

## ANALISIS NAMA MAKANAN TRADISIONAL KHAS TASIKMALAYA MENGGUNAKAN TEORI SEMANTIK DESKRIPTIF

### ANALYSIS OF TYPICAL TASIKMALAYA TRADITIONAL FOOD NAMES USING DESCRIPTIVE SEMANTIC THEORY

Neng ira Hoerunisa<sup>1</sup>, Milna Lidia Sari<sup>2</sup>, Putri Angel Lestari<sup>3</sup>, Aveny Septi Astriani<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Indonesia

NengIraHoerunisa@gmail.com<sup>1</sup>, milnalidiasari05@gmail.com<sup>2</sup>, putriangellestari643@gmail.com<sup>3</sup>,  
Aveny.septi@unsilac.id.<sup>4</sup>

#### Abstrak

Wilayah Indonesia terbentang dari sabang samapai merauke dengan berbagai keanekaragaman suku dan budaya. Termasuk salah satunya dibidang kuliner, setiap daerah Indonesia memiliki makanan khas yang memiliki bentuk, jenis, tekstur dan nama bermacam-macam yang mencerminkan adat dan budaya daerah local. Penelitian ini mengkaji nama-nama makanan tradisional Tasikmlaya dengan menggunkan semantik deskripsi, berdasarkan hasil kajian tersebut diperoleh hasil asal muasal nama dan mengetahui deskripsi setiap makanan tradisional mulai dari bentuk, rasa dan cara pengolahan hingga dikenal oleh masyarakat luas sebagai maknan tradisional khas Tasikmalaya.

**Kata Kunci:** Pendidikan, Analisis, Bahasa, Semantik, Tradisional

#### Abstract

*Indonesia's territory stretches from Sabang to Merauke with various ethnic and cultural diversity. Including in the culinary field, every region of Indonesia has unique foods that have various shapes, types, textures and names that reflect local regional customs and culture. This research examines the names of traditional Tasikmlaya foods using semantic descriptions. Based on the results of this study, we obtain the origins of the names and find out the description of each traditional food, starting from the shape, taste and processing method until it is known by the wider community as a traditional Tasikmalaya food.*

**Keywords:** Education, Analysis, Language, Semantics, Traditional

#### PENDAHULUAN

Bahasa digunakan sebagai alat komunikasi oleh manusia. Diibaratkan sebuah bahasa sebagai sebuah simbol kebahasaan yang dipahami oleh manusia, dengan ilmu semantik manusia dapat memahami bahasa yang digunakan sehingga interaksi dapat terjalin dengan baik antar sesama. Kajian bidang bahasa menurut Murcia dan feeman menjelaskan kajian bidang linguistic secara umum memiliki 4 bidang yang masing-masing memiliki titik fokus kajiannya meliputi morfologi, kajian sintaksis, kajian semantic dan kajian pragmatic ( Murcia dan Feeman, 1999 dalam Nuraeni, Risma 2017).<sup>1</sup>

Kajian ilmu semantik memiliki karakter yang unik yaitu yang memiliki kaitan dengan latar belakang budaya, sebagai bagian dari kehidupan manusia. Karena suatu ilmu semantik masyarakat dengan budaya tertentu tidak bisa digunakan untuk menganalisis bahasa dengan latar budaya yang berbeda. Semantik makna sebagai kajian bahasa yang

---

<sup>1</sup> Risma Nuraeni and others, 'No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title', *Diponegoro Journal of Accounting*, 2.1 (2017), 2-6 <[http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/download.php?dataId=2227%0A???%0Ahttps://ejournal.unisba.ac.id/index.php/kajian\\_akuntansi/article/view/3307%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org.co/scielo.ph](http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/download.php?dataId=2227%0A???%0Ahttps://ejournal.unisba.ac.id/index.php/kajian_akuntansi/article/view/3307%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org.co/scielo.ph)>.

fokus kajiannya pada bagian kebahasaan yang berkaitan dengan makna bahasa itu sendiri baik dalam bentuk ungkapan dalam struktur bagian dari bahasa. Maksud dari makna tersebut berhubungan dengan pembicaraan atau pengaruh bahasa tersebut yang menjadi struktur kaidah kebahasaan makna bahasa. (Suhardi:2013 dalam Saida Gani, 2018)<sup>2</sup>

Salah satu bidang kajian semantik yang fokus terhadap sebuah makna yang menjelaskan makna bahasa secara mendalam terhadap simbol bahasa. Ruang lingkup makna bahasa dalam kajian semantik deskriptif lebih terfokus kepada makna yang berlaku dengan latar masa sekarang. Seperti yang dijelaskan oleh Surianti Nafinuddin dalam karya nya yang berjudul Pengantar Semantik (pengertian, hakikat dan jenis) berpendapat bahwa semantik deskriptif merupakan bahasan makna bahasa yang memfokuskan kajiannya pada sebuah makna bahasa yang digunakan pada masa sekarang, karena semantik ini tidak memperdulikan asal muasal pertama kali kata itu muncul (Nafinuddin, Surianti: 2020).<sup>3</sup>

Kota Tasikmalaya memiliki keragaman budaya yang melimpah, mulai dari bahasa, seni, wisata dan makanan serupa dengan ungkapan Soerharto bahwa, Setiap makanan daerah memiliki keunikan dan kharakter, yang berpendapat bahwa makanan khas suatu daerah memiliki ragam ciri yang berbeda yaitu rasa, warna, bentuk dan tektur memegang peranan yang penting saat dinikmati (Soerharto:1990 dalam Harsana, Minta all dkk 2019).<sup>4</sup> Membicarakan tentang makanan, terdapat beberapa jenis makanan khas yang hanya ada di Tasikmalaya. Makanan tradisional di Tasikmalaya memiliki keunikan mulai dari rasa, bentuk, warna dan nama yang berbeda. Misalnya comet, tutug oncom, citruk, galendo, saroja, godeblag, combro, opak, tahu bulat, nasi cikur. Nama-nama makanan tradisional tersebut memiliki ciri yang bermakna tertentu dan menggambarkan karakter atau ciri dari makanan tradisional tersebut.

Nama-nama makanan tradisional tersebut dibuat oleh masyarakat sekitar sehingga banyak dikenal di masyarakat dan menjadi populer. Makna makanan tradisional menurut Fardiaz D menjelaskan bahwa segala bentuk makanan atau minuman yang telah lama berkembang disuatu wilayah tertentu dan populer dikalangan masyarakat lokal serta memiliki karakter yang khusus (Fariaz D:1998 dalam Savira all dkk 2017).<sup>5</sup> Berdasarkan hal tersebut, makanan tradisional menjadi gambaran budaya dan karakter dari suatu daerah. Hal tersebut selaras dengan pendapat Aprile bahwa makanan tradisional mencerminkan gambaran gaya hidup dan tradisi masyarakat local (Aprile et al, 2012 dalam Adiasih, Priskilla, 2015).<sup>6</sup>

Marwati (2000:112 dalam Viana all dkk 2022)<sup>7</sup> mengungkapkan setiap makanan tradisional mempunyai keterkaitan kebiasaan budaya yang diwarisi oleh nenek buyut. Sehingga setiap nama makanan tidak terlepas dari pengaruh kehidupan budaya masyarakat sehingga, sangat tepat kajian nama tersebut menggunakan teori deskriptif.

---

<sup>2</sup> Saida Gani and Berti Arsyad, 'KAJIAN TEORITIS STRUKTUR INTERNAL BAHASA (Fonologi, Morfologi, Sintaksis, Dan Semantik)', *'A Jamiy : Jurnal Bahasa Dan Sastra Arab*, 7.1 (2019), 1  
<<https://doi.org/10.31314/ajamiy.7.1.1-20.2018>>.

<sup>3</sup> Surianti Nafinuddin, 'Pengantar Semantik (Pengertian, Hakikat, Jenis)', *Pengantar Semantik*, 2020, 1–21  
<<https://doi.org/10.31219/osf.io/b8ws3>>.

<sup>4</sup> Minta Harsana and others, 'Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta', *Home Economics Journal*, 2.2 (2019), 40–47  
<<https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>>.

<sup>5</sup> Fitria Savira and Yudi Suharsono, 'Makanan Tradisional', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01.01 (2017), 1689–99.

<sup>6</sup> Priskila Adiasih, 'Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal', *Kinerja*, 19.2 (2015), 112–25 <<https://ojs.uajy.ac.id/index.php/kinerja/article/view/538/561>>.

<sup>7</sup> Viana Muna Munipati Sukma and Intan Ristri Alkhila, 'Peningkatan Eksistensi Makanan Tradisional Sunda Melalui Operasi Pasar Buhun Di Desa Selawangi', *SIWAYANG Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Pariwisata, Kebudayaan, Dan Antropologi*, 1.2 (2022), 77–84  
<<https://doi.org/10.54443/siwayang.v1i2.159>>.

Karena, terdapat korelasi antara makna bahasa daerah dengan teori semantik deskriptif yang mengkaji makna bahasa sekarang berdasarkan pengaruh dari budaya sekitar. Teori semantik deskriptif akan menyebutkan nama-nama makanan tradisional dan alasan penamaan tersebut tercipta di kalangan masyarakat.

Berdasarkan hal tersebut kajian analisis semantik deskriptif dikaitkan dengan kajian makna terhadap nama-nama makanan khas tradisional yang berada di Tasikmalaya berdasarkan teori semantik deskriptif.

## **METODE PENELITIAN**

Makalah Penelitian ini menggunakan metode kajian kualitatif deskriptif yang bersifat fleksibel dan terbuka. Metode penelitian kualitatif dapat difahami sebagai sebuah langkah penelitian secara sistematis yang berciri informatif berupa sebuah ikatan konteks yang berdampingan pada pola fenomena sosial (Creswell, 1997 dalam Somatri, Gumilar Rusliwa 2005).<sup>8</sup> Sementara, Metode penelitian deskripsi difahami sebagai langkah penelitian yang berciri pada landasan sifat berdasarkan karakter dari sekelompok benda, manusia atau sebuah peristiwa (Mayer dan Greebword 1983 dalam Zellatifanny, Cut Medika 2018).<sup>9</sup>

Menurut Meolong berpandangan bahwa, metodologi penelitian Teknik deskriptif kualitatif merupakan sebuah metode yang digunakan sebagai prosedur penelitian, berupa kumpulan kalimat tertulis maupun bentuk lisan bersumber dari orang-orang dan tindakan hasil pengamatan (Meolong 2014 dalam Nurjanah, elen 2023).<sup>10</sup> Selain itu, menurut Sugiono metode kualitatif deskriptif dimaknai dengan metode yang berlandas pada filsafat postpositivisme berdasar konteks situasi ilmiah, kuncinya berada pada peneliti serta, hasil penelitian menekan pada generalisasi (Sugiyono, 2017 dalam Putri, Aulia Al).<sup>11</sup>

Sementara, untuk teknik pengumpulan data-data (kajian pustaka) yang menjadi bahan kajian dilakukan dengan teknik pustaka, dengan dikumpulkannya kata-kata pada nama makanan tradisional khas Tasikmalaya menggunakan KBBI. Kajian pustaka sendiri menurut Randolf dimaknai sebagai hasil kolaborasi antara Analisa dan sintesa, yang diperoleh dari sebuah kesimpulan (Randolf 2009 dari Ridwan, Muannif al dkk 2021).<sup>12</sup> Sehingga, memperoleh makna tersebut berdasarkan kamus bahasa Indonesia yang baik dan benar.

Bentuk realisasi penelitian ini dilakukan dengan tahapan yang sistematis meliputi pengumpulan data, pengelolaan data, menganalisis data dan memaparkan hasil penelitian berdasarkan data yang mengacu pada KBBI dan realisasi nya berdasarkan terbentuknya kata tersebut. Sehingga, memperoleh data-data yang kredibel dan akurat. Penelitian ini mendeskripsikan makna nama-nama makanan khas tradisional kota Tasikmalaya.

---

<sup>8</sup> Gumilar Rusliwa Somantri, 'Memahami Metode Kualitatif', *Makara Human Behavior Studies in Asia*, 9.2 (2005), 57 <<https://doi.org/10.7454/mssh.v9i2.122>>.

<sup>9</sup> Cut Medika Zellatifanny and Bambang Mudjiyanto, 'The Type of Descriptive Research in Communication Study', *Jurnal Diakom*, 1.2 (2018), 83–90.

<sup>10</sup> Elen Nurjanah, 'Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas Di D.I. Yogyakarta', *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, Dan Pengajarannya*, 1.1 (2023), 1–11 <<https://doi.org/10.30762/narasi.v1i1.893>>.

<sup>11</sup> Aulia Al Putri and others, 'Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia: ANALISIS GAYA BAHASA DALAM LIRIK LAGU FOURTWNTY : KAJIAN STILISTIKA', *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 4743 (2020), 111 <<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPBS>>.

<sup>12</sup> Muannif Ridwan and others, 'Pentingnya Penerapan Literature Review Pada Penelitian Ilmiah', *Jurnal Masohi*, 2.1 (2021), 42 <<https://doi.org/10.36339/jmas.v2i1.427>>.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional khas Tasikmalaya memiliki keanekaragaman baik jenis, bentuk dan rasa yang khas. Setiap makanan tradisional tersebut memiliki nama yang bermacam-macam, untuk itu peneliti membatasi makanan-makanan yang akan dikaji menggunakan semantik deskriptif. Berikut ini analisis makna penamaan makanan khas daerah Tasikmalaya dan latar belakang penamaannya:

### a. Comet

Comet merupakan salah satu makanan tradisional di Tasikmalaya yang cukup populer, makanan ini berbahan dasar singkong dan Oncom. Bentuk comet menyerupai keripik yang memiliki tekstur renyah serta, cita rasa yang gurih berbau khas rempah (bawang dan cikur). Asal usul nama comet memiliki nama panjang oncom saemet (oncom dalam jumlah yang sedikit), makanan ini diberi nama comet karena berdasarkan bentuk makanan dan bahan dasar dari makanan yang ditengah keripik tersebut terdapat topping oncom. Sehingga, populer di kalangan masyarakat Tasikmalaya dengan nama comet sebagai cemilan yang kriuk-kriuk. Cara mengolah makanan ini dengan teknik menggoreng, adonan yang berbahan dasar singkong diparut kemudian, diberi campuran bumbu rempah seperti: bawang putih, kencur, gula, bumbu penyedap dan cabe rawit. Setelah itu, adonan dibentuk pipih dan diberi topping oncom pada bagian tengahnya. Terakhir, goreng hingga kelihatan warna yang kecoklatan.

### b. Tutug Oncom

Tutug oncom menjadi salah satu makanan khas daerah Tasikmalaya yang berbahan dasar oncom yang diaduk dengan nasi sehingga, memiliki cita rasa yang khas dan memiliki rasa yang gurih, asin, pulen dan cukup pedas. Secara etimologi tutug oncom merupakan gabungan dari 3 kata berdasarkan bahasa sunda yaitu nasi yang mengacu pada makanan pokok masyarakat, tutug bermakna ditumbuk atau dicampur dan oncom mengacu pada makanan hasil fermentasi.<sup>13</sup> Sehingga, dalam proses pembuatannya diolah dengan cara bahan oncom ditutug atau ditumbuk dengan nasi. Makanan ini diberi nama tutug oncom karena proses pembuatannya ditumbuk dan berbahan dasar oncom yang dicampur dengan nasi.<sup>14</sup> Kepercayaan masyarakat suku sunda yang mempercayai bahwa asal usul makanan ini sekitar tahun 1940-an yaitu, saat masyarakat mengalami kesengsaraan masa orde lama. Kemiskinan yang dialami, masyarakat memutar otak untuk bertahan hidup salah satunya dengan mengolah makanan pokok yang ditumbuk dengan nasi, tujuannya menciptakan ilusi nasi agar terlihat banyak.

### c. Citruk

Citruk menjadi salah satu makanan tradisional Tasikmalaya yang terkenal, makanan ini berbahan dasar tepung yang berbentuk bulat dan pipih. Citruk dijadikan cemilan bercita rasa yang gurih dan renyah, sekarang citruk memiliki varian rasa yang beragam yaitu rasa original, keju dan pedas. Secara etimologi bermakna nama citruk merupakan singkatan aci (tepung tapioka), ngagetruk atau bermakna makanan yang berbahan dasar aci yang keras dan renyah. Latar belakang penamaan makanan ini dengan citruk karena, tekstur makanannya renyah dan berbahan dari aci.<sup>15</sup> Cara mengolah makanan ini dengan adonan bahan dasar tepung kanji yang diberi bumbu penyedap dan rempah kemudian, dibentuk menyerupai bentuk bundar yang pipih. setelah itu, adonan yang sudah berbentuk digoreng serta diberi bumbu penyedap sesuai dengan selera.

---

<sup>13</sup> Mengenal Makanan, Hasil Fermentasi, and Khas Indonesia, *Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia*.

<sup>14</sup> Opan Arifudin and Rahman Tanjung, 'Pendampingan Usaha Oncom Dawuan Makanan Khas Kabupaten Subang Jawa Barat', *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 6.2 (2020), 59–63  
<<https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v6i2.7522>>.

<sup>15</sup> Opan Arifudin and others, 'Pendampingan UMKM Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Dan Hasil Penjualan Opak Makanan Khas Jawa Barat', *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4.2 (2020), 313–22  
<<https://doi.org/10.22437/jkam.v4i2.10560>>.

#### d. Galendo

Galendo merupakan makanan khas Tasikmalaya yang memiliki cita rasa yang manis dan gurih, makanan ini merupakan ampas hasil dari pembuatan minyak kelapa yang diolah.<sup>16</sup> Sehingga diberi nama galendo karena, nama panjang gale yang bermakna sisa dan ndo yang bermakna makanan yang berasal dari proses pembuatan sisa minyak kelapa. Asal usul terciptanya makanan ini tidak terlepas dari budaya masyarakat suku sunda tepat wilayah tasik yaitu, gemar membuat minyak kelapa dan menjual ampasnya (galendo) di pasaran sebagai bahan dasar membuat bumbu untuk diolah menjadi makanan lain. Kebiasaan membuat minyak kelapa ini sudah turun temurun dan dijaga sampai saat ini sehingga, galendo terkenal di masyarakat luas dan makanan ini menjadi bagian makanan tradisional khas Tasikmalaya.<sup>17</sup>

#### e. Saroja

Saroja atau seroja adalah makanan ringan yang berasal dari Tasikmalaya. Asal nama saroja ini karena makanan tersebut menyerupai kembang seroja (bunga teratai), sehingga diberi nama saroja. Bahan dasar pembuatan saroja menggunakan tepung beras yang dicampur dengan sedikit tepung terigu, garam, dan irisan halus daun jeruk agar sedikit harum.<sup>18</sup> Proses pembuatan saroja menggunakan cetakan khusus yang bergagang panjang terbuat dari alumunium, kemudian adonan tersebut di celupkan ke dalam adonan encer, lalu cetakan tersebut dicelupkan ke dalam minyak panas dan di goyang-goyangkan hingga warna nya berubah keemasan. Jika adonan yang di celupkan tadi sudah kering, maka akan terlepas sendiri dari cetakan tersebut. Saroja biasanya ditemukan pada saat-saat tertentu seperti sebuah perayaan, pernikahan, hari raya idul fitri dan lain sebagainya.

#### f. Godeblag

Godeblag merupakan makanan khas Tasikmalaya yang bermakna makanan yang berbahan dasar singkong atau kitela pohon.<sup>19</sup> Diberi nama godeblag karena bahan utama pembuatan makanan ini menggunakan singkong. Godeblag memiliki cita rasa asin, gurih dan renyah yang sangat disukai oleh masyarakat. Cara membuat godeblag ini dengan memarut singkong yang telah dibersihkan, kemudian siapkan bahan lainnya seperti bawang putih, kencur, garam, dan penyedap rasa. Kemudian campurkan bahan tersebut dengan parutan singkong. Panaskan minyak goreng dan masukkan adonan ke dalam wajan, tunggu hingga kedua sisi matang kecoklatan kemudian angkat dan tiriskan. Makanan godeblag ini dapat dijumpai di pasar yang berada di Tasikmalaya, akan tetapi produksi godeblag hanya ada sedikit dikarenakan bahan utama singkong yang digunakan haruslah singkong yang berkualitas tinggi yang tidak terkena hama untuk mendapatkan kualitas godeblag yang baik diterima oleh konsumen.

#### g. Combro

Combro merupakan makanan khas Tasikmalaya yang memiliki nama panjang oncom di jero atau bermakna oncom didalam makanan tersebut. Makanan ini disebut comro karena, letak oncom yang menjadi ciri khas makanan tersebut berada di dalam makanan.<sup>20</sup> Banyak masyarakat yang menyebutnya combro dari pada oncom di jero

---

<sup>16</sup> Kumala Putri Taslima, Andang Iskandar, and Savitri Savitri, 'Perancangan Buku Resep Makanan Olahan Aci Sebagai Media Pengenalan Jajanan Khas Sunda Dengan Fotografi', *ATRAT: Jurnal Seni Rupa*, 10.2 (2022), 149–54.

<sup>17</sup> Taslima, Iskandar, and Savitri.

<sup>18</sup> Moch Alfiansyah and Heri Widiatoro, 'Perancangan Mesin Peniris Minyak Kue Seroja Kapasitas 2 Kg Dengan Microcontroller', *The 11th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 2020, 26–27.

<sup>19</sup> Riadi Darwis, 'Inventarisasi Khazanah Kuliner Tradisional Desa Pakuwon Kecamatan Cisarupan Kabupaten Garut Dalam Konteks Pembangunan Kampung Wisata Halal', *Tourism Scientific Journal*, 2.2 (2017), 234 <<https://doi.org/10.32659/tsj.v2i2.31>>.

<sup>20</sup> Amara Talika, 'Kajian Pembuatan Combro Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja Putri', 2022, 1–59 <<https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/3205/>>.

karena penyebutan kata *combro* lebih mudah dan banyak dipakai hingga saat ini. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *combro* selain menggunakan *oncom* yaitu menggunakan *singkong* yang diparut terlebih dahulu sebelum diolah dan digoreng. *Combro* termasuk makanan khas Tasikmalaya yang mudah dijumpai di pedagang kaki lima atau di pasar. *Combro* paling enak disantap ketika masih dalam keadaan panas atau hangat yang baru diangkat dari penggorengan.

#### h. Opak

Opak merupakan makanan khas Tasikmalaya yang bermakna kudapan khas sunda yang kering, renyah seperti kerupuk. Makanan ini disebut dengan opak karena, bentuknya pipih dan menyerupai bentuk kerupuk. Opak terbuat dari tepung beras kemudian di beri garam, gula dan diberi bumbu dapur lainnya. Berbeda dengan kerupuk pada umumnya rasa opak ini sangat gurih. Opak memiliki dua jenis bergantung pada bahan utamanya. Ada opak ketan yang memiliki rasa manis atau disebut juga opak *beureum*. Sementara itu, ada opak *singkong* atau disebut juga opak *sampeu* yang terbuat dari parutan *singkong* dan bumbu – bumbu seperti cabai merah dan garam.<sup>21</sup> Pada awalnya opak digemari Masyarakat luar pada umumnya. Selain itu, opak juga dihidangkan pada saat acara-acara penting seperti pernikahan, khitanan, syukuran, atau hajatan lainnya.

#### i. Tahu Bulat

Tahu bulat merupakan makanan khas Tasikmalaya yang bermakna tahu yang berbentuk bulat. Makanan ini disebut tahu bulat karena bentuknya bulat. Tahu bulat adalah sebuah jajanan kaki lima berupa olahan kacang kedelai dan dibuat menjadi bentuk bulat dengan isi kopong. Biasanya tahu bulat dijual di mobil bak terbuka dengan harga Rp. 500 dan disajikan dadakan ketika masih hangat. Struktur tahu ini berpori, maka tekanan uap dari dalam tahu bisa keluar. Akibatnya tekanan akan berkurang kemudian tahu di angkat. Maka tahu bulat harus digoreng dalam waktu sedekat dan secepat mungkin dengan proses transaksi dengan pembeli. Penjualan tahu bulat tidak dilakukan secara perorangan, melainkan dikelola melalui sistem kelompok. Dalam sistem ini, seorang juragan bertanggung jawab mengkoordinasikan penjualan kepada beberapa penjual yang menggunakan kendaraan untuk berkeliling kota. Hanya di Kecamatan Karangjaya, terdapat lebih dari 10 kelompok unit usaha tahu bulat yang berhasil memberdayakan lebih dari 1.000 pekerja dengan total 500 armada pick-up. Bisnis ini tidak hanya beroperasi di wilayah Tasikmalaya, tetapi juga merambah ke berbagai daerah lain di Indonesia.

#### j. Nasi Cikur

Nasi cikur merupakan makanan khas Tasikmalaya yang bermakna nasi yang ditambahi oleh bahan dasar cikur atau kencur. Makanan ini diberi nama nasi cikur karena berbahan dasar dari nasi yang ditambahkan dengan kencur sehingga memiliki karakter atau ciri yang khas. Olahan ini memang terlihat sederhana, namun begitu dicicipi, kelezatannya tak terbantahkan. Aroma nasi dan bawang goreng yang meresap sempurna menjadikan hidangan ini tak terlupakan. Cikur, yang merupakan sebutan khas di daerah Jawa Barat, terutama Sunda, adalah nama lain untuk kencur. Jika berada di daerah Tasikmalaya atau sekitarnya, menyebutnya sebagai cikur akan lebih dikenal, karena itulah sebutan yang umum di wilayah tersebut. Bahan untuk membuat nasi cikur sangat sederhana, hanya memerlukan kencur (cikur), bawang merah, cabe, garam, dan tentu saja nasi putih sebagai bahan utama. Jika ingin memberikan sentuhan istimewa, tambahkan bahan pelengkap lain sesuai selera untuk membuat sajian nasi cikur semakin istimewa.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> Arifudin and others.

<sup>22</sup> Andrew Jeklin and others, '濟無 No Title No Title No Title', *Correspondencias & Análisis*, 15018, 2016, 1–23.

## KESIMPULAN

Penelitian ini memperoleh hasil yang dapat disimpulkan bahwa setiap makanan khas di Tasikmalaya memiliki nama yang khusus dan menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Secara umum berdasarkan hasil kajian nama makanan daerah ini berdasarkan teori semantik deskriptif dijelaskan secara teoretis mengenai makna kata dan asal muasal nama makanan tersebut yang diambil dari berbagai ciri dari makanan seperti bahan, tekstur dan proses pembuatannya. Hasil kajian terhadap 10 jenis makanan tradisional dengan ciri dan keragaman yang bermacam-macam menjadi bagian dari Tasikmalaya yang menggambarkan sebuah ciri khas kebudayaan turun temurun dari nenek moyang, yang sampai saat ini terjaga dan menjadi icon kota Tasikmalaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, Priskila, 'Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal', *Kinerja*, 19.2 (2015), 112–25 <<https://ojs.uajy.ac.id/index.php/kinerja/article/view/538/561>>
- Alfhiansyah, Moch, and Heri Widiatoro, 'Perancangan Mesin Peniris Minyak Kue Seroja Kapasitas 2 Kg Dengan Microcontroller', *The 11th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 2020, 26–27
- Arifudin, Opan, and Rahman Tanjung, 'Pendampingan Usaha Oncom Dawuan Makanan Khas Kabupaten Subang Jawa Barat', *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 6.2 (2020), 59–63 <<https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v6i2.7522>>
- Arifudin, Opan, Udin Wahrudin, Fenny Damayanti Rusmana, and Rahman Tanjung, 'Pendampingan UMKM Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Dan Hasil Penjualan Opak Makanan Khas Jawa Barat', *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4.2 (2020), 313–22 <<https://doi.org/10.22437/jkam.v4i2.10560>>
- Darwis, Riadi, 'Inventarisasi Khazanah Kuliner Tradisional Desa Pakuwon Kecamatan Cisurupan Kabupaten Garut Dalam Konteks Pembangunan Kampung Wisata Halal', *Tourism Scientific Journal*, 2.2 (2017), 234 <<https://doi.org/10.32659/tsj.v2i2.31>>
- Gani, Saida, and Berti Arsyad, 'KAJIAN TEORITIS STRUKTUR INTERNAL BAHASA (Fonologi, Morfologi, Sintaksis, Dan Semantik)', *A Jamiy : Jurnal Bahasa Dan Sastra Arab*, 7.1 (2019), 1 <<https://doi.org/10.31314/ajamiy.7.1.1-20.2018>>
- Harsana, Minta, Muhammad Baiquni, Eni Harmayani, and Yulia Arisnani Widyaningsih, 'Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta', *Home Economics Journal*, 2.2 (2019), 40–47 <<https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>>
- Jeklin, Andrew, Óscar Bustamante Farías, Padres Saludables, Escuela Para, Padres D E Menores, Victimas D E Violencia, and others, '濟無No Title No Title No Title', *Correspondencias & Análisis*, 15018, 2016, 1–23
- Makanan, Mengenal, Hasil Fermentasi, and Khas Indonesia, *Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia*
- Muna Munipati Sukma, Viana, and Intan Ristri Alkhila, 'Peningkatan Eksistensi

