

NAMA-NAMA TEMPAT MAKAN KHAS MINANGKABAU DI KOTAMADYA BUKITTINGGI

Sandra Mulyana Rahmat
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Andalas

ABSTRAK

This paper describes the meaning of the eatery names in Bukittinggi. Data provide with simak method. The basic technique is sadap and the advanced technique is simak libat cakap technique and simak bebas libat cakap technique continued with an interview. Data were analyzed with padan technique.

The results show that the names of eatery in the Bukittinggi have different meanings, namely based on the background of owner origin, the unique characteristic, similarity, and an abbreviation. The use of these meanings can be classified in the form of lexical and referential meanings.

Keywords: eatery, Minangkabau, Bukittinggi, lexical, referential.

PENGANTAR

Minangkabau merupakan salah satu daerah yang dapat memanfaatkan sumber daya alamnya. Hal yang termasuk ke dalamnya yang bergerak dalam bidang barang dan jasa. Selain itu, pemenuhan kebutuhan dan keinginan serta nilai kualitas jasa sangat ditentukan oleh tingkat kepentingan maupun kepuasan pelanggan sebagai pemakainya.

Minangkabau terkenal dengan berbagai olahan makanan yang sangat lezat berupa rendang, ayam *lado hijau*, ayam *pop*, ayam *balado*, ayam gulai, ayam goreng, gulai telur, *kalio daging*, gulai *gazebo*, gulai ikan, gulai *jariang*, gulai *itiak*, *pindang ikan*, gulai *tunjang*, ikan goreng, *sambal lado*, *pergedel*, soto, *jariang balado*, *dendeng batokok*, paru goreng, *palai* ikan, dan *karupuk jangek* (kerupuk kulit).

Tempat makan khas Minangkabau yang biasa dikenal dengan sebutan rumah makan Padang merupakan sebuah organisasi bisnis, yang secara umum bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dalam mengatasi rasa lapar. Makan merupakan kebutuhan yang sangat penting demi kelangsungan hidup manusia. Berkembangnya tempat-tempat makan didorong oleh semakin meningkatnya permintaan terhadap makanan siap saji. Hal ini terlihat dari banyaknya tempat makan yang dibuka di berbagai tempat di Kota Bukittinggi dengan nama dan ciri khas masakan Minangkabau. Tempat makan umumnya terletak di kawasan wisata ataupun kawasan sentral lainnya. Pengunjung yang datang ke tempat usaha yang ada sebagai wisatawan, pelajar, karyawan atau pun penduduk sekitar.

Upaya ini jelas sekali merefleksikan upaya etnis ini mempertahankan bahasa komunitasnya di tengah gempuran budaya lain di era globalisasi mengingat usaha kuliner atau komoditi tradisional tengah mengalami ancaman yang serius dari kuliner atau komoditi yang berasal dari manca negara (Wijana, 2016). Hal ini menunjukkan resistensi bahasa daerah dengan menciptakan nama-nama yang secara fonologi, leksikal, dan gramatikal mirip ekspresi bahasa yang dimiliki. Dominasi ini adalah upaya mempertahankan bahasa Indonesia dan daerah (Adinatha & Hemas, 2017; Wijana, 2014).

Tidak lepas dari tujuan kota Bukittinggi sebagai kota pariwisata, maka dikembangkanlah usaha-usaha untuk mengangkat kota Bukittinggi sebagai pusat kunjungan wisata. Sebagai salah satu daya tariknya adalah bidang kuliner atau masakan dan panganan khas Minangkabau sebagai daya tarik wisatawan, baik wisatawan asing maupun wisatawan domestic. Masakan khas Minangkabau tidak terlepas dari sejarah dan budaya yang terjadi pada zaman penjajahan. Perpaduan dan penyatuan budaya yang tertuang dalam wujud masakan kuliner sehingga munculnya cita rasa baru yang khas hasil perpaduan suatu jenis hidangan kuliner dengan lidah masyarakat setempat.

Pemberian nama tempat makan tersebut bertujuan untuk memberikan informasi keberadaan tempat makan, supaya lebih dikenali oleh masyarakat luas. Ragam nama adalah berbagai macam jenis dalam nama tempat makan yang terdapat di Kota Bukittinggi. Tempat makan yang menyajikan masakan khas Minangkabau ada yang berupa *restaurant*, rumah makan, *ampera*, *lapau nasi*, *kadai nasi*, dan nasi *kapau*.

Studi keterkaitan antara ciri berbahasa dan etnis lebih jauh dapat dikaitkan dengan faktor-faktor kesejarahan, pekerjaan, status sosial, tempat tinggal, dan kebanggaan berbahasa (Wijana, 2016). Penamaan kuliner juga dapat dikategorikan menjadi penamaan berdasarkan warna, cara pengolahan, lauk, sayur, kemasan, porsi, asal daerah, bahasa daerah, bentuk, dan keadaan (Vinantya, 2015).

Restoran didefinisikan sesuai makanan dan minuman yang dijual serta cara penyajian dan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan yang datang untuk menikmati hidangan maupun sekedar untuk bersantai. Rumah makan diartikan yaitu menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan dengan menetapkan tarif tertentu. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan seperti rumah makan Padang.

Ampera bagi tempat makan memiliki makna berupa singkatan dari Amanat Penderitaan Rakyat. *Ampera* juga menyajikan hidangan untuk kelas atau kelompok menengah dengan harga yang relatif murah dibandingkan dengan tempat makan lainnya. *Lapau nasi* dan kedai nasi memiliki tujuan yang sama untuk mendirikan usaha tempat makan yang menghadirkan semua makanan dengan harga terjangkau oleh masyarakat.

Nasi Kapau adalah nasi *ramas* khas Nagari Kapau di Kabupaten Agam. Setiap penyajian *nasi kapau* selalu dilengkapi dengan gulai nangka sebagai ciri khas *nasi kapau*. Perdagangan *nasi kapau* biasanya berada di Pasar Bawah (Bukittinggi). *Uni-uni* berdagang nasi kapau di dalam panci besar yang disusun-susun. Panci-panci terlalu jauh dari jangkauan tangan mereka sewaktu melayani pembeli sehingga sendok gulai bertangkai panjang dari tempurung kelapa digunakan untuk menyendok gulai ke piring makan pembeli.

Salah satu jenis tempat makan yang berbentuk *ampera* adalah “Ayah”. Pemberian nama ayah pada tempat makan ini merujuk pada harapan dapat memuaskan konsumennya dan seperti sosok ayah bagi anak-anaknya. Di Minangkabau panggilan yang digunakan untuk menyapa bapak kandung seperti *abah*, *apak*, ayah. Panggilan ini juga digunakan untuk menyapa orang lain yang berada di luar kerabat. Berdasarkan nama, tempat makan ini di beri nama “Ayah”. Hal ini dikarenakan sapaan atau panggilan anak kepada bapaknya. Panggilan ini juga diperuntukan bagi pelanggan yang datang dengan memanggil nama ayah yang telah melekat pada dirinya, sekalipun mereka tak ada hubungan kekerabatan di dalamnya. Makna ini termasuk ke dalam makna konseptual. Makna yang ada dalam kata yang tidak tergantung pada konteks. Makna konseptual juga disebut makna leksikal yaitu makna sebenarnya yang sesuai dengan makna yang terdapat dalam kamus.

Adanya variasi dan keragaman dalam penamaan tempat makan khas Minangkabau di Kota Bukittinggi ini, maka perlu diadakannya penelitian bahasa yang membahas makna nama tempat makan. Penelitian ini juga dilakukan dengan maksud menggali lebih dalam informasi tentang rumah makan di Kota Bukittinggi, Dengan penelitian ini diharapkan memberikan informasi mengenai asal-usul nama dan motif nama kekerabatan pada tempat makan di Minangkabau khususnya di Kota Bukittinggi.

Dalam hubungannya dengan penamaan, kesalahan penamaan juga bisa muncul. Hal ini terjadi pada penamaan masjid dan mushala di Kota Padang Pertama, kesalahan nama masjid dan mushalla di kota Padang dalam konteks semantic. Kedua, kesalahan nama masjid dan mushalla dalam konteks morfologis. Ketiga, kesalahan nama masjid dan mushalla dalam konteks morfologis dan semantik. Dan keempat, kesalahan nama masjid dan mushalla dalam konteks kaidah *imla'* dan pedoman transliterasi (Faisol, Wartiman, Hadi, & Hadi, 2014).

