

## TAJHIN SORAH DAN TAJHIN SAPPAR: EKSPLORASI MAKNA SIMBOLIS DALAM BINGKAI BUDAYA MADURA

**Desi Puspitasari<sup>1</sup>, Suryo Tri Saksono<sup>2</sup>**

*Universitas Trunojoyo Madura*

*e-mail : desi.puspitasari@trunojoyo.ac.id, suryo.saksono@trunojoyo.ac.id*

*DOI : 10.21107/prosodi.v18i2.27381*

*Received 03 September 2024; Received in revised form 03 September 2024;*

*Accepted 03 September 2024; Published 07 October 2024*

### ABSTRACT

This study aims to uncover the symbolic meanings of two traditional Madurese dishes, Tajhin Sorah and Tajhin Sappar, through a semiotic approach. These dishes not only serve as food but also as cultural representations that reflect the values and traditions of the Madurese people. A qualitative descriptive method was employed to analyze the components of these culinary items, including ingredients, presentation, and associated social practices. The findings reveal that Tajhin Sorah, associated with the Islamic New Year celebration, symbolizes unity and good fortune, while also strengthening social bonds through sharing practices. Meanwhile, Tajhin Sappar, served during the month of Safar, represents a unique blend of local ingredients that reflect the life philosophy of the Madurese community. In conclusion, these dishes are not merely food but also vital symbols in preserving cultural identity and social relationships. The study suggests that a deeper understanding of traditional culinary practices is essential for cultural preservation efforts.

**Keywords:** Cultural identity, Madurese culture, Semiotics, Tajhin Sappar, Tajhin Sorah.

## PENDAHULUAN

Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar, sebagai manifestasi kultural yang berakar dalam tradisi Madura, muncul sebagai konstruksi simbolik yang kaya makna dan integral dalam kerangka sosio-kultural pulau Madura. Kedua hidangan ini memiliki signifikansi yang melampaui aspek nutrisinya; mereka berfungsi sebagai simbol yang kaya akan makna kultural, mitologi, dan konotasi yang tertanam dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Madura. Analisis semiotik yang mendalam terhadap Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar membuka jalan untuk memahami kompleksitas narasi budaya di wilayah ini.

Tajhin Sorah, yang secara etimologis berarti "Tajhin Suro," mengimplikasikan relasi intrinsiknya dengan bulan Suro dalam sistem kalender Jawa, sebuah periode temporal yang diinvestasikan dengan aura mistis dan signifikansi sentral dalam tradisi Jawa-Madura (Wardi, 2014). Demikian pula, Tajhin Sappar memiliki korelasi erat dengan bulan Sappar (Sakdiah et al., 2023). Kedua hidangan ini tidak hanya menyajikan pengalaman rasa, tetapi juga berperan sebagai sarana yang menghubungkan para penikmatnya dengan perjalanan simbolis yang mencakup nilai-nilai budaya dan spiritual.

Studi semiotik terhadap Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar mengungkap makna mendalam dari hidangan-hidangan tersebut. Penelitian ini mengkaji berbagai aspek, mulai dari bahan-bahan penyusun hingga metode penyajian, untuk mengungkap nilai-nilai budaya Madura yang terkandung di dalamnya. Dalam konteks budaya, Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar berfungsi sebagai wadah penyimpanan narasi historis dan sarana penerus tradisi yang bernilai.

Berdasarkan signifikansi kulturalnya, penelitian ini bertujuan untuk menguraikan makna simbolis yang terkandung dalam kedua hidangan tersebut. Melalui pendekatan semiotik, studi ini berupaya menjelaskan pentingnya dan kompleksitas simbol-simbol budaya yang terintegrasi dalam Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi pada pemahaman yang lebih mendalam tentang peran kultural hidangan-hidangan khas Madura dalam konteks yang lebih luas.

Studi ini menyoroti peran penting Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar dalam membentuk identitas budaya Madura. Kedua makanan ini tidak hanya mencerminkan pandangan dunia masyarakat Madura, tetapi juga berperan dalam menyebarkan tradisi melalui kuliner. Dengan demikian, analisis semiotik ini membantu kita memahami Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar sebagai artefak budaya yang signifikan. Selain itu, studi ini juga membuka perspektif baru dalam antropologi kuliner dan semiotika budaya, baik dalam konteks Madura maupun Indonesia secara umum.

