

# KERAGAMAN NAMA KULINER BANJAR BERDASARKAN GEOGRAFI LOKAL

*Diversity of Banjar Culinary Names Based on Local Geography*

Rissari Yayuk

Balai Bahasa Kalimantan Selatan

Jln. A. Yani. Km. 32,2. Lok Tabat. Banjarbaru. Kalimantan Selatan, Indonesia

HP: 089691827674

[yrisariyayuk@yahoo.co.id](mailto:yrisariyayuk@yahoo.co.id)

Diterima 23 Februari 2021

Direvisi 28 Maret 2021

Disetujui 31 Maret 2021

<https://doi.org/10.26499/und.v17i1.3442>

**Abstrak:** Masalah penelitian adalah bagaimana keberagaman nama kuliner Banjar berdasarkan geografis lokal dan hubungannya dengan makna ekokultural masyarakat setempat. Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan keberagaman nama kuliner Banjar berdasarkan geografis lokal dan hubungannya dengan makna ekokultural masyarakat setempat. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Teknik penelitian adalah studi pustaka, catat, dan observasi. Sumber data primernya adalah informan yang berasal dari masyarakat Banjar yang mengetahui tentang kuliner Banjar. Penelitian ini dimulai dengan pengumpulan data mengenai kuliner Banjar secara umum. Penyuntingan data yang disesuaikan dengan tujuan penelitian secara khusus, yaitu berdasarkan kuliner khas di wilayah-wilayah kabupaten di Kalimantan Selatan. Dilakukan penyajiandata yang meliputi diversifikasi kuliner berdasarkan geografis lokal wilayah. Kemudian dilakukan analisis data dengan menghubungkan nama kuliner Banjar yang sesuai dengan geografis wilayah dengan makna ekokultural masyarakat Banjar setempat. Analisis data menggunakan perspektif antropolinguistik. Alasannya adalah penelitian menghubungkan bahasa dengan budaya. Hasil penelitian mendeskripsikan nama-nama kuliner Banjar yang tersebar di beberapa kabupaten di Kalimantan Selatan meliputi wilayah 1) Kabupaten Banjar seperti *itik gambut*'itik gambut' 2) Kabupaten Hulu Sungai Selatan terdiri atas *katupat kandungan*'ketupat kandungan'3) Kabupaten Hulu Sungai Tengah terdiri atas *apam barabai*'apem barabai' dan lain-lain. Keberagaman nama kuliner Banjar ini berdasarkan geografi lokal dalam hubungannya dengan makna ekokultural masyarakat Banjar meliputi nilai kreatif dan ekonomis. Simpulan, yaitu dibalik nama kuliner tersimpan makna adanya pelaksanaan nilai kearifan kreatif dan ekonomis yang mampu diwujudkan oleh masyarakat Banjar dalam kehidupan sosial budaya sehari-hari hasil dari pemanfaatan sumber daya yang terdapat di sekitar lingkungan atau di luar lingkungan.

**Kata kunci:** keberagaman, Kuliner, Banjar

**Abstract:** The research problem is how the diversity of Banjar culinary names based on local geography and its relationship with the ecocultural meaning of the local people. The research objective is to describe the diversity of Banjar culinary names based on local geography and its relation to the ecocultural meaning of the local people. This research applies the descriptive qualitative method. This research applies several techniques such as literary study, note-taking, and observation. The primary data sources are informants from the Banjar people who are familiar with Banjar culinary. The process of this research is collecting data about Banjar culinary in general. The next process is data editing, where the data must relate to specific research objectives, namely based on typical culinary in regencies in South Kalimantan. The following process is the presentation of data covering culinary diversification according to local geographic areas. The final process is data analysis. Data analysis matches the Banjar culinary name to the geographical area. After that, the researcher makes a

*correlation to the ecocultural meaning of the local Banjar people. The data analysis uses an anthropolinguistic perspective. The reason is the research links language with culture. The results of the study describe the names of Banjar culinary around several districts in South Kalimantan, such as: 1) Banjar Regency with 'Itik Gambut' 2) Hulu Sungai Selatan Regency with 'ketupat kandang' 3) Hulu Sungai Tengah Regency with 'apam barabai' and others. The diversity of Banjar culinary names relates to local geography and the ecocultural meaning of the Banjar people. It includes creative and economic values. The conclusion is that behind the culinary names, there is a meaning that contains creative and economic wisdom values that the Banjar people can apply in their daily socio-cultural life from the use of resources found around their area or outside their area.*

**Key words:** diversity, culinary, Banjar

## 1. PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia memiliki bentuk, latar budaya, dan fungsi, serta cara pengolahan makanan yang sama atau berbeda. Hal ini menyebabkan munculnya beragam nama kuliner khas yang sama atau berbeda pula di masing-masing daerah tersebut. Keanekaragaman nama kuliner dengan segala wujud dan fungsinya ini dapat disebut sebagai sesuatu yang bersifat keragaman.

Keanekaragaman kuliner daerah ini memiliki daya tarik bagi banyak orang dengan berbagai alasan, termasuk peneliti. Septiana (2017) menyebutkan bahwa istilah kuliner sekarang ramai diperbincangkan orang diberbagai media. Selain sebagai sumber makanan juga sebagai aktualisasi wisata suatu daerah (hlm. 15).

Kuliner ini diketahui sebagai bagian dari folklore daerah. Kuliner merupakan folklore material. Endraswara (2008) menyebutkan bahwa folklore material merupakan hasil kerja manusia secara turun temurun juga memiliki konsep dan ideologi yang jelas. Benda-benda yang terkategori folklore tersebut tentu memiliki ciri khas. Folklore material ini mengisyaratkan adanya keterampilan, pemikiran, ide, baik individu maupun kelompok (hlm. 33).

Hal ini berarti, kuliner daerah menjadi bagian dari identitas daerah yang menarik untuk terus diketahui

dan dinikmati. Karena di dalamnya memiliki unsur pengetahuan dan keterampilan, seperti pemikiran, ide individu maupun kelompok. Kuliner bagian dari kebudayaan daerah yang harus dilestarikan dalam berbagai upaya. Kita akan mengetahui ragam wujud materialnya dan ragam bahan termasuk akan diketahui pula cara pandang masyarakat terhadap alam lingkungan sehingga memiliki makna bernilai dalam kehidupan sosial budaya masyarakat setempat secara arif. Kurniasih (2020) menyebutkan bahwa pengetahuan masyarakat dalam mengelola alam lingkungan sangat mempengaruhi perkembangan kehidupan manusia berikutnya (hlm. 301).

Agustiniingsih (2017) menyebutkan bahwa hasil pembacaan terhadap alam lingkungan akan mengkonstruksi pola pikir dalam hidup manusia (hlm. 174). Salah satu daerah yang memiliki ragam kuliner khas ini terdapat pada masyarakat Banjar di Provinsi Kalimantan selatan. Masyarakat Banjar yang berada di Provinsi Kalimantan Selatan bermukim di lingkungan alam yang terdiri atas pegunungan, perairan, dan dataran. Lingkungan ini memiliki sumber daya yang beragam. Lingkungan tersebut juga dapat membentuk pola pikir atau pengetahuan lokal dalam kehidupan sosial budaya masyarakat.

Geografi adalah berhubungan dengan permukaan bumi, iklim,

penduduk, flora, fauna, serta hasil yang diperoleh dari bumi. Hastianah (2016) menyebutkan bahwa sosial dan budaya sebuah masyarakat sangat berkaitan karena di dalamnya mengekspresikan budaya dalam kehidupan dan lingkungannya yang berhubungan dengan seni, adat, sastra, kustum, dan tradisi ( hlm. 403). Asyura (2018) menyebutkan bahwa cira khas budaya tertentu merupakan cermin dari perkembangan budaya sebuah masyarakat (hlm. 67).

