

## LEKSIKON REMPAH-REMPAH DI MINANGKABAU

Silvia Wandira<sup>1\*</sup>, Lindawati<sup>2</sup>, Diah Noverita<sup>3</sup>  
silviawandira@gmail.com\*  
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas<sup>1,2,3</sup>

### ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini ialah (1) mendeskripsikan bentuk leksikon rempah-rempah dalam masakan Minangkabau. Penelitian ini dilakukan melalui tiga tahap, yakni (i) tahap pengumpulan data, (ii) tahap analisis data, (iii) tahap penyajian hasil analisis data. Metode yang digunakan saat penyediaan data adalah metode simak dan cakap. Teknik dasar yang digunakan adalah teknik pancing. Teknik lanjutannya yaitu teknik simak libat cakap, teknik cakap semuka dan teknik catat. Metode yang digunakan dalam proses analisis data adalah metode padan referensial dan metode padan translasional. Teknik dasar yang digunakan adalah teknik pilah unsur penentu (PUP), dan teknik lanjutannya adalah teknik Hubung Banding Membedakan (HBB). Dalam melaporkan hasil analisis data, metode yang digunakan adalah metode penyajian formal dan informal. Dari hasil analisis data dan identifikasi yang telah dilakukan diperoleh empat belas buah leksikon berupa kata dengan kategori kata benda/nomina dan sembilan belas buah leksikon berupa frasa dengan kategori frasa nomina.

**Kata-kata kunci:** Leksikon, Rempah, Minangkabau, Satuan Lingual.

## LEXICONS OF SPICES IN MINANGKABAU

### ABSTRACT

*This study's objectives were (1) to describe the lexicon forms of spices in Minangkabau cuisine. This research was conducted in three stages, namely (i) the data collection stage, (ii) the data analysis stage, (iii) the data analysis result in the presentation stage. The method used when providing data is the listening and proficient method. The basic technique used is the fishing technique. The advanced techniques are the proficient, engaging listening technique, the face-to-face technique, and the note-taking technique. The method used in the data analysis process is the referential equivalent method and the translational equivalent method. The basic technique used is the determining element sorting technique, and the advanced technique is the Differentiating Appeal Link technique. In reporting the results of data analysis, the methods used are formal and informal methods of presentation. Data analysis and identification results are obtained fourteen lexicons in the form of words with noun/noun categories and nineteen lexicons in the form of phrases with noun phrase categories.*

**Keywords:** *Lexicon, Spices, Minangkabau, Cuisine*

## PENGANTAR

Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, pengawet, dan pewarna makanan yang digunakan secara terbatas (*FAO/Food and Agriculture Organization*, 2005 dalam Hakim, 2015: 1). Menurut Duke (dalam Hakim, 2015: 1), rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang bersifat aromatik dan digunakan dalam makanan dengan fungsi utama sebagai pemberi cita rasa. Penggunaan rempah-rempah dalam bidang masakan telah diketahui secara luas. Sementara, De Guzman dan Siemonsma (dalam Hakim 2015: 1) menyatakan bahwa rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya. Bagian-bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman. Rempah-rempah yang merupakan biji dari tanaman antara lain adalah biji adas, jintan dan ketumbar.

Rempah-rempah berbahan baku rimpang, antara lain diperoleh dari tanaman jahe, kunyit, lengkuas, temu lawak, dan gada munggu. Daun adalah bagian tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai rempah-rempah, terutama sebagai penguat cita rasa dan aroma makanan. Daun-daun yang sering dipakai antara lain adalah daun jeruk, daun salam, seledri, dan daun pandan. Hakim (2015: 1-2) dalam bukunya berpendapat bahwa, rempah-rempah adalah sumber daya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah-rempah tidak hanya digunakan sebagai bumbu masakan melainkan sebagai jamu, kosmetik dan antimikroba. Ia juga berpendapat bahwa terdapat 400-500 rempah-rempah di dunia dengan Asia Tenggara sebagai pusat rempah-rempah di dunia.

