

LEKSIKON TAKJIL TRADISIONAL MELAYU TAMIANG SEBAGAI KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT MELAYU TAMIANG

Tengku Winona Emelia¹

¹Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

*¹*email:* t.winona@umsu.ac.id

Abstrak: Leksikon nama kuliner tradisional menyiratkan makna budaya yang penting untuk digali dan diinterpretasikan dalam kaitannya dengan pengungkapan nilai-nilai simbolik dan budaya yang dikandungnya. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan leksikon takjil masyarakat Melayu Tamiang. Pembahasan berkaitan dengan leksikon kuliner yang muncul dari hidangan takjil tradisional dan bagaimana hubungannya dengan budaya masyarakatnya. Desain penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografis berancangan antropinguistik. Sumber data penelitian adalah tuturan lisan para informan sebagai narasumber. Hasil penelitian pada takjil tradisional antara lain Bubur pedas, Anyang, Temuling, dan Kue Rasidah, ditemukan 125 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 67 leksikon bahan, dua puluh enam leksikon cara pengolahan, dan tiga puluh dua leksikon alat. Fungsi dan nilai simbolik mempresentasikan bahwa kuliner takjil tradisional merupakan makanan ciri khas berbuka puasa di bulan Ramadan dan diyakini kurang lengkap bila hidangan takjil tidak dibuat atau disajikan. Kuliner takjil tradisional merepresentasikan simbol dan makna yang berhubungan erat dengan jati diri sosial budaya masyarakat Melayu Tamiang. Temuan penelitian bermanfaat untuk dokumentasi produk budaya kuliner lokal sebagai upaya revitalisasi serta pemertahanan budaya tradisional menghadapi restorasi dan keuniversalan. Manah kolektif masyarakat Melayu Tamiang terwujud dalam sikap, perilaku, dan tata nilai serta norma yang berlaku dalam suatu masyarakat sebagai kearifan lokal.

Kata Kunci: takjil tradisional, Melayu Tamiang, kearifan lokal

Pendahuluan

Identifikasi kearifan lokal kuliner takjil tradisional yang marak di bulan Ramadan di masyarakat Melayu Tamiang merupakan tujuan dari penelitian ini. Keanekaragaman kelompok etnis di Indonesia menghasilkan keragaman budaya dan adat istiadat, salah satunya budaya makan. Antropolog menempatkan makan sebagai budaya yang sangat penting karena tidak terlepas dari kehidupan manusia. Caplan (1996:2) mengemukakan bahwa karya-karya antropologi makanan yang telah dipublikasikan periode 1960 sampai dengan 1970-an merupakan warisan penting dan sangat berpengaruh.

Berdasarkan kajian-kajian itu jelas tergambar bahwa budaya memainkan peran yang sangat penting dalam menentukan apa yang kita klasifikasikan sebagai makanan. Nilai-nilai dominan dari sistem makanan dalam pengalaman manusia tidak dibatasi sebagai sesuatu yang bersifat kealamian, tetapi makanan menunjukkan proses budaya, transformasi, dan interpretasi terhadap alam, hal ini disampaikan oleh Montanari (2006:xi). Makanan pada dasarnya adalah produk budaya masyarakat.

Makanan, santapan, atau kuliner seperti yang dipresentasikan Soegiarto (2018) kuliner adalah masakan dalam artian hasil dari proses memasak. Kata kuliner berasal dari kata serapan dari Bahasa Inggris yaitu *culinary*. Dalam Bahasa Inggris *culinary* memiliki arti yaitu hal yang berhubungan dengan dapur dan keahlian masak-memasak. Masing-masing suku, bangsa, dan budaya mempunyai terminologi kuliner yang berbeda-beda, begitu juga dengan kuliner Melayu. Fitriasia (2019) menyebutkan kuliner sebagai makan dan minum, makanan dan minuman, dan hasil olahan berupa masakan. Kuliner juga dapat disebut sebagai ciri khas atau penanda keunikan suatu budaya, tepatnya sebagai identitas budaya dengan penggunaan bumbu dan resep yang khas, dan dapat ditemukan di daerah tertentu. Perbedaan letak geografis, kondisi alam, lingkungan alam, dan kondisi sosial masyarakat mempengaruhi keunikan suatu kuliner.

