

MAKNA VERBA MEMASAK BAHASA BANJAR: KAJIAN METABAHASA SEMANTIK ALAMI

Zindi Nadya Wulandari, Agus Subiyanto

Universitas Diponegoro, Indonesia

E-mail: zindinadya@gmail.com

Abstract: The purpose of this study is to find the meaning of the verb cooking in Banjarese. The data in this study were obtained through interviews with native speakers of the Banjarese. The researcher did the interviews which followed by the note-taking technique in collecting the data. Then, the researcher used the theory of Natural Semantic Metalanguage (MSA) by Wierzbicka (1996) to analyze the data. The result of the data analysis shows that cooking in Banjarese consists of 13 lexicons, which are categorized based on cooking techniques, facilities and tools used. The 13 lexicons of cooking verbs in Banjarese are tumis, oseng, jarang, sangging, gangan, sumap, tumpi, tu'up, pais, banam, ubar, samgrai, sanga.

Keywords: banjarese; natural semantic metalanguage; cooking verb

Abstrak: Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan tujuan untuk mengungkapkan makna yang ada dalam verba memasak dalam bahasa Banjar. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan penutur asli bahasa Banjar. Dalam mengumpulkan data, peneliti melakukan wawancara yang dilanjutkan dengan teknik catat yang digunakan untuk mencatat jawaban dari informan. Kemudian, peneliti menggunakan teori Metabahasa Semantik Alami (MSA) oleh Wierzbicka. Hasil dari analisis data menunjukkan bahwa memasak dalam bahasa Banjar terdiri atas 13 leksikon, yang dikategorikan berdasarkan teknik memasak, sarana, dan alat yang digunakan. Tiga belas leksikon verba memasak dalam bahasa Banjar antara lain tumis, oseng, jarang, sangging, gangan, sumap, tumpi, tu'up, pais, banam, ubar, sangrai, sanga.

Kata Kunci: bahasa banjar; metabahasa semantik alami; verba memasak

Permalink/DOI: <http://dx.doi.org/10.15408/dialektika.v9i1.23079>

Pendahuluan

Bahasa dan budaya merupakan dua hal yang berbeda. Akan tetapi, kedua hal tersebut mempunyai hubungan yang erat dan tidak bisa dipisahkan. Bahasa merupakan suatu hasil dari kebudayaan, sehingga bahasa yang digunakan oleh suatu masyarakat merupakan refleksi dari kebudayaan suatu masyarakat.¹ Di sisi lain, budaya juga bisa mempengaruhi berbagai jenis kuliner yang ada di Indonesia. Definisi dari kuliner sendiri merupakan suatu konsep mengenai makanan yang bisa dikatakan bahwa kuliner merupakan suatu elemen dari kebudayaan yang berkaitan dengan akar historis, mitos, agama, dan nilai dalam suatu masyarakat.² Sementara itu, secara etimologi, kuliner sendiri mempunyai arti sebagai sebuah kegiatan yang mempunyai hubungan dengan aktivitas memasak. Memasak juga merupakan “bahasa” yang digunakan untuk berbicara mengenai diri kita dan tempat kita berada di dunia.³

Sebagian besar masakan Indonesia kaya akan bumbu dan rempah-rempah khas Indonesia yang apabila rempah tersebut disertai dengan teknik atau proses memasak yang benar, makan akan menghasilkan masakan Indonesia yang sangat beragam. Salah satu daerah yang mempunyai makanan khas yang sangat beragam yaitu Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Banjarmasin yang merupakan kota dengan julukan kota seribu sungai menyimpan banyak kekayaan alam. Banyak terdapat warisan sejarah, tempat wisata dan warisan kuliner yang tidak kalah melimpah. Kuliner atau makanan khas Banjarmasin yang kaya akan cita rasa, yaitu soto banjar, nasi kuning banjar, ketupat kandangan, dan masih banyak lagi. Di balik makanan khas yang beragam, tentu terdapat proses memasak yang beragam pula. Dengan begitu, penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengkaji verba memasak dalam bahasa Banjar. Apabila ditinjau dari tabel makna asali oleh Wierzbicka, verba memasak termasuk ke dalam kategori verba tindakan yang dibagi menjadi tiga macam, yaitu gerakan atau *move*, mengatakan atau *say*, dan melakukan atau *do*.⁴ Penelitian ini akan menjabarkan makna verba memasak melalui pendekatan metabahasa semantik alami. Semantik merupakan disiplin ilmu mengenai makna kata dan kalimat serta tentang makna yang diutarakan melalui bahasa. Metabahasa semantik alami merupakan kajian semantik leksikal yang mempunyai asumsi bahwa setiap

