

DOI: [doi.org/10.21009/AKSIS.090104](https://doi.org/10.21009/AKSIS.090104)

Received	: 9 Mei 2025
Revised	: 17 Juni 2025
Accepted	: 20 Juni 2025
Published	: 27 Juni 2025

## Naming Systems and Socio-Ritual Functions of Traditional Probolinggo Food: An Ethnoculinary Study

<sup>1)</sup>Yazid Farisy, <sup>2)</sup>Millatuz Zakiyah

<sup>1,2)</sup> Program Studi Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Brawijaya, Indonesia  
Email: <sup>1)</sup> [miemoyy32@student.ub.ac.id](mailto:miemoyy32@student.ub.ac.id), <sup>2)</sup> [millatuzzakiyah@ub.ac.id](mailto:millatuzzakiyah@ub.ac.id)

### Abstract

This research aims to find out how the naming system and social-ritual functions of traditional foods in the Probolinggo area, so that people can know the reasons behind the naming and traditions of these foods. This type of research is descriptive qualitative using Abdul Chaer's theory of naming system and meaning. Data analysis techniques used (1) data reduction, (2) data analysis, (3) data classification, (4) data interpretation, and (5) conclusion. The results showed that almost all of Probolinggo's traditional foods are part of Pentalungan culture, an acculturation of Java and Madura. The naming system of traditional foods in Probolinggo tends to be simple, based on the way of serving, the sound when eaten, or the process of making, and has no special meaning in the name. Most of Probolinggo's traditional foods do not have significant social or ritual functions, with the exception of *ketan kratok* which serves as a marriage proposal (social) and *wiwitan* ritual offering (ritual). In addition to Javanese-Madurese acculturation, Pentalungan culture in Probolinggo is also influenced by Islam, seen in the naming and use of *jenang grendul/tajin plokor* to welcome Safar and *jenang suro/tajin sorah* for Muharram, where the term 'sorah' in Madurese comes from the mention of the month of Suro in the Javanese calendar based on the Hijri calendar.

**Keywords:** traditional food, Pentalungan, naming system, social-ritual function, Probolinggo

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana sistem penamaan dan fungsi sosial-ritual pada makanan tradisional daerah Probolinggo, sehingga masyarakat dapat mengetahui alasan dibalik penamaan dan tradisi pada makanan tersebut. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan teori sistem penamaan dan makna Abdul Chaer. Teknik analisis data menggunakan teknik (1) reduksi data, (2) analisis data, (3) klasifikasi data, (4) interpretasi data, dan (5) penyimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hampir seluruh makanan tradisional Probolinggo adalah bagian dari

budaya Pandalungan, sebuah akulturasi Jawa dan Madura. Pada sistem penamaan makanan tradisional di Probolinggo cenderung sederhana, didasarkan pada cara penyajian, bunyi saat disantap, atau proses pembuatan, dan tidak memiliki makna khusus pada namanya. Sebagian besar makanan tradisional Probolinggo tidak memiliki fungsi sosial atau ritual yang signifikan, kecuali *ketan kratok* yang berfungsi sebagai hantaran lamaran/pernikahan (sosial) dan sesaji ritual wiwitan (ritual). Selain akulturasi Jawa-Madura, budaya Pandalungan di Probolinggo juga dipengaruhi Islam, terlihat pada penamaan dan penggunaan *jenang grendul/tajin plokor* untuk menyambut Safar dan *jenang suro/tajin sorah* untuk Muharram, di mana istilah 'sorah' dalam bahasa Madura berasal dari penyebutan bulan Suro dalam kalender Jawa yang berbasis kalender Hijriah. **Kata kunci:** makanan tradisional, Pandalungan, sistem penamaan, fungsi sosial-ritual, Probolinggo

## PENDAHULUAN

Keberagaman Indonesia tercermin pada budaya kulinernya yang kaya sebagai identitas nasional dan kekhasan setiap daerah (Utami, 2018). Makanan khas daerah adalah sajian kuliner unik dari suatu tempat. Rasanya yang khas dan nikmat membuatnya digemari warga setempat dan penyajiannya seringkali tradisional dengan alas daun pisang, janur, atau pandan (Sofyan, 2020). Cara penyajian makanan tradisional terasa alami dan secara langsung terkait dengan budaya. Setiap makanan tradisional Indonesia memiliki latar belakang dan filosofi yang mendasari pemilihan bahan dan cara pembuatannya (Krisnawati, 2022).

Makanan tradisional, sebagai manifestasi estetika bangsa dalam perjalanan sejarahnya dan juga mencerminkan semangat dan cita rasa yang unik (Yulisna, 2018). Oleh karena itu, ungkapan “belum mengenal suatu bangsa jika belum mencicipi makanan tradisionalnya menjadi sangat relevan. Keberadaan makanan tradisional juga secara tidak langsung membantu bisnis oleh-oleh yang tersedia hampir semua kota-kota di Indonesia. Pernyataan tersebut didasari kebiasaan orang Indonesia selalu membawa “buah tangan” jika bepergian dan berkunjung ke daerah lain (Yulisna, 2018).

