

# MEDAN MAKNA AKTIVITAS MEMASAK (MEMBAKAR) DALAM BAHASA PRANCIS

Nurilam Harianja  
Fakultas Bahasa dan Seni  
Universitas Negeri Medan

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat medan makna aktivitas memasak (membakar) dalam bahasa Prancis dengan menggunakan teori Trier (1934) dan metode penelitian deskriptif kualitatif. Objek pada penelitian ini berupa kata-kata memasak dalam bahasa Prancis yang difokuskan dalam kata-kata memasak dengan cara membakar dalam bahasa Prancis. Adapun hasil dari penelitian ini ditemukan medan makna *Griller*.

*Kata kunci : medan makna, semantik*

## PENDAHULUAN

Medan makna adalah salah satu kajian utama dalam semantik. Medan makna merupakan bagian dari sistem semantik bahasa yang menggambarkan bagian dari bidang kebudayaan atau realitas dalam alam semesta tertentu yang direalisasikan oleh seperangkat unsur leksikal yang maknanya berhubungan. Di dalam medan makna, suatu kata terbentuk oleh relasi makna kata tersebut dengan kata lain yang terdapat dalam medan makna itu. Sebuah medan makna, menurut Trier (1934), dapat diibaratkan sebagai mosaik. Jika makna satu kata bergeser, makna kata lain dalam medan makna tersebut juga akan berubah (Trier, dalam Lehrer, 1974:16).

Pendefinisian kata aktivitas memasak (*activites de cuisiner*) belum dilakukan secara optimal di dalam penyusunan kamus. Jika dirujuk ke dalam *Dictionnaire français-indonésien* (2001) defenisi kata yang terdapat dalam aktivitas memasak tersebut akan berputar pada kata-kata yang terdapat dalam lema kata yang akan didefinisikan. Misalnya *griller, rôtir*.

- (1) *griller* ‘memanggang, membakar, menggoreng (sangan, tanpa minyak)
- (2) *rôtir* ‘memanggang, membakar (daging)

Dari kedua contoh di atas pendefinisian makna *griller dan rôtir* saling berputar. Dalam definisi tersebut juga terlihat bahwa kata membakar muncul berulang dalam *griller*, dan *rôtir*. Hal ini menimbulkan masalah dalam memilih leksem aktivitas memasak yang tepat bagi pengguna bahasa Perancis, khususnya mahasiswa Program Studi Bahasa Perancis Unimed.

## PEMBAHASAN

### Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode studi kepustakaan. Dalam hal ini, penulis akan mengamati dan menganalisis secara analitis leksem-leksem aktivitas memasak yang terdapat dalam bahasa Perancis. Perangkat leksem yang terdapat dalam aktivitas memasak tersebut dianalisis untuk menentukan klasifikasi semantis, komponen-komponen makna, dan relasi makna yang terdapat pada perangkat leksem tersebut.

### Data dan Sumber Data

Data penelitian ini adalah sejumlah leksem bahasa Perancis yang mengandung makna aktivitas memasak. Sumber data mencakup data tertulis. Data tertulis diperoleh dari *Dictionnaire français-indonésien* yang disusun oleh Winarsih Arifin dan Farida Soemargono (2001) dan *Vocabulaire Culinaire* (kosa kata memasak) bahasa Perancis dari internet <http://www.google.fr.vocabulaire.culinaire>.

*Dictionnaire français-indonésien* (2001) dipilih karena merupakan sumber leksikon terbesar dan dianggap sebagai sumber yang terpercaya. *Vocabulaire Culinaire* digunakan untuk membantu proses langkah awal dalam penjaringan data leksem-leksem aktivitas memasak. Untuk triangulasi data diperlukan penutur asli untuk memvalidasikan data penelitian ini.

### Analisis Data

Dalam sub ini akan diuraikan klasifikasi semantik kata-kata aktivitas memasak (*activites de cuisiner*) dalam bahasa Perancis, analisis komponen, dan relasi makna yang terdapat di dalamnya sehingga dapat ditentukan medan makna aktivitas memasak (*activites de cuisiner*) dalam bahasa Perancis. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kata-kata aktivitas memasak (*activites de cuisiner*) yang berasal dari hasil inventarisasi *dictionnaire français-indonésien* yang disusun oleh Winarsih Arifin dan Farida Soemargono (2001).

### Analisis Aspek Semantis

Aspek semantis untuk leksem-leksem aktivitas memasak adalah “Pengolahan masakan di atas api, bara api dan oven” dengan panas kering misalnya, griller. Melalui pengujian aspek semantis untuk leksem-leksem aktivitas memasak dengan pengolahan masakan di atas api, bara api dan oven dengan kriteria pengolahan masakan dengan panas kering.