¹ Ahmad Mujib, “Hubungan Bahasa dan Kebudayaan” *Adabiyat*, Vol. 8, No. 1. 2009

² Utari, Sri, “Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya”, *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, Vol. 8, No. 2. 2018.

³ Utari, Sri, *Kuliner Sebagai Identitas ...*

⁴ Wierzbicka, Anna, *Semantic: Primes and Universal*, (UK: Oxford University Press, 1996).

bahasa memiliki seperangkat makna yang tidak bisa dijabarkan menjadi makna yang lebih sederhana lagi.⁵

Kajian metabahasa semantik alami mengenai verba dalam beberapa bahasa telah banyak dilakukan, seperti verba "mengambil" dalam bahasa Bali dapat diekspresikan dalam beberapa leksikon, yaitu: "nyemak/ngambil, nyuang, nyurud, nuduk, ngalap, nimba, ngotèk, nyèndok, ngarebut, nyopèt, ngarampok, nyambrèt, ngamaling dan ngutil/ngalamit".⁶ Adapun penelitian mengenai empat makna asli yang memegang andil dalam pembentukan verba sentuh dalam bahasa Indonesia, yaitu: merasakan, memukul, menekan, dan menggosok dan komponen yang membentuk verba sentuh dalam bahasa Indonesia adalah 'seseorang' dan 'sesuatu'.⁷ Selain makna asli verba sentuh dalam bahasa Indonesia, terdapat sejumlah leksikon verba menyentuh dalam bahasa Bali yang memiliki polisemi makna melakukan-terjadi. Setiap leksikon memiliki metabahasa yang dipandang dari bagaimana cara kerja leksikon verba tersebut yang meliputi arah gerakan, jumlah gerakan, kecepatan gerakan, kekuatan dari tindakan, ciri entitas yang dikenai tindakan, dan bagian tubuh atau benda yang digunakan sebagai instrumen ataupun benda. Kemudian, peran semantik terdiri atas peran umum argumen semantik dan peran khusus argumen semantic.⁸

Penelitian berikutnya yaitu dalam struktur semantis verba Kiru 'potong' kajian Metabahasa Semantik Alami menemukan verba kiru "potong" terdiri atas dua kategori. Dilihat dari tabel makna asli bahasa Indonesia dan bahasa Jepang, yaitu 'X melakukan sesuatu pada seseorang dibagi atas dua subkategori yaitu, 'X melakukan sesuatu pada seseorang dengan sesuatu dan 'X melakukan sesuatu pada seseorang dalam waktu tertentu. Selain itu, pada 'X melakukan sesuatu pada sesuatu' dibagi atas dua subkategori, yaitu 'X melakukan sesuatu pada sesuatu dengan sesuatu' dan 'X melakukan sesuatu pada sesuatu dalam waktu tertentu'. Selanjutnya, makna verba kiru 'potong' dibentuk oleh makna asli melakukan "suru" dan terjadi "okoru atau okiru" yang berkombinasi membentuk sintaksis makna universal 'X melakukan sesuatu pada Y, sesuatu

⁵ Arnawa, Nengah, "Bahasa Bali Usia Anak- Anak: Kajian Metabahasa Semantik Alami", *Linguistika*, Vol. 16, No. 39. 2013

⁶ Widani, N. N, "Makna "Mengambil" Bahasa Bali: Pendekatan Metabahasa Semantik Alami (MSA)", *Retorika: Jurnal Ilmu Bahasa*, Vol. 2, No. 1. 2016.

