

NAMA-NAMA WARUNG GUDEG DI KOTA YOGYAKARTA

NAMES OF GUDEG STALLS IN YOGYAKARTA CITY

Ilma Zulfa

Magister Linguistik, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada
Jalan Sosiohumaniora, Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia
Pos-el: ilmazulfa1999@mail.ugm.ac.id

(Naskah diterima tanggal 3 Oktober 2024, terakhir diperbaiki tanggal 29 Desember 2025,
disetujui tanggal 31 Desember 2025)

DOI: <https://doi.org/10.26499/wdprw.v53i2.1913>

Abstract

Gudeg is the iconic food of Yogyakarta. There are many gudeg culinary businesses in Yogyakarta, ranging from small and medium enterprises. The naming of gudeg stalls in Yogyakarta is usually a representation of the stall owner's name or related to marketing strategies to attract buyers. The purpose of this study is to describe the meaning contained in the naming of gudeg stalls in Yogyakarta and the factors behind the names of the gudeg stalls. There are 35 data on the names of gudeg stalls in Yogyakarta. The theory used in this research is onomastika according to Hough. This research uses descriptive qualitative method, which analyzes the relationship between names and meanings in naming gudeg stalls in Yogyakarta. The results of this study show that the names of gudeg stalls in Yogyakarta are classified based on ownership, location, presentation, seller characteristics and food characteristics. The naming of gudeg stalls in Yogyakarta has its own category according to the culture and social context found in the community.

Keywords: *stall names; meaning; gudeg Yogyakarta*

Abstrak

Gudeg merupakan makanan yang menjadi ikon kota Yogyakarta. Banyak pelaku usaha kuliner gudeg di Yogyakarta, baik usaha kecil maupun menengah. Penamaan warung gudeg di Yogyakarta biasanya merupakan representasi dari nama pemilik warung atau berkaitan dengan strategi pemasaran untuk menarik perhatian pembeli. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan makna yang terkandung dalam penamaan warung gudeg di Yogyakarta dan faktor-faktor yang melatarbelakangi nama-nama warung gudeg tersebut. Terdapat 35 data nama warung gudeg di Yogyakarta. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah onomastika menurut Hough. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu menganalisis antara hubungan relasi nama-nama dan makna dalam penamaan warung gudeg di Yogyakarta. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nama-nama pada warung gudeg di Yogyakarta digolongkan berdasarkan kepemilikan, lokasi, penyajian, karakteristik penjual, dan ciri khas pada makanan. Penamaan warung gudeg di Yogyakarta mempunyai kategori tersendiri sesuai dengan budaya dan konteks sosial yang terdapat dalam masyarakat tersebut.

Kata-Kata Kunci: nama warung; makna; gudeg Yogyakarta

1. Pendahuluan

Yogyakarta merupakan salah satu tempat tujuan wisata di Indonesia. Kota Yogyakarta terkenal dengan sebutan kota istimewa. Status istimewa yang dimiliki daerah ini berhubungan dengan sejarah berdirinya. Yogyakarta merupakan pusat budaya Jawa, yang dibuktikan dengan keberadaan istana sultan dan sistem pemerintahan kesultanan yang berlaku. Dikutip dalam Dinas Perpustakaan dan Arsip Daerah Istimewa Yogyakarta (2018) Kota Yogyakarta kaya dengan beberapa predikat yang dimiliki, baik dari sejarah maupun potensinya, seperti sebagai kota pelajar, kota kebudayaan, kota perjuangan, dan kota pariwisata. Selain terkenal dengan empat potensi yang ada, Yogyakarta juga terkenal dengan wisata kulinernya. Kuliner di Yogyakarta tidak kalah dengan daerah lainnya, adapun kuliner Yogyakarta yang khas adalah gudeg, bakpia, dan sate klathak.

Kuliner Yogyakarta yang menjadi tujuan utama para wisatawan saat berkunjung ke kota ini adalah gudeg Yogyakarta. Gudeg merupakan makanan yang menjadi ikon kota Yogyakarta. Gudeg dibuat dengan bahan utama *gori* (bahasa Jawa) atau nangka muda. Gudeg berasal dari bahasa Jawa yaitu *hangudek* berarti proses mengaduk. Memasak gudeg membutuhkan waktu yang cukup lama. Gudeg dimasak dengan campuran bumbu yang beragam seperti gula aren, santan, dan rempah-rempah lainnya, yaitu bawang merah, bawang putih, lengkuas, kemiri, daun salam, biji ketumbar, dan daun jati. Daun jati memberikan warna coklat kemerahan alami pada gudeg.

