NAMA-NAMA BAKSO DALAM BAHASA INDONESIA

F.X. Sinungharjo

Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma
Surel: sinungharjo@usd.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini mendeskripsikan pembentukan nama-nama bakso dalam bahasa Indonesia menggunakan sudut pandang semiotik. Nama-nama tersebut dianalisis melalui hubungan makna kata dan referennya dalam bahasa Indonesia.
Penelitian ini dilakukan melalui tiga tahap. Tahap pertama adalah pengumpulan data. Pengumpulan data dilaksanakan melalui studi pustaka pada mesin pencari Google menggunakan metode simak teknik sadap dibantu dengan teknik catat. Tahap kedua, tahap analisis dilaksanakan dengan menggunakan metode padan referensial. Tahap ketiga, penyajian dilakukan dengan menggunakan metode formal dan informal.
Referen bakso pada bahasa Indonesia mengacu pada bahan, bahan pelengkap sajian, asal, ukuran, bentuk, warna, isian, pengolahan, dan penyajian bakso pada masyarakat Indonesia. Hal tersebut dipengaruhi oleh selera, kebutuhan, dan pengalaman penikmat dalam menyantap bakso.
Penamaan bakso pada masyarakat Indonesia memanfaatkan nama-nama bahan (utama, isian, maupun tambahan), cara pengolahan, nama daerah, cara penyajian, dan ciri-ciri benda sekitar (ukuran dan bentuk benda) maupun pengalaman saat menyantap. Penamaan tersebut dilatarbelakangi oleh upaya penggambaran yang jelas mengenai bakso yang dituju dan upaya menarik perhatian bahasawan.

Kata Kunci: makanan, bakso, menu.

ABSTRACT

This article describes the formation of the names of meatballs 'bakso' in Indonesian using a semiotic perspective. The names are analyzed through the relationship between the meaning of words and their referents in Indonesian.
This research was held out in three stages. The first stage is data collection. Data collection is carried out through a literature study on Google's search engine using the method of listening to bugging techniques assisted with note taking techniques. The second stage, the analysis phase is carried out using the referential equivalent method. The third stage, the presentation is done using formal and informal methods.
The naming of meatballs in Indonesian society utilizes the names of the ingredients (main, stuffing, or additions), processing methods, regional names, ways of presentation, and characteristics of surrounding objects (size and shape of objects) as well as experiences while eating. The naming was motivated by the efforts of a clear description of the intended meatballs and efforts to attract the attention of language.
Meatball referrals in the Indonesian language refer to ingredients, supplementary ingredients, origin, size, shape, color, filling, processing, and serving of meatballs to the Indonesian people. This is influenced by tastes, needs, and connoisseurs' experience in eating meatballs.

Keyword: *Indonesian food, meatballs, menus, naming in Indonesia*

1. PENDAHULUAN

Pada kehidupan sehari-hari ditemui banyak nama bakso, misalnya *bakso ikan, bakso sapi, bakso malang, bakso wonogiri, bakso jumbo, bakso gepeng, bakso ceker, bakso goreng, dan bakso batok*. Hal tersebut menunjukkan kreasi manusia menggunakan bahasa untuk melabeli makanan sangat luar biasa.

Nama-nama tersebut rupanya dapat secara intuisi dibedakan berdasarkan referensi masing-masing. Untuk menamai bakso berdasarkan asal daerah, leksem tersebut dilekatkan sesudah *bakso*. Secara intuisi orang dapat menafsirkan *bakso Wonogiri* berarti 'bakso yang berasal dari Wonogiri'. Penamaan bakso juga mengacu pada bahan yang digunakan pada pembuatan bakso, misalnya *bakso sapi, bakso ayam,* dan *bakso ikan.*

Dari referen dan maksud penamaannya dimungkinkan ada fitur pada *bakso* yang digunakan secara luas pada penamaan macam-macam bakso dalam bahasa Indonesia. Misalnya fitur fungsi, bentuk, dan bahan. Fitur fungsi antara lain, fungsi bakso sebagai penganan yang populer dalam masyarakat penutur bahasa Indonesia. Fitur bentuk yang diambil antara lain bentuk bakso yang membulat seperti bola. Fitur bahan antara lain karena bakso terbuat dari campuran daging yang digiling dan tepung tapioka.

