

ANALISIS METAFORA KONSEPTUAL KAJIAN LINGUISTIK KOGNITIF DALAM PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP DURIAN DAN TEMPOYAK

Anggara Gunawan, Regina Putri Agreline, Izzah, Fikri
Universitas Sriwijaya

email: anggarag157@gmail.com, reginaputriagreline@gmail.com, izzah@fkip.unsri.ac.id,
fikri@fkip.unsri.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana mahasiswa mengonseptualisasikan durian dan tempoyak melalui metafora konseptual dalam perspektif linguistik kognitif. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada adanya perbedaan persepsi dan preferensi mahasiswa terhadap durian sebagai buah segar dan tempoyak sebagai produk fermentasinya, yang menunjukkan bahwa pemaknaan terhadap makanan tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh pengalaman sensorik dan konteks budaya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan teknik *purposive sampling* terhadap 55 mahasiswa di Sumatera Selatan yang telah mengonsumsi durian dan tempoyak. Data dikumpulkan melalui kuesioner skala Likert kemudian dianalisis menggunakan persentase. Hasil penelitian menunjukkan bahwa durian cenderung dikonseptualisasikan secara positif sebagai sumber kenikmatan sensorik dan rasa, sedangkan tempoyak dipersepsikan lebih beragam akibat karakteristik aromanya yang kuat, sehingga memunculkan pengalaman sensorik yang intens. Selain itu, ditemukan adanya fenomena kontradiksi selera, yaitu sebagian mahasiswa menyukai durian tetapi tidak menyukai tempoyak, serta sebaliknya dalam jumlah yang lebih kecil. Temuan ini menunjukkan bahwa proses fermentasi dapat memengaruhi cara individu mengonstruksi makna terhadap makanan. Secara teoritis, penelitian ini menegaskan bahwa metafora konseptual berperan dalam membentuk pemahaman individu terhadap pengalaman kuliner, serta memperkuat hubungan antara bahasa, pengalaman, dan budaya dalam kerangka linguistik kognitif.

Kata Kunci: Metafora konseptual, durian, tempoyak, persepsi, linguistik kognitif.

ABSTRACT

This study aims to analyze how university students conceptualize durian and tempoyak through conceptual metaphors within the framework of cognitive linguistics. The study is grounded in the variation of students' perceptions and preferences toward durian as a fresh fruit and tempoyak as its fermented derivative, indicating that food perception is shaped not only by taste but also by sensory experience and cultural context. This research employed a descriptive quantitative approach using purposive sampling, involving 55 students in South Sumatra who had consumed both durian and tempoyak. Data were collected through a Likert-scale questionnaire and analyzed using percentage-based descriptive statistics. The findings reveal that durian is predominantly conceptualized in a positive manner as a source of sensory pleasure, while tempoyak elicits more diverse responses due to its strong and distinctive aroma, leading to more intense sensory experiences. In addition, a preference contradiction was identified, where some students favor durian but reject tempoyak, and vice versa in smaller proportions. These results suggest that the fermentation process plays a significant role in shaping how individuals construct meaning toward food. Theoretically, this study highlights the role of conceptual metaphor in structuring culinary perception and reinforces the interrelation between language, experience, and culture within cognitive linguistics.

Keywords: Conceptual metaphor, durian, tempoyak, perception, cognitive linguistics.

PENDAHULUAN

Bahasa adalah cerminan dari cara manusia memahami dunia. Dalam perspektif linguistik kognitif, bahasa bukan hanya berfungsi sebagai alat komunikasi, tetapi bisa juga berfungsi sebagai representasi dari proses kognitif manusia dalam memahami pengalaman sehari-hari. Salah satu konsep penting dalam linguistik kognitif adalah metafora konseptual.

Metafora sejak zaman Aristoteles dikenal sebagai salah satu gaya bahasa perbandingan. Gagasan Aristoteles masih digunakan hingga kini. Hal ini bisa dilihat dalam berbagai buku pelajaran dan materi pembelajaran sastra yang biasanya menyebut metafora sebagai bagian dari gaya bahasa yang memiliki makna yang tidak langsung atau berupa kiasan. Artinya, metafora memiliki makna yang berbeda dari pendekatan penelitian, tetapi dipahami dalam konteks kalimat yang sama (Prayogi dan Oktavianti, 2020).

Menurut Lakoff dan Johnson (2003 dalam Segara, 2020), metafora konseptual adalah salah satu metafora yang menggunakan konstruksi mental untuk membangun analogi untuk menghubungkan makna kata dengan makna atau konsep elemen lain. Komponen utama dalam metafora konseptual adalah target dan sumber. Kovecses (2006 dalam Segara, 2020) menjelaskan bahwa ranah target adalah ranah yang biasanya lebih abstrak, sedangkan ranah sumber cenderung lebih konkret.