Banyak pelaku usaha kuliner gudeg di Yogyakarta, mulai dari usaha kecil dan menengah sampai pelaku usaha yang sudah memiliki beberapa cabang warung gudeg baik di Yogyakarta maupun di luar daerah Yogyakarta. Penamaan nama wa-

rung Gudeg di Yogyakarta cukup bervariasi. Nama dari penamaan warung gudeg tersebut bisa menjadi penanda sesuatu. Nama-nama tersebut merupakan bagian bahasa yang tidak hanya lambang-lambang huruf semata, tetapi juga mengacu pada objek tertentu. Objek tersebut memiliki makna yang tersembunyi di dalam bahasa (Barthes, 1986). Penamaan warung gudeg di Yogyakarta merupakan representasi dari nama pemilik warung atau berkaitan dengan strategi pemasaran untuk menarik perhatian pembeli. Tak heran jika terdapat beberapa warung gudeg yang mempunyai jumlah penggemar yang cukup banyak.

Nama warung gudeg di Yogyakarta sangat beragam seperti *gudeg bromo bu tekluk* yang penamaannya berdasarkan kebiasaan penjual gudeg. Kata *tekluk* adalah bahasa Jawa yang berarti terkantuk hingga tertunduk. Warung gudeg ini buka pada waktu malam hari, sehingga penjual sering terkantuk di malam hari. Warung gudeg lainnya adalah *warung gudeg mbak pirang*, penamaan warung gudeg ini berdasarkan ciri penjual gudeg yang mempunyai rambut berwarna pirang. Nama dan penamaan mempunyai kategori tersendiri sesuai dengan budaya dan konteks sosial yang terdapat dalam masyarakat tersebut (Erikha, Fajar, dan Multamia, 2016) Penamaan warung gudeg di Yogyakarta tidak hanya mengandung nama dalam bahasa semata, tetapi nama warung gudeg tersebut juga menjadi bagian dari masyarakat dan budaya di Yogyakarta. Pemberian nama pada warung gudeg di Yogyakarta sangat beragam. Nama-nama tersebut sangat menarik untuk dikaji. Terdapat beberapa penelitian sejenis yang meneliti tentang nama-nama suatu usaha.

Penelitian yang pertama berjudul *Semantic Relations of Soto Headed Attributive Noun Phrases in Indonesian* yang ditulis oleh Wijana (2018) yang terbit dalam *Inter-*

national Journal of Languages, Literature and Linguistics. Artikel ini membahas mengenai hubungan semantik dengan frasa penamaan soto dalam bahasa Indonesia. Terdapat 42 data penamaan soto yang disajikan. Hasil penelitian ini menunjukkan hubungan semantik yang diungkapkan dalam penamaan soto adalah tempat asal, bahan, dan cara penyajian. Sedangkan dalam penamaan restoran soto berdasarkan kepemilikan, identitas, lokasi, efek, dan tampilan dan waktu pembukaan. Hubungan semantik merupakan refleksi dari budaya yang saling berkaitan.

Penelitian selanjutnya berjudul *Analisis Penamaan Tempat Usaha di Lingkungan Universitas Muhammadiyah Malang (Kajian Semantik)* yang ditulis oleh Ambarwati (2020) dalam *Prosiding Seminar Bahasa dan Sastra Indonesia (Senasbasa)*. Tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan dari bentuk, jenis, serta latar belakang dari penamaan tempat usaha. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penamaan tempat usaha serta latar belakang julukannya berdasarkan sifat khas, penyebutan bagian, nama pemilik, tempat asal, dan pembedakan.

Penelitian selanjutnya berjudul *Penamaan Tempat Usaha di Tangerang Selatan: Kajian Semantik* yang ditulis oleh Sugiyo, Aisyah, dan Mubarak (2023) yang terbit pada jurnal *Semantik*. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan penamaan tempat usaha di Tangerang Selatan. Penelitian ini menggunakan teori penamaan Chaer. Hasil dari penelitian ini ditemukan terdapat 35 data nama tempat usaha, yang mengandung makna gramatikal, makna leksikal, dan makna konotasi. Nama pada tempat usaha tersebut didominasi oleh nama pemilik tempat usaha.

Penelitian selanjutnya berjudul *Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas di D.I. Yogyakarta* yang ditulis oleh Nurjanah

(2023) yang terbit di jurnal *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan makna dan alasan penamaan nama makanan khas Yogyakarta. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat jenis makna antara lain makna denotatif, makna referensial, dan makna asosiatif pada nama makanan khas Yogyakarta. Faktor yang melatarbelakangi nama tersebut yaitu peniruan bunyi, tempat asal, bahan, keserupaan, dan pembedakan.

Penelitian terakhir berjudul *Penamaan Tempat Usaha dan Implikasi Pada Eksistensi Unit Usaha di Kota Padang: Kajian Semantik* yang ditulis oleh Septiani dan Isnanda (2024) yang terbit pada *Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*. Teori yang digunakan adalah Chaer. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan pemaknaan, sebab, dan mendeskripsikan implikasi penamaan pada unit usaha di Kota Padang, Sumatera Barat. Terdapat 50 data nama tempat usaha. Hasil dari penelitian ini menunjukkan berdasarkan makna dan penamaan yang unik dapat menunjang minat konsumen terhadap produk yang ditawarkan.

Studi mengenai nama dan penamaan dikenal dengan istilah onomastika. Onomastika merupakan bagian dari semantik. Hough dalam Erikha dan Multamia (2016) menjelaskan bahwa nama-nama merupakan sentral dalam suatu kajian bahasa yang dikomunikasikan sesama manusia. Nama dan penamaan mempunyai kategori tersendiri sesuai dengan budaya dan konteks sosial yang terdapat dalam masyarakat tersebut. Nama tidak hanya dimiliki oleh ilmu bahasa, tetapi nama menjadi bagian dari masyarakat dan budaya.

Pemberian nama, membuat rujukan terhadap seorang individu maupun tempat yang lekat dengan makna pada nama

tersebut. Sering kali nama digunakan sebagai salah satu upaya dalam mengontrol lingkungan, penanda jejak eksistensi, ataupun membuat bagian tersendiri dari suatu kebudayaan (Erikha dan Multamia, 2016).

Dari beberapa penelitian terdahulu, belum ada yang meneliti tentang nama-nama warung gudeg di Yogyakarta, sehingga penelitian mengenai nama-nama warung gudeg di Yogyakarta ini penting untuk dilakukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan makna-makna yang terkandung dalam penamaan warung gudeg di Yogyakarta dan faktor-faktor yang melatarbelakangi penamaan warung gudeg tersebut.

2. Metode

Jenis penelitian ini masuk ke dalam deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif berdasar pada fakta yang ada, sehingga hasil penelitian ini sesuai dengan apa yang ada (Sudaryanto, 1988). Adapun tujuan dari penelitian deskriptif yaitu untuk membuat gambaran secara sistematis, dan akurat tentang suatu data (Djajasudarma, 2010).

Data penelitian ini adalah nama-nama warung gudeg di Yogyakarta, terdapat 35 data penamaan warung gudeg di Yogyakarta. Sumber data diperoleh melalui studi literatur mengenai nama-nama warung gudeg Yogyakarta yang didapatkan dari penelusuran di internet.

Data dalam penelitian ini dikumpulkan dengan menggunakan teknik catat. Data yang ada, kemudian dicatat. Teknik catat dilakukan dengan mencatat hasil penyimpulan dalam kartu data (Kesuma, 2007).

Analisis data penelitian nama-nama warung gudeg di Yogyakarta ini dengan analisis deskriptif kualitatif, yang terdiri dari tiga alur kegiatan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles dan Huberman, 1992). Setelah data

mengenai nama-nama warung gudeg di Yogyakarta terkumpul, kemudian dilakukan pengklasifikasian data untuk mempermudah analisis data. Data penamaan warung gudeg di Yogyakarta diklasifikasikan berdasarkan kepemilikan, lokasi, penyajian, karakteristik penjual, dan ciri khas pada makanan.

Hasil analisis data dilakukan secara informal, artinya penyajian dilakukan dengan menggunakan kata-kata biasa (Kesuma, 2007). Tahapan dalam analisis data ini, peneliti menganalisis antara hubungan relasi nama-nama dan makna dalam penamaan warung gudeg di Yogyakarta.

3. Hasil dan Pembahasan

Penamaan warung gudeg yang tersebar di Kota Yogyakarta, ditemukan bahwa untuk menyatakan nama-nama tersebut menunjukkan berbagai hubungan semantik, seperti kepemilikan, lokasi, penyajian, ciri khas makanan serta karakteristik penjual tersebut. Hubungan-hubungan tersebut akan dianalisis secara berurutan pada bagian-bagian berikut.

3.1 Kepemilikan

Gudeg merupakan makanan khas yang berasal dari Yogyakarta, tak heran jika untuk menampilkan sisi khas otentik dari masakan gudeg tersebut, penamaan warung gudeg bersumber dari nama pemilik warung tersebut. Seperti *gudeg mbok Lindu*, *gudeg bu Djuminten*, *gudeg Yu Djum*, *gudeg Yu Yah*, *gudeg bu Hj. Ahmad*, *gudeg bu Tjitro 1925*, *gudeg Song Djie 01 bu Atmo*, *gudeg Yu Narni*, *gudeg Jogja bu Parto Utomo*, dan *gudeg asli mbok ginuk*.

Beberapa sapaan yang muncul dalam penamaan warung gudeg berdasarkan kepemilikan yaitu pertama *mbok*, kata *mbok* merupakan bahasa Jawa yang berarti ibu. Kedua adalah sapaan *bu* yang berasal dari Bahasa Indonesia yaitu pemenggalan sila-

bel ke dua kata *ibu*, dan yang terakhir adalah kata *yu*, kata *yu* berasal dari bahasa Jawa, yang digunakan untuk sapaan kakak perempuan. Nama pemilik warung yang digunakan dalam penamaan nama-nama warung gudeg di Yogyakarta menggunakan jenis kelamin perempuan, artinya dalam budaya Jawa yang bertugas untuk memasak adalah perempuan. Selain bentuk sapaan yang muncul dalam klasifikasi kepemilikan, juga ditemukan penggunaan dwibahasa yaitu pada nama *gudeg Song Djie 01 bu Atmo*. Kata *Son Djie* berasal dari bahasa Hokkian yaitu *Son* yang berarti anak, sedangkan *Djie (jie)* dapat berarti kecil atau putri.

3.2 Lokasi

Penamaan warung gudeg di Yogyakarta menggunakan nama lokasi tempat warung gudeg tersebut didirikan, penamaan ini untuk mempermudah pembeli mengingat nama dan lokasi warung, sehingga pembeli akan senantiasa kembali untuk menikmati gudegnya lagi. Terdapat tujuh warung gudeg yang penamaannya berdasarkan lokasi, adapun penamaan warung gudeg berdasarkan lokasi, antara lain seperti *gudeg permata bu Narti*, penamaan warung *gudeg pertama*, karena lokasi *gudeg permata* tepat berhadapan dengan bioskop permata. Saat menonton bioskop, penonton biasanya juga membeli *gudeg permata*, sehingga gudeg ini menjadi salah satu tempat yang favorit untuk menikmati makanan khas Yogyakarta.

Kedua adalah *gudeg sagan*. Penamaan nama *gudeg sagan* yang berasal dari salah satu nama daerah di Yogyakarta, yaitu terletak di daerah sagan Yogyakarta. Daerah Sagan terkenal dengan suasana yang sangat ramai, banyak tempat makan, dan memiliki aktivitas sosial yang tinggi, hal ini dilihat dari tata letak perumahan di daerah Sagan yang padat penduduk.

Penamaan ini bertujuan untuk mengenalkan gudeg sebagai salah satu ciri khas daerah Sagan tersebut.

Ketiga yaitu *gudeg tugu*, penamaan *gudeg tugu* karena lokasi *gudeg tugu* ini tidak jauh dari ikon kota yaitu tugu Yogyakarta. Jarak warung *gudeg tugu* adalah 100 meter ke arah barat. Gudeg ini buka malam hari, sehingga pembeli bisa menikmati gudeg dengan suasana malam di kota Yogyakarta.

Keempat, *gudeg wijilan*, adalah nama gudeg yang berlokasi di jalan Wijilan nomor 31. Selain karena bertempat di jalan Wijilan, kata *wijilan* dalam bahasa Jawa berarti suka cita atau kebahagiaan. Harapannya pembeli saat menikmati *gudeg wijilan* merasakan kebahagiaan di dalam hatinya.

