



**Analisis Kalimat Perintah dalam Teks Resep Masakan
yang Terdapat dalam Majalah *Sedap dan Selera***



GINA YOVIANA

0703010157

Program Studi Indonesia

**FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
UNIVERSITAS INDONESIA**

2008



Skripsi
diajukan untuk melengkapi
persyaratan memperoleh gelar
Sarjana Humaniora

oleh
GINA YOVIANA
0703010157
Program Studi Indonesia

FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
UNIVERSITAS INDONESIA
2008

Skripsi ini telah diujikan pada hari Senin
tanggal 7 Januari 2008

PANITIA UJIAN

Ketua

Pembimbing

Dewaki Kramadibrata N., M.Hum.

Dr. Felicia Nuradi Utorodewo

Panitera

Pembaca I

Dien Rovita, M.Hum

Dewaki Kramadibrata N., M.Hum.

Pembaca II

M. Umar Muslim, Ph.D

Disahkan pada hari, tanggal oleh:

Ketua Program Studi

Dekan

Dewaki Kramadibrata N., M.Hum.

Prof. Dr. Ida Sundari Husein

Seluruh isi skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

Depok, 7 Januari 2008

Penulis

GINA YOVIANA

NPM 0703010157





*Persembahkan ini sebagai tanda kasih untuk
alm. Papa, almh. Mama, dan Mas Ivan,
serta untuk sahabat-sahabat yang selalu
menyayangi dan mendukungku
hingga aku dapat “berdiri tegak dan selalu tegar”
sampai saat ini.*

Kata Pengantar

Alhamdulillah rabbil 'alamin... Ungkapan syukur pertama ini untuk Allah Subhannahuwata'ala yang telah mengaruniakan rahmat yang begitu besar sehingga salah satu fase dalam hidup ini dapat diselesaikan. Ucapan terima kasih yang setinggi-tingginya dihaturkan kepada Sang Empunya Kehidupan yang selalu menopang dan menuntun setiap langkah perjalanan saya saat 'sandungan-sandungan' itu datang menerpa.

Ucapan terima kasih yang tak terkira juga dipersembahkan untuk papa dan mama, alm. Imam Subagyo dan almh. Wiwiet Widorowati. Terima kasih yang tak terhingga untuk cinta, kasih sayang, dan berjuta pelajaran hidup yang telah diberikan. Walaupun tak sempat saya persembahkan langsung untuk mereka, tetapi keyakinan bahwa mereka akan tersenyum bahagia dan bangga untuk kerja keras ini membuncah dalam hati. Untuk papa, walaupun kehadirannya hanya tiga tahun dalam hidup saya, terima kasih karena telah menjadikan saya kuat terhadap segala terpaan badai. Untuk mama, *single fighter* sejati, terima kasih untuk kasih sayangnya yang berlimpah. Karena mamalah kecintaan pada dunia kuliner ini saya peroleh. Kecintaan ini di mulai dari sekadar hobi, dijadikan mata pencaharian yang dapat mendatangkan rezeki, sampai menjadi topik skripsi. Ketegaran yang sekarang merekat pada diri ini pun merupakan cerminan dari diri mama. *Ma, Pa, matur sembah nuwun sanget...* Untuk satu-satunya saudara dalam hidup saya, Ivan Kreshvana, *terima kasih banyak...* Terima kasih untuk 'ketidakhadiran' ataupun 'kehadiran'mu yang jauh karena itulah yang membuatku semakin tegar menapaki hidup ini sendiri di sini. Cinta dan kasih sayang itu tetap terpatri di hati meskipun tubuh ini terpisah ribuan mil.

Untuk Ibu Felicia Nuradi Utorodewo yang merupakan Ibunda, pendidik sejati, panutan, sumber inspirasi, dan sekaligus pembimbing skripsi ini, rasanya berjuta ucapan terima kasih tak'kan pernah cukup untuk mengungkapkan rasa yang ada di hati ini. Di hari pertama setelah pelantikannya menjadi Doktor, beliau sudah harus bersedia 'ditodong' dengan urusan skripsi ini. Di sela-sela kesibukannya yang *seabrek*, beliau selalu berkenan menyisihkan waktunya. Ketulusan hati dan kesabaran beliau untuk membimbing saya, dalam segala hal, tak'kan tergantikan dengan apa pun. Terima kasih yang tulus juga ditujukan kepada keluarga Ibu Felicia yang selalu membuka pintu rumahnya dengan kehangatan saat urusan skripsi ini harus 'berpindah' dari kampus ke rumah. Terima kasih telah bersedia 'meminjamkan' *mamahnya* untuk diganggu di rumah.

Ucapan terima kasih juga dihaturkan untuk dosen-dosen Program Studi Indonesia. Terima kasih untuk Ibu Dewaki Kramadibrata selaku Ketua Program Studi Indonesia dan pembaca skripsi ini. Kritik dan saran beliau sangat bermanfaat dalam perbaikan skripsi ini. Terima kasih ditujukan pula untuk Bapak Umar Muslim yang juga sebagai pembaca skripsi ini yang telah menyumbangkan saran serta masukan sangat berharga. Terima kasih pula saya tujukan kepada Bapak Syahrial selaku pembimbing akademis. Nasihat beliau dalam hal akademis sangat berguna saat 'kaki ini tak tahu harus melangkah ke mana'. Terima kasih pula untuk Ibu Dien Rovita, selaku panitera sidang skripsi saya. Senyumannya yang hangat dan tulus sangat menenangkan hati ini di saat tegang menghadapi ujian. Terima kasih juga karena telah menjadi kakak yang sangat baik dan perhatian. *Makasih ya, Mbak...* Terima kasih juga saya haturkan kepada dosen-dosen saya yang lain di Program Studi Indonesia, sejak semester awal hingga akhir: Ibu Nitra, Ibu Pamela, Ibu Mia, Ibu Winny, Ibu Fina, Ibu Ninin, Ibu Indra, Ibu Pricilla,

Ibu Kiki, Mbak Niken, Bapak Djoko, Bapak Harimurti, Bapak Frans, Bapak Tommy, Bapak Maman, Bapak Rasyid, Bapak Muhadjir, Bapak Sunu, Bapak Liberty, Bapak Yoesoev, Mas Iben, dan Mas Asep. *Terima kasih banyak ya Bu, Pak, Mbak, dan Mas...*

Untuk KELUARGA BESAR saya tercinta, IKSI 2003, keluarga tempat saya bernaung selama empat setengah tahun terakhir dan terlebih satu tahun belakangan ini, keluarga yang mempunyai ketulusan hati dan kebersamaan yang begitu besar. Terima kasih kepada sahabat-sahabat yang 'merekam' perjalanan hidup saya untuk ketulusan hati dan kasih sayang yang berlimpah untuk saya. Untuk sahabat termanis yang seperti saudara, Nia Christina, terima kasih banyak untuk persahabatan yang sangat indah ini. Nia adalah sahabat yang selalu mengerti isi hati ini tanpa harus ada uraian kata yang terucap serta selalu membentangkan tangannya saat diri ini butuh untuk dipeluk. *Makasih ya Manis...* Untuk *my super hero and my 911*, Harry Purnama, terima kasih untuk keberadaan dan kehadiranmu di setiap saat, terima kasih untuk segalanya. *Terima kasih banyak ya, Har...* Untuk Amalia Septianingsih, *partner* jalan-jalan yang berstamina kuat, adalah sahabat yang selalu siap sedia membantu, *Terima kasih, Bu...* Untuk Liesta Febrita Sari, sang pengejar kedewasaan laki-laki, terima kasih untuk kesediaanmu hadir saat tubuh ini lemah tak berdaya. *Makasih banyak, Ta...* Untuk Nindira Sekar Kusuma, 'adik' yang sangat lembut hatinya, *one of my crazy daughter, terima kasih ya, Nduk...* Untuk Arnellis yang selalu memberi semangat dan doa, *makasih Ne...* Untuk Astri Apriyani yang selalu mengkhawatirkan keadaan 'mama'-nya, *one of my crazy daughter, makasih banyak Tre...* Untuk Nelly, teman pertama karena kesamaan 'asal usul', meskipun sekarang 'hilang', tapi akan selalu ada doa di hati ini untukmu. Untuk Rina Tri Hartanti, *my new roommate, terima kasih Kicut...* Untuk 'teman-teman seperjuanganku': Fadjriah

Nurdiasih, ibu rumah tangga yang baik; Rima Putri Nawangsari, 'anakku' yang nakal; Andi Firliana, teman yang menyenangkan; Lulu Mardiah, 'Ibu Haji' yang selalu mendoakan; dan Yunita Simanulang, walaupun 'hening' tapi eksistensinya selalu ada. Kebersamaan di saat-saat terakhir ini semakin mengakrabkan kekeluargaan kita. Untuk Amir Hakim, teman seperjuangan, sepembimbing akademik dan skripsi, *tetep semangat ya, Mir..* Untuk Michael Timur Kharisma, dukungan dan candanya tak terlupakan. *Makasih ya, Mas Kelik!* Untuk Siti Deviyanti, Lia Duanti, Nurul Musyarofah, Siti Nuruludfah, Indah Pustita Rukmi, Irma Hafiza Sirait, Akhmad Afwa, Rendra Kusuma, Ino Julianto, Aldi Aditya, Widya Aryo Damar, Lauwrens, *terima kasih kawan...* Untuk 'kakak-kakak' dan 'adik-adik' IKSI yang namanya tak dapat disebutkan satu per satu, *terima kasih untuk semuanya...*

Ucapan terima kasih ini juga saya haturkan untuk keluarga Frans Supeno yang selalu mengkhawatirkan keadaan saya dan selalu mendoakan meski raga ini tak kerap bertemu. Tante Nanuk, Om Peno, Mbak Shila, Mbak Shinta, dan si kecil Greta, *terima kasih banyak...* Ucapan terima kasih ini juga ditujukan untuk keluarga Adi Kusmono yang selalu mendukung dan mendoakan. Bunda Evelyn, Ayah Koko, dan Adik Anya, *terima kasih banyak...*

Akhir kata, **TERIMA KASIH** untuk semua orang yang telah membantu saya dalam mengerjakan skripsi ini. Mohon maaf jika tak tersebutkan namanya. Semoga skripsi ini dapat berguna di masa yang akan datang.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERTANGGUNGJAWABAN	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
ABSTRAKSI	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	10
1.5 Metodologi dan Teknik Penelitian	12
1.5.1 Pemilihan Data	12
1.5.2 Pemilahan Data	13
1.5.3 Analisis Data	14
1.5.4 Penarikan Kesimpulan	14
1.6 Kemaknawian Penelitian	15
1.7 Sistematika Penelitian	15
BAB 2 LANDASAN TEORI	17
2.1 Pengantar	17
2.2 Kalimat	18
2.3 Kalimat Perintah	22
2.4 Fungsi Sintaksis	27
2.5 Kelas Kata Nomina dan Verba	30
2.6 Proses Morfologis yang Terdapat dalam Data	32

2.7 Kaitan Teori dengan Data	34
------------------------------	----

BAB 3 ANALISIS KALIMAT PERINTAH

DALAM *SELERA* DAN *SEDAP* 36

3.1 Pengantar	36
---------------	----

3.2 Analisis Verba dan Jenis Proses Morfologisnya	37
---	----

3.2.1 Verba Dasar yang Menempati Fungsi P	37
---	----

3.2.1.1 Verba dasar yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun	38
--	----

3.2.1.2 Verba dasar yang menempati fungsi P + O	40
--	----

3.2.1.3 Verba dasar yang menempati fungsi P + K	52
--	----

3.2.2 Verba Berafiks	69
----------------------	----

3.2.2.1 Verba- <i>kan</i> yang menempati fungsi P	70
---	----

3.2.2.2 Verba- <i>kan</i> yang menempati fungsi P + O	70
---	----

3.2.2.3 Verba- <i>kan</i> yang menempati fungsi P + K	88
---	----

3.2.2.4 Verba- <i>i</i> yang menempati fungsi P + O	94
---	----

3.2.2.5 Verba- <i>i</i> yang menempati fungsi P + K	97
---	----

3.2.3 Verba Bereduplikasi	101
---------------------------	-----

3.2.3.1 Verba (R) yang menempati fungsi P	101
---	-----

3.2.3.2 Verba (R) yang menempati fungsi P + O	102
---	-----

3.2.3.3 Verba (R) yang menempati fungsi P + K	103
---	-----

3.2.4 Verba Denominal	105
-----------------------	-----

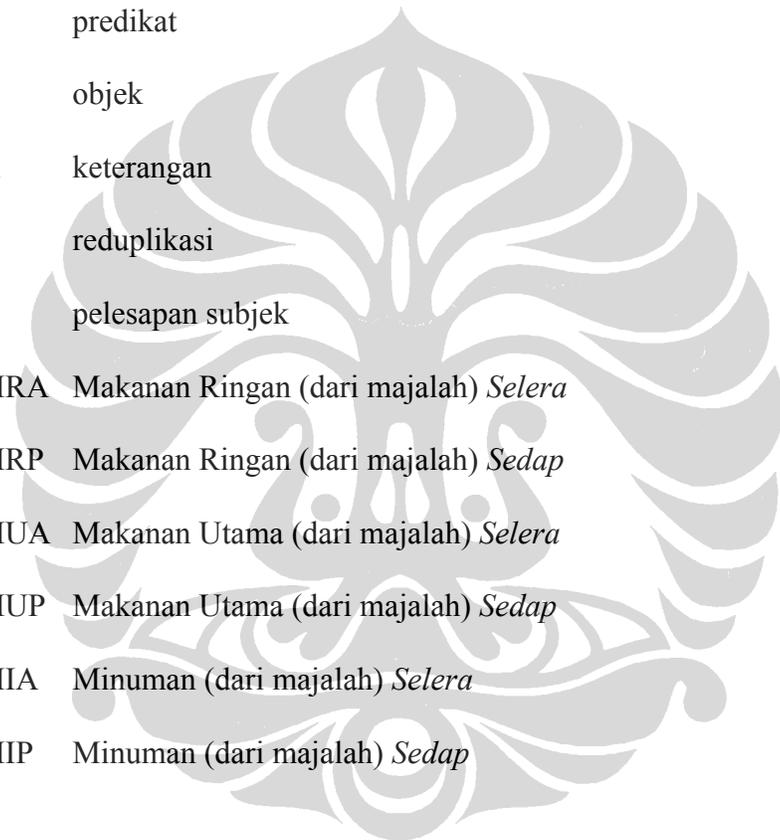
3.2.4.1 Verba denominal yang menempati fungsi P	105
--	-----

3.2.4.2 Verba denominal yang menempati fungsi P + O	106
--	-----

3.2.4.2 Verba denominal yang menempati fungsi P + K	112
--	-----

3.2.5 Verba Deajektival	113
3.2.5.1 Verba deajektival yang menempati fungsi P	113
3.2.5.2 Verba deajektival yang menempati fungsi P + O	116
3.2.5.3 Verba deajektival yang menempati fungsi P + K	120
3.3 Simpulan	124
BAB 4 KESIMPULAN DAN SARAN	125
4.1 Kesimpulan	125
4.2 Saran	127
DAFTAR PUSTAKA	129
INDEKS LAMPIRAN	132
LAMPIRAN	134
Lampiran 1: Resep dari majalah <i>Sedap</i>	134
Lampiran 2: Resep dari majalah <i>Selera</i>	157
RIWAYAT HIDUP	175

DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN



V	verba
N	nomina
S	subjek
P	predikat
O	objek
K	keterangan
R	reduplikasi
Ø	pelesapan subjek
MRA	Makanan Ringan (dari majalah) <i>Selera</i>
MRP	Makanan Ringan (dari majalah) <i>Sedap</i>
MUA	Makanan Utama (dari majalah) <i>Selera</i>
MUP	Makanan Utama (dari majalah) <i>Sedap</i>
MIA	Minuman (dari majalah) <i>Selera</i>
MIP	Minuman (dari majalah) <i>Sedap</i>

ABSTRAKSI

Gina Yoviana. “Analisis Kalimat Perintah dalam Teks Resep Masakan yang Terdapat dalam Majalah *Sedap* dan *Selera*” (Di bawah bimbingan Dr. Felicia Nuradi Utorodewo). Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia, 2008.

Penelitian tentang kalimat perintah dalam majalah resep masakan ini dilakukan untuk mencari bentuk verba pola-pola dan kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan. Apakah kalimat perintah yang terdapat dalam suatu resep masakan sama dengan teori kalimat perintah yang diuraikan oleh para ahli bahasa?

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pola kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan. Selain itu, tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan verba-verba yang mengisi kalimat-kalimat perintah dalam resep masakan. Penelitian ini juga akan mengungkapkan persamaan atau perbedaan kalimat perintah dalam resep masakan dengan teori kalimat perintah yang dipaparkan oleh Alwi, dkk. (2003), Chaer (2006), Keraf (1991), dan Harimurti (1999).

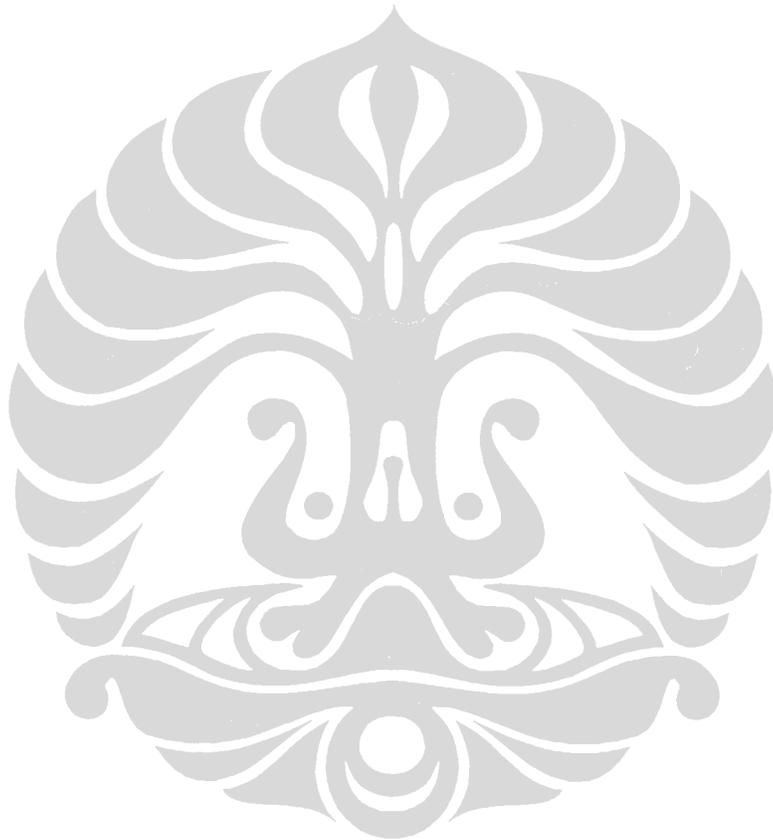
Ada dua buah sumber data yang digunakan yang digunakan dalam penelitian ini. Sumber data yang pertama adalah majalah resep masakan *Selera* yang diterbitkan oleh PT Temprina Media Grafika. Sumber data yang kedua adalah majalah resep masakan *Sedap* yang diterbitkan oleh PT Gramedia Pustaka Utama. Kedua majalah tersebut adalah majalah edisi bulan Juli 2007.

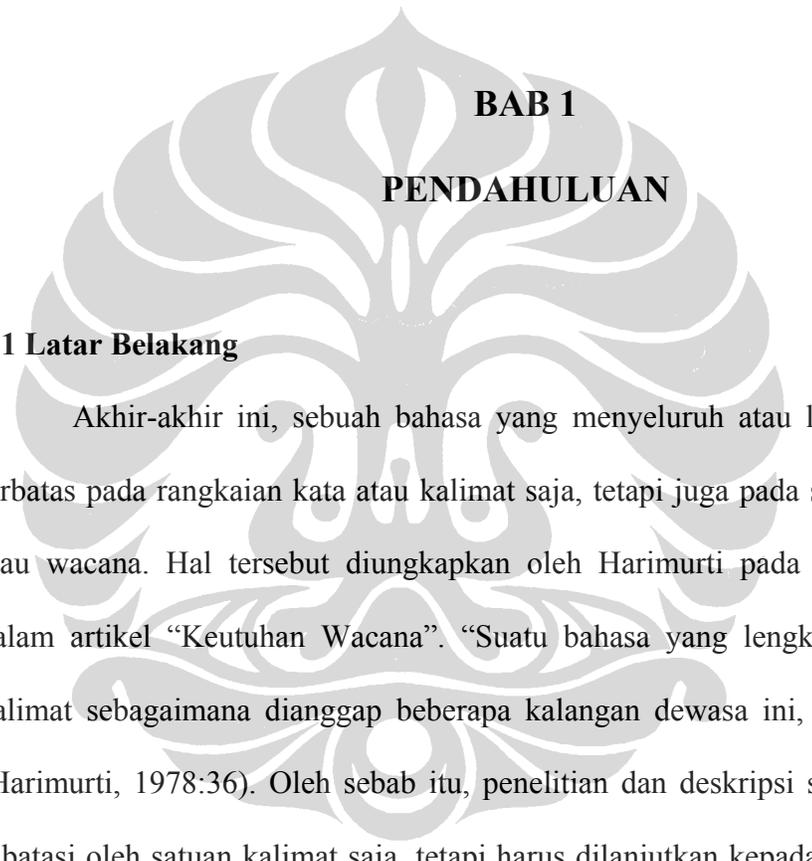
Konsep yang digunakan dalam penelitian ini meliputi konsep kalimat, kalimat perintah, fungsi sintaksis, kelas kata verba dan nomina, serta proses morfologis yang berupa afiksasi dan reduplikasi. Teori kalimat dan kalimat perintah yang digunakan sebagai landasan dalam menganalisis data adalah paduan atau gabungan dari konsep-konsep yang diuraikan oleh Alwi, dkk., Chaer, Keraf, dan Harimurti. Konsep fungsi sintaksis, kelas kata verba dan nomina, serta proses morfologis yang berupa afiksasi dan reduplikasi yang digunakan sebagai landasan dalam menganalisis data adalah konsep-konsep yang diuraikan oleh Harimurti.

Analisis awal pada data adalah analisis terhadap verba-verba yang ada terdapat dalam data. Langkah yang dilakukan adalah mencatat semua verba yang ada pada resep. Melalui proses tersebut, terkumpul sebanyak 179 buah tipe verba. Setelah itu, verba-verba yang sama dikelompokkan. Verba-verba yang sama tersebut, diklasifikasikan lagi berdasarkan ada tidaknya proses morfologisnya serta ada tidaknya fungsi yang mengikuti di belakangnya.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada empat pola kalimat yang terdapat dalam data, yaitu pola kalimat dengan predikat verba yang tidak mengalami proses morfologis (verba dasar), pola kalimat dengan predikat verba yang mengalami proses morfologis afiksasi (*-kan* dan *-i*), pola kalimat dengan predikat verba yang mengalami proses morfologis reduplikasi, dan pola kalimat dengan predikat verba denominal serta deajektival. Selain itu, disimpulkan juga bahwa tidak semua penjelasan dari uraian kalimat perintah dapat diterapkan ke dalam data resep masakan. Dengan kata lain, tidak semua pendapat yang diungkapkan oleh Alwi, dkk.,

Chaer, Keraf, dan Harimurti dapat digunakan sebagai landasan atau dasar penelitian ini.





BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Akhir-akhir ini, sebuah bahasa yang menyeluruh atau lengkap tidak hanya terbatas pada rangkaian kata atau kalimat saja, tetapi juga pada sebuah teks, bacaan, atau wacana. Hal tersebut diungkapkan oleh Harimurti pada *Bahasa dan Sastra* dalam artikel “Keutuhan Wacana”. “Suatu bahasa yang lengkap bukan kata atau kalimat sebagaimana dianggap beberapa kalangan dewasa ini, melainkan wacana” (Harimurti, 1978:36). Oleh sebab itu, penelitian dan deskripsi sintaksis tidak dapat dibatasi oleh satuan kalimat saja, tetapi harus dilanjutkan kepada satuan-satuan yang lebih besar seperti dialog, paragraf, bab, dan seterusnya hingga ke wacana.

Aspek wacana adalah aspek yang penting. Dengan melihat unsur-unsur bahasa yang ada, ahli bahasa dapat menandai apakah yang dihadapinya itu sebuah wacana atau hanya rangkaian kalimat yang tidak saling berhubungan. Dengan

memandang keutuhan wacana, ahli bahasa dapat pula memahami secara lebih mendalam hubungan bahasa dengan alam di luar bahasa.

Harimurti (2001:231) mengatakan bahwa wacana merupakan padanan dari *discourse*, yaitu satuan bahasa terlengkap dalam hierarki gramatikal yang merupakan satuan gramatikal tertinggi atau terbesar. Wacana dapat direalisasikan dalam bentuk karangan yang utuh seperti novel, buku, ensiklopedia, paragraf, kalimat, atau kata yang membawa amanat lengkap.

Menurut Alwi, dkk. (2003:419), wacana adalah rentetan kalimat yang berkaitan yang menghubungkan proposisi yang satu dengan proposisi yang lain sehingga membentuk kesatuan. Untuk membicarakan suatu wacana, diperlukan pengetahuan tentang kalimat dan segala sesuatu yang berhubungan dengan kalimat.

Dari uraian yang diungkapkan oleh Harimurti (2001:231) tersebut, dapat dikatakan bahwa resep masakan merupakan salah satu bentuk wacana yang berisi informasi tentang bahan dan cara mengolah bahan makanan. Tidak ada buku teks yang secara khusus membahas definisi resep masakan. Definisi pertama yang diambil dari www.wikipedia.com menyebutkan bahwa resep masakan adalah suatu susunan instruksi atau prosedur sistematis yang menunjukkan cara membuat suatu masakan.¹

¹http://id.wikipedia.org/wiki/Resep_masakan/24-09-2007/08.52.

Definisi resep masakan ini diambil dari salah satu situs internet, yaitu <http://id.wikipedia.org>, sebab tidak ada buku teks khusus yang menjelaskan definisi resep masakan. Sebagai pendamping definisi dari situs internet, maka dicantumkan pula definisi dari *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.

Definisi berikutnya yang diambil dari *Kamus Besar Bahasa Indonesia* menyebutkan bahwa resep adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak obat (makanan).²

Ada resep masakan yang mencantumkan gambar sebagai penunjang resep tersebut. Akan tetapi, ada juga resep masakan yang hanya terdiri atas rentetan kalimat saja. Dalam resep masakan terdapat beberapa komponen yang sebagian harus ditulis dan ada juga yang tidak harus ditulis. Komponen resep yang biasanya ada adalah:

- nama masakan
- komposisi atau bahan dengan kuantitasnya
- alat-alat yang dibutuhkan
- cara memasak
- lama waktu memasak
- jumlah sajian
- perkiraan jumlah [kalori](#)
- ketahanan makanan dan penyimpanan

Selain itu ada juga komponen lain yang digunakan seperti:

- [besarnya](#) api [kompor](#) atau suhu [oven](#) saat memasak
- petunjuk untuk menghias atau pelengkap makanan
- petunjuk tahap memasak

²Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Jakarta, 2003), hlm. 951.

Alat yang dibutuhkan untuk mengolah masakan ada kalanya tidak ditulis secara langsung, tetapi ada pada bagian cara memasak. Contohnya, *Tuang di pinggan tahan panas. Kukus 60 menit dengan api kecil sampai matang*. Dalam hal ini, berarti kita memerlukan pinggan tahan panas dan alat untuk mengukus.

Penelitian ini akan menggolongkan resep masakan ke dalam tiga komponen utama, yaitu (1) judul, (2) perincian bahan yang akan digunakan untuk mengolah masakan, dan (3) penjelasan tentang cara mengolah masakan, seperti yang terlihat dalam contoh berikut ini. Contoh resep yang pertama adalah resep yang diambil dari majalah *Sedap*, sedangkan contoh resep yang kedua adalah resep yang diambil dari majalah *Selera*.

*Almond Cheese Roll Cake*³

(1) Judul

Bahan cake:

6 kuning telur
35 gram gula pasir halus
250 gram tepung maizena
10 gram susu bubuk
6 putih telur
¼ sendok teh garam
½ sendok teh *cream of tartar*
75 gram gula pasir halus
15 gram tepung terigu protein rendah

Bahan isi:

100 gram *cream cheese*
50 gram mentega tawar
50 gram *milk cooking chocolate*, lelehkan
1/8 sendok teh esens almond

(2) Perincian bahan

³Penulisan istilah bahasa asing tetap ditulis sesuai dengan ejaan yang berlaku, walaupun penulisan yang terdapat dalam data tidak konsisten. Penulisan di dalam data ada yang ditulis sesuai ejaan, tetapi ada yang tidak ditulis sesuai dengan ejaan.

Cara membuat:

1. *Cake*, kocok kuning telur dan gula pasir halus sampai mengembang. Tambahkan tepung maizena dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
2. Kocok putih telur, garam, dan *cream of tartar* sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Tuang sedikit ke campuran kuning telur sambil diaduk perlahan. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk perlahan.
4. Masukkan sisa kocokan putih telur sedikit-sedikit, sambil diaduk perlahan.
5. Tuang di Loyang 28x28x4 cm yang dialas kertas roti tanpa dioles. Oven 18 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.
6. Isi, kocok cream cheese dan mentega tawar sampai lembut. Masukkan *milk cooking chocolate* leleh. Kocok rata. Tambahkan esens almon. Aduk rata.
7. Ambil cake. Oles *filling*. Gulung dan padatkan. Dinginkan dalam lemari es.

(3) Penjelasan tentang cara mengolah masakan

Pisang Gulung Keju Saus Karamel

(1) Judul

Bahan:

4 buah pisang raja
4 lbr keju *mozzarella*
50 g gula pasir
1 pak kulit pangsit

Saus karamel:

100 g gula pasir
25 ml air
50 ml air
1 sdt tepung maizena

(2) Perincian bahan

Cara membuat:

1. Belah pisang raja menjadi dua. Sisihkan.
2. Panaskan pan, taburkan gula pasir sampai berwarna kecokelatan. Masukkan pisang raja di atasnya. Aduk hingga berwarna kecokelatan. Sisihkan.
3. Bungkus pisang raja dan keju *mozzarella* dengan kulit pangsit.
4. Goreng pisang keju hingga berwarna kecokelatan. Sisihkan.
5. Untuk saus, panaskan pan, masukkan gula pasir dan 25 ml air. Biarkan sampai berwarna kecokelatan. Tambahkan 50 ml air, kentalkan dengan tepung maizena.
6. Sajikan pisang keju hangat bersama saus karamel.

(3) Penjelasan tentang cara mengolah masakan

Komponen yang akan diteliti lebih lanjut adalah komponen yang ketiga, yaitu komponen penjelasan tentang cara mengolah masakan. Komponen tersebut akan diteliti lebih lanjut sebab komponen tersebut menggunakan verba-verba khusus, yaitu verba-verba kegiatan memasak. Verba-verba dalam komponen ketiga ini ada yang mengalami proses morfologis. Proses morfologis yang ditemukan dalam data adalah afiksasi, reduplikasi, dan abevisasi. Selain itu, komponen ketiga tersebut mengandung sejumlah kalimat perintah yang beragam. Meskipun komponen kedua, yaitu komponen perincian bahan yang akan digunakan untuk mengolah masakan, juga mengandung sejumlah kalimat perintah, tetapi komponen tersebut tidak akan diteliti. Komponen tersebut tidak akan diteliti sebab frekuensinya hanya sedikit jika dibandingkan dengan komponen yang ketiga.

Penelitian ini akan memakai data resep masakan yang diambil dari majalah memasak. Pemilihan data ini disebabkan bagian penjelasan tentang cara mengolah

masakan, resep masakan mengandung bentuk kalimat perintah yang bermacam-macam. Penggunaan majalah memasak sebagai sumber data disebabkan oleh belum adanya penelitian terdahulu yang menggunakan majalah memasak sebagai sumber data. Oleh karena itu, suatu resep masakan menarik untuk diteliti lebih lanjut dari sudut pandang penggunaan verba maupun penggunaan kalimat perintah.

Penelitian tentang kalimat perintah dalam bahasa Indonesia belum begitu banyak dilakukan oleh peneliti bahasa yang terdahulu. Melalui pencatatan data yang dilakukan di Perpustakaan Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia, diperoleh lima penelitian yang berbicara tentang kalimat perintah. Penelitian yang paling awal dilakukan oleh Dianawaty (1983) yang membicarakan bentuk-bentuk kalimat perintah dalam bahasa Perancis. Penelitian berikutnya dilakukan oleh Perbatasari (1988) yang berbicara tentang tinjauan fungsional atas kalimat yang mengandung perintah dalam drama *Pygmalion*. Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Kushartanti (1994) yang membahas pertanyaan dan perintah bentuk-bentuk percakapan dan kedwibahasaan seorang anak usia prasekolah. Di tahun berikutnya, Sari (1995) meneliti penggunaan bentuk kalimat perintah dalam teks iklan dan teks edaran. Purnamasari (1997) membicarakan bentuk dan strategi kesopanan kalimat perintah bahasa Jawa.

Berbagai teori tentang kalimat maupun kalimat perintah dalam bahasa Indonesia telah dijelaskan oleh beberapa ahli bahasa, antara lain dalam *Tata Wacana Deskriptif Bahasa Indonesia* (Harimurti, 1999), *Tata Bahasa Rujukan dalam Bahasa Indonesia* (Keraf, 1991), *Tata Bahasa Praktis Bahasa Indonesia* (Chaer, 2006), *Tata*

Bahasa Baku Bahasa Indonesia (Alwi, dkk., 2003), ataupun dalam artikel “Seputar Kalimat Imperatif dalam Bahasa Indonesia” (Alwi, 1999). Akan tetapi, masih banyak aspek kalimat secara umum, maupun kalimat perintah secara khusus, yang masih dapat dikaji dan diteliti. Salah satu aspek yang masih dapat diteliti adalah pola kalimat yang muncul dalam majalah resep masakan berdasarkan pola verba kegiatan mengolah bahan makanan menjadi makanan siap saji.

Menurut Harimurti (1999:182), kalimat adalah satuan bahasa yang relatif berdiri sendiri, mempunyai ciri utama berupa intonasi final, dan secara aktual maupun potensial terdiri dari klausa. Tak jauh berbeda dengan Harimurti, Keraf (1991:185) mengatakan bahwa kalimat adalah bagian ujaran yang didahului dan diikuti oleh kesenyapan, sedangkan intonasinya menunjukkan bahwa bagian ujaran itu sudah lengkap. Chaer (2006:327) menyebutkan bahwa kalimat adalah satuan bahasa yang berisi suatu “pikiran” atau “amanat” yang lengkap. Kelengkapannya mengandung unsur atau bagian yang menjadi pokok pembicaraan yang biasanya disebut sebagai subjek dan unsur atau bagian yang menjadi “komentar” tentang subjek, yang lazim disebut sebagai predikat. Alwi, dkk. (2003:311) menyebutkan bahwa kalimat adalah satuan bahasa terkecil, dalam wujud lisan atau tulisan, yang mengungkapkan pikiran yang utuh.