Danesi dalam Trifonas (Trifonas, 2015) menjelaskan bahwa dalam konteks budaya, terdapat berbagai jenis makanan, persiapan kuliner, acara dan ritual makan, serta perayaan yang merupakan tanda dan teks yang menjadi bagian dari jaringan makna yang meliputi budaya tersebut. Makanan dan segala hal yang berkaitan dengannya memiliki makna dan kode-kode yang penting dalam budaya suatu masyarakat. Jenis makanan, cara persiapan, acara dan ritual makan, serta perayaan yang menonjolkan makanan semuanya adalah tanda dan teks yang membentuk jaringan makna dalam budaya tersebut. Memahami hal ini dapat memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang nilai, norma, identitas, dan hubungan sosial dalam masyarakat.

Penelitian Bambang Subahri (Subahri, 2020) membahas makna simbolik makanan Tabheg di pondok pesantren Tapal Kuda, Jawa Timur. Dalam penelitian itu, makanan Tabheg adalah tanda yang merujuk pada nilai kebersamaan dan kesederhanaan dalam ajaran Islam. Karakter santri terbentuk dari pesan-pesan simbolik makanan tersebut, yang mengajarkan perilaku cinta damai dan membangun konstruksi sosial positif. Penelitian ini menunjukkan betapa pentingnya pemahaman kode semiotika pada makanan dalam budaya masyarakat.

Dalam dunia semiotika, menurut Lantowa (Jafar Lantowa et al., 2017) pemahaman terhadap tanda-tanda dan simbol menjadi pokok bahasan yang tidak terpisahkan. Ilmu ini secara mendalam mengeksplorasi bagaimana makna-makna diciptakan, disampaikan, dan diterima melalui berbagai bentuk tanda yang ada dalam berbagai konteks komunikatif.

Sobur (Alex Sobur, 2006) menjelaskan bahwa Roland Barthes dalam analisis semiotikanya mengkaji tanda dan cara kerjanya, yang didasarkan pada pemikiran Saussure tentang pembagian tanda menjadi penanda dan petanda. Menurut Roland Barthes (Roland Barthes, 1973), tanda-tanda dalam kebudayaan terdiri dari dua bagian, yaitu "signifier" dan "signified". Signifier adalah bentuk fisik dari tanda-tanda tersebut, seperti kata, gambar, atau suara. Sedangkan signified adalah makna atau konsep yang dikaitkan dengan signifier.

Piliang menjelaskan bahwa Barthes membagi analisisnya menjadi tiga tahap yaitu denotasi, konotasi, dan mitos (Yasraf Amir Piliang, 2012). Dalam teori Barthes, tanda-tanda juga dapat dibedakan menjadi "denotation" dan "connotation". Denotasi adalah makna literal atau deskriptif dari tanda-tanda tersebut, sedangkan konotasi adalah makna yang terkait dengan konteks sosial, budaya, atau sejarah.

Sobur (Alex Sobur, 2006) lebih lanjut menjelaskan bahwa sistem denotasi merupakan sistem tanda tingkat pertama, yang terdiri dari hubungan materialitas antara penanda dan konsep abstrak di baliknya. Pada tingkat denotasi, bahasa menciptakan kode sosial yang makna tandanya segera terlihat berdasarkan hubungan penanda dan petandanya. Namun pada tingkat konotasi menurut Sobur (Alex Sobur, 2006) berada di tingkat kedua, bahasa menciptakan kode-kode yang makna tandanya tersembunyi atau implisit. Makna tersembunyi ini menurut Barthes merupakan wilayah ideologi atau mitologi.

Lebih lanjut, Piliang (Yasraf Amir Piliang, 2012) menjelaskan bahwa dalam analisis mitos, Barthes mengidentifikasi tanda-tanda yang digunakan untuk mengkomunikasikan ideologi atau pesan tertentu yang terkandung dalam mitos. Mitos sebagai teks yang memiliki makna-makna tersembunyi, dan menemukan tanda-tanda yang mengungkapkan hubungan antara mitos dengan struktur sosial dan budaya. Secara keseluruhan, teori Roland Barthes tentang tanda-tanda memberikan pandangan yang luas dan kompleks tentang peran dan makna tanda-tanda dalam kebudayaan.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Dalam desain penelitian ini, menurut Sukmadinata, (Sukmadinata, 2006) pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk memahami, menjelaskan, dan menggambarkan fenomena terkait Tajhin Sorah, Tajhin Etem, Tajhin Sapar, dan Tajhin Manggul. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk secara rinci menjelaskan realitas sosial dan fenomena yang terjadi di masyarakat Madura.

Dengan menggunakan konsep Semiotik Roland Barthes, penelitian ini bertujuan untuk menguraikan kode-kode sosial dan budaya yang terdapat dalam seni kuliner Madura tersebut, dengan fokus pada signifier, signified, konotasi, denotasi, dan mitos.

Sumber data utama berasal dari wawancara langsung dengan narasumber, yang memberikan informasi dan keterangan terkait kuliner Madura. Data yang dikumpulkan mencakup ungkapan atau kata-kata serta elemen komposisi visual dalam Tajhin Sorah, Tajhin Sappar. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data seperti observasi nonpartisipan, wawancara tidak berstruktur, dan dokumentasi, yang memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman holistik terhadap objek penelitian.

Proses analisis data dilakukan dengan menerapkan konsep Semiotika Roland Barthes, terfokus pada signifier, signified, konotasi, denotasi, dan mitos. Tahap akhir melibatkan pengolahan lebih lanjut terhadap hasil wawancara dan informasi lapangan, serta pemeriksaan keabsahan data melalui perbandingan dengan berbagai informasi terkait dan konfirmasi dari narasumber. Dengan pendekatan ini, penelitian ini berupaya memberikan pemahaman mendalam tentang makna sosial dan budaya dalam kuliner Madura, yang dapat memberikan kontribusi signifikan pada konteks kebudayaan Madura secara lebih luas.

## **HASIL PENELITIAN**

### **a. Tajhin Sorah**

Di antara masyarakat Madura, terdapat varian bubur khas yang dikenal sebagai Tajhin. Walaupun proses memasak Tajhin mirip dengan nasi biasa, perbedaannya terletak pada teksturnya yang lebih lembut dan halus, menjadikannya berbeda dari hidangan nasi pada umumnya (Wardi, 2014).

Tajhin Sorah, hidangan yang sangat berkaitan dengan tradisi, menjadi simbol dari perayaan Tahun Baru Islam. Maknanya yang penting dalam menyambut tahun baru memperkuat warisan budaya dari generasi ke generasi. Selain itu, keberadaan Tajhin Sorah sangat erat kaitannya dengan tradisi terater di Madura, di mana masyarakat Madura menyiapkan dan berbagi hidangan ini dengan tetangga dan kerabat mereka. (Wardi, 2014) Tradisi ini telah berkembang seiring dengan popularitas Tajhin Sorah dalam budaya Madura. Tajhin Sorah juga dikenal dengan nama Tajhin Peddis di Bangkalan.

Di wilayah Sumenep, perayaan tahun baru Islam ditandai dengan tradisi kuliner yang khas. Biasa disajikan Tajhin Sorah, sebuah bubur khas, di awal bulan Muharam disebut sebagai "Sorah". (Hasanah, 2018) Tajhin Sorah berbeda dengan Tajhin Peddis yang khas di Bangkalan dalam penyajian dan tekstur. Ketika disajikan, Tajhin Sorah memiliki konsistensi yang pekat dan padat, dengan bubur yang direndam dalam kuah kaldu beraroma. Di sisi lain, Tajhin Peddis menggunakan santan langsung pada bubur, menghasilkan tekstur yang lebih kental dan padat. Meskipun demikian, topping yang digunakan pada kedua variasi ini relatif serupa, memberikan kesamaan visual antara keduanya.

Jinpeddis, atau Tajhin Peddis di Bangkalan, adalah istilah yang merujuk pada Bubur Pedas. Meskipun dinamakan Tajhin Peddis, hidangan ini sebenarnya tidak memiliki rasa pedas yang mencolok. Sentuhan pedasnya berasal dari irisan cabai merah besar sebagai hiasan pada bubur. Dari segi rasa, Tajhin Peddis menawarkan cita rasa gurih. Nasi dimasak hingga menjadi bubur, sebagian ada yang

mencampurkan potongan kecil daging ke dalam nasi yang dimasak dan kemudian diperkaya dengan santan. Di samping irisan cabai, hidangan ini juga dihiasi dengan potongan daging atau ayam, udang goreng, telur dadar, kacang goreng, mie kuning, perkedel kentang, seledri, dan cambah.

Peran Tajhin Sorah dalam kuliner Madura sangat penting dan memiliki tempat istimewa dalam tradisi kuliner masyarakat Madura. Hidangan ini bukan hanya lezat, melainkan juga memiliki makna budaya dan sosial yang dalam. Tajhin Sorah berperan sebagai lambang persatuan, tradisi, dan perayaan Tahun Baru Islam. Tajhin Sorah berakar kuat dalam tradisi dan diyakini membawa berkah dan keberuntungan untuk tahun yang akan datang. (Hasanah, 2018) Persiapan dan konsumsi selama Tahun Baru Islam melambangkan awal yang baru dan pembaharuan. Dengan melibatkan diri dalam Tajhin Sorah, masyarakat Madura menghormati warisan budaya mereka dan memberikan penghormatan pada leluhur mereka.

Tajhin Sorah sangat terkait dengan tradisi ter ater di Madura, di mana orang-orang berkumpul untuk menyiapkan dan berbagi hidangan ini dengan tetangga dan kerabat. Praktik ini memperkuat ikatan sosial dan memupuk rasa kebersamaan. Kegiatan memasak dan berbagi Tajhin Sorah selama perayaan Tahun Baru Islam memperkuat ikatan keluarga dan tetangga, dan telah diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya sebagai bagian integral dari budaya Madura.

Di samping makna budayanya, Tajhin Sorah juga menampilkan keahlian kuliner masyarakat Madura. Pemilihan dan kombinasi bahan yang cermat, serta metode memasak yang unik, menghasilkan hidangan dengan rasa dan tekstur yang berbeda. Tajhin Sorah memainkan peran yang signifikan dalam tradisi kuliner Madura sebagai hidangan yang mewakili warisan budaya, memupuk ikatan komunitas, serta menandakan awal tahun baru Islam yang penuh berkah dan kemakmuran.

Studi tentang Tajhin Sorah, yang dilihat melalui perspektif semiotika, membuka eksplorasi menarik tentang jaringan tanda dan simbol yang kompleks yang berkontribusi pada nilai budaya hidangan khas Madura ini. Pendekatan ini memungkinkan pemahaman yang lebih dalam tentang makna dan pesan tersembunyi dalam hidangan khas Madura ini, menjelaskan implikasi budaya dan sosial yang dalam.

Tajhin Sorah secara garis besar terdiri dari bubur putih yang terbuat dari beras yang dimasak bersama santan dan kaldu daging, kemudian diberi topping potongan daging atau ayam, udang goreng, telur dadar, kacang goreng, mie kuning, seledri, dan kecambah.

Dalam kerangka analisis semiotika Roland Barthes, elemen-elemen dalam sebuah budaya atau objek dapat dipecah menjadi tiga komponen utama: denotasi, konotasi, dan mitos. Dalam konteks penelitian ini, teori semiotika ini akan diterapkan pada berbagai elemen dalam Tajhin Sorah.

Bubur Beras Putih merupakan sajian kuliner yang terdiri dari beras putih yang dimasak hingga membentuk bubur, dicampur dengan santan dan kaldu daging untuk memberikan cita rasa yang gurih. Di luar dimensinya sebagai hidangan lezat, bubur beras putih membawa konotasi mendalam, melambangkan kesejahteraan dan kemakmuran. Dalam mitosnya, bubur ini tidak hanya mencerminkan keberagaman, tetapi juga kesatuan. Gabungan santan dan kaldu daging menciptakan hidangan lezat yang menyimbolkan persatuan beragam komponen, menggambarkan harmoni dalam keberagaman masyarakat atau kelompok manusia.

Daging sapi, yang sering menjadi lauk utama dalam hidangan seperti Tajhin Sorah, tidak hanya memiliki konotasi kenikmatan dan lezatan, tetapi juga membawa mitos tentang status sosial di Madura. Pandangan bahwa konsumsi daging sapi merupakan tanda kekayaan atau gaya hidup berkualitas memberikan dimensi simbolis pada daging sapi, membangun citra kemewahan dan status sosial tinggi.

Daging ayam, yang biasanya diolah sebagai lauk dalam hidangan, mengandung konotasi sederhana, terjangkau, dan umum. Mitosnya mencakup pandangan yang diterima secara luas oleh masyarakat tentang daging ayam sebagai makanan sehat dan populer. Udang, sebagai perwakilan dari boga bahari dalam Tajhin Sorah, membawa konotasi kesegaran dan lezatan. Dalam mitosnya, udang menggambarkan keterkaitan Madura dengan kekayaan laut, memberikan rasa gurih dan lezat yang khas.

Telur, yang digunakan sebagai lauk utama dalam Tajhin Sorah khususnya pada perayaan Tahun Baru Islam, menjadi simbol permulaan baru dan harapan untuk masa depan yang lebih baik. Kecambah, sebagai sayuran pelengkap, konotasinya merujuk pada kehidupan yang berproses dan berkembang. Analogi kecambah menggambarkan pertumbuhan dan evolusi sebagai bagian dari kehidupan.

Kacang goreng, yang digunakan sebagai topping dalam Tajhin Sorah, mencerminkan awal kehidupan dengan harapan yang baik dan makmur selama tahun-tahun ke depan. Kacang tanah juga memiliki konotasi kesederhanaan dan keakraban antar masyarakat Madura. Mie kuning dalam Tajhin Sorah melambangkan warisan budaya yang tidak terputus, diwariskan dari generasi ke generasi, serta dapat menggambarkan proses transformasi dan adaptasi dalam perubahan budaya.

Cabai merah, diiris tipis dan ditaburkan sebagai topping, menghadirkan sensasi menarik dalam hidangan dengan warna merahnya yang mencolok dan rasa pedasnya. Cabai merah di Tajhin Sorah mencerminkan kekuatan, semangat, dan intensitas dalam citarasa makanan, memberikan dimensi rasa yang khas dan menambah keberagaman dalam pengalaman kuliner. Dengan demikian, Tajhin Sorah bukan hanya hidangan lezat, melainkan juga manifestasi simbol-simbol dan makna budaya yang mendalam di dalamnya.

Analisis semiotika terhadap Tajhin Sorah, hidangan khas Madura, membuka wawasan yang dalam terhadap jaringan simbol dan makna yang mengandung nilai budaya dalam kehidupan masyarakat Madura. Setiap elemen dalam hidangan tersebut, seperti bubur beras putih, daging sapi, daging ayam, udang, telur, dan kecambah, memiliki makna yang lebih dalam dan mengandung pesan simbolis yang melambangkan aspek-aspek budaya yang penting.

Tajhin Sorah sebagai hidangan khas Madura, dalam analisis semiotika, memperlihatkan bagaimana elemen-elemen seperti bubur beras putih, daging sapi, daging ayam, udang, dan telur memiliki makna yang tidak hanya merujuk pada aspek konsumsi makanan, tetapi juga pada pesan-pesan sosial dan budaya. Misalnya, penggunaan daging sapi dalam hidangan bisa mengandung konotasi status sosial tertentu di Madura di mana konsumsi daging sapi dianggap sebagai tanda kekayaan atau gaya hidup yang berkualitas. Hal ini mencerminkan bagaimana preferensi makanan dan nilai-nilai sosial tercermin dalam hidangan tradisional ini.

Selain itu, kecambah sebagai salah satu elemen dalam hidangan juga memiliki makna mendalam yang menggambarkan filosofi kehidupan. Evolusi dari sebutir kacang hingga tumbuhnya kecambah membawa pesan tentang pertumbuhan yang seharusnya menuju ke arah kebaikan, terlepas dari situasi atau latar belakang individu. Analogi pertumbuhan kecambah dapat dihubungkan dengan pandangan

kehidupan masyarakat Madura yang menghargai pertumbuhan, perubahan, dan kemajuan sebagai bagian integral dari keberagaman sosial.

Penggunaan simbol-simbol dalam Tajhin Sorah secara tidak langsung mencerminkan nilai-nilai penting dalam kebudayaan suku Madura, termasuk penghargaan terhadap kesederhanaan, kesatuan dalam keberagaman, dan nilai-nilai yang berkaitan dengan pertumbuhan serta evolusi kehidupan yang terus dijaga dan tidak terputus dari satu generasi ke generasi lainnya.

Dengan demikian, analisis semiotika terhadap Tajhin Sorah tidak hanya mengungkap pesan-pesan tersembunyi dalam hidangan tersebut, tetapi juga menjelaskan implikasi budaya dan sosial yang dalam, menggambarkan bagaimana nilai-nilai, kepercayaan, dan cara pandang masyarakat Madura tercermin dalam cara mereka memandang dan menciptakan tradisi kuliner yang khas dan bermakna.

## **b. Tajhin Sapar**

Tajhin Sapar, sebuah hidangan tradisional yang hanya disajikan pada bulan Safar muncul sebagai hasil dari campuran beberapa jenis bubur. Keistimewaan dari hidangan ini terletak pada nuansa merah kecoklatan, yang diambil dari penggunaan gula merah dalam proses pembuatannya.

Dalam konteks kuliner tradisional, Tajhin Sapar bukan hanya mencerminkan keberagaman budaya, tetapi juga mengekspresikan perpaduan unik antara bahan-bahan lokal yang digunakan. Kombinasi tepung ketan, serta penggunaan gula merah untuk memberikan warna merah kecoklatan yang khas, menjadi ciri khas tradisional. Selain itu, variasi dalam penyajian dengan bubur putih dari tepung beras, dan ketan putih atau ketan hitam, memberikan dimensi rasa dan tekstur yang beragam.

Sementara Tajhin Sapar membawa kekayaan budaya dan nilai-nilai tradisional melalui praktik penyajian yang khas, transisi ke aspek "ter ater" menghadirkan dimensi sosial yang lebih dalam. Tradisi mengantarkan Tajhin Sapar kepada tetangga dan saudara bukan hanya sebatas berbagi makanan, melainkan menjadi simbolik kebersamaan yang merekatkan ikatan sosial. Proses berbagi ini menciptakan lingkungan di mana rasa dan aroma Tajhin Sapar tak hanya memenuhi kebutuhan rasa, tetapi juga menghangatkan hubungan antaranggota masyarakat. Dengan demikian, Tajhin Sapar bukan sekadar hidangan, melainkan juga penjalin silaturahmi dan solidaritas dalam kehidupan sehari-hari.

Tajhin Sapar bukan hanya hidangan biasa. Makanan ini adalah kuliner yang mencerminkan dan menyimbolkan budaya khas Madura. Tajhin khas Madura ini merupakan percampuran dari beberapa tajhin. Tajhin candil yang berbentuk bulat seperti kelereng dan terbuat dari tepung ketan yang dibulatkan kemudian dimasak dengan kuah yang terdiri dari campuran tepung ketan, santan, dan gula merah, tajhin ini berwarna merah kecoklatan yang berasal dari warna gula merah.

Dalam tajhin Sapar, terdapat tajhin surban atau bubur putih dari tepung beras, ketan putih atau juga tajhin etem, serta kuah dari santan memberikan sentuhan kreatif pada pengalaman makan yang unik ini. Daun pandan juga menjadi elemen penting dan ada di setiap tajhin di dalam tajhin Sapar ini. Dalam kerangka penelitian budaya, eksplorasi lebih lanjut terhadap Tajhin Sapar menjanjikan pemahaman yang mendalam tentang nilai-nilai historis, ritus, dan dinamika sosial yang melingkupi warisan kuliner ini. Penelitian terhadap Tajhin Sapar dapat memberikan wawasan yang lebih dalam mengenai makna yang terkandung di balik setiap hidangan ini, membuka jendela menuju perjalanan panjang dan signifikansi kultural yang tertanam dalam kuliner tersebut.

Bubur Candil, dengan denotasi sebagai bubur berbentuk bulat kecil seukuran kelereng yang terbuat dari ketan putih, campuran gula merah, santan, daun pandan, dan tepung ketan sebagai pengentalnya, membawa konotasi mendalam sebagai simbol representatif dari calon bayi. Bentuk bulatnya mencerminkan kelengkungan dan kesempurnaan yang sering dikaitkan dengan konsep kehidupan. Penggunaan gula merah sebagai pemanis menjadi simbol darah ibu yang mengandung bayi, sedangkan gula merah, tepung ketan, dan daun pandan menambah dimensi rasa dan aroma, melambangkan perlindungan bayi oleh cairan ketuban. Dalam konteks mitos, bubur candil terhubung dengan keyakinan mengenai bentuk, rasa, dan bahan-bahan pembuatannya, menciptakan harapan akan masa kehamilan dan kelahiran bayi yang sehat serta bahagia. Bubur candil menjadi representasi seorang ibu yang sedang mengandung bayi, dihubungkan dengan peristiwa kehidupan yang penting.

Bubur Surban, denotasinya sebagai bubur dari tepung beras putih dimasak bersama santan, garam, dan daun pandan, memiliki konotasi simbolis yang mencerminkan sperma pria. Tepung beras putih, melambangkan kebersihan dan kemurnian, diartikan sebagai unsur kehidupan, sementara santan, memberikan kelembutan dan vitalitas, diartikan sebagai elemen yang melambangkan kehidupan. Daun pandan dengan aroma khasnya bisa diartikan sebagai unsur penyemangat atau simbol kesuburan. Dalam mitosnya, bubur surban menyimbolkan sperma pria sebagai simbol kesucian dan kehidupan yang murni, menjadikannya representasi dari awal kehidupan.