Kelima *gudeg Go*. Kata *go* berasal dari bahasa Inggris yang berarti pergi. Penamaan warung *gudeg go* karena gudeg ini berlokasi dekat dengan bandara Adisucipto, yaitu di Jalan Laksda Adisucipto No.18. Lokasi *gudeg Go* sangat strategis. Lokasi yang dekat dengan bandara Adisucipto. Lokasi yang strategis ini tentunya akan membantu pembeli yang akan bepergian namun belum sempat membeli oleh-oleh makanan khas Yogyakarta ini.

Keenam *gudeg mbarek*. Penamaan *gudeg mbarek* ini berdasarkan pada kata *mbarek* yang merupakan nama desa di sekitar Universitas Gadjah Mada Yogyakarta yang masyarakatnya turun-temurun menjual gudeg. Desa Mbarek terletak di Kecamatan Sleman, Yogyakarta.

Terakhir adalah *gudeg batas kota*. Penamaan warung *gudeg batas kota* karena lokasi warung gudeg ini berada di Jalan Ring Road Utara, dekat dengan perbatasan wilayah antara Kota Yogyakarta dan Sleman. Tempat warung yang sangat strategis, membuat warung ini ramai pembeli.

3.3 Penyajian

Terdapat beberapa penamaan warung gudeg Yogyakarta yang diambil dari cara penyajian gudeg. Tampilan penyajian gudeg disajikan untuk menambah daya tarik pembeli. Adapun contoh penamaan warung gudeg berdasarkan penyajiannya adalah *gudeg kendil dan kaleng bu Tjitro*. Gudeg disajikan di dalam *kendil* atau periuk dan di dalam kaleng. Jenis gudeg ini merupakan salah satu inovasi gudeg *frozen* atau gudeg beku di Yogyakarta, sehingga para wisatawan tetap bisa menikmati rasa gudeg asli dari Kota Yogyakarta meskipun sudah berada di kampung halamannya.

Nama gudeg selanjutnya adalah *gudeg pincuk*. Penamaan *gudeg pincuk* berdasarkan penyajian gudeg di atas pincuk. Pincuk adalah salah satu teknik melipat daun pisang yang berbentuk persegi atau persegi panjang menjadi wadah untuk makanan.

Selanjutnya adalah *gudeg pawon*. Penyusunan tempat warung gudeg menjadi salah satu alasan pemilik warung menamakan warung *gudeg pawon*. Gudeg Pawon yang didirikan oleh Ibu Prapto Widarso sejak 1958. Penamaan *gudeg pawon* berasal dari kata *pawon* bahasa Jawa yang berarti dapur. Para pembeli yang ingin menikmati gudeg ini langsung dilayani di dapur rumah sang pemilik warung, sehingga pembeli dapat menyaksikan pembuatan gudeg secara langsung.

3.4 Ciri khas makanan

Terdapat dua ciri khas pada masakan dalam penamaan warung gudeg di Yogyakarta. Adapun pembagiannya sebagai berikut.

a. Rasa

Rasa yang melekat pada gudeg yang terkenal adalah manis, namun terdapat beberapa inovasi dalam cita rasa gudeg ter-

sebut. Ciri khas ini, bagi sebagian pemilik gudeg dijadikan sebagai penamaan warung gudeg, seperti *gudeg pedes mbah jo*, berbeda dengan gudeg pada umumnya yang manis, *gudeg pedes mbah jo* memiliki cita rasa yang cenderung pedas. Selanjutnya adalah *gudeg mercon bu Tinah* dan *gudeg Gudeg mercon mbak Yuni*, sama-sama menggunakan kata *mercon*, dalam KBBI (*online*) kata *mercon* berarti komponen cabai berjumlah banyak dalam suatu olahan masakan yang menimbulkan sensasi sangat pedas dan seperti meledak dalam mulut.

Berikutnya adalah *gudeg nylenget*, penamaan *gudeg nylenget* ini berasal dari kata bahasa Jawa yaitu *semnget* yang berarti terasa panas. Gudeg *nylenget* disajikan dengan keadaan yang masih hangat, sehingga akan menambah kenikmatan pengunjung yang mencicipi gudeg tersebut.