Dari k kriteria tersebut diperoleh paradigma leksem sebagai berikut:

{ barbecue, cuisson, emonder, griller, rôtir, torrefaction }

### Analisis Dimensi Semantis Leksem Aktivitas Memasak (Membakar) dalam Bahasa Prancis

Dalam analisis dimensi semantis, leksem-leksem aktivitas memasak yang telah diperoleh melalui analisis aspek semantis akan dikelompokkan berdasarkan dimensinya masing-masing. Dimensi semantis adalah makna leksem yang merupakan bagian aspek semantis atau dengan kata lain adalah makna spesifik dari leksem.

Penentuan dimensi semantis ini dilakukan berdasarkan makna yang terdapat dalam leksem-leksem tersebut dan juga berdasarkan metode dasar memasak Perancis. Berdasarkan metode dasar memasak Perancis dan makna yang terdapat di dalamnya dapat disusun dimensi semantis sebagai berikut: griller, cuisson, rôtir, torrefaction, emonder, barbecue.

### Relasi Makna Leksem Aktivitas Memasak dalam Bahasa Perancis

Penentuan relasi makna ini dilakukan menurut teori Lutzeier (1982) dalam Paramanik. Jadi, setiap leksem akan dipasangkan dengan leksem yang lain yang terdapat dalam paradigma leksem aktivitas memasak untuk menentukan relasi makna leksem tersebut. Tanda-tanda yang digunakan menurut Lutzeier (1982) dalam Paramanik, yaitu menggunakan tanda kurung siku (< >) untuk menandai pasangan leksem dan tanda petik tunggal untuk menandai leksem. Pasangan leksem yang memiliki relasi makna sinonim dan hiponim akan dikeluarkan dari paradigma. Penentuan leksem-leksem tersebut merupakan sinonim dan hiponim dilakukan berdasarkan makna yang terdapat dalam leksem tersebut. Pasangan leksem yang terdapat dalam paradigma adalah pasangan leksem yang setara, yaitu pasangan leksem yang memiliki persamaan makna. Urutan leksem yang terdapat dalam paradigma leksem berdasarkan urutan abjad.

{< 'barbecue', 'emonder'>, < 'barbecue', 'cuisson'>, < 'barbecue', 'rôtir'>, < 'barbecue', 'griller' >, < 'barbecue', 'torrefaction' >, < 'emonder', 'cuisson'>, < 'emonder', 'rôtir'>, < 'emonder', 'griller'>, < 'emonder', 'torrefaction'>, < 'cuisson', 'rôtir'>, < 'cuisson', 'griller'>, < 'cuisson', 'torrefaction'>, < 'rôtir', 'griller'>, < 'rôtir', 'torrefaction'>, < 'griller', 'torrefaction'>}

Selanjutnya leksem griller, cuisson, rôtir, emonder, barbecue, torrefaction dalam analisis relasi makna memiliki makna 'griller'. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel makna berikut.

Tabel 1  
Makna leksem dalam kelompok aktivitas memasak dengan panas kering atau memanggang berdasarkan *Dictionnaire français-indonésien*

| No | Leksem       | Makna   |
|----|--------------|---|
| 1  | Griller      | (1) Memanggang membakar, (2) Membakar, (3) Menggoreng (sangan, tanpa minyak)                                |
| 2  | Cuisson      | (1) Memasaknya (perbuatan, cara), (2) Pembakaran, (3) Rasa seperti terbakar, rasa (sakit yang) pedih, panas |
| 3  | Rôtir        | (1) Memanggang, membakar (daging), (2) Matang karena dipanggang.  |
| 4  | Emonder      | Memasak dengan api untuk mengeringkan agar mudah melepaskan kulit kacang                                    |
| 5  | Barbecue     | Pembakaran, pemanggang daging (digunakan di luar rumah)   |
| 6  | Torrefaction | (Hal) menggoreng tanpa minyak   |

Berdasarkan makna dalam *Dictionnaire français-indonésien* terlihat bahwa leksem griller, cuisson, rôtir, emonder, barbecue, torrefaction memiliki makna yang

ada dalam ‘griller’. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa leksem *griller*, *cuisson*, *rôtir*, *emonder*, *barbecue*, *torrefaction* hiponim dari leksem ‘griller’. Penentuan leksem *griller* sebagai hiperonim berdasarkan makna yang terkandung dalam leksem *griller*.

