

**STUDI ANTROPOLINGUISTIK TERHADAP NAMA MAKANAN BEGAWE DI KECAMATAN PRAJA BARAT DAYA****Rona Restu Victoria^{1*}, Burhanuddin², Saharudin³**

Universitas Mataram, Indonesia

Email: resturona99@gmail.com¹, Burhanuddin.fkip@unram.ac.id²,din_linguistik@unram.ac.id³**Info Artikel**

Submitted:

11-03-2025

Final Revised:

18-04-2025

Accepted:

19-04-2025

Published:

22-04-2025

Abstrak

Tradisi begawe orang Sasak di Praya Barat Daya mencerminkan nilai-nilai sosial-budaya dan spiritual yang mendalam, dengan leksikon kuliner berfungsi sebagai penanda identitas simbolis. Terlepas dari penelitian sebelumnya tentang penamaan makanan tradisional, tidak ada yang secara sistematis menganalisis hierarki semantik mereka dalam konteks ritual. Penelitian ini bertujuan untuk mengklasifikasikan istilah-istilah kuliner begawe menggunakan teori hiponimi-hipernimi, menjelaskan signifikansi budaya dan bahasanya. Diterapkan pendekatan deskriptif kualitatif, menggabungkan data primer (wawancara dengan informan) dan data sekunder (literatur), dianalisis melalui empat tahap: pengumpulan, pengurangan, presentasi, dan verifikasi. Studi ini mengidentifikasi 62 leksikon kuliner, mengkategorikannya berdasarkan metode persiapan (misalnya, tedang, tekulup), bahan, dan makna simbolis. Analisis semantik mengungkapkan begawe urip (perayaan) dan begawe pati (berkabung) sebagai hipernim, dengan sub-ritual (misalnya, nyongkol, nelung) sebagai hiponim, menunjukkan bagaimana bahasa mengkodekan nilai-nilai budaya. Penelitian ini berkontribusi untuk melestarikan warisan kuliner Sasak dan menawarkan model studi interdisipliner yang menghubungkan linguistik, antropologi, dan pengarsipan digital.

Kata Kunci: Antropolinguistik; Tradisi Begawe; Klasifikasi; Teori Relasi Makna

Abstract

The begawe tradition of the Sasak people in Praya Barat Daya reflects profound socio-cultural and spiritual values, with culinary lexicons serving as symbolic markers of identity. Despite prior studies on traditional food naming, none have systematically analyzed their semantic hierarchies in ritual contexts. This research aims to classify begawe culinary terms using hyponymy-hypernymy theory, elucidating their cultural and linguistic significance. A qualitative descriptive approach was applied, combining primary data (interviews with informants) and secondary data (literature), analyzed through four stages: collection, reduction, presentation, and verification. The study identified 62 culinary lexicons, categorizing them by preparation methods (e.g., tedang, tekulup), ingredients, and symbolic meanings. Semantic analysis revealed begawe urip (celebration) and begawe pati (mourning) as hypernyms, with sub-rituals (e.g., nyongkol, nelung) as hyponyms, demonstrating how language

encodes cultural values. The research contributes to preserving the Sasak culinary heritage and offers a model for interdisciplinary studies linking linguistics, anthropology, and digital archiving.

Keywords: *Anthropolinguistics; Begawe Tradition; Classification. Theory of Meaning Relations*

PENDAHULUAN

Tradisi begawe atau yang dikenal juga sebagai begawi dalam bahasa halus Sasak disebut dengan istilah bekarye. Secara harfiah, bekarye berarti "bekerja sama" atau "beraktivitas". Istilah ini merepresentasikan semangat gotong royong dan solidaritas sosial yang menjadi ciri khas masyarakat Sasak (ASRIFITRIANI & Zubair, 2022; Sanusi & Sari, 2020; Saprudin, 2019; Subki & Zaenuri, 2018; Yuliani, 2023; ZUHRATUL, 2019). Gotong royong dalam tradisi begawe mencakup berbagai aktivitas, mulai dari persiapan hajatan, penyediaan bahan makanan, hingga pelaksanaan acara itu sendiri. Kegiatan ini melibatkan semua elemen komunitas, baik kerabat dekat maupun tetangga, yang memiliki peran dan tanggung jawab masing-masing. Konsep kebersamaan ini bukan hanya tercermin dalam perilaku sosial, tetapi juga dalam leksikon atau istilah-istilah yang digunakan, seperti bêsiru (kerja sama sukarela), bêtangar (menolong dengan materi), dan sidikare (gotong royong untuk kepentingan bersama) (Zaenuddin, 2020).