Harris dan Moran (1982) mengutarakan bahwa “cara memilih, menyiapkan dan memakan makanan sering berbeda antara budaya yang satu dengan budaya yang lainnya”. Salah satu karakteristik budaya adalah makanan. Makanan adalah salah satu kerangka yang disentuh oleh budaya. Menurut Koentjaraningrat (1998) beragam kebudayaan di dunia makanan dapat ditilik dari cara memasak dan cara penyajiannya. Bahan mentah yang digunakan mungkin sama, tetapi ragam memasak dan penyajiannya berbeda dan mungkin penamaannya pun berbeda. Mengganti cara makan seseorang dari kelompok budaya satu ke kelompok budaya lain tidak gampang, sekalipun bahan mentahnya sama tetapi kalau cara pengolahannya berbeda akan berbeda pula rasanya, dan belum tentu seseorang dari budaya lain bersedia makan. Keanekaragaman flora dan fauna menciptakan cita rasa yang berbeda pada setiap etnis. Kuliner merupakan bagian dari kegiatan memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari.

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah komoditas makanan yang dikonsumsi suatu kelompok masyarakat atau disajikan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai tinggalan dari generasi terdahulu. Jenis makanan dibuat berdasarkan resep pusaka turun-temurun sehingga nyaris tanpa modifikasi dan menjadikannya berbeda dari kuliner daerah lain. (Tyas, 2017:3) menyajikan pendapat bahwa kuliner tradisional menjadi identitas lokal karena merupakan bagian dari totalitas budaya masyarakat, seperti tata cara pengolahan, peranannya dalam budaya masyarakat, dan tata perayaan dalam perhelatannya, serta resep pembuatan yang terus terjaga. Kuliner tradisional atau makanan merupakan salah satu kelimpahan budaya yang perlu terus ditelusuri sebagai salah satu aset bangsa. Tentunya layak disayangkan, pembahasan mendalam tentang kuliner tradisional Indonesia masih tergolong jarang, terutama pengembangan makna dan fungsi sosial budayanya. Kebesaran ragam kuliner Indonesia seyogianya dibarengi dengan upaya pemertahanan dengan cara mengarsipkannya sebagai produk kebudayaan yang menjadi keunggulan (*local genius*) suatu komunitas, baik oleh masyarakat maupun pemerintah.

Ketertarikan peneliti untuk mengulas takjil tradisional Melayu Tamiang di Kuala Simpang dan sekitarnya yang mendiami wilayah Kabupaten Aceh Tamiang, karena takjil tradisional bubur pedas, anyang, temuling, dan kue rasidah hanya dapat ditemui dan dinikmati saat bulan Ramadan. Pada saat bulan Ramadan tiap tahunnya, menjelang waktu berbuka puasa, aktivitas berburu takjil menjadi bagian tak terpisahkan dari rutinitas masyarakat begitu juga yang berada di Kabupaten Aceh Tamiang. Terminologi takjil diserap dari bahasa Arab ke bahasa Indonesia sebagai verba dan nomina. Istilah takjil dapat dipakai untuk menunjukkan perbuatan menyegerakan berbuka puasa dan juga objek atau bahan makanan yang disantap saat berbuka puasa. Berbagai hidangan khas Melayu Tamiang disajikan menyemarakkan bulan suci Ramadan.

