



**Istilah Proses Pembuatan Gula Merah Masyarakat Desa Canduk Kabupaten
Banyumas (Kajian Etnolinguistik)**

Alifia Nur Zahwa¹ & Odien Rosidin²

Pendidikan Bahasa Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Corresponding Author: 2222200028@untirta.ac.id

DOI : 10.15294/kwcpf687

Accepted: June 12th, 2024 Approved: June 27th, 2024 Published: June 28th, 2024

Abstrak

Desa Canduk terkenal sebagai salah satu desa pada wilayah Kabupaten Banyumas sebagai daerah penghasil gula merah terbaik dengan proses yang masih menggunakan cara turun temurun dalam membuatnya. Dalam proses pembuatannya terdapat beberapa istilah yang biasa digunakan oleh masyarakat desa Canduk dalam mengenali hal yang berkaitan dengan pembuatan gula merah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan medeskripsikan istilah yang digunakan dalam proses pembuatan gula merah masyarakat Desa Canduk Kabupaten Banyumas dengan pendekatan kajian etnolinguistik. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif-kualitatif dan pendekatan teoretis berupa pendekatan etnolinguistik, pendekatan semantik, dan pendekatan struktur bahasa. Hasil analisis berupa bentuk kata yang berbentuk satuan lingual bentuk kata dasar, kata majemuk, frasa, makna leksikal dan makna kultural dari proses pembuatan gula merah, makna kearifan lokal dari tahap yang dilakukan secara turun temurun, pelestarian bahan pangan tradisional, istilah secara satuan lingual yang digunakan sebagai penanda dalam tiap bentuk istilah yang dihasilkannya.

Kata Kunci : istilah; makna leksikal; makna kultural; etnolinguistik

Abstract

Canduk Village is famous as one of the villages in the Banyumas Regency area as the best brown sugar producing area with a process that still uses hereditary methods to make it. In the manufacturing process, there are several terms commonly used by the people of Canduk village to recognize things related to making brown sugar. This research aims to analyze and describe the terms used in the process of making brown sugar in the Canduk Village community, Banyumas Regency using an ethnolinguistic study approach. The research uses descriptive-qualitative research methods and theoretical approaches such as ethnolinguistic approaches, semantic approaches and linguistic structural approaches. The results of the analysis are in the form of words in the form of lingual units in the form of basic words, compound words, phrases, lexical meaning and cultural meaning of the process of making brown sugar, the meaning of local wisdom from the stages carried out from generation to generation, preservation of traditional pagan ingredients, terms in lingual units which are used as a marker in each form of term it produces.

Keywords: terms; lexical meaning; cultural meaning; ethnolinguistics

© 2024 Universitas Negeri Semarang

p-ISSN 2252-6307

e-ISSN 2686-5408

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keanekaragaman yang melengkapinya, baik dalam keragaman hasil alamnya, seperti flora dan fauna, bentang alam, kondisi lingkungan, keadaan sosial dalam suatu kelompok, atau hasil interaksi antara manusia

dengan sekitarnya yang menghasilkan suatu aktivitas berlanjutan yang disebut sebagai bentuk kebudayaan. Keberagaman berasal dari beberapa faktor, diantaranya yaitu terdapat pada faktor geografis yang mempengaruhi faktor sosial dan budaya yang terjadi. Bahasa sebagai alat perantara

antar anggota masyarakat dalam satu kelompok dan alat interaksi secara individu maupun kelompok. Dengan singkat kata bahasa adalah alat komunikasi (Tarigan 1987:22) Maka dapat dipahami bahwa penggunaan bahasa dilakukan oleh masyarakat dalam mengekspresikan ungkapan ide dan pikiran secara langsung melalui tuturan dengan bentuk tanda yang disepakati dan dipahami guna melangsungkan interaksi anatara satu dengan lainnya. Keberagaman bahasa dan budaya merupakan kenyataan hidup yang telah mutlak sebagai ciri keunikan masyarakat Indonesia. Pemahaman mengenai keberagaman yang menghasilkan sebuah kebudayaan dapat dipahami sebagai perwujudan keselarasan sebuah aspek gagasan, dan tindakan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dimiliki oleh manusia dengan belajar. (Koentjaraningrat : 2009). Sebuah Keberagaman bahasa menurut (Koentjaraningrat : 1964) sebagai sebuah tindakan yang tak dapat dipisahkan dari budaya karena bahasa itu adalah bagian dari budaya. Bentuk salah satu keberagaman bahasa dan budaya adalah menghasilkan keanekaragaman istilah dalam berbagai aktivitas masyarakat dalam suatu kelompok. Salah satunya adalah keberagaman bahasa dalam budaya proses pengolahan berbagai bahan pangan. Salah satu hal yang menarik dan dapat dikaji dengan perspektif keberagaman bahasa dan budaya adalah pengolahan makanan khas daerah yang dapat ditemukan fakta unik dalam prosesnya. Fakta unik yang di maskud dalam pembahasan ini adalah fakta unik tentang penggunaan bahasa yang digunakan masyarakat dalam menandai dan menamakan sebuah istilah-istilah penting. Indonesia memiliki banyak keanekaragaman budaya dari wilayah