Dalam konteks begawe, kuliner menjadi bagian integral yang memiliki fungsi sosial, budaya, dan ritual. Sebagai contoh, dalam begawe pati atau upacara kematian, terdapat komponen makanan khusus yang disebut riki-riki atau dulang penamat. Riki-riki adalah piringan besar berisi jajanan tradisional seperti renggi beaq (rengginang dengan gula merah), renggi poteq (beras ketan kukus yang ditumbuk dengan kelapa), pangan (beras ketan dimasak dengan gula merah dan santan), wajit (beras ketan dimasak dengan gula merah dan santan berbentuk jajar genjang), poteng (beras ketan fermentasi dengan daun katuk), banget (beras ketan tumbuk dengan kelapa), keludang ketimus (tepung beras berisi gula merah dibungkus daun pisang), dan buah pisang. Makanan-makanan ini tidak hanya memiliki nilai gizi, tetapi juga nilai simbolis sebagai doa dan harapan untuk keselamatan arwah yang telah meninggal (Faturrahman et al., 2023; Hadiyaniyah, 2016; Hariman et al., 2023; Ismuhamdan et al., 2023; Lestari et al., 2019; Tjukipto, 2023).

Penamaan makanan dalam tradisi begawe tidak terjadi secara acak, melainkan melalui proses yang merefleksikan pemikiran, kepercayaan, dan kondisi sosial budaya masyarakat Sasak. Dalam hal ini, pendekatan antropolinguistik menjadi relevan karena mengkaji bagaimana bahasa digunakan untuk menggambarkan praktik budaya. Seperti yang dijelaskan oleh penelitian, bahasa dalam ritual mencerminkan struktur sosial dan nilai-nilai yang dianut oleh komunitas (Dharmawati, 2021; T. Lubis & Abus, 2020; Setiawan, 2021; Sibarani, 2015a, 2015b; Yayuk, 2022). Penamaan makanan seperti renggi beaq dan wajit bukan hanya deskriptif terhadap bahan dan proses pembuatan, tetapi juga sarat akan makna simbolis yang berkaitan dengan harapan dan kesejahteraan. Hal ini memperlihatkan bahwa bahasa lokal memiliki peran penting dalam mengorganisir dan memelihara solidaritas sosial melalui praktik kebudayaan.

Dalam konteks penelitian ini, studi-studi terdahulu memberikan kontribusi penting dalam memahami penamaan makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia. Misalnya, penelitian I. S. Lubis & Tanjung (2021) tentang sistem penamaan makanan tradisional di Kota Padangsidempuan menemukan bahwa penamaan didasarkan pada ciri khas, bahan, dan proses pembuatan. Penelitian ini menunjukkan bahwa

penamaan makanan sering kali mencerminkan konsep yang mudah dipahami oleh masyarakat penutur. Selanjutnya, penelitian Mahmudah (2022) tentang tradisi metri di Trenggalek menemukan bahwa leksikon sesajen mencerminkan nilai-nilai spiritual, hubungan dengan Tuhan, dan harmoni dengan alam. Studi ini menggarisbawahi pentingnya analisis linguistik dalam memahami makna simbolis kuliner tradisional. Penelitian Ghufar et al, di Jawa Barat mengungkap bahwa nama jajanan pasar diklasifikasikan berdasarkan sifat khas, bahan, tempat asal, dan fungsi ritual. Hal ini menunjukkan bahwa penamaan makanan tradisional memiliki kerangka semantis yang kaya, yang berhubungan dengan pandangan budaya masyarakat. Sementara itu, penelitian Widani tentang jajanan tradisional Bali mengungkap peran bahasa sebagai sarana pewarisan budaya dan simbol identitas dalam upacara adat Hindu. Studi ini menegaskan bahwa kuliner tradisional bukan hanya sebagai makanan, tetapi juga media komunikasi nilai dan adat istiadat.

