



UNIVERSITAS INDONESIA

**PERWUJUDAN ALAT KOHESI DALAM RESEP MASAKAN
BERBAHASA JERMAN UNTUK ANAK-ANAK
SEBUAH STUDI SINTAKSIS**

SKRIPSI

SEPTI SURYANINGRUM

0606089806

**FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
PROGRAM STUDI JERMAN
DEPOK
JANUARI 2011**



UNIVERSITAS INDONESIA

**PERWUJUDAN ALAT KOHESI DALAM RESEP MASAKAN
BERBAHASA JERMAN UNTUK ANAK-ANAK
SEBUAH STUDI SINTAKSIS**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Humaniora**

SEPTI SURYANINGRUM

0606089806

**FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
PROGRAM STUDI JERMAN
DEPOK
JANUARI 2011**

Universitas Indonesia

ii

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sebenarnya menyatakan bahwa skripsi ini saya susun tanpa tindakan plagiarisme sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Indonesia.

Jika di kemudian hari ternyata saya melakukan tindakan Plagiarisme, saya akan bertanggung jawab sepenuhnya dan menerima sanksi yang dijatuhkan oleh Universitas Indonesia kepada saya.

Jakarta, 10 Januari 2011

Septi Suryaningrum



Universitas Indonesia

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Septi Suryaningrum

NPM : 0606089806

Tanda Tangan :

Tanggal : 10 Januari 2011

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang diajukan oleh

Nama : Septi Suryaningrum

NPM : 0606089806

Program Studi : Jerman

Judul : Perwujudan alat kohesi dalam resep masakan berbahasa Jerman
untuk anak-anak sebuah studi sintaksis

ini telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Humaniora pada Program Studi Jerman Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Leli Dwirika, M.A. ()

Penguji : M. Sally H.L. Pattinasarany, M.A. ()

Penguji : R. M. Arie Andhiko Ajie, M.A. ()

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 10 Januari 2011

oleh

Dekan
Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya
Universitas Indonesia

Universitas Indonesia

Dr. Bambang Wibawarta
NIP 19651023 199003 1 002



Universitas Indonesia

vi

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Humaniora program studi Jerman pada Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

- (1) Leli Dwirika, M.A, selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, pikiran, dan kesabaran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini;
- (2) Orang Tua saya, yang selalu mendukung saya selama studi saya.
- (3) Om Towo dan Bule Wanti, terimakasih laptopnya.
- (4) Ega, Nevo, Ellen dan Imel, teman seperjuangan di semester sembilan ini
- (5) PiJe, Poppy, terimakasih atas dukungan dan doanya.
- (6) Haryo, Difa, dan Sandina yang selalu menjadi motivasi saya. Maaf ya *mba* jarang pulang.
- (7) Teman-teman blogger saya di LJ, Niña-chan dan Rose-neechn, *arigatou ne. More inoobu to come after this.*
- (8) Rental print langganan dan mas fotokopi, terimakasih diskonnya.
- (9) Pihak lainnya yang telah membantu dan tidak bisa saya sebutkan satu per satu.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Depok, Januari 2011

Penulis

Universitas Indonesia

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Septi Suryaningrum
NPM : 0606089806
Program Studi : Jerman
Fakultas : Ilmu Pengetahuan Budaya
Jenis karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Perwujudan alat kohesi dalam resep masakan berbahasa Jerman untuk anak-anak sebuah studi sintaksis

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Depok
Pada tanggal: 10 Januari 2011

Yang menyatakan

(Septi Suryaningrum)

Universitas Indonesia

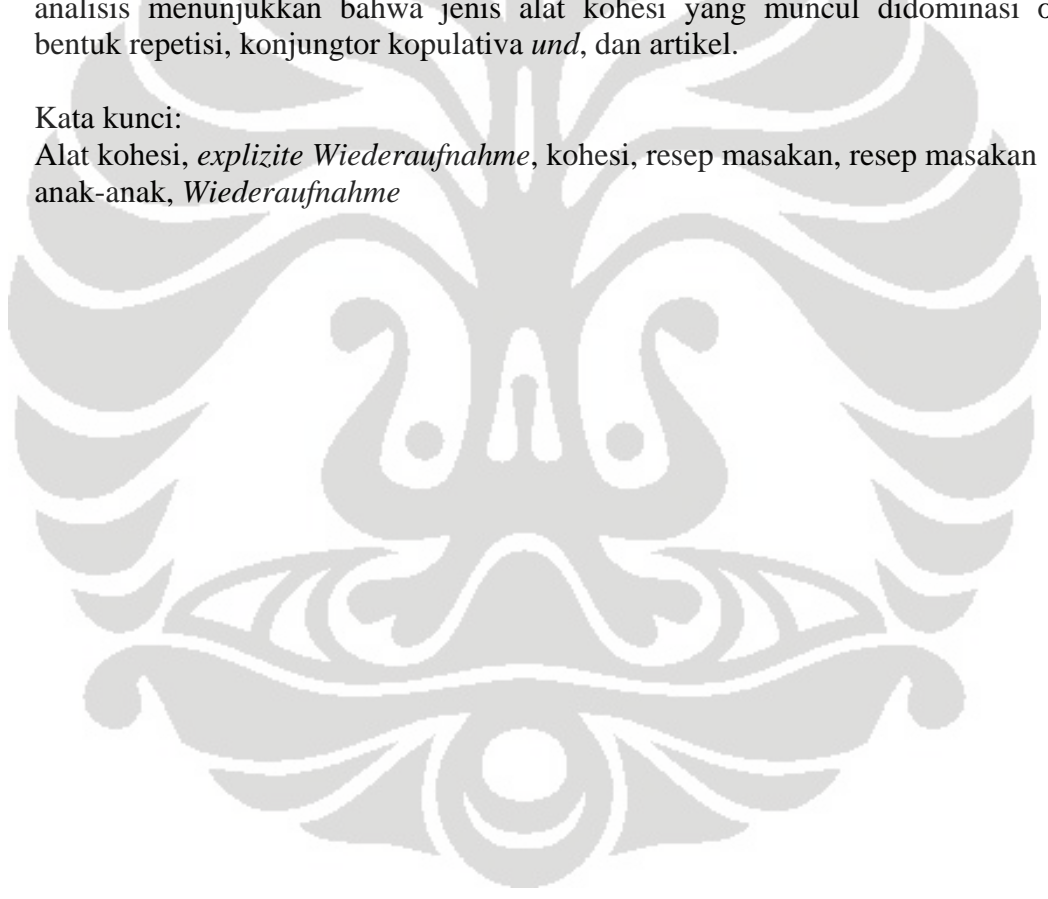
ABSTRAK

Nama : Septi Suryaningrum
Program Studi : Jerman
Judul : Perwujudan alat kohesi dalam resep masakan berbahasa Jerman untuk anak-anak sebuah studi sintaksis

Skripsi ini membahas mengenai alat kohesi dalam bentuk *explizite Wiederaufnahme* yang terdapat dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman yang diambil dari situs web. Penelitian ini bertujuan untuk melihat dan mendeskripsikan jenis alat kohesi apa yang muncul dalam resep masakan berbahasa Jerman untuk anak-anak. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif-analitis dan merupakan sebuah studi sintaksis. Hasil analisis menunjukkan bahwa jenis alat kohesi yang muncul didominasi oleh bentuk repetisi, konjungtor kopulativa *und*, dan artikel.

Kata kunci:

Alat kohesi, *explizite Wiederaufnahme*, kohesi, resep masakan, resep masakan anak-anak, *Wiederaufnahme*



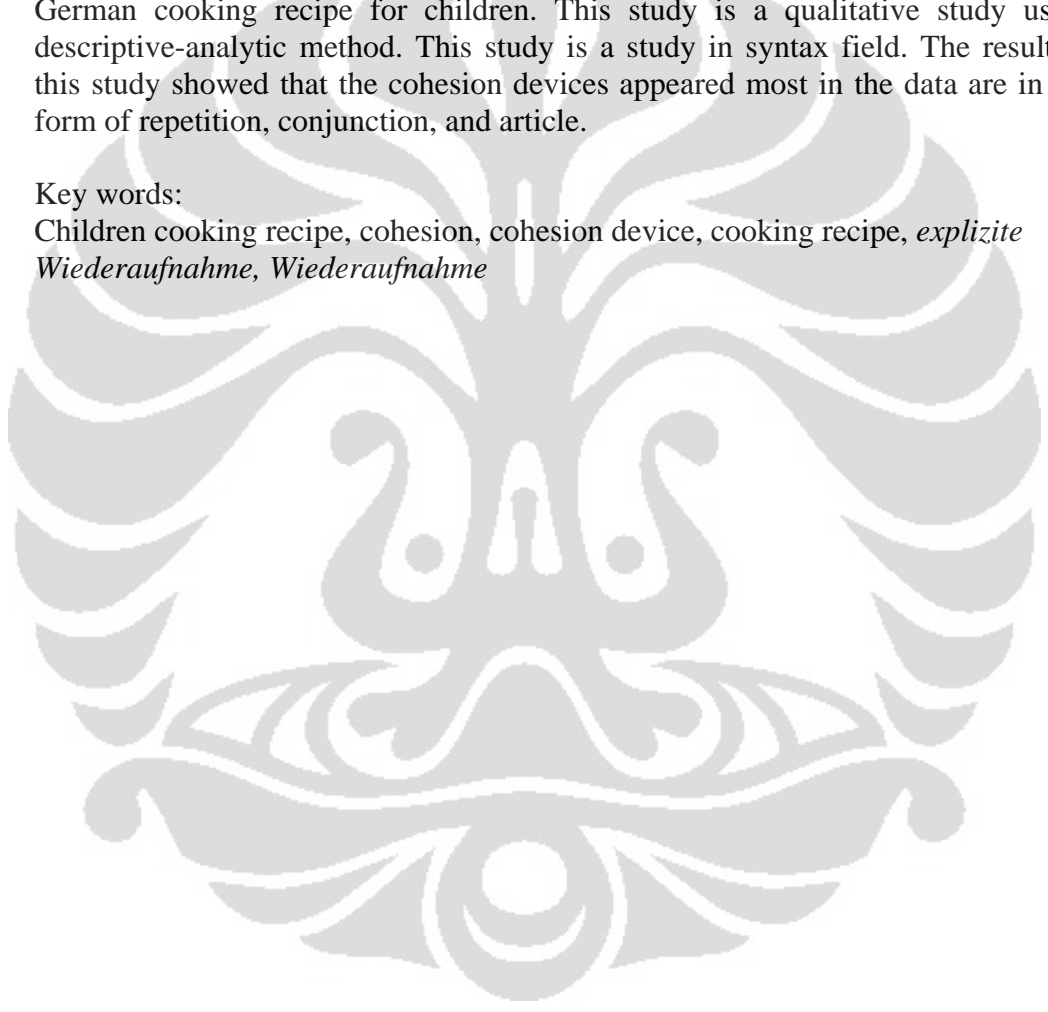
ABSTRACT

Name : Septi Suryaningrum
Study Program: German Literature
Title : Cohesion Tools in German Cooking Recipe for Children a Syntax Study.

The focus of this study is to describe cohesion devices in the form of *explizite Wiederaufnahme* in the children's cooking recipe in German taken from websites. The objective of this study is to see and describe the cohesion devices appeared in German cooking recipe for children. This study is a qualitative study using descriptive-analytic method. This study is a study in syntax field. The result of this study showed that the cohesion devices appeared most in the data are in the form of repetition, conjunction, and article.

Key words:

Children cooking recipe, cohesion, cohesion device, cooking recipe, *explizite Wiederaufnahme*, *Wiederaufnahme*



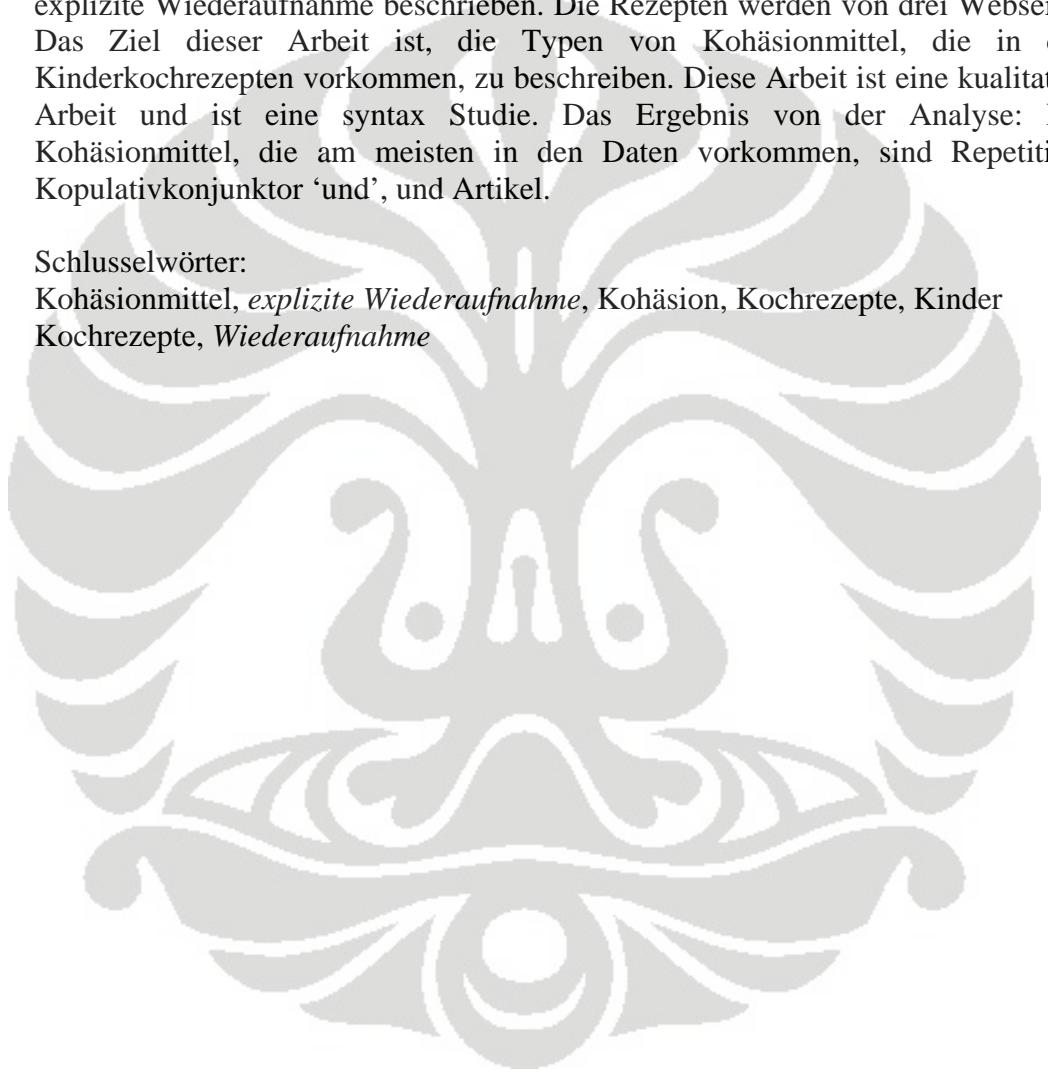
ABSTRAKT

Name : Septi Suryaningrum
Studienfach : Germanistik
Titel : Perwujudan alat kohesi dalam resep masakan berbahasa Jerman
untuk anak-anak sebuah studi sintaksis

In dieser Arbeit wird über Kohäsionmittel in den Kinderkochrezepten im Form der explizite Wiederaufnahme beschrieben. Die Rezepten werden von drei Webseiten Das Ziel dieser Arbeit ist, die Typen von Kohäsionmittel, die in den Kinderkochrezepten vorkommen, zu beschreiben. Diese Arbeit ist eine qualitative Arbeit und ist eine syntax Studie. Das Ergebnis von der Analyse: Die Kohäsionmittel, die am meisten in den Daten vorkommen, sind Repetition, Kopulativkonjunktur 'und', und Artikel.

Schlusselwörter:

Kohäsionmittel, *explizite Wiederaufnahme*, Kohäsion, Kochrezepte, Kinder Kochrezepte, *Wiederaufnahme*



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
ABSTRAKT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Sumber Data	4
1.5. Metode Penelitian	5
1.6. Prosedur Kerja	5
1.7. Sistematika Penulisan	5
2. KERANGKA TEORI	6
2.1. Wacana dan teks	6
2.2. Syarat Gramatik Koherensi Teks	7
2.3. Bentuk <i>explizite Wiederaufnahme</i>	8
2.3.1. Proforma	8
2.3.1.1. Pronomina	9
2.3.1.2. Adverbia	12
2.3.2. Konjungsi	13
2.3.2.1. Konjungtor	13
2.3.2.2. Subjungtor	14
2.3.3. Repetisi dan Artikel	16
3. ANALISIS	17
3.1. Proforma	17
3.1.1. Pronomina	17
3.1.2. Adverbia	26
3.2. Konjungsi	29
3.2.1. Konjungtor	29
3.2.2. Subjungtor	35

Universitas Indonesia

3.3. Pengulangan (Repetition).....	38
3.3.1. Pengulangan Substantiva yang sama.....	38
3.3.2. Pengulangan dengan Substantiva yang berbeda.....	40
3.4. Artikel tentu dan tak tentu (<i>Definit- und Indefinitartikel</i>).....	40
3.4.1. Artikel Tentu.....	41
3.4.2. Artikel tak Tentu.....	41
4. KESIMPULAN	45
DAFTAR REFERENSI	48
LAMPIRAN	50



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	<i>Partnerpronomina</i>	10
Tabel 2.2	<i>Reine Verweispronomina</i>	10
Tabel 2.3	<i>Possessivpronomina</i>	11
Tabel 2.4	<i>Demonstrativpronomina</i>	11



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Daftar resep	50
Lampiran 2	Jenis Alat Kohesi yang Ditemukan	51
Lampiran 3	Resep 1	52
Lampiran 4	Resep 2	53
Lampiran 5	Resep 3	54
Lampiran 6	Resep 4	55
Lampiran 7	Resep 5	56
Lampiran 8	Resep 6	57
Lampiran 9	Resep 7	58
Lampiran 10	Resep 8	59
Lampiran 11	Resep 9	60
Lampiran 12	Resep 10	61
Lampiran 13	Resep 11	63
Lampiran 14	Resep 12	64
Lampiran 15	Resep 13	65
Lampiran 16	Resep 14	66
Lampiran 17	Resep 15	67
Lampiran 18	Resep 16	68
Lampiran 19	Resep 17	69
Lampiran 20	Resep 18	70
Lampiran 21	Resep 19	71
Lampiran 22	Resep 20	72
Lampiran 23	Resep 21	73
Lampiran 24	Resep 22	74
Lampiran 25	Resep 23	75
Lampiran 26	Resep 24	76



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Salah satu cara untuk membuat suatu hidangan adalah dengan mengikuti resep masakan. Resep masakan dapat ditemukan di majalah, tabloid, surat kabar, buku kumpulan resep masakan, dan situs web di internet. Pada buku resep masakan dan situs web tentang resep masakan, resep-resep tersebut dikelompokkan menjadi kategori-kategori tertentu, seperti cara memasak masakan (dipanggang, direbus, digoreng, dan lain-lain), asal masakan (kumpulan masakan Jepang, Indonesia, China, dan lain-lain), dan juga sasaran pembaca, seperti resep masakan untuk anak-anak atau dewasa.