Probolinggo merupakan suatu daerah meliputi kota dan kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur yang memiliki fakta yang unik. Kebudayaan yang terbentuk di daerah Probolinggo merupakan hasil akulturasi budaya Madura dan budaya Jawa juga sedikit pengaruh dari budaya Islam dan budaya Tionghoa. Akulturasi tersebut bisa terjadi karena Probolinggo berdekatan dengan Pulau Madura dan kebiasaan masyarakat Madura yang suka berpindah tempat (Zoebazary, 2017). Budaya baru ini bernamakan *pandalungan* yang terletak di wilayah pesisir timur dan utara Provinsi Jawa Timur. Budaya Pandalungan merupakan suatu fenomena unik karena adanya penggabungan budaya Jawa dan Madura, yang kemudian berinteraksi menghasilkan hibridisasi budaya. Kabupaten Pasuruan, Probolinggo, Situbondo, Bondowoso, Jember, dan Lumajang termasuk dalam kawasan budaya Pandalungan (Satrio & Suyanto, 2020). Perbedaan budaya mewarnai setiap daerah, dan budaya Pandalungan adalah salah satu bentuk dari

heterogenitas nasional. Keragaman budaya Pandalungan menghasilkan sejumlah komponen budaya yang tidak terpisahkan dari identitas nasional, seperti bahasa daerah, ragam tarian, dan makanan khas daerah (Widiyawati, 2019).

Pengaruh budaya Jawa dan Madura tidak diragukan lagi juga mempengaruhi bagaimana penduduk Probolinggo memandang makanan tradisional mereka, terutama makanan Pandalungan. Masyarakat yang tinggal di daerah Probolinggo dan sekitarnya yang termasuk daerah pendalungan terus melestarikan masakan Pandalungan. Makanan tradisional Pandalungan meliputi lontong balap (nasi putih yang dimasak dalam daun pisang dengan tauge yang dimasak dengan kuah), rujak cingur (rujak dengan irisan moncong sapi), suwar-suwir (tepung beras yang difermentasikan dengan cara fermentasi), kuah pindang koyong, dan sate laler (sate daging kambing atau ayam yang diiris kecil-kecil dan dibakar dengan api kecil) (Wahjono, 2011).

Keberadaan nama memiliki peran penting dalam memfasilitasi identifikasi segala sesuatu di dunia. Bagaimana tidak, jika tanpa nama akan sulit mengidentifikasi suatu benda, manusia, tempat atau produk. Selain itu, nama dapat membedakan hal tersebut antara satu sama lain. Penamaan benda, tempat, dan individu sangat bergantung pada situasi bahasa yang berlaku di wilayah tersebut (Lubis & Tanjung, 2021). Kesepahaman bahasa masyarakat setempat dapat menghasilkan suatu nama. Meskipun terdapat variasi dalam penamaan, esensi atau makna dari nama tersebut tetap sama. Sebagai contoh, dalam bahasa Indonesia terdapat kata “telinga” dan “kuping” Meskipun berbeda penyebutannya, keduanya merujuk pada hal yang sama, yaitu “alat tubuh untuk mendengar” (Lubis & Tanjung, 2021).

Sistem penamaan dibentuk karena ada sebab akibat pemahaman masyarakat terdapat apa yang akan dinamai. Idealnya, masyarakat akan melihat karakteristik dari benda tersebut. Lebih jelasnya, menurut teori Abdul Chaer (2013), sistem penamaan memiliki 9 jenis berdasarkan pembentukannya, yaitu; (1) peniruan bunyi, bunyi atau suara yang dihasilkan; (2) penyebutan bagian, bagian menonjol yang dimiliki; (3) penyebutan sifat khas, sifat khas yang dimiliki; (4) penemu dan pembuat, nama penemunya, nama pabrik pembuatannya, atau nama berdasarkan peristiwa sejarah; (5) tempat asal, dari mana benda tersebut berasal; (6) bahan, bahan pokok yang terkandung; (7) keserupaan, maknanya dapat dipersamakan atau diperbandingkan dengan makna leksikal; (8) pemendekan, singkatan atau gabungan unsur huruf awal atau suku kata yang menjadi satu; dan (9) penamaan baru, istilah baru yang dibentuk untuk menggantikan kata atau istilah lama yang sudah ada.

Selaras dengan Chaer, jenis penamaan menurut Sudaryat (2011) terdapat 10 jenis, yaitu; (1) peniruan bunyi, (2) penyebutan bagian, (3) penyebutan sifat khas, (4) penyebutan apelativa, (5) penyebutan tempat asal, (6) penyebutan bahan, (7) penyebutan keserupaan, (8) penyebutan pemendekan, (9) penyebutan penemuan baru, dan (10) penyebutan pengistilahan. Kesimpulan dari kedua teori tersebut, secara keseluruhan mereka saling melengkapi dalam menjelaskan berbagai cara pembentukan sistem penamaan. Keduanya mengakui peran penting karakteristik benda atau konsep, asal-usul,

dan proses linguistik dalam penamaan. Perbedaan jumlah kategori lebih mencerminkan variasi dalam penekanan dan detail klasifikasi, bukan perbedaan mendasar dalam konsep. Dan juga, mereka menyoroti bahwa penamaan adalah proses yang dinamis dan dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik linguistik maupun non-linguistik

Pernyataan teori tersebut bahwasanya didasari oleh cara berpikir manusia terhadap budaya atau lebih dikenal sebagai teori relativitas linguistik. Relativitas linguistik atau lebih dikenal dengan teori Sapir-Whorf menyatakan bahwa perbedaan dalam kemampuan berbicara terjadi karena adanya variasi dalam cara berpikir individu. Perbedaan pola pikir ini muncul karena setiap bahasa menawarkan ragam pendekatan dalam mengekspresikan dan memahami dunia di sekitarnya (Astrea, 2017). Pemikiran Sapir tentang relativitas linguistik menghasilkan 3 konsep yang meliputi bahasa, budaya, dan pikiran. Bahasa dan budaya manusia memiliki keterkaitan yang sangat erat dan tidak dapat dipisahkan. Bahasa, sebagai bagian dari warisan sosial, berperan sebagai pedoman dalam bertindak dan membentuk keyakinan seseorang terhadap dunia di sekitarnya sehingga mempengaruhi cara mereka menjalani kehidupan. Hal ini menunjukkan bahwa bahasa memiliki dua peran utama: pertama, sebagai alat untuk menyampaikan ide dan gagasan secara objektif, dan kedua, sebagai sarana untuk mengekspresikan nilai-nilai budaya yang beragam (Sapir, 1939).

Tidak dapat dipungkiri pentingnya makanan bagi kehidupan manusia. Makanan adalah fenomena budaya dan juga penciptaan makhluk yang diperlukan untuk kehidupan. Selain penting untuk kelangsungan hidup biologis, makanan juga memainkan peran penting dalam interaksi sosial. Foster dan Anderson (1978) menyatakan bahwa ikatan sosial, kohesi kelompok, ketenangan mental, dan simbolisme linguistik dari makan, semuanya termasuk dalam simbolisme makanan. Salah satu contohnya, dalam kebudayaan Jawa, yakni *selamatan* dan *rewang* (Runtiko, 2020). Selain lingkup sosial, makanan juga dapat berperan sebagai pendukung pelaksanaan acara adat masyarakat. Kehadiran makanan ini membentuk identitas acara dan dapat menentukan sah atau tidaknya kegiatan upacara adat tersebut. Masyarakat percaya bahwa upacara akan terasa kurang dan merasa kurang menghormati jika tidak ada makanan khusus (Nindi, 2021).

Nama seringkali memiliki pengetahuan tersembunyi yang berfungsi untuk mengidentifikasi sebuah objek, seperti halnya makanan tradisional. Di dunia kuliner, sistem penamaan makanan tradisional melibatkan penggunaan kata-kata yang memiliki arti atau makna khusus dan yang tidak dimiliki oleh makanan lain. Penamaan ini muncul karena adanya kebutuhan untuk memberikan identitas pada makanan tertentu, yang seringkali disesuaikan dengan daerah asalnya. Meskipun nama makanan dapat bervariasi, namun acuannya tetap sama. Contohnya adalah kue lumpur, yang dinamakan demikian karena tampilannya lembut dan licin seperti lumpur (Lubis & Tanjung, 2021).

Pada penelitian ini, peneliti mengkaji bagaimana sistem penamaan dan fungsi sosial-ritual makanan tradisional di Probolinggo yang berpacu pada teori Abdul Chaer. Penelitian ini berpacu pada penelitian dengan judul “Sistem Penamaan dan Makna pada Makanan Tradisional di Kota Padangsidempuan” oleh Ilham Sahdi Lubis dan Hasian

Romadon Tanjung (2021). Pembahasan pada penelitian tersebut terdiri dari system penamaan dan bagaimana pandangan budaya terhadap makanan dan jajanan tradisional di Kota Padangsidimpuan. Sejauh ini, penelitian terhadap makanan tradisional Probolinggo dalam ranah linguistik jarang ditemukan. Trismawati, AB Basit dan Nuriyanti (2018) meneliti tentang makanan tradisional Probolinggo, namun penelitian tersebut berfokus pada potensi camilan bawang khas Probolinggo dalam meningkatkan persaingan pasar nasional, bukan ranah linguistik. Adapun penelitian dalam kajian linguistik oleh Prihartini (2023) namun fokus penelitian bukan tentang mengkaji makanan tradisional Probolinggo, melainkan pada papan nama kedai kopi di Probolinggo. Adapun rumusan masalah yang telah peneliti susun antara lain: (1) bagaimana penamaan makanan tradisional di daerah Probolinggo, dan (2) bagaimana fungsi sosial-ritual yang terdapat pada makanan tradisional di daerah Probolinggo.