Lyons, yang dikutip oleh Alwi (1999:86), menghubungkan pernyataan (*statement*) dengan kalimat deklaratif, pertanyaan (*question*) dengan kalimat interogatif, dan perintah (*command*) dengan kalimat imperatif dari sudut pandang daya ilokusi (*illocutionary force*). Ketiga jenis kalimat tersebut oleh Huddleston dan

Uren (1981:239—241), yang juga dikutip oleh Alwi (1999:86), hanya digolongkan ke dalam dua kelompok, yaitu klausa imperatif dan klausa nonimperatif.

Harimurti (1999:191) membagi jenis kalimat menurut jumlah klausa, struktur klausa, kategori predikat, pola intonasi, dan amanat wacana. Berdasarkan jenis kalimat menurut pola intonasinya, Harimurti membedakan kalimat menjadi kalimat deklaratif, kalimat interogatif, kalimat imperatif, kalimat aditif, kalimat responsif, dan kalimat eksklamatif. Kalimat imperatif adalah kalimat yang mengandung intonasi imperatif, dalam ragam tulis biasanya diberi tanda (.) atau (!). Berdasarkan jenis kalimat menurut amanat wacana, Harimurti membedakan kalimat menjadi kalimat pernyataan, kalimat pertanyaan, dan kalimat perintah. Kalimat perintah dipergunakan untuk menyatakan keinginan pembicara untuk mempengaruhi suatu peristiwa.

1.2 Rumusan Masalah

Di dalam latar belakang telah diungkapkan bahwa resep masakan merupakan sebuah prosedur sistematis yang menunjukkan cara membuat suatu masakan. Karena mengungkapkan cara membuat suatu masakan, resep masakan mengandung bentuk kalimat perintah yang bermacam-macam. Oleh karena itu, penelitian ini akan mengemukakan bagaimanakah bentuk-bentuk verba yang digunakan serta kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan. Apakah kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan sama dengan teori kalimat perintah yang diuraikan oleh Alwi, dkk., Chaer, Keraf, dan Harimurti?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diungkapkan, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan verba-verba yang mengisi kalimat-kalimat perintah dalam resep masakan. Selain itu, tujuan penelitian ini adalah mendeskripsikan pola kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan. Penelitian ini juga akan mengungkapkan jawaban dari pertanyaan yang tercantum dalam rumusan masalah, yaitu kesamaan atau perbedaan kalimat perintah dalam resep masakan dengan teori yang dipaparkan oleh Alwi, dkk., Chaer, Keraf, dan Harimurti. Dengan terjawabnya pertanyaan-pertanyaan tersebut diharapkan dapat diketahui pola kalimat yang ada dalam sebuah resep masakan dan verba-verba yang mengisi kalimat perintah.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian mengenai pola verba serta pola kalimat kegiatan mengolah bahan makanan menjadi makanan siap saji dalam majalah *Selera* dan *Sedap* ini termasuk dalam kajian morfologi dan sintaksis. Data yang akan digunakan dalam penelitian ini hanya majalah *Selera* dan *Sedap* edisi bulan Juli 2007. Pemilihan edisi bulan Juli 2007 disebabkan data yang akan diteliti adalah data yang terbaru terhitung sejak awal penelitian ini dilakukan.

Penggunaan data dari majalah memasak disebabkan belum adanya penelitian terdahulu yang menggunakan data dari majalah memasak. Penelitian terdahulu lebih banyak menggunakan data dari buku resep masakan. Misalnya, penelitian yang telah dilakukan oleh Arliana (2005) yang menggunakan buku resep yang berjudul *Snack*,

Kue, dan Dessert ala Nila Chandra yang diterbitkan oleh PT Gramedia. Begitu juga penelitian yang dilakukan oleh Basuki yang mengungkapkan fungsi konatif dalam resep masakan, aturan pakai, dan larangan dalam bahasa Perancis dan bahasa Indonesia (1980), Prathiwi yang mengungkapkan kohesi gramatikal dalam teks resep masakan berbahasa Perancis (1995), dan Silviyani yang mengungkapkan perwujudan struktur kebahasaan fungsi apelatif dalam resep masakan berbahasa Jerman (1999). Ketiga penelitian ini juga menggunakan buku resep masakan sebagai sumber data.

Alasan penggunaan dua majalah tersebut sebagai sumber data karena hanya ada dua majalah memasak yang saat ini sedang beredar di Jakarta. Penelitian ini tidak menggunakan data dari tabloid memasak karena tabloid hanya menampilkan topik yang khusus saja, berdasarkan tema yang diangkat pada saat itu. Tabloid memasak yang ada diterbitkan secara dwimingguan sehingga datanya kurang lebih sama dan tidak memiliki banyak perbedaan maupun variasi. Misalnya, tabloid *Saji* edisi 107/ Tahun V, 19 September 2007—2 Oktober 2007 mengangkat tema “variasi paduan jeli dan agar-agar” sehingga sebagian besar resep yang ditampilkan adalah resep-resep yang berbahan dasar jeli dan agar-agar. Tabloid *Koki* edisi 105, 15—28 September 2007 mengangkat tema “hantaran cantik di hari istimewa”. Sebagian besar resep yang ditampilkan adalah resep kukis atau kue kering yang dikemas sedemikian rupa untuk hantaran Idul Fitri. Jadi, dapat dikatakan bahwa permasalahan (dalam hal ini adalah keragaman resep yang ditampilkan) yang ada pada majalah lebih bervariasi jika dibandingkan dengan tabloid.

1.5 Metodologi dan Teknik Penelitian

Agar dapat menjawab masalah dalam penelitian ini, digunakan tinjauan pustaka dengan cara mengumpulkan majalah-majalah resep masakan yang beredar di Jakarta. Setelah mengumpulkan majalah-majalah resep masakan yang beredar di Jakarta tersebut, kemudian dilakukan beberapa tahapan dalam penelitian ini, yaitu pemilihan data, analisis data, dan penarikan simpulan.

1.5.1 Pemilihan Data

Analisis awal dilakukan setelah mendapatkan majalah *Selera* dan *Sedap*. Pada tahapan analisis ini, jenis-jenis resep masakan diklasifikasi berdasarkan jenis makanan yang akan dihasilkan. Berdasarkan hal tersebut, resep masakan dibagi menjadi tiga kategori, yaitu resep masakan yang menguraikan cara membuat makanan utama, cara membuat makanan ringan, dan cara membuat minuman. Resep yang menggunakan sebuah produk sebagai bahan dasarnya tidak akan dipilih sebagai data. Resep yang seperti ini dimasukkan dalam kategori iklan.

Penelitian ini akan menggunakan ketiga klasifikasi data tersebut. Kriteria ini digunakan agar data penelitian ini mencakup sebagian besar cara membuat makanan utama, makanan ringan, dan minuman. Dengan demikian, data yang diperoleh menjadi lebih bervariasi sebab dari keanekaragaman data tersebutlah diharapkan akan muncul variasi kalimat perintah yang lebih beragam.

1.5.2 Pemilahan Data

Setelah diperoleh, data kemudian dipilah-pilah. Untuk lebih memudahkan analisis, dilakukan pemilahan awal terhadap data berdasarkan sumber majalahnya. Jadi, data dipisahkan menurut sumber majalah, apakah dari *Sedap* atau dari *Selera*. Dalam lampiran, data dari *Sedap* dicantumkan sebelum data dari *Selera*.

Untuk membedakan data dari *Sedap* dan *Selera* digunakan kode **P** untuk *Sedap* dan **A** untuk *Selera*. Pengkodean ini menggunakan huruf akhir majalah sebab huruf awal kedua sama, yaitu **S**. Setelah itu, untuk lebih memudahkan dalam menganalisis, data diberi nomor secara urut di setiap kategori. Data dari *Sedap* yang merupakan resep cara membuat makanan utama ditandai dengan kode **MUP**. Data yang merupakan resep cara membuat makanan ringan ditandai dengan kode **MRP**, sedangkan data yang merupakan resep cara membuat minuman ditandai dengan kode **MIP**. Contohnya, **MRP 21** Dadar Gulung Sarikaya Kelapa Muda, **MUP 10** Singaporean Curry Puff, dan **MIP 1** Easy Chocolate Mousse. Data dari *Selera* yang merupakan resep cara membuat makanan utama ditandai dengan kode **MUA**. Data yang merupakan resep cara membuat makanan ringan ditandai dengan kode **MRA**, sedangkan data yang merupakan resep cara membuat minuman ditandai dengan kode **MIA**. Contohnya, **MRA 13** Pisang Bakar Colenak, **MUA 7** Burger Tahu Ikan, **MIA 2** Es Selasih Sari Buah. Ketiga kelompok resep tersebut diasumsikan mempunyai perilaku yang berbeda dalam penggunaan pola verba kegiatan mengolah bahan makanan serta kalimat yang terbentuk. Dalam lampiran, ketiga kelompok resep ini ditempatkan dalam bagian yang berbeda.

1.5.3 Analisis Data

Analisis kemudian dilakukan setelah data dipilah menjadi tiga kategori. Analisis yang pertama dilakukan adalah analisis pada verba kegiatan mengolah bahan makanan menjadi makanan siap saji. Analisis berikutnya adalah analisis terhadap kalimat yang terbentuk berdasarkan verbanya. Analisis selanjutnya adalah analisis terhadap kalimat perintah berdasarkan paduan atau gabungan dari penjelasan kalimat perintah yang diungkapkan oleh Alwi, dkk., Chaer, Keraf, dan Harimurti.

1.5.4 Penarikan Simpulan

Penarikan simpulan dilakukan setelah menganalisis data berdasarkan tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini. Selain menemukan jawaban atas pertanyaan yang menjadi masalah dalam penelitian ini, ditemukan juga beberapa hasil penelitian baru yang dicatat dalam simpulan penelitian ini.

1.6 Kemaknawian Penelitian

Penelitian ini berguna dalam bidang linguistik, khususnya dalam bidang morfologi dan sintaksis. Hasil penelitian ini dapat memberikan sumbangan informasi dalam penggunaan verba-verba kegiatan memasak serta variasi penggunaan kalimat perintah dalam majalah memasak. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman membuat buku resep yang dapat membantu penulis buku resep

masakan. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menambah perbendaharaan penelitian tentang resep masakan, khususnya majalah memasak yang masih jarang dilakukan. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi peneliti lain untuk menelaah kalimat perintah dalam bidang lain, misalnya teknologi informasi.

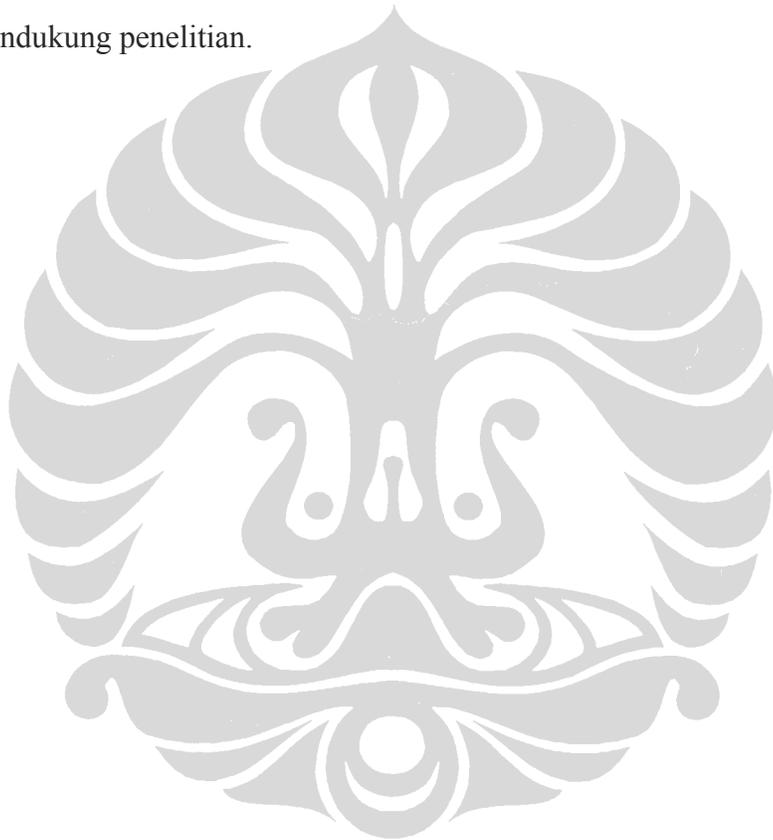
1.7 Sistematika Penulisan

Skripsi ini terdiri atas empat bab. Bab pertama adalah Bab Pendahuluan yang berisi subbab latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, ruang lingkup penelitian, metodologi dan teknik penelitian, serta kemaknawian penelitian. Dengan adanya hal-hal tersebut di dalam bab pendahuluan ini, diharapkan pembaca dapat memahami serta memperoleh gambaran umum mengenai penelitian ini.

Bab kedua adalah Bab Landasan Teori yang berisi teori-teori yang akan dijadikan landasan untuk menganalisis data. Bab ini meliputi pengantar, klasifikasi verba, kalimat, jenis-jenis kalimat, serta bentuk kalimat perintah. Subbab mengenai landasan teori ini diletakkan pada Bab II agar pembaca dapat memperoleh gambaran mengenai teori yang digunakan untuk menganalisis data pada bab berikutnya.

Bab ketiga adalah Bab Analisis yang berisi pengantar, analisis data, serta pembahasan penelitian. Bagian analisis ini diletakkan pada Bab III dengan asumsi bahwa pembaca sudah memperoleh gambaran yang lebih khusus lagi mengenai penelitian ini karena sudah mendapat penjelasan dari bab-bab sebelumnya sehingga pembaca tidak akan mendapat kesulitan untuk memahami penelitian ini.

Bab keempat merupakan bab terakhir dari penelitian ini. Bab ini merupakan Bab Penutup yang berisi simpulan dan saran penelitian yang kiranya akan bermanfaat untuk penelitian sejenis di kemudian hari. Setelah memberikan gambaran dan analisis data pada bab sebelumnya, bab ini bertujuan untuk memberikan hasil dan simpulan penelitian. Penelitian ini juga akan disertai dengan lampiran yang merupakan data pendukung penelitian.





BAB 2

LANDASAN TEORI

2.1 Pengantar

Sebagai sebuah wacana yang utuh, resep masakan dapat dianalisis dari berbagai sudut pandang, di antaranya dari sudut pandang morfologi dan sintaksis. Melalui sudut pandang tersebut, resep masakan dapat dianalisis dari penggunaan verba dalam resep serta pola penggunaan kalimat perintah.

Seperti yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, penelitian ini akan mengemukakan bagaimana bentuk-bentuk kalimat perintah yang digunakan dalam resep masakan. Selain itu, penelitian ini juga akan mendeskripsikan kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan dan konsep kalimat perintah yang ada. Sehubungan dengan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pola kalimat perintah yang digunakan dalam suatu resep masakan. Penelitian ini juga akan mengungkapkan jawaban dari pertanyaan yang tercantum dalam rumusan masalah,

yaitu kesamaan atau perbedaan kalimat perintah dalam resep masakan dengan konsep kalimat perintah yang ada.

Oleh karena itu, penelitian ini mengacu pada konsep kalimat secara umum serta konsep kalimat perintah. Bab ini akan memaparkan konsep kalimat dan kalimat perintah yang dikemukakan oleh Alwi, dkk. (2003), Chaer (2006), Keraf (1991), dan Harimurti (1999) dalam buku tata bahasa yang ditulis oleh mereka. Selain mengungkapkan kalimat perintah, dalam bab ini juga akan dijelaskan fungsi dan kategori sintaksis (dalam hal ini adalah verba dan nomina), serta proses morfologis (afiksasi dan reduplikasi) yang akan menunjang analisis kalimat pada bab selanjutnya. Konsep-konsep tersebut akan dijelaskan berdasarkan konsep yang diuraikan oleh Harimurti.

2.2 Kalimat

Secara garis besar, bahasa mempunyai tiga subsistem, yaitu subsistem fonologis, subsistem gramatikal, dan subsistem leksikal (Harimurti, 2002:30). Subsistem fonologis mencakup segi bunyi-bunyi bahasa, sedangkan subsistem leksikal mencakup perbendaharaan kata dari suatu bahasa. Subsistem gramatikal terbagi lagi menjadi dua, yaitu subsistem morfologis dan subsistem sintaksis. Subsistem morfologis mencakup kata dan bagian-bagiannya, sedangkan subsistem sintaksis mencakup kata dan satuan-satuan yang lebih besar daripada kata serta hubungan antara satuan-satuan itu.

Sintaksis suatu bahasa mempunyai unsur-unsur yang terorganisasi secara hierarkis. Satuan-satuan sintaksis mempunyai unsur-unsur yang berhubungan secara fungsional, yaitu subjek, predikat, objek, pelengkap, dan keterangan. Satuan sintaksis yang besar terjadi dari satuan-satuan yang lebih kecil yang berhubungan satu sama lain secara fungsional. Misalnya, klausa terjadi dari gabungan kata dengan kata atau frase dengan frase atau kalimat terjadi dari gabungan klausa dengan dengan klausa.

Dalam *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia* (Alwi, dkk., 2003:311) disebutkan bahwa kalimat adalah satuan bahasa terkecil, dalam wujud lisan atau tulisan, yang mengungkapkan pikiran yang utuh. Dalam wujud lisan, kalimat diucapkan dengan suara naik turun dan keras lembut, disela jeda, dan diakhiri dengan intonasi akhir yang diikuti oleh kesenyapan yang mencegah terjadinya perpaduan atau asimilasi bunyi atau proses fonologis lainnya. Dalam wujud tulisan, kalimat dimulai dengan huruf kapital dan diakhiri dengan tanda titik (.), tanda tanya (?), atau tanda seru (!). Tanda-tanda tersebut sepadan dengan intonasi akhir. Klasifikasi kalimat yang dilakukan Alwi, dkk. (2003:337) berdasarkan jumlah klausa, bentuk (kategori) sintaksis, kelengkapan unsur, dan susunan subjek dan predikatnya. Berdasarkan bentuk atau kategori sintaksisnya, kalimat digolongkan lagi menjadi kalimat deklaratif (kalimat berita), kalimat imperatif (kalimat perintah), kalimat interogatif (kalimat tanya), dan kalimat eksklamatif (kalimat seru).

Chaer (2006:327) dalam *Tata Bahasa Praktis Bahasa Indonesia* menyebutkan bahwa kalimat adalah satuan bahasa yang berisi suatu “pikiran” atau “amanat” yang lengkap. Kelengkapannya mengandung empat unsur. “Unsur atau bagian yang

menjadi pokok pembicaraan yang biasanya disebut sebagai subjek (S), unsur atau bagian yang menjadi “komentar” tentang subjek, yang lazim disebut sebagai predikat (P), unsur atau bagian yang merupakan pelengkap dari predikat, yang lazim disebut dengan istilah objek (O), dan unsur atau bagian yang merupakan “penjelasan” lebih lanjut terhadap predikat dan subjek, yang lazim disebut dengan istilah keterangan (K).”

Unsur subjek dan predikat merupakan unsur yang harus ada di dalam setiap kalimat, sedangkan unsur objek dan keterangan tidak harus selalu ada. Ada atau tidaknya objek dan keterangan bergantung pada jenis kata yang menjadi predikat. Jika predikatnya adalah kata kerja transitif, objek akan muncul. Namun, jika predikatnya bukan kata kerja transitif, objek tidak akan muncul. Selain unsur subjek, predikat, objek, dan keterangan setiap kalimat harus pula dilengkapi dengan unsur intonasi. Dalam bahasa tulis, intonasi kalimat dilambangkan dengan tanda baca titik (.), tanda tanya (?), dan tanda seru (!). Dengan demikian, setiap pembentukan kalimat selalu berkenaan dengan unsur klausa dan unsur intonasi.

Berdasarkan unsur klausanya, Chaer (2006:329) menggolongkan kalimat menjadi kalimat sederhana, kalimat luas rapatan, kalimat luas bersisipan, kalimat luas setara, kalimat luas bertingkat, kalimat luas kompleks, dan kalimat elips. Berdasarkan intonasi yang menyiratkan amanat pernyataan, Chaer menggolongkan kalimat menjadi kalimat berita, kalimat tanya, kalimat perintah, dan kalimat seruan.

Dalam *Tata Bahasa Rujukan Bahasa Indonesia*, Keraf (1991:185) mengungkapkan bahwa kalimat adalah bagian ujaran yang didahului dan diikuti oleh

kesenyapan, sedangkan intonasinya menunjukkan bahwa bagian ujaran itu sudah lengkap. Kalimat dapat terbentuk dari kata, frase, klausa, atau gabungan dari semua unsur itu.

Keraf (1991:186) membagi kalimat berdasarkan jumlah inti yang membentuk sebuah kalimat, kontur yang ada pada sebuah kalimat, pola-pola dasar yang dimiliki sebuah kalimat, ragam (diatesis) kalimat, urutan kata, jumlah pola dan hubungan antarpola dalam sebuah kalimat, dan berdasarkan tujuan atau sasaran yang akan dicapai. Berdasarkan tujuan atau sasaran yang akan dicapai, Keraf membedakan kalimat menjadi kalimat berita, kalimat tanya, kalimat perintah, kalimat harapan, dan kalimat pengandaian.

Harimurti (1999:182), dalam *Tata Wacana Deskriptif Bahasa Indonesia*, mendefinisikan bahwa kalimat adalah satuan bahasa yang relatif berdiri sendiri, mempunyai ciri utama berupa intonasi final dan secara aktual maupun potensial terdiri dari klausa (Harimurti, 1999:182). Kalimat merupakan salah satu satuan yang tetap terikat pada satuan yang lebih besar atau berdiri sendiri. Dalam ragam tulis, sebagian besar kalimat ditandai oleh huruf kapital pada awalnya dan tanda-tanda akhir seperti titik (.), tanda tanya (?), tanda seru (!), atau tidak ditandai apa-apa (misalnya pada kalimat tak lengkap) pada akhirnya.

Harimurti (1999:183) menggolongkan kalimat berdasarkan jumlah klausa dalam kalimat, struktur klausa, kategori predikat, pola intonasi, dan amanat wacana. Berdasarkan pola intonasi, Harimurti menggolongkan jenis kalimat menjadi kalimat deklaratif, kalimat interogatif, kalimat imperatif, kalimat aditif, kalimat responsif, dan

kalimat eksklamatif. Berdasarkan amanat wacana, Harimurti mengelompokkan kalimat menjadi kalimat pernyataan, kalimat pertanyaan, dan kalimat perintah.

2.3 Kalimat Perintah

Klasifikasi kalimat yang dilakukan Alwi, dkk. (2003:353) berdasarkan bentuk atau kategori sintaksisnya, yaitu kalimat deklaratif (kalimat berita), kalimat imperatif (kalimat perintah), kalimat interogatif (kalimat tanya), dan kalimat eksklamatif (kalimat seru). Alwi, dkk. tidak membedakan istilah kalimat imperatif dan kalimat perintah. Menurut Alwi, dkk., kalimat imperatif atau kalimat perintah mempunyai ciri-ciri formal, yaitu sebagai berikut.

- a. Kalimat perintah dapat diawali dengan kata-kata (penghalus) seperti *tolong, coba, silakan, ayo, dan mari*, dan kata-kata tersebut dapat ditemplei pula dengan partikel penghalus *-lah*⁴.
- b. Subjek kalimat berupa pronomina persona kedua atau pronomina persona pertama jamak inklusif, cenderung tidak hadir. Contoh: (Ø)⁵ *kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. (Ø) tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang* (MRD 1, Almond Cheese Roll Cake, *Sedap*).
- c. Predikat kalimat tidak mengandung bentuk-bentuk seperti *ingin, mau, mungkin, boleh, sudah, belum, sedang*, atau *bukan*.

⁴Tidak semua perincian kalimat perintah dapat diberi contoh karena contoh yang dicantumkan adalah data penelitian.

⁵Lambang (Ø) digunakan untuk menandai bahwa ada unsur atau bagian atau gatra yang dilesapkan atau dihilangkan.

- d. Predikat yang berupa verba transitif tidak perlu mendapat partikel *meng-*.
Contoh: *ambil selemba cake* (MRD 2, Choco Coconut Milk Cake, *Sedap*).
- e. Predikat dapat dilekati partikel *-lah*.

Berdasarkan intonasi yang menyiratkan amanat pernyataan, Chaer (2006:329) menggolongkan kalimat menjadi kalimat berita, kalimat tanya, kalimat perintah, dan kalimat seruan. Chaer tidak menyebutkan definisi kalimat perintah secara langsung, tetapi mengaitkannya dengan kalimat larangan.

Kalimat larangan adalah kalimat yang isinya mengharapkan adanya reaksi berupa tindakan atau perbuatan dari orang yang diajak bicara (pendengar atau pembaca). Kalau isi kalimat perintah itu mengharapkan orang lain tidak melakukan suatu tindakan atau perbuatan, maka kalimat tersebut dinamai kalimat larangan (Chaer, 2006:356).

Pendapat yang diungkapkan oleh Chaer di atas sedikit membingungkan. Subjek kalimat pertama adalah kalimat larangan, tetapi pelengkapya tidak menjelaskan subjek tersebut. Subjek dan pelengkap kalimat tersebut tidak berkaitan dan tidak saling mendukung. Kemungkinan dari pendapat yang diutarakan oleh Chaer tersebut adalah kalimat pertama mendeskripsikan kalimat perintah (subjeknya adalah kalimat perintah). Kemudian, kalimat kedua menjelaskan kalimat larangan. Kemungkinan lainnya adalah adanya kesalahan pengetikan pada bagian tersebut.

Chaer (2006:2356—358) kemudian membagi lagi jenis kalimat perintah dilihat dari tindakan yang diharapkan, yaitu kalimat perintah yang tegas, kalimat perintah yang biasa, dan kalimat perintah yang halus. Berikut ini adalah perincian dari pembagian kalimat perintah menurut Chaer:

- a) kalimat perintah yang tegas dibentuk dari sebuah klausa tidak lengkap, biasanya hanya berupa kata kerja dasar, disertai dengan intonasi kalimat perintah, dan biasanya dalam bahasa tulis, intonasi kalimat perintah diganti atau dilambangkan dengan tanda seru (!)
- b) kalimat perintah yang biasanya dibentuk dari sebuah klausa berpredikat kata kerja dasar yang diberi partikel *-lah*, serta dengan menanggalkan subjeknya, contohnya (Ø) *masukkan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan* (MRR 2, Rolade Keju Isi Tuna, *Selera*)
- c) kalimat perintah yang halus harus digunakan oleh yang lebih muda kepada yang lebih tua, yang lebih rendah status atau kedudukan sosialnya terhadap yang lebih tinggi atau yang lebih berkuasa, atau juga untuk menampilkan rasa hormat atau sopan santun terhadap orang yang diperintah.

Keraf (1991:206) mendefinisikan kalimat perintah sebagai kalimat yang mengandung perintah atau permintaan agar orang lain melakukan suatu hal yang diinginkan oleh orang yang memerintah. Perintah meliputi suruhan yang keras hingga

ke permintaan yang sangat halus. Suatu perintah dapat ditafsirkan sebagai hal mengizinkan seseorang untuk mengerjakan sesuatu atau menyatakan syarat untuk terjadinya sesuatu, malahan sampai kepada tafsiran (konotasi) ejekan atau sindiran. Perintah dapat pula berbalik dari menyuruh berbuat sesuatu menjadi mencegah atau melarang berbuat sesuatu. Makna yang didukung oleh kalimat perintah bergantung pada situasi yang dimasukinya.

Ciri-ciri kalimat perintah menurut Keraf (1991:206) adalah menggunakan intonasi keras, terutama perintah biasa dan larangan, kata kerja yang mendukung isi perintah itu biasanya kata dasar. Contoh: *Ambil cake. Oles filling. Kocok cream cheese dan mentega tawar sampai lembut.* (MRD 1, Almond Cheese Roll Cake, *Sedap*), dan mempergunakan partikel penguat *-lah*. Keraf (1991:206) juga membedakan kalimat perintah menjadi kalimat:

- a) perintah biasa, dari perintah yang lunak sampai perintah yang sangat keras dengan mempergunakan intonasi yang bervariasi;
- b) permintaan, semacam perintah yang halus, biasanya sikap orang yang menyuruh lebih merendah dari perintah biasa;
- c) perintah mengizinkan, yaitu kalimat perintah biasa hanya ada bagian yang ditambahkan yang menyatakan izin itu;
- d) perintah ajakan, biasanya didahului oleh kata-kata ajakan seperti *marilah, baiklah*;
- e) perintah bersyarat, semacam perintah yang mengandung syarat untuk terpenuhinya sesuatu hal;

- f) perintah sindiran atau ejekan, yaitu perintah yang mengandung ejekan karena kita yakin bahwa yang diperintah tidak mampu melaksanakan hal yang diperintahkan;
- g) perintah larangan yang bersifat negatif, yaitu melarang seseorang melakukan sesuatu hal.

Tidak semua penjelasan tentang kalimat diuraikan lebih lanjut oleh Keraf karena dapat dipahami secara mudah. “Beberapa macam kalimat akan diuraikan lebih lanjut, sementara beberapa jenis kalimat lainnya diuraikan secara singkat karena dapat dibatasi dan dipahami secara mudah” (Keraf, 1991:186).

Harimurti membedakan penggunaan istilah “kalimat imperatif” dan “kalimat perintah”, sementara Alwi, dkk. tidak membedakannya. Chaer dan Keraf tidak membedakan atau menyamakan keduanya. Menurut Harimurti (1999:190—192), kalimat imperatif merupakan salah satu jenis kalimat berdasarkan pola intonasi, sedangkan kalimat perintah merupakan salah satu jenis kalimat berdasarkan amanat wacana. Penelitian ini tidak mempermasalahkan intonasi karena data yang digunakan adalah data tertulis, bukan data lisan. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan istilah “kalimat perintah”.

Kalimat perintah merupakan suatu kalimat yang dipergunakan untuk menyatakan keinginan pembicara untuk mempengaruhi suatu peristiwa (Harimurti, 1999:192). Harimurti menggolongkan lagi kalimat perintah menjadi kalimat perintah

biasa dengan menggunakan partikel *-lah*, larangan (prihibitif, vetatif) dengan menggunakan kata *jangan*, ajakan (hortatif), peringatan, dan penyilaan.

Dari penjelasan-penjelasan yang dikemukakan oleh beberapa ahli bahasa di atas, dapat diambil suatu kesimpulan bahwa kalimat perintah adalah sebuah kalimat yang digunakan untuk mengungkapkan kehendak dari pembicara untuk meminta orang lain melakukan apa yang diutarakannya. Kalimat perintah biasanya menggunakan intonasi keras, menggunakan kata kerja yang mendukung isi perintah itu yang biasanya kata dasar, menggunakan kata *jangan*, menggunakan partikel *-lah*, dan tidak menyertakan subjek.

2. 4 Fungsi Sintaksis

Seperti yang telah disebutkan pada subbab 2.3, klasifikasi gramatikal tidak hanya terbatas pada satuan kata, tetapi juga pada satuan-satuan lain di atasnya. Satuan-satuan sintaksis mempunyai unsur-unsur yang berhubungan secara fungsional. Fungsi dapat diartikan sebagai hubungan saling ketergantungan antara unsur-unsur dari suatu perangkat sehingga perangkat itu merupakan keutuhan dan membentuk sebuah struktur (Harimurti, 1999:128).

Fungsi sintaksis meliputi subjek, predikat, objek, pelengkap, dan keterangan. “Subjek adalah bagian klausa atau gatra yang menandai apa yang dinyatakan oleh pembicara” (Harimurti, 1999:129). Subjek dapat berupa sebuah kata, frase, ataupun klausa terikat. Subjek biasanya berkategori nomina. Dalam teks resep masakan, subjeknya cenderung tidak ada atau dilesapkan. Misalnya, (\emptyset) *kocok putih telur dan*

garam sampai setengah mengembang. (Ø) Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. (Ø) Tuang sedikit-sedikit ke adonan sambil diaduk perlahan (MRD 6, Cashew Nut Coffee Cake, Sedap).

“Predikat adalah bagian klausa atau gatra yang menandai apa yang dinyatakan oleh pembicara tentang subjek” (Harimurti, 1999:129). Predikat dapat berkategori nomina, verba, ajektiva, numeralia, pronomina, atau frase preposisional. Dalam teks resep masakan, sebagian besar predikat berkategori verba dan ada beberapa yang berkategori nomina. Contoh predikat yang berkategori verba adalah *ayak tepung sagu, tepung ketan, dan vanili bubuk. Masukkan kocokan telur dan 1 sendok teh air. Aduk rata. Giling adonan tipis-tipis* (Kue Kuping Gajah, Sedap). Contoh predikat yang berkategori nomina adalah *oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celcius* (Pinnacolada Cake, Sedap), *kukus 20 menit sampai matang* (Moscovish Cassava, Sedap), *blender jagung manis sampai halus* (MRR 10, Savoury Blooming Corn, Selera). Predikat yang berkategori ajektiva, numeralia, pronomina, atau frase preposisional tidak ada dalam resep masakan.

“Perbedaan antara subjek dan predikat dapat ditandai dengan urutan, ciri morfologis, dan ketakrifan konstituen” (Harimurti, 1999:130). Dari segi urutan, subjek biasanya selalu mendahului predikat. Dari ciri morfologis, predikat sering ditandai dengan afiks, sementara subjek biasanya adalah bentuk dasar. Contoh predikat yang berafiks adalah *masukkan pisang raja ke dalam adonan* (MRR 17, Pisang Goreng Madu, Selera), *tambahkan terigu dan tapioka sambil uleni hingga adonan tidak menempel di tangan* (MRR 19, Pempek Lenggang Spesial, Selera),

olesi bagian atasnya dengan kocokan telur, lalu taburi dengan keju parut (MRR 1, Three-C (Cornet Cheese Cookies), *Selera*). Dari segi ketakrifan konstituen, subjek diisi oleh konstituen yang takrif atau jelas, sedangkan predikat nominal (dalam klausa nominal) diisi oleh konstituen yang tidak takrif.

Fungsi sintaksis yang berikutnya adalah objek. Harimurti (1999:130) membagi objek menjadi dua, yaitu objek langsung dan objek tak langsung. Objek langsung adalah nomina atau frase nominal yang melengkapi verba transitif yang dikenai oleh perbuatan yang terdapat dalam predikat verbal atau yang ditimbulkan sebagai hasil perbuatan yang terdapat dalam predikat verbal, tetapi tidak merupakan hasil perbuatan itu. Contohnya, *haluskan ikan dengan menggunakan extractor. Campur daging ikan halus, air es, dan garam* (MRR 19, Pempek Lenggang Spesial, *Selera*). Objek tak langsung merupakan nomina atau frase nominal yang menyertai verba transitif dan menjadi penerima atau diuntungkan oleh perbuatan yang terdapat dalam predikat verbal. Dalam data tidak ditemukan objek tak langsung.

Fungsi sintaksis yang berikutnya menurut Harimurti (1999:131) adalah pelengkap. “Pelengkap atau komplemen adalah nomina, frase nominal, ajektiva, atau frase ajektival yang merupakan bagian dari predikat verbal yang menjadikannya predikat yang lengkap.” Pelengkap dapat dibedakan lagi menurut hubungan di antara pelengkap dengan subjek atau objek, yaitu pelengkap subjek dan pelengkap objek. Pelengkap lain yang juga ada dalam bahasa Indonesia adalah pelengkap pelaku, pelengkap musabab, pelengkap pengkhususan, pelengkap resiprokal, dan pelengkap

pemer. Pelengkap ini tidak terdapat dalam data sehingga tidak ada contoh yang dapat dicantumkan.