Berdasarkan sasaran pembaca, terdapat dua jenis teks resep masakan, yaitu resep masakan untuk orang dewasa dan resep masakan untuk anak-anak. Anak-anak biasanya juga senang melakukan ketrampilan yang biasa dilakukan oleh orang dewasa. Salah satunya adalah memasak. Dengan bantuan resep masakan, anak-anak pun dapat membuat masakan yang biasa dibuat oleh orang dewasa.

Selain terdapat di media cetak seperti buku, majalah dan tabloid, resep masakan untuk anak-anak juga dapat ditemukan di situs web pada internet. Dengan menggunakan media internet resep masakan dapat diakses lebih cepat, praktis, dan lebih murah. Seiring berkembangnya zaman, media internet juga lebih sering digunakan. Anak-anak di Jerman merupakan salah satu pengguna internet¹. Resep yang diteliti adalah resep yang berasal dari situs web yang memiliki bagian khusus resep masakan untuk anak-anak.

Teks resep masakan adalah salah satu bentuk wacana. Dalam kamus linguistik Harimurti kridalaksana (1993: 231) istilah wacana digunakan sebagai persamaan kata *discourse* dengan pengertian: “satuan bahasa terlengkap, dalam

¹ Sumber: <http://europa.eu/rapid/searchAction.do>

hirarki gramatikal merupakan satuan gramatikal tertinggi atau terbesar. Wacana direalisasikan dalam bentuk karangan yang utuh (novel, buku ensiklopedi, dan sebagainya), paragraf, kalimat, atau kata yang membawa amanat lengkap.” Wacana harus memiliki kualitas makna dan keutuhan (Cook, 1989: 6). Kualitas makna dan keutuhan ini dikenal dengan istilah koherensi. Adapun alat penunjang koherensi adalah kohesi (*Ibid*).

Halliday dan Hasan dalam bukunya *cohesion in English* membagi alat-alat kohesi menjadi lima, yaitu: referensi, substitusi, ellipsis, konjungsi, dan kohesi leksikal.

Klaus Brinker dalam bukunya *Linguistische Textanalyse* (2005: 88) mengklasifikasikan fungsi suatu teks ditinjau dari fungsi komunikatifnya menjadi lima, yaitu fungsi informatif, apelatif, obligatif, kontakatif, dan deklaratif.

Nun kann ein Text durchaus mehr als eine kommunikative Funktion signalisieren. So haben z.B. Kochrezepte eine informative und eine appellative Funktion; dominierend ist aber die appellative Funktion (Kochrezepte werden als Anleitung des Emittenten zur Herstellung von Gerichten verstanden); ... (Brinker, 2005: 88)

Teks resep masakan memiliki dua fungsi yaitu fungsi informatif dan fungsi apelatif. Fungsi informatif dalam resep masakan terdapat pada bagian ‘bahan-bahan’ dan fungsi apelatif dalam resep masakan terdapat pada bagian ‘cara pengolahan’. Namun, fungsi yang dominan dalam resep masakan adalah fungsi apelatif. Teks apelatif berfungsi untuk mempengaruhi tindakan atau pendapat orang lain (*Verhalten-/Meinungbeeinflussung*). Fungsi mempengaruhi tindakan atau pendapat orang lain (*Verhalten-/Meinungbeeinflussung*) dalam resep masakan berupa instruksi cara pengolahan bahan-bahan yang tercantum dalam resep (Brinker, 2005:117).

Berdasarkan hal tersebut di atas, saya tertarik untuk meneliti keutuhan wacana dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman, khususnya mengenai alat-alat kohesi gramatikal yang digunakan dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman.

Terdapat berbagai macam alat kohesi yang dapat muncul dalam teks resep masakan anak-anak. Namun, saya berasumsi bahwa alat kohesi yang akan muncul dalam teks resep masakan untuk anak-anak hanya beberapa alat kohesi.

Pada skripsi-skripsi sebelumnya, telah banyak diteliti alat kohesi yang muncul pada bermacam-macam teks, seperti alat kohesi pada buku panduan anak-anak dan dewasa (Ratu Reni M.D., Program Studi Inggris, 1999) dan alat kohesi pada resep masakan. Hasil penelitian Ratu Reni M.D. menyebutkan bahwa alat kohesi yang dominan adalah referensi dan repetisi. Dalam skripsi tersebut disebutkan bahwa pada teks manual untuk anak-anak muncul lebih banyak alat kohesi dibandingkan dengan pada teks manual dewasa.

Mengenai alat kohesi pada resep masakan untuk orang dewasa telah diteliti sebelumnya oleh Dianti Prathiwi, Program Studi Prancis (2000) dan Sekarwanti, Program Studi Rusia (2010). Dalam kedua skripsi di atas disebutkan bahwa jenis alat kohesi yang dominan adalah bentuk referensi. Namun demikian penelitian mengenai alat kohesi pada resep masakan anak-anak bahasa Jerman belum ada.

1.2 MASALAH PENELITIAN

Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Alat kohesi gramatikal apa yang muncul dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman?
2. Alat kohesi gramatikal mana yang paling sering muncul dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman?
3. Mengapa alat kohesi gramatikal tertentu muncul lebih dominan daripada alat kohesi lain dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan:

1. alat kohesi gramatikal apa yang muncul dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman;
2. alat kohesi gramatikal mana yang paling sering muncul dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman;

3. mengapa alat kohesi gramatikal tertentu muncul lebih dominan daripada alat kohesi lain dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman.

1.4 SUMBER DATA

Data penelitian ini diambil dari tiga situs web yang berisikan resep masakan anak-anak berbahasa Jerman, yaitu www.blinde-kuh.de, www.chefkoch.de, dan www.oetker.de/oetker/rezepte/kinder-rezepte.html. Situs-situs web tersebut dipilih berdasarkan hasil pencarian melalui *Google search engine* dengan kata kunci *Kochrezepte für Kinder*. Situs web tersebut muncul di halaman pertama hasil pencarian yang berarti situs-situs ini merupakan situs yang paling relevan dengan kata kunci pencarian.

1.5 RUANG LINGKUP PENELITIAN

Resep masakan untuk anak-anak diambil dari tiga situs web yaitu www.blinde-kuh.de, www.chefkoch.de, dan www.oetker.de/oetker/rezepte/kinder-rezepte.html. Pada tampilan dalam situs web tersebut, selain terdapat cara pengolahan masakan secara tertulis, juga terdapat gambar dan ilustrasi lain pada resep masakan. Dalam penelitian ini, hanya diteliti bagian resep tertulis dan mengabaikan hal lain yang terdapat dalam tampilan resep. Kalimat-kalimat yang terdapat pada resep masakan untuk anak-anak yang diambil dari tiga situs web di atas diteliti dari segi sintaksis.

1.6 METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif analitis melalui studi pustaka. Penelitian ini merupakan sebuah studi sintaksis.

1.7 PROSEDUR KERJA

Dalam penulisan skripsi ini, ditempuh langkah-langkah sebagai berikut. Pertama-tama, resep masakan untuk anak-anak dari situs web www.blinde-kuh.de, www.chefkoch.de, dan www.oetker.de/oetker/rezepte/kinder-rezepte.html dikumpulkan. Selanjutnya, dipilih delapan resep dari masing-masing situs web

berdasarkan kategori *backen* (panggang), *Suppe* (sup), *Getränke* (minuman), dan *Nachspeisen* (makanan penutup). Selanjutnya, dianalisis alat kohesi apa yang muncul dalam resep-resep tersebut. Kemudian, dilihat persentase kemunculan alat-alat kohesi gramatikal dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman dan dideskripsikan mengapa alat kohesi gramatikal tertentu muncul lebih dominan daripada alat kohesi lain dalam resep masakan anak-anak berbahasa Jerman. Langkah terakhir adalah menarik simpulan.

1.8 SISTEMATIKA PENULISAN

Skripsi ini tersusun atas empat bab. Bab satu adalah pendahuluan yang berisi gambaran keseluruhan isi skripsi ini, bab dua berisi landasan teori yang digunakan dalam analisis data. Bab tiga berisi analisis data berdasarkan teori yang telah dijelaskan dalam bab dua. Bab empat adalah simpulan dari analisis yang telah dipaparkan.

BAB 2 LANDASAN TEORI

2.1 Wacana dan Teks

Dalam kamus linguistik Harimurti Kridalaksana (1993: 231), istilah wacana digunakan sebagai persamaan kata *discourse* dengan pengertian: “satuan bahasa terlengkap, dalam hirarki gramatikal merupakan satuan gramatikal tertinggi atau terbesar. Wacana direalisasikan dalam bentuk karangan yang utuh (novel, buku ensiklopedi, dan sebagainya), paragraf, kalimat, atau kata yang membawa amanat lengkap.”

Menurut Cook (1989: 4) dalam bukunya yang berjudul *Discourse*, wacana adalah bahasa untuk berkomunikasi yang harus memiliki kualitas makna dan keutuhan. Kualitas makna dan keutuhan ini disebut dengan koherensi.

Halliday dan Hasan (1985) menggunakan istilah teks untuk mengacu pada hal yang sama (wacana). Halliday dalam bukunya *Language, context, and text: Aspects of language in a social-semiotic perspective* (1985: 10) mengemukakan bahwa secara sederhana, teks dapat diartikan sebagai bahasa yang fungsional. Yang dimaksud dengan bahasa yang fungsional adalah bahasa yang melakukan sesuatu dalam sebuah konteks yang membedakan dari kata-kata atau kalimat lepas.

Dalam buku yang sama, Halliday juga mengatakan bahwa sebuah teks ditandai dengan adanya koherensi, elemen-elemen di dalam teks tersebut menjalin satu kesatuan. Untuk menunjang koherensi dibutuhkan kohesi. Kohesi adalah seperangkat alat linguistik (*linguistic resources*) yang dimiliki setiap bahasa yang berfungsi menghubungkan bagian teks yang satu dengan yang lainnya (Ibid: 48).

2.2 Syarat Gramatikal Koherensi Teks (*grammatische Bedingungen der Textkohärenz*)

Brinker dalam buku *Linguistische Textanalyse* (2005: 27) menjelaskan syarat gramatikal koherensi teks secara eksplisit (*expliziter Wiederaufnahme*) dan implisit (*impliziter Wiederaufnahme*). Secara eksplisit, koherensi teks dapat dilihat jika dalam sebuah teks terdapat *Referenzidentität* (*Bezeichnungsgleichheit*) berupa ungkapan tertentu pada kalimat-kalimat berikutnya. Sebuah kata atau kelompok kata digantikan oleh satu atau beberapa ungkapan lain yang disebut ‘*Referenzidentität*’ dalam kalimat berikutnya. Istilah ‘*Referenzidentität*’ (*Koreferenz*) berarti ungkapan yang digantikan dan ungkapan yang menggantikan mengacu pada objek luar bahasa yang sama. Objek luar bahasa (*Referenzträger*) dapat berupa *Personen* (persona), *Gegenstände* (benda), *Sachverhalt* (keadaan), *Ereignisse* (kejadian), *Handlungen* (tindakan), *Vorstellungen* (gambaran), dan lain-lain.

Contoh (Brinker, 2005: 28):

1. *Ein Mann* war zu Rad unterwegs und wollte auf einen Berg steigen; *er* sah ein Anwesen liegen und stellte dort ein. *Der Mann* hieß Oberstelehn und hielt von sich nicht mehr viel; *er* konnte auch mit seinem Namen nicht Staat machen, der die Amtsstuben verdoß...
(aus: G. Gaiser, *eine Stimme hebt an. Roman. 1950 – Textanfang*)
2. *Eines der ekelhaftesten verbrecher* wird dem 47jährigen *Düsseldorf Rechtsanwalt H.J.O* vorgeworfen. *Der Jurist* soll die Entführung des Millionärs Th. A inszeniert und dessen Familie um sieben Millionen Markt erpreßt haben ...
(aus: *Die Zeit* vom 7.1.1972 unter schlagzeile “Schwarzes Schaf”)

Pada kedua contoh di atas, dapat dilihat bahwa *Referenzträger* yang berupa substantiva dapat digantikan oleh hal-hal berikut.

1. Pronomina persona

Pada contoh 1: ein Mann → er

2. Pengulangan substantiva yang sama.

Pada contoh 1: ein Mann → der Mann

3. Satu substantiva atau lebih atau kelompok kata (*substantivische Wortgruppen*)

Pada contoh 2: dem 47jährigen Düsseldorf Rechtsanwalt → der Jurist

Hal yang dimaksud dengan implisit adalah jika dalam sebuah teks tidak terdapat *Referenzidentität* di antara ungkapan yang menggantikan dan yang digantikan (Brinker, 2005:36).

Contoh 3 (Brinker, 2005: 36):

Am 8. November 1940 kam ich in Stockholm an. Vom Bahnhof fuhr ich zu Schendis Pension in der Drottingata, wo Max Bernsdorf ein Zimmer für mich bestellt hatte.

Pada contoh di atas, tidak ditemukan pergantian *Referenzträger* seperti pada contoh 1 dan 2. Koherensi teks di atas tidak dibentuk oleh *explizite Wiederaufnahme*. Pada contoh di atas, kata *Bahnhof* berhubungan dengan kata *Stockholm*. Pembaca dapat berasumsi bahwa *Bahnhof* pada kalimat di atas adalah *Bahnhof* di *Stockholm* karena stasiun kereta api merupakan salah satu ciri sebuah kota. Pada contoh di atas, digunakan artikel tentu (*vom Bahnhof*), jadi kejelasan (*Bekanntheit*) stasiun dapat dilihat dari kejelasan (*Bekanntheit*) Stockholm. Jika contoh di atas ditulis berdasarkan *explizite Wiederaufnahme*, akan menjadi

Am 8. November 1940 kam ich in Stockholm an. (Dort gab es einen Bahnhof). Vom Bahnhof fuhr ich ... (Brinker, 2005: 36)

Untuk mempersempit fokus penelitian maka data dalam penelitian ini hanya dianalisis dengan menggunakan teori *explizite Wiederaufnahme*.

2.3 Bentuk *explizite Wiederaufnahme*

Lebih lanjut, Brinker dalam buku *Linguistische Textanalyse* mengatakan bahwa *explizite Wiederaufnahme* berupa penggunaan proforma, konjungsi, dan repetisi.

2.3.1 Proforma (Proformen)

Menurut Brinker (2005: 33), proforma adalah ungkapan bahasa yang digunakan untuk menggantikan elemen bahasa lain. Menurut Linke (Linke 1996, S. 217f.)², proforma adalah ungkapan bahasa yang merujuk kepada sesuatu yang telah disebutkan atau belum disebutkan. Hal yang termasuk proforma adalah pronomina dan adverbialia. Proforma dibedakan menjadi dua, yaitu proforma anaforis dan proforma kataforis. Proforma anaforis mengacu pada ungkapan yang telah disebutkan dan proforma kataforis mengacu pada ungkapan yang belum disebutkan.

Contoh:

proforma anaforis:

Anna bringt Wein mit. Das macht sie immer.

Proforma pada kalimat di atas adalah bentuk pronomina *sie*. Pronomina *sie* mengacu pada kata *Anna* yang telah muncul pada kalimat sebelumnya.

proforma kataforis:

Here he comes, our award-winning host... it's John Doe!

Proforma pada kalimat di atas adalah bentuk pronomina *he*. Pronomina *he* mengacu pada kata *John Doe* yang muncul setelah kata *he*.

2.3.1.1 Pronomina

Menurut Ulrich Engel (1989: 649) dalam buku *deutsche Grammatik*, pronomina dibagi menjadi tiga, yaitu *Partnerpronomina*, *Verweispronomina*, dan *abstrakte Pronomina*.

a. *Partnerpronomina*

Pronomina ini merujuk pada pembicara/penulis (orang pertama *ich*) atau lawan bicara/pendengar (orang kedua *Sie/du*) secara langsung.

Bentuk *Partnerpronomina* ditentukan berdasarkan *kasus* dan *numerus*.

² <http://www.fask.uni-mainz.de/inst/iaspk/Linguistik/Textlinguistik/Proformen.html>

	Vertrautliche Form				Distanzform
	1. Person		2. Person		2. Person
	Singular	Plural	Singular	plural	
N	ich	Wir	du	Ihr	Sie
A	mich	Uns	dich	Euch	Sie
G	mein (er)	Unser	dein(er)	Euer	Ihrer
D	mir	Uns	Dir	Euch	Ihnen

Tabel 2.1 *Partnerpronomina*
(Engel, 1989: 651. *Deutsche Grammatik*)

b. *Verweispronomina*

- *Reine Verweispronomina*

Hal yang termasuk dalam *Reine Verweispronomina* adalah *er, sie, es*. *Reine Verweispronomina* memiliki fungsi anaforis yaitu mengacu pada ungkapan yang telah disebutkan sebelumnya.

Kasus	Singular			Plural
	M	F	N	
N	Er	Sie	Es	sie
A	Ihn	Sie	Es	sie
G	sein (er)	ihrer	sein (er)	ihrer
D	Ihm	ihr	ihm	ihnen

Tabel 2.2 *Reine Verweispronomina*
(Engel, 1989: 655. *Deutsche Grammatik*)

- *Possessivpronomina*

Hal yang termasuk dalam pronomina posesiva adalah *meiner, deiner, seiner, ihrer/Ihrer, unserer, dan euer*. Pronomina posesiva menunjukkan hubungan kepemilikan (*Zugehörigkeitsverhältnis*).

Kasus	Singular			Plural
	M	F	N	
N	Meiner	meine	meines	meine
A	Meinen	meine	meines	meine
G	-	meiner	-	meiner
D	Meinem	meiner	meinem	meinen

Tabel 2.3 Pronomina Possessiva
(Engel, 1989: 658. *Deutsche Grammatik*)

- ***Demonstrativpronomina***

Pronomina yang termasuk kategori ini adalah *der, die, das*. Pronomina ini memiliki fungsi penunjuk/identifikasi (*hinweisende Funktion*).