Pendekatan antropinguistik yang digunakan dalam penelitian ini berfokus pada bahasa dengan teori relasi makna hiponim-hipernim dalam kajian ilmu semantik. Sebagai contoh, penggunaan frasa banget 'ketan' berhiponim banget rantek, jaje tujaq, renggi beaq, renggi poteq, poteng, timbung, burasak, dan lain-lain. Dalam konteks ini, banget 'ketan' berperan sebagai hipernim yang mencakup berbagai jenis makanan yang terbuat dari ketan. Sementara itu, kata-kata seperti banget rantek, jaje tujaq, dan lainnya berfungsi sebagai hiponim yang merujuk pada variasi atau jenis-jenis ketan yang berbeda dalam masyarakat Sasak. Relasi makna hiponim-hipernim ini menggambarkan bagaimana bahasa digunakan untuk mengklasifikasikan konsep-konsep dalam budaya Sasak, menunjukkan keterkaitan antara objek-objek tersebut dan memberikan pemahaman lebih mendalam tentang bagaimana kategori makanan disusun berdasarkan perbedaan-perbedaan tertentu dalam masyarakat tersebut.

Penelitian ini berbeda dari studi sebelumnya dengan menggunakan pendekatan antropinguistik dan teori relasi makna (hiponimi-hipernimi) untuk mengklasifikasikan leksikon kuliner tradisi *begawe* Sasak, mengungkap makna simbolis yang terkait dengan nilai sosial-spiritual. Jika penelitian seperti I. S. Lubis & Tanjung (2021) dan Mahmudah (2022) berfokus pada penamaan berdasarkan bahan atau fungsi ritual, studi ini memetakan relasi semantik hierarkis (misalnya, *reket* sebagai hipernim dan *banget rantek* sebagai hiponim) untuk menampilkan struktur pengetahuan budaya. Selain itu, penelitian ini melampaui Ghufar et al. dan Widani dengan tidak hanya mendokumentasikan istilah kuliner tetapi juga menganalisis perannya dalam memperkuat kohesi sosial (*aman gawe, ran gawe*) dan fungsi ritual ganda (*begawe urip* vs. *begawe pati*). Integrasi analisis tradisi lisan dengan rekomendasi preservasi digital menjadi kerangka baru untuk melestarikan warisan budaya tak benda.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan teori semantik relasi makna hiponim-hipernim, dimana data diperoleh dari sumber primer (tuturan lisan informan tentang klasifikasi kuliner tradisional Sasak, sejarah penamaan, dan persepsi masyarakat di Praya Barat Daya) dan sekunder (artikel jurnal terkait). Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara (dengan informan yang dipilih berdasarkan kriteria tertentu), metode simak (melibatkan teknik sadap dan simak libat cakap), serta metode kepustakaan, dilengkapi teknik catat dan rekam. Analisis data meliputi empat tahap: pengumpulan, reduksi, penyajian, dan verifikasi, dengan hasil disajikan secara informal untuk menjelaskan klasifikasi kuliner, sejarah penamaan, dan

persepsi budaya masyarakat Sasak. Tujuan analisis adalah mengidentifikasi pola linguistik dan makna simbolis dalam penamaan kuliner tradisional, serta hubungan antara bahasa dan nilai budaya, dengan proses dimulai dari kajian teoritis, transkripsi wawancara, reduksi data, hingga penarikan kesimpulan, menghasilkan data berupa nama-nama kuliner tradisional Sasak di Praya Barat Daya.

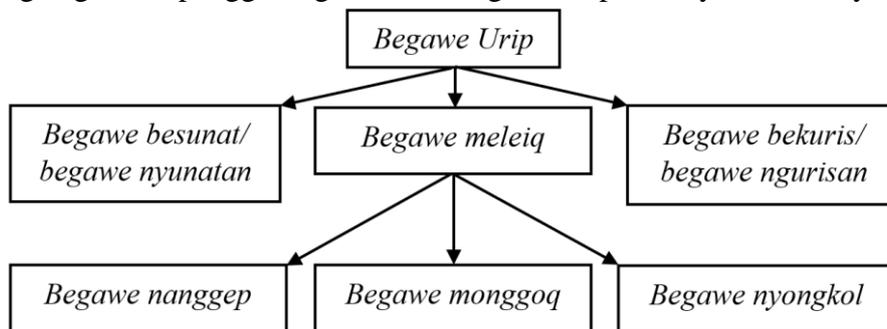
HASIL DAN PEMBAHASAN

Penggunaan Teori Relasi Makna Hiponim-Hipernim dalam Tradisi Begawe Masyarakat Sasak di Praya Barat Daya

Pada masyarakat Sasak di Praya barat Daya, tradisi begawe terdiri dari dua jenis tradisi besar yaitu begawe urip dan begawe pati. Masing-masing tradisi ini dibagi lagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan fungsi dan tujuannya.

