

# MEDAN MAKNA AKTIVITAS MEMASAK (MENGGORENG)

## DALAM BAHASA PERANCIS

Nurilam Harianja

Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Medan

### ABSTRACT

This thesis, which is entitled as "Medan Makna Aktivitas Memasak dalam Bahasa Perancis" discusses the meaning of lexemes in cooking activities. The objects of this study are the lexemes being used in cooking activities. Those lexemes are provided in French-Indonesia dictionaries and also grouped as culinary vocabularies. The research in this thesis is aimed to determine the French lexemes in the cooking activities not only to determine the lexemes, but also to find the relations among the lexemes and to formulate the semantical classification of French lexemes in cooking activities. The area of this research is bordered in the rank of lexemes, especially the lexemes that related and relations among meanings are used in this research. The result of the research shows that there are 7 lexemes being used in the heating process of cooking activities. In addition, all those lexemes can be classified. This research also shows that the choosing of lexemes and the meaning component of the lexemes are determined by the style of cooking and main ingredients.

*Key words : semantic, meaning domain, cooking activities*

#### 1. 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 belum dilakukan secara optimal di dalam penyusunan kamus. Jika dirujuk ke dalam *Dictionnaire français-indonésien* (2001) definisi kata

yang terdapat dalam aktivitas memasak tersebut akan berputar pada kata-kata yang terdapat dalam lema kata yang akan didefinisikan. Misalnya *griller, rôtir, frire, faire sauter*.

(1) *griller* ‘memanggang, membakar, menggoreng (sangan, tanpa minyak)

(2) *rôtir* ‘memanggang, membakar (daging)

(3) *frire* ‘menggoreng

(4) *faire saute* ‘(makanan) menggoreng (sebentar dalam minyak yang panas)

### Mengoséng

Dari empat contoh di atas pendefinisian makna *griller, rôtir, frire*, dan <sup>1</sup> *auter* saling berputar. Dalam definisi tersebut juga terlihat bahwa kata menggoreng muncul berulang dalam *griller, frire*, dan *faire sauté*. Hal ini menimbulkan masalah dalam memilih leksem aktivitas memasak yang tepat bagi pengguna bahasa Perancis, khususnya mahasiswa Program Studi Bahasa Perancis Unimed. Hal tersebut menyebabkan perlunya dilakukan penelitian tentang Medan Makna Aktivitas Memasak dalam Bahasa Perancis, khususnya bagi peneliti sendiri yang merupakan pengajar pada mata kuliah *L’hotellerie*. Di Program Studi Bahasa Perancis terdapat mata kuliah *L’hotellerie*, pada mata kuliah ini dipelajari *la Cuisine* (masakan), khususnya penggunaan perkembangan masakan Perancis yang tersedia pada menu hotel berbintang.

## 2. Tinjauan Pustaka

Kerangka teori penelitian medan makna aktivitas memasak dalam bahasa Perancis ini menggunakan kerangka teori medan makna yang diutarakan oleh Lutzeire (1982), Teori analisis komponen yang dikemukakan oleh Nida (1975), teori relasi makna yang dikemukakan oleh Cruse (1986). Teori medan makna dipilih karena teori itu membatasi penggunaan intuisi dalam menentukan medan makna dan analisis komponen makna yang dikemukakan Nida dipilih karena Nida menjabarkannya sangat jelas dan rinci, mengklasifikasikan jenis komponen makna,

prosedur yang digunakan untuk mendeskripsikan sebuah makna satuan semantik, dan prosedur analisis komponen diagnostik. Teori relasi makna yang dikemukakan Cruse (1986) digunakan karena teori ini sangat detail menjabarkan relasi.

### **3. 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.

### **4. Pembahasan**

#### **4.1 Klasifikasi Semantis Leksem Aktivitas memasak dalam Bahasa Perancis**

Leksem-leksem memasak yang diperoleh dari *Dictionnaire français-indonésien* yang disusun oleh Soemargono (2001) telah melalui kriteria sebagai berikut:

1. Kata-kata yang berhubungan dengan memasak
2. Merupakan bahasa Perancis baku.

#### **4.2 Analisis Kelas Kata Verbal**

Menentukan konteks verbal. Konteks verbal yang digunakan untuk menyeleksi leksem-leksem dalam tabel di atas adalah “ Saya ..... Le Pollet/ La Viande/ La Poisson/ Les Legumes/ etc”. Untuk leksem-leksem yang dapat mengisi bagian yang kosong dalam konteks verbal tersebut, ditentukan kriteria-kriteria sebagai berikut:

1. Kata yang dapat mengisi gatra kosong dalam konteks verbal “Je ..... Le Pollet/ La Viande/ La Poisson/ Les Legumes/ etc” adalah merupakan leksem aktivitas memasak.