Kasus	Singular			Plural
	M	F	N	
N	Der	Die	das	die
A	Den	Die	das	die
G	Dessen	deren	dessen	deren
D	Dem	der	dem	denen

Tabel 2.4 Pronomina Demonstrativa
(Engel, 1989: 660. *Deutsche Grammatik*)

- ***Relativpronomina***

Pronomina yang termasuk kategori ini adalah *der, die, das*. Pronomina relativa memiliki dua fungsi. Fungsi pertama adalah mensubjunksikan sebuah kalimat terhadap elemen lainnya sehingga menjadikan kalimat tersebut sebuah anak kalimat. Fungsi kedua adalah pronomina relativa sekaligus menjadi elemen sebuah anak kalimat.

- ***Reflexivpronomina***

Pronomina yang termasuk kategori ini adalah *sich*. Dalam bahasa Jerman, terdapat kata kerja yang berpasangan dengan kata *sich*. *Sich* pada kata kerja tersebut tidak termasuk pronomina reflexiva.

c. **Abstrakte Pronomina**

Pronomina ini mengacu pada substantiva secara umum atau *Nullmengen von Größen*.

- **Indefinitpronomina**

Hal yang termasuk dalam pronomina indefinit adalah *alles, einer, etwas, irgendeiner/ irgendwer, irgendetwas/ irgendwas, irgend jemand, jedermann, jemand, meinesgleichen usw., unsereiner usw., was*.

- **Negative pronomina (Pronomina negativa)**

Hal yang termasuk dalam pronomina negativa adalah *keiner, nichts* dan *niemand*. Pronomina ini mengacu pada ketidakadaan (*leere Mengen*).

- **Interrogativpronomina**

Hal yang termasuk dalam pronomina interogativa adalah *was, wer, was für einer*. Pronomina ini digunakan pada kalimat tanya dengan kata tanya, kalimat tanya tak langsung, dan kalimat majemuk.

2.3.1.2 Adverbia

Hal yang dirujuk menggunakan adverbia dapat berupa tempat (*Ort*), waktu (*Zeit*), cara (*Art*), dan lain-lain³.

Contoh:

Tempat (*Ort*) : *Wir sind dorthin gefahren.*

³ Sumber:

<http://www.canoo.net/services/OnlineGrammar/Wort/Adverb/index.html;jsessionid=714E3E831F9EFB4BF5D8AB4044E83A65?MenuId=Word50>

Waktu (*Zeit*) : *Wir sind gestern gefahren*

Cara (*Art*) : *Wir sind anders gefahren.*

2.3.2 Konjungsi

Konjungsi adalah hubungan yang mengindikasikan hubungan antarkalimat atau antarklausa. Ulrich Engel dalam buku *Deutschen Grammatik* (1989: 708) membagi konjungsi menjadi dua yaitu *konjungtor* dan *subjungtor*.

2.3.2.1 Konjungtor

Konjungtor menghubungkan elemen sejenis dan setara (*gleichartig und gleichrangige Elemente*). Yang termasuk *konjungtor* adalah *aber, allein, bzw. (beziehungsweise), d.h. (das heisst), denn, doch, entweder ... oder, ja, jedoch, nämlich, nur, oder, respektive, sondern, sowie, sowohl, sowohl ... als auch, und, und zwar, vielmehr, dan weder ... noch.* (1988: 739). Fungsi penghubung ini dapat ditemukan sebagai:

- Penghubung antarkalimat
Regina erhob sich, und alle sahen sie aufmerksam an
- Penghubung antarelemen kalimat (*Satzgliedern*)
Thomas besorgte sich ein Fahrrad und einen geeigneten Korb.
- Penghubung antaratribut (*Attribut*)
Der Erwerb des Hauses und des dazugehörigen Waldstücks
- Penghubung antarkata-kata lepas (*einzelnen Wörtern*)
Diese einfachen und praktischen Hilfsmittel
- Penghubung antarbagian kata (*Teilen von Wörtern*)
zu- und abnehmen

Menurut Engel (1988: 738-739), tidak semua konjungtor dapat digunakan sebagai penghubung seluruh elemen-elemen di atas, contohnya konjungtor *denn* hanya dapat digunakan sebagai penghubung antarkalimat. Setiap elemen yang dihubungkan oleh konjungtor, harus sejenis dan setara. Misalnya, dalam tataran anggota kalimat (*Satzgliedern*) konjungtor menghubungkan dua subjek, dua *Akkusativergänzungen*, dua *Temporalergänzungen*, tetapi tidak menghubungkan *Akkusativergänzungen* dengan *Nominalergänzungen* atau menghubungkan *Temporalangabe* dengan *Kausalangabe*.

Dilihat dari segi sintaksis, konjuktur memiliki fungsi sebagai berikut.

- Menghubungkan kalimat dengan kalimat, elemen kalimat dengan kelompok kata atau kata lainnya, bagian kata. Konjuktur yang memiliki fungsi di atas adalah *bzw, d.h, (entweder)... oder, ja, sondern, sowohl...als auch*, dan *und*.
- Menghubungkan elemen-elemen kecuali bagian kata. Konjunktur yang memiliki fungsi ini adalah *aber, jedoch, nämlich, und*, dan *zwar*.
- Menghubungkan semua elemen kecuali kalimat. Konjunktur yang memiliki fungsi ini adalah *sowie* dan *sowohl ... als auch*,
- Hanya menghubungkan kalimat dengan kalimat. Konjunktur yang memiliki fungsi ini adalah *allein, denn, doch*, dan *nur*

Dilihat dari segi semantik, konjunktur dibedakan menjadi:

- Konjunktur kopulatif: menunjukkan kesetaraan (*gemeinsame Geltung*)
Und, sowie, sowohl... als auch, weder ...noch
- Konjunktur adversatif: menunjukkan pertentangan (*Gegensatz*)
Aber, allein, doch, jedoch, nur, sondern
- Konjunktur disjunktif: menunjukkan alternatif atau pilihan
Bzw., oder, entweder...oder, respektive
- Konjunktur kausal: menunjukkan sebab
denn

2.3.2.2 Subjungtor

Subjungtor adalah kata yang memiliki fungsi sintaksis sebagai penghubung anak kalimat dan kalimat berkonstruksi infinitif. Hal yang termasuk *subjungtor*, antara lain adalah *als, als dass, als ob, als wenn, außer, bis, damit, dass, falls, indem, nun, sodass, weil, wenn, zu, usw*. Secara semantis, *subjungtor* dibagi menjadi tiga, yaitu *subjungtor* temporal, kausal, dan modal.

a. Subjungtor temporal

Subjungtor temporal menerangkan hubungan temporal (*zeitliches Verhältnis*) terjadinya kejadian pada anak kalimat (*Nebensatzgeschehen*) dengan kejadian pada induk kalimat (*Obersatzgeschehen*). Hubungan temporal yang ditunjukkan dibedakan menjadi tiga, yaitu *vorzeitig* (sebelum), *gleichzeitig* (bersamaan), dan *nachzeitig* (sesudah). Berikut ini adalah subjungtor yang termasuk subjungtor temporal.

als (*gleichzeitig*), *bevor* (*nachzeitig*), *bis* (*nachzeitig*), *ehe* (*nachzeitig*), *indem* (*gleichzeitig*), *indessen* (*gleichzeitig*), *kaum dass* (*vorzeitig*), *nachdem* (*vorzeitig*), *nun* (*gleich- oder vorzeitig*), *seit(dem)* (*vor- oder gleichzeitig*), *sobald* (*gleichzeitig*), *solange* (*gleichzeitig*), *sooft* (*gleichzeitig*), *sowie* (*gleichzeitig*), *während* (*gleichzeitig*), *wenn* (*gleichzeitig*) (Engel, 1989: 711).

b. Subjungtor kausal

Subjungtor kausal menunjukkan bahwa kejadian pada anak kalimat adalah alasan (*Grund*) terjadinya kejadian pada induk kalimat. Pengertian *kausal* secara sempit hanya berupa *Grund* (alasan). Namun, lebih lanjut *kausal* juga dapat mengacu pada *konsektiv* (akibat), *konditional* (syarat), *konzessiv* (pertentangan), *final* (tujuan), dan *instrumental* (cara).

Berikut ini adalah subjungtor yang termasuk subjungtor kausal.
als (*kausal*), *auf dass* (*final*), *außer um... zu* (*final*), *da* (*kausal*), *damit* (*final*), *falls* (*konditional*), *im Falle* (*konditional*), *indem* (*instrumental*), *(in) sofern* (*als*) (*konditional*), *(in) soweit* (*als*) (*konditional*), *nachdem* (*kausal, veraltet*), *nun* (*kausal, auch temporal*), *nun da* (*kausal*), *obgleich* (*konzessiv*), *obschon* (*konzessiv*), *obwohl* (*konzessiv*), *obzwar* (*konzessiv*), *so* (*konditional, veraltet*), *so dass* (*konsektiv*), *sofern* (*konditional*), *soviel* (*konzessiv*), *sowenig* (*konzessiv*), *trotzdem* (*konzessiv*), *um... zu* (*final, konzessiv*), *ungeachtet* (*konzessiv*), *weil* (*kausal*), *wenn* (*konditional*), *wenn auch* (*konzessiv*), *wenngleich* (*konzessiv*), *wenn...schon* (*konzessiv*), *wiewohl* (*konzessiv*), *zumal* (*kausal*) (Engel, 1989: 711-712).



c. Subjungtor modal

Subjungtor modal menerangkan cara suatu hal terjadi. Hal yang termasuk subjungtor modal adalah *als, als dass, als ob, als, wenn, als ... zu, anstatt (dass), anstatt ... zu, außer dass, außer um ... zu, außer wenn, (in) sofern (als), (in) soweit (als), je, je nachdem, kaum dass, nur dass, ohne dass, ohne...zu, so, so, soviel, soweit, statt dass, statt...zu, um...zu, während, wohingegen* (Engel, 1989: 712-713).

2.3.3 Pengulangan dan Artikel

Seperti telah disebutkan di atas, pengulangan adalah salah satu bentuk *explizite Wiederaufnahme*. Halliday dan Hasan dalam buku *Language, context, and text: Aspects of language in a social-semiotic perspective* (1985: 81) mengatakan bahwa repetisi adalah salah satu alat kohesi. Repetisi dapat berupa pengulangan dengan kata yang sama dan dapat berupa pengulangan dengan kata yang berbeda (Brinker, 2005: 31). Penggunaan artikel dalam sebuah teks berfungsi menyatakan *Bekannheit* atau *Unbekannheit* (informasi sudah diketahui atau belum diketahui) (Brinker, 2005: 30).

BAB 3

ANALISIS

Resep masakan yang diambil dari tiga situs-situs web dianalisis dikelompokkan berdasarkan kategori *Backen*, (panggang), *Suppe* (sup), *Getränke* (minuman), dan *Nachspeisen* (makanan penutup). Untuk setiap kategori, diambil dua resep dari masing-masing website untuk dianalisis. Jadi, di setiap kategori, terdapat enam resep yang dianalisis. Resep masakan yang dianalisis, umumnya, terdiri atas dua bagian yaitu bagian bahan-bahan (*Zutaten*) dan bagian cara pengolahan (*Zubereitung*). Namun, pada beberapa resep terdapat juga bagian tips untuk resep yang bersangkutan. Bagian ‘tips’ tidak dianalisis karena bagian ini tidak terdapat pada semua resep masakan. Bagian yang dianalisis adalah bagian cara pengolahan masakan. Data dianalisis berdasarkan teori yang telah dipaparkan pada bab 2.

Hasil analisis ditulis berdasarkan jenis *explizite Wiederaufnahme* yang ditemukan, yaitu pronomina, adverbial, konjungtor, subjungtor, dan pengulangan.

3.1 Proformen (Proforma)

3.1.1 Pronomina

Pronomina yang ditemukan dalam analisis ini adalah jenis *Partnerpronomina*, *reine Verweispronomina*, *Demonstrativpronomina*, dan *Indefinitpronomina*.

3.1.1.1 Partnerpronomina

Partnerpronomina yang ditemukan dalam resep adalah bentuk *du* dan *dir*. Dari 24 resep yang diteliti, *Partnerpronomina du* muncul sebanyak 14 kali dan *Partnerpronomina dir* muncul sebanyak satu kali. Pronomina *du* muncul pada resep 5 (1), resep 8 (5), resep 9 (1),

resep 10 (3), resep 12 (1), resep 15 (3). Pronomina *dir* muncul pada resep 8 (1).

i) <i>Darauf gibst du einige Kugeln von dem Vanilleeis.</i>	(resep 5)
ii) <i>Erst musst du die Orangen und die halbe Zitrone auspressen. Dann kannst du den Saft in ein Glas schütten. Jetzt musst du nur 1-3 Teelöffel Traubenzucker hinzugeben (je nachdem wie süß du es haben möchtest) und kräftig umrühren. Der Fitmacher eignet sich besonders gut, wenn du krank bist, um dir wieder auf die Beine zu helfen.</i>	(Resep 8)
iii) <i>Zum Schluss rührst du die Schokoraspel unter.</i>	(Resep 9)
iv) <i>Wenn du frische Beeren nimmst Eigelb verrührst du mit dem Zucker ... Zum Schluss hebst du den Eischnee unter</i>	(Resep 10)
v) <i>In der übrigen Suppe lässt du die Schokolade schmelzen.</i>	(Resep 12)
vi) <i>Wenn du magst, kannst du auch Birnenstücke an den Rand der Gläser hängen: Hierfür schneidest du die Stückchen etwas ein und steckst sie auf den Glasrand.</i>	(Resep 15)

Partnerpronomina digunakan untuk merujuk pembaca secara langsung. Pada resep yang dianalisis, hanya ditemukan *Partnerpronomina* dalam bentuk *du* dan *dir*. Menurut Engel (1989: 651), *Partnerpronomina du* adalah bentuk *vertrautliche Form* (bentuk akrab). Penggunaan pronomina *du* dimungkinkan untuk mendekatkan jarak dengan pembaca. Selain itu *du* digunakan untuk merujuk pada mitra bicara/pembaca dengan usia yang sama atau lebih muda. Pemilihan penggunaan *Partnerpronomina du* dimungkinkan karena sasaran pembaca resep-resep yang diteliti adalah anak-anak.

3.1.1.2 *Reine Verweispronomina*

Reine Verweispronomina yang ditemukan dalam resep adalah bentuk *sie*, *es*, dan *ihn*. Bentuk *sie* muncul sebanyak 21 kali, bentuk *es*

muncul sebanyak empat kali, dan bentuk *ihn* muncul sebanyak satu kali.

sie

- i) *Öffne die Dose und gib die Ananas auf ein Teller. Tupf **sie** mit Küchenpapier trocken und schneide **sie** dann in mundgerechte Stücke.*
(resep 5)
- ii) *Teile die Schokolade in grobe Stücke und lass **sie** mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.*
(Resep 9)
- iii) *Verteile die geschmolzene Schokolade gleichmäßig mit einem Löffel auf den Muffins. Verziere **sie** nach Belieben mit den Süßigkeiten.*
(Resep 9)
- iv) *Wenn du frische Beeren nimmst, wasche und verlese diese und lass **sie** gut abtropfen.*
(Resep 10)
- v) *Lege die vorbereiteten Beeren auf den Teig. **Sie** sinken beim Backen ein.*
(Resep 10)
- vi) *Schneide die Enden der Möhren ab, schäle **sie** mit einem Sparschäler, wasche die Möhren, lass **sie** abtropfen und schneide **sie** in etwa ½ cm dicke Scheiben...*
(Resep 11)
- vii) *Gib die Möhrenscheiben und die Knoblauchzehe hinzu und dünste **sie** bei mittlerer Hitze etwa 3 Min...*
(Resep 11)
- viii) *Gib die Putenbruststreifen hinein und brate **sie** schön farbig an.*
(Resep 11)
- ix) *Spüle die Petersilie unter kaltem Wasser ab, tupfe **sie** trocken und...*
(Resep 11)
- x) *Mische das Soßenpulver mit dem Zucker und rühre es nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt. Koche die übrige Milch auf. Nimm **sie** vom Herd und...*
(Resep 12)
- xi) *Wasche, schäle, halbiere und entkerne die Birnen. Schneide **sie** in 1 cm große Würfel.*
(resep 13)
- xii) *Verteile die Quarkmasse gleichmäßig auf den Birnen und steiche **sie***

Universitas Indonesia

<i>glatt</i>	(resep 13)
xiii) <i>Wasche und putze die Erdbeeren. Schneide sie einmal längs durch und</i>	(resep 14)
xiv) <i>Wasche die Birne, schneide sie in Scheiben und...</i>	(Resep 15)
xv) <i>... schneidest du die Stückchen etwas ein und steckst sie auf den Glasrand.</i>	(Resep 15)
xvi) <i>Miss 350 ml von der flüssigen Götterspeise ab und rühre sie mit einem Schneebesen</i>	(Resep 16)
xvii) <i>Fülle die Speise in 6 Dessertschälchen und stelle sie mind. 2 Std. in den Kühlschrank.</i>	(Resep 16)
xviii) <i>Gieße den Saft der eingemachten Aprikosen ab und lass sie in einem Sieb gut abtropfen</i>	(Resep 21)

Pada i), *sie* menggantikan *Ananas* (nanas). Pada ii), *sie* menggantikan *Schokolade* (coklat). Pada iii), *sie* menggantikan *die geschmolzene Schokolade* (coklat yang sudah leleh). Pada iv), *sie* menggantikan *frische Beeren* (buah beri segar). Pada v), *sie* menggantikan *die vorbereiteten Beeren* (buah beri yang sudah disiapkan). Pada vi), *sie* menggantikan *Möhren* (wortel). Pada vii), *sie* menggantikan *Möhrenscheiben* (potongan wortel) dan *die Knoblauchzehe* (bawang putih). Pada viii), *sie* menggantikan *die Putenbruststreifen* (iris daging dada kalkun). Pada ix), *sie* menggantikan *die Petersilie* (peterseli). Pada x) *sie* menggantikan *die Mischung* (campuran) dari *Soßenpulver*, *Zucker* (gula), dan *Milch* (susu). Pada xi) *sie* menggantikan *die Birnen* (buah pir). Pada xii), *sie* menggantikan *die Quarkmasse*. Pada xiii), *sie* menggantikan *die Erdbeeren* (buah strawberry). Pada xiv), *sie* menggantikan *die Birne* (buah pir). Pada xv) *sie* menggantikan *die Stückchen* (potongan). Pada xvi), *sie* menggantikan *der flüssigen Götterspeise* (larutan agar-agar).

Pada xvii), *sie* menggantikan *die Speise*. Pada xviii), *sie* menggantikan *der eingemachten Aprikosen* (buah aprikot).