Begawe Urip

Berikut bagan gambar penggolongan tradisi begawe urip di Praya Barat Daya.



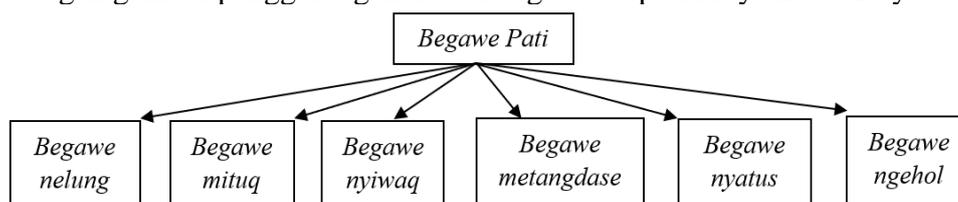
Gambar 1. begawe urip

Kategori yang dibahas di sini adalah begawe urip, yaitu suatu tradisi yang menggambarkan suka cita. Dalam kategori ini terdapat tiga jenis begawe, yaitu begawe besunat/nyunatan 'khitanan', begawe meleiq 'menikah', dan begawe bekuris 'akikah'. Begawe meleiq kemudian dibagi lagi berdasarkan fungsinya, yaitu begawe nanggep 'tradisi yang bertujuan untuk menentukan harga adat yang dilakukan oleh keluarga kedua mempelai', begawe monggok 'kegiatan arak-arak keliling kampung dengan singe 'barongan' untuk keluarga pengantin', begawe nyongkol 'arak-arakan keliling kampung dengan tujuan memperkenalkan kedua pengantin'.

Relasi semantik hiponimi-hipernimi pada tabel di atas dapat dilihat dari bentuknya, yaitu begawe urip merupakan hipernimi dari begawe besunat/nyunata, begawe meleiq, dan begawe bekuris yang merupakan hiponimi. Begawe meleiq juga termasuk hiponimi dari begawe nanggep, begawe monggok, dan begawe nyongkol yang termasuk hiponimi.

Begawe Pati

Berikut bagan gambar penggolongan tradisi begawe urip di Praya Barat Daya.



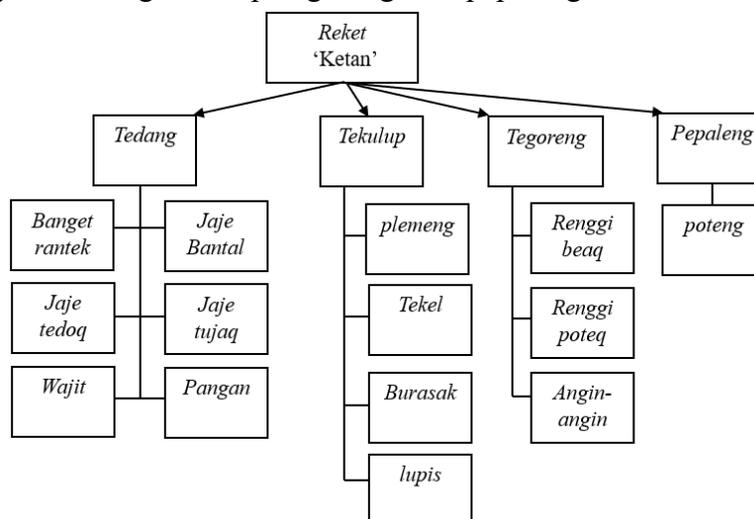
Gambar 2. begawe pati

Kategori selanjutnya yaitu begawe pati, yaitu suatu jenis tradisi yang menggambarkan suatu duka cita dengan tujuan untuk memperingati kematian salah satu keluarga. Dalam kategori ini dapat dilihat bahwa begawe pati 'tradisi berduka' memiliki enam kategori, yaitu begawe nelung 'tiga hari setelah kematian', begawe mituq 'acara tujuh harian', begawe nyiwaq 'acara Sembilan harian', begawe metangdase 'acara empat puluh harian', begawe nyatus 'acara seratus harian', dan begawe ngehol 'acara peringatan satu tahun kematian'.