Terakhir adalah *Gudeg lestari* berasal dari kata *lestari* dalam KBBI (*online*) berarti tidak berubah atau tetap dalam keadaan semula. *Gudeg lestari* memiliki cita rasa yang tidak pernah berubah, rasanya akan tetap sama seperti dari awal berdirinya warung gudeg ini sampai pada beberapa keturunan setelah pemilik warung gudeg ini.

b. Menu

Selain karena rasa yang menjadi ciri khas penamaan gudeg di Yogyakarta, terhadap beberapa penamaan gudeg berdasarkan menu pada warung gudeg tersebut yang menjadi menu unggulan atau menu yang paling banyak diminati oleh pengunjung, seperti *gudeg ceker mbok joyo*, gudeg ini memiliki menu lauk utama yaitu ceker ayam. Ceker dimasak dengan menggunakan bumbu gudeg, sehingga tekstur kenyal pada ceker menambah kenikmatan saat mengonsumsi gudeg ini.

Kedua adalah *gudeg manggar bu Tjondro*, gudeg ini memiliki ciri khas pada menunya yaitu *manggar* (bahasa Jawa) yang berarti bagian muda dari pohon kelapa. Penggunaan *manggar* pada masakan gudeg akan membuat rasa gudeg menjadi lebih segar dan gurih daripada gudeg biasanya yang menggunakanangka muda.

Ketiga adalah *gudeg basah mbok mandeg*, gudeg ini memiliki ciri khas berupa kuah areh yang banyak, sehingga penamaannya menjadi gudeg basah. Tekstur dari gudeg basah akan lebih lembut dan rasa yang dihasilkan lebih kaya, khas, dan lebih berani.

Keempat adalah *gudeg gongso bu Tini*, gudeg ini menggunakan metode memasak yang sangat unik. Penamaan *gudeg gongso* berasal dari kata *gongso* bahasa Jawa yang berarti teknik memasak dengan menggunakan api kecil hingga setengah kering dengan cara ditumis, sehingga bumbu pada gudeg akan lebih meresap sempurna.

Kelima adalah *gudeg ayam kampung mbak wiek*, penamaan *gudeg ayam kampung mbak wiek* berdasarkan menu utama pada warung ini yaitu menggunakan ayam kampung. Pemilihan ayam kampung karena lebih beraroma dan dagingnya lebih lezat dibandingkan ayam broiler biasanya.

Terakhir adalah *gudeg kangen mbah Manto Gejayan*, kata *kangen* dalam KBBI (*online*) berarti ingin bertemu; rindu, penamaan warung gudeg ini karena *gudeg kangen mbah Manto Gejayan* ini mempunyai banyak penggemar, selain karena rasanya yang enak, harganya yang ditawarkan warung gudeg ini relatif terjangkau mulai dari Rp6.000,00 sehingga membuat pembeli selalu kembali untuk membelinya lagi.

3.5 Karakteristik Penjual

Penamaan warung gudeg berdasarkan identitas atau ciri khas yang terdapat pada penjual gudeg tersebut. Adapun penamaan

warung gudeg yang berdasarkan identitas dari penjual adalah *gudeg bromo bu Tekluk*. Warung gudeg ini buka pada malam hari, sehingga menjadi populer di kalangan mahasiswa yang lapar di malam hari. Kata *bromo* dalam penamaan ini bertujuan agar gudeg ini memiliki ciri khas yang menarik seperti karakteristik gunung bromo. Selain itu, penamaan *bu tekluk* bukan berasal dari tokoh pemilik warung gudeg ini, nama pemilik gudeg ini adalah Sumijo. Penamaan ini karena penjual sering terkantuk di malam hari saat melayani pembeli, maka penamaan gudeg ini adalah *Bu Tekluk*. Kata *thekluk* dalam bahasa Jawa yang berarti terkantuk hingga tertunduk. Sehingga penamaan gudeg ini adalah *gudeg bromo bu tekluk*.

Selanjutnya adalah *gudeg mbak pirang*. Penamaan warung *gudeg mbak pirang* karena pemilik warung gudeg ini memiliki rambut pirang, dalam KBBI *rambut pirang* berarti rambut yang memiliki warna merah kecokelat-cokelatan atau kekuning-kuningan. Selain itu, sapaan yang digunakan adalah *mbak*, kata *mbak* berasal dari bahasa Jawa yang berarti kakak perempuan. Sehingga untuk menjadi ciri khas tersendiri dalam penamaan gudeg ini, gudeg ini dinamakan *gudeg mbak pirang*.