<i>es</i>	
xix)	<i>Jetzt musst du nur 1-3 Teelöffel Traubenzucker hinzugeben (je nachdem wie süß du es haben möchtest) und kräftig umrühren.</i> (Resep 8)
xx)	<i>Püriere die Möhrensuppe mit einem Pürierstab sehr fein, vorsichtig es kann dabei etwas spritzen.</i> (Resep 11)
xxi)	<i>Spüle das Putenbrustfilet unter fließendem kalten Wasser ab und tupfe es mit Küchenpapier trocken.</i> (Resep 11)
xxii)	<i>Mische das Soßenpulver mit dem Zucker und rühre es nach und nach mit mind...</i> (Resep 12)

Pada xix), pronomina *es* mengacu pada *das Getränke* (minuman). Pada resep 8 kata *das Getränke* (minuman) memang tidak muncul sama sekali. Namun, pembaca dapat mengetahui bahwa *es* mengacu pada *das Getränke* (minuman) karena resep 8 adalah resep minuman. Pada xx), pronomina *es* berfungsi sebagai *unbestimmte Subjekt* karena *es* tidak mengacu pada kata tertentu di kalimat sebelumnya. Pada xxi), *es* menggantikan *das Putenbrustfilet* (filet dada kalkun). Pada xxii), *es* menggantikan *das Soßenpulver*.

<i>ihn</i>	
xxiii)	<i>Verschließe den Beutel gut und schüttele ihn kräftig,</i> (Resep 14)

Pada resep xiii), pronomina *ihn* menggantikan *der Beutel* (kantong/bungkus).

3.1.1.3 *Demonstrativpronomina*

Dari 24 resep yang diteliti, *Demonstrativpronomina* yang ditemukan dalam resep adalah bentuk *diese*, *dieses*, dan *diesen*. Bentuk

diese muncul sebanyak tiga kali. Bentuk *dieses* muncul sebanyak dua kali, dan bentuk *dieser* muncul sebanyak satu kali.

<i>diese</i>	
i) <i>Wenn du frische Beeren nimmst, wasche und verlese diese und lass sie gut abtropfen.</i>	<i>(Resep 10)</i>
ii) <i>Spüle die Petersilie unter kaltem Wasser ab, tupfe sie trocken und hacke diese fein.</i>	<i>(Resep 11)</i>
iii) <i>Gieße die übrige Götterspeise in eine flache Auflaufform (Inhalt etwa 1 l) und stelle auch diese mind. 2 Std. in den Kühlschrank.</i>	<i>(resep 16)</i>

Pada i), kata *diese* menggantikan frasa *frische Beeren* (buah beri segar). Pada ii), *diese* menggantikan *die Petersilie* (peterseli). Pada iii), *diese* menggantikan frasa *die übrige Götterspeise* (sisia agar-agar).

<i>dieses</i>	
iv) <i>Das Eigelb verrührst du mit dem Zucker, Vanillin-Zucker, Crème double, gesiebttem Mehl und dem Joghurt. Dieses geht am besten mit dem Mixer (Rührstäbe).</i>	
v) <i>Den Teig in kleine Papierförmchen oder ins Muffinblech (dieses fetten und mit Paniermehl ausstreuen) bis zur Hälfte füllen.</i>	<i>(resep 17)</i>

Pada iv), *dieses* menggantikan kata *das Verrühren* (mengaduk). Pada v), *dieses* menggantikan kata *das Muffinblech* (loyang muffin).

<i>dieser</i>	
vi) <i>Die noch leicht warmen Muffins mit dem Guss bestreichen, damit sich dieser besser verteilen kann.</i>	

Pada iv), *dieser* menggantikan kata *der Guss* (gula untuk hiasan kue).

3.1.1.4 Indefinitpronomina

Indefinitpronomina yang ditemukan pada data adalah *alles*, *etwas* dan *man*. Dalam 24 resep yang diteliti ditemukan 22 *Indefinitpronomina*.

- *alles*

alles

- i) *Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Zusammen mit der gewürfelten Zwiebel, der Butter und dem Mehl in eine Pfanne geben. Braten, bis **alles** leicht gebräunt ist... Jetzt die Brühe mit der Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen.*
(Resep 4)
- ii) *Vor dem Siedepunkt die Broccoliröschen hinzufügen und ca. 15. Minuten garen. Wenn der Broccoli weich ist, **alles** im Topf mit einem Schneidestab pürieren.*
(Resep 4)
- iii) *Öffne die Dose und gib die Ananas auf ein Teller. Tupf sie mit Küchenpapier trocken und schneide sie dann in mundgerechte Stücke. Gib **alles** in ein hohes Glas...*
(resep 5)
- iv) *Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten, außer die Schokoladenraspel, hinzu. Verarbeite **alles** mit einem Mixer (Rührstäbe)*
(resep 9)
- v) *Zerlasse die Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze. Gib die Möhrenscheiben und die Knoblauchzehe hinzu und dünste sie bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. Füge nun den Orangensaft, die Brühe und Finesse hinzu. Schalte die Hitze zurück und lass **alles** mit Deckel etwa 30 Min. bei schwacher Hitze garen.*
(resep 11)
- vi) *Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (25 x 11 cm). Verteile die Birnen darauf und lass **alles** etwa 30 Min. abkühlen.*
(resep 13)
- vii) *Vermische den Tee mit Honig, den Säften und Finesse in einem großen Kochtopf und erhitz **alles** unter Rühren.*
(resep 15)
- viii) *Mische einen Beutel Götterspeise und 100 g Zucker in einem Kochtopf. Gib den Multivitaminasaft hinzu und verrühre **alles** mit einem Kochlöffel.*

Universitas Indonesia

	(resep 16)
ix) <i>Erhitze Pulver, Zucker und Saft unter Rühren, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen!).</i>	(resep 16)
x) <i>Die Zwiebeln klein schneiden und in etwas Butter andünsten. Die Gurke schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben und leicht anbraten lassen. Den Liter Buttermilch hinzufügen und das Tomatenmark einrühren. Alles kurz aufkochen</i>	(resep 20)
xi) <i>Gieße den Saft der eingemachten Aprikosen ab und lass sie in einem Sieb gut abtropfen. Nimm eine große Schüssel und gib den Rahmquark, Zucker, Vanillezucker und die Milch hinein. Alles gut verrühren.</i>	(resep 21)
xii) <i>Die Bananen mit einem Mixer pürieren. Joghurt, Milch und restlichen Zutaten dazugeben und alles schön schaumig mixen.</i>	(Resep 24)

Pada i), *alles* mengacu pada *Weißbrot* (roti), *gewürfelten Zwiebel* (bawang bombay yang dipotong dadu), *Butter* (mentega) dan *Mehl* (tepung terigu). Pada ii), *alles* mengacu pada *Weißbrot* (roti), *gewürfelten Zwiebel* (bawang bombay yang dipotong dadu), *Butter* (mentega) dan *Mehl* (tepung terigu) dan *Broccoli* (brokoli). Pada iii), *alles* mengacu pada *die Ananas* (nanas). Pada iv), *Mehl* (tepung), *Backin*, *übrigen Zutaten* (bahan-bahan lainnya). Pada v), *alles* mengacu pada *Margarine* (margarin), *Möhrenscheiben* (potongan wortel) dan *Knoblauchzehe* (bawang putih), *Orangensaft* (jus jeruk), *Brühe* (kaldu), *Finesse*. Pada vi), *alles* mengacu pada *Löffelbiskuits* (biskuit) dan *Birnen* (buah pir). Pada vii), *alles* mengacu pada *Tee* (teh), *Honig* (madu), *Säften* (jus) dan *Finesse*⁴. Pada viii), *alles* mengacu pada *Götterspeise* (agar-agar), *Zucker* (gula), dan *Multivitaminsaft* (jus multivitamin). Pada ix) *alles* mengacu pada *Pulver* (bubuk⁵), *Zucker* (gula) dan *Saft* (jus). Pada x), *alles* mengacu pada *Zwiebeln* (bawang

⁴ *Finesse* pada vii), mengacu pada 2 Pck. Dr. Oetker *Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma* dan 1 Pck. Dr. Oetker *Finesse Weihnachts-Aroma*. Kedua produk di atas adalah produk untuk memberikan aroma buah

(sumber: www.oetker.de/oetker/produkte/backen_und_mehr/backzutaten/aromen.html).

⁵ *Pulver* (bubuk) mengacu pada *Götterspeise* (agar-agar). Kata *Götterspeise* digantikan oleh *Pulver* karena bentuk *Götterspeise* adalah bubuk.

bombay), *Butter* (mentega), *Gurke* (timun), *Buttermilch*⁶, *Tomatenmark* (pasta tomat). Pada xi), *alles* mengacu pada *Saft* (jus), *Rahmquark*⁷, *Zucker* (gula), *Vanillezucker* (gula vanila) dan *Milch* (susu). Pada xii), *alles* mengacu pada *Bananen* (pisang), *Joghurt* (yogurt), *Milch* (susu) dan *restlichen Zutaten* (bahan-bahan lainnya).

- *etwas*

Indefinitpronomina etwas berfungsi untuk menyatakan sesuatu yang tak tentu jumlahnya.

xiii) <i>Zum Schluss 1 Becher Sahne und etwas Salz dazu.</i>	(Resep 3)
xiv) <i>Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor. Fette eine runde feuerfeste Form, z. B. eine Tarteform (Ø 30 cm) mit etwas Butter und streue die Form mit etwas Zucker aus.</i>	(resep 10)
xv) <i>Zum Schluss mische den Zucker mit den Kakaosplittern und streue etwas davon auf die Sahne.</i>	(Resep 11)
xvi) <i>Püriere die Möhrensuppe mit einem Pürierstab sehr fein, vorsichtig es kann dabei etwas spritzen.</i>	(Resep 11)
xvii) <i>Erhitze etwas Öl in einer Pfanne.</i>	(Resep 11)
xviii) <i>hierfür schneidest du die Stückchen etwas ein und steckst sie auf den Glasrand.</i>	(Resep 15)
xix) <i>Falls nötig, noch etwas Wasser dazu geben.</i>	(Resep 17)
xx) <i>ein Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten</i>	(Resep 19)
xxi) <i>Die Zwiebeln klein schneiden und in etwas Butter andünsten.</i>	(Resep 20)

⁶ *Buttermilch* adalah produk sampingan dari pembuatan mentega

⁷ *Rahmquark* salah satu produk dari pengolahan susu.

- **man**

xxii) *Für die vegetarische Variante kann **man** die Würstchen weg lassen und ein Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.*

(Resep 19)

Pada xiii), kata *man* tidak merujuk pada kalangan tertentu. *Man* mengacu pada orang-orang secara umum. Berdasarkan xiii), orang-orang (*man*) dapat mengganti *Würstchen* (sisis) dengan potongan roti yang ditumis dengan sedikit mentega.

3.1.2 Adverbia

Dari 24 resep yang dianalisis, bentuk adverbia yang muncul adalah adverbia pronominal. Adverbia pronominal yang muncul adalah *davon* (1), *dabei* (1), *darauf* (7), *damit* (3), dan *darin* (1). Fungsi adverbia yang muncul pada resep-resep di bawah ini adalah untuk menyatakan hubungan preposisi dengan elemen kalimat. Adverbia pronominal dalam resep-resep di bawah ini juga berfungsi untuk mempersingkat kalimat dengan menghindari pengulangan.

i) *Zum Schluss mische den Zucker mit den Kakaosplittlern und streue etwas **davon** auf die Sahne.*

(Resep 5)

Davon pada i), mengacu pada *Zucker* (gula) dan potongan *Kakaospittlern* (coklat) yang dicampur. Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *davon*, kalimat di atas akan menjadi *zum Schluss mische den Zucker mit den Kakaosplittlern und streue etwas **von der Mischung der Zucker und Kakaospittlern** auf die Sahne.*

ii) *Püriere die Möhrensuppe mit einem Pürierstab sehr fein, vorsichtig es kann **dabei** etwas spritzen.*

(Resep 11)

Dabei pada ii), mengacu pada proses menghaluskan sup wortel (*Möhrensuppe pürieren*). Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *dabei*,

Universitas Indonesia

kalimat di atas akan menjadi: ... *vorsichtig es kann **beim Möhrensuppepürieren** etwas spritzen.*

- iii) *Öffne die Dose und gib die Ananas auf ein Teller. Tupf sie mit Küchenpapier trocken und schneide sie dann in mundgerechte Stücke. Gib alles in ein hohes Glas. **Darauf** gibst du einige Kugeln von dem Vanilleeis.* (resep 5)
- iv) *Die Banane schälen und der Länge nach halbieren. Jede Hälfte mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und die Mandelblättchen **darauf** verteilen.* (resep 6)
- v) *Fülle die Hälfte Teig, mit Hilfe von 2 Esslöffeln, in die Papierbackförmchen. Setze in die Mitte jeweils ein Schokoladenei. Verteile **darauf** den restlichen Teig. Schiebe.* (resep 9)
- vi) *Portioniere die Schokosuppe auf tiefe Teller und verteile die Vanillesuppe klecksweise **darauf**.* (resep 12)
- vii) *Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (25 x 11 cm). Verteile die Birnen **darauf** und lass alles etwa 30 Min. abkühlen.* (resep 13)
- viii) *Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen. Die Mandelblättchen **darauf** streuen.* (resep 18)
- ix) *Lege eine Scheibe Zwieback auf einen Teller und verteile die Quarkcreme so **darauf**, dass der Zwieback nicht mehr zu sehen ist.* (resep 21)

Darauf pada iii), mengacu pada *Ananas* (nanas) yang telah isikan ke dalam gelas. Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi ***Auf den Ananas** gibst du einige Kugeln von dem Vanilleeis*

Darauf pada iv) mengacu pada *Bananen* (pisang) yang telah dikupas dan dipotong. Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi *Die Banane schälen und der Länge nach halbieren. Jede Hälfte mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und die Mandelblättchen **den Bananen** verteilen*

Darauf pada v), mengacu pada *Schokoladenlei*. Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi *Verteile auf dem Schokoladenlei den restlichen Teig...* .

Darauf pada vi), mengacu pada *die Schokosuppe* (sup coklat) yang telah dituang ke dalam piring cekung. Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi *Portioniere die Schokosuppe auf tiefe Teller und verteile die Vanillesuppe klecksweise auf der Schokosuppe.*

Darauf pada vii), mengacu pada *die Löffelbiskuits* (biskuit) yang telah diletakkan pada loyang segi empat (*rechteckige Auflaufform*). Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi *Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (25 x 11 cm). Verteile die Birnen auf den Löffelbiskuits und...*

Darauf pada viii), mengacu pada *der Teig* (adonan). Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi *Die Mandelblättchen auf dem Teig streuen.*

Darauf pada ix) mengacu pada *Zwieback* (roti panggang) yang telah diletakkan di atas piring. Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darauf*, kalimat di atas akan menjadi *Lege eine Scheibe Zwieback auf einen Teller und verteile die Quarkcreme so auf den Zwieback....*

- | | |
|--|------------|
| x) Dann schlage die Sahne und verziere damit das Glas. | (resep 5) |
| xi) Das Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen. | (resep 18) |
| xii) Für die vegetarische Variante kann man die Würstchen weg lassen und ein Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Die fertige Suppe dann damit bestreut servieren. | (resep 19) |

Damit pada x) mengacu pada *die Sahne* (krim). Jika pada kalimat di atas tidak menggunakan *damit*, kalimat di atas akan menjadi *Dann schlage die Sahne und verziere mit der Sahne das Glas.*

Damit pada xi), mengacu pada campuran *Eiweiß* (putih telur) dengan *Wasser* (air). Jika pada kalimat di atas tidak menggunakan *damit*, kalimat di atas akan menjadi ... *und die Oberfläche mit dem mit Wasser verquirkten Eiweiß bestreichen*.

Damit pada xii), mengacu pada *angerösteten Brötchen* (roti yang ditumis tanpa minyak). Jika pada kalimat di atas tidak menggunakan *damit*, kalimat di atas akan menjadi *Die fertige Suppe dann mit den angerösteten Brötchen bestreut servieren*.

xiii) <i>Die Butter in einem Topf zerlassen und das Gemüse kurz darin andünsten.</i> (Resep 19)
--

Darin pada xiii), mengacu pada *Topf* (panci). Jika pada kalimat di atas tidak digunakan *darin*, kalimat di atas akan menjadi *und das Gemüse kurz in einem (dem) Topf andünsten*.

3.2 Konjungsi

3.2.1 Konjungtor

Dari 24 resep yang dianalisis ditemukan 135 konjuktur.

3.2.1.1 Und

Konjungtor yang paling banyak ditemukan adalah *und* (114). Konjungtor *und* adalah konjungtor kopulatif. Konjungtor kopulatif berfungsi menghubungkan elemen yang setara. Konjungtor *und* memiliki lima fungsi yaitu sebagai penghubung antarkalimat (lihat halaman 13), penghubung antarelemen kalimat (*Satzgliedern*), penghubung antaratribut (*Attribut*), penghubung antar kata-kata lepas (*einzelnen Wörtern*), penghubung antarbagian kata (*Teilen von Wörtern*). Namun, fungsi yang ditemukan di dalam 24 resep yang dianalisis hanya tiga fungsi yaitu sebagai penghubung antarkalimat, penghubung antar kata, dan penghubung antarelemen kalimat (*Satzgliedern*).