## METODE PENELITIAN

Jenis pendekatan yang digunakan peneliti pada penelitian ini adalah pendekatan antropolinguistik. Kajian bahasa dalam antropolinguistik berkaitan dengan perannya dalam berbagai aspek kehidupan manusia. Mengingat kebudayaan merupakan elemen utama dalam kehidupan manusia, analisis bahasa dalam antropolinguistik umumnya dilakukan dalam perspektif budaya. Pendekatan ini dikenal sebagai memahami bahasa dalam konteks budaya. Sementara itu, studi budaya dalam antropolinguistik bertujuan untuk memahami budaya melalui analisis bahasa atau menelaah kebudayaan dari sudut pandang linguistik (Sibarani, 2015).

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, hasil penelitian akan berupa kalimat dan kata-kata secara terperinci. Pada dasarnya, metode deskriptif kualitatif adalah penelitian yang mendeskripsikan fenomena yang ada berdasarkan catatan lapangan atau wawancara. Data dalam penelitian ini adalah jenis-jenis makanan tradisional di Probolinggo. Penelitian ini dilakukan di toko-toko atau rumah makan di Kota Probolinggo yang menyediakan makanan tradisional. Objek penelitian ini adalah makanan tradisional di Probolinggo. Teknik pengumpulan data berupa wawancara kepada pakar budaya dan makanan, observasi bagaimana makanan tersebut dibuat, dan studi pustaka jurnal atau artikel yang berkaitan dengan budaya Pendalungan.

Adapun analisis data yang peneliti gunakan terbagi menjadi lima tahapan yaitu: (1) reduksi data, (2) analisis data, (3) klasifikasi data, (4) interpretasi data, dan (5) penyimpulan. (1) Pada tahap reduksi data, peneliti membuat dan memilah daftar pertanyaan yang penting dan selaras dengan fokus penelitian, yaitu makanan tradisional di daerah Probolinggo. Peneliti menggunakan teknik pengumpulan data, yaitu studi pustaka, observasi, dokumentasi berupa foto dan wawancara terhadap informan yang mengetahui makanan tradisional apa saja di daerah Probolinggo dan fungsi budayanya. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2025. Kriteria informan yakni pelaku budaya yang masih melestarikan makanan tradisional di daerah

Probolinggo, baik itu masyarakat setempat maupun penjual. (2) Peneliti melakukan analisis pada hasil pengumpulan data menggunakan triangulasi supaya dapat menyaring dan menindaklanjuti yang berkaitan dengan fokus penelitian. Menurut Alfansyur dan Mariyani (2020), Triangulasi adalah proses verifikasi validitas data melalui perbandingan dari berbagai perspektif terhadap apa yang telah diteliti. Tujuannya adalah untuk mengurangi ketidakjelasan dan ambiguitas yang mungkin timbul saat pengumpulan dan analisis data. (3) Setelah itu, peneliti menggolongkan hasil analisis data pada sebuah tabel berdasarkan kategori dan jenis penamaannya berdasarkan teori Chaer. (4) Berdasarkan analisis dan klasifikasi tersebut, peneliti menafsirkan data temuan, penamaan dan fungsi budaya makanan tradisional di daerah Probolinggo secara rinci. (5) Terakhir, peneliti menarik kesimpulan terhadap hasil dan pembahasan penelitian, apakah hasil tersebut dapat menjawab fokus penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada 13 data yang ditemukan. mulai dari jajanan hingga makanan berat (nasi). Penamaan makanan tradisional di daerah Probolinggo dapat diklasifikasi berdasarkan peniruan bunyi, penyebutan sifat khas, bahan, keserupaan, dan penyebutan bagian. Eksistensi makanan tradisional di daerah Probolinggo tidak lepas dari fungsi budaya. Beberapa makanan tradisional di daerah Probolinggo memiliki fungsi sosial dan fungsi ritual berdasarkan budaya makan pada masyarakat setempat. Berdasarkan data yang ditemukan, pada daerah Kabupaten Probolinggo memiliki penamaan dan fungsi sosial tersendiri dibandingkan daerah perkotaan. Berikut deskripsi lebih rinci mengenai klasifikasi penamaan semantik dan pandangan budaya pada makanan tradisional di Probolinggo.

### **Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo**

Penamaan makanan tradisional di daerah Probolinggo memiliki caranya tersendiri sehingga menghasilkan nama yang unik dan beragam. Klasifikasi penamaan makanan tradisional di daerah Probolinggo berdasarkan pada: (a) peniruan bunyi, (b) penyebutan sifat khas, (c) bahan, (d) keserupaan, dan (e) penyebutan bagian.

#### **a. Peniruan Bunyi**

Penamaan berdasarkan peniruan bunyi dibentuk berdasarkan bunyi atau suara yang dikeluarkan dari benda tersebut Chaer (2013). Berdasarkan data temuan terdapat makanan yang penamaannya dibentuk dari bunyi yang dikeluarkan dibentuk dalam tabel berikut.

