



ANALISIS SEMANTIK PENAMAAN MAKANAN TRADISIONAL DI ACEH

Ulfia Nabilah¹, Nur Hidayah Agustina², Nabilla³, Nur Meilida Sari⁴, Adinda Az-Zahra⁵, Prima Nucifera⁶

Universitas Samudra

Jl. Prof. Dr. Syarieff Thayeb, Meurandeh, Langsa Lama, Aceh.

Surel: ulfianabilah5@gmail.com¹, nurhidayahagustinasya@gmail.com²,
nabillarosada72@gmail.com³, nurmeilidaa25@gmail.com⁴,
adinda.azzahra.syafuruddin@gmail.com⁵, primanucifera@unsam.ac.id⁶

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji makna semantik dalam penamaan makanan tradisional Aceh serta hubungannya dengan karakteristik dan budaya masyarakat Aceh. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi pustaka. Data penelitian diperoleh dari berbagai sumber tertulis yang berkaitan dengan penamaan makanan tradisional Aceh, dengan objek kajian berupa Mie Aceh, Mie Caluk, Keumamah, dan Kue Seupet. Data dianalisis berdasarkan bahan, bentuk, ciri khas, proses pembuatan, asal daerah, dan nilai budaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penamaan makanan tradisional Aceh tidak hanya berfungsi sebagai pembeda jenis makanan, tetapi juga mencerminkan identitas daerah, karakteristik masyarakat, kearifan lokal, dan tradisi. Dengan demikian, penamaan makanan tradisional Aceh menunjukkan hubungan yang erat antara bahasa, makanan, dan budaya.

Kata Kunci: penamaan makanan; semantik; kuliner Aceh.

ABSTRACT: This study aims to examine the semantic meanings in the naming of traditional Acehnese foods and their relationship to the characteristics and culture of the Acehnese people. This study uses a descriptive qualitative approach with a literature review method. The data were obtained from various written sources related to the naming of traditional Acehnese foods, focusing on Mie Aceh, Mie Caluk, Keumamah, and Kue Seupet. The data were analyzed based on ingredients, forms, distinctive characteristics, preparation processes, regional origins, and cultural values. The results show that the naming of traditional Acehnese foods not only serves to distinguish one type of food from another but also reflects regional identity, community characteristics, local wisdom, and traditions. Thus, the naming of traditional Acehnese foods demonstrates a close relationship between language, food, and culture.

Keywords: food naming; semantics; Acehnese cuisine;

PENDAHULUAN

Bahasa dan budaya memiliki hubungan yang erat karena bahasa dapat merekam pengetahuan, pengalaman, dan identitas suatu masyarakat. Dalam ranah kuliner, hubungan tersebut dapat terlihat melalui nama makanan. Nama makanan tidak hanya berfungsi sebagai label, tetapi dapat menunjukkan bahan, tempat, bentuk, proses pengolahan, atau ciri tertentu yang dianggap penting oleh

masyarakat penuturnya. Oleh sebab itu, penamaan makanan dapat dikaji secara semantik untuk melihat hubungan antara bentuk bahasa, referen, dan konteks budaya.

Aceh memiliki kekayaan kuliner yang beragam dan diwariskan antargenerasi. Kajian mengenai penamaan kuliner Aceh telah dilakukan oleh beberapa peneliti dengan objek dan pendekatan yang berbeda. Fitrisia dkk. (2020) mengkaji penamaan kuliner tradisional Aceh Besar dan menunjukkan keterkaitan penamaan dengan proses memasak, bahan, serta aspek lain yang melekat pada kuliner. Mukramah dkk. (2022) mengkaji nama-nama kuliner di Aceh menggunakan metabahasa semantik alami dan menemukan pola penamaan yang antara lain berkaitan dengan tempat, peralatan memasak, dan warna. Kasmini & Mulyani (2023) mengkaji 37 makanan tradisional Aceh dan menunjukkan bahwa penamaan dapat didasarkan pada bahan, tempat asal, dan bentuk.