Bumbu dan rempah adalah suatu hal yang sama tapi berbeda. Bumbu merupakan proses menyampaikan rasa atau meningkatkan rasa dari masakan. Bumbu (n) berbagai jenis hasil tanaman yang berbau harum atau sedap, seperti jahe, kunyit, lengkuas, pala, merica yang digunakan untuk menyedapkan masakan (Alwi, 2007: 175). Sedangkan rempah-rempah ialah tanaman aromatik yang dibubuhkan pada makanan, sebagai penyedap dan pembangkit selera (Sari, 2010: 1). Rempah (n) berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma seperti pala, cengkeh, lada untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan (Alwi, 2007: 945). Jika dilihat dari fungsinya, bumbu dan rempah itu sama, karena sama-sama memberikan rasa dan aroma yang khas pada makanan. Namun dari sisi yang lain bumbu dan rempah ini berbeda, rempah ialah istilah untuk masing-masing jenis bahan yang berasal dari tanaman, baik dalam bentuk segar maupun kering. Sedangkan bumbu ialah istilah untuk ramuan dari beberapa rempah untuk pemberi rasa dan aroma pada masakan (Sari, 2010: 2).

Dari beberapa konsep rempah-rempah yang sudah ada, peneliti menyimpulkan bahwa rempah-rempah adalah tanaman aromatik yang sering digunakan dalam bidang masakan, kosmetik, dan sebagai antimikroba. Dalam penelitian ini peneliti mencari rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau. Rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau ini hampir sama dengan masakan daerah lainnya. Ada beberapa rempah-rempah yang tidak digunakan dalam masakan Minangkabau tetapi digunakan dalam masakan daerah luar. Maka dari itu peneliti mendata dan menganalisis rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau.

Aroma dan rasa pada makanan tersebut dipengaruhi oleh rempah-rempah dan bumbu-bumbu lainnya. Rempah-rempah di Minangkabau sangat banyak ragamnya, hal itu berpengaruh terhadap pemberian nama di setiap jenis rempah- rempah. Dengan banyaknya nama yang terdapat dalam rempah-rempah, peneliti ingin mengumpulkan nama rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau dengan bahasa Minangkabau.

Alasan peneliti mengambil leksikon rempah-rempah ini ialah pertama, rempah-rempah itu sangat banyak ragamnya sehingga peneliti ingin mengumpulkan nama rempah- rempah dalam bahasa Minangkabau, dengan begitu rempah-rempah tersebut dapat dianalisis secara linguistik dengan teori yang ada, dan juga karena banyaknya produk bumbu-bumbu masak yang telah dikemas secara instan yang mengakibatkan generasi selanjutnya tidak mengenal rempah-rempah dalam bentuk aslinya.

## **KERANGKA TEORI DAN METODE**

Untuk pengumpulan data leksikon, peneliti menggunakan metode simak dan metode cakap. Metode simak ialah metode yang dilakukan dengan menyimak penggunaan bahasa dan metode cakap ialah metode yang dilakukan dengan cara bercakap- cakap (percakapan) (Sudaryanto, 1993:133). Dengan teknik dasarnya yaitu teknik pancing, teknik pancing ini peneliti lakukan saat pedagang dan pembeli bercakap lalu peneliti memancing percakapan untuk meraih informasi dari rempah-rempah tersebut. Dan teknik lanjutannya ialah teknik simak libat cakap, teknik cakap semuka, dan juga menggunakan teknik catat. Peneliti mencari data rempah-rempah dengan cara pergi ke beberapa pasar dan menyimak pembicaraan pedagang dan pembeli lalu peneliti juga terlibat dalam percakapan tersebut. Dengan begitu, peneliti akan mendapatkan data-data tentang leksikon rempah-rempah yang peneliti inginkan.

Dalam melakukan analisis data, penulis menggunakan metode padan. Metode padan merupakan metode yang alat penentunya di luar, terlepas dari bagian bahasa (*language*) yang bersangkutan (Sudaryanto, 1993:13). Metode padan yang digunakan adalah metode padan translasional dan padan referensial. Metode padan translasional yaitu metode padan yang alat penentunya adalah bahasa lain, metode ini digunakan karena objek penelitian menggunakan bahasa Minangkabau, dan bahasa tersebut diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Sedangkan metode padan referensial merupakan metode yang alat penentunya ialah kenyataan yang ditunjuk oleh bahasa atau referen bahasa. Tuturannya penentuan bahwa *nomina* (kata benda) itu adalah kata yang menyatakan benda-benda. Teknik yang digunakan dalam metode ini adalah teknik pilah unsur penentu (PUP). Pada teknik ini penulis memilah data yang dianalisis. Teknik lanjutan pada metode ini adalah teknik hubung banding (HBB) yang bertujuan untuk membedakan bentuk kosa kata yang satu dengan yang lainnya.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rempah-rempah yang digunakan dalam masakan yang terdapat di Minangkabau. Sampel dalam penelitian ini adalah leksikon rempah yang terdapat pada beberapa daerah yang ada di Minangkabau (Sumatera Barat): Batusangkar, Payakumbuh, Agam, Solok, dan Padang.

Menurut Chaer, leksikologi adalah ilmu yang mengambil leksikon sebagai objek kajiannya. Yang dikaji adalah asal usul, bentuk dan pembentukan, makna, penggunaan, aspek bunyi dan ejaan, dan lain sebagainya. Pakar yang mengkaji leksikologi ini sering disebut leksikolog (2007: 1-3). Leksikon mempunyai tiga pengertian, yang

pertama adalah komponen bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam bahasa, yang kedua adalah kekayaan kata yang dimiliki seorang pembicara, penulis, atau suatu bahasa; kosa kata; perbendaharaan kata; yang ketiga adalah daftar kata yang disusun seperti kamus, tetapi dengan penjelasan yang singkat dan praktis (Kridalaksana, 2008:142).

Kata adalah satuan bahasa yang dapat berdiri sendiri, terjadi dari morfem tunggal atau gabungan morfem. Morfem tunggal dikenal juga dengan sebutan morfem bebas, morfem tunggal atau morfem bebas ialah morfem yang tidak terikat dengan morfem lainnya dan morfem ini hanya terdiri dari satu morfem atau bisa berdiri sendiri. Kridalaksana (2008: 51-105) membagi beberapa kategori kelas kata dalam bahasa Indonesia, yang di antaranya ialah: kata kerja, kata sifat, kata benda, kata ganti, kata bilangan, kata keterangan, kata tanya, kata penunjuk, kata depan, dan kata depan. Kelas kata yang digunakan dalam penelitian ini ialah kata benda (*nomina*), kata kerja (*verba*), dan kata sifat (*adjektiva*).

Morfem merupakan satuan bahasa terkecil yang maknanya secara relatif stabil dan tidak dapat dibagi lagi menjadi bagian bermakna yang lebih kecil (Kridalaksana, 2008: 158). Jika dianalisis berdasarkan morfem, terdapat dua bentuk yakni monomorfemis dan polimorfemis. Monomorfemis merupakan kata yang terjadi dari satu morfem (Kridalaksana, 2008: 157). Monomorfemis juga dikenal dengan sebutan kata tunggal, karena dapat berdiri dengan sendirinya. Sedangkan, polimorfemis merupakan kata yang terdiri atas dua morfem atau lebih, kata polimorfemis dapat berupa berubah menjadi morfem baru yang dapat terjadi karena adanya proses morfologis seperti imbuhan atau afiksasi (Sari, 2015: 26-27).

Menurut Kridalaksana (2008: 66), frasa merupakan gabungan dua kata atau lebih yang sifatnya tidak predikatif, gabungan itu dapat rapat, dapat renggang. Ramlan (2010: 138) mengatakan bahwa frasa adalah satuan gramatik yang terdiri dari atas dua kata atau lebih, satuan tersebut tidak melebihi batas fungsi (S, P, O, Pel, dan Ket). Apabila frasa itu terdiri dari dua kata, akan dengan mudahnya ditentukan bahwa kedua kata itu merupakan satu unsur, tetapi apabila frasa itu terdiri dari tiga kata atau lebih, untuk dapat menentukan unsurnya harus diperhatikan adanya prinsip hierarki dalam bahasa (Ramlan, 2010: 138).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Rempah-rempah merupakan hasil kekayaan alam yang digunakan oleh manusia dalam menambah cita rasa dalam masakan. Pada umumnya, hampir semua masakan yang berada di Minangkabau menggunakan rempah-rempah. Penamaan pada rempah-rempah pun tidak jauh berbeda dari satu daerah di Minangkabau dengan daerah lainnya yang masih berada dalam kawasan Minangkabau. Masakan di Minangkabau merupakan pencerminan dari budaya dan tradisi masyarakat daerah tersebut. Minangkabau merupakan salah satu suku bangsa Indonesia yang terkenal dengan masakannya. Pada setiap masakan diberi bumbu yang diracik sendiri. Masakan di Minangkabau kaya dengan rempah-rempah seperti: kunyit, jahe, kemiri, pala, dan lain sebagainya. Bumbu masakan juga tidak terlepas dari bumbu penyedap atau penambah rasa seperti, garam, cuka, gula aren, dan lain sebagainya. Peneliti mendeskripsikan tentang makna yang terkait pada rempah-rempah yang ada dalam masakan Minangkabau.

Bentuk satuan lingual yang peneliti temukan dari leksikon rempah-rempah dalam Masakan Minangkabau berupa kata dan berupa frasa yang dikelompokkan sebagai berikut.

### SATUAN LINGUAL KATA

*cakua* ‘kencur’

*Cakua* ‘kencur’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang berupa kata yang termasuk kelas kata benda atau nomina. Berdasarkan distribusinya *cakua* ‘kencur’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena *cakua* ‘kencur’ tidak mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. Jadi *cakua* ‘kencur’ digolongkan ke dalam bentuk monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem bebas dan tidak terikat.

*cangkeh* ‘cengkih’

*Cangkeh* ‘cengkih’ adalah salah satu leksikon yang berupa kata. *Cangkeh* ‘cengkih’ terdiri dari satu morfem bebas yang dikategorikan ke dalam bentuk monomorfemis karena terdiri dari satu morfem. *Cangkeh* ‘cengkih’ tidak mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. *Cangkeh* ‘cengkih’ ialah sebuah leksikon yang berupa kata berkategori nomina atau kata benda. Leksikon *cangkeh* ‘cengkih’ termasuk kategori kelas kata nomina, karena *cangkeh* ‘cengkih’ ialah sebuah tanaman, dan tanaman termasuk jenis benda.

*dama* ‘kemiri’

*Dama* ‘kemiri’ ialah sebuah leksikon rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau. *Dama* ‘kemiri’ merupakan sebuah leksikon rempah-rempah yang berupa kata benda atau nomina. *Dama* ‘kemiri’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas dengan kategori monomorfemis. Karena *dama* ‘kemiri’ tidak mengalami proses morfologis dan hanya terdiri dari satu morfem. *Dama* ‘kemiri’ digolongkan ke dalam bentuk nomina atau kata benda.

*dasmunggu* ‘garda munggu’

*Dasmunggu* ‘garda munggu’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang terdapat di daerah Minangkabau yang berupa kata dengan kategori kelas kata benda atau nomina. *Dasmunggu* ‘garda munggu’ ialah sebuah kata yang berkategori nomina atau kata benda. *Dasmunggu* ‘garda munggu’ terdiri dari satu morfem dan tidak terikat dengan morfem lainnya. *Dasmunggu* ‘garda munggu’ digolongkan ke dalam bentuk monomorfemis dan belum mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan.

*jintan* ‘jintan’

*Jintan* termasuk leksikon rempah-rempah yang ada di Minangkabau yang berupa kata yang berkategori nomina. *Jintan* digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena belum mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. *Jintan* terdiri dari satu morfem sehingga termasuk ke dalam monomorfemis.

*katumba* ‘ketumbar’

Istilah *katumba* ‘ketumbar’ termasuk leksikon rempah-rempah berupa kata. *Katumba* ‘ketumbar’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas karena *katumba* ‘ketumbar’ dapat berdiri sendiri tanpa harus didampingi

oleh morfem lainnya. *Katumba* ‘ketumbar’ termasuk ke dalam jenis monomorfemis. Leksikon *katumba* ‘ketumbar’ termasuk kategori kelas kata nomina karena *katumba* ‘ketumbar’ ialah sebuah biji-bijian dan biji-bijian itu termasuk jenis benda.

*kunik* ‘kunyit’

*Kunik* adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang berupa kata yang berkategori nomina. Berdasarkan distribusinya, *kunik* digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas karena dapat berdiri sendiri. Bentuk ini tergolong bentuk monomorfemis karena terdiri dari satu morfem.

*langkueh* ‘lengkuas’

*Langkueh* ‘lengkuas’ ialah salah satu leksikon rempah-rempah yang digunakan dalam masakan Minangkabau. Leksikon *langkueh* ‘lengkuas’ termasuk leksikon yang berupa kata. *Langkueh* ‘lengkuas’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena ia tidak mengalami proses morfologis. *Langkueh* ‘lengkuas’ dikategorikan monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem dan tidak terikat dengan morfem lainnya. Leksikon *langkueh* ‘lengkuas’ termasuk kategori kelas kata nomina karena *langkueh* ‘lengkuas’ ialah sebuah rimpang dan rimpang itu adalah bagian dari tanaman yang termasuk jenis benda.

*marica* ‘merica’

*Marica* ‘merica’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang terdapat di Minangkabau yang berupa kata. Kata *marica* ‘merica’ digolongkan ke dalam morfem bebas karena dapat berdiri sendiri dan belum mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. Kata *marica* ‘merica’ termasuk ke dalam bentuk monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem bebas dan tidak terikat dengan morfem lainnya. Leksikon *marica* ‘merica’ termasuk kategori kelas kata nomina, karena *marica* ‘merica’ ialah sebuah biji-bijian dan biji-bijian tersebut termasuk benda.

*palo* ‘pala’

*Palo* ‘pala’ ialah sebuah leksikon rempah-rempah yang digunakan dalam masakan di Minangkabau. *Palo* ‘pala’ adalah sebuah kata yang terdiri dari satu morfem bebas dan tidak terikat dengan morfem lain lalu *palo* ‘pala’ belum mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. Istilah *palo* ‘pala’ termasuk ke dalam bentuk monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem. Leksikon *palo* ‘pala’ termasuk kategori kelas kata nomina karena *palo* ‘pala’ ialah sebuah buah dan buah tersebut termasuk benda.

*pekak* ‘bunga lawang’

*Pekak* adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang terdapat di daerah Minangkabau. *Pekak* termasuk ke dalam leksikon yang berupa kata dengan bentuk dasar. Kata *pekak* digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena tidak mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. *Pekak* tergolong ke dalam bentuk monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem. Leksikon *pekak* ‘bunga lawang’ termasuk kategori kelas kata nomina karena *pekak* ‘bunga lawang’ ialah bunga dari pohon lawang, dan pohon tersebut ialah berupa benda.

*sarai* ‘serai’

*Sarai* ‘serai’ ialah sebuah leksikon rempah-rempah yang terdapat di Minangkabau. Leksikon *sarai* ‘serai’ ialah leksikon berupa kata yang digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena belum mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. *Sarai* ‘serai’ termasuk ke dalam kategori monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem dan tidak terikat dengan morfem lainnya. Leksikon *sarai* ‘serai’ termasuk kategori kelas kata nomina, karena *sarai* ‘serai’ ialah sebuah tanaman dan tanaman tersebut termasuk benda.

*saladari* ‘seledri’

*Saladari* ‘seledri’ merupakan sebuah leksikon rempah-rempah yang ada di Minangkabau. Leksikon ini berupa kata dengan bentuk dasar. *saladari* ‘seledri’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena kata tersebut belum mengalami proses morfologis maupun penambahan imbuhan. Kata *saladari* ‘seledri’ termasuk ke dalam kategori monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem. *Saladari* ‘seledri’ termasuk ke dalam kategori nomina atau kata benda. Leksikon *saladari* ‘seledri’ termasuk kategori kelas kata nomina, karena *saladari* ‘seledri’ ialah sebuah tanaman dan tanaman tersebut termasuk benda.

*sipadeh* ‘jahe’

*Sipadeh* ‘jahe’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang berupa kata dengan bentuk dasar. *Sipadeh* ‘jahe’ digolongkan ke dalam bentuk morfem bebas, karena *sipadeh* ‘jahe’ tidak mengalami proses morfologis atau penambahan imbuhan. *Sipadeh* ‘jahe’ dikategorikan ke dalam bentuk monomorfemis karena hanya terdiri dari satu morfem dan tidak terikat dengan morfem lainnya. Leksikon *sipadeh* ‘jahe’ termasuk kategori kelas kata nomina, karena *sipadeh* ‘jahe’ ialah sebuah tanaman dan tanaman tersebut termasuk jenis benda.

## SATUAN LINGUAL LEKSIKON BERUPA FRASA

*adas manih* ‘adas manis’

*Adas manih* merupakan salah satu leksikon rempah-rempah yang termasuk frasa. Kata *adas* berkategori nomina yang menjadi inti atau unsur pokok dari frasa, sedangkan kata *manih* berkategori adjektiva yang menjadi atribut dari kata *kulik*. Penggabungan dua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

*asam kandih* ‘asam kandis’

*Asam kandih* ‘asam kandis’ adalah sebuah leksikon yang berupa frasa. Kata *asam* ‘asam’ berupa nomina yang menjadi inti atau unsur pokok dari frasa yang diikuti oleh kata *kandih* ‘kandis’ yang berupa nomina juga sebagai atributnya. *Asam kandih* ‘asam kandis’ termasuk ke dalam jenis frasa nomina, karena nomina diikuti oleh nomina.