**Tabel 1 Data Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo Berdasarkan Peniruan Bunyi**

No.	Nama Makanan	Keterangan
1.	Prol Tape	Jajanan kue berbentuk bolu yang berbahan dasar tape. Saat kue dimakan, teksturnya 'ngeprul' seperti namanya karena lembut dan langsung pecah di mulut.
2.	Pak Ketepak Buuk	Kue dari bubuk jagung atau 'buuk' dalam bahasa Madura yang ditepak dalam daun pisang atau wadah loyang.
3.	Klepon Cetot	Beras ketan diolah hingga menjadi adonan padat dan berbentuk bulat dengan isian gula merah cair, lalu terdapat campuran kelapa parut dan gula sebagai toping. Ketika disantap ada sensasi lumer dari isian gula merah cair yang keluar atau biasa masyarakat Probolinggo menyebutnya 'cetot'.

**b. Penyebutan Sifat Khas**

Penyebutan sifat khas terjadi karena adanya ciri khas yang mencolok dari benda tersebut dan sudah diketahui secara umum (Chaer, 2013). Empat data diklasifikasikan dalam bentuk tabel terbagi menjadi tiga kategori yakni, cara pengolahan, cara penyajian, dan olahan bahan.

**Tabel 2 Data Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo Berdasarkan Penyebutan Sifat Khas**

No.	Kategori	Nama Makanan	Keterangan
1.	Cara Pengolahan	Tajin Plokor	Bubur dari tepung ketan yang dibentuk dengan cara di bulat-bulat kecil atau 'plokor' dalam bahasa Madura.
2.		Apen Susuk	Tepung beras dan kelapa muda dikasih santan pakai wajan gerabah dan diserok atau

			disusuk.
3.	Cara Penyajian	Rujak Rok-Erok	Rujak pada umumnya terdiri dari buah-buahan lalu dicocol atau dalam bahasa madura yaitu <i>eyerok</i> ke dalam bumbu petis yang dicampur dengan sambal.
4.	Olahan Bahan	Jenang Grendul	Bubur dari tepung ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil atau bentuk asosiasinya yaitu <i>grendul</i> di Jawa.

Berdasarkan tabel tersebut, pada data (1) dan (4) merupakan makanan yang sama, namun penamaannya berbeda. Berdasarkan hasil wawancara bersama narasumber Bu Hera selaku guru dan tokoh budaya yang ikut menjunjung tinggi kebudayaan Probolinggo, *tajin plokor* merupakan makanan yang namanya diambil dari bahasa Madura. Nama 'tajin' memiliki makna bubur dan nama 'plokor' memiliki makna bulat. Sedangkan, jenang *grendul* merupakan makanan yang namanya diambil dari bahasa Jawa. Pemaknaan nama 'tajin' sama dengan 'jenang' yaitu makna bubur dan nama 'plokor' sama dengan 'grendul' yaitu makna bulat.

Selain itu peneliti menemukan temuan baru berdasarkan penamaan makanan *rujak rok-erok* yang menarik untuk dibahas. Daerah Probolinggo terdiri dari masyarakat etnis Madura dan nama *rujak rok-erok* dibuat oleh orang Madura. Cara penyajiannya dengan cara dicelupkan ke bumbu dan orang Madura menyebutnya dengan sebutan 'eyerok'. Namun, pada penamaannya bukan *rujak eyerok* melainkan *rujak rok-erok*. Hal ini dapat membuktikan bahwa orang Madura gemar memberi nama pada suatu benda atau entitas lain dengan cara reduplikasi atau pengulangan kata. Berdasarkan penelitian oleh Susetya, H. H. H., Mardiyah, I., & Zahro, H. (2020) tentang reduplikasi dalam bahasa Madura, peneliti tersebut menemukan temuan lainnya yang membuktikan adanya kaitan orang Madura dan reduplikasi kata, seperti contoh kata makan. Kata 'makan' merupakan bentuk dasar dalam bahasa Indonesia jika diterjemahkan ke dalam bahasa Madura yaitu 'ngakan' dan bahasa Madura untuk reduplikasi kata 'makan-makan' yaitu 'kan-ngakan'. Begitu juga pada reduplikasi kata 'jalan-jalan' jika dalam bahasa Madura diartikan sebagai 'len-jelen' dari kata dasar 'jelen'.

### c. Bahan

Bahan pokok atau yang terkandung pada suatu benda dapat dijadikan acuan dalam pemberian nama (Chaer, 2013). Peneliti menemukan makanan tradisional di Probolinggo yang menggunakan bahan sebagai identitas nama pada tabel berikut.

**Tabel 3 Data Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo Berdasarkan Bahan**

No.	Nama Makanan	Keterangan
1.	Ketan Kratok	Makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dicampur dengan santan, gula merah, dan biji kratok, yaitu sejenis kacang-kacangan.
2.	Kepiting Olok	Makanan yang sering dijumpai di daerah pesisir Probolinggo dengan bahan utama, yakni kepiting muda atau dalam bahasa Probolinggo yaitu 'olok'.

