

Volume: 12  
Nomor : 2  
Bulan : Mei  
Tahun : 2026

E-ISSN: 2656-940X  
P-ISSN: 2442-367X  
URL: [jurnal.ideaspublishing.co.id](http://jurnal.ideaspublishing.co.id)

## Makna Simbolik Sego Sambel Semanggi sebagai Identitas Budaya Kuliner Masyarakat Banyuwangi

Cici Arista Devi  
Daroe Iswatiningsih  
Universitas Muhammadiyah Malang  
Pos-el: [ciciarista@webmailumm.ac.id](mailto:ciciarista@webmailumm.ac.id)  
[iswatiningsihdaroe@gmail.com](mailto:iswatiningsihdaroe@gmail.com)

DOI: 10.32884/ideas.v12i2.2413

### Abstrak

Sego Sambel Semanggi merupakan kuliner tradisional khas Banyuwangi yang tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya masyarakat Osing. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan komponen kuliner Sego Sambel Semanggi serta mengungkap makna simbolik yang terkandung di dalamnya. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan antropologi budaya. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap owner UMKM Sego Semanggi Mbok Rewel di Banyuwangi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa komponen utama seperti nasi putih, sayur semanggi, dan sambal serih mengandung simbol kesederhanaan, kesejahteraan, kedekatan dengan alam, serta kearifan lokal masyarakat Banyuwangi. Variasi lauk seperti wader, belut, lele, udang, dan pepes juga merepresentasikan nilai ketekunan, keberanian, solidaritas, adaptasi, dan semangat hidup masyarakat Osing. Sego Sambel Semanggi tidak hanya menjadi kuliner tradisional, tetapi juga berfungsi sebagai representasi identitas budaya masyarakat Banyuwangi yang terus dipertahankan di tengah perkembangan modernisasi.

### Kata Kunci

Kuliner tradisional, makna simbolik, identitas budaya, masyarakat Osing, Banyuwangi

### Abstract

*Sego Sambel Semanggi is a traditional culinary heritage from Banyuwangi that functions not only as food but also as a representation of the cultural identity of the Osing community. This study aims to describe the culinary components of Sego Sambel Semanggi and reveal the symbolic meanings embedded within them. The research employed a qualitative descriptive method using cultural anthropology and semiotic approaches. Data were collected through observation, in-depth interviews, and documentation involving the owner of the Sego Semanggi Mbok Rewel MSME in Banyuwangi. The findings indicate that the main components, such as white rice, semanggi vegetables, and lemongrass sambal, symbolize simplicity, prosperity, closeness to nature, and local wisdom of the Banyuwangi community. Various side dishes, including wader fish, eel, catfish, shrimp, and pepes, represent values of perseverance, courage, solidarity, adaptability, and the spirit of life of the Osing people. Sego Sambel Semanggi is not merely a traditional cuisine but also serves as a representation of Banyuwangi cultural identity that continues to be preserved amid modernization.*

### Keywords

*Traditional culinary, symbolic meaning, cultural identity, Osing community, Banyuwangi*

### Pendahuluan

Indonesia memiliki keberagaman budaya yang sangat kaya, baik dalam bentuk material maupun nonmaterial. Kenekaragaman mencerminkan nilai penting dalam kehidupan

masyarakat serta mengandung makna yang luas, baik dalam penafsiran maupun sebagai wujud budaya lokal.

Salah satu daerah yang memiliki kekayaan budaya tersebut adalah Kabupaten Banyuwangi. Kabupaten yang terletak di ujung timur Pulau Jawa ini dikenal memiliki bentang alam yang beragam, mulai dari kawasan pegunungan hingga wilayah pesisir dengan garis pantai yang cukup panjang. Kondisi alam tersebut turut memengaruhi kehidupan sosial dan budaya masyarakatnya, termasuk dalam tradisi kuliner lokal yang berkembang di Banyuwangi.

Banyuwangi juga dikenal sebagai daerah yang masih mempertahankan tradisi dan budaya masyarakat Osing sebagai identitas lokal. Penggunaan bahasa Osing, tradisi adat, hingga kuliner tradisional masih dilestarikan oleh masyarakat setempat. Di tengah perkembangan modernisasi, berbagai upaya pelestarian budaya terus dilakukan melalui media informasi, festival budaya, maupun pengembangan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya daerah (Muktadir, 2025). Salah satu bentuk budaya yang tetap bertahan dan berkembang di masyarakat Banyuwangi adalah kuliner tradisional.

Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga menjadi media simbolik yang merepresentasikan nilai sosial dan budaya masyarakat. Dalam perspektif antropologi, makanan dipahami sebagai sistem tanda yang mengandung makna tertentu sesuai dengan konteks budaya yang melingkupinya (Perdana, 2025). Terdapat pula penelilita tentang, lotek rumahan tidak hanya dipahami sebagai produk kuliner tradisional, tetapi juga sebagai representasi kearifan lokal yang memadukan aspek rasa, aroma, tekstur, serta nilai-nilai budaya masyarakat Sunda dalam satu hidangan, (Susanto, 2025). Oleh karena itu, kajian terhadap kuliner tradisional menjadi relevan untuk mengungkap identitas budaya suatu masyarakat.

Penelitian budaya yang mengangkat tentang simbol dan pemaknaannya dalam sebuah tradisi masyarakat telah banyak dilakukan, misalnya pada tradisi pernikahan, kehamilan, kelahiran, maupun tradisi sosial seperti Bersih Desa dan tradisi lainnya. Dalam tradisi pernikahan, aspek simbol dan makna pada tradisi Mappacci masyarakat Bugis-Bone mengandung nilai-nilai religi, etika, moral, serta makna filosofis yang merupakan hasil pemikiran masyarakat secara kolektif (Khoiri, dkk, 2022). Kajian tersebut menunjukkan bahwa unsur budaya dalam kehidupan masyarakat tidak hanya dipahami sebagai praktik sosial semata, tetapi juga mengandung simbol-simbol yang merepresentasikan pandangan hidup dan identitas budaya masyarakat pendukungnya. Dengan demikian, pendekatan simbolik juga relevan digunakan dalam mengkaji tradisi kuliner sebagai bagian dari kebudayaan masyarakat.

Salah satu kuliner tradisional khas Banyuwangi adalah *Sego Sambel Semanggi*. Makanan ini dikenal sebagai kuliner sederhana masyarakat pedesaan yang menggunakan bahan dasar semanggi dan sambal sereh. Penggunaan bahan-bahan lokal tersebut menunjukkan adanya hubungan erat antara masyarakat dengan lingkungan alam di sekitarnya. Selain sebagai makanan sehari-hari, *sego sambel semanggi* juga mencerminkan nilai kesederhanaan, kebersamaan, dan kearifan lokal masyarakat Banyuwangi, khususnya masyarakat Osing.



Dalam perkembangan kontemporer, kuliner tradisional tidak hanya dipertahankan sebagai warisan budaya, tetapi juga berkembang menjadi bagian dari ekonomi kreatif. Salah satu contohnya adalah keberadaan *Warung Sego Semanggi Mbok Rewel* di Desa Banjarsari, Kabupaten Banyuwangi. Warung ini tidak hanya mempertahankan cita rasa tradisional, tetapi juga menghadirkan penamaan menu yang sarat makna filosofis. Penamaan tersebut menunjukkan bahwa kuliner dapat menjadi media representasi nilai kehidupan dan identitas budaya masyarakat.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa makanan tradisional menjadi wujud dari usaha sadar manusia memanfaatkan kekayaan alam diwilayanya, sehingga makanan telah menjadi komponen penting dalam kehidupan ini, selain sebagai penopang kehidupan, banyak pula digunakan sebagai simbolisme dalam kebudayaan. Seperti Jagung Bose yang berasal dari Provinsi NTT yang memiliki makna kesederhanaan, dan gambaran identitas masyarakat. Makanan dapat dijadikan sebagai sebuah nilai budaya, penanda identitas yang tersentralisasi, mendefinisikan kepribadian, kelas sosial, gaya hidup, peran dalam menghubungkan dari keluarga ke komunitas, kelompok etnis ataupun kebangsaan. (Fransiska, Rosalia Dkk 2025). Selain itu, makanan juga dapat menjadi sarana transmisi nilai dan identitas budaya (Chahyanto & Wulansari, 2018). Selain kuliner lokal Sego Sambel Mbok Rewel pernah dianalisis, dengan judul atrikel *Analisis Strategi Prioritas Bauran Pemasaran Usaha "Sego Semanggi Mbok Rewel" Di Desa Banjarsari Kabupaten Banyuwangi* (Kusumaningrum & Mutmainah, 2025). Nilai-nilai yang terkandung dalam tradisi kuliner mencerminkan kehidupan sosial masyarakat, baik dalam aspek spiritual, kebersamaan, maupun ekonomi. Sementara itu, tradisi Lempar Apem pada ritual Yaqowiyu di Jatinom, Klaten, menjadi simbol permohonan ampun dan harapan akan keberkahan (M.Ikshanudin, 2021). Ketiga contoh tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional kerap mengandung nilai sosial dan spiritual yang memperkuat identitas budaya masyarakat.