Kendatipun relatif jelas, penamaan pada makanan bakso masih perlu dideskripsikan secara ilmiah melalui aspek kebahasaan dan semiotik. Misal nama *bakso setan, bakso istighfar,* dan *bakso mercon.* Tentu bukan berarti 'bakso yang berbahan setan', 'bakso yang berasal dari istighfar' dan 'bakso yang berisi mercon'. Masalah yang terkait; referen nama-nama bakso dan fitur kebahasaan pada *bakso* masih perlu penjabaran secara linguistis. Penjabaran secara semiotis juga perlu dilakukan untuk melihat pemakaian tanda-tanda dalam kebudayaan, khususnya dalam penamaan makanan. Hal tersebut dilakukan untuk menjelaskan fenomena penamaan makanan khususnya bakso di Indonesia.

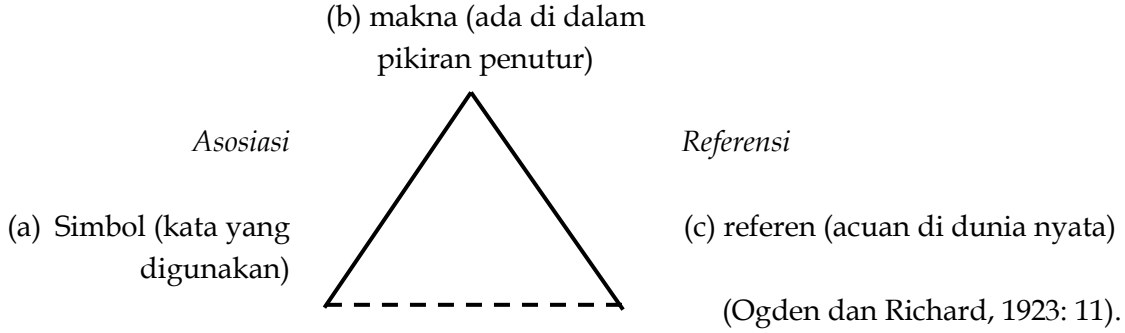
2. LANDASAN TEORI

Penelitian tentang penamaan khususnya penamaan makanan pernah dilakukan Putranto (2010) yang membahas "Nama-nama Sate Daging di Yogyakarta" yang menggunakan analisis semantik. Penelitian ini merinci satu per satu data yang ditemukan dan menjelaskan dengan menggunakan gambar dan tabel analisis. Penelitian terkait nama makanan secara khusus pernah dilakukan oleh Nainggolan (2014). Penelitian yang berjudul "Penamaan Unik Menu Makanan dan Minuman di Yogyakarta: Kajian Bentuk Kebahasaan dan Pembentukannya" menemukan adanya kaitan kreativitas, latar belakang penutur, dan kesempatan bersaing yang memaksa manusia untuk menciptakan nama yang unik dan berbeda dari yang sudah ada.

Artikel ini membicarakan perihal penamaan bakso di masyarakat Indonesia. Meskipun secara intuisi kebahasaan penutur bahasa Indonesia mampu membedakan dan memaknai jenis-jenis bakso. Penamaan masih merupakan hal yang patut dibicarakan dengan menggunakan teori bahasa, teori tanda, dan tentu saja teori tentang penamaan. Artikel ini menggunakan pendekatan semantis dan semiotis. Semantik adalah cabang ilmu bahasa yang mempelajari hubungan-hubungan tanda bahasa dan hal-hal yang ditandai (Chaer, 2003: 2—3).

Nama-nama bakso dibuat untuk digunakan dala, menyebut jenis hidangan bakso yang ada. Hal tersebut menandakan adanya hubungan tanda, penanda, dan petanda dalam penamaan. Pada hakikatnya bahasa merupakan perlambangan bunyi-

bunyi yang bersifat arbitrer. Tidak ada hubungan wajib antara bunyi dan hal-hal yang diwakilkan (Chaer, 1995: 43—44). Adapun nama-nama bakso adalah sebuah hasil penamaan kreatif masyarakat. Penamaan dalam ilmu bahasa adalah proses pencarian lambang bahasa untuk menggambarkan objek, konsep, dan suatu proses dengan menggunakan konsep yang sudah ada dan dikombinasikan dengan perubahan-perubahan makna tertentu (Kridalaksana, 2008: 179). Namun, penciptaan tersebut tidak dapat lepas dari segitiga makna yang dicetuskan oleh Odgen dan Richard (1930: 10) seperti diagram di bawah ini.



(Ogden dan Richard, 1923: 11).