Relasi semantik hiponimi-hipernimi pada tabel di atas, berupa begawe pati sebagai hipernim dan begawe nelung, begawe mituq, begawe nyiwaq, begawe nyatus, dan begawe ngehol merupakan hiponim dari begawe pati. Relasi semantik ini berkategori hiponim horisontal.

Penggunaan Teori Relasi Makna Hiponim-Hipernim dalam Makanan Begawe Masyarakat Sasak di Praya Barat Daya

Pada kategori makanan penulis membagi empat cara mengolah makanan reket 'ketan', yaitu tedang, tekulup, tegoreng, dan pepaleng.



Gambar 3. reket

Kategori ini membagi cara pengolahan makanan tradisional berbentuk reket 'ketan' yang lumrah dipakai oleh masyarakat sasak yaitu, tedang 'dikukus', tekulup 'direbus, tegoreng 'digoreng', dan pepaleng' difermentasi. Kategori tedang 'dikukus', yaitu banget rantek 'ketan yang di kukus kemudian di beri garam dan parutan kelapa', jaje bantal 'ketan yang dibentuk menyerupai bantal', jaje tedoq 'terbuat dari tepung ketan yang diberi air santan dan kelapa parut kemudian diberi isian gula merah', jaje tujaq 'ketan yang sudah di kukus kemudian ditumbuk dengan menggunakan parutan kelapa', wajid 'beras ketan yang dikukus menggunakan gula merah', pangan 'ketan yang dikukus kemudian ditumbuk dengan menggunakan gula merah'. Kategori tekulup yaitu, plemeng 'ketan yang diberi santan kemudian dibungkus menyerupai tabung', tekel 'ketan yang dibungkus menggunakan daun pelepah kelapa yang muda', burasak 'beras ketan yang dibungkus menggunakan pelepah daun pisang yang muda', lupis 'beras ketan yang dibungkus dengan daun pisang menyerupai tabung'. Kategori tegoreng, yaitu renggi beaq 'rengginang merah dari gula merah', renggi poteq 'beras ketan yang sudah ditumbuk kemudian dibentuk tipis menggunakan daun pisang kemudian diberi gula merah cair', angin-angin 'beras ketan yang sudah ditumbuk kemudian dibentuk tipis menggunakan

daun pisang'. Kategori pepaleng yaitu, poteng 'ketan yang sudah di kukus diberi perasan daun katuk dan ragi dengan tujuan difermentasi'.

Relasi semantik homonimi-hipernimi dalam tabel di atas, berupa reket sebagai hipernim dan leksikon banget rantek, jaje tujak, poteng, burasak dan lain-lain merupakan homonimi dari reket.

Klasifikasi Leksikon Kuliner Begawe Masyarakat Sasak di Praya Barat Daya

Secara umum, ditemukan 62 leksikon nama kuliner begawe berdasarkan lauk-pauk dan jajanan tradisional dalam tradisi begawe masyarakat Sasak di Praya Barat Daya. Nama-nama kuliner tradisionalnya yaitu (1) Abuk, (2) Angin-angin, (3) Antap betis, (4) Ares, (5) Banget rantek, (6) Banteng ngangak, (7) Bebalung, (8) Bolu kukus, (9) Burasak, (10) Cantik manis, (11) Cek-cek, (12) Celilong, (13) Cerorot, (14) Cucur, (15) Daun manis, (16) Dipang, (17) Ereng pengampar, (18) Gerepek puntik, (19) Godoh, (20) Jaje bantal, (21) Jaje bawang, (22) Jaje pancing, (23) Jaje pita, (24) Jaje rokok, (25) Jaje sumpring, (26) Jaje tareq, (27) Jaje tedoq, (28) Jaje tujak, (29) Jaje tujak, (30) Kacang asin, (31) Kacang telur, (32) Keciput, (33) Kelaq gedang, (34) Kelaq kuning, (35) Kelaq nange, (36) Kelaq perengse, (37) Kelaq santen, (38) Kelaq temopoh, (39) Kelemben, (40) Keludang ketimus, (41) lekoq, (42) Nagesari, (43) Olah-olah, (44) Pangan, (45) Pangsit, (46) Pecel, (47) Pedis panas, (48) Pelecing kangkung, (49) Peyek, (50) Pis Pisang, (51) Pisang Goreng, (52) Plemeng, (53) Poteng, (54) Puntik, (55) Putri cantik, (56) Renggi beaq, (57) Renggi poteq, (58) Tekel, (59) Temerodok, (60) Tigapo, dan (61) wajit.

Seluruh data yang terkumpul kemudian dilakukan pengklasifikasian berdasarkan bentuk lingualnya, yaitu bentuk kata dan frasa. Leksikon yang termasuk dalam bentuk frasa diklasifikasikan kembali menjadi bentuk tunggal dan bentuk ulang. Dari keseluruhan data yang ada, terdapat 24 leksikon berbentuk kata dan 35 leksikon berbentuk frasa. Leksikon berbentuk kata ulang seluruh, yaitu cek-cek, angin-angin, dan olah-olah.

a. Berdasarkan Bentuk Penyajiannya

Berdasarkan bentuk penyajiannya, kuliner tradisional begawe masyarakat Sasak-Lombok di Praya Barat Daya dibagi menjadi dua, yakni kuliner tradisional yang berbentuk lauk-pauk pendamping nasi dan kuliner tradisional yang berbentuk makanan ringan yang biasanya disajikan dalam tradisi begawe. Data-data bahasa terkait klasifikasi kuliner tradisional masyarakat Sasak-Lombok di Praya Barat Daya berdasarkan tujuan penyajiannya yaitu: (1) Berbentuk Lauk-pauk (antap betis, ares kedebong, banteng ngangak, bebalung, cek-cek, kelak kuning, kelak nange, kelak perengse, kelak temopoh, olah-olah, pecel, pedis panas, dan pelecing kangkung). (2) Berbentuk makanan ringan (abuk, angin-angin, burasak, celilong, cerorot, cucur, godoh, jaje bantal, jaje bawang, jaje sumpring, jaje tarek, jaje tedoq, jaje tujak, kelemben, nagesari, ore/uri, plemeng, peyek, pis pisang, poteng, renggi beaq, renggi poteq, tekel, temerodok, tigapo, dan wajit)

b. Berdasarkan Bahan Baku Pembuatannya

Berdasarkan bahan baku pembuatannya, kuliner tradisional masyarakat Sasak-Lombok di Praya Barat Daya dibagi menjadi lima, yakni terbuat dari beras ketan, tepung-tepungan (tepung beras dan tepung terigu), sayur-sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan. Data-data bahasa terkait klasifikasi kuliner tradisional masyarakat Sasak-Lombok di Kecamatan Praya Barat Daya berdasarkan bahan baku pembuatannya yakni: (1) Jenis kuliner tradisional berdasarkan beras ketan (abuk, angin-angin, banget rantek, burasak, jaje banget/reket, jaje bantal, jaje pangan, jaje tedoq, jaje tujak, lupis, plemeng, poteng, renggi beaq, renggi poteq, tekel, temerodok,

dan wajit). (2) Berdasarkan tepung beras dan tepung terigu (abuk, bolu kukus, cerorot, cucur, jaje ore/uri, jaje pancing, jaje peyek, jaje pita, jaje tarek, keciput, kelemben, nagesari, dan pangsit). Berdasarkan bahan baku sayur-sayuran (cek-cek, cengkeh, daun manis, olah-olah, pecel, pedis panas, peleceng, dan urap-urap). (3) Berdasarkan bahan baku buah-buahan (godoh, jaje sumpring perenggi, kelak nangke, pis pisang, dan pisang goreng). (4) Berdasarkan kacang-kacangan (antap betis, kacang asin, kacang goreng, kacang telur, kedele goreng, dan komak perenseng)