- Penghubung antarkalimat

- i) *Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen **und** in kleine Stücke schneiden.* (Resep 1)
- ii) *zum Schluss die Apfelstücke, das ganze gut durchmischen **und** auf einem eingefetteten Blech verstreichen.* (Resep 1)
- iii) *Margarine in einen Topf geben **und** schmelzen lassen* (Resep3)
- iv) *Öffne die Dose **und** gib die Ananas auf ein Teller* (Resep 5)
- v) *Tupf sie mit Küchenpapier trocken **und** schneide sie dann in mundgerechte Stücke.* (Resep 5)
- vi) *Dann schlage die Sahne **und** verziere damit das Glas.* (Resep 5)
- vii) *Zum Schluss mische den Zucker mit den Kakaosplintern **und** streue etwas davon auf die Sahne.* (Resep 5)
- viii) *Erst musst du die Orangen **und** die halbe Zitrone auspressen.* (Resep 8)
- ix) *Dann 2 Kabanossis o. 2 Mettwürstchen in Scheiben geschnitten dazugeben **und** nochmals 10 min. köcheln lassen.* (Resep 3)
- x) *Das Weißbrot entrinden **und** in Würfel schneiden.* (Resep 4)
- xi) *Gib die Birnen zusammen mit dem Vanillin-Zucker, Zitronensaft **und** Wasser in einen Topf **und** lass die Birnen bei schwacher Hitze 5 Min. mit Deckel dünsten.* (Resep 13)
- xii) *Puderzucker sieben **und** mit Orangensaft **und** einigen Spritzern Lebensmittelfarbe...* (Resep 17)
- xiii) *Gieße den Saft der eingemachten Aprikosen ab **und** lass sie in einem Sieb gut abtropfen.* (Resep 18)
- xiv) *Nektarinen waschen, trocken tupfen, vierteln **und** den Stein entfernen.* (Resep 22)

- Penghubung antarkata

- i) *Aus Butter, Zucker, Vanillezucker **und** Eiern eine Schaummasse herstellen* (Resep 1)
- ii) *Butter **und** Zucker in die Pfanne geben* (Resep 2)
- iii) *Zum Schluss 1 Becher Sahne **und** etwas Salz dazu.* (Resep 3)
- iv) *Zusammen mit der gewürfelten Zwiebel, der Butter **und** dem Mehl in eine Pfanne geben.* (resep 4)
- v) *Die Creme fraiche mit den Zwiebeln **und** den Croutons unterheben*
- vi) *Wasche, schäle, halbiere **und** entkerne die Birnen.* (13)
- vii) *Gib die Birnen zusammen mit dem Vanillin-Zucker, Zitronensaft **und** Wasser in einen Topf* (Resep 13)
- viii) *Eier, Zucker, Vanillezucker **und** Butter schaumig rühren* (Resep 17)
- ix) *Eier, Lebkuchengewürz, Orangenschale **und** Zimt mit einem Handrührgerät unter die Honigmasse rühren.* (Resep 18)

- Penghubung antarelemen kalimat

- i) *Den Honig mit dem Zucker **und** dem Fett in einem Topf schmelzen.* (Resep 18)

Selain ditemukan fungsi penghubung seperti yang dijelaskan pada bab 2, pada analisis data, ditemukan fungsi lain konjungsi *und*. juga berfungsi untuk menyatakan urutan langkah.

i) *Die schlechten Teile vom Broccoli herausschneiden und (1) dann den Broccoli mit lauwarmem Wasser gründlich waschen und (2) in Röschen teilen.*

(Resep 4)

Pada i), *und* menunjukkan urutan langkah yaitu buang bagian brokoli yang jelek (*die schlechten Teile vom Broccoli herausschneiden*) **dan (kemudian)** cuci brokoli dengan air hangat (*Broccoli mit lauwarmem Wasser gründlich waschen*) **dan kemudian** potong kecil-kecil (*in Röschen teilen.*). Pada i), konjungsi kopulatif *und* muncul dua kali. Pada *und* (1) fungsi untuk menunjukkan urutan langkah lebih jelas karena setelah kata *und* terdapat kata *dann*.

ii) *Öffne die Dose und gib die Ananas auf ein Teller Tupf sie mit Küchenpapier trocken und schneide sie dann in mundgerechte Stücke.*

(Resep 5)

Pada ii), *und* menunjukkan urutan langkah yaitu keringkan nanas menggunakan kertas dapur (*tupf sie mit Küchenpapier trocken*) **dan (kemudian)** potong menjadi ukuran yang mudah dimakan (*schneide sie dann in mundgerechte Stücke.*).

iii) *Fette eine runde feuerfeste Form, z. B. eine Tarteform (Ø 30 cm) mit etwas Butter und streue die Form mit etwas Zucker aus.*

(resep 10)

Pada iii), *und* menunjukkan urutan langkah yaitu olesi loyang tahan panas dengan mentega (*Fette eine runde feuerfeste Form mit etwas Butter*) **dan (kemudian)** taburi dengan gula secukupnya (*streue die Form mit etwas Zucker aus.*).

- iv) *Koche die übrige Milch auf. Nimm sie vom Herd **und** rühre das angerührte Pulver mit einem Schneebesen ein.*
(Resep 12)

Pada iv), *und* menunjukkan urutan langkah yaitu angkat susu dari kompor (*nimm sie vom Herd*) **dan (kemudian)** campurkan bubuk ... (*rühre das angerührte Pulver ...*).

- v) *Melone halbieren und die Kerne entfernen.*
(Resep 22)

Pada v), *und* menunjukkan urutan langkah yaitu belah melon menjadi dua (*Melone halbieren*) **dan (kemudian)** buang bijinya (*die Kerne entfernen*).

3.2.1.2 Aber

Konjungtor *aber* termasuk konjungtor adversativa. Konjungtor adversativa berfungsi untuk menunjukkan adanya pertentangan (*Gegensatz*) (lihat halaman 14). Konjungtor *aber* muncul sebanyak empat kali.

- i) *Braten, bis alles leicht gebräunt ist, dann die Pfanne auf der noch heißen **aber** abgeschalteten Herdplatte stehen lassen.*
(Resep 4)
- ii) *Den Saft in einen Kochtopf gießen, langsam erhitzen, **aber** nicht kochen lassen.*
(Resep 7)
- iii) *Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber** nur mit 100 ml Milch und 250 g Quark zu.*
(Resep 13)
- iv) *Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber** nur mit 100 ml Milch und 250 g Quark, zu.*
(resep 14)

Pada i), pertentangan yang dimaksud yaitu *noch heißen **aber** abgeschalteten Herdplatte* (keadaan kompor yang masih panas tetapi sudah mati).

Pada ii), pertentangan yang dimaksud yaitu *erhitzen*, **aber nicht kochen lassen** (panaskan tetapi jangan sampai mendidih).

Pada iii) dan iv), tidak terlihat adanya pertentangan seperti pada i) dan ii). Pada iii), dan iv) digunakan *aber* karena mungkin cara mengolah *Quarkfein* yang terdapat pada *Packungsanleitung* (petunjuk dalam kemasan) berbeda dengan cara pengolahan *Quarkfein* dalam resep ini. Kemungkinan penyebab lain digunakannya konjungtor *aber* adalah untuk pembatasan jumlah campuran yang digunakan, yaitu dibatasi hanya dengan 100ml susu dan 250g *Quark* (*aber nur mit 100 ml Milch und 250 g Quark zu*).

3.2.1.3 Oder

Penggunaan konjungtor disjunktif *oder* menunjukkan adanya pilihan atau alternatif (lihat halaman 14). Dari 24 resep yang dianalisis konjuktur *oder* muncul tujuh kali.

i) *Bestreue den Auflauf mit Puderzucker und lege nach Wunsch ein paar Melisse- **oder** Minzeblätter darauf. Warm schmeckt der Auflauf am besten.*

(Resep 10)

Pada i), konjungtor disjunktif *oder* menunjukkan alternatif penggunaan bahan, yaitu *Melisse- **oder** Minzeblätter*.

ii) *Wasche die Birne, schneide sie in Scheiben und steche kleine Sterne aus **oder** schneide kleine Rauten, Quadrate aus.*

(Resep 15)

Pada ii), konjungtor disjunktif *oder* menunjukkan alternatif cara memotong *Birnen* (buah pir). Buah pir dapat diiris dan dibentuk menjadi bintang (*Sterne*) atau dibentuk belah ketupat (*Rauten*)

iii) *Anschließend stich Kreise **oder** beliebige Motive aus der erstarrten Götterspeise aus und...*

(resep 16)

Pada iii), konjungtor disjungtif *oder* menunjukkan alternatif motif atau pola (*Motive*) yang dapat dibentuk dari agar-agar yang sudah membeku (*erstarrten Götterspeise*). Agar-agar yang telah membeku dapat dibentuk menjadi bulat (*Kreise*) atau bentuk lain yang disukai (*beliebige Motive*).

iv) *Den Teig in kleine Papierförmchen oder ins Muffinblech (dieses fetten und mit Paniermehl ausstreuen) bis zur Hälfte füllen.*

(Resep 17)

Pada iv), konjungtor disjunktif *oder* menunjukkan alternatif tempat pengisian adonan *muffin*. Adonan *muffin* dapat diisikan pada loyang kertas kecil (*Papierförmchen*) atau pada loyang *muffin* (*Muffinblech*). Pada resep ini, dijelaskan juga perbedaan langkah yang ditempuh jika pembaca akan memilih salah satu alat. Jika pembaca memilih menggunakan *Muffinblech*, loyang *muffin* tersebut harus diolesi dengan mentega (*fetten*) kemudian ditaburi tepung panir. Langkah tersebut tidak perlu dilakukan jika pembaca memilih menggunakan loyang kertas kecil (*Papierförmchen*).

v) *Nun können die Muffins noch mit Gesichtern aus kleinen Naschperlen oder mit Schokoraspel dekoriert werden.*

(resep 17)

Pada v), konjungsi disjunktif *oder* menunjukkan alternatif bahan untuk menghias *muffin*. *Muffin* dapat dihias menggunakan *Naschperlen* atau *Schokoraspel* (parutan coklat)

vi) *aus den Melonenhälften mit einem Kugelausstecher oder einem Teeöffel kleine Kugeln formen.*

(Resep 22)

Pada vii), konjungsi disjunktif *oder* menunjukkan alternatif pilihan alat untuk membuat bulatan (*Kugeln*) melon. Bulatan melon ini

dapat dibuat dengan menggunakan *Kugelausstecher* atau dengan sendok teh.

3.2.1.4 Sowie

Sowie adalah konjungtor kopulativa. *Sowie* menggabungkan elemen-elemen setara. Fungsi konjungtor ini sama dengan *und* (Lihat halaman 14).

i) *Gib die Flakes sowie einige Tropfen grüne Speisefarbe in einen Gefrierbeutel*

(Resep 14)

Pada i), *sowie* menghubungkan kata (*die Flakes*) dan frasa (*einige Tropfen grüne Speisefarbe*).

3.2.2 Subjungtor

3.2.2.1 Wenn

Subjungtor *wenn* termasuk subjungtor temporal dan kondisional (lihat halaman 15 dan 16). Dalam 24 resep yang diteliti subjungtor *wenn* muncul sebanyak tiga kali.

i) *Wenn der Broccoli weich ist, alles im Topf mit einem Schneidestab pürieren.*

(Resep 4)

Pada i), *wenn* berfungsi sebagai subjungtor kondisional. Kata *wenn* pada i), berarti ‘jika’. Penggunaan *wenn* menyatakan syarat yaitu jika brokoli telah empuk (*Wenn der Broccoli weich ist*), haluskan semua (brokoli) (*alles im Topf mit einem Schneidestab pürieren*).

ii) *Wenn du frische Beeren nimmst, wasche und verlese diese und lass sie gut abtropfen.*

(Resep 10)

Pada ii), *wenn* berfungsi sebagai subjungtor kondisional. Kata *wenn* pada ii), berarti 'jika'. Penggunaan *wenn* menyatakan syarat. Kalimat pada ii), menyatakan langkah yang harus dilakukan jika pembaca memilih bahan tertentu. Jika kamu (pembaca) menggunakan buah beri segar (*Wenn du frische Beeren nimmst*), buah beri harus dicuci dan dibiarkan sampai kering (*wasche und verlese diese und lass sie gut abtropfen*). Pada resep 10 terdapat dua pilihan buah beri yang dapat digunakan, yaitu buah beri segar (*frische Beeren*) buah beri yang dibekukan. Cara pengolahan beri segar dan beri yang dibekukan berbeda. Jadi jika pembaca menggunakan beri yang segar, maka cara pengolahan beri dilakukan seperti di atas. Namun, jika pembaca memilih beri yang dibekukan, maka langkah ii) tidak dilakukan.

iii) *Wenn du magst, kannst du auch Birnenstücke an den Rand der Gläser hängen*

(Resep 15)

Subjungtor *wenn* pada iii) berfungsi sebagai subjungtor *konditional*. Kata *wenn* pada kalimat di atas berarti 'jika'. Kalimat di atas tidak menyatakan urutan masak yang harus dilakukan. Penggunaan *wenn* menunjukkan syarat, yaitu jika kamu (pembaca) suka (jika kamu suka di pinggiran gelas bisa diberi potongan buah pir). Pinggiran gelas hanya akan diberi potongan buah pir **jika** pembaca suka. Jika pembaca tidak suka, pinggiran gelas tidak perlu diberi potongan buah pir.

3.2.2.2 *So dass*

So dass adalah subjungtor konsekutif. Anak kalimat yang menggunakan *so dass* menunjukkan hasil.

i) *Puderzucker sieben und mit Orangensaft und einigen Spritzern Lebensmittelfarbe, so dass ein kräftiges Orange entsteht...*

(Resep 17)

Pada i), yang dimaksud hasil adalah terciptanya warna orange (*ein kräftiges Orange entsteht*) yang dihasilkan dari proses

Universitas Indonesia

pencampuran gula halus, jus jeruk dan sedikit pewarna makanan (*Pudertzucker sieben und mit Orangensaft und einigen Spritzern Lebensmittelfarbe*). Dengan kata lain proses, pencampuran gula halus, jus jeruk, dan pewarna makanan menghasilkan terbentuknya warna orange.

3.2.2.3 *Bis*

Bis merupakan subjunctor temporal yang menunjukkan titik akhir aktivitas yang ada pada induk kalimat. *Bis* berarti ‘hingga’.

i) *Butter und Zucker in die Pfanne geben bis die Butter schmilzt.* (Resep 2)

Bis pada i), menandakan titik akhir aktivitas yang ada pada induk kalimat. Titik akhir dalam resep 2 yaitu sampai mentega meleleh.

ii) *Braten, bis alles leicht gebräunt ist, ...* (resep 4)

Pada ii), aktivitas *braten* (menggoreng) dilakukan sampai semuanya menjadi sedikit kecoklatan (*bis alles leicht gebräunt ist*).

iii) *Verschließe den Beutel gut und schüttele ihn kräftig, bis sich die Speisefarbe verteilt hat.* (Resep 14)

Pada iii), aktivitas *schütteln* (menggocok) dilakukan sampai pewarna makanan merata (*bis sich die Speisefarbe verteilt hat*).

iv) *Den Teig in kleine Papierförmchen oder ins Muffinblech (dieses fetten und mit Paniermehl ausstreuen) bis zur Hälfte füllen.* (Resep 17)

Pada iv), aktivitas *den Teig füllen* (mengisikan adonan) dilakukan sampai loyang muffin (*Muffinblech*) terisi setengah (*bis zur Hälfte*).

3.2.2.4 Damit

Damit adalah subjungtor final. Subjungtor ini menyatakan tujuan.

i) *Die noch leicht warmen Muffins mit dem Guss bestreichen, damit sich dieser besser verteilen kann.*

(Resep 17)

Pada i) muffin dihias (diolesi) dengan gula pada saat muffin tersebut masih hangat (*noch leicht warmen Muffins mit dem Guss bestreichen*). Hal ini bertujuan agar gula dapat dioleskan lebih merata (*damit sich dieser besser verteilen kann*).

3.3 Pengulangan (*Repetition*)

3.3.1 Pengulangan Substantiva yang sama

Pengulangan substantiva yang sama ditemukan pada setiap resep. Pengulangan ini ditemukan pada bagian cara pengolahan. Bahan-bahan memasak yang telah disebutkan pada bagian bahan-bahan diulang pada bagian cara pengolahan.

i) **Zutaten:**

1 Dose Ananas, 1 Becher Sahne, Zucker, Kakaosplitter, 1 Paket Vanilleeis

So geht's:

Öffne die Dose und gib die Ananas auf ein Teller. ... Darauf gibst du einige Kugeln von dem Vanilleeis. Dann schlage die Sahne ... Zum Schluss mische den Zucker mit den Kakaosplittern und streue etwas davon auf die Sahne.

(resep 5)

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes

100 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack

Zum Verzieren:

...

etwas grüne Speisefarbe

Universitas Indonesia

etwa 100 g **Erdbeeren**

Und so wird es gemacht: ...

2 Zubereiten: Verteile die **Knusper Flakes** in ...Bereite **Quarkfein** nach Packungsanleitung, aber nur mit 100 ml **Milch** und ...

3 Verzieren: Gib die **Flakes** sowie einige Tropfen **grüne Speisefarbe** in einen Gefrierbeutel... Wasche und putze die **Erdbeeren**. Schneide sie einmal längs durch und setze nun die **Erdbeeren** auf die **Flakes**.

(resep 14)

ii) **Zutaten für 4 Portionen**

430 g **Aprikose(n)**, eingemachte

300 g **Sahnequark (Rahmquark)**

2 EL **Zucker**

½ Pck. **Vanillezucker**

4 EL **Milch**

4 Schieben **Zwieback**

Zubereitung:

Gieße den Saft der eingemachten **Aprikosen** ab ... und gib den **Rahmquark, Zucker, Vanillezucker** und die **Milch** hinein.

Lege eine Scheibe **Zwieback** auf einen Teller... und verteile die **Quarkcreme** so darauf, dass der **Zwieback** nicht mehr zu sehen ist. Lege dann zum Schluss eine halbe **Aprikose** mit der Wölbung nach oben in die **Creme**.

(resep 21)

Dari 24 resep, ditemukan juga pengulangan sebagian. Hal yang dimaksud dengan pengulangan sebagian di sini adalah sebuah kata tidak diulang sepenuhnya, hanya sebagian saja dan pengulangan ini tetap mengacu pada hal yang sama.

i) **Zutaten für 3-4 Personen:**

500 ml **Gemüsebrühe**

Zubereitung:

Jetzt **die Brühe** mit der **Sahne** in einen Topf geben

(resep 4)

ii) **Zutaten:**

2 l **Obstsajt**

Zubereitung:

Den **Sajt** in einen Kochtopf gießen,

(resep 7)

iii) **All-in-Teig:**

200 g **Weizenmehl**

Zubereitung:

All-in-Teig: Mische **Mehl** mit **Backin** in einer **Rührschüssel**.

(resep 9)

- iv) *Zutaten:*
 100 g **Zartbitterschokolade**
Zubereitung:
 Hacke die **Schokolade** grob.
 (resep 12)
- v) *Zutaten:*
 4 Btl. **Früchtetee**
Zubereitung:
 Vermische den **Tee** ...
 (Resep 15)
- vi) *Zutaten für 20 Portionen*
 200 g **Haselnüsse**, gemahlen
Zubereitung:
 Möhren und **Nüsse** ...
 (resep 17)
- vii) *Zutaten für 2 Portionen*
 2 EL **Schokoladensauce**
Zubereitung:
Schokosauce und Schokoeis dazu geben
 (Resep 23)

3.3.2 Pengulangan dengan Substantiva yang berbeda

Ungkapan yang telah ada sebelumnya diulang oleh kata lainya tanpa mengubah makna karena hal yang diacu tetap sama.