2. Kata yang dapat mengisi gatra kosong dalam konteks verbal “Je ..... Le Pollet/ La Viande/ La Poisson/ Les Legumes/ etc” adalah leksem aktivitas yang merupakan bahasa Perancis baku.

### 4.3 Analisis Aspek Semantis

Setelah memperoleh paradigma leksem melalui langkah pertama, langkah selanjutnya adalah menentukan paradigma leksem aktivitas memasak berdasarkan aspek semantis. Aspek semantis untuk leksem-leksem aktivitas memasak adalah “Pengolahan masakan di atas api, bara api dan oven” dengan menggunakan air, misalnya bouillir, blanchir dengan uap air, misalnya cuisson à la vapeur, dengan panas kering misalnya, griller dan dengan minyak, misalnya frire dan lain-lain. Melalui pengujian aspek semantis untuk leksem-leksem aktivitas memasak dengan pengolahan masakan di atas api dengan kriteria sebagai berikut: Pengolahan masakan dengan menggunakan minyak.

Dari kriteria tersebut diperoleh paradigma leksem sebagai berikut:

{*‘Frire’*, *‘Sauté’*, *‘flambé’*, *‘friture’*, *‘sel friture chaud’*, *‘poêle à frire’*, *‘pression à frire’*}

### 4.4 Analisis Dimensi Semantis friture 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:

Memasak dengan minyak atau menggoreng. Leksem-leksem aktivitas memasak yang termasuk dalam dimensi ini adalah { Frire, Sauté, friture, sel friture chaud, flambé , pression à frire , poêle à frire }

Langkah analisis selanjutnya adalah analisis relasi makna terhadap 7 leksem aktivitas memasak melalui proses pemanasan dalam bahasa Perancis berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Lutzeier.

#### **4.5. 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.

< ‘flambé’, ‘frire’ >, < ‘flambé’, ‘friture’>, < ‘flambé’, ‘poêle á frire’ >, < ‘flambé’, ‘pression á frire’>, < ‘flambé’, ‘sauter’>, < ‘flambé’, ‘sel friture chaud’>, < ‘frire’, ‘friture’>, < ‘frire’, ‘poêle á frire’ >, < ‘frire’, ‘pression á frire’>, < ‘frire’, ‘sauter’>, < ‘frire’, ‘sel friture chaud’>, < ‘friture’, ‘poêle á frire’ >, < ‘friture’, ‘pression á frire’>, < ‘friture’, ‘sauter’>, < ‘friture’, ‘sel friture chaud’>, < ‘poêle á frire’, ‘pression á frire’>, < ‘poêle á frire’, ‘sauter’>, < ‘poêle á frire’, ‘sel friture chaud’>, < ‘pression á frire’, ‘sauter’>, < ‘pression á frire’, ‘sel friture chaud’>, < ‘sauter’, ‘sel friture chaud’>

#### 4.6. Analisis Komponen dan Relasi Makna *friture*

Leksem aktivitas memasak yang terdapat pada komponen dan relasi makna *friture* adalah *frire, sauter, sel friture chaude, poele à frire, sauter, flambé, pression à frire*

Berdasarkan kriteria pertama, yaitu bahan, *frire*, dan *poele à frire* memiliki komponen bahan utama yang digunakan adalah minyak, *sel friture chaude*, memiliki komponen bahan utama yang digunakan adalah garam, *poele à frire sable chaud*, bahan utama yang digunakan adalah pasir hitam, *faire sauter* dan *sauteing* memiliki komponen bahan utama yang digunakan adalah lemak atau minyak

Berdasarkan komponen pertama, yaitu bahan, dapat disimpulkan bahwa bahan utama yang digunakan dalam *frire* adalah minyak, lemak, garam dan pasir. Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 1 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang bahan utama.

Tabel 1

Berdasarkan sudut pandang bahan utama

Leksem							
Komponen Makna							
Minyak	+	+	+	-	-	+	+
Lemak	-	-	-	-	-	+	+
Garam	-	-	-	+	-	-	-
Pasir hitam	-	-	-	-	+	-	-

Dari sudut pandang bahan utama leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi empat kelompok. Kelompok pertama, leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama minyak. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama minyak adalah leksem *friture, frire, pôle à frire, faire sauter* dan *sauteing*. Kelompok

kedua leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama lemak. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama lemak adalah leksem *faire sauter*, *sautéing*. Kelompok ketiga leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama garam. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama garam adalah leksem *sel friture chaud*. Kelompok keempat leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama pasir hitam. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan utama pasir hitam adalah leksem *sable chaud*