*ampu kunik* ‘jempol kunyit’ (inti kunyit)

*Ampu kunik* termasuk salah satu leksikon rempah-rempah yang ada di Minangkabau. Kata *ampu* ‘jempol’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, lalu kata *kunik* ‘kunyit’ berkategori nomina yang menjadi atribut dari frasa. Penggabungan dua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

*bawang gadang* ‘bawang bombai’

*Bawang gadang* ‘bawang bombai’ adalah salah satu leksikon rempah- rempah di Minangkabau yang berupa frasa. Kata *bawang* ‘bawang’ merupakan sebuah kata yang berkategori nomina yang menjadi inti atau unsur pokok dari frasa, dan kata *gadang* ‘besar’ yang berkategori nomina yang menjadi atribut dari kata *bawang* ‘bawang’. Penggabungan dari kedua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa yang berkategori frasa nomina.

*bawang putih* ‘bawang putih’

*Bawang putih* ‘bawang putih’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang berupa frasa. Kata *bawang* ‘bawang’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, sedangkan kata *putiah* ‘putih’ berkategori nomina karena warna *putiah* ‘putih’ termasuk ke dalam warna dasar yang serupa dengan kapas. Kata *putiah* ‘putih’ menjadi atribut dari kata *bawang* ‘bawang’. Penggabungan dua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

*bawang sirah* ‘bawang merah’

*Bawang sirah* ‘bawang merah’ termasuk sebuah leksikon yang berupa frasa berkategori nomina. Kata *bawang* ‘bawang’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, sedangkan kata *sirah* ‘merah’ berkategori nomina karena warna *sirah* ‘merah’ ialah sebuah warna dasar yang serupa dengan darah. Kata *sirah* ‘merah’ menjadi atribut dari frasa. Penggabungan kedua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

*daun asam* ‘daun asam’

*Daun asam* ‘daun asam’ termasuk sebuah leksikon rempah-rempah berupa frasa. Kata *asam* ‘asam’ ialah kata yang berkategori nomina. Kata *asam* ‘asam’ menjadi inti dari frasa atau merupakan unsur pusat frasa. Kata *daun* ‘daun’ ialah kata yang berkategori nomina, yang menjadi atribut dari frasa tersebut. Daun merupakan bagian dari pohon asam. Penggabungan dari kedua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa nomina yaitu *daun asam*.

*daun kunik* ‘daun kunyit’

*Daun kunik* ‘daun kunyit’ termasuk leksikon rempah-rempah yang berupa frasa nomina. Karena kata *daun* ‘daun’ berkategori nomina sebagai inti dari frasa dan diikuti oleh kata *kunik* ‘kunyit’ yang berkategori nomina sebagai atribut dari frasa. Kata *daun* ‘daun’ merupakan bagian dari kata *kunik* ‘kunyit’. Karena *kunik* ‘kunyit’ adalah sebuah tanaman, dan daun adalah bagian dari sebuah tanaman.

*daun pandan* ‘daun pandan’

*Daun pandan* ‘daun pandan’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah di Minangkabau yang berbentuk frasa yang berkategori frasa nomina. Kata *daun* ‘daun’ merupakan sebuah kata yang berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, dan kata *pandan* ‘pandan’ yang berkategori nomina yang menjadi atribut dari kata *daun* ‘daun’. Penggabungan dari kedua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa yang berkategori frasa nomina, karena nomina diikuti oleh nomina. Daun pandan adalah bagian dari sebuah tanaman pandan. Sehingga kata *daun* ‘daun’ milik dari kata *pandan* ‘pandan’.

*daun ruku-ruku* ‘daun ruku-ruku/kemangi’



Daun ruku-ruku ‘daun kemangi’ termasuk salah satu leksikon rempah- rempah yang ada di Minangkabau. Daun ruku- ruku ‘daun ruku-ruku’ adalah sebuah leksikon yang berupa frasa. Kata daun ‘daun’ berkategori nomina sebagai inti dari frasa dan kata ruku-ruku ‘ruku-ruku’ ialah atribut dari frasa dengan kategori nomina. Dari penggabungan dua kata tersebut maka terbentuklah sebuah frasa nomina.

daun salam ‘daun salam’

Daun salam adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang berupa frasa. Kata daun berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, dan kata salam juga berkategori nomina yang menjadi atribut dari kata daun. Penggabungan kedua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

*jintan hitam* ‘jintan hitam’

*Jintan hitam* ‘jintan hitam’ merupakan salah satu leksikon rempah-rempah di Minangkabau. *Jintan hitam* ‘jintan hitam’ ialah sebuah satuan lingual yang berjenis frasa. Kata jintan ‘jintan’ berkategori nomina yang menjadi unsur pusat atau inti dari frasa, kata *hitam* ‘hitam’ berkategori nomina karena *hitam* ‘hitam’ merupakan sebuah warna dasar yang serupa dengan arang. Kata *hitam* ‘hitam’ menjadi atribut dari kata jintan ‘jintan’. Penggabungan dari dua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa nomina karena nomina diikuti oleh nomina.