Hal ini mengisyaratkan bahwa kondisi geografis wilayah menjadi faktor penyebab tersedianya sumber hayati atau hewani yang berasal dari lingkungan yang ada. Kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya tersebut ditentukan oleh pengetahuan, pengalaman, dan daya kreatif inovatif sehingga mampu untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. sehingga telah menghasilkan ragam kuliner yang khas ataupun sama di masing-masing daerah di 13 kabupaten atau kota. Nama dan wujud beragam kuliner Banjar masih banyak dikenal dan lestari serta terus berkembang hingga sekarang. Di balik nama dan wujud kuliner ini memiliki makna sosial budaya yang berhubungan dengan lingkungan masyarakat Banjar yang bernilai arif. Kurnianto (2020) menyebutkan bahwa nilai merupakan konsensus bersama berdasarkan pada kebudayaan yang berlaku dalam masyarakat. Nilai digunakan dalam bertindak oleh masyarakat dalam menjalani kehidupannya berdasarkan keputusan yang baik atau buruk (hlm. 51). Ratna (dalam Kurnianto, 2017) melanjutkan bahwa nilai yang arif bersifat lokal yaitu wujud dari sebuah kesempatan lokal, pengetahuan-pengetahuan tradisional yang mewujud dalam pranata-pranata sosial, tradisi, adat, istiadat, Hal ini

menjadi pedoman komunitas sosial dalam melakukan tindakan sosial atau individu ke arah yang lebih baik (hlm. 51 )

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti sangat tertarik untuk mengangkat masalah kuliner dalam masyarakat Banjar. Alasan pertama, yaitu kuliner tersebut berbahan dasar dari sumber daya alam sekitar yang sangat menarik untuk diketahui cara pengolahan dan pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari. Kedua, selama ini kuliner dijadikan salah satu sumber wisata bagi masyarakat Banjar maupun luar kala mengunjungi daerah-daerah tertentu yang terkenal akan kekhasan makanan lokalnya. Hal ini, penting untuk mengenalkan ragam nama kuliner pada para pencinta kuliner lainnya di Nusantara. Ketiga, hasil penelitian diharapkan dapat mendeskripsikan secara umum tentang nama dan makna kuliner Banjar sekaligus menghubungkan dengan makna ekokultural bernilai kearifan lokal yang terdapat dibaliknya berdasarkan geografis daerah lokal. KBBI (2008) menyebutkan lokal yaitu wilayah setempat saja sebagai wadah untuk hidup, melakukan proses, pembuatan dan lain sebagainya ( hlm. 838).

Penelitian pengembangan dari pengamatan tentang kuliner dalam bentuk karya tulis telah dilakukan. Septiana (2017) dengan judul *Penamaan Kuliner dalam Masyarakat Dayak Maanyan*. Sari ( 2017) dengan judul *Sajian Kue Banjar 41 Macam : Kajian Etnolinguistik*. Hasil penelitian Septiana (2017) ini menunjukkan tentang struktur suku kata nama-nama kuliner Dayak Maanyan terdiri atas bentuk tunggal, bentuk turunan, dan bentuk majemuk. Berdasarkan proses penamaannya dikelompokkan dalam tujuh jenis, yaitu keserupaan

bentuk, rasa, cara pengolahan, tempat asal, peminjaman dari bahasa lain, dan bahan utama, serta manasuka penuturnya. Hasil penelitian Sari (2017) menyebutkan berdasarkan pembentukan namanya kue Banjar terdiri 41 macam dalam bentuk kata dasar, frase, majemuk, dan pengulangan kata. Berdasarkan nama-nama kue terdiri atas tiruan bunyi, persamaan bentuk, penyebutan bahan dasar utama, anggapan terhadap suatu simbol, sifat dasar yang dimiliki kue, dan atas dasar manasuka.

Kedua penelitian sebelumnya berbeda dengan objek penelitian ini. Kedua penelitian terdahulu membahas kuliner dari bentuk nama berdasarkan segi struktur dan penamaan kuliner berdasarkan proses pengolahan. Sementara Sementara itu ,penelitian ini menyajikan hasil penelitian mengenai kuliner berdasarkan asal daerah yang dihubungkan dengan ekokultural makna kuliner tersebut dalam masyarakat banjar dalam kehidupan sehari-hari. Adapun Teori yang digunakan untuk menganalisis data , yaitu antropolingustik

Masalah penelitian ini meliputi (a) bagaimana keberagaman nama kuliner Banjar berdasarkan geografi lokal? (b) Bagaimana hubungan keberagaman kuliner Banjar berdasarkan geografi lokal dengan makna ekokultural masyarakat Banjar? Tujuan penelitian ini yaitu mendeskripsikan (a) keberagaman nama kuliner Banjar berdasarkan geografi lokal. (b) hubungan keragaman kuliner Banjar berdasarkan geografi lokal dengan makna ekokultural masyarakat Banjar

Selanjutnya, secara akedemis hasil penelitian dapat dijadikan sebagai salah satu sumber pembelajaran muatan lokal budaya

berbahasa Banjar. Secara praktis akan menambah wawasan kuliner sebagai salah satu khazanah budaya bangsa. Bagi peneliti lainnya, hasil penelitian dapat dijadikan referensi untuk kajian berikutnya yang berhubungan dengan kosakata budaya Banjar. Ermitati (2018) menyebutkan bahwa kosakata budaya merupakan salah satu kategori leksikal yang digunakan penutur suatu bahasa, untuk mengungkapkan berbagai kegiatan yang mereka lakukan sehari-hari. al ini salah satunya berkaitan dengan masalah pemenuhan kebutuhan pangan (hlm. 45) .

## 2. KERANGKA TEORI

Kuliner Indonesia atau daerah merupakan sesuatu yang tidak bisa dipisahkan dalam kehidupan sehari-hari. Melalui kuliner kita dapat menikmati beragam jenis makanan yang menarik dan lezat. Melalui kuliner kita akan mendapatkan sumber gizi yang bagus untuk kesehatan badan. Endrawara( 2018) menyatakan bahwa kehadiran makanan atau kuliner ini merupakan sesuatu yang menyehatkan saat dikonsumsi dengan tepat. Kehadiran beragam makanan dalam hidup manusia sekaligus sebagai simbol identitas (hlm. 4) .

Nama- nama makanan dengan segala fungsi dan maknanya yang terdapat dalam masyarakat Nusantara merupakan salah satu jenis folklor material. Kematerialannya ini dapat dilihat pada makanan yang berwujud benda tersebut. Makanan ini tidaklah mungkin ada begitu saja tanpa campur tangan masyarakat dalam mengolahnya berdasarkan pemikiran, rasa, dan pengalaman yang diperoleh secara pribadi atau warisan dari generasi ke generasi.

Hasil budaya kuliner ini tidak akan ada begitu saja tanpa adanya dorongan naluri para pembuat kuliner yang berlangsung dari generasi ke generasi. Koenjaraningrat (2014) menyebutkan bahwa para ahli psikologi sependapat bahwa terdapat dorongan naluri manusia sebagai makhluk individu dan sosial, antarlain dorongan untuk mempertahankan hidup, dorongan untuk mencari makan, dorongan untuk berinteraksi, dorongan untuk berbakti, dan dorongan untuk keindahan (hlm. 103)

Pertama, dorongan untuk mempertahankan hidup dan mencari makan menyebabkan manusia berupaya untuk mengolah dan memanfaatkan sesuatu menjadi salah satu media agar bisa bertahan hidup, salah satunya membuat beragam kuliner dari berbahan dan cara pengolahannya sangat sederhana hingga yang rumit, tergantung pengetahuan, bahan mentah, dan pengalaman serta daya keterampilan yang dimiliki. Kedua, dorongan untuk berinteraksi dan berbakti terhadap sesuatu menyebabkan manusia berupaya pula untuk mencari dan membuat sesuatu yang bisa dijadikan media penghubung dalam interaksi tersebut, salah satunya bisa melalui ragam kuliner dalam sajian bersama atau sajian yang sifatnya memiliki tujuan religi. Berikutnya ketiga, dorongan keindahan akan sesuatu, menyebabkan manusia mengolah karsa dan karyanya menjadi sesuatu yang dirasa unik, bernilai, dan mudah dikenal, salah satunya melalui nama, bentuk, cara mengolah, dan fungsi kuliner yang mereka buat.

Dorongan naluri manusia ini dapat diwujudkan dengan dukungan kondisi alam hayati atau hewani yang ada di sekitar. Kondisi geografis

termasuk kehidupan sosial budaya turut mendukung terwujudnya dorongan naluri manusia dalam menciptakan benda budaya material dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup material dan spiritual. Koenjaraningrat (2014) menyatakan bahwa berbagai cara dilakukan untuk memenuhi, memperkuat, menghubungkan, mendapatkan atau menggunakan sesuatu dengan beragam cara dan pemanfaatannya demi beragam dorongan psikologi individu dan kesadaran akan identitas diri serta lingkungan baik yang nyata atau ghaib. Pelaksanaannya akan terwujud dalam kegiatan orang sehari-hari (hlm. 105).

Dengan demikian, kuliner merupakan wujud benda budaya yang dihasilkan oleh dorongan naluri dan upaya untuk mewujudkannya sebagai hasil cipta dan karya dari interaksi dan kecerdasan manusia dalam memanfaatkan lingkungan sekitar. Oleh karena itu, hasil budaya material ini dapat dikenali atau diingat sebagai khas daerah tertentu melalui nama tempat asal atau geografis dan fungsinya dalam kehidupan sehari-hari bagi masyarakat pemilik kuliner.