Fungsi sintaksis berikutnya yang merupakan bagian luar inti atau ekstrakalimat adalah keterangan. “Keterangan berfungsi untuk meluaskan atau membatasi makna subjek atau predikat.” Menurut Harimurti (1999:232), ada tujuh belas jenis keterangan, yaitu keterangan akibat, keterangan alasan, keterangan alat, keterangan asal, keterangan kualitas, keterangan kuantitas, keterangan modalitas, keterangan perlawanan, keterangan peserta, keterangan perwatan, keterangan objek, keterangan sebab, keterangan subjek, keterangan syarat, keterangan tempat, keterangan tujuan, dan keterangan waktu. Dalam penelitian ini gatra keterangan tidak akan diperinci secara mendalam, tetapi tetap disebutkan sebagai keterangan. Contohnya, *campur semua bahan dalam mangkuk dan aduk rata* (MUR 1, Ca Tim Nuong atau Terong Panggang Daging Kepiting, *Selera*), *masak perlahan-lahan dengan api kecil sampai daging iga empuk dan bumbu meresap* (MUR 3, Iga Asam Warisan, *Selera*).

2. 5 Kelas Kata Verba dan Nomina

Selain mendeskripsikan kalimat perintah yang ada dalam resep masakan, penelitian ini juga akan sedikit mengungkapkan kelas kata verba dan nomina. Kelas kata ini digunakan untuk analisis awal sebelum menganalisis pola kalimat perintah dalam resep masakan. Analisis awal yang dilakukan adalah pencatatan setiap kelas

kata dari predikat. Sebuah kata dapat diketahui kelas katanya adalah verba melalui perilakunya dalam satuan yang lebih besar, yakni frase, klausa, ataupun kalimat.

Secara sintaksis, sebuah satuan gramatikal dapat diketahui berkategori verba dari perilakunya [*sic!*] dalam satuan yang lebih besar; jadi sebuah kata dapat dikatakan berkategori verba hanya dari perilakunya [*sic!*] dalam frase, yakni dalam hal kemungkinannya satuan itu didampingi partikel *tidak* dalam konstruksi dan dalam hal tidak dapat didampinginya satuan itu dengan partikel *di*, *ke*, *dari*, atau dengan partikel seperti *sangat*, *lebih*, atau *agak* (Harimurti, 2005:51).

Menurut Harimurti (2005:51), dari bentuknya, verba dibedakan atas verba dasar bebas dan verba turunan. Verba dasar bebas adalah verba yang berupa morfem dasar bebas, misalnya *kocok putih telur sampai setengah mengembang. Tuang ke campuran cokelat sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan* (MRD 3, Blondie Peanut Cake, *Sedap*). Verba turunan adalah verba yang telah mengalami afiksasi, reduplikasi, gabungan proses, atau berupa paduan leksem, misalnya *tambahkan potongan dark cooking chocolate* (MRD 5, Custard Layer Cake, *Sedap*), *olesi dengan kocokan telur* (MRR 11, Croissant, *Selera*), *potong-potong rolade saat penyajian* (MRR 2, Rolade Keju Isi Tuna, *Selera*). Harimurti (2005:52—57) membuat subkategorisasi verba dari banyaknya nomina yang mendampinginya, hubungan verba dengan nomina, interaksi antara nomina pendampingnya, sudut referensi argumennya, sudut hubungan identifikasi antara argumen-argumennya, tuntas tidaknya perbuatan, dan langsung atau tidaknya mengungkapkan tuturan.

Nomina adalah kategori yang secara sintaksis tidak mempunyai potensi untuk bergabung dengan partikel *tidak* dan mempunyai potensi untuk didahului oleh

partikel *dari*. Dari bentuknya, nomina terbagi atas nomina dasar, nomina turunan, nomina paduan leksem, dan nomina leksem gabungan (Harimurti, 2005:68). Nomina dasar contohnya *4 buah pisang raja, 4 lbr keju mozarella, 50 g gula pasir, 1 pak kulit pangsit* (MRA 3, Pisang Gulung Keju Saus Karamel, *Selera*), *oven lagi sampai matang* (MRR 7, Pumpkin Pie, *Selera*). Nomina turunan terbagi lagi atas nomina berafiks, nomina reduplikasi, nomina hasil gabungan proses, nomina yang berasal dari pelbagai kelas (Harimurti, 2005:68).

2.6 Proses Morfologis yang Terdapat dalam Data

Selain ditemukan kelas kata verba dan nomina, dalam data juga ditemukan beberapa proses morfologis. Seperti halnya pada konsep kelas kata, konsep proses morfologis pada penelitian ini pun akan menggunakan konsep yang diungkapkan oleh Harimurti dalam *Pembentukan Kata dalam Bahasa Indonesia* (2007). “Morfologi dapat dipandang sebagai subsistem yang berupa proses yang mengolah leksem menjadi kata.” (2007:12) Harimurti menyebutkan ada enam proses morfologis, yaitu derivasi zero, afiksasi, reduplikasi, abreviasi (pemendekan), komposisi (perpaduan), dan derivasi balik.

“Derivasi zero merupakan proses perubahan leksem menjadi kata tunggal tanpa perubahan apa-apa” (2007:12). Afiksasi adalah proses yang mengubah leksem menjadi kata kompleks. Dalam proses ini, leksem berubah bentuknya, menjadi kategori tertentu sehingga berstatus kata (atau jika telah berstatus kata akan berganti kategori), dan sedikit banyak berubah maknanya (2007:28). Reduplikasi merupakan

proses dan hasil pengulangan satuan bahasa sebagai alat fonologis atau gramatikal. Harimurti menyebutkan bahwa ada dua jenis reduplikasi, yaitu reduplikasi berdasarkan bentuknya (reduplikasi fonologis, reduplikasi morfologis, dan reduplikasi sintaksis) dan reduplikasi berdasarkan hasilnya (dwipurwa, dwilingga, dwilingga salin swara, dwiwasana, dan trilingga) (2007:88). “Abreviasi adalah proses penanggalan satu atau beberapa bagian leksem sehingga jadilah bentuk baru yang berstatus kata” (2007:159). “Komposisi atau perpaduan atau pemajemukan adalah proses penggabungan dua leksem atau lebih yang membentuk kata” (2007:104). “Derivasi balik adalah proses pembentukan kata karena bahasawan membentuknya berdasarkan pola-pola yang ada tanpa mengenal unsur-unsurnya. Akibatnya terjadi bentuk yang secara historis tidak diramalkan” (2007:181).

Dalam data, proses morfologis yang ditemukan adalah afiksasi, reduplikasi, dan abreviasi, sedangkan proses morfologis lainnya tidak ditemukan dalam data. Harimurti mengklasifikasi jenis-jenis afiks menjadi prefiks, infiks, sufiks, simulfiks, konfiks, dan superfiks (2007:28—29). Afiks yang ditemukan dalam data adalah sufiks, yaitu sufiks *-kan* dan sufiks *-i*. Contohnya, *campurkan* *agar-agar*, *gula*, *air*, *susu kental*, dan *susu cair*, *masak hingga mendidih*, *lalu angkat dari atas api*. *Tambahkan* *esens almond*, *aduk rata* (MRR 20, *Puding Almond*, *Selera*), *olesi* *pie* *dengan kocokan telur* (MRR 8, *Apple Pie*, *Selera*). Harimurti membagi jenis reduplikasi berdasarkan hasilnya menjadi dwipurwa, dwilingga, dwilingga salin swara, dwiwasana, dan trilingga. Reduplikasi yang ditemukan dalam data adalah dwilingga, yaitu pengulangan leksem. Contohnya, *tusuk-tusuk* *dengan garpu* (MRD

27, Coconut Pie Creamy Filling, *Sedap*), *aduk-aduk perlahan dengan tusuk sate* (MRR 5, Raspberry Cheese Cake, *Selera*). Abreviasi yang ditemukan dalam data contohnya, *50 g cornet beef*, *2 btr telur*, *150 g tepung panir* (MRR 4, Kentang Goreng Cornet Keju, *Selera*). Namun, abreviasi yang ditemukan dalam data merupakan bagian kedua dari resep, yaitu komponen perincian bahan yang akan digunakan untuk mengolah masakan. Telah dijelaskan pada bab 1 bahwa bagian yang akan diteliti dari resep adalah bagian ketiga, yaitu penjelasan tentang cara mengolah masakan. Jadi, proses morfologis abreviasi tidak akan diteliti lebih lanjut, sedangkan proses morfologis afiksasi dan reduplikasi ditemukan pada bagian ketiga dari resep.

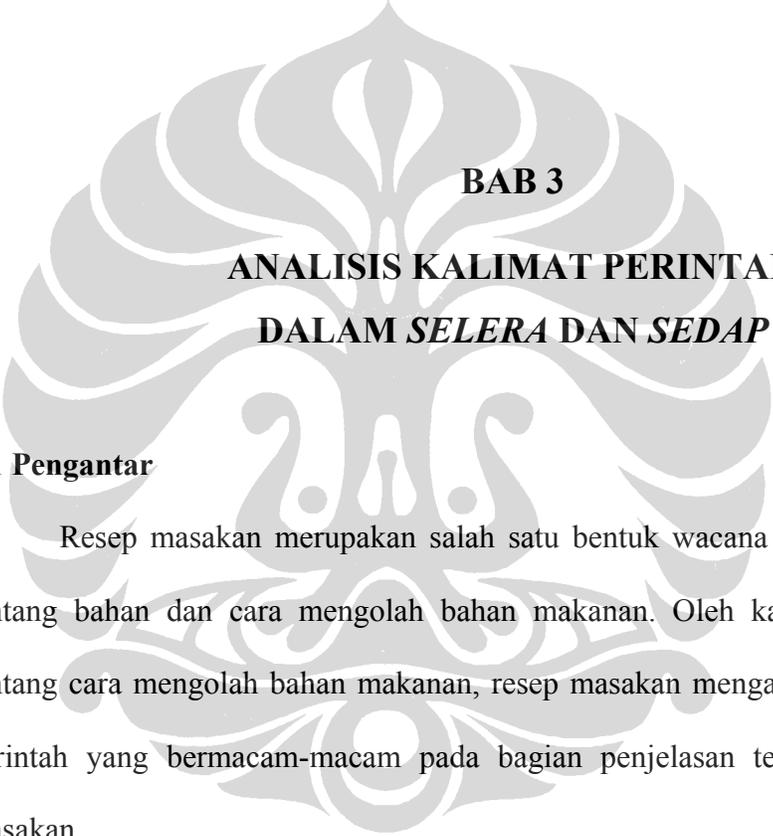
2.7 Kaitan Teori dengan Data

Dari uraian di atas, dapat dilihat bahwa tidak semua penjelasan dari uraian kalimat perintah dapat diterapkan ke dalam data resep masakan. Hal ini dapat sedikit menjawab pertanyaan dalam rumusan masalah bahwa tidak semua pendapat yang diungkapkan oleh Alwi, dkk., Chaer, Keraf, dan Harimurti dapat diwujudkan dalam teks resep masakan. Oleh sebab itu, penelitian ini akan menggunakan paduan atau gabungan dari penjelasan kalimat perintah yang diungkapkan oleh ahli-ahli bahasa tersebut. Perpaduan atau penggabungan tersebut diambil berdasarkan persamaan pendapat yang diungkapkan oleh para ahli tersebut.

Dari penjelasan beberapa ahli bahasa di atas, dapat disimpulkan bahwa kalimat adalah satuan bahasa yang dapat berdiri sendiri yang isinya berupa “pikiran” atau “amanat” yang mempunyai ciri utama berupa intonasi final. Dalam bahasa lisan,

kalimat ditandai dengan suara keras lembut atau naik turun, diselingi oleh jeda, serta diakhiri dengan intonasi final yang diikuti kesenyapan. Di sisi lain dalam bahasa tulis, kalimat ditandai oleh huruf kapital pada awal kalimat dan tanda baca titik (.), tanda tanya (?), dan tanda seru (!) pada akhir kalimat.

Kalimat perintah adalah kalimat yang digunakan untuk mengutarakan keinginan pembicara agar orang lain melakukan apa yang dimintanya. Penanda dari sebuah kalimat perintah adalah menggunakan kata kerja dasar, predikat verba transitif tidak perlu mendapat imbuhan *meN-*, dan subjek kalimat cenderung dihapuskan. Jadi, paduan atau gabungan definisi kalimat perintah tersebutlah yang akan dijadikan sebagai landasan penelitian atau dasar penelitian untuk menganalisis kalimat perintah yang akan dilakukan pada bab berikutnya. Penggunaan paduan atau gabungan ini disebabkan oleh konsep-konsep yang diungkapkan oleh para ahli bahasa kurang dapat mencakupi data yang akan diteliti. Konsep-konsep fungsi sintaksis, kelas kata verba dan nomina, serta proses morfologis yang berupa afiksasi dan reduplikasi hanya akan menggunakan konsep yang diuraikan oleh Harimurti sebab konsep-konsep tersebut mudah dipahami.



BAB 3
ANALISIS KALIMAT PERINTAH
DALAM *SELER* DAN *SEDAP*

3.1 Pengantar

Resep masakan merupakan salah satu bentuk wacana yang berisi informasi tentang bahan dan cara mengolah bahan makanan. Oleh karena berisi informasi tentang cara mengolah bahan makanan, resep masakan mengandung bentuk kalimat perintah yang bermacam-macam pada bagian penjelasan tentang cara mengolah masakan.

Untuk menganalisis data, diperlukan teori yang membahas verba beserta proses morfologis yang terjadi di dalamnya. Selain itu diperlukan juga teori yang membahas kalimat, khususnya kalimat perintah. Pada bab ini, kalimat perintah yang ditemukan dalam data akan diuraikan berdasarkan teori yang telah dijelaskan pada bab 2. Kalimat perintah yang ditemukan pada data merupakan transformasi atau

turunan dari kalimat normal atau kalimat biasa, yaitu diisi oleh fungsi subjek yang Odiperintah sebagai pelaku, fungsi predikat yang diisi oleh verba, dapat diikuti oleh fungsi objek yang diisi oleh nonima atau frase nomina, serta dapat pula diikuti oleh fungsi keterangan. Kalimat-kalimat perintah tersebut direkonstruksi dengan melesapkan subjeknya. Bab 3 ini meliputi pengantar, analisis verba dan jenis proses morfologis, dan pola kalimat perintah dalam resep.

3.2 Analisis Verba dan Jenis Proses Morfologis

Setelah mengumpulkan data, terkumpul sebanyak 80 resep dari kedua sumber data. Dari majalah *Sedap* terkumpul 34 resep makanan ringan, 11 resep makanan utama, dan 1 resep minuman. Dari majalah *Selera*, terkumpul 22 resep makanan ringan, 11 resep makanan utama, dan 4 resep minuman. Analisis awal pada data adalah analisis terhadap verba-verba yang ada terdapat dalam data. Langkah yang dilakukan adalah mencatat semua verba yang ada pada resep. Jika di dalam satu nomor data terdapat lebih dari satu verba, verba-verba tersebut dianalisis satu persatu. Dari tahap ini, terkumpul sebanyak 179 buah tipe verba. Penghitungan verba-verba tersebut berdasarkan tipe verba yang terdapat dalam data. Setelah itu, verba-verba yang sama dikelompokkan. Verba-verba yang sama tersebut, diklasifikasikan lagi berdasarkan ada tidaknya proses morfologisnya serta ada tidaknya fungsi yang mengikuti di belakangnya. Berikut ini adalah verba-verba yang tidak mengalami proses morfologis serta yang mengalami proses morfologis.

3.2.1 Verba dasar yang menempati fungsi P

Dari analisis yang dilakukan, terkumpul sebanyak 72 verba yang tidak mengalami proses morfologis. Verba-verba yang tidak mengalami proses morfologis (V dasar) tersebut, kemudian dikelompokkan lagi berdasarkan ada tidaknya fungsi yang mengikuti verba tersebut. Verba yang tidak mengalami proses morfologis ini dapat tidak diikuti oleh fungsi apa pun, diikuti oleh fungsi objek (O), atau diikuti oleh fungsi keterangan (K). Verba-verba berikut ini diurutkan berdasarkan pada urutan pemunculannya dalam data. Verba-verba yang sama ditempatkan secara berdekatan untuk memudahkan analisis.

3.2.1.1 Verba dasar yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun

Ada 7 buah verba dasar yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun. Berikut ini adalah verba-verba dasar tersebut.

1. Saring. (MRP 2, MUP 9, MRA 19, MIA 2)

P

2. Angkat. (MRP 4, MRP 5, MRP 7, MRP 8, MRP 9, MRP 12, MRP 20, MRP

P

21, MRP 27, MRP 32, MUP 2, MUP 5, MUP 8, MUP 9, MRA 4, MRA 6, MRA 10, MRA 17, MRA 18, MRA 19, MRA 21, MUA 1, MUA 4, MUA 5, MUA 6, MUA 7, MUA 10, MIA 1)

3. Gulung. (MRP 1, MRP 4, MRP 21, MRP 28, MRA 2, MRA 18)

P

4. Hias. (MRP 5)

P

5. Puntir. (MRP 12)

P

6. Tutup. (MRA 19)

P

Kata *tutup* merupakan kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat.

Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam kalimat. Kata ini mempunyai kemungkinan untuk menjadi berkategori verba atau menjadi berkategori nomina. Misalnya, dalam kalimat “Tutup pintu itu!” kata *tutup* berkategori verba yang menempati fungsi P, sedangkan dalam kalimat “Saya mau tutup gelas itu.” kata *tutup* berkategori nomina (dalam hal ini adalah frase nominal) yang menempati fungsi O.

7. Aduk. (MUA 5)

P

Verba-verba dasar yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun adalah *saring*, *angkat*, *gulung*, *hias*, *puntir*, *tutup*, dan *aduk*. Verba-verba tersebut tidak diikuti dengan fungsi yang lain sebab verba tersebut mengacu pada kalimat sebelumnya. Misalnya, *larutkan coklat bubuk, santan, dan air es sampai rata. Saring. Sisihkan* (MRP 2, Choco Coconut Milk). *Saring* mengacu pada larutan coklat bubuk, santan, dan air es yang disebutkan pada kalimat sebelumnya.

Verba yang paling produktif adalah *angkat*. Produktif atau tidaknya verba dilihat dari keterwakilan verba tersebut dalam minimal dua kategori dari setiap

kategori resep (makanan ringan, makanan utama, ataupun minuman) dan keberadaannya pada kedua sumber data (*Sedap* ataupun *Selera*).

3.2.1.2 Verba dasar yang menempati fungsi P + O

Selain V dasar yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun, ada verba yang diikuti oleh fungsi O. Verba dasar yang menempati fungsi P dan diikuti oleh O berjumlah 34 buah tipe verba. Berikut ini adalah verba-verba dasar yang diikuti oleh fungsi O.

1.1 kocok kuning telur dan gula pasir (MRP 1, MRP 5, MRP 10)

P O

1.2 kocok telur dan gula pasir (MRP 24, MRP 34, MRA 2)

P O

1.3 kocok putih telur, garam, dan cream of tar-tar (MRP 1, MRP 6, MRP

P O

10, MRP 11)

1.4 kocok putih telur dan garam (MRP 30)

P O

1.5 kocok putih telur sampai mengembang (MRP 3)

P O K

1.6 kocok putih telur sampai mengeras (MRA 10)

P O K

1.7 kocok telur (MRP 3, MRP 8, MRP 32)

P O

1.8 kocok telur, garam, dan gula pasir (MRP 21)

P O

1.9 kocok telur sampai berbusa (MRP 27)

P O K

- 1.10 kocok *cream cheese* dan mentega tawar (MRP 1)
 P O
- 1.11 kocok *cream cheese* dan gula halus (MRA 5)
 P O
- 1.12 kocok margarin dan gula pasir (MRP 2, MRP 6, MRP 9, MRP 29)
 P O
- 1.13 kocok mentega tawar dan selai cokelat (MRP 2)
 P O
- 1.14 kocok mentega tawar (MRP 4, MRP 6)
 P O
- 1.15 kocok mentega (asin) dan gula (MRP 7, MRA 9)⁶
 P O
- 1.16 kocok mentega, *brown sugar*, dan kuning telur (MRA 12)
 P O

Ada sebanyak 16 buah kalimat perintah yang menggunakan verba *kocok* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Verba-verba tersebut diikuti oleh fungsi O yang berkategori N atau frase nominal. Selain diikuti oleh fungsi O, ada pula verba yang juga diikuti oleh fungsi K., yaitu pada 1.5, 1.6, dan 1.9.

- 2.1 ambil *cake* (MRP 1)
 P O
- 2.2 ambil selemba*r cake* (MRP 2, MRP 8, MRP 34)
 P O
- 2.3 ambil selemba*r kulit* (MRP 21)
 P O

⁶Data MRP 7 dan MRA 9 menggunakan verba yang sama, yaitu *kocok*, serta objek yang sama, yaitu *mentega dan gula*. Walaupun menggunakan jenis mentega yang berbeda, baik verba maupun kalimat perintah yang dihasilkan tidak berubah sehingga kedua data tersebut digabungkan.

2.4 ambil adonan (MRP 12)

P O

2.5 ambil sedikit adonan (MRP 15, MRP 19, MUP 11, MRA 5, MRA 19)

P O

2.6 ambil sebagian adonan (MRP 22)

P O

2.7 ambil 1—2cm adonan (MRP 21)

P O

2.8 ambil kuningnya (MRA 6)

P O

2.9 ambil udangnya (MRA 18)

P O

2.10 ambil bijinya (MUA 4)

P O

Ada sebanyak 10 buah kalimat yang menggunakan verba *ambil* yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi O. Verba-verba tersebut diikuti oleh fungsi O yang berkategori N atau frase nominal yang menunjukkan kuantitas bahan makanan yang harus diambil.

3.1 oles atasnya dengan telur (MRP 18)

P O K

3.2 oles roti dengan margarin (MRP 20)

P O K

3.3 oles (seluruh) permukaan *cake* dengan bahan olesan (MRP 24, MRP 34)⁷

P O K

⁷Data MRP 24 dan MRP 34 menggunakan verba yang sama, yaitu *oles*, serta objek yang sama, yaitu *permukaan cake*. Kedua data tersebut digabungkan sebab baik verba maupun kalimat perintah yang dihasilkan tidak berubah, walaupun menggunakan objek yang dalam hal kuantitas berbeda.

3.4 oles atasnya dengan *butter cream* (MRP 10)

P K

Kalimat yang menggunakan kata *oles* sebagai verba yang menempati fungsi P ada sebanyak 4 buah. Verba-verba ini diikuti oleh fungsi O serta fungsi K. Fungsi K memperjelas kalimat perintah tersebut bahwa ada suatu bagian atau bahan makanan yang harus dioles dengan suatu bahan makanan yang lain.

4.1 tata peach (MRP 4)

P O

4.2 tata buah di mangkok (MRP 33)

P O K

4.3 tata irisan pisang (MRA 12)

P O

4.4 tata burger seperti pada gambar (MUA 5, MUA 6)

P O K

4.5 tata lembaran daun selada (MUA 7, MUA 8)

P O

Ada sebanyak 5 buah kalimat yang menggunakan verba *tata* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Pada kalimat 4.2, dan 4.4, selain diikuti oleh fungsi O, kalimat tersebut juga diikuti oleh fungsi K yang memperjelas kalimatnya.

5.1 tuang sirup (MRP 9)

P O

5.2 tuang santan (MRP 17, MRP 21)

P O

5.3 tuang air kaldu (MRP 20, MUP 1)

P O

5.4 tuang air sedikit-sedikit (MUP 10)

P O K

5.5 tuang sisa adonan (MRP 29)

P O

5.6 tuang setengah di cetakan muffin yang dialas cup kertas (MRP 29)

P O K

5.7 tuang 2 sendok sayur adonan (MRP 32)

P O

5.8 tuang kuah (MUP 9)

P O

5.9 tuang adonan ke dalam loyang (MRA 2)

P O K

5.10 tuang adonan ke dalam kulit pai (MRA 9)

P O K

5.11 tuang sedikit selai stroberi (MRP 33)

P O

5.12 tuang sedikit ke campuran kuning telur (MRP 1)

P O K

Ada sebanyak 12 kalimat yang menggunakan verba *tuang* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat 5.4, 5.6, 5.9, 5.10 juga diikuti oleh fungsi K, selain diikuti oleh fungsi O. Kalimat 5.6 dan 5.12 melepaskan objeknya (yaitu adonan) sehingga yang tercantum dalam resep hanya *tuang setengah di cetakan muffin yang dialas cup kertas* dan *tuang sedikit ke campuran kuning telur*.

6. tabur pisang dengan gula (MRA 21)
P O
- 7.1 rebus gula pasir dan air (MRP 12, MRP 13, MRP 14, MRP 15, MRP 17)
P O
- 7.2 rebus gula merah, gula pasir, air dan vanili bubuk (MRP 16)
P O
- 7.3 rebus paha ayam (MRP 20)
P O
- 7.4 rebus rajungan (MUP 2)
P O
- 7.5 rebus daging kambing (MUP 5)
P O
- 7.6 rebus air dan udang jerbung (MUP 9)
P O
- 7.7 rebus air, cuka, dan garam (MRA 18)
P O
- 7.8 rebus air, cuka beras, dan gula (MRA 18)
P O
- 7.9 rebus santan, mutiara, dan daun pandan (MRA 21)
P O
- 7.10 rebus potongan wortel, jagung manis, bunga kol dan ercis (MUA 2)
P O
- 7.11 rebus lagi iga (MUP 4)
P O
- 7.12 rebus lagi daging kambing (MUP 5)
P O

Kalimat yang menggunakan verba rebus yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O ada sebanyak 10 buah. Fungsi O tersebut diisi oleh N atau frase nominal. Predikat pada kalimat 7.11 dan 7.12 tidak diisi

oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

8. ayak tepung sagu, tepung ketan, dan vanili bubuk (MRP 13)

P O

9. giling adonan tipis-tipis (MRP 13)

P O

10.1 lipat salah satu sudutnya (MRP 13)

P O

10.2 lipat kulitnya (MRP 21)

P O

10.3 lipat adonan (MRA 11)

P O

11. tekan sedikit ujungnya (MRP 13)

P O

12.1 rendam singkong (MRP 14)

P O

12.2 rendam roti tawar (MRP 19, MUA 8)

P O

12.3 rendam kentang (MRP 31)

P O

12.5 rendam biji selasih (MIA 2)

P O

13.1 gulung adonan (MRP 16, MRA 1, MRA 11)

P O

13.2 gulung puff pastry (MRA 16)

P O

14.1 tumis bawang putih/ bawang bombay/ bawang merah sampai harum

P O K

(MRP 18, MRP 20, MUP 1, MUP 2, MUP 6, MUP 8, MUP 10, MRA 2, MRA 10, MUA 2, MUA 5, MUA 6, MUA 7)⁸

14.2 tumis bumbu halus (MRP 31, MUP 3, MUP 4, MUP 6, MUA 3)

P O

14.3 tumis ebi sampai harum (MUP 9)

P O K

14.4 tumis sisa bawang bombay cincang (MUA 4)

P O

14.5 tumis bahan taburan di atas ikan panggang (MUA 10)

P O K

Kata *tumis* merupakan kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat. Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam kalimat. Kata ini mempunyai kemungkinan untuk menjadi berkategori verba atau menjadi berkategori nomina. Misalnya, dalam kalimat “Saya ingin tumis kangkung.” kata *tumis* berkategori N, sedangkan dalam kalimat “Saya menumis kangkung.” kata *tumis* berkategori V. Kata *tumis* pada kalimat-kalimat di atas berkategori V sebab kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan.

15.1 aduk bahan kulit (MRP 18)

P O

15.2 aduk semua bahan sampai bergumpal (MRP 22)

P O K

⁸Data-data tersebut digabungkan karena menggunakan verba yang sama, yaitu *tumis*. Walaupun menggunakan objek yang berbeda, yaitu *bawang putih*, *bawang bombay*, dan *bawang merah*, verba maupun kalimat perintah yang dihasilkan sama.

- 15.3 aduk pai (MRP 27)
P O
- 15.4 aduk tepung dan minyak goreng (MUP 10)
P O
- 16.1 beri isi (MRP 18, MRP 19, MRP 29, MUP 10, MUP 11)
P O
- 16.2 beri coklat cair (MRA 13)
P O
- 16.3 beri sedikit garam (MRA 22)
P O
- 16.4 beri saus santan (MRA 22)
P O
- 16.5 beri sedikit penambah rasa, garam, dan merica (MUA 11)
P O
- 16.6 beri es serut di atasnya (MIA 1)
P O K
- 16.7 beri es batu (MIA 2)
P O
- 17.1 campur daging giling, bawang putih, garam, merica bubuk dan campuran roti (MRP 19)
P O
- 17.2 campur tepung roti (MUP 10)
P O
- 17.3 campur tepung tapioka (MUP 11)
P O
- 17.4 campur tepung beras dengan santan (MRA 14)
P O K
- 17.5 campur semua bahan (MUP 11, MRA 6, MRA 1)
P O

17.6 campur susu hangat, garam, kuning telur, gelatin, dan chocolate chips

P O

(MIP 1)

17.7 campur mentega dan gula halus (MRA 7, MRA 8)

P O

17.8 campur mentega dan brown sugar (MRA 9)

P O

17.9 campur tumisan bawang putih (MRA 10)

P O

17.10 campur gula merah, asam jawa, air, dan cuka (MRA 19)

P O

18. buat dadar tipis-tipis (MRP 21)

P O

19.1 celup pisang (MRP 25)

P O

19.2 celup selembar rice paper (MRA 18)

P O

20.1 buang airnya (MUP 5)

P O

20.2 buang isi perut (MUA 10)

P O

21.1 belah pisang raja menjadi dua (MRA 3)

P O K

21.2 belah bunch menjadi 2 (MUA 7, MUA 8)

P O K

22.1 goreng pisang keju (MRA 3)

P O

22.2 goreng pempek (MRA 19)

P O

23.1 potong wortel, buncis, dan kentang (MRA 6)

P O

23.2 potong apel, nanas, dan mentimun (MRA 6)

P O

23.3 potong pisang (tanduk) menjadi 3 bagian (MRA 15, MRA 16)⁹

P O K

24.1 kupas telur (MRA 6)

P O

24.2 kupas pisang raja (MRA 17)

P O

25. tutup bagian atas kulit pai (MRA 8)

P O

Kata *tutup* merupakan kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas

kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat.

Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam

kalimat. Kata ini mempunyai kemungkinan untuk menjadi berkategori

verba atau menjadi berkategori nomina. Pada kalimat 25, kata tutup

berkategori V karena mendapat afiks meN- yang kemudian dihapuskan.

26.1 bakar pisang tanduk (MRA 13)

P O

26.2 bakar nasi jagung bungkus sampai beraroma (MUA 9)

P O K

27. panggang daging ayam (MRA 18)

P O

⁹Data MRA 15 dan MRA 16 menggunakan verba yang sama, yaitu *potong*, serta objek yang sama, yaitu *pisang*. Walaupun jenis objek yang digunakan berbeda, baik verba maupun kalimat perintah yang dihasilkan tidak berubah sehingga kedua data tersebut digabungkan.

- 28.1 masak daging ayam (MRA 18)
P O
- 28.2 masak burger tempe (MUA 5)
P O
- 28.3 masak tempe bunch (MUA 5)
P O
- 28.4 masak mos bunch (MUA 6)
P O
- 28.5 masak burger tahu ikan (MUA 7)
P O
- 28.6 masak burger opor (MUA 8)
P O
29. iris daging ayam (MRA 18)
P O
- 30.1 bagi adonan bahan di atas menjadi 3 bagian (MUA 5)
P O K
- 30.2 bagi adonan di atas menjadi 3 bagian (MUA 8)
P O K
31. aduk adonan (MUA 7)
P O
32. cuci beras jagung dan beras sampai putih (MUA 9)
P O K
33. angkat nasi yang sudah matang (MUA 9)
P O
34. hias atasnya dengan butter cream (MRP 7)
P O K

Verba-verba dasar yang menempati fungsi P dan diikuti O adalah *kocok, ambil, oles, tata, tuang, tabur, rebus, ayak, giling, lipat, tekan, rendam, gulung,*

tumis, aduk, beri, campur, buat, celup, siram, buang, belah, goreng, potong, kupas, tutup, bakar, panggang, masak, iris, bagi, cuci, dan angkat. Verba-verba tersebut sebagian besar diikuti oleh N atau frase nominal yang menempati fungsi O yang berupa bahan makanan. Namun, ada pula N yang merupakan acuan dari bahan makanan yang telah disebutkan sebelumnya. Misalnya, *giling tipis. Potong diameter 15 cm. Beri isi. Rekatkan dengan air. Lipat dua. Pilin bagian sisinya* (MRP 18, Potato Cornish). Kata *isi* dalam kalimat *beri isi* mengacu ke bagian awal resep tersebut yang telah menyebutkan bahwa ada bagian yang untuk isi dan ada bagian yang untuk kulit. Verba dasar yang diikuti oleh fungsi O yang paling produktif adalah *kocok, tuang, dan campur*. Verba-verba tersebut ada pada setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data. Hal yang unik dan perlu dicatat pada kategori ini adalah bahwa ada kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat. Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam kalimat. Kata tersebut adalah kata *tutup*. Kata ini menjadi berkategori verba karena mendapat afiks *meN-* yang kemudian dihapuskan.

3.2.1.3 Verba dasar yang menempati fungsi P + K

Selain V dasar yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi O, ada pula V dasar yang diikuti oleh fungsi K. Verba dasar yang menempati fungsi P dan diikuti oleh K berjumlah 31 buah tipe verba. Berikut ini adalah V dasar yang diikuti oleh fungsi K.

1.1 tuang sedikit-sedikit ke dalam kocokan margarin (MRP 5)

- P K
- 1.2 tuang sedikit-sedikit ke adonan sambil diaduk perlahan (MRP 6)
- P K
- 1.3 tuang sedikit-sedikit ke kocokan krim sambil diaduk rata (MRP 8)
- P K
- 1.4 tuang sedikit-sedikit ke kocokan krim sambil diaduk rata (MRP 9)
- P K
- 1.5 tuang sedikit-sedikit ke campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan
(MRP 10)
- P K
- 1.6 tuang sedikit-sedikit ke krim kocok sambil diaduk perlahan (MRP 24)
- P K
- 1.4 tuang di loyang (MRP 1, MRP 3, MRP 4, MRP 6, MRP 7, MRP 9, MRP
24, MRP 26)
- P K
- 1.5 tuang di dua loyang (MRP 2, MRP 5, MRP 8, MRP 10)
- P K
- 1.6 tuang di atas cake (MRP 5)
- P K
- 1.7 tuang di atas bahan I (MRP 26)
- P K
- 1.8 tuang di atas pan (MRA 12)
- P K
- 1.9 tuang di cup kertas tebal (MRP 11)
- P K
- 1.10 tuang di pinggan tahan panas (MRP 21)
- P K
- 1.11 tuang di gelas (MIP 1)
- P K

- 1.12 tuang ke baskom (MRP 3)
P K
- 1.13 tuang ke campuran cokelat (MRP 3)
P K
- 1.14 tuang ke campuran terigu (MRP 10)
P K
- 1.15 tuang ke campuran tepung (MRP 15)
P K
- 1.16 tuang ke tepung beras (MRP 16)
P K
- 1.17 tuang ke atas cake (MRP 24)
P K
- 1.18 tuang ke dua loyang (MRP 34)
P K
- 1.19 tuang ke dalam rebusan iga (MUP 4)
P K
- 1.20 tuang dalam kulit pai (MRA 7)
P K
- 1.21 tuang isi (MUP 1)
P K
- 1.22 tuang dalam gelas saji (MIA 4)
P K

Kalimat perintah yang menggunakan verba *tuang* yang menempati fungsi P ada sebanyak 22 buah. Verba-verba tersebut langsung diikuti oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Predikat pada kalimat 1.1—1.6 diikuti oleh K yang

diisi oleh adverbial. Jadi, fungsi K tidak hanya dapat diisi oleh frase preposisional, tetapi juga dapat diisi oleh adverbial.