- Makanan Tradisional Sunda Melalui Operasi Pasar Buhun Di Desa Selawangi', *SIWAYANG Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Pariwisata, Kebudayaan, Dan Antropologi*, 1.2 (2022), 77–84 <<https://doi.org/10.54443/siwayang.v1i2.159>>
- Nafinuddin, Surianti, 'Pengantar Semantik (Pengertian, Hakikat, Jenis)', *Pengantar Sematik*, 2020, 1–21 <<https://doi.org/10.31219/osf.io/b8ws3>>
- Nuraeni, Risma, Sri Mulyati, Trisandi Eka Putri, Zulfandi Ramanda Rangkuti, Dudi Pratomo, M Ak, and others, 'No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析Title', *Diponegoro Journal of Accounting*, 2.1 (2017), 2–6 <[http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/download.php?dataId=2227%0A???%0Ahttps://ejournal.unisba.ac.id/index.php/kajian\\_akuntansi/article/view/3307%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org.co/scielo.ph](http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/download.php?dataId=2227%0A???%0Ahttps://ejournal.unisba.ac.id/index.php/kajian_akuntansi/article/view/3307%0Ahttp://publicacoes.cardiol.br/portal/ijcs/portugues/2018/v3103/pdf/3103009.pdf%0Ahttp://www.scielo.org.co/scielo.ph)>
- Nurjanah, Elen, 'Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas Di D.I. Yogyakarta', *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, Dan Pengajarannya*, 1.1 (2023), 1–11 <<https://doi.org/10.30762/narasi.v1i1.893>>
- Putri, Aulia Al, Nanda Dwi Astri, Rindana Sidika, Perak Simanullang, and Tresia Tanjung, 'Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia: ANALISIS GAYA BAHASA DALAM LIRIK LAGU FORTWNTY: KAJIAN STILISTIKA', *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 4743 (2020), 111 <<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPBS>>
- Ridwan, Muannif, Suhar AM, Bahrul Ulum, and Fauzi Muhammad, 'Pentingnya Penerapan Literature Review Pada Penelitian Ilmiah', *Jurnal Masohi*, 2.1 (2021), 42 <<https://doi.org/10.36339/jmas.v2i1.427>>
- Savira, Fitria, and Yudi Suharsono, 'Makanan Tradisional', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 01.01 (2017), 1689–99
- Somantri, Gumilar Rusliwa, 'Memahami Metode Kualitatif', *Makara Human Behavior Studies in Asia*, 9.2 (2005), 57 <<https://doi.org/10.7454/mssh.v9i2.122>>
- Talika, Amara, 'Kajian Pembuatan Combro Dengan Penambahan Hati Ayam Sebagai Makanan Tinggi Zat Besi Untuk Remaja Putri', 2022, 1–59 <<https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/3205/>>
- Taslina, Kumala Putri, Andang Iskandar, and Savitri Savitri, 'Perancangan Buku Resep Makanan Olahan Aci Sebagai Media Pengenalan Jajanan Khas Sunda Dengan Fotografi', *ATRAT: Jurnal Seni Rupa*, 10.2 (2022), 149–54
- Zellatifanny, Cut Medika, and Bambang Mudjiyanto, 'The Type of Descriptive Research in Communication Study', *Jurnal Diakom*, 1.2 (2018), 83–90