### **Analisis Komponen dan Relasi Makna Leksem Aktivitas Memasak dalam Bahasa Perancis**

Klasifikasi semantis leksem-leksem aktivitas memasak dalam bahasa Perancis telah dilakukan. Akan tetapi, klasifikasi semantis tersebut belum dapat memperlihatkan secara rinci makna leksem-leksem aktivitas memasak tersebut. Untuk itu akan dilakukan analisis komponen untuk mengetahui persamaan dan perbedaan leksem-leksem tersebut secara rinci. Analisis komponen ini akan dilakukan terhadap leksem-leksem hasil klasifikasi semantis sebelumnya.

Dari deretan leksem serta deskripsi makna yang terdapat dalam tabel 1 di atas tampak adanya seperangkat makna yang mempunyai komponen umum yang sama. Berdasarkan analisis komponen makna terhadap leksem yang memiliki makna aktivitas memasak antara lain, adanya:

- a. bahan, yakni bahan utama yang dipakai untuk memasak misalnya minyak, lemak, air, uap, mentega
- b. bahan yang akan dimasak, misalnya ikan, daging, sayur; buah
- c. proses atau cara memasak, misalnya ditumis, direbus, dikukus, dibakar, dipanggang, digoreng;
- d. tempat memasak, yakni wadah untuk tempat memasak, misalnya kual, panci, kukusan;
- e. alat, yakni alat yang dipakai untuk memasak, kompor, tungku, bara api, arang, oven;
- f. suhu, tinggi rendahnya panas yang digunakan dalam memasak
- g. cara mengolah, kering atau basah

### **Analisis Komponen dan Relasi Makna *Griller* (Membakar)**

Leksem aktivitas memasak yang termasuk dalam kelompok ini adalah *barbecue*, *cuisson*, *emonder*, *griller*, *rôtir*, *torrefaction*. Analisis komponen dilakukan berdasarkan 6 kriteria yang telah disebutkan.

Berdasarkan kriteria pertama, yaitu memiliki komponen bahan utama yang digunakan adalah api, leksem yang memiliki komponen bahan utama api adalah *barbecue* dan *torrefaction*. Memiliki komponen bahan utama arang, leksem yang memiliki komponen bahan utama arang adalah *griller* dan *rôtir*. Memiliki komponen bahan utama konveksi, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan utama konveksi adalah *cuisson*. Memiliki komponen bahan utama pasir hitam, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan utama pasir hitam adalah *emonder*.

Berdasarkan komponen pertama, yaitu bahan, dapat disimpulkan bahwa bahan utama yang digunakan dalam *griller* adalah api dan arang, konveksi, pasir hitam. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 28 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang bahan utama.

Tabel 28  
Berdasarkan sudut pandang bahan utama

| Leksem \ Komponen Makna | berbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | torrefaction |
|-------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Pasir hitam             | -        | -       | +       | -     | -       | -            |
| Api                     | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Arang                   | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Konveksi                | -        | +       | -       | -     | -       | -            |

Dari sudut pandang bahan utama leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi empat kelompok. Kelompok pertama, leksem yang menggunakan bahan utama api dan arang. Bahan utama api dan arang digunakan pada leksem aktivitas memasak *barbecue*, *torrefaction*, *griller*, dan *rôtir*.

Kelompok kedua leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama konveksi. Bahan utama konveksi digunakan pada leksem aktivitas memasak *cuisson*. kelompok ketiga leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama pasir hitam. Bahan utama pasir hitam digunakan pada leksem aktivitas memasak *emonder*.

Berdasarkan kriteria kedua, yaitu bahan yang akan dimasak, *barbecue* memiliki komponen bahan yang akan dimasak adalah daging, *cuisson* memiliki komponen bahan yang akan dimasak adalah kacang, roti, kentang, apel, *emonder* memiliki komponen bahan yang akan dimasak adalah kacang.

Leksem *rôtir* memiliki komponen bahan yang akan dimasak adalah daging, ayam, unggas, dan ikan. *griller* memiliki komponen bahan yang akan dimasak adalah daging, unggas, ikan, jagung, *torrefaction* memiliki komponen bahan yang akan dimasak adalah daging.

Berdasarkan kriteria kedua, yaitu bahan yang akan dimasak, dapat diambil kesimpulan bahan yang akan dimasak dalam leksem *bouillir* adalah daging, unggas, ikan, ayam, jagung, roti, kacang, apel, dan kentang. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 29 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang bahan yang dimasak.