Hubungan (a) dan (b), (b) dan (c) adalah langsung, adapun (a) dan (c) tidak langsung, harus melalui (b). Selanjutnya oleh Wijana (2010: 24) hubungan (a) dan (b) disebut hubungan asosiasi, sedangkan (b) dan (c) disebut referensi. Adapun hubungan (a) dan (c) adalah makna. Penamaan bakso juga rupanya menggunakan dan memanfaatkan hal-hal yang sudah dikenal baik oleh masyarakat penutur bahasa. Misalnya dalam penamaan ditemukan nama *bakso ikan, bakso buaya, bakso sapi* dan *bakso kerbau*. Kata-kata kategori nama hewan seperti *ikan, buaya, sapi,* dan *kerbau* tentu sudah diketahui oleh penutur. Penutur bahasa mengetahui dengan baik medan semantik atau komponen semantis dari kata-kata tersebut. Namun, pada kenyataannya pemaknaan bentuk-bentuk tersebut tidaklah sama. Misalnya *bakso ikan* 'bakso yang terbuat dari daging ikan', adapun *bakso buaya* berarti 'bakso yang dibentuk mirip buaya'. Perbedaan pemaknaan tersebut merupakan peristiwa kebahasaan. Meskipun memiliki konstruksi yang sama {nomina+nomina} membentuk kata majemuk. Hubungan makna yang ditimbulkan oleh konstruksi multikata tersebut berbeda (Kridalaksana, 1988: 70). Kendati demikian, penutur bahasa dapat mengintuisi makna dari penaman bakso dengan semiosis yang diajukan Peirce (via Lyons, 1977; 99—109).

Bagi Peirce tanda dan pemaknaannya bukan merupakan struktur, melainkan lebih merupakan proses kognitif yang disebut semiosis yang meliputi aspek *representamen* kemudian melalui pengalaman kognisi, dan yang terakhir menafsirkan *objek* berdasar keinginannya (Hoed, 2014: 8). Hubungan *representamen* dan *objek* setidaknya meliputi simbol, ikon, indeks, dan simtom. Nama-nama bakso yang ditemukan juga merujuk pada ukuran, bentuk, cara olah, dan segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan. Dari hal tersebut dapat juga dikaitkan dengan hal-hal di luar kebahasaan seperti kebudayaan dan kreativitas manusia dalam berbahasa (Nainggolan, 2014: 61—62).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengambil data tertulis dari laman internet menggunakan mesin

pencari *www.google.com*. Dari mesin pencari tersebut ditemukan berbagai jenis dan nama bakso yang dikenal di masyarakat. Nama-nama bakso tersebut dibatasi hanya yang berbahasa Indonesia. Kemudian dicatat hal-hal yang diperlukan dari tiap-tiap jenis dan nama bakso tersebut serta diunduh foto dari bakso tersebut. Kemudian setelah dicatat, dilakukan pendaftaran nama dan ciri bakso-bakso tersebut.

Dari daftar tersebut, nama-nama bakso dianalisis dan dipilah berdasarkan ciri khas masing-masing dan dibedakan dalam kelompok-kelompok jenis berdasar kesamaan. Dari kesamaan tersebut diketahui tipe-tipe dan jenis bakso berdasarkan karakteristik. Setelah diketahui karakteristiknya, nama-nama tersebut dianalisis hubungannya dengan karakteristik yang ada pada bakso. Setelah ditemukan hubungan dicari rumusan atau kaidah penamaan bakso dengan metode padan referensial. Setelah itu ditarik kesimpulan penelitian dari fakta-fakta yang ditemukan.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Referen Nama-nama Bakso

Referensi adalah hubungan antara konsep dan benda yang ditunjuknya. Referen adalah sesuatu di luar bahasa yang ditunjuk oleh bahasa, dalam hal ini adalah bakso itu sendiri. Dari referen yang ditunjuk menggunakan nama masing-masing, bakso dapat dibedakan setidaknya menjadi sembilan jenis. Sembilan jenis itu dibedakan berdasarkan; bahan, bahan pelengkap, asal daerah, ukuran, bentuk, warna, isian, pengolahan, dan penyajian bakso tersebut. Dari kesembilan tipe referensi tersebut dapat diketahui jenis-jenis bakso yang ada.

Pertama, nama bakso berdasarkan bahan ditemukan beberapa jenis bakso. Berikut jenis dan nama bakso-bakso tersebut

Tabel 1. Bakso Berdasarkan Bahannya

Nama	Referen
bakso aci	Bakso dengan bahan aci, tanpa bahan daging yang dihidangkan dengan kuah.
bakso celeng	Bakso dengan bahan daging babi (*celeng*: B. Jawa) dihidangkan dengan kuah.
bakso ikan	Bakso dengan bahan Ikan. Ikan yang digunakan bermacam-macam; tengiri, tongkol, dsb. Disajikan bersama kuah.
bakso lele	Bakso dengan bahan ikan lele.