**d. Keserupaan**

Keserupaan adalah penyebutan nama diambil dari maknanya yang dipersamakan dengan makna leksikal itu sendiri (Chaer, 2013). Dua data diklasifikasikan dalam bentuk tabel sebagai berikut.

**Tabel 4 Data Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo Berdasarkan Keserupaan**

No.	Nama Makanan	Keterangan
1.	Sego Glepongan	Sego berbahan dasar jagung yang dihaluskan sehingga menyerupai seperti tepung atau 'glepung'.
2.	Sate Laler	Sate dari daging ayam atau kambing yang dipotong dalam ukuran kecil-kecil seperti lalat atau 'laler'.

**e. Penyebutan Bagian**

Pemberian nama pada suatu objek fisik atau abstrak seringkali didasarkan pada ciri unik atau paling menonjol yang sudah familiar bagi khalayak umum (Chaer, 2013). Berikut tabel hasil klasifikasi data berdasarkan penyebutan bagian.

**Tabel 5 Data Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo Berdasarkan Penyebutan Bagian**

No.	Nama Makanan	Keterangan
1.	Mie Combor	Makanan dengan menu utama mie dan berbagai lauk pendamping, yaitu tauge, telur bebek asin, dan ayam suwir disajikan dalam porsi penuh dan berkuah banyak atau dalam bahasa Jawa yaitu 'combor'.

Berdasarkan data penelitian, peneliti menemukan temuan baru terkait sistem penamaan yakni berdasarkan waktu. Sistem penamaan Abdul Chaer tidak membahas bagaimana sistem penamaan dipengaruhi oleh waktu kejadian atau peristiwa. Berikut tabel data klasifikasi sistem penamaan berdasarkan waktu.

**Tabel 6 Data Klasifikasi Penamaan Makanan Tradisional di Probolinggo Berdasarkan Waktu**

No.	Nama Makanan	Keterangan
1.	Tajin Sorah atau Jenang Suro	Bubur berbahan dasar tepung beras yang dibentuk menyerupai bola-bola cukup kecil. Makanan ini disajikan pada bulan Suro dalam kalender Jawa atau bulan Muharram dalam kalender hijriyah.

### **Pandangan Budaya pada Makanan Tradisional di Probolinggo**

Terbentuknya budaya masyarakat sangat dipengaruhi oleh makanannya. Hal ini dikarenakan salah satu hal yang paling penting bagi manusia adalah makan. Seperti halnya bahasa, makanan memiliki hubungan yang erat dengan budaya. Makanan tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dapat menggambarkan manifestasi budaya dengan ciri khasnya (Ghufar & Suhandono, 2022). Makanan tradisional di Probolinggo didominasi oleh dua etnis, yakni Madura dan Jawa sehingga terdapat makanan tradisional yang dapat menggambarkan dua kebudayaan tersebut. Dalam hal ini peneliti membagi menjadi dua bahasan, yakni fungsi sosial dan fungsi ritual.

#### **a. Fungsi Sosial**

Fungsi sosial dalam makanan dapat diartikan sebagai suatu fungsi yang didalamnya terdapat keterlibatan antar individu. Ketan kratok merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang terbuat dari beras ketan dicampur dengan santan, gula merah, dan biji kratok, yaitu salah satu jenis kacang-kacangan. Kacang kratok dapat

sering dijumpai di daerah pantai utara sebelah timur Jawa yang didominasi oleh masyarakat Madura. Biji kratok memiliki dua jenis kacang dengan rasa manis dan juga rasa pahit. Kratok yang manis biasanya digunakan sebagai lauk pendamping atau dapat langsung dimakan sebagai cemilan sedangkan kratok yang cenderung pahit akan diolah menjadi pengganti beras dan bahan utama ketan yakni ketan kratok. Makanan olahan kratok pahit akan sangat berbahaya jika tidak diolah dengan baik dan secara khusus karena kratok pahit memiliki kandungan asam sianida yang tinggi dan beracun.

Disamping itu, ketan kratok memiliki fungsi sosial yang dapat dijumpai di daerah pinggiran Probolinggo. Ketan kratok digunakan sebagai pelengkap ketika adanya lamaran, pesta pernikahan dan juga acara khitanan. Pada wawancara bersama narasumber Pak Edi Martono selaku arekolog Probolinggo yang juga mendalami sejarah dari ketan kratok menyatakan bahwa bahan utama dari ketan kratok, yakni beras ketan dan kacang kratok memiliki simbolik sebagai pertemuan dua keluarga besar dari mempelai perempuan dan mempelai laki-laki. Selain itu, kegunaan beras ketan adalah untuk merekatkan bahan-bahan lain sama halnya ketika terjadi lamaran. Simbol ketan kratok pada acara lamaran dipercaya supaya calon pasangan suami istri saling merekatkan dan saling melengkapi satu sama lain. Gula pada toping ketan kratok juga berperan supaya kelak kehidupan keluarga baru akan manis atau harmonis. Toping kelapa juga melambangkan adanya orang-orang sekitar yang akan ikut membantu, membimbing atau menguji kehidupan keluarga baru, contohnya tetangga dan orang tua mertua.