Tabel 29  
Berdasarkan Sudut Pandang Bahan Yang Dimasak

| Leksem \ Komponen Makna | berbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | Torrefaction |
|-------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Daging                  | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Ayam                    | -        | -       | -       | +     | -       | -            |
| Kacang                  | -        | +       | +       | -     | -       | -            |
| Unggas                  | -        | -       | -       | +     | +       | -            |
| Ikan                    | -        | -       | -       | +     | +       | -            |

|         |   |   |   |   |   |   |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| Jagung  | - | - | - | - | + | - |
| Roti    | - | + | - | - | - | - |
| Kentang | - | + | - | - | - | - |
| Apel    | - | + | - | - | - | - |

Dari sudut pandang bahan yang dimasak, leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi tujuh kelompok. Kelompok pertama, leksem yang menggunakan bahan yang dimasak adalah daging. Bahan yang dimasak daging, digunakan pada leksem aktivitas memasak *barbecue*, *torrefaction*, *griller*, dan *rôtir*.

Kelompok kedua leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak adalah kacang, roti, kentang dan apel. Bahan yang dimasak adalah roti, kentang dan apel digunakan pada leksem aktivitas memasak *cuisson*. Kelompok ketiga leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak kacang. Bahan yang dimasak kacang digunakan pada leksem aktivitas memasak *emonder* dan *cuisson*. Kelompok keempat leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak ayam. Bahan yang dimasak ayam digunakan pada leksem aktivitas memasak *griller* dan *rôtir*.

Kelompok kelima leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak unggas. Bahan yang dimasak unggas digunakan pada leksem aktivitas memasak *griller* dan *rôtir*. Kelompok keenam leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak ikan. Bahan yang dimasak ayam digunakan pada leksem aktivitas memasak *griller* dan *rôtir*. Kelompok ketujuh leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak jagung. Bahan yang dimasak jagung digunakan pada leksem aktivitas memasak *griller*.

Berdasarkan kriteria ketiga, yaitu cara memasak, *barbecue*, *rôtir*, *griller* dan *torrefaction* memiliki komponen cara memasak adalah dipanggang, *cuisson* memiliki komponen cara memasak adalah dibakar, *emonder* memiliki komponen cara memasak adalah digoseng.

Berdasarkan kriteria ketiga, yaitu cara memasak, dapat diambil kesimpulan cara memasak dalam leksem *griller* adalah dipanggang, dibakar dan digoseng. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 30 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang cara memasak.

Tabel 30  
Berdasarkan Sudut Pandang cara memasak

| Leksem \ Komponen Makna | <i>barbecue</i> | <i>cuisson</i> | <i>emonder</i> | <i>rôtir</i> | <i>griller</i> | <i>torrefaction</i> |
|-------------------------|-----------------|----------------|----------------|--------------|----------------|---------------------|
| Digoseng                | -               | -              | +              | -            | -              | -                   |
| Dibakar                 | -               | +              | -              | -            | -              | -                   |
| Dipanggang              | +               | -              | -              | +            | +              | +                   |

Dari sudut pandang cara memasak leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi tiga kelompok. Kelompok pertama, leksem

yang menggunakan cara memasak dipanggang. Cara memasak dipanggang digunakan pada leksem aktivitas memasak *barbecue*, *torrefaction*, *griller*, dan *rôtir*.

Kelompok kedua leksem aktivitas memasak yang menggunakan cara memasak dibakar. Cara memasak dibakar digunakan pada leksem aktivitas memasak *cuisson*. Kelompok ketiga leksem aktivitas memasak yang menggunakan cara memasak digoseng. Cara memasak digoseng digunakan pada leksem aktivitas memasak *emonder*.

Berdasarkan kriteria keempat yaitu memiliki komponen tempat memasak yang digunakan adalah besi pemanggang, leksem yang memiliki komponen tempat memasak besi pemanggang adalah *barbecue* dan *rôtir*. Memiliki komponen tempat memasak adalah panci, leksem yang memiliki komponen tempat memasak panci adalah *torrefaction*. Memiliki komponen tempat memasak adalah wajan, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen tempat memasak wajan adalah *emonder*. Memiliki komponen tempat memasak adalah oven komersial, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen tempat memasak oven komersial adalah *cuisson*. Memiliki komponen tempat memasak adalah *gril*, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen tempat memasak *gril* adalah *griller*.

Berdasarkan komponen keempat, yaitu wadah tempat memasak dapat disimpulkan bahwa tempat memasak yang digunakan dalam *griller* adalah besi pemanggang, panci, wajan, oven komersial dan *gril*. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 31 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang wadah tempat memasak.