Meskipun tradisi kuliner merupakan bagian integral dari kehidupan budaya lokal, kajian yang secara khusus menyoroti *Sego sambel semanggi* sebagai objek utama dalam kerangka simbolisme budaya masih sangat terbatas. Kondisi ini menimbulkan celah dalam kajian kebudayaan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk (1) Mendeskripsikan komponen kuliner tradisional *Sego sambel semanggi* dan (2) Mendeskripsikan makna simbolik yang terkandung di dalam komponen utama nasi putih, sayur semanggi, sambel sereh dan komponen variasi lauk pauk. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian budaya, khususnya dalam memahami kuliner sebagai representasi identitas masyarakat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian budaya, khususnya mengenai kuliner tradisional sebagai representasi identitas masyarakat lokal.

## Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan dan kerangka teori antropologi budaya (Geertz, 2017). Pendekatan antropologi memungkinkan peneliti memahami makna simbolik *Sego*

*sambel semanggi* secara mendalam melalui pengalaman dan perspektif masyarakat yang terlibat dalam tradisi tersebut. Menurut (Moleong, 2013), penelitian kualitatif bertujuan memahami fenomena sosial dan budaya secara holistik berdasarkan konteks alamiah.

Lokasi penelitian berada di Dusun Watu Ulo, Bakungan, Kec. Glagah, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur karena wilayah ini terdapat UMKM yang masih mempertahankan kuliner tradisional *Sego sambel semanggi* sebagai warisan kuliner lokal budaya. Sumber data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer berupa tuturan informan, hasil observasi serta dokumentasi unsur komponen kuliner *Segi Sambel Semanggi* seperti komponen utama nasi putih, sayur semanggi, sambel serih dan variasi lauk pauk meliputi wader, belut, pepes cumi, pepes ikan laut, pepes ayam, lele, dan udang.

Subjek penelitian meliputi tokoh masyarakat, sesepuh desa, dan *owner Segi Sambel Mbok Rewel* Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Teknik observasi dan wawancara mendalam digunakan untuk memperoleh data mengenai makna komponen kuliner *Sego sambel semanggi Banyuwangi* dilakukan untuk menggali makna simbolik komponen kuliner *Sego sambel semanggi* seperti komponen utama nasi putih, sayur semanggi, sambel serih dan variasi lauk pauk meliputi wader, belut, pepes cumi, pepes ikan laut, pepes ayam, lele, dan udang. Dokumentasi digunakan untuk merekam data visual, catatan lapangan, serta arsip yang mendukung hasil penelitian.

Teknik analisis data menggunakan model (Miles et al., 2014)) yang meliputi tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan simpulan. Pada tahap reduksi data, peneliti mengelompokkan komponen kuliner *sego sambel semanggi* berdasarkan kategori simbolik dan nilai budaya. Tahap penyajian data dilakukan dalam bentuk tabel *coding*, deskripsi naratif, dan interpretasi simbolik. Tahap akhir berupa penarikan simpulan dilakukan dengan menafsirkan hubungan antara bentuk *ubo rampe*, makna simbolik, dan sistem nilai budaya masyarakat. Secara teoretis, analisis data didasarkan pada teori antropologi simbolik Clifford Geertz, (Koentjaraningrat, 2009) untuk menafsirkan komponen kuliner *Sego Sambel Semanggi* sebagai sistem simbol budaya yang merepresentasikan makna dan identitas budaya masyarakat Banyuwangi Jawa Timur.

### Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi lapangan menunjukkan bahwa kuliner *Sego Sambel Semanggi* memiliki komponen kuliner yang khas dan makna simbolik yang bernilai budaya. Uraian berikut menyajikan pembahasan secara sistematis berdasarkan temuan tersebut.

### Hasil

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi lapangan bersama tokoh masyarakat, sesepuh desa, dan *owner Segi Sambel Mbok Rewel*, ditemukan bahwa *Sego Sambel Semanggi* memiliki komponen kuliner khas yang merepresentasikan identitas budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Komponen utama terdiri atas nasi putih, sayur semanggi, dan sambal serih, sedangkan komponen pendukung berupa variasi lauk seperti wader, belut, lele, udang, pepes ayam, pepes cumi, dan pepes ikan laut.



Penyajian Sego Sambel Semanggi dilakukan secara sederhana menggunakan nasi putih hangat yang disajikan bersama sayur semanggi rebus dan sambal sereh bercita rasa pedas khas Banyuwangi. Aroma sambal sereh tercium kuat karena penggunaan sereh segar yang dihaluskan bersama cabai dan bumbu tradisional lainnya. Komposisi tersebut menghasilkan rasa pedas, gurih, dan segar yang menjadi ciri khas kuliner masyarakat Banyuwangi.

Selain komponen utama, variasi lauk menjadi pelengkap penting dalam penyajian Sego Sambel Semanggi. Lauk wader disajikan dalam bentuk ikan kecil goreng kering, belut digoreng hingga renyah, sedangkan lele dan udang diolah dengan cita rasa pedas gurih. Pepes ayam, pepes cumi, dan pepes ikan laut dimasak menggunakan daun pisang sehingga menghasilkan aroma rempah yang khas. Variasi lauk tersebut menunjukkan pemanfaatan sumber daya lokal yang berasal dari lingkungan agraris dan pesisir masyarakat Banyuwangi.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pemilihan bahan makanan tidak dilakukan secara acak, melainkan didasarkan pada kebiasaan masyarakat Osing dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Sayur semanggi diperoleh dari area persawahan, sedangkan ikan dan hasil laut mencerminkan kedekatan masyarakat Banyuwangi dengan wilayah perairan dan pesisir. Dengan demikian, Sego Sambel Semanggi tidak hanya menjadi makanan tradisional, tetapi juga merepresentasikan pola kehidupan masyarakat Banyuwangi yang dekat dengan alam dan lingkungan lokalnya. Untuk mempermudah mendeskripsikan hasil temuan berikut peneliti tampilkan tabel 1. Komponen dan makna simbolik kuliner tradisional Sego Sembel Semanggi.

Tabel 1

Komponen dan Makna Simbolik Kulier Tradisional Sego Sembel Semanggi

No	Kategori Komponen	Jenis Komponen	Makna Simbolik
1	Komponen Utama	Nasi Putih (KU-D01)	<i>Sego</i> atau nasi putih sebagai makanan pokok melambangkan kehidupan, kesejahteraan, dan keberlangsungan hidup masyarakat agraris.
		Sayur Semanggi (KU-D02)	menunjukkan keterkaitan kuliner ini dengan budaya agraris masyarakat Banyuwangi
		Sambal Sereh (KU-D03)	Kedekatan manusia dengan alam dan pemanfaatan sumber daya lokal, warna hijau semanggi melambangkan kesuburan, kehidupan, dan keberlanjutan hidup masyarakat agraris Banyuwangi
2	Komponen Lauk	Wader (KL-D01)	keberanian, ketegasan, dan karakter masyarakat Banyuwangi yang dinamis
		Belut (KL-D02)	kecil-kecil jadi kekuatan” yang menggambarkan ketekunan dan kebersamaan.
		Belut (KL-D02)	Lincah Rezeki”, belut dikenal