⁷ Syahputra, F.P, "Struktur Semantis Verba Sentuh Bahasa Indonesia", *Haluan Sastra Budaya*, Vol. 2, No. 1. 2018

⁸ Dewi, et.al, "Struktur dan Peran Semantik Verba Menyentuh Bahasa Bali Subtipe Melakukan-Terjadi: Kajian Metabahasa Semantik Alami (MSA)" Pascasarjana Universitas Udayana. 2016

terjadi pada Y.⁹ Selain itu, terdapat penelitian mengenai struktur semantik verba persepsi bahasa Melayu Kupang dibangun oleh predikat mental yang terdiri atas makna asli yang diterangkan, yaitu “seseorang melihat sesuatu” dalam Bahasa Melayu Kupang “liat” yang diwujudkan dengan kata “maloi”, “malerok”, “loti”, “pareksa”, “basuk”. Berdasarkan hasil analisis disimpulkan bahwa Struktur Semantik Verba Persepsi Bahasa Melayu Kupang memiliki 3 tipe, sub-tipe bahkan sub sub-tipe yang menggambarkan konfigurasi makna setiap leksikon.¹⁰ Adapun penelitian mengenai konsep memasak melalui pendekatan metabahasa semantik alami yang dilakukan oleh masyarakat Jember. Berdasarkan hasil analisis data, ditemukan 13 makna dari verba memasak, yaitu godhog, kukus, alup, goreng, sangan, eseng, nggeng, dang, pepe, tim, rageni, bakar dan asap.¹¹

Berdasarkan beberapa penelitian di atas, perlu dilakukan kajian mengenai makna semantik verba memasak dalam bahasa Banjar untuk melengkapi kajian metabahasa semantik alami tentang verba tindakan yang telah dilakukan. Teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu teori metabahasa semantik alami oleh Wierzbicka. Apabila kajian dengan konsep MSA ini bisa diterima oleh pembaca dari kultur yang berbeda, diharapkan kajian ini bisa dijadikan sebagai sarana untuk mengenalkan budaya Banjar terutama dalam hal memasak.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengungkap makna yang ada dalam verba memasak dalam bahasa Banjar. Data dalam penelitian ini merupakan data lisan berupa hasil wawancara yang diperoleh dari informan bahasa Banjar dengan kriteria 1) merupakan penutur asli bahasa Banjar, 2) informan memenuhi kategori cukup umur, 3) informan memenuhi standar wawasan yang diperlukan, 4) informan sehat dan tidak pikun. Teknik wawancara bebas digunakan dalam penelitian ini untuk memperoleh informasi mengenai verba memasak dalam bahasa Banjar. Selain itu, peneliti juga menggunakan teknik catat sebagai teknik lanjutan. Mahsun menjelaskan bahwa teknik catat ini digunakan untuk mencatat jawaban dari informan.¹² Selanjutnya, data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis

⁹ Dewi, A.S.S & Mulyadi, M.P, “Struktur Semantik Verba Kiru ‘Potong’ Kajian Metabahasa Semantik Alami” *Izumi*, Vol. 8, No. 2. 2016

¹⁰ Tualaka, D, “Struktur Semantik Verba Persepsi Bahasa Melayu Kupang: Perspektif Metabahasa Semantik Alami (MSA)” *Jurnal Triton Pendidikan*, Vol. 1, No. 1. 2016

¹¹ Rahman, N.I.Z, “Metabahasa Semantik Alami (MSA) Verba “Memasak” dalam Bahasa Jawa Jemberan”, *Multilingual*, Vol. 19, No. 1. 2020

¹² Mahsun, M.S. 2007. Metode Penelitian Bahasa. Raja Grafindo Persada.

menggunakan teori semantik oleh Wierzbicka yang bertujuan untuk mengungkapkan makna yang ada dalam verba memasak dalam bahasa Banjar.¹³

Pembahasan

Verba memasak termasuk ke dalam kategori verba kejadian, yang mana jika ditinjau menurut makna asali yang diusulkan oleh Wierzbicka verba tersebut mempunyai polisemi “do” dan “happen” atau melakukan dan terjadi.¹⁴ Dalam verba memasak, terdapat suatu proses tindakan X melakukan sesuatu terhadap Y dan terjadi sesuatu terhadap Y. Dalam pembahasan ini, verba memasak dalam bahasa Banjar akan dikelompokkan berdasarkan teknik, sarana, dan alat untuk memasak. Data tersebut akan dianalisis menggunakan teori metabahasa semantik alami dengan mengacu pada langkah yang dilakukan oleh Rahman, yaitu pemetaan komponen yang menghasilkan konfigurasi makna. Selanjutnya, makna tersebut menjadi petunjuk untuk memperoleh fitur yang distingtif dan teknik eksplikasi yang menghasilkan informasi bahwa terdapat leksikon “memasak” yang dimungkinkan memiliki satu parafrase yang sama atau berbeda bergantung dari kemampuan makna asali yang digunakan.¹⁵

Berdasarkan data yang diperoleh, terdapat 13 leksikon untuk verba memasak dalam bahasa Banjar. Verba tersebut kemudian dikategorikan berdasarkan teknik, sarana, dan alat yang digunakan untuk memasak. Dilihat dari teknik memasak, verba memasak dibagi menjadi dua kategori yaitu teknik memasak basah dan teknik memasak kering. Teknik memasak basah merupakan teknik memasak yang membutuhkan cairan untuk proses pematangan dalam makanan. Teknik masak basah terdiri dari tumis, oseng, jarang, sangging, gangan, sumap, tumpi, tu’up, dan pais. Sementara itu, untuk teknik masak kering yaitu banam, ubar, sangria dan sanga. Teknik memasak kering merupakan teknik memasak yang tidak membutuhkan cairan untuk proses pematangan dalam makanan. Verba memasak dalam bahasa Banjar berdasarkan teknik memasak kering dibagi menjadi banam, ubar, sangrai, sanga.

Berdasarkan sarana yang digunakan untuk memasak dibedakan menjadi beberapa kategori, yaitu sarana memasak dengan air, sarana memasak dengan batu bara atau api, sarana memasak dengan daun, dan sarana memasak dengan minyak. Cita rasa makanan dari setiap masakan bisa berbeda beda, bergantung dari sarana memasak yang digunakan. sebagai contoh, daun yang digunakan sebagai sarana memasak akan memberikan aroma khas pada setiap makanan. Aroma tersebut menjadi ciri khas tersendiri yang membedakan dari masakan lainnya. Dalam masakan Banjar, sarana memasak dengan air terdiri dari tumis,

¹³ Wierzbicka, Anna, *Semantic: Primes and Universal ...*

¹⁴ Wierzbicka, Anna, *Semantic: Primes and Universal ...*

¹⁵ Rahman, N.I.Z, “Metabahasa Semantik Alami ...

oseng, jarang, sangging, gangan, sumap dan tu'up. Selanjutnya, sarana memasak dengan bara atau api terdiri dari banam dan ubar. Sementara itu, untuk tumpi dan pais dikategorikan sebagai sarana memasak menggunakan daun. Adapun yang dikategorikan sebagai sarana memasak dengan minyak yang terdiri dari sangrai atau menggoreng tanpa menggunakan minyak dan sanga.

Apabila ditinjau dari alat memasak yang digunakan, alat yang digunakan dalam memasak juga bermacam-macam dengan fungsi yang berbeda pula. Sebagai contoh, kompor yang merupakan komponen penting dan tidak bisa tergantikan yang memiliki fungsi penting dalam kegiatan memasak, yaitu untuk membuat matang makanan yang sedang dimasak. Adapun wajan yang berfungsi sebagai alat untuk memasak dan menumis bahan makanan. Kemudian panci yang sering digunakan untuk merebus makanan. Dalam memasak makanan Banjar, alat yang digunakan untuk memasak dibagi menjadi dua macam, yaitu memasak menggunakan panci atau wajan dan memasak menggunakan alat pemanggang. Memasak menggunakan panci atau wajan digunakan untuk masakan berjenis tumis, oseng, jarang, sangging, gangan, sumap, tumpi, tu'up, pais, sangrai dan sanga. Sementara itu, untuk ubar dan banam menggunakan alat pemanggang. Berikut ini merupakan penjabaran dan eksplikasi dari 13 leksikon mengenai verba memasak dalam bahasa Banjar:

Verba memasak tumis dan oseng

Verba memasak tumis mempunyai arti memasak sayur dengan air takaran sedang. Kemudian, oseng adalah memasak protein nabati dengan minyak yang cukup banyak dan sedikit air dengan bumbu bawang merah, putih, cabe, kecap khas Kalimantan.

Imam handak manumis buncis

Imam ingin menumis buncis

Imam handak maoseng tempe

Imam ingin mengoseng tempe

Pada kalimat di atas bisa dilihat bahwa Imam menginginkan buncis dan tempe menjadi matang dengan cara tumis dan oseng. Teknik yang digunakan untuk memasak kedua makanan tersebut sama, hanya ada perbedaan dalam jumlah kuantitas air yang digunakan untuk memasak. Tumis membutuhkan lebih banyak air jika dibandingkan dengan oseng. Bumbu yang digunakan untuk memasak juga sama, yaitu bawang merah, putih, cabe, kecap khas Kalimantan yang kemudian bumbu tersebut ditumis menggunakan minyak terlebih dahulu. Dengan adanya suatu proses memasak, maka bisa dikatakan bahwa Imam melakukan sesuatu terhadap buncis dan tempe sehingga kedua bahan makanan tersebut menjadi matang. Proses memasak tersebut didukung oleh beberapa sarana memasak seperti kompor, wajan dan air. Leksikon tumis

dan oseng menyebabkan terjadinya perubahan pada entitas “Y” yang dilakukan oleh “X”.

Berikut ini merupakan eksplikasi dari tumis dan oseng:

Tumis

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (sarana: air, kompor, wajan)

X melakukan ini dengan cara tertentu (bergerak untuk mengaduk)

Y menjadi matang (tumis sayur)

Oseng

X melakukan sesuatu pada Y pada saat itu

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X melakukan ini menggunakan sesuatu (sarana: air, minyak, kompor, wajan, bumbu khas Banjar)

X melakukan sesuatu seperti ini

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan ini dengan cara tertentu (bergerak untuk menumis dan mengaduk)

Y menjadi matang (oseng tempe)

Jarang dan gangan

Jarang yaitu proses memasak dengan merebus makanan baik sayur, daging maupun jenis ikan yang lain menggunakan air. Di sini, jarang lebih bersifat universal karena arti jarang sendiri yaitu merebus. Kemudian dalam proses memasak ini, bisa menggunakan bumbu atau tidak. Bergantung dengan bahan yang akan dimasak. Gangan merupakan suatu proses untuk memasak sayur berkuah dan harus menggunakan bumbu.

Aini manjarang iwak peda

Aini merebus ikan peda

Nini auran manggangan lodeh

Nenek sedang sibuk memasak sayur lodeh

Melihat contoh kalimat di atas, jarang dan gangan mempunyai bahan makanan yang berbeda untuk diolah. Jarang bisa digunakan untuk proses memasak berupa merebus dengan bahan makanan berupa daging maupun jenis ikan lainnya sedangkan gangan hanya digunakan untuk proses memasak sayur. Baik jarang maupun gangan, keduanya membutuhkan air untuk proses pematangan dalam makanan. Sarana dan alat memasak yang digunakan oleh keduanya juga sama, yaitu panci atau wajan dan kompor. Kemudian, untuk bumbu yang digunakan dalam proses memasak (gangan) bergantung pada jenis sayur yang akan dimasak. Dalam contoh kalimat di atas, Aini, mama, dan nini secara sengaja melakukan sesuatu terhadap bahan makanan. Karena proses memasak tersebut menyebabkan suatu hal terjadi pada “Y”, maka proses tersebut ditandai dengan adanya perubahan yang terjadi pada “Y” seperti yang diinginkan oleh “X”

Berikut merupakan eksplikasi dari jarang dan gangan:

Jarang

- X melakukan sesuatu pada Y
- Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama
- X ingin sesuatu terjadi pada Y
- X melakukan sesuatu seperti ini
- X melakukan ini menggunakan sesuatu (sarana: air, kompor, wajan)
- X melakukan ini dengan cara tertentu (memperhatikan kematangan)
- Y menjadi matang

Gangan

- X melakukan sesuatu pada Y
- Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama
- X ingin sesuatu terjadi pada Y
- X melakukan sesuatu seperti ini
- X melakukan ini menggunakan sesuatu (sarana: air, kompor, wajan dan bumbu khas Banjar)
- X melakukan ini dengan cara tertentu (memperhatikan kematangan)
- Y menjadi matang (sayur digangan)

Banam dan ubar

Banam maupun ubar proses memasak yang dilakukan dengan memanggang bahan makanan. Hal yang membuat keduanya berbeda yaitu terletak pada bumbu yang digunakan. Banam menggunakan bumbu berupa

bawang merah, bawang putih, saus tomat, dan kecap, sedangkan ubar hanya menggunakan garam. Selama proses memasak terjadi, keduanya menggunakan alat berupa pemanggang dan bara atau api.

Fico mambanam iwak lawan mama.

Fico membakar ikan dengan mama.

Nadya ma'ubar iwak nila.

Nadya membakar ikan nila.

Dari contoh kalimat di atas bisa dikatakan bahwa banam maupun ubar, keduanya merupakan proses memasak dengan membakar bahan makanan yang sama berupa ikan. Hanya saja bumbu yang digunakan berbeda. Proses memasak ini membutuhkan bara sebagai media masak yang utama untuk membuat bahan yang dimasak menjadi matang. Proses memasak ini dilakukan dengan cara meletakkan bahan makanan di atas panggangan yang di bawahnya sudah ada bara layaknya membakar sate. Dalam proses mambanam dan me'ubar, bahan makanan yang sudah diletakkan di atas bara kemudian dioles dengan bumbu banam dan bumbu ubar. Lama memasak tergantung dari bahan makanan yang digunakan dan besarnya bara api. Leksikon banam dan ubar menggambarkan "X" melakukan sesuatu terhadap "Y" kemudian "Y" menjadi matang.

Berikut merupakan ekplikasi dari banam dan ubar:

Banam

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (api, pemanggang dan bumbu)

X melakukan ini dengan cara tertentu (bergerak membolak balik)

Y menjadi matang (dibanam)

Ubar

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (api, pemanggang dan garam)

X melakukan ini dengan cara tertentu (bergerak membolak balik)

Tu'up, tumpi dan pais

Tu'up merupakan proses memasak protein hewani dengan kuah menggunakan bumbu tu'up berupa bawang merah, bawang putih, kunyit, dan cabe merah besar. Sebagian bumbu dihaluskan dan sebagian dipotong biasa ditumis lalu ditambah dengan air. Tumpi merupakan memasak protein hewani dengan bumbu pepes dan air sedangkan pais memasak protein hewani menggunakan bumbu pepes tanpa melibatkan air. Baik tumpi dan pais keduanya menggunakan daun untuk membungkus bahan makanan yang akan dimasak.

Mama manumpi iwak saluang
Mama menumpi ikan saluang

Acil Idah memais iwak patin
Tante Idah memais ikan patin

Imam manu'up iwak haruan
Imam menu'up ikan haruan

Berdasarkan contoh kalimat di atas, dapat dikatakan bahwa makanan yang akan diolah berbahan dasar yang sama berupa ikan atau daging merah. Akan tetapi, yang membedakan ketiganya berada pada bumbu dan penggunaan daun untuk memasak. Tumpi dan pais membutuhkan daun untuk proses memasak, akan tetapi tumpi tidak mewajibkan pemakaian daun pisang. Biasanya, dalam proses memasak tumpi daun digunakan untuk hasil masakan yang lebih wangi. Bumbu yang digunakan juga hampir sama. Tu'up menggunakan bumbu pepes tetapi selama proses memasak, langsung dimasukkan ke dalam panci tanpa dibungkus dengan daun terlebih dahulu dan pada bumbu pepes yang digunakan untuk tu'up tidak memakai kemiri selayaknya bumbu pepes banjar pada normalnya. Leksikon tumpi, tu'up, dan pais menggambarkan "X" melakukan sesuatu terhadap "Y" dan pada saat yang bersamaan sesuatu terjadi kepada "Y" kemudian "Y" menjadi matang.

Berikut merupakan eksplikasi dari tumpi, tu'up, dan pais:

Tumpi

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (wajan atau panci, air, kompor, bumbu pepes)

X melakukan ini dengan cara tertentu (direbus)

Pais

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (wajan atau panci, air, kompor, daun dan bumbu pepes) X melakukan ini dengan cara tertentu (dikukus)

Y menjadi matang (dipais)

Tu'up

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (wajan atau panick, air, kompor, daun dan bumbu pepes tanpa kemiri)

X melakukan ini dengan cara tertentu (direbus)

Y menjadi matang (ditu'up)

Sangging

Proses memasak sangging dilakukan dengan memasukkan bahan makanan tersebut kedalam air hingga air menyurut. Lama memasak bervariasi, bergantung pada bahan makanan yang digunakan.

Bawang habang sekilo gasan manyangging daging.

Bawang merah satu kilo untuk menyangging daging.

Kalimat diatas menunjukkan bahwa sangging merupakan suatu proses untuk memasak daging dengan bumbu yang lengkap dan menggunakan air dan api yang kecil agar makanan yang dimasak menjadi matang. Sangging merupakan proses memasak dengan api kecil dan waktu yang lama dengan bumbu yang lengkap berupa bawang merah, bawang putih, cabe merah, kunyit, jahe, sereh, kemiri dan rempah lainnya seperti jinten dan pala.

Beikut merupakan eksplikasi dari sangging:

Sangging

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (wajan atau panci, air, kompor, bumbu sanggingan)

X melakukan ini dengan cara tertentu (dimasak dengan volume air sedang hingga air menyusut dan bumbu meresap)

Y menjadi matang (daging disangging)

Sanga dan sangrai

Sanga dan sangrai, keduanya bisa dikategorikan dalam proses memasak untuk menghasilkan suatu masakan yang kering. Hanya saja yang membedakan keduanya yaitu penggunaan minyak. Sangrai yaitu proses memasak tanpa menggunakan minyak dan air sedangkan sanga merupakan proses penggorengan dengan menggunakan minyak yang cenderung banyak.

Abid nukar minyak gasan manyanga ayam.

Abis membeli minyak untuk menggoreng ayam.

Nini di dapur manyangrai kacang.

Nekek manyangrai kacang di dapur.

Dari kalimat diatas bisa disimpulkan bahwa bahan makanan yang digunakan berbeda. Sanga biasanya digunakan untuk menggoreng daging dengan minyak yang banyak atau *deep fry* sedangkan sangrai digunakan untuk menyangrai kacang atau kopi tanpa menggunakan minyak. Dalam proses memasak sanga, bahan makanan dimasukkan kedalam minyak mendidih kemudian beberapa menit kemudian menjadi matang. Bahan makanan yang digunakan dalam proses memasak sanga dapat berupa krupuk, daging, ikan dan lain lain. Sedangkan dalam proses memasak sangrai hanya memanfaatkan panci atau wajan yang digunakan tanpa minyak dan mengaduk bahan makanannya hingga matang atau berubah warna.

Barikut merupakan eksplikasi dari sanga dan sangrai:

Sanga

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (wajan, minyak, kompor)

X melakukan ini dengan cara tertentu (digoreng)

Sangrai

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (wajan dan kompor)

X melakukan ini dengan cara tertentu (disangrai)

Y menjadi matang (kacang sangrai)

Sumap

Sumap merupakan proses memasak dalam bahasa Banjar dengan cara dikukus. Bahan makanan yang dikukus bisa terdiri dari berbagai macam jenis makanan, seperti roti, nasi, ikan, dan lain-lain.

Abah handak manyumap roti.

Bapak ingin mengukus roti.

Berdasarkan contoh kalimat diatas, dapat dikatakan bahwa mengukus merupakan proses memasak menggunakan uap panas yang terevaporasi dari air yang dididihkan dalam panci dan uap yang dihasilkan memasak makanan secara perlahan. Bahan makanan yang bisa digunakan berupa roti, ubi, ikan, dan lain lain. Leksikon sumap menjelaskan “X” melakukan sesuatu terhadap “Y” dan pada waktu yang bersamaan sesuatu terjadi pada “Y” kemudian “Y” menjadi matang.

Berikut merupakan eksplikasi dari sumap:

Sumap

X melakukan sesuatu pada Y

Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama

X ingin sesuatu terjadi pada Y

X melakukan sesuatu seperti ini

X melakukan ini menggunakan sesuatu (panci, air dan kompor)

X melakukan ini dengan cara tertentu (disumap)

Y menjadi matang (roti)

Penutup

Penelitian mengenai verba memasak dalam bahasa Banjar yang dianalisis menggunakan teori Metabahasa Semantik Alami menjabarkan eksplikasi makna yang rinci dan jelas mengenai leksikon yang ditemukan. Verba memasak dalam bahasa Banjar terdiri dari 13 leksikon yang dikategorikan berdasarkan teknik memasak, sarana, dan alat yang digunakan. Tiga belas leksikon verba memasak dalam bahasa Banjar antara lain tumis, oseng, jarang, sangging, gangan, sumap, tumpi, tu'up, pais, banam, ubar, sangrai, sanga. Kemudian, verba tersebut mempunyai polisemi “do” dan “happen” atau melakukan dan terjadi. Dari 13 leksikon yang dianalisis, verba memasak mempunyai eksplikasi X melakukan sesuatu pada Y, Sesuatu terjadi pada Y pada saat yang sama, X ingin sesuatu terjadi pada Y, X melakukan sesuatu seperti ini, X melakukan ini menggunakan sesuatu, X melakukan ini dengan cara tertentu, Y menjadi matang. Eksplikasi terhadap ketigabelas leksikon tersebut mempunyai tujuan untuk memperjelas apa saja yang terjadi dalam verba memasak dalam bahasa Banjar.

Daftar Pustaka

- Arnawa, Nengah. *Bahasa Bali Usia Anak*. Anak: Kajian Metabahasa Semantik Alami, 2013
- Dewi, et.al, “*Struktur dan Peran Semantik Verba Menyentuh Bahasa Bali Subtipe Melakukan- Terjadi: Kajian Metabahasa Semantik Alami (MSA)*” Pascasarjana Universitas Udayana. 2016
- <https://www.tribunnews.com/nasional/2020/12/14/setelah-lihat-proses-rekonstruksi-kompolnas-yakini-laskar-fpi-yang-menyerang-polisi>. “Diakses 12 Agustus,”
- Mahsun, M S. *Metode Penelitian Bahasa*. Raja Grafindo Persada, 2007
- Mujib, “Hubungan Bahasa dan Kebudayaan” *Adabiyat*, Vol. 8, No. 1. 2009
- Rahman, N.I.Z, “Metabahasa Semantik Alami (MSA) Verba “Memasak” dalam Bahasa Jawa Jemberan”, *Multilingual*, Vol. 19, No. 1. 2020
- Syahputra, F.P, “Struktur Semantis Verba Sentuh Bahasa Indonesia”, *Haluan Sastra Budaya*, Vol. 2, No. 1. 2018
- “Tak Cuma 6 Anggota FPI, KontraS Catat Ada 29 Kasus Pembunuhan Oleh Polisi <https://www.suara.com/news/2020/12/14/203006/Tak-Cuma-6-Anggota-Fpi-KontraS-Catat-Ada-29-Kasus-Pembunuhan-Oleh-Polisi>,”
- Tualaka, D. “Struktur Semantik Verba Persepsi Bahasa Melayu Kupang: Perspektif Metabahasa Semantik Alami (MSA.” *Jurnal Triton Pendidikan* 1, no. 1 (2016): 57–60.

- Utari, Sri. “Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya.” *CoverAge: Journal of Strategic Communication* 8, no. 2 (2018): 36–44.
- Wierzbicka, Anna. *Semantic: Primes and Universal*. UK: Oxford University Press, 1996
- Widani, N. N, “Makna “Mengambil” Bahasa Bali: Pendekatan Metabahasa Semantik Alami (MSA)”, *Retorika: Jurnal Ilmu Bahasa*, Vol. 2, No. 1. 2016.