KERANGKA PEMIKIRAN DAN METODOLOGI

Menurut Chaer (Chaer, 1995) lambang itu adalah “kata” dalam suatu bahasa, sedangkan makna adalah objek yang dihayati dalam dunia nyata berupa rujukan acuan, atau suatu yang ditunjuk oleh lambang tersebut. Lambang-lambang itu adalah label dari yang dilambangkan dapat berupa benda atau konsep, ataupun peristiwa. Selanjutnya, Chaer juga membagi latar belakang penamaan menjadi 9 bagian yaitu, tempat asal, bahan, pembuat, penyebutan bagian, penyebutan sifat khas, peniruan bunyi, pemendekan, keserupaan, penamaan baru.

Hubungan antara bentuk dengan hal atau benda yang diwakilinya disebut dengan batasan makna (Keraf, 2002). Kata rumah misalnya, adalah bentuk atau ekspresi, sedangkan yang diwakili oleh kata rumah adalah sebuah bangunan yang beratap, berpintu, berjendela, yang menjadi tempat tinggal manusia. Itulah yang dimaksud referen, sedangkan antara keduanya akan menimbulkan makna atau referensi akibat hubungan antara bentuk itu dengan barang yang ada di alam. Makna adalah hubungan antara lambang atau tanda dengan hal atau objek yang menjadi acuan atau referen atas dasar suatu konvensi masyarakat pemakainya (Keraf, 2002). Makna yang dimaksud dalam tulisan itu adalah makna bahasa.

Untuk melihat berbagai aspek pengembangan kuliner Kotamadya Bukittinggi maka penulis membagi dua hal yang sangat penting dalam mengenal kekhasan kuliner kota Bukittinggi seperti rumah makan khas Minangkabau dan tempat-tempat makan yang ada di Kotamadya Bukittinggi dalam penelitian ini.

Tempat makan yang ciri khas hidangannya masakan khas Minangkabau biasa disebut rumah makan Padang. Rumah makan Padang adalah sebuah organisasi bisnis, secara umum bertujuan untuk memenuhi rasa lapar. Untuk memberi solusi dalam mengatasi rasa lapar tersebut, pihak rumah makan menyajikan lauk pauk yang sangat bervariasi.

Nama Padang bukan hanya dikenal sebagai ibukota Provinsi Sumatra Barat saja, melainkan dikenal juga sebagai nama rumah makan yang berada di luar Kota Padang. Mengacu pada peringatan Bove'e dan Till, penempatan kata Padang di papan nama rumah makan, adalah suatu kata yang sudah dipahami masyarakat sebagai nama yang mengandung pesan murah, halal, menyajikan aneka masakan sehingga banyak pilihan, dan mudah diterima oleh lidah siapapun (Syarief, 2002).

Di rumah makan Padang, terlihat kegesitan pelayan dalam bekerja, setiap tamu yang datang sampai pulang dilayani secara seksama. Sikap tersebut bertujuan untuk memanjakan tamu dengan mengubah status tamu menjadi saudara. Perlakuan tamu sebagai saudara, jelas akan membuat tamu tersebut merasa senang, bahagia, dan puas.

KULINER KOTAMADYA BUKITTINGGI

Hal yang menarik dari rumah makan Padang adalah pelayanan penyajian hidangan masakan yang sangat terampil. Dengan membawa sepuluh sampai lima belas piring yang berisi lauk-pauk di kedua lengannya. Tugas membawa lauk-pauk di kedua lengan terlihat sulit, namun dalam kesulitan itu terkandung dua nilai besar yang harus diwujudkan untuk tamu. Pertama nilai penghormatan yang bernuansa persembahan bagi tamu yang dihormati, yang kedua nilai kecepatan yang membuktikan adanya cara ringkas untuk menyajikan makanan. Rumah makan Padang juga member hiburan walaupun sekejap dengan atraksi menenteng lauk-pauk di kedua lengannya tanpa kesulitan.

Kata-kata *tambuah ciek* (tambah satu lagi) sering terdengar di rumah makan Padang. Jika kalimat itu terucap dari mulut tamu tandanya ada lauk atau nasi yang segera diantarkan ke meja tempat tamu sedang makan. Kata-kata *tambuah ciek* merupakan sinyal masakan yang mampu menggoda, memberi solusi dan memenuhi kebutuhan yang memuaskan pembeli.