Keberagaman makanan ini menjadi pilihan yang mengasyikan bagi semua orang. Pilihan tergantung kepada masing-masing penikmat kuliner dalam memandang makanan yang dikonsumsi. Memilih makanan merupakan sebuah aktivitas dalam gastronomi. Endrawara (2018) menyebutkan bahwa gastronomi artinya cara memilih makanan. Manusia memilih makanan tidak hanya berdasarkan bentuk fisik atau asal bahan mentah, cara mengolah, dan rasa saja, akan tetapi juga disesuaikan dengan kebutuhan sosial budaya sehari-hari, filosofi hidupnya, religi, dan bisa dikaitkan

dengan promosi makanan dan industri kreatif, bahkan wilayah geografi. Penentuan dan penamaan makanan biasanya dapat disangkutpautkan dengan wilayah tertentu (hlm. 118-179).

Sebagaimana telah disebutkan sebelumnya, ragam makanan ini memiliki nama-nama dan makna. Nama dan makna ini dibuat berdasarkan pengetahuan lokal dan budaya masyarakat Banjar. Melalui nama, makna, dan jenis makanan orang Banjar inilah dapat dikenal sebagai kuliner daerah atau wilayah tertentu. Sari (2017) menyebutkan keberadaan kuliner menjadi sarana untuk mengetahui cara pandang dan budaya masyarakat setempat (hlm. 127). Endraswara (2018:178-179) menyebutkan bahwa setiap wilayah memiliki konteks gastronomi yang berbeda-beda. Bahan yang sama akan berbeda ketika diolah oleh wilayah tertentu. Oleh karena itu, makanan dapat menjadi sebuah identitas wilayah.

Makanan sebagai identitas wilayah ini merefleksikan budaya setempat. Berdasarkan sudut pandang antropologi nama-nama kuliner tersebut memiliki makna kehidupan sosial budaya masyarakat pemilik kuliner tersebut. Nama kuliner daerah ini bagian dari gambaran bahasa daerah Banjar berdasarkan kebudayaan masyarakat di daerah masing-masing.

Berdasarkan hal ini, peneliti mengkaji masalah kuliner dengan menggunakan perspektif antropolinguistik. Alasannya adalah penelitian menghubungkan bahasa dengan budaya. Peneliti membahas tentang bahasa daerah yang terdapat dalam istilah kuliner, makna, dan fungsinya yang dihubungkan dengan sistem pengetahuan lokal masyarakat daerah terhadap alam lingkungan

sehingga yang memiliki nilai kearifan dalam kehidupan sosial budaya masyarakat Banjar dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya. Sibarani (2004) menyatakan bahwa bahasa bagian dari kebudayaan. Bahasa dipelajari dalam konteks kebudayaan, dan kebudayaan dipelajari melalui bahasa. Antropolinguistik merupakan cabang linguistik yang salah satunya mempelajari tentang kebudayaan fisik, disamping kebudayaan ekspresi dan tradisi. Duranti dalam (Muhidin, 2019:166) menyebutkan bahwa struktur setiap bahasa mengandung struktur alam semesta, yang ia sebut dengan metafisika. Pandangan ini berawal dari pemikiran bahwa masing-masing struktur bahasa menjadi amat jelas ketika seorang peneliti menyelidiki bahasa dan budaya (hlm. 47-59).

Akhirnya, berdasarkan paparan sebelumnya mengisyaratkan bahwa keidentitasan kuliner ini tidak bisa dilepaskan dari asosiasi geografis wilayah baik pembuat maupun penikmat kuliner, pengetahuan dan keterampilan lokal masyarakat dalam mengolah berdasarkan kondisi alam sekitar, serta keberfungsian dan kebernilaian kuliner tersebut dalam kehidupan sosial budaya masyarakatnya. Penelitian ini berarti memandang kuliner Banjar dari aspek keberagaman nama kuliner khas yang selama ini dikenal oleh masyarakat secara umum dan menghubungkannya dengan fungsi kuliner tersebut dalam kehidupan sosial masyarakat Banjar, termasuk kearifan ekologi dan budaya masyarakat Banjar dalam memanfaatkan sumber daya lingkungan untuk mendukung pengolahan kuliner daerah yang dibuat. Endraswara (2018)

menyebutkan bahwa ekokultural memuat berbagai aspek penafsiran dalam satu konteks tentang lingkungan, tradisi, peradaban, dan sejumlah tindakan budaya yang dilandasi oleh ketajaman kecerdasan, keterampilan dan penyesuaian diri dengan lingkungan. Hal ini menghasilkan kearifan terhadap lingkungan dalam kehidupan baik sebagai makhluk individu maupun sosial (hlm. 147-149) .

### **3. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk mendeskripsikan penamaan kuliner Banjar berdasarkan geografi lokal wilayah, (b) keberagaman kuliner Banjar berdasarkan ritual lokal daerah dan (c) keberagaman kuliner berdasarkan makanan keseharian masyarakat Banjar. Data yang digunakan sesuai dengan ditemukan di lapangan. Data ini bukan berwujud angka-angka namun deskripsi empiris sebagaimana yang diperoleh di lapangan.

Pengambilan data penelitian menggunakan teknik observasi dokumentasi, data pustaka, dan wawancara. Observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran secara utuh tentang kuliner Banjar dan masyarakatnya berdasarkan wilayah. Studi Harimasyah (2017:12). Harimansyah (2020) menyatakan bahwa Teknik observasi dilakukan melalui pengamatan langsung di lokasi penelitian agar memperoleh gambaran secara utuh dan menyeluruh mengenai fenomena bahasa yang sedang diamati, termasuk aktivitas pokok warga sehari-hari yang terkait dengan kegiatan komunikasi mereka (hlm. 12).

Adapun Adapun teknik dokumentasi dilakukan untuk

dilakukan untuk mengumpulkan data-data tentang kuliner yang dihubungkan dengan kehidupan sosial budaya masyarakat Banjar sebagai sumber data penelitian yang mendukung penelitian. Harimansyah (2017) menyebutkan teknik dokumentasi atau pustaka dapat berwujud pengumpulan data berupa tulisan, gambar (grafik, bagan, foto), jurnal, artefak, video, laman (*website*) (hlm. 14)

Berikutnya teknik yang digunakan adalah wawancara. Wawancara ini dilakukan sebagai upaya untuk mendapatkan informasi langsung dari informan tentang hal-hal yang berhubungan dengan kuliner Banjar dan kehidupan sosial budaya masyarakat Banjar sehari-hari. Wawancara dilakukan agar peneliti mendapatkan informasi secara langsung pertanyaan-pertanyaan yang diajukan kepada informan.

Dari teknik-teknik ini diperoleh catatan dan dokumentasi yang menggambarkan tentang jenis kuliner Banjar berdasarkan fungsi dan wilayah lokal dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Banjar.

Data yang diperoleh adalah kuliner masyarakat Banjar secara umum yang memiliki keanekaragaman, seperti sayuran, kue, dan masakan berbahan dasar beras lainnya. Sumber data primernya adalah informan yang berasal dari masyarakat Banjar yang mengetahui tentang kuliner Banjar. Langkah kerja penelitian yaitu pengumpulan data mengenai kuliner Banjar secara umum. Berikutnya penyuntingan data yang disesuaikan dengan tujuan penelitian secara khusus, yaitu berdasarkan kuliner khas di wilayah-wilyah tertentu. Selanjutnya penyajian data yang meliputi diversifikasi kuliner berdasarkan geografis lokal wilayah . Akhirnya

analisis data. Analisis data yaitu menghubungkan data kuliner Banjar yang sesuai dengan geografis wilayah yang dihubungkan dengan fungsinya dalam kehidupan keseharian masyarakat Banjar.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh gambaran keanekaragaman dalam kuliner Banjar dengan bahan yang sama atau berbeda. Masyarakat mengenal nama dan fungsi kuliner Banjar berdasarkan pengetahuan lokal. Keberagaman kuliner yang dikenal antara lain karena geografis, digunakan untuk makanan sehari-hari, memiliki fungsi sebagai selain sebagai makanan, dan juga bagian dari upacara tertentu, serta untuk fungsi lain yang bernilai ekonomis.

##### 4.1 Penganekaragaman Nama dan wujud Kuliner Banjar Berdasarkan Geografis Lokal

Terdapat beragam nama dan bentuk kuliner Banjar yang ditemukan di berbagai wilayah Kalimantan Selatan. Kuliner ini dikenal dan dicari di wilayah-wilayah yang dianggap sebagai tempat kuliner ini berasal. Meskipun demikian, bukan berarti di daerah atau wilayah lainnya di dalam atau luar Kalimantan tidak mengenal makanan ini. Namun, paparan berikut sebagai wujud adanya pengetahuan masyarakat atau peneliti sendiri yang selama ini mengenal adanya makanan khas daerah tertentu karena beberapa alasan khususnya untuk wilayah geografis masing-masing.

Kuliner Banjar diberi nama atas pertimbangan wilayah atau bahan, bentuk, rasa, kesamaan bentuk, atau bisa pula penamaannya secara arbitrer. Adapun paparan berikut tidak menyebutkan semua kuliner khas dan wilayah yang terdapat yang

dimaksud. Pemilihan kuliner dan wilayah yang dipaparkan berdasarkan keterwakilan saja, sebagai bukti bahwa di Kalimantan Selatan terdapat wilayah-wilayah yang memiliki kuliner khas masyarakat Banjar dan diminati oleh masyarakat lokal maupun luar. Berikut penjelasannya.

##### 4.1.1 Kabupaten Banjar

Kabupaten Banjar memiliki puluhan kecamatan dan ratusan kelurahan. Kabupaten ini memiliki kondisi alam lingkungan yang terdiri atas pegunungan, dataran rendah atau rawa, sungai-sungai yang banyak, dan dataran biasa. Di tengah kondisi alam inilah tumbuh dan hidup beragam sumber daya hewani dan nabati. Sumber daya alam inilah yang dimanfaatkan masyarakat Banjar pada umumnya dalam membuat kuliner Banjar yang terkenal di masing-masing wilayah. Wilayah-wilayah ini adalah sebagai berikut.

###### 4.1.1.1 Gambut

Gambut ini merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Banjar. Kecamatan ini memiliki kuliner khas yang banyak dikenal oleh masyarakat, yaitu bernama nasi *itik gambut* 'nasi itik gambut' dan tape gambut. Letak Kecamatan Gambut sebagiannya dilewati oleh jalan A. Yani antara Banjarbaru dan Banjarmasin.

###### 1. *Nasi itik gambut* 'Nasi itik gambut'

Nama makanan ini berasal dari nama bahan pokok, yaitu nasi, dan nama hewan itik 'itik' serta nama wilayah Gambut. Kuliner tersebut terdiri atas nasi putih dengan jenis tertentu yang berkualitas dengan lauk itik yang dimasak dengan bumbu *habang* 'bumbu merah' atau bumbu karih 'bumbu kare'. Tekstur daging itik pada nasi itik gambut ini tidak alot akan, tetapi terasa lembut



saat dikunyah. Sementara nasinya tidaklah lembek dan tidak terlalu keras sehingga terasa pas di lidah. Penyajian makanan ini bisa di piring atau dalam bungkus daun pisang.

## 2. *Tapai gambut'* tapai gambut'

*Tapai gambut'* Tapai gambut' beberapa tahun ini menjadi salah satu kuliner andalan bagi pedagang di Kecamatan Gambut dan sekitarnya. Meskipun dalam kenyataannya di daerah atau kabupaten lain sudah lama mengenal jenis kuliner ini, tetapi salah satu daerah yang terkenal penghasil makanan ini, yaitu Gambut. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika nama kuliner ini salah satu unsurnya berasal dari nama wilayah yaitu Gambut. Salah satu jenis tape dibuat dengan berbahan dasar singkong. Setelah melalui proses fermentasi dengan bantuan ragi, kuliner ini di sajikan dalam bungkus daun pisang atau dalam plastik mika. Tapai singkong ini memiliki tekstur yang agak lembek jika sudah terlalu matang dan sedikit keras jika setengah matang. Tape gambut berasa manis.

Jenis tape gambut berikutnya ada yang tidak hanya berbahan singkong. Bahan lainnya, yaitu dari beras ketan. Beras ketan ini dipermentasi menggunakan ragi tape. Warna tape ketan ini adalah hijau sedikit tua karena menggunakan pewarna alami dari sumber nabati, seperti daun pandan. Rasa tape jenis ini juga manis dengan tekstur agak lembek jika terlalu matang. Cara mengemas tape ini dengan membungkusnya dalam daun pisang atau dalam mika.

### 4.1.1.2 Pingaran

Desa Pingaran bagian dari Kecamatan Astambul, Kabupaten Banjar. Di desa ini memiliki topografis

berlahan rawa dan dataran biasa. Pertanian dan perkebunan, termasuk mencari ikan merupakan aktivitas sebagian masyarakat Pingaran. Di samping itu, masyarakat di sana juga memiliki mata pencaharian yang lain mengolah buah jaring'jengkol' sebagai salah satu sumber penghasilan.

## 3. *Jaring pingaran'* jengkol pingaran'

Nama *jaring pingaran'* jengkol pingaran' berasal dari buah yang bernama jaring'jengkol' dan asal tempat yaitu Pingaran. Nama kuliner ini menggunakan asal tempat makanan diolah sehingga menjadi salah satu kuliner khas masyarakat di sana. Makanan yang berbahan jengkol yang sudah direbus dan dimakan dengan menggunakan jerangan santan hasil perahan buah kelapa ini sangat gurih dengan aroma khas. Jengkol biasanya melalui proses yang cukup rumit dan telaten. Memerlukan keahlian tersendiri dalam membuat makanan tersebut.

### 4.1.2 Kabupaten Hulu Sungai Selatan

Kabupaten Hulu Sungai Selatan adalah salah satu wilayah di Provinsi Kalimantan Selatan. Kabupaten ini memiliki belasan kecamatan dan ratusan kelurahan atau desa. Geografi kabupaten ini terdiri atas pegunungan, dataran rendah, dan dataran biasa. Bentangan persawahan, perkebunan, dan wadah mencari ikan seperti sungai dan kali tersedia di daerah ini.

#### 4.1.2.1 Kandangan

Kandangan salah satu nama kecamatan di Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Kecamatan ini memiliki topografis yang hampir sama dengan kecamatan lainnya. Di tengah kondisi tersebut beragam kuliner dengan nama, bentuk, dan cara pengolahan serta fungsinya pun menjadi bagian

dari kehidupan masyarakat. Kuliner ini menggunakan nama kecamatan yaitu Kandangan.

1. *Katupat kandangan* 'ketupat kandangan'

Nama *Katupat kandangan* 'ketupat kandangan' merupakan salah satu kuliner khas masyarakat Banjar dengan menggunakan salah satu unsur nama dari Kecamatan di Kabupaten Hulu Sungai Selatan, yaitu Kandangan. Bahan dasar makanan ini yaitu beras yang dimasak dalam cangkang yang terbuat dari anyaman daun kelapa muda. Setelah direbus beberapa lama ketupat dapat dihidangkan dengan menggunakan kuah santan dengan bumbu dapur lainnya. Ikan yang digunakan yaitu bisa telur, ayam, dan ikan gabus yang diasap. Rasa ketupat ini gurih. Ketupat memiliki kekenyalan seperti lontong. Namun, agak sedikit keras. Cara penyajiannya biasanya dalam piring. Cara menyantapnya dengan dua cara, yaitu dengan menggunakan tangan atau sendok dan garpu.

2. *Dodol kandangan* 'dodol kandangan'

Dodol kandangan merupakan kuliner yang sebagian struktur namanya menggunakan nama daerah yaitu Kandangan. Dodol terbuat dari bahan dasar beras ketan dan gula merah. Dodol diolah dengan ketelaten yang tinggi. Biasanya dimasak dalam wajan yang besar dan diaduk perlahan. Makanan ini memiliki warna coklat kehitaman dengan rasa manis dan tekstur lembut.

Tidak semua orang bisa membuat kuliner khas tersebut. Harus memiliki pengetahuan dan keterampilan tersendiri agar adonan menjadi dodol. Setelah masak pun, adonan yang matang tidak bisa langsung dikemas, diperlukan waktu kurang lebih satu malam untuk

mendinginkannya. Dodol kandangan sendiri bila diberi nama atau merk oleh pembuat atau pengusaha sesuai dengan nama pilihan pengusaha dodol sendiri.

3. *Lamang kandangan* 'lemang kandangan'

*Lamang kandangan* 'lemang kandangan' memiliki salah satu unsur nama dengan menggunakan kata Kandangan. Sebagaimana lemang lainnya di daerah lain, bahan dan cara pengolahannya tidaklah jauh berbeda. Akan tetapi sudah menjadi khas kota ini, lemang menjadi oleh-oleh daerah tersebut.

Lemang berbahan dasar, yaitu beras ketan. Beras ini dimasukan dalam bambu bersama santan kelapa dengan ukuran tertentu, kemudian di bakar di atas api. Dalam bambu sudah diberi alas daun pisang. Rasa lemang ini gurih. Lemang memiliki tekstur yang lembut.

### 4.1.3 Kabupaten Hulu Sungai Tengah

Kabupaten hulu Sungai Tengah ini memiliki tofografis wilayah yang terdiri atas pegunungan, dataran dan sebagian daerah rawa. Kondisi ini relatif sama dengan daerah di kabupaten lainnya di Provinsi Kalimantan Selatan. Di tengah sumber alam yang terdapat di daerah ini telah menghasilkan beragam kuliner yang menarik untuk diketahui dan dinikmati.

#### 4.1.3.1 Barabai

1. *Apam barabai* 'Apem barabai'

*Apam barabai* 'Apem barabai' salah satu kuliner yang dikenal sebagai makanan dari kota Barabai. Kuliner ini berbahan dasar tepung dan gula merah atau putih. Apem memiliki rasa yang manis. Bentuknya bundar tipis dengan tekstur lembut saat dikunyah.

Apem bukanlah makanan sehari-hari masyarakat Banjar. Sebagaimana dengan makanan khas lainnya, hanya orang-orang tertentu yang memiliki keterampilan pengetahuan lokal yang bisa membuat makanan tersebut. Meskipun kalau dilihat dari bahan dasar cukup sederhana namun, bukan berarti cara pengolahannya mudah mencapai keberhasilan. Jenis panganan daerah ini biasanya dikemas dalam daun pisang dengan bentuk memanjang. Satu bungkus daun pisang diisi dengan sepuluh buah apem.

1. *Pakasam barabai 'pakasam barabai'*  
*Pakasam barabai'pakasam*  
merupakan salah satu kuliner yang dikenal sebagai makanan lauk dari Barabai. Meskipun secara umum di berbagai daerah di Kalimantan Selatan juga mengenal dan membuat jenis kuliner ini. Sebagian struktur nama makanan ini menggunakan kata Barabai. Jenis makanan ini bisa dinikmati setelah digoreng.

Pengolahan kuliner membutuhkan keuletan dan kesabaran. Bahan dasar ikan seperti anak ikan, ikan gabus, ikan sepat, atau ikan betook dibersihkan. Baru dipermentasi dengan menggunakan taburan berasa yang sudah disangrai. Diamkan beberapa waktu kemudian baru bisa dikonsumsi. Aroma ikan ini sangat khas sebagai makanan yang sudah mengalami pengawatan.

#### 4.1.5 Kabupaten Balangan

Kabupaten ini merupakan salah satu wilayah di Kalimantan Selatan yang memiliki topografis dominan pegunungan atau dataran tinggi. Kabupaten ini memiliki hamparan perkebunan dan hutan yang menghasilkan seperti tumbuhan cempedak. Tumbuhan inilah yang

menjadi salah satu kuliner yang enak dinikmati secara langsung atau setelah diolah.

1. *Mandai balangan 'mandai balangan'*  
Nama kuliner ini memiliki unsur nama tempat yaitu Balangan. *Mandai* salah satu kuliner Banjar yang sudah dikenal sejak dulu. Sebenarnya, setiap daerah atau kabupaten mengenal dan banyak masyarakat yang pandai membuat jenis makanan ini. *Mandai* terbuat dari daging kulit cempedak. Cara pembuatannya yaitu kulit cempedak dikupas, dagingnya kemudian direndam dengan air garam dalam waktu. *Mandai* ini akan bertahan dalam hitungan bulan bahkan tahun. Warna makanan ini kuning kecoklatan.

#### 4.1.6 Kabupaten Hulu Sungai Utara

Hulu Sungai Utara beribu kota Amuntai. Ibu kota ini dilewati aliran sungai besar yang menghubungkan Balangan, Tabalong, dan Nagara. Di salah satu sudut tepi sungai ini terdapat patung besar seekor itik sebagai ikon kota Amuntai. Dua kuliner menarik dari kota ini, yaitu itik panggang dan kue cincin.

##### 4.1.6.1 Amuntai

1. *Itik panggang hamuntai 'itik panggang hmuntai'*

*Itik panggang hamuntai 'itik panggang amuntai'* merupakan salah satu kuliner yang terkenal berasal dari Kota Amuntai. Itik dimasak melalui proses pemanggangan dengan resep tertentu. Rasa kuliner ini gurih. Biasanya itik panggang disajikan dengan nasi dan kuah sop. Kuliner ini meskipun di jual di di luar Amuntai biasanya tetap menggunakan nama daerah tersebut di tempat di mana itik panggang dijual.

## 2. *Cincin talipuk Hamuntai* 'kue cincin Amuntai'

*Cincin talipuk* 'kue cincin' ini menjadi termasuk salah satu kuliner khas Amuntai. Meskipun secara umum kue ini juga bisa ditemukan di daerah kabupaten lain. Nama kuliner ini menggunakan asosiasi benda perhiasan cincin dan nama tumbuhan teratai. Biji dari bunga ini dipetik dan dijemur. Melalui proses berikutnya, baru bunga ini bisa diolah dengan bahan lain sehingga dapat dijadikan adonan untuk kue.

### 4.1.7 Kabupaten Tabalong

Tabalong salah satu kabupaten di Kalimantan Selatan. Ibukota Tabalong, yaitu Kota Tanjung. Kabupaten ini pada umumnya memiliki wilayah geografis pegunungan dan dataran biasa. Di kota ini dikenal beragam kuliner daerah.

#### 1. *Gangan paliat*' sayur paliat'.

Asal nama kuliner ini meskipun tidak menggunakan nama daerah Tabalong atau Tanjung, namun asosiasi masyarakat biasanya mengingatkan akan kota Tanjungs ebagai kota yang memiliki kuliner khas tersebut .Sayur ini berbahan santan kelapa kental. Ikan yang dimasak bisa undang, ikan gabus, dan ikan baung. Sekarang, pilihan ikan ini juga beragam, tergantung selera yang membuatnya .

### 4.1.8 Kabupaten Kotabaru

Kotabaru salah satu kabupaten di Provinsi Kalimantan Selatan. Kabupaten ini memiliki kondisi wilayah pegunungan, dataran, dan laut. Laut di kota ini menghasilkan ikan yang basah maupun yang bisa diolah menjadi ikan kering, seperti ikan telang, ikan pari, ikan hiu, ikan cumu-cumi, dan lain-lain.

#### 1. *Amplang'*amplang'

*Amplang'*amplang' berbahan dasar ikan gabus atau tenggiri. Ikan ini dijadikan digiling kemudian dijadikan adonan dengan tepung serta bumbu lainnya. Adonan kemudian dipotong sesuai dengan yang diinginkan. Kemudian digoreng sampai agak kecoklatan. Selanjutnya dikemas. Biasanya kemasan amplang ini dalam bentuk bungkus plastik perbuah dengan harga bervariasi atau dibuat dalam kotak karton yang besar serta diberi tali sebagai alat untuk mengangkatnya. Kuliner ini meskipun tidak menggunakan nama daerah, namun asosiasi masyarakat Banjar kemungkinan akan menganggap amplang berasal dari daerah Kotabaru.

### 4.1.9 Banjarmasin

Kota Banjarmasin memiliki sungai-sungai yang besar atau kecil. Sungai ini menjadi salah satu sarana yang digunakan untuk menghubungkan antartempat dengan menggunakan perahu bermotor atau atau kayuh. Salah satu makanan yang di kenal dari kota ini maupun dari daerah lainnya itu soto banjar

#### 1. Soto banjar'soto banjar'

Soto banjar terdiri atas racikan ketupat dengan kuah berbumbu khas soto banjar. Di dalamnya terdapat cacahan daun seledri, bawang goreng, daging ayam, suun, wortel, dan perkedel singkong. Aromanya bercampur dengan perasan limau.

## 4.2 Keberagaman Kuliner Banjar Berdasarkan Geografi Wilayah Lokal dalam Hubungannya dengan Fungsi dan Makna Ekokultural Masyarakat Banjar

Berdasarkan hasil penelitian diketahui beragam nama kuliner Banjar terdapat di Kabupaten dan kota di Provinsi Kalimantan Selatan. Kuliner ini diolah di daerah setempat dengan bahan mentah dari daerah setempat pula. Namun, bisa juga di olah dari daerah setempat dengan bahan mentah dari luar. Kuliner tersebut dihasilkan karena kemampuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan hasil alam baik hewani maupun hayati yang terdapat di sekitar atau di luar daerah. Apa yang didapatkan memiliki nilai-nilai yang arif bagi kehidupan sehari-hari maupun akan datang. Hal ini didasari oleh berbagai faktor, salah satunya adanya dorongan nurani manusia untuk menjalani kehidupan. Koentjaraningrat (2014) menyebutkan bahwa para ahli psikologi sependapat bahwa terdapat dorongan naluri manusia sebagai makhluk individu dan sosial, antarlain dorongan untuk mempertahankan hidup, dorongan untuk mencari makan, dorongan untuk berinteraksi, dorongan untuk berbakti, dan dorongan untuk keindahan (hlm. 103).