- i) *Zutaten: 2 l Obstsaft (Apfelsaft mit Holundersaft oder andere Säfte), **Honig, Zimt, Zitronensaft, gemahlene Nelken** - alles nach Geschmack*
*Zubereitung: **Die Gewürze** vorsichtig dazugeben*

(Resep 6)

Pada resep ii), **Die Gewürze** mengacu pada bahan-bahan selain *Obstsaft* (Jus buah), yaitu madu, kayu manis, air jeruk nipis, dan cengkeh bubuk.

- ii) *Götterspeise: Mische einen Beutel **Götterspeise** und 100 g Zucker in einem Kochtopf. Gib den Multivitaminsaft hinzu und verrühre alles mit einem Kochlöffel. Erhitze **Pulver**, Zucker und Saft unter Rühren, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen!).*

(Resep 16)

Pada iv), kata *Pulver* (bubuk) digunakan untuk mengacu pada kata *Götterspeise* (bubuk agar-agar). Pembaca dapat mengetahui bahwa kata *Pulver* mengacu kata *Götterspeise* karena bentuk *Götterspeise* adalah bubuk (*Pulver*).

3.4 Artikel tentu dan tak tentu (*Definit- und Indefinitartikel*)

Dari 24 resep yang dianalisis ditemukan 288 artikel, 231 diantaranya adalah artikel tentu dan 57 adalah artikel tak tentu.

3.4.1 Artikel Tentu (*Definitartikel*)

Artikel tentu (*Definitartikel*) pada resep yang dianalisis digunakan pada saat menjelaskan cara mengolah bahan yang telah disebutkan pada bagian bahan-bahan. Bahan-bahan yang telah disebutkan pada bagian *Zutaten*, disebutkan lagi pada bagian *Zubereitung* dengan membubuhkan artikel tentu. Penggunaan artikel tentu ini menandakan sesuatu yang telah disebutkan sebelumnya. Berikut adalah beberapa contoh penggunaan artikel tentu dalam data yang dianalisis.

- | | |
|--|------------|
| i) <i>Zutaten: 100g zartbittere Schokolade</i>
<i>Zubereitung: Die Schokolade in Stücke brechen</i> | (Resep 1) |
| ii) <i>Zutaten: 600 g Birnen, 50 g Löffelbiskuits</i>
<i>Zubereitung: Wasche, schäle, halbiere und entkerne die Birnen... Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform ...</i> | (Resep 13) |
| iii) <i>Zutaten: 1 kleine Möhre (n)</i>
<i>Zubereitung: Die Möhre schälen und fein raspeln.</i> | (Resep 17) |

3.4.2 Artikel Tak Tentu (*Indefinitartikel*)

Artikel tak tentu (*Indefinitartikel*) pada resep yang dianalisis digunakan pada kata benda yang belum disebutkan pada bagian *Zutaten*. Artikel tak tentu pada resep yang dianalisis digunakan contohnya sebelum

menyebutkan alat yang dipakai untuk mengolah bahan-bahan yang telah disebutkan pada bagian Zutaten.

i) *Nimm **eine große Schüssel** und gib den Rahmquark, Zucker, Vanillezucker und die Milch hinein.*

(Resep 21)

Kata *Schüssel* (mangkok) tidak disebutkan pada bagian Zutaten. Artikel 'eine' menunjukkan bahwa *Schüssel* (mangkok) yang diperlukan bukanlah *Schüssel* tertentu.

Pada beberapa resep terdapat perubahan penggunaan artikel tak tentu menjadi artikel tentu. Perubahan ini ditemukan pada pengulangan kata benda yang sama dalam satu resep masakan.

ii) *Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Zusammen mit der gewürfelten Zwiebel, der Butter und dem Mehl in **eine Pfanne** (1) geben. Braten, bis alles leicht gebräunt ist, dann **die Pfanne** (2) auf der noch heißen aber abgeschalteten Herdplatte stehen lassen.*

(Resep 4)

Pada ii), artikel *eine* pada *Pfanne* (1) menunjukkan bahwa *Pfanne* yang digunakan adalah sembarang *Pfanne*. Namun selanjutnya digunakan artikel *die* *Pfanne* (2). Penggunaan artikel *die* pada kalimat berikutnya menandakan bahwa *Pfanne* yang dimaksud adalah *Pfanne* (1) yang telah diisi dengan potongan roti, bawang, mentega dan tepung.

Alat kohesi yang ditemukan dalam analisis ini adalah bentuk pronomina, adverbial, konjungsi, artikel dan bentuk pengulangan. Konjungtor muncul sebanyak 135 kali. Konjungtor yang paling banyak muncul adalah konjungtor kopulativa *und*. Selain itu, dalam analisis ini, juga ditemukan bentuk pengulangan yang muncul dalam setiap resep. Konjungtor kopulativa *und* yang muncul dalam analisis ini, selain berfungsi sebagai kata hubung juga berfungsi menyatakan urutan langkah memasak dalam resep.

Universitas Indonesia

Bentuk *explizite Wiederaufnahme* lain yang muncul adalah bentuk pronomina. Jenis pronomina yang muncul adalah *Partnerpronomina*, *reine Verweispronomina*, *Demonstrativpronomina*, dan *Indefinitpronomina*. Bentuk pronomina yang dominan kemunculannya adalah *reine Verweispronomina* (muncul 26 kali).

Penggunaan adverbial yang ditemukan pada data yang dianalisis berfungsi untuk menghindari pengulangan. Seperti telah dijelaskan pada bagian 3.1.2, penggunaan adverbial memperpendek kalimat dengan cara menghindari pengulangan.

Repetisi atau pengulangan muncul di setiap resep. Bentuk ini penting karena pengulangan tidak bisa ditiadakan. Jika pengulangan ditiadakan koherensi teks tidak tercipta.

Contoh (resep 4):

Zutaten:

2 kg Broccoli, 1 mittelgroße Zwiebel, 500 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, 70 g Creme fraiche, 3 Scheiben Weißbrot,

Zubereitung:

Jetzt (Ø) mit der Sahne in einen Topf geben

Pada contoh di atas, jika kata *Gemüsebrühe* tidak diulang maka kalimat pada bagian *Zubereitung* tidak dapat dimengerti. Kata *Gemüsebrühe* tidak dapat langsung diganti dengan pronomina *sie* karena pada bagian *Zutaten* terdapat bahan-bahan lain yang juga dapat diganti dengan pronomina *sie*.

Selain pengulangan utuh, pada data yang dianalisis juga ditemukan pengulangan sebagian. Pengulangan sebagian ini tidak ditemukan dalam setiap resep.

Contoh (resep 12):

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

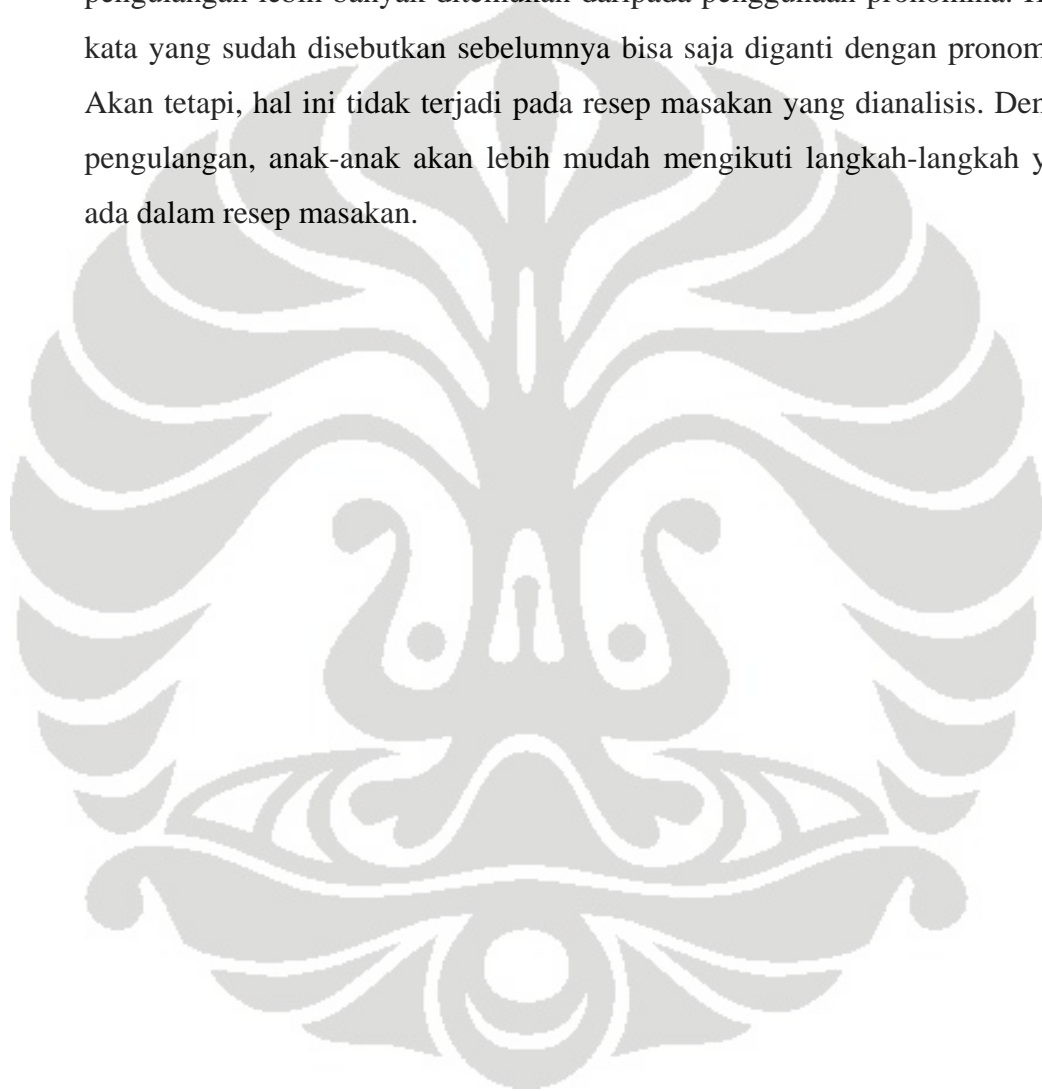
*Hacke die **Schokolade** grob.*

Pada contoh di atas *Zartbitterschokolade* diulang menjadi *Schokolade*. Pengulangan sebagian ini digunakan karena pada bagian *Zutaten* hanya

Universitas Indonesia

terdapat satu jenis *Schokolade* (coklat). Jika pada bagian *Zutaten* terdapat lebih dari satu jenis coklat, misalkan *Milchsokolade* dan *Zartbitterschokolade*, maka pengulangan sebagian ini akan menimbulkan kerancuan bagi pembaca.

Alat kohesi yang kemunculannya dominan dalam data yang dianalisis adalah bentuk pengulangan, penggunaan artikel, dan konjungtor. Penggunaan pengulangan lebih banyak ditemukan daripada penggunaan pronomina. Kata-kata yang sudah disebutkan sebelumnya bisa saja diganti dengan pronomina. Akan tetapi, hal ini tidak terjadi pada resep masakan yang dianalisis. Dengan pengulangan, anak-anak akan lebih mudah mengikuti langkah-langkah yang ada dalam resep masakan.



BAB 4

KESIMPULAN

Setelah menganalisis 24 resep masakan berbahasa Jerman untuk anak-anak yang diambil dari situs web www.blinde-kuh.de, www.chefkoch.de, dan www.oetker.de/oetker/rezepte/kinder-rezepte.html berdasarkan teori *explizite Wiederaufnahme* (Brinker) ditarik kesimpulan sebagai berikut.

Dalam analisis ini ditemukan 514 bentuk *explizite Wiederaufnahme*. 69 adalah pronomina, 13 adalah adverbial, 144 adalah konjungsi, dan 288 penggunaan artikel.

Pronomina yang ditemukan dalam analisis ini adalah *Partnerpronomina*, *reine Verweispronomina*, *Demonstrativpronomina*, dan *Indefinitpronomina*. *Partnerpronomina* yang ditemukan adalah bentuk *du*. *Du* muncul sebanyak 15 kali. Bentuk *du* digunakan (alih-alih bentuk *Sie*) karena bentuk *du* digunakan untuk merujuk pada lawan bicara/pembaca dengan usia yang sama atau lebih muda. *Reine Verweispronomina* yang ditemukan dalam analisis ini adalah bentuk *ihn*, *es*, dan *sie*. Bentuk *ihn* muncul sebanyak satu kali. Bentuk *es* muncul sebanyak empat kali. Bentuk *sie* muncul sebanyak 21 kali. *Demonstrativpronomina* yang ditemukan dalam analisis ini adalah bentuk *dieser*, *diese*, dan *dieses*. Bentuk *dieser* muncul sebanyak satu kali. Bentuk *diese* muncul sebanyak tiga kali. Bentuk *dieses* muncul sebanyak dua kali. *Indefinitpronomina* yang ditemukan dalam analisis ini adalah bentuk *alles*, *etwas*, dan *man*. Bentuk *alles* muncul sebanyak 12 kali. Bentuk *etwas* muncul sebanyak sepuluh kali. Bentuk *man* muncul sebanyak satu kali.

Adverbial yang ditemukan dalam analisis adalah jenis adverbial pronominal, yaitu *dabei*, *davon*, *darauf*, *darin*, dan *damit*. Bentuk *dabei* muncul sebanyak satu kali. Bentuk *davon* muncul sebanyak satu kali. Bentuk *darauf* muncul sebanyak tujuh kali. Bentuk *darin* muncul sebanyak satu kali, dan bentuk *damit* muncul sebanyak satu kali. Adverbial yang ditemukan dalam analisis ini berfungsi untuk menyingkat kalimat dengan cara menghindari pengulangan

Bentuk *Explizite Wiederaufnahme* yang paling sering muncul adalah bentuk artikel. Artikel muncul sebanyak 288 kali. *Indefinitartikel* muncul sebanyak 57 kali dan *Definitartikel* muncul sebanyak 231 kali.

Konjungtor yang ditemukan dalam analisis ini adalah *und, aber, oder, dan sowie*. Konjungtor yang paling banyak muncul adalah konjungtor kopulativa *und* yang muncul sebanyak 114 kali. Konjungtor *und* yang ditemukan dalam analisis berfungsi sebagai penghubung antar kalimat, penghubung antar kata, dan penghubung antarelemen kalimat (*Satzgliedern*). Selain itu, konjungtor *und* juga berfungsi untuk menyatakan urutan langkah pengolahan bahan makanan. Subjungtor yang ditemukan dalam analisis ini adalah *wenn, bis, so dass, dan damit*. Subjungtor *wenn* (muncul sebanyak tiga kali) yang ditemukan dalam analisis berfungsi sebagai subjungtor kondisional (menyatakan syarat). Subjungtor *bis* berfungsi sebagai subjungtor temporal untuk menunjukkan titik akhir dilakukannya sebuah kegiatan. Subjungtor *so dass* berfungsi sebagai subjungtor konsekutif (menyatakan hasil). Subjungtor *damit* berfungsi sebagai subjungtor final (menyatakan tujuan).

Bentuk *Repetition* (pengulangan) substantiva yang sama juga sering muncul. Bentuk ini muncul pada setiap resep. Pengulangan ini muncul pada bagian *Zubereitung*, di mana bahan-bahan yang telah disebutkan pada bagian *Zutaten* diulang pada bagian *Zubereitung*. Pengulangan ini masih tetap ditemukan meskipun bahan telah disebutkan sebelumnya (substantiva tidak diganti dengan pronomina). Menurut saya, hal ini bertujuan untuk mempermudah pembaca mengikuti langkah memasak. Dalam satu resep, terdapat banyak bahan yang digunakan dan pengulangan dengan kata yang sama akan mempermudah pembaca untuk mengikuti langkah memasak yang ada dalam resep tertentu. Selain itu, juga ditemukan bentuk pengulangan sebagian. Bentuk ini hanya mengulang sebagian dari kata yang telah disebutkan sebelumnya.

Bentuk *explizite Wiederaufnahme* lain yang ditemukan adalah penggantian sebuah substantiva oleh substantiva yang berbeda. Perubahan seperti ini ditemukan pada data yang diteliti dan telah dijelaskan pada bagian 3.3.2. Perubahan substantiva seperti ini menurut saya berfungsi untuk mempermudah pembaca mengikuti langkah-langkah pada resep masakan.

Universitas Indonesia

Artikel yang ditemukan dalam data yang dianalisis adalah artikel tentu (muncul 231 kali) dan artikel tak tentu (muncul 57 kali). Artikel tentu digunakan pada saat mengulang bahan-bahan yang telah disebutkan pada bagian *Zutaten*. Penggunaan artikel tentu menunjukkan bahwa bahan-bahan yang ada telah disebutkan sebelumnya. Artikel tak tentu digunakan untuk menyebut bahan atau barang yang belum disebutkan dalam bagian *Zutaten*.

Dari uraian di atas, dapat dilihat bahwa alat kohesi yang paling sering muncul adalah pengulangan, artikel, dan konjungtor. Pengulangan kata-kata dalam resep masakan akan mempermudah pembaca mengikuti langkah-langkah yang tertulis dalam resep.

Setelah menganalisis ke-24 resep masakan anak-anak, hipotesis yang telah saya nyatakan pada bab 1 terbukti, yaitu bahwa alat kohesi yang muncul didominasi oleh alat kohesi tertentu. Alat kohesi yang muncul berupa pronomina, pengulangan, adverbial, konjungsi, dan artikel. Namun, alat kohesi yang paling sering muncul adalah artikel, pengulangan, dan konjungtor.