Tabel 31

Berdasarkan Sudut Pandang Wadah Tempat Memasak

| Leksem \ Komponen Makna | berbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | torrefaction |
|-------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Wajan                   | +        | -       | +       | -     | -       | -            |
| Panci                   | -        | -       | -       | -     | +       | +            |
| Grill                   | -        | -       | -       | -     | +       | -            |
| Besi pemanggang         | +        | -       | -       | -     | -       | -            |
| Oven komersial          | -        | +       | -       | -     | -       | -            |

Dari sudut pandang wadah tempat memasak leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi lima kelompok. Kelompok pertama, leksem aktivitas memasak menggunakan wadah tempat memasak besi pemanggang, leksem aktivitas memasak yang menggunakan besi pemanggang adalah *barbecue* dan *rôtir*. Kelompok kedua, leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak panci, leksem aktivitas memasak yang memiliki wadah tempat memasak panci adalah *torrefaction*. Kelompok ketiga leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak adalah wajan, leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak wajan adalah *emonder*. Kelompok keempat leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak

adalah oven komersial, leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak oven komersial adalah *cuisson*. Kelompok kelima leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak adalah *gril*, leksem aktivitas memasak yang menggunakan wadah tempat memasak *gril* adalah *griller*.

Berdasarkan kriteria kelima yaitu memiliki komponen alat memasak yang digunakan adalah tungku, leksem yang memiliki komponen alat memasak tungku adalah *barbecue* dan *rôtir*. Memiliki komponen alat memasak adalah kompor, leksem yang memiliki komponen alat memasak kompor adalah *torrefaction*, *emonder*, *cuisson*. Memiliki komponen alat memasak adalah kompor top, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen alat memasak kompor top adalah *griller*.

Berdasarkan komponen kelima, yaitu alat memasak dapat disimpulkan bahwa alat memasak yang digunakan dalam *griller* adalah kompor, tungku, dan kompor top. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 32 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang alat memasak.

Tabel 32

Berdasarkan Sudut Pandang Alat Memasak

| Leksem<br>Komponen<br>Makna | barbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | torrefaction |
|-----------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Oven komersial              | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Kompor                      | -        | +       | +       | -     | -       | +            |
| Kompor top                  | -        | -       | -       | -     | +       | -            |
| Tungku                      | +        | -       | -       | +     | -       |              |

Dari sudut pandang alat memasak leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi empat kelompok. Kelompok pertama, leksem aktivitas memasak menggunakan alat memasak yang digunakan adalah tungku, leksem yang memiliki komponen alat memasak tungku adalah *barbecue* dan *rôtir*. Kelompok kedua, leksem aktivitas memasak menggunakan alat memasak adalah kompor, leksem yang memiliki komponen alat memasak kompor adalah *torrefaction*, *emonder*, *cuisson*. Kelompok ketiga, leksem aktivitas memasak menggunakan alat memasak adalah kompor top, leksem aktivitas memasak yang menggunakan alat memasak kompor top adalah *griller*.

Berdasarkan kriteria keenam yaitu suhu, aktivitas memasak yang menggunakan suhu dengan panas langsung, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen suhu dengan panas langsung adalah *barbecue* dan *rôtir*. Aktivitas memasak yang menggunakan suhu dengan panas tinggi, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen suhu dengan panas tinggi adalah *cuisson*, *emonder*, *griller*, dan *torrefaction*.

Berdasarkan komponen keenam, yaitu suhu untuk memasak dapat disimpulkan bahwa suhu memasak yang digunakan dalam *griller* adalah panas langsung dan panas tinggi. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel

33 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang wadah tempat memasak.

Tabel 33  
Berdasarkan Sudut Pandang Suhu Memasak

| Leksem<br>Komponen<br>Makna | berbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | torrefaction |
|-----------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Panas langsung              | +        | -       | -       | +     | +       | -            |
| Panas Tinggi                | -        | +       | +       | -     | -       | +            |

Dari sudut pandang suhu memasak, leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi dua kelompok. Kelompok pertama, leksem aktivitas memasak yang menggunakan suhu dengan panas langsung, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen suhu dengan panas langsung adalah *barbecue* dan *rôtir*. Kelompok kedua, leksem aktivitas memasak yang menggunakan suhu dengan panas tinggi, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen suhu dengan panas tinggi adalah *cuisson*, *emonder*, *griller*, dan *torrefaction*.