Penelitian lain memperlihatkan bahwa kajian penamaan makanan berkembang pada konteks lokal yang lebih spesifik. Maulidawati dkk. (2024) mengkaji penamaan unik menu makanan di Kota Lhokseumawe dan mengidentifikasi sembilan dasar penamaan, termasuk tempat asal, bahan, dan penyebutan sifat khas. Lindayani dkk. (2024), meskipun mengkaji sajian ritual masyarakat Muna, menunjukkan bahwa penamaan makanan dapat dianalisis untuk mengungkap hubungan antara bahan, lingkungan, dan makna kultural. Fachri dkk. (2025) membahas produksi Kue Seupet, sedangkan Yusriana dkk. (2022) membahas Kue Seupet sebagai pangan tradisional Aceh dan keterkaitannya dengan konsumsi serta kegiatan tradisional.

Penelitian terdahulu tersebut menunjukkan bahwa kajian penamaan kuliner telah berkembang, tetapi objek, ruang lingkup, dan pendekatannya berbeda. Karena itu, diperlukan sintesis yang mempertemukan informasi dari beberapa penelitian untuk melihat persamaan dan perbedaan dasar penamaan makanan tradisional Aceh secara lebih terarah.

Research gap penelitian ini terletak pada belum adanya sintesis komparatif dalam kajian ini yang secara khusus mempertemukan dasar penamaan dan makna budaya pada empat objek, yaitu Mie Aceh, Mie Caluk, Keumamah, dan Kue Seupet. Fitrisia dkk. (2020) berfokus pada kuliner Aceh Besar; Mukramah dkk. (2022) pada pola nama kuliner dengan teori metabahasa semantik alami; Kasmini & Mulyani (2023) pada 37 makanan tradisional Aceh; sedangkan Maulidawati dkk. (2024) pada menu unik di Lhokseumawe. Penelitian ini tidak menggantikan penelitian tersebut, tetapi mengintegrasikan informasi yang telah terdokumentasi untuk menghasilkan perbandingan empat objek dalam satu kerangka analisis.

Kebaruan penelitian dirumuskan secara spesifik sebagai sintesis komparatif yang menghubungkan tiga aspek, yaitu dasar penamaan, makna semantik, dan konteks budaya. Kebaruan tersebut bersifat sintesis, bukan klaim penemuan kategori penamaan yang sepenuhnya baru. Kontribusi penelitian terletak pada pengorganisasian dan perbandingan temuan terdahulu sehingga

hubungan antara bentuk nama, karakter makanan, wilayah, proses pengolahan, dan identitas budaya dapat terlihat lebih jelas.

Tujuan penelitian ini adalah: (1) mengidentifikasi dasar penamaan Mie Aceh, Mie Caluk, Keumamah, dan Kue Seupet berdasarkan sumber ilmiah; (2) menganalisis makna semantik yang tampak pada penamaan keempat makanan tersebut; dan (3) menjelaskan keterkaitan penamaan dengan konteks budaya masyarakat Aceh. Hasil penelitian diharapkan memberikan kontribusi bagi kajian semantik dan linguistik budaya sekaligus mendukung dokumentasi pengetahuan kuliner tradisional Aceh.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi pustaka (*literature review*). Metode tersebut dipilih karena fokus penelitian adalah mengumpulkan, menelaah, membandingkan, dan mensintesis informasi yang telah dipublikasikan mengenai penamaan makanan tradisional Aceh. Dengan demikian, penelitian ini tidak melakukan observasi lapangan, wawancara, maupun pengumpulan data primer baru. Seluruh hasil yang dilaporkan merupakan hasil sintesis dari sumber pustaka.

Objek kajian dibatasi pada empat makanan, yaitu Mie Aceh, Mie Caluk, Keumamah, dan Kue Seupet. Keempat objek tersebut dipilih karena informasi mengenai nama, karakteristik, proses pengolahan, asal wilayah, dan konteks budaya tersedia dalam sumber yang digunakan sehingga memungkinkan dilakukan analisis komparatif. Data yang dicatat dari sumber meliputi unsur penamaan, makna yang ditunjukkan oleh nama, bahan atau karakteristik makanan, proses pengolahan, asal wilayah apabila tersedia, dan konteks budaya yang berkaitan dengan makanan.

Sumber data berupa artikel jurnal ilmiah, prosiding, dan sumber akademik lain yang relevan. Seleksi sumber menggunakan tiga kriteria. Pertama, sumber membahas kuliner Aceh atau penamaan makanan yang relevan dengan objek penelitian. Kedua, sumber memuat informasi yang dapat ditelusuri mengenai objek atau proses penamaan. Ketiga, sumber diterbitkan pada rentang 2020–2025. Kriteria ini digunakan agar informasi mengenai asal-usul nama, bahan, proses pengolahan, dan konteks budaya tidak hanya didasarkan pada asumsi peneliti, tetapi memiliki dukungan dokumenter.

Analisis dilakukan melalui enam tahap. Pertama, peneliti mengidentifikasi sumber yang sesuai dengan fokus penelitian. Kedua, informasi yang relevan diseleksi dan dicatat. Ketiga, data diklasifikasikan berdasarkan dasar penamaan, seperti bahan, bentuk, sifat atau ciri khas, proses pembuatan, tempat asal, dan konteks budaya. Keempat, data diinterpretasikan menggunakan perspektif semantik dengan memperhatikan hubungan antara nama dan referennya. Kelima, temuan antarsumber dibandingkan untuk menemukan persamaan dan perbedaan. Keenam, hasil dibandingkan dan disintesis untuk memperoleh gambaran mengenai pola penamaan serta hubungan bahasa dan budaya. Dengan prosedur tersebut, posisi data

dan metode penelitian konsisten dengan karakter literature review.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kajian dari sumber yang dipilih menunjukkan bahwa empat makanan tradisional Aceh memiliki latar penamaan yang berbeda-beda. Perbedaan tersebut dapat dilihat dari unsur yang menjadi dasar penamaannya, seperti nama daerah, bahan utama, ciri atau bentuk makanan, dan cara pengolahannya. Rangkuman data beserta sumber pendukungnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Rangkuman Data

Objek	Dasar penamaan	Makna/konteks	Sumber utama
Mie Aceh	Bahan dan identitas daerah	Menunjukkan jenis makanan sekaligus identitas Aceh	Fitrisia dkk. (2020)
Mie Caluk	Tempat asal yang terdapat dalam bentuk nama	Unsur Grong-grong menunjukkan hubungan dengan daerah asal	Maulidawati dkk. (2024)
Keumamah	Bahan utama dan proses pengawetan	Ikan yang diolah dan diawetkan hingga dikenal sebagai ikan kayu	Kasmini & Mulyani (2023)
Kue Seupet	Teknik pengolahan dan konteks budaya	Berkaitan dengan proses menjepit atau mencetak serta tradisi masyarakat Aceh	Yusriana dkk. (2022)

Mie Aceh

Mie Aceh menunjukkan bahwa nama daerah dapat digunakan sebagai penanda identitas suatu makanan. Fitrisia dkk. (2020) membahas kuliner Aceh dari sisi penamaan dengan melihat kaitan antara nama, makna, bahan, dan proses pengolahannya. Pada Mie Aceh, kata “Aceh” secara langsung menunjukkan daerah yang menjadi identitas makanan tersebut, sedangkan kata “mie” menunjukkan jenis hidangannya. Jadi, nama Mie Aceh tidak hanya berfungsi untuk menyebut jenis makanan, tetapi juga menunjukkan identitas daerah asalnya.

Jika dilihat secara semantik, nama tersebut terdiri atas unsur umum dan unsur khusus. Kata “mie” mengacu pada jenis makanan, sementara “Aceh” menjadi pembeda yang menunjukkan identitas wilayah. Hal ini sesuai dengan kajian Fitrisia dkk. (2020) yang menjelaskan bahwa penamaan kuliner Aceh berkaitan dengan berbagai pengetahuan tentang makanan. Dengan demikian, Mie Aceh dapat dipahami sebagai nama makanan yang sekaligus membawa identitas lokal.

Mie Caluk

Pada Mie Caluk, hubungan antara nama dan daerah terlihat lebih jelas pada bentuk nama “Mie Caluk Grong-grong”. Maulidawati dkk. (2024) mencatat bahwa makanan tersebut merupakan makanan tradisional yang berasal dari Kecamatan Grong-grong, Kabupaten Pidie, Aceh. Penyebutan nama wilayah dalam makanan ini menjadi pembeda sekaligus menunjukkan daerah yang berkaitan dengan keberadaannya.

Dalam kajian semantik, kata “Grong-grong” berperan sebagai penanda geografis yang membuat acuan nama makanan menjadi lebih spesifik. Hal ini sejalan dengan pendapat Mukramah dkk. (2022) bahwa wilayah dapat menjadi salah satu dasar dalam penamaan kuliner Aceh. Kesamaannya terlihat pada penggunaan nama daerah sebagai penanda pembeda. Namun, penelitian ini tidak hanya membahas unsur wilayah, tetapi juga menggabungkannya dengan dasar penamaan pada tiga makanan lainnya sehingga dapat terlihat perbedaannya.

Keumamah

Keumamah memperlihatkan nama makanan dengan bahan utama serta dalam proses pengolahannya. Menurut Kasmini & Mulyani (2023), keumamah merupakan salah satu makanan tradisional Aceh yang juga dikenal dengan sebutan ikan kayu. Sebutan tersebut berkaitan dengan karakteristik keumamah yang memiliki tekstur keras setelah melalui proses pengolahan dan pengawetan tertentu.

Makna dari nama atau sebutan tersebut tidak hanya berkaitan dengan bahan dasarnya, tetapi juga menggambarkan hasil dari proses pengolahan. Ikan yang digunakan mengalami beberapa tahapan sehingga menghasilkan bentuk dan tekstur yang berbeda dari olahan ikan pada umumnya. Oleh karena itu, istilah “ikan kayu” dapat memberikan gambaran mengenai karakter fisik makanan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa nama makanan tradisional dapat mengandung pengetahuan masyarakat mengenai bahan pangan, cara mengolahnya, serta cara mempertahankan atau mengawetkannya.

Kue Seupet

Kue Seupet memiliki hubungan yang cukup kuat dengan teknik pembuatannya. Fachri dkk. (2025) menjelaskan bahwa Kue Seupet merupakan salah satu kue tradisional Aceh yang dibuat melalui proses pencetakan dan pemanggangan. Sementara itu, Yusriana dkk. (2022) menunjukkan bahwa Kue Seupet termasuk pangan tradisional Aceh yang tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan, tetapi juga memiliki keterkaitan dengan kegiatan dan tradisi masyarakat, termasuk penyajiannya dalam acara tertentu.

Dari segi semantik, nama “seupet” dapat dikaitkan dengan proses pembuatan yang melibatkan tindakan menjepit atau menekan adonan menggunakan cetakan. Proses tersebut menjadi salah satu ciri yang menghasilkan bentuk dan tekstur khas Kue Seupet (Fachri dkk., 2025). Dengan demikian, nama Kue Seupet

tidak hanya merujuk pada hasil akhir berupa makanan, tetapi juga dapat mengingatkan pada proses pembuatannya. Selain memiliki makna yang berkaitan dengan proses pengolahan, keberadaan Kue Seupet dalam berbagai kegiatan tradisional menunjukkan bahwa sebuah nama makanan juga dapat memiliki makna sosial dan budaya bagi masyarakat yang menggunakannya.

Sintesis Temuan dan Kebaruan

Berdasarkan perbandingan terhadap keempat makanan tersebut, dapat dilihat bahwa setiap makanan memiliki dasar penamaan yang tidak sama. Mie Aceh lebih menonjolkan jenis makanan dan identitas daerah, Mie Caluk Grong-grong berkaitan dengan wilayah asal, Keumamah berhubungan dengan bahan utama serta proses pengawetan, sedangkan Kue Seupet berkaitan dengan teknik pengolahannya. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa pemberian nama pada makanan tidak berlangsung secara sembarangan, tetapi dapat dipengaruhi oleh bahasa, karakteristik makanan, lingkungan tempat makanan berkembang, pengalaman masyarakat, dan pengetahuan budaya.

Hasil tersebut juga dapat melengkapi penelitian-penelitian sebelumnya. Fitrisia dkk. (2020) mengkaji penamaan kuliner Aceh Besar dengan jumlah data yang lebih luas. Mukramah dkk. (2022) membahas pola penamaan kuliner Aceh menggunakan pendekatan metabahasa semantik alami. Selanjutnya, Kasmini & Mulyani (2023) mengidentifikasi dasar penamaan terhadap 37 makanan tradisional Aceh, sedangkan Maulidawati dkk. (2024) membahas dasar penamaan berbagai menu makanan di Lhokseumawe. Berbeda dari penelitian tersebut, kajian ini berfokus pada penyusunan sintesis terhadap empat makanan tradisional Aceh dengan membandingkan dasar penamaan masing-masing berdasarkan informasi yang telah tersedia dalam sumber terdokumentasi.