Selain contoh di atas ada pula jenis bakso yang menggunakan bahan sebagai penamaan bakso, misalnya *bakso kerbau, bakso sapi,* dan *bakso urat*. Bakso sendiri adalah olahan daging, dalam penamaannya banyak memanfaatkan nama-nama hewan yang diolah. Namun, tidak semua nama bakso yang diikuti nama hewan adalah bakso dengan bahan daging hewan tersebut. Ditemukan nama *bakso buaya,* tetapi jenis bakso tersebut tidak merupakan kategori jenis ini karena *bakso buaya* memiliki referen 'bakso yang dibentuk menyerupai hewan buaya' bukan 'bakso yang berbahan daging buaya'.

Kedua, nama bakso berasarkan bahan pelengkap pada bakso, misalnya *bakso balungan* dan *bakso ceker*.

Tabel 2. Bakso Berdasarkan Bahan Pelengkapnya

Nama	Referen
bakso balungan	Hidangan bakso yang menambahkan *balungan* 'tulang' dalam bahasa Jawa dalam penyajiannya.
bakso ceker	Hidangan bakso yang menambahkan *ceker* 'kaki ayam bagian bawah' dalam bahasa Jawa dalam penyajiannya.

Selain contoh di atas ada pula jenis bakso yang menggunakan bahan pelengkap sebagai penamaan bakso, misal *bakso pangsit, bakso jamur,* dsb. Sementara itu, bakso yang dihidangkan bejenis bakso berbahan daging.

Ketiga, nama bakso berdasarkan asal daerah bakso tersebut, misalnya *bakso Malang, bakso Solo,* dan *bakso Wonogiri.*

Tabel 3. Bakso Berdasarkan Daerah Asalnya

Nama	Referen
bakso malang	Bakso yang khas dari kota Malang
bakso solo	Bakso yang khas dari kota Solo
bakso wonogiri	Bakso yang has dari kota Wonogiri

Tiap bakso yang menggunakan nama daerah memiliki ciri khas tersendiri. Ada beberapa perbedaan antara bakso Solo dan bakso Malang. Perbedaan tersebut meliputi kelengkapan penyajian, warna kuah, tekstur, dan jenis bakso yang disajikan. Secara umum bakso Malang lebih bervariasi. Adapun bakso Solo lebih sederhana dengan kuah bening dan dilengkapi mi kuning. Dilansir dari *wikipedia.com* bakso Wonogiri memiliki khas ukuran yang lebih kecil dari bakso Malang. Dalam hal persamaan, bakso malang dan bakso Solo memiliki citra rasa sapi yang kuat dan diberi irisan daging sapi (Mega, 2016).

Keempat, nama bakso berdasarkan ukuran bakso ditemukan setidaknya lima jenis bakso. Jika diurutkan dari ukuran terkecil hingga terbesar, ditemukan; *bakso krikil, bakso pentol, bakso bola tenis, bakso jumbo,* dan *bakso klenger.*

Tabel 4. Bakso Berdasarkan Ukurannya

Nama	Referen
bakso krikil	Bakso berbahan dasar daging dengan ukuran sebesar kerikil
bakso pentol	Bakso pada umumnya dengan ukuran yang relatif lebih besar namun tidak lebih besar dari bakso bola tenis.
bakso bola tenis	Bakso berbahan daging yang memiliki isian (telor, daging, dll) memiliki ukuran yang lebih besar dari bakso pentol.
bakso jumbo	Bakso berbahan dasar daging yang memiliki kukuran lebih besar dari pentol 2—4 kali lebih besar, tidak memiliki isian.
bakso klenger	Bakso berbahan dasar daging dengan ukuran yang besar. Sehingga menyantapnya harus bersama-sama.

Kelima, nama bakso berdasarkan bentuk bakso ditemukan beberapa jenis bakso, berikut beberapa jenis dan nama bakso tersebut.

Tabel 5. Bakso Berdasarkan Bentuknya

Nama	Referen
bakso kotak	Bakso dengan bentuk kubus (kotak).
bakso gepeng	Bakso berbentuk pipih
bakso barbel	Bakso berbentuk barbel
bakso rambutan	Bakso berbentuk rambutan

Selain contoh di atas ada pula jenis bakso yang menggunakan ciri bentuk sebagai penamaan bakso, misal *bakso mangkok, bakso gulung, bakso permen* dan *bakso buaya.*

Keenam, nama bakso berdasarkan warna bakso ditemukan *bakso hitam.* Pada umumnya warna bakso adalah abu-abu. Inovasi pada olahan bahan makanan kini bakso tidak hanya berwarna abu-abu atau putih pucat namun berwarna hitam. Sesuai namanya *bakso hitam* merupakan jenis bakso yang berwarna hitam. Warna hitam berasal dari arang Jepang yang dicampur ke dalam adonan. Arang Jepang ini berfungsi sebagai bahan pelarut racun tubuh atau detoksifikasi (Dwimey, 2016).

Ketujuh, nama bakso berdasarkan isian yang diberikan di dalam bakso ditemukan sebanyak sembilan jenis bakso;

Tabel 6. Bakso Berdasarkan Isiannya

Nama	Referen
bakso moncrot	bakso yang dimasukkan atau sebagai isi dari tomat.
bakso keju	bakso yang isiannya berupa keju
bakso kurma,	bakso yang isinya berupa kurma
bakso telur,	bakso yang isinya telor
bakso mercon,	bakso yang isinya irisan cabe.
bakso kaget	bakso dengan berbagai isi yang berbeda-beda tiap bakso; cabe, irisan daging, keju, dan telor.
bakso joss,	bakso yang isinya daging sapi dicincang plus cabai rawit.
bakso beranak, bakso hamil	bakso yang isinya bermacam-macam, bisa berisi telor puyuh, sosis, ataupun bakso.
bakso setan.	bakso yang isinya daging sapi yang dicincang

Dari jenis-jenis yang ditemukan hal yang menarik adalah pemilihan nama yang tidak langsung pada bahan yang ada. Misal 'bakso yang isinya irisan cabai' tidak dinamai *bakso cabe* atau 'bakso yang isinya daging sapi yang dicincang' tidak diberi nama *bakso daging cincang.*

Kedelapan, nama bakso berdasarkan cara mengolah ditemukan sebanyak dua jenis: *bakso bakar* dan *bakso goreng.* Pada umumnya bakso dihidangkan dengan kuah dan diproses dengan direbus. Namun ada pula bakso yang diproses dengan cara lain, yaitu dibakar dan dipanggang. Berbeda dengan bakso lain, tipe bakso ini masuk ke dalam kategori makanan ringan atau sebagai tambahan hidangan bakso.

Kesembilan, nama bakso berdasarkan penyajian ditemukan beberapa jenis bakso. Berikut jenis dan nama-nama bakso tersebut.

Tabel 7. Bakso Berdasarkan Penyajiannya

Nama	Referen
bakso batok	Bakso yang dihidangkan di mangkok yang terbuat dari batok kelapa.
bakso gelas	Bakso yang dihidangkan di gelas.
bakso balon	Bakso yang dibungkus dengan lapisan kuning telur yang menyerupai balon.
bakso kelapa	Bakso yang dihidangkan menggunakan cangkang kelapa muda.
bakso tusuk	Bakso yang penyajiannya menggunakan tusuk seperti sate. Bahannya pun beragam kadang tidak memakai daging demi harga yang ekonomis amun tetap bercitra rasa gurih.

Dari referen-referen tersebut dapat diketahui bakso-bakso dan nama-nama yang melekat. Dari jenis bakso dan nama-namanya dapat ditemukan relasi penamaan pada bakso. Relasi tersebut adalah salah satu bukti kreativitas bahasawan.

4.2. Pembentukan Nama-nama Bakso

Pembentukan nama-nama bakso atau penamaan didiskusikan pada bagian ini. Proses kreatif bahasawan menggunakan kata-kata yang sudah ada dan dapat digunakan untuk memenuhi konsep-konsep yang ada pada masing-masing bakso. Penamaan bakso tersebut tidaklah acak tetapi memanfaatkan nama-nama tertentu yang sudah ada. Dari data yang diperoleh, nama-nama yang dimanfaatkan dalam penamaan ialah; nama bahan, bahan pelengkap, nama daerah, cara pengolahan, cara penyajian, dan nama benda sekitar. Berikut pembahasan dan apa saja dari nama yang diambil pada masing-masing tipe.

Tipe yang pertama adalah penamaan yang memanfaatkan nama bahan baku utama dari bakso tersebut. Bahan baku sangat berpengaruh pada rasa, tekstur, dan harga bakso tersebut. Dari pengaruh tersebut, tentu penikmat dan penggunaan bakso ini juga beragam. Sumber ambilan nama tersebut berasal dari dua jenis bahan; bahan utama dan bahan isian bakso tersebut.

Bahan utama penamaan bakso menggunakan bahan-bahan yang lazim digunakan sebagai bahan utama. Bahan-bahan tersebut antara lain; aci, celeng, ikan, kerbau, urat, dan sapi. Dari bahan-bahan tersebut dapat diketahui bahwa pilihan penikmat bakso sangat banyak. Bahan-bahan tersebut pastilah disesuaikan dengan penikmat bakso. Misal bakso celeng tidak mungkin dinikmati oleh masyarakat yang mengganggap celeng (babi) haram untuk dimakan atau menikmati bakso sapi atau bakso urat untuk masyarakat yang menghormati sapi.

Selain faktor haram dan halal, faktor lain juga berpengaruh pada pemilihan bahan bakso adalah faktor ekonomis dan pemanfaatan bahan baku alternatif. Faktor ekonomis berlaku untuk bakso dengan bahan dasar aci. Bakso ini biasanya dikonsumsi hanya sebagai jajanan dan bukan sebagai lauk utama. Sebagai jajanan, bakso lebih murah apabila menggunakan bahan yang juga murah. Faktor pemanfaatan bahan baku alternatif, misalnya bakso ikan. Banyak bakso yang terbuat dari daging ikan karena ketersediaan ikan yang cukup banyak. Selain

itu gizi, pada ikan juga cukup baik dan dapat menggantikan daging sapi yang relatif mahal.

Untuk memberikan pengalaman santap yang berbeda, produsen bakso memberikan isian tertentu pada bakso. Bahan-bahan yang lazim sebagai isian bakso antara lain; keju, kurma, dan telur. Selain menggunakan nama-nama benda langsung, bakso juga menggunakan nama-nama simbolis. Nama-nama tersebut antara lain *bola tenis, mercon, hamil, beranak,* dan *setan*. Sebagai nama simbolis karena apabila ditemukan *bakso mercon* bukan berarti 'bakso yang berisi mercon (petasan)' namun berarti 'bakso yang berisi cabai, berasa pedas' pemilihan *mercon* disebabkan rasa pedas dari bakso tersebut diasosiasikan dengan mercon yang letusannya mengagetkan. Hal ini sama dengan makanan *oseng-oseng mercon* atau *tahu mercon* yang kesemuanya merujuk pada makanan-makanan pedas. *Bakso bola tenis* sebenarnya sama dengan *bakso telor* yang berarti 'bakso berisi telur'. Namun karena besarnya menyerupai bola tenis, bakso tersebut dinamai *bakso bola tenis.*

Selain bahan utama dan bahan isian, ada bakso yang menggunakan bahan tertentu sehingga memengaruhi ciri fisik bakso hingga membutuhkan nama baru. Bakso tersebut adalah *bakso hitam* dan *bakso merah.* Bakso hitam menambahkan arang sebagai bahan tambahan hingga bakso tersebut berwarna hitam, adapun bakso merah menambahkan gilingan cabai merah hingga warnanya merah.

Tipe yang kedua adalah pemanfaatan cara pengolahan. Bakso umumnya dihidangkan sebagai makanan yang direbus dan berkuah tetapi berbeda apabila sebagai jajanan. Bakso juga dapat diolah dengan cara digoreng atau dibakar. Dengan demikian, muncul nama *bakso bakar* dan *bakso goreng* untuk membedakan dengan bakso yang lain.

Tipe yang ketiga adalah pemanfaatan nama daerah. Daerah-daerah yang memiliki bakso atau asal bakso tersebut yang digunakan, misal Wonogiri, Solo, Malang, dan Karimun Jawa. Bakso Wonogiri, bakso Solo, dan Bakso Malang menggunakan daging sapi sebagai bahan utama. Adapun bakso Karimun Jawa menggunakan ikan ekor kuning.

Tipe yang keempat adalah pemanfaatan cara penyajian yang berbeda dengan kebiasaan penyajian bakso. Misalnya penyajian menggunaan batok, gelas, balon, kelapa, dan tusuk. Bakso biasanya menggunakan mangkok dalam penyajian, namun untuk tuntutan pengalaman makan yang baru dibuat bakso dengan wadah yang berbeda. Hanya saja, *bakso balon* bukan berarti 'bakso yang berwadah balon'. Balon terbuat dari karet sehingga tidak dapat dikonsumsi manusia. Produsen bakso membuat tiruan balon menggunakan kuning telur. Adonan kuning telur tersebut melapisi bakso sehingga tampak seperti balon. Selain cara penyajian ditemukan juga sajian pelengkap penyajian yang digunakan sebagai nama bakso. Pelengkap sajian tersebut antara lain; balungan, rusuk, pangsit, ceker ayam, dan penyet. Selain itu, ada pula bakso yang dihidangkan dengan kuah yang berwarna hitam disebut *bakso comberan*. Bakso tersebut comberan karena warnanya mirip atau berasosiasi warnanya dengan air comberan.

Tipe kelima adalah bakso yang memanfaatkan ciri benda sekitar dan pengalaman bahasawan. Ciri benda yang umum ditemui lebih mudah menggambarkan ciri fisik dari bakso. Dengan demikian fungsi perlambangan menjadi terpenuhi dan berjalan baik.

Ciri benda yang dipakai adalah ciri ukuran, bentuk, dan pengalaman yang ada di sekitar bahasawan. Ukuran yang dipakai meliputi ukuran masing-masing jenis tersebut. Penyebutan ukuran tersebut

disebabkan bakso tersebut mendekati ukuran benda yang digunakan penamaan. Bentuk yang dipakai meliputi bentuk benda-benda yang ditirukan. Berbeda dengan ukuran, bentuk tidak mengharuskan kemiripan ukuran dengan benda yang dimiripkan. Adapun pengalaman adalah perasaan yang dialami oleh bahasawan setelah merasakan jenis bakso tersebut. Berikut penjelasan mengenai jenis-jenis bakso tersebut.

Pertama adalah penamaan yang menggunakan ciri ukuran. Dari ukuran yang paling kecil ke ukuran terbesar ditemukan nama; bakso unyil, bakso krikil, bakso pentol, bakso bola tenis, bakso jumbo, bakso granat, bakso boom, dan bakso raksasa. Penamaan tersebut digunakan untuk menandai ukuran tiap-tiap bakso yang dijual. Jika didiagramkan, maka dapat digambarkan sebagai berikut.

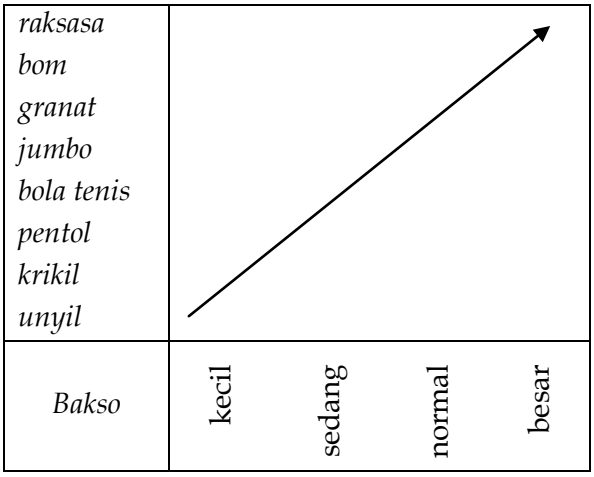


Diagram 1. Relasi Nama Bakso dan Ukurannya

Tidak ada aturan tertulis tentang ukuran pasti dalam satuan panjang (cm atau inci) tentang bakso. Namun, ukuran dapat diurutkan dari yang paling kecil sampai terbesar seperti diagram tersebut. Dalam penyimbolan ukuran tersebut bahasawan menggunakan nama yang sudah ada. Misal *unyil* adalah nama lain dari 'kecil' dan juga ada komponen makna [+LUCU] dan [+MENGGEMASKAN]. Makna tersebut cukup mewakili penggambaran ukuran bakso yang terkecil dari keluarga bakso. Adapun *raksasa* digunakan untuk menggambarkan bahwasannya raksasa adalah tokoh dalam cerita-cerita rakyat yang memiliki ukuran tubuh yang besar. Hal ini digunakan untuk menggambarkan bahwa *bakso raksasa* adalah anggota terbesar dari keluarga bakso.

Kedua adalah penamaan yang menggunakan ciri bentuk. Dari ciri bentuk ditemukan bakso dengan nama *bakso kotak, bakso gepeng, bakso barbel, bakso rambutan, bakso mangkok, bakso gulung,* dan *bakso buaya.* Pada umumnya dan sudah menjadi pengertian umum bahwa bakso berbentuk bulat seperti bola. Pada perkembangan selanjutnya produsen bakso menciptakan bakso-bakso dengan bentuk selain bulat. Dengan demikian dicari nama untuk tiap-tiap bentuk dengan nama benda yang dimiripi oleh bakso tersebut. Pembuatan bakso dengan bentuk unik pun ada yang disesuaikan dengan kegunaannya, misalnya *bakso mangkok,* dalam penyajiannya memang benar-benar digunakan sebagai mangkok atau wadah penyajian bakso. Tidak banyak yang dapat dijelaskan karena nama-nama tersebut berlaku langsung seperti ikon yang memiliki kemiripan dengan representasi bentuk dari bakso tersebut.