Terakhir adalah *warung gudeg mbah galak e pol* penamaan warung gudeg ini berasal dari kata *galak e pol* dalam bahasa Jawa yang berarti galak sekali. Pemilik warung terkenal dengan watak yang galak. Watak galak yang dimiliki oleh pemilik warung gudeg ini adalah berkonotasi positif. Sikap galak yang dimaksud adalah sikap tegas dan disiplin.

4. Simpulan

Gudeg merupakan makanan yang menjadi ikon kota Yogyakarta. Banyak pelaku usaha kuliner gudeg di Yogyakarta, mulai dari usaha kecil dan menengah. Penamaan

warung gudeg di Yogyakarta biasanya merupakan representasi dari nama pemilik warung atau berkaitan dengan strategi pemasaran untuk menarik perhatian pembeli. Pemberian nama pada warung gudeg di Yogyakarta sangat beragam. Terdapat 35 penamaan warung gudeg yang memiliki kekhasan dan identiknya masing-masing. Seperti *gudeg manggar bu Tjondro* yang penamaannya berdasarkan bahan dasar pembuatan gudeg yaitu *manggar* atau bagian dari pohon kelapa muda. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nama-nama pada warung gudeg di Yogyakarta digolongkan berdasarkan kepemilikan, lokasi, penyajian, karakteristik penjual, dan ciri khas pada makanan. Penamaan warung gudeg di Yogyakarta mempunyai kategori tersendiri sesuai dengan budaya dan konteks sosial yang terdapat dalam masyarakat.

Data dalam artikel ini masih terbatas pada nama-nama warung gudeg di Yogyakarta. Untuk penelitian selanjutnya, peneliti lain dapat melakukan penelitian tentang pilihan bahasa pemilik warung yang melibatkan aspek-aspek lain, seperti logo warung, simbol, warna, dan deskripsi warung gudeg di Yogyakarta.

Daftar Pustaka

- Ambarwati, Putri. 2020. "Analisis Penamaan Tempat Usaha di Lingkungan Universitas Muhammadiyah Malang (Kajian Semantik)." *Prosiding Seminar Bahasa dan Sastra Indonesia (Senasba)* 4(1):158-69.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2024. "Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring (Edisi Kelima)." Retrieved (<https://kbbi.kemdikbud.go.id/>).
- Barthes, R. 1986. *Elements of Semiology*. Hill and Wang.
- Dinas Perpustakaan dan Arsip Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta. 2018. "Sejarah Singkat Daerah Istimewa Yogyakarta." Retrieved (<https://dpad.jogjaprovo.go.id/article/news/vieww/sejarah-singkat-daerah-istimewa-yogyakarta-1482>).
- Djajasudarma, Fatimah. 2010. *Metode Linguistik: Ancangan Metode Penelitian dan Kajian*. Cetakan ke. Bandung: PT Refika Aditama.
- Fajar Erikha dan Multamia. 2016. *Toponimi Jantung Kota Yogyakarta dari Perspektif Kebahasaan Hingga Psikologi Sosial*. LIPI Press.
- Kesuma, Tri Mastoyo Jati. 2007. *Pengantar (Metode) Penelitian Bahasa*. Yogyakarta: Carasvatibooks.
- Miles, Matthew. dan A. Michael Huberman. 1992. *Analisis Data Kualitatif: Buku Sumber Tentang Metode-Metode Baru*. Jakarta: UI Press.
- Nurjanah, Elen. 2023. "Kajian Semantik Penamaan Makanan Khas Di D.I. Yogyakarta." *Narasi: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra Indonesia, Dan Pengajarannya* 1(1):1-11. <https://doi.org/10.30762/narasi.v1i1.893>
- Septiani, Melvia, and Romi Isnanda. 2024. "Penamaan Tempat Usaha dan Implikasi Pada Eksistensi Unit Usaha di Kota Padang: Kajian Semantik." *Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan* 2-4.

Sudaryanto. 1988. *Metode Linguistik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

<https://doi.org/10.22460/semantik.v12i2.p233-250>

Sugiyo, Sugiyo, Adinda Destiana Aisyah, dan Yasir Mubarok. 2023. "Penamaan Tempat Usaha di Tangerang Selatan: Kajian Semantik." *Semantik* 12(2):233-50.

Wijana, I. Dewa Putu. 2018. "Semantic Relations of Soto Headed Attributive Noun Phrases in Indonesian." *International Journal of Languages, Literature and Linguistics* 4(4):251-55. <https://doi.org/10.18178/IJLLL.2018.4.4.182>