Berdasarkan keunikannya, makanan tradisional seringkali menjadi pilihan untuk oleh-oleh. Prol tape dan klepon cetot merupakan makanan wajib dicari para pendatang ketika telah berkunjung ke daerah Probolinggo. Prol tape merupakan makanan jajanan khas Probolinggo berbentuk kue bolu dengan berbagai toping manis seperti coklat dan keju. Prol tape di Probolinggo telah mengalami modifikasi dari segi pembuatannya dan penyajiannya. Hal ini diperkuat berdasarkan hasil wawancara bersama narasumber Bu Virgois selaku salah satu pebisnis prol tape di daerah Probolinggo. Sejatinya, keberadaan prol tape dihadirkan oleh pedagang Bondowoso yang berpindah tempat tinggal ke daerah Probolinggo dan mulai menjualnya. Hal ini secara langsung berkesinambungan dengan karakteristik masyarakat pendalungan yaitu suka berpindah tempat. Klepon cetot juga dapat dijadikan opsi sebagai oleh-oleh dari Probolinggo, namun akhir-akhir ini jarang ditemukan. Produksi klepon cetot tidak tersebar luas Kota Probolinggo, hanya dapat ditemukan di daerah kabupaten dan pinggiran. Klepon cetot sama seperti klepon pada umumnya, yaitu beras ketan yang diolah hingga menjadi adonan padat dan berbentuk bulat dengan isian gula merah cair, lalu terdapat campuran kelapa parut dan gula sebagai toping.

#### **b. Fungsi Ritual**

Makanan yang memiliki fungsi ritual cenderung digunakan sebagai unsur utama jalannya upacara adat atau keperluan untuk memperingati peristiwa khusus lainnya. Tidak hanya berfungsi secara sosial, makanan ketan kratok juga memegang peranan

dalam acara ritual. Ketan kratok difungsikan sebagai sesaji pada tradisi *wiwitan*. Ketan kratok pada tradisi *wiwitan* memiliki peran sebagai sesaji pada saat sebelum memulai panen pertanian. Tradisi *wiwitan* juga dapat disebut sebagai *tabuhan* atau *tawonan* yang memiliki definisi sebagai hewan tawon. Orang percaya bahwa tanaman akan panen dengan baik seperti hewan tawon menghasilkan madu yang manis. Ketan kratok diumpamakan sebagai madu dan dipercaya semoga panen akan berbuah manis seperti madu dan ketan kratok.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hampir semua makanan tradisional di daerah Probolinggo merupakan makanan pendalungan. Pendalungan adalah budaya baru yang lahir dari akulturasi budaya Jawa dan budaya Madura. Salah satu makanan tradisional di Probolinggo yang merupakan makanan Pendalungan yaitu prol tape. Prol tape hadir karena pedagang Bondowoso yang singgah ke Kota Probolinggo dan mulai menjual kemudian masyarakat Probolinggo mempopulerkan dan memodifikasi makanan tersebut. Bondowoso dan Probolinggo merupakan daerah Pendalungan sehingga tidak heran jika mendapati situasi tersebut.

Sistem penamaan pada makanan tradisional di Probolinggo lebih terpengaruh bagaimana cara penyajian, dan bagaimana bunyi yang ditimbulkan ketika menyantap dan proses produksi makanan tersebut. Orang Pendalungan di Probolinggo sederhana dalam memberikan nama pada makanan tradisionalnya. Mereka cukup mengamati hal-hal yang berkaitan pada makanan tersebut. Oleh karena itu, nama makanan tradisional di daerah probolinggo tidak memiliki makna khusus di dalamnya.

Makanan tradisional di Probolinggo jarang yang memiliki fungsi sosial dan fungsi ritual. Fungsi sosial yang dimiliki hanya sebagai makanan oleh-oleh bagi para pendatang dan makanan yang memiliki fungsi ritual hampir tidak ada. Namun, pada makanan ketan kratok memiliki fungsi sosial dan fungsi ritual yang khusus dan mendalam hingga simboliknya. Fungsi sosial ketan kratok digunakan untuk hantaran dalam lamaran dan pernikahan dan fungsi ritual digunakan sesaji untuk ritual *wiwitan*.