Ayam goreng dan ikan goreng yang merupakan menu standar yang ada di rumah makan Padang selain dari masakan rendang yang biasanya menjadi lauk unggulan, dan bisa memilih menu yang lain. Semua menu yang akan dihidangkan ditampilkan dalam satu etalase atau lemari panjang yang menampilkan aneka warna, aroma dan rasa yang berbeda.

Secara rinci variasi produk tersebut adalah *ayam rendang, ayam lado hijau, ayam pop, ayam balado, ayam gulai ayam goreng, gulai talua, kalio dagiang, gulai gajeboh, gulai ikan, gulai jariang, gulai itiak, pindang ikan, gulai tunjang, ikan goreng, sambal lado, pergedel, soto Padang, jariang balado, dendeng batokok, paru goreng, palai ikan dan karupuak jangek* (kerupuk kulit). Semua variasi masakan tersebut menggambarkan bahwa dunia kuliner Minangkabau sangat beragam dengan menuntut ide-ide kreatif karena setiap pembeli memiliki selera yang beragam.

Rumah makan Padang sebagai acuan, terkesan mudahnya makan di rumah makan Padang tidak lain karena proses memasaknya yang sekaligus dalam jumlah besar. Dengan pola masak secara *massal* membuat proses kerja lebih sederhana dan tentu sangat mempengaruhi dalam penetapan harga penjualan, dan tentu akan memperkecil resiko produk tidak terjual.

“Makan dulu baru bayar” merupakan istilah untuk rumah makan ini dengan memberi alternative pilihan lauk sesuai dengan anggaran. Jika anggaran pembeli cukup besar, maka ia dapat memilih berbagai lauk. Namun jika anggaran kecil maka, maka pembeli bisa memilih nasi sama kuah, yang relatif bisa di bayar lima ribu rupiah.

Dalam pelaksanaan tugas pengelola rumah makan terbagi dalam tiga area kerja, dengan sebutan *orang depan* yang meliputi Manajer, Kasir, *orang tengah* yang meliputi penyaji atau pelayan dan *orang belakang* adalah

tukang masak, tukang minuman, dan tukang cuci piring. Masing-masing pelayan menyadari apa yang menjadi tugasnya, sehingga mereka saling bekerjasama dan saling mendukung kelancaran kerja, agar tetap efektif dan tidak terjadi kendala dalam penjualan. Tugas tersebut menggambarkan tinggi rendahnya tingkat kepedulian dan tanggungjawab, dan secara tidak langsung satu sama lainnya melakukan pengawasan, baik secara internal dan eksternal.

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Tempat makan merupakan salah satu bentuk usaha yang berbentuk jasa. Merupakan pelayanan makanan dan minuman produktif dari produsen terhadap konsumen. Jasa tempat makan ini dapat dibagi atas tiga bagian yaitu untuk kelas bawah, kelas menengah, dan kelas atas. Sebagai sebuah badan usaha diberikan nama seperti *Purnama Sari, Ambun Pagi, Sutan Mudo, Mak Apuak, Ayah*, dan lain-lain.

Pemberian nama tempat makan khas Minangkabau didasarkan menurut penemu dan pembuatnya, juga berkaitan dengan tempat asal, latar belakang penamaan lain, pemendekan dan lain-lain. Penamaan-penamaan tempat makan dapat dilihat berdasarkan dari makna nama pemberian nama usaha tempat makan biasanya didasarkan atas beberapa alasan, diantaranya makna nama yang dianalisis berdasarkan makna kamus serta berdasarkan gagasan atau pemikiran penemu nama yang merupakan pemilik tempat makan itu sendiri.

Nama tempat makan yang bervariasi akan menimbulkan makna yang bervariasi juga sesuai dengan referen ataupun acuannya. Berikut ini akan dijabarkan nama-nama tempat makan khas Minangkabau di Kota Bukittinggi, latar belakang penamaan dan latar belakang penamaan lain, dan jenis makna yang terdapat dalam nama tempat makan tersebut.