Lele (KL-D03)	sebagai hewan yang lincah, gesit, dan sulit ditangkap. Hal ini melambangkan keuletan masyarakat Banyuwangi dalam mencari rizki bahwa rizki harus di kejar tanpa rasa malas “Tahan Ujian” merepresentasikan kemampuan bertahan dalam berbagai keadaan kehidupan
Udang (KL-D04)	Lompat Lebih Jauh” mencerminkan keberanian dalam mengambil peluang simbol optimisme dan kemajuan hidup
Pepes ayam (KL-D05)	“Rasa Rumah, Penuh Kehangatan”, melambangkan kehangatan keluarga, kedekatan sosial, dan keharmonisan dalam kehidupan masyarakat
Pepes cumi (KL-D06)	“Ikuti Arus, Tetap Arah”. Cumi hidup di laut, fleksibel mengikuti arus. Hidup boleh mengikuti keadaan, tapi tetap punya tujuan.
Pepes ikan laut (KL-D07)	Pepes Ikan Laut “Tenang Seluas Laut” Ikan laut hidupnya sangat luas dilautan ,tapi pepes dimasak dengan tenang. Lauk pauk ini merepresentasikan walau hidup luas dan penuh tantangan, tetap jalani dengan hati yang tenang.

## Pembahasan

Berikut adalah pembahasan dari hasil temuan penelitian tentang komponen dan makna simbolik kuliner tradisional *Sego Sembel Semanggi* Banyuwangi Jawa Timur.

### *Komponen Kuliner Tradisional Sego Sambel Semanggi*

Komponen Kuliner *sego sambel semanggi* menampilkan konfigurasi sajian makanan yang tersusun secara simbolik dan sarat makna budaya. Dalam perspektif antropologi simbolik (Koentjaraningrat, 2009) bentuk makanan dalam ritual dipahami sebagai simbol yang dapat “dibaca” sebagai teks budaya. Oleh karena itu wujud fisik komponen kuliner *sego sambel semanggi* menjadi representasi konkret dari sistem makna yang hidup dalam masyarakat.

*Sego sambel semanggi* merupakan kuliner tradisional khas Banyuwangi yang memiliki komposisi sederhana, yaitu nasi sebagai komponen utama, semanggi sebagai bahan sayuran, serta sambal sereh sebagai pelengkap namun menjadi instrumen kunci menanda khas makanan khas tradisional Banyuwangi. Struktur komponen ini tidak hanya menunjukkan



susunan bahan makanan, tetapi juga merepresentasikan pola konsumsi masyarakat yang berbasis pada sumber daya lokal dan lingkungan agraris.

Nasi sebagai makanan pokok memiliki kedudukan penting dalam kehidupan masyarakat Banyuwangi. Dalam budaya agraris, nasi tidak sekadar berfungsi sebagai sumber energi, tetapi juga sebagai simbol kesejahteraan dan keberlangsungan hidup. Keberadaan nasi dalam *sego sambel semanggi* menunjukkan bahwa kuliner ini tidak terlepas dari sistem pertanian yang menjadi dasar kehidupan masyarakat (Koentjaraningrat, 2009).

Sayur semanggi sebagai bahan utama mencerminkan kedekatan masyarakat dengan alam. Tanaman ini tumbuh secara alami di area persawahan dan mudah diperoleh oleh masyarakat pedesaan khususnya daerah Osing Banyuwangi. Penggunaan semanggi menunjukkan adanya kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia di lingkungan sekitar. Hal ini sejalan dengan pandangan (Geertz, 2017) yang menyatakan bahwa praktik budaya masyarakat sering kali mencerminkan hubungan simbolik dengan lingkungan alamnya.

Sambal sereh sebagai pelengkap memberikan identitas rasa yang khas dalam kuliner ini. Sereh yang biasanya hanya berfungsi sebagai bumbu tambahan justru menjadi unsur penting dalam membentuk karakter rasa. Tanaman batang aromatik justru menambah ikonik kuliner lokal Banyuwangi. Hal ini menunjukkan bahwa dalam budaya kuliner masyarakat Banyuwangi, unsur sederhana dapat memiliki peran signifikan dalam menciptakan keunikan. Dengan demikian, komposisi *sego sambel semanggi* tidak hanya bersifat material, tetapi juga mengandung nilai budaya yang mencerminkan kesederhanaan dan kreativitas masyarakat. Selain itu terdapat variasi lauk pauk khas daerah Banyuwangi yang menambah kekhasan makanan lokal tersebut seperti wader, belut, pepes cumi, pepes ikan laut, pepes ayam, lele, dan udang.