2.1 oles dengan isi (MRP 2, MRP 8)

P K

2.2 oles dengan susu evaporated (MRP 28)

P K

2.3 oles ke atas cake (MRP 6)

P K

2.5 oles filling (MRP 1)

P K

2.6 oles kuning telur (MUP 1)

P K

2.7 oles isi, saus tomat, dan saus sambal (MRP 20)

P K

Kalimat perintah yang verba predikatifnya diisi oleh kata *oles* ada sebanyak 7 buah. Kalimat 2.1, 2.2, dan 2.3 dapat diikuti langsung oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kalimat 2.3, 2.4, dan 2.5 selain melesapkan objek, kalimat-kalimat tersebut juga melesapkan preposisinya.

3.1 tutup dengan cake lain (MRP 2, MRP 34)

P K

3.2 tutup dengan sisa cake (MRP 5, MRP 8)

P K

3.3 tutup dengan roti (MRP 20)

P K

3.4 tutup lagi dengan adonan kentang (MUP 1)

P K

Kata *tutup* merupakan kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat. Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam kalimat. Kata ini mempunyai kemungkinan untuk menjadi berkategori verba atau menjadi berkategori nomina. Pada kalimat 3.1—3.4, kata *tutup* berkategori verba karena mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan serta melesapkan objeknya. Predikat pada kalimat 3.4 tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

4.1 aduk sampai cokelat larut (MRP 3, MRP 5, MRP 26)

P K

4.2 aduk sampai kering (MRP 12, MRP 31)

P K

4.3 aduk sampai berbalut gula (MRP 16)

P K

4.4 aduk sampai berubah warna (MRP 18, MUP 1, MUP 10)

P K

4.5 aduk sampai berbutir (MRP 20)

P K

4.6 aduk sampai meletup-letup (MRP 20)

P K

4.7 aduk sampai gelatin larut (MRP 24)

P K

4.8 aduk sampai layu (MUP 2, MUP 3, MUP 4, MUP 6, MUP 7)

- P K
- 4.9 aduk sampai kalis (MRA 14)
- P K
- 4.10 aduk terus sampai kering (MRP 13, MRP 15, MRP 17)
- P K
- 4.11 aduk terus hingga merata (MRA 21)
- P K
- 4.12 aduk rata (MRP 1, MRP 3, MRP 5, MRP 6, MRP 8, MRP 9, MRP 12, MRP 13, MRP 14, MRP 15, MRP 17, MRP 18, MRP 21, MRP 23, MRP 24, MRP 26, MRP 29, MRP 30, MRP 31, MRP 32, MUP 1, MUP 2, MUP 3, MUP 6, MUP 7, MUP 8, MUP 10, MUP 11, MRA 2, MRA 4, MRA 5, MRA 6, MRA 7, MRA 8, MRA 9, MRA 10, MRA 12, MRA 15, MRA 18, MRA 19, MRA 20, MRA 22, MUA 1, MUA 2, MUA 4, MUA 8, MIA 1)
- 4.13 aduk rata tepung sagu dan tepung terigu (MRP 15)
- P K
- 4.14 aduk rata tepung ketan, tepung beras, kelapa parut kasar, dan garam
- P K
- (MRP 17)
- 4.15 aduk rata telur, air, dan garam (MRP 15)
- P K
- 4.16 aduk rata bahan kulit (MRP 21)
- P K
- 4.17 aduk rata bahan pencelup (MRP 25)
- P K
- 4.18 aduk rata susu bubuk vanila (MRP 33)
- P K

- 4.19 aduk rata semua bahan kentang (MUP 1)
P K
- 4.20 aduk rata selama beberapa menit (MIA 1)
P K
- 4.21 aduk lagi hingga rata (MRA 1, MRA 12, MRA 21, MUA 4)
P K
- 4.22 aduk perlahan (MUP 3, MUA 4)
P K
- 4.23 aduk hingga berwarna kecokelatan (MRA 3)
P K
- 4.24 aduk hingga benar-benar tercampur (MRA 6, MUA 11)
P K
- 4.25 aduk hingga menyatu (MUA 4)
P K
- 4.26 aduk hingga telur matang (MUA 11)
P K
- 4.27 aduk hingga kurang lebih 1 menit (MUA 11)
P K
- 4.28 aduk pelan-pelan (MRA 10, MRA 22)
P K
- 4.29 aduk terus (MRA 10)
P K

Ada sebanyak 29 kalimat yang menggunakan verba *aduk* yang menempati fungsi P serta diikuti langsung oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Ada beberapa kalimat yang melesapkan preposisi. Kalimat 4.12—4.20 melesapkan preposisi *hingga* atau *sampai*, sedangkan kalimat 4.22 dan

4.28 melesapkan preposisi *secara*. Kalimat 4.21 dan 4.29 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

5.1 kocok dengan kecepatan sedang (MRP 3)

P K

5.2 kocok rata (MRP 1, MRP 3, MRP 6, MRP 7, MRP 8, MRP 10)

P K

5.3 kocok hingga rata (MRA 7, MRA 8, MRA 9)

P K

5.4 kocok sampai kental (MRP 8)

P K

5.5 kocok hingga mengembang (MRA 1)

P K

Ada sebanyak 5 kalimat yang menggunakan verba *kocok* yang menempati fungsi P serta diikuti langsung oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

6.1 masak lagi (MRP 5)

P

6.2 masak sambil diaduk (MRP 5)

P K

6.3 masak sampai matang (MRP 18, MUP 2, MUP 4, MUP 5, MUP 6, MUP

P K

7)

6.4 masak sampai meresap (MUP 1, MUP 10)

P K

6.5 masak sampai kering (MUP 3)

P K

6.6 masak sampai mendidih (MUP 4)

P K

6.7 masak sampai meletup-letup (MUP 8)

P K

6.8 masak sampai mendidih (MUP 9)

P K

6.9 masak perlahan-lahan (MUA 3)

P K

6.10 masak seperti memasak nasi biasa (MUA 9)

P K

Ada sebanyak 10 kalimat yang menggunakan verba *masak* yang menempati fungsi P. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kalimat 6.1 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

7.1 hias dengan kacang mede (MRP 6)

P K

7.2 hias dengan buah segar (MRP 34)

P K

7.3 hias dengan krim kocok dan stroberi (MIP 1)

P K

Kalimat perintah yang predikatnya diisi oleh verba hias ada sebanyak 3 buah. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena

objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

8.1 rebus sampai mendidih (MRP 9, MUP 5, MRA 19)

P K

8.2 rebus secara terpisah (MRA 6)

P K

8.3 rebus selama 25 menit (MRA 14)

P K

8.4 rebus dalam air mendidih (MRA 19)

P K

9. tekuk menjadi dua (MRP 12)

P K

10.1 goreng sampai matang (MRP 12, MRP 15)

P K

10.2 goreng sampai kering (MRP 31)

P K

10.3 goreng sampai berwarna kecokelatan (MRA 4)

P K

10.4 goreng dalam minyak (MRP 13, MRP 14, MRP 16, MRP 17, MRP 19,

P K

MRP 20, MRP 22, MRP 25, MUP 10, MUP 11, MRA 17, MUA 6)

10.5 goreng sampai matang (MRA 15)

P K

11.1 potong 3x3 cm (MRP 13)

P K

11.2 potong diagonal (MRP 13)

P K

11.3 potong diameter 15 cm (MRP 18)

P K

11.4 potong 4x4 cm (MRP 22)

P K

11.5 potong tiga bagian adonan (MRP 28)

P K

11.6 potong dua bagian (MUP 2, MUP 8)

P K

11.7 potong dadu kecil (MRA 6)

P K

Ada sebanyak 7 kalimat perintah yang menggunakan verba *potong* yang menempati fungsi P serta diikuti langsung oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

Selain melesapkan objek, kalimat-kalimat tersebut juga melesapkan preposisi.

12. iris tipis (MRP 16)

P K

Verba *iris* di atas menempati fungsi P dan diikuti langsung oleh fungsi K.

Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan objek, kalimat tersebut juga melesapkan preposisi, yaitu *secara*.

13.1 giling tipis (MRP 18, MUP 10)

P K

13.2 giling 2—3 kali sampai licin (MRP 22)

P K

13.3 giling lagi 2—3 kali sampai licin (MRP 22)

P K

13.4 giling panjang (MRP 28)

P K

13.5 giling dalam *extractor* (MUA 6)

P K

Ada sebanyak 5 kalimat perintah yang menggunakan verba giling yang menempati fungsi P serta diikuti langsung oleh fungsi K. Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan objek, kalimat-kalimat tersebut juga melesapkan preposisi, yaitu *secara* (pada kalimat 13.1) dan *menjadi* (pada kalimat 13.4).

14.1 celup ke telur (MRP 19)

P K

14.2 celup ke bahan pencelup (MRP 20)

P K

15. ukur air kaldunya (MRP 20)

P K

16.1 cetak di cetakan sagon 3x6 cm (MRP 23)

P K

16.2 cetak di cetakan pai oval (MRP 27)

P K

16.3 cetak dalam cetakan pai (MRA 7, MRA 8, MRA 9)

P K

17. buat dengan cara yang sama dengan bahan I (MRP 26)

P K

18.1 isi ke dalam pai (MRP 27)

P K

18.2 isi dengan bahan A (MUP 10)

P K

19. campur dengan kentang (MRP 31)

P K

20.1 belah dua tiap stroberi (MRP 33)

P K

20.2 belah menjadi dua bagian (MUA 5)

P K

Ada 2 buah kalimat yang menggunakan verba *belah* yang menempati fungsi P dan diikuti langsung oleh fungsi K. Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan objek, kalimat 20.1 juga melesapkan preposisi, yaitu *secara*.

21. garis secara perlahan dengan penggaris segitiga (MRP 34)

P K

22.1 tumis sampai matang (MUP 9)

P K

22.2 tumis sampai matang (MUA 10)

P K

22.3 tumis selama 1 menit (MUA 11)

P K

Kata *tumis* merupakan kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat. Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam kalimat. Kata ini mempunyai kemungkinan untuk menjadi berkategori

verba atau menjadi berkategori nomina. Kata *tumis* pada kalimat di atas berkategori V sebab kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dihapuskan. Selain menghapuskan afiks, kalimat tersebut juga menghapuskan objeknya.

23.1 bagi 12 bagian (MUP 10)

P K

23.2 bagi rata adonan puding (MRA 20)

P K O

23.3 bagi menjadi 3 bagian (MUA 5, MUA 6, MUA 7)

P K

23.4 bagi menjadi 6 bagian (MAU 6)

P K

Ada sebanyak 4 kalimat yang menggunakan verba *bagi* yang menempati fungsi P dan diikuti langsung oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dihapuskan. Selain menghapuskan objek, kalimat 23.1 dan 23.2 juga menghapuskan preposisi, yaitu *menjadi*.

24. taruh ke dalam loyang (MRA 1)

P K

25. parut kasar kentang (MRA 4)

P K O

Verba *parut* di atas menempati fungsi P dan diikuti langsung oleh fungsi K. Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan sebelumnya. Selain menghapuskan objek, kalimat tersebut juga menghapuskan preposisi, yaitu *secara*.

26.1 simpan dalam lemari es/ freezer/ lemari pendingin (MRA 5, MRA 11,

P K

MRA 22)¹⁰

26.2 simpan selama 10 menit (MRA 7, MRA 8, MRA 9)

P K

27. tata dalam pinggan saji (MRA 6)

P K

28.1 lipat kembali (MRA 11)

P K

28.2 lipat dua (MRP 18, MUP 10)

P K

Ada 2 buah kalimat yang menggunakan verba *belah* yang menempati fungsi P. Kalimat 29.2 diikuti langsung oleh fungsi K. Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan objek, kalimat 29.2 juga melesapkan preposisi, yaitu *menjadi*. Kalimat 29.1 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

29.1 panggang sebentar di atas api sedang (MUA 1)

P K

29.2 panggang dalam oven (MUA 10)

P K

30.1 siram dengan sirup selasih di atasnya (MIA 2)

¹⁰Data-data tersebut digabungkan karena hanya membedakan istilah *lemari es*, *freezer*, dan *lemari pendingin* saja. Namun, verba dan kalimat perintah yang dihasilkan sama.

P K

30.2 siram saus (MRP 33)

P K

Ada 2 buah kalimat yang menggunakan verba *belah* yang menempati fungsi P. Kalimat-kalimat tersebut diikuti langsung oleh fungsi K. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan objek, kalimat 30.2 juga melesapkan preposisi, yaitu *dengan*.

31. tabur kenari (MRP 11)

P K

Hasil analisis menunjukkan bahwa verba dasar yang diikuti oleh fungsi K berjumlah 31 buah tipe verba. Verba-verba tersebut adalah *tuang, oles, tutup, aduk, kocok, masak, hias, rebus, tekuk, goreng, potong, iris, giling, lipat, celup, ukur, cetak, buat, isi, campur, belah, garis, tumis, bagi, taruh, parut, simpang, tata, lipat, panggang, dan siram*. Verba-verba tersebut ada yang diikuti oleh preposisi atau kata depan. Misalnya, *masukkan selai stroberi dan krim kental. Tuang di gelas. Bekukan di freezer. Hias dengan krim kocok dan stroberi* (MIP 1, Easy Chocolate Mouse). Selain itu, ada pula verba yang seolah-olah diikuti oleh N atau frase nominal serta menempati fungsi O, tetapi sebenarnya verba tersebut diikuti oleh fungsi K, hanya saja K tersebut dilesapkan. Misalnya, *rebus rajungan, 3 cm jahe, dan 1 sendok teh garam dalam 1.000 ml air sampai matang. Angkat. Potong dua bagian* (MUP 2, Rajungan Masak Pindang). Kalimat *potong dua bagian* adalah kalimat dengan verba

dasar yang diikuti oleh K, dengan melepaskan bagian yang menunjukkan K tersebut, yaitu *menjadi*.

Verba-verba yang diikuti langsung oleh fungsi K sebenarnya menyertakan O, tetapi O tersebut dilepaskan karena sudah disebutkan pada kalimat-kalimat sebelumnya. Objek akan muncul dalam kalimat ketika bagian bahan makanan sedang dikerjakan. Akan tetapi, jika sudah dikerjakan, objek akan hilang atau lesap karena dianggap sebagai informasi lama. Misalnya, *untuk kulit pie, campur mentega dan brown sugar, kocok hingga rata. Tambahkan telur, lalu sisa bahan. Aduk rata. Simpan selama 10 menit ke dalam lemari es* (MRA 9, Lemon Coconut Pie). Ketika kegiatan mencampur sedang dilakukan, objek-objeknya yang berupa bahan makanan disebutkan. Akan tetapi, ketika kegiatan mencampur sudah selesai dilakukan, objeknya tidak akan disebutkan karena dianggap sebagai informasi yang sudah lama yang dianggap sudah ada dalam pembaca saat kalimat itu ditulis¹¹. Oleh karena itu, verba yang muncul kemudian adalah verba yang diikuti langsung oleh keterangan, yaitu *aduk rata*. Bahan yang diaduk adalah campuran mentega dan *brown sugar* serta telur. Campuran tersebut diaduk hingga menjadi rata. Verba yang paling produktif adalah verba *aduk* yang diikuti oleh keterangan *rata*. Verba ini ada di setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data.

¹¹Komponen fungsi bahasa selain fungsi sintaksis adalah fungsi pragmatis. Pragmatik merupakan struktur yang memberikan kesesuaian kontekstual kepada yang diujarkan dan sama sekali tidak memberikan informasi tentang isi ujaran. Aspek-aspek tersebut diperinci atas tema dan rema, fokus dan latar, fokus kontras dan penegasan. Dalam bahasa Indonesia, fokus adalah bagian ujaran yang mengandung informasi tentang aspek paling penting yang dibicarakan dalam ujaran itu atau dari perspektif mana ujaran itu dilihat. Bagian ujaran lain disebut latar. Latar adalah informasi yang mengandung pengetahuan yang dianggap pembicara ada dalam kesadaran pendengar pada saat ujaran itu diucapkan. Bagian ujaran yang difokuskan kadang-kadang mendapat tekanan dan paling sering ditempatkan pada bagian depan ujaran (Harimurti, 1999:138—139).

Dapat disimpulkan bahwa jenis atau tipe V pertama yang ditemukan dalam data adalah verba yang tidak mengalami proses morfologis atau verba dasar. Verba-verba tersebut kemudian dapat dikelompokkan lagi menjadi verba yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun atau verba yang diikuti oleh sebuah fungsi. Verba yang diikuti oleh sebuah fungsi dapat diikuti oleh fungsi O atau fungsi K. Selain itu, dapat terlihat bahwa dengan sebuah V dasar yang sama dapat ditemukan tiga pola kalimat yang berbeda, yakni verba dasar, verba dasar yang menempati fungsi P + O, verba dasar yang menempati fungsi P + K. Pola tersebut ditemukan pada verba *aduk* dan *tutup*.

3.2.2 Verba berafiks

Pada subbab 3.2 telah disebutkan bahwa ada verba yang tidak mengalami proses morfologis dan ada pula verba yang mengalami proses morfologis. Proses morfologis yang dialami verba tersebut adalah afiksasi, reduplikasi, dan abreviasi. Telah disebutkan pada bab 2 bahwa proses morfologis yang berupa abreviasi tidak akan diteliti lebih lanjut karena terdapat pada bagian kedua dari resep.

Verba yang mengalami proses morfologis afiksasi dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu V yang mendapat afiks *-kan* dan V yang mendapat afiks *-i*. Sama halnya dengan V dasar, V yang mendapat afiks *-kan* juga dikelompokkan menjadi verba yang dapat diikuti dengan O atau K, atau tidak diikuti dengan fungsi apa pun. Dari analisis yang dilakukan, terkumpul sebanyak 116 buah tipe verba yang mengalami proses morfologis, baik yang mengalami afiksasi ataupun reduplikasi.

3.2.2.1 Verba-*kan* yang menempati fungsi P

Ada 2 buah tipe verba dasar yang menempati fungsi P serta tanpa diikuti oleh fungsi apa pun. Berikut ini adalah verba-verba berafiks *-kan* yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun.

1. Sisihkan. (MRP 1, MRP 2, MRP 3, MRP 6, MRP 8, MRP 10, MRP 15,

P

MRP 20, MRP 24, MRP 31, MRA 3, MRA 4, MRA 6, MRA 19, MRA 21, MRA 22, MUA 1, MUA 2, MUA 4, MUA 5, MIA 3)

2. Sajikan. (MRA 10, MUA 3, MUA 10, MIA 2, MIA 4)

P

Hasil analisis menunjukkan bahwa dalam data terdapat 2 buah tipe verba yang berafiks *-kan*. Sama halnya dengan V dasar yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun, V *-kan* juga mengacu pada kalimat sebelumnya. Misalnya, *masukkan tepung terigu, susu bubuk, kacang mede bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan*. (MRP 6, *Cashew Nut Coffee Cake*). Kata *sisihkan* dalam kalimat tersebut mengacu pada ayakan dan adukan tepung terigu, susu bubuk, kacang mede bubuk, dan *baking powder*. Hasil ayakan dan adukan tersebut kemudian akan disisihkan. Oleh sebab itu, objek dari *sisih* dilesapkan. Verba yang paling produktif dalam kelompok ini adalah *sisihkan* sebab verba tersebut ada pada setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data.

3.2.2.2 Verba-*kan* yang menempati fungsi P + O

Masih pada bagian V yang berafiks, selain tidak diikuti oleh fungsi apa pun, V *-kan* dapat diikuti oleh fungsi O. Ada 18 buah tipe *V-kan* yang menempati fungsi P

dan diikuti oleh fungsi O. Berikut ini adalah verba-verba berafiks *-kan* yang diikuti oleh O.

1.1 tambahkan tepung maizena dan susu bubuk (MRP 1)

P O

1.2 tambahkan gula pasir halus (MRP 1, MRP 6, MRP 10, MRP 11, MRP 30)

P O

1.3 tambahkan tepung terigu (MRP 1, MRP 3, MRP 4, MRP 5, MRP 6, MRP

P O

8, MRP 11, MRP 20, MRP 24, MRA 2, MRA 19)

1.4 tambahkan tepung beras (MRA 22)

P O

1.5 tambahkan essens almon (MRP 2, MRA 20)

P O

1.6 tambahkan telur satu per satu (MRP 2, MRP 6, MRP 7, MRP 9, MRP 79)

P O

1.7 tambahkan telur, yoghurt, dan susu cair (MRP 28)

P O

1.8 tambahkan putih telur (MRP 19)

P O

1.9 tambahkan telur (MRP 22, MUP 8, MRA 5, MRA 7, MRA 8, MRA 9)

P O

1.10 tambahkan potongan dark/milk/white cooking chocolate (MRP 3, MRP

P O

5, MRP 24, MRP 26)¹²

1.11 tambahkan potongan daging (MUA 4)

P O

¹²Data-data tersebut digabungkan karena masih menggunakan verba yang sama, yaitu *tambahkan*, meskipun jenis objek yang digunakan berbeda, yaitu *dark cooking chocolate*, *milk cooking chocolate*, dan *white cooking chocolate*. Penggunaan jenis objek yang berbeda ini tidak berpengaruh terhadap kalimat perintah yang dihasilkan.

- 1.12 tambahkan selai kacang (MRP 3)
P O
- 1.13 tambahkan kuning telur, gula pasir, dan susu cair (MRP 3)
P O
- 1.14 tambahkan kuning telur dan 60 ml krim (MRA 10)
P O
- 1.15 tambahkan gula pasir (MRP 4, MRP 27)
P O
- 1.16 tambahkan mentega (tawar) (MRP 5, MRA 11, MRA 12)¹³
P O
- 1.17 tambahkan minyak goreng (MRP 6)
P O
- 1.18 tambahkan (sedikit) air (MRP 6, MRA 3, MUA 2, MUA 4)¹⁴
P O
- 1.19 tambahkan air asam dan daun kemangi (MUP 6)
P O
- 1.20 tambahkan air perasan jeruk nipis (MUA 4)
P O
- 1.21 tambahkan selai bluberi (MRP 7)
P O
- 1.22 tambahkan gelatin (MRP 8)
P O
- 1.23 tambahkan gula pasir (MRP 9)
P O

¹³Data-data tersebut digabungkan sebab baik verba maupun objek yang digunakan sama. Perbedaannya terletak pada jenis objeknya, yaitu *mentega tawar* dan *mentega biasa*. Hal tersebut tidak berpengaruh terhadap kalimat perintah yang dihasilkan.

¹⁴Data-data tersebut digabungkan sebab baik verba maupun objek yang digunakan sama. Perbedaannya terletak pada kuantitas objeknya, yaitu *sedikit* atau *manasuka*. Hal tersebut tidak berpengaruh terhadap kalimat perintah yang dihasilkan.

- 1.24 tambahkan *rhum* (MRP 9)
P O
- 1.25 tambahkan susu cair (MRP 10)
P O
- 1.26 tambahkan susu dan kaldu blok (MRA 6)
P O
- 1.27 tambahkan kuping gajah (MRP 13)
P O
- 1.28 tambahkan kue (MRP 16)
P O
- 1.29 tambahkan jamur kancing dan tomat (MRP 18)
P O
- 1.30 tambahkan oregano (MRP 18)
P O
- 1.31 tambahkan kelapa muda (MRP 21)
P O
- 1.32 tambahkan kelapa kering (MRP 23, MRP 29, MRP 30, MRA 12)
P O
- 1.33 tambahkan margarin leleh (MRP 32)
P O
- 1.34 tambahkan wortel dan jamur kancing (MUP 1)
P O
- 1.35 tambahkan wortel, kentang, dan kacang polong (MUP 10)
P O
- 1.36 tambahkan rajungan (MUP 2)
P O
- 1.37 tambahkan terong ungu (MUP 3)
P O

- 1.38 tambahkan kenari, daun kemangi, dan cuka (MUP 3)
P O
- 1.39 tambahkan garam, kecap manis, dan cabai rawit (MUP 5)
P O
- 1.40 tambahkan garam dan gula pasir (MUP 9)
P O
- 1.41 tambahkan ikan patin (MUP 6)
P O
- 1.42 tambahkan ikan gabus (MUP 7)
P O
- 1.43 tambahkan kepiting (MUP 8)
P O
- 1.44 tambahkan minyak goreng (MUP 11)
P O
- 1.45 tambahkan tuna kaleng (MRA 2)
P O
- 1.46 tambahkan keju parut (MRA 4)
P O
- 1.47 tambahkan raspberry essence (MRA 5)
P O
- 1.48 tambahkan sedikit gula (MRA 6)
P O
- 1.49 tambahkan irisan apel (MRA 8)
P O
- 1.50 tambahkan irisan wortel (MRA 18)
P O
- 1.51 tambahkan sisa bahan (MRA 12)
P O

1.52 tambahkan saus ikan (MRA 18)

P O

1.53 tambahkan bawang putih (MRA 19)

P O

1.54 tambahkan pisang (MRA 21)

P O

1.55 tambahkan santan (MRA 21)

P O

1.56 tambahkan bubuk kari (MUA 4)

P O

1.57 tambahkan garam (MUA 9)

P O

1.58 tambahkan es batu (MIA 3)

P O

1.59 tambahkan ginger ale dingin (MIA 4)

P O

1.60 tambahkan masing-masing 50 gram (MRP 28)

P O

Ada sebanyak 60 kalimat yang menggunakan verba *tambahkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal.

2.1 masukkan (dark/milk/white) cooking chocolate (MRP 1, MRP 5)¹⁵

P O

2.2 masukkan larutan coklat bubuk (MRP 3)

P O

¹⁵Data-data tersebut digabungkan karena masih menggunakan verba yang sama, yaitu *tambahkan*, meskipun jenis objek yang digunakan berbeda, yaitu *dark cooking chocolate*, *milk cooking chocolate*, dan *white cooking chocolate*. Penggunaan jenis objek yang berbeda ini tidak berpengaruh terhadap kalimat perintah yang dihasilkan.

- 2.3 masukkan larutan tepung maizena (MRP 21)
P O
- 2.4 masukkan margarin leleh (MRP 4, MRP 11, MRP 24)
P O
- 2.5 masukkan margarin dan cokelat pasta (MRP 34)
P O
- 2.6 masukkan kopi instan (MRP 6)
P O
- 2.7 masukkan sisa tepung (MRP 7, MRP 29)
P O
- 2.8 masukkan semua sisa bahan (MRA 1)
P O
- 2.9 masukkan semua bahan (MRA 4)
P O
- 2.10 masukkan campuran krim kental (MRP 8)
P O
- 2.11 masukkan campuran tepung terigu (MRP 27)
P O
- 2.12 masukkan campuran saus tomat (MUP 8)
P O
- 2.13 masukkan campuran sayuran dan buah-buahan (MRA 6)
P O
- 2.14 masukkan nanas dan pewarna kuning tua (MRP 8)
P O
- 2.15 masukkan sisa tepung terigu (MRP 9)
P O
- 2.16 masukkan kuning telur (MRP 11)
P O

- 2.17 masukkan air dan telur (MRP 12)
P O
- 2.18 masukkan kue (MRP 12, MRP 17)
P O
- 2.19 masukkan cake ke ring (MRP 24)
P O K
- 2.20 masukkan kocokan telur (MRP 13)
P O
- 2.21 masukkan singkong goreng (MRP 14)
P O
- 2.22 masukkan singkong parut (MRP 32)
P O
- 2.23 masukkan telur gabus (MRP 15)
P O
- 2.24 masukkan telur bebek (MRA 19)
P O
- 2.25 masukkan telur (MUA 11)
P O
- 2.26 masukkan daging sukiyaki (MRP 18)
P O
- 2.27 masukkan daging giling (MUP 1)
P O
- 2.28 masukkan tomat, kecap inggris, garam, gula, dan merica hitam
P O
(MRP 18)
- 2.29 masukkan tomat (MUP 2, MUP 6)
P O
- 2.30 masukkan suwiran ayam, garam, merica bubuk, dan pala bubuk
P O

(MRP 20)

2.31 masukkan susu bubuk (MRP 22)

P O

2.32 masukkan madu dan kelapa kering (MRP 24)

P O

2.33 masukkan almon bubuk (MRP 26)

P O

2.34 masukkan mentega tawar dan garam (MRP 28)

P O

2.35 masukkan tepung maizena (MRP 30)

P O

2.36 masukkan tepung terigu (MRP 34, MRA 6)

P O

2.37 masukkan tepung hunkwe (MRA 22)

P O

2.38 masukkan garam, gula pasir, gula merah, kelapa parut kasar, air, dan air

P O

asam (MRP 31)

2.39 masukkan saos tomat (MUP 1)

P O

2.40 masukkan tomat (MUP 7)

P O

2.41 masukkan air, garam, dan gula pasir (MUP 2, MUP 3, MUP 7)

P O

2.42 masukkan air asam (MUP 4)

P O

2.43 masukkan air, garam, terasi, dan gula pasir (MUP 6)

P O

2.44 masukkan air, bubuk kari, garam, dan kecap asin (MUP 10)

P O

2.45 masukkan ikan tongkol (MUP 3)

P O

2.46 masukkan bawang putih (MUP 5, MUP 9)

P O

2.47 masukkan ayam (MUP 10, MUA 11)

P O

2.48 masukkan daun bawang (MUP 8)

P O

2.49 masukkan bahan sambal (MUP 9)

P O

2.50 masukkan talas, bumbu ngohyong (MUP 11)

P O

2.51 masukkan selai storberi dan krim kental (MIP 1)

P O

2.52 masukkan mentega cair (MRA 1)

P O

2.53 masukkan pisang raja (MRA 3, MRA 17)

P O

2.54 masukkan gula pasir dan air (MRA 3)

P O

2.55 masukkan muffin cup (MRA 5)

P O

2.56 masukkan kelapa parut kering (MRA 9)

P O

2.57 masukkan adonan (MRA 10)

P O

- 2.58 masukkan udang (MRA 18)
P O
- 2.59 masukkan daun selada (MRA 18)
P O
- 2.60 masukkan irisan cabai merah, bawang bombay, dan jeruk nipis
P O
(MRA 18)
- 2.61 masukkan irisan tomat (MUA 3)
P O
- 2.62 masukkan bahan I dan II (MRA 22)
P O
- 2.63 masukkan cabai merah dan cabai hijau (MUA 2)
P O
- 2.64 masukkan rebusan sayur-sayuran (MUA 2)
P O
- 2.65 masukkan kecap manis, saus tomat, dan gula (MUA 2)
P O
- 2.66 masukkan batang serai (MUA 3)
P O
- 2.67 masukkan iga sapi (MUA 3)
P O
- 2.68 masukkan wortel (MUA 4)
P O
- 2.69 masukkan biji annatto (MUA 4)
P O
- 2.70 masukkan daging cincang, daun kemangi cincang, telur serta garam, dan
merica (MUA 5)
P O

2.71 masukkan daging salmon cincang (MUA 6)

P O

2.72 masukkan tumisan bawang (MUA 7)

P O

2.73 masukkan lombok dan kubis (MUA 11)

P O

2.74 masukkan saus nasi goreng dan ikan asin (MUA 11)

P O

2.75 masukkan nasi dan mi dalam wajan (MUA 11)

P O

2.76 masukkan bayam, bawang prei, dan seledri (MUA 11)

P O

2.77 masukkan sirup jagung (MIA 1)

P O

2.78 masukkan agar-agar (MIA 1)

P O

2.79 masukkan jus semangka (MIA 3)

P O

2.80 masukkan sisa kocokan putih telur (MRP 1)

P O

Ada sebanyak 80 kalimat yang menggunakan verba *masukkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal. Selain diikuti oleh fungsi O, ada kalimat yang juga diikuti oleh fungsi K, yaitu kalimat 2.19.

3.1 larutkan cokelat bubuk, santan, dan air es (MRP 2)

P O

3.2 larutkan tepung maizena (MRP 5)

P O

4.1 letakkan wadah berisi telur dan gula pasir di atas panci (MRP 4, MRP 8)

P O

4.2 letakkan 1 lembar cake (MRP 5)

P O

4.3 letakkan wadah berisi campuran santan, kuning telur, dan gula pasir di

P O

dalam panci berisi air panas (MRP 8)

K

4.4 letakkan mentega di atas adonan (MRA 11)

P O K

4.5 letakkan croissant dalam loyang (MRA 11)

P O K

4.6 letakkan cookies dalam loyang (MRA 12)

P O K

4.7 letakkan ikan di atas daun pisang (MUA 10)

P O K

Ada sebanyak 7 kalimat yang menggunakan verba *letakkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal.

Selain diikuti oleh fungsi O, keseluruhan kalimat di atas diikuti oleh fungsi K untuk memperjelas kalimatnya.

5. nyalakan api (MRP 12, MRP 15)

P O

6. matikan api (MRP 12, MRP 13, MRP 14, MRP 15, MRP 17)

P O

7. lakukan pelapisan sekali lagi (MRP 19)

P O K

8.1 campurkan tepung terigu, susu bubuk, ragi instan, dan gula pasir (MRP

P O

28)

8.2 campurkan tepung, gula halus, garam, dan telur (MRA 11)

P O

8.3 campurkan mentega, kuning telur, dan garam (MRA 1)

P O

8.4 campurkan adonan terigu (MRA 6)

P O

8.5 campurkan cokelat, kacang tanah, gula merah bubuk, dan keju

P O

(MRA 15)

8.6 campurkan pisang dengan adonan tepung (MRA 15)

P O

8.7 campurkan susu, terigu, garam, dan telur (MRA 17)

P O

8.8 campurkan irisan ayam (MRA 18)

P O

8.9 campurkan daging ikan halus (MRA 19)

P O

8.10 campurkan agar-agar (MRA 20)

P O

8.11 campurkan jagung blender, sirup jagung, dan susu cair (MRA 22)

P O

8.12 campurkan ½ dari minyak annatto (MUA 4)

P O

8.13 campurkan garam dan merica putih bubuk (MUA 4)

P O

8.14 campurkan nasi dan cuka (MUA 6)

P O

8.15 campurkan bumbu halus (MUA 10)

P O

8.16 campurkan semua bahan menjadi satu mangkuk saji (MIA 2)

P O K

Ada sebanyak 16 kalimat yang menggunakan verba *campurkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal.

Selain diikuti oleh fungsi O, ada juga kalimat yang diikuti oleh fungsi K untuk memperjelas kalimatnya, yaitu kalimat 8.16.

9.1 siapkan loyang 20x20 cm (MRP 32)

P O

9.2 siapkan plastik mika (MRP 34)

P O

9.3 siapkan cup atau mangkuk saji tahan panas (MRA 10)

P O

9.4 siapkan penggorengan (MRA 19)

P O

9.5 siapkan 6 buah cetakan (MRA 20)

P O

9.6 siapkan cetakan sesuai selera (MRA 22)

P O

9.7 siapkan kulit jagung (MUA 9)

P O

Ada sebanyak 7 kalimat yang menggunakan verba *siapkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal.

10.1 semprotkan adonan cokelat (MRP 34)

P O

10.2 semprotkan white cooking chocolate (MRP 34)

P O

10.3 semprotkan selai nangka (MRA 12)

P O

11. lepaskan plastik mika (MRP 34)

P O

12.1 sisihkan air kaldunya (MUP 8, MRA 18)

P O

12.2 sisihkan udangnya (MUP 9)

P O

13.1 sajikan bahan di mangkuk (MUP 9)

P O K

13.2 sajikan pisang keju (MRA 3)

P O

13.3 sajikan pempek lenggang spesial dengan saus cuko (MRA 19)

P O K

13.4 sajikan dingin (MRA 20)

P O

Ada sebanyak 4 kalimat yang menggunakan verba *sajikan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal.

Selain diikuti oleh fungsi O, ada juga kalimat yang diikuti oleh fungsi K untuk memperjelas kalimatnya, yaitu kalimat 13.1 dan 13.4.

14.1 tuangkan adonan (MRA 5, MRA 8)

P O

14.2 tuangkan kocokan telur (MRA 19)

P O

14.3 tuangkan air kaldu ke dalamnya (MUA 3)

P O K

14.4 tuangkan sirup jahe lime juice ke dalam gelas saji (MIA 3)

P O K

15.1 keluarkan puding dari cetakan (MRA 20)

P O K

15.2 keluarkan adonan dari cetakan (MRA 22)

P O K

16.1 taburkan daging kepiting cincang di atas belahan terong (MUA 1)

P O K

16.2 taburkan bawang goreng di atasnya (MUA 11)

P O K

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan verba *taburkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan N atau frase nominal. Selain diikuti oleh fungsi O, kalimat-kalimat tersebut juga diikuti oleh fungsi K untuk memperjelas kalimatnya.

17.1 biarkan bumbu meresap (MUA 4)

P O

17.2 biarkan adonan selama 1—2 jam (MUA 8)

P O K

18. pisahkan cumi-cumi dengan sausnya (MUA 9)

P O

Verba yang berafiks *-kan* yang menempati fungsi P dan diikuti oleh O berjumlah 18 buah tipe verba. Verba-verba tersebut adalah *tambahkan, masukkan, larutkan, letakkan, nyalakan, lakukan, campurkan, siapkan, semprotkan, lepaskan, sisihkan, sajikan, tuangkan, keluarkan, taburkan, biarkan, pisahkan, dan bersihkan*. Verba yang paling produktif adalah *tambahkan, masukkan, dan campurkan* karena verba-verba itu terdapat dalam setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data. Verba-verba tersebut sebagian besar diikuti oleh N atau frase nominal yang menempati fungsi O yang berupa bahan makanan. Tidak jauh berbeda dengan V dasar yang diikuti oleh O, N pada V *-kan* yang diikuti oleh O ada pula yang merupakan acuan dari bahan makanan yang telah disebutkan sebelumnya. Misalnya, *kocok mentega, brown sugar, dan kuning telur. Tambahkan kelapa kering. Tambahkan sisa bahan. Aduk rata* (MRA 12, Kolak Cookies).

Ada pula N atau frase nominal, yang menempati fungsi O, yang mengikuti verba tidak berupa bahan makanan. Objek dalam kategori ini adalah komponen lain dalam resep di luar judul, bahan, dan cara memasak. Misalnya, *matikan api* (MRP 12, Tole-Tole; MRP 13, Kue Kuping Gajah; MRP 14, Balung Kawuk; MRP 15, Telur Gabus; dan MRP 17, Kue Getas). Kata *api* dalam kalimat *matikan api* tidak mengacu pada bahan makanan, tetapi mengacu pada komponen lain dalam resep masakan.

3.2.2.3 Verba –kan yang menempati fungsi P + K

Selain V –kan yang diikuti oleh fungsi O, ada pula V –kan yang diikuti oleh fungsi K. Ada 18 buah tipe V–kan yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi K. Berikut ini adalah V–kan yang diikuti oleh fungsi K.

1.1 masukkan dalam minyak dingin (MRP 12)

P K

1.2 masukkan dalam kantong plastik (MRA 4)

P K

1.3 masukkan dalam minyak (MRP 15)

P K

1.4 masukkan dalam adonan di atas (MRA 10)

P K

1.5 masukkan dalam gilingan mi terbesar (MRP 22)

P K

Ada sebanyak 5 kalimat yang menggunakan verba *masukkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

2.1 diamkan 30 menit (MRP 18, MRP 28)

P K

2.2 diamkan 15 menit (MRP 27, MUP 3, MUP 6)

P K

2.3 diamkan 10 menit (MRP 28)

P K

2.4 diamkan 60 menit (MRP 28)

P K

Ada sebanyak 4 kalimat yang menggunakan verba *masukkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan O, kalimat-kalimat tersebut juga melesapkan preposisi *selama*.

3. gulingkan di tepung panir kasar (MRP 19)

P K

4.1 sajikan dingin (MRP 21)

P K

4.2 sajikan dengan taburan gula tepung (MRP 22, MRP 27)

P K

4.3 sajikan dengan taburan bawang putih goreng (MUA 2)

P K

4.4 sajikan dengan saus cokelat (MRA 13)

P K

4.5 sajikan dengan saus vanila (MRA 15, MRA 16)

P K

4.6 sajikan dalam mangkok (MRA 14)

P K

4.7 sajikan untuk cocolan udang gulung (MRA 18)

P K

4.8 sajikan dalam pring saji (MRA 22)

P K

4.9 sajikan seperti pada gambar (MUA 4)

P K

4.10 sajikan hangat dengan saus cumi-cumi (MUA 9)

P K

4.11 sajikan di atas piring selagi panas (MUA 11)

P K

4.12 sajikan dengan sirup mawar (MIA 1)

P K

4.13 sajikan dingin (MIA 3)

P K

Ada sebanyak 13 kalimat yang menggunakan verba *sajikan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan O, ada pula kalimat yang melesapkan preposisi *dalam keadaan*, yaitu kalimat 4.1, 4.10 dan 4.13.

5. rekatkan dengan air (MRP 18)

P K

6.1 letakkan di loyang (MRP 18, MRP 28)

P K

6.2 letakkan dalam piring/ mangkuk saji (MRA 19, MIA 1)¹⁶

P K

7. gulungkan di kelapa kering (MRP 25)

P K

8.1 biarkan di dalam freezer (MRP 26)

P K

¹⁶Data MRA 19 dan MIA 1 dijadikan satu sebab masih menggunakan verba yang sama, yaitu *letakkan*. Objek yang digunakan berbeda, yaitu *mangkuk saji* dan *piring saji*, tetapi penggunaan jenis objek yang berbeda ini tidak berpengaruh terhadap kalimat perintah yang dihasilkan.

8.2 biarkan setengah beku (MRP 34)

P K

8.3 biarkan beku di suhu ruang (MRP 34)

P K

8.4 biarkan agak dingin (MUP 10, MRA 10, MRA 18)

P K

8.5 biarkan sampai berwarna kecokelatan (MRA 3)

P K

8.6 biarkan mengembang (MRA 11, MIA 2)

P K

8.7 biarkan sejenak hingga tidak kaku (MRA 18)

P K

8.8 biarkan agak kering (MRA 18)

P K

8.9 biarkan sampai mendidih (MRA 21, MUA 3, MUA 4)

P K

Ada sebanyak 9 kalimat yang menggunakan verba *biarkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan O, ada pula kalimat yang melesapkan preposisi, yaitu kalimat 8.2, 8.3, dan 8.8 yang melesapkan preposisi *menjadi* serta, yaitu kalimat 8.6 yang melesapkan preposisi *hingga*.

9 tambahkan juga ke dalam bagian dalam ikan (MUA 10)

P K

Ada sebuah kalimat yang menggunakan verba *tambahkan* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Verba tersebut dapat

langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kalimat tersebut predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

10. lakukan sampai adonan habis (MRP 32)

P K

11. tempelkan di sisi cake (MRP 34)

P K

12. sisihkan dalam lemari es (MUP 11)

P K

13. keluarkan dari oven (MRA 2)

P K

14. celupkan ke dalam kocokan telur (MRA 4, MAU 6)

P K

15. semprotkan di atas kentang goreng keju (MRA 4)

P K

16.1 campurkan dengan adonan terigu (MRA 6)

P K

16.2 campurkan dalam adonan di atas (MRA 10)

P K

16.3 campurkan dengan bumbu opor siap saji (MUA 8)

P K

16.4 campurkan dengan susu (MIA 1)

P K

16.5 campurkan dengan mutiara hijau (MIA 1)

P K

17.1 tuangkan di atas cheese (MRA 5)

P K

17.2 tuangkan dalam loyang atau cetakan (MIA 1)

P K

18. gunakan sebagai bumbu pendamping (MUA 4)

P K

Hasil analisis menunjukkan bahwa verba-verba yang menggunakan *V-kan* dan diikuti langsung dengan fungsi K berjumlah 18 buah tipe verba. Verba-verba tersebut adalah *masukkan, diamkan, gulingkan, sajikan, rekatkan, letakkan, gulungkan, biarkan, tambahkan, lakukan, tempelkan, sisihkan, keluarkan, celupkan, semprotkan, campurkan, tuangkan, dan gunakan*. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Ada beberapa kalimat yang predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal. Verba yang paling produktif adalah *sajikan* karena muncul pada setiap kategori resep dan dua sumber data.

Tak jauh berbeda dengan V dasar yang langsung diikuti oleh fungsi K, *V-kan* + K juga diikuti oleh preposisi atau kata depan. Misalnya, *ambil setengah bagian adonan kentang. Ratakan di pinggan tahan panas ukuran 20x20 cm yang dioles margarin* (MUP 1, Kentang Lapis Daging). Kata *ratakan* dalam kalimat *ratakan di pinggan tahan panas ukuran 20x20 cm yang dioles margarin*. Kata depan atau preposisi *di* untuk *di pinggan tahan panas*. Selain itu, verba-verba yang diikuti langsung oleh fungsi K sebenarnya menyertakan O, tetapi O tersebut dilesapkan karena sudah disebutkan pada kalimat-kalimat sebelumnya. Objek akan muncul

dalam kalimat ketika bagian bahan makanan sedang dikerjakan. Akan tetapi, jika sudah dikerjakan, objek akan hilang atau lesap karena dianggap sebagai informasi lama. Dari contoh yang sama (MUP 1) dapat dilihat bahwa saat proses mengambil sedang dilakukan, objeknya disebutkan, yaitu *kentang*. Namun, ketika proses mengambil sudah dilakukan, objeknya tidak disebutkan. Kegiatan yang selanjutnya dilakukan adalah meratakan kentang di atas pinggan tahan panas.

Dapat disimpulkan bahwa jenis V berikutnya yang ditemukan dalam data adalah verba yang mengalami proses morfologis berafiks *-kan*. Verba-verba tersebut kemudian dapat dikelompokkan lagi menjadi verba yang diikuti oleh sebuah fungsi atau tidak diikuti oleh fungsi apa pun. Verba yang diikuti oleh sebuah fungsi dapat diikuti oleh fungsi O atau fungsi K. Selain itu dapat terlihat bahwa dengan sebuah V dasar yang sama dapat ditemukan tiga pola kalimat yang berbeda. Verba tersebut adalah *pipihkan*, *sajikan*, *panaskan*, dan *didihkan*. Keempat verba tersebut ada pada setiap pola kalimat.

3.2.2.4 Verba-*i* yang menempati fungsi P + O

Selain verba-verba mengalami proses morfologis berupa afiksasi *-kan*, dalam data juga ditemukan verba-verba yang mengalami proses morfologis berupa afiksasi *-i*. Akan tetapi, untuk verba-verba yang mengalami proses morfologis berupa afiksasi *-i*, tidak ditemukan data yang tidak diikuti oleh fungsi dibelakangnya. Semua data diikuti oleh fungsi O atau K. Ada 7 buah tipe *V-i* yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi O. Berikut ini adalah *V-i* yang diikuti oleh fungsi O.

1. lapisi daun selada (MRP 20)

P O

Kalimat perintah di atas menggunakan verba *lapisi* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat tersebut mengalami pelepasan objek serta melepaskan preposisi yang menempati fungsi K, yaitu *dengan*.

2.1 taburi sukade dan bumbu spekul sambil diayak (MRP 32)

P O

2.2 taburi bagian atasnya dengan potongan labu (MRA 7)

P O K

2.3 taburi kolak pisang dengan kacang cincang kasar di atasnya (MRA 21)

P O K

Ada sebanyak 3 kalimat yang menggunakan verba *tabur* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O dan K. Fungsi K memperjelas lokasi verba *tabur* tersebut.

3.1 lumuri ikan tongkol dengan jeruk nipis (MUP 3)

P O K

3.2 lumuri ikan patin dengan air asam dan garam (MUP 6)

P O K

3.3 lumuri adonan di atas tepung (MUA 6)

P O K

Ada sebanyak 3 kalimat yang menggunakan verba *lumur* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O dan K. Fungsi K memperjelas lokasi verba *lumur* tersebut. Ada kesalahan yang terjadi pada kalimat 3.3. Kalimat tersebut, secara pragmatis, tidak tepat.

Kesalahan seperti ini dicatat sebagai kesalahan berbahasa yang dilakukan oleh penulis resep tersebut.

4. tuangi air kaldu kepiting (MUP 8)

P O

5.1 olesi bagian atasnya dengan kocokan telur (MRA 1)

P O K

5.2 olesi sisi dalam cake dengan mayonaise (MRA 2)

P O K

5.3 olesi pai dengan kocokan telur (MRA 8)

P O K

5.4 olesi masing-masing sisi belahan terong dengan sedikit minyak (MUA 1)

P O K

Ada sebanyak 4 kalimat yang menggunakan verba *oles* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O dan K. Fungsi K memperjelas lokasi verba *tabur* tersebut.

6. uleni adonan hingga setengah kalis (MRA 11)

P O K

7. alasi adonan plastik (MRA 12)

P O K

Kalimat perintah di atas menggunakan verba *alasi* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat tersebut mengalami pelepasan preposisi yang menempati fungsi K, yaitu *dengan*.

Verba yang menggunakan afiksasi *-i* dan diikuti oleh O berjumlah 7 buah tipe verba. Verba-verba tersebut adalah *lapisi*, *taburi*, *lumuri*, *tuangi*, *olesi*, *uleni*, dan

alasi. Verba-verba ini tidak ada yang produktif sebab tidak ada verba yang terwakili dalam dua kategori resep ataupun terdapat dalam dua sumber data.

Sebagian besar objek-objek yang mengikuti di belakangnya adalah N atau frase nominal yang berupa bahan makanan. Akan tetapi, ada juga yang tidak menyebutkan objeknya secara langsung karena menggunakan kata ganti *-nya* yang mengacu pada kalimat-kalimat sebelumnya. Misalnya, *siapkan 6 buah cetakan puding bervolume 150 ml. Basahi bagian dalamnya dengan air matang* (MRA 20, Puding Almond). Bagian cetakan yang dibasahi di bagian dalam adalah cetakan puding, yang telah disebutkan pada kalimat sebelumnya. Selain itu, ada pula kalimat yang mengalami pelepasan objek serta melepas preposisi yang menempati fungsi K.

3.2.2.5 Verba *-i* yang menempati fungsi P +K

Selain ditemukan V *-i* yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi O, dalam data juga ditemukan V *-i* yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi K. Ada 6 buah tipe V *-i* yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi K Berikut ini adalah V *-i* yang diikuti oleh fungsi K.

1.1 uleni sampai rata (MRP 19)

P K

1.2 uleni sampai elastis (MRP 28)

P K

1.3 uleni rata (MUP 11)

P K

1.4 uleni sambil dibanting-banting (MRP 19)

P K

1.5 uleni lagi hingga kalis (MRA 11)

P K

Ada sebanyak 5 kalimat yang menggunakan verba *uleni* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kalimat 1.5 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal. Kalimat 1.3, selain melesapkan O, juga melesapkan preposisi yang mengisi fungsi K, yaitu *hingga*.

2.1 olesi dengan isi (MRP 34)

P K

2.2 olesi dengan butter (MRA 10)

P K

2.3 olesi dengan mentega (MRA 13)

P K

2.4 olesi dengan kocokan telur (MRA 11)

P K

2.5 olesi dengan telur (MRA 16)

P K

2.6 olesi dengan madu (MRA 17)

P K

2.7 olesi dengan bahan olesan (MUA 7)

P K

2.8 olesi dengan mayonasi (MUA 8)

P K

3.1 taburi dengan keju parut (MRA 1, MRA 2)

P K

3.2 taburi dengan bahan isi (MRA 2)

P K

3.3 taburi dengan putih telur (MRA 6)

P K

3.4 taburi dengan jagung biji/ manis (MRA 10, MRA 22)¹⁷

P K

4.1 hiasi dengan irisan kolang-kaling (MRA 12)

P K

4.2 hiasi dengan bawang goreng (MUA 1)

P K

5. tutupi dengan bagian bunch yang lain (MUA 7, MUA 8)

P K

Kata *tutup* merupakan kata yang belum dapat ditentukan atau tidak jelas kategorinya, sebelum kata tersebut berada dalam suatu konteks kalimat.

Kata ini mempunyai kemungkinan untuk menjadi berkategori verba atau menjadi berkategori nomina. Kata tersebut menjadi berkategori verba karena konteksnya di dalam kalimat. Pada kalimat 5, kata *tutup* berkategori V karena mendapat afiksasi meN-i yang kemudian prefiksnya (awalnya) dihapuskan. Selain melepaskan prefiks, kalimat tersebut juga melepaskan O sehingga kalimat itu dapat langsung diikuti oleh fungsi K.

¹⁷Data-data ini digabung menjadi satu karena menggunakan verba yang sama, yaitu *taburi*. Meskipun jenis jagung yang digunakan sebagai taburan berbeda, kalimat perintah yang dihasilkan tetap sama.

6.1 lumuri dengan kelapa parut (MUA 8)

P K

6.2 lumuri dengan air perasan jeruk nipis (MUA 10)

P K

Verba yang berafiks *-i* yang diikuti oleh fungsi K berjumlah 6 buah tipe verba. Verba-verba tersebut adalah *uleni, olesi, taburi, hiasi, tutupi, dan lumuri*. Sama dengan *V-i + O*, verba-verba ini tidak ada yang produktif sebab tidak ada verba yang terwakili dalam dua kategori resep ataupun terdapat dalam dua sumber data.

Fungsi K dalam verba-verba berafiks *-i* ini diisi oleh preposisi atau kata depan. Misalnya, *rendam roti tawar dengan santan cair. Lumatkan sampai agak kasar. Campurkan dengan bumbu opor siap saji, daging ayam cincang, dan telur. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Aduk rata. Bagi adonan di atas menjadi tiga bagian. Bentuk bulat pipih. Lumuri dengan kelapa parut kering. Biarkan selama 1—2 jam di dalam lemari pendingin* (MUA 8, Burger Opor Ayam). Kata *lumuri* dalam kalimat *lumuri dengan kelapa parut kering* diiukti oleh fungsi keterangan yang berisi frase *dengan kelapa parut kering*.

Tak jauh berbeda dengan *V-kan + O*, hasil analisis menunjukkan bahwa verba-verba ini sebenarnya menyertakan O, tetapi O tersebut dilesapkan karena sudah disebutkan pada kalimat-kalimat sebelumnya. Objek akan muncul dalam kalimat ketika bagian bahan makanan sedang dikerjakan. Akan tetapi, jika sudah dikerjakan, objek akan hilang atau lesap karena dianggap sebagai informasi lama. Dengan menggunakan contoh yang sama (MUA 8, *Burger Opor Ayam*), dapat dilihat bahwa

saat proses *merendam* sedang dilakukan, objeknya disebutkan, yaitu *roti tawar dengan santan cair*. Akan tetapi, ketika proses merendam sudah dilakukan, objeknya, yaitu *roti dengan santan cair*, tidak lagi disebutkan karena sudah disebut pada kalimat-kalimat sebelumnya. Kegiatan yang selanjutnya dilakukan adalah *melumuri roti dengan santan cair* yang sudah tercampur tersebut *dengan kelapa kering*.

3.2.3 Verba bereduplikasi

Proses morfologis lain yang terdapat dalam data selain afiksasi adalah reduplikasi. Reduplikasi yang terjadi adalah reduplikasi dwilingga, yaitu pengulangan kata. Verba-verba yang mengalami proses reduplikasi ini juga dikelompokkan lagi berdasarkan ada atau tidaknya fungsi yang mengikuti verba tersebut. Verba yang bereduplikasi ini dapat dikelompokkan lagi atas verba yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun, diikuti oleh fungsi objek (O), atau diikuti oleh fungsi keterangan (K). Berikut ini adalah verba-verba yang mengalami reduplikasi.

3.2.3.1 Verba (R) yang menempati fungsi P

Verba bereduplikasi yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun adalah:

1. Suwir-suwir. (MRP 20)

P

Kata *suwir* yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks *meN-*kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Hasil analisis menunjukkan bahwa hanya ada satu verba bereduplikasi

yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun, yaitu *suwir-suwir*. Verba ini tidak dapat mewakili produktif tidaknya verba bereduplikasi tersebut. Verba tanpa diikuti oleh fungsi ini sebenarnya mengacu pada kalimat sebelumnya, yaitu *rebus paha ayam dalam 400 ml air sampai matang. Angkat. Suwir-suwir. Ukur air kaldunya*. Sisihkan (MRP 20, *Sandwich Goreng*). Bahan yang disuwir-suwir dalam kalimat tersebut adalah *rebusan ayam* yang telah matang dan diangkat.

3.2.3.2 Verba (R) yang menempati fungsi P + O

Masih pada bagian V yang bereduplikasi, selain tidak diikuti oleh fungsi apa pun, V (R) dapat diikuti oleh fungsi O. Ada sebanyak 4 buah tipe verba (R) yang menempati fungsi P dan diikuti fungsi O. Berikut ini adalah verba-verba bereduplikasi yang diikuti oleh O.

1. tusuk-tusuk cake (MRP 9)

P O

- 2.1 potong-potong rolade saat penyajian (MRA 2)

P O K

- 2.2 potong-potong adonan (MRA 11)

P O

- 2.3 potong-potong agar-agar jagung (MIA 1)

P O

3. tekan-tekan sisi yang terbuka (MRA 19)

P O

4. sayat-sayat kedua sisinya (MUA 10)

P O

Verba berduplikasi yang diikuti oleh fungsi objek berjumlah empat, yaitu *tusuk-tusuk*, *potong-potong*, *tekan-tekan*, dan *sayat-sayat*. Verba-verba ini diikuti oleh N atau frase nominal yang berupa bahan makanan atau acuan dari bahan makanan yang telah disebutkan sebelumnya.

3.2.3.3 Verba (R) yang menempati fungsi P + K

Selain V (R) yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi O, ada pula V (R) yang diikuti oleh fungsi K. Ada sebanyak 4 buah tipe verba (R) yang menempati fungsi P dan diikuti fungsi O. Berikut ini adalah V (R) yang diikuti oleh fungsi K.

1.1 aduk-aduk sampai hangat (MRP 24)

P K

1.2 aduk-aduk perlahan dengan tusuk sate (MRA 5)

P K

1.3 aduk-aduk dengan sendok kayu (MRA 12)

P K

1.4 aduk-aduk lagi (MRA 18, MIA 1)

P K

1.5 aduk-aduk sebentar (MUA 3)

P K

Kalimat perintah yang menggunakan verba *aduk-aduk* yang menempati fungsi P berjumlah 5 kalimat. Kalimat-kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kalimat 1.4 dan 1.5 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

2. tusuk-tusuk dengan garpu (MRP 27)

P K

3.1 potong-potong memanjang (MRA 1)

P K

3.2 potong-potong sesuai selera (MRA 19)

P K

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan verba *potong-potong* yang menempati fungsi P yang diikuti oleh fungsi K. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kalimat 3.1, selain melesapkan O, kalimat tersebut juga melesapkan preposisi yang menempati fungsi K, yaitu *secara*.

4. remas-remas sampai rata (MUA 5)

P K

Verba bereduplikasi yang diikuti oleh fungsi keterangan ini berjumlah empat, yaitu *aduk-aduk*, *tusuk-tusuk*, *potong-potong*, dan *remas-remas*. Verba yang produktif adalah *aduk-aduk* verba-verba tersebut ada pada setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data.

3.2.4 Verba denominal

Selain ditemukan verba-verba yang mengalami proses morfologis, yaitu afiksasi dan reduplikasi, ditemukan pula verba denominal¹⁸. Pola kalimat ini tergolong unik karena pada umumnya fungsi predikat diisi oleh kata atau frase yang berkategori verba. Verba-verba ini diikuti oleh fungsi O atau K, tidak ada verba yang tidak diikuti oleh fungsi. Dari analisis yang dilakukan, terkumpullah sebanyak 17 buah tipe verba denominal.

3.2.4.1 Verba denominal yang menempati fungsi P

Ada sebanyak 2 buah verba denominal yang menempati fungsi P. Berikut ini adalah verba denominal yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun.

1. Pilin. (MRP 15)

P

2. Kepang. (MRP 28)

P

Kata *pin* dan *kepang* dalam kalimat tersebut berkategori N. Kata tersebut berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan. Verba yang mengisi fungsi P tersebut tidak diikuti oleh fungsi yang lainnya sebab verba tersebut mengacu pada kalimat sebelumnya.

¹⁸Dilihat dari bentuknya, di samping bentuk dasar dan turunan verbal murni, terdapat pula verba yang berasal dari kategori lain, salah satunya adalah verba denominal. Verba denominal adalah verba yang berasal dari kategori nomina (Harimurti, 2005:57).

3.2.4.2 Verba denominal yang menempati fungsi P + O

Ada sebanyak 4 buah verba denominal yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi O. Berikut ini adalah verba-verba denominal yang diikuti oleh fungsi O.

1. presto iga dan air (MUP 4)¹⁹
P O
- 2.1 kukus kepiting (MUP 8)²⁰
P O
- 2.2 kukus pempek kapal selam (MRA 19)
P O
3. oven kulit pai hingga setengah matang (MRA 7)
P O K
- 4.1 blender semua bahan jadi satu (MRA 7, MIA 4)²¹
P O
- 4.2 blender jagung manis (MRA 10, MIA 1)
P O
- 4.3 blender nangka dan kuning telur (MRA 12)
P O
- 4.4 blender semangka dengan es batu (MIA 3)
P O
5. pilin bagian sisinya (MRP 18, MUP 10)
P O

¹⁹Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, tidak tercantum kata *presto* sebagai sebuah lemma. *Presto* berasal dari bahasa Italia. Dalam *Kamus Italia-Indonesia* (2005:229), *presto* yang merupakan adverbia berarti 'dengan segera, sedini-dininya, lekas, dengan mudah'. Dalam bahasa Indonesia, *presto* mengacu pada sebuah alat memasak yang membuat bahan makanan keras menjadi lunak dalam waktu yang singkat.

²⁰Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, *kukus* merupakan sebuah nomina yang berarti 'uap (asap air panas) di sekitar dan di atas titik didih air; air dalam bentuk uap' (KBBI, 2003:609).

²¹Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, *blender* merupakan sebuah nomina yang berarti 'alat bertenaga listrik untuk melumatkan buah, makanan, dsb.' (KBBI, 2003:158)

Kata *pilin* dalam kalimat tersebut berkategori N. Kata tersebut berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks *meN-* yang kemudian dilesapkan.

6.1 bungkus pisang raja dan keju *mozzarella* (MRA 3)

P O

6.2 bungkus mentega dengan plastik (MRA 11)

P O

6.3 bungkus pisang dengan *puff pastry* (MRA 16)

P O

6.4 bungkus nasi dengan cumi-cumi (MUA 9)

P O

6.5 bungkus ikan dengan bumbu halus (MUA 10)

P O

Kata *bungkus* merupakan kata penggolong atau *classifier*. Misalnya, dalam kalimat “Saya beli dua bungkus rokok.” kata *bungkus* tersebut merupakan kata penggolong dari jumlah atau kuantitas dari objeknya. Kata *bungkus* dalam kalimat tersebut berkategori N. Kata-kata tersebut berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks *meN-* yang kemudian dilesapkan.

7.1 bentuk adonan bulat pipih (MRA 4)

P O K

7.2 bentuk adonan menjadi bulat (MRA 11)

P O K

Sama halnya dengan kata *bungkus*, kata *bentuk* juga merupakan kata penggolong atau *classifier*. Misalnya, dalam kalimat “Ia memberikan sebungkus cincin.” kata *bentuk* tersebut berkategori N yang merupakan

kata penggolong dari jumlah atau kuantitas dari objeknya. Kata *bentuk* berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dihapuskan. Kalimat 7.1 melepas preposisi *menjadi*.

Hasil analisis menunjukkan bahwa ada 7 buah verba denominal, yaitu *presto, kukus, oven, blender, pilin, bungkus, dan bentuk*. Verba-verba denominal tersebut ada yang terjadi dari proses derivasi zero, yaitu verba *oven, kukus, blender*, tetapi ada pula verba-verba yang terjadi karena proses afiksasi yang kemudian melepas afiksasi tersebut, yaitu *bentuk, bungkus, ikat, dan pilin*. Verba yang paling produktif dari kategori ini adalah *blender* sebab verba-verba tersebut ada pada setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data.

3.2.4.3 Verba denominal yang menempati fungsi P + K

Selain V (N) yang diikuti oleh fungsi O, ada pula V (N) yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi K. Ada sebanyak 8 buah tipe verba denominal yang menempati fungsi P dan diikuti oleh fungsi K. Berikut ini adalah V (N) yang diikuti oleh fungsi K.

1.1 oven 18 menit (MRP 1)

P K

1.2 oven 25 menit (MRP 2, MRP 9)

P K

1.3 oven 35 menit (MRP 3)

P K

1.4 oven 20 menit (MRP 4, MRP 8, MRP 10, MRP 11, MRP 23, MRP 29,

P K

MRP 34)

1.5 oven 15 menit (MRP 5, MRP 6, MRP 24, MRP 27)

P K

1.6 oven 45 menit (MRP 7, MUP 1)

P K

1.7 oven 30 menit (MRP 18)

P K

1.8 oven 12 menit (MRP 28)

P K

1.9 oven 25 menit (MRP 30)

P K

1.10 oven lagi 25 menit (MRP 6)

P K

1.11 oven lagi 20 menit (MRP 27)

P K

1.12 oven lagi sampai matang (MRA 7)

P K

1.13 oven sampai berwarna kecoklatan (MRA 2)

P K

1.14 oven dalam suhu 170°C (MRA 1, MRA 5)

P K

1.15 oven dengan suhu 175°C (MRA 16)

P K

1.16 oven dengan suhu 180°C (MRA 8, MRA 10)

P K

1.17 oven dalam suhu 200°C (MRA 11)

P K

1.18 oven hingga matang (MRA 9)

P K

1.19 oven selama 20 menit (MRA 13)

P K

2.1 kukus 60 menit (MRP 21)

P K

2.2 kukus 20 menit (MRP 32)

P K

3.1 blender halus bumbu (MRP 31)

P K

3.2 blender lembut (MIP 1)

P K

3.3 blender sampai halus (MRA 10)

P K

4.1 bentuk pipih (MRP 17)

P K

4.2 bentuk bulat (MUP 10, MRP 19)

P K

4.3 bentuk bulat-bulat (MRA 12)

P K

4.4 bentuk oval (MUP 11)

P K

4.5 bentuk persegi (MRA 13)

P K

4.6 bentuk bulat pipih (MUA 5, MUA 6, MUA 7, MUA 8)

P K

Ada sebanyak 6 kalimat perintah yang menggunakan kata *bentuk* yang menempati fungsi P serta diikuti langsung oleh fungsi K. Kata *bentuk* merupakan kata penggolong atau *classifier*. Kata *bentuk* berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan objek, kalimat-kalimat tersebut juga melesapkan preposisi, yaitu *menjadi*.

5. bungkus dengan roti (MUA 6)

P K

Kata *bungkus* merupakan kata penggolong atau *classifier*. Kata *bungkus* dalam kalimat tersebut berkategori N. Kata tersebut berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan. Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

6. ikat rapat masing-masing ujungnya (MUA 9)

P K

Kata *ikat* dalam kalimat tersebut berkategori N. Kata tersebut berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan. Verba tersebut dapat

langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

7. pilin panjang (MRP 12)

P K

Sama halnya dengan kata *ikat*, kata *pilin* dalam kalimat tersebut berkategori N. Kata tersebut berubah kelas kata atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata-kata tersebut mendapat afiks meN- yang kemudian dilesapkan. Verba tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K sebab objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan O, kalimat tersebut juga melesapkan preposisi, yaitu *menjadi*.

8. sendokkan di atas loyang (MRP 30)

P K

Kata *sendok* pada awalnya berkategori N, kemudian kata tersebut berpindah kategori atau berubah kelas katanya atau berpindah kategorinya menjadi V karena kata tersebut mendapat afiks meN-kan yang kemudian prefiksnya (awalannya) dilesapkan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa hanya ada tiga 8 buah pola kalimat yang berkategori nomina, yaitu *oven*, *kukus*, *blender*, *bentuk*, *bungkus*, *ikat*, *pilin*, dan *sendok*. Verba-verba denominal tersebut ada yang terjadi dari proses derivasi zero, yaitu verba *oven*, *kukus*, *blender*, tetapi ada pula verba-verba yang terjadi karena

proses afiksasi yang kemudian melepaskan afiksasi tersebut, yaitu, *bentuk*, *bungkus*, *ikat*, *pilin*, dan *sendok*. Verba yang dapat dikatakan sebagai V (N) yang produktif adalah *oven* sebab verba tersebut ada pada setiap kategori resep dan ada di kedua sumber data.

3.2.5 Verba Deajektival

Selain verba denominal, dalam data juga ditemukan kategori verba turunan yang lain, yaitu verba deajektival. Verba deajektival merupakan verba yang berasal dari kategori ajektiva. Pola kalimat dengan verba deajektival yang menempati fungsi P ini tergolong unik karena pada umumnya fungsi predikat diisi oleh kata atau frase yang berkategori verba. Verba-verba ini ada yang tidak diikuti oleh fungsi apa pun, ada yang diikuti oleh fungsi O, dan ada yang diikuti oleh fungsi K. Dari analisis yang dilakukan, terkumpul sebanyak 17 buah tipe verba denominal.

3.2.5.1 Verba Deajektival yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun

Ada sebanyak 11 buah verba deajektival yang menempati fungsi P. Berikut ini adalah verba deajektival yang menempati fungsi P tanpa diikuti oleh fungsi apa pun.