Konsep metafora konseptual diperkenalkan oleh George Lakoff dan Mark Johnson melalui karya mereka *Metaphors We Live By*. Dalam teori ini dijelaskan bahwa metafora bukan hanya fenomena bahasa, tetapi juga struktur dasar dalam sistem konseptual manusia.

Dalam konteks budaya kuliner, persepsi terhadap makanan bukan hanya berkaitan dengan rasa, tetapi juga dengan cara individu memaknai makanan tersebut secara konseptual. Makanan sering kali memiliki makna simbolik yang terbentuk melalui pengalaman budaya, nilai sosial, dan pengalaman sensorik.

Makanan tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya kuliner suatu masyarakat dan sering menggambarkan interaksi antara rasa, kebiasaan makan, dan faktor sosial budaya. Tempoyak adalah salah satu makanan tradisional berbasis durian (*Durio zibethinus*) yang dihasilkan melalui proses fermentasi spontan dengan dominasi bakteri asam laktat (*lactic acid bacteria*), menghasilkan rasa asam dan aroma berbeda dibandingkan durian segar.

Durian (*Durio zibethinus Murray*) merupakan salah satu buah yang telah lama dikenal dalam pertanian di Indonesia, yang asli tumbuh di hutan lebat dengan iklim panas (tropis), seperti di Kalimantan Timur. Dalam konteks pangan, durian memiliki peranan yang signifikan dalam membantu mengatasi masalah kekurangan nutrisi. Durian termasuk dalam kategori buah yang memiliki karakteristik unik dan kaya akan berbagai nutrisi penting, seperti antioksidan, karbohidrat, serat, protein, lemak, vitamin, magnesium, dan fosfor (Erfisa dan Arpi, 2022 dalam Damayanti, 2025).

Meskipun durian dan tempoyak bersumber dari bahan yang sama, tidak semua individu memiliki persepsi yang seragam terhadap keduanya. Sebagian orang menyukai durian tetapi tidak menyukai tempoyak, sementara sebagian lainnya dapat menerima keduanya. Perbedaan ini menunjukkan adanya variasi dalam cara individu mengonseptualisasikan pengalaman kuliner berdasarkan latar belakang pengalaman dan budaya.

Penelitian mengenai preferensi makanan telah banyak dilakukan, namun kajian yang menghubungkan persepsi kuliner dengan metafora konseptual dalam kerangka linguistik kognitif masih relatif terbatas, khususnya pada konteks makanan lokal seperti durian dan tempoyak. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana mahasiswa mengonseptualisasikan durian dan tempoyak melalui metafora konseptual dalam perspektif linguistik kognitif.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan fokus pada analisis persepsi mahasiswa terhadap durian dan tempoyak.

Alasan Pemilihan Lokasi

Penelitian ini dilaksanakan pada universitas-universitas yang berada di Provinsi Sumatera Selatan. Penentuan lokasi penelitian difokuskan di Provinsi Sumatera Selatan dengan mempertimbangkan kesesuaian antara konteks budaya kuliner daerah dengan objek kajian penelitian.

Pertama, tempoyak merupakan salah satu produk fermentasi khas Sumatera Selatan yang memiliki akar budaya kuat di masyarakat Sumatera Selatan. Produk ini tidak hanya dikonsumsi dalam lingkup rumah tangga, tetapi juga menjadi bagian dari berbagai menu tradisional daerah seperti pindang tempoyak dan sambal tempoyak. Dengan demikian, masyarakat Sumatera Selatan memiliki tingkat familiaritas yang relatif tinggi terhadap durian dan produk fermentasinya, sehingga relevan untuk dijadikan subjek penelitian mengenai preferensi selera.

Kedua, universitas-universitas yang ada di Provinsi Sumatera Selatan memiliki populasi mahasiswa yang mayoritas berasal dari Sumatera Selatan dan wilayah sekitarnya, yang secara tidak langsung telah mengenal dan mengonsumsi tempoyak. Kondisi ini dinilai sangat penting untuk memastikan bahwa responden memiliki pengalaman langsung terhadap objek penelitian, sehingga jawaban yang diberikan lebih kredibel dan sesuai dengan realitas konsumsi masyarakat lokal.