daerah, suku, dan karakteristik adat yang tersebar dari wilayah Sabang hingga Merauke. Salah satu wilayah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah wilayah Jawa Tengah dengan suku jawa dan karakteristik kerarifan lokal pada salah satu desa di Kabupaten Banyumas. Dalam mendalami aktivitas masyarakat di sebuah desa yang bernama desa Canduk pada wilayah Kabupaten terdapat sebuah bentuk kegiatan yang menarik dan menghasilkan beberapa istilah yang memiliki keterkaitan erat dengan interkasi bahasa daerah secara baik. Aktivitas tersebut merupakan proses pembuatan gula merah yang biasa dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian masyarakat desa Canduk dalam menghasilkan pundi-pundi rupiah dalam kehidupannya.

Berdasarkan hasil penelitian oleh (Hasan, Ismail, and Hasnida : 2020) Gula merah dikenal sebagai produk olahan nira kelapa yang dilakukan oleh pengrajin gula merah. Gula merah semakin diminati karena berbagai kelebihan yang dimilikinya. Menurut salah satu penelitian yang dilakukan oleh (Suwanti, Amalia, and Rasyid : 2021) Gula merah menjadi salah satu hasil olahan tradisional yang memiliki cita rasa manis dan biasa digunakan dalam berbagai penambahan rasa seperti dalam proses memasak beragam masakan, bahan pemanis dalam pembuatan kue, campuran dalam aneka macam minuman, dan sebagai obat tradisional yang diracik dalam bentuk minuman alami seperti jamu atau ramuan lainnya. Gula merah memiliki ciri khas yang dapat terlihat dari warna, warna gula merah ini didominasi dengan warna coklat agak kekuningan, warna coklat agak kehitaman, dan coklat agak kemerahan. Gula merah memiliki banyak penamaan yang biasa dituturkan oleh masyarakat Indonesia dalam

berbagai wilayah. Seperti gula aren, gula kawung, gula palem dan lain sebagainya. Gula merah berasal dari tumbuhan pohon kelapa yang pada bunganya menghasilkkan sebuah cairan yang disebut nira. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Harra Hau, dkk : 2016) Nira merupakan cairan yang disadap dari bunga jantan pada pohon kelapa yang telah dipotong ujungnya agar sebagai jalur keluarnya air nira (sari dalam bunga kelapa) untuk keluar dan ditampung untuk mengumpulkan nira dalam jumlah yang banyak.

Dalam prosesnya, menurut sebuah penelitian yang dilakukan oleh (Hau dkk. 2016) gula merah telah melalui beberapa rangkaian atau proses agar menjadi sebuah gula merah yang dapat dikonsumsi sesuai kebutuhan masyarakat. dalam prosesnya ini terdapat beberapa istilah yang digunakan oleh masyarakat setempat dalam menandai dan mengenali proses beserta material yang diperlukan dalam proses pengolahan gula merah ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti dan mengkaji istilah dalam proses pembuatan gula merah merah di Desa Canduk Kabupaten Banyumas dari segi Etnolinguistik. Menurut (Foley : 2001) berpendapat bahwa etnolinguistik merupakan sebuah pengetahuan yang mempelajari keterkaitan antara bahasa dengan memanfaatkan pemahaman konsep dan kebudayaan antropologis dan kebudayaan untuk mengungkap makna tersembunyi dari bahasa yang digunakan oleh masyarakat tertentu.

Etnolinguistik adalah bidang linguistik yang berfokus pada hubungan antara bahasa dan budaya masyarakat pedesaan atau masyarakat yang belum memiliki tulisan; namun, definisi menjadi lebih luas seiring dengan berkurangnya jumlah

masyarakat pedesaan yang belum memiliki tulisan seiring berjalannya waktu. (Kridalaksana 2001:52). Dalam memahami tujuan penelitian menggunakan keilmuan kajian etnolinguistik, maka dalam memahami mengenai makna dapat menggunakan kajian semantik. Pemahaman semantik menjadi sebuah subdisiplin linguistik yang membicarakan makna (Pateda 2001). Semantik merupakan pemahaman mengenai bentuk makna, wujud makna, jenis-jenis makna, aspek-aspek makna hal yang memiliki kaitan terhadap aspek makna, komponen makna, perubahan makna, penyebab kata hanya mempunyai satu makna atau terdapat lebih dari satu, dan cara memahami makna yang tercipta pada sebuah kata. (Pateda : 2009). Pemahaman mengenai makna merupakan sebuah kajian yang dibahas dalam ilmu semantik. Makna adalah maksud pembicaraan, pengaruh satuan bahasa dalam pemahaman persepsi, serta perilaku manusia atau kelompok. (Kridalaksana : 2001).

Penelitian dan kajian relevan yang ditemukan peneliti sekait dengan penelitian sebelumnya sebagai referensi atau acuan dan perbandingan terhadap penelitian yang akan dilakukan. Penelitian pertama ditemukan pada penelitian yang berjudul “Istilah – istilah Penamaan Tempat Wisata di Kabupaten Karanganyar : Kajian Etnolinguistik” oleh Sri Rahayu pada Jurnal Sutasoma : Jurnal Sastra Jawa yang membahas tentang istilah yang digunakan pada penentuan nama tempat wisata dengan cakupan wilayah kabupaten Karanganyar (Rahayu 2018). Dalam penelitian tersebut terdapat disajikan hasil penelitian yang membahas tentang pendalaman makna leksikal dan makna kultural dalam penggunaan istilah penamaan tempat wisata berdasarkan beberapa kategori pembedannya.

Penelitian tersebut memahami sebuah bahasa sebagai aspek penting yang berkaitan dengan kebudayaan masyarakat Kabupaten Karanganyar dalam penggunaan istilah tersebut. Peneliti telah menggunakan metode triangulasi sumber dalam penelitiannya yang diperkuat oleh metode simak catat, wawancara, dan Teknik dokumentasi. Dengan metode tersebut telah mendapatkan hasil data mendalam mengenai istilah penamaan tempat wisata di daerah Kabupaten Karanganyar yang menjadi sebuah wawasan kebudayaan yang penting untuk di pahami sebagai warisan pemahaman budaya yang telah di angkat dalam penelitian tersebut. Kemudian penelitian lainnya ditemukan pada dengan judul “Istilah-Istilah Sesaji Ritual Sedekah Gunung Merapi di Desa Lencoh, Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali (Kajian Etnolinguistik)” oleh Suci Makrifah dan Nur Fateah dalam Sutasoma : Jurnal Sastra Jawa Vol. 7 No. 2 tahun 2020 yang membahas tentang penggunaan istilah yang diterapkan pada sesaji ritual sedekah gunung merapi di Desa Lencoh, Kecamatan Selo Kabupaten Boyolali (Makrifah and Fateah 2020). Dalam penelitian tersebut, peneliti mengkaji sebuah budaya yang di pahami sebagai suatu kesatuan antara sebuah tradisi menjadi sebuah kebudayaan masyarakat Kecamatan Selo Kabupaten Boyolali. Hal lainnya terlihat pada tujuan peneliti dalam membatasi letak wilayah penelitian, yaitu hanya mencakup pada Batasan wilayah Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali. Sehingga menjadikan hasil penelitian jelas dalam pelaksanaannya mengobservasi hanya pada wilayah tersebut dengan hasil akurasi data yang lebih kuat karena menggunakan metode yang berbeda dengan metode sebelumnya yaitu menggunakan metode etnosains dalam memahami

bukan hanya makna kulturalnya namun pada kearifan lokal yang dihasilkan dari bentuk kebudayaan tentang sesaji sebuah ritual sedekah Gunung Merapi. Selanjutnya penelitian relevan ditemukan pada penelitian berjudul “Satuan Lingual dalam Pembuatan Batu Bata Merah di Desa Jatilaba Kabupaten Tegal (Kajian Etnolinguistik)” oleh Bukhori Fikri dan Ermi Dyah Kurnia dalam Jurnal Sutasoma : Jurnal Sastra Jawa Vol. 7 No. 2 Tahun 2019. Membahas tentang bentuk satuan lingual yang digunakan dalam proses pembuatan batu bata merah di Desa Jatilaba Kabupaten Tegal (Fikri, Bukhori 2020). Pada penelitian tersebut, peneliti memahami Bahasa sebagai sebuah bentuk kebudayaan yang menghasilkan sebuah tanda dalam bentuk satuan lingual. Peneliti menggunakan metode penelitian observasi dan wawancara yang di dapatkan dengan teknik simak dan catat sebagai pendukung penelitian ini. Dalam penelitian ini, peneliti menghasilkan lebih beragam hasil pemaknaan secara kebahasaan, dengan pemahaman secara semantik, fonologi dan morfologi yang tersusun sebagai sebuah struktur Bahasa yang di hasilkan. Peneliti menggunakan jangkauan yang luas sehingga pemahaman dapat tertulis lebih mendalam. Sehubungan dengan adanya penemuan-penemuan penelitian tersebut, maka peneliti berupaya membatasi penelitian dalam pemahaman menggunakan pemahaman etnolinguistik sebagai landasan dalam penelitian dan membedahnya dalam kajian ilmu semantik yang menjelaskan mengenai bentuk, makna, dan fungsi satuan lingual dalam istilah pembuatan gula merah di Desa Canduk Kabupaten Kabupaten Banyumas berdasarkan kronologi teknik membuat batu bata merah dengan baik dan benar yang mencakup: (1)

bahan yang digunakan, (2) alat yang digunakan, (3) aktivitas pembuatan, dan (4) hasil dari aktivitas pembuatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian dengan mengimplementasikan sebuah pendekatan melalui kajian pemahaman etnolinguistik, serta mengaitkan dengan bentuk pendekatan metodologis yang berupa pendekatan deskriptif kualitatif. Lokasi yang digunakan untuk melaksanakan penelitian adalah lokasi yang mempunyai data yang dibutuhkan dalam penelitian yaitu pada Desa Canduk, Kecamatan Lumbir, Kabupaten Banyumas. Penelitian menggunakan pendekatan metodologis berupa pendekatan deskriptif-kualitatif dan pendekatan teoretis berupa pendekatan etnolinguistik, pendekatan semantik, dan pendekatan struktur bahasa. Data dalam penelitian yaitu istilah dalam bentuk istilah-istilah yang digunakan dalam proses pembuatan gula merah di Desa Canduk Kabupaten Banyumas. Sumber data adalah hasil observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan informan (berupa tuturan masyarakat pembuat gula merah). Data diperoleh menggunakan teknik wawancara, teknik simak, teknik catat, dan teknik dokumentasi. Analisis data menggunakan teknik analisis bahasa struktural dan etnolinguistik terhadap istilah dalam satuan lingual yang digunakan, serta teknik formal dan informal digunakan sebagai teknik penyajian hasil analisis data.

Menurut (Sugiyono : 2016) triangulasi data merupakan teknik pengumpulan data yang sifatnya menggabungkan berbagai data dan sumber yang telah ada. Triangulasi sumber digunakan sebagai proses validasi data untuk kemantapan informasi.

Maka dapat disimpulkan bahwa triangulasi data merupakan teknik pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu. Tahap selanjutnya adalah menganalisis data secara sistematis sesuai dengan kebutuhan penelitian. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara studi pustaka, wawancara, rekam, dan catat. Teknik analisis data dilakukan dengan beberapa tahap diantaranya proses identifikasi, mengklasifikasi, tahap interpretasi, tahap deskripsi, dan menyimpulkan (Zuhriah et al. 2022) Hasil tersebut akan dipaparkan dengan penyajian formal dengan menggunakan tanda dan lambang, serta informal dengan menggunakan kata-kata yang tetap memperhatikan ejaan yang disempurnakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Istilah-istilah Pada Proses Pembuatan Gula Merah Di Desa Canduk Kabupaten Banyumas

Berbagai macam tindakan, pengolahan lahan, elemen internal dan eksternal, dan peralatan pendukung adalah semua bagian dari proses pembuat gula merah yang panjang yang menghasilkan produk gula merah berkualitas tinggi. Bahasa berfungsi sebagai ujung tombak komunikasi dua arah dan dibutuhkan sebagai pengkode atau penanda konvensional untuk menamai berbagai macam aktivitas, peralatan, bahan, dan sebagainya. Pada wilayah di Desa Canduk Kabupaten Banyumas terbentuk satuan lingual dalam pembuatan gula merah. Sebanyak 32 istilah dalam satuan lingual tersebut ditemukan kemudian dikumpulkan istilah tersebut telah dievaluasi berdasarkan bentuk, makna, dan fungsinya.

1. Bentuk Kata

Satuan lingual istilah yang ditemukan dalam bentuk kata dasar terdiri atas satu kata yang tidak diikuti afiksasi dan tidak dapat dibagi lagi menjadi lebih kecil. Berdasarkan distribusinya dapat digolongkan sebagai morfem bebas karena dapat berdiri sendiri sebagai kata. Berdasarkan satuan gramatiknya, digolongkan dalam bentuk monomorfemis karena terdiri atas satu morfem. Satuan lingual yang berbentuk kata dasar yaitu : *Badheg, Manggar, Arit, Pawon, Pongkor, Sirin, Jarang, Nyithak, Ebleg, Sentang, Munjhuk, Laru, Nderes, Ethok, Bonyot, Kwali, Nyimplung, Kerek, Njet.*

Istilah majemuk terdiri dari dua kata yang saling berhubungan secara padu dan memiliki arti baru. Mereka tidak dapat dipisahkan karena kehilangan maknanya. Satuan lingual yang berbentuk kata majemuk juga terdiri dari dua kata yang tidak diikuti afiksasi. Selain itu, ada satu istilah majemuk yang salah satu katanya tereduksi. Berdasarkan satuan gramatiknya, digolongkan dalam bentuk polimorfemis karena terdiri atas dua morfem. Satuan lingual yang berbentuk kata majemuk, adalah : *Awal-awal, Aduk-aduk.*

2. Bentuk Frasa

Berdasarkan distribusi, satuan lingual yang ditemukan dalam bentuk frasa yaitu frasa endosentrik sebanyak 5 satuan lingual. Frasa endosentrik adalah frasa yang salah satu unsurnya atau komponennya mempunyai perilaku sintaksis yang sama dengan keseluruhannya sehingga salah satu komponennya itu dapat mengganti dari kedudukan keseluruhannya (Chaer,

1994:226). Satuan lingual yang berbentuk frasa endosentrik adalah: *Tatal Kayu Nangka, Siwur Bathok, Runtuk Gula, Gula Mendho, Gula Bees, Gula Super, Gula Keplak, Onder Gula.*

Makna Leksikal Istilah Dalam Proses Pembuatan Gula Merah Masyarakat Di Desa Canduk Kabupaten Banyumas

Satuan lingual dalam pembuatan gula merah di Desa Canduk Kabupaten Banyumas yang ditemukan dan dikumpulkan, dianalisis menggunakan makna leksikal yang dapat dibedakan menjadi 4, yaitu berdasarkan bahan sebanyak satuan lingual yaitu : *Badheg, Manggar, Njet, Tatal Kayu Nangka.*

Tabel 1: Berdasarkan Bahan Pembuatan

No.	Istilah	Makna Leksikal
1.	<i>Badheg</i>	Air Nira yang berasal dari saripati bunga kelapa
2.	<i>Manggar</i>	Bunga Kelapa
3.	<i>Njet</i>	Kapur Sirih
4.	<i>Tatal Kayu Nangka</i>	Kayu nangka yang digunakan sebagai bahan percampuran <i>badheg</i> sebelum dimasak
Total		4 Data Satuan Lingual

Berdasarkan alat pembuatannya adalah : *Arit, Pongkor, Ebleg, Sentang, Awal-awal, Pawon, Siwur Bathok, Ethok, Kwali*

Tabel 2: Berdasarkan Alat Pembuatannya

No.	Istilah	Makna Leksikal
1.	<i>Arit</i>	Alat untuk memotong bunga kelapa untuk diambil air niranya.
2.	<i>Pongkor</i>	Benda dari bambu berbentuk tabung untuk menjadi wadah penampungan air nira dari bunga kelapa
3.	<i>Ebleg</i>	

		Bentuk papan yang terbuat dari anayaman bambu dan biasa digunakan untuk menjadi alas dalam proses memcetak gula merah
4.	<i>Sentang</i>	Cetakan gula merah berbentuk tabung yang terbuat dari bambu yang dipotong-potong
5.	<i>Awal-awal</i>	Alat yang terbuat dari kayu pohon pinang yang biasa digunakan sebagai sendok pengaduk besar dengan ukuran panjang 1 meter.
6.	<i>Pawon</i>	Tungku perapian untuk memasak air nira hingga matang
7.	<i>Siwur Bathok</i>	Gayung dengan bahan dasar batok kelapa yang sudah dihaluskan dan rapihkan dan disambungkan dengan gagang bambu biasa digunakan sebagai gayung untuk mengambil gula merha matang untuk dimasukan kedalam cetakan
8.	<i>Ethok</i>	Alat dengan bentuk lancip dan ujung tajam yang biasa digunakan untuk mengambil gula ketika sudah matang (berfungsi sebagai sendok serok untuk gula dipinggir wajan besar)
9.	<i>Kwali</i>	Wajan besar yang digunakan untuk memasak air nira hingga menjadi gula merah yang telah matang
Total		9 Data Satuan Lingual

Berdasarkan Proses Pembuatannya yaitu: *Nderes*, *Sirin*, *Jarang*, *Munjuk*, *Nyimplung*, *Nyithak*.

Tabel 3: Berdasarkan Proses Pembuatan

No.	Istilah	Makna Leksikal
1.	<i>Nderes</i>	Istilah yang diberikan untuk menyebut orang-orang yang berprofesi sebagai pengambil <i>badheg</i> dengan memanjat pohon kelapa dan meletakkan <i>pongkor</i> 1-3 hari di atas pohon kelapa dan meletakkannya pada <i>manggar</i>
2.	<i>Sirin</i>	Proses pengambilan air nira dari bunga kelapa pohon kelapa yang ditampung pada wadah penampungnya
3.	<i>Laru</i>	Proses lanjutan dari setelah mengambil air nira dalam wadah penampung untuk dituangkan pada bak atau ember besar dan setelah seluruh <i>pongkor</i> dituangkan air nira maka dicampurkan air nira tersebut dengan bendah yang disebut <i>tatal kayu nangka</i> atau menggunakan kapur sirih
4.	<i>Jarang</i>	Proses pemasakan air nangka dalam wajan yang diletakan diatas tungku tradisional dengan lama waktu pematangan selama 3-4 jam.
5.	<i>Munjuk</i>	Lanjutan hasil dari pemasakan setelah satu jam lebih (setengah matang) yang ditandai dengan warna <i>badheg</i> yang berubah menjadi kekuningan dengan gelembung-gelembung udara mendidih yang telah muncul

6.	<i>Nyimplung</i>	Setelah memasuki munjuk, biasanya para pembuatan gula merah memanfaatkan keadaan munjuk ini untuk memasukan umbi-umbian (ubi, talas, atau singkong) untuk dimasak bersama dengan munjuk dengan beberapa waktu dan setelahnya umbi-umbian itu diambil untuk dikonsumsi dengan rasa yang manis dari hasil <i>munjuk</i> tersebut (pemanfaatan <i>munjuk</i> untuk memasak makanan khas desa setempat)
7.	<i>Nyithak</i>	Setelah munjuk matang dan berubah menjadi gula siap cetak, dilanjut dengan proses pencetakan yang mana gula merah yang telah matang diambil menggunakan <i>siwur bathok</i> dan bantuan <i>ethok</i> lalu dimasukan kedalam <i>sentang</i> yang telah diletakan diatas <i>ebleg</i> untuk didiamkan selama beberapa menit hingga mengering dan memadat.
Total		6 Data Satuan Lingual

Berdasarkan Hasil Aktivitas adalah : *Gula Mendo*, *Gula Keplak*, *Runtuk Gula*, *Gula Bees*, *Gula Super*, *Onder Gula*

Tabel 4: Berdasarkan Hasil Aktivitas

No.	Istilah	Makna Leksikal
1.	<i>Gula Mendo</i>	Istilah yang biasa digunakan untuk menyebut gula merah yang gabisa dicetak karena tekstur yang lembek. Num gula mendo ini dapat digunakan dalam bumbu masak sebagai bumbu pemanis masakan
2.	<i>Gula Keplak</i>	Istilah yang biasa digunakan untuk menyebut gula merah yang memiliki kualitas kurang bagus dengan ciri memiliki tekstur gagal cetak dan biasanya berwarna kehitaman.
3.	<i>Runtuk Gula</i>	Istilah yang biasa digunakan untuk menyebut bagian dari kepingan kecil yang dihasilkan dari tumpahan adonan gula merah pada pinggir sentang sehingga menghasilkan keping gula yang dapat digunakan sebagai campuran bumbu masakan
4.	<i>Gula Bees</i>	Istilah yang biasa digunakan untuk menyebut gula dengan tekstur yang kurang keras ketik sudah mwmadat dan memiliki warna yang kuning. Gula tersebut dapat dikonsumsi namun termasuk dalam kualitas nomor 2
5.	<i>Gula Super</i>	Istilah yang biasa digunakan untuk menyebut gula merah dengan kualitas terbaik dengan warna kuning kecokelatan

6. <i>Onder Gula</i>	yang tepat dan memiliki tekstur keras. Sehingga jenis gula merah ini yang disebut gula merah sempna dengan harga jual yang paling tinggi Istilah yang digunakan masyarakat untuk menyebut proses pemberian gula merah dari para pembuat gula merah kepada pengepul besar gula merah untuk dijual secara besar oleh pengepul gula
Total	6 Data Satuan Lingular

Makna Kultural Pada Istilah Dalam Proses Pembuatan Gula Merah Masyarakat Di Desa Canduk Kabupaten Banyumas

Makna kultural adalah makna yang berkembang dalam masyarakat sesuai kebudayaan dan tradisi yang mempengaruhinya. Makna kultural yang ada pada istilah dalam proses pembuatan gula merah desa Canduk Kabupaten Banyumas ini terlihat dari proses pembuatan gula merah yang masih menggunakan bahann-bahan alam dan menggunakan proses turun temurun secara tradisional untuk tetap melestarikan budaya pembuatan gula merah khas dari desa Canduk dengan sebaik-baiknya dan menjadi salah satu warisan budaya dari kabupaten Banyumas dalam ragam proses pembuatan bahan pangan khas dari tanah Jawa Tengah. Hal ini terlihat pada proses keseluruhan yang dibagi menjadi empat tahap, diantaranya (1) proses pengambilan; (2) proses pematangan; (3) proses pencetakan; (4) proses penjualan.

Dalam proses pengambilannya, dapat dilihat dalam istilah yang terbentuk diantaranya mengambil *badheg* dengan menggunakan pongkor yang diambil oleh petani *badheg* yang disebut sebagai *nderes*. Proses selanjutnya dengan menyampurjkan *badheg* dengan *tatal kayu nangka* dan *njet* yang dikenal sebagai proses *laru*.

Selanjutnya yaitu pematangan atau proses memasak larutan *badheg* ini yang membutuhkan proses pemasakan dengan kisaran waktu 3-4 jam waktu pematangan. Selama proses pemasakan berlangsung terdapat beberapa tahap lain didalamnya antara lain, proses *jarang* atau pemasakan *badheg* yang akan diaduk selama beberapa kali menggunakan *awal-awal* hingga konsistensi *badheg* mulai kental dan berubah warna menjadi kekuningan. Setelah mengalami perubahan menguning dengan gelembung udara yang muncul menandai bahwa proses pematangan telah memasuki tahap *munjuk*, masyarakat pembuat gula merah biasa memanfaatkan tahap ini dengan memasak singkong atau ubi untuk matang bersama *munjuk* dan menghasilkan jajanan manis yang biasa disebut dengan proses *nyimplung*.

Setelah melewati waktu lebih dari 3 jam, *munjuk* berubah menjadi gula siap cetak. Gula siap cetak ini sudah memasuki tahap proses pencetakan, dengan tahap mengambil gula dari *kwali* menggunakan *bathok siwur* dan *ethok*, kemudian memasukannya ke dalam *sentang* yang telah diletakan diatas *ebleg* dan dibiarkan untuk mengering. Kemudian setelah kering dilanjutkan dengan melepaskan *sentang* dari gula merah yang sudah tercetak sempurna. Selanjutnya, gula-gula tersebut akan dikumpulkan dengan jumlah yang banyak dan siap untuk dikemas menggunakan

plastik bening dan tertutup rapat. Tahap akhir yaitu proses menjual, dalam tahap ini dikenal istilah *kerek* yang mengartikan penyebutan jumlah satuan gula. (1 *kerek* gula merah= 1 buah gula merah). Jumlah satuan ini disebut *kerek*, dan para pembuat gula merah harus mengumpulkan sebanyak 70 *kerek* gula merah atau setara dengan 12 kg dalam waktu 1-3 hari. Kemudian proses pengemasan yang pada setiap bungkusnya berisi 12 *kerek* gula merah atau setara dengan 1 kg gula merah. Ketika seluruh gula merah telah siap terkemas, selanjutnya yaitu tahap untuk *onder gula* menuju pasar atau pada pengepul gula merah yang biasanya ada didekat pasar untuk menawarkannya dengan uang, sesuai jumlah banyaknya bungkus gula merah yang didapatkannya.

Dalam mengenali secara lebih lanjut, masyarakat desa Canduk pun dapat memahami dengan baik mengenai kualitas dari *badheg* ketika diambil dari *manggar* ke dalam *pongkor* dan hasil kualitas gula merah yang baik untuk siap dipasarkan. Kualitas *badheg* yang baik, biasanya dapat masyarakat pembuat gula merah lihat dari malam hari sebelum *badheg* diambil dari *pongkornya*, yaitu jika pada malam hari suhu udara terasa dingin namun tidak hujan, maka *badheg* yang dihasilkan dapat memiliki kualitas yang baik sehingga nantinya akan menghasilkan gula merah dengan kualitas terbaik atau dikenal sebagai *gula super*. Sedangkan ketika malam hari memiliki suhu udara yang hangat atau terasa panas, maka gula merah yang akan memiliki kualitas nomor dua atau disebut sebagai *gula bees*. Selanjutnya yaitu jika pada malam hari suasana hujan turun, maka *badheg* yang akan dihasilkan memiliki kualitas yang menurun sehingga gula merah yang dihasilkan

biasanya memiliki bentuk atau kualitas kurang baik, namun jika gula dengan kualitas tersebut masih dapat dicetak dan memadat dapat dikenal sebagai *gula keplak* atau gula dengan kualitas rendah. Sedangkan gula dengan kualitas tersebut dan sudah tidak dapat dicetak atau dipadatkan disebut sebagai *gula mendho*.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data disimpulkan tiga hal. Pertama, istilah dalam pembuatan gula merah di Desa Canduk Kabupaten Banyumas terdiri atas kata dan frasa. Kedua, istilah dalam pembuatan gula merah di Desa Canduk Kabupaten Banyumas memiliki makna. Makna dalam penelitian ini diklasifikasikan berdasarkan makna leksikal dan makna kultural. Makna leksikal diklasifikasi berdasarkan istilah pada bahan pembuatan, istilah pada alat pembuatan, istilah pada proses pembuatan dan hasil produk yang dihasilkan. Makna kultural yang dihasilkan yaitu adanya penggunaan dan pelestarian tradisi pembuatan bahan panagan khas dari wilayah tanah jawa dan dengan penyesuaian kearifan lokal dari masyarakat desa Canduk Kabupaten Banyumas dalam mengolah air nira yang dihasilkan pada bunga pohon kelapa untuk dijadikan hasil olahan gula merah dan sebagai salah satu mata pencaharian masyarakat desa setempat yang sudah diwariskan secara turun temurun.

REFERENSI

- Fikri, Bukhori, dkk. 2020. "Satuan Lingual Dalam Pembuatan Batu Bata Merah Di Desa Jatilaba Kabupaten Tegal (Kajian Etnolinguistik)." *Sutasoma : Jurnal Sastra Jawa* 9(2):253.
- Foley, A. W. 2001. *Anthropological Linguistics: An Introduction*. Oxford: Blackwell Publishers Inc.

- Hasan, Ismail, and Hasnida. 2020. "Pembuatan Gula Merah." *Maspul Journal of Community Empowerment* 1:80–87.
- Hau, Rambu Ririnsia Harra, Mahardika Prasetya Aji, Sulhadi Sulhadi, Salvo Kahumbu Hau, and Soleman Dappa Talu. 2016. "Nilai Kuat Tekan Gula Aren." V:SNF2016-MPS-13-SNF2016-MPS-18. doi: 10.21009/0305020203.
- Koentjaraningrat. 1964. *Pengantar Antropologi*. Jakarta: UI.
- Koentjaraningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kridalaksana. 2001. *Kamus Linguistik*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Makrifah, Suci, and Nur Fateah. 2020. "Istilah-Istilah Sesaji Ritual Sedekah Gunung Merapi Di Desa Lencoh, Kecamatan Selo, Kabupaten Boyolali (Kajian Etnolinguistik)." *Sutasoma : Jurnal Sastra Jawa* 7(2):8–14. doi: 10.15294/sutasoma.v7i2.36667.
- Malang, Universitas Muhammadiyah, D. A. N. Makna, Penamaan Petilasan, Pada Masa, Kerajaan Di, Kabupaten Blitar, Bukit Pertapaan, Pemandian Jaran Dawuk, Situs Mronjo, Candi Wringin, Gua Jedog, and Pemandian Rambut. 2022. "Kajian Etnolinguistik Bentuk Dan Makna Nama Petilasan Pada Masa Kerajaan Kabupaten Blitar." 18:236–50.
- Pateda, Mansoer. 2001. *Semantik Leksikal*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pateda, Mansoer. 2009. *Semantik Leksikal*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rahayu, Sri. 2018. "Istilah-Istilah Penamaan Tempat Wisata Di Kabupaten Karanganyar: Kajian Etnolinguistik." *Sutasoma: Journal of Javanese Literature* 6(1):1–8.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Suwanti, Amalia, and Roshita Amalyah Rasyid. 2021. "Pengelolaan Gula Merah Dalam Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Papalang Kabupaten Mamuju Management of Brown Sugar in Improving the Economy of the Community in the Village of Papalang, Mamuju Regency." *Jurnal FEB UNMUL* 18(2):370–77.
- Tarigan, Henry Guntur. 1987. *Teknik Pengajaran Keterampilan Berbahasa*. Bandung: Angkasa.