1. Haluskan. (MUP 9)

P

Kata *halus*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks *meN-*kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

2. Bekukan. (MRP 26)

P

Kata *beku*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

3. Padatkan. (MRP 1, MRP 4, MRP 26, MRP 34, MRA 2)

P

Kata *padat*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

4. Dinginkan. (MRP 5, MRP 7, MRP 8, MRP 12, MRP 15, MRP 21, MRP 27,

P

MRP 31, MRP 32, MRA 6, MRA 10, MRA 18, MUA 7)

Kata *dingin*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

5. Tiriskan. (MRP 14, MRP 31, MUP 5, MRA 18, MRA 19)

P

Kata *tiris*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

6.1 Pipihkan. (MRP 19, MUP 11, MRA 11, MRA 12)

P

6.2 Pipihkan lagi. (MRA 11)

P

6.3 Pipihkan kembali. (MRA 11)

P

Kata *pipih*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan. Kalimat 6.2 dan 6.3 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

7. Ratakan. (MRP 24, MUP 1)

P

Kata *rata*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

8. Gumpalkan. (MRP 27)

P

Kata *gumpal*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

9. Bulatkan. (MUP 10)

P

Kata *bulat*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

10. Panaskan. (MIA 1)

P

Kata *panas*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

11. Didihkan. (MUP 8)

P

Kata *didih*, yang berkategori nomina, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dihapuskan.

3.2.5.1 Verba Deajektival yang menempati fungsi P + O

Ada sebanyak 9 buah verba deajektival yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Berikut ini adalah verba deajektival yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O.

1.1 panaskan margarin (MRP 3)

P O

1.2 panaskan krim kental (MRP 8, MRP 26)

P O

1.3 panaskan susu cair (MRP 24)

P O

1.4 panaskan pan (MRA 3)

P O

1.5 panaskan minyak (MRA 4, MRA 6, MUA 4, MUA 11)

P O

1.6 panaskan sisa minyak (MUA 4)

P O

1.7 panaskan butter (MRA 10)

P O

1.8 panaskan cumi-cumi kaleng (MUA 9)

P O

1.9 panaskan santan encer (MRA 22)

P O

Ada sebanyak 9 kalimat yang menggunakan kata *panas* yang menempati fungsi P. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal. Kata *panas*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks *meN-*kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan.

2. gosongkan gula pasir (MRP 9)

P O

Kata *gosong*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks *meN-*kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan. Kalimat di atas diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal.

3.1 didihkan air, air kapur sirih, dan garam (MRP 16)

P O

3.2 didihkan air kaldu udang (MUP 9)

P O

3.3 didihkan air bersama 2 batang kayu manis (MRA 8)

P O

Ada sebanyak 3 kalimat yang menggunakan kata *didih* yang menempati fungsi P. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal. Kata *didih*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan.

4.1 kecilkan ukuran gilingan (MRP 22)

P O

4.2 kecilkan apinya (MUA 3, MUA 4)

P O

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan kata *kecil* yang menempati fungsi P. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal. Kata *kecil*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan.

5.1 pipihkan bahan B (MUP 10)

P O

5.2 pipihkan adonan (MRA 7, MRA 8, MRA 9, MRA 11)

P O

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan kata *pipih* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kata *pipih*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan.

6. bersihkan sisik ikan (MUA 10)

P O

Kata *bersih*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan. Kalimat di atas diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal.

7.1 lumatkan tempe kukus (MUA 5)

P O

7.2 lumatkan semua bahan (MUA 5)

P O

7.3 lumatkan tahu putih (MUA 7)

P O

Ada sebanyak 3 kalimat yang menggunakan kata *lumat* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal. Kata *lumat*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dihapuskan.

8.1 haluskan ikan (MRA 19)

P O

8.2 haluskan semua bumbu halus (MUA 10, MUA 3)

P O

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan kata *halus* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi O. Kalimat-kalimat tersebut diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal. Kata *halus*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba

karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan.

9. basahi bagian dalamnya dengan air matang (MRA 20)

Kata *basah*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-i yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Kalimat di atas diikuti oleh fungsi O yang diisi dengan nomina atau frase nominal serta diikuti oleh fungsi K.

3.2.5.1 Verba Deajektival yang menempati fungsi P + K

Ada sebanyak 9 buah verba deajektival yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Berikut ini adalah verba deajektival yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K.

- 1.1 dinginkan dalam lemari es/ kulkas (MRP 1, MRP 33, MRA 6)²²

P K

- 1.2 dinginkan sampai mengeras (MIA 1)

P K

Kata *dingin*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan verba *aduk* yang menempati fungsi P serta diikuti langsung oleh fungsi K. Verba-verba tersebut dapat langsung diikuti

²²Data-data tersebut dijadikan satu sebab hanya menggunakan istilah yang berbeda, yaitu *lemari es* dan *kulkas* untuk menyebutkan *lemari pendingin* yang digunakan sebagai tempat penyimpanan makanan.

oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

2. bekukan dalam freezer (MRP 34, MIP 1)

P K

Kata *beku*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

3. kentalkan dengan (larutan) maizena (MUP 8, MRA 8, MRA 12)²³

P K

Kata *beku*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

4.1 lumatkan sampai halus (MRA 6)

P K

4.2 lumatkan sampai agak kasar (MUA 8)

P K

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan kata *lumat* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Kalimat tersebut dapat langsung

²³Data-data tersebut digabungkan karena masih menggunakan verba yang sama, yaitu *kentalkan*, meskipun jenis objek yang digunakan berbeda, yaitu *tepung maizena* dan *larutan tepung maizena*. Penggunaan jenis objek yang berbeda ini tidak berpengaruh terhadap kalimat perintah yang dihasilkan.

diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kata *lumat*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan.

5.1 didihkan selama kurang lebih 1—2 menit (MRA 18)

P K

5.2 didihkan kembali (MRA 19)

P K

Ada sebanyak 2 kalimat yang menggunakan kata *didih* yang menempati fungsi P serta diikuti oleh fungsi K. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Kata *didih*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Kalimat 5.2 predikatnya tidak diisi oleh verba, tetapi diisi oleh frase verbal. Jadi, selain diisi oleh suatu verba, predikat juga dapat diisi oleh frase verbal.

6. panaskan dalam panci (MRA 22)

P K

Kata *panas*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalnya (prefiksnya) dilesapkan. Kalimat tersebut dapat langsung

diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

7.1 ratakan dengan kape (MRP 34)

P K

7.2 ratakan di pinggan tahan panas (MUP 1)

P K

7.3 ratakan perlahan dengan menggunakan kape (MRP 34)

P K

Ada sebanyak 3 kalimat yang menggunakan verba *ratakan* yang menempati fungsi P. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan. Selain melesapkan O, ada pula kalimat yang melesapkan preposisi, yaitu kalimat 7.3 yang melesapkan preposisi *dengan*. Kata *rata*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-kan yang kemudian awalannya (prefiksnya) dilesapkan.

10. bumbui dengan garam dan merica (MUA 2, MUA 3, MUA 6, MUA 7,

P K

MUA 8)

Kata *bumbu*, yang berkategori ajektiva, berpindah kategori menjadi berkategori verba karena mendapat afiks meN-i yang kemudian awalannya (prefiksnya) dilesapkan. Kalimat tersebut dapat langsung diikuti oleh fungsi K karena objeknya sudah disebutkan pada kalimat sebelumnya, tetapi objek tersebut dilesapkan.

3.3 Simpulan

Dari analisis terhadap verba-verba di atas dapat disimpulkan bahwa kalimat perintah yang terdapat pada resep masakan menggunakan verba dasar, verba berafiks *-kan* dan berafiks *-i*, verba bereduplikasi, verba denominal, dan verba deajektival. Baik verba denominal maupun verba deajektival ini terjadi melalui proses morfologis, yaitu derivasi zero dan afiksisasi yang kemudian melepas afiks tersebut..

Dapat disimpulkan bahwa pola kalimat perintah yang terdapat pada resep masakan adalah kalimat berverba dasar, kalimat berverba dasar yang diikuti dengan objek, kalimat berverba dasar yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba *-kan*, kalimat berverba *-kan* yang diikuti dengan objek, kalimat berverba *-kan* yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba *-i* yang diikuti dengan objek, kalimat berverba *-i* yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba reduplikasi, kalimat berverba reduplikasi yang diikuti dengan objek, kalimat berverba reduplikasi yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba denominal, kalimat berverba denominal yang diikuti dengan objek, kalimat berverba denominal yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba deajektival, kalimat berverba deajektival yang diikuti dengan fungsi objek, dan kalimat berverba deajektival yang diikuti dengan fungsi keterangan.

Selain itu, dapat disimpulkan juga bahwa kosakata yang muncul pada keseluruhan tipe verba adalah kosakata yang khusus, yaitu kosakata yang khas dalam kegiatan memasak. Predikat yang muncul tidak hanya berupa verba, tetapi juga berupa frase verbal. Objek yang muncul dalam kalimat perintah yang terdapat pada resep masakan dapat diisi dengan nomina maupun frase nominal.



BAB 4

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Sehubungan dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah dijelaskan pada bab 1, ada beberapa kesimpulan yang didapat berdasarkan analisis yang telah dilakukan. Dari kedua sumber data, terkumpul sebanyak 80 resep. Dari majalah *Sedap* terkumpul 34 resep makanan ringan, 11 resep makanan utama, dan 1 resep minuman. Dari majalah *Selera*, terkumpul 22 resep makanan ringan, 11 resep makanan utama, dan 4 resep minuman. Dari pencatatan seluruh verba yang ada dalam data, terdapat sebanyak 179 buah tipe verba.

Dari analisis terhadap verba-verba di atas, secara morfologis, dapat diuraikan bahwa ada beberapa tipe verba dalam kalimat perintah yang terdapat pada resep masakan. Tipe verba dalam kalimat perintah yang pertama adalah kalimat yang menggunakan verba dasar, contohnya adalah *kocok putih telur, garam, dan cream of*

tartar sampai setengah mengembang (MRP 1, *Almond Cheese Roll Cake*). Tipe kalimat perintah yang kedua adalah kalimat yang menggunakan verba berafiks *-kan* dan berafiks *-i*, contohnya adalah *masukkan bayam, bawang prei, dan seledri* (MUA 11, *Nasi Goreng Mawut ala Heinz*) atau *tuangi air kaldu kepiting* (MUA 8, *Burger Opor Ayam*). Tipe kalimat perintah yang berikutnya adalah kalimat yang menggunakan verba bereduplikasi, contohnya adalah *remas-remas sampai rata* (MUA 5, *Burger Tempe*). Tipe kalimat keempat adalah kalimat yang menggunakan verba denominal, contohnya adalah *blender semangka dengan es batu* (MIA 1, *Es Jagung Fantasi*). Verba denominal ini terjadi melalui proses morfologis, yaitu derivasi zero serta afiksasi dengan pelesapan prefiks. Verba-verba denominal tersebut adalah *presto, kukus, oven, blender, bentuk, bungkus, ikat, dan pilin*. Verba-verba yang mengisi fungsi predikat ini dapat diikuti oleh fungsi objek maupun keterangan. Tipe kalimat perintah yang terakhir atau yang kelima adalah kalimat perintah dengan verba deajektival. Verba deajektival ini terjadi melalui proses morfologis, yaitu afiksasi dengan pelesapan prefiks. Adanya verba denominal serta verba deajektival yang mengisi fungsi predikat dalam resep merupakan temuan yang menarik sebab temuan yang seperti ini belum pernah dibahas oleh ahli tata bahasa mana pun.

Secara sintaksis, dapat disimpulkan bahwa pola kalimat perintah yang terdapat pada resep masakan adalah kalimat berverba dasar, kalimat berverba dasar yang diikuti dengan objek, kalimat berverba dasar yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba-*kan*, kalimat berverba-*kan* yang diikuti dengan objek, kalimat berverba-*kan* yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba-*i* yang diikuti

dengan objek, kalimat berverba-*i* yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba reduplikasi, kalimat berverba reduplikasi yang diikuti dengan objek, kalimat berverba reduplikasi yang diikuti dengan keterangan, kalimat berverba denominal yang diikuti dengan objek, dan kalimat berverba denominal yang diikuti dengan keterangan. Pola-pola kalimat seperti ini juga merupakan temuan yang menarik sebab temuan ini belum pernah dibahas oleh ahli tata bahasa mana pun.

Kalimat perintah yang terdapat pada data predikatnya menggunakan kata kerja dasar, menggunakan kata kerja yang berafiks *-kan* dan afiks *-i*, menggunakan verba bereduplikasi, atau menggunakan verba berkategori nomina. Kalimat-kalimat tersebut melesapkan subjek. Kalimat-kalimat tersebut dapat diikuti oleh sebuah fungsi atau tidak diikuti oleh fungsi apa pun. Kalimat yang diikuti oleh sebuah fungsi dapat diikuti oleh fungsi O atau fungsi K.

4.2 Saran

Penelitian ini diharapkan dapat menarik perhatian peneliti lain untuk melakukan penelitian dengan resep sebagai sumber data. Dari resep masakan, masih banyak aspek yang dapat diteliti seperti pemendekan kata yang terjadi. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menarik peneliti lain untuk melakukan penelitian dengan sudut pandang yang sama, tetapi dalam ranah yang berbeda. Penelitian ini juga diharapkan menjadi pedoman bagi penulisan buku resep yang dapat membantu penulis buku resep masakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan, dkk.. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia: Edisi Ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Alwi, Hasan. 2002. “Seputar Kalimat Imperatif dalam Bahasa Indonesia” dalam Hasan Alwi dan Dendy Sugono. *Telaah Bahasa dan Sastra*. Jakarta: Pusat Bahasa dan Yayasan Obor Indonesia.
- Arliana. 2005. “Hubungan Ko-referensial dalam Teks Resep Masakan: Telaah Wacana”. Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia.
- Basuki, Teguh. 1980. “Perwujudan Kebahasaan Fungsi Konatif dalam Teks Resep Makanan, Aturan Pakai dan Larangan dalam Bahasa Perancis dan Bahasa Indonesia.” Jakarta: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Chaer, Abdul. 2006. *Tata Bahasa Praktis Bahasa Indonesia: Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Dianawaty. 1983. “Bentuk-bentuk Perintah dalam Bahasa Perancis.” Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Harimurti Kridalaksana dan Tim Peneliti Linguistik Fakultas Sastra Universitas Indonesia. 1999. “Tata Wacana Deskriptif Bahasa Indonesia.” Depok: Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Harimurti Kridalaksana. 1978. “Keutuhan Wacana” dalam *Bahasa dan Sastra*. Vol. IV No. 1. hlm. 36—44.
- _____. 1992. “Sintaksis Fungsional: Sebuah Sintesis” dalam *Lembaran Sastra UI No. 17: Seri Penerbitan Ilmiah*. Depok: Fakultas Sastra Universitas Indonesia.

- _____. 2001. *Kamus Linguistik: Edisi Ketiga*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2002. *Struktur, Kategori, dan Fungsi dalam Teori Sintaksis*. Jakarta: Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.
- _____. 2005. *Kelas Kata dalam Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2007. *Pembentukan Kata Dalam Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Keraf, Gorys. 1991. *Tata Bahasa Rujukan dalam Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Koki*. Edisi 105. 15—28 September 2007. Jakarta: PT Dharma Nyata Press.
- Komariah, Ratu. 1987. "Tata Nama Memasak Dipandang dari Sudut Hiponimi". Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Kushartanti. 1993. "Pertanyaan dan Perintah: Sebuah Studi Kasus Mengenai Bentuk-bentuk Percakapan dan Kedwibahasaan Seorang Anak Usia Prasekolah yang Berdwibahasa." Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Perbatasari, Rufaina. 1988. "Suatu Tinjauan Fungsional Atas Kalimat yang Mengandung Perintah dalam Drama Pygmalion." Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Prathiwi, Dianti. 1995. "Kohesi Gramatikal dalam Teks Resep Makanan Berbahasa Perancis." Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.
- Purnamasari, Yuni. 1997. "Bentuk dan Strategi Kesopanan Kalimat Perintah Bahasa Jawa: Analisis Pragmatik." Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.

Rivai, S. Faizah Soenoto. 2005. *Kamus Italia-Indonesia: Edisi Revisi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Saji. Edisi 107/ Tahun V. 19 September 2007—2 Oktober 2007. Jakarta: PT Media Boga Utama.

Sari, Kingkin Ismaya. 1995. “Penggunaan Bentuk Kalimat Perintah dalam Teks Iklan dan Teks Edaran.” Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.

Silviyani F., Arie. 1999. “Perwujudan Struktur Kebahasaan Fungsi Apelatif dalam Resep Masakan Berbahasa Jerman.” Depok: Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Indonesia.

Tim Penyusun Kamus Pusat Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

http://id.wikipedia.org/wiki/Resep_masakan/24-09-2007/08.52

Sumber Data

Sedap. Edisi 7/ VIII/ 2007. Jakarta: PT Gramedia.

Selera. Edisi Juli 2007. Jakarta: PT Temprina Media Grafika.

INDEKS HALAMAN LAMPIRAN

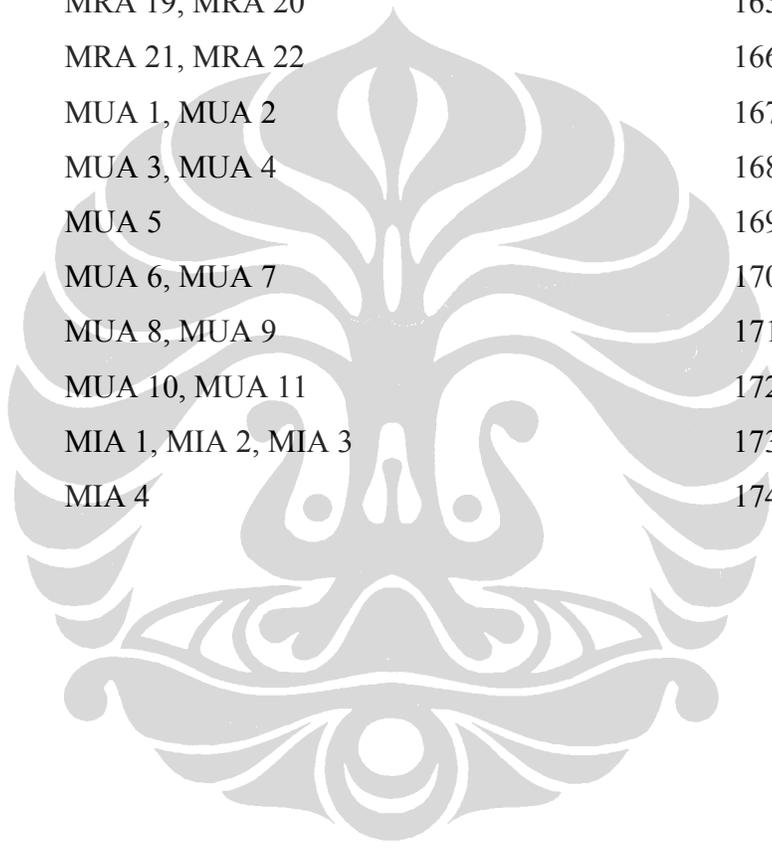
Lampiran dari majalah Sedap

MRP 1, MRP 2	134
MRP 3, MRP 4	135
MRP 5, MRP 6	136
MRP 7, MRP 8	137
MRP 9, MRP 10	138
MRP 11, MRP 12	139
MRP 13, MRP 14, MRP 15	140
MRP 16, MRP 17, MRP 18	141
MRP 19, MRP 20	142
MRP 21, MRP 22	143
MRP 23, MRP 24	144
MRP 25, MRP 26, MRP 27	145
MRP 28, MRP 29	146
MRP 30, MRP 31	147
MRP 32, MRP 33, MRP 34	148
MUP 1	149
MUP 2, MUP 3	150
MUP 4	151
MUP 5, MUP 6, MUP 7	152
MUP 8, MUP 9	153
MUP 10	154
MUP 11	155
MIP1	156

Lampiran dari majalah Selera

MRA 1, MRA 2	157
MRA 3, MRA 4, MRA 5	158

MRA 6, MRA 7	159
MRA 8, MRA 9	160
MRA 10, MRA 11	161
MRA 12	162
MRA 13, MRA 14, MRA 15, MRA 16	163
MRA 17, MRA 18	164
MRA 19, MRA 20	165
MRA 21, MRA 22	166
MUA 1, MUA 2	167
MUA 3, MUA 4	168
MUA 5	169
MUA 6, MUA 7	170
MUA 8, MUA 9	171
MUA 10, MUA 11	172
MIA 1, MIA 2, MIA 3	173
MIA 4	174



LAMPIRAN

Lampiran dari majalah *Sedap*

Makanan Ringan

MRP 1

Almond Cheese Roll Cake

Bahan cake:

- 6 kuning telur
- 35 gram gula pasir halus
- 250 gram tepung maizena
- 10 gram susu bubuk
- 6 putih telur
- ¼ sendok teh garam
- ½ sendok teh cream of tartar
- 75 gram gula pasir halus
- 15 gram tepung terigu protein rendah

Bahan isi:

- 100 gram cream cheese
- 50 gram mentega tawar
- 50 gram milk cooking chocolate, lelehkan
- 1/8 sendok teh esens almond

Cara membuat:

1. Cake, kocok kuning telur dan gula pasir halus sampai mengembang. Tambahkan tepung maizena dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
2. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Tuang sedikit ke campuran kuning telur sambil diaduk perlahan. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk perlahan.
4. Masukkan sisa kocokan putih telur sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
5. Tuang di loyang 28x28x4 cm yang dialas kertas roti tanpa dioles. Oven 18 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.
6. Isi, kocok cream cheese dan mentega tawar sampai lembut. Masukkan milk cooking chocolate leleh. Kocok rata. Tambahkan esens almond. Aduk rata.
7. Ambil cake. Oles filling. Gulung dan padatkan. Dinginkan dalam lemari es.

MRP 2

Choco Coconut Milk Cake

Bahan cake:

- 200 gram margarin

250 gram gula pasir halus
4 butir telur
75 gram coklat bubuk
200 ml santan kental instant
150 ml air es
275 gram tepung maizena
1 ½ sendok teh baking powder
100 gram chocolate chips

Bahan isi:

50 gram mentega tawar
100 gram selai cokelat

Cara membuat:

1. Larutkan cokelat bubuk, santan, dan air es sampai rata. Saring. Sisihkan.
2. Cake, kocok margarin dan gula pasir halus sampai lembut.
3. Tambahkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.
4. Masukkan larutan cokelat bubuk bergantian dengan sisi tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder sambil diayak dan dikocok rata.
5. Tuang di dua buah loyang 20x20x4 cm yang dioles margarine dan dialas kertas roti.
6. Oven 25 menit dengan suhu 180 derajat Celcius.
7. Isi, kocok mentega tawar dan selai cokelat sampai lembut.
8. Ambil selembar cake. Oles isi. Tutup dengan cake lain.

MRP 3

Blondie Peanut Cake

Bahan:

75 gram margarin
150 gram milk cooking chocolate, potong-potong
100 gram selai kacang chunky
4 kuning telur
25 gram tepung gula pasir
25 ml susu cair
50 gram tepung terigu protein sedang
20 gram tepung maizena
1 sendok teh baking powder
4 putih telur
75 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan margarin. Tambahkan potongan milk cooking chocolate. Aduk sampai cokelat larut. Tambahkan selai kacang chunky. Aduk rata.

2. Tuang ke baskom. Tambahkan kuning telur, gula pasir, dan susu cair. Kocok dengan kecepatan sedang sampai kental.
3. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
5. Tuang ke campuran cokelat sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
6. Tuang di loyang 20x20x4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Oven 35 menit dengan suhu 180 derajat Celcius.

MRP 4

Green Tea Peach Roll Cake

Bahan cake:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur
- 120 gram gula pasir
- 60 gram tepung terigu protein sedang
- 15 gram green tea bubuk
- 19 gram susu bubuk
- 10 gram tepung maizena
- 75 gram margarin, lelehkan
- 1/8 sendok teh pewarna hijau tua
- 1 sendok makan susu cair

Bahan isi:

- 75 gram mentega tawar
- 75 gram white cooking chocolate, lelehkan
- 75 gram peach kaleng, potong-potong

Cara membuat:

1. Cake, letakkan wadah berisi telur dan gula pasir di atas panci berisi air panas. Kocok telur sambil diuapi sampai mengembang. Angkat.
2. Tambahkan tepung terigu, green tea bubuk, susu bubuk, dan tepung maizena sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan margarin leleh, pewarna hijau tua, dan susu cair sambil diaduk perlahan.
4. Tuang di loyang 26x26x3 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.
5. Isi, kocok mentega tawar sampai lembut. Tambahkan white cooking chocolate leleh. Kocok rata. Oles di cake. Tata peach. Gulung dan padatkan.

MRP 5

Custard Layer Cake

Bahan cake:

- 15 kuning telur

120 gram gula tepung
50 gram tepung terigu protein sedang
30 gram tepung custard
150 gram margarin, kocok sampai putih

Bahan isi:

250 ml susu cair
40 gram tepung maizena
50 gram gula pasir
15 gram cokelat bubuk
50 gram dark cooking chocolate, poyong-potong
1 kuning telur
1 sendok makan mentega tawar

Cara membuat:

1. Cake, kocok kuning telur dan gula sampai mengembang.
2. Tambahkan tepung terigu dan tepung custard sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuang sedikit-sedikit dalam kocokan margarin sambil diayak dan diaduk rata.
4. Tuang di dua buah loyang diameter 22 cm, tinggi 3 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Oven 15 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.
5. Angkat. Dinginkan. Letakkan 1 lembar cake di loyang diameter 20 cm, tinggi 7 cm yang dialas kertas roti.
6. Isi, larutkan tepung maizena dengan 50 ml susu cair (dari 250 ml susu cair).
7. Rebus susu cair, gula pasir, dan cokelat bubuk sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masak sambil diaduk sampai meletup-letup.
8. Tambahkan potongan dark cooking chocolate. Aduk sampai cokelat larut. Matikan api. Masukkan kuning telur. Aduk rata. Masak lagi sambil diaduk sampai meletup-letup. Angkat.
9. Tambahkan mentega tawar. Aduk rata. Tuang di atas cake. Tutup dengan sisa cake. Dinginkan. Hias.

MRP 6

Cashew Nut Coffee Cake

Bahan cake:

150 gram margarin
100 gram gula pasir halus
75 gram minyak goreng
1 sendok makan kopi instan
¼ sendok teh esens kopi
6 kuning telur
130 gram tepung terigu protein sedang
30 gram susu bubuk
75 gram kacang mede bubuk
1 sendok teh baking powder

5 putih telur
¼ sendok teh garam
50 gram gula pasir

Bahan topping:

100 gram mentega tawar
100 gram susu kental manis putih
1 sendok makan air kopi (dari 1 sendok makan kopi instan dan 1 sendok makan air, dinginkan)

Kacang mede, sangrai

Cara membuat:

1. Cake, kocok margarin dan gula pasir halus sampai putih. Tambahkan minyak goreng sedikit-sedikit sambil dikocok rata.
2. Masukkan kopi instan dan esens kopi. Aduk rata. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
3. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, kacang mede bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
5. Tuang sedikit-sedikit ke adonan sambil diaduk perlahan.
6. Tuang di loyang bulat diameter 24 cm, tinggi 4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.
7. Oven 15 menit dengan suhu 190 derajat Celcius. Oven lagi 25 menit sampai matang.
8. Topping, kocok mentega tawar dan susu manis putih sampai lembut. Tambahkan air kopi. Kocok rata. Oles ke atas cake. Hias dengan kacang mede.

MRP 7

Bluberry Choco Rich Cake

Bahan:

200 gram mentega asin
175 gram gula pasir halus
4 butir telur
200 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk
2 sendok teh baking powder
50 gram coklat bubuk, larutkan dengan 75 ml air panas
75 gram selai bluberi

Cara membuat:

1. Kocok mentega asin dan gula pasir halus sampai lembut.
2. Tambahkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.

3. Masukkan sisa tepung, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan dikocok bergantian dengan larutan coklat bubuk.
4. Tambahkan selai bluberi. Kocok rata.
5. Tuang di loyang diameter 22 cm, tinggi 4 cm yang dioles margarin dan kertas roti. Oven 45 menit dengan suhu 180 derajat Celcius.
6. Angkat. Dinginkan. Hias atasnya dengan butter cream dan selai bluberi.

MRP 8

Pinacolada Cake

Bahan:

- 8 butir telur
- 160 gram gula pasir
- 120 gram tepung terigu protein rendah
- 20 gram tepung maizena
- 50 gram krim kental
- 80 gram margarin
- 80 gram santan kental instan
- 1 kuning telur
- 25 gram gula pasir
- 3 lembar gelatin, rendam, tim sampai larut
- 100 gram nanas, blender
- 4 tetes pewarna kuning tua
- 200 gram krim kental manis, kocok sampai mengembang, simpan dalam lemari es.

Cara membuat:

1. Panaskan krim kental dan margarin. Aduk rata. Sisihkan.
2. Cake, letakkan wadah berisi telur dan gula pasir di atas panci berisi air panas. Kocok telur dan gula sambil diuapi sampai mengembang. Angkat
3. Tambahkan tepung terigu dan tepung maizena sambil diayak dan diaduk rata.
4. Masukkan campuran krim kental sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
5. Tuang di dua buah loyang 24 x 24 x 4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.
6. Isi, letakkan wadah berisi campuran santan, kuning telur, dan gula pasir di dalam panci berisi air panas. Kocok sampai kental sambil direndam air panas. Tambahkan gelatin. Kocok rata.
7. Masukkan nanas dan pewarna kuning tua. Aduk rata.
8. Tuang sedikit-sedikit kecocokan krim sambil diaduk rata.
9. Ambil selembar cake. Oles dengan isi. Tutup dengan cake yang lain. Dinginkan.

MRP 9

Caran El Rhum Cake

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 gram gula pasir halus

4 butir telur
150 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk
15 gram tepung maizena
½ sendok teh kayumanis bubuk
1 sendok teh baking powder
50 ml rhum
100 gram gula pasir
200 ml air
50 gram gula pasir
3 sendok makan rhum

Cara membuat:

1. Sirup, gosongkan gula pasir. Tuang sedikit-sedikit sambil diaduk sampai gula larut. Tambahkan gula pasir. Rebus sampai mendidih. Angkat dan biarkan hangat. Tambahkan rhum. Aduk rata.
2. Cake, kocok margarin dan gula pasir halus sampai lembut. Tambahkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.
3. Masukkan sisa tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena, kayu manis bubuk dan baking powder bergantian dengan rhum sambil diayak dan dikocok rata.
4. Tuang di loyang tulban diameter 22 cm yang dioles margarin. Oven 25 menit dengan suhu 180 derajat Celcius. Angkat.
5. Panas-panas, tusuk-tusuk cake dengan tusuk sate. Tuang sirup dan biarkan meresap.

MRP 10

Cake Keju Ketan Hitam

Bahan:

5 kuning telur
20 gram gula pasir
70 ml susu cair
75 gram margarin
50 gram tepung terigu protein rendah
100 gram tepung ketan hitam
7 putih telur
½ sendok teh garam
½ sendok teh cream of tar-tar
100 gram gula pasir
Butter cream untuk olesan
Keju cheddar parut untuk taburan

Cara membuat:

1. Kocok kuning telur dan gula pasir halus sampai kental. Tambahkan susu cair dan margarin leleh. Kocok rata

2. Tuang ke campuran tepung terigu, tepung ketan hitam, baking powder yang sudah diayak sambil diaduk rata. Sisihkan.
3. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Tuang sedikit-sedikit ke campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.
5. Tuang di loyang bulat diameter 7 cm tinggi 3 cm yang dioles margarin dan ditabur tepung terigu.
6. Oven 20 menit dengan suhu 180 derajat Celcius.
7. Oles atasnya dengan butter cream dan tabur keju cheddar parut.

MRP 11

Cake Moka Kenari

Bahan:

- 4 putih telur
- ¼ sendok teh garam
- ½ sendok teh cream of tartar
- 80 gram gula pasir
- 6 kuning telur
- 50 gram tepung terigu protein rendah
- 10 gram susu bubuk
- ½ sendok teh bumbu spekuk
- 50g margarin, lelehkan.
- ½ sendok teh moka pasta
- 25 gram kenari, iris panjang untuk taburan

Cara membuat:

1. Kocok putih telur, garam dan cream of tartar sampai setengah mengembang.
2. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Masukkan kuning telur sedikit-sedikit sampai lembut
3. Tambahkan tepung terigu, susu bubuk, dan bumbu spekuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Masukkan margarin leleh dan moka pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
5. Tuang di cup kertas tebal. Tabur kenari.
6. Oven 20 menit dengan suhu 180 derajat Celcius.

MRP 12

Tole-Tole

Bahan:

- 225 gram tepung sagu
- 50 gram tepung terigu protein sedang
- 1/3 sendok teh soda kue
- ¼ sendok teh garam
- 25 ml air
- 3 butir telur, kocok lepas

Minyak untuk menggoreng
250 gram gula pasir
200 ml air

Cara membuat:

1. Aduk rata tepung sagu, tepung terigu, soda kue, dan garam. Masukkan air dan telur. Aduk sampai kalis.
2. Ambil adonan. Pilin panjang. tekuk menjadi dua. Puntir.
3. Masukkan dalam minyak dingin. Nyalakan api. Goreng sampai matang dengan api sedang. Angkat dan dinginkan.
4. Besta, rebus gula pasir dan air sambil diaduk sampai berambut. Masukkan kue. Aduk rata. Matikan api. Aduk sampai kering.

MRP 13

Kue Kuping Gajah

Bahan:

150 gram tepung sagu
75 gram tepung ketan
¼ sendok teh vanili bubuk
3 butir telur, kocok sampai putih
Minyak untuk menggoreng
250 gram gula pasir
150 ml air

Cara membuat:

1. Ayak tepung sagu, tepung ketan, dan vanili bubuk.
2. Masukkan kocokan telur dan 1 sendok teh air. Aduk rata.
3. Giling adonan tipis-tipis. Potong 3 x 3cm. Potong diagonal. Lipat salah satu sudutnya.
Tekan sedikit ujungnya dan rekatkan dengan air.
4. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kering.
5. Besta, rebus gula pasir dan air sambil diaduk sampai berambut. Tambahkan kuping gajah. Aduk rata. Matikan api. Aduk terus sampai kering.

MRP 14

Balung Kuwuk

Bahan:

500 gram singkong, iris tipis
Minyak untuk menggoreng
125 gram gula pasir
100 ml air

Cara membuat:

1. Rendam singkong dalam 1.000 ml air dan 1 sendok makan garam. Tiriskan.

2. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang.
3. Besta, rebus gula pasir dan air sambil diaduk sampai berambut.
4. Masukkan singkong goreng. Aduk rata. Matikan api dan aduk sampai kering.

MRP 15

Telur Gabus

Bahan:

- 150 gram tepung sagu
- 25 gram tepung terigu protein sedang
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 sendok makan air
- ¼ sendok teh garam
- 1/8 sendok teh kaldu ayam bubuk
- Minyak untuk menggoreng
- 100 gram gula pasir
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Aduk rata tepung sagu dan tepung terigu. Sisihkan.
2. Aduk rata telur, air, garam, dan kaldu ayam bubuk.
3. Tuang ke campuran tepung sambil diuleni sampai kalis.
4. Ambil sedikit adonan. Pilin. Masukkan dalam minyak dingin. Nyalakan api. Goreng sampai matang. Dinginkan.
5. Besta, rebus gula pasir dan air sambil diaduk sampai berambut. Masukkan telur gabus. Aduk rata sampai terbalut. Matikan api. Aduk terus sampai kering.

MRP 16

Mayang Papan

Bahan:

- 250 gram tepung beras, sangrai, timbang 217 gram
- 400 ml air
- ¼ sendok teh air kapur sirih
- Minyak untuk menggoreng
- 300 gram gula merah, sisir halus
- 150 gram gula pasir
- 300 ml air
- ½ sendok teh vanili bubuk

Cara membuat:

1. Didihkan air, air kapur sirih, dan garam. Tuang ke tepung beras sedikit-sedikit sambil diaduk sampai kalis.
2. Gulung adonan seperti lontong diameter 4 cm. Iris tipis.
3. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang.

4. Besta, rebus gula merah, gula pasir, air, dan vanili bubuk sambil diaduk sampai berambut. Tambahkan kue. Aduk sampai berbalut gula dan kering.

MRP 17

Kue Getas

Bahan:

150 ml santan dari $\frac{1}{4}$ butir kelapa

125 gram tepung ketan

50 gram tepung beras

150 gram kelapa parut kasar

$\frac{1}{2}$ sendok teh garam

Minyak untuk menggoreng

150 gram gula pasir

75 ml air

Cara membuat:

1. Aduk rata tepung ketan, tepung beras, kelapa parut kasar dan garam. Tuang santan. aduk rata. Bentuk pipih.
2. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang.
3. Besta, rebus gula pasir dan air sambil diaduk sampai berambut. Masukkan kue. Aduk rata. Matikan api. Aduk terus sampai kering.

MRP 18

Potato Cornish

Bahan:

$\frac{1}{2}$ buah bawang Bombay, potong kotak

150 gram daging sukiyaki, potong panjang

50 gram jamur kancing kaleng, iris

1 buah tomat, buang biji, potong kotak

2 sendok makan saus tomat

1 sendok makan kecap inggris

$\frac{1}{4}$ sendok teh garam

1 sendok teh gula pasir

$\frac{1}{2}$ sendok teh merica hitam, tumbuk kasar

1 sendok teh oregano

1 sendok makan minyak untuk menumis

200 gram tepung terigu protein sedang

50 gram tepung kentang kering (mashed potato instan), haluskan

$\frac{1}{2}$ sendok teh garam

100 gram margarin

5 sendok makan air es

1 butir telur untu olesan

Cara membuat:

1. Isi, tumis bawang Bombay sampai harum. Masukkan daging sukiyaki. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan jamur kancing dan tomat. Aduk rata.
2. Masukkan tomat, kecap Inggris, garam, gula dan merica hitam. Masak sampai matang. Tambahkan oregano. Aduk rata.
3. Kulit, aduk bahan kulit dengan garpu sampai bergumpal. Diamkan 30 menit dalam lemari es.
4. Giling tipis. Potong diameter 15 cm. Beri isi. Rekatkan dengan air. Lipat dua. Pilin bagian sisinya.
5. Letakkan di loyang yang diolesi margarin. Oles atasnya dengan telur. Oven 30 menit dengan suhu 160 derajat Celsius.

MRP 19

Bakso Goreng Keju

Bahan:

- 300 gram daging giling
- 2 lembar roti tawar tanpa kulit
- 2 sendok makan susu cair
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 ¼ sendok teh garam
- ¾ sendok teh merica bubuk
- ½ sendok teh pala bubuk
- 1 butir telur
- 75 gram keju cheddar, potong kotak untuk isi
- Minyak untuk menggoreng
- 3 butir telur, kocok lepas
- 100 gram tepung panir kasar

Cara membuat:

1. Rendam roti tawar dalam susu cair sampai lembut.
2. Campur daging giling, bawang putih, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan campuran roti. Uleni sampai rata.
3. Tambahkan putih telur. Uleni sambil dibanting-banting. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat.
4. Celup ke telur. Gulingkan di tepung panir kasar. Lakukan pelapisan sekali lagi.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.

MRP 20

Sandwich Goreng

Bahan:

- 7 lembar roti tawar, tanpa kulit, potong empat bagian
- 25 gram margarin
- 4 lembar daun selada
- 35 gram saus tomat

35 gram saus sambal
Minyak untuk menggoreng
4 sendok makan margarin untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
2 sendok makan tepung terigu protein sedang
200 ml air kaldu (sisa rebusan ayam)
1 buah paha ayam
¼ sendok teh garam
¼ sendok teh merica bubuk
¼ sendok teh pala bubuk
3 butir telur, kocok lepas
75 ml air kaldu

Cara membuat:

1. Rebus paha ayam dalam 400 ml air sampai matang. Angkat. Suwir-suwir. Ukur air kaldunya. Sisihkan.
2. Isi, tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan tepung terigu. Aduk sampai berbutir. Tuang air kaldu sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Masukkan suwiran ayam, garam, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk sampai meletup-letup.
4. Oles roti dengan margarin. Lapisi daun selada. Oles isi, saus tomat, dan saus sambal. Tutup dengan roti.
5. Celup ke bahan pencelup. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang.

MRP 21

Dadar Gulung Sarikaya Kelapa Muda

Bahan:

3 butir telur
¼ sendok teh
100 gram gula pasir
1 ½ sendok makan tepung maizena, larutkan dalam 2 sendok makan santan (dari 300 ml santan)
300 ml santan dari ½ butir kelapa
1 lembar daun pandan
1/8 sendok teh pewarna hijau tua
100 gram kelapa muda, keruk panjang
150 gram tepung terigu protein sedang
¼ sendok teh garam
1 butir telur
350 ml air
1 sendok makan margarin, lelehkan.

Cara membuat:

1. Sarikaya, kocok elur, garam, dan gula pasir. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
2. Masukkan larutan tepung maizena, daun pandan, dan pewarna hijau tua. Aduk rata. Tambahkan kelapa muda. Aduk rata.
3. Tuang di pinggan tahan panas. Kukus 60 menit dengan api kecil sampai matang. Angkat dinginkan.
4. Kulit, aduk rata bahan kulit. Buat dadar tipis-tipis di wajan dadar diameter 18 cm.
5. Ambil selembar kulit. Ambil 1-2 sendok makan sarikaya. Lipat kulit. Gulung. Sajikan dingin.

MRP 22

Kue Kacang Goreng

Bahan:

- 200 gram tepung terigu protein sedang
- 50 gram kacang tanah goreng, haluskan
- 50 gram gula tepung
- 1 butir telur kocok berbusa
- ½ sendok teh baking powder
- 1 sendok makan air es
- ¼ sendok teh garam
- Minyak untuk menggoreng
- 1 sendok makan gula tepung untuk taburan

Cara membuat:

1. Aduk semua bahan sampai bergumpal. Ambil sebagian adonan. Masukkan dalam gilingan mi terbesar (nomor 1)
2. Giling 2-3 kali sampai licin. Kecilkan ukuran gilingan. Giling lagi 2-3 sampai licin. Begitu seterusnya sampai gilingan nomor 4. Potong 4 x 4 cm
3. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kering.
4. Sajikan dengan taburan gula tepung

MRP 23

Sagon Keju Kelapa

Bahan:

- 125 gram margarin
- 75 gram gula tepung
- 1 butir telur
- 20 gram susu bubuk
- 200 gram kelapa kering
- 50 gram keju edam parut

Cara membuat:

1. Kocok margarin dan gula tepung sampai lembut. Tambahkan telur, kocok rata.

2. Masukkan susu bubuk. Aduk rata. Tambahkan kelapa kering dan keju edam parut. Aduk rata.
3. Cetak di cetakan sagon 3x6 cm yang dioles margarin sambil dipadatkan
4. Oven 20 menit dengan suhu 140 derajat Celcius.

MRP 24

Coconut Truffle Torte

Bahan:

- 2 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 40 gram tepung terigu protein sedang
- 1 sendok makan coklat bubuk
- 1 sendok makan margarin, lelehkan
- 1 sendok makan air panas
- 1 sendok makan gula pasir
- 2 sendok makan rhum
- 100 ml susu cair
- 3 lembar gelatin, rendam tim
- 250 gram dark cooking chocolate, potong-potong
- 2 sendok makan madu
- 30 gram kelapa kering
- 400 gram whippy cream, kocok mengembang, simpan dalam lemari es
- 2 sendok makan kelapa kering, sangrai untuk taburan

Cara membuat:

1. Cake, kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin leleh sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Tuang di loyang diameter 22 cm, tinggi 3 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.
3. Oven 15 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.
4. Masukkan cake ke ring yang dilapisi plastik mika sisinya. Oles permukaan cake dengan bahan olesan. Sisihkan
5. Truffle, panaskan susu cair dan gelatin. Aduk sampai gelatin larut. Tambahkan potongan dark cooking chocolate. Aduk-aduk sampai hangat.
6. Tuang sedikit-sedikit ke krim kocok sambil diaduk perlahan. Masukkan madu dan kelapa kering. Aduk rata.
7. Tuang ke atas cake. Ratakan. Taburi atasnya dengan kelapa kering. Bekukan.
8. Hias sisinya dengan coklat.

MRP 25

Pisang Goreng Kelapa

Bahan:

- 2 buah pisang tanduk, potong miring
- 50 gram kelapa kering untuk taburan

minyak untuk menggoreng

Bahan pencelup:

75 gram tepung terigu protein tinggi

25 gram tepung beras

7 gram tepung sagu

1 sendok makan gula pasir

¼ sendok teh garam

1 kuning telur

225 ml air

½ sendok teh baking powder

Cara membuat:

1. Aduk rata bahan pencelup.
2. Celup pisang. Gulungkan di kelapa kering.
3. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kering.

MRP 26

Almond Coconut Bar

Bahan I:

50 gram krim kental

200 gram white cooking chocolate, potong-potong

100 gram almond bubuk

1/8 sendok teh esens almond

Bahan II:

50 gram krim kental

200 gram milk cooking chocolate, potong-potong

Cara membuat:

1. Bahan I, panaskan krim kental. Tambahkan potongan white cooking chocolate. Aduk sampai coklat larut.
2. Masukkan almond bubuk dan esens almond. Aduk rata. Tuang di loyang diameter 20cm, tinggi 4 cm yang dialas plastik. Padatkan. Biarkan di dalam freezer sampai setengah beku.
3. Bahan II, buat dengan cara yang sama dengan bahan I. Tuang di atas bahan I. Padatkan. Bekukan.

MRP 27

Coconut Pie Creamy Filling

Bahan pai:

100 gram margarin

150 gram tepung terigu protein sedang

25 gram gula tepung

Bahan isi:

- 1 butir telur
- 30 gram gula tepung
- 1 kuning telur
- 30 gram kelapa kering, blender halus
- ½ sendok teh baking powder

Cara membuat:

1. Pai, aduk pai sampai berbutir. Gumpalkan. Diamkan 15 menit dalam lemari es.
2. Cetak di cetakan pai oval yang dioles margarin. Tusuk-tusuk dengan garpu. Oven 15 menit dengan suhu 170 derajat Celcius. Angkat. Dinginkan.
3. Isi, kocok telur sampai berbusa. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai kental.
4. Masukkan campuran tepung terigu, baking powder, krim kental, kulit jeruk lemon, airjeruk lemon, dan garam sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan.
5. Isi ke dalam pai. Oven lagi 20 menit dengan suhu 170 derajat sampai matang.
6. Sajikan dengan taburan gula tepung.

MRP 28

Coconut Butter Roll

Bahan:

- 400 gram tepung terigu protein tinggi
- 50 gram susu bubuk
- 1 bungkus ragi instan
- 100 gram gula pasir
- 1 butir telur
- 50 gram yoghurt
- 200 ml susu cair
- 100 gram mentega tawar
- 1 sendok teh garam
- 50 gram kelapa kering
- 50 gram kismis, belah dua
- susu evaporated untuk olesan

Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, susu bubuk, ragi instan, dan gula pasir. Aduk rata. Tambahkan telur, yoghurt, dan susu cair sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
2. Masukkan mentega tawar dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 30 menit.
3. Tambahkan masing-masing 50 gram. Diamkan 10 menit.
5. Giling panjang. Potong tiga bagian adonan. Kepang. Gulung.
6. Letakkan di loyang yang dioles margarin. Diamkan 60 menit sampai mengembang.
7. Oles dengan susu evaporated. Oven 12 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.

MRP 29

Coconut Cup Cake With Chocolate Filling

Bahan cake:

- 175 gram margarin
- 125 gram gula pasir halus
- 5 kuning telur
- 3 putih telur
- 150 gram tepung terigu protein sedang
- ½ sendok teh baking powder
- 50 gram kelapa kering, blender halus

Bahan isi:

- 25 gram dark cooking chocolate, parut halus

Cara membuat:

1. Cake, kocok margarin dan gula pasir halus sampai lembut. Tambahkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dengan sebagian tepung terigu sambil dikocok rata.
2. Masukkan sisa tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan kelapa kering. Aduk rata.
3. Tuang setengah di cetakan muffin yang dialas cup kertas. Beri isi. Tuang sisa adonan.
4. Oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celcius.

MRP 30

Choco Mix Macaroon

Bahan:

- 2 putih telur
- ¼ sendok teh garam
- 150 gram gula pasir halus
- 2 sendok teh tepung terigu
- ½ sendok makan cokelat bubuk
- ½ sendok teh baking powder
- 75 gram kelapa kering
- ¼ sendok teh esens kelapa
- 30 gram havermut

Cara membuat:

1. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang.
2. Tambahkan gula pasir halus sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Masukkan tepung maizena, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
4. Tambahkan kelapa kering, esens kelapa, dan havermut. Aduk rata.
5. Sendokkan di atas loyang yang di alas kertas roti tanpa diloes.

6. Oven 25 menit dengan suhu 150 derajat Celcius.

MRP 31

Keripik Kentang Serundeng Manis

Bahan:

300 gram kentang, belah dua, iris halus

1.000 ml air

1 sendok teh air kapur sirih

1 sendok teh garam

minyak untuk menggoreng

Bahan bumbu:

100 gram kelapa parut kasar

3 lembar daun jeruk, buang tulangnya

1 batang serai, memarkan

1 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

$\frac{3}{4}$ sendok teh garam

1 sendok makan gula pasir

2 sendok makan gula merah, sisir halus

60 ml air

2 sendok teh air asam (dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air)

1 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

6 buah cabai merah

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

1 sendok teh ketumbar

$\frac{1}{4}$ sendok teh jintan

Cara membuat:

1. Rendam kentang dalam air, air kapur sirih, dan garam. Tiriskan. Goreng sampai kering. Sisihkan.

2. Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Masukkan garam, gula pasir, gula merah, kelapa parut kasar, air dan air asam. Aduk sampai kering. Dinginkan.

3. Blender halus bumbu. Campur dengan kentang. Aduk rata.

MRP 32

Moscovis Cassava

Bahan:

10 kuning telur

6 putih telur

200 gram gula pasir
400 gram singkong parut, peras
50 gram tepung terigu protein sedang
200 gram margarin, lelehkan
50 gram sukade
2 sendok makan bumbu spekuk

Cara membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang.
2. Masukkan singkong parut dan tepung terigu. Aduk rata. Tambahkan margarin leleh sedikit-sedikit sambil diaduk rata.
3. Siapkan loyang 20x20 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.
4. Tuang 2 sendok sayur adonan. Taburi sukade dan bumbu spekuk sambil diayak. Kukus 7 menit dengan api sedang.
5. Tuang lagi 2 sendok sayur adonan. Taburi sukade dan bumbu spekuk sambil diayak. Lakukan sampai adonan habis.
6. Terakhir, kukus 20 menit sampai matang. Angkat dan dinginkan.

MRP 33

Selada Buah Saus Vanilla

Bahan:

50 gram stroberi
1 buah kiwi, potong-potong
100 gram mangga, potong kotak

Bahan saus:

3 sendok makan susu bubuk vanilla
3 sendok makan air es

Bahan pelengkap:

2 sendok teh selai stroberi

Cara membuat:

1. Belah dua tiap stroberi.
2. Saus, aduk rata susu bubuk vanilla dan air es. Dinginkan dalam lemari es.
3. Tata buah di mangkuk. Siram saus.
4. Tuang sedikit selai stroberi.

MRP 34

Cake Cokelat Bermotif

Bahan cake:

8 kuning telur
4 putih telur
75 gram gula pasir
40 gram tepung terigu protein sedang

30 gram coklat bubuk
10 gram susu bubuk
½ sendok teh baking powder
100 gram margarin cair
½ sendok teh coklat pasta

Bahan isi (kocok rata):

150 gram butter cream
75 gram selai strawberry
4 tetes pewarna merah muda

Bahan hiasan:

150 gram dark cooking chocolate, lelehkan
200 gram white cooking chocolate, lelehkan
250 gram butter cream
buah segar

Cara membuat:

1. Cake, kocok telur dan gula sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, coklat bubuk, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin dan coklat pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Tuang ke dua loyang bulat diameter 20 cm, tinggi 4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti.
3. Oven 20 menit dengan suhu 190 derajat Celcius sampai matang.
4. Ambil selembar cake. Olesi dengan isi. Tutup dengan cake lain. Padatkan.
5. Oles seluruh permukaan cake dengan butter cream.
6. Siapkan plastik mika dengan tinggi 7 cm dan panjang 75 cm.
7. Semprotkan adonan coklat di atas plastik mika. Ratakan dengan kape. Biarkan setengah beku.
8. Garis secara perlahan dengan penggaris segitiga. Biarkan beku di suhu ruang.
9. Semprotkan white cooking chocolate di atasnya. Ratakan perlahan dengan menggunakan kape. Biarkan setengah beku.
10. Tempelkan di sisi cake. Bekukan dalam freezer. Lepaskan plastik mika perlahan.
11. Hias dengan buah segar.

Makanan Utama

MUP 1

Kentang Lapis Daging

Bahan kentang:

600 gram kentang, kukus, haluskan
2 sendok makan susu cair
2 butir telur

1 sendok teh garam
½ sendok teh merica bubuk
1 sendok teh pala bubuk

Bahan isi:

2 siung bawang putih, cincang kasar
½ buah bawang bombay, cincang kasar
100 gram daging giling
50 gram wortel, potong kotak
50 gram jamur kancing, iris
1 sendok makan saus tomat
1 sendok teh kecap manis
½ sendok teh garam
¼ sendok teh merica bubuk
½ sendok teh pala bubuk
100 ml air kaldu sapi
50 gram keju cheddar parut
1 sendok makan minyak untuk menumis
Kuning telur untuk olesan

Cara membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging giling. Aduk sampai berubah warna.
2. Tambahkan wortel dan jamur kancing. Aduk rata.
3. Masukkan saus tomat, kecap manis, garam, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata. Tuang air kaldu sapi. Masak sampai meresap.
4. Aduk rata semua bahan kentang.
5. Ambil setengah bagian adonan kentang. Ratakan di pinggan tahan panas ukuran 20x20 cm yang dioles margarin.
6. Tuang isi. Ratakan. Tutup lagi dengan adonan kentang. Ratakan.
7. Oles kuning telur. Oven 45 menit dengan suhu 170 derajat Celcius sambil direndam dalam loyang berisi sedikit air.

MUP 2

Rajungan Masak Pindang

Bahan:

2 buah (550 gram) rajungan
8 buah belimbing wuluh, potong-potong
4 siung bawang putih, iris tipis
10 butir bawang merah, iris tipis
3 buah cabai merah, potong serong
2 cm kunyit, bakar, iris tipis
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan

2 buah tomat, potong-potong
1 ½ sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
1.000 ml air
1 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:
4 butir kemiri
½ sendok teh terasi

Cara membuat:

1. Rebus rajungan, 3 cm jahe, dan 1 sendok teh garam dalam 1.000 ml air sampai matang. Angkat. Potong dua bagian.
2. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah, bumbu halus, kunyit, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum.
3. Masukkan tomat. Aduk sampai layu. Tambahkan rajungan dan belimbing wuluh. Aduk rata.
4. Masukkan air, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang.

MUP 3

Ikan Pindang Kenari

Bahan:

2 ekor (965 gram) ikan tongkol, potong-potong
1 sendok makan air jeruk nipis
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk, buang tulangnya, sobek-sobek
2 lembar daun salam
150 gram terong ungu, potong-potong
1 sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
400 ml air
80 gram kenari, haluskan
5 tangkai daun kemangi, petiki daunnya
1/8 sendok teh cuka
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:
4 buah cabai merah
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm jahe
2 cm lengkuas
1 buah tomat
½ sendok teh terasi, goreng

Cara membuat:

1. Lumuri ikan tongkol dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan daun salam sampai harum.
3. Masukkan ikan tongkol. Aduk perlahan.
3. Tambahkan terong ungu. Aduk sampai layu. Masukkan air, garam, dan gula pasir. Masak sampai kering.
5. Tambahkan kenari, daun kemangi, dan cuka. Aduk rata.

MUP 4

Pindang Tulang Iga

Bahan:

- 750 gram tulang iga, memarkan
- 1.500 ml air
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 2 buah tomat, potong-potong
- 2 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air, larutkan
- 2 ½ sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh garam
- ¼ sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 2 cm jahe

Cara membuat:

1. Presto iga dan air 20 menit sampai matang. Ukur 1.100 ml air kaldunya.
2. Rebus lagi iga sampai mendidih.
3. Tumis bumbu halus, serai, lengkuas, dan daun salam sampai harum. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
4. Tuang ke dalam rebusan iga. Masak sampai mendidih.
5. Masukkan air asam, kecap manis, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang.

MUP 5

Pindang Kecap

Bahan:

- 500 gram daging kambing, potong-potong

2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
4 siung bawang putih, iris tipis
8 butir bawang merah, iris tipis
2 sendok teh garam
5 sendok makan kecap manis
10 buah cabai rawit
1.500 ml air

Cara membuat:

1. Rebus daging kambing dengan 2 lembar daun salam sampai mendidih. Angkat. Tiriskan. Buang airnya.
2. Rebus lagi daging kambing dengan daun salam, lengkuas, dan air sampai empuk.
3. Masukkan bawang putih dan bawang merah. Rebus sampai mendidih dan harum.
4. Tambahkan garam, kecap manis, dan cabai rawit. Masak sampai matang.

MUP 6

Pindang Ikan Patin

Bahan:

2 ekor (875 gram) ikan patin, potong-potong
1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air, larutkan
 $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
4 siung bawang putih, iris tipis
8 butir bawang merah, iris tipis
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
1 cm kunyit, bakar memarkan
3 buah tomat hijau, potong-potong
 $\frac{1}{2}$ sendok makan garam
 $\frac{1}{4}$ sendok teh terasi, goreng, haluskan
 $\frac{1}{2}$ sendok teh gula pasir
600 ml air
4 sendok teh asam jawa dan 2 sendok makan air, larutkan
2 tangkai daun kemangi, petiki daunnya
1 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Lumuri ikan patin dengan air asam dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, dan kunyit sampai harum.
3. Masukkan tomat hijau. Aduk sampai layu. Tambahkan ikan patin. Aduk rata.
4. Masukkan air, garam, terasi, dan gula pasir. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat, tambahkan air asam dan daun kemangi. Aduk rata.

MUP 7

Pindang Ikan

Bahan:

- 2 ekor ikan gabus segar, potong-potong
- 2 buah tomat merah, potong-potong
- 2 buah cabai merah, potong serong
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 4 lembar daun jeruk, buang tulangnya, sobek-sobek
- 1 ½ sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 600 ml air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 4 cm kunyit, bakar
- ½ sendok teh merica

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, cabai merah, serai, daun salam, lengkuas, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan tomat merah. Aduk sampai layu.
2. Tambahkan ikan gabus. Aduk rata.
3. Masukkan air, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang.

MUP 8

Chili Crab

Bahan:

- 1 buah kepiting, bersihkan dan sikat, buang kotorannya.
- 5 siung bawang putih, cincang kasar
- 5 buah cabai merah, buang bijinya, cincang kasar
- 1 butir telur, kocok lepas
- 5 sendok makan saus tomat
- ¼ sendok teh dark soy sauce
- ½ sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 300 ml air kaldu kepiting (kalau kurang tambahkan air)
- 1 sendok teh tepung maizena dan 1 sendok teh air, larutkan untuk pengental
- ½ sendok teh air jeruk lemon
- 2 batang daun bawang, potong 1 cm

- 2 tangkai daun ketumbar, cincang kasar
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Kukus kepiting dengan 1 sendok teh garam dan 4 cm jahe dalam pinggan tahan panas 30 menit sampai matang.
2. Angkat. Potong dua bagian. Sisihkan air kaldunya.
3. Tumis bawang putih dan cabai merah sampai harum. Tambahkan kepiting. Aduk rata.
4. Masukkan campuran saus tomat, dark soy sauce, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tuangi air kaldu kepiting. Didihkan. Masukkan daun bawang, air jeruk lemon, dan daun ketumbar. Aduk rata.
6. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masak sampai meletup-letup. Tambahkan telur sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan sampai berserabut.

MUP 9

Mee Siam Singapore

Bahan:

- 200 gram udang jerbung kupas, sisakan ekornya
- 100 gram bihun, seduh, tiriskan
- 100 gram taoge mayoshi
- 6 batang kucai, potong 3 cm
- 100 gram tahu, potong kotak, goreng berkulit
- 2 butir telur rebus, iris

Bahan sambal:

- 2 sendok makan ebi
- 6 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- 10 buah cabai kering
- 1 sendok teh terasi
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 4 sendok makan minyak untuk menumis

Bahan kuah:

- 1.000 ml air kaldu udang
- 5 sendok makan bahan sambal
- ½ sendok makan taoco, ulek halus
- 1 ½ sendok teh garam
- 2 sendok teh gula pasir
- 1 sendok makan air asam jawa (dari ½ sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air)
- 1 batang serai, memarkan

Cara membuat:

1. Rebus air dan udang jebung sampai mendidih. Angkat. Saring. Sisihkan udangnya.
2. Sambal, tumis ebi sampai harum. Masukkan bawang putih, kemiri, cabai kering, dan terasi. Tumis sampai matang. Angkat. Tambahkan garam dan gula pasir. Haluskan.
3. Kuah, didihkan air kaldu udang. Masukkan bahan sambal, taoco, garam, gula pasir, air asam, dan serai. Masak sampai mendidih.
4. Sajikan bahan di mangkuk. Tuang kuah dan sajikan dengan sisa bahan sambal.

MUP 10

Singaporean Curry Puff

Bahan isi:

- 150 gram kentang, potong kotak, goreng berkulit
- 30 gram kacang polong
- 25 gram wortel, parut
- ½ buah bawang bombay, cincang halus
- 100 gram ayam cincang
- 1 sendok makan bubuk kari
- ¾ sendok teh garam
- 2 sendok teh kecap asin
- 100 ml air
- 1 sendok makan minyak untuk menumis
- minyak untuk menggoreng

bahan kulit A:

- 100 gram tepung terigu protein sedang
- 3 sendok makan minyak goreng

Bahan kulit B:

- 250 gram tepung terigu protein sedang
- 1 sendok makan gula pasir
- 60 gram minyak goreng
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Isi, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan wortel, kentang, dan kacang polong. Aduk rata. Masukkan air, bubuk kari, garam, dan kecap asin. Masak sampai meresap. Biarkan dingin.
2. Kulit A, aduk tepung dan minyak goreng sampai bergumpal. Bagi 12 bagian. Bulatkan.
3. Kulit B, campur tepung terigu, gula pasir, dan minyak goreng. Aduk rata. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Bagi 12 bagian. Bentuk bulat.

4. Pipihkan bahan B. Isi dengan bahan A. Bulatkan. Giling tipis bulat. Beri isi. Lipat dua dan rekatkan dengan air. Pilin bagian sisinya.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dengan api sedang.

MUP 11

Wu Kok

Bahan kulit:

- 400 gram talas pontianak, kukus dan haluskan
- 75 gram tepung tapioka
- 3 sendok makan air panas
- 1 ½ sendok makan minyak goreng
- 1 ½ sendok teh bumbu ngohyong
- 1 ½ sendok teh minyak wijen
- 1 ½ sendok teh gula pasir
- ¾ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam
- minyak untuk menggoreng

Bahan isi:

- 100 gram daging sapi, cincang kasar
- 30 gram kacang polong
- ¼ buah bawang Bombay, cincang
- 50 gram wortel, potong kotak
- 1 sendok makan saus tiram
- ¼ sendok teh bumbu ngohyong
- ¼ sendok teh minyak wijen
- ¼ sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh light soy sauce
- ½ sendok makan tepung maizena

Cara membuat:

1. Isi, campur semua bahan isi. Aduk rata. Sisihkan dalam lemari es.
2. Kulit, campur tepung tapioka dan air panas sambil diaduk sampai bergumpal. Tambahkan minyak goreng. Aduk rata.
3. Masukkan talas, bumbu ngohyong, minyak wijen, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Uleni rata.
4. Ambil sedikit adonan kulit. Pipihkan. Beri isis. Bentuk oval.
5. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dengan api sedang.

Minuman

MIP 1

Easy Chocolate Mousse

Bahan:

150 ml susu cair hangat

¼ sendok teh garam

1 kuning telur

2 lembar gelatin, rendam, tiriskan, tim

100 gram chocolate chips

50 gram selai stroberi

200 ml krim kental

Bahan hiasan:

krim kocok

stroberi segar

Cara membuat:

1. Campur susu cair hangat, garam, kuning telur, gelatin, dan chocolate chips dalam blender. Blender lembut.
2. Masukkan selai stroberi dan krim kental.
3. Tuang di gelas. Bekukan di *freezer*.
4. Hias dengan krim kocok dan stroberi.

Lampiran dari majalah *Selera*

Makanan Ringan

MRA 1

Three-C (Cornet Cheese Cookies)

Bahan:

500 g mentega
8 kuning telur
1250 g tepung protein tinggi
600 g keju parut
100 g cornet beef
10 g garam
100 g keju edam
150 g keju parut, untuk taburan

Cara membuat:

1. Campurkan mentega, kuning telur, dan garam. Kocok hingga mengembang.
2. Masukkan semua sisa bahan. Aduk lagi hingga rata.
3. Gulung adonan hingga pipih. Potong-potong memanjang.
4. Taruh ke dalam loyang yang telah diolesi dengan mentega.
5. Olesi bagian atasnya dengan kocokan telur. Taburi dengan keju parut.
6. Oven dalam suhu 170°C sampai berwarna kecoklatan.

MRA 2

Rolade Keju Isi Tuna

Bahan:

8 kuning telur
2 putih telur
75 g gula pasir
40 g tepung terigu protein sedang
10g tepung maizena
80 g mentega cair
10 g susu bubuk

Taburan:

100g keju parut
25 g daun bawang cincang
10 g *rosemary*

Isi:

200 g tuna kalengan
½ bawang bombang cincang

Mayonaise secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, susu bubuk dan tepung maizena sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan mentega cair sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam loyang (24x24x3 cm) yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi dengan keju parut, daun bawang cincang, dan *rosemary*. Oven sampai berwarna kecokelatan. Keluarkan dari oven.
4. Untuk isi, tumis bawang bombay, tambahkan tuna kaleng, aduk rata.
5. Olesi sisi dalam *cake* dengan *mayonaise*, taburi dengan bahan isi, lalu gulung dan padatkan. Potong-potong *rolade* saat penyajian.

MRA 3

Pisang Gulung Keju Saus Karamel

Bahan:

- 4 buah pisang raja
- 4 lbr keju mozzarella
- 50 g gula pasir
- 1 pak kulit pangsit

Saus karamel:

- 100 g gula pasir
- 25 ml air
- 50 ml air
- 1 sdt tepung maizena

Cara membuat:

1. Belah pisang raja menjadi dua. Sisihkan.
2. Panaskan pan, taburkan gula pasir sampai berwarna kecokelatan. Masukkan pisang raja di atasnya. Aduk hingga berwarna kecokelatan. Sisihkan.
3. Bungkus pisang raja dan keju mozzarella dengan kulit pangsit.
4. Goreng pisang keju hingga berwarna kecokelatan. Sisihkan.
5. Untuk saus, panaskan pan, masukkan gula pasir dan 25 ml air. Biarkan sampai berwarna kecokelatan. Tambahkan 50 ml air, kentalkan dengan tepung maizena.
6. Sajikan pisang keju hangat bersama saus karamel.

MRA 4

Kentang Goreng Cornet Keju

Bahan:

- 2 buah kentang rebus
- 100 g keju parut
- 50 g *cornet beef*
- 2 btr telur

150 g tepung panir
Merica bubuk secukupnya

Saus:
100 g *mayonaise*
25 g keju parut

Cara membuat:

1. Parut kasar kentang (tidak terlalu halus). Tambahkan keju parut, *cornet beef*, dan merica bubuk.
2. Bentuk adonan bulat-bulat pipih. Celupkan ke dalam kocokan telur, lumuri dengan tepung panir.
3. Panaskan minyak. Goreng sampai berwarna kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
4. Untuk saus, panaskan pan, masukkan semua bahan, aduk rata. Masukkan dalam kantong plastik, semprotkan di atas kentang goreng *cornet* keju.

MRA 5

Raspberry Cheese Cake

Bahan:

250 g *soft cream cheese*
50 g gula halus
Vanilla essence secukupnya
2 btr telur
1 sdm tepung maizena
Raspberry essence secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok cream cheese dan gula halus. Tambahkan dua butir telur dan maizena. Aduk rata.
2. Masukkan *muffin cup* ke dalam *muffin mold*. Tuangkan adonan ke dalamnya.
3. Ambil sedikit adonan, tambahkan *raspberry essence* dan pewarna merah secukupnya. Tuangkan di atas adonan *cheese*. Aduk-aduk perlahan dengan tusuk sate.
4. Oven dengan suhu 170°C selama 1 ½ jam.
5. Simpan dalam lemari es selama 1 jam. Sajikan dingin.

MRA 6

Huzaren Sla

Bahan:

3 buah apel
1 buah nanas besar
2 buah mentimun sedang
200 g wortel
150 g buncis

200 g kentang
½ kaleng baby corn
150 g beet merah rebus
1 buah bawang bombay sedang, potong kecil-kecil

Saus:

2 sdm mustard
6 telur ebus matang, pisahkan putih dan kuningnya
5 sdm mayonaise
Vinegar secukupnya
3 sdm susu kental manis
Garam, merica, dan pala secukupnya
50 cc salad oil
40 g tepung terigu
20 cc susu cair
2 bh kaldu blok rasa ayam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan terigu, aduk hingga benar-benar tercampur. Tambahkan susu dan kaldu blok. Aduk rata hingga kental tapi tidak menggumpal. Angkat dan dinginkan.
2. Potong wortel, buncis dan kentang membentuk dadu kecil, lalu rebus secara terpisah. Tambahkan sedikit gula dan garam saat merebus.
3. Potong apel, nanas dan mentimun dengan bentuk dadu kecil. Sisihkan.
4. Campur semua bahan yang telah dipotong-potong kecil, termasuk jagung manis.
5. Kupas telur, ambil kuningnya, lumatkan sampai halus, lalu campurkan dengan adonan terigu. Sedangkan putihnya di potong dadu kecil, sisihkan.
6. Campurkan adonan terigu yang sudah dingin dengan *mayonaise*, *mustard*, *vinegar*, dan bumbu lainnya.
7. Masukkan campuran sayuran dan buah-buahan, aduk rata. Tata dalam piring saji, taburi dengan putih telur, dinginkan dalam kulkas sebelum disajikan.

Untuk: 3—4 porsi

MRA 7

Pumpkin Pie

Filling:

250 g labu Jepang matang
100 g brown sugar
4 btr telur
40 ml krim
½ sdt bubuk kayu manis
¼ sdt bubuk pala
¼ sdt bubuk jahe

Kulit pie manis:

500 g tepung protein sedang

300 g mentega

150 g gula halus

1 btr telur

Garam secukupnya

Taburan:

150 g labu Jepang, potong kotak-kotak

50 g gula

Cara membuat:

1. Untuk kulit pie manis, campur mentega dan gula halus, kocok hingga rata. Tambahkan telur, lalu sisa bahan. Aduk rata. Simpan selama 10 menit ke dalam lemari es.

2. Pipihkan adonan, cetak dalam cetakan pie yang telah diolesi dengan mentega.

3. Oven kulit pie hingga setengah matang.

4. Untuk filling, blender semua bahan jadi satu. Tuang dalam kulit yang telah dioven setengah matang.

5. Oven lagi sampai matang.

6. Taburi bagian atasnya dengan potongan labu yang telah ditumis dengan gula.

MRA 8

Apple Pie

Filling:

300 g apel hijau, iris tipis

2 btg kayu manis

100 g gula pasir

2 sdm tepung maizena

50 g kismis

½ sdt bubuk kayu manis

¼ sdt bubuk pala

500 ml air

Kulit pie manis:

500 g tepung protein sedang

300 g mentega

150 g gula halus

1 btr telur

Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Untuk kulit *pie* manis, campur mentega dan gula halus, kocok hingga rata. Tambahkan telur, lalu sisa bahan. Aduk rata. Simpan selama 10 menit ke dalam lemari es.
2. Pipihkan adonan, cetak dalam cetakan *pie* yang telah diolesi dengan mentega.
3. Untuk *filling*, didihkan air bersama 2 btg kayu manis dan kismis, tambahkan irisan apel. Biarkan hingga apel setengah matang. Angkat dan tiriskan.
4. Masak setengah air rebusan di atas, tambahkan bubuk kayu manis, gula, dan bubuk pala. Masukkan irisan apel dan kismis ke dalamnya. Lalu kentalkan dengan maizena.
5. Tuangkan adonan di atas ke dalam kulit *pie*. Tutup bagian atas *pie* dengan kulit *pie* seperti pada gambar.
6. Olesi pie dengan kocokan telur. Oven dengan suhu 180°C hingga matang.

MRA 9

Lemon Coconut Pie

Kulit Pie:

- 500 g tepung bprotein sedang
- 300 g mentega
- 150 g brown sugar
- 1 btr telur
- Garam secukupnya

Filling:

- 150 g mentega
- 100 g gula
- 2 btr telur
- 150 g krim cair
- Vanilla essence* secukupnya
- 1 sdt *lemon juice*
- 2 buah parutan kulit lemon
- 200 g kelapa parut kering

Cara membuat:

1. Untuk kulit pie, campur mentega dan *brown sugar*, kocok hingga rata. Tambahkan telur, lalu sisa bahan. Aduk rata. Simpan selama 10 menit ke dalam lemari es.
2. Pipihkan adonan, cetak dalam cetakan pie yang telah diolesi dengan mentega.
3. Untuk *filling*, kocok mentega dan gula hingga mengembang. Tambahkan telur, krim cair, *vanilla essence*, *lemon juice*, dan parutan kulit lemon, aduk hingga rata. Masukkan kelapa parut kering. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam kulit pie. Oven hingga matang.

MRA 10

Savoury Blooming Corn

Bahan:

130 g salmon *fillet*
1 btr telur
160 g biji jagung manis rebus
60 ml krim
20 g tepung terigu
140 ml krim kocok keras
30 g jagung biji dalam kaleng
40 g *butter*
25 g bawang bombay cincang halus
10 g bawang putih cincang halus
Garam dan merica secukupnya

Cara membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Dinginkan.
2. Campur tumisan bawang dan salmon *fillet* cincang kasar dalam *extractor*, tambahkan kuning telur dan 60 ml krim. Blender sampai halus.
3. Blender jagung manis sampai halus. Campurkan dalam adonan di atas. Aduk rata.
4. Kocok putih telur sampai mengeras. Masukkan dalam adonan di atas, aduk pelan-pelan sambil masukkan tepung sedikit demi sedikit. Aduk terus, perlahan sampai rata.
5. Panaskan *butter* sampai cair. Angkat dan biarkan agak dingin. Masukkan ke dalam adonan di atas. Aduk pelan-pelan sambil masukkan krim kocok, aduk rata.
6. Siapkan *cup* atau mangkuk saji tahan panas. Olesi dengan butter. Masukkan adonan tersebut di dalamnya dan taburi dengan jagung biji di atasnya.
7. Oven dalam suhu 180°C selama 15 menit. Sajikan.

MRA 11

Croissant

Bahan:

1000 g tepung protein tinggi
50 g gula halus
20 g garam
3 btr telur
20 g susu bubuk
10 g bread improver
25 g yeast
100 g mentega
300 ml susu cair
2 bh telur untuk olesan
500 g unsalted butter

Cara membuat:

1. Campurkan tepung, gula halus, garam, telur, susu bubuk, susu cair, bread improver, dan yeast. Uleni adonan hingga setengah kalis. Tambahkan mentega, uleni lagi hingga kalis.
2. Bentuk adonan menjadi bulat, pipihkan, lalu simpan dalam freezer selama 20 menit.
3. Bungkus mentega dengan plastik, lalu pipihkan.
4. Gulung adonan hingga pipih.
5. Letakkan mentega di atas adonan.
6. Tutup mentega dengan adonan secara horisontal.
7. Pipihkan adonan secara manual dengan *rolling pin*.
8. Lipat adonan dari sisi kiri dan kanan seperti pada gambar. Pipihkan lagi. Cara ini disebut *single folding*.
9. Lipat kembali adonan seperti pada gambar, lalu tumpuk menjadi satu. Cara ini disebut *double folding*.
10. Pipihkan kembali adonan.
11. Potong-potong adonan menjadi bentuk segitiga.
12. Gulung adonan seperti pada gambar.
13. Letakkan croissant dalam loyang yang telah diolesi mentega. Biarkan mengembang kira-kira selama 30 menit. Olesi dengan kocokan telur. Oven dalam suhu 200°C sampai berwarna kecokelatan.

MRA 12

Kolak Cookies

Bahan:

- 125 g tepung protein sedang
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*
- Garam secukupnya
- 75 g mentega
- 50 g *brown sugar*
- 1 kuning telur
- Vanilla essence* secukupnya
- 100 g kelapa kering halus
- 2 buah pisang cavendish, iris tipis

Selai nangka

- $\frac{1}{2}$ nangka kaleng
- 2 kuning telur
- 25 g mentega
- 1 sdm tepung maizena

Cara membuat:

1. Kocok mentega, brown sugar, dan kuning telur.
2. Tambahkan kelapa kering

3. Tambahkan sisa bahan. Aduk rata.
4. Alasi adonan plastik, pipihkan, lalu bentuk bulat-bulat dengan cetakan.
5. Letakkan cookies dalam loyang yang telah dialasi margarin.
6. Untuk selai nangka, blender nangka dan kuning telur. Tuang di atas pan yang telah dipanasi.
7. Aduk-aduk dengan sendok kayu hingga agak mengental.
8. Tambahkan mentega, aduk lagi hingga rata.
9. Kentalkan dengan maizena.
10. Tata irisan pisang yang telah di panggang di atas *cookies*.
11. Semprotkan selai nangka di atas cookies pisang.
12. Hiasi dengan irisan kolang-kaling.

MRA 13

Pisang Bakar Colenak

Bahan:

- 2 buah pisang tanduk
- 50 g mentega
- 50 g cokelat cair
- 50 g vanilla sauce
- 50 ml saus cokelat

Cara membuat:

1. Bakar pisang tanduk sampai matang. Lalu bentuk persegi (panjang).
2. Olesi dengan mentega, lalu oven selama 20 menit hingga menguning.
3. Setelah matang, beri cokelat cair sesuai selera.
4. Sajikan dengan saus cokelat dan vanilla.

MRA 14

Pisang Hijau Makasar

Bahan:

- 3 buah pisang mas
- 250 g tepung beras
- 100 ml santan
- 2 sdm es serut
- 50 ml sirup merah
- Daun suji (untuk pewarna hijau)

Cara membuat:

1. Campur tepung beras dengan santan dan aduk sampai kalis, lalu beri warna hijau.
2. Bungkus pisang mas dengan adonan tepung hingga tertutup. Rebus selama 25 menit atau sampai matang.
3. Sajikan dalam mangkok dengan es, santan, dan sirup merah.

MRA 15

Pisang Martabak

Bahan:

- 1 buah pisang tanduk
- 30 g cokelat
- 20 g kacang tanah sangrai, cincang kasar
- 10 g gula merah bubuk
- 30 g keju cheddar
- Saus vanila
- Tepung adonan pisang goreng

Cara membuat:

1. Potong pisang menjadi 3 bagian.
2. Campurkan cokelat, kacang tanah, gula merah bubuk, dan keju. Aduk rata.
3. Campurkan pisang dengan adonan tepung, lalu goreng sampai matang atau kira-kira selama 10 menit.
4. Sajikan dengan saus vanila.

MRA 16

Pisang Molen

Bahan:

- 1 buah pisang tanduk
- 300 g *puff pastry*
- 200 g *vanilla sauce*

Cara membuat:

1. Potong pisang tanduk menjadi 3 bagian.
2. Gulung *puff pastry* hingga setipis 2 mili.
3. Bungkus pisang dengan *puff pastry*, lalu olesi dengan telur.
4. Oven dengan suhu 175°C selama lebih kurang 30 menit. Sajikan dengan *vanilla sauce*.

MRA 17

Pisang Goreng Madu

Bahan:

- 300 g pisang raja serih
- 100 ml madu
- 100 g terigu
- 5 g garam
- 50 ml susu cair
- 1 btr telur

Cara membuat:

1. Kupas pisang raja.

2. Untuk adonan pisang goreng, campurkan susu, terigu, garam, dan telur. Aduk rata.
3. Masukkan pisang raja ke dalam adonan. Lalu goreng dalam minyak panas.
4. Setelah matang, angkat, dan olesi dengan madu.

MRA 18

Gui Con (Udang Gulung Rice Paper)

Bahan:

- 125 ml air
- 2 sdt cuka putih
- 1 sdm arak beras
- ½ sdt garam
- 500 g udang ukuran sedang
- 2 sdm minyak
- 200 g daging ayam
- 12 lbr *rice paper*
- Daun selada Bandung
- 40 g daun kemangi
- 40 g daun mint
- 2 buah cabai merah, buang bijinya dan iris tipis
- 100 g kecambah, buang kepala dan ekornya

Cocolan saus ikan:

- 60 ml air
- 1 sdt cuka beras
- 3 sdt gula
- 1 buah cabai merah, tanpa biji dan iris tipis memanjang
- 2 siung bawang bombay, memarkan
- 1 sdm perasaan jeruk nipis
- 2 sdm saus ikan

Cara membuat:

1. Rebus air, cuka, arak beras, dan garam hingga mendidih di atas api sedang. Masukkan udang dan didihkan selama kurang lebih 1—2 menit hingga udang berwarna merah muda. Ambil udangnya, tiriskan dan sisihkan kaldunya.
2. Panggang daging ayam dengan sedikit minyak hanya sampai mengeringkan lapisan luar daging. Masak daging ayam dengan kaldu rebusan udang sampai matang dan dinginkan. Iris daging ayam, tipis memanjang.
3. Campurkan irisan ayam dan udang dalam mangkok, aduk rata.
4. Celup selembat *rice paper* dalam air matang. Biarkan sejenak hingga tidak kaku. Angkat dan biarkan agak kering. Masukkan daun selada, kecambah, udang, daun kemangi, irisan cabai, dan daun mint ke dalam *rice paper*, lalu gulung.
5. Untukocolan saus ikan, rebus air, cuka beras dan gula hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Masukkan irisan cabai merah, bawang bombay, dan jeruk nipis,

lalu aduk rata. Tambahkan saus ikan, dan aduk-aduk lagi. Tambahkan irisan wortel. Sajikan untukocolan udang gulung *rice paper*.

Untuk: 4 porsi

MRA 19

Pempek Lenggang Spesial

Bahan:

700 g ikan belida fillet

10 sdm air es

3 sdm tepung terigu

150 g tepung tapioka

Garam dan merica secukupnya

4 btr telur bebek

Air secukupnya untuk merebus (tidak dipakai jika memasak dengan cara dikukus)

1 btr telur ayam

300 g mie telur

400 g mentimun, potong dadu

Saus Cuko:

250 g gula merah, serut

50 g asam jawa

2 sdt cuka

750 ml air

5 siung bawang putih, cincang halus

20 g ebi, haluskan

2 biji cabe merah, tumbuk kasar

1 sdm tongcai, cincang halus

1 sdt garam

Cara membuat:

1. Haluskan ikan dengan menggunakan *extractor*. Sisihkan.
2. Campur daging ikan halus, air es, dan garam. Aduk rata.
3. Tambahkan terigu dan tapioka sambil uleni hingga adonan tidak menempel di tangan.
4. Ambil sedikit adonan, pipihkan, lalu bentuk cekung. Masukkan telur bebek ke dalamnya, lalu tutup dan tekan-tekan sisi yang terbuka.
5. Kukus pempek kapal selam sampai matang. Atau rebus dalam air mendidih hingga pempek mengapung. Angkat dan tiriskan.
6. Siapkan penggorengan dengan minyak yang cukup banyak. Goreng pempek sampai berwarna kuning keemasan. Angkat dan potong-potong sesuai selera.
7. Tuangkan kocokan telur dalam wajan panas dan letakkan gorengan pempek di atasnya, lalu goreng sampai telur matang. Angkat dan letakkan dalam piring saji.

8. Untuk saus cuko, campur gula merah, asam jawa, air dan cuka. Rebus hingga mendidih lalu saring. Tambahkan bawang putih, ebi, cabe merah, garam, dan tongcai. Didihkan kembali, lalu angkat.
9. Sajikan pempek lenggang spesial dengan saus cuko.

MRA 20

Puding Almond

Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk putih
- 50 g gula pasir
- 400 ml air
- 400 ml susu cair
- 200 ml susu kental manis
- 5 tetes esens almond
- 1 kaleng (430 g) *fruit cocktail*

Cara membuat:

1. Siapkan 6 buah cetakan puding bervolume 150 ml. Basahi bagian dalamnya dengan air matang.
2. Campurkan agar-agar, gula, air, susu kental, dan susu cair, masak hingga mendidih, lalu angkat dari atas api. Tambahkan esens almond, aduk rata.
3. Bagi rata adonan puding ke dalam lemari es hingga keras.
4. Keluarkan puding dari cetakan. Sajikan dingin dengan *fruit cocktail*.

MRA 21

Che Chuoi Chung (Kolak Pisang Mutiara Tabur Kacang)

Bahan:

- 6 buah pisang mas ukuran sedang, kupas kulitnya
- 150 gr gula
- 1 liter santan kelapa
- 2 lbr daun pandan
- 75 g mutiara matang
- Kacang cincang kasar, untuk penyajian

Cara membuat:

1. Tabur pisang dengan gula. Sisihkan.
2. Rebus santan, mutiara, dan daun pandan di atas api sedang (15 menit). Aduk terus hingga merata. Tambahkan pisang dan biarkan mendidih selama 5 menit, lalu tambahkan santan, aduk lagi. Angkat.
3. Untuk penyajian, taburi kolak pisang mutiara dengan kacang cincang kasar di atasnya.

Untuk 4 porsi

MRA 22

Komet Puding Jagung

Bahan I:

50 g tepung hunkwe
90 g jagung manis, blender
35 ml sirup jagung
130 ml susu cair

Bahan II:

50 g tepung hunkwe
90 g strawberi, blender
35 ml sirup jagung
130 ml susu cair

Bahan III: (saus santan)

120 ml santan encer
garam secukupnya
40 g tepung beras

Cara membuat:

1. Untuk bahan I, campurkan jagung blender, sirup jagung dan susu cair, panaskan dalam panci, sambil masukkan tepung hunkwe. Aduk rata. Sisihkan.
2. Untuk bahan II, campurkan strawberi blender, sirup jagung dan susu cair, panaskan dalam panci, sambil masukkan tepung hunkwe. Aduk rata. Sisihkan.
3. Siapkan cetakan sesuai selera. Masukkan bahan I dan II ke dalam cetakan pada saat adonan masih hangat.
4. Simpan dalam lemari pendingin sampai mengeras.
5. Panaskan santan encer dan beri sedikit garam. Tambahkan tepung beras, aduk pelan-pelan sampai mengental.
6. Keluarkan adonan dari cetakan. Sajikan dalam piring saji, beri saus santan dan taburi dengan jagung manis.

Untuk 3 porsi.

Makanan Utama

MUA 1

Ca Tim Nuong (Terong Panggang Daging Kepiting)

Bahan:

500 g terong, belah jadi dua
2 sdm minyak
175 g daging kepiting cincang siap pakai
2 sdm bawang merah goreng, untuk hiasan
1 sdm daun bawang cincang, untuk hiasan

Daun ketumbar cincang, untuk hiasan

Dressing:

- 1 buah cabai merah, buang bijinya dan cincang
- 1 ½ sdm kacang cincang kasar
- 1 sdm saus ikan
- 1 ½ sdt madu
- 2 sdm air

Cara membuat:

1. Untuk dressing, campur semua bahan dalam mangkuk dan aduk rata. Sisihkan.
2. Olesi masing-masing sisi belahan terong dengan sedikit minyak. Panggang sebentar di atas api sedang hingga berwarna kecokelatan dan dagingnya lunak (10 menit). Angkat dan sisihkan.
3. Taburkan daging kepiting cincang di atas belahan terong, lalu *dressing*-nya. Hiasi dengan bawang merah goreng, irisan daun bawang, dan daun ketumbar.

Untuk 4 porsi

MUA 2

Tumis Jagung Lali Jiwo

Bahan:

- 200 g jagung manis
- 150 g ercis
- 200 g sosis sapi, iris tipis
- 150 g wortel, iris tipis
- 150 g bunga kol
- 40 g cabai hijau, iris tipis diagonal
- 15 g bawang merah, iris tipis
- 15 g bawang putih, iris tipis
- 60 g bawang bombay, potong diagonal
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tomat
- ½ sdt gula
- Garam dan merica secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus potongan wortel, jagung manis, bunga kol, dan ercis sampai setengah matang. Sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai merah dan cabai hijau.

3. Masukkan rebusan sayur-sayuran ke dalam tumisan. Aduk rata. Masukkan kecap manis, saus tomat, dan gula. Aduk rata. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya.
 4. Apabila diperlukan, tambahkan sedikit air kaldu agar bumbu merata.
 5. Sajikan dengan taburan bawang putih goreng.
- Untuk 3—4 porsi.

MUA 3

Iga Asam Warisan

Bahan:

- 1 ½ kg iga sapi, potong-potong (7 cm)
- 2 btg serai
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 80 g asam mentah, kupas dan memarkan
- 3 liter air kaldu sapi
- 3 buah tomat hijau, iris tipis
- Cabe rawit secukupnya
- 5 tangkai daun kemangi

Bumbu halus:

- 80 g bawang merah
- 35 g bawang putih
- 15 g cabai merah tanpa isi
- 1 sdt ketumbar
- 1/3 biji pala
- garam dan merica secukupnya

Cara membuat:

1. Haluskan semua bumbu halus.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan batang serai, lengkuas, dan asam mentah.
3. Masukkan iga sapi, aduk-aduk sebentar. Tuangkan air kaldu ke dalamnya. Biarkan sampai mendidih, lalu kecilkan api. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Masak perlahan-lahan dengan api kecil sampai daging iga empuk dan bumbu meresap.
4. Sebelum diangkat, masukkan irisan tomat, cabe rawit, dan daun kemangi, kemudian angkat. Sajikan.

Untuk: 3—4 porsi

MUA 4

Bo Kho (Semur Daging Sapi)

Bahan:

- 3 sdm minyak

2 sdm biji annatto
5 siung bawang bombay cincang
1 biji bawang putih ukuran besar, cincang
2 sdm gula
1 sdm garam
1 kg daging sapi, potong kotak-kotak
1 sdm bubuk kari
250 ml air
1 btg serai, ambil bagian dalamnya
3 biji star anis
1 btg kayu manis
1 buah wortel, potong diagonal
1 buah irisan jeruk nipis, untuk penyajian
40 g daun mint, untuk penyajian

Pelengkap:

1 sdt garam
1 sdt merica putih bubuk
1 sdm air perasan jeruk nipis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak dalam panci di atas api sedang. Masukkan biji annatto, aduk perlahan hingga warna minyaknya berubah cokelat kemerahan. Angkat, ambil bijinya. Sisihkan.
2. Campurkan $\frac{1}{2}$ dari minyak beras annatto, $\frac{1}{2}$ bawang bombay cincang, bawang putih, gula dan garam dalam panci besar. Tambahkan potongan daging sapi dan aduk rata. Biarkan bumbu meresap (30 menit).
3. Panaskan sisa minyak di atas api sedang. Tumis sisa bawang bombay cincang hingga berbau harum dan berwarna cokelat keemasan (1—2 menit). Tambahkan bubuk kari, air, dan daging sapi, aduk rata. Biarkan mendidih, lalu tambahkan sedikit air lagi, serai, star anis, dan kayu manis. Aduk hingga menyatu. Kecilkan apinyadan biarkan terbuka selama 45 menit hingga daging sapinya lunak. Masukkan wortel dan biarkan mendidih hingga 10 menit lagi atau benar-benar matang. Angkat.
4. Untuk pelengkap, campurkan garam dan merica putih bubuk, aduk rata. Tambahkan air perasan jeruk nipis, aduk lagi hingga benar-benar menyatu. Gunakan sebagai bumbu pendamping. Sajikan seperti pada gambar.

Untuk: 4 porsi

MUA 5

Burger Tempe

Bahan:

200 g tempe kukus
250 g daging sapi cincang
15 g bawang putih cincang

1 sdm kecap manis
1 btr telur ayam kampung ukuran kecil
2 buah cabai merah tanpa biji, cincang
3 btg kemangi, ambil daunnya dan cincang
Garam dan merica secukupnya

Tempe bunch:
550 g tempe kukus
1 btr telur
Garam dan merica secukupnya

Isi:
3 sdm olesan (3 sdm mayonaise dan 1 sdm kecap manis)
3 sdt acar (relish)
3 btr telur ceplok
3 lbr daun selada keriting
1 buah tomat besar, iris tipis

Cara membuat:

1. Tumis bawang putih, bawang merah dan cabai merah. Angkat, sisihkan.
 2. Lumatkan tempe kukus sampai halus. Masukkan daging cincang, daun kemangi cincang, telur, serta garam dan merica secukupnya. Aduk dan remas-remas sampai rata.
 3. Bagi adonan bahan di atas menjadi 3 bagian. Bentuk bulat pipih. Masak burger tempe di atas wajan panas atau *griddle* dengan sedikit minyak sampai matang.
 4. Untuk tempe *bunch*, lumatkan semua bahan sampai merata dan padat. Bagi menjadi 3 bagian, dan bentuk bulat pipih tebal.
 5. Masak tempe *bunch* di atas wajan panas atau *griddle* dengan sedikit minyak sampai matang. Belah menjadi 2 bagian.
 6. Tata burger seperti pada gambar.
- Untuk: 3 porsi

MUA 6

(Burger Tanpa Judul)

Bahan:

400 g daging salmon tanpa kulit, cincang
4 lbr roti tawar tanpa kulit, cincang kasar
1 btr telur
35 g bawang bombay cincang
10 g bawang putih cincang
2 btr telur kocok
4 sdm tepung terigu
80 g tepung roti (panko)
Garam dan merica secukupnya

Mos bunch:

800 g nasi (beras niziki/ Californian rice)

60 g cuka mizukan

Isi:

3 sdm mayonaise

60 g chuka kaki wakame (acar rumput laut)

3 lbr daun selada keriting

1 buah tomat besar, iris tipis

Cara membuat:

1. Tumis bawang bombay dan bawang putih. Angkat.

2. Masukkan daging salmon cincang, roti tawar dan telur. Giling dalam *extractor* atau dengan penggilingan daging. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Bagi menjadi 3 bagian. Bentuk bulat pipih.

3. Lumuri adonan di atas tepung, tipis-tipis. Celupkan dalam kocokan telur. Bungkus dengan roti (panko). Goreng dalam minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan.

4. Untuk mos bunch, campurkan nasi dan cuka sampai merata, saat nasi masih panas. Bagi menjadi 6 bagian. Bentuk bulat pipih tebal.

5. Masak mos bunch di atas wajan panas atau griddle dengan sedikit minyak, sampai matang.

6. Tata burger seperti pada gambar.

Untuk: 3 porsi

MUA 7

Burger Tahu Ikan

Bahan:

200 g tahu putih

250 g daging ikan cincang (kakap atau makarel)

15 g bawang bombay cincang

5 g bawang putih cincang

1 sdm saus ikan

1 btr telur

Garam dan merica secukupnya

3 lbr daun selada keriting

½ buah bawang bombay, iris tipis

¼ mentimun sedang, iris tipis

3 sdm olesan (2 ½ sdm mayonaise dan ½ sdm sambal bangkok)

Cara membuat:

1. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai berbau harum. Angkat dan dinginkan.

2. Lumatkan tahu putih dan daging ikan cincang. Masukkan tumisan bawang, daun ketumbar cincang, cabe merah cincang, saus ikan, dan telur. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Hati-hati dengan garam karena saus ikan sudah terasa asin.
3. Aduk adonan di atas sampai merata. Bagi menjadi 3 bagian. Bentuk bulat pipih.
4. Masak burger tahu ikan di atas wajan panas atau griddle dengan sedikit minyak sampai matang.
5. Belah bunch menjadi dua. Olesi dengan bahan olesan, tata lembaran daun selada, irisan tomat, irisan mentimun, irisan bawang bombay, dan burger tahu ikan. Tutupi dengan bagian bunch yang lain.

Untuk: 3 porsi

MUA 8

Burger Opor Ayam

Bahan:

- 60 g bumbu opor siap saji
- 3 iris roti tawar tanpa kulit
- 60 ml santan cair
- 240 g daging ayam cincang
- Garam dan merica secukupnya
- 100 g kelapa parut kering
- 1 btr telur
- 1 buah tomat besar, iris tipis
- 3 lbr selada keriting
- 3 sdm mayonaise
- 3 burger bunch

Cara membuat:

1. Rendam roti tawar dengan santan cair. Lumatkan sampai agak kasar. Campurkan dengan bumbu opor siap saji, daging ayam cincang, dan telur.
2. Bumbui dengan garam dan merica secukupnya. Aduk rata.
3. Bagi adonan di atas menjadi 3 bagian. Bentuk bulat pipih. Lumuri dengan kelapa parut kering. Biarkan adonan selama 1—2 jam di dalam lemari pendingin.
4. Masak burger opor di atas wajan panas atau griddle dengan sedikit minyak sampai matang.
5. Belah bunch menjadi 2. Olesi dengan mayonaise, tata lembaran daun selada, irisan tomat, dan burger opor. Tutupi dengan bagian bunch yang lain.

Untuk: 3 porsi

MUA 9

Arem-arem Nasi Jagung

Bahan I: (nasi)

- 250 g beras jagung
- 300 g beras punel
- 1 ltr air (atau lebih, tergantung jenis beras)

½ sdt garam

Bahan II:

350 g tomat cumi siap saji

40 baby corn, potong kecil-kecil

Kulit jagung secukupnya, untuk membungkus

Cara membuat:

1. Cuci beras jagung dan beras sampai bersih. Masak seperti memasak nasi biasa (menggunakan rice cooker) dan tambahkan garam di dalamnya.
2. Panaskan cumi-cumi kaleng dan potongan baby corn. Pisahkan cumi-cumi dengan sausnya.
3. Angkat nasi yang sudah matang. Siapkan kulit jagung.
4. Bungkus nasi dengan cumi-cumi di dalamnya. Ikat rapat masing-masing ujungnya.
5. Bakar nasi jagung bungkus sampai beraroma.
6. Sajikan hangat dengan saus cumi-cumi yang telah disisihkan.

Untuk: 3 porsi

MUA 10

Ikan Panggang Mertua

Bahan I:

600 g kakap merah

30 ml air perasan jeruk nipis

Bumbu halus:

140 g bawang merah

90 g bawang putih

30 g jahe kupas

50 g cabe merah tanpa biji

3 btg serai, iris tipis

20 g kemiri goreng

Garam dan merica secukupnya

Bahan II:

2 sdm kecap manis

2 sdm mentega

Taburan:

60 g bawang merah, iris tipis

2 btg serai, iris tipis

2 buah cabai merah, iris tipis memanjang

4 tangkai daun kemangi

Cara membuat:

1. Bersihkan sisik ikan, buang isi perut dan sayat-sayat kedua sisinya. Lumuri dengan air perasan jeruk nipis. Sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu halus, lalu tumis sampai matang dan beraroma. Angkat.
3. Campurkan bumbu halus di atas dengan kecap manis dan mentega. Aduk rata.
4. Bungkus ikan dengan bumbu halus di atas sampai merata. Tambahkan juga ke dalam bagian dalam ikan (perut ikan).
5. Letakkan ikan di atas daun pisang, lalu panggang di dalam oven dengan suhu 200⁰ C kurang lebih selama 15 menit.
6. Tumis bahan taburan di atas ikan panggang. Sajikan.

Untuk: 2 porsi

MUA 11

Nasi Goreng Mawut ala Heinz

Bahan:

- 1 sdm minyak sayur (vegetable oil)
- 100 g ayam tanpa tulang, potong dadu
- 20 g lombok merah besar, belah dua dan potong tipis
- 50 g kubis putih, potong tipis
- 3 sdm kecap asin
- 2 btr telur, kocok
- 300 g nasi putih masak dan dingin
- 300 g mie telur, masak dan dinginkan
- 30 g bayam, bersihkan dan potong
- 30 g bawang prei atau bawang bombay potong tipis
- 20 g daun seledri potong tipis
- 2 sdm bawang goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak dalam wajan. Masukkan ayam dan udang, aduk hingga kedua bahan berubah warna.
2. Masukkan lombok dan kubis, tumis selama 1 menit.
3. Masukkan saus nasi goreng dan kecap asin, aduk hingga telur matang dan tercampur rata.
4. Masukkan telur. Aduk hingga semua bahan-bahan tercampur rata.
5. Masukkan nasi dan mie dalam wajan. Aduk hingga semua bahan-bahan tercampur rata kembali.
6. Terakhir masukkan bayam, bawang prei dan seledri, aduk kembali hingga lebih kurang 1 menit.
7. Beri sedikit penambah rasa, garam dan merica sesuai selera. Taburkan bawang goreng.
8. Sajikan di atas piring selagi panas.

Minuman

MIA 1

Es Jagung Fantasi

Bahan:

50 g mutiara hijau
50 g mutiara orange
80 g jagung biji dalam kaleng
Sirup mawar secukupnya
Es serut secukupnya

Agar-agar Jagung:

200 ml susu cair
120 g jagung manis rebus
90 ml sirup jagung
1 ½ sachet agar-agar

Cara membuat:

1. Untuk agar-agar jagung, blender jagung manis rebus sampai halus. Campurkan dengan susu cair, aduk rata, panaskan. Masukkan sirup jagung, aduk-aduk lagi. Masukkan agar-agar, aduk rata selama beberapa menit. Angkat, tuangkan dalam loyang atau cetakan. Dinginkan dalam lemari es sampai mengeras.
2. Potong-potong agar-agar jagung sesuai selera. Campurkan dengan mutiara hijau, orange, dan jagung biji. Letakkan dalam mangkuk saji. Beri es serut di atasnya. Sajikan dengan sirup mawar.

Untuk 3 porsi.

MIA 2

Es Selasih Sari Buah

Bahan:

20 g biji selasih
150 ml air
300 g kolang-kaling hijau dan merah
1 buah kelapa muda serut
150 g nangka kaleng
Sirup selasih sesuai selera
Es serut secukupnya
Santan kental secukupnya

Cara membuat:

1. Rendam biji selasih dengan 150 ml air. Biarkan sampai mengembang, lalu saring.
2. Campurkan semua bahan jadi satu mangkuk saji. Beri es batu dan siram dengan sirup selasih di atasnya. Sajikan.

Untuk 3—4 porsi.

MIA 3

Jus Semangka Jahe

Bahan:

200 g semangka
3 sdm *lime juice*
50 ml sirup jahe
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Blender semangka dengan es batu. Sisihkan.
2. Tuangkan sirup jahe dan *lime juice* ke dalam gelas saji, lalu masukkan jus semangka.
3. Tambahkan es batu. Sajikan dingin.

MIA 4

Yellow Melon Punch

Bahan:

200 g melon kuning
100 g melon hijau
50 g *simple syrup*
3 sdm *lime juice*
1 kaleng *ginger ale*
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Blender semua bahan jadi satu kecuali soda.
2. Tuang dalam gelas saji, tambahkan *ginger ale* dingin. Sajikan.

RIWAYAT HIDUP



Gina Yoviana dilahirkan di Jakarta, 28 Desember 1983. Pendidikan yang sudah ditempuhnya adalah SD Marsudirini I Matraman, Jakarta Timur; SLTP Santa Ursula I; dan SMU Santa Ursula I, Jakarta Pusat. Semasa SLTP dan SMU aktif membuat puisi

dan cerpen, tetapi tak pernah dipublikasikan. Selain itu, aktif juga menulis pada majalah dinding dan tabloid sekolah.

Tahun 2003, ia tercatat sebagai salah satu mahasiswa di Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Program Studi Indonesia. Meskipun pada awalnya tidak tertarik dengan bidang linguistik, ia akhirnya jatuh cinta pada bidang itu dan kemudian memperoleh gelar Sarjana Humaniora dengan skripsi yang berjudul “Analisis Kalimat Perintah dalam Teks Resep Masakan yang Terdapat dalam majalah *Sedap dan Selera*”

Pada waktu awal kuliah, aktif di beberapa kegiatan kampus seperti Sasina (biro kegiatan musikalisasi puisi Program Studi Indonesia), Pagupon (biro kegiatan teater Program Studi Indonesia), dan beberapa kali terlibat dalam kepanitiaan. Ikut serta membantu Sasina dalam pementasan *Lelaki di Bawah* (2003) sebagai salah satu pemusik. Pernah menjadi Pimpinan Produksi pementasan *Ditunggu Dogot*, Teater Pagupon (2004). Kepanitiaan yang pernah diikuti antara lain panitia Pengenalan Sistem Akademik Universitas, Indonesia Tebar Pesona, dan IKSI Pergi ke Sekolah.

Di akhir masa kuliah, ia sempat beberapa kali menjadi tutor untuk mahasiswa BIPA UI, mengajar di bimbingan belajar, membuat lembar kerja siswa kelas 6 SD untuk mata pelajaran Bahasa Indonesia, dan menjadi asisten dosen di Sekolah Calon Pandita untuk kelas Menulis Kreatif. Ia pun sempat beberapa kali menjadi asisten dosen pada saat pelatihan ataupun seminar dan lokakarya untuk kelas Penyuntingan beberapa penerbit.