Ketiga, pemilihan lokasi ini juga mempertimbangkan aspek efektivitas dan efisiensi pengumpulan data. Konsentrasi responden pada universitas-universitas di Provinsi Sumatera Selatan memungkinkan distribusi kuesioner dilakukan secara lebih terarah dan terkontrol. Hal ini mendukung kelengkapan data serta meminimalkan kesalahan data akibat kurangnya pemahaman responden terhadap makanan yang diteliti.

Dengan demikian, pemusatan lokasi penelitian di Sumatera Selatan diharapkan dapat meningkatkan validitas dan konsistensi data yang diperoleh.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, universitas-universitas di Provinsi Sumatera Selatan dinilai representatif dan relevan sebagai lokasi penelitian untuk mengkaji fenomena kontradiksi selera mahasiswa terhadap durian dan tempoyak sebagai bagian dari kuliner lokal khas Sumatera Selatan.

Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan khususnya adalah *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah cara memilih sampel berdasarkan pertimbangan atau kriteria tertentu yang sesuai dengan tujuan penelitian (Campbell et al., 2020). Menurut Sugiyono (2017:218), *purposive sampling* adalah cara memilih sumber data dengan mempertimbangkan hal-hal tertentu. Metode ini dipilih karena penelitian ini membutuhkan partisipan yang memiliki pengalaman langsung terhadap bahan yang diteliti, yaitu durian dan hasil fermentasinya (tempoyak).

Dengan demikian, responden dipilih secara selektif agar data yang diperoleh sesuai dengan fokus penelitian. Teknik ini digunakan karena penelitian ini membutuhkan responden yang memiliki pengalaman langsung terhadap objek kajian, yaitu durian dan produk fermentasinya (tempoyak), sehingga informasi yang dikumpulkan benar-benar relevan dengan tujuan penelitian.

Adapun kriteria responden dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa aktif yang sedang berkuliah di universitas-universitas Provinsi Sumatera Selatan.
2. Pernah mengonsumsi durian atau tempoyak.
3. Bersedia mengisi kuesioner dengan sadar, lengkap dan jujur.

Pemilihan teknik *purposive sampling* dinilai sesuai karena tidak semua mahasiswa memiliki pengalaman mengonsumsi tempoyak, sehingga diperlukan proses seleksi responden agar data yang diperoleh benar-benar sesuai dan akurat dan mencerminkan preferensi terhadap objek yang diteliti. Selain itu, teknik ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan responden yang sesuai dengan

kriteria penelitian dalam waktu yang relatif singkat dan lebih efisien.

Jenis Data

Dalam studi ini, data dieksplorasi dan diperbaiki secara berkesinambungan sepanjang durasi penelitian. Data yang akan dieksplorasi dalam studi ini terdiri dari data primer dan data sekunder terkait pengalaman konsumen saat menikmati tempoyak.

Teknik Pengumpulan Data

Untuk memastikan tujuan penelitian dapat tercapai, penelitian ini menerapkan sejumlah teknik pengumpulan data yang berikut.

a. Kuesioner

Pengumpulan data primer dilakukan menggunakan kuesioner tertutup yang dibagikan baik secara langsung maupun daring melalui Google Form. Kuesioner terdiri dari 10 pertanyaan yang diukur dengan skala *Likert* (1-4) untuk menilai tingkat kesukaan responden terhadap durian dan tempoyak.

Metode kuesioner telah banyak digunakan dalam studi preferensi konsumen untuk produk pangan dalam penelitian kuantitatif, sehingga hasilnya dapat dianalisis secara komparatif dan statistik.

b. Studi Dokumentasi

Melalui penelitian dokumentasi, informasi yang diperoleh berupa data sekunder. Dokumen adalah rekaman dari peristiwa yang sudah terjadi yang berbentuk teks, foto, atau karya-karya penting dari seseorang. Sementara itu, penelitian dokumentasi ialah suatu cara untuk mengumpulkan informasi yang digunakan sebagai data pendukung yang melengkapi metode lainnya (Sugiyono, 2017). Dalam penelitian ini, penelitian dokumentasi digunakan sebagai data pendukung atau tambahan dari hasil kuesioner yang berfungsi sebagai data utama.

Teknik Analisa Data

1. Deskripsi Data Penelitian

Untuk mengetahui data penelitian yang diperoleh, terlebih dahulu dihitung frekuensi tingkat preferensi mahasiswa terhadap durian dan tempoyak menggunakan analisis deskriptif kuantitatif persentase.