Berdasarkan kriteria kedua, yaitu bahan yang akan dimasak, leksem aktivitas memasak dengan bahan yang akan dimasak daging, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan daging adalah *pôele à frire* dan *sautéing*, leksem aktivitas memasak dengan bahan yang dimasak ikan, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan ikan adalah *sautéing*, leksem aktivitas memasak dengan bahan yang dimasak sosis dan kentang, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan sosis dan kentang adalah *frire*, leksem aktivitas memasak dengan bahan yang dimasak kacang, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan kacang adalah *sable chaud*, leksem aktivitas memasak memiliki komponen bahan yang dimasak sayur, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan sayur adalah *faire sauter*.

Berdasarkan komponen kedua, yaitu bahan yang dimasak, dapat disimpulkan bahwa bahan yang dimasak digunakan dalam *frire* adalah daging, ayam, sosis, kentang, kacang, ikan, dan sayur.

Berdasarkan komponen makna bersama yang dimiliki tiap leksem, dari tabel 2 dapat dilihat pengelompokan leksem aktivitas memasak dari sudut pandang bahan yang dimasak.

Tabel 2

Berdasarkan Sudut Pandang Bahan yang Dimasak

Leksem Komponen Makna						
Telur	-	-	+	-	-	-
Ayam	+	-	-	-	+	+
Kacang	-	-	-	+	-	-
Sosis	-	+	-	-	-	-
Kentang	-	+	-	-	-	-
Daging	+	-	-	-	-	+
Ikan	-	-	-	-	-	+
Sayur	-	-	-	-	+	-

Dari sudut pandang bahan yang dimasak leksem yang termasuk hiponim leksem aktivitas memasak dapat dibagi menjadi delapan kelompok. Kelompok pertama, leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak daging. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak daging adalah leksem aktivitas memasak *pôtele à frire*, dan *sauteing*. Kelompok kedua leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak ayam. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak ayam adalah leksem *faire sauter* dan *frire*. Kelompok ketiga leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak ikan. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak ikan adalah leksem *sautéing*. Kelompok keempat leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak sosis dan kentang. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan sosis dan kentang adalah *frire*. Kelompok kelima, leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak kacang. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak kacang adalah leksem aktivitas memasak *sable chaud*. Kelompok keenam leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak sayur. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak sayur adalah leksem *faire sauter*. Kelompok ketujuh

leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak telur. Leksem aktivitas memasak yang menggunakan bahan yang dimasak telur adalah leksem sel friture chaud.

Berdasarkan kriteria ke tiga yaitu, proses atau cara memasak. Leksem aktivitas memasak berdasarkan proses atau cara memasak digoreng dengan minyak penuh, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen pengolahan atau cara memasak dengan minyak penuh adalah friture, leksem aktivitas memasak dengan proses atau cara memasak dengan menggoreng dangkal adalah pôle à frire , leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen proses atau cara memasak dengan menumis adalah sautéing dan faire sauter, leksem aktivitas memasak dengan bahan yang dimasak sosis dan kentang, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan sosis dan kentang adalah frire, leksem aktivitas memasak dengan bahan yang dimasak kacang, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan kacang adalah sable chaud, leksem aktivitas memasak memiliki komponen bahan yang dimasak sayur, leksem aktivitas memasak yang memiliki komponen bahan sayur adalah faire sauter.

Tabel 3  
Distribusi Komponen friture

Leksem \ Komponen Makna	frire	Sauter	Sel friture chaud	friture	Pôle à frire	Pression à frire	Flambé
Minyak	+	+	+	+	+	+	+
Lemak	-	+	-	+	+	-	-
Garam	-	-	+	-	-	-	-
Alkohol	-	-	-	-	-	-	+
Telur	-	-	+	-	-	-	-
Ayam	+	-	-	+	-	+	+
Kacang	-	-	-	-	-	-	-
Sosis	-	-	-	-	+	-	-
Kentang	-	-	-	+	-	-	-
Daging	+	+	-	-	-	+	-
Ikan	+	+	-	-	-	-	-

cumi	-	-	-	+	-	-	-
usus	-	-	-	+	-	-	-
Sayur	-	+	-	-	-	-	-
Pisang	-	-	-	-	-	-	+
Digoreng minyak sedikit	-	-	+	-	+	-	-
Digoreng dangkal	+	-	-	-	-	+	-
Digoreng penuh	-	-	-	+	-	-	-
Ditumis	-	+	-	-	-	-	+
Dibakar	-	-	-	-	-	-	+
Wajan	+	-	+	-	-	+	-
Panci	-	+	-	-	+	-	+
Panci chip	-	-	-	+	-	-	-
Kompor	+	+	+	+	+	+	-
Kering	+	-	+	+	-	+	-
Basah	-	+	-	-	-	-	+
Lembab basah	-	-	-	-	+	-	-
Tinggi panas	+	+	+	+	-	+	+
Rendah panas	-	-	-	-	-	-	-
Panas langsung	-	-	-	-	+	-	-
konduksi	-	-	+	--	--	--	--

Pada tabel 3 terlihat bahwa komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem *friture* terbagi tiga pertama leksem *friture* yang bahan utamanya minyak adalah *frire*, *poele à frire*, *sauter*, *flambé*, *pression à frire*, *friture*, *sel friture chaud*, komponen yang dimiliki adalah { + minyak, + daging, + ikan, + ayam, + sayur, + sosis, + kentang, + cumi-cumi, + usus, + digoreng dengan minyak penuh, + digoreng minyak dangkal, + ditumis, + digoreng minyak sedikit + panci, + panci chip, + wajan, + kompor, + tinggi panas, + panas langsung, + basah, + basah lembab, + kering }.

Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem *friture* yang bahan utamanya minyak dan garam adalah *sel friture chaud* komponen yang dimiliki adalah { + minyak, + garam, + telur, + digoreng minyak sedikit, + wajan, + kompor, + konduksi, + kering }.

Komponen makna bersama yang dimiliki oleh leksem *friture* yang bahan utamanya alkohol adalah *flambe* komponen yang dimiliki adalah { + minyak, + alkohol, + ayam, + digoreng minyak sedikit, + dibakar, + panci panas, + panas tinggi, + kering }.

Dalam tabel 4 terlihat bahwa *friture* merupakan hiperonim dari semua leksem tersebut. Pada leksem *sel friture chaud* dan *flambe* bersinonim tapi tidak absolut. Dengan demikian berdasarkan hasil analisis komponen dan relasi makna antara leksem-leksem aktivitas memasak tersebut dapat disusun sebuah medan makna *friture*.

Tabel 4  
Medan Makna *Friture*

<i>Friture</i>	<i>Friture 1</i>	<i>frire</i>
		<i>poele à frire</i>
		<i>pression à frire</i>
		<i>friture</i>
		<i>sauter</i>
	<i>Friture 2</i>	<i>Sel friture chaud</i>
<i>Friture 3</i>	<i>Flambé</i>	

Leksem-leksem yang termasuk dalam medan makna *friture* tersebut akan didefinisikan sesuai dengan komponen makna yang terdapat di dalamnya. Definisi tersebut dapat dilihat pada tabel 5

Tabel 5

Defenisi Leksem-leksem dalam Medan Makna *Friture*

Leksem	Defenisi
<i>Frire</i>	Aktivitas memasak yang bahan utamanya minyak, bahan yang dimasak adalah ayam, daging dan ikan, dengan proses digoreng dalam minyak dangkal di dalam wajan dengan menggunakan kompor dengan panas tinggi dan diolah secara kering
<i>poele à frire</i>	Aktivitas memasak yang bahan utamanya minyak atau lemak, bahan yang dimasak adalah sosis dengan proses digoreng dengan menggunakan minyak sedikit di dalam panci dengan menggunakan kompor dengan panas langsung dan diolah secara lembab basah
<i>pression à frire</i>	Aktivitas memasak yang bahan utamanya minyak, bahan yang

	dimasak adalah ayam, daging, dengan proses digoreng dengan menggunakan minyak dangkal di dalam wajan dengan menggunakan kompor dengan panas tinggi dan diolah secara kering
<i>Friture</i>	Aktivitas memasak yang bahan utamanya minyak atau lemak, bahan yang dimasak adalah ayam, kentang, cumi-cumi usus, dengan proses digoreng dengan menggunakan minyak penuh di dalam panci chip dengan menggunakan kompor dengan panas tinggi dan diolah secara kering
<i>Sauter</i>	Aktivitas memasak yang bahan utamanya minyak atau lemak, bahan yang dimasak adalah daging, ikan, sayur, dengan proses ditumis di dalam panci dengan menggunakan kompor dengan panas tinggi dan diolah secara basah
<i>Sel friture chaud</i>	Aktivitas memasak yang bahan utamanya minyak dan garam, bahan yang dimasak adalah telur dengan proses digoreng dengan menggunakan garam dan minyak sedikit di dalam wajan dengan menggunakan kompor dengan konduksi dan diolah secara kering

#### 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'hotellerie 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.

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY