

Makna Leksikal Kuliner Tradisional Di Medan, Indonesia–Penang, Malaysia

Ayu Melati Ningsih^{1*}, Risnawaty², Vera Kristiana³, Yayuk Yuliana⁴, Mohd Haizzan Bin Yahaya⁵, Rara Silvany Aulia⁶

Program Studi Sastra Inggris, Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah, Medan, Indonesia

*Korespondensi : (ayumelati@umnaaw.ac.id)

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kolaborasi antara Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah dengan Universiti Sains Malaysia (USM) yang mengeksplorasi makna budaya dan linguistic dari kuliner tradisional di Medan dan Penang. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah melestarikan warisan memalui pendokumentasian, analisis, dan perbandingan istilah kuliner, akar sejarah, serta makna simbolis ditengah tantangan globalisasi. Dengan pendekatan campuran-gabungan antara etnografi lapangan, linguistic komputasional (pemetaan leksikal berbasis AI), dan analisis semiotik- tim mengumpulkan data dari sejarah lisan, resep kuno dan etnografi digital. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini menonjolkan variasi regional terkait migrasi dan pengaruh colonial dan terdatanya istilah seperti rendang (Minang) dan nasi kandar (Melayu-India), dilengkapi etimologi dan narasi budaya.

Kata kunci: Kuliner tradisional; makna leksikal; pelestarian budaya; etnografi berbasis AI; kolaborasi Indonesia-Malaysia.

Abstract

This community service program is a collaboration between Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah and Universiti Sains Malaysia (USM) that explores the cultural and linguistic meanings of traditional cuisines in Medan and Penang. The objective of this community engagement initiative is to preserve culinary heritage through documentation, analysis and comparison of culinary terms, historical roots, and symbolic meaning amidst the challenges of globalization. Using a mixed-method approach-combining field ethnography, computational linguistics (AI-based lexical mapping), and semiotic analysis, the team collected data from oral histories, ancient recipes, and digital ethnography. The results highlight regional variations related to migration and colonial influences, as well as the documentation of terms such as rendang (Minang) and nasi kandar (Malay-Indian) enriched with etymologies and cultural narratives.

Keywords: Traditional Cuisine; lexical meaning; cultural preservation; AI based ethnography; Indonesia-Malaysia collaboration.

Submit: Mei 2025

Diterima: Mei 2025

Publish: Mei 2025



Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International (CC-BY-NC-ND 4.0)

1. PENDAHULUAN

Kuliner tradisional tidak hanya sekedar hidangan, melainkan *cultural artifact* yang merekam sejarah, identitas, dan interaksi sosial suatu masyarakat (Civitello, 2011). Menurut (C. M. Counihan, 2002) kuliner tradisional merupakan *living heritage* yang tidak hanya mencerminkan identitas kultural, tetapi berfungsi sebagai *social glue* yang mempererat komunitas. Studi terbaru menunjukkan bahwa globalisasi telah mengancam keberlangsungan warisan kuliner lokal, teruma melalui homogenisasi rasa dan tergerusnya pengetahuan tradisional (Appadurai, 1988; Pilcher, 2023). Dalam konteks ini, pendokumentasian aspek linguistik dan budaya makanan menjadi langkah kritis untuk memitigasi *cultural erosion* (Holtzman, 2006) yang mana studi antropologi makanan menunjukkan bahwa setiap hidangan tradisional mengandung *embedded knowledge* pengetahuan lokal tentang ekologi, sejarah, dan nilai-nilai sosial yang di transmisikan lintas generasi. Di Asia Tenggara, makanan menjadi *cultural boundary marker*, contohnya adalah perbedaan antara rendang Minang dan gulai melayu di Sumatera Utara merefleksikan dinamika etnis dan geografi. Akan tetapi, globalisasi telah mengakibatkan *culinary deskilling*, yang mana generasi muda kehilangan kemampuan mengolah bahan tradisional akibat industrialisasi pangan.

Program pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kolaborasi antara Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al-Washliyah dan Universiti Sains Malaysia (USM) fokus pada

eksplorasi makna budaya dan linguistic kuliner tradisional di Medan (Indonesia) dan Penang (Malaysia). Kedua wilayah dipilih karena memiliki sejarah kuliner yang kaya hasil akulterasi etnis, migrasi, dan kolonialisme (Tan & Kamarudin Ngah, 2015). (Appadurai;1988) menjelaskan bahwa makanan adalah lensa untuk membaca perubahan sosial sehingga pendekatan multidisiplin dalam penelitian ini dirancang untuk mengungkapkan lapisan makna yang kompleks. Dalam hal ini, (Long, 2024) Masakan tradisional mengacu pada praktik kuliner, resep, dan budaya makanan yang diwariskan dari generasi ke generasi dalam komunitas atau wilayah tertentu.Ini mencerminkan pengaruh sejarah, geografis, dan sosial-budaya, sering menggunakan bahan-bahan lokal dan teknik memasak yang telah teruji oleh waktu.Hidangan tradisional tidak hanya dihargai karena rasanya tetapi juga karena perannya dalam melestarikan identitas budaya, ritual, dan warisan komunal.Masakan tradisional bukan hanya tentang hidangan yang memenuhi kebutuhan nutrisi tetapi juga berfungsi sebagai cerminan identitas budaya, sejarah, dan nilai-nilai masyarakat.Dalam era globalisasi ini, di mana batas-batas budaya semakin kabur, pemahaman yang lebih mendalam tentang makna leksikal dari masakan tradisional menjadi penting untuk melestarikan warisan kuliner sebagai bagian dari kekayaan intelektual suatu bangsa.Medan, Indonesia, dan Penang, Malaysia, adalah dua wilayah dengan ikatan sejarah dan budaya yang erat, terutama dalam tradisi kuliner.Kedua

kota tersebut terkenal dengan cita rasa yang kaya dan hidangan unik—seperti rendang, asam pedas, laksa, dan nasi kandar yang tidak hanya lezat tetapi juga mengandung makna filosofis dan linguistik yang mendalam.

Namun, seiring berjalananya waktu, banyak generasi muda yang kehilangan keterhubungan dengan asal-usul dan makna di balik nama-nama serta bahan-bahan yang digunakan dalam masakan tradisional. Namun, setiap istilah kuliner menyimpan narasi budaya, proses memasak, dan bahkan nilai-nilai sosial dari komunitas lokal. Misalnya, kata "rendang" dalam budaya Minangkabau tidak hanya merujuk pada teknik memasak tetapi juga mencerminkan nilai-nilai kesabaran dan ketelitian. Sementara itu, di Malaysia, hidangan seperti "nasi kandar" mencerminkan perpaduan budaya Melayu, India, dan Cina. Oleh karena itu, inisiatif keterlibatan komunitas ini bertujuan untuk mendokumentasikan dan menganalisis makna leksikal dari masakan tradisional di Medan dan Penang sebagai upaya untuk melestarikan warisan budaya. (Counihan & Van Esterik, 2013) masyarakat mengklasifikasikan makanan melalui oposisi biner fundamental. Dia berpendapat bahwa nama-nama dan metode persiapan makanan tidak hanya tentang nutrisi tetapi juga mencerminkan struktur pemikiran budaya. Menggunakan pendekatan budaya-linguistik, proyek ini akan mengumpulkan, membandingkan, dan memetakan istilah kuliner beserta makna yang terkandung di dalamnya. Hasil yang diharapkan adalah referensi edukatif bagi masyarakat umum, akademisi, dan pelaku industri kuliner, sekaligus memperkuat kesadaran akan pentingnya melestarikan

warisan gastronomi sebagai bagian dari identitas bersama antara Indonesia dan Malaysia.

2. METODE PELAKSANAAN

Studi ini menggunakan pendekatan budaya-linguistik untuk mendokumentasikan, membandingkan, dan memetakan istilah kuliner beserta makna budaya yang terkandung di dalamnya. Metodologi ini dipilih karena kemampuannya untuk secara sistematis mengungkapkan hubungan antara bahasa, praktik kuliner, dan nilai-nilai budaya (Duranti, 2009). Tahapan Implementasi;

- 1) Pengumpulan Data
 - a. Merekam istilah kuliner tradisional (misalnya, "rendang," "nasi kandar") melalui:
 - 1) Wawancara dengan ahli kuliner dan sesepuh
 - 2) Analisis resep-resep sejarah dan literatur etnografi
 - b. Mengidentifikasi makna simbolis (misalnya, "asam pedas" sebagai metafora kehidupan)
 - c. Membandingkan variasi istilah regional (misalnya, "laksa Medan" vs. "laksa Penang")
- 2) Analisis leksikal
- 3) Mengembangkan peta berbasis GIS interaktif yang menampilkan:
 - d. Distribusi istilah kuliner
 - e. Pola migrasi resep dan adaptasi budaya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pendekatan budaya-linguistik menyediakan kerangka sistematis untuk mendokumentasikan,

membandingkan, dan memetakan istilah kuliner tradisional sambil melestarikan makna budayanya di tengah modernisasi dan globalisasi. Berikut adalah cara penerapannya:Dokumentasi:Menangkap Istilah Kuliner dan Konteks Budaya:

- Kerja Lapangan Etnografi:
 - Melakukan wawancara dengan para tetua lokal, koki, dan anggota komunitas untuk merekam sejarah lisan.
 - Gunakan alat audio/video untuk melestarikan pengucapan, ritual, dan teknik memasak.
 - Inventarisasi Leksikal:
 - Buatlah glosarium istilah kuliner (misalnya, "Nasi Liwet" dalam bahasa Jawa atau "Kare-Kare" dalam bahasa Tagalog) dengan definisi, etimologi, dan konteks penggunaan.
 - Arsip Digital:
 - Kembangkan basis data yang dapat dicari (misalnya, Proyek Bahasa Terancam Punah) dengan entri multimedia.
 - Indonesia dan Malaysia memiliki warisan kuliner yang saling terkait secara linguistik dan budaya, namun perbedaan dalam sejarah kolonial, tradisi lokal, dan pengaruh regional telah membentuk kosakata gastronomi yang berbeda.Berikut adalah analisis komparatif tentang bagaimana istilah kuliner mencerminkan perbedaan sejarah dan budaya mereka.
 - Pengaruh historis pada istilah kuliner
- Akar Austronesia Pra-Kolonial Banyak hidangan tradisional di kedua negara berasal dari akar kuliner Austronesia yang sama,

tetapi adaptasi lokal menyebabkan variasi dalam terminologi:

Konsep Hidangan	Indonesia	Malaysia	Wawasan Sejarah
Nasi Lemak	<i>Nasi Uduk (Jawa)</i>	<i>Nasi Lemak (Malay)</i>	"Lemak" (berlemak) vs. "Uduk" (Jawa untuk "campuran")—keduanya menekankan kekayaan tetapi berbeda dalam cara penyajiannya.
Ikan Bakar	<i>Ikan Bakar</i>	<i>Ikan Panggang</i>	"Bakar" (membakar) vs. "Panggang" (memanggang)—preferensi regional dalam metode memasak.

2) Kolonial

- Pengaruh Belanda (Indonesia)
 - "Bistik" (dari Belanda "briefstuk") – hidangan steak daging sapi.
 - "Kue" (kue, dari Belanda "koek"), sedangkan Malaysia menggunakan "Kuih" (dari Hokkien "kueh").
- Pengaruh Inggris (Malaysia)
 - "Kari" (dari Tamil melalui adopsi kolonial Inggris) vs. "Kare" Indonesia (pengejaan yang dipengaruhi Belanda)
 - "Teh Tarik" ("teh tarik")— sebuah inovasi Mamak (India-Muslim) pasca-kolonial.
- Nama-nama hidangan sering kali mengandung makna simbolis yang dalam, mencerminkan nilai-nilai budaya, peristiwa sejarah, kepercayaan agama, dan hierarki sosial.Berikut adalah analisis tentang bagaimana terminologi makanan menyandikan lapisan-lapisan makna ini, dengan contoh dari masakan global—terutama berfokus pada

Indonesia dan Malaysia untuk wawasan komparatif.

a. Simbolisme spiritual dan religious

Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> a. "Nasi Tumpeng" (nasi berbentuk kerucut dari Jawa) → Melambangkan Gunung Meru (sumbu kosmik dalam Hindu-Buddha) dan keharmonisan komunitas. b. "Ketupat" (kue beras anyaman) → Melambangkan permohonan maaf dan kesucian, dimakan saat Idul Fitri.
Malaysia	<ul style="list-style-type: none"> a. "Bubur Asyura" (Bubur Bahtera Nuh) → Terbuat dari 10+ biji-bijian, memperingati keselamatan Nabi Nuh.

b. Narasi sejarah dan politik

Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> 1. "Pecel" (<i>salad sayur dengan saus kacang</i>) → <i>Dari bahasa Jawa "pecel"</i> (<i>menggiling</i>), melambangkan egalitarianisme (<i>dimakan oleh semua kelas sosial</i>). 2. "Semur" (<i>semur daging</i>) → <i>Berasal dari Belanda "smoor"</i> (<i>ditutup</i>), mencerminkan adaptasi era kolonial.
Malaysia	<ul style="list-style-type: none"> b. "Nasi Dagang" (nasi pedagang Terengganu) → Merayakan perdagangan maritim bersejarah dengan Thailand dan India.

c. Hirarki sosial dan identitas

Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> a. "Ayam Kampung" (<i>ayam kampung</i>) → Berbeda dengan unggas industri,
-----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> melambangkan keaslian pedesaan.
	<ul style="list-style-type: none"> b. "Nasi Kebuli" (<i>nasi Arab-Indonesia</i>) → Mencerminkan pengaruh migran Hadhrami.
Malaysia	<ul style="list-style-type: none"> a. "Mamak Mee Goreng" → Mengidentifikasi komunitas India-Muslim ("Mamak")

4. KESIMPULAN

Kuliner tradisional adalah cultural artifact yang membantu sejarah, identitas, dan interaksi sosial suatu masyarakat. Globalisasi telah mengancam keberlangsungan warisan kuliner lokal, teruma homogenisasi rasa dan tergerusnya pengetahuan tradisional. Dalam konteks, pendokumentasian aspek linguistik dan budaya makanan menjadi langkah kritis untuk memitigasi cultural erosion. In Asia Tenggara, makanan menjadi cultural boundary marker, adalah perbedaan antara rendang Minang dan gulai melayu di Sumatera Utara merefleksikan dinamika etnis dan geografi. Globalisasi telah mengakibatkan culinary deskillling, yang mengumpulkan kemampuan mengolah bahan tradisional akibat industrialisasi pangan. Program pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kolaborasi antara Universitas Muslim Nusantara (UMN) Al-Washliyah dan Universiti Sains Malaysia (USM) fokus pada eksplorasi makna budaya dan linguistic kuliner tradisional di Medan (Indonesia) dan Penang (Malaysia). Masakan tradisional mengacu pada praktik kuliner, resep, dan budaya makanan yang diwariskan dari generasi ke generasi dalam komunitas atau wilayah tertentu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada LPPI UMN Al-Washliyah. Bapak Rektor UMN Al-Washliyah beserta jajaran, Tim PKM Internasional dan seluruh pihak yang terlibat dalam PkM ini. Khususnya kepada Masyarakat Medan dan Penang sebagai sumber data dari kegiatan Pk Mini.

REFERENSI

- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3–24. <https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>
- Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people* (3rd ed (Online-Ausg.)). John Wiley and Sons.
- Counihan, C. (Ed.). (2018). *Food and culture: A reader* (Fourth edition). Routledge.
- Counihan, C. M. (2002). *Journal of Anthropological Research*, 58(4), 582–584. JSTOR.
- Duranti, A. (Ed.). (2009). *A companion to linguistic anthropology* (Nachdr.). Blackwell.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, 35(1), 361–378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Long, L. M. (2024). Culinary tourism and contradictions of cultural sustainability: Industrial agriculture food products as tradition in the American Midwest. *Food, Culture & Society*, 27(1), 48–68. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2237763>
- Tan, Y. S. & Kamarudin Ngah. (2015). *Culture, identity, and foodways of the Terengganu Chinese*. Strategic Information and Research Development Centre.
- Wilk, R. R., & Barbosa, L. (Eds.). (2012). *Rice and beans: A unique dish in a hundred places*. Berg.