Untuk menghitung persentase frekuensi data hasil survei, digunakan rumus sebagai berikut (Singgih et al., 2025).

$$P\% = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P% = Persentase

F = Frekuensi jawaban responden

N = Jumlah responden

100% = Bilangan tetap

Validitas dan Realibilitas Instrumen

Instrumen penelitian berupa kuesioner terlebih dahulu melalui proses uji validitas dan reliabilitas guna memastikan kualitas data yang dikumpulkan. Uji validitas dilakukan melalui validitas isi (*content validity*), yang melibatkan penilaian dari dosen yang memiliki keahlian di bidang linguistik serta pendidikan bahasa Indonesia. Tujuan dari penilaian ini adalah untuk memverifikasi bahwa setiap pertanyaan dalam kuesioner sesuai dengan tujuan penelitian dan dapat secara akurat mengukur persepsi mahasiswa tentang durian dan tempoyak. Berdasarkan penilaian para ahli, beberapa pertanyaan diperbaiki agar lebih tepat dan mudah dipahami oleh responden.

Selanjutnya, pengujian reliabilitas dilakukan untuk mengevaluasi tingkat konsistensi internal instrumen dengan menggunakan koefisien Alfa Cronbach. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa setiap item dalam kuesioner mempertahankan keterkaitan yang konsisten dalam mengukur konsep yang sama. Instrumen dianggap reliabel jika nilai Alfa Cronbach melebihi 0,70, menandakan bahwa tingkat konsistensi internal berada pada kualitas yang baik. Dengan demikian, instrumen yang digunakan dalam penelitian ini dianggap sesuai untuk pengumpulan data karena telah memenuhi kriteria validitas dan reliabilitas secara konseptual.

Menurut Yusup (2018), pengujian reliabilitas dengan koefisien Alfa Cronbach diterapkan pada instrumen yang memiliki lebih dari satu kemungkinan jawaban yang benar (seperti instrumen berbentuk esai, angket, atau kuesioner). Suatu instrumen dikategorikan reliabel jika nilai koefisien reliabilitas Alfa Cronbach melebihi 0,70.

Dengan menggunakan rumus sebagai

$$\text{berikut: } r_i = \left\{ \frac{k}{k-1} \right\} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_t^2} \right\}$$

r_i = koefisien reliabilitas AlfaCronbach

k = jumlah item soal

$\sum s_i^2$ = jumlah varians skor tiap item

s_t^2 = varians total

Rumus varians item dan varians total,

$$s_i^2 = \frac{JK_i}{n} - \frac{JK_s}{n^2}$$

$$s_t^2 = \frac{\sum s_i^2}{n} - \frac{\sum x_t}{n^2}$$

s_i^2 = varian tiap item

JK_i = jumlah kuadrat seluruh skor item

JK_s = jumlah kuadrat subjek

n = jumlah responden

s_t^2 = varians total

x_t = skor total reliabilitas bawah rumus

Jika koefisien reliabilitas Alfa Cronbach sudah dihitung (r_i), angka tersebut selanjutnya harus dibandingkan dengan standar koefisien reliabilitas Alfa Cronbach untuk alat ukur yang dianggap terpercaya. Nunnaly (dalam Streiner, 2003) mengungkapkan bahwa alat ukur dianggap dapat dipercaya jika koefisien reliabilitas Alfa Cronbach berada di atas 0,70 ($r_i > 0,70$) dan Streiner sendiri (2003) menekankan bahwa koefisien reliabilitas Alfa Cronbach sebaiknya tidak melebihi 0,90 ($r_i < 0,90$). Tavakol & Dennick (2011) merekomendasikan untuk memperbaiki atau menghapus item pertanyaan yang menunjukkan korelasi rendah. Metode sederhana untuk mengidentifikasi item pertanyaan tersebut adalah dengan menggunakan perangkat lunak di komputer. Jika koefisien reliabilitas Alfa Cronbach melebihi 0,90 ($r_i > 0,90$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Prefensi Terhadap Durian

a. Tingkat Kesukaan Aroma Durian

Berdasarkan hasil dari Kuesioner, diperoleh data mengenai tingkat kesukaan responden terhadap aroma durian sebagai berikut.

Tabel 1. Tingkat Kesukaan Aroma Durian

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	4	7,27%
2.	TS	4	7,27%
3.	S	23	41,82%
4.	SS	24	43,64%
Jumlah		55	100%

Pada pernyataan “Saya menyukai aroma durian”, mayoritas responden menunjukkan sikap positif terhadap aroma durian. Sebanyak 24 responden (43,64%) sangat setuju dan 23 responden (41,82%) setuju terhadap pernyataan tersebut. Sementara itu, 4 responden (7,27%) tidak setuju, dan 4 responden lainnya (7,27%) sangat tidak setuju. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa memiliki persepsi positif terhadap aroma durian.

Dari data tersebut muncul satu metafora konseptual:

“Durian adalah kenikmatan sensorik.”

Sesuai dengan kerangka teori Lakoff dan Johnson (1980), metafora ini menunjukkan adanya penggambaran secara konseptual yaitu domain sumber dan domain target. Secara konseptual, ranah target dalam metafora ini adalah durian, sedangkan ranah sumber adalah kenikmatan sensorik. Konsep kenikmatan sensorik mengacu pada pengalaman yang melibatkan panca indra, seperti penciuman (aroma) dan pengecap (rasa).

Hal ini didukung oleh diksi dalam data seperti “menyukai aroma durian” dan dominasi respons setuju serta sangat setuju, yang menunjukkan adanya pengalaman positif terhadap stimulus indrawi yang dihasilkan oleh durian. Aroma durian yang khas dan kuat tidak hanya dipahami sebagai bau biasa, tetapi sebagai stimulus yang memberikan kesenangan pada indra penciuman.

Dalam kerangka linguistik kognitif, pengalaman tersebut menunjukkan bahwa indra penciuman berperan dalam

membentuk persepsi kenikmatan. Aroma yang diterima secara positif akan memicu respons emosional berupa rasa senang atau nyaman.

Dengan demikian, metafora ini menunjukkan bahwa durian dikonseptualisasikan sebagai sumber pengalaman indrawi yang menyenangkan, khususnya melalui penciuman, sehingga membentuk persepsi kenikmatan sensorik pada responden.

b. Kesiediaan Mengonsumsi Durian Kembali dan Menikmati Rasa Durian Segar

Berdasarkan hasil dari Kuesioner, diperoleh data mengenai kesiediaan responden untuk mengonsumsi durian kembali dan Menikmati rasa durian segar sebagai berikut.

Tabel 2. Kesiediaan Mengonsumsi Durian Kembali

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	3	5,5%
2.	TS	6	10,9%
3.	S	18	32,7%
4.	SS	28	50,9%
	Jumlah	55	100%

Tabel 3. Menikmati Rasa Durian Segar

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	3	5,5%
2.	TS	4	7,3%
3.	S	17	30,9%
4.	SS	31	56,4%
	Jumlah	55	100%

Pada pernyataan “Saya menikmati rasa durian segar”, sebanyak 31 responden (56,4%) sangat setuju dan 17 responden (30,9%) setuju. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa menikmati rasa durian. Selain itu, pada pernyataan “Saya bersedia lagi mengonsumsi durian di masa mendatang”, sebanyak 28 responden

(50,9%) sangat setuju dan 18 responden (32,7%) setuju.

Dari data tersebut dapat diidentifikasi metafora konseptual:

“Durian adalah sumber kenikmatan.”

Sesuai dengan kerangka teori Lakoff dan Johnson (1980), metafora ini menunjukkan adanya pemetaan konseptual yaitu domain sumber dan domain target. Dalam metafora ini, durian sebagai ranah target, sementara ranah sumber adalah sumber kenikmatan. Istilah “sumber” mengacu pada hal yang menjadi asal mula atau pemicu dari sebuah pengalaman, dalam konteks ini adalah kenikmatan. Diksi seperti “menikmati rasa durian” dan “bersedia untuk mengonsumsi kembali” mengindikasikan bahwa pengalaman menikmati durian bukan hanya satu kali, melainkan memunculkan keinginan untuk mengulang.

Hal ini menjadi bukti bahwa durian diakui sebagai sesuatu yang secara konsisten memberikan pengalaman yang menyenangkan. Dari sudut pandang indra, indra pengecap (lidah) memegang peran penting dalam membentuk pemahaman ini. Rasa manis yang khas pada durian dengan tekstur yang lembut memberikan rangsangan positif pada lidah. Secara kognitif, rasa manis umumnya dikaitkan dengan perasaan bahagia atau puas, sehingga memengaruhi emosi seseorang.

Pengalaman sensorik tersebut kemudian berlanjut menjadi pengalaman psikologis, yaitu keinginan untuk mengonsumsi durian lagi. Inilah yang memperkuat konsep “sumber”, karena durian dianggap sebagai asal dari pengalaman kenikmatan itu.

Dengan demikian, metafora ini menggambarkan bahwa durian tidak hanya diartikan sebagai makanan, melainkan sebagai entitas yang secara konsisten menciptakan pengalaman rasa yang menyenangkan sekaligus memicu keterikatan emosional pada para konsumen.

2. Prefensi Terhadap Tempoyak

a. Tingkat Kesukaan Aroma Tempoyak

Berdasarkan hasil dari Kuesioner, diperoleh data mengenai tingkat kesukaan responden terhadap aroma Tempoyak sebagai berikut.

Tabel 4. Tingkat Kesukaan Aroma Tempoyak

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	5	9,1%
2.	TS	18	32,7%
3.	S	23	41,8%
4.	SS	9	16,4%
Jumlah		55	100%

Pada pernyataan “Saya menyukai aroma tempoyak”, hasil kuesioner terhadap 55 responden menunjukkan bahwa 9 responden (16,4%) sangat setuju dan 23 responden (41,8%) setuju terhadap pernyataan tersebut. Sementara itu 18 responden (32,7%) tidak setuju dan 5 responden (9,1%) sangat tidak setuju. Hal ini menunjukkan bahwa aroma tempoyak memiliki karakteristik yang cukup kuat sehingga memunculkan persepsi yang berbeda di kalangan responden.

Dalam perspektif linguistik kognitif, pengalaman penciuman tersebut membentuk konseptualisasi metaforis. Dari data tersebut muncul metafora konseptual:

“Aroma tempoyak adalah serangan indra.”

Sesuai dalam kerangka teori Lakoff dan Johnson (1980), metafora ini menunjukkan adanya pemetaan konseptual yaitu domain sumber dan domain target. Secara konseptual, ranah target dalam metafora ini adalah aroma tempoyak, sedangkan ranah sumber adalah serangan indra. Pemilihan ranah sumber “serangan” tidak bersifat kebetulan, melainkan didasarkan pada pengalaman indrawi responden terhadap karakteristik aroma tempoyak yang kuat, tajam, dan menyengat. Diksi seperti “kuat” dan “tajam” (yang tersirat dari respons ketidaksukaan sebagian responden) menunjukkan bahwa aroma tersebut tidak hanya diterima secara pasif, tetapi dirasakan seolah-olah memberikan tekanan atau “serangan” terhadap indra penciuman.

Dalam konteks ini, pengalaman penciuman sebagai bagian dari panca indra memainkan peran penting dalam membentuk konseptualisasi tersebut. Indra

penciuman merespons stimulus bau secara langsung dan cepat, sehingga aroma yang intens cenderung dikonseptualisasikan sebagai sesuatu yang menyerang.

Dengan demikian, metafora ini menunjukkan bahwa aroma tempoyak dipahami sebagai pengalaman sensorik yang agresif dan intens, bukan sekadar bau makanan biasa.

b. Kesiediaan Mengonsumsi Tempoyak Kembali

Berdasarkan hasil dari Kuesioner, diperoleh data mengenai kesiediaan responden untuk mengonsumsi tempoyak kembali sebagai berikut.

Tabel 5. Kesiediaan Mengonsumsi Tempoyak Kembali

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	5	9,1%
2.	TS	14	25,5%
3.	S	26	47,3%
4.	SS	10	18,2%
Jumlah		55	100%

Pada pernyataan “Saya bersedia mengonsumsi tempoyak kembali di masa mendatang”, hasil penelitian menunjukkan bahwa 10 responden (18,2%) sangat setuju dan 26 responden (47,3%) setuju terhadap pernyataan tersebut. Sementara itu 14 responden (25,5%) tidak setuju dan 5 responden (9,1%) sangat tidak setuju. Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden masih memiliki kecenderungan untuk mengonsumsi tempoyak kembali di masa mendatang.

Dalam kerangka linguistik kognitif, temuan ini menunjukkan bahwa tempoyak tidak hanya dipahami sebagai makanan, tetapi sebagai pengalaman rasa yang khas. Dari data tersebut muncul metafora konseptual :

“Tempoyak adalah ketagihan rasa.”

Sesuai dalam kerangka teori Lakoff dan Johnson (1980), metafora ini menunjukkan adanya pemetaan konseptual yaitu domain sumber dan domain target. Dalam metafora ini, ranah target adalah tempoyak, sedangkan ranah sumber adalah ketagihan. Konsep “ketagihan” biasanya

digunakan untuk menggambarkan kondisi psikologis ketika seseorang mengalami dorongan berulang untuk menikmati sesuatu.

Secara kognitif, hal ini berkaitan dengan pengalaman indra pengecap (lidah) sebagai bagian dari panca indra. Lidah berperan sebagai indra utama dalam mengecap rasa, seperti asam, manis, dan gurih.

Tempoyak yang memiliki rasa fermentasi khas (asam dan kuat) memberikan stimulus yang unik pada lidah, sehingga memunculkan sensasi berbeda dibandingkan makanan biasa. Pengalaman rasa tersebut tidak hanya berhenti pada persepsi sensorik, tetapi juga memengaruhi kondisi emosional. Dalam banyak pengalaman manusia, rasa tertentu dapat memicu respons emosional, seperti rasa nyaman atau kepuasan. Hal inilah yang kemudian membentuk konseptualisasi “ketagihan”.

Dengan demikian, metafora ini menunjukkan bahwa tempoyak dipahami bukan hanya sebagai makanan, tetapi sebagai pengalaman rasa yang mampu menciptakan keterikatan sensorik dan emosional, sehingga mendorong keinginan untuk mengonsumsinya kembali.

3. Kontradiksi Selera

a. Menyukai Durian dan Tidak Menyukai Tempoyak

Berdasarkan hasil dari Kuesioner, diperoleh data mengenai responden yang menyukai durian dan tidak menyukai tempoyak sebagai berikut.

Tabel 6. Menyukai Durian dan Tidak Menyukai Tempoyak

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	14	25,5%
2.	TS	23	41,8%
3.	S	10	18,2%
4.	SS	8	14,5%
	Jumlah	55	100%

Pada pernyataan “Saya menyukai durian tetapi tidak menyukai tempoyak”, sebagian responden menunjukkan adanya

kecenderungan kontradiksi selera. Hal ini terlihat dari jumlah responden yang memilih sangat tidak setuju sebanyak 14 responden (25,5%) dan tidak setuju sebanyak 23 responden (41,8%). Namun, terdapat pula responden yang setuju sebanyak 10 responden (18,2%) dan sangat setuju sebanyak 8 responden (14,5%). Data ini menunjukkan bahwa meskipun mayoritas responden tidak mengalami kontradiksi selera, masih terdapat sebagian mahasiswa yang menyukai durian tetapi tidak menyukai tempoyak.

Dalam kerangka linguistik kognitif, temuan ini menunjukkan bahwa perubahan bentuk makanan melalui proses fermentasi dapat mengubah cara individu mengonseptualisasikan pengalaman rasa dan aroma. Dari data tersebut muncul metafora kons rehabilitaseptual:

“Tempoyak Adalah Objek Negosiasi Makna.”

Sesuai dalam kerangka teori Lakoff dan Johnson (1980), metafora ini menunjukkan adanya pemetaan konseptual yaitu domain sumber dan domain target. Dalam konteks ini, ranah target adalah tempoyak, sedangkan ranah sumber adalah negosiasi makna. Negosiasi makna mengacu pada proses kognitif ketika suatu objek tidak memiliki arti yang tetap secara langsung, melainkan melalui serangkaian penilaian, perbandingan, dan penyesuaian.

Adanya perbedaan sikap terhadap durian dan tempoyak menunjukkan bahwa tempoyak tidak dianggap sebagai kelanjutan langsung dari durian, tetapi sebagai entitas baru yang mengalami proses reinterpretasi. Ciri khas yang dimiliki tempoyak mendorong individu untuk meninjau kembali konsep mendasar yang telah ada sebelumnya.

Dalam kerangka ini, makna tempoyak bersifat dinamis dan tidak tunggal. Pemaknaan terbentuk melalui interaksi antara pengalaman, preferensi, dan cara berpikir individu, sehingga menghasilkan variasi dalam penerimaan.

Dengan demikian, tempoyak dipandang sebagai entitas baru yang maknanya dibentuk melalui proses negosiasi

kognitif, bukan sebagai perpanjangan langsung dari objek asalnya.

b. Menyukai Tempoyak dan Tidak Menyukai Durian

Berdasarkan hasil dari Kuesioner, diperoleh data mengenai responden yang menyukai tempoyak tetapi tidak menyukai durian sebagai berikut.

Tabel 7. Menyukai Tempoyak dan Tidak Menyukai Durian

No	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	STS	20	36,36%
2.	TS	29	52,73%
3.	S	4	7,27%
4.	SS	2	3,64%
Jumlah		55	100%

Pada pernyataan “Saya menyukai tempoyak tetapi tidak menyukai durian”, sebagian besar responden menunjukkan ketidaksetujuan, yaitu sebanyak 29 responden (52,73%) tidak setuju dan 20 responden (36,36%) sangat tidak setuju. Sementara itu, hanya 4 responden (7,27%) yang setuju dan 2 responden (3,64%) yang sangat setuju. Data ini menunjukkan bahwa kontradiksi selera jenis ini relatif jarang terjadi dibandingkan dengan kondisi sebelumnya.

Berdasarkan kerangka linguistik kognitif, temuan ini menunjukkan bahwa pengalaman, kebiasaan, dan konteks budaya dapat membentuk cara individu memahami suatu makanan, bahkan ketika bahan dasarnya tidak sesuai. Dari data tersebut muncul metafora konseptual: *“Tempoyak adalah rasa yang dipelajari.”* Sesuai dalam kerangka teori Lakoff dan Johnson (1980), metafora ini menunjukkan adanya pemetaan konseptual yaitu domain sumber dan domain target.

Pada metafora ini, ranah target adalah tempoyak, sedangkan ranah sumber adalah proses belajar. Konsep belajar merujuk pada proses bertahap dalam membangun pemahaman atau penerimaan terhadap sesuatu melalui pengalaman yang berulang. Kecenderungan terhadap tempoyak tidak selalu terbentuk secara

langsung, tetapi berkembang melalui interaksi yang berkelanjutan dengan objek tersebut. Tempoyak dianggap sebagai sesuatu yang pada mulanya mungkin terasa asing, namun kemudian dapat diterima seiring dengan meningkatnya familiaritas.

Jika dilihat dari konteks yang lebih luas, rasa tidak dipahami sebagai sesuatu yang bersifat tetap, melainkan sebagai hasil konstruksi yang terbentuk melalui pengalaman. Tempoyak kemudian dilihat sebagai entitas yang maknanya berkembang secara bertahap, bukan sebagai sesuatu yang langsung memiliki nilai positif atau negatif.

Dengan demikian, metafora ini menunjukkan bahwa penerimaan terhadap tempoyak merupakan hasil dari proses pembelajaran, yang melibatkan penyesuaian dan pembentukan preferensi secara bertahap.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa mahasiswa mengonseptualisasikan durian dan tempoyak melalui metafora konseptual yang mencerminkan pengalaman sensorik, emosional, dan kognitif. Durian secara domain dipersepsikan sebagai sumber kenikmatan sensorik yang menghadirkan pengalaman positif melalui rasa dan arom, sedangkan tempoyak dikonstruksi secara lebih kompleks, baik sebagai pengalaman sensorik yang intens maupun sebagai rasa yang terbentuk melalui proses pembelajaran. Temuan juga mengungkap adanya kontradiksi selera, yang menegaskan bahwa perubahan bentuk melalui fermentasi tidak hanya memengaruhi karakteristik fisik makanan, tetapi juga cara individu memaknai dan menerimanya.

Dengan demikian, persepsi terhadap makanan tidak bersifat tunggal atau objektif, melainkan merupakan hasil konstruksi kognitif yang dipengaruhi oleh pengalaman, kebiasaan, dan konteks budaya. Hasil penelitian ini memperkuat peran metafora konseptual dalam menjelaskan bagaimana individu memahami pengalaman kuliner tradisional dalam kerangka linguistik kognitif.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, A. A., Pujiyanti, A. S. dan Dharma, B. 2025. *Tinjauan pustaka: fermentasi durian, tempoyak sebagai pangan fungsional berbasis lokal. Bioprospek: Jurnal Ilmiah Biologi*. 17 (1): 35-41. <https://doi.org/10.30872/bp.v17i1.1552>
- Lakoff, G. dan Johnson, M. 1980. *Conceptual metaphor in everyday language. The Journal of Philosophy*. 77 (8): 453-486. <https://doi.org/10.2307/2025464>
- Lakoff, G. dan Johnson, M. 2003. *Metaphors we live by*. Chicago: *The University of Chicago Press*.
- Prayogi, I. dan Oktavianti, I.N. 2020. Mengetahui metafora dan metafora konseptual. Sasindo: *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*. 8 (1): 45-70. <https://doi.org/10.26877/sasindo.v8i1.6807>
- Segara, I. B. M. A. 2020. *Hubungan ranah sumber dan ranah target dalam ungkapan metaforis tentang pendidikan di media sosial X. Sphota: Jurnal Linguistik dan Sastra*. 16 (2): 89. <https://doi.org/10.36733/sphota.v16i2.8724>
- Singgih, B. P. P., Mariani, M. dan Salawati, U. 2025. *Analisis preferensi konsumen pembelian beras di Toko Ipul Pasar Bauntung Kota Banjarbaru. Frontier Agribisnis*. 9 (2): 101-110. <https://doi.org/10.20527/frontbiz.v9i2.15387>
- Streiner, D. L. 2003. *Starting at the beginning: an introduction to coefficient alpha and internal consistency. Journal of Personality Assessment*. 80 (1): 99-103.
- Sugiyono. 2017. *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tavakol, M. dan Dennick, R. 2011. *Making sense of Cronbach's alpha. International Journal of Medical Education*. 2: 53-55.
- Yusup, F. 2018. *Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*. 7 (1): 21-22. <https://doi.org/10.18592/tarbiyah.v7i1.2100>