Ketiga adalah penamaan berdasarkan ekspresi pengalaman yang didapat setelah mengonsumsi bakso. Ditemukan tiga jenis bakso: *bakso kaget, bakso klenger,* dan *bakso joss.* Sensasi kaget saat menikmati *bakso kaget* adalah ketika sebelum dimakan penikmat bakso tidak mengetahui apakah bakso yang dimakan berisi keju, cabai, daging, atau telur. Adapun *bakso klenger* memberikan sensasi kelengar atau mabuk karena harus menghabiskan bakso yang begitu besar. Sementara itu, ekspresi *joss* saat menyantap

bakso joss datang dari sensasi pedas. Sensasi pedas tersebut dari isian bakso yang berupa cincangan daging dan cabai rawit. Selain *bakso klenger* dan *bakso joss* adapula *bakso istighfar*. Bakso istighfar juga merujuk pada bakso berukuran besar karena untuk menghabiskannya butuh waktu dan perut yang sangat lapar maka bahasawan membutuhkan kata yang tepat menggambarkan keadaan ini. Kata yang tepat adalah *istighfar* yang diambil makna [+AMPUN] dan [+TERKEJUT]. Setiap terkejut biasanya akan menyebut kata *istighfar*. Penyantap bakso ini akan terkejut melihat ukurannya yang besar.

5. KESIMPULAN

Dari pembahasan dapat disimpulkan bahwa referensi bakso dalam bahasa Indonesia merujuk pada bahan bakso, bahan pelengkap bakso, asal, ukuran, bentuk, warna, isian, pengolahan, dan penyajian bakso yang berbeda-beda. Hal tersebut dipengaruhi oleh selera, kebutuhan, dan pengalaman penikmat dalam menyantap bakso.

Pembentukan nama-nama bakso dalam bahasa Indonesia beberapa sesuai dengan referensi. Namun tidak jarang yang menggunakan hal lain untuk menggambarkan bakso yang direferensikan, misalnya *bakso klenger. Klenger* yang artinya 'mabuk', digunakan untuk menandai 'bakso berbahan dasar daging dengan ukuran yang besar'. Pembentukan nama bakso dalam bahasa Indonesia setidaknya memanfaatkan; nama bahan (meliputi bahan utama, isian, dan tambahan), cara pengolahan, nama daerah, cara penyajian, dan ciri-ciri benda sekitar dan pengalaman bahasawan saat menikmati bakso tersebut.

Artikel ini masih jauh dari sempurna. Hal-hal yang terkait landasan teori dan teori-teori praktis dalam pemecahan masalah penamaan masih dibutuhkan. Penelitian-penelitian yang sudah dilakukan hanya terbatas pada panganan yang bersifat tradisi. Untuk makanan moderen masih belum ditemukan. Hal-hal yang terkait pengumpulan data yang sangat luas juga menimbulkan masalah kelengkapan data. Penelitian tentang semiotis pada makanan hendaknya mencermati masalah-masalah penelitian tersebut agar terwujud penelitian yang ideal.

DAFTAR PUSTAKA

Chaer, Abdul & Leonie Agustina. 1995. *Sosiolinguistik Perkenalan Awal*. Jakarta: Rineka Cipta

Chaer, Abdul. 2003. *Linguistik Umum. Jakarta* : PT Rineka Cipta.

Dwimey, Arifin. 2016. "Bakso Hitam, Makanan Sehat yang Terbuat dari Arang Jepang." Diunduh dari lokalkarya.com /bakso-hitam-makanan-sehat-yang-terbuat-dari-arang-bambu-jepang.html pada 5 Desember 2017 pukul 13.47 WIB.

Hoed, Benny H. 2014. *Semiotik & Dinamika Sosial Budaya.* Jakarta: Penerbit Komunitas Bambu.

Kridalaksana, Harimurti. 1988. *Beberapa Prinsip Perpaduan Leksem dalam Bahasa Indonesia.* Yogyakarta: Kanisius.

-----. 2008. *Kamus Linguistik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Lyons, John. 1977. *Semantics.* Cambridge: Cambridge University Press

Mega, Sophia. 2016. "Yuk Cai Tahu Perbedaan Bakso Malang dan Bakso Solo". Diunduh dari ngalam.co/2016/06/20/cari-tahu-perbedaan-bakso-malang-dan-bakso-solo/ pada 4 Desember 2017 pukul 14.49 WIB.

Nainggolan, Vina Periancy. (2014). "Penamaan Unik Menu Makanan dan Minuman di Yogyakarta: Kajian Bentuk

Kebahasaan dan Pembentukannya". Skripsi. Fakultas Ilmu Budaya UGM: Yogyakarta.

Ogden, C. K.,&I. A. Richards. 1923. *The Meaning of Meaning: A Study of the Influence of Language upon Thought and of the Science of Symbolism*.New York: Harcourd, Brace & World, Inc.

Putranto, Rohandi Hendra. 2010." Nama-nama Sate Daging di Yogyakarta". Skripsi. Fakultas Ilmu Budaya UGM: Yogyakarta.

Wijana, I Dewa Putu. 2010. *Pengantar Semantik Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.