*jintan putih* ‘jintan putih’

*Jintan putih* ‘jintan putih’ merupakan salah satu leksikon rempah-rempah di Minangkabau. *Jintan putih* ‘jintan putih’ ialah sebuah satuan lingual yang berjenis frasa. Kata jintan ‘jintan’ berkategori nomina yang menjadi unsur pusat atau inti dari frasa, kata *putih* ‘putih’ berkategori nomina karena *putih* ‘putih’ ialah sebuah warna dasar yang serupa dengan kapas. Kata *putih* ‘putih’ menjadi atribut dari kata jintan ‘jintan’. Penggabungan dari dua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa nomina karena nomina diikuti oleh nomina.

*Jintan manis* ‘jintan manis’ merupakan salah satu leksikon rempah- rempah di Minangkabau. *Jintan manis* ‘jintan manis’ ialah sebuah satuan lingual yang berjenis frasa. Kata jintan ‘jintan’ berkategori nomina yang menjadi unsur pusat atau inti dari frasa, kata *manis* ‘manis’ berkategori adjektiva yang menjadi atribut dari kata jintan ‘jintan’. Penggabungan dari dua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa nomina karena nomina diikuti oleh adjektiva.

*kulik manis* ‘kulit kayu manis’

*Kulik manis* ‘kulit kayu manis’ adalah salah satu leksikon rempah-rempah yang terdapat di Minangkabau. *Kulik manis* ‘kulit manis’ termasuk sebuah leksikon yang berupa frasa. Kata *kulik* ‘kulit’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, sedangkan kata *manis* ‘manis’ berkategori adjektiva yang menjadi atribut kata *kulik* ‘kulit’. Penggabungan dua kata tersebut menghasilkan bentuk baru yang berupa frasa nomina.

*kunik temu* ‘kunyit temu’

*Kunik temu* ‘kunyit temu’ ialah salah satu bagian dari keluarga *kunik* ‘kunyit’ yang termasuk leksikon dalam rempah-rempah di Minangkabau. Kata *kunik* ‘kunyit’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, yang diikuti oleh kata tamu ‘temu’ berkategori sebagai verba yang menjadi atribut dari frasa. Penggabungan dua kata ini melahirkan sebuah frasa nomina.

*kunik erang* ‘kunyit erang’

*Kunik erang* ‘kunyit erang’ juga termasuk salah satu leksikon rempah-rempeh di Minangkabau yang masih merupakan bagian dari keluarga *kunik* ‘kunyit’. Kata *kunik* ‘kunyit’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa, dan diikuti oleh kata *erang* ‘erang’ yang berkategori sebagai nomina yang menjadi atribut dari frasa. Dengan penggabungan dua kata ini melahirkan sebuah frasa nomina.

*kunik bolai* ‘kunyit bolai’

*Kunik bolai* ‘kunyit bolai’ juga merupakan bagian dari keluarga *kunik* ‘kunyit’ yang termasuk leksikon rempah-rempeh di Minangkabau. *Kunik bolai* ‘kunyit bolai’ adalah sebuah frasa yang berkategori nomina. Karena kata *kunik* ‘kunyit’ berkategori nomina yang menjadi inti dari frasa dan diikuti oleh kata *bolai* ‘bolai’ yang menjadi atribut dari frasa dengan kategori nomina. Penggabungan dari kedua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa yang berkategori frasa nomina.

*lado ketek* ‘lada hitam’

*Lado ketek* ‘lada hitam’ adalah salah satu rempah-rempeh yang ada di Minangkabau. *lado ketek* ‘lada hitam’ ialah leksikon yang berupa frasa. Kata *lado* ‘lada’ termasuk kategori nomina yang menjadi inti dari frasa, sedangkan kata *ketek* ‘kecil’ berkategori adjektiva yang menjadi atribut dari kata *lado* ‘lada’. Penggabungan kedua kata tersebut menghasilkan sebuah frasa yaitu *lado ketek* ‘lada hitam’ yang berbentuk frasa nomina.

## PENUTUP

Penelitian mengenai leksikon rempah-rempeh dalam masakan Minangkabau ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan begitu perlu dilakukan peninjauan kembali terkait leksikon rempah-rempeh dalam masakan Minangkabau. Penelitian ini masih bersifat sederhana dan jauh dari kata sempurna. Maka perlu penelitian lebih lanjut tentang leksikon rempah-rempeh di Minangkabau dengan teori-teori yang lain, seperti sosiolinguistik.

## REFERENSI

- Aminuddin. 2008. *Semantik Pengantar Studi tentang Makna*. Bandung: Penerbit Sinar Baru Algensindo
- Alwi, Hasan. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka: Jakarta
- Burhanuddin, Erwina. 2009. *Kamus Bahasa Minangkabau-Indonesia Balai Bahasa Padang*. Padang: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional
- Chaer, A. 2007. *Leksikologi dan Leksikografi Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta Djajasudarma,
- Fatimah. 1993. *Semantik 1 Pengantar Kearifan Ilmu Makna*. Bandung: Eresco
- Gardjito, Murdijati. 2002. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum
- Hakim, Luchman. 2015. *Rempah-Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitomarmaka, dan Wisata Kesehatan –Kebugaran*. Yogyakarta: Dandra Pustaka Indonesia
- Hidayat, Memory. 2018. “Leksikon Aktivitas Pengolahan Gambir di Kabupaten Lima Puluh Kota: Tinjauan Antropolinguistik” (Skripsi). Padang: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas.
- Keraf, Gorys. 1991. *Tata Bahasa Rujukan Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Grasindo
- Kirda Yani, Wika. 2017. “Leksikon Tradisi ka Sawah di Kanagarian Air Dingin Kecamatan Lembah Gumanti Kabupaten Solok” (Skripsi). Padang: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas.

- Kridalaksa, Harimurti. 2008. *Kamus Linguistik*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Kridalaksa, Harimurti. 2008. *Kelas Kata Dalam Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Lindawati. 2015. *Bahasa Minangkabau*. Padang: Minangkabau Press Mahsun. 2005. *Metode Penelitian Bahasa*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Magek Bapayuang, Yos. 2015. *Kamus Baso Minangkabau*. Jakarta: Mutiara Sumber Ilmu.
- Muhlisah, Fauziah. 2009. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Novita, Weni. 2014. “Leksikon Pengobatan Tradisional Minangkabau di Kenagarian Maek: Kajian Antropolinguistik” (Skripsi). Padang: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas.
- Pateda, Mansoer. 2001. *Semantik Leksikal*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Rosalina, Eka dkk. 2015. “Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global” (Jurnal Akutansi dan Manajemen Vol 10 No 2 Desember 2015 hal 41-50). Padang: Politeknik Negeri Padang
- Sari, Wenggi Sartika. 2010. “Bumbu dan Rempah: Manfaat Bumbu dan Rempah bagi Kesehatan” (Makalah). Padang: Fakultas Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang
- Saydam, Gouzali. 2004. *Kamus Lengkap Bahasa Minangkabau*. Padang: Pusat Pengkajian Islam dan Minangkabau (PPIM) Sumatera Barat
- Setiawan, Teguh. 2015. *LEKSIKOGRAFI*. Yogyakarta: Penerbit Ombak
- Setiawan Fazry, Agus. “Masakan Tradisional Sumatera Barat dalam Fotografi Makanan” (Skripsi). Yogyakarta: Fakultas Seni Media Rekam Institut Seni Indonesia
- Sudaryanto. 1993. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. Yogyakarta: Duta Wacana University Press.
- Rahmi, Fauzia. 2018. “Leksikon Pengobatan Tradisional di Nagari Padang Laweh Kecamatan Koto VII Kabupaten Sijunjung” (Skripsi). Padang: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas.
- Tarigan, Henry Guntur. 1983. *Prinsip-Prinsip Dasar Sintaksis*. Bandung: Penerbit Angkasa
- Usman, Abdulkadir. 2002. *Kamus Umum Bahasa Minangkabau-Indonesia*. Padang: PUSKUD OFFSET PADANG
- Wijana, Dewa Putu dan Muhammad Rohmadi. 2008. *SEMANTIK: Teori dan Analisis*. Surakarta: Yuma Pustaka