Antropolinguistik pada dasarnya subdisiplin linguistik yang melihat bahasa melalui konsep-konsep dasar antropologi antropologi dasar, budaya, dan sejenisnya (Foley, 1997). Linguistik antropologi merupakan sebuah bidang ilmu interdisipliner yang mempelajari hubungan antara bahasa dan seluk beluk kehidupan manusia, termasuk kebudayaan (Sibarani, 2015). Kajian bahasa dalam antropolinguistik berusaha untuk memahami bahasa dalam konteks budaya. Konteks budaya mengacu pada nilai-nilai yang dianut oleh sekelompok orang. Konteks budaya berkaitan dengan latar belakang budaya penutur (Lubis, 2019).

Penelitian ini akan menyajikan bagaimana leksikon-leksikon dalam takjil tradisional Melayu Tamiang terkait dengan budaya dalam masyarakat Melayu Tamiang di Kabupaten Aceh Tamiang.

Kajian Pustaka

Sajian takjil tradisional masyarakat Melayu antara lain bubur pedas, anyang paku, temuling, dan kue rasidah. Santapan takjil ini biasanya selalu laris diburu sebagai kudapan Ramadan khas Melayu Tamiang. Selain saat bulan Ramadan jamuan ini juga disantap pada saat penyambutan tamu dan acara kenduri. Bagi masyarakat suku Melayu Tamiang sajian tradisional ini merupakan pusaka budaya kuliner di Kabupaten Aceh Tamiang. Eksistensi sejumlah takjil khas Melayu yang dijual di pusat penjualan takjil juga menunjukkan adanya unsur kearifan lokal sebagai fakta penjualan takjil pada bulan Ramadan di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang

Suku Melayu Tamiang adalah satu di antara suku atau sub-etnik Melayu yang merupakan penduduk asli Kabupaten Aceh Tamiang. Etnik ini mempunyai kesamaan dialek dan bahasa dengan masyarakat Melayu yang tinggal di kabupaten Langkat, Sumatera Utara serta berparak dengan masyarakat Aceh. Sekalipun demikian puak ini telah sekian abad mendiami salah satu bagian dari wilayah Provinsi Aceh, dianggap menjadi penduduk asli Kabupaten Aceh Tamiang. Kendatipun beberapa catatan sejarah menceritakan bahwa suku Tamiang adalah suku pendatang yang berasal dari kolonisasi suku melayu yang mengungsi ratusan tahun silam.

Gerhardt dkk dalam Buku Culinary Linguistics (2013), mengemukakan hubungan antara makanan alam, dan budaya, termasuk bahasa, berdasarkan pandangan antropologi linguistik. Dari sudut pandang antropolinguistik, semua jenis bahasa menggambarkan cara berpikir orang dan berbicara dan berbicara sesuai dengan cara berpikir mereka, termasuk cara-cara dalam seluk-beluk budaya mereka (Sibarani, 2004; Lubis et al., 2022). al., 2022).

Metode

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Aceh Tamiang, yang merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Aceh, Indonesia. Penelitian ini didesain dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan memakai metode etnografis berancangan antropolinguistik. Sumber data berasal dari takjil tradisional Melayu Tamiang yang muncul saat bulan Ramadan, antara lain bubur pedas, anyang, temuling, dan kue rasidah. Terkait dengan budaya, data yang muncul berasal dari komunitas budaya/penutur asli bahasa Melayu Tamiang di Kota Kuala Simpang dan sekitarnya. Data penelitian ini adalah tuturan lisan para informan secara apa adanya yang menginformasikan bentuk leksikon, fungsi takjil tradisional sebagai pelengkap acara-acara adat, serta pandangan mereka terhadap simbol dan makna kuliner tradisional. Pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan teknik observasi wawancara. Observasi dan partisipan dilakukan dengan cara berperan serta atau

terlibat dalam aktivitas proses pembuatan takjil tradisional, yakni di rumah warga yang memproduksi kuliner tradisional untuk dijual (dipasarkan) dan di rumah warga yang membuat kuliner tradisional. Selain itu, observasi partisipan juga dilakukan dalam aktivitas acara-acara adat yang diselenggarakan oleh warga masyarakat.

Peneliti menggunakan wawancara mendalam dengan informan untuk mencari data leksikon kuliner di kecamatan Kuala Simpang dan kecamatan Seruway Kabupaten Aceh Tamiang. Moleong (2005) menjelaskan wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (interviewee) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu. Teknik analisis data dilakukan melalui empat tahap kegiatan, yaitu (1) pengumpulan data penelitian; (2) reduksi data penelitian; (3) penyajian data penelitian, dan (4) verifikasi. Hasil analisis data penelitian ini disajikan dengan metode penyajian informal, yakni secara verbal dengan memberikan deskripsi dan interpretasinya.

Hasil dan Pembahasan

Menurut hasil analisis data, diperoleh leksikon nama kuliner takjil tradisional khas masyarakat Melayu Tamiang ditemukan sebanyak 4 buah. Berdasarkan 4 leksikon takjil ini dikategorisasi menurut bahan, cara membuatnya, dan alat yang digunakan

Tabel 1 Leksikon Nama Takjil Tradisional Melayu Tamiang Berbentuk Frasa

No.	Leksikon Nama Takjil Tradisional	Kategori
1.	Bubur Pedas	Makanan ruji
2.	Anyang	Kudapan
3.	Temuling (selai, kinca, serikaya)	Makanan ringan/camilan
4.	Kue Rasidah	

Berikut ini adalah leksikon dalam proses pembuatan *Bubur pedas*

Tabel 2 Leksikon yang ditemukan dalam proses pembuatan *Bubur pedas*

No.	Bahan	Leksikon	
		Metode Pengolahan	Alat
1.	Ubi rambat	Dicuci	Balanga (kuali besar)
2.	Ubi kayu	Disaring	Wajan
3.	Keladi	Disiang	Periuk
4.	Labu kuning	Diracip	Sudip (sendok besar)
5.	Kentang	Diparut	Kerambit (pisau)

6	Wortel	Dicincang	Saringan
7.	Pisang kepok muda	Dirajang	Kukuran
8.	Jagung	Diiris	Lesung batu
9.	Kelapa	Diperas	Talenan
10.	kacang tanah	Direbus	Baskom
11	kacang kedelai	Dijerang	Tungku
12.	kacang hijau	Disembam/dibakar	Kayu Bakar
13.	Beras		
14.	Jagung		
15.	Daun semangkok		
16.	Daun kunyit		
17.	Daun bebuas		
18.	Daun asam glugur		
19.	Daun paku groda		
20.	Daun jeruk purut		
21.	Daun jambu biji		
22.	Daun jarak		
23.	Daun mengkudu		
24.	Daun sikentut		
25.	Kayu manis		
26.	jintan putih		
27.	jintan manis		
28.	Buah pala		
29.	Cengkeh		
30.	Bunga lawang		
31.	Ketumbar		
32	Lada		
33.	Kemiri		
34.	Kunyit		
35.	Jahe		
36.	Lengkuas		
37.	Temu kunci		
38.	Temu pauh		
39.	Lempuyang		
40.	Temulawak		
41.	Bawang merah		
42.	Bawang putih		
43.	Udang		
44.	Kepiting		
45.	Ikan asin		

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui pada leksikon bahan dan cara membuat bubur pedas. Tabel di atas memperlihatkan bahwa takjil *bubur pedas* memiliki 69 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 45 leksikon bahan, 12 leksikon cara pengolahan, dan 12 leksikon alat.

Tabel 3 Leksikon yang ditemukan dalam proses pembuatan *Anyang*

No.	Bahan	Leksikon	
		Metode Pengolahan	Alat

1.	Pakis/Paku	Direbus	Balanga/kuali besar
2.	Tauge	Disangrai	Periuk
3.	Kelapa	Diperas	Lesung batu
4.	Jerus nipis	Diparut	Sudip/sendok besar
5.	Cabai	Digiling	Kerambit/pisau
6.	Bawang merah	Dirajang	Ayakan/penapis
7.	Bawang putih		Talenan
8.	Serai		Baskom
9.	Garam		Kukuran
10.	Gula pasir		Tungku
			Kayu Bakar

Pada tabel 3, dapat diketahui pada leksikon bahan dan cara membuat *Anyang*. Tabel di atas memperlihatkan bahwa takjil *Anyang* memiliki 27 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 10 leksikon bahan, 6 leksikon cara pengolahan, dan 11 leksikon alat.

Tabel 4 Leksikon yang ditemukan dalam proses pembuatan *Temuling*

No.	Bahan	Leksikon	
		Metode Pengolahan	Alat
1.	Telur Tuntong	Diparut	Panci
2.	Kelapa parut	Diperas	Baskom
3.	Gula merah/aren	Disaring	Sudip
4.	Gula pasir	Dijerang	Cawan
5.	Pandan		Saringan

Dari tabel 4, dapat diketahui pada leksikon bahan dan cara membuat *Temuling*. Tabel di atas memperlihatkan bahwa takjil *Temuling* terdiri dari 14 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 5 leksikon bahan, 4 leksikon cara pengolahan, dan 5 leksikon alat

Tabel 5 Leksikon yang ditemukan dalam proses pembuatan *Kue Rasidah*

No.	Bahan	Leksikon	
		Metode Pengolahan	Alat
1.	Tepung terigu	Diuleni	Wajan
2.	Air	Dicetak	Sudip
3.	Butter/mentega	Dijerang	Baskom
4.	Minyak samin	Diiris/digoreng	Talenan
5.	Gula pasir		
6.	Garam		
7.	Bawang merah		

Berdasarkan tabel 5, dapat diketahui pada leksikon bahan dan cara membuat *Kue Rasidah*. Tabel di atas memperlihatkan bahwa takjil *Kue Rasidah* memiliki 15 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 7 leksikon bahan, 4 leksikon cara pengolahan, dan 4 leksikon alat

Tabel 6 Fungsi Kuliner Takjil Tradisional Masyarakat Melayu Tamiang

No.	Leksikon Nama Makanan	Jenis acara/tradisi	Fungsi
1.	Bubur Pedas	Saat bulan Ramadan	Kurang lengkap bila makanan ini tidak dibuat atau disajikan.
2.	Anyang		
3.	Temuling		
4.	Kue Rasidah		

--	--	--

Tabel 7 Nilai Simbolik Takjil Tradisional sebagai Pelengkap Acara

No.	Leksikon Nama Makanan	Nilai Simbolik
1.	Bubur Pedas	Ciri khas berbuka puasa di bulan Ramadan
2.	Anyang	
3.	Temuling	
4.	Kue Rasidah	

Menurut hasil analisis data diatas , dapat diamati bahwa leksikon bahan dan cara membuat takjil tradisional Melayu Tamiang . Berdasarkan tabel di atas menampilkan takjil tradisional Bubur pedas, Anyang, Temuling, dan Kue Rasidah memiliki 125 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 67 leksikon bahan, dua puluh enam leksikon cara pengolahan, dan tiga puluh dua leksikon alat. Hingga saat ini, Bubur pedas, anyang, temuling, dan kue rasidah masih menjadi makanan wajib untuk berbuka puasa selama bulan Ramadan. Masyarakat Melayu Tamiang membenarkan bahwa takjil tradisional ini dipercaya dapat menggugah selera makan selama berpuasa di bulan Ramadan. Selama bulan Ramadan, masyarakat Melayu Tamiang biasanya tidak pernah melewatkan untuk menyantap kuliner ini. Fungsi takjil tradisional bagi masyarakat Melayu Tamiang saat Ramadan diyakini kurang lengkap bila hidangan takjil tidak dibuat atau disajikan. Nilai Simbolik mempresentasikan bahwa kuliner takjil tradisional merupakan makanan ciri khas berbuka puasa di bulan Ramadan.

Bersendikan pada konsep adat dan budayayang diwariskan nenek moyang turun ke anak cucu , takjil tradisional Melayu Tamiang merupakan kearifan lokal. Hal ini berdasarkan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya merupakan bahan alami yang berasal dari rempah-rempah, sayur-sayuran, daun-daunan, umbi-umbian, biji-bijian, buah, dan perencah antara lain udang, kepiting, ikan, kepah, telur, dan kerang yang semua berasal dari alam sekitar masyarakat. Bahan-bahan tersebut mempunyai nilai gizi yang sangat berguna bagi tubuh. Walaupun dalam proses pembuatan atau pengolahan takjil tradisional ini memerlukan kesabaran dan ketelitian. Waktu yang dibutuhkan lama dikarenakan proses dari pengumpulan bahan serta pengolahannya.

Ada juga jenis bahan yang digunakan merupakan bahan yang langka dan tidak digunakan lagi saat ini yakni telur tuntong dalam pembuatan temuling, bahan ini oleh masyarakat digantikan dengan telur ayam. Telur tuntong ini adalah telur dari satwa jenis Tuntong Laut (*Batagur borneoensis*) kura-kura endemik yang hidup di sekitar Kabupaten Langkat Sumatera Utara dan Kabupaten Aceh Tamiang, tuntong merupakan salah satu reptil terlangka di dunia. Reptil yang dilindungi di Indonesia yang diatur dalam Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Nomor : P.106/MENLHK/SETJEN/KUM.1/12/2018 tanggal 28 Desember 2018 tentang Jenis Tumbuhan dan Satwa Yang Dilindungi, juga menyandang status *Spesies Critically Endangered* dari IUCN Redlist serta terdaftar sebagai apendiks II CITES.

Kuliner tradisional merupakan aktualisasi nilai budaya hal ini tergambar dalam proses pembuatannya. Puak Melayu Tamaing lazimnya dengan tulus saling membantu dan mempererat ikatan persaudaraan, dalam membuat hidangan ini. Pada masa silam , biasanya dilakukan tradisi memasak setahun sekali secara bersama-sama, terutama pada saat bulan Ramadan. Kegiatan ini pada masa sekarang sudah jarang sekali dilakukan di bulan Ramadan. Aset kekayaan kuliner Melayu ini harus tetap dijaga dengan memberikan

pemahaman dan pendampingan kepada masyarakat tentang cara pengolahan dan manfaat dari kuliner warisan tradisi ini.

Kesimpulan

Takjil tradisional Melayu Tamiang memiliki 125 leksikon yang terbagi menjadi tiga, yaitu 67 leksikon bahan, dua puluh enam leksikon cara pengolahan, dan tiga puluh dua leksikon alat. Representasi nilai budaya dalam sajian takjil tradisional tergambar pada proses pengolahan makanan. Konsep makanan yang terbungkus melalui leksikon secara kultural mewadahi kognisi masyarakat sekaligus menunjukkan praktik sosial dan kultural. Melalui kajian terhadap leksikon makanan atau kuliner tradisional, khazanah budaya harmoni masyarakat atau guyub tutur dapat diungkap dan dijelajahi.

Kajian atau studi dengan heterogenitas ancaman penting dilakukan sebagai bagian dari pemertahanan budaya lokal dan bentuk kearifan lokal masyarakatnya sehingga dalam menjalani kehidupan modern dan global tidak kehilangan arah dan identitas. Temuan penelitian ini dapat dimanfaatkan secara luas oleh pemerintah dan masyarakat untuk kepentingan pelestarian, konservasi, preservasi dan revitalisasi, serta pemertahanan kebudayaan masyarakat Melayu Tamiang sebagai bagian dari masyarakat di Kabupaten Aceh Tamiang wilayah Provinsi Aceh. Keterbatasan tentunya ditemukan dalam penelitian ini pada berbagai hal sehingga mengimplikasikan pentingnya penelitian lanjutan sebagai bagian dari upaya pendokumentasikan kekayaan lokal bagi keberlangsungan budaya tradisional di Indonesia.

Bibliography

- Adrianto, A. (2014). Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa. *Jantra*, 11-18. http://repositori.kemdikbud.go.id/5131/1/Jantra_Vol._9_No._1_Juni_2014.pdf.
- Budi, N. S. (2014). Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong, Bantul, Yogyakarta. *Jantra*, 29-38. http://repositori.kemdikbud.go.id/5131/1/Jantra_Vol._9_No._1_Juni_2014.pdf.
- Caplan, P. (1997). Approaches to the study of food, health and identity. Dalam P. Caplan, *Food, Health and Identity* (hal. Routledge. 1-31). London: <https://www.taylorfrancis.com/books/foodhealth-identity-pat-caplan/10.4324/9780203443798>.
- Davina, D. (2021, April 18). Mie juhi, makanan khas betawi yang diburu warga saat Ramadan. *KompasTV*. <https://www.kompas.tv/article/165867/mie-juhi-makanan-khas-betawi-yang-diburu-warga-saat-ramadan>
- Fitriasia, D. (2019). *Kuliner Tradisional Dalam Bahasa Aceh : Kajian Linguistik Kuliner*. Disertasi. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Sumatera Utara.
- Foley, W. (1997). *Anthropological linguistics: An introduction*. Blackwell Publishing.
- Duranti, A. (1997). *Linguistic Anthropology*. New York: Cambridge University Press
- Gerhardt, O., Frobenius, M., & Ley, S. (2013). *Culinary Linguistics* (C. Gerhardt, M. Frobenius, S. Ley (eds.); Vol. 10). John Benjamins Publishing Company. <https://doi.org/10.1075/clu.10>
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2001). *Wine and Food Tourism*. Koentjaraningrat. (1990). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta

- Lubis, T. (2019). Learning Nandong in schools as a medium to inform the Simeuluenese local wisdom: An anthropolinguistics approach. *Studies in English Language and Education*, 6(2), 262–272.
- Moleong, L. J. (2005). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. PT. Remaja Rosdakarya.
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. New York: Columbia University Press
- Sibarani, R. (2013). Pendekatan Antropolinguistik dalam Menggali Kearifan Lokal sebagai Identitas Bangsa. *The 5 International Conference on Indonesian Studies: Ethnicity and Globalization* (hal. 274-290). Depok: Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia.
- Sibarani, R. (2015). Pendekatan Antropolinguistik Terhadap Kajian Tradisi Lisan. *Jurnal Ilmu Bahasa RETORIKA*, 1(1), 274–290.
- Lubis, T., Sibarani, R., Lubis, S., & Azhari, I. (2022). Cultural Performance of Oral Tradition
- Nandong Simeulue as Human Resource for Ecotourism: A Linguistic Anthropology Study. *Proceedings of the International Conference on Natural Resources and Sustainable Development*, 428–432. <https://doi.org/10.5220/0009904100002480>
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Tradisi Kuliner di Nusantara: Sebuah Tinjauan Etis. *Respons*, 113-140. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/response/article/view/527>.
- TW Emelia, S Ramadhani. (2021). Kekayayan Rempah Dalam Tradisi Bubur Pedas Melayu Tamiang: Kajian Tradisi Lisan Bahterasia: *Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia* 2 (2), 22-2
- Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1-13. <https://jurnal.ugm.ac.id/jpt/article/view/24970>
- Wierzbicka, A. (1997). *Understanding Culture through Their Key Words: English, Russian, Polish, German and Japanese*. New York: Oxford University Press.