c. Klasifikasi Jenis Kuliner Berdasarkan Rasa

Berdasarkan rasa yang dominan dalam pembuatannya, kuliner tradisional masyarakat Sasak di Praya Barat Daya terbagi menjadi tiga jenis rasa yang paling dominan yaitu pedas, asin, dan manis. Data-data bahasa terkait klasifikasi kuliner tradisional masyarakat Sasak-Lombok di Kecamatan Praya Barat Daya berdasarkan rasa dalam pembuatannya yaitu: (1) Berdasarkan rasa dominan pedas (antap betis, ares kedebong, banteng ngangak, cek-cek, kelak kuning, kelak nangke, kelak santen, kelak tempoh, erek pengampar, olah-olah, pecel, pedis panas, dan peleceng kangkung). (2) Berdasarkan rasa dominan asin (angin-angin, banget rantek, bebalung, daun manis, jaje bawang, jaje tujak, kacang asin, kelak perenseng, pangsit, peyek, plemeng, renggi potek, dan tekel). (3) Berdasarkan rasa dominan manis (abuk, angin-angin, bolu kukus, burasak, cantik manis, celilong, cerorot, cucur, gerepek puntik, godoh, jaje bantal, jaje pancing, jaje pita, jaje sumpring, jaje tarek, jaje tedoq, kacang telur, keciput, kelemben, nagesari, ore/uri, pangan, pis pisang, pisang goreng, plemeng, poteng, putri cantik, renggi beaq, temerodok, tigapo, dan wajit).

KESIMPULAN

Penelitian ini mengungkap bahwa tradisi *begawe* masyarakat Sasak di Praya Barat Daya bukan sekadar ritual adat, melainkan cerminan nilai sosial, budaya, dan spiritual yang mendalam, dengan pendekatan antropolinguistik menunjukkan bahwa penamaan kuliner seperti *ares* dan *kelak nangke* mengandung makna simbolis dan identitas lokal. *Begawe* berfungsi sebagai perekat sosial melalui pembagian tugas terstruktur (*aman gawe*, *ran gawe*, *penglecos*) dan terbagi dalam dua bentuk—*begawe urip* (syukuran) dan *begawe pati* (penghormatan leluhur)—yang masing-masing memiliki keunikan linguistik dan simbolik, mempertegas hubungan antara bahasa, kuliner, dan pelestarian budaya. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan eksplorasi lebih mendalam tentang makna simbolis dan perubahan linguistik kuliner Sasak di berbagai konteks budaya, pendekatan interdisipliner (*etno/sosiolinguistik*), peran media digital dalam dokumentasi, serta dampak pariwisata dan komersialisasi, guna memberikan rekomendasi praktis pelestarian warisan budaya sekaligus kontribusi akademis.

DAFTAR PUSTAKA

- Asrifitriani, A., & Zubair, M. Z. (2022). Pelaksanaan Tradisi Banjar Begawe Dan Implementasi Nilai-Nilai Pancasila (Studi Desa Suwangi Timur Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur). *Jurnal Global Citizen: Jurnal Ilmiah Kajian Pendidikan Kewarganegaraan*, 11(1). <https://doi.org/10.33061/jgz.v11i1.7477>
- Dharmawati. (2021). Performansi Dosen Dan Mahasiswa Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris: Pendekatan Antropolinguistik. *Linguistik, Terjemahan, Sastra (LINGTERSA)*, 2(2). <https://doi.org/10.32734/lingtersa.v2i2.8543>