Kebaruan dalam kajian ini tidak terletak pada penemuan dasar penamaan yang benar-benar baru. Kontribusi penelitian lebih diarahkan pada upaya menghubungkan dasar penamaan dengan makna semantik dan konteks budaya dalam satu pembahasan yang bersifat komparatif. Melalui cara tersebut, nama makanan dapat dilihat sebagai bagian dari hubungan antara bahasa, karakteristik makanan, lingkungan, dan identitas budaya masyarakat.

SIMPULAN

Berdasarkan studi pustaka, penamaan Mie Aceh, Mie Caluk Grong-grong, Keumamah, dan Kue Seupet menunjukkan hubungan erat antara bahasa, karakter makanan, wilayah, proses pengolahan, dan budaya. Mie Aceh memperlihatkan fungsi nama sebagai penanda jenis makanan sekaligus identitas daerah. Mie Caluk Grong-grong menunjukkan penggunaan unsur tempat sebagai pembeda geografis. Keumamah berkaitan dengan bahan utama serta proses pengolahan dan pengawetan, sedangkan Kue Seupet berkaitan dengan teknik pengolahan dan konteks tradisional.

Dengan demikian, nama makanan tidak hanya berfungsi sebagai label referensial, tetapi juga dapat memuat pengetahuan tentang bahan, wilayah, proses pengolahan, karakter makanan, dan praktik budaya. Sesuai dengan karakter penelitian sebagai literature review, kontribusi penelitian ini terletak pada sintesis komparatif berdasarkan sumber terdokumentasi, bukan pada pengumpulan data lapangan baru. Kebaruan penelitian berada pada pengintegrasian dasar penamaan, makna semantik, dan konteks budaya dalam satu pembacaan komparatif. Hasil kajian dapat menjadi rujukan awal bagi penelitian semantik, linguistik budaya, dan gastrolinguistik serta mendukung dokumentasi pengetahuan kuliner tradisional Aceh.

DAFTAR PUSTAKA

- Fachri, Z., Susilawati, F., Mulia Sari, D., Shela Inri, Y., & Aldiansyah, A. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Teknologi Produksi Kue Seupet (Egg Roll) di Desa Cot Preh Kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 5(3), 519–528. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.3497>
- Fitrisia, D., Sibarani, R., Mulyadi, Untung Ritonga, M., & Suhairi, L. (2020). THE NAMING OF ACEHNESE TRADITIONAL CULINARY. *Humanities & Social Sciences Reviews*, 8(2), 815–823. <https://doi.org/10.18510/hssr.2020.8290>
- Kasmini, L., & Mulyani, I. (2023). *ANALISIS KANDUNGAN, PENAMAAN, DAN MAKNA DARI MAKANAN TRADISIONAL ACEH*.
- Lindayani, L. R., Azi, R., Sifatu, W. O., Syahrin, R., & Sawali, L. (2024). MAKNA PENAMAAN SAJIAN RITUAL KABASA DARI PERSPEKTIF GASTROLINGUISTIK. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 14(2), 223–237. <https://doi.org/10.17510/paradigma.v14i2.1164>
- Maulidawati, Syahriandi, & Monadia. (2024). Penamaan Unik Menu Makanan pada Kafe dan Warung di Kota Lhokseumawe (Kajian Semantik). *Estetik: Jurnal Bahasa Indonesia*, 7(2). <https://doi.org/10.29240/estetik.v7i2.11287>
- Mukramah, Nurhasanah Purba, & Mulyadi. (2022). Culinary Names in Aceh: A Natural Semantic Metalanguage Study. *Matondang Journal*, 1(1), 10–16. <https://doi.org/10.33258/matondang.v1i1.579>
- Yusriana, Lubis, Y. M., Kesuma, M. T., & Nilda, C. (2022). *Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian*. 2(1), 137–141.