Ketan Putih, yang dimasak bersama santan, garam, dan daun pandan, memiliki konotasi simbolis yang mencerminkan kehidupan awal manusia yang polos dan murni. Warna putih pada ketan diartikan sebagai kepolosan dan kemurnian, sementara sifat lengketnya mencerminkan hubungan yang erat, sebagaimana ikatan dalam keluarga atau pertemuan akrab. Dalam konteks Tajhin Sappar, ketan putih melambangkan kehidupan awal manusia yang polos dan murni.

Tajhin Etem atau Ketan Hitam, yang dimasak bersama santan, gula, dan daun pandan, memiliki konotasi simbolis yang mencerminkan lika-liku dalam kehidupan. Warna hitam pada ketan hitam diartikan sebagai gambaran lika-liku dan tantangan dalam kehidupan. Sifat lengketnya yang sama dengan ketan putih mencerminkan hubungan yang erat, sebagaimana ikatan dalam keluarga atau pertemuan akrab. Dalam konteks Tajhin Sappar, ketan hitam menyimbolkan bahwa kehidupan tak selalu indah, melainkan penuh dengan cobaan dan tantangan.

Kuah Santan, terbuat dari campuran santan kelapa, air, daun pandan, gula, dan garam, memiliki konotasi sebagai simbol kelezatan, kekayaan rasa, dan kehangatan. Filosofisnya, kuah santan mencerminkan persatuan dan kesatuan dalam kompleksitasnya, menggambarkan keharmonisan dalam keberagaman. Bahan-bahan yang terpisah, ketika disatukan dalam proses memasak, menciptakan lapisan rasa yang kaya dan lezat. Analogi ini dapat dihubungkan dengan kehidupan sosial, di mana individu-individu dari latar belakang yang berbeda atau dengan karakteristik yang beragam, ketika bersatu, menciptakan keharmonisan. Selain itu, kelembutan kuah santan menggambarkan kehangatan dalam hubungan manusia dan keharmonisan dalam keberagaman, sebagaimana bahan-bahan yang berbeda digabungkan untuk menciptakan sesuatu yang lebih besar dari sekadar individu-individu atau bahan-bahan terpisah.

Daun Pandan, selalu ada di semua elemen Tajhin Sappar, memberikan wangi khas dan tradisional. Secara konotatif, aroma daun pandan dapat diartikan sebagai simbol kesenangan dan kenangan. Dikenal dengan aroma khasnya yang

menyenangkan, daun pandan sering kali membangkitkan ingatan akan hidangan-hidangan tradisional atau momen-momen bahagia yang melibatkan penggunaan bahan ini. Dalam mitosnya, daun pandan diyakini memiliki sifat perlindungan dan kekuatan untuk menolak energi negatif, serta sering digunakan dalam berbagai upacara atau ritual sebagai simbol kesuburan, keberuntungan, atau perlindungan.

Tajhin Sapar, sebuah hidangan tradisional yang khas dari Madura, menggambarkan kekayaan budaya dan nilai-nilai tradisional melalui perpaduan unik bahan-bahan lokal. Keistimewaan Tajhin Sapar terletak pada nuansa merah kecoklatan yang dihasilkan oleh penggunaan gula merah, menjadi ciri khas yang mencerminkan identitas kuliner Madura. Eksplorasi lebih lanjut terhadap Tajhin Sapar tidak hanya mengungkapkan dimensi kuliner, tetapi juga memperlihatkan simbol-simbol budaya yang terkandung di dalamnya.

Dalam aspek "ter ater" atau berbagi dengan tetangga dan saudara, Tajhin Sapar bukan hanya tentang memenuhi kebutuhan rasa, tetapi juga menjadi simbolik kebersamaan yang memperkuat ikatan sosial. Proses berbagi ini menciptakan lingkungan di mana aroma dan rasa Tajhin Sapar menghangatkan hubungan antaranggota masyarakat. Tajhin Sapar, dengan semua elemennya seperti Bubur Candil, Bubur Surban, Ketan Putih, Tajhin Etem, Kuah Santan, dan Daun Pandan, membentuk sebuah karya seni kuliner yang melibatkan mitos dan filosofi, merangkum simbol-simbol kehidupan, kesuburan, keterikatan emosional, keharmonisan, dan kelezatan.

Penelitian lebih lanjut terhadap Tajhin Sapar dalam kerangka penelitian budaya menyajikan pemahaman yang lebih mendalam tentang nilai-nilai historis, ritus, dan dinamika sosial yang melingkupi warisan kuliner ini. Tajhin Sapar bukan hanya sebuah hidangan, melainkan juga penjalin silaturahmi dan solidaritas dalam kehidupan sehari-hari, membawa bersama aroma tradisional dan kehangatan ke dalam ikatan-ikatan sosial yang menghubungkan komunitas Madura.

