari kesalahpahaman dan penyimpangan terhadap penelitian ini, maka dibatasi pada ekolinguistik kuliner makanan khas Batak Toba:Kajian Linguistik, meliputi dimensi biologis, sosiologis, dan ideologis yaitu pada kuliner makanan khas Batak Toba.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang peneliti merumuskan masalah sebagai berikut

1. Bagaimanakah dimensi ideologis pada kuliner makanan khas Batak Toba?
2. Bagaimanakah dimensi sosiologis pada kuliner makanan khas Batak Toba?
3. Bagaimanakah dimensi biologis pada kuliner makanan khas Batak Toba?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian tersebut adalah

1. Mendeskripsikan dimensi idiologis pada kuliner makanan khas Batak Toba
2. Mendeskripsikan dimensi sosiologis pada kuliner makanan khas Batak Toba
3. Mendeskripsikan dimensi biologis pada kuliner makanan khas Batak Toba

1.6. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dijabarkan sebagai berikut.

1.6.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah khazanah kepustakaan terkait ekolinguistik menggunakan kajian linguistik dalam menganalisis kuliner makanan khas Batak Toba.

1.6.2 Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat:

1. Menambah pemahaman dan wawasan masyarakat terkait ekolinguistik makanan khas Batak Toba
2. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu bahan informasi sumber acuan dan penelitian yang relevan dalam penelitian mengenai kajian ilmu linguistik, kajian ekolinguistik mengenai makanan khas Batak Toba.