DAFTAR REFERENSI

Buku dan Journal

- Brinker, Klaus. (2005). *Linguistische Textanalyse*. Berlin: Erich Schmidt Verlag GmbH & Co.
- Cook, Guy. (1989). *Discourse*. Oxford: Oxford University Press.
- Cowan, Nelson *et al.* (1994). Verbal Memory Span in Children. *Journal of Memory and Language*, 33, 234-250.
- Dietrich, Rainer. (2002). *Psycholinguistik*. Stuttgart;Weimar: J.B. Metzler Verlag
- Engel, Ulrich. (1989). *Deutsche Grammatik*. Heidelberg: Julius Groos Verlag.
- Halliday, M.A.K & Hasan, Ruqaiya. (1985). *Language, Context, and Text: Aspects of Language in a Social-semiotic Perspective*. Victoria: Deakin University.
- Lyons, John. (1988). *Semantics*. Oxford: Oxford University Press

Internet

- http://adsabs.harvard.edu/cgi-bin/nph-data_query?bibcode=1983RSPTB.302..325H&link_type=EJOURNAL diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.35 WIB
- <http://www.blindekuh.de> diakses tanggal 9 Juli 2010, pukul 09.30 WIB
- <http://www.chefkoch.de> diakses tanggal 9 Juli 2010, pukul 04.30 WIB
- <http://europa.eu/rapid/searchAction.do> diakses tanggal 29 Desember 2010, pukul 04.30 WIB
- <http://www.fask.uni-mainz.de/inst/iaspk/Linguistik/Textlinguistik/Proformen.html>, diakses tanggal 18 Agustus, pukul 18.30 WIB
- <http://web.missouri.edu/~cowann/docs/articles/1994/Cowan%20et%20al.%20JML%201994%20timing%20clues%20age%20wle.pdf>, diakses tanggal 30 desember 2010 pukul 01:30 WIB
- <http://www.canoo.net/services/OnlineGrammar/Wort/Pronomen/PronAdv/index.html> diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.35 WIB
- <http://www.canoo.net/services/OnlineGrammar/Wort/Adverb/index.html?MenuId=Wor d50> diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.35 WIB

[http://www.let.uu.nl/~ted.sanders/personal/uploads/pdf/Sanders%20Pander%20Maat%20\(2006\).pdf](http://www.let.uu.nl/~ted.sanders/personal/uploads/pdf/Sanders%20Pander%20Maat%20(2006).pdf) -cohesion-, diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.13 WIB

<http://www.oetker.de> diakses tanggal 9 Juli 2010, pukul 02.30 WIB

<http://www-user.uni-bremen.de/~schoenke/tlgl/tlgldl3.html> diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.30 WIB

<http://www-user.uni-bremen.de/~schoenke/tlgl/tlsw.html#t13> diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.30 WIB

<http://www-user.uni-bremen.de/~schoenke/tlgl/tlgldl6.html#Textanalyse> diakses tanggal 19 Agustus 2010, pukul 02.30 WIB

Kamus dan Leksikon

Bußmann, Hadumod. (2002). *Lexikon der Sprachwissenschaft*. Stuttgart: Alfred Kröner Verlag

Heuken, Adolf. (2006). *Kamus Jerman Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Kridalaksana, Harimurti. (1993). *Kamus Linguistik*. Jakarta: Balai Pustaka

Wahrig Deutsches Wörterbuch. (2008). München: Wissen Media Verlag GmbH.

LAMPIRAN 1 DAFTAR RESEP

Website	Kategori	Nomor resep	Judul resep
www.blinde-kuh.de	<i>Backen</i> (Panggang)	Resep 1	Apfelkuchen
		Resep 2	Cornflakesknusper
	<i>Suppe</i> (Sup)	Resep 3	Wuppertaler Kippsuppe
		Resep 4	Broccolicremesuppe mit CROUTONS
	<i>Nachspeisen</i> (makanan penutup)	Resep 5	fruchtiger Ananas-Splitt
		Resep 6	Bananen-Dessert
	<i>Getränke</i> (Minuman)	Resep 7	Kinderpunsch
		Resep 8	Fitmacher
www.oetker.de/oetker /rezepte/kinder- rezepte.html.	<i>Backen</i> (Panggang)	Resep 9	Geburtstagsmuffins für Kinder
		Resep 10	Bäriger süßer Auflauf für Kinder
	<i>Suppe</i> (Sup)	Resep 11	Fruchtige Möhrensuppe mit Putenbruststreifen für Kinder
		Resep 12	Fleckensuppe für Kinder
	<i>Nachspeisen</i> (makanan penutup)	Resep 13	Birnen-Tiramisu für Kinder
		Resep 14	Erdbeerfeld für Kinder
	<i>Getränke</i> (Minuman)	Resep 15	Kinderpunsch für Kinder
		Resep 16	Verrückte Spiegeleier für Kinder
www.chefkoch.de	<i>Backen</i> (Panggang)	Resep 17	Grusel – Muffins
		Resep 18	Honigkuchen ohne Orangeat und Zitronat
	<i>Suppe</i> (Sup)	Resep 19	Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen
		Resep 20	Frustsuppe
	<i>Nachspeisen</i> (makanan penutup)	Resep 21	Falsche Spiegeleier
		Resep 22	Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme
	<i>Getränke</i> (Minuman)	Resep 23	Bananen - Schoko – Milchshake
		Resep 24	Bananen - Zimt - Shake



Lampiran 3 Resep 1

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



Apfelkuchen

zugeschickt am Montag, 7. Februar 2000 um 18:20:36

Kuchen-Rezept von Barbara (13) aus Ruhpolding Deutschland (Bayern)

Zutaten:

100g Butter, 100g Zucker, 1p. Vanillezucker, 2 Eier, 175g Mehl, 65g Speisestärke, 1P. Backpulver, 1/8l Milch, 750 g säuerliche Äpfel

So geht's:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern eine Schaummasse herstellen (kräftig mit dem Quirl durchrühren). Den Rest der Zutaten langsam unter Rühren in die Schaummasse geben, zum Schluss die Apfelstücke, das ganze gut durchmischen und auf einem eingefetteten Blech verstreichen.

Backzeit: 30 min. bei 200 Grad.



Die Blinde Kuh - Erste deutschsprachige Suchmaschine speziell für Kinder
www.blinde-kuh.de © 1997-2009 Birgit Bachmann und Stefan R. Müller

Lampiran 4 Resep 2

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



Cornflakes-Knusper

zugeschickt am Mittwoch, 29. November 2000 um 02:30:06

**Keks-Rezept von Edward und Stuart (11) aus Launceston
(Tasmanien/Australien)**

Zutaten:

200g Butter
1 Tasse brauner Zucker
1 Tasse Zucker
3 Eier
2 Tassen Kokosnus raspel
5 Tassen zerdrückte Cornflakes



So geht's:

Butter und Zucker in die Pfanne geben bis die Butter schmilzt. Schlage Eier in die Mischung. Gebe Kokosnuss und Cornflakes bei, gut vermischen. Lege teelöffel-große Kugeln auf ein eingefettetes Backblech. Im Backofen backen bei 180 °, ca. 10-15 Minuten.



Die Blinde Kuh - Erste deutschsprachige Suchmaschine speziell für Kinder
www.blinde-kuh.de © 1997-2009 Birgit Bachmann und Stefan R. Müller

Lampiran 5 Resep 3

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



'Wuppertaler Kippsuppe'

zugeschickt am Donnerstag, 10. April 2003 um 12:26:02

Suppen-Rezept von Lisa (11) aus Menden/NRW (Deutschland)

Zutaten für 4 Personen:

2 Essl. Margarine, 2 große Zwiebeln, 1 gr. Dose geschälte Tomaten, 1 Glas Schnittbohnen, 2 Kabanossis oder 2 Mettwürstchen

So geht's:

Margarine in einen Topf geben und schmelzen lassen. 2 große gewürfelte Zwiebeln goldgelb braten. 1 Dose geschälte Tomaten, 1 Glas Schnittbohnen dazugeben, ca. 1/2 Std. köcheln lassen. Dann 2 Kabanossis o. 2 Mettwürstchen in Scheiben geschnitten dazugeben und nochmals 10 min. köcheln lassen. Zum Schluss 1 Becher Sahne und etwas Salz dazu.



Lampiran 6 Resep 4

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



Broccolicremesuppe mit Croutons

zugeschickt am Sonnabend, 9. März 2002 um 08:57:28

**Suppen-Rezept von Vreni (13) aus Miesbach/Oberbayern
(Deutschland)**

Zutaten für 3-4 Personen:

1,2 kg Broccoli, 1 mittelgroße Zwiebel, 500 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, 70 g Creme fraiche, 3 Scheiben Weißbrot, 3 El Butter, etwas Mehl, Salz und Pfeffer



So geht's:

Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Zusammen mit der gewürfelten Zwiebel, der Butter und dem Mehl in eine Pfanne geben. Braten, bis alles leicht gebräunt ist, dann die Pfanne auf der noch heißen aber abgeschalteten Herdplatte stehen lassen.

Die schlechten Teile vom Broccoli herausschneiden und dann den Broccoli mit lauwarmem Wasser gründlich waschen und in Röschen teilen. Jetzt die Brühe mit der Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vor dem Siedepunkt die Broccoliröschen hinzufügen und ca. 15. Minuten garen. Wenn der Broccoli weich ist, alles im Topf mit einem Schneidestab pürieren.

Die Creme fraiche mit den Zwiebeln und den Croutons unterheben, das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Das sieht jetzt alles so lange und kompliziert aus, ist es aber gar nicht. Und wenn es bei euch zufällig schon fertig pürierten Broccoli gibt, ist es ein Kinderspiel!

Lampiran 7 Resep 5

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



fruchtiger Ananas-Splitt

zugeschickt am Sonnabend, 1. Juli 2000 um 16:19:01

Nachtisch-Rezept von Sandra (12) aus Südtirol (Italien)

Zutaten:

1 Dose Ananas, 1 Becher Sahne, Zucker, Kakaosplittter, 1 Paket Vanilleeis

So geht's:

Öffne die Dose und gib die Ananas auf ein Teller. Tupf sie mit Küchenpapier trocken und schneide sie dann in mundgerechte Stücke. Gib alles in ein hohes Glas. Darauf gibst du einige Kugeln von dem Vanilleeis. Dann schlage die Sahne und verziere damit das Glas. Zum Schluss mische den Zucker mit den Kakaosplitttern und streue etwas davon auf die Sahne. Mein Tipp: Schlage die Sahne ganz steif, weil sonst wird es schnell matschig. Dieses Rezept reicht für 2 Personen und eignet sich besonders für heiße Sommerpartys.



Lampiran 8 Resep 6

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



Bananen-Dessert

zugeschickt am Montag, 15. Januar 2001 um 10:06:31

**Nachtisch-Rezept von Kerstin (13) aus Niedersachsen
(Deutschland)**

Zutaten pro Person:

1 Banane, 1 Esslöffel Butter, 4 Teelöffel Zucker,
Mandelblättchen zum Bestreuen

So geht's:

Die Banane schälen und der Länge nach halbieren.
Jede Hälfte mit zerlassener Butter bestreichen, mit
Zucker bestreuen und die Mandelblättchen darauf verteilen. Die Bananenhälften auf ein
gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad ca.10 Minuten
backen. Die fertige Banane auf einen Teller geben.



Lampiran 9 Resep 7

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



Kinderpunsch

zugeschickt am Sonnabend, 11. Dezember 1999 um 20:34:43

Getränke-Rezept von Vera (8) aus Bochum (Deutschland)

Zutaten:

2 l Obstsaft (Apfelsaft mit Holundersaft oder andere Säfte),
Honig, Zimt, Zitronensaft, gemahlene Nelken - alles nach
Geschmack

So geht's:

Den Saft in einen Kochtopf gießen, langsam erhitzen, aber nicht
kochen lassen. Die Gewürze vorsichtig dazugeben, zum Schluss
den Zitronensaft, gut umrühren. Mit Honig süßen nach Geschmack.



Lampiran 10 Resep 8

Blinde Kuh Kinder-Küche

Viele Kinder
haben schon ihr
Rezept geschickt!



Fitmacher

zugeschickt am Donnerstag, 1. März 2001 um 13:25:21

**Getränk-Rezept von Inga (12) aus Weilerswist
(Deutschland)**

Zutaten für eine Person:

2-3 Orangen, eine halbe Zitrone, Traubenzucker (im
Pulverformat)

So geht's:

Erst musst du die Orangen und die halbe Zitrone auspressen.
Dann kannst du den Saft in ein Glas schütten. Jetzt musst du nur
1-3 Teelöffel Traubenzucker hinzugeben (je nachdem wie süß du
es haben möchtest) und kräftig umrühren.

Der Fitmacher eignet sich besonders gut, wenn du krank bist, um dir wieder auf die
Beine zu helfen.

Tipp: Das Fruchtfleisch, das in der Zitronenpresse hängen bleibt, kannst du auch noch
essen, weil es besonders viele Vitamine enthält.



Lampiran 11 Resep 9



Geburtstagsmuffins für Kinder

etwa 12 Stück

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
3 EL Milch
50 g Schokoladenraspel

Füllung:

12 gefüllte Schokoladeneier mit Milchfüllung und Haselnüssen

Zum Verzieren:

100 g Vollmilchschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
bunte Mini-Schokolinsen
Fruchtgummibären
bunte Streusel

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Stelle die 12 Papierbackförmchen in die Muffinform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 All-in-Teig: Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten, außer die Schokoladenraspel, hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Zum Schluss rührst du die Schokoraspel unter.

Fülle die Hälfte Teig, mit Hilfe von 2 Esstäbchen, in die Papierbackförmchen. Setze in die Mitte jeweils ein Schokoladenei. Verteile darauf den restlichen Teig. Schiebe die Muffinform auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen.

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Muffins in den Förmchen aus der Muffinform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren: Teile die Schokolade in grobe Stücke und lass sie mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Verteile die geschmolzene Schokolade gleichmäßig mit einem Löffel auf den Muffins. Verziere sie nach Belieben mit den Süßigkeiten.

Tipp:

- Die Muffins können auch nur in Papierbackförmchen gebacken werden. Dazu für jeden Muffin 2 Papierbackförmchen ineinandersetzen und auf ein Backblech stellen.



Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:



- Nährwerte
- Rezept drucken
- Passende Produkte

Rezept auf Rezeptwiese

- vorheriges Rezept
- nächstes Rezept

Lampiran 12 Resep 10

Bäriger süßer Auflauf für Kinder

etwa 6 Portionen

Für die Auflaufform (etwa Ø 30 cm):

etwas Butter
etwas Zucker

Beeren-Auflauf:

400 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt) z.B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
5 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
5 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
220 g Weizenmehl
150 g Joghurt (3,5% Fett)
125 ml Milch

Außerdem:

Puderzucker

Vanillesoße:

250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Beeren-Auflauf: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor. Fette eine runde feuerfeste Form, z. B. eine Tarteform (Ø 30 cm) mit etwas Butter und streue die Form mit etwas Zucker aus. Wenn du frische Beeren nimmst, wasche und verlese diese und lass sie gut abtropfen. Tiefgekühlte Früchte lass am besten über Nacht auf einem Sieb (mit Küchenpapier ausgelegt) auftauen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Schlage zuerst das Eiweiß mit 1 Prise Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) so steif, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

3 Das Eigelb verrührst du mit dem Zucker, Vanillin-Zucker, Crème double, gesiebttem Mehl und dem Joghurt. Dieses geht am besten mit dem Mixer (Rührstäbe). Lass dann die Milch langsam hinzulaufen. Zum Schluss hebst du den Eischnee unter.



Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:



Nährwerte
Rezept drucken
Passende Produkte

Rezept auf Rezeptwiese

vorheriges Rezept
nächstes Rezept

4 Fülle den Teig in die Form. Lege die vorbereiteten Beeren auf den Teig. Sie sinken beim Backen ein. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

5 Bestreue den Auflauf mit Puderzucker und lege nach Wunsch ein paar Melisse- oder Minzeblätter darauf. Warm schmeckt der Auflauf am besten.

6 Vanillesoße: Gib die Milch in einen Rührbecher. Streue langsam das Soßenpulver unter Rühren mit einem Schneebesen in die Milch. Schlage die Milch etwa 1 Min. schnell und kräftig durch, dass sich keine Klümpchen bilden.

Tipps:

- Für eine Orangensoße ersetze die Milch durch Orangensaft und füge den Saft einer ausgepressten Limette hinzu. Spüle etwas Zitronenmelisse ab, tupfe sie trocken und hacke sie fein, rühre sie dann unter die Orangensoße.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüssel und Rührbesen müssen fettfrei sein.

Lampiran 13 Resep 11

Birnen-Tiramisu für Kinder

etwa 4 Portionen

Zutaten:

600 g Birnen
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 30 ml Zitronensaft von 1/2 Zitrone
50 g Löffelbiskuits

Quarkmasse:

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack
100 ml Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Schoko

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1** **Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2** **Zubereiten:** Wasche, schäle, halbiere und entkerne die Birnen. Schneide sie in 1 cm große Würfel. Gib die Birnen zusammen mit dem Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Wasser in einen Topf und lass die Birnen bei schwacher Hitze 5 Min. mit Deckel dünsten.
- 3** Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (25 x 11 cm). Verteile die Birnen darauf und lass alles etwa 30 Min. abkühlen.
- 4** **Quarkmasse:** Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, aber nur mit 100 ml Milch und 250 g Quark zu. Verteile die Quarkmasse gleichmäßig auf den Birnen und steiche sie glatt.
- 5** Stelle die Form mind. 2 Std. in den Kühlschrank und bestreue die Tiramisu erst kurz vor dem Servieren mit dem Vitalis Knusper Schoko.



Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:



- ▶ Nährwerte
- ▶ Rezept drucken
- ▶ Passende Produkte
- ▶ Rezept auf Rezeptwiese

- ▶ vorheriges Rezept
- ▶ nächstes Rezept

Lampiran 14 Resep 12



Fleckensuppe für Kinder

etwa 4 Portionen

Zutaten:
 100 g Zartbitterschokolade
 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
 1 EL Zucker
 750 ml Milch



Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:


Zubereitungszeit:


Nährwerte
 Rezept drucken
 Rezept auf Rezeptwiese
 vorheriges Rezept
 nächstes Rezept

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1** **Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Hacke die Schokolade grob.
- 2** **Zubereiten:** Mische das Soßenpulver mit dem Zucker und rühre es nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt. Koche die übrige Milch auf. Nimm sie vom Herd und rühre das angerührte Pulver mit einem Schneebesen ein. Nun koche die Suppe unter Rühren kurz auf.
- 3** Nimm knapp 1/4 von der Vanillesuppe ab. In der übrigen Suppe lässt du die Schokolade schmelzen. Portioniere die Schokosuppe auf tiefe Teller und verteile die Vanillesuppe klecksweise darauf.

Lampiran 15 Resep 13

Birnen-Tiramisu für Kinder

etwa 4 Portionen

Zutaten:
 600 g Birnen
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
 etwa 30 ml Zitronensaft von 1/2 Zitrone
 50 g Löffelbiskuits

Quarkmasse:
 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack
 100 ml Milch
 250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:
 100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Schoko

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1 Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2 Zubereiten:** Wasche, schäle, halbiere und entkerne die Birnen. Schneide sie in 1 cm große Würfel. Gib die Birnen zusammen mit dem Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Wasser in einen Topf und lass die Birnen bei schwacher Hitze 5 Min. mit Deckel dünsten.
- 3** Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (25 x 11 cm). Verteile die Birnen darauf und lass alles etwa 30 Min. abkühlen.
- 4 Quarkmasse:** Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur** mit 100 ml Milch und 250 g Quark zu. Verteile die Quarkmasse gleichmäßig auf den Birnen und steiche sie glatt.
- 5** Stelle die Form mind. 2 Std. in den Kühlschrank und bestreue die Tiramisu erst kurz vor dem Servieren mit dem Vitalis Knusper Schoko.




Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:


Zubereitungszeit:


- ▶ Nährwerte
- ▶ Rezept drucken
- ▶ Passende Produkte
- ▶ Rezept auf Rezeptwiese
- ▶ vorheriges Rezept
- ▶ nächstes Rezept

Lampiran 16 Resep 14

Erdbeerfeld für Kinder

etwa 4 Portionen

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes
 100 ml Milch
 250 g Speisequark (Magerstufe)
 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes
 etwas grüne Speisefarbe
 etwa 100 g Erdbeeren

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

2 Zubereiten: Verteile die Knusper Flakes in einer rechteckigen Auflaufform (etwa 25 x 11 cm). Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 ml Milch** und 250 g Quark, zu. Verteile die Quarkcreme gleichmäßig auf den Flakes und streiche die Creme glatt. Stelle die Form in den Kühlschrank.

3 Verzieren: Gib die Flakes sowie einige Tropfen grüne Speisefarbe in einen Gefrierbeutel. Verschließe den Beutel gut und schüttele ihn kräftig, bis sich die Speisefarbe verteilt hat. Bestreue die Quarkcreme mit den angefärbten Flakes gleichmäßig. Wasche und putze die Erdbeeren. Schneide sie einmal längs durch und setze nun die Erdbeeren auf die Flakes.

Tipp:

- Statt frischer Erdbeeren können auch Schaumgummi-Erdbeeren verwendet werden.



Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:




- ▶ Nährwerte
- ▶ Rezept drucken
- ▶ Passende Produkte
- ▶ Passende Videos

▶ Rezept auf Rezeptwiese

- ◀ vorheriges Rezept
- ▶ nächstes Rezept

Lampiran 17 Resep 15




Kinderpunsch für Kinder


etwa 8 Portionen

Zutaten:
 4 Btl. Früchtetee
 1 l Wasser
 2 Birnen
 2 EL Honig
 1 l Multivitaminsaft aus roten Früchten oder ein beliebiger roter Fruchtsaft
 Saft von 1 Orange
 Saft von 1 Zitrone
 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *



Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:


Zubereitungszeit:


▶ Nährwerte
 ▶ Rezept drucken
 ▶ Passende Produkte
 ▶ Rezept auf Rezeptwiese
 ◀ vorheriges Rezept
 ▶ nächstes Rezept

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1 Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Bereite den Früchtetee mit dem Wasser nach Packungsanleitung zu. Wasche die Birne, schneide sie in Scheiben und steche kleine Sterne aus oder schneide kleine Rauten, Quadrate aus.
- 2 Zubereiten:** Vermische den Tee mit Honig, den Säften und Finesse in einem großen Kochtopf und erhitze alles unter Rühren. Gib die kleinen Birnenstücke hinzu.
- 3** Serviere den Punsch in hitzebeständigen Gläsern. Wenn du magst, kannst du auch Birnenstücke an den Rand der Gläser hängen: hierfür schneidest du die Stückchen etwas ein und steckst sie auf den Glasrand.

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

Lampiran 18 Resep 16



Verrückte Spiegeleier für Kinder

etwa 6 Portionen

Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Zitronen-Geschmack
 100 g Zucker
 500 ml Multivitaminsaft
 500 g Vanille-Joghurt (3,5% Fett)
 30 g Zucker



Vergrößern

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit:



Nährwerte

Rezept drucken

Passende Produkte

Passende Videos

Rezept auf Rezeptwiese

vorheriges Rezept

nächstes Rezept

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1 Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2 Götterspeise:** Mische einen Beutel Götterspeise und 100 g Zucker in einem Kochtopf. Gib den Multivitaminsaft hinzu und verrühre alles mit einem Kochlöffel. Erhitze Pulver, Zucker und Saft unter Rühren, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen!).
- 3 Joghurtmasse:** Gib den Joghurt und 30 g Zucker in eine Rührschüssel. Miss 350 ml von der flüssigen Götterspeise ab und rühre sie mit einem Schneebesen unter die Joghurtmasse. Fülle die Speise in 6 Dessertschälchen und stelle sie mind. 2 Std. in den Kühlschrank.
- 4** Gieße die übrige Götterspeise in eine flache Auflaufform (Inhalt etwa 1 l) und stelle auch diese mind. 2 Std. in den Kühlschrank.
- 5** Anschließend stich Kreise oder beliebige Motive aus der erstarrten Götterspeise aus und lege sie als "Eigelb" auf das Joghurtdessert.

Tipp:

- Du kannst die Joghurtmasse und die Götterspeise gut über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Lampiran 19 Resep 17

Grusel - Muffins

Kinderleckerbissen, der auf keiner Halloweenparty fehlen darf



CHEFKOCH.DE

Zutaten für **20** Portionen [umrechnen](#)

- 200 g Mehl, gesiebt
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 **Ei(er)**
- 1 kleine **Möhre(n)**
- 1 Tasse Schokoladenraspel
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g **Haselnüsse, gemahlen**
- 1 Schuss Milch
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Orangensaft
- etwas Lebensmittelfarbe, rot und gelb
- evtl. **Wasser**

Für die Garnitur: Naschperlen oder Kuchendekoration

Zubereitung

Die Möhre schälen und fein raspeln. Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Möhren und Nüsse dazugeben, eventuell mit Milch verdünnen (der Teig sollte leicht flüssig sein), Schokorasfel unterheben.

Den Teig in kleine Papierförmchen oder ins Muffinblech (dieses fetten und mit Paniermehl ausstreuen) bis zur Hälfte füllen.

Bei 180° Umluft ca. 20-30 Minuten backen.

Glasur:

Puderzucker sieben und mit Orangensaft und einigen Spritzern Lebensmittelfarbe, so dass ein kräftiges Orange entsteht, glatt rühren. Falls nötig, noch etwas Wasser dazu geben. Die noch leicht warmen Muffins mit dem Guss bestreichen, damit sich dieser besser verteilen kann. Nun können die Muffins noch mit Gesichtern aus kleinen Naschperlen oder mit Schokorasfel dekoriert werden.

Hübsch in Folie eingepackt, kann man den Kindern die von Haus zu Haus ziehen, diese Muffins als Gabe reichen.

Lampiran 20 Resep 18

Honigkuchen ohne Orangeat und Zitronat

weihnachtlich



CHEFKOCH.DE

Zutaten für Portionen

350 g Honig
 120 g Zucker
 200 g Butter oder Margarine
 2 **Ei(er)**
 1 EL Lebkuchengewürz
 ½ Orange(n), unbehandelt, 1 EL Abrieb davon
 ½ Zitrone(n), unbehandelt, 1 TL Abrieb davon
 1 EL **Zimt**
 500 g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 1 EL Kakaopulver
 125 ml Milch
 1 Orange(n)
 1 Zitrone(n)
 150 g **Haselnüsse, gehackt**
 100 g **Mandel(n), gehackt oder gemahlen**
 100 g **Mandel(n) (Mandelblättchen)**
 1 Eiweiß

Zubereitung

Den Honig mit dem Zucker und dem Fett in einem Topf schmelzen. Dann in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

Eier, Lebkuchengewürz, Orangenschale und Zimt mit einem Handrührgerät unter die Honigmasse rühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Die Orange und die Zitrone auspressen, den Saft mit der Zitronenschale, den Haselnüssen und den gemahlenden Mandeln verrühren und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen. Die Mandelblättchen darauf streuen. Das Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.

Backzeit: etwa 30 Minuten

Lampiran 21 Resep 19

Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen



Zutaten für **4** Portionen [umrechnen](#)

2 Zwiebel(n)

1 Bund Suppengrün
 250 g Kartoffel(n)
 15 g Butter
 500 ml Gemüsebrühe
 4 Würstchen (Wiener)
 200 g Sahne
 Salz und Pfeffer
 Muskat
 evtl. Brötchen
 evtl. Butter

Zubereitung

Das Gemüse (Zwiebeln, Suppengrün und Kartoffeln) klein schneiden.
 Die Butter in einem Topf zerlassen und das Gemüse kurz darin andünsten.
 Mit einem guten halben Liter Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen.
 Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln.
 In der Zwischenzeit die Würstchen in kleine Scheiben schneiden, die Petersilie vom Suppengrün fein hacken.
 Die Suppe vom Herd ziehen und mit einem Pürierstab pürieren.
 Nun die Würstchenscheiben, die Sahne und die Petersilie zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die vegetarische Variante kann man die Würstchen weg lassen und ein Brötchen in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Die fertige Suppe dann damit bestreut servieren.

Lampiran 22 Resep 20

Frustsuppe

schnelle Suppe gegen den großen Frust



CHEFKOCH.DE

Zutaten für Portionen

1 Salatgurke(n), grüne

1 gr. Dose/n Tomatenmark

1 große **Zwiebel(n)**

1 Liter Buttermilch

2 Stück Bratwurst, frisch

etwas Dill

Butter

Salz

Zucker

Zubereitung

Die Zwiebeln klein schneiden und in etwas Butter andünsten. Die Gurke schälen, würfeln und zu den Zwiebeln geben und leicht anbraten lassen. Den Liter Buttermilch hinzufügen und das Tomatenmark einrühren. Alles kurz aufkochen lassen. Die Bratwürste nehmen und das Fleisch aus dem Darm als kleine Kugeln herausdrücken - in die Suppe fallen lassen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Dill, Salz und Zucker abschmecken.

Lampiran 23 Resep 21**Falsche Spiegeleier**

sehr leckeres Dessert



CHEFKOCH.DE

Zutaten für Portionen

430 g Aprikose(n), eingemachte
300 g Sahnequark (Rahmquark)
2 EL Zucker
½ Pck. Vanillezucker
4 EL Milch
4 Scheiben Zwieback

Zubereitung

Gieße den Saft der eingemachten Aprikosen ab und lass sie in einem Sieb gut abtropfen. Nimm eine große Schüssel und gib den Rahmquark, Zucker, Vanillezucker und die Milch hinein. Alles gut verrühren.

Lege eine Scheibe Zwieback auf einen Teller und verteile die Quarkcreme so darauf, dass der Zwieback nicht mehr zu sehen ist. Lege dann zum Schluss eine halbe Aprikose mit der Wölbung nach oben in die Creme.

Tipp: Du kannst auch ein wenig Zimt darüber streuen, dies sieht dann aus wie Paprikapulver.

Lampiran 24 Resep 22**Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme**

Dessert



CHEFKOCH.DE

Zutaten für Portionen

2 Nektarine(n)
2 Kiwi
1 **Melone(n), (Netzmelone)**
2 **Banane(n)**
200 g Brombeeren
1 Pck. Vanillezucker
150 ml **RAMA Cremefine zum Schlagen**
100 ml Kokosmilch
1 EL Zucker

Zubereitung

Nektarinen waschen, trocken tupfen, vierteln und den Stein entfernen. Kiwi und Banane schälen, Melone halbieren und die Kerne entfernen. Brombeeren waschen und verlesen.

Nektarinen, Kiwi und Banane in Stücke schneiden, aus den Melonenhälften mit einem Kugelausstecher oder einem Teeöffel kleine Kugeln formen. Obst mit Vanillezucker vermischen und kühl stellen.

Cremefine mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und währenddessen Kokosmilch und Zucker dazugeben. Zusammen mit dem Obstsalat servieren.

Lampiran 25 Resep 23

Bananen - Schoko - Milchshake

Zutaten für Portionen



1 **Banane(n)**

400 ml Milch, kalte

2 EL Schokoladensauce

2 Kugel/n **Eis (Schoko)**

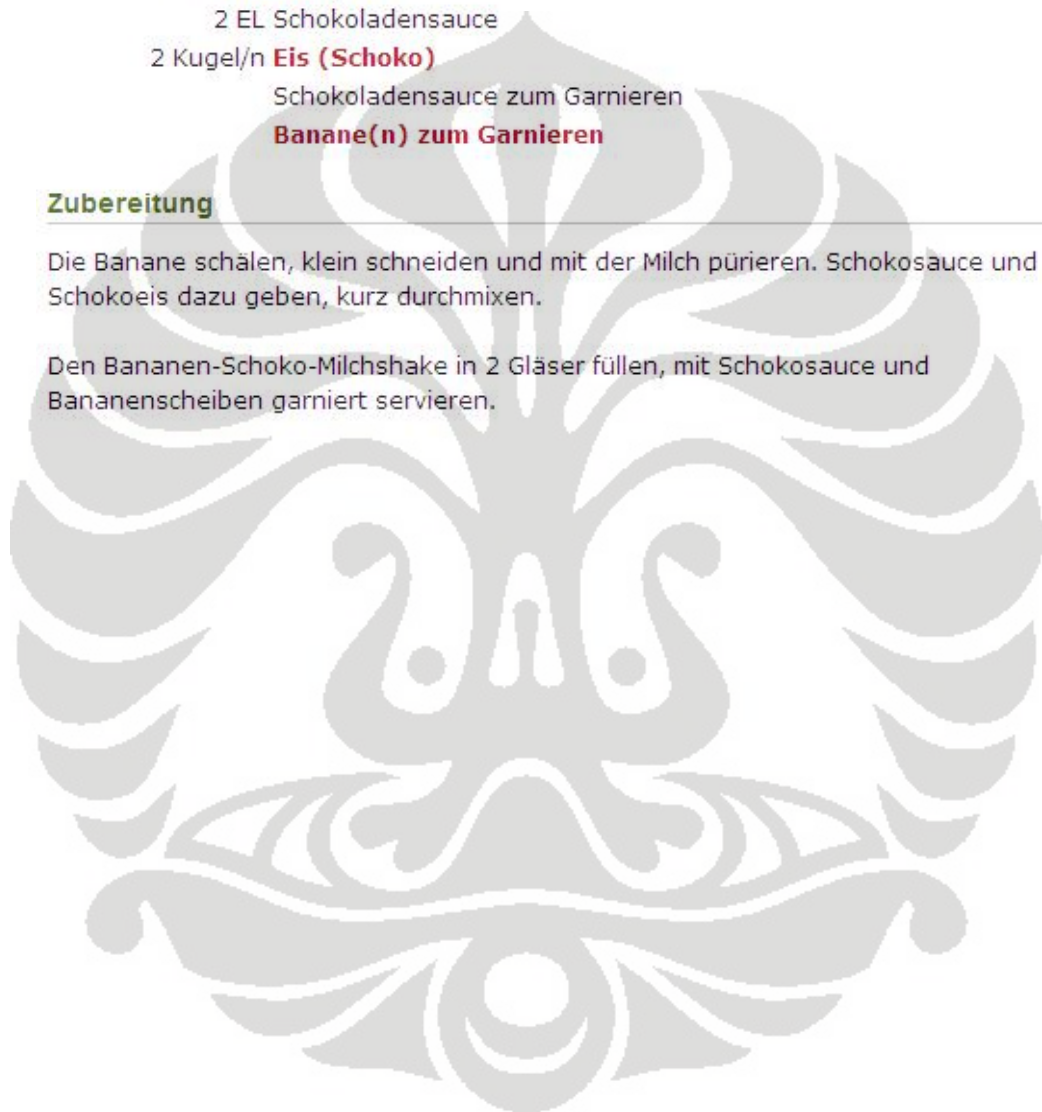
Schokoladensauce zum Garnieren

Banane(n) zum Garnieren

Zubereitung

Die Banane schälen, klein schneiden und mit der Milch pürieren. Schokosauce und Schokoeis dazu geben, kurz durchmischen.

Den Bananen-Schoko-Milchshake in 2 Gläser füllen, mit Schokosauce und Bananenscheiben garniert servieren.



Lampiran 26 Resep 24**Bananen - Zimt - Shake**

mit Milch und Joghurt



CHEFKOCH.DE

Zutaten für Portionen **3 Banane(n)**

250 ml Joghurt

250 ml Milch, evtl. mehr

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Honig

1 Prise Zimtpulver

evtl. **Eis - Würfel****Zubereitung**

Die Bananen mit einem Mixer pürieren. Joghurt, Milch und restlichen Zutaten dazugeben und alles schön schaumig mixen. Gleichmäßig auf vier Gläser verteilen und sofort servieren.

Da Bananen schnell oxidieren und braun werden, lassen sie den Shake nach einiger Zeit nicht mehr schön aussehen. Deshalb schnell servieren.

Für den Sommer: Noch 2 Eiswürfel mit ins Glas und kalte Milch verwenden.

Kleiner Tipp: Mehr Milch verwenden, wenn der Shake schön flüssig sein soll und nicht ganz so süß schmecken soll.

Lampiran 2 Jenis Alat Kohesi yang ditemukan

No	Resep	Pronomina				Adverbia	Konjuktur	Subjunktur	Artikel	
		Partner-	Reine verweis-	Demonstrativ-	Indefinit-				Indefinit-	Definit-
1.	Apfelkuchen	-	-	-	-	-	3	-	1	4
2.	Cornflakesknusper	-	-	-	-	-	2	1	1	14
3.	Wuppertaler Kippsuppe	-	-	-	1	-	3	1	1	3
4.	Broccolicremesuppe mit Croutons	-	-	-	2	-	9	2	3	17
5.	fruchtiger Ananas-Splitt	1	2	-	1	3	4	-	1	7
6.	Bananen-Dessert	-	-	-	-	1	3	-	2	6
7.	Kinderpunsch	-	-	-	-	-	1	-	1	3
8.	Fitmacher	6	1	-	-	-	3	1	1	5
9.	Geburtstagsmuffins für Kinder	1	2	-	1	1	2	-	6	20
10.	Bäriger süßer Auflauf für Kinder	3	2	2	1	-	6	3	9	20
11.	Fruchtige Möhrensuppe mit Putenbruststreifen für Kinder	-	8	1	4	2	10	1	4	26
12.	Fleckensuppe für Kinder	1	2	-	-	1	4	-	1	11
13.	Birnen-Tiramisu für Kinder	-	2	-	1	1	6	-	2	13
14.	Erdbeerfeld für Kinder	-	2	-	-	-	6	2	2	14
15.	Kinderpunsch für Kinder	3	2	-	2	-	4	1	2	11
16.	Verrückte Spiegeleier für Kinder	-	2	1	2	-	9	1	6	7
17.	Grusel - Muffins	-	-	2	2	-	10	1	1	6
18.	Honigkuchen ohne Orangeat und Zitronat	-	-	-	-	2	9	-	1	18
19.	Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen	-	-	-	2	2	8	-	5	13
20.	Frustsuppe	-	-	-	2	-	5	1	-	10
21.	Falsche Spiegeleier	-	1	-	1	-	3	-	5	8
22.	Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme	-	-	-	-	-	8	-	2	5
23.	Bananen - Schoko – Milchshake	-	-	-	-	-	3	-	-	3
24.	Bananen - Zimt - Shake	-	-	-	1	-	3	-	1	1
Jumlah		15	26	6	22		135	9	57	231
		69				13	144		288	
		514								