Nilai-nilai ekokultural di balik nama kuliner berdasarkan geografis wilayah yang dihubungkan dengan sistem pengetahuan lokal masyarakat daerah terhadap alam lingkungan ini memiliki nilai kearifan dalam kehidupan sosial budaya masyarakat Banjar dalam rangka memenuhi kebutuhan hidupnya. Nilai yang dimaksud berhubungan dengan nilai kreatif dan ekonomis terhadap alam lingkungan atau ekologi. Kreatif berkaitan dengan kemampuan untuk membuat sesuatu, hasil dari kecerdasan. Simanjuntak

(dalam Fakhudin, 2017) menyebutkan bahwa kreativitas berhubungan dengan menciptakan sesuatu, menjadikan, menghasilkan, membuat, melahirkan, dan mengadakan sesuatu (hlm. 147).

Ekonomis berkaitan dengan produksi, distribusi, dan pemanfaatan segala sesuatu menjadi berharga. Sementara budaya berhubungan ekspresi budaya masyarakat Banjar terhadap bahan kuliner seperti beras sebagai bahan makanan pokok diolah dengan beragam variasi dan fungsi dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat juga memiliki cara dalam menyajikan dan menikmati makanan yang diolah hasil dari pemanfaatan alam sekitar. Berikut gambaran umum dari adanya nilai ekokultural di balik nama kuliner Banjar berdasarkan geografis wilayah lokal yang dimaksud.

#### 1. *Nasi itik gambut* 'nasi itik gambut'

*Nasi itik gambut* 'nasi itik gambut' di wilayah Gambut dan sekitarnya selain memiliki fungsi sebagai makanan yang dikonsumsi, juga sebagai kuliner yang dapat diperjualbelikan. Hal ini dapat dilihat, nasi ini selain diperjualbelikan khusus di wilayah Gambut juga diperjualbelikan di wilayah lainnya dengan nama yang sama yaitu nasi itik gambut. Terdapat warung besar atau kecil yang menjual nasi itik gambut di wilayah Gambut dan sekitarnya. Dengan demikian, fungsi kuliner itik gambut selain sebagai makanan juga memiliki fungsi di bidang ekonomi.

Potensi hasil alam hayati yang setelah diolah menjadi satu kesatuan dalam nasi itik gambut ini merupakan salah satu keberhasilan bukti adanya pelaksanaan kearifan lokal yang bernilai ekonomi produktif melalui pengetahuan lokal

dan daya kreatif inovatif masyarakat Banjar terhadap alam lingkungannya yang berhasil diwujudkan.

Pemanfaatan ini berdasarkan pengetahuan bahwa daerah Gambut merupakan salah satu tempat lumbung padi bagi masyarakat Banjar. Nama beras gambut pun dikenal secara umum selain nama-nama beras lainnya. Beras gambut sebagai sumber daya alam hayati sebagai bagian dari bahan makanan pokok yang terkenal ini menjadi salah satu pilihan yang tepat untuk digunakan untuk dijadikan bagian nasi itik gabut.

Demikian pula dengan itik dan bumbu-bumbu yang ada dalam masakan. Salah satu sistem mata pencaharian masyarakat Banjar adalah budaya berdagang. Sebagian masyarakat Banjar menjadikan itik sebagai mata pencaharian yang bisa diandalkan. Itik banyak diperjualbelikan di wilayah Gambut. Hal ini lebih memudahkan pedagang nasi itik untuk mendapatkan bahan mentah untuk kuliner. Sementara bumbu dapur yang berasal dari tumbuhan juga relatif mudah untuk didapatkan baik dari pasar atau dari petani langsung. Kecamatan Pengaron dan Sungai Pinang merupakan daerah di Kabupaten Banjar penghasil bumbu dapur tersebut.

## 2. *Tapai gambut* 'Tape gambut'

Sebagaimana *nasi itik gambut*, *Tapai gambut* 'Tapai gambut' dapat dijadikan panganan sampingan selain makanan pokok. Kuliner hasil industri rumahan ini diperjualbelikan. Tapai gambut sekarang ini banyak dijual pedagang di sepanjang jalan A. Yani di Kecamatan Gambut. Tapai ini juga dijual di kabupaten lain dengan tetap mencantumkan nama *tapai gambut* 'tapai gambut'.

Jauh sebelum nama tapai gambut dikenal seperti sekarang ini,

makanan berbahan singkong ini sudah banyak diproduksi oleh sebagian masyarakat Banjar di wilayah Kalimantan Selatan. Tapai ini juga dapat diperjualbelikan dengan ragam kemasan. Cara untuk menjual bisa melalui tangan kedua seperti penjual sayur keliling, penjual makanan di pasar, atau bisa pula dijual oleh pembuat tapai tersebut dengan cara menjajakannya.

Masyarakat Banjar yang mengolah makanan tapai ini memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan makanan dari alam. Singkong banyak ditanam di lahan-lahan luas oleh sebagian masyarakat, seperti di Desa Pematang, Kecamatan Gambut, Kabupaten Banjar. Pemeliharaan singkong tidak begitu rumit, asal ada lahan yang bersih dan gembur serta sinar matahari yang cukup. Demikian pula dengan beras ketan yang berasal dari tanaman padi. Lahan persawahan tersebut terbentang luas di kecamatan ini. Tersedianya bahan mentah untuk kuliner jenis tapai ini dari alam sekitar memudahkan pedagang atau pembuat tape untuk terus melanjutkan usahanya.

Berdasarkan hasil penelitian tapai gambut atau tapai lainnya selain memiliki fungsi sebagai makanan yang bernilai ekonomi, dalam kenyataannya di kehidupan sosial budaya masyarakat Banjar, tapai juga memiliki fungsi lain yang bernilai kearifan lokal dari segi menjalin hubungan sosial dan religi. Tapai biasanya dapat disajikan saat lebaran tiba untuk dihidangkan kepada para tamu yang datang saat bersilaturahmi.

## 3. *Jaring pingaran* 'Jengkol pingaran'

Tidak semua orang dapat mengolah makanan ini. Tidak mudah pula untuk mendapatkan buah

jengkol. Masyarakat Pingaran mendapatkan bahan mentah tidak hanya dari desa sekitar namun dari luar daerah seperti dari Kalteng dan Kotabaru. Panganan biasanya dikemas dalam daun pisang atau bungkus kertas atau plastik makanan.

Sebagaimana kuliner *nasi itik gambut* 'nasi itik gambut' dan *tapai gambut* 'tape gambut' yang memiliki fungsi selain sebagai makanan yang bisa dikonsumsi juga dapat dijadikan salah satu mata pencaharian.

Kearifan lokal dalam konteks ini yaitu adanya pengetahuan lokal dan keterampilan masyarakat Pingaran yang tinggi telah membuahkan hasil yang bernilai rasa sekaligus bernilai ekonomi dalam mengolah buah yang beraroma tersebut.

Kearifan lokal lainnya, yaitu etos kerja masyarakat di sana membuat kurangnya bahan baku buah jengkol yang tidak banyak tersedia di daerah, tidak menghalangi untuk memproduksi dan menjadikan daerah mereka menjadi terkenal. Cara mereka menanggulangi kekurangan bahan mentah bernilai kreatif ini yaitu dengan membeli dari masyarakat luar meskipun berbeda wilayah dengan jarak yang cukup jauh. Etos kerja lainnya yaitu ketelatenan dalam mengolah buah jengkol dari direndam hingga direbus dan disajikan kepada para pencinta kuliner tersebut.

#### 4. *Katupat kandangan* 'ketupat kandangan'

Ketupat kandangan bukanlah makanan pokok sehari-hari masyarakat Banjar akan tetapi berbahan pokok, yaitu beras. Ketupat biasanya dihidangkan saat ada acara besar seperti perkawinan dan hari raya. Melalui kuliner ini ikut serta sebagai sajian dalam acara yang

bersifat kemasyarakatan. Ketupat termasuk hidangan istimewa dalam acara besar tersebut.

Ketupat kandangan sangat dikenal di tengah masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan atau luar Kalimantan. Nama makanan ini banyak di luar Kecamatan Kandangan, seperti Banjarmasin, Banjarbaru, Martapura, dan daerah lainnya. Ketupat kandangan sangat digemari sebagai salah satu kuliner yang bisa dinikmati kapan saja. Kuliner ini selain menjadi makanan keluarga juga menjadi salah satu makanan yang sangat dicari oleh pembeli. Di sepanjang jalan A. Yani, khususnya di daerah Hamalau dan Parinchau serta sebagian kecil Angkinang, pedagang jenis kuliner daerah tersebut. Cara menjualnya bukan di jajakan, akan tetapi dominan di jual dalam warung-warung kecil, besar, atau restoran.

Sumber alam di Kandangan dan sekitarnya yang menyediakan kebun-kebun kelapa dan persawahan juga sungai-sungai dengan ikan gabus di dalamnya telah membuat masyarakat Banjar menggunakan pengetahuan lokal dan keterampilannya secara baik. Tidak mengherankan sebagian masyarakat Kandangan pandai memasak ketupat kandangan untuk berbagai keperluan, salah satunya sebagai sumber penghasilan keluarga.

Nilai ekonomis dari kuliner ketupat kandangan didukung oleh kondisi alam yang memiliki potensi besar sebagai sumber bahan mentah ketupat. Bahkan, untuk memanggang ikannya pun menggunakan sabut kelapa atau tempurung yang sudah kering. Sementara alat untuk meniup api agar menyala adalah tongkat bambu kecil yang didapatkan di sekitar pemukiman.

Fungsi makanan ini berdasarkan pengamatan tidak hanya memiliki nilai ekonomis. Namun, juga bernilai sosial. Hal ini dapat dilihat pada saat makanan ketupat dihidangkan khusus untuk acara-acara besar. Harapannya kenikmatan rasa ketupat ini dapat dirasakan bersama oleh tetangga atau kerabat yang datang. Keinginan untuk berbagi sesuatu yang menyenangkan dan bernilai terlihat dalam kehidupan sosial masyarakat Banjar tersebut.

5. *Dodol kandangan'* dodol kandangan'

Banyak toko di Kandangan yang menjual dodol ini dalam beragam kemasan di samping oleh-oleh lainnya. Dodol bukanlah olahan yang biasa dibuat dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Banjar. Hanya orang-orang tertentu saja yang bisa membuatnya. Meskipun demikian, bukan berarti kuliner ini sulit ditemukan. Jajanan khas Kandangan dijual di warung-warung-warung makan, seperti warung ketupat. Dodol ini dijual hingga ke luar daerah bahkan luar kabupaten.

Pembuatan kuliner dodol ini diperoleh dari alam sekitar, seperti beras ketan dan gula merah. Beras ketan merupakan hasil dari pertanian yang banyak terdapat di wilayah Kandangan. Gula merah terbuat dari air pohon aren yang juga masih ada di sekitar pemukiman rumah pedesaan. Bahkan, gula merah kandangan ini sering dicari oleh pencinta kuliner untuk tambahan masakan di rumah. Potensi alam sekitar jika dimanfaatkan dengan baik akan mendatangkan hasil yang baik pula.

Kebaikan dari hasil mengolah bahan mentah dari alam ini telah terwujud berupa dodol sebagai salah satu sumber makanan, di samping juga sebagai barang bernilai ekonomi. Alam Hulu Sungai Selatan,

seperti Kandangan menyediakan sumber daya hayati yang siap untuk diolah. Dorongan dalam diri manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup seperti adanya makanan dan adanya sumber penghasilan yang bernilai ekonomi pun telah didukung oleh sumber daya alam di lingkungan masyarakat Kandangan setempat.

6. *Lamang kandangan'* 'lemang kandangan'

*Lamang Kandangan'* 'lemang kandangan' berbahan dasar dari beras ketan. Beras ini diperoleh dari hasil pertanian sekitar. Bahan lainnya, yaitu santan kelapa. Kelapa juga bagian dari sumber daya alam hayati yang masih mudah didapatkan di sekitar pemukiman pedesaan masyarakat Banjar di Kandangan.

Sementara itu, alat untuk memanggang, yaitu bambu. Bambu termasuk tanaman yang biasanya bisa tumbuh di pinggir sungai atau di lahan luas. Bambu bagian dari sumber daya hayati di lingkungan sekitar.

Masyarakat pembuat lemang di Kandangan telah memiliki pengetahuan lokal dan keterampilan yang diperoleh berdasarkan pengalaman bertahun-tahun dari generasi ke generasi. Lemang ini dalam kehidupan sehari-hari bisa dinikmati sebagai makanan bukan utama. Lemang juga bisa digunakan untuk upacara tertentu.

Berdasarkan hal ini, terdapat nilai kearifan lokal antara budaya masyarakat dengan lingkungan. Budaya masyarakat dalam melakukan upacara tertentu telah menggunakan lemang sebagai bagian dari sajian. Budaya masyarakat dalam sistem mata pencaharian yaitu berdagang telah menjadikan lemang sebagai salah satu sumbernya ekonomi. Lemang selain bergizi juga mendatangkan keuntungan materi.



Lemang kandungan merupakan hasil dari kemampuan dan keterampilan masyarakat secara umum dalam memanfaatkan hasil alam sekaligus sebagai kuliner yang memiliki nilai ekonomis di samping dapat disajikan saat ada upacara yang mengundang orang banyak atau sosial.

#### 7. *Apem barabai* 'apem barabai'

Di kota Barabai banyak ditemukan pedagang yang menyajikan makanan ini. Wadah penjualannya pun dari pedagang menggunakan meja kecil dan payung sampai ke dalam warung yang besar. Bagi masyarakat luar Barabai biasanya juga bisa menemukan jenis apem ini dengan nama yang sama meskipun tidak di buat langsung dari Barabai. Salah satu alasan menggunakan nama yang sama karena kemungkinan pembuat apem berasal dari Barabai.

Bahan dasar apem ini tersedia dari alam sekitar. Beras diperoleh dari hasil pertanian yang menjadi bahan pokok masyarakat Banjar pada umumnya. Demikian pula dengan 'gula habang' gula merah yang masih diproduksi pengrajin di sana. Pengetahuan dan keterampilan pembuat kuliner ini telah menghasilkan nilai ekonomi sekaligus terbukti adanya nilai kreatif dalam memanfaatkan hasil alam dalam memenuhi kebutuhan.

#### 8. *Pakasam barabai* 'pakasam barabai'

Sebagian masyarakat Banjar bisa mengolah jenis makanan tersebut. Namun banyak juga yang tidak. Tersedianya hasil alam berupa ikan di sekitar pemukiman masyarakat atau mudahnya mendapatkan ikan dari para pencari ikan, menyebabkan *pakasam barabai* terus bisa diolah dan lestari hingga sekarang. Jenis panganan ini seenarnya sudah

dikenal sejak dahulu di berbagai wilayah di Kalimantan Selatan, salah satunya berasal dari Barabai.

Ikan ini biasanya dikemas dalam bungkus daun pisang. Dijual dengan cara di timbang, atau dijual perbungkus. Jenis kuliner ini tidak dijual di sembarang tempat. Untuk yang belum atau sudah digoreng biasanya mudah ditemukan di pasar Barabai. Bagi para pencinta kuliner tidak akan menemukan pedagang makanan ini di tepi jalan seperti pedagang oleh-oleh pada umumnya.

Terdapat kecerdasan dan keterampilan yang arif dalam konteks ini. Hasil ikan yang melimpah atau tidak bisa disimpan beberapa waktu tanpa mengalami kebusukan. Melalui kuliner ini terdapat tiga nilai yang bisa dijadikan materi pembelajaran. Pertama hasil olahan ikan ini bisa mendatangkan nilai ekonomi. Kedua, hasil olahan ini membuat ikan tidak busuk dan terbuang percuma jika melimpah. Ketiga, kuliner ini merupakan salah satu upaya untuk bisa menambah selera makan meningkat.

#### 9. *Mandai balangan* 'mandai balangan'

Secara etnokultural terdapat kearifan lokal masyarakat terhadap jenis makanan ini, seperti pengetahuan akan pengolahan makanan agar bervariasi sehingga menimbulkan selera makan. Berdasarkan data di lapangan diketahui, jenis kuliner bisa digoreng langsung, dioseng, bahkan dimasak menjadi sayuran berkuah. Rasanya sangat nikmat dan gurih. Daging *mandai* memiliki tekstur yang beragam, tergantung cara mengolahnya. Ada yang bertekstur lembut dan ada yang agak alot. Untuk *mandai* yang sudah lama tersimpan

dalam toples, bahkan lama diletakkan di kulkas biasanya dicuci kemudian direndam sebentar dengan air panas agar tekstur daging *mandai* menjadi lembut.

Seiring dengan perkembangan zaman, pengolahan jenis makanan tradisional ini semakin bervariasi. *Mandai* tidak hanya dijadikan lauk secara langsung, akan tetapi bisa juga dibuat *mandai* krispi dan kerupuk *mandai*. Penjualannya pun tidak berbentuk plastik biasa. Namun, dengan kemasan yang lebih modern. Para pembelinya berasal dari berbagai daerah atau kabupaten.

Jenis makanan ini memang sudah dikenal dan dinikmati oleh masyarakat Banjar secara luas, salah satunya dikenal dari Balangan. Beberapa tahun ini, jenis kuliner ini menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat Balangan, khususnya di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi. Di salah satu bagian jalan A. Yani di desa ini, terdapat pedagang-pedagang yang khusus menjual *mandai-mandai* dalam toples plastik di pinggir jalan. *Mandai* bahkan dipromosikan lewat jaringan internet dengan nama *mandai balangan*.

Kuliner ini menjadi bukti ekokultural yang dilakukan oleh masyarakat setempat dalam mengolah sumber daya alam sekitar. Buah cempedak memang masih banyak ditemukan di hutan Kalimantan, termasuk sebagian hutan Balangan. Buah ini melimpah bila musimnya tiba dan harganya pun bisa sangat murah. Agar buah dapat terus memberi manfaat bagi petani buah maupun pembeli buah meskipun musimnya sudah berlalu. Jenis kuliner yang mampu bertahan lama melalui proses pengawetan yang sudah dilakukan dari generasi ke generasi oleh masyarakat Banjar.

#### 10. *Itik Panggang hamuntai'* Itik panggang amuntai'

Hulu Sungai Utara beribukota Amuntai. Sebagian masyarakat Hulu Sungai Utara, seperti di desa Mamar menjadi peternak itik. Pemasarannya di salah satu daerah bernama Alabio. Itik ini sering dinamakan itik alabio. Pengetahuan masyarakat di sana tidak hanya menjadikan itik sebagai hewan yang mendatangkan materi, akan tetapi mereka juga mampu menjadikan hewan ini sebagai sumber makanan bergizi.

Alam lingkungan Amuntai yang sebagian berlahan rawa dimanfaatkan sebagiannya sebagai wadah untuk beternak itik tersebut. Tanaman keras yang menghasilkan seperti kelapa, karet, dan lain sebagainya tidak bisa tumbuh subur di lahan ini. Namun, karena kemampuan masyarakat setempat dalam beradaptasi dan kreatif telah membuat lahan rawa mendatangkan manfaat lewat pemeliharaan itik yang membutuhkan lahan tersebut sebagai tempat hidupnya.

#### 11. *Wadai cincin hamuntai'* kue cincin amuntai'

Kepandaian masyarakat setempat dalam memanfaatkan hasil alam berupa teratai ini telah menghasilkan nilai ekonomi. Tumbuhan ini banyak ditemukan di daerah rawa. Di pasar Amuntai pun biasanya sudah tersedia kue yang sudah dalam kemasan. Banyak pula yang menjualnya dalam kondisi hangat. Kue tersebut dibentuk ditempat dan digoreng di tempat. Tidak mengherankan bila, alat memasak serta ember berisi adonan menjadi bagian dari penjual tersebut.

#### 12. *Gangan paliat'* sayur paliat'

Kelapa dan bumbu dasar mudah ditemukan di sekitar pemukiman warga Tabalong pada umumnya. Khususnya di daerah yang lahannya luas, buah kelapa sangat mudah diperoleh. Bila tiba masa panen, buah tersebut melimpah. Asil alam sekitar ini dimanfaatkan masyarakat menjadi bahan olahan yang mendatangkan nilai gizi dan nilai ekonomi kreatif.

Kelapa yang tua sangat banyak santannya. Santan ini mempengaruhi rasa makanan. Pengetahuan lokal akan masakan ini didapatkan dari generasi ke generasi. Budaya memasak dengan menggunakan santan kelapa hingga sekarang masih berlangsung. *Gangan paliat* masih dicari penikmat kuliner dan dijual oleh pedagang di sana.

#### 13. *Amplang'amplang'*

Melimpahnya hasil ikan ini, di Kotabaru telah membuat timbulnya ide dan keterampilan dalam memanfaatkan hasil alam laut yang melimpah. Ikan yang banyak jika tidak dilakukan pengolahan yang tepat akan membawa hasil yang tidak bagus. Kecerdasan masyarakat setempat dalam menjadikan kuliner berbahan dasar ikan ini telah mendatangkan nilai ekonomis. Nama makanan ini bernama amplang. Meskipun demikian amplang juga bisa ditemukan di Provinsi lain, seperti Kalimantan Barat atau Timur atau wilayah lainnya. Namun, khusus Kalimantan Selatan, pada umumnya amplang diproduksi di daerah Kotabaru dan menjadi oleh-oleh khas masyarakat yang datang ke sini. Terdapat beragam nama atau merk untuk kuliner ini.

#### 14. Soto banjar'soto banjar'

Sebagaimana kuliner lainnya, soto banjar ini menggambarkan kecerdasan masyarakat Banjar dalam

mengolah makanan. Pengetahuan lokal setempat dalam memanfaatkan hasil alam tersaji dalam makanan ini. Soto banjar berbahan dasar ketupat yang berasal dari beras. Beras merupakan hasil dari padi yang dihasilkan oleh petani sekitar. Selain itu dalam makanan ini terdapat perkedel singkong bukan kentang. Singkong banyak di temukan di kebun-kebun warga Banjar. Sementara bumbu lainnya berasal dari rempah-rempah yang mudah di temukan di pasar tradisional masyarakat Banjar.

## 5. PENUTUP

### Simpulan

Keberagaman nama kuliner Banjar berdasarkan geografis lokal meliputi wilayah 1) Kabupaten Banjar terdiri atas *itik gambut'itik gambut'*, *tapai gambut'tapai gambut'* dan *jaring pingaran'jengkol pingaran'*. 2) Kabupaten Hulu Sungai Selatan terdiri atas *katupat kandangan'ketupat kandangan'*, *dodol kandangan'dodol kandangan'*, dan *lamang kandangan'lemang kandangan'*. 3) Kabupaten Hulu Sungai Tengah terdiri atas *apam barabai'apem barabai'* dan *pakasam barabai'pekasam barabai'*. 4) Kabupaten Balangan terdiri atas *mandai balangan'mandai balangan'*. 5) Kabupaten Hulu Sungai Utara terdiri atas *itik panggang Hamuntai 'itik panggang Amuntai'* dan *cincin talipuk Hamuntai'cincin talipuk Amuntai'*. 6) Kabupaten Tabalong terdiri atas *gangan paliat'sayur paliat'*. 7) Kabupaten Kotabaru terdiri atas *ampalang'amplang'*. 8) Banjarmasin dan sekitarnya terdiri atas soto banjar'soto banjar'. Adapun keberagaman nama kuliner Banjar ini berdasarkan geografi lokal dalam hubungannya dengan makna ekokultural masyarakat Banjar

meliputi nilai kreatif, inovatif, sosial, dan ekonomis.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningih, D.D, & Rostiyati. (2018). Alam Papasangan: Representasi Nilai Kasundaan dalam Poko Jampe. *Metalingua*, 16(2), 167--178.
- Asyura, Muhammad. (2018). Analisis Konten Lagu Melayu Tradisional dan Modern (Pemaknaan Lirik-lirik Lagu Melayu Kalimantan Barat. *Tuah Talino*, 13(2), 66-77.
- Edraswara, Suwardi. (2018). *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra*. Textium.
- Ermitati. (2018). Pengungkapan Budaya Suku Duano melalui Bahasa Melayu Duano. *Kekelpot*, 14, 41-48.
- Harimansyah, Ganjar. (2017). *Pedoman Konserasi dan Revitalisasi Bahasa*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Hastianah. (2016). Nuansa Sosiokultural dalam Ungkapan Ajektiva Majemuk Bahasa Makasar: Tinjauan Sociolinguistik. *Sawerigading*, 22(2), 401--413.
- Koentjaraningrat. (2014). *Pengantar Antropologi*. Rineka Cipta.
- Kurnianto, E.A. (2020). Kearifan Lokal dalam ParikanTari Topeng Lengger Wonosobo. *Undas*, 16(1), 47-64.
- Kurniasih, & Nurhidayati. (2020). Kearifan Lingkungan dalam Kumpulan Cerpen Pilangur Salusin Kisdap Banjar. *Undas*, 16(2), 297-310.
- Muhammad, Asyura. (2018). Analisis Konten Lagu Melayu Tradisional dan Modern (Pemaknaan Lirik-lirik Lagu Melayu Kalimantan Barat. *Tuah Talino*, 13(2), 66--77.
- Muhidin, Rahmat. (2019). Nilai Pendidikan Karakter dalam Cerita Rakyat Kakak Beradik Tange dan Berei. *Jurnal Lingko*, 1(2), 162-175.
- Sari, Y.P. (2017). Sajian Kue Banjar 41 macam: Kajian Etnolinguistik. *UNDAS*, 13(2), 117-128.
- Septiana, Dwiana. (2017). Penamaan Kuliner dalam Masyarakat Dayak Maanyan. *Suar Betang*, 12(1), 15-25.
- Sibarani, & Robert. (2004). *Antropolinguistik*. Moda.

*Keragaman Nama Kuliner Banjar Berdasarkan Geografi Lokal  
(Rissari Yayuk)*