Selain itu, budaya pendalungan di Probolinggo tidak hanya terpengaruh oleh akulturasi budaya Jawa dan Madura, namun juga terakulturasi oleh agama Islam. Hal ini dapat dilihat bagaimana masyarakat menyambut bulan Safar dan Muharram. Makanan untuk menyambut bulan Safar, orang Jawa menyebutnya *jenang grendul*, sedangkan orang Madura menyebutnya *tajin plokor*. Kata 'jenang' dan 'tajin' dalam bahasa Indonesia memiliki arti bubur, sedangkan 'grendul' dan 'plokor' memiliki arti berbentuk bulat. Lalu makanan *jenang suro* atau *tajin sorah* difungsikan sebagai makanan untuk menyambut bulan Muharram. Pada makanan ini, orang Madura menyebut kata 'sorah' diambil dari penyebutan bulan pada kalender Jawa yakni bulan Suro. Kalender Jawa berpacu pada kalender Islam, yaitu kalender hijriah. Jadi, dapat disimpulkan adanya akulturasi budaya Islam dan Jawa dalam *jenang suro* lalu diadopsi dalam budaya Madura.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan artikel ini. Terutama kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan masukan yang sangat berarti. Penulis juga berterima kasih kepada teman-teman yang telah memberikan dukungan moral maupun bantuan teknis. Tidak lupa ucapan terima kasih diberikan kepada narasumber yang bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan informasi yang relevan. Semua bantuan dan dukungan tersebut sangat berperan dalam kelancaran penulisan artikel ini. Semoga kebaikan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang setimpal dari Tuhan Yang Maha Esa.

## REFERENSI

- Alfansyur, A., & Mariyani, M. (2020). Seni Mengelola Data: Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber dan Waktu pada Penelitian Pendidikan Sosial. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan Sejarah* 5.2, 5, 146–150. <https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.3432>
- Astrea, K. (2017). Hipotesis Sapir-Whorf dalam Proses Toponimi Kabupaten Tuban (Kajian Antropologi Linguistik). *Bahasa Dan Sastra Indonesia* 4.1, 49–56.
- Chaer, A. (2013). *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*.
- Foster, G. M., & Anderson, B. G. (1978). *Medical anthropology*.
- Ghufar, A. M., & Suhandono, S. (2022). Penamaan Semantis dan Pandangan Budaya pada Jajanan Pasar Jawa Barat. *Diglosia: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya* 5.3, 537–554.
- Krisnawati, I. (2022). Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata* 3.2, 102–111.
- Lubis, I. S., & Tanjung, H. R. (2021). Sistem Penamaan dan Makna pada Makanan Tradisional di Kota Padangsidempuan. *Jurnal Education and Development*, 9(4), 607–614.
- Nindi, Z. (2021). *Dakak-Dakak: Makanan Adat pada Upacara Baralek Masyarakat Nagari Tabek Kecamatan Pariangan*. Universitas Andalas.
- Prihartini, N. D. (2023). *Linguistic Landscape Analysis on Coffee Shop Signboard in Kota Probolinggo*. Universitas Panca Marga.
- Runtiko, A. G. (2020). Makna Komunikasi di Balik Makanan Tradisional. *Jurnal Ilmu Komunikasi Acta Diurna* 16.1.
- Sapir, E. (1939). *Language an Introduction to The Study of Speech*.
- Satrio, P., & Suyanto, B. S. (2020). Masyarakat Pendalungan: Sekilas Akulturasi Budaya di Daerah “Tapal Kuda” Jawa Timur. *Jurnal Neo Societal*.

- 
- Sibarani, R. (2015). Pendekatan Antropolinguistik terhadap Kajian Tradisi Lisan. *RETORIKA: Jurnal Ilmu Bahasa 1.1*, 1–17.
- Sofyan, M. A. (2020). Eksistensi Megono sebagai Identitas Kultural: Sebuah Kajian Antropologi Kuliner dalam Dinamika Variasi Makanan Global. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 15(1), 15, 45–62.
- Sudaryat, Y. (2011). *Makna dalam Wacana*. Bandung: CV. Yrama Widya.
- Susetya, H. H. H., Mardiyah, I., & Zahro, H. (2020). Keunikan Reduplikasi Bahasa Madura dalam Dialek Probolinggo. *BAHTSUNA: Jurnal Penelitian Pendidikan Islam 2.2*, 210–217.
- Trismawati, T. M., Basit, A. A., & Nuriyanti, R. (2018). “Laporan Akhir PPPUD” *Camilan Bawang Khas Probolinggo dalam Meningkatkan Persaingan Pasar Nasional*. Universitas Panca Marga.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication 8.2*, 36–44.
- Wahjono, S. I. (2011). *Aktualisasi Budaya Pendalungan untuk Kestinambungan Perusahaan Keluarga dalam Rangka Memperkuat Ketahanan Nasional*. <https://www.researchgate.net/publication/292138416>
- Widiyawati, A. A. (2019). Budaya Pandhalungan sebagai Cultural Heritage melalui Model Kreatif-Kritis Pembelajaran Sosiologi Kelas XII IPS SMAN 3 Jember. *Metafora: Education, Social Sciences and Humanities Journal*, 3(1), 2407–1757.
- Yulisna, M. (2018). *Pengaruh Produk, Harga dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Tradisional di Gerai Bolu Kemojo Al- Mahdi di Pekanbaru*. Universitas Islam Riau.
- Zoebazary, M. I. (2017). *Orang Pendalungan: Penganyam Kebudayaan di Tapal Kuda*.