### ***Makna Simbolik Komponen Kuliner Tradisional Sego Sambel Semanggi***

Makna simbolik komponen kuliner tradisional *sego sambel semanggi* dapat dipahami sebagai jaringan simbol yang merepresentasikan pandangan hidup, keyakinan, serta penciri kebudayaan masyarakat. Dalam perspektif antropologi simbolik (Koentjaraningrat, 2009) setiap unsur budaya dipandang sebagai simbol yang mengandung makna dan berfungsi sebagai sarana untuk menafsirkan realitas sosial. Dengan demikian, *sego sambel semanggi* sebagai “teks budaya” yang dapat dibaca melalui tradisi kuliner masyarakat setempat.

Makna simbolik utama kuliner tersebut yaitu sego atau nasi putih (KU-D01) sebagai makanan pokok melambangkan kehidupan, kesejahteraan, dan keberlangsungan hidup masyarakat agraris. Dalam budaya masyarakat Jawa dan Osing Banyuwangi, nasi memiliki kedudukan penting karena berkaitan dengan hasil pertanian dan simbol kemakmuran hidup. Kehadiran nasi dalam *Sego sambel semanggi* menunjukkan keterkaitan kuliner ini dengan budaya agraris masyarakat Banyuwangi.

Sayur semanggi (KU-D02) sebagai bahan utama mencerminkan kedekatan manusia dengan alam dan pemanfaatan sumber daya lokal. Tanaman semanggi tumbuh secara alami di area persawahan sehingga penggunaannya menunjukkan adanya kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan lingkungan sekitar. Selain itu, warna hijau semanggi melambangkan

kesuburan, kehidupan, dan keberlanjutan hidup masyarakat agraris Banyuwangi.

Sambal sereh (KU-D03) menjadi unsur penting yang membentuk identitas rasa khas kuliner *Sego sambel semanggi*. Rasa pedas dan aroma sereh yang kuat melambangkan keberanian, ketegasan, dan karakter masyarakat Banyuwangi yang dinamis. Sereh sebagai rempah aromatik juga memiliki makna simbolik berupa kesederhanaan yang memiliki nilai penting dalam kehidupan. Hal tersebut menunjukkan bahwa bahan sederhana dapat menghasilkan cita rasa yang khas dan bernilai budaya tinggi.

Tanaman semanggi dan sereh merepresentasikan kondisi masyarakat Osing Banyuwangi sebagai petani sangat dekat dengan alam agraris. Hasil makanan mereka olah dari ketahanan lokal di daerah Banyuwangi yang tumbuh subur dan melimpah.

Makna simbolik juga tercermin dalam variasi lauk yang disajikan. *Sego semanggi wader*, wader (KL-D01) memiliki filosofi “kecil-kecil jadi kekuatan” yang menggambarkan ketekunan dan kebersamaan. Ikan wader yang berukuran kecil dimaknai sebagai simbol bahwa sesuatu yang sederhana dapat menjadi kekuatan apabila dilakukan secara bersama-sama dan konsisten.

*Sego semanggi belut*, belut (KL-D02) melambangkan “Lincah Rezeki”, belut dikenal sebagai hewan yang lincah, gesit, dan sulit ditangkap. Hal ini melambangkan keuletan masyarakat Banyuwangi dalam mencari rizki bahwa rizki harus di kejar tanpa rasa malas.

Sementara itu, *sego semanggi lele*, lele (KL-D03), “Tahan Ujian” merepresentasikan kemampuan bertahan dalam berbagai keadaan kehidupan. Lele merupakan hewan yang mampu hidup disegala medan pada air keruh sekalipun. Lele dipahami sebagai simbol adaptasi dan ketahanan hidup masyarakat Banyuwangi.

*Sego semanggi udang*, udang (KL-D04) “Lompat Lebih Jauh” mencerminkan keberanian dalam mengambil peluang dan berkembang menuju kehidupan yang lebih baik. Udang yang bergerak aktif dimaknai sebagai simbol optimisme dan kemajuan hidup.