Berdasarkan kriteria ketujuh yaitu cara pengolahan, leksem aktivitas memasak yang menggunakan cara pengolahan dengan kering. Leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen cara pengolahan dengan kering adalah *barbecue*, *rôtir*, *cuisson*, *emonder*, *griller*, dan *torrefaction*.

Berdasarkan komponen ketujuh, yaitu cara pengolahan dapat disimpulkan bahwa cara pengolahan yang digunakan dalam *griller* adalah kering. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 34 dapat dilihat pengelompokan

Tabel 34  
Berdasarkan Sudut Pandang Cara Pengolahan

| Leksem<br>Komponen<br>Makna | berbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | torrefaction |
|-----------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Kering                      | +        | +       | +       | +     | +       | +            |
| Lembab basah                | -        | -       | -       | -     | -       | -            |

Dari sudut pandang cara pengolahan, semua leksem bersinonim absolut.

Berdasarkan uraian di atas, komponen makna yang terdapat pada kelompok *Griller* dapat ditentukan sebagai berikut.

Tabel 35  
Distribusi Komponen *griller*

| Leksem \ Komponen Makna | berbecue | cuisson | emonder | rôtir | griller | torrefaction |
|-------------------------|----------|---------|---------|-------|---------|--------------|
| Asap                    | -        | -       | -       | -     | -       | -            |
| Pasir hitam             | -        | -       | +       | -     | -       | -            |
| Api                     | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Arang                   | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Konveksi                | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Daging                  | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Ayam                    | -        | -       | -       | +     | +       | -            |
| Kacang                  | -        | +       | +       | -     | -       | -            |
| Unggas                  | -        | -       | -       | +     | +       | -            |
| Ikan                    | -        | -       | -       | +     | +       | -            |
| Jagung                  | -        | -       | -       | -     | +       | -            |
| Roti                    | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Kentang                 | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Apel                    | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Digoseng                | -        | -       | +       | -     | -       | -            |
| Dibakar                 | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Dipanggang              | +        | -       | -       | +     | +       | +            |
| Wajan                   | +        | -       | +       | -     | -       | -            |
| Panci                   | -        | -       | -       | -     | +       | +            |
| Grill                   | -        | -       | -       | -     | +       | -            |
| Besi pemanggang         | +        | -       | -       | -     | -       | -            |
| Oven komersial          | -        | +       | -       | -     | -       | -            |
| Kompor                  | -        | +       | +       | -     | -       | +            |
| Kompor top              | -        | -       | -       | -     | +       | -            |
| Tungku                  | +        | -       | -       | +     | -       | -            |
| Kering                  | +        | +       | +       | +     | +       | +            |
| Lembab basah            | -        | -       | -       | -     | -       | -            |
| Panas langsung          | +        | -       | -       | +     | +       | -            |
| Panas Tinggi            | -        | +       | +       | -     | -       | +            |

Pada tabel 35 terlihat bahwa komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem *griller* terbagi tiga pertama leksem *griller* dengan cara memasak dipanggang adalah *barbecue*, *rôtir*, *griller* dan *torrefaction* komponen yang dimiliki adalah { + api, + arang, + daging, + ikan, + ayam, + unggas + jagung, + dipanggang, + panci, + besi panggangan, + grill, + kompor, + tungku, + panas tinggi, + panas langsung, + kering }.

Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem *griller* dengan cara memasak dibakar adalah *cuisson* komponen yang dimiliki adalah { + konveksi, + kacang, + roti, +, kacang, + kentang, + dibakar, + oven komersial, + kompor, + panas tinggi, + kering }.

Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem *griller* dengan cara memasak digoseng adalah *emonder* komponen yang dimiliki adalah { + pasir hitam, + kacang, + digoseng, + wajan, + panas tinggi, + kering }.

Dalam tabel 36 terlihat bahwa *griller* merupakan hiperonim dari semua leksem tersebut. Pada leksem *cuisson* dan *emonder* bersinonim tapi tidak absolut. Dengan demikian berdasarkan hasil analisis komponen dan relasi makna antara leksem-leksem aktivitas memasak tersebut dapat disusun sebuah medan makna *griller*.