## **KESIMPULAN**

Tajhin Sorah dan Tajhin Sapar merupakan dua hidangan khas Madura yang bukan hanya mencerminkan kekayaan kuliner, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya dan sosial yang mendalam. Tajhin Sorah, sebagai simbol perayaan Tahun Baru Islam, tidak hanya menjadi sajian lezat tetapi juga lambang persatuan, tradisi, dan keberuntungan. Melalui praktik berbagi hidangan dengan tetangga dan kerabat, Tajhin Sorah memperkuat ikatan sosial dan memupuk rasa kebersamaan, menjadikannya tidak hanya hidangan, melainkan juga elemen penting dalam memelihara tradisi dan solidaritas komunitas.

Sementara itu, Tajhin Sapar menghadirkan perpaduan unik dari beberapa jenis bubur dengan nuansa merah kecoklatan yang khas, dihasilkan dari penggunaan gula merah. Hidangan ini bukan hanya mencerminkan keberagaman budaya, tetapi juga mengandung filosofi kehidupan dan pertumbuhan. Proses berbagi Tajhin Sapar dengan tetangga dan saudara tidak hanya memenuhi kebutuhan rasa, tetapi juga menjadi simbol kebersamaan yang memperkuat ikatan sosial. Tajhin Sapar, dengan elemen-elemen seperti Bubur Candil, Bubur Surban, Ketan Putih, Tajhin Etem, Kuah Santan, dan Daun Pandan, menjelma menjadi karya seni kuliner yang menggambarkan simbol-simbol kehidupan, kesuburan, keterikatan emosional, keharmonisan, dan kelezatan dalam konteks budaya Madura.

Melalui pendekatan semiotika, analisis terhadap Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar membuka wawasan mendalam terhadap jaringan tanda dan simbol yang kompleks, mengungkap pesan-pesan sosial, budaya, dan filosofis yang terkandung dalam hidangan-hidangan tradisional ini. Kesimpulannya, Tajhin Sorah dan Tajhin Sappar bukan hanya sekadar makanan, melainkan juga wahana yang kaya makna untuk memperkuat identitas budaya, memelihara tradisi, dan membangun hubungan sosial di masyarakat Madura.

## REFERENSI

- Alex Sobur. (2006). *Semiotika Komunikasi* (Cetakan ke 3). Remaja Rosdakarya.
- Jafar Lantowa, Nila Mega Marahayu, & Muh. Khairussibyan. (2017). *Semiotika: Teori, Metode, dan Penerapannya dalam Penelitian Sastra*. Deepublish.
- Roland Barthes. (1973). *Elements of Semiology* (Annette Lavers (Translator) & Colin Smith, Eds.). Hill and Wang.
- Sakdiah, H., Ramzi, F., Sugrahita, D., Susetya, H., Hamdiah, M., & Artikel, R. (2023). MENELISIK MAKNA JENANG SAFAR: KAJIAN POLA PIKIR INFO ARTIKEL ABSTRAK. 8(2), 1–10. <https://doi.org/10.31764/telaah.vXiY.ZZZ>
- Subahri, B. (2020). PESAN SEMIOTIK PADA TRADISI MAKAN TABHEG DI PONDOK PESANTREN. *Dakwatuna: Jurnal Dakwah Dan Komunikasi Islam*, 6(01), 88. <https://doi.org/10.36835/dakwatuna.v6i01.508>
- Sukmadinata. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Graha Aksara.
- Trifonas, P. P. (2015). International handbook of semiotics. In *International Handbook of Semiotics*. Springer Netherlands. <https://doi.org/10.1007/978-94-017-9404-6>
- Hasanah, U. (2018). TRADISI SELAMETAN TAJIN SORAH DALAM MEMPERERAT KERUKUNAN ANTAR WARGA KELURAHAN TAMANSARI BONDOWOSO. <http://digilib.uinkhas.ac.id/id/eprint/20030>
- Wardi, M. (2014). TRADISI TER-ATER DAN DAMPAK EKONOMI BAGI MASYARAKAT MADURA. <https://doi.org/https://doi.org/10.19105/karsa.v20i2.30>
- Yasraf Amir Piliang. (2012). *Semiotika dan Hipersemiotika: Kode, Gaya dan Matinya Makna* (Alfathri Adlin, Ed.; 4th ed.). Pustaka Matahari.