Adapun *sego semanggi pepes ayam*, pepes ayam (KL-D05) “Rasa Rumah, Penuh Kehangatan”, melambangkan kehangatan keluarga, kedekatan sosial, dan keharmonisan dalam kehidupan masyarakat. Demikian juga dengan *sego semanggi pepes cumi*, pepes cumi (KL-D06) “Ikuti Arus, Tetap Arah”. Cumi hidup di laut, fleksibel mengikuti arus. Hidup boleh mengikuti keadaan, tapi tetap punya tujuan. Masyarakat Banyuwangi jangan mudah terbawa arus harus mampu mempertahankan tradisi budaya.

Berbeda dengan *sego semanggi pepes ikan laut*, pepes ikan laut (KL-D07) “Tenang Seluas Laut” Ikan laut hidupnya sangat luas dilautan ,tapi pepes dimasak dengan tenang. Lauk pauk ini merepresentasikan walau hidup luas dan penuh tantangan, tetap jalani dengan hati yang tenang.



Gambar 1. Penyajian Sego Sambel Semanggi

Sumber: <https://www.tiktok.com/@ixxaxxr/photo/7542446650439109944>

Secara keseluruhan, komponen kuliner *Sego sambel semanggi* merepresentasikan filosofi hidup masyarakat Banyuwangi yang sederhana namun kuat. Perpaduan antara nasi, semanggi, sambal serih, yang pedas melambangkan dinamika kehidupan dan semangat masyarakat Banyuwangi yang kuat. Rasa pedas dalam kuliner lokal Banyuwangi menjadi identitas budaya yang mencerminkan keberanian dan ketegasan karakter masyarakatnya. Aroma khas sambal serih juga berfungsi sebagai penanda identitas lokal Banyuwangi yang membedakan kuliner ini dengan makanan daerah lain. Berbagai lauk tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol nilai budaya masyarakat Osing seperti kesederhanaan, solidaritas, ketekunan, keberanian, dan kedekatan dengan alam. Temuan ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat dipahami sebagai sistem tanda yang merepresentasikan identitas budaya masyarakat Banyuwangi.

Temuan ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa makanan memiliki makna simbolik yang berkaitan dengan nilai sosial dan budaya masyarakat (Chahyanto & Wulansari, 2018). Dengan demikian, *Sego sambel semanggi* dapat dipahami sebagai sistem tanda yang merepresentasikan nilai-nilai kehidupan masyarakat Banyuwangi.

Dalam konteks yang lebih luas, makna simbolik tersebut juga berfungsi sebagai representasi identitas budaya masyarakat Osing. Nilai kesederhanaan, ketekunan, dan kedekatan dengan alam tercermin dalam setiap aspek kuliner ini. Menurut (Hall, 1997), identitas budaya dibentuk melalui proses representasi yang berlangsung dalam praktik sosial. Oleh karena itu, *sego sambel semanggi* tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga menjadi simbol identitas budaya yang hidup dan terus berkembang dalam masyarakat.

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, *Sego Sambel Semanggi* merupakan kuliner tradisional khas Banyuwangi, tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga memiliki makna simbolik yang dapat merepresentasikan identitas budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Komponen utama seperti nasi putih, sayur semanggi, dan sambal serih mencerminkan nilai kesederhanaan, kesejahteraan, kedekatan dengan alam, serta kearifan lokal masyarakat agraris Banyuwangi. Penggunaan bahan-bahan lokal menunjukkan hubungan erat masyarakat dengan lingkungan alam sekitarnya.

Selain itu, variasi lauk pauk seperti wader, belut, lele, udang, pepes ayam, pepes cumi, dan pepes ikan laut mengandung filosofi kehidupan yang menggambarkan nilai ketekunan,

keberanian, solidaritas, kemampuan beradaptasi, dan semangat hidup masyarakat Banyuwangi. Makna simbolik tersebut menunjukkan bahwa setiap komponen dalam *Sego Sambel Semanggi* tidak hanya memiliki fungsi konsumtif, tetapi juga menjadi media representasi nilai sosial dan budaya masyarakat.

Melalui pendekatan antropologi simbolik, penelitian ini menunjukkan bahwa *Sego Sambel Semanggi* dapat dipahami sebagai sistem simbol budaya yang merepresentasikan identitas masyarakat Osing Banyuwangi. Kuliner tradisional ini menjadi bentuk pelestarian budaya lokal yang tetap bertahan dan berkembang di tengah arus modernisasi serta berperan dalam memperkuat identitas budaya masyarakat Banyuwangi.

### Daftar Rujukan

- Chahyanto, B. A., & Wulansari, A. (2018). *Nutrition Aspects and Symbolic Meaning of Food Taboos on Pregnant Women in Indonesia*.
- Fransiska Modhe Dua, Rosalia Neonbeni, D. (2025). *Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya di Era Globalisasi*. 10.
- Geertz, C. (2017). *The Interpretation of Cultures* (3rd Edition). Basic Books.
- Hall, S. (Ed. ). (1997). *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. Sage Publications.
- Khoiri, Annisauf Fadlilah; Iswatingsih Daroe, S. (2022). Analisis Tanda Pada Adat Pernikahan Masyarakat. *Lingua Franca: Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Pengajaran*, 133–143.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Rineka Cipta.
- Kusumaningrum, K., & Mutmainah, D. (2025). *Analisis Strategi Prioritas Bauran Pemasaran Usaha “ Sego Semanggi Mbok Rewel ” Di Desa Banjarsari Kabupaten Banyuwangi Penjualan Tahunan*. 2, 1–19.
- M.ikshanudin, M. (2021). *Simbol dan Makna Ritual Yaqowiyu di Jatinom Klaten*. 12(November). <https://doi.org/10.36276/mws.v12i2.211>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3 (ed.)). SAGE Publications.
- Moleong. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Muktadir, M. K. (2025). Identitas Budaya Lokal dalam Pencak Sumping Banyuwangi. *Prosiding Konferensi Nasional Mahasiswa Sejarah Peradaban Islam (KONMASPI)*, 2(November).
- Perdana, F. (2025). *Pengetahuan Lokal Banyuwangi dalam Program Kuliner Kompas TV*. 32(1), 62–78. <https://doi.org/10.14710/humanika.v32i1.72273>
- Susanto, S. D. (2025). *Lotek Rumahan sebagai Representasi Kearifan Lokal Kuliner Tradisional Jawa Barat: Analisis Komparatif dengan Gado-Gado*. 11, 215–224. <https://doi.org/10.32884/ideas.v11i4.2394>
- Chahyanto, B. A., & Wulansari, A. (2018). *Nutrition Aspects and Symbolic Meaning of Food Taboos on Pregnant Women in Indonesia*.
- Fransiska Modhe Dua, Rosalia Neonbeni, D. (2025). *Peran Makanan Tradisional Dalam Mempertahankan Identitas Budaya di Era Globalisasi*. 10.

- Geertz, C. (2017). *The Interpretation of Cultures* (3rd Edition). Basic Books.
- Hall, S. (Ed. ). (1997). *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. Sage Publications.
- Khoiri, Annisauf Fadlilah; Iswatingsih Daroe, S. (2022). Analisis Tanda Pada Adat Pernikahan Masyarakat. *Lingua Franca: Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Pengajaran*, 133–143.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Rineka Cipta.
- Kusumaningrum, K., & Mutmainah, D. (2025). *Analisis Strategi Prioritas Bauran Pemasaran Usaha “ Sego Semanggi Mbok Rewel ” Di Desa Banjarsari Kabupaten Banyuwangi Penjualan Tahunan*. 2, 1–19.
- M.ikshanudin, M. (2021). *Simbol dan Makna Ritual Yaqowiyu di Jatinom Klaten*. 12(November). <https://doi.org/10.36276/mws.v12i2.211>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3 ed.). SAGE Publications.
- Moleong. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Muktadir, M. K. (2025). Identitas Budaya Lokal dalam Pencak Sumping Banyuwangi. *Prosiding Konferensi Nasional Mahasiswa Sejarah Peradaban Islam (KONMASPI)*, 2(November).
- Perdana, F. (2025). *Pengetahuan Lokal Banyuwangi dalam Program Kuliner Kompas TV*. 32(1), 62–78. <https://doi.org/10.14710/humanika.v32i1.72273>
- Susanto, S. D. (2025). *Lotek Rumahan sebagai Representasi Kearifan Lokal Kuliner Tradisional Jawa Barat: Analisis Komparatif dengan Gado-Gado*. 11, 215–224. <https://doi.org/10.32884/ideas.v11i4.2394>