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan di berbagai tempat-tempat makan khas Minangkabau di Kotamadya Bukittinggi, nama-nama yang telah ditemukan oleh penulis adalah sebagai berikut: *Purnama Sari, Ambun Pagi, Sutan Mudo, Mak Apuak, Ayah, Saraso, Pak John, Pondok Salero, Madina, Sederhana, Randang Cubadak, Minang Raya, Sederhana, Simpang Raya, Merdeka Rasa, Simpang Ampek, Nadia, Ni En, Saiyo, Ambo, Goreng Baluik*.

LATAR BELAKANG PENAMAAN TEMPAT MAKAN KHAS MINANGKABAU DI KOTAMADYA BUKITTINGGI

Latar belakang penamaan tempat makan ini didasarkan pada ide atau gagasan yang dimunculkan oleh masing-masing pemilik tempat makan tersebut. Dengan mengetahui latar belakang penamaan tersebut barulah mengetahui makna yang terkandung dari nama tersebut. Hal ini menunjukkan kemiripan dengan latar belakang penamaan orang Minangkabau, yaitu fisik, kebiasaan, asal, nama orang tua, pekerjaan, status, kemiripan, dan kondisi (Arni, Ermanto, & Juita, 2017; Pramita, Ermanto, & Juita, 2017).

PEMBUAT DAN PENEMU

Nama tempat makan yang latar belakang penamaannya berasal dari nama pembuat adalah *Nadia, Anggun, Ni En, Ambo, Pak John, dan Sutan Mudo*.

TEMPAT ASAL

Latar belakang penamaan berdasarkan tempat asal ini dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu: berdasarkan asal pemberian nama, dan lokasi asal pemberian nama. Nama tempat makan berdasarkan asal dan lokasi nama adalah Simpang Raya dan Madina.

PENYEBUTAN SIFAT KHAS

Latar belakang nama yang menjadikan penyebutan sifat khas ini terdapat pada nama *Mak Apuak*.

KESERUPAAN

Nama-nama tempat makan yang latar belakang penamaannya yang merupakan keserupaan terhadap suatu hal adalah *Purnama Sari*, dan *Ayah*.

PEMENDEKAN

Nama tempat makan yang latar belakang penamaannya yang merupakan Pemendekan adalah *Madina*. Melalui pemiliknya diketahui asal nama madina merupakan nama suatu tempat di suatu daerah di Provinsi Sumatra Utara yaitu Mandailing Natal sehingga pemilik memberi nama dipendekkan menjadi “Madina”. Hal ini bertujuan agar pelanggan yang datang bukan hanya warga setempat namun juga masyarakat Mandailing Natal yang akan berkunjung dan lebih mengenal nama tersebut.

BAHAN

Latar belakang penamaan bahan yang terdapat dalam nama tempat makan adalah *Randang Cubadak dan Goreng Baluik*.

LATAR BELAKANG PENAMAAN LAIN TEMPAT MAKAN KHAS MINANGKABAU DI KOTAMADYA BUKITTINGGI

Setelah dilakukan analisis data pada ragam nama tempat makan Minangkabau yang ada di Kotamadya Bukittinggi yang ada, ditemukanlah beberapa nama tempat makan yang latar belakang penamaannya tidak sesuai dengan teori yang ada. Nama-nama tempat makan tersebut adalah Saiyo, dan Saraso.

Kata *Saiyo* berasal dari bahasa Minangkabau “iya” atau “seiya”. Menurut pemiliknya artinya adalah sepemahaman, sepemikiran, dan sependapat. Pemiliknya berharap tempat makan ini menjadi tepat untuk selalu sejalan dengan siapapun walupun pemikiran dan jalias masing-masing akan berbeda nantinya. Untuk itu lah nama ini digunakan sesuai dengan pepatah minang *saiyo sakato* ‘seiya sekata’. Namun menurut pemiliknya yang menjadi kata *saiyo* adalah berbaur dengan pelanggan. Pemiliknya berharap ini menjadi pilihan yang baik dari tempat makan yang lain untuk menyamakan selera pelanggan yang berada di daerah lainnya.

Menurut pemiliknya makna nama saraso dirasakan sesuai dengan selera dan lidah konsumen dalam menikmati setiap hidangan yang disediakan, dan juga pemilik ini sendiri menilai rasa yang dihadirkan kepada masyarakat akan sama dengan apa yang dirasakan oleh indra perasanya sendiri.

Tabel 1. Penamaan Tempat Makan

No	Penamaan	Jumlah	Persentase (%)
1	Pembuat	17 buah	40,48%
2	Tempat Asal	7 buah	16,67%
3	Penyebutan Sifat Khas	1 buah	2,38%
4	Keserupaan	5 buah	11,83%

5	Pemendekan	1 buah	2,38%
6	Bahan	7 buah	16,67%
7	Penamaan lain	4 buah	9,52%
8	Penyebutan bagian	-	-
9	Peniruan Bunyi	-	-
10	Penamaan Baru	-	-
Jumlah		42 buah	100%

PENUTUP

Hasil analisis menunjukkan makna nama tempat makan khas minangkabau yang ada di Kotamadya Bukittinggi, dapat disimpulkan sebagai berikut.

Nama-nama tempat makan khas Minangkabau yang terdapat di Kota Bukittinggi yaitu: *Purnama Sari, Ambun Pagi, Sutan Mudo, Mak Apuak, Ayah, Saraso, Pak John, Pondok Salero, Madina, Sederhana, Randang Cubadak, Minang Raya, Merdeka Rasa, Family, Nadia, Ni En, Saiyo, Ambo, dan Goreng Baluik*. Latar belakang penamaan tempat makan Minangkabau di Kota Bukittinggi antara lain terbentuk atas: Pembuat terdapat pada nama *Nadia, Anggun, Ni En, Ambo, Pak John, Sutan Mudo*. Tempat asal terdapat pada nama *Simpang Raya, dan Madina*, Penyebutan Sifat Khas terdapat pada nama *Mak Apuk*, Keserupaan yang terdapat pada nama *Purnama Sari, Ayah*, Pemendekan terdapat pada nama *Madina*, Bahan yang terdapat *nama Randang Cubadak dan Goreng Baluik*. Sedangkan latar belakang penamaan lain yang ditemukan terdapat pada nama tempat makan *Saiyo, Saraso*.

KEPUSTAKAAN

- Adinatha, G. J., & Hemas, S. F. (2017). VARIASI BENTUK PENAMAAN BADAN USAHA BERBAHASA JAWA: STRATEGI PEMERTAHANAN BAHASA JAWA DI KOTA SEMARANG - Diponegoro University | Institutional Repository (UNDIP-IR). In *International Seminar "Language Maintenance and Shift" VII*. Semarang. Retrieved from <http://eprints.undip.ac.id/57132/>
- Arni, Y., Ermanto, E., & Juita, N. (2017). SISTEM NAMA DIRI MASYARAKAT ETNIS MINANGKABAU: Kajian Nama Panggilan pada Masyarakat Rantau Pasisia Di Pesisir Selatan. *Bahasa Dan Sastra*, 5(1), 138–147. <https://doi.org/10.24036/898820>
- Chaer, A. (1995). *Linguistik Umum*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Faisol, Y., Wartiman, Hadi, S., & Hadi, A. (2014). *Tinjauan Morfologis dan Semantik Nama Masjid dan Mushalla di Kota Padang*. Padang.
- Keraf, G. (2002). *Diksi dan Gaya Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pramita, D. D., Ermanto, E., & Juita, N. (2017). SISTEM NAMA DIRI MASYARAKAT ETNIS MINANGKABAU: KAJIAN NAMA PANGGILAN PADA MASYARAKAT RANTAU PISISIA DI PARIAMAN. *Bahasa Dan Sastra*, 4(2), 38–46. <https://doi.org/10.24036/8100520>
- Syarief, S. (2002). *Lima Cara Orang Padang Menuju Minang*. Jakarta: Sekolah Entrepreneur Halsya Bintang Persada.
- Vinantlya, M. S. A. (2015). *Nama Jenis Nasi di Indonesia: Tinjauan Struktur Frasa dan Dasar Penamaan*. UNIVERSITAS SANATA DHARMA.
- Wijana, I. D. P. (2014). Studi Tentang Nama-Nama Badan Usaha Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Humaniora*, 26(1), 56–64.
- Wijana, I. D. P. (2016). BAHASA DAN ETNISITAS: STUDI TENTANG NAMA-NAMA RUMAH MAKAN PADANG. *Linguistik Indonesia*, 34(2), 195–206. <https://doi.org/10.26499/LI.V34I2.50>