- Faturrahman, R., Hariyani, Y. S., & Hadiyoso, S. (2023). Klasifikasi Jajanan Tradisional Indonesia berbasis Deep Learning dan Metode Transfer Learning. *ELKOMIKA: Jurnal Teknik Energi Elektrik, Teknik Telekomunikasi, & Teknik Elektronika*, 11(4). <https://doi.org/10.26760/elkomika.v11i4.945>
- Hadiyaniyah, Y. N. (2016). Leksikon Makanan Tradisional Sunda Di Kabupaten Kuningan (Kajian Etnolinguistik). *LOKABASA*, 7(1). <https://doi.org/10.17509/jlb.v7i1.3425>
- Hariman, A. A., Mulyana, D. I., & Yel, M. B. (2023). Klasifikasi Jajanan Tradisional Jawa Tengah dengan Metode Transfer Learning dan MobileNetV2. *STIKOM Cipta Karya Informatika*, 8(1).
- Ismuhamdan, M. E., Prajoko, P., & Apriandari, W. (2023). Klasifikasi Efektivitas Kebijakan Relokasi Pusat Jajanan Kota Sukabumi Menggunakan Algoritma Naïve Bayes Classifier. *Bit (Fakultas Teknologi Informasi Universitas Budi Luhur)*, 20(2). <https://doi.org/10.36080/bit.v20i2.2459>
- Lestari, Z. D., Nafi'iyah, N., & Susilo, P. H. (2019). Sistem Klasifikasi Jenis Pisang Berdasarkan Ciri Warna HSV Menggunakan Metode K-NN. *Seminar Nasional Teknologi Informasi Dan Komunikasi*.
- Lubis, I. S., & Tanjung, H. R. (2021). Sistem Penamaan Dan Makna Pada Makanan Tradisional Di Kota Padangsidimpuan. *Jurnal Education and ...*, 9(4).
- Lubis, T., & Abus, A. F. (2020). Revitalisasi Tradisi Lisan Melayu dalam Mempertahankan Eksistensi Kebahasaan: Pendekatan Antropolinguistik. *Seminar Nasional Bahasa Dan Sepeda Bangsa, February*.
- Mahmudah, H. (2022). Nilai Budaya dalam Sesajen Tradisi Metri: Kajian Antropolinguistik. *TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)*, 5(2).
- Sanusi, A., & Sari, B. (2020). Internalisasi Nilai-Nilai Sosial Melalui Tradisi Begawe Untuk Meningkatkan Keterampilan Sosial Anak Usia Dini di Suku Sasak. *PAUDIA : Jurnal Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Anak Usia Dini*, 9(1).
- Saprudin, S. (2019). Dampak Tradisi Begawe Merarik Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat Islam Sasak Di Kota Mataram. *Nurani: Jurnal Kajian Syari'ah Dan Masyarakat*, 19(1). <https://doi.org/10.19109/nurani.v19i1.2778>
- Setiawan, F. I. (2021). Pendekatan Antropolinguistik dalam Bahasa Indonesia. *LINGUISTIK TERAPAN Konsep Pembelajaran Dan ...*
- Sibarani, R. (2015a). Pendekatan Antropolinguistik Terhadap Kajian Tradisi Lisan. *RETORIKA: Jurnal Ilmu Bahasa*, 1(1). <https://doi.org/10.22225/jr.1.1.9.1-17>
- Sibarani, R. (2015b). Pendekatan Antropolinguistik Terhadap Kajian Tradisi Lisan. *RETORIKA: Jurnal Ilmu Bahasa*, 1(1). <https://doi.org/10.22225/jr.v1i1.9>
- Subki, & Zaenuri, L. A. (2018). Tradisi Begawe Masyarakat Muslim Suku Sasak dalam Perspektif Islam (studi kasus di Kelurahan Cakranegara Selatan Baru Kecamatan Cakranegara Kota Mataram). *Lemlit*.
- Tjukipto, L. N. (2023). Perancangan Buku Ilustrasi Sebagai Sarana Pengenalan Jajanan Tradisional Jawa. *Citradirga - Jurnal Desain Komunikasi Visual Dan Intermedia*, 4(01). <https://doi.org/10.33479/cd.v4i01.687>
- Yayuk, R. (2022). Bentuk Dan Makna Asosiasi Bertema Botani Dan Zoologi Berdasarkan Pendekatan Antropolinguistik Pada Masyarakat Banjar. *Prosiding Konferensi Linguistik Tahunan Atma Jaya (KOLITA)*, 20(20). <https://doi.org/10.25170/kolita.20.3810>

- Yuliani. (2023). Nilai Islam Dalam Tradisi Begawe Pada Masyarakat Suku Sasak Di Desa Sisik Lombok Tengah. *Dharmasmrti: Jurnal Ilmu Agama & Kebudayaan*, 23(2).
- Zaenuddin, Z. (2020). Nilai-Nilai Pendidikan Perkawinan Adat Masyarakat Sasak. *Jurnal Penelitian Tarbawi: Pendidikan Islam Dan Isu-Isu Sosial*, 5(2).
<https://doi.org/10.37216/tarbawi.v5i2.319>
- Zuhratul, A. (2019). Eksistensi Begawe Sebagai Simbol Komunikasi Sosial (Studi Pada Begawe Merariq Sekeq Gubuk di Desa Midang). *Jurusan Teknik Kimia USU*, 3(1).