Tabel 36  
Medan Makna *Griller*

|                |                  |                |
|----------------|------------------|----------------|
| <i>Griller</i> | <i>Griller 1</i> | Berbecue       |
|                |                  | <i>Rôtir</i>   |
|                |                  | Griller        |
|                |                  | Torrefaction   |
|                | <i>Griller 2</i> | <i>Cuisson</i> |
|                | <i>Griller 3</i> | <i>Emonder</i> |

Leksem-leksem yang termasuk dalam medan makna *griller* tersebut akan didefinisikan sesuai dengan komponen makna yang terdapat di dalamnya. Definisi tersebut dapat dilihat pada tabel 37

Tabel 37  
Defenisi Leksem-leksem dalam Medan Makna *Griller*

| Leksem              | Defenisi   |
|---------------------|--|
| <i>Griller</i>      | Aktivitas memasak yang bahan utamanya api dan arang, bahan yang dimasak adalah ayam, daging, ikan, unggas dan jagung dengan proses dipanggang di atas bara dari arang dengan menggunakan alat alat panggangan gril di atas kompor top dengan panas tinggi dan diolah secara kering |
| <i>Berbecue</i>     | Aktivitas memasak yang bahan utamanya api dan arang, bahan yang dimasak adalah daging dengan proses dipanggang diatas bara dengan menggunakan besi panggangan di atas tungku pembakaran dengan panas langsung dan diolah secara kering   |
| <i>rôtir</i>        | Aktivitas memasak yang bahan utamanya api dan arang yang dimasak adalah ayam, daging, unggas, ikan, dengan proses dipanggang di atas bara api, dengan menggunakan besi panggangan di tungku pembakaran dengan panas langsung dan diolah secara kering                              |
| <i>Torrefaction</i> | Aktivitas memasak yang bahan utamanya api dan arang, bahan yang dimasak adalah daging dengan proses  |

|                |   |
|----------------|---|
|                | dipanggang dengan menggunakan panci di atas kompor dengan panas tinggi dan diolah secara kering   |
| <i>cuisson</i> | Aktivitas memasak yang bahan utamanya konveksi, bahan yang dimasak adalah roti, apel, kacang, kentang, dengan proses dibakar di dalam oven komersial dengan menggunakan kompor dengan panas tinggi dan diolah secara kering |
| <i>Emonder</i> | Aktivitas memasak yang bahan utamanya api dan arang, bahan yang dimasak adalah daging dengan proses dipanggang dengan menggunakan panci di atas kompor dengan panas tinggi dan diolah secara kering                         |

### KESIMPULAN

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa dalam bahasa Perancis, medan makna aktivitas memasak (membakar) dengan menggunakan dimensi semantis pengolahan masakan dengan panas kering.

Kesimpulan lain yang dapat diambil adalah pendefinisian leksem aktivitas memasak dapat dilakukan dengan menggunakan analisis komponen makna. Melalui analisis komponen makna dapat terlihat perbedaan antara leksem aktivitas memasak yang satu dengan leksem aktivitas memasak yang lain secara konkrit.

THE  
*Character Building*  
 UNIVERSITY

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin, 1998. *Semantik: Pengantar Studi Tentang Makna*. Bandung: Sinar Baru.
- Badudu-Zain, 1994. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Chaer, Abdul, 1990. *Semantik Bahasa Indonesia*. Jakarta: Rhineka Cipta.
- Cruse, D.A, 1987. *Lexical Semantic*. New York: Cambridge University Press.
- Crystal, D, 1991. *A Dictionary of linguistics and phonetics*. Cambridge, Massachusetts: Basil black Well.
- Djajasudarma, Fatimah, 1993. *Metode Linguistik : Ancangan Metode Penelitian dan Kajian*. Bandung : P.T. Eresco.
- Hasan Alwi, et al, 2001. *Kamus Besar Bahasa Indonesi*, Edisi Ketiga. Jakarta : Balai Pustaka.
- Kridalaksana, Harimurti, 1988. *Beberapa Prinsip Perpaduan Leksem*. Jakarta : Gramedia.
- Leech, 1983. *Semantics*. Middlesex : Renguin Books.
- Lehrer, R, 1974. *semantic Field and Lexical Structure*. Amsterdam : North Holland Publishing Company.
- Lutzeier, 1983. *Komponen Makna*. Jakarta : Gramedia.
- Lyons, J, 1963. *Structural Semantic*. Oxford : Blackwell.
- Mahriyuni, 2009. *Konfigurasi Medan Leksikal Emosi Bahasa Melayu Serdang*. Daftar Pustaka: USU. Desertasi.
- Nida, Eugene A, 1975. *Exploring Semantis Structures*. Munchen : Welhem Fink Verlag.
- Nida, Eugene A, 1998. *Menorakai Struktur Semantik Dewan Bahasa dan Pustaka* : Kuala Lumpur.
- Palmer, F,R, 1999. *Semantik. Dewan Bahasa dan Pustaka* : Kuala Lumpur.
- Pramanik, 2005. *Medan Makna Ranah Emosi Dalam Bahasa Indonesia*. Daftar Pustaka: UI. Tesis.
- Program Studi Linguistik PPs USU. 2004. *Tata Cara Penulisan Tesis dan Desertasi*. Medan PPs USU.

Renner, 1998. *Le français de l'hôtellerie et de la Restauration*. C L E. International.

Sitanggang, 2007. *Medan Makna Leksikal "Memasak"*. Rampak Serantau, Dewan Bahasa. Pustaka. Kuala Lumpur.

Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. *Memasak*.

<http://id.wikipedia.org/wiki/Memasak>, diakses 26 Desember 2009.

*Sekilas tentang penulis* : Nurilam Harianja, S.Pd., M.Hum. adalah dosen pada Jurusan Bahasa Asing Program Studi Bahasa Prancis FBS Unimed.



## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| Pengantar .....  | i       |
| Daftar Isi .....   | ii      |
| 1. Morfosintaksis Bahasa Melayu Batubara (kajian pada verba persepsi:<br>Tejok (lihat) dan dojo (dengar)<br>Basyaruddin .....  | 1       |
| 2. Analisis Kontrasif Prefiks Ter- Bahasa Karo Dan Bahasa Indonesia(Suatu<br>Sumbangan Untuk Pembelajaran Bahasa)<br>Sanggup Barus .....                             | 13      |
| 3 Mengajar Membaca Bahasa Inggris<br>Johan Sinulingga .....  | 24      |
| 4. A Reflection On Language Acquisition Theory Dealing With The Critical<br>Period Issues And Its Implication For English Study In Indonesia<br>Willem Saragih ..... | 36      |
| 5. Pengaruh beberapa mata kuliah Dasar-dasar menggambar Terhadap<br>menggambar model<br>Mesra .....  | 47      |
| 6. Analisis teks narasi cerita rakyat “asal mula danau toba”<br>Pengadilan Sembiring .....   | 56      |
| 7. The Effect Of Learning Styles On Students’ Sentence Structure<br>Achievement<br>Marisi Debora .....   | 68      |
| 8. Kesulitan Membedakan Bunyi Vokal Bahasa Prancis<br>Rabiah Adawi .....   | 75      |
| 9. Berbagai Ragam Kebudayaan Nias<br>Herna Hirza .....   | 84      |
| 10. Bahasa Dan Teknologi<br>M. Eko Isdianto .....  | 90      |
| 11. Framework For Articulating Beliefs: Reflections on Teaching and Learning<br>Experiences<br>Ariatna .....   | 99      |

12 Medan makna aktivitas memasak (membakar) Dalam bahasa Prancis  
Nurilam Harianja ..... 105



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

## PENGANTAR

Pada edisi ini terbitan Bahas dimulai dengan bahasan *Morfosintaksis Bahasa Melayu Batubara (kajian pada verba persepsi: Tenok (lihat) dan doŋo (dengar))* dibahas oleh **Basyaruddin**, *Analisis Kontrastif Prefiks Ter- Bahasa Karo Dan Bahasa Indonesia (Suatu Sumbangan Untuk Pembelajaran Bahasa)* oleh **Sanggup Barus**, *Mengajar Membaca Bahasa Inggris* dibahas oleh **Johan Sinulingga**, *A Reflection On Language Acquisition Theory Dealing With The Critical Period Issues And Its Implication For English Study In Indonesia* oleh **Willem Saragih**.

Selanjutnya, **Mesra** membahas tentang *Pengaruh beberapa mata kuliah Dasar-dasar menggambar Terhadap menggambar model*. Diikuti oleh **Pengadilen Sembiring** *Analisis teks narasi cerita rakyat "asal mula danau toba"* dilanjutkan oleh **Marisi Debora**, *The Effect Of Learning Styles On Students' Sentence Structure Achievement. Kesulitan Membedakan Bunyi Vokal Bahasa Prancis* dibahas oleh **Rabiah Adawi**.

Kemudian Bahas pada periode ini ditutup oleh tulisan **Herna Hirza** *Berbagai Ragam Kebudayaan Nias*, **M. Eko Isdianto**, *Bahasa Dan Teknologi*. Dilanjutkan dengan *Framework For Articulating Beliefs: Reflections on Teaching and Learning Experiences* oleh **Ariatna**. Diikuti oleh **Nurilam Harianja**, *Medan makna aktivitas memasak (membakar) Dalam bahasa Prancis*.

Medan, Desember 2